



หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 30105

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และกำหนดการออกแบบผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะเฉพาะทาง ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง เพื่อคัดเลือกและกำหนดผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา และประเมินความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
				✓		

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด 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. วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง (ลูกค้า ตลาด ภายในองค์กร) กับการออกแบบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง เพื่อคัดเลือกและกำหนดผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา	1.1 ความต้องการของลูกค้า หรือตลาด ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกวิเคราะห์และรวบรวมอย่างถูกต้องและครบถ้วน 1.2 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกกำหนดและรวบรวมอย่างถูกต้อง 1.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกวางแผนและนำเสนอต่อผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและตรงประเด็น	- ความถูกต้องและครบถ้วนของการวิเคราะห์และรวบรวมความต้องการของลูกค้า หรือตลาด ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความถูกต้องของการกำหนดและรวบรวมแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความถูกต้องและตรงประเด็นของการวางแผนและนำเสนอการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง โดยใช้การสอบข้อเขียน
2. ประเมินความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	2.1 ความเป็นไปได้ในการผลิตด้านวัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องจักร ตลาด เทคโนโลยี ของการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งจริง ถูกวิเคราะห์และประเมินผลสำหรับการนำไปใช้ได้อย่างถูกต้อง 2.2 ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกคำนวณและประมาณการอย่างถูกต้องและเที่ยงตรง	- ความถูกต้องของการวิเคราะห์และประเมินความเป็นไปได้ในการผลิตด้านวัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องจักร ตลาด เทคโนโลยีของการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งจริง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความถูกต้องและเที่ยงตรงของการคำนวณและประมาณการต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (การทดสอบประสาทสัมผัส สถิติและการวางแผนการตลาด)
- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000)
- คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้ในระดับดีมาก
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ความรู้ด้านการตลาด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การประเมินผลและนำเสนอ
- การสื่อสาร
- การเจรจาต่อรอง
- ทักษะการตัดสินใจ
- ทักษะการแก้ปัญหา
- ทักษะการเรียนรู้
- ทักษะการวางแผนและจัดลำดับงาน
- ทักษะการทำงานอย่างเป็นระบบ
- การทำงานเป็นทีม
- ความเป็นผู้นำ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- กฎหมายอาหารหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- การตลาด
- การเงิน
- เศรษฐศาสตร์
- การบริหารงานและบุคคล
- หลักการทำงานของเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ (ที่ใช้ในการแปรรูปแช่เย็น แช่แข็ง)
- การบริหารต้นทุนการผลิต

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบรวมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการประเมินความรู้โดยการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การวิเคราะห์และกำหนดการออกแบบผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการวิเคราะห์และรวบรวมความต้องการของลูกค้า การวางแผนและนำเสนอแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงวิเคราะห์และประเมินความเป็นไปได้ในการผลิตด้านวัตถุดิบ เครื่องมือ เครื่องจักร ตลาด เทคโนโลยี และคำนวณต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง



(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. ลูกค้าหรือตลาด
 - ลูกค้าในประเทศ
 - ลูกค้าต่างประเทศ
2. ความเป็นไปได้ในการลงทุน
 - การผลิตหรือเทคนิค
 - การตลาด
 - การบริหาร
 - สิ่งแวดล้อม
 - การเงิน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการวิเคราะห์และกำหนดการออกแบบผลิตภัณฑ์ ใน การผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียน



หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 30106

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารและติดตามสถานการณ์และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

3. ทบทวนครั้งที่ -

4. สร้างใหม่

5. สำหรับชื่ออาชีพ และ รหัสอาชีพ (Occupational Classification)

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้มีความรู้ ทักษะทางเทคนิค ทักษะเฉพาะทาง ในการผู้มีความสามารถในการสรุปผลและนำเสนอข้อมูลแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ และติดต่อประสานงานกับผู้ร่วมงานและลูกค้าได้ รวมทั้งติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการและสถานการณ์การตลาดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งอย่างต่อเนื่อง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7
				✓		

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มอาชีพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด 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. สรุปลงและนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	1.1 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกสรุปลงและนำเสนอผลอย่างถูกต้อง 1.2 ข้อคิดเห็นที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกรวบรวมและนำเสนอแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกต้องและเหมาะสม	- ความถูกต้องของการวิเคราะห์และรวบรวมความต้องการของลูกค้า หรือตลาด ในผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความถูกต้องและเหมาะสมของการรวบรวมและนำเสนอข้อคิดเห็นที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน
2. ติดต่อประสานงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการกับผู้ที่เกี่ยวข้องและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ	2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการของการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกติดต่อและประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้องได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน 2.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการของการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ถูกประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง ด้วยกระบวนการและวิธีการที่เหมาะสม	- ความถูกต้องและครบถ้วนของการติดต่อและประสานงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการของการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน - ความเหมาะสมของกระบวนการและวิธีการประสานงานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการของการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยใช้การสอบข้อเขียน

สมรรถนะย่อย Element	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน Performance Criteria	วิธีการประเมิน Assessment
3. ติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการและสถานการณ์การตลาดของผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างต่อเนื่อง	3.1 แผนการติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการของลูกค้าและสถานการณ์ตลาด และนวัตกรรม ถูกจัดทำอย่างถูกต้องและเหมาะสม 3.2 ผลตอบสนองและผลสะท้อนจากลูกค้าของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งที่ได้วิจัยและพัฒนา ถูกติดตามอย่างต่อเนื่อง	- ความถูกต้องและเหมาะสมของการรวบรวมและนำเสนอข้อคิดเห็นที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน - ความต่อเนื่องของการติดตามผลตอบสนองและผลสะท้อนจากลูกค้าของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการใช้การสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (การทดสอบประสาทสัมผัส สถิติและการวางแผนการตลาด)
- ความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการความปลอดภัยอาหาร (GMP/HACCP/ISO22000)
- คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐาน Microsoft office
- มีความรู้และทักษะการสื่อสารด้วยภาษาไทยเป็นอย่างดี
- มีความรู้และทักษะภาษาอังกฤษที่สามารถใช้ในงานอาชีพได้ในระดับดีมาก
- มีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง
- ความรู้ด้านการตลาดและการเงิน

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skill and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- การกำหนดการดำเนินงานที่จำเป็นเพื่อสนองต่อความต้องการของลูกค้าภายในและภายนอก
- การเป็นผู้นำในการประสานงานการทำงานระหว่างบุคคล
- การปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลที่เหมาะสม
- ใช้เทคโนโลยีสำหรับการสื่อสารที่หลากหลาย
- ใช้วิธีการสื่อสารที่เหมาะสมตรงตามกลุ่มเป้าหมาย
- บริหารจัดการกระบวนการทำงานขององค์กรและสนับสนุนการแก้ปัญหาให้กับผู้ที่เกี่ยวข้อง
- การประเมินผล/นำเสนอ
- การเจรจาต่อรอง

- ทักษะการตัดสินใจ
- ทักษะการทำงานอย่างเป็นระบบ
- การทำงานเป็นทีม

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- เทคโนโลยีการสื่อสาร
- กระบวนการสื่อสาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

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

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

N/A

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ผลการประเมินความรู้โดยการสอบข้อเขียน

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ใช้หลักฐานการปฏิบัติงาน หรือ หลักฐานความรู้ด้านใดด้านหนึ่งประกอบการพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะ
- การประเมินหน่วยสมรรถนะ โดยวิธีการสอบข้อเขียน สถานที่ทำการประเมินต้องไม่มีสภาวะรบกวน และมีสิ่งอำนวยความสะดวก ที่พร้อมใช้งานตามวิธีการประเมิน
- ผู้ประเมินต้องมีประสบการณ์ในหน่วยสมรรถนะนี้อย่างน้อย 2 ปี หรือเป็นผู้มีคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาอาชีพนักวิจัยและพัฒนา (การผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง) ระดับ 5 อย่างน้อย 1 ปี

(ง) วิธีการประเมิน

- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

ขอบเขตอธิบายถึงขอบเขตของการปฏิบัติงาน และสภาพแวดล้อมอื่นๆหรือสถานการณ์อื่นๆ ที่มีผลกระทบต่อการทำงาน รวมถึงเครื่องมือ อุปกรณ์ เทคโนโลยี ทรัพยากรที่ใช้ หรือข้อกำหนดอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

(ก) คำแนะนำ

การสื่อสารและติดตามสถานการณ์และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง ครอบคลุมถึงการรวบรวม สรุปผล นำเสนอ และติดต่อประสานงานกับฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ด้วยกระบวนการและวิธีการที่เหมาะสม รวมทั้งจัดทำแผนการติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการของลูกค้าและสถานการณ์ตลาด และนวัตกรรม และติดตามผลตอบสนองและผลสะท้อนจากลูกค้าของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งที่ได้วิจัยและพัฒนา อย่างต่อเนื่อง

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- 1) ผู้ที่เกี่ยวข้องและผู้ร่วมงาน
 - ผู้บังคับบัญชา
 - ลูกค้า
 - ผู้ส่งมอบ
 - ผู้บริโภคที่ทดสอบผลิตภัณฑ์
 - ฝ่ายต่างๆ เช่น ผลิต QC/QA จัดซื้อ วิศวกรรม
- 2) แหล่งข้อมูล
 - ฐานข้อมูล
 - website
 - รายงาน ข้อกำหนด
 - หน่วยงานภาครัฐและเอกชน
- 3) ข้อมูล
 - อุบัติการณ์หรือแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของตลาด
 - ข้อมูลสินค้าที่ขายในตลาด
 - ภาพการณ์แข่งขันหรือสัดส่วนการตลาด
- 4) ผลตอบสนองหรือผลสะท้อน
 - ยอดขายผลิตภัณฑ์
 - ปัญหาหรือข้อร้องเรียนของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์
- 5) นวัตกรรม
 - ผลิตภัณฑ์
 - บรรจุภัณฑ์
 - เทคโนโลยี



16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะและทัศนคติของการสื่อสารและติดตามสถานการณ์และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยการสอบข้อเขียน