

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านการสื่อสาร ทักษะการคิดและการแก้ปัญหา และทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิตในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความเข้าใจหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและหลักการของงานอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ ให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงและความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคมและเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความเข้าใจในหลักการและกระบวนการทำงานในกลุ่มงานพื้นฐานด้านแปรรูปสัตว์น้ำ
4. เพื่อให้สามารถคิดวิเคราะห์สังเคราะห์วางแผนจัดการประเมินผล ตัดสินใจและแก้ไขปัญหา แสวงหาความรู้ทักษะประสบการณ์และเทคโนโลยีใหม่ๆมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอาชีพทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจสังคมและเทคโนโลยี
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานผลิตและบริการทางทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำระดับเทคนิคตามหลักการและกระบวนการ
6. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ รวมทั้งการใช้ความรู้และทักษะเป็นพื้นฐานในการศึกษาต่อในระดับสูงขึ้นได้
7. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์สุจริต มีระเบียบวินัย เป็นผู้มีความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ประเภทวิชา
ประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์ ได้แก่

1.1 ด้านคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ได้แก่ ความเสียสละ ซื่อสัตย์สุจริต
กตัญญูต่อเวที ออกกลั่น ละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน มีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม เป็นต้น

1.2 ด้านพฤติกรรมลักษณะนิสัย ได้แก่ ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความรักสามัคคี
มีมนุษยสัมพันธ์ เชื้อมั่นในตนเอง ขยัน ประหยัด อุตุน พึ่งตนเอง ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย
อาชีวอนามัย การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

1.3 ด้านทักษะทางปัญญา ได้แก่ ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่ม
สร้างสรรค์ ความสามารถในการคิด วิเคราะห์ เป็นต้น

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป ได้แก่

2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและเพื่อพัฒนางานอาชีพ

2.2 แก้ไขปัญหาและพัฒนางานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
และคณิตศาสตร์

2.3 มีบุคลิกภาพและคุณลักษณะเหมาะสมกับการปฏิบัติงานอาชีพและการอยู่ร่วมกับผู้อื่น

2.4 ประยุกต์ใช้ความรู้ทักษะประสบการณ์และเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมและพัฒนางานอาชีพ

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ ได้แก่

3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการและพัฒนางานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ
โดยคำนึงถึงการบริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม และหลักความปลอดภัย

3.2 ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีคอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อพัฒนางานอาชีพ

3.3 ประยุกต์ใช้หลักการและกระบวนการผลิตและบริการด้านแปรรูปสัตว์น้ำในงานอาชีพ

สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

3.4 วางแผน/เตรียมการผลิตและบริการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

3.5 ดำเนินการ บริหารจัดการ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาในงานผลิตและบริการทางด้าน
แปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ

3.6 จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและการตลาดตามหลักการและกระบวนการ

3.7 เลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้ปัจจัยภูมิปัญญาไทย และเทคนิควิธีการผลิตและบริการทางด้าน
แปรรูปสัตว์น้ำ โดยตระหนักถึงความปลอดภัยและผลกระทบต่อสังคมการอนุรักษ์พลังงาน
ทรัพยากรธรรมชาติและสภาพแวดล้อม

สาขางานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

3.4 วางแผน/เตรียมการผลิตและบริการทางด้านอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

3.5 ดำเนินการ บริหารจัดการ ประเมินผลและแก้ไขปัญหาในงานผลิตและบริการทางด้านอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการในลักษณะครบวงจรเชิงธุรกิจ

3.6 จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำและการตลาดตามหลักการและกระบวนการ

3.7 เลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้ปัจจัยภูมิปัญญาไทย และเทคนิควิธีการผลิตและบริการทางด้านอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ โดยตระหนักถึงความปลอดภัยและผลกระทบต่อสังคมการอนุรักษ์พลังงานทรัพยากรธรรมชาติและสภาพแวดล้อม

โครงสร้าง

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557

ประเภทวิชาประมง

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ประเภทวิชาประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต	ไม่น้อยกว่า	21 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร	(ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต	(ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะชีพ	ไม่น้อยกว่า	57 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน	(15 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ	(22 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก	(ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ	(4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)		
รวม		ไม่น้อยกว่า 84 หน่วยกิต

โครงสร้างนี้สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ในประเภทวิชาประมง สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ และประเภทวิชาเกษตรกรรม สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร หรือเทียบเท่า

สำหรับผู้สำเร็จการศึกษาหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประเภทวิชาหรือสาขาวิชาอื่น หรือมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม. 6) หรือเทียบเท่าที่ไม่มีพื้นฐานวิชาชีพ จะต้องเรียนรายวิชาปรับพื้นฐาน วิชาชีพต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3600-0001	พื้นฐานการประมง	3-0-3
3600-0003	ชีววิทยาทั่วไปของสัตว์น้ำ	2-2-3
3600-0005	การจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำ	2-2-3
3600-0006	การแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น	2-2-3

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต

ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

ให้เลือกรเรียนในลักษณะเป็นรายวิชา หรือลักษณะบูรณาการให้ครอบคลุมทุกกลุ่มวิชา เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะในการปรับตัวและดำเนินชีวิตในสังคมสมัยใหม่ เห็นคุณค่าของตนเองและการพัฒนาดน มีความใฝ่รู้ แสวงหาและพัฒนาความรู้ใหม่ มีความสามารถในการใช้เหตุผล การคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหาและการจัดการมีทักษะในการสื่อสาร การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการทำงานร่วมกับผู้อื่นมีคุณธรรม จริยธรรม มนุษยสัมพันธ์ รวมถึงความรับผิดชอบต่อนตนเองและสังคมในสัดส่วนที่เหมาะสมเพื่อให้บรรลุ จุดประสงค์ของหมวดวิชาทักษะชีวิต รวมไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มทักษะภาษาและการสื่อสาร (ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต)

1.1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1101	ภาษาไทยเพื่อสื่อสารในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1102	การเขียนเชิงวิชาชีพ	3-0-3
3000-1103	ภาษาไทยเพื่อการนำเสนองาน	3-0-3
3000-1104	การพูดเพื่อสื่อสารงานอาชีพ	3-0-3
3000-1105	การเขียนรายงานการปฏิบัติงาน	3-0-3
3000*1101 ถึง 3000*1199	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาไทย ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-**-*

1.1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1201	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารทางธุรกิจและสังคม	3-0-3
3000-1202	กลยุทธ์การอ่านและการเขียนภาษาอังกฤษ	2-0-2
3000-1203	ภาษาอังกฤษสำหรับการปฏิบัติงาน	2-0-2
3000-1204	ภาษาอังกฤษโครงการ	0-2-1
3000-1205	การเรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านเว็บไซต์	0-2-1
3000-1206	การสนทนาภาษาอังกฤษ 1	3-0-3
3000-1207	การสนทนาภาษาอังกฤษ 2	3-0-3
3000-1208	ภาษาอังกฤษธุรกิจในงานอาชีพ	3-0-3
3000-1218	ภาษาอังกฤษเทคโนโลยีการประมง	3-0-3
3000-1219	ภาษาอังกฤษเพื่อการท่องเที่ยวเชิงเกษตร	3-0-3
3000-1220	ภาษาอังกฤษธุรกิจเกษตร	3-0-3
3000*1201 ถึง 3000*1299	รายวิชาในกลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2 กลุ่มทักษะการคิดและการแก้ปัญหา (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.2.1 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1311	วิทยาศาสตร์เพื่องานเกษตรและประมง	2-2-3
3000-1312	การจัดการทรัพยากร พลังงานและสิ่งแวดล้อม	2-2-3
3000-1313	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชีวิต	2-2-3
3000-1314	วิทยาศาสตร์เพื่อคุณภาพชีวิต	2-2-3
3000-1315	ชีวิตกับเทคโนโลยีสมัยใหม่	2-2-3
3000-1317	การวิจัยเบื้องต้น	3-0-3
3000*1301 ถึง 3000*1399	รายวิชาในกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.2.2 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1401	คณิตศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะการคิด	3-0-3
3000-1404	คณิตศาสตร์และสถิติเพื่องานอาชีพ	3-0-3
3000-1405	คณิตศาสตร์เกษตรกรรม	3-0-3
3000-1406	แคลคูลัสพื้นฐาน	3-0-3
3000-1408	สถิติและการวางแผนการตลาด	3-0-3
3000-1409	การคิดและการตัดสินใจ	3-0-3
3000*1401 ถึง 3000*1499	รายวิชาในกลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3 กลุ่มทักษะทางสังคมและการดำรงชีวิต (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)

1.3.1 กลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1501	ชีวิตกับสังคมไทย	3-0-3
3000-1502	เศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1503	มนุษยสัมพันธ์กับปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง	3-0-3
3000-1504	ภูมิฐานถิ่นไทย	3-0-3
3000-1505	การเมืองการปกครองของไทย	3-0-3
3000*1501 ถึง 3000*1599	รายวิชาในกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

1.3.2 กลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1601	การพัฒนาทักษะชีวิตเพื่อสุขภาพและสังคม	3-0-3
3000-1602	การบริหารจัดการสุขภาพเพื่อภาวะผู้นำ	3-0-3
3000-1603	พฤติกรรมนันทนาการกับการพัฒนาตน	3-0-3
3000-1604	เทคนิคการพัฒนาสุขภาพในการทำงาน	2-0-2
3000-1605	สุขภาพชุมชน	2-0-2
3000-1606	การคิดอย่างเป็นระบบ	2-0-2
3000-1607	สารสนเทศเพื่อการเรียนรู้	0-2-1
3000-1608	พลศึกษาเพื่องานอาชีพ	0-2-1

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-1609	ลีลาศเพื่อการสมาคม	0-2-1
3000-1610	คุณภาพชีวิตเพื่อการทำงาน	1-0-1
3000*1601 ถึง 3000*1699	รายวิชาในกลุ่มวิชามนุษยศาสตร์ ที่สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันพัฒนาเพิ่มเติม	*-*-*

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ

ไม่น้อยกว่า 57 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (15 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3
3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
3602-1001	จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น	2-2-3
3602-1002	เคมีอาหารเบื้องต้น	2-2-3
3602-1003	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3-0-3

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (22 หน่วยกิต)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-2001	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	2-3-3
3602-2002	การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ	2-3-3
3602-2003	การสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-2-3
3602-2004	การจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-2-3
3602-2005	มาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ	3-0-3
3602-2006	การตลาดและการจัดการธุรกิจสัตว์น้ำ	3-0-3
3602-2007	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	2-3-3
3602-2008	สัมมนาทางด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ	0-2-1

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชาในสาขางานใดสาขางานหนึ่งให้ครบตามที่กำหนดในกรณีที่ต้องการให้ผู้เรียนได้สาขางานนั้น หรือเลือกเรียนจากสาขางานอื่น ๆ รวมกันจนครบหน่วยกิตที่กำหนด

2.3.1 สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-2101	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง	2-3-3
3602-2102	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการบรรจุกระป๋อง	2-3-3
3602-2103	การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน	2-3-3
3602-2104	การแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจ	2-3-3
3602-2105	การประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้า	2-3-3
3602-2106	การแปรรูปสาหร่าย	2-3-3
3602-2107	การผลิตเนื้ปลาบดแช่เยือกแข็ง	2-3-3
3602-2108	เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-3-3
3602-2109	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของสัตว์น้ำ	2-3-3
3602*2101 ถึง 3602*2199	รายวิชาด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามความชำนาญเฉพาะด้าน ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-5101	งานแปรรูปสัตว์น้ำ 1	*-*-*
3602-5102	งานแปรรูปสัตว์น้ำ 2	*-*-*
3602-5103	งานแปรรูปสัตว์น้ำ 3	*-*-*
3602-5104	งานแปรรูปสัตว์น้ำ 4	*-*-*
3602-51XX	งานแปรรูปสัตว์น้ำ ...	*-*-*

2.3.2 สาขางานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-2101	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง	2-3-3
3602-2102	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการบรรจุกระป๋อง	2-3-3
3602-2107	การผลิตเนื้ปลาบดแช่เยือกแข็ง	2-3-3
3602-2108	เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-3-3
3602-2109	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของสัตว์น้ำ	2-3-3
3602-2201	การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ	2-3-3
3602-2202	การผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1	2-3-3
3602-2203	การผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2	2-3-3

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-2204	การบริหารการผลิต	3-0-3
3602*2201 ถึง 3602*2299	รายวิชาด้านอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตามความชำนาญเฉพาะด้าน ของสถานประกอบการหรือตามยุทธศาสตร์ของภูมิภาค	*-*-*

รายวิชาทวิภาคีในสาขางานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-5201	งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ 1	*-*-*
3602-5202	งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ 2	*-*-*
3602-5203	งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ 3	*-*-*
3602-5204	งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ 4	*-*-*
3602-52XX	งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ ...	*-*-*

สำหรับรายวิชาในการศึกษาระบบทวิภาคีไม่น้อยกว่า 12 หน่วยกิตนั้น ให้สถานศึกษาร่วมวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อนำมากำหนดจุดประสงค์รายวิชา สมรรถนะรายวิชาและคำอธิบายรายวิชา ที่สอดคล้องกันระหว่างสมรรถนะวิชาชีพสาขางานกับลักษณะการปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ รวมทั้งจำนวนหน่วยกิตและเวลาที่ใช้ในการฝึกอาชีพในแต่ละรายวิชา เพื่อนำไปจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลการปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับสมรรถนะรายวิชา ทั้งนี้ โดยให้ใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3602-8001 หรือรายวิชา 3602-8002 และ 3602-8003

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-8001	ฝึกงาน	*-*-4
3602-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
3602-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)

ให้เลือกเรียนรายวิชา 3602-8501 หรือรายวิชา 3602-8502 และ 3602-8503

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3602-8501	โครงการ	*-*-4
3602-8502	โครงการ1	*-*-2
3602-8503	โครงการ2	*-*-2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่กำหนด หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557 ทุกประเภทวิชา สาขาวิชาและหมวดวิชา โดยต้องไม่เป็นรายวิชาที่เคยศึกษามาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้ศึกษาโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา

รายวิชาชีพที่เสนอแนะเพิ่มเติม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3501-2001	หลักการส่งเสริมการเกษตร	2-2-3
3509-2001	การประยุกต์ใช้คอมพิวเตอร์เพื่องานอาชีพ	2-2-3

รายวิชาภาษาต่างประเทศที่เสนอแนะเพิ่มเติม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-9201	ภาษาและวัฒนธรรมจีน	2-0-2
3000-9202	การสนทนาภาษาจีนสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9203	ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น	2-0-2
3000-9204	การสนทนาภาษาญี่ปุ่นสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9205	ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี	2-0-2
3000-9206	การสนทนาภาษาเกาหลีสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9207	ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม	2-0-2
3000-9208	การสนทนาภาษาเวียดนามสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9209	ภาษาและวัฒนธรรมอินโดนีเซีย	2-0-2
3000-9210	การสนทนาภาษาบาฮาซาอินโดนีเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9211	ภาษาและวัฒนธรรมมาเลเซีย	2-0-2
3000-9212	การสนทนาภาษามลายูสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9213	ภาษาและวัฒนธรรมพม่า	2-0-2
3000-9214	การสนทนาภาษาพม่าสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9215	ภาษาและวัฒนธรรมเขมร	2-0-2
3000-9216	การสนทนาภาษาเขมรสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9217	ภาษาและวัฒนธรรมลาว	2-0-2
3000-9218	การสนทนาภาษาลาวเพื่อการทำงาน	2-0-2
3000-9219	ภาษาและวัฒนธรรมฟิลิปปินส์	2-0-2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-9220	การสนทนาภาษาฟิลิปปิโนสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9221	ภาษาและวัฒนธรรมรัสเซีย	2-0-2
3000-9222	การสนทนาภาษารัสเซียสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9223	ภาษาและวัฒนธรรมเยอรมัน	2-0-2
3000-9224	การสนทนาภาษาเยอรมันสำหรับการทำงาน	2-0-2
3000-9225	ภาษาและวัฒนธรรมฝรั่งเศส	2-0-2
3000-9226	การสนทนาภาษาฝรั่งเศสสำหรับการทำงาน	2-0-2

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท-ป-น
3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0
3000*2001 ถึง 3000*2004	กิจกรรมที่สถานศึกษาหรือสถานประกอบการจัด	0-2-0

คำอธิบายรายวิชา

รายวิชาปรับปรุงพื้นฐานวิชาชีพ

3600-0001	พื้นฐานการประมง	3-0-3
3600-0002	ชีววิทยาของปลา	2-2-3
3600-0003	ชีววิทยาทั่วไปของสัตว์น้ำ	2-2-3
3600-0004	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น	1-4-3
3600-0005	การจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำ	2-2-3
3600-0006	การแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น	2-2-3

คำอธิบายรายวิชา

รายวิชาปรับพื้นฐานวิชาชีพ

3600-0001

พื้นฐานการประมง

3-0-3

(Fundamental Fisheries)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญหลักการพื้นฐานในการทำประมงการใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประมงการอนุรักษ์สัตว์น้ำและผลกระทบของสภาพแวดล้อมต่อทรัพยากรประมง
2. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพการประมง และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบปลอดภัย ขยันอดทน และมีความรับผิดชอบต่องานสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับสถานการณ์และแหล่งทำการประมง สัตว์น้ำทางเศรษฐกิจ การอนุรักษ์สัตว์น้ำ ทรัพยากรประมงและสภาพแวดล้อม และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประมง
2. เลือกใช้เครื่องมือประมงตามหลักการ
3. ใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำตามหลักการ
4. วางแผนการอนุรักษ์สัตว์น้ำ ทรัพยากรประมงและสภาพแวดล้อมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญและสถานการณ์การประมงในประเทศและประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน แหล่งทำการประมง สัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ เครื่องมือประมงและวิธีการจับ การใช้ประโยชน์จากสัตว์น้ำ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประมง การอนุรักษ์สัตว์น้ำ และผลกระทบของสภาพแวดล้อมที่มีต่อทรัพยากรประมง

3600-0002

ชีววิทยาของปลา

2-2-3

(Fish Biology)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจชีวประวัติ ลักษณะภายนอกระบบต่างๆของร่างกายปลาและความสัมพันธ์ของปลากับสภาพแวดล้อม
2. สามารถจำแนกชนิดปลาและระบบต่าง ๆ ตามหลักชีววิทยาเพื่อเป็นพื้นฐานในอาชีพทางด้านการประมง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพทางด้านการประมง และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบละเอียดรอบคอบและสนใจใฝ่รู้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับลักษณะภายนอกของปลา ระบบต่างๆของร่างกายปลาและปลาเศรษฐกิจ
2. จำแนกชนิดของปลาตามหลักชีววิทยา
3. วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของปลากับสภาพแวดล้อมตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับรูปร่างของปลาอวัยวะภายนอก ระบบอวัยวะภายในการตอบสนองและความสัมพันธ์ของปลากับสภาพแวดล้อมการจำแนกชนิดของปลา และปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ

3600-0003

ชีววิทยาทั่วไปของสัตว์น้ำ

2-2-3

(General in Biology of Aquatic Animals)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจโครงสร้างภายนอก โครงสร้างกล้ามเนื้อ การทำงานของอวัยวะภายใน และส่วนที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภคของสัตว์น้ำ
2. สามารถจำแนกชนิดปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ ตามหลักชีววิทยา เพื่อเป็นพื้นฐานการแปรรูปสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกณินัยที่ดีในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ และละเอียดรอบคอบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับโครงสร้างภายนอก โครงสร้างกล้ามเนื้อ การทำงานของอวัยวะภายในของปลา และสัตว์น้ำอื่นๆ และส่วนที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภคของสัตว์น้ำ
2. จำแนกชนิดของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ ตามหลักชีววิทยาพื้นฐานด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ
3. เลือกส่วนที่ใช้ประโยชน์ในการบริโภคและแปรรูปของสัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการจำแนกชนิดของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ รูปร่างและอวัยวะภายนอกของปลา และสัตว์น้ำอื่นๆ โครงสร้างกล้ามเนื้อของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ การทำงานของอวัยวะภายในและส่วนที่นำไปใช้ประโยชน์ในการบริโภคของปลาและสัตว์น้ำอื่นๆ

3600-0004	การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเบื้องต้น (Basic Aquaculture)	1-4-3
-----------	---	-------

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการพื้นฐานความเป็นมาของการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและประเภทของสัตว์น้ำ
2. สามารถปฏิบัติงานเบื้องต้นในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำโดยคำนึงถึงการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติที่ดีต่ออาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบปลอดภัยขยันอดทนและมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำหลักการการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำขั้นพื้นฐาน
2. จำแนกประเภทของสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. เตรียมการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. เพาะพันธุ์สัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการกระบวนการและชนิดของสัตว์น้ำ
5. เลี้ยงสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและความเป็นมาของการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในประเทศต่างๆประเภทของสัตว์น้ำการเพาะพันธุ์สัตว์น้ำและการเลี้ยงสัตว์น้ำ

3600-0005	การจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำ (Fish Raw Material Management)	2-2-3
-----------	---	-------

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำ
2. สามารถวางแผนและปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำ โดยคำนึงถึงมาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบรอบคอบ มีวินัย มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และซื่อสัตย์สุจริต

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับชนิดและประเภทของสัตว์น้ำเศรษฐกิจ หลักการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำ
2. วางแผนการจัดการวัตถุดิบสัตว์น้ำตามหลักการ
3. ดูแลและเก็บรักษาสัตว์น้ำเพื่อการขนส่ง จำหน่ายและแปรรูปตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินคุณภาพสัตว์น้ำสดตามหลักการและกระบวนการ
5. ตัดแต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้นตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับชนิดและประเภทของสัตว์น้ำที่สำคัญทางเศรษฐกิจ การเสื่อมคุณภาพสัตว์น้ำและปัจจัยการเสื่อมเสีย การดูแลและเก็บรักษาสัตว์น้ำเพื่อการขนส่ง จำหน่ายและแปรรูป การประเมินคุณภาพสัตว์น้ำสด และการคัดแต่งวัตถุดิบสัตว์น้ำเบื้องต้น

3600-0006

การแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น

2-2-3

(Introduction to Fish Processing)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำและการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเบื้องต้น
2. สามารถเตรียมการและปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำเบื้องต้น โดยคำนึงถึงมาตรฐานอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติที่ดีต่องานแปรรูปสัตว์น้ำและมีกึ๋นสัยในการทำงานด้วยความรอบคอบ ซื่อสัตย์สุจริต มีวินัย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำและการจัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ
2. เตรียมเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ และวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. แปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
4. ประเมินคุณภาพและการจัดการผลิตภัณฑ์หลังการแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. คำนวณต้นทุนการผลิตเพื่อกำหนดราคาขายตามหลักการ
6. จัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญของการแปรรูปสัตว์น้ำ หลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำ เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบในการแปรรูปสัตว์น้ำ การแปรรูปสัตว์น้ำขั้นพื้นฐาน การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การตลาดและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิตและทำบัญชีเบื้องต้น

คำอธิบายรายวิชา

หมวดทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน

- กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2557
 - กลุ่มบริหารและจัดการวิชาชีพ

3001-1001	การบริหารงานคุณภาพในองค์กร	3-0-3
-----------	----------------------------	-------
 - กลุ่มเทคโนโลยีสารสนเทศ

3001-2001	เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการอาชีพ	2-2-3
-----------	--------------------------------------	-------
- กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน ประเภทวิชาประมง
 - สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

3602-1001	จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น	2-2-3
3602-1002	เคมีอาหารเบื้องต้น	2-2-3
3602-1003	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	3-0-3

● สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

3602-1001

จุลชีววิทยาอาหารเบื้องต้น

2-2-3

(Basic Food Microbiology)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการที่เกี่ยวข้องกับจุลชีววิทยาอาหาร
2. สามารถปฏิบัติงานด้านการตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหารเบื้องต้น เพื่อใช้ประโยชน์ในการแปรรูป
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่อการปฏิบัติงานด้านจุลชีววิทยาทางอาหาร ด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ในอาหาร การเติบโตและการแพร่กระจายของจุลินทรีย์ในอาหาร ประโยชน์และโทษของจุลินทรีย์ในอาหาร
2. จำแนกประเภทจุลินทรีย์ในอาหารตามหลักการและกระบวนการ
3. ตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหารตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้ประโยชน์จากจุลินทรีย์ในการแปรรูปอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหาร ชนิดและประเภทจุลินทรีย์ในอาหาร การเติบโตและการแพร่กระจายของจุลินทรีย์ในอาหาร การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหารเบื้องต้น จุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหาร และจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคทางอาหารและอาหารเป็นพิษ

3602-1002

เคมีอาหารเบื้องต้น

2-2-3

(Introduction to Food Chemistry)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของสารอาหาร และการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของสารอาหารในกระบวนการแปรรูป
2. สามารถตรวจสอบคุณสมบัติทางเคมีของสารอาหารเพื่อใช้ประโยชน์ในการแปรรูป
3. เพื่อให้มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่อการวิเคราะห์องค์ประกอบของอาหารอย่างมีคุณภาพ ด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของสารอาหารในกระบวนการแปรรูป
2. ตรวจสอบคุณสมบัติทางเคมีของสารอาหารตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับองค์ประกอบทางเคมีของอาหาร คุณสมบัติทางกายภาพและเคมีของสารอาหาร การเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของสารอาหารในกระบวนการแปรรูป และการตรวจสอบคุณสมบัติทางเคมีของสารอาหาร

3602-1003

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3-0-3

(Food Science and Technology)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญหลักการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปและการควบคุมคุณภาพอาหาร
2. สามารถวางแผนวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประกันคุณภาพโดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
3. เพื่อให้มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการผลิตอาหารอย่างมีคุณภาพ มีความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ สนใจใฝ่รู้ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญหลักการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปและการควบคุมคุณภาพอาหาร
2. เลือกใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารตามหลักการ
3. กำหนดแนวทางการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประกันคุณภาพอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของการแปรรูปอาหาร คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร การเสื่อมเสียของอาหาร หลักการและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหาร คุณภาพและการควบคุมคุณภาพอาหาร การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประกันคุณภาพ

คำอธิบายรายวิชา
สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ
หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

3602-2001	เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	2-3-3
3602-2002	การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ	2-3-3
3602-2003	การสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-2-3
3602-2004	การจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-2-3
3602-2005	มาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ	3-0-3
3602-2006	การตลาดและการจัดการธุรกิจสัตว์น้ำ	3-0-3
3602-2007	การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์	2-3-3
3602-2008	สัมมนาทางด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ	0-2-1

คำอธิบายรายวิชา

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ

3602-2001

เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง

2-3-3

(Fishery Products Technology)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงหลักการและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง
2. สามารถวางแผน เตรียมการ ผลิตและจัดการหลังการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และกิจนิสัยด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีจรรยาบรรณในวิชาชีพ มีความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ประมงหลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมง ระเบียบกฎหมายข้อบังคับและกฎหมายสำหรับผลิตภัณฑ์ประมง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์ประมงโดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยความร้อน ความเย็น หมักดอง ทำแห้ง รมควัน ตามหลักการและกระบวนการ
5. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ประมงในเชิงธุรกิจตามหลักการและกระบวนการ
6. จัดการผลิตภัณฑ์ประมงตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพบรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาและจำหน่าย

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ชนิดและประเภทของผลิตภัณฑ์ประมง กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงโดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยความร้อน ความเย็น หมักดอง ทำแห้ง รมควัน ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ประมงในเชิงธุรกิจการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษา การจัดจำหน่าย การสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมในงานผลิตภัณฑ์ประมง ระเบียบกฎหมายข้อบังคับและกฎหมายสำหรับผลิตภัณฑ์ประมง

3602-2002

การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ

2-3-3

(Inspection and Quality Control)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและปฏิบัติงานตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส
3. มีเจตคติที่ดีต่องานตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์
2. วางแผนการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำสด
3. ตรวจสอบควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำสดตามหลักการและกระบวนการ
4. ตรวจสอบควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
5. ตรวจสอบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส ตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของคุณภาพสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การสุ่มตัวอย่าง การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสัตว์น้ำสด กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัส

3602-2003

การสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ

2-2-3

(Fish Processing Plant Sanitation)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำสุขอนามัยส่วนบุคคลตามมาตรฐานสากลทางด้านสิ่งแวดล้อม
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติที่ดีต่องานสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำและมีกิจนิสัยในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการจัดการสุขาภิบาลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ สุขอนามัยส่วนบุคคลตามมาตรฐานสากลทางด้านสิ่งแวดล้อม
2. จัดการสุขอนามัยส่วนบุคคลตามมาตรฐาน
3. วางผังเครื่องมืออุปกรณ์และผังโรงงานตามหลักการ
4. ตรวจสอบคุณภาพน้ำใช้ในโรงงานตามหลักการและกระบวนการ
5. วิเคราะห์คุณภาพน้ำเสียและน้ำหลังการบำบัดตามหลักการและกระบวนการ
6. ทำความสะอาดโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การวางเครื่องมือ อุปกรณ์และผังโรงงาน จุลินทรีย์ที่เป็นตัวบ่งชี้ด้านสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยของบุคลากรในโรงงาน การทำความสะอาดและสารทำความสะอาด น้ำใช้และการควบคุมคุณภาพน้ำใช้ในโรงงาน การบำบัดน้ำเสียและการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ หลังการบำบัด การควบคุมพาหะนำเชื้อโรค และมาตรฐานสากลทางด้านสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง

3602-2004

การจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ

2-2-3

(Fish Processing Plant Management)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถวางแผนจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ผังโรงงาน คุณภาพสินค้าคงคลัง และบุคลากรโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติที่ดีในการจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการจัดการโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. วางแผนการจัดระบบการบริหารโรงงาน วัตถุดิบ ระบบการผลิต คุณภาพผลิตภัณฑ์ และบุคลากรตามหลักการ
3. เลือกกระบวนการที่เหมาะสมในการจัดการระบบการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
4. กำหนดแนวทางในการจัดการสินค้าคงคลังตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ องค์การและการจัดระบบการบริหารโรงงาน การจัดการวัตถุดิบ ระบบการขนส่งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ การจัดการระบบการผลิต การจัดการคุณภาพ การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการบุคลากร กฎหมายจัดตั้งโรงงาน และกฎหมายแรงงาน

3602-2005

มาตรฐานคุณภาพการแปรรูปสัตว์น้ำ

3-0-3

(Quality Standard for Fish Processing)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการของมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมมาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. สามารถวางแผน ประยุกต์ใช้หลักการมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมมาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานมาใช้ในงานแปรรูปสัตว์น้ำ
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีในการพัฒนาอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำด้วยความรับผิดชอบละเอียดรอบคอบปลอดภัยมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ขั้นต้นและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อมมาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. จัดระบบเอกสารตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ
3. กำหนดแผนงานการจัดการสิ่งแวดล้อม การจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานและระบบบริหารความปลอดภัยของอาหารภายใต้มาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความสำคัญของมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลักการและข้อกำหนดของมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ (ISO 9000) ระบบเอกสารและการจัดทำระบบเอกสารอย่างง่ายตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพหลักการของมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO 14000) หลักการของมาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน (ISO 18000) ระบบบริหารความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000) และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานแปรรูปสัตว์น้ำ

3602-2006

การตลาดและการจัดการธุรกิจสัตว์น้ำ

3-0-3

(Marketing and Business Management for Fish)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจกลยุทธ์การตลาดและการจัดการธุรกิจสัตว์น้ำ นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. สามารถเลือกรูปแบบ ประเภทของธุรกิจ วางแผนการตลาดและการจัดการธุรกิจสัตว์น้ำ สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพธุรกิจสัตว์น้ำและมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบรอบคอบมีคุณธรรมจริยธรรมและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับกลยุทธ์และการจัดการธุรกิจสัตว์น้ำ นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
2. วิเคราะห์ต้นทุนและส่วนเหลือการตลาดสัตว์น้ำตามหลักการ
3. วางแผนการตลาดและธุรกิจสัตว์น้ำสอดคล้องกับนโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการตลาดสัตว์น้ำ กลยุทธ์การตลาดแผนการตลาดการวิเคราะห์ต้นทุนและส่วนเหลือการตลาดสัตว์น้ำการตลาดสัตว์น้ำระหว่างประเทศรูปแบบและประเภทของธุรกิจสัตว์น้ำ หน้าที่พื้นฐานในการจัดการธุรกิจนโยบายของรัฐบาลและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับระบบธุรกิจสัตว์น้ำ

3602-2007

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

2-3-3

(Products Research and Development)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญหลักการและกระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. สามารถวิเคราะห์วางแผนดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ
3. มีเจตคติและกึ๋นนิสัยที่ดีต่องานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีคุณธรรมจริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. วิเคราะห์ข้อมูลการตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภคตามหลักการ
3. วางแผนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามหลักการ
4. ดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ
5. สรุปรายงานการวิจัยตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและประโยชน์ของการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารการวิเคราะห์ข้อมูลการตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภค การดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลการสรุปและจัดทำรายงาน

3602-2008

สัมมนาทางด้านการแปรรูปสัตว์น้ำ

0-2-1

(Seminar on Fish Processing)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและวิธีการศึกษาค้นคว้าและดำเนินงานสัมมนาทางวิชาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ
2. สามารถดำเนินการสัมมนาตามหลักการและวิธีการ
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการศึกษาค้นคว้าพัฒนางานอาชีพด้านแปรรูปสัตว์น้ำด้วยความรับผิดชอบสนใจใฝ่รู้ มีคุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและวิธีการสัมมนาทางวิชาชีพ
2. จัดทำรายงานการสัมมนาในสาขาวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ
3. จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ประกอบการสัมมนาตามหลักสากล
4. เลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้โสตทัศนูปกรณ์ประกอบการนำเสนอ
5. นำเสนอและอภิปรายหัวข้อการสัมมนาในสาขาวิชาชีพตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับการศึกษาค้นคว้าและเลือกหัวข้อสัมมนาการเรียบเรียงและเขียนรายงานการจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์การนำเสนอการอภิปรายและการใช้โสตทัศนูปกรณ์ประกอบการนำเสนอ (ให้นักศึกษาเตรียมหัวข้อสัมมนาที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพเพื่อนำเสนออย่างน้อยคนละ 1 เรื่อง)

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

36XX-8001	ฝึกงาน	*-*-4
36XX-8002	ฝึกงาน 1	*-*-2
36XX-8003	ฝึกงาน 2	*-*-2

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

36XX-8001

ฝึกงาน

* - * - 4

(On-the-Job Training)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการจนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

36XX-8002

ฝึกงาน 1

* - * - 2

(On-the-Job Training ๑)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการจนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้ความรู้ความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

36XX-8003

ฝึกงาน 2

* - * - 2

(On-the-Job Training ๒)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการจนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับเทคนิค
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ตามลักษณะงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้ความรู้ความเข้าใจ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับเทคนิค โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

(ผู้เรียนสามารถปฏิบัติงานใหม่หรืองานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 36XX-8002 ในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการแห่งเดิมหรือแห่งใหม่)

คำอธิบายรายวิชา

โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

36XX-8501	โครงการ	*-*-4
36XX-8502	โครงการ1	*-*-2
36XX-8503	โครงการ2	*-*-2

คำอธิบายรายวิชา

โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

36XX-8501 โครงการ
(Project)

* - * - 4

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูลวิเคราะห์สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ ที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลองสำรวจประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิงการเขียนโครงการการดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูลวิเคราะห์และแปลผลการสรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

36XX-8502 โครงการ 1*** - * - 2**

(Project ๑)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูลวิเคราะห์สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ ที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลองสำรวจประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิงการเขียนโครงการการดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูลวิเคราะห์และแปลผลการสรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

36XX-8503 โครงการ 2*** - * - 2**

(Project ๒)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถบูรณาการความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิริยาในการศึกษาค้นคว้าเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ขยัน อดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการสร้างและหรือพัฒนางานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. เขียนโครงการสร้างและหรือพัฒนางานตามหลักการ
3. ดำเนินงานตามแผนงานโครงการตามหลักการและกระบวนการ
4. เก็บข้อมูลวิเคราะห์สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการตามหลักการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงานโครงการตามรูปแบบ
6. นำเสนอผลการดำเนินงานด้วยรูปแบบวิธีการต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ การบูรณาการความรู้และทักษะในระดับเทคนิคที่สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพ ที่ศึกษาเพื่อสร้างและหรือพัฒนางานด้วยกระบวนการทดลองสำรวจประดิษฐ์คิดค้นหรือการปฏิบัติงานเชิงระบบ การเลือกหัวข้อโครงการการศึกษาค้นคว้าข้อมูลและเอกสารอ้างอิงการเขียนโครงการการดำเนินงานโครงการ การเก็บรวบรวมข้อมูลวิเคราะห์และแปลผลการสรุปจัดทำรายงานการนำเสนอผลงานโครงการ ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

(ผู้เรียนสามารถจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ต่อเนื่องจากรายวิชา 36XX-8502หรือเป็นโครงการใหม่)

คำอธิบายรายวิชา

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

● สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

3602-2101	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง	2-3-3
3602-2102	การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการบรรจุกระป๋อง	2-3-3
3602-2103	การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน	2-3-3
3602-2104	การแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจ	2-3-3
3602-2105	การประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้า	2-3-3
3602-2106	การแปรรูปสาหร่าย	2-3-3
3602-2107	การผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง	2-3-3
3602-2108	เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ	2-3-3
3602-2109	การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของสัตว์น้ำ	2-3-3
3602-5101	งานแปรรูปสัตว์น้ำ 1	*-**-*

● สาขางานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ

3602-2201	การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ	2-3-3
3602-2202	การผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1	2-3-3
3602-2203	การผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2	2-3-3
3602-2204	การบริหารการผลิต	3-0-3
3602-5201	งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ 1	*-**-*

คำอธิบายรายวิชา

สาขาวิชาแปรรูปสัตว์น้ำ

หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก

● สาขางานแปรรูปสัตว์น้ำ

3602-2101 การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง 2-3-3
(Fish Freezing)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำโดยการแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความสำคัญและการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง หลักการและกระบวนการแช่เยือกแข็ง เครื่องทำความเย็นและหลักการทำงานของเครื่องทำความเย็น สู่ลักษณะการผลิตที่ดีในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง การควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษาและการเปลี่ยนแปลงคุณภาพระหว่างการเก็บรักษา การคืนรูปผลิตภัณฑ์แช่เยือกแข็ง การบรรจุภัณฑ์ สารเจือปนและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

3602-2102

การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการบรรจุกระป๋อง

2-3-3

(Fish Canning)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการบรรจุกระป๋อง
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำโดยการบรรจุกระป๋อง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง หลักการและกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง ชนิดและประเภทของกระป๋อง เครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตอาหารกระป๋อง สุขลักษณะการผลิตที่ดีในโรงงานผลิตอาหารกระป๋อง การผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง การควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์ การเสื่อมเสียของอาหารกระป๋อง สารเจือปนและมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้อง คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง

3602-2103

การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน

2-3-3

(Traditional Fish Products Processing)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน
2. วางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้านตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้านตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้านหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน ประเภทของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน สารเจือปนอาหารที่ใช้ในการผลิต สุขภาพและสิ่งแวดล้อมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน การควบคุมคุณภาพ การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การจำหน่ายและการตลาด ระเบียบกฏข้อบังคับและกฎหมายสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นบ้าน

3602-2104

การแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจ

2-3-3

(Fermented Fish Processing in Business)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจ
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกึ๋นนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ สะอาด รอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจ
2. วางแผนการแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหมักดองหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหมักดอง ประเภทและชนิดของสัตว์น้ำหมักดอง จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับสัตว์น้ำหมักดอง กระบวนการแปรรูปสัตว์น้ำหมักดองเชิงธุรกิจการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหมักดอง การบรรจุภัณฑ์ การตลาดและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำหมักดอง

3602-2105

การประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้า

2-3-3

(Fish Cooking for Business)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้า
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้า โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. เพื่อให้มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกิริยาในในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ประหยัด มีคุณธรรมจริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้า
2. วางแผนการประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้าตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ประกอบอาหารจากสัตว์น้ำเพื่อการค้าตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพและบรรจุภัณฑ์
6. ประเมินต้นทุนการผลิตและราคาจำหน่ายตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการคัดเลือก การเตรียมและการตัดแต่งวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารพร้อมปรุง อาหารกึ่งสำเร็จรูป และอาหารสำเร็จรูปจากสัตว์น้ำเพื่อการจำหน่าย การประกอบอาหาร การควบคุมคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ การประเมินต้นทุนการผลิตและราคาจำหน่าย การจำหน่ายและการตลาด

3602-2106

การแปรรูปสาหร่าย

2-3-3

(Algae Processing)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับสาหร่าย หลักการและกระบวนการแปรรูปสาหร่าย
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการแปรรูปสาหร่ายตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสาหร่ายและมีกนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับสาหร่าย หลักการและกระบวนการแปรรูปสาหร่าย
2. วางแผนการแปรรูปสาหร่ายตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมืออุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. แปรรูปสาหร่ายตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สาหร่ายตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภท ชนิดของสาหร่ายที่ใช้เพื่อการแปรรูป ประเภทของผลิตภัณฑ์จากสาหร่าย หลักการและวิธีการแปรรูปสาหร่ายเชิงธุรกิจ เครื่องมือ เครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูปสาหร่าย การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์สาหร่าย การบรรจุภัณฑ์ การตลาดและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สาหร่ายเชิงธุรกิจ

3602-2107

การผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง

2-3-3

(Frozen Surimi Production)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ และมีกนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง
2. วางแผนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งตามหลักการและกระบวนการควบคุมคุณภาพและบรรจุภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและความต้องการเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง หลักการและกระบวนการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง การผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง มาตรฐานคุณภาพของเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง การตรวจสอบคุณภาพ การจัดการผลผลิตเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็ง และการบรรจุภัณฑ์

3602-2108

เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ

2-3-3

(Machinery in Fish Processing Plants)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการทำงาน การใช้ บำรุงรักษาและซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. สามารถเลือก ใช้ บำรุงรักษาและซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการโดยคำนึงถึงความปลอดภัย
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีต่อการปฏิบัติงานเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ ด้วยความรับผิดชอบ รอบคอบ ประหยัด ปลอดภัย ขยันและอดทน และระวังรักษาสิ่งแวดล้อม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. ใช้เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ ตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย
3. บำรุงรักษาและซ่อมบำรุงเครื่องจักรกล ระบบไฟฟ้าและวงจรควบคุมเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักรกลโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ ประเภทของเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ หลักการทำงาน การใช้ การบำรุงรักษาและซ่อมบำรุงเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ ระบบไฟฟ้า และวงจรควบคุมเครื่องจักรกลในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ

3602-2109

การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือของสัตว์น้ำ

2-3-3

(Utilization of Fish Waste)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือของสัตว์น้ำ
2. สามารถวางแผน นำวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม โดยคำนึงถึงการลดปัญหามลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม
3. มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่อการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือของสัตว์น้ำ
2. วางแผนการนำวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำไปใช้ให้เกิดประโยชน์
3. เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัสดุเศษเหลือตามหลักการและกระบวนการ
4. ใช้ประโยชน์/เพิ่มมูลค่าของวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญของการใช้ประโยชน์จากวัสดุเศษเหลือ ประเภทและปริมาณวัสดุเศษเหลือจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ การใช้ประโยชน์และการเพิ่มมูลค่าจากวัสดุเศษเหลือ โดยคำนึงถึงการลดปัญหามลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม

3602-51...

งานแปรรูปสัตว์น้ำ ..

*-**-*

(Fish Processing Practice ..)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. สามารถวิเคราะห์วางแผนปฏิบัติการและแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานแปรรูปสัตว์น้ำในสถานประกอบการ/แหล่งวิชาการตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
3. สามารถนำความรู้ทักษะและประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในงานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ
4. มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่องานอาชีพแปรรูปสัตว์น้ำ มีคุณธรรมจริยธรรมความรับผิดชอบมีวินัยขยันอดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานแปรรูปสัตว์น้ำ
2. วางแผนและเตรียมการดำเนินงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการ
3. ปฏิบัติการทางด้านแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการโดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
4. เลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและปลอดภัย
5. ประเมินผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานของงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับงานแปรรูปสัตว์น้ำตามสาขางานอาชีพในสถานประกอบการ/แหล่งวิชาการการวิเคราะห์งานการวางแผนการดำเนินงานการประเมินผลและแก้ไขปัญหาในการดำเนินการสรุปจัดทำรายงานและนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

(ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ/แหล่งวิชาการวิเคราะห์จุดประสงค์และสมรรถนะรายวิชาเพื่อวางแผนและกำหนดขอบเขตการฝึกปฏิบัติงาน ระยะเวลา รวมทั้งการวัดและประเมินผล)

● **สาขางานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ**

3602-2201

การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ

2-3-3

(Surimi Product Production)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจเกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิโดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ มีคุณธรรมจริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์ ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิตามหลักการ
3. เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์ซูริมิหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์และเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ ประเภทและชนิดของผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ การเตรียมและการผลิต การควบคุมคุณภาพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ การบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ต่อเนื่องจากซูริมิ

3602-2202

การผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 1

2-3-3

(Fish Canning Production ๑)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง หลักการและกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องชนิดต่างๆ การตรวจสอบคุณภาพอาหารกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องชนิดต่างๆ

3602-2203

การผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง 2

2-3-3

(Fish Canning Production ๒)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผนและจัดการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
3. มีเจตคติที่ดีต่องานอาชีพอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ และมีกิริยาสุภาพในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ ละเอียดรอบคอบ ปลอดภัย มีคุณธรรมจริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ หลักการและกระบวนการผลิตสัตว์น้ำกระป๋อง
2. วางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการ
3. เตรียมสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และวัตถุดิบตามหลักการและกระบวนการ
4. ผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องตามหลักการและกระบวนการ
5. จัดการผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญและการตลาดผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋อง หลักการและกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องชนิดต่างๆ การตรวจสอบคุณภาพอาหารกระป๋อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำบรรจุกระป๋องชนิดต่างๆ

3602-2204

การบริหารการผลิต

3-0-3

(Production Administration)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการบริหารการผลิต
2. สามารถวิเคราะห์ วางแผน ดำเนินการเกี่ยวกับการบริหารการผลิตในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการโดยคำนึงการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
3. มีเจตคติและกิริยาปฏิบัติที่ถูกต้องการปฏิบัติงานในโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ ด้วยความรับผิดชอบละเอียดรอบคอบ มีคุณธรรม จริยธรรม ขยันและอดทน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการบริหารการผลิต การวางแผนและการออกแบบกระบวนการผลิต
2. วางแผนการบริหารการผลิตตามหลักการ โดยคำนึงการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
3. ออกแบบกระบวนการผลิตตามหลักการ
4. วิเคราะห์การจัดระบบสินค้าคงคลังตามหลักการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ หลักทั่วไปของระบบการผลิต การวิเคราะห์ระบบการผลิต การออกแบบกระบวนการผลิต การควบคุมการผลิต การกำหนดมาตรฐานของงาน การเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน และการจัดระบบสินค้าคงคลัง

3602-5201

งานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ 1

*-**-*

(Fish IndustrialPractice ..)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
2. สามารถวิเคราะห์วางแผนปฏิบัติการและแก้ไขปัญหาในการดำเนินงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำในสถานประกอบการ/แหล่งวิชาการตามหลักการและกระบวนการโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
3. สามารถนำความรู้ทักษะและประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ในงานอาชีพอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
4. มีเจตคติและกิริยาปฏิบัติที่ถูกต้องงานอาชีพอุตสาหกรรมสัตว์น้ำมีคุณธรรมจริยธรรมความรับผิดชอบมีวินัย ขยันอดทนและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการและกระบวนการปฏิบัติงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
2. วางแผนและเตรียมการดำเนินงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตามหลักการ
3. ปฏิบัติการทางด้านอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
4. เลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและปลอดภัย
5. ประเมินผลการปฏิบัติงานตามมาตรฐานของงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับงานอุตสาหกรรมสัตว์น้ำตามสาขางานอาชีพในสถานประกอบการ/แหล่งวิชาการการวิเคราะห์งานการวางแผนการดำเนินงานการประเมินผลและแก้ไขปัญหาในการดำเนินการสรุปจัดทำรายงานและนำเสนอผลการปฏิบัติงาน

(ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการ/แหล่งวิชาการวิเคราะห์จุดประสงค์และสมรรถนะรายวิชาเพื่อวางแผนและกำหนดขอบเขตการฝึกปฏิบัติงาน ระยะเวลา รวมทั้งการวัดและประเมินผล)

คำอธิบายรายวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

3000-2001	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0-2-0
3000-2002	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0-2-0
3000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0-2-0
3000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0-2-0

คำอธิบายรายวิชา

กิจกรรมเสริมหลักสูตร

3000-20..

กิจกรรมองค์การวิชาชีพ ...

0-2-0

(Vocational Activities ..)

จุดประสงค์รายวิชาเพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการและกระบวนการพัฒนาทักษะประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพ เพื่อพัฒนาตน องค์กร ชุมชนและสังคม
2. วางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนากิจกรรมองค์การวิชาชีพ
3. มีเจตคติและกิริยาสำนึกในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. ปฏิบัติตนตามระเบียบข้อบังคับขององค์การวิชาชีพ
2. วางแผนและดำเนินกิจกรรมองค์การวิชาชีพตามหลักการ กระบวนการ ลักษณะและวัตถุประสงค์ของกิจกรรม
3. ใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ
4. ประเมินผลและปรับปรุงการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติเกี่ยวกับ กิจกรรมองค์การวิชาชีพ กิจกรรมพัฒนาทักษะและประสบการณ์วิชาการและวิชาชีพเพื่อพัฒนาตนเอง องค์กร ชุมชนและสังคม การวางแผน ดำเนินการ ติดตามประเมินผล แก้ไขปัญหาและพัฒนา กิจกรรมองค์การวิชาชีพ การใช้กระบวนการกลุ่มและการเป็นผู้นำผู้ตามตามระบอบประชาธิปไตยในการจัดและร่วมกิจกรรมองค์การวิชาชีพ