

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ผลิตและพัฒนาการผลิต ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำในระบบ อุตสาหกรรมให้มีปริมาณ และคุณภาพตาม มาตรฐานที่กำหนดเพื่อ จำหน่ายในประเทศและ ต่างประเทศ	10	ผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สด แช่เย็นหรือแช่แข็ง สัตว์น้ำ บรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำแปรรูป อื่น ๆ	101	ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
			102	ผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง
			103	ผลิตสัตว์น้ำแปรรูปอื่น ๆ
	20	ควบคุมและประกันคุณภาพ การผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์ น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง สัตว์ น้ำบรรจุกระป๋อง และสัตว์น้ำ แปรรูปอื่น ๆ	201	ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่ เย็นหรือแช่แข็ง
			202	ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิต สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง
			203	ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิต สัตว์น้ำแปรรูปอื่น ๆ
	30	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง สัตว์น้ำบรรจุ กระป๋อง และสัตว์น้ำแปรรูป อื่นๆ	301	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำ และ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่ แข็ง
			302	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำบรรจุ กระป๋อง
			303	วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำแปรรูป อื่น ๆ

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ (ต่อ)

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
101	1. ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	10101	เตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	101011	รักษาหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และความปลอดภัยอาหาร (Food safety) เบื้องต้นตลอดการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต
				101012	เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิต
				101013	ตรวจรับวัตถุดิบสัตว์น้ำที่ใช้ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101014	เตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือ แช่แข็ง
				101015	เตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำตามชนิดและประเภทของสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
				101016	จัดการผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการเตรียมวัตถุดิบ สัตว์น้ำ
				101017	สื่อสารงานเบื้องต้นในการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อการผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101021	รักษาหลักปฏิบัติด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลและความปลอดภัยอาหารตลอดการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101022	เตรียมสถานที่ปฏิบัติงาน อุปกรณ์ เครื่องมือ และ/หรือ เครื่องจักร ก่อนและหลังการปฏิบัติงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101023	ผลิตสัตว์น้ำสดและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เย็นหรือแช่แข็งตามขั้นตอนการผลิตตามชนิดและประเภท
101024	เก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งตามชนิดและประเภท				
		10102	ดำเนินการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง ตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง		

				101025	จัดการผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101026	สื่อสารงานเบื้องต้นในงานผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
		10103	ประยุกต์เทคนิคและวิธีการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	101031	ประยุกต์เทคนิคและวิธีการเตรียม และทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ/เครื่องจักร และสถานที่ ก่อนและหลังการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
				101032	ประยุกต์วิธีการเตรียมส่วนผสมเพื่อการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101033	ประยุกต์วิธีการตรวจรับ การเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ และการจัดการผลพลอยได้/ของเสียจากการเตรียมวัตถุดิบสัตว์น้ำ
		10104	ประยุกต์เทคนิคและวิธีการดำเนินการผลิตตามมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	101041	ประยุกต์เทคนิคและวิธีการทำความสะอาด และตรวจสอบสภาพความพร้อมของอุปกรณ์ / เครื่องมือ เครื่องจักร และสถานที่ผลิตก่อนและหลังการปฏิบัติงาน
				101042	ประยุกต์เทคนิคและวิธีการปฏิบัติงานผลิตจัดการผลพลอยได้ และกำจัดของเสียที่เกิดขึ้นจากการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง
				101043	ประยุกต์เทคนิคและวิธีการเก็บรักษาสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสดแช่เย็น หรือแช่แข็ง
		10105	ใช้เทคนิคการสื่อสารงานในฝ่ายผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	101051	ติดต่อประสานงานกับผู้ได้บังคับบัญชาและผู้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิต
				101052	สอนงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิต และหลักปฏิบัติด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล และความปลอดภัยอาหารให้ผู้ได้บังคับบัญชา
				101053	บันทึก/สรุป/จัดทำรายงานข้อมูลเบื้องต้นในฝ่ายผลิตเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
		10106	วางแผนติดตามการดำเนินการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน ตามกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหารที่เกี่ยวข้อง	101061	วางแผนและออกแบบการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน
				101062	ทบทวน แก้ไขและปรับปรุงพัฒนาแผนการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็งและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวัน
				101063	วิเคราะห์ผลข้อมูลการผลิตในภาพรวมของการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันเสนอต่อผู้บังคับบัญชา

				101064	กำกับดูแลการปฏิบัติงานของผู้ได้บังคับบัญชาตลอดสายงานการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง และปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิตประจำวันตามหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และสิ่งแวดล้อม
		10107	ประยุกต์ใช้เทคนิคการสื่อสารงานในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง	101071	ติดต่อประสานงานกับหัวหน้างานและผู้ได้บังคับบัญชาในฝ่ายผลิตและฝ่ายอื่นๆที่เกี่ยวข้องได้
				101072	สื่อสารและถ่ายทอดงานที่เกี่ยวข้องกับขั้นตอนการผลิต รวมถึงหลักการและกระบวนการผลิตที่ดี (GMP) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และสิ่งแวดล้อม รวมถึงระบบคุณภาพที่เกี่ยวข้องแก่ผู้ได้บังคับบัญชาได้
				101073	สื่อสารนำเสนอรายงานสรุปผลการสังเคราะห์ข้อมูลการดำเนินการผลิตในภาพรวมเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
		10108	บริหารจัดการงานที่สนับสนุนกระบวนการการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง รวมถึงงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายและมาตรฐานการผลิตอาหาร	101081	บริหารจัดการกำลังคนในการปฏิบัติงานให้เหมาะสมและคงอยู่
				101082	จัดทำวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction)
201	2. ควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	20101	ทดสอบตัวอย่างในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201011	เตรียมอุปกรณ์ สารเคมี เครื่องมือ และตัวอย่างสำหรับการทดสอบตามมาตรฐานการทดสอบผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201012	ทดสอบตัวอย่างตามมาตรฐานการทดสอบการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201013	บันทึกและประมวลผลข้อมูลเบื้องต้น
				201014	ดูแลรักษาอุปกรณ์ สารเคมี เครื่องมือ และตัวอย่าง หลังการทดสอบ
		20102	สื่อสารงานในฝ่ายควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201021	ดำเนินงานตามวิธีการทำงาน (Procedure) ขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) และเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทดสอบ
				201022	ดำเนินงานตามคำสั่งของผู้บังคับบัญชา
				201023	ให้ข้อมูลและขอความเห็นสะท้อนกลับต่อผู้บังคับบัญชาและผู้ที่เกี่ยวข้อง

		<p>20103</p> <p>ออกแบบ ประยุกต์ใช้ และติดตามระบบการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>		<p>201031</p> <p>ทำแผนควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201032</p> <p>วิเคราะห์และประเมินผลการทดสอบคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201033</p> <p>รายงานผลการควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201034</p> <p>ทวนสอบและยืนยันการใช้ได้ของระบบ การควบคุมและประกันคุณภาพกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201035</p> <p>ทบทวนและปรับปรุงวิธีการทำงาน (Procedure) และขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) ให้สอดคล้องตามกฎหมายระเบียบ และแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง</p>	
		<p>20104</p> <p>แก้ไขและปรับปรุง ปัญหา ด้านคุณภาพ ในการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์ น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>		<p>201041</p> <p>รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง จากช่องทางต่างๆ</p>	
				<p>201042</p> <p>วิเคราะห์ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201043</p> <p>กำหนดแนวทางการแก้ไขและปรับปรุงปัญหา ด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201044</p> <p>ติดตามและประเมินผลการแก้ไขและปรับปรุง ปัญหาด้านคุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201045</p> <p>รายงานผลการแก้ไขและปรับปรุงปัญหาด้าน คุณภาพ ในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์ น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
		<p>20105</p> <p>ถ่ายทอดความรู้แก่ พนักงานและผู้เกี่ยวข้อง ในด้านการควบคุมและ ประกันคุณภาพการผลิต สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์ น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>		<p>201051</p> <p>ถ่ายทอดความรู้แก่พนักงานและผู้ที่เกี่ยวข้องใน ด้านการควบคุมและประกันคุณภาพ รวมถึง ความปลอดภัยอาหาร ในการผลิตสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง</p>	
				<p>201052</p> <p>ประเมินประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการ ถ่ายทอดความรู้ ด้านการควบคุมและประกัน คุณภาพ รวมถึงความปลอดภัยอาหาร ในการ ผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง</p>	

		20106	สื่อสารข้อมูลด้านคุณภาพในการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	201061	สืบค้นและตรวจสอบข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201062	ดำเนินงานตามเอกสารหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				201063	นำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านการควบคุมและประกันคุณภาพการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง
301	3. วิจัยและพัฒนาการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	30101	ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	301011	นำข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์มาออกแบบเป็นข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301012	พัฒนาและปรับปรุงสูตรของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301013	พัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301014	ทดสอบและประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต้นแบบ
				301015	กำหนดสูตรและกระบวนการในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301016	คำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาและประเมินความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งเบื้องต้น
				301017	รายงานผลการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
		30102	ทดสอบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	301021	ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301022	วิเคราะห์ปัญหา และหาแนวทางแก้ไขในการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301023	ทดสอบผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการผลิตสัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301024	จัดทำคู่มือการปฏิบัติงานของการพัฒนาผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
		30103	ออกแบบ อุปกรณ์ เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	301031	รวบรวมข้อมูลและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301032	ออกแบบ กำหนดชนิดและคุณสมบัติของอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องจักร และสิ่งอำนวยความสะดวกในกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง

		30104	สื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	301041	สืบค้นและตรวจสอบข้อมูลหรือเอกสารด้านผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301042	ติดตามกฎหมาย ข้อบังคับ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301043	ดำเนินงานตามเอกสารหรือคำสั่งที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการในการผลิตสัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
				301044	นำเสนอข้อมูลและข้อคิดเห็นด้านผลิตภัณฑ์และกระบวนการในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งต่อผู้ที่เกี่ยวข้อง
				301045	ติดต่อประสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้องในด้านผลิตภัณฑ์และกระบวนการในการผลิตสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งได้อย่างมีประสิทธิภาพ
		30105	วิเคราะห์และกำหนดการออกแบบผลิตภัณฑ์ ในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	301051	วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง (ลูกค้า ตลาด ภายในองค์กร)กับการออกแบบผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง เพื่อคัดเลือกและกำหนดผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา
				301052	ประเมินความเป็นไปได้ในการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง
		30106	สื่อสารและติดตามสถานการณ์และข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็ง	301061	สรุปผลและนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการในการผลิตสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งแก่ผู้ที่เกี่ยวข้อง
				301062	ติดต่อประสานงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการกับผู้ที่เกี่ยวข้องและลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ
				301063	ติดตามการเปลี่ยนแปลงของความต้องการและสถานการณ์การตลาดของผลิตภัณฑ์ และนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำสด แช่เย็นหรือแช่แข็งอย่างต่อเนื่อง

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และ หน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)