

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง)
ระดับ 2

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถในการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักรก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบ การตรวจรับ/แยกประเภท/คัดขนาด/คัดเกรดวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิต การเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท การจัดการผลพลอยได้และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง และสามารถสื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายรับ/เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต รวมทั้งสามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำ ภายใต้การควบคุมแนะแนวของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
	✓					

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>1. รักษาหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และความปลอดภัยอาหาร (Food safety) เบื้องต้นตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต</p>	<p>1.1 หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลได้ถูกนำมาใช้โดยผู้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มือสะอาด - เล็บมือสั้นและสะอาด - สวมถุงมือที่ไม่มีรูรั่วหรือฉีกขาด - เครื่องแต่งกายเรียบร้อยและสะอาด - ผูกและเก็บเส้นผมเรียบร้อยในเน็ตคลุมผมหรือสวมหมวก - ปิดบาดแผลเรียบร้อย - ไม่แสดงพฤติกรรมส่วนบุคคลที่เป็นสาเหตุให้เกิดความสกปรกระหว่างการผลิต <p>1.2 หลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) ได้ถูกนำมาใช้อย่างถูกต้อง โดยผู้ปฏิบัติงานตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต</p>	<p>- ความถูกต้องของการรักษาหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ประเมินโดยใช้ การสอบข้อเขียน หรือสอบปากเปล่า และการสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การใช้หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety)</p> <p>- ความถูกต้องของการปฏิบัติงานตามหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) ตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ประเมินโดยใช้ การสอบข้อเขียน หรือสอบปากเปล่า และ การสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การใช้หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety)</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2. เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p>	<p>2.1 สถานที่ปฏิบัติงานได้รับการทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต โดยคำนึงถึงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ดังนี้</p> <p>1) อุปกรณ์ และสารทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานเตรียมได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง และเหมาะสมตามที่กำหนดไว้ในคู่มือ</p> <p>2) สถานที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต ได้รับการทำความสะอาดตามลำดับขั้นตอน อย่างมีประสิทธิภาพ (ถูกต้องและรวดเร็วในระยะเวลาที่กำหนด) ตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>3) สถานที่ปฏิบัติงานมีความสะอาด ตามเกณฑ์ที่กำหนด พร้อมใช้งานและมีความปลอดภัยในการทำงาน</p> <p>4) อุปกรณ์และสารทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานได้จัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดไว้อย่างถูกต้อง และเป็นระเบียบเรียบร้อย</p>	<p>1) ความถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสมของการเตรียมอุปกรณ์และสารทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ <u>หรือ</u> สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p> <p>2) ความมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนในการทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ <u>หรือ</u> สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p> <p>3) ความสะอาด พร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานของสถานที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ <u>หรือ</u> <u>เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</u></p> <p>4) ความถูกต้องและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์และสารทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานหลังการปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ <u>หรือ</u> สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาในสถานที่ที่กำหนด โดยใช้การสอบข้อเขียน หรือการสอบปากเปล่า และการสอบปฏิบัติ <u>ด้วย</u> <u>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่องการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และ เครื่องจักร ก่อนและหลังการจัดเตรียมวัตถุดิบ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต <u>ในหัวข้อการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน</u></p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2. เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ / หรือ เครื่องจักร ก่อน และ หลัง การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p>	<p>2.2 อุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และที่ใช้เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต มีความพร้อมในการปฏิบัติงาน และได้รับการรักษาความสะอาดตามหลัก GMP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย ดังนี้</p> <p>1) อุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงานถูกจัดหาได้อย่างถูกต้องครบถ้วนก่อนการปฏิบัติงาน และอุปกรณ์/เครื่องมือส่วนที่ใช้การไม่ได้ถูกกำจัดออกจากสถานที่ปฏิบัติงานตามข้อกำหนด</p> <p>2) อุปกรณ์/สารทำความสะอาดได้รับการเตรียมเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน ตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>3) การทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตที่กำหนด ทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานทำได้ตามลำดับขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)</p> <p>4) อุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต มีความสะอาด พร้อมใช้งานด้วยความปลอดภัย</p> <p>5) อุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต ได้ถูกจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดอย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายหลังการปฏิบัติงาน</p>	<p>1) ความถูกต้องและครบถ้วนในการจัดหาอุปกรณ์/ เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตก่อนการปฏิบัติงาน และการกำจัดอุปกรณ์/ เครื่องมือส่วนที่ใช้การไม่ได้ตามข้อกำหนด</p> <p>2) ความถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสมในเตรียมอุปกรณ์/สารทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตภายหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>3) ความถูกต้องของการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนและความมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตภายหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>4) ความสะอาด และการมีสภาพพร้อมใช้งานด้วยความปลอดภัยของอุปกรณ์/ เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตภายหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>5) ความถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตภายหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>6) ความถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์/สารทำความสะอาดภายหลังการปฏิบัติงานทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2. เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักร ก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p>	<p>6) อุปกรณ์และสารทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ที่ใช้สำหรับเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตได้ถูกจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดไว้อย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายหลังการปฏิบัติงาน</p>	<p>ประเมิน ภายในระยะเวลาและสถานที่ที่กำหนด โดยการสอบข้อเขียน หรือการสอบปากเปล่า และการสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่องการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และ เครื่องจักร ก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต <u>ในหัวข้อการเตรียมความพร้อมของอุปกรณ์/เครื่องมือ</u></p>
	<p>2.3 เครื่องจักรสำหรับการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ได้รับการบำรุงรักษา และรักษาความสะอาดให้มีสภาพพร้อมใช้งาน โดยคำนึงถึงหลักการ GMP และ หลักชีวอนามัยและความปลอดภัย ดังนี้</p> <p>1) เครื่องจักรสำหรับการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการบำรุงรักษาอย่างถูกวิธีตามข้อแนะนำการบำรุงรักษาที่กำหนด</p> <p>2) อุปกรณ์และสารทำความสะอาดเครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการเตรียมอย่างครบถ้วน/ถูกต้องตามที่กำหนด</p> <p>3) เครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำได้รับการทำความสะอาดตามลำดับขั้นตอน อย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักการ GMP ด้วยความปลอดภัย</p>	<p>1) ความถูกต้องของการบำรุงรักษาเครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำอย่างถูกวิธี</p> <p>2) ความถูกต้องของการเตรียมอุปกรณ์และสารทำความสะอาดเครื่องจักร</p> <p>3) ความถูกต้องของการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนและความมีประสิทธิภาพในการทำสะอาดเครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>4) ความสะอาด และการมีสภาพพร้อมใช้งาน ด้วยความปลอดภัยของเครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>5) ความถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์/สารทำความสะอาด ภายหลังการปฏิบัติงานทำความสะอาดเครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2. เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต</p>	<p>4) เครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำมีความสะอาด และมีสภาพพร้อมใช้งานตามหลักการชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>5) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด เครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานได้ถูกจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดไว้อย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อย</p>	<p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่า และการสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่องการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักรก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต <u>ในหัวข้อการเตรียมความพร้อมของเครื่องจักรเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</u></p>
<p>3. ตรวจสอบวัตถุดิบ สัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิต สัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>3.1 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตรวจรับและแยกประเภทตามหลักการและกระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) หลัก HACCP และหลักการชีวอนามัยและความปลอดภัย <u>ดังนี้</u></p> <p>1) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตรวจสอบชนิด ประเภท ขนาด และคุณภาพตามคุณลักษณะที่กำหนดของการตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>2) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการคัดแยกสิ่งแปลกปลอมอย่างมีประสิทธิภาพตามหลักการ HACCP</p> <p>3) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการรักษาความเย็นตลอดการตรวจรับและแยกประเภทตามหลักการชีวอนามัยและความปลอดภัย</p>	<p>1) ความถูกต้องในการตรวจสอบชนิด ประเภท ขนาด และคุณภาพของวัตถุดิบสัตว์น้ำให้ได้ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนด</p> <p>2) ความมีประสิทธิภาพในการคัดแยกสิ่งแปลกปลอมออกจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>3) ความถูกต้องในรักษาความเย็นวัตถุดิบ สัตว์น้ำตลอดการตรวจรับและแยกประเภท วัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่กำหนด โดยการสอบข้อเขียน หรือสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การตรวจรับวัตถุดิบ สัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p> <p>หมายเหตุ ผู้รับการประเมินมีสิทธิ์เลือกชนิดของ สัตว์น้ำเพื่อการทดสอบตามที่กำหนดไว้ในคู่มือ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>4. เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	<p>4.1 ส่วนผสมในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ได้รับการเตรียมตามหลักการและกระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ส่วนผสมที่เลือกใช้ไม่หมดอายุและอยู่ในสภาพดีตามข้อกำหนด 2) ส่วนผสมได้รับการชั่ง/ตวงในปริมาณที่ถูกต้องตามหลักการชั่ง/ตวง 3) ส่วนผสมได้รับการเตรียมตามขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย 4) ส่วนผสมหลังการเตรียมได้รับการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้นอย่างถูกต้อง และได้ส่วนผสมตรงตามคุณลักษณะที่ต้องการตามที่กำหนดในคู่มือ 5) ส่วนผสมหลังการเตรียมได้รับการบรรจุลงในภาชนะที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักการ ชีวอนามัยและความปลอดภัย 6) รายละเอียดของส่วนผสมที่ระบุบนป้ายบ่งชี้บนฉลากของภาชนะบรรจุทำได้อย่างชัดเจนถูกต้อง 7) ส่วนผสมได้รับการเก็บรักษาในที่ที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อน และสัตว์พาหะ อย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อย ตามหลัก GMP 	<ol style="list-style-type: none"> 1) ความถูกต้องในการเลือกใช้ส่วนผสม 2) ความถูกต้องในการชั่ง/ตวงส่วนผสม 3) ความถูกต้องของการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนและความมีประสิทธิภาพในการเตรียมส่วนผสมเพื่อใช้งานผลิต 4) ความถูกต้องของการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้นของส่วนผสมภายหลังการเตรียม 5) ความมีประสิทธิภาพในการบรรจุส่วนผสมลงภาชนะที่กำหนด 6) ความชัดเจน และถูกต้องของรายละเอียดที่ระบุบนป้ายบ่งชี้ที่ภาชนะบรรจุ 7) ความถูกต้อง และความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการเก็บรักษาส่วนผสมในที่ที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อน และสัตว์พาหะ <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง</p> <p>หมายเหตุ ผู้รับการประเมินมีสิทธิ์เลือกชนิดของส่วนผสมเพื่อการทดสอบตามที่กำหนดไว้ในคู่มือ</p>

<p>5. เตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำตามชนิดและ ประเภทของสัตว์น้ำ ตามหลักการและ กระบวนการ</p>	<p>5.1 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการคัดขนาด และคัด เกรดตามชนิดและประเภทตามหลักการและ กระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) หลัก HACCP และหลักชีวอนามัยและความ ปลอดภัย ดังนี้</p> <p>1) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการคัดขนาด/คัด เกรดตามชนิดและประเภทตามหลักการและ กระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพ (ถูกต้องและ รวดเร็วภายในระยะเวลาที่กำหนด) โดยคำนึงถึง หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) หลัก HACCP และหลัก ชีวอนามัยและความ ปลอดภัย</p> <p>2) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการจำแนกขนาด/ เกรดตามชนิดและประเภทอย่างถูกต้องตาม ข้อกำหนด</p> <p>3) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการรักษาความเย็น ตามหลักการให้ความเย็นระหว่างการคัดขนาด/ คัดเกรด</p>	<p>1) ความมีประสิทธิภาพในการคัดขนาด/คัด เกรดวัตถุดิบสัตว์น้ำตามหลักการและ กระบวนการ</p> <p>2) ความถูกต้องในการจำแนกขนาด/เกรดของ วัตถุดิบสัตว์น้ำตามข้อกำหนด</p> <p>3) ความถูกต้องในการรักษาความเย็นของ วัตถุดิบสัตว์น้ำตามหลักการระหว่างการคัด ขนาด/คัดเกรด</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่ กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปาก เปลา และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมิน การปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามชนิดและประเภท เพื่อการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง <u>ในหัวข้อ การคัดขนาด/คัดเกรด</u></p> <p>หมายเหตุ ผู้รับการประเมินมีสิทธิเลือกชนิด ของ สัตว์น้ำเพื่อทดสอบตามที่กำหนดไว้ใน คู่มือ</p>
---	---	---

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>5. เตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำตามชนิดและ ประเภทตามหลักการ และกระบวนการ</p>	<p>5.2 วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการตัดแต่ง ด้วยตนเอง หรือ เครื่องจักรตามหลักการและกระบวนการ อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) หลัก HACCP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย <u>ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) วัตถุดิบสัตว์น้ำถูกตัดแต่งตามลำดับ ขั้นตอนที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ 2) วัตถุดิบสัตว์น้ำที่ผ่านการตัดแต่งมี คุณลักษณะตามที่กำหนด 3) วัตถุดิบสัตว์น้ำได้รับการรักษาความเย็น ตามหลักการระหว่างการตัดแต่ง 	<ol style="list-style-type: none"> 1) ความมีประสิทธิภาพในการตัดแต่ง วัตถุดิบสัตว์น้ำ 2) ความถูกต้องของคุณลักษณะวัตถุดิบ สัตว์น้ำที่ผ่านการตัดแต่งตามข้อกำหนด 3) ความถูกต้องในการรักษาความเย็น วัตถุดิบสัตว์น้ำ ระหว่างการตัดแต่ง <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่ กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปาก เปล่า และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมิน การปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามชนิดและประเภท เพื่อการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง <u>ในหัวข้อการตัดแต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำ</u></p> <p><u>หมายเหตุ</u> ผู้รับการประเมินมีสิทธิเลือกชนิด ของ สัตว์น้ำ 1 ชนิด เพื่อการทดสอบตามที่ กำหนดไว้ในคู่มือ</p>
	<p>5.3 วัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่ง ได้รับการทำความสะอาดตามหลักการและ กระบวนการ อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึง หลักการ GMP หลัก HACCP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย <u>ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) วัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่ง ได้รับการทำความสะอาดตามลำดับขั้นตอนอย่าง มีประสิทธิภาพ 2) วัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่ง มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนด 	<ol style="list-style-type: none"> 1). ความมีประสิทธิภาพในการทำความสะอาด สะอาดวัตถุดิบสัตว์น้ำ 2). ความสะอาดถูกสุขลักษณะของวัตถุดิบ สัตว์น้ำ <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่ กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปาก เปล่า และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมิน การปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามชนิดและประเภท เพื่อการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง <u>ในหัวข้อการทำความสะอาดก่อนและหลังตัด แต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำ</u></p> <p><u>หมายเหตุ</u> ผู้ขอสอบมีสิทธิเลือกชนิดของสัตว์น้ำ 1 ชนิด เพื่อการทดสอบตามที่กำหนดไว้ในคู่มือ</p>

<p>5. เตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำตามชนิดและ ประเภทตามหลักการ และกระบวนการ</p>	<p>5.4 วัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งได้รับการ เก็บรักษาตามหลักการและกระบวนการ อย่างมี ประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงหลักเกณฑ์และ วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) หลัก HACCP และหลัก ชีวอนามัยและความปลอดภัย ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none">1) วัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งถูกเก็บ รักษาตามหลักการอย่างมีประสิทธิภาพ2) วัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งถูกเก็บ รักษาในภาชนะที่เหมาะสมภายใต้อุณหภูมิที่ กำหนดตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย3) ข้อมูลบนป้ายบ่งชี้ของวัตถุดิบสัตว์น้ำหลัง การตัดแต่งที่ระบุไว้บนภาชนะบรรจุมีความ ถูกต้องชัดเจน	<ol style="list-style-type: none">1) ความมีประสิทธิภาพในการเก็บรักษา วัตถุดิบ สัตว์น้ำหลังการตัดแต่ง2) ความถูกต้องในการรักษาอุณหภูมิของ วัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งในภาชนะบรรจุ ตามหลักการ3) ความถูกต้อง ชัดเจนของข้อมูลที่ระบุ บนป้ายบ่งชี้ของวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่ง บนภาชนะบรรจุ <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่ กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปาก เปลา และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมิน การปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ตามชนิดและประเภท เพื่อการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง <u>ในหัวข้อการเก็บรักษาวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการ ตัดแต่ง</u></p> <p>หมายเหตุ ผู้ขอสอบมีสิทธิ์เลือกชนิดของสัตว์น้ำ 1 ชนิดตามที่กำหนดในคู่มือ</p>
---	--	---

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>6. จัดการผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำ</p>	<p>6.1 ผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบได้รับการแยกประเภท เก็บรวบรวม และเก็บรักษาตามที่กำหนด โดยคำนึงถึงหลัก GMP หลักชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000) <u>ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ผลพลอยได้ถูกแยกออกจากของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ 2) ผลพลอยได้ได้รับการแยกประเภทและเก็บรวบรวมตามข้อกำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ 3) ผลพลอยได้ที่แยกส่วนและเก็บรวบรวมไว้มีการระบุป้ายบ่งชี้อย่างถูกต้องและชัดเจน 4) ผลพลอยได้ถูกจัดเก็บในภาชนะที่เหมาะสมก่อนนำไปเก็บรักษาในสถานที่ที่กำหนด <p>6.2 ของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบได้รับการกำจัดอย่างถูกต้องเหมาะสมในสถานที่ที่กำหนด โดยคำนึงถึงหลัก GMP หลักชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) ความมีประสิทธิภาพในการแยกส่วนผลพลอยได้ออกจากของเสียที่เกิดขึ้นในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ 2) ความมีประสิทธิภาพในการแยกส่วนและเก็บรวบรวมผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำ 3) ความถูกต้องและชัดเจนของป้ายบ่งชี้ที่ระบุให้แก่ผลพลอยได้ที่แยกส่วนและเก็บรวบรวมไว้ 4) ความถูกต้องในการเก็บรักษาผลพลอยได้ แต่ละประเภทในภาชนะ และสถานที่ที่กำหนดไว้ <p>ประเมิน ภายในระยะเวลา และสถานที่ที่กำหนด โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การจัดการผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ <u>ในหัวข้อ</u> การจัดการผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>หมายเหตุ ผู้สอบมีสิทธิ์เลือกชนิดของสัตว์น้ำ 1 ชนิดตามที่กำหนดในคู่มือ</p> <p>- ความถูกต้องเหมาะสมในการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>ประเมิน โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การจัดการผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ <u>ในหัวข้อ</u> การกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ</p> <p>หมายเหตุ ผู้สอบมีสิทธิ์เลือกชนิดของสัตว์น้ำ 1 ชนิดตามที่กำหนดในคู่มือ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>7. สื่อ สาร งาน เบื้องต้นในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>7.1 ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานประจำตามเอกสารที่ได้รับมอบหมายได้อย่างเข้าใจ</p> <p>7.2 ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานประจำตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างเข้าใจ</p> <p>7.3 ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นในงานประจำมีการรายงานต่อผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขในทันที</p>	<p>1) ความเข้าใจในการสื่อสารงานโดยการอ่านเอกสาร ประเมิน โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ ด้วย <u>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การสื่อสารงานเบื้องต้นในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยการแจกขั้นตอนปฏิบัติงาน (work instruction; WI) ที่กำหนดให้ผู้สอบอ่าน (สอบถามปัญหาเมื่ออ่าน WI ไม่เข้าใจ) แล้วปฏิบัติงานตาม WI (ปฏิบัติงานตาม WI ที่กำหนดได้ครบถ้วนตามลำดับขั้นตอน)</p> <p>2) ความเข้าใจในการสื่อสารงานโดยการรับฟังคำสั่งจากผู้บังคับบัญชา ประเมิน โดยการสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ ด้วย <u>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การสื่อสารงานเบื้องต้นในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p> <p>3) ข้อเท็จจริงของปัญหาในงานประจำได้ถูกรายงานตามลำดับขั้น ประเมิน โดยการตั้งกรณีศึกษาให้สอบปากเปล่า หรือสอบสัมภาษณ์</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการคำนวณคณิตศาสตร์เบื้องต้นด้วยตนเอง หรือใช้เครื่องคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ดี และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ใช้หลักสุขอนามัยส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัดตลอดการปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
- ใช้มาตรการความปลอดภัยอาหารของบริษัทอย่างเคร่งครัดตลอดการปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
- เตรียมอุปกรณ์และสารทำความสะอาดสำหรับทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรสำหรับการจัดเตรียมวัตถุดิบ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตอย่างถูกต้อง และครบถ้วน
- เตรียมอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ในการจัดเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตอย่างถูกต้อง และครบถ้วน
- แยกอุปกรณ์/เครื่องมือที่ชำระออกจากสถานที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และสถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตอย่างถูกต้อง
- เตรียมเครื่องจักรสำหรับการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำให้พร้อมกับการปฏิบัติงานตามข้อแนะนำการทดสอบเครื่องจักร/บำรุงรักษา
- ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักร สำหรับการจัดเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) อย่างมีประสิทธิภาพ
- จัดเก็บอุปกรณ์และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรสำหรับการจัดเตรียมวัตถุดิบ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตหลังการทำมาสะอาดในสถานที่ที่กำหนดอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย
- ตรวจสอบชนิด ประเภท ขนาด และคุณภาพวัตถุดิบสัตว์น้ำให้ตรงตามคุณลักษณะที่กำหนด
- ป้อนวัตถุดิบสัตว์น้ำบนสายพานลำเลียง (กรณีใช้สายพานลำเลียงเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ) เพื่อการคัดแยกประเภท และสิ่งแปลกปลอม อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- คัดแยกสัตว์น้ำตามชนิดและประเภท ตลอดจนสัตว์น้ำที่ผิดประเภทออกจากกลุ่มวัตถุดิบที่ต้องการ รวมถึงสิ่งแปลกปลอมบนโต๊ะปฏิบัติงาน หรือบนสายพานลำเลียง
- รักษาคุณภาพวัตถุดิบสัตว์น้ำโดยใช้น้ำแข็ง หรือน้ำเย็นระหว่างการตรวจรับ และแยกประเภทวัตถุดิบสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
- ระบุรายละเอียดของวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตรวจรับและแยกประเภทที่ป้ายบ่งชี้ในภาชนะอย่างชัดเจน และถูกต้องก่อนการจัดส่ง
- เก็บรักษาวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ผ่านการตรวจรับและแยกประเภทตามหลักการอย่างเหมาะสม ก่อนและระหว่างดำเนินการจัดส่งให้ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบ
- จัดส่งวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ผ่านการตรวจรับและแยกประเภทให้ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำอย่างถูกต้อง และทันเวลา
- ป้อนวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ผ่านการตรวจรับและแยกประเภทบนสายพานลำเลียงในการจัดส่งให้ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบได้อย่างปลอดภัย (กรณีใช้สายพานลำเลียงเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ)

- ตรวจสอบส่วนผสมก่อนนำมาใช้งานได้ด้วยตนเองว่ามีสภาพดีและอยู่ภายใต้ระยะเวลาการเก็บรักษาที่กำหนด
- เตรียมส่วนผสมที่เป็นของแข็ง/ของเหลวที่ต้องใช้ในการผลิตตามเงื่อนไขและขั้นตอนที่วางไว้อย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย
- ตรวจสอบคุณลักษณะเบื้องต้นที่ต้องการหลังการเตรียมของส่วนผสมที่ใช้เป็นประจำได้ด้วยตนเอง
- บรรจุส่วนผสมในภาชนะที่เหมาะสม และติดป้ายบ่งชี้บนภาชนะบรรจุให้ถูกต้องและชัดเจน
- จัดส่งส่วนผสมหลังการเตรียมไปยังส่วนงานผลิตได้อย่างถูกต้องและทันเวลา
- จัดเก็บส่วนผสมของแข็ง/ของเหลวที่เหลือจากการเตรียมในสถานที่ที่กำหนดให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อน และสัตว์พาหะ
- ป้อนวัตถุดิบสัตว์น้ำเข้าเครื่องคัดขนาดได้อย่างปลอดภัย (กรณีคัดขนาดโดยใช้เครื่องจักร)
- คัดขนาดสัตว์น้ำได้ตรงตามชนิดและประเภทของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง บนโต๊ะปฏิบัติงานหรือบนสายพานลำเลียง (กรณีคัดขนาดผ่านสายพานลำเลียง) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- คัดเกรดสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทตามเกณฑ์ความสดบนโต๊ะปฏิบัติงาน หรือบนสายพานลำเลียง (กรณีคัดเกรดผ่านสายพานลำเลียง) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- คัดแยกวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ไม่ได้คุณภาพออกจากวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ต้องการบนโต๊ะปฏิบัติงาน หรือบนสายพานลำเลียง (กรณีคัดเกรดผ่านสายพานลำเลียง) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- รักษาอุณหภูมิสัตว์น้ำโดยใช้น้ำแข็งหรือน้ำเย็นตลอดการปฏิบัติงานคัดขนาด/คัดเกรดวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- ตัดแต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำด้วยตนเองตามชนิดและประเภท หรือป้อนวัตถุดิบสัตว์น้ำเข้าเครื่องจักรตัดแต่งวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย
- ตรวจเช็ควัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งได้ด้วยตนเองว่ามีคุณลักษณะตามที่กำหนด
- รักษาอุณหภูมิสัตว์น้ำโดยใช้น้ำแข็งหรือน้ำเย็นตลอดการปฏิบัติงานตัดแต่ง และเก็บรักษาวัตถุดิบสัตว์น้ำให้เป็นไปตามข้อกำหนด
- ทำความสะอาดสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่งได้ตามลำดับขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ
- เตรียม/เลือกใช้ และรักษาอุณหภูมิของน้ำเพื่อทำความสะอาดวัตถุดิบก่อนและหลังการตัดแต่งได้อย่างเหมาะสมตามหลักการ
- ป้อนวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งเข้าเครื่องล้างได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- ตรวจเช็คได้ด้วยตนเองว่าวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ตัดแต่งแล้วหลังการล้างมีความสะอาดตามที่กำหนด
- เก็บรักษาวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่งในภาชนะที่เหมาะสมได้ตามหลักการและกระบวนการ อย่างมีประสิทธิภาพ
- แยกส่วนผลพลอยได้ออกจากของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- แยกประเภทผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำออกเป็นกลุ่มๆ จากผลพลอยได้ทั้งหมดอย่างมีประสิทธิภาพ
- ชั่งน้ำหนัก และเก็บรวบรวมผลพลอยได้แต่ละประเภทในภาชนะตามที่กำหนดได้อย่างถูกต้องแม่นยำ
- ระบุป้ายบ่งชี้ของผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำบนภาชนะบรรจุอย่างชัดเจนและถูกต้อง
- เก็บรักษาผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการได้อย่างถูกต้อง

- จัดส่งผลพลอยได้จากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำไปยังสถานที่ที่กำหนด
- กำจัดของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำตามข้อกำหนดของบริษัทในสถานที่ที่กำหนดไว้
- อ่าน ฟัง เขียน พูดภาษาไทย หรือภาษาท้องถิ่นในงานอาชีพได้ดี
- เข้าใจวิธีการปฏิบัติงานจากการอ่านเอกสารข้อกำหนดของบริษัท (work instruction; WI) หรือคู่มือปฏิบัติงานต่างๆ ในส่วนของงานประจำได้
 - รับคำสั่งให้ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาได้อย่างเคร่งครัด
 - ซักถามความชัดเจนจากผู้บังคับบัญชาทุกครั้งหากไม่เข้าใจคำสั่งหรือวิธีการปฏิบัติงาน
 - รายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบทันทีเมื่อมีปัญหาหน้างานเกิดขึ้น (เมื่อพบว่าส่วนผสมมีคุณลักษณะผิดปกติ หรือใกล้ระยะเวลาหมดอายุ/เมื่อตรวจพบอุปกรณ์เครื่องมือปฏิบัติงานชำรุด/เมื่อพบชิ้นส่วนของเครื่องจักรล้างและเครื่องจักรจัดเตรียมวัตถุดิบหายไป หรือเมื่อพบความผิดปกติระหว่างการทดสอบเครื่องจักรหรือเกิดความเบี่ยงเบนระหว่างการปฏิบัติงาน)

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - มาตรการความปลอดภัยอาหารเบื้องต้นในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และส่วนผสมเพื่อการผลิต
 - ความรู้เกี่ยวกับการใช้งาน บำรุงรักษา และจัดเก็บ อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
 - ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ และสารทำความสะอาดที่ใช้ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในการจัดเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต วิธีการใช้งาน และการเก็บรักษาให้ปลอดภัย
 - ความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักรสำหรับเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
 - ชนิดและประเภทของสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - สิ่งแปลกปลอมทางกายภาพที่ปนเปื้อนมากับวัตถุดิบสัตว์น้ำ
 - คุณภาพของสัตว์น้ำเบื้องต้น การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของสัตว์น้ำ ปัจจัยที่มีผลต่อการเสื่อมคุณภาพและวิธีการจัดการเพื่อลดอัตราการเสื่อมคุณภาพสัตว์น้ำระหว่างการแช่เย็น
 - ส่วนผสมที่ใช้ในการปฏิบัติงานประจำในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - เทคนิคและหลักการเตรียมส่วนผสมที่เป็นของแข็งและของเหลว
 - หลักการใช้เครื่องชั่งและอุปกรณ์ตวงส่วนผสม
 - คุณลักษณะที่ต้องการหลังการเตรียมส่วนผสมที่ใช้เป็นประจำในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - วิธีการจัดเก็บส่วนผสมของแข็งและของเหลวให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อนและสัตว์พาหะ

- การประเมินความสดทางประสาทสัมผัสของสัตว์น้ำที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ขนาด/เกรดของสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- รูปแบบและวิธีการตัดแต่งสัตว์น้ำตามชนิดและประเภทที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เทคนิคการทำความสะอาดวัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่งตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย
- คุณสมบัติของน้ำที่ใช้ในการทำความสะอาดวัตถุดิบสัตว์น้ำก่อนและหลังการตัดแต่ง
- หลักการและเทคนิคการเก็บรักษาสัตว์น้ำโดยวิธีการใช้ความเย็น
- ผลพลอยได้ และของเสียในงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การจัดการผลพลอยได้ และการกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำในงานผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับข้อปฏิบัติในการกำจัดของเสียที่เป็นพิษอย่างปลอดภัย
- ความรู้ภาษาไทยหรือภาษาท้องถิ่นด้านทักษะการอ่าน เขียน ฟัง และพูดในงานอาชีพ
- ความรู้ภาษาอังกฤษด้านการอ่าน พูดในงานอาชีพเบื้องต้น (คำศัพท์เฉพาะหน้างานประจำ เช่น อ่านและออกเสียงชื่อส่วนผสม)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- รายงาน/แบบตรวจสอบสุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
- สภาพความสะอาดและความพร้อมใช้งานของสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและส่วนผสมเพื่อการผลิต
- ความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์และสารทำความสะอาด
- ความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และส่วนผสมเพื่อการผลิต
- รายงานการปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ/เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
- เอกสารรายงานคุณลักษณะเบื้องต้นของส่วนผสม
- บันทึก/รายงานการซ่อมบำรุงเครื่องจักร
- บันทึก/รายงานจำนวนอุปกรณ์/เครื่องมือที่มี และที่ต้องกำจัดทิ้งหรือส่งซ่อมแซม
- บันทึก/รายงานจำนวนส่วนผสมในห้องเก็บ
- เอกสารรายงานการตรวจอุณหภูมิระหว่างการปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเก็บรักษา

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice ; GMP)
- หลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยเบื้องต้น
- หลักการความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น
- หลักการจัดการสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น
- การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการใช้ความเย็นเพื่อรักษาวัตถุดิบระหว่างการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและการเก็บรักษา
- หลักการใช้เครื่องมือช่าง ตวง
- การเตรียมส่วนผสมเพื่องานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การเลือกใช้ จัดเก็บ และบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักรในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
- การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงานเบื้องต้นในงานเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และเตรียมส่วนผสมเพื่อ
งานผลิต

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณา
- หากไม่มีหลักฐานมาประกอบการพิจารณาให้ดำเนินการสอบตามวิธีการประเมินที่กำหนดในคู่มือ

การประเมินด้านทักษะและความรู้ ผู้ประเมินจะต้องมีประสบการณ์ด้านหน่วยสมรรถนะอย่างน้อย 1 ปี การประเมินด้วยการสอบปฏิบัติ โดยใช้สถานที่จริง หรือ ใช้การจำลองสถานที่ให้อยู่ในสถานการณ์ที่เสมือนจริง ต้องมีสภาพเหมาะสม มีสิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ อุปกรณ์ และ เคมีภัณฑ์พร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของการประเมิน และไม่มีสภาวะรบกวนการประเมิน

(ง) วิธีการประเมิน

- สอบปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง หรือสถานการณ์จำลอง
- สอบข้อเขียน หรือ สอบปากเปล่า หรือ สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการปฏิบัติงานในฝ่ายตรวจรับวัตถุดิบ ฝ่ายเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และฝ่ายเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต โดยคำนึงถึงมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร:

- อุปกรณ์: มีด เขียง ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถังสแตนเลส โต๊ะสแตนเลส เทอร์โมมิเตอร์
- เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เครื่องปั่นส่วนผสม เครื่องวัดค่าความหวาน-ความเค็ม เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง
- เครื่องจักร: เครื่องจักรล้างกระบะ/ตะกร้า เครื่องจักรลำเลียงวัตถุดิบผ่านสายพาน

2) สถานที่:

- สถานที่รับวัตถุดิบสัตว์น้ำ (หน้าแพ)
- สถานที่เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ ครอบคลุมไปจนถึงก่อนสถานที่ผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็น แช่แข็ง หรือ
- สถานที่แปรรูปสัตว์น้ำ (ล้างกุ้ง ล้างปลา ล้างปู ล้างหมึก)
- สถานที่เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต

3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)
- ความปลอดภัยอาหาร (Food safety)
- ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)
- ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)
- ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร)

4) วัตถุดิบสัตว์น้ำ ประกอบด้วย

- ปลา
- กุ้ง
- ปู
- หอย

5) ส่วนผสม ประกอบด้วย

- วัตถุดิบอาหาร : เกลือ น้ำตาล น้ำตาลอัลทอซอล สารประกอบฟอสเฟต
- ผลผลิตทางการเกษตร : เครื่องเทศ แป้งต่างๆ

6) ป้ายบ่งชี้ ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อวัตถุดิบสัตว์น้ำ หรือ ชื่อส่วนผสม วันที่ เวลา สถานที่เตรียม สถานที่จัดส่ง ผู้เตรียม/ผู้จัดส่ง

7) สิ่งอำนวยความสะดวก ครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า และระบบระบายอากาศ



16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติ โดยใช้วิธีการทดสอบภาคทฤษฎี (ข้อเขียน สอบปากเปล่า หรือสอบสัมภาษณ์) และ/หรือ สอบปฏิบัติ ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ



หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง) ระดับ 2

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีทักษะความสามารถในการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักรก่อนและหลังการปฏิบัติงาน การปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง การเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามชนิดและประเภท การจัดการผลพลอยได้และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง และสามารถสื่อสารงานเบื้องต้นในฝ่ายผลิต รวมทั้งสามารถแก้ปัญหาพื้นฐานที่พบเป็นประจำ ภายใต้การควบคุมแนะแนวของผู้บังคับบัญชา

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
	✓					

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง (TSIC : C1021)

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>1. รักษาหลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล และความปลอดภัยอาหาร ตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>1.1 หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ได้ถูกนำมาใช้โดยผู้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้อง ตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - มือสะอาด - เล็บมือสั้นและสะอาด - สวมถุงมือที่ไม่มีรูรั่วหรือฉีกขาด - เครื่องแต่งกายเรียบร้อยและสะอาด - ผูกและเก็บเส้นผมเรียบร้อยในเน็ตคลุมผม หรือสวมหมวก - ปิดบาดแผลเรียบร้อย - ไม่แสดงพฤติกรรมส่วนบุคคลที่เป็นสาเหตุให้เกิดความสกปรกกระหว่างการผลิต <p>1.2 หลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) ได้ถูกนำมาใช้อย่างถูกต้อง โดยผู้ปฏิบัติงานตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต</p>	<p>- ความถูกต้องของการรักษาหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน ตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ประเมินโดยใช้ การสอบข้อเขียน หรือสอบปากเปล่า และ การสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การใช้หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety)</p> <p>- ความถูกต้องของการปฏิบัติงานตามหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร (food safety) ตลอดการปฏิบัติงานผลิต ประเมินโดยใช้ การสอบข้อเขียน หรือสอบปากเปล่า และการสอบปฏิบัติ <u>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การใช้หลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยอาหาร</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2. เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>2.1 สถานที่ปฏิบัติงานได้รับการทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะก่อนและหลังการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยคำนึงถึงหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) อุปกรณ์ และสารทำความสะอาด สถานที่ปฏิบัติงานผลิตเตรียมได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง และเหมาะสมตามที่กำหนดไว้ในคู่มือ 2) สถานที่ปฏิบัติงานผลิต ได้รับการทำความสะอาดตามลำดับขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ (ถูกต้องและรวดเร็วในระยะเวลาที่กำหนด) ตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย 3) สถานที่ปฏิบัติงานผลิตมีความสะอาดตามเกณฑ์ที่กำหนด พร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน 4) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด สถานที่ปฏิบัติงานผลิตได้จัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดไว้อย่างถูกต้อง และเป็นระเบียบเรียบร้อย 	<ol style="list-style-type: none"> 1) ความถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสมของการเตรียมอุปกรณ์และสารทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานผลิต 2) ความมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนในการทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานผลิต 3) ความสะอาดของสถานที่ปฏิบัติงานผลิต 4) ความถูกต้องและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของอุปกรณ์และสารทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานผลิตหลังการปฏิบัติงาน <p>ประเมิน ในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริงหรือสถานที่จำลอง โดยใช้สอบข้อเขียน หรือสอบปากเปล่า และการสอบภาคปฏิบัติ ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน เรื่องการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังผลิต ในหัวข้อการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2. เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>2.2 อุปกรณ์/เครื่องมือได้รับการเตรียมความพร้อมก่อนและหลังการปฏิบัติงาน และรักษาความสะอาดให้มีสภาพที่ถูกต้องและรักษาความพร้อมใช้งาน ตามหลัก GMP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย ดังนี้</p> <p>1) อุปกรณ์/สารทำความสะอาดที่ใช้ในการทำ ความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือเตรียมได้ อย่างถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน</p> <p>2) อุปกรณ์/เครื่องมือเพื่อการใช้งานผลิตได้รับการทำความสะอาดตามลำดับขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ (ถูกต้องและรวดเร็วภายในระยะเวลาที่กำหนด) ตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p>3) อุปกรณ์/เครื่องมือเพื่อปฏิบัติงานผลิตมีความสะอาดสภาพพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน</p> <p>4) อุปกรณ์/เครื่องมือปฏิบัติงานผลิตได้ถูกจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดอย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>5) อุปกรณ์และสารทำความสะอาดได้ถูกจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดไว้อย่างถูกต้อง และเป็นระเบียบเรียบร้อย</p>	<p>1) ความถูกต้อง ครบถ้วน และเหมาะสมกับการปฏิบัติงานในการเตรียมอุปกรณ์และสารทำความสะอาด</p> <p>2) ความมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนในการทำ ความสะอาด อุปกรณ์/เครื่องมือ</p> <p>3) ความสะอาด สภาพพร้อมใช้งาน และความปลอดภัยของอุปกรณ์/เครื่องมือเพื่อการใช้งานผลิต</p> <p>4) ความถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์และเครื่องมือหลังการปฏิบัติงานผลิต</p> <p>5) ความถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์/สารทำความสะอาดหลังการปฏิบัติงาน</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริงหรือสถานที่จำลอง โดยใช้การสอบข้อเขียน/สอบปากเปล่า และการสอบปฏิบัติ ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน เรื่องการเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักร ก่อนและหลังการผลิต ในหัวข้อการเตรียมอุปกรณ์/เครื่องมือ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>2 เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>2.3 เครื่องจักรสำหรับการผลิตสัตว์น้ำสด และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง ได้รับการเตรียมความพร้อม บำรุงรักษา และรักษาความสะอาดให้มีสภาพพร้อมใช้งานตามหลัก GMP หลัก HACCP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย <u>ดังนี้</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) เครื่องจักรสำหรับการผลิตได้รับการบำรุงรักษาอย่างถูกต้อง ให้มีสภาพพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด เครื่องจักรที่กำหนดทำได้อย่างครบถ้วน ถูกต้อง และเหมาะสมกับการใช้งาน 3) การทำความสะอาด เครื่องจักรเพื่อการผลิตที่กำหนดทำได้ตามลำดับขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย 4) เครื่องจักรสำหรับการผลิตมีความสะอาด และมีสภาพพร้อมใช้งาน 5) อุปกรณ์และสารทำความสะอาด เครื่องจักรเพื่อการผลิตหลังการปฏิบัติงาน ได้รับการจัดเก็บในสถานที่ที่กำหนดไว้อย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อย 	<ol style="list-style-type: none"> 1) ความถูกต้องในการบำรุงรักษา และความปลอดภัยของเครื่องจักรที่ต้องใช้ในการปฏิบัติงานผลิต 2) ความครบถ้วน ถูกต้อง และเหมาะสมกับการใช้งานของอุปกรณ์และสารทำความสะอาดเครื่องจักรในงานผลิต 3) ความมีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอน และปลอดภัยในการทำความสะอาดเครื่องจักรเพื่อการผลิตตามที่กำหนด 4) ความสะอาด และมีสภาพพร้อมใช้งานของเครื่องจักรเพื่อการผลิต 5) ความถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์และสารทำความสะอาดเครื่องจักรเพื่อการผลิตหลังการปฏิบัติงาน <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริง หรือสถานที่จำลอง โดยใช้การ สอบข้อเขียน และสอบปฏิบัติ <i>ด้วย</i> <i>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</i> เรื่อง การเตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักร ก่อนและหลังการปฏิบัติงานผลิตฯ <i>ในหัวข้อ การเตรียมเครื่องจักรสำหรับการปฏิบัติงาน</i></p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>3. ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิตตามชนิดและประเภท</p>	<p>3.1 ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งได้อย่างมีประสิทธิภาพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงหลัก GMP หลัก HACCP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย <u>ดังนี้</u></p> <p>1) สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำก่อนนำไปแช่เย็น หรือแช่แข็งได้ผ่านการดำเนินการเบื้องต้นอย่างถูกต้องตามลำดับขั้นตอนที่กำหนด ตามหลักการและกระบวนการ</p> <p>2) การแช่เย็น แช่แข็งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดทำได้ตามหลักการและกระบวนการอย่างมีประสิทธิภาพตามลำดับขั้นตอน</p> <p>3) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งที่ผลิตได้ถูกตรวจสอบเบื้องต้นว่ามีคุณลักษณะถูกต้องตามที่กำหนด</p> <p>4) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งที่ผลิตได้ถูกบรรจุอย่างถูกต้องในภาชนะที่เหมาะสมตามที่กำหนดในคู่มือ</p>	<p>1) ความถูกต้องตามลำดับขั้นตอนในการดำเนินการเบื้องต้นกับสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำก่อนแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p> <p>2) ความมีประสิทธิภาพ และปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนในการแช่เย็น หรือแช่แข็งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด</p> <p>3) ความถูกต้องในการตรวจสอบคุณลักษณะของ สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสดหลังแช่เย็น หรือแช่แข็งที่ผลิตได้ตามข้อกำหนด</p> <p>4) ความถูกต้องในการบรรจุสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดหลังแช่เย็น แช่แข็งในภาชนะที่เหมาะสม</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริง หรือสถานที่จำลอง โดยใช้การสอบข้อเขียน และสอบปฏิบัติ ด้วย <u>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิต <u>ในหัวข้อ</u> การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิตตามชนิดและประเภท</p> <p>หมายเหตุ ผู้ขอสอบมีสิทธิ์เลือกชนิดของสัตว์น้ำ 1 ชนิดตามที่กำหนดในคู่มือ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>4. เก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท</p>	<p>4.1 สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตได้รับการเก็บรักษาในห้องเย็นหรือห้องแช่แข็งตามหลักการโดยคำนึงถึงหลัก GMP หลัก HACCP และหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย</p> <p><u>ดังนี้</u></p> <p>1) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตได้รับการเก็บรักษาอย่างถูกต้องตามหลักการด้วยความปลอดภัย ไม่เกิดความเสียหายระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิที่กำหนด</p> <p>2) สัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตได้รับการเก็บรักษาตามลำดับขั้นตอน โดยผู้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ ตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัย</p>	<p>1) ความถูกต้องตามหลักการในการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็นหรือแช่แข็งหลังการผลิตด้วยความปลอดภัย ไม่เกิดความเสียหายระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิที่กำหนด</p> <p>2) ความมีประสิทธิภาพ และปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนในการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งหลังการผลิตของผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริง หรือสถานที่จำลอง โดยใช้การสอบข้อเขียน และสอบปฏิบัติ ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน เรื่องการ ผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิต <u>ในหัวข้อ</u> การเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท</p> <p>หมายเหตุ ผู้ขอสอบมีสิทธิ์เลือกชนิดของสัตว์น้ำ 1 ชนิดตามที่กำหนดในคู่มือ</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>5. จัดการผลพลอยได้และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>5.1 ผลพลอยได้จากการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็งได้รับการแยกประเภท เก็บรวบรวม และเก็บรักษาตามข้อแนะนำของบริษัท โดยคำนึงถึงหลัก GMP หลักชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000) <u>ดังนี้</u></p> <p>1) ผลพลอยได้ถูกแยกออกจากของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตตามลำดับขั้นตอนอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>2) ผลพลอยได้ถูกแยกประเภทและเก็บรวบรวมในภาชนะที่เหมาะสมตามที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ</p> <p>3) ผลพลอยได้ถูกนำไปเก็บรักษาตามหลักการในสภาวะที่เหมาะสมในสถานที่ที่กำหนดอย่างถูกต้อง</p> <p>5.2 ของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตได้ถูกกำจัดจากสถานที่ผลิตตามข้อแนะนำของบริษัท อย่างถูกต้องตามวิธีการ และมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงหลัก GMP หลักชีวอนามัยและความปลอดภัย และมาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)</p>	<p>1) ความมีประสิทธิภาพ และปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนของผู้ปฏิบัติงานในการแยกส่วนผลพลอยได้ออกจากของเสียที่เกิดขึ้นในการผลิต</p> <p>2) ความมีประสิทธิภาพ และปฏิบัติงานตามลำดับขั้นตอนของผู้ปฏิบัติงานในการแยกส่วน เก็บรวบรวม และเก็บรักษาผลพลอยได้แต่ละประเภทในภาชนะ และสถานที่ที่กำหนดไว้ตามคู่มือ</p> <p>3) ความถูกต้องในการเก็บรักษาผลพลอยได้ตามหลักการในสภาวะที่เหมาะสมในสถานที่ที่กำหนด</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริง หรือสถานที่จำลอง โดยใช้การสอบข้อเขียน และสอบปฏิบัติ <u>ด้วย</u> <u>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิต <u>ในหัวข้อ</u> การจัดการผลพลอยได้จากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p> <p>- ความถูกต้องในการกำจัดของเสียตามวิธีการในสถานที่ที่กำหนดไว้ตามข้อแนะนำของบริษัท</p> <p>ประเมิน ภายในระยะเวลาที่กำหนดในสถานที่จริง หรือสถานที่จำลอง โดยใช้การสอบข้อเขียน และสอบปฏิบัติ <u>ด้วย</u> <u>ข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน</u> เรื่อง การผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิต <u>ในหัวข้อ</u> การกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
<p>6. สื่อสารงานเบื้องต้นในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	<p>6.1 ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานประจำตามเอกสารที่ได้รับมอบหมายได้อย่างเข้าใจ</p> <p>6.2 ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานประจำตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชาได้อย่างเข้าใจ</p> <p>6.3 ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นในงานประจำมีการรายงานต่อผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขในทันที</p>	<p>1) ความเข้าใจในการสื่อสารงานโดยการอ่านเอกสาร ประเมิน โดยการสอบข้อเขียนหรือสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ <i>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน เรื่อง</i> การสื่อสารงานเบื้องต้นในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง โดยการแจกขั้นตอนปฏิบัติงาน (work instruction; WI) ที่กำหนดให้ผู้สอบอ่าน (สอบถามปัญหาเมื่ออ่าน WI ไม่เข้าใจ) แล้วปฏิบัติงานตาม WI (ปฏิบัติงานตาม WI ที่กำหนดได้ครบถ้วนตามลำดับชั้นตอน)</p> <p>2) ความเข้าใจในการสื่อสารงานโดยการรับฟังคำสั่งจากผู้บังคับบัญชา ประเมิน โดยการสอบปากเปล่า และสอบปฏิบัติ <i>ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน เรื่อง</i> การสื่อสารงานเบื้องต้นในการงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง</p> <p>3) ข้อเท็จจริงของปัญหาในงานประจำได้ถูกรายงานตามลำดับชั้น ประเมิน โดยการตั้งกรณีศึกษาให้สอบปากเปล่า หรือสอบสัมภาษณ์</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะการคำนวณคณิตศาสตร์เบื้องต้นด้วยตนเอง หรือใช้เครื่องคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยได้ดี และคำศัพท์ภาษาอังกฤษเบื้องต้นที่ใช้ในงานอาชีพ

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ใช้หลักสุขอนามัยส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัดตลอดการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ใช้มาตรการความปลอดภัยอาหารของบริษัทอย่างเคร่งครัดตลอดการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เตรียมอุปกรณ์และสารทำความสะอาดสำหรับทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เตรียมอุปกรณ์/เครื่องมือที่ต้องใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งอย่างถูกต้อง และครบถ้วน
- แยกอุปกรณ์/เครื่องมือที่ชำรุดออกจากสถานที่ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เตรียมเครื่องจักรสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งให้พร้อมกับการปฏิบัติงานตามข้อแนะนำการทดสอบเครื่องจักร/บำรุงรักษา
- ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักร สำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) อย่างมีประสิทธิภาพ
- จัดเก็บสารทำความสะอาด และอุปกรณ์ทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรสำหรับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง หลังการทำทำความสะอาดในสถานที่ที่กำหนดอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย
- คัดขนาดสัตว์น้ำอย่างละเอียดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่เฉพาะเจาะจง
- ดำเนินงานกับวัตถุดิบสัตว์น้ำหลังการตัดแต่ง ตามชนิดและประเภทของผลิตภัณฑ์ก่อนการแช่เย็น แช่แข็ง (ผสมกับวัตถุดิบอาหาร เครื่องปรุง เครื่องเทศ และ/หรือผลิตผลทางการเกษตรต่างๆ เคลือบ ยัดไส้ หมัก ตอด ปิ้ง ย่าง เป็นต้น)
- ชั่งน้ำหนักตามชนิดและประเภทของผลิตภัณฑ์ตามข้อกำหนด
- เรียงสัตว์น้ำ หรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดลงในภาชนะบรรจุตามชนิดและประเภท
- เรียงภาชนะบรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดบนภาชนะที่กำหนดได้ด้วยตนเอง กรณีใช้เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Air blast หรือ Contact plate หรือบ่อนสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบนสพานพานเข้าเครื่องจักรอัตโนมัติ กรณีใช้เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Thunnel /Spiral /Cryogenic หรือ Fluidized bed
- แช่เย็น หรือแช่แข็งตามชนิดและประเภทโดยใช้เครื่องแช่เย็นแช่แข็ง ที่กำหนดตามหลักการและกระบวนการอย่างปลอดภัย
- เคลือบ (glazing) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่แข็งตามหลักการและวิธีการที่กำหนด
- บรรจุสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งในบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดตามที่ได้รับมอบหมาย
- เขียนหรือระบุรายละเอียดการผลิตที่ป้ายบ่งชี้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดของบริษัทก่อนการจัดส่งเพื่อเก็บรักษา

- จัดส่งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดหลังการแช่เย็น หรือแช่แข็งให้แผนกห้องเย็นหรือคลังสินค้า
- รักษาอุณหภูมิสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดตลอดการปฏิบัติงานตามหลักความปลอดภัยอาหาร (food safety)
- ปฏิบัติงานเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งตามชนิดและประเภทตามหลักการ
- จัดเรียงสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งตามชนิดและประเภทในห้องเก็บได้ด้วยตนเอง
- สามารถปฏิบัติงานภายใต้สภาวะอุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส
- แยกส่วนผลพลอยได้ออกจากของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิต
- แยกส่วนผลพลอยได้จากการผลิตตามประเภท และวิธีการที่กำหนดไว้
- ชั่งน้ำหนักผลพลอยได้จากการผลิตตามประเภท
- เก็บรวบรวมผลพลอยได้แต่ละประเภทในภาชนะที่กำหนดไว้ตามข้อแนะนำของบริษัท
- ระบุชื่อ น้ำหนัก วันที่เก็บรวบรวม ผลพลอยได้จากการผลิตที่ป้ายบ่งชี้บนฉลากของภาชนะบรรจุ
- เก็บรักษาผลพลอยได้จากการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
- จัดส่งผลพลอยได้จากการผลิตไปยังสถานที่ที่กำหนด
- กำจัดของเสียจากการผลิตตามวิธีการที่กำหนดไว้ในสถานที่ที่กำหนดไว้ตามข้อแนะนำของบริษัท
- ใช้มาตรการป้องกันการเกิด cross or Re contaminate อย่างเคร่งครัด
- อ่าน ฟัง เขียน พูดภาษาไทยหรือภาษาท้องถิ่นในงานอาชีพได้ดี
- เข้าใจวิธีการปฏิบัติงานจาก การอ่านเอกสารข้อกำหนดของ บริษัท (work instruction; WI) หรือคู่มือปฏิบัติงานต่างๆ ในส่วนของงานประจำได้
- รับคำสั่งให้ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาได้อย่างเคร่งครัด
- ชักถามความชัดเจนจากผู้บังคับบัญชา ทุกครั้งหากไม่เข้าใจคำสั่งหรือวิธีการปฏิบัติงาน
- รายงานให้ผู้บังคับบัญชาทราบทันทีเมื่อมีปัญหาหน้างานเกิดขึ้น (เมื่อพบว่าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ผ่านการเตรียมเบื้องต้นก่อนแช่เย็น แช่แข็งมีคุณลักษณะผิดปกติ /เมื่อตรวจพบอุปกรณ์เครื่องมือปฏิบัติงานชำรุด/เมื่อพบชิ้นส่วนของเครื่องจักรเพื่อการผลิตหายไป หรือเมื่อพบความผิดปกติระหว่างการทดสอบเครื่องจักร หรือเกิดความเบี่ยงเบนระหว่างการปฏิบัติงาน)

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- หลัก GMP เกี่ยวกับการทำความสะอาดสถานที่ปฏิบัติงานผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักรเพื่อปฏิบัติงานผลิต
- สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด สถานที่ปฏิบัติงานผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร วิธีการใช้งานและการเก็บรักษาให้ปลอดภัย
- อุปกรณ์ทำความสะอาดที่ใช้สำหรับสถานที่ปฏิบัติงานผลิต อุปกรณ์/เครื่องมือ เครื่องจักร วิธีการใช้งาน และการจัดเก็บอย่างถูกหลักอนามัย

- วิธีการใช้งาน บำรุงรักษา จัดเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการปฏิบัติงานผลิต
- เครื่องจักรสำหรับการทำความสะอาดอุปกรณ์/เครื่องมือเบื้องต้น (เช่น เครื่องล้างบล็อกแช่แข็ง เครื่องล้างกระบะ) วิธีการใช้งาน และการบำรุงรักษาเบื้องต้น
- เครื่องจักรที่ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง วิธีการใช้งานและการบำรุงรักษาเบื้องต้น
- หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็งเบื้องต้น
- หลักการถนอมอาหารด้วยวิธีการหมัก ดอง ต้ม ปิ้ง ย่าง กับสัตว์น้ำเพื่อการแช่เย็น แช่แข็ง
- บรรจุภัณฑ์สำหรับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการเบื้องต้นเกี่ยวกับการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การเสื่อมเสียของสัตว์น้ำระหว่างการเก็บรักษาในห้องเย็น (cold storage) เบื้องต้น
- ห้องเย็นหรือห้องแช่แข็งเบื้องต้น
- ประเภทของผลพลอยได้ และของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- วิธีการจัดการ จัดเก็บ และเก็บรักษาผลพลอยได้ และของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการกำจัดของเสียที่เป็นพิษอย่างปลอดภัย
- ความรู้ภาษาไทยหรือภาษาท้องถิ่นด้านทักษะการอ่าน เขียน ฟัง และพูดในงานอาชีพ
- ความรู้ภาษาอังกฤษด้านการอ่าน พูดในงานอาชีพเบื้องต้น (คำศัพท์เฉพาะหน้างานประจำ เช่น อ่าน และออกเสียงชื่อสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ชื่อเครื่องจักร)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- รายงาน/แบบตรวจสอบสุ่มลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานผลิต
- สภาพความสะอาดและความพร้อมใช้งานของสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- ความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์และสารทำความสะอาด
- ความเป็นระเบียบเรียบร้อยในการจัดเก็บอุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- รายงานการปฏิบัติงานการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- เอกสารรายงานคุณลักษณะสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/รายงานการซ่อมบำรุงเครื่องจักรการผลิต
- บันทึก/รายงานจำนวนอุปกรณ์/เครื่องมือการผลิตที่มี และที่ต้องกำจัดทิ้ง หรือส่งซ่อมแซม
- บันทึก/รายงานจำนวนผลิตภัณฑ์ในห้องเย็น
- เอกสารรายงานการตรวจอุณหภูมิระหว่างการปฏิบัติงานผลิต และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

- แบบรายงานปัญหาที่เกิดขึ้น หรือ ปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นในฝ่ายผลิต

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (Good Manufacturing Practice ; GMP)
- หลักการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยเบื้องต้น
- หลักการความปลอดภัยของอาหารเบื้องต้น
- หลักการจัดการสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น
- การเตรียมการ/แปรรูปเบื้องต้นก่อนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
- หลักการและกระบวนการแช่เย็น แช่แข็งสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
- การเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำด้วยวิธีแช่เย็น แช่แข็ง
- หลักการใช้เครื่องมือช่าง ตวง
- การเลือกใช้ จัดเก็บ และบำรุงรักษาอุปกรณ์/เครื่องมือ และเครื่องจักรในงานผลิต
- การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงานเบื้องต้นในงานผลิต

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณา
- หากไม่มีหลักฐานมาประกอบการพิจารณาให้ดำเนินการสอบตามวิธีการประเมินที่กำหนดในคู่มือ

การประเมินด้านทักษะและความรู้ ผู้ประเมินจะต้องมีประสบการณ์ด้านหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 1 ปี การประเมินด้วยการสอบปฏิบัติ โดยใช้สถานที่จริง หรือ ใช้การจำลองสถานที่ให้อยู่ในสถานการณ์ที่เสมือนจริง ต้องมีสภาพเหมาะสม มีสิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ อุปกรณ์ และ เคมีภัณฑ์พร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของการประเมิน และไม่มีสภาวะรบกวนการประเมิน

(ง) วิธีการประเมิน

- สอบปฏิบัติงานในสถานการณ์จริง หรือสถานการณ์จำลอง
- สอบข้อเขียน หรือ สอบปากเปล่า หรือ สอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆ หรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการดำเนินกิจกรรมทั้งหมดครอบคลุมตั้งแต่สถานที่ (ไลน์) ผลิตจนถึงสถานที่เก็บรักษา (Cold storage) ในโรงงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เย็น แช่แข็ง หรือสถานที่แปรรูปสัตว์น้ำแช่เย็น แช่แข็งเบื้องต้น

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือเครื่องจักร:
 - อุปกรณ์: ตะกร้า/กระบะ/ถังพลาสติก ถาดสแตนเลส ก่องสแตนเลส ถังสแตนเลส โต๊ะสแตนเลส คีมจับของร้อน กระทะ เทอร์โมมิเตอร์
 - เครื่องมือ: เครื่องชั่ง เครื่องทอด เครื่องปิ้ง เตาย่าง เตามิโครเวฟ เครื่องชุบแป้ง
 - เครื่องจักร: เครื่องจักรแช่แข็งแบบ Air blast แบบ Contact plate แบบ Thunnel แบบ Spiral แบบ Cryogenic แบบ Fluidized bed
- 2) สถานที่:
 - ไลน์ผลิต
 - ห้องเย็นเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ (cold storage)
- 3) มาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
 - หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)
 - ความปลอดภัยอาหาร (Food safety)
 - ISO 14000 (ระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม)
 - ISO 18000 (ระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย)
 - ISO 22000 (ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร)
- 4) สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ผลิตจากวัตถุดิบสัตว์น้ำ ดังต่อไปนี้
 - ปลาสด และปลาแปรรูป
 - กุ้งสด และกุ้งแปรรูป
 - ปูสด และปูแปรรูป
 - หอย และหอยแปรรูป
- 5) ส่วนผสม ประกอบด้วย
 - วัตถุดิบอาหาร : เกลือ น้ำตาล น้ำตาลอัลทอซอร์ล สารประกอบฟอสเฟต และสารเคมีที่อนุญาตให้ใช้ในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
 - ผลผลิตทางการเกษตร : เครื่องเทศ แป้งต่างๆ และผลผลิตสด
- 6) ป้ายบ่งชี้ ประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ จำนวน ปริมาณหรือน้ำหนักสุทธิ วันที่/เวลา สถานที่ผลิต สถานที่จัดส่ง ชื่อผู้ผลิต/ผู้จัดส่ง
- 7) สิ่งอำนวยความสะดวก ครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า และระบบระบายอากาศ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

กลุ่มอาชีพผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง/ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติ โดยใช้วิธีการทดสอบภาคทฤษฎี (ข้อเขียน สอบปากเปล่า หรือสอบสัมภาษณ์) และ/หรือ สอบปฏิบัติ ด้วยข้อสอบประเมินการปฏิบัติงาน ตามรายละเอียดที่กำหนดในคู่มือ

