

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10106

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วางแผนติดตามการดำเนินการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน ตามกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถทางเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีทักษะทางความคิดและการปฏิบัติงานที่หลากหลายครอบคลุมการปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการวางแผนและออกแบบการผลิตรวมถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งประจำวัน สามารถทบทวน แก้ไขและปรับปรุงพัฒนาแผนการผลิต การวิเคราะห์ข้อมูลการผลิตในภาพรวมเสนอต่อผู้บังคับบัญชา สามารถกำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงาน รวมถึงการควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันตามกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง หาข้อสรุปและการตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น 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. วางแผนและออกแบบการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน</p>	<p>1.1 ผลการคำนวณทรัพยากรการผลิตทั้งวัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักร วัตถุดิบ กำลังคน ถูกต้อง และเพียงพอต่อการปฏิบัติงานภายในฝ่าย</p> <p>1.2 ผังการวางแผนดำเนินการผลิต (Gantt chart) ถูกต้อง ครบถ้วน และเข้าใจง่าย</p> <p>1.3 แนวทางการจัดการการผลิตและการแก้ปัญหาถูกต้องเหมาะสม</p>	<p>ประเมินผลการคำนวณทรัพยากรการผลิตทั้งวัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักร วัตถุดิบ กำลังคน ตามข้อมูลและเงื่อนไขการผลิตที่กำหนด และออกแบบกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่ม ปริมาณผลผลิต โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์หลังผ่านการสอบข้อเขียน</p> <p>- <u>สอบข้อเขียน 1 ข้อ</u></p> <p>แนวโจทย์- กำหนดข้อมูลตัวเลขความต้องการการผลิตและเงื่อนไขการผลิตให้คำนวณทรัพยากรที่ต้องใช้ ได้แก่ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ เครื่องจักร วัตถุดิบกำลังคนให้เพียงพอในการปฏิบัติงานภายในฝ่าย</p> <p>- <u>สอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน 2 ข้อ</u></p> <p>แนวโจทย์-</p> <ol style="list-style-type: none"> กำหนดให้ออกแบบกระบวนการผลิตเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต กำหนดให้เสนอแนวทางการแก้ปัญหาที่มีความต้องการเกินกว่ากำลังการผลิตที่กำหนดในระยะเวลาจำกัด
<p>2. ทบทวน แก้ไขและปรับปรุงพัฒนาแผนการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน</p>	<p>2.1 ปัญหาได้รับการแก้ไขโดยเลือกใช้เครื่องมือวิเคราะห์ปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม</p> <p>2.2 การใช้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอน PDCA ในการปรับปรุงพัฒนาการผลิตถูกต้องและมีความเป็นไปได้นำไปใช้ประโยชน์ได้จริง</p>	<p>ประเมินแนวทางการแก้ปัญหา/วิเคราะห์ปัญหาโดยใช้เครื่องมือต่างๆ เช่น QC 7tools ไคเซน หรืออื่นๆ ได้อย่างเหมาะสม โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์หลังผ่านการสอบข้อเขียน</p> <p>- <u>สอบข้อเขียน 1 ข้อ</u></p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้แสดงการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาโดยใช้เครื่องมือต่างๆ เช่น QC 7tools ไคเซน หรืออื่นๆ</p>

<p style="text-align: center;">สมรรถนะย่อย Element</p>	<p style="text-align: center;">เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria</p>	<p style="text-align: center;">วิธีการประเมิน Assessment</p>
		<p>สอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน 1 ข้อ</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้เสนอแนวทางการแก้ไขปัญหาและการปรับปรุงพัฒนาการผลิตในกรณีที่กำหนดให้</p>
<p>3. วิเคราะห์ผลข้อมูลการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันเสนอต่อผู้บังคับบัญชา</p>	<p>3.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการผลิตถูกต้อง</p> <p>3.2 ผู้ประเมินนำเสนอประเด็นปัญหาในการผลิตพร้อมแนวทางแก้ไขได้อย่างถูกต้อง</p>	<p>ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนการรวบรวมจัดเรียง วิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลการผลิตในรูปกราฟและตาราง และรายงานการนำเสนอต่อผู้บังคับบัญชาในภาพรวมของการผลิต รายวัน และรายสัปดาห์ได้ โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์หลังผ่านการสอบข้อเขียน</p> <p>-สอบข้อเขียน 1 ข้อ</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลการผลิตประจำวันในรูปกราฟและตารางสังเคราะห์ผล สรุปผล</p> <p>สอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน 1 ข้อ</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้เสนอแนวทางการแก้ปัญหา</p>
<p>4. กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ใต้บังคับบัญชาตลอดสายงานการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันตามหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และสิ่งแวดล้อม</p>	<p>4.1 เอกสารแผนการทำงาน/ขั้นตอนการสั่งงานที่กำหนดขึ้น สามารถทำให้ผู้ใต้บังคับบัญชาปฏิบัติตามคำสั่งให้ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและเป็นไปตามกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหาร</p> <p>4.2 ผู้ประเมินออกแบบเอกสารที่ใช้ในระบบควบคุมเอกสารได้ถูกต้อง</p>	<p>ประเมินความถูกต้องของแผนการทำงาน ขั้นตอนการสั่งงาน และการควบคุมเอกสาร โดยการสอบข้อเขียนและการสอบสัมภาษณ์หลังผ่านการสอบข้อเขียน</p> <p>-สอบข้อเขียน 1 ข้อ</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้จัดทำแผนการทำงาน การควบคุมจัดการงาน การสั่งงานผู้ใต้บังคับบัญชา ออกแบบเอกสารในการควบคุมติดตามงาน</p> <p>สอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน 1 ข้อ</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้ออกแบบเอกสารใบสั่งงานที่ใช้ในระบบควบคุมเอกสารได้</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ระดับ 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยในระดับดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- วางแผนการผลิตล่วงหน้าสั่งการ ควบคุม ติดตามแผนการผลิตในงานที่อยู่ในความรับผิดชอบได้
- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เครื่องจักร วัตถุดิบกำลังคนให้เพียงพอในการปฏิบัติภายในฝ่าย เพื่อให้งานมีประสิทธิภาพ
- มีทักษะในการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณมีทักษะการจัดลำดับงาน และการทำตารางแผนการดำเนินงาน (Gantt chart)
- ออกแบบกระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพเลือกวิธีการปรับปรุงงานที่เหมาะสม
- การหมุนเวียนพนักงานตามงานเร่งด่วนหรือเมื่อต้องมีการปรับเปลี่ยนแผนการผลิตตัดแปลงไลน์การผลิตให้เหมาะสมกับออเดอร์ได้
- มีทักษะการตัดสินใจแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นหน้างานได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยไม่ส่งผลกระทบต่อภาพรวม
- ควบคุม %Yield ให้ได้ตามที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ
- มีทักษะการใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ข้อมูลของปัญหาต่างๆได้แก่ QC 7tools ในการแก้ปัญหา เช่น ของเสียในไลน์ผลิต การควบคุม %ของเสียให้ได้ตามเกณฑ์ที่กำหนด
- สามารถใช้โปรแกรมการคำนวณได้ดี
- เข้าใจกระบวนการผลิตเป็นอย่างดีบริหารจัดการงานได้และถ่ายทอดงานให้กับผู้ได้บังคับบัญชาได้อย่างมีระบบหรือมีขั้นตอนในการควบคุมติดตามงานโดยใช้เอกสาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงความรู้ความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- การบริหารจัดการงาน การจัดลำดับความสำคัญของงาน
- มีทักษะเกี่ยวกับการใช้กระบวนการ PDCA และการใช้เครื่องมือในการแก้ปัญหาตัวใดตัวหนึ่งได้ ได้แก่ QC 7tools, Kizen, Y-Y analysis
- มีทักษะในการคำนวณการวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลและนำเสนอให้เข้าใจได้

- การบริหารจัดการงานผลิตได้แก่ การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร จุลชีววิทยาอาหาร เคมีอาหารและหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) กฎหมายอาหาร อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม และระบบคุณภาพ (ISO ต่างๆ)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- แผนการผลิต/คำสั่งผลิต
- รายงานการวิเคราะห์ข้อมูล การหาสาเหตุของปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหา
- คู่มือปฏิบัติงาน/บันทึกการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ระบบการบริหารจัดการการผลิต การวางแผน การปรับปรุงพัฒนาด้วยวงจร PDCA
- การวิเคราะห์ปัญหา และการสืบหาสาเหตุพร้อมแนวทางการแก้ปัญหา ด้วยเครื่องมือด้านคุณภาพต่างๆ
- มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- การสุขาภิบาลโรงงาน
- ความปลอดภัยในการทำงาน
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ
- หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ให้ case study เพื่อทดสอบการแก้ปัญหา

(ง) วิธีการประเมิน

- สอบข้อเขียน และ/หรือสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- มาตรฐานความปลอดภัย: มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและประวัติดการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือสัมภาษณ์

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10107

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานในกระบวนการการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถและทักษะทางความคิดที่หลากหลายในการติดต่อประสานงานกับผู้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้สามารถสื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องแก่ผู้บังคับบัญชาได้และการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตในภาพรวมเสนอต่อผู้บังคับบัญชา มีส่วนร่วมในการประสานงานกลุ่ม ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น 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
1. ติดต่อประสานงานกับหัวหน้างานและ ผู้ได้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้	<p>1.1 ผู้ได้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาเข้าใจข้อมูลใบงานที่ออกแบบให้สามารถสื่อสารได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วนชัดเจน</p> <p>1.2 ผู้ถูกประเมินมีความสามารถในการสื่อสาร การประสานงาน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยไม่เกิดการรับส่งสารที่ผิดพลาดและมีขั้นตอนการควบคุมด้วยเอกสาร</p>	<p>ประเมินใบงานที่ออกแบบเพื่อสื่อสารงานแก่ผู้ได้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาให้เข้าใจและสามารถทำปฏิบัติงานตามใบงานได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือสอบสัมภาษณ์</p> <p><u>สอบข้อเขียน 1 ข้อและสอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน</u></p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้เขียนใบงานเพื่อถ่ายทอดงานสู่ผู้ได้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาพร้อมออกแบบเอกสารให้มีรูปแบบที่สามารถควบคุมได้</p>
2. สื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิตรวมถึงหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี ภาวะความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และสิ่งแวดล้อมรวมถึงระบบคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับผู้ได้บังคับบัญชาได้	<p>2.1 ผู้ถูกประเมินเข้าใจกระบวนการผลิต รวมถึงกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง และสามารถถ่ายทอดสู่ผู้ได้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน ชัดเจน</p> <p>2.2 ผู้ประเมินออกแบบเอกสารที่ใช้ในระบบควบคุมเอกสารได้ถูกต้อง</p>	<p>ประเมินใบงานการถ่ายทอดกระบวนการผลิต รวมถึงกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง และประเมินความสามารถในการถ่ายทอดสู่ผู้ได้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง ครบถ้วน ชัดเจน รวมทั้งมีระบบการควบคุมเอกสาร โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือสอบสัมภาษณ์</p> <p><u>สอบข้อเขียน 1 ข้อและสอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน</u></p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้เขียนใบงานถ่ายทอดกระบวนการผลิต รวมถึงกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้องสู่ผู้ได้บังคับบัญชา รวมทั้งออกแบบเอกสารให้มีระบบการควบคุมเอกสาร</p>
3. สื่อสารนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตในภาพรวมเสนอต่อผู้บังคับบัญชา	<p>3.1 ผู้ถูกประเมินสามารถวิเคราะห์สังเคราะห์และนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตได้ถูกต้อง พร้อมทั้งจัดทำรายงานสรุปแก่ผู้บังคับบัญชา</p> <p>3.2 ผู้ถูกประเมินสามารถใช้โปรแกรม Microsoft window ในการวิเคราะห์ข้อมูลการผลิต (excel) นำเสนอ (power point) และทำรายงาน (word) ได้</p>	<p>ประเมินรายงานสรุปการวิเคราะห์ สังเคราะห์และการนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตได้ถูกต้อง พร้อมทั้งจัดทำรายงานสรุปแก่ผู้บังคับบัญชาได้ โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือสอบสัมภาษณ์</p> <p><u>สอบข้อเขียน 1 ข้อและสอบปฏิบัติ 1 ข้อ</u></p> <p>แนวโจทย์ - กำหนดให้วิเคราะห์ข้อมูลการผลิต นำเสนองาน และจัดทำรายงาน โดยใช้โปรแกรม Microsoft window</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ระดับ 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- มีความสามารถในการทำงานเป็นทีมสามารถสื่อสาร ประสานงานระหว่างหน่วยงานได้อย่างถูกต้อง สมบูรณ์ ชัดเจนและทันเวลา มีทักษะการทำงานที่ควบคุมด้วยเอกสารได้
- เข้าใจกระบวนการผลิตเป็นอย่างดีบริหารจัดการงานได้ สื่อสาร ถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตได้ควบคุมและติดตามงานผู้ใต้บังคับบัญชาได้อย่างถูกต้อง ชัดเจนมีระบบการควบคุมติดตามงานโดยใช้เอกสาร
- จัดทำรายงานสรุปการผลิตประจำวัน
- จัดทำรายงานสรุปปัญหาและการแก้ปัญหาในการผลิตประจำวัน/สัปดาห์/เดือน
- จัดทำรายงานสรุปผลการทำงานเปรียบเทียบกับค่าเป้าหมายที่ตั้งไว้ได้

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- จิตวิทยาในการทำงานการใช้ระบบเอกสารในการควบคุมการทำงานได้
- กระบวนการผลิตอาหารได้แก่ การแปรรูปอาหาร วิศวกรรมอาหาร จุลชีววิทยาอาหารและเคมีอาหารหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และสิ่งแวดล้อมถึงระบบคุณภาพที่เกี่ยวข้อง
- การจัดทำรายงานเทคนิคการนำเสนอในรูปแบบต่างๆ หรือเทคนิคการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ต่างๆ ได้แก่ Microsoft word, excel และ power point

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- ใบงานที่ออกแบบเพื่อสื่อสารงานแก่ผู้ได้บังคับบัญชา/ผู้ร่วมงาน/ผู้บังคับบัญชาให้เข้าใจและสามารถทำปฏิบัติงานตาม
- ใบงานการถ่ายทอดกระบวนการผลิต รวมถึงกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง
- รายงานสรุปการวิเคราะห์ สังเคราะห์และการนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ระบบการบริหารจัดการการผลิต การวางแผน การปรับปรุงพัฒนาด้วยวงจร PDCA
- การวิเคราะห์ปัญหา และการสืบหาสาเหตุพร้อมแนวทางการแก้ปัญหา ด้วยเครื่องมือด้านคุณภาพต่างๆ
- มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- การสุขาภิบาลโรงงาน
- ความปลอดภัยในการทำงาน
- ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ
- หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ให้ case study เพื่อทดสอบการแก้ปัญหา

(ง) วิธีการประเมิน

- สอบข้อเขียนและ/หรือสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- มาตรฐานความปลอดภัย: มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลข เอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและประวัิการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือสัมภาษณ์

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10108

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ บริหารจัดการงานที่สนับสนุนกระบวนการการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง รวมถึงงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหาร

3. ทบพวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักบริหารงานผลิต (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 4

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีทักษะความสามารถและทักษะทางความคิดที่หลากหลายในการบริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมและคงอยู่ และจัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) มีส่วนร่วมในการประสานงานกลุ่ม ตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
			✓			

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพ การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น 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
1. บริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมและคงอยู่	<p>1.1 ผู้ถูกประเมินมีทักษะความสามารถและเทคนิคในการบริหารจัดการมนุษย์ ตามหลักจิตวิทยาการบริหารจัดการมนุษย์ มีการประเมินผลการทำงานการสร้างขวัญกำลังใจ การกระตุ้นการทำงาน การสร้างแรงจูงใจด้วยเทคนิคการจ่ายค่าตอบแทน การโยกย้าย การปรับตำแหน่ง การอบรม และ career path</p> <p>1.2 ผู้ถูกประเมินสามารถถ่ายทอดงานสู่ผู้ใต้บังคับบัญชาและบริหารงานอย่างเหมาะสม</p>	<p>ประเมินทักษะความสามารถและเทคนิคการบริหารจัดการมนุษย์ การถ่ายทอดงานสู่ผู้ใต้บังคับบัญชาและบริหารงาน โดยการสอบข้อเขียนและ/หรือสอบสัมภาษณ์</p> <p>สอบข้อเขียน 1 ข้อและสอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้เขียนแนวทางในการบริหารจัดการผู้ใต้บังคับบัญชาให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและคงอยู่</p>
2. จัดทำวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)	<p>2.1 ผู้ถูกประเมินสามารถออกแบบระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ได้อย่างถูกต้อง</p> <p>2.2 ผู้ถูกประเมินสามารถเขียนขั้นตอนการปฏิบัติงานทำงาน (WI) ได้อย่างถูกต้อง</p>	<p>ประเมินเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานทำงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) โดยการสอบข้อเขียนและ/หรือสอบสัมภาษณ์</p> <p>สอบข้อเขียน 1 ข้อและสอบสัมภาษณ์หลังผ่านข้อเขียน</p> <p>แนวโจทย์- กำหนดให้จัดทำเอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานทำงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure)</p>

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้และทักษะในระดับผู้ปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง ระดับ 3
- มีความรู้และทักษะการคำนวณทางสถิติเบื้องต้น
- มีทักษะการใช้เครื่องคำนวณหรือโปรแกรมการคำนวณ
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- สร้างขวัญกำลังใจจูงใจ กระตุ้น การทำงานของผู้ใต้บังคับบัญชาการประเมินผลการทำงาน การสร้างขวัญกำลังใจ การกระตุ้นการทำงานการจ่ายค่าตอบแทน การสร้างแรงจูงใจ การโยกย้ายปรับตำแหน่ง การอบรม และ career path
- จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานทำงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) ในรูปของเอกสารได้
- จัดทำเอกสารสำหรับการฝึกอบรมได้อย่างถูกต้อง

(ข) ความต้องการด้านความรู้

ผู้ถูกประเมินควรแสดงให้เห็นถึงทักษะความสามารถในด้านต่างๆ ดังนี้

- ด้านจิตวิทยาการบริหารจัดการมนุษย์
- ระบบคุณภาพการควบคุมเอกสาร (document control)

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- เอกสารแนวทางในการบริหารจัดการผู้ใต้บังคับบัญชาให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและและคงอยู่
- เอกสารขั้นตอนการปฏิบัติงานทำงาน (WI) และระเบียบปฏิบัติการ (Procedure) และมีระบบการควบคุมเอกสาร

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- เทคนิคในการบริหารจัดการมนุษย์
- ระบบคุณภาพ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ให้ case study เพื่อทดสอบการแก้ปัญหา

(ง) วิธีการประเมิน

- สอบข้อเขียนและ/หรือสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

- พื้นที่ปฏิบัติงาน: พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งทั้งหมด
- สิ่งอำนวยความสะดวก: ระบบน้ำ ไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ
- มาตรฐานความปลอดภัย: มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล
- ปัญหาในการปฏิบัติงาน: ปัญหาเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
- บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ: ชื่อเอกสาร หมายเลขเอกสาร วันที่จัดทำเอกสาร ข้อมูลปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ผู้จัดทำ และผู้ตรวจสอบ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

หน่วยสมรรถนะนี้เป็นการบริหารงานในสถานที่การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตั้งแต่รับวัตถุดิบเตรียมวัตถุดิบปฏิบัติงานผลิตรวมไปถึงการเก็บรักษา

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำกระป๋อง/อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำอื่นๆ

18. รายละเอียดกระบวนการและประวัติการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลด้านความรู้ ทักษะความสามารถและทัศนคติในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งของผู้ถูกประเมิน โดยการสอบข้อเขียน และ/หรือสัมภาษณ์