



ร่าง มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ กลุ่มเกษตรและอาหาร

โครงการประชุมปฏิบัติการพัฒนามาตรฐานอาชีพกลุ่มเกษตรและอาหาร
ภายใต้โครงการพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ
ปีงบประมาณ 2551



อาชีพฆ่า-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ (สุกร)

สำนักมาตรฐานการอาชีพศึกษาและวิชาชีพ

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ

(Occupational Standard and Vocational Qualification)

อาชีพฆ่าแหละ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ (สุกร)

โครงการประชุมปฏิบัติการพัฒนามาตรฐานอาชีพกลุ่มเกษตรและอาหาร

ภายใต้โครงการพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ

ปีงบประมาณ 2551

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

คำนำ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษามีหน้าที่รับผิดชอบในการผลิตและพัฒนากำลังคนระดับต้นและระดับกลางให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของภาคประกอบการและการประกอบอาชีพอิสระ เพื่อส่งเสริมคุณภาพและประสิทธิภาพการผลิตสินค้าและบริการของประเทศ โดยใช้เครื่องมือสำคัญในการพัฒนาผู้เรียนคือหลักสูตร ซึ่งในปัจจุบันการพัฒนาหลักสูตรของการอาชีวศึกษาจะเป็นหลักสูตรฐานสมรรถนะที่ต้องพัฒนามาจาก **มาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ** สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาและหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการนำกำลังคนไปใช้จึงได้ร่วมดำเนินการพัฒนาร่างมาตรฐานอาชีพและกรอบคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อนำมาใช้เป็นฐานในการพัฒนาสู่หลักสูตรฐานสมรรถนะ สอดคล้องกับตามความต้องการของสถานประกอบการแต่ละประเภท

สำหรับร่างมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพฉบับนี้ เป็นผลที่ได้จากโครงการประชุมปฏิบัติการพัฒนามาตรฐานอาชีพใน 13 กลุ่มวิชาชีพเป้าหมาย ภายใต้โครงการพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ ปีงบประมาณ 2551 ซึ่งแต่ละกลุ่มวิชาชีพได้เชิญคณะกรรมการจากสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ผู้เชี่ยวชาญจากสถานประกอบการและผู้แทนสมาคมอาชีพ ร่วมกันพัฒนาจัดทำเป็นต้นร่างมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อนำไปให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตรวจสอบความตรง ความถูกต้อง พร้อมทั้งให้คำแนะนำ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามลักษณะการปฏิบัติงานจริงของแต่ละอาชีพ ซึ่งเอกสารนี้ประกอบด้วยแผนผังแสดงหน้าที่ (Functional Map) ของกลุ่มวิชาชีพที่ดำเนินการ โดยแสดงถึงความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) บทบาทหลัก (Key Role) หน้าที่หลัก (Key Function) หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) หน่วยย่อย (Element of Competence) รายละเอียดของหน่วยย่อย และตารางจำแนกระดับอาชีพและหน่วยย่อยที่แต่ละระดับต้องรับผิดชอบ

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกสารฉบับนี้จะเป็นแนวทางและจุดเริ่มต้นให้ภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนากำลังคนของประเทศ ได้ร่วมกันพัฒนามาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพของประเทศไทยให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลต่อไป และขอขอบคุณคณะกรรมการทุกภาคส่วนที่ได้ร่วมกันระดมสมองพัฒนาร่างมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพฉบับนี้

สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

กรกฎาคม 2551

สารบัญ

	หน้า
• กรอบแนวคิดมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ	1
• แผนผังแสดงหน้าที่ (Functional Map) ของมาตรฐานอาชีพช่างและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์	7
• ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ	
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพช่างและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ : ผลิตเนื้อสุกร	11
B1 จัดการงานฆ่าสุกร	11
B2 จัดการชำแหละซากสุกร	25
B3 จัดการตัดแต่งซากสุกร	37
B4 จัดการบรรจุภัณฑ์	47
B5 จัดการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร	55
B6 จัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร	63
B7 บริหารจัดการมาตรฐานงานผลิตเนื้อสุกร	71
• ข้อเปรียบเทียบโครงสร้างคุณวุฒิวิชาชีพ	97
• เกณฑ์การประเมินระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	107
• ภาคผนวก	
คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ที่ 82/2551	131
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาชีพกลุ่มเกษตรและอาหาร	
ภายใต้โครงการพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ ปีงบประมาณ 2551	

กรอบแนวคิดมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ

จากการที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษามีแนวคิดในการที่จะนำหลักสูตรฐานสมรรถนะมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้กับผู้เรียนในสายอาชีวศึกษาทั้งระบบ ซึ่งข้อกำหนดสำคัญของหลักสูตรฐานสมรรถนะ คือ จะต้องนำสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานในแต่ละอาชีพมาพัฒนาเป็นหลักสูตร จึงทำให้จำเป็นต้องมีการพัฒนาคุณวุฒิวิชาชีพไทยขึ้น เพื่อเป็นตัวกำหนดมาตรฐานสมรรถนะของอาชีพต่างๆ ขึ้นสำหรับนำมาพัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะต่อไป สำหรับการพัฒนาร่างมาตรฐานอาชีพนี้ใช้วิธีการวิเคราะห์หน้าที่ (Functional Analysis) โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญในอาชีพแต่ละสาขามาเป็นตัวแทนกลุ่มอาชีพและครูผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญในสาขาอาชีพมาร่วมกันดำเนินการ

ความหมายของสมรรถนะ

สมรรถนะ (Competence) ในความหมายทั่วไปคือ ความสามารถในการปฏิบัติงานโดยใช้ความรู้ ทักษะและเจตคติที่บูรณาการกันอย่างแนบแน่นเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล

สมรรถนะ (Competence) ในความหมายของงานอาชีพหรือวิชาชีพ คือ ความสามารถในการปฏิบัติงานอาชีพ โดยใช้ความรู้ ทักษะและเจตคติที่บูรณาการกันอย่างแนบแน่น เพื่อให้เกิดผลลัพธ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ความหมายของมาตรฐานสมรรถนะ

เนื่องจากสมรรถนะมีคุณลักษณะสำคัญ 2 ประการ ประการแรก ความสามารถที่แสดงว่าทำได้บนฐานความต้องการในการปฏิบัติงานจริงของสภาพแวดล้อมการทำงาน และประการที่สอง คือ ผลลัพธ์หรือผลของการปฏิบัติงาน

คุณลักษณะทั้งสองนั้นอาจเรียกว่า “ทำได้และได้ผล” หรือ “ทำได้ผล” ซึ่งสามารถวัด ประเมินและกำหนดให้เป็นมาตรฐานได้ เรียกว่า มาตรฐานสมรรถนะ (Standards of Competence) ดังนั้นมาตรฐานสมรรถนะสามารถอธิบายได้ดังนี้

1. มาตรฐานสมรรถนะ (Standards of Competence) หมายถึงข้อกำหนดหรือเกณฑ์การปฏิบัติงาน ทั้งที่เป็นการปฏิบัติและเป็นผลของงาน มาตรฐานสมรรถนะนั้นคล้ายกับ มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Performance Standard) หรือมาตรฐานการทำงาน (Standard of Work)

2. ลักษณะของมาตรฐานสมรรถนะ มี 2 ลักษณะ คือ

2.1 มาตรฐานด้านการปฏิบัติงาน เป็นสิ่งใดก็ตามที่คนสามารถทำได้ ไม่ใช่ความมากน้อยของความรู้หรือระยะเวลาของการเคยทำงาน

2.2 มาตรฐานด้านผลงาน เป็นความเกี่ยวข้องกับผลลัพธ์ของการปฏิบัติงาน (ผลผลิต ผลงาน) มากกว่าปัจจัยป้อนที่ต้องการเพื่อให้บรรลุ หรือมาตรฐานด้านผลงานก็คือสิ่งใดก็ตามที่เกี่ยวกับคุณภาพ

3. ลักษณะของข้อกำหนดในมาตรฐานสมรรถนะ

3.1 เป็นข้อความที่ระบุถึงสิ่งซึ่งใครๆ ควรสามารถทำได้ (Statements of what someone should be able to do)

3.2 ข้อความที่ระบุวิธีที่ใช้ประเมินตัดสิน (Statements of how you would judge this)

3.3 ข้อความที่ระบุว่า เมื่อไรและที่ไหนที่จะพิสูจน์หรือแสดงความสามารถ (Statements of when and where you when expected them to demonstrated there ability)

3.4 ข้อความที่ระบุชนิดของหลักฐานที่ต้องการ เพื่อให้มั่นใจว่าการปฏิบัติงานนั้นมีความคงเส้นคงวา และเป็นความสามารถที่ยั่งยืน (Statements of the type of evidence you would need to ensure that their performance is consistent and can be sustained)

กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ (Vocational Qualifications Framework)

เป็นข้อกำหนดระดับนโยบายหรือระดับชาติ ที่กำหนดระดับและขอบเขตของสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานที่ต้องมีในแต่ละคุณวุฒิ ซึ่งคุณวุฒิวิชาชีพของแต่ละอาชีพจะออกให้เพื่อรับรองว่าผู้ที่ผ่านการประเมินตามกรอบคุณวุฒิอาชีพนั้นมีความรู้ความสามารถตามข้อกำหนดของกรอบคุณวุฒิในระดับเดียวกันทั่วประเทศ หรือทั่วทั้งภูมิภาคที่ใช้กรอบคุณวุฒินี้ สำหรับกรอบคุณวุฒิวิชาชีพในประเทศไทยในขณะนี้ มีผลการวิจัยของนักศึกษานิเทศศาสตร์เอกทลองจัดทำไว้ โดยแบ่งเป็น 7 ระดับ

คุณวุฒิวิชาชีพไทย (Thai Vocational Qualifications : TVQ)

เป็นระบบการรับรองความรู้ความสามารถ โดยออกให้เป็นคุณวุฒิแก่ผู้ประกอบอาชีพที่ผ่านการประเมินหน่วยสมรรถนะได้จำนวนหนึ่งตามที่กำหนดไว้ในแต่ละระดับคุณวุฒิ ซึ่งแนวคิดของการกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพจะกำหนดให้ระดับเริ่มต้นเป็นงานที่ง่าย ปฏิบัติตามคำสั่ง ไม่ซับซ้อน ขอบเขตงานไม่กว้าง ความรับผิดชอบต่ำ ส่วนระดับคุณวุฒิวิชาชีพที่สูงขึ้นก็จะเป็นงานที่มีความซับซ้อนมากขึ้น ขอบเขตงานกว้างขึ้น ความรับผิดชอบสูงขึ้น จากการศึกษาวิจัยระบบคุณวุฒิของประเทศอังกฤษ ออสเตรเลีย ฝรั่งเศสและอื่น ๆ จึงได้กำหนดเป็นร่างกรอบคุณวุฒิวิชาชีพสำหรับประเทศไทยเป็น 7 ระดับดังต่อไปนี้

- VQ 7 ผู้เชี่ยวชาญพิเศษหรือผู้ชำนาญพิเศษ, ผู้บริหารระดับสูงถึงระดับอาวุโส
- VQ 6 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้บริหารระดับกลาง
- VQ 5 ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้บริหารระดับต้น
- VQ 4 ผู้ควบคุมดูแลหรือหัวหน้างาน, นักเทคนิค
- VQ 3 ผู้ชำนาญงาน, หัวหน้างาน
- VQ 2 ผู้ปฏิบัติงานฝีมือเฉพาะทาง
- VQ 1 ผู้ปฏิบัติงานอาชีพที่ใช้ทักษะฝีมือพื้นฐาน

มาตรฐานอาชีพ (Occupational Standard)

เป็นการกำหนดมาตรฐานของสมรรถนะ รวมทั้งความรู้และความเข้าใจที่คาดหวังว่าบุคลากรจะบรรลุสำหรับอาชีพหนึ่ง มาตรฐานอาชีพนี้ใช้เป็นฐานในการกำหนดและประเมินเพื่อให้ได้คุณวุฒิวิชาชีพ (Vocational Qualifications : VQ) มาตรฐานอาชีพทำโดยกลุ่มอาชีพเฉพาะนั้น ๆ (บางครั้งเรียกมาตรฐานสมรรถนะ)

คุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพ (General Vocational Qualifications : GVQ)

คุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพ เป็นกรอบสมรรถนะและมาตรฐานสำหรับผู้ผ่านการเรียนหรือการฝึกอบรมแบบฐานสมรรถนะ (Competency-based Education/Training) โดยใช้สถาบันการศึกษาหรือฝึกอบรมเป็นฐาน (Institution-based/School-based/College-based) ทั้งนี้สมรรถนะดังกล่าวต้องมีครบ 3 องค์ประกอบ คือ ทักษะในการทำงานให้บรรลุ ความรู้ความเข้าใจงานที่ทำ และกิจนิสัยหรือเจตคติในการทำงานซึ่งก่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผล องค์ประกอบทั้งสามนี้จะต้องบูรณาการเข้าด้วยกันอย่างแนบแน่นเพื่อให้ปฏิบัติงานได้อย่างมีสมรรถนะ องค์ประกอบที่

กล่าวนี้ก็คือพิสัยการเรียนรู้ 3 พัลัย ตามลำดับ ได้แก่ ทักษะพิสัย (Psychomotor Domain) พุทธิพิสัย (Cognitive Domain) และจิตพิสัย (Affective Domain) นั่นเอง

กรอบสมรรถนะและมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพ

ในช่วงระยะเวลาของการเรียนรู้และฝึกฝนทักษะในแต่ละภาคเรียนหรือปีการศึกษา ย่อมทำให้ผู้เรียนมีสมรรถนะหรือความสามารถเพิ่มขึ้นเป็นระดับขั้น และเกิดความแตกต่างของสมรรถนะอย่างมีนัยสำคัญ จึงสามารถเขียนนิยามของแต่ละระดับ หรือกำหนดเป็นเกณฑ์เปรียบเทียบสมรรถนะ (Benchmark) ของแต่ละระดับได้ดังต่อไปนี้

1. คุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น (GVQS)

GVQS (เมื่อสำเร็จหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น 30 - 225 ชั่วโมง)

นิยามของคุณวุฒิ GVQS : สามารถปฏิบัติงานในขอบเขตที่กำหนด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นงานประจำและคาดคะเนได้ โดยใช้ทักษะพื้นฐานและหรือทักษะเฉพาะ อาจต้องมีความเป็นอิสระในการทำงาน และหรือการร่วมงานกับผู้อื่น

หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น เป็นหลักสูตรเบ็ดเสร็จในตัวที่มุ่งหวังให้ผู้เข้ารับการเรียนการฝึกอบรมสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ทันทีเมื่อสำเร็จหลักสูตร เริ่มจากการที่ยังทำอะไรไม่ได้เลย ต่อมาเมื่อได้ฝึกฝนจากทักษะพื้นฐานง่าย ๆ ไปสู่ทักษะเฉพาะที่ยากและซับซ้อนขึ้น เมื่อสิ้นสุดระยะเวลาของหลักสูตรผู้เรียนก็จะมีสมรรถนะเพียงพอในระดับขั้นต้นของการประกอบอาชีพตามที่ตนเองได้เลือกไว้ และถ้าผ่านการประเมินก็จะได้รับคุณวุฒิ GVQS โดยจะสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ช่วย/ผู้ปฏิบัติงานมีฝีมือเฉพาะทาง (Operatives) หรือสามารถประกอบอาชีพอิสระ เป็นต้น

2. คุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพของหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) (GVQ 1-3)

GVQ1 (เมื่อได้เรียนประมาณ 1 ปีการศึกษาแรกของหลักสูตร ปวช. 3 ปี)

นิยามของคุณวุฒิ GVQ1 : สามารถปฏิบัติงานในขอบเขตของงานที่กำหนด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นงานประจำและคาดคะเนได้ โดยใช้ทักษะพื้นฐานและหรือทักษะเฉพาะ รวมถึงทักษะที่สัมพันธ์กับการปฏิบัติงานและการมีส่วนร่วมในคณะทำงาน

เป็นปีแรกที่เริ่มเข้าเรียนจากการที่ยังทำอะไรไม่ได้เลย ต่อมาเมื่อได้ฝึกฝนทักษะพื้นฐานง่าย ๆ ไปสู่ทักษะที่มีความหลากหลายจากรายวิชาหลัก ๆ ในหมวดวิชาชีพพื้นฐาน และอาจมีบางรายวิชาจากหมวดวิชาชีพสาขาวิชาตามความจำเป็น เมื่อสิ้นสุดปีแรกผู้เรียนก็พอจะทำอะไรได้ และถ้าผ่านการประเมินก็จะได้รับคุณวุฒิ GVQ1 โดยจะสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยงานทั่วไป ช่างฝึกหัดหรือพนักงานฝึกหัด เป็นต้น

GVQ2 (เมื่อได้เรียนประมาณ 2 ปีการศึกษาของหลักสูตร ปวช. 3 ปี)

นิยามของคุณวุฒิ GVQ2 : สามารถปฏิบัติงานในขอบเขตของงานที่กำหนด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นงานประจำและมีความพร้อมในการปฏิบัติงานในขอบเขตงานหลากหลายและบริบทต่าง ๆ ที่กำหนด รวมทั้งมีความรับผิดชอบส่วนตัวหรือความเป็นอิสระและ/หรือมีการร่วมงานกับผู้อื่นโดยเป็นสมาชิกกลุ่ม

เป็นปีที่ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติงานที่เริ่มเป็นอาชีพทั่ว ๆ ไปในสาขาวิชา จากรายวิชาหลักในหมวดวิชาชีพสาขาวิชา และอาจมีบางรายวิชาจากหมวดวิชาชีพพื้นฐานและหมวดวิชาสาขางานตามความจำเป็น เมื่อสิ้นสุดปีที่ 2 ผู้เรียนก็จะสามารถทำอะไรเป็นขั้นเป็นอัน เริ่มต้นมีทักษะเฉพาะในงานอาชีพ และถ้าผ่านการประเมินก็จะได้รับคุณวุฒิ GVQ2 โดยจะสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยผู้ประกอบอาชีพระดับฝีมือ ผู้ช่วยช่างฝีมือ พนักงานหรือเจ้าหน้าที่ทั่วไป เป็นต้น

GVQ3 (เมื่อได้เรียนครบเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร ปวช. 3 ปี)

นิยามของคุณวุฒิ GVQ3 : สามารถปฏิบัติงานทักษะในขอบเขตสำคัญและบริบทต่างๆ ที่สัมพันธ์กันส่วนใหญ่เป็นงานประจำที่รู้วิธีการและวิธีดำเนินการล่วงหน้า สามารถประยุกต์ทักษะและความรู้ไปสู่วิธีใหม่ ๆ สามารถให้คำแนะนำและแก้ปัญหาเฉพาะด้าน อาจต้องรับผิดชอบต่อผู้อื่นรวมทั้งมีส่วนร่วมและหรือมีการประสานงานกลุ่มหรือหมู่คณะ

เป็นปีที่ผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติงานในสาขางานตามที่ตนเองตั้งมั่นไว้ เป็นงานที่ยากซับซ้อนและต้องใช้ฝีมือหรือทักษะเฉพาะที่ได้จากรายวิชาในหมวดวิชาชีพสาขางาน รายวิชาโครงการเพื่อให้เกิดทักษะการแก้ปัญหา และการฝึกงานในสถานประกอบการเพื่อให้เกิดประสบการณ์ในโลกอาชีพจริง เมื่อสิ้นปีสุดท้ายนี้ ผู้เรียนก็จะมีคุณสมบัติเพียงพอในระดับขั้นต้นของการประกอบอาชีพระดับฝีมือตามสาขางานที่ตนเองได้เลือกเส้นทางไว้ ถ้าผ่านการประเมินก็จะได้รับคุณวุฒิ GVQ3 และเมื่อครบถ้วนตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาก็จะได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) โดยจะสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบอาชีพระดับฝีมือ ช่างฝีมือ ผู้ช่วยนักเทคนิค/ช่างเทคนิค เป็นต้น

3. คุณวุฒิการศึกษาวิชาชีพของหลักสูตรระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) (GVQ 4-5)

GVQ4 (เมื่อได้ศึกษาประมาณ 1 ปีการศึกษา)

นิยามของคุณวุฒิ GVQ4 : สามารถปฏิบัติงานโดยประยุกต์ทักษะที่มีขอบเขตทั่วไปของงานหลากหลายบางงานมีความซับซ้อนและไม่เป็นงานประจำ สามารถแนะนำผู้อื่น มีส่วนร่วมการจัดการและการแก้ปัญหา และมีความรับผิดชอบต่อผู้อื่นและหมู่คณะ

เป็นปีแรกที่เริ่มเข้าศึกษาในระดับเทคนิคซึ่งผู้เข้าศึกษาเป็นผู้มีฝีมือหรือทักษะอยู่แล้ว ดังนั้นการศึกษาในระดับนี้จึงเริ่มต้นการเรียนรู้เรื่องการจัดการ การแก้ปัญหาและตัดสินใจ การแสวงหาความรู้และแนวทางใหม่ๆ มาพัฒนาตนเอง รวมทั้งการประยุกต์ใช้ความรู้ในระดับเทคนิคที่ได้จากรายวิชาหลักๆ ของหมวดวิชาชีพพื้นฐาน และจากหมวดวิชาชีพสาขาวิชา เมื่อสิ้นปีแรกนี้ ผู้เรียนก็มีความสามารถในการจัดการในระดับขั้นต้น และถ้าผ่านการประเมินก็จะได้รับคุณวุฒิ GVQ4 โดยจะสามารถทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยช่างเทคนิค/นักเทคนิค/นักวิชาการ เป็นหัวหน้างาน/กลุ่มงาน เป็นต้น

GVQ5 (เมื่อได้ศึกษาครบเกณฑ์การสำเร็จหลักสูตร 2 ปี)

นิยามของคุณวุฒิ GVQ5 : สามารถประยุกต์ความรู้และทักษะในแนวทางของตนเองในการวางแผนทรัพยากรที่เหมาะสม มีส่วนร่วมพัฒนาวิธีการริเริ่มสิ่งใหม่ๆ มีความรับผิดชอบตนเองและเป็นอิสระในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อนหรือจัดการงานผู้อื่น อาจมีส่วนร่วมที่เกี่ยวกับการวางแผน การประเมินผล และการประสานงาน

เป็นปีสุดท้ายของการศึกษาระดับเทคนิคที่ผู้เข้าศึกษาจะได้สั่งสมความรู้และทักษะเรื่องการจัดการ การแก้ปัญหาและตัดสินใจงานที่มีความซับซ้อนและมักไม่ใช่งานประจำ อีกทั้งแสวงหาความรู้และแนวทางใหม่ๆ มาพัฒนาตนเอง โดยประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในระดับเทคนิคตามบริบทของอาชีพที่ได้จากรายวิชาหมวดวิชาชีพสาขางาน รายวิชาโครงการที่ทำให้เกิดทักษะการจัดการทรัพยากร รวมทั้งการแก้ปัญหา และการฝึกงานในสถานประกอบการที่ทำให้เกิดทักษะและประสบการณ์ในโลกอาชีพจริง เมื่อสิ้นปีสุดท้ายนี้ก็จะมีความสามารถเพียงพอในขั้นเริ่มต้นของการประกอบอาชีพระดับเทคนิคตามสาขางานที่ตนเองได้กำหนดเส้นทางไว้ ถ้าผ่านการประเมินก็จะได้รับคุณวุฒิ GVQ5 และเมื่อครบถ้วนตามเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาก็จะได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) โดยสามารถประกอบอาชีพอิสระหรือทำหน้าที่ในหน่วยงาน เช่น ช่างเทคนิค/นักเทคนิค/นักวิชาการ หัวหน้างาน/กลุ่มงาน ผู้ช่วยนักเทคโนโลยี/วิศวกร/ผู้ประกอบวิชาชีพ เป็นต้น

การกำหนดมาตรฐานโดยการวิเคราะห์หน้าที่

วิธีการที่ใช้ในการหาที่มาของมาตรฐานวิชาชีพมีหลายวิธีที่นิยมและแพร่หลายได้แก่ การวิเคราะห์งาน (Job Analysis) การวิเคราะห์งานเฉพาะ (Task Analysis) สำหรับในที่นี้จะกล่าวถึงการหาที่มาของมาตรฐานอาชีพโดยใช้วิธี การวิเคราะห์หน้าที่ (Functional Analysis) ที่พัฒนาขึ้นโดยกระทรวงการจ้างงาน (Department of Employment) เพื่อให้มั่นใจว่ามาตรฐานสมรรถนะที่พัฒนาขึ้นโดยองค์กรที่รับผิดชอบนั้นสามารถเปรียบเทียบได้ด้วยรูปแบบ (Format) และฐานผลลัพธ์ที่คงเส้นคงวา (Consistently outcome based) การวิเคราะห์หน้าที่เป็นเครื่องมือในการตั้งคำถามและการมุ่งไปที่จุดสนใจมากกว่าจะเป็นวิธีการ ความน่าเชื่อถือขึ้นอยู่กับความสามารถของกลุ่มคณะทำงานที่เข้าใจปรัชญาสมรรถนะและความสามารถของผู้ดำเนินการประจำกลุ่ม (Facilitator) ที่จะควบคุมการให้ข้อมูลของกลุ่มคณะทำงานในขณะดำเนินการ

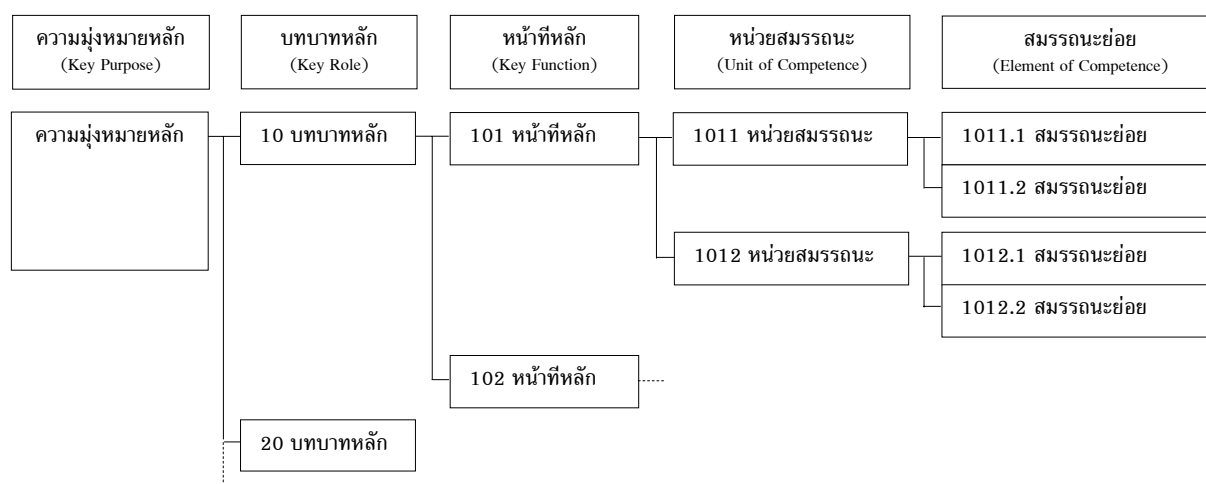
การวิเคราะห์หน้าที่เป็นเทคนิคในการจัดระดับขั้นของหน้าที่ โดยเริ่มต้นจากการวิเคราะห์หาความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose) ของสาขาอาชีพที่ระบุมาให้ โดยใช้เทคนิคการระดมสมองภายใต้การดำเนินงานของผู้ดำเนินการประจำกลุ่ม จากนั้นใช้เทคนิคเดิมวิเคราะห์ความมุ่งหมายหลักแยกย่อยเป็น บทบาทหลัก (Key Roles) แล้ววิเคราะห์บทบาทหลักแต่ละบทบาทแยกย่อยเป็น หน้าที่หลัก (Key Functions) จากนั้นวิเคราะห์หน้าที่หลักแต่ละหน้าที่แยกย่อยเป็น หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) จากนั้นจะวิเคราะห์หาหน่วยย่อยสุดท้ายของแผนผังแสดงหน้าที่คือ หน่วยย่อย (Element of Competence)

สำหรับหน่วยย่อยนั้นจะมีองค์ประกอบสนับสนุน 4 หัวข้อหลัก คือ

1. เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)
2. ขอบเขตหรือข้อกำหนดขอบเขต (Range Statement)
3. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence requirement) ประกอบด้วยหลักฐานด้านการปฏิบัติและหลักฐานด้านความรู้
4. แนวทางการประเมิน (Assessment Guidance)

แผนผังแสดงหน้าที่ (Functional Map)

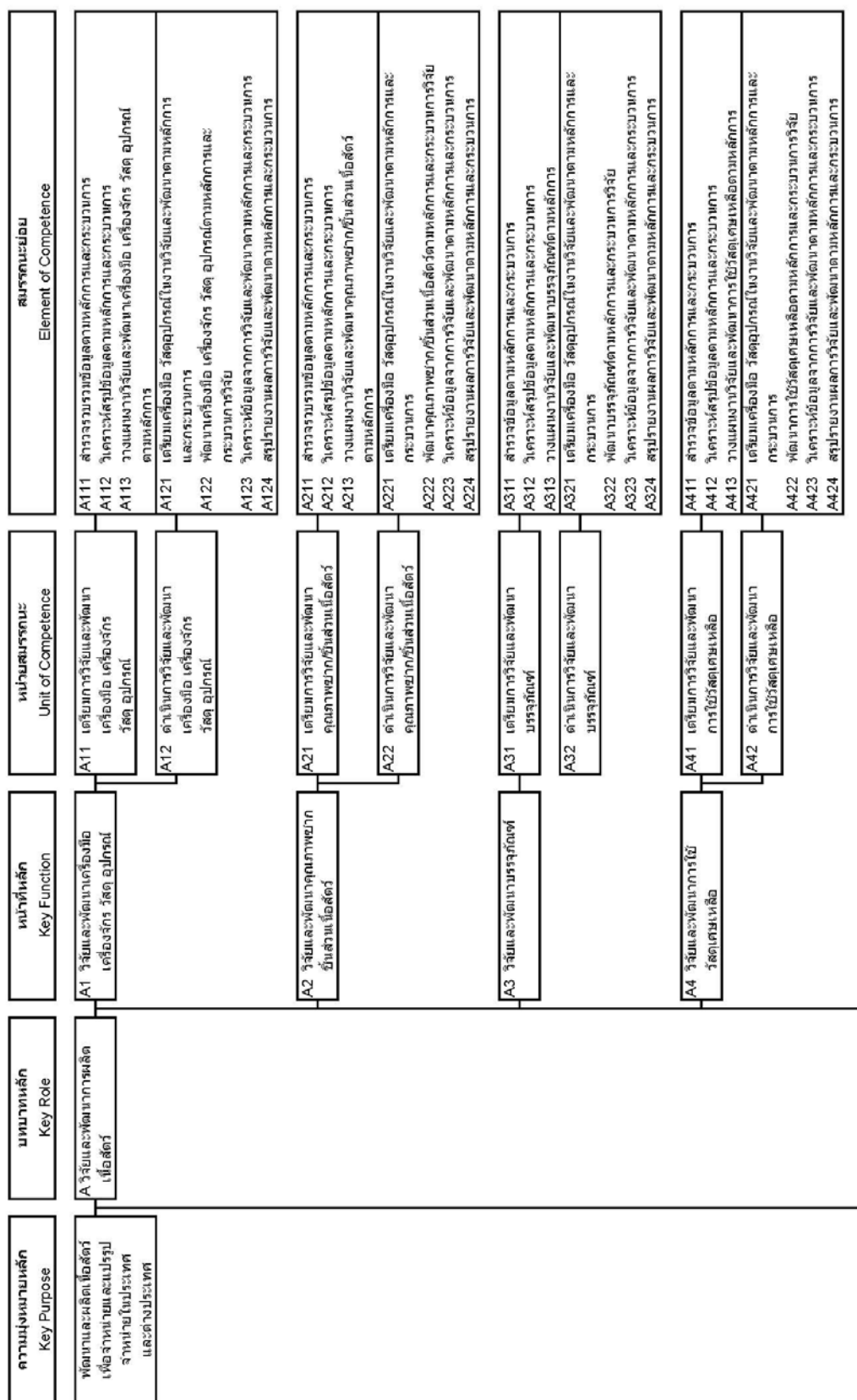
การวิเคราะห์หน้าที่นั้นจะแสดงผลลัพธ์ของการวิเคราะห์โดยใช้แผนผังแสดงหน้าที่ หรือบางที่เรียกสั้นๆ ว่า แผนผังที่ แผนผังนี้มีโครงสร้างเป็นแผนภาพต้นไม้ (Tree diagram) ซึ่งจะแยกแขนงออกเป็นอันดับ (order) หรือเป็นระดับชั้น (Tier) 5 ชั้น ดังนี้



ร่าง

มาตรฐานอาชีพช่างทะเล-ตัดแต่งเนื้อสัตว์
(สุกร)

แผนผังแสดงหน้าที่ (Functional Map) ของมาตรฐานอาชีพฯ และ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์



ตามเป้าหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Role	หน้าที่หลัก Key Function	หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence	สมรรถนะย่อย Element of Competence
B ผลิตภัณฑ์	A5 ผลิตชิ้นส่วน	A51 รับผิดชอบผลิตชิ้นส่วนเพื่อส่ง	A51 เตรียมการรับการจัดซื้อ	A511 สืบหาข้อมูลตามหลักการและกระบวนการ
			ผลิตภัณฑ์เพื่อส่ง	A512 วิเคราะห์ข้อมูลตามหลักการและกระบวนการ
		A52 ดำเนินการรับการจัดซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อส่ง	A521 เตรียมเครื่องใช้	A513 วางแผนงานรับจัดซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามหลักการและกระบวนการ
				A522 เตรียมเครื่องใช้
				A523 วิเคราะห์ข้อมูลตามหลักการและกระบวนการ
	B1 จัดการงานช่าง	B11 เตรียมการซ่อมบำรุง	B111 เตรียมการซ่อมบำรุง	A524 สรุปงานผลการปฏิบัติงานและกระบวนการ
				B111 เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
				B112 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
				B113 ตรวจรับอุปกรณ์ที่เข้าตามหลักการและกระบวนการ
				B114 พัดสกรตามหลักการและกระบวนการ
B2 ชิ้นส่วน	B12 ช่าง	B121 เครื่องมือ	B1211 เครื่องมือ	B121 เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
				B122 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
				B123 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
				B124 ทดสอบตามหลักการและกระบวนการ
				B125 เปรียบเทียบผลการปฏิบัติงานและกระบวนการ
	B21 จัดการช่าง	B211 เตรียมการซ่อมบำรุง	B2111 เตรียมการซ่อมบำรุง	B126 กำจัดเศษวัสดุตามหลักการและกระบวนการ
				B127 ทดสอบและตรวจสอบผลการปฏิบัติงานและกระบวนการ
				B211 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
				B212 เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
				B213 เตรียมอุปกรณ์และวัสดุตามหลักการและกระบวนการ
B3 ชิ้นส่วน	B22 ช่าง	B221 เครื่องมือ	B2211 เครื่องมือ	B214 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
				B221 ติดตั้งสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B222 จัดการเครื่องมือในสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B223 ผ่าสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B224 ตรวจสอบสภาพสกรและเครื่องมือในสกรตามหลักการและกระบวนการ
	B31 จัดการช่าง	B311 เตรียมการซ่อมบำรุง	B3111 เตรียมการซ่อมบำรุง	B225 เก็บรักษาซากสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B311 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
				B312 เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
				B313 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
				B314 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
B4 ชิ้นส่วน	B32 ช่าง	B321 เครื่องมือ	B3211 เครื่องมือ	B321 ติดตั้งชิ้นส่วนในสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B322 ติดตั้งชิ้นส่วนตามหลักการและกระบวนการ
				B323 ตรวจสอบการขึ้นสายของสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B324 ตรวจสอบการขึ้นสายของสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B325 ตรวจสอบการขึ้นสายของสกรตามหลักการและกระบวนการ
	B33 จัดการช่าง	B331 เตรียมการซ่อมบำรุง	B3311 เตรียมการซ่อมบำรุง	B326 ตรวจสอบการขึ้นสายของสกรตามหลักการและกระบวนการ
				B331 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
				B332 เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
				B333 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
				B334 เตรียมความพร้อมของอุปกรณ์ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ

คำมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Role	หน้าที่หลัก Key Function	หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence	สมรรถนะย่อย Element of Competence
		B4 จัดการบรรจุภัณฑ์	B41 เตรียมการก่อนการบรรจุภัณฑ์	B411 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ B412 เตรียมเครื่องจักรและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ B413 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ B414 เตรียมความพร้อมของห้องปฏิบัติการตามหลักการและกระบวนการ
				B421 บรรจุสินค้าและวัสดุ B422 ตรวจสอบสภาพหลังบรรจุตามหลักการและกระบวนการ
			B5 จัดการกับปริมาณผลิตภัณฑ์เพื่อส่ง	B511 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ B512 เตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ B513 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ B514 เตรียมความพร้อมของห้องปฏิบัติการตามหลักการและกระบวนการ B521 เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามหลักการและกระบวนการ B522 ตรวจสอบคุณภาพระหว่างการรับรักษาผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามหลักการและกระบวนการ
				B611 เตรียมผลิตภัณฑ์เพื่อส่งก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ B612 เตรียมพื้นที่ในการขนส่งผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามหลักการและกระบวนการ B613 เตรียมความพร้อมของห้องปฏิบัติการตามหลักการและกระบวนการ B621 ขนส่งผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามหลักการและกระบวนการ B622 ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อส่งระหว่างการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ
		B7 บริหารจัดการมาตรฐานงานผลิตภัณฑ์เพื่อส่ง	B71 จัดระบบงานผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามห้องโรงงาน	B711 จัดระบบงานผลิตภัณฑ์เพื่อส่งตามห้องโรงงาน B712 จัดเครื่องใช้ เครื่องจักร อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามกระบวนการ B713 จัดอุปกรณ์และแผนการปฏิบัติงานเพื่อส่งตามหลักการและกระบวนการ
				B721 ตรวจสอบสภาพเครื่องใช้ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามคู่มือ B722 เตรียมเครื่องใช้ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาตามหลักการและกระบวนการ B723 ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องใช้ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
			B73 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ	B731 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B732 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B733 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B741 บำรุงรักษาข้อมูลทางสถิติในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
				B742 บำรุงรักษาความปลอดภัยและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร B743 บำรุงรักษาความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
			B74 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมและสภาพแวดล้อมในการทำงาน	B741 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย B742 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย B743 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย
				B744 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย
			B75 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ	B751 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B752 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B753 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B754 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย
				B755 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย
			B76 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ	B761 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B762 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B763 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ B764 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย
				B765 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ปลอดภัย

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Role	หน้าที่หลัก Key Function	หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence	สมรรถนะย่อย Element of Competence
			B75 พัฒนาการปฏิบัติงานผลิต เนื้อสัตว์	B751 ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ B752 ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผล B753 มีทักษะงานการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ B754 สื่อสารในการดำเนินงานตามหลักการ B755 สอน/แลกเปลี่ยน/กำกับดูแล/แก้ปัญหาตามหลักการ B756 สร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อ
	C ผลิตเนื้อสัตว์ปีก			
	D ผลิตเนื้อไก่			

หมายเหตุ

การวิเคราะห์ข้อกำหนดของมาตรฐานสมรรถนะ จัดทำเฉพาะบทบาทหลัก B ผลิตเนื้อสุกร เท่านั้น

**ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ
บทบาทหลัก (Key Role)
B ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)
B1 จัดการงานฆ่าสุกร
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B11 เตรียมการก่อนการฆ่าสุกร

หน่วยย่อย (Element of Competence)
B111 เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)
1. การดำเนินงานเตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามคู่มือการใช้งานตามข้อกำหนดของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน 2. พื้นที่สำหรับรับสุกรมีชีวิตมีสภาพพร้อมใช้งานและความปลอดภัยในการทำงาน 3. เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน ถูกต้อง มีสภาพพร้อมใช้งานและความปลอดภัยในการทำงาน 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement)
1. พื้นที่สำหรับรับสุกรมีชีวิตครอบคลุมพื้นที่ทั้งภายในและภายนอกโรงงานที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิตทั้งหมดและคอกพักสุกร 2. สิ่งอำนวยความสะดวกครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย และระบบป้องกันโรค 3. วิธีการเตรียมพื้นที่ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการรับสุกร 4. เครื่องมือ อุปกรณ์ : เครื่องชั่ง เครื่องช็อตไฟฟ้าสำหรับต้อนสัตว์ เครื่องคอมพิวเตอร์สำหรับบันทึกข้อมูล ฯลฯ 5. วิธีการเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ : การทำความสะอาด การตรวจสภาพความพร้อมใช้งาน การบำรุงรักษา การจัดเก็บหลังการปฏิบัติเป็นไปตามคู่มือการใช้งาน 6. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือ ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 7. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของพื้นที่ เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. เอกสารรายการเบิกจ่ายเครื่องมือ อุปกรณ์

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้าในโรงงาน 3. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องจักร 5. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำความสะอาดและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานเตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก 2. ประเมินความสะอาดและความพร้อมใช้งานของพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence) B112 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและจำนวนเพียงพอในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะในงานเตรียมการก่อนฆ่าสุกร : การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก การเตรียม ใช้และบำรุงรักษา เครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ การใช้เครื่องจักร การใช้คอมพิวเตอร์พื้นฐาน การตรวจรับและการจัดการสุกรในคอกพัก การจดบันทึกข้อมูล 2. สุขลักษณะส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุขภาพร่างกาย พฤติกรรม การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 3. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สุขลักษณะ การแต่งกาย และสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน 4. แบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. สุขอนามัยส่วนบุคคล 5. การบริหารงานบุคคล 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสุลักษณะและพฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงาน 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน/บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

หน่วยย่อย (Element of Competence)
B113 ตรวจรับสุกรมีชีวิตตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิตครบถ้วน ถูกต้องตามมาตรฐานของโรงงาน 2. การตรวจสอบน้ำหนักของสุกรเป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 3. การตรวจสอบสภาพของสุกรเป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 4. ลักษณะของสุกรที่ผ่านการตรวจสอบเป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 5. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิต : ผลการตรวจปัสสาวะและซีรัม ไบเคเลี่ยนย้ายสุกรมีชีวิต ไบซังน้ำหนักหน้าฟาร์ม ไบตรวจสอบสุขภาพสัตว์จากฟาร์ม ฯลฯ 2. การตรวจสอบน้ำหนักสุกรมีชีวิต : การชั่งน้ำหนักรวม และการชั่งน้ำหนักรายตัว 3. การตรวจสอบสภาพสุกร : ตรวจสอบวิธีการภายนอก และตรวจสอบสภาพผิดปกติ 4. มาตรฐานของโรงงานครอบคลุมถึงมาตรฐานกรมปศุสัตว์ วิธีการภายนอก สภาพผิดปกติ และชั่งน้ำหนัก ฯลฯ 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ความบกพร่องของเครื่องมือ เครื่องชั่ง อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน ที่มาของสุกร จำนวนและสภาพของสุกรที่ผ่านและไม่ผ่านการตรวจรับ ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิต : ผลการตรวจปัสสาวะและซีรัม ไบเคเลี่ยนย้ายสุกรมีชีวิต ไบซังน้ำหนักหน้าฟาร์ม ไบตรวจสอบสุขภาพสัตว์จากฟาร์ม ฯลฯ 2. แบบบันทึกการปฏิบัติงานการตรวจรับสุกรมีชีวิต ประกอบด้วย แบบชั่งน้ำหนัก แบบตรวจสอบสุขภาพสุกรมีชีวิต ฯลฯ 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการใช้เครื่องชั่ง 2. คณิตศาสตร์พื้นฐาน 3. การเขียนรายงาน 4. การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ 5. การใช้ภาษาอังกฤษ 6. หลักการตรวจสอบสัตว์มีชีวิต 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องครบถ้วนของเอกสารรายงานการตรวจรับสุกรมมีชีวิต 2. ประเมินสภาพสุกรมที่ผ่านการตรวจรับเป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

หน่วยย่อย (Element of Competence)
B114 พักสุกรมตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การตอนสุกรมมีชีวิตเข้าคอกพักเป็นไปตามหลักการและข้อกำหนดของโรงงาน โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของสุกรมและผู้ปฏิบัติงาน 2. การจัดการดูแลสุกรมมีชีวิตในคอกพักเป็นไปตามหลักการจัดการสัตว์ก่อนฆ่า 3. สุกรมมีชีวิตในคอกพักมีสภาพสุขภาพตามหลักการพักสัตว์ก่อนถูกฆ่า 4. การบันทึกข้อมูลสุกรมมีชีวิตครบถ้วน ถูกต้องตามข้อกำหนดของโรงงานและเป็นปัจจุบัน 5. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ข้อกำหนดของโรงงาน : การจัดลำดับก่อน-หลัง การแยกสุกรมตามฟาร์ม การแยกสุกรมบาดเจ็บ/ป่วย ฯลฯ 2. สภาพสุขภาพของสุกรม : มีน้ำกินสมบูรณ์ สุกรนอนอย่างสบายในคอก ไม่เครียด ไม่หอบ ตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare) 3. ข้อมูลสุกรมมีชีวิต : ที่มาของสุกรม ลักษณะที่มองเห็นภายนอก ลำดับการเข้าพักก่อน-หลัง สุขภาพสุกรมแต่ละตัว ระยะเวลาพักในคอก (ประมาณ 2-6 ชั่วโมง) 4. การจัดการดูแลสุกรมมีชีวิตก่อนฆ่า : การจัดน้ำกินสำหรับสุกรม การดูแลสุกรมไม่ให้เครียดหรือบาดเจ็บ การจัดจำนวนสุกรมต่อคอก การถ่ายเทอากาศ ฯลฯ 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความบกพร่องของเครื่องมือ ระบบน้ำ การเจ็บป่วยของสุกรม การกีดกันของสุกรม สุกรมช็อคตายก่อนฆ่า ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน ที่มาของสุกรม จำนวนและสภาพของสุกรมในคอกพัก ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. แบบบันทึกลำดับการเข้าคอกพักของสุกรมและที่มาของสุกรม 2. สภาพของสุกรมที่อยู่ในบริเวณคอกพัก 3. แบบบันทึกการตรวจสอบสุขภาพ บริเวณคอกพัก ระบบน้ำ ฯลฯ 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 3. การจัดการสัตว์ก่อนฆ่า 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินสภาพสุกรภายหลังการต้อนเข้าคอกพักและขณะอยู่ในคอกพักสุกร 2. ประเมินความถูกต้อง ครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลสุกรมีชีวิต 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)	
ชื่อหน่วยสมรรถนะ :	
B11 เตรียมการก่อนการฆ่าสุกร	
กลุ่มเป้าหมาย :	
เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์	
คำสรุป :	
เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ 3. ตรวจสอบสุกรมีชีวิตตามหลักการและกระบวนการ 4. พักสุกรตามหลักการและกระบวนการ	
เนื้อหา :	
สมรรถนะย่อย B111	มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสุกรมีชีวิต เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B112	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตรวจสอบสุกรมีชีวิตและการจัดการสุกรในคอกพักทั้งด้านความรู้ ทักษะ สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน
สมรรถนะย่อย B113	มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบสุกรมีชีวิต เพื่อให้ได้สุกรที่มีคุณภาพตามมาตรฐานของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B114	มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการพักสุกรก่อนฆ่า เพื่อให้สุกรสุขสบาย ไม่เครียด ไม่หอบตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal Welfare)
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าและตัดแต่งเนื้อสัตว์	

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B12 ผ่าสุกร
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B121 เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของกฎหมายและวิธีปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน 2. พื้นที่สำหรับฆ่าสุกรมีความสะอาด พร้อมใช้งาน มีความปลอดภัยในการทำงาน และเหมาะสมกับวิธีการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน ถูกต้อง มีสภาพพร้อมใช้งานและมีความปลอดภัยในการทำงาน 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. พื้นที่สำหรับฆ่าสุกร : พื้นที่ภายในโรงงานและพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกรทั้งหมด 2. สิ่งอำนวยความสะดวกครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย และระบบป้องกันโรค ฯลฯ 3. วิธีการเตรียมพื้นที่ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงาน ด้วยการเช็ด ล้าง ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน ฯลฯ 4. เครื่องมือ เครื่องจักร : เครื่องช็อตสุกร หม้อต้มน้ำร้อน เครื่องดูดขน ระบบรอกเคลื่อนย้ายซากสุกร ชุดเป่าเศษขน เลื่อยไฟฟ้า ฯลฯ 5. วิธีการเตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยการเช็ด ล้าง ถู ฯลฯ การตรวจสอบสภาพความพร้อมใช้งาน การเตรียมน้ำร้อนและปรับอุณหภูมิ (หม้อต้มน้ำร้อน) การบำรุงรักษา การจัดเก็บหลังการปฏิบัติงานเป็นไปตามคู่มือการใช้งาน 6. ข้อกำหนดของกฎหมาย : มาตรฐานอาหารปลอดภัย ข้อกำหนดของโรงฆ่าสัตว์ 7. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือ เครื่องจักร ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบรอก อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 8. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. เอกสารรายการตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องจักร ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 2. ความปลอดภัยในการทำงาน 3. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบรอก 4. คุณสมบัติของสารเคมีและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 5. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหาร พ.ร.บ. โรงฆ่าสัตว์และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 6. หลักการเลือก ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรในงานฆ่าและ-ตัดแต่งสุกร 7. การสุขาภิบาลโรงงานและสิ่งแวดล้อม 8. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานเตรียมพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. ประเมินความสะอาดและความพร้อมใช้งานของพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวก 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence) B122 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการฆ่าสุกรเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของกฎหมาย และวิธีปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน 2. วัสดุและอุปกรณ์ในการฆ่าสุกรมีจำนวนครบถ้วน ถูกต้อง เหมาะสมกับลักษณะงาน อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและมีความปลอดภัยในการทำงาน 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. วัสดุและอุปกรณ์ : มีดแทงคอ มีดขูดขน เหล็กแตงคม ภาชนะใส่เลือด ฯลฯ 2. วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยการนึ่ง ลวกน้ำร้อน เช็ด ล้าง ใช้สารเคมี ฯลฯ การตรวจสอบสภาพความพร้อมใช้งาน การบำรุงรักษา การจัดเก็บหลังการปฏิบัติงานเป็นไปตามคู่มือการใช้งาน 3. ข้อกำหนดของกฎหมาย : มาตรฐานอาหารปลอดภัย ข้อกำหนดของโรงฆ่าสัตว์ 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวข้องกับความบกพร่องของวัสดุอุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. จำนวน สภาพความสะอาด ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของวัสดุอุปกรณ์ 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. เอกสารรายการตรวจสอบ/เบิก-จ่ายวัสดุอุปกรณ์ ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 2. ความปลอดภัยในการทำงาน 3. คุณสมบัติของสารเคมีและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหาร พ.ร.บ. โรงฆ่าสัตว์ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 5. หลักการเลือก ใช้และบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ในงานฆ่าและ-ตัดแต่งสุกร 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการฆ่าสุกร 2. ประเมินจำนวน ความสะอาดและความพร้อมใช้งานของวัสดุอุปกรณ์ในการฆ่าสุกร 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

หน่วยย่อย (Element of Competence)
B123 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและจำนวนเพียงพอในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะในงานฆ่าสุกร : การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก การเตรียม ใช้อุปกรณ์รักษาเครื่องมือ เครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์ การทำให้สุกรสลบ การเอาเลือดออก การกำจัดขนสุกร และการทำความสะอาดสุกรหลังการฆ่า การจดบันทึกข้อมูล ฯลฯ 2. สุขลักษณะส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุขภาพร่างกาย พฤติกรรม การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 3. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สุขลักษณะ การแต่งกาย และสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. แบบรายงานการทำผิดพลาดวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. สุขอนามัยส่วนบุคคล 5. การบริหารงานบุคคล 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดพลาดวินัยของผู้ปฏิบัติงาน/บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

หน่วยย่อย (Element of Competence)
B124 ทำให้สุกรสลบตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การต้อนสุกรเข้าพื้นที่ทำสลบเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน โดยให้สุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุดหรือไม่เกิดเลย 2. วิธีการทำให้สุกรสลบเป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติของโรงงานอย่างเคร่งครัดและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 3. สภาพของสุกรหลังการทำให้สลบมีลักษณะหมดสติสมบูรณ์ ไม่ทรมาณและอยู่ในสภาพพร้อมเพื่อการเอาเลือดออก 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ข้อกำหนดของโรงงาน : การทำความสะอาดตัวสุกร การจัดลำดับก่อน-หลัง ระยะเวลาในการทำให้สลบ การปฏิบัติงานตามหลัก Animal Welfare 2. ขั้นตอนการทำให้สุกรสลบเกี่ยวข้องกับ : ตำแหน่งที่ทำให้สลบ วิธีการทำให้สลบ (เช่น ใช้ไฟฟ้าช็อต ใช้แก๊ส ใช้ค้อนทุบ) 3. สภาพหมดสติสมบูรณ์ : สุกรนอนสลบนิ่ง ไม่เครียด ไม่ดิ้นกระตุก ฯลฯ 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ความบกพร่องของเครื่องมือ อุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานการปฏิบัติงาน ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. แบบบันทึกลำดับการเข้าทำสลบของสุกร 2. จำนวนและสภาพของสุกรหลังการทำสลบ 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการและกระบวนการทำให้สุกรสลบ 2. หลัก Animal Welfare 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่วและความถูกต้องในการปฏิบัติงานต้อนสุกรเข้าพื้นที่ทำสลบ 2. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้อง และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงานทำให้สุกรสลบ 3. ประเมินจากสภาพของสุกรที่ผ่านการทำให้สลบ 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

หน่วยย่อย (Element of Competence)
B125 เอาเลือดสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. วิธีการเอาเลือดสุกรออกเป็นไปตามขั้นตอนการปฏิบัติงาน ตามข้อกำหนดของโรงงานและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. สภาพของซากสุกรหลังจากเอาเลือดออกมีสภาพเสียชีวิตสมบูรณ์และไม่ทรมาณ 3. เลือดสุกรมีลักษณะสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อนพร้อมที่จะนำไปทำเลือดต้มต่อไป 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. วิธีปฏิบัติในการเอาเลือดสุกรออกครอบคลุมถึง : การเอาเลือดออกทันทีหลังสุกรสลบ การแทงคอในตำแหน่งที่ถูกต้อง บาดแผลมีขนาดเล็ก เอาเลือดออกได้มากที่สุด 2. สภาพสุกรเสียชีวิตสมบูรณ์ : อวัยวะของสุกรไม่มีการเคลื่อนไหว ไม่เกร็งตัว ไม่กระตุก ไม่เครียด 3. สิ่งปนเปื้อน : ขน มูลสุกร ฯลฯ 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ความบกพร่องของเครื่องมือ อุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติและผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. จำนวนและสภาพของสุกรที่ผ่านการเอาเลือดออก 2. ลักษณะบาดแผลที่เอาเลือดออก 3. คุณภาพและปริมาณของเลือดสุกร 4. บันทึก/แบบรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลัก Animal Welfare 2. หลักการและกระบวนการเอาเลือดสุกรออก 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว และความถูกต้องจากการปฏิบัติงานเอาเลือดสุกรออกที่เป็นไปตามลำดับขั้นตอนและปลอดภัย 2. ประเมินปริมาณและความสะอาดของเลือดสุกร 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B126 กำจัดขนสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การเตรียมน้ำร้อนเป็นไปตามลำดับขั้นตอนกระบวนการ ได้ปริมาณน้ำร้อนเพียงพอและมีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน 2. วิธีการกำจัดขนสุกรออกเป็นไปตามลำดับขั้นตอนปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 3. สภาพของซากสุกรหลังจากกำจัดขนออกมีความสะอาดตามมาตรฐานของโรงงาน 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน

ขอบเขต (Range Statement) 1. การเตรียมน้ำร้อนครอบคลุมถึง : วิธีการต้มน้ำ ปริมาณน้ำที่ต้ม การควบคุมอุณหภูมิของน้ำ การเปลี่ยนน้ำ ฯลฯ 2. วิธีการกำจัดขนสุรอกครอบคลุมถึง : การล้างซาก การลวกน้ำร้อน เวลาในการลวกน้ำร้อน การชูดขน ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ความบกพร่องของเครื่องมืออุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. แบบบันทึกอุณหภูมิของน้ำร้อนที่ใช้ลวก 2. จำนวนและสภาพของซากสุรอกที่ผ่านการกำจัดขน 3. บันทึก/แบบรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการและกระบวนการกำจัดขนสุรอก 2. ความปลอดภัยในการทำงาน 3. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว และความถูกต้องจากการปฏิบัติงานกำจัดขนสุรอกที่เป็นไปตามลำดับขั้นตอนและปลอดภัย 2. ประเมินปริมาณและความสะอาดของซากสุรอก 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

หน่วยย่อย (Element of Competence) B127 ทำความสะอาดสุรอกหลังการฆ่าตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การทำความสะอาดสุรอกเป็นไปตามลำดับขั้นตอนกระบวนการ ตามข้อกำหนดของโรงงานและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. ซากสุรอกหลังการทำความสะอาดอยู่ในสภาพพร้อมเพื่อการชำแหละ 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การทำความสะอาดสุรอกครอบคลุมถึง : การเผาขนขาและหัว การล้างน้ำทำความสะอาด 2. สภาพซากสุรอกที่พร้อมชำแหละ : สะอาด ปราศจากขน ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. จำนวนและสภาพของซากสุรอก 2. คู่มือการปฏิบัติงาน 3. บันทึก/แบบรายงานการปฏิบัติงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการทำความสะอาดสุกรหลังฆ่า 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว และความถูกต้องจากการปฏิบัติงานทำความสะอาดสุกรที่เป็นไปตามลำดับขั้นตอนและปลอดภัย 2. ประเมินผลงานการทำความสะอาดสุกรจากสภาพซากสุกร 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)							
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B12 ฆ่าสุกร							
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์							
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักรและสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ 3. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ 4. ทำให้สุกรสลบตามหลักการและกระบวนการ 5. เอาเลือดสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ 6. กำจัดขนสุกรตามหลักการและกระบวนการ 7. ทำความสะอาดสุกรหลังการฆ่าตามหลักการและกระบวนการ							
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B121</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมพื้นที่ เครื่องจักร เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน</td></tr> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B122</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน</td></tr> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B123</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานฆ่าสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B121	มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมพื้นที่ เครื่องจักร เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B122	มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B123	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานฆ่าสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน
สมรรถนะย่อย B121	มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมพื้นที่ เครื่องจักร เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน						
สมรรถนะย่อย B122	มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน						
สมรรถนะย่อย B123	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานฆ่าสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สุขลักษณะส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน						

เนื้อหา (ต่อ) :

- | | |
|-------------------------|---|
| สมรรถนะย่อย B124 | มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการทำให้สุกสลับตามข้อกำหนดของโรงงานและมีความปลอดภัย เพื่อให้ได้สุกที่มีลักษณะหมดสติสมบูรณ์ ไม่ทรمانและอยู่ในสภาพพร้อมเพื่อการเอาเลือดออก |
| สมรรถนะย่อย B125 | มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการเอาเลือดสุกออกตามข้อกำหนดของโรงงานและมีความปลอดภัย เพื่อให้ได้สุกที่มีสภาพเสียชีวิตสมบูรณ์และไม่ทรمان |
| สมรรถนะย่อย B126 | มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการกำจัดขนสุกตามข้อกำหนดของโรงงานและมีความปลอดภัย เพื่อให้ได้ซากสุกที่มีความสะอาดตามมาตรฐานของโรงงาน |
| สมรรถนะย่อย B127 | มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการทำความสะอาดสุกหลังการฆ่าตามข้อกำหนดของโรงงานและมีความปลอดภัย เพื่อให้ได้ซากสุกที่อยู่ในสภาพสะอาดและพร้อมชำแหละ |

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs :

หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

**ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)	
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ	
บทบาทหลัก (Key Role)	
B	ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)	
B2	จัดการชำแหละซากสุกร
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)	
B21	เตรียมการก่อนการชำแหละซากสุกร

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)	
B211 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ	
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	
1. การดำเนินงานเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามข้อกำหนดของกฎหมาย ตามวิธีการปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. พื้นที่ปฏิบัติงานชำแหละซากสุกรมีความสะอาด พร้อมใช้งาน และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. การบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน	
ขอบเขต (Range Statement)	
1. พื้นที่ปฏิบัติงาน : พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการชำแหละซากสุกรทั้งหมด 2. สิ่งอำนวยความสะดวก : ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ 3. วิธีเตรียมพื้นที่ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยวิธีการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน ฯลฯ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ	
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)	
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด พร้อมใช้งานของพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. คู่มือการปฏิบัติงาน (ถ้ามี) 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน	

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. การสุขาภิบาลโรงงาน 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 5. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า 6. หลักการและกระบวนการฆ่าและเนื้อสัตว์
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความสะดวกและพร้อมใช้งานของพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวก 2. ประเมินจากความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B212 เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือเป็นไปตามลำดับก่อนหลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของกฎหมาย/วิธีการปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. เครื่องจักรและเครื่องมือมีสภาพพร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องจักรและเครื่องมือในการฆ่าและซากสุกร : รอกไฟฟ้า เลื่อยไฟฟ้า เครื่องชั่ง ห้องเย็น ฯลฯ 2. วิธีการเตรียมเครื่องมือและเครื่องจักร : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน การตรวจสอบสภาพความพร้อมในการใช้งาน การจัดเก็บบำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงาน ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือเครื่องจักร อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลา และสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือเครื่องจักร 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. สภาพความพร้อมปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือและเครื่องจักร 5. บันทึกการตรวจสอบความพร้อมใช้งาน การจัดเก็บและบำรุงรักษาหลังปฏิบัติงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. มาตรฐานความปลอดภัย กฎหมายอาหารหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. หลักการเตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องจักรเครื่องมือ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. การสุขาภิบาลโรงงานชั้นพื้นฐาน 5. คุณสมบัติของสารเคมีและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 6. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความถูกต้องในการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามลำดับก่อนหลัง/คู่มือการใช้งาน 2. ประเมินจากความสะอาดและสภาพความพร้อมในการใช้งานของเครื่องจักร เครื่องมือ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B213 เตรียมอุปกรณ์และวัสดุตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมวัสดุและอุปกรณ์เป็นไปตามลำดับก่อนหลัง ตามคู่มือการใช้งาน เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. วัสดุและอุปกรณ์มีสภาพพร้อมใช้งาน เหมาะสมและเพียงพอกับสภาพการปฏิบัติงานและเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. วัสดุและอุปกรณ์ในการชำแหละซากสุกร : มีด เหล็กแท่งคม ขวาน ภาชนะ เชียง เครื่องชั่ง สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อ ฯลฯ 2. วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนหรือหลังการปฏิบัติงานด้วยการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน การตรวจสอบสภาพความพร้อมในการใช้งาน และการจัดเก็บบำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงาน 3. ชนิด ปริมาณของวัสดุและอุปกรณ์ ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต 4. มาตรฐานความปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของวัสดุและอุปกรณ์อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงานปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการวัสดุและอุปกรณ์ 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. แบบบันทึกการตรวจสอบการทำงานของเครื่องจักร 5. เอกสารรายการเบิกจ่ายวัสดุอุปกรณ์

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการเตรียม ใช้และบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ 2. หลักการและกระบวนการฆ่าและซาทูกร 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. หลักการทำความสะอาดวัสดุและอุปกรณ์ 5. หลักการใช้เครื่องชั่ง 6. การจดบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการตรวจสอบวัสดุและอุปกรณ์ 2. ประเมินความสะอาดและสภาพความพร้อมในการใช้งานของวัสดุและอุปกรณ์ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B214 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและจำนวนเพียงพอในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะในงานเตรียมการก่อนการฆ่าและซาทูกร : การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน เครื่องมือ เครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก การฆ่าและซาทูกร การจัดการเครื่องในสุกร การจดบันทึกข้อมูล ฯลฯ 2. สุขลักษณะส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุขภาพร่างกาย พฤติกรรม การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 3. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สุขลักษณะ การแต่งกายและสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน 4. แบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. สุขอนามัยส่วนบุคคลตามมาตรฐานของโรงงาน 2. ความปลอดภัยในการทำงาน 3. ระเบียบข้อบังคับในการทำงานตามมาตรฐานของโรงงาน 4. หลักการและกระบวนการฆ่าและสัตว์ 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสัญลักษณ์ของผู้ปฏิบัติงาน 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน /บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)									
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B21 เตรียมการก่อนการฆ่าและซากสุกร									
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์									
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ 3. เตรียมอุปกรณ์และวัสดุตามหลักการและกระบวนการ 4. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ									
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B211</td><td>มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B212</td><td>มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B213</td><td>มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B214</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B211	มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B212	มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B213	มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B214	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน
สมรรถนะย่อย B211	มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน								
สมรรถนะย่อย B212	มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน								
สมรรถนะย่อย B213	มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยทั้งต่อซากสุกรและผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน								
สมรรถนะย่อย B214	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานฆ่าและซากสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน								
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าและและตัดแต่งเนื้อสัตว์									

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B22 ชำแหละซากสุกร
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B221 ตัดหัวสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การตัดหัวสุกรเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลงานและความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน 2. หัวสุกรที่ได้จากการตัดแยกออกจากซากเป็นไปตามมาตรฐานสินค้า 3. บาดแผลบริเวณรอยต่อที่ซากและหัวสุกรมีลักษณะเรียบ สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ข้อกำหนดของโรงงานครอบคลุม : ตำแหน่งที่ตัดระหว่างข้อต่อกระดูกคอและหัว ระยะห่างจากหูประมาณ 1-3 เซนติเมตร การล้างทำความสะอาดบาดแผลรอยต่อที่ซากและหัว ฯลฯ 2. มาตรฐานสินค้า : การตัดหัวเต็ม การตัดคางติดไปกับซาก ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความบกพร่องของเครื่องมือ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพของหัวสุกร ลักษณะบาดแผลรอยต่อที่ซากของสุกร 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. หลักการและกระบวนการตัดหัวสุกร 3. กายวิภาคและสรีระของสุกร 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้อง และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงานตัดหัวสุกร 2. ประเมินจากสภาพของหัวสุกรและซากสุกร 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B222 จัดการเครื่องในสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การจัดการเอาเครื่องในสุกรออกเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลงานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. การคัดแยก ตัดแต่งและทำความสะอาดเครื่องในเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าและกระบวนการควบคุมคุณภาพ 3. การเก็บรักษาเครื่องในเป็นไปตามหลักการ กระบวนการและข้อกำหนดของโรงงาน 4. คุณภาพของเครื่องในของสุกรมีลักษณะสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน และถูกคัดแยกตามมาตรฐานสินค้า 5. ปริมาณของผลผลิตเครื่องในสุกรที่ได้ (yield) ครบถ้วนตามแผนการผลิตและเป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 6. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 7. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน ขอบเขต (Range Statement) 1. ข้อกำหนดของโรงงานครอบคลุมถึง : การผ่าท้อง เจาะเพศ รัดปลายทวาร เลาะเอาเครื่องในออก ฯลฯ 2. การคัดแยกเครื่องใน : เครื่องในขาว (ลำไส้ กระเพาะ มดลูก) เครื่องในแดง (หัวใจ ปอด ตับ ม้าม ไต) ฯลฯ 3. การทำความสะอาดครอบคลุมถึง : การล้าง การลวก การต้ม ฯลฯ ขึ้นอยู่กับชนิดของเครื่องใน 4. การเก็บรักษาเครื่องในครอบคลุมถึง : อุณหภูมิ (แช่เย็น แช่เยือกแข็ง) ระยะเวลาในการเก็บ ภาชนะบรรจุ ฯลฯ 5. การควบคุมคุณภาพของเครื่องในครอบคลุมถึง : ระยะเวลาในการทำงาน อุณหภูมิของการเก็บรักษา ฯลฯ 6. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความบกพร่องของเครื่องมือ ความผิดปกติของเครื่องใน อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 7. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. ปริมาณและลักษณะทางกายภาพของเครื่องในสุกรภายหลังการคัดแยก ตัดแต่งและทำความสะอาด 2. สภาพการเก็บรักษาเครื่องใน 3. แบบบันทึกข้อมูลน้ำหนัก วันเดือนปีที่ผลิต ฯลฯ 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. หลักการและกระบวนการเอาเครื่องในสุกรออก 3. กายวิภาคของเครื่องในสุกร 4. หลักการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ด้วยการแช่เย็น แช่เยือกแข็ง 5. การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติงานจัดการเครื่องในสุกร 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้อง และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงานจัดการเครื่องในสุกร 2. ประเมินจากปริมาณและลักษณะทางกายภาพของเครื่องในสุกร 3. ประเมินจากการปฏิบัติงานเก็บรักษาและควบคุมคุณภาพของเครื่องในสุกร 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 5. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B223 ผ่าซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การจัดการซากสุกรก่อนผ่าซากเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลงานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. วิธีการผ่าซากสุกรเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงานและกระบวนการควบคุมคุณภาพ 3. การจัดการซากสุกรหลังการผ่าซากเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลงานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 4. สภาพของซากสุกรมีลักษณะสะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 5. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ข้อกำหนดของโรงงานครอบคลุมถึง : การล้างทำความสะอาดซากสุกรภายหลังการเอาเครื่องในออก การแขวนซาก การผ่าซากด้วยเลื่อย การทำความสะอาดซากภายหลังการผ่าซาก การกำจัดเศษกระดูก ฯลฯ 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความบกพร่องของเครื่องมือ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. ปริมาณและลักษณะทางกายภาพของซากสุกรก่อนและหลังการผ่าซาก 2. แบบบันทึกข้อมูลปริมาณ น้ำหนัก สภาพซาก วันเดือนปีที่ผลิต ฯลฯ 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. หลักการและกระบวนการผ่าซากสุกร 3. กายวิภาคและสรีระของสุกร 4. การใช้เครื่องมือเครื่องจักรในการปฏิบัติงานผ่าซากสุกร 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้อง และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงานผ่าซากสุกร 2. ประเมินจากปริมาณและลักษณะทางกายภาพของซากสุกรก่อนและหลังการผ่าซาก 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B224 ตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในสุกรถูกต้องตามหลักการ กระบวนการ และคู่มือการใช้งาน 2. การตรวจสอบคุณภาพของซากสุกรและเครื่องในสุกรเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ และหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/มาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ผลการตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในสุกรถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การตรวจสอบคุณภาพ : การตรวจสอบการปนเปื้อนทางประสาทสัมผัส การตรวจสอบวิธีการของซากสุกรและเครื่องใน การตรวจสอบตามมาตรฐานโรงงาน 2. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความบกพร่องของเครื่องมือ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 3. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. ปริมาณและลักษณะทางกายภาพของซากสุกรก่อนและหลังการผ่าซาก 2. แบบบันทึกข้อมูลปริมาณ น้ำหนัก สภาพซาก วันเดือนปีที่ผลิต ฯลฯ 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพซากและเครื่องในสุกร 2. กายวิภาคและสรีระของสุกร 3. การเลือก เตรียม ใช้และเก็บรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพซากและเครื่องในสุกร 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้อง และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงานตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องใน 2. ประเมินจากคุณภาพซากสุกรและเครื่องในที่ผ่านการตรวจสอบ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B225 เก็บรักษาซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. วิธีการเก็บรักษาซากสุกรเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ซากสุกรที่เก็บรักษามีการจัดเรียงตามลำดับก่อน-หลัง และมีลักษณะทางกายภาพที่ดี 3. การบันทึกการรับซากสุกรเข้าห้องเย็นเป็นไปอย่างมีระบบและตรวจสอบได้ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน

ขอบเขต (Range Statement) 1. วิธีการเก็บรักษาซากสุกรครอบคลุมถึง : การควบคุมอุณหภูมิห้องเย็น การเรียงลำดับก่อน-หลังของซาก การจัดระบบข้อมูลที่มาของซาก ฯลฯ 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความบกพร่องของการควบคุมอุณหภูมิ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ปริมาณและคุณภาพของผลที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. ปริมาณและลักษณะทางกายภาพของซากสุกร 2. แบบบันทึกข้อมูลปริมาณ น้ำหนัก สภาพซาก วันเดือนปีที่ผลิต ฯลฯ 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. หลักการและกระบวนการเก็บรักษาซากสุกร 3. การทำงานของห้องเย็น 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้อง และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนในการปฏิบัติงานเก็บรักษาซากสุกร 2. ประเมินจากปริมาณและลักษณะทางกายภาพที่ดีของซากสุกรในห้องเย็น 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B22 ชำแหละซากสุกร
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพชำแหละ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. ตัดหัวสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ 2. จัดการเครื่องในสุกรตามหลักการและกระบวนการ 3. ผ่าซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ 4. ตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในตามหลักการและกระบวนการ 5. เก็บรักษาซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ

เนื้อหา :

- สมรรถนะย่อย B221** มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการตัดหัวสุกรให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน และการจัดการหัวสุกร และซากสุกรให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้า โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลงานและความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน
- สมรรถนะย่อย B222** มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการจัดการเครื่องในสุกรให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานสินค้า และกระบวนการควบคุมคุณภาพ ตั้งแต่การเอาเครื่องในออก การคัดแยก การตัดแต่งทำความสะอาด และการเก็บรักษา เพื่อให้ได้เครื่องในที่มีคุณภาพ สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน
- สมรรถนะย่อย B223** มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการจัดการซากสุกรให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน ตั้งแต่การจัดการซากสุกรก่อนผ่าซาก การผ่าซาก และการจัดการซากสุกรหลังการผ่าซาก โดยคำนึงถึงคุณภาพของผลงานและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน
- สมรรถนะย่อย B224** มุ่งเน้นหลักการและขั้นตอนกระบวนการตรวจคุณภาพซากและเครื่องในสุกร เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานสินค้าและกระบวนการควบคุมคุณภาพ
- สมรรถนะย่อย B225** มุ่งเน้นวิธีการเก็บรักษาซากสุกรในห้องเย็นโดยครอบคลุมถึง การจัดเรียงลำดับก่อน-หลังของซากสุกร การเก็บรักษาซากสุกรในห้องเย็น และการจัดระบบข้อมูลที่มาของซากสุกร เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ผลผลิตมีคุณภาพและตรวจสอบได้

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs :

หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

**ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)	
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ	
บทบาทหลัก (Key Role)	
B	ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)	
B3	จัดการตัดแต่งซากสุกร
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)	
B31	เตรียมการก่อนการตัดแต่งซากสุกร

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)	
B311 เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ	
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	
1. การดำเนินงานเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามข้อกำหนดของกฎหมาย ตามวิธีการปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. พื้นที่ปฏิบัติงานตัดแต่งซากสุกรมีความสะอาด พร้อมใช้งาน และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. การบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน	
ขอบเขต (Range Statement)	
1. พื้นที่ปฏิบัติงาน : พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการตัดแต่งซากสุกรทั้งหมด 2. สิ่งอำนวยความสะดวก : ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ 3. วิธีเตรียมพื้นที่ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยวิธีการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน ฯลฯ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ	
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)	
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด พร้อมใช้งานของพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. คู่มือการปฏิบัติงาน (ถ้ามี) 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน	

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. การสุขาภิบาลโรงงาน 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 5. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า 6. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 7. การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความสะดวกและพร้อมใช้งานของพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวก 2. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B312 เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือเป็นไปตามลำดับก่อนหลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของกฎหมาย/วิธีการปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. เครื่องจักรและเครื่องมือมีสภาพพร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องจักรและเครื่องมือในการตัดแต่ง : สายพานลำเลียง เครื่องเลื่อย เครื่องลอกหนัง เครื่องตรวจจับโลหะ เครื่องบด เครื่องสไลด์ ฯลฯ 2. วิธีการเตรียมเครื่องมือและเครื่องจักร : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน การตรวจสอบความพร้อมในการใช้งาน การจัดเก็บบำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงาน ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือเครื่องจักร อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานการปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือเครื่องจักร 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. สภาพความพร้อมปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือและเครื่องจักร 5. บันทึกการเบิกจ่ายและการตรวจสอบความพร้อมใช้งาน การจัดเก็บและบำรุงรักษาหลังปฏิบัติงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. มาตรฐานความปลอดภัย กฎหมายอาหารหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. หลักการเตรียม ใช้อย่างปลอดภัยเครื่องจักรเครื่องมือ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. การสุขาภิบาลโรงงานชั้นพื้นฐาน 5. คุณสมบัติของสารเคมีและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 6. หลักการและกระบวนการฆ่าสุกร 7. การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความถูกต้องในการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามลำดับก่อนหลัง/คู่มือการใช้งาน 2. ประเมินจากความสะดวกและสภาพความพร้อมในการใช้งานของเครื่องจักร เครื่องมือ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B313 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมวัสดุและอุปกรณ์เป็นไปตามลำดับก่อนหลัง ตามคู่มือการใช้งาน เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. วัสดุและอุปกรณ์มีสภาพพร้อมใช้งาน เหมาะสมและเพียงพอกับสภาพการปฏิบัติงานและเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. วัสดุและอุปกรณ์ในการตัดแต่ง : มีดตัดแต่ง เหล็กแท่งคม ตะกร้า ถาด เขียง เครื่องชั่ง ฯลฯ 2. วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนหรือหลังการปฏิบัติงานด้วยการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน การตรวจสอบสภาพความพร้อมในการใช้งาน และการจัดเก็บบำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงาน 3. มาตรฐานความปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 4. ชนิด ปริมาณของวัสดุและอุปกรณ์ ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของวัสดุและอุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการวัสดุและอุปกรณ์ 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. แบบบันทึกการตรวจสอบการทำงานของเครื่องจักร 5. เอกสารรายการเบิกจ่ายวัสดุอุปกรณ์

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการเตรียม ไข้และบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ 2. ความปลอดภัยในการทำงาน 3. การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจำนวนและความถูกต้องในการจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 2. ประเมินความสะอาดและสภาพความพร้อมในการใช้งานของวัสดุและอุปกรณ์ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B314 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและจำนวนเพียงพอในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีสัญลักษณ์ส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะในงานติดตั้งซากสุกร : การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก การเตรียม ไข้และบำรุงรักษา เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ การติดตั้งชิ้นส่วนใหญ่และ ชิ้นส่วนย่อย การตรวจสอบคุณภาพ การจดบันทึกข้อมูล ฯลฯ 2. สัญลักษณ์ส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุขภาพร่างกาย พฤติกรรม การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 3. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สัญลักษณ์ การแต่งกาย และสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สัญลักษณ์ของผู้ปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัย 4. แบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการติดตั้งซากสุกร 3. กายวิภาคและสรีระของสุกร 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. สุขอนามัยส่วนบุคคล 6. การบริหารงานบุคคล 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสัญลักษณ์ของผู้ปฏิบัติงาน 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน/บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
--

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)

ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B31 เตรียมการก่อนการตัดแต่งซากสุกร
--

กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพชำแหละ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์

คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ 3. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ 4. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ

เนื้อหา :

สมรรถนะย่อย B311	มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการตัดแต่งซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B312	มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานตัดแต่งซากสุกร เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B313	มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตัดแต่งซากสุกร เพื่อให้มีจำนวนเพียงพอ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B314	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตัดแต่งซากสุกร ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B32 ตัดแต่งชิ้นส่วนซากสุกร
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B321 ตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ของซากสุกรเป็นไปตามกระบวนการและหรือหลักการตัดแต่งแบบสากล/มาตรฐานสินค้าของโรงงาน 2. ชิ้นส่วนใหญ่ได้รับการคัดแยก/ตัดแต่งครบถ้วนถูกต้องตามมาตรฐานสินค้าของโรงงาน 3. ซากสุกร กระบวนการตัดแต่ง และชิ้นส่วนใหญ่ มีการควบคุมคุณภาพถูกต้อง เหมาะสมและเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ผลผลิตที่ได้ (yield) มีปริมาณครบถ้วนตามแผนการผลิตและเป็นไปตามมาตรฐานสากล/มาตรฐานผลผลิตของโรงงาน 5. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนถูกต้องและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ชิ้นส่วนใหญ่ : ชิ้นส่วนขาหน้า ชิ้นส่วนขาหลัง สามชิ้นและเนื้อสันหลัง ชิ้นส่วนพลอยได้ (By Product) 2. กระบวนการตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ : การเคลื่อนย้ายซาก การตัดแต่งแยกชิ้นส่วนและเลาะกระดูกออกจากซากสุกร การตัดแต่ง และเลาะกระดูกออกจากชิ้นส่วนสุกร 3. การคัดแยกซากและชิ้นส่วน : ประเภทของสุกร ที่มาของสุกร ภายวิภาคของสุกร ปริมาณเนื้อแดง น้ำหนัก ฯลฯ 4. หลักการตัดแต่งแบบสากล/มาตรฐานของสินค้า : ปริมาณไขมันปกคลุม ลักษณะของสินค้า ตาหนิของสินค้า เปอร์เซ็นต์สูญเสีย ฯลฯ 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับกระบวนการตัดแต่ง ซากสุกรชิ้นส่วนใหญ่มกพร่องของเครื่องมือเครื่องจักร อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 7. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ปฏิบัติ รายงานงานที่ปฏิบัติงาน ปริมาณตัดแต่งต่อวัน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ 8. การควบคุมคุณภาพ : อุณหภูมิของซากและชิ้นส่วน ระยะเวลาในการทำงาน ฯลฯ 9. แผนการผลิต : ปริมาณสินค้าที่ทำการผลิต 10. ผลที่ได้จากการผลิต (Yield) : ปริมาณของชิ้นส่วนที่ผลิตได้จากปริมาณสุกรที่นำเข้ามาตัดแต่ง โดยไม่มีการสูญเสียหรือมีไม่เกินที่กำหนด
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารกำหนดปริมาณซาก ชิ้นส่วนใหญ่ที่ต้องดำเนินการผลิต (แผนการปฏิบัติ) 2. เอกสารเบิกจ่ายซากสุกรจากห้องเย็นเพื่อนำมาตัดแต่ง 3. ปริมาณและคุณภาพของชิ้นส่วนใหญ่ และชิ้นส่วนพลอยได้ 4. แบบรายงานการตัดแต่ง/การควบคุมคุณภาพ/เปอร์เซ็นต์สูญเสีย 5. แบบบันทึกอุณหภูมิของซาก ชิ้นส่วนใหญ่และพื้นที่ทำการตัดแต่งก่อนระหว่างและหลังการตัดแต่ง 6. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. ระเบียบข้อบังคับในการทำงานตามมาตรฐานของโรงงาน 3. ความรู้เกี่ยวกับกายวิภาคและสรีระของสุกร 4. การตัดแต่งซากและชิ้นส่วนสุกร 5. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหาร/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง 6. คณิตศาสตร์พื้นฐาน 7. การใช้ภาษาอังกฤษ 8. การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้องในการปฏิบัติงานตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ให้เป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 2. ประเมินสภาพชิ้นส่วนใหญ่ที่ผ่านการตัดแต่งเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B322 ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยเป็นไปตามกระบวนการและหรือหลักการตัดแต่งแบบสากล/มาตรฐานสินค้าของโรงงาน 2. ชิ้นส่วนย่อยได้รับการคัดแยก/ตัดแต่งครบถ้วนถูกต้องตามหลักการตัดแต่งแบบสากล/มาตรฐานสินค้าของโรงงาน 3. ชิ้นส่วนใหญ่ กระบวนการตัดแต่งและชิ้นส่วนย่อยมีการควบคุมคุณภาพถูกต้องเหมาะสมและเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ผลผลิตที่ได้ (Yield) มีปริมาณครบถ้วนตามแผนการผลิต และเป็นไปตามมาตรฐานสากล/มาตรฐานผลผลิตของโรงงาน 5. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนถูกต้องและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ชิ้นส่วนย่อย : สะโพก ไหล่ สามชั้น สันนอก สันใน สันคอ ขา ซี่โครงและกระดูกสันหลัง ชิ้นส่วนพลอยได้ (By Product) 2. กระบวนการการตัดแต่งชิ้นส่วนย่อย : การหั่นด้วยเครื่อง/มือ แลด้วยเครื่อง/มือ บด ฯลฯ 3. การคัดแยกชิ้นส่วน : ประเภทของสุกร ที่มาของสุกร ไหล่ สะโพก สามชั้น เนื้อสัน ขา น้ำหนัก ฯลฯ 4. หลักการตัดแต่งแบบสากล/มาตรฐานของสินค้า : ปริมาณไขมันปกคลุม ลักษณะของสินค้า ตาหนีของสินค้า เปอร์เซ็นต์สูญเสีย ฯลฯ 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับกระบวนการตัดแต่ง ชิ้นส่วนใหญ่ ชิ้นส่วนย่อย ความบกพร่องของเครื่องมือเครื่องจักร อุบัติเหตุ ระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 7. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน ควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ปริมาณตัดแต่งต่อวัน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ 8. การควบคุมคุณภาพ : อุณหภูมิของซากชิ้นส่วน ระยะเวลาในการทำงาน ตรวจการปนเปื้อนโลหะ ฯลฯ 9. แผนการผลิต : ปริมาณสินค้าที่ทำการผลิต 10. ผลที่ได้จากการผลิต (Yield) : ปริมาณของชิ้นส่วนที่ผลิตได้จากปริมาณสุกรที่นำเข้ามาตัดแต่ง โดยไม่มีการสูญเสียหรือมีไม่เกินกำหนด

หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารกำหนดปริมาณชิ้นส่วนย่อยที่ต้องดำเนินการผลิต (แผนการปฏิบัติงาน) 2. เอกสารเบิก-จ่ายชิ้นส่วนใหญ่เพื่อนำมาตัดแต่ง 3. ปริมาณและคุณภาพของชิ้นส่วนย่อย ชิ้นส่วนพลอยได้ 4. แบบรายงานการตัดแต่ง/การควบคุมคุณภาพ/เปอร์เซ็นต์สูญเสีย 5. แบบบันทึกอุณหภูมิของชิ้นส่วนใหญ่ ชิ้นส่วนย่อยและพื้นที่ทำการตัดแต่งก่อนระหว่างและหลังการตัดแต่ง 6. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. ระเบียบข้อบังคับในการทำงานตามมาตรฐานของโรงงาน 3. ความรู้เกี่ยวกับกายวิภาคและสรีระของสุกร 4. การตัดแต่งซากและชิ้นส่วนสุกร 5. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหาร/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง 6. คณิตศาสตร์พื้นฐาน 7. การใช้ภาษาอังกฤษ 8. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้องในการปฏิบัติงานตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยให้เป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 2. ประเมินความถูกต้องของสภาพสินค้าที่ผ่านการตัดแต่งให้เป็นไปตามมาตรฐานสินค้าของโรงงาน 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B323 ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างถูกต้องตามหลักการและกระบวนการ หรือข้อกำหนดของโรงงาน 2. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ถูกต้องตามหลักการและกระบวนการและหรือคู่มือการใช้งาน 3. การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นไปตามหลักการและกระบวนการและหรือข้อกำหนดตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย/มาตรฐานสินค้าโรงงาน 4. ผลการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 5. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน

ขอบเขต (Range Statement) 1. ผลิตภัณฑ์ : ชิ้นส่วนใหญ่ ชิ้นส่วนย่อย 2. การตรวจสอบคุณภาพครอบคลุมถึง การตรวจสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส ทางกายภาพ ฯลฯ การปนเปื้อนโลหะ การตรวจตามมาตรฐานโรงงาน 3. จำนวนและระยะเวลาในการสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างขึ้นอยู่กับข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์และหรือข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นเป็นปัญหาเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือและอุปกรณ์ปัญหาด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสุ่ม/เก็บตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพ 2. แผนการสุ่ม/เก็บตัวอย่าง และแผนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 3. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบ 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 3. หลักการและกระบวนการสุ่ม/เก็บตัวอย่าง 4. การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของเนื้อสัตว์ 5. พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 6. หลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องของการสุ่ม/เก็บตัวอย่าง 2. ประเมินความถูกต้องจำนวนและสภาพพร้อมใช้งานของเครื่องมือ อุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 3. ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ 4. ประเมินความถูกต้องครบถ้วนและเชื่อถือได้ของบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบ 5. ประเมินความถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ของผลการตรวจสอบคุณภาพ 6. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 7. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary) ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B32 ตัดแต่งชิ้นส่วนซากสุกร กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์

คำสรุป :

เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้

1. ตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ตามหลักการและกระบวนการ
2. ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยตามหลักการและกระบวนการ
3. ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ

เนื้อหา :

สมรรถนะย่อย B321 มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ของสุกร เพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานสินค้าและกระบวนการควบคุมคุณภาพ โดยไม่มีการสูญเสียหรือมีไม่เกินที่กำหนด

สมรรถนะย่อย B322 มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยสุกร เพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานสินค้าและกระบวนการควบคุมคุณภาพ โดยไม่มีการสูญเสียหรือมีไม่เกินที่กำหนด

สมรรถนะย่อย B323 มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เพื่อการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs :

หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

**ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)	
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ	
บทบาทหลัก (Key Role)	
B	ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)	
B4	จัดการบรรจุภัณฑ์
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)	
B41	เตรียมการก่อนการบรรจุภัณฑ์
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)	
B411	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	
1. การดำเนินงานเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามข้อกำหนดของกฎหมาย ตามวิธีการปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. พื้นที่ปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์มีความสะอาด พร้อมใช้งาน และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. การบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน	
ขอบเขต (Range Statement)	
1. พื้นที่ปฏิบัติงาน : พื้นที่ภายในและภายนอกที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์ทั้งหมด 2. สิ่งอำนวยความสะดวก : ระบบน้ำ ระบบไฟ ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ 3. วิธีเตรียมพื้นที่ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยวิธีการล้าง เช็ด ดู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน ฯลฯ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ	
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)	
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด พร้อมใช้งานของพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก 2. คู่มือการปฏิบัติงาน (ถ้ามี) 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน	

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. มาตรฐานความปลอดภัย กฎหมายอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. การสุขาภิบาลโรงงาน 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 5. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า 6. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความสะดวกและพร้อมใช้งานของพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวก 2. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติต่อผู้รับผิดชอบ และหรือผู้บังคับบัญชา 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B412 เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือเป็นไปตามลำดับก่อนหลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของกฎหมาย/วิธีการปฏิบัติของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. เครื่องจักรและเครื่องมือมีสภาพพร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องจักรและเครื่องมือในการบรรจุภัณฑ์ : สายพานลำเลียง เครื่องบรรจุ เครื่องปิดผนึกระบบสุญญากาศ ฯลฯ 2. วิธีการเตรียมเครื่องมือและเครื่องจักร : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการปฏิบัติงานด้วยการล้าง เช็ด ถู ใช้สารเคมี ใช้ความร้อน การตรวจสอบความพร้อมในการใช้งาน การจัดเก็บบำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงาน ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือเครื่องจักร อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 4. มาตรฐานความปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือเครื่องจักร 2. คู่มือการปฏิบัติงาน 3. สภาพความพร้อมปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือและเครื่องจักร 4. บันทึกการตรวจสอบความพร้อมใช้งาน การจัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรก่อนและหลังปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. มาตรฐานความปลอดภัย กฎหมายอาหารหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. หลักการเตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องจักร เครื่องมือ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. การสุขาภิบาลโรงงานชั้นพื้นฐาน 5. คุณสมบัติของสารเคมีและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 6. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความถูกต้องในการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามลำดับก่อนหลัง/คู่มือการใช้งาน 2. ประเมินจากความสะอาดและสภาพความพร้อมในการใช้งานของเครื่องจักร เครื่องมือ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B413 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมวัสดุและอุปกรณ์เป็นไปตามลำดับก่อนหลัง ตามคู่มือการใช้งาน เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายและมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน 2. วัสดุและอุปกรณ์มีสภาพพร้อมใช้งาน เหมาะสมและเพียงพอกับสภาพการปฏิบัติงานและเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบ/ผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. วัสดุและอุปกรณ์ในการบรรจุภัณฑ์ : ถุง พลาสติก ภาชนะบรรจุ เครื่องชั่ง ฯลฯ ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ 2. ชนิด ปริมาณของวัสดุและอุปกรณ์ ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตและชนิดของผลิตภัณฑ์ 3. ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์ : ชื่อผลิตภัณฑ์ ที่อยู่ของผู้ผลิต วัน-เดือน-ปีที่ผลิตและหมดอายุ น้ำหนักผลิตภัณฑ์ รุ่นการผลิต การเก็บรักษา ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์และมาตรฐานสากล 4. มาตรฐานความปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของวัสดุและอุปกรณ์ด้านปริมาณและคุณภาพ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการตรวจสอบ/เบิก-จ่ายวัสดุอุปกรณ์ 2. ชนิด ขนาด จำนวน ความสะอาด คุณภาพและความพร้อมใช้งานของวัสดุอุปกรณ์ 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. คู่มือการปฏิบัติงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการเตรียม ใช้น้ำและบำรุงรักษาวัสดุและอุปกรณ์ 2. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจำนวนและความถูกต้องในการจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 2. ประเมินชนิด ขนาด จำนวน ความสะอาด คุณภาพและความพร้อมใช้งานของวัสดุและอุปกรณ์ 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B414 เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะ และจำนวนเพียงพอในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะในงานบรรจุภัณฑ์ : การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก การเตรียม ใช้น้ำและบำรุงรักษาเครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ การบรรจุภัณฑ์ การจดบันทึกข้อมูล ฯลฯ 2. สุขลักษณะส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุภาพร่างกาย พฤติกรรม การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 3. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ปฏิบัติงาน สุขลักษณะ การแต่งกายและสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สุขลักษณะของผู้ปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัย 4. แบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน/บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. สุขอนามัยส่วนบุคคล 5. การบริหารงานบุคคล 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสัญลักษณ์ของผู้ปฏิบัติงาน 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน/บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน									
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)									
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B41 เตรียมการก่อนการบรรจุภัณฑ์									
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าแหละ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์									
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ 3. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ 4. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ									
เนื้อหา : <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 20%;"> สมรรถนะย่อย B411 </td><td> มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน </td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> สมรรถนะย่อย B412 </td><td> มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน </td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> สมรรถนะย่อย B413 </td><td> มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพเพียงพอและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน </td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> สมรรถนะย่อย B414 </td><td> มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน </td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B411	มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B412	มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B413	มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพเพียงพอและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน	สมรรถนะย่อย B414	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน
สมรรถนะย่อย B411	มุ่งเน้นการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความพร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน								
สมรรถนะย่อย B412	มุ่งเน้นการเตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน								
สมรรถนะย่อย B413	มุ่งเน้นการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพเพียงพอและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ มีความพร้อมในการใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน								
สมรรถนะย่อย B414	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ ทั้งด้านความรู้ ทักษะ สัญลักษณ์ส่วนบุคคล การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน								
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์									

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B42 บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B421 บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. วิธีการบรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าของโรงงาน โดยคำนึงถึงการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังการบรรจุภัณฑ์ 2. ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรภายหลังการบรรจุ (yield) มีปริมาณครบถ้วนตามแผนการผลิตและเป็นไปตามมาตรฐานสินค้าของโรงงาน 3. จำนวน/เปอร์เซ็นต์การสูญเสียในกระบวนการบรรจุไม่มีหรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนถูกต้องและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร : สะโพก ไหล่ สามชั้น สันนอก สันใน สันคอ ขา ซี่โครงและกระดูกสันหลัง หมูบด หมูหัน ฯลฯ 2. วิธีการบรรจุครอบคลุมถึง : การซั่ง การห่อ การปิดฉลากบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ 3. มาตรฐานของสินค้า : น้ำหนัก ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ ตาหนักของสินค้า ฯลฯ 4. การควบคุมคุณภาพการบรรจุ : อุณหภูมิ ปริมาณและน้ำหนัก ระยะเวลาในการทำงาน 5. แผนการผลิต : ปริมาณสินค้าที่ทำการผลิต 6. ผลที่ได้จากการผลิต (Yield) : ปริมาณของผลผลิตที่ได้ไม่มีการสูญเสียหรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 7. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับกระบวนการบรรจุ ความบกพร่องของเครื่องมือเครื่องจักร อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 8. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. แผนการปฏิบัติงาน 2. เอกสารเบิก-จ่ายชิ้นส่วนสุกรจากห้องเย็นเพื่อนำมาบรรจุภัณฑ์ 3. ปริมาณและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ 4. แบบรายงานการบรรจุภัณฑ์/การควบคุมคุณภาพ/เปอร์เซ็นต์สูญเสีย 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ความปลอดภัยในการทำงาน 2. ระเบียบข้อบังคับในการทำงานตามมาตรฐานของโรงงาน 3. ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ 4. การตัดแต่งซากและชิ้นส่วนสุกร 5. มาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายอาหาร/กฎหมายที่เกี่ยวข้อง 6. การใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการบรรจุภัณฑ์ 7. คณิตศาสตร์พื้นฐาน 8. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินทักษะ ความคล่องแคล่ว ความถูกต้องในการปฏิบัติงานบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานของโรงงาน 2. ประเมินปริมาณและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B422 ตรวจสอบคุณภาพหลังบรรจุตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างถูกต้องตามหลักการและกระบวนการ หรือข้อกำหนดของโรงงาน 2. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพหลังบรรจุถูกต้องตามหลักการและกระบวนการและคู่มือการใช้งาน 3. การตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์เป็นไปตามหลักการและกระบวนการและหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/มาตรฐานสินค้าโรงงาน 4. ผลการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 5. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. ผลการปฏิบัติงานได้ถูกบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. บรรจุภัณฑ์ : ถุง กล่อง ภาชนะ โฟม ฟิล์ม ฯลฯ ที่ใช้บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร 2. การตรวจสอบคุณภาพครอบคลุมถึง : การรื้อ/ฉีกขาดของบรรจุภัณฑ์ ความครบถ้วนของข้อมูลบนฉลาก ตาหนักสินค้า ฯลฯ 3. จำนวนและระยะเวลาในการสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างขึ้นอยู่กับข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นเป็นปัญหาเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือและอุปกรณ์ ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสุ่ม/เก็บตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพ 2. แผนการสุ่ม/เก็บตัวอย่าง และแผนการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ 3. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบ 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายเกี่ยวกับอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. การเลือก เตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ 3. หลักการและกระบวนการสุ่ม/เก็บตัวอย่าง 4. การบรรจุภัณฑ์ 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element)

1. ประเมินความถูกต้องของการสุ่ม / เก็บตัวอย่าง
2. ประเมินความถูกต้องจำนวนและสภาพพร้อมใช้งานของเครื่องมือ อุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์
3. ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบคุณภาพ
4. ประเมินความถูกต้องครบถ้วนและเชื่อถือได้ของบันทึกผล / รายงานผลการตรวจสอบ
5. ประเมินความถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ของผลการตรวจสอบคุณภาพ
6. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
7. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)

ชื่อหน่วยสมรรถนะ :

B42 บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร

กลุ่มเป้าหมาย :

เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา
อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์

คำสรุป :

เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้

1. บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
2. ตรวจสอบคุณภาพหลังบรรจุตามหลักการและกระบวนการ

เนื้อหา :

สมรรถนะย่อย B421 มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการบรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร เพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพเป็นไปตามข้อกำหนด
ของโรงงาน มาตรฐานสินค้าและกระบวนการควบคุมคุณภาพ โดยไม่มีการสูญเสียหรือมีไม่เกินที่
กำหนด

สมรรถนะย่อย B422 มุ่งเน้นขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ เพื่อการควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตาม
มาตรฐานอาหารปลอดภัย

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs :

หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าและตัดแต่งเนื้อสัตว์

**ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)	
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ	
บทบาทหลัก (Key Role)	
B	ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)	
B5	จัดการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)	
B51	เตรียมการก่อนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
หน่วยย่อย (Element of Competence)	
B511	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	
1. การดำเนินงานเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามแผนผัง (Lay out) และข้อกำหนดของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน 2. พื้นที่สำหรับเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรมีสภาวะเหมาะสมกับชนิด จำนวนของผลิตภัณฑ์ และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. สิ่งอำนวยความสะดวก มีสภาพพร้อมใช้งานและมีความปลอดภัยในการทำงาน 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน	
ขอบเขต (Range Statement)	
1. พื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ : ห้องแช่เย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ชั้นวาง (Pallet) ฯลฯ 2. การจัดเตรียมพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรครอบคลุมถึง : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั้งก่อนและหลังการใช้งาน การควบคุมอุณหภูมิ การควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ 3. สิ่งอำนวยความสะดวกครอบคลุมทั้งระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบถ่ายเทอากาศ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของระบบไฟฟ้า อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ	
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)	
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายงานตรวจสอบอุณหภูมิ 2. สภาพพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกมีความสะอาด ปลอดภัย พร้อมใช้งาน เป็นไปตามชนิด จำนวนของผลิตภัณฑ์ และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน	

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 3. การจัดการคลังสินค้า 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบทำความเย็นและห้องเย็นในโรงงาน 6. หลักการถนอมอาหาร 7. สุขาภิบาลโรงงาน 8. การบริหารงานคุณภาพ 9. การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวก 2. ประเมินความสะอาดและความพร้อมใช้งานของชั้นวาง พื้นที่ในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์และสิ่งอำนวยความสะดวก 3. ประเมินการวางแผนการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 5. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข / พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B512 เตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือเป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของโรงงาน และมีความปลอดภัยในการทำงาน 2. เครื่องจักร เครื่องมืออยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและมีความปลอดภัยในการทำงาน 3. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องจักร : รถยก (Fork lift) เครื่องปรับอุณหภูมิ ฯลฯ 2. เครื่องมือ : Hand lift เครื่องตรวจสอบวัตถุดิบอุณหภูมิ ฯลฯ 3. วิธีการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือ : การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการใช้งาน การตรวจสอบสภาพความพร้อมใช้งาน การจัดเก็บและบำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือการใช้งาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องจักรเครื่องมือ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องจักร เครื่องมือ 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. คู่มือการปฏิบัติงาน 4. เอกสารรายการตรวจสอบ/เบิกจ่าย ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องจักร เครื่องมือ

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. หลักการถนอมอาหาร 5. หลักการเลือก ใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องจักร เครื่องมือในโรงงาน 6. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำความสะอาดและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 7. การบันทึก/เขียนรายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือ 2. ประเมินความสะอาดและความพร้อมใช้งานของเครื่องจักร เครื่องมือ 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence) B513 เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินงานจัดเตรียมและตรวจสอบวัสดุและอุปกรณ์เป็นไปตามลำดับก่อน-หลัง ตามคู่มือการใช้งาน ตามข้อกำหนดของโรงงาน / มาตรฐานอาหารปลอดภัย และมีความปลอดภัยในการทำงาน 2. วัสดุมีสภาพเป็นไปตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานมีจำนวนครบถ้วน ถูกต้องสะอาดและอยู่ในสภาพ พร้อมใช้งานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและมีความปลอดภัยในการทำงาน 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. วัสดุ : ผลิตภัณฑ์ ฯลฯ 2. อุปกรณ์ : ชั้นวางสแตนเลส ภาชนะสแตนเลส ฯลฯ 3. วิธีการเตรียมอุปกรณ์ : การทำความสะอาด การตรวจสอบสภาพความพร้อมใช้งาน การบำรุงรักษา การจัดเก็บหลังการปฏิบัติเป็นไปตามคู่มือการใช้งาน 4. การตรวจสอบวัสดุ โดยตรวจสอบคุณภาพวัสดุครอบคลุมถึงทางกายภาพ (น้ำหนัก สี กลิ่น ฯลฯ) เคมี และจุลินทรีย์ 5. การตรวจสอบอุปกรณ์ ครอบคลุมถึงวิธีทางกายภาพ (สภาพ ลักษณะ ขนาด จำนวน ฯลฯ) และจุลินทรีย์ 6. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของวัสดุอุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 7. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานการปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายงานตรวจสอบวัสดุและอุปกรณ์ 2. สภาพของวัสดุที่มีคุณภาพตามมาตรฐานโรงงาน 3. จำนวน สภาพความสะอาด ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของอุปกรณ์ตามมาตรฐานความปลอดภัย 4. เอกสารรายการเบิกจ่ายวัสดุ อุปกรณ์ 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. หลักการถนอมอาหาร 5. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการทำความสะอาดและการใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อ 6. หลักการเลือก ใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาอุปกรณ์การปฏิบัติงาน 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานเตรียมและตรวจสอบวัสดุและอุปกรณ์ 2. ประเมินจากจำนวน ความถูกต้อง ความสะอาดและสภาพความพร้อมใช้งานของอุปกรณ์ 3. ประเมินจากสภาพของวัสดุตามมาตรฐานสินค้า/มาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B514 เตรียมความพร้อมผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria, PC) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ ทักษะและจำนวนเพียงพอในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีสัญลักษณ์ส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. ผลการปฏิบัติงานได้ถูกบันทึก/สรุปรายงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะในงานเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร : การเตรียมพื้นที่ปฏิบัติงานและสิ่งอำนวยความสะดวก การเตรียม ใช้และบำรุงรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ การตรวจสอบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร การจดบันทึกข้อมูล ฯลฯ 2. สัญลักษณ์ส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุขภาพร่างกาย พฤติกรรม การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 3. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สัญลักษณ์ การแต่งกาย และสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สัญลักษณ์ของผู้ปฏิบัติเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน 4. แบบรายงานการทำผิดพลาดวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. สุขอนามัยส่วนบุคคล 5. มนุษยสัมพันธ์และการทำงานร่วมกับผู้อื่น 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงานในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)									
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B51 เตรียมการก่อนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร									
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์									
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ 3. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ 4. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ									
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B511</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยทำความสะอาดชั้นวาง จัดสภาวะพื้นที่จัดเก็บ (อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ) ตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย และจัดทำแผนผังการจัดเก็บ</td></tr> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B512</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย</td></tr> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B513</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบวัสดุตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย และขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรให้อยู่ในสภาพสะอาดพร้อมใช้งานครบถ้วนและมีจำนวนเพียงพอในการใช้งานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย</td></tr> <tr> <td>สมรรถนะย่อย B514</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ให้มีความรู้ ทักษะเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยแต่งกายตามระเบียบข้อกำหนดของโรงงาน และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B511	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยทำความสะอาดชั้นวาง จัดสภาวะพื้นที่จัดเก็บ (อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ) ตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย และจัดทำแผนผังการจัดเก็บ	สมรรถนะย่อย B512	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย	สมรรถนะย่อย B513	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบวัสดุตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย และขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรให้อยู่ในสภาพสะอาดพร้อมใช้งานครบถ้วนและมีจำนวนเพียงพอในการใช้งานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย	สมรรถนะย่อย B514	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ให้มีความรู้ ทักษะเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยแต่งกายตามระเบียบข้อกำหนดของโรงงาน และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย
สมรรถนะย่อย B511	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเก็บชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยทำความสะอาดชั้นวาง จัดสภาวะพื้นที่จัดเก็บ (อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ) ตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย และจัดทำแผนผังการจัดเก็บ								
สมรรถนะย่อย B512	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมเครื่องจักร เครื่องมือในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย								
สมรรถนะย่อย B513	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบวัสดุตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย และขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ ในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรให้อยู่ในสภาพสะอาดพร้อมใช้งานครบถ้วนและมีจำนวนเพียงพอในการใช้งานโดยคำนึงถึงความปลอดภัย								
สมรรถนะย่อย B514	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ให้มีความรู้ ทักษะเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยแต่งกายตามระเบียบข้อกำหนดของโรงงาน และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย								
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ.....ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์									

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B52 เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B521 เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การขนย้าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์ถูกต้องตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงความปลอดภัย ความสะอาดในการใช้งาน/ส่งมอบ/จำหน่ายตามลำดับการผลิตก่อน-หลัง 2. สภาวะการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เป็นหมวดหมู่ตามชนิด สภาพของผลิตภัณฑ์ ลำดับการผลิตก่อน-หลัง มีป้ายกำกับ/ชี้บ่งชัดเจน 3. การบันทึกการควบคุมจำนวนผลิตภัณฑ์ครบถ้วน ถูกต้องและเป็นปัจจุบัน 4. จำนวน/เปอร์เซ็นต์ผลิตภัณฑ์ที่สูญเสียในกระบวนการเก็บรักษาไม่มีหรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 5. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ข้อมูลการเก็บรักษาประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ : ชื่อผลิตภัณฑ์ รุ่นการผลิต แหล่งที่มา ขนาดบรรจุ จำนวน วัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ ฯลฯ 2. ข้อมูลเกี่ยวกับสภาวะการจัดเก็บรักษาประกอบด้วย อุณหภูมิ (แช่เย็น แช่เยือกแข็ง ฯลฯ) ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารสากล 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของระบบไฟฟ้า อุบัติเหตุระหว่างการทำงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความสะอาด เป็นระเบียบ หมวดหมู่ ปลอดภัย สะดวกใช้/ส่งมอบตามลำดับการผลิตก่อน-หลังของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 2. สภาวะการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่เป็นไปตามมาตรฐานโรงงาน 3. เอกสารการควบคุมจำนวนผลิตภัณฑ์/แผนการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 4. เอกสารรายงานการเก็บรักษาและการควบคุมผลิตภัณฑ์ 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการการจัดเก็บผลิตภัณฑ์ 3. การจัดการคลังสินค้า 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. คณิตศาสตร์ 6. หลักการถนอมอาหาร 7. สุขาภิบาลโรงงาน 8. การบริหารงานคุณภาพ 9. การใช้คอมพิวเตอร์ 10. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความสะดวก เป็นระเบียบ หมดเหตุ ปลอดภัย สะดวกในการใช้งาน/ส่งมอบของการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 2. ประเมินความถูกต้องและความปลอดภัยในการจัดเก็บผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรจากสภาวะการเก็บรักษาและจากเครื่องมือตรวจวัด 3. ประเมินจำนวน/เปอร์เซ็นต์ ความสูญเสียของชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นในกระบวนการจัดเก็บรักษา 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมงาน
หน่วยย่อย (Elements of Competence)
B522 ตรวจสอบคุณภาพระหว่างการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพระหว่างการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรถูกต้องตามหลักการและกระบวนการและคู่มือการใช้งาน 2. การสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างถูกต้องตามหลักการและกระบวนการ หรือข้อกำหนดของโรงงาน 3. การตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการจัดเก็บรักษาและสภาวะการเก็บรักษาเป็นไปตามหลักการและกระบวนการ และหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/มาตรฐานสินค้าโรงงาน 4. ผลการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการจัดเก็บรักษาถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 5. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. คุณภาพบรรจุภัณฑ์โดยการตรวจสอบสภาพทางกายภาพ : การถูกทำลาย รูปทรง ตัวชี้บ่งผลิตภัณฑ์ ฯลฯ 2. คุณภาพผลิตภัณฑ์โดยการตรวจสอบทางกายภาพ : อุณหภูมิ สี กลิ่น ลักษณะปรากฏ ฯลฯ 3. ข้อมูลเกี่ยวกับสภาวะการเก็บรักษาประกอบด้วย : อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารสากล 4. จำนวนและระยะเวลาในการสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างขึ้นอยู่กับข้อกำหนดของโรงงาน 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือและอุปกรณ์ ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเบิก-จ่ายเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการสุ่ม/เก็บตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพ 2. แผนการสุ่ม/เก็บตัวอย่าง และแผนการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ 3. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบ 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการถนอมอาหารและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 3. การจัดการคลังสินค้า 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 6. หลักการสุ่มและเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (ต่อ) 7. สุขาภิบาลโรงงาน 8. การบริหารงานคุณภาพ 9. การใช้คอมพิวเตอร์ 10. การจดบันทึก/การเขียนรายงาน 11. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์					
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากสภาพความพร้อมของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์/ผลิตภัณฑ์/สภาวะการเก็บรักษา 2. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานการสุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างและตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์/ผลิตภัณฑ์/สภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 2. ประเมินความถูกต้อง ครบถ้วน เชื่อถือได้ของผลการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์/ผลิตภัณฑ์/สภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 3. ประเมินจากสภาพบรรจุภัณฑ์ 4. ประเมินจากสภาพผลิตภัณฑ์ 5. ประเมินจากสภาวะการเก็บรักษาชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 6. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 7. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน					
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)					
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : A52 เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร					
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒिवิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์					
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ 2. ตรวจสอบคุณภาพระหว่างการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ					
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B521</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยมีการขนย้าย จัดเรียง จัดวาง จัดสภาวะการจัดเก็บรักษาตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยคำนึงถึงความปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบ / จำหน่าย ตามลำดับการผลิตก่อน-หลัง</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B522</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ / ผลิตภัณฑ์ / สภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B521	มุ่งเน้นขั้นตอนการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยมีการขนย้าย จัดเรียง จัดวาง จัดสภาวะการจัดเก็บรักษาตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยคำนึงถึงความปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบ / จำหน่าย ตามลำดับการผลิตก่อน-หลัง	สมรรถนะย่อย B522	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ / ผลิตภัณฑ์ / สภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B521	มุ่งเน้นขั้นตอนการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยมีการขนย้าย จัดเรียง จัดวาง จัดสภาวะการจัดเก็บรักษาตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยคำนึงถึงความปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบ / จำหน่าย ตามลำดับการผลิตก่อน-หลัง				
สมรรถนะย่อย B522	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ / ผลิตภัณฑ์ / สภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน				
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒिवิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์					

**ข้อกำหนดของมาตรฐานอาชีพหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)	
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ	
บทบาทหลัก (Key Role)	
B	ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)	
B6	จัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)	
B61	เตรียมการก่อนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
หน่วยย่อย (Element of Competence)	
B611	เตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	
1. จัดเตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรครบถ้วน ถูกต้องตามใบสั่งซื้อสินค้า และเป็นไปตามลำดับการผลิตก่อน-หลัง 2. คุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐานสินค้าของโรงงาน 3. ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรอยู่ในสภาพพร้อมสำหรับการขนส่งไปยังผู้บริโภค/ผู้สั่งซื้อ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน	
ขอบเขต (Range Statement)	
1. ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรครอบคลุมถึง ชิ้นส่วนใหญ่ ชิ้นส่วนย่อย เครื่องใน ฯลฯ 2. คุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร : คุณภาพทางกายภาพ ได้แก่ ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ ข้อมูลบนฉลาก อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์สินค้า และ พื้นที่การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ฯลฯ 3. สภาพความพร้อมเพื่อการขนส่ง : ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ ความสมบูรณ์ของข้อมูล ฯลฯ 4. มาตรฐานความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับลักษณะและปริมาณของผลิตภัณฑ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ	
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)	
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายงานบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 2. สภาพของบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. เอกสารเบิก-จ่ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร / ใบส่งสินค้า	

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ จัดเก็บ จัดวางและขนส่งผลิตภัณฑ์ 3. การปนเปื้อนและเสื่อมเสียของอาหาร 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การชั่ง ตวง วัด 6. การจดบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความครบถ้วน และถูกต้องของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามใบสั่งซื้อสินค้า ลำดับการผลิตก่อน-หลัง 2. ประเมินจากคุณภาพเนื้อสุกรตามมาตรฐานสินค้า 3. ประเมินจากสภาพความพร้อม เพื่อการขนส่งของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบ และหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B612 เตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. เลือก เตรียมพาหนะขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรได้ถูกต้อง เหมาะสมกับคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง 2. พาหนะขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน โดยคำนึงถึงความปลอดภัย ในการปฏิบัติงานและการรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การเตรียมพาหนะขนส่ง : การตรวจความพร้อมในการปฏิบัติงานของยานพาหนะ การตรวจสอบซ่อมบำรุงรักษาก่อนและหลังปฏิบัติงาน อุณหภูมิห้องเย็น ความสะอาด ฯลฯ 2. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้น : ปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน ปัญหาเกี่ยวกับข้อขัดข้องทางเทคนิคของพาหนะ ปัญหาเกี่ยวกับการขับเคลื่อนยานพาหนะ ฯลฯ 3. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายงานเกี่ยวกับสภาพพาหนะ การใช้พาหนะ การตรวจซ่อมบำรุงรักษา 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 3. พาหนะขนส่งที่อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามมาตรฐานความปลอดภัย

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายเกี่ยวกับการขนส่งผลิตภัณฑ์ 2. หลักการและกระบวนการขนส่งผลิตภัณฑ์ 3. การตรวจซ่อมบำรุงรักษายานพาหนะ 4. การขับเคลื่อนยานพาหนะ 5. กฎจราจร 6. ความปลอดภัยในการทำงาน 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากสภาพความพร้อมของพาหนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 2. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 3. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Element of Competence) B613 เตรียมความพร้อมผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้และทักษะในงานตามข้อกำหนดของกฎหมายการจราจรขนส่ง ข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ผู้ปฏิบัติงานมีสัญลักษณ์ส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของกฎหมายการจราจรขนส่ง ข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ผู้ปฏิบัติงาน : พนักงานขนถ่าย จัดเรียง จัดวางและขนย้ายผลิตภัณฑ์ พนักงานขับรถ ฯลฯ 2. ความรู้ และทักษะในงานขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร : การเตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร การเตรียมยานพาหนะ การจัดเรียงจัดวางผลิตภัณฑ์ การขับเคลื่อนยานพาหนะ ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย มาตรฐานสากล 4. สัญลักษณ์ส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย สุขภาพของร่างกาย พฤติกรรม ฯลฯ 5. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน / เครื่องแบบพนักงานตามข้อกำหนดของโรงงาน 6. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล ความประพฤติ ความรับผิดชอบ การยอมรับผู้อื่น มารยาทในการขับเคลื่อนยานพาหนะ ฯลฯ 7. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สัญลักษณ์ การแต่งกาย และสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ/ใบอนุญาตขับเคลื่อนยานพาหนะ/ใบอนุญาตขับเคลื่อนขนส่ง 2. สัญลักษณ์และสภาพของผู้ปฏิบัติงานเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัย/ข้อกำหนดของโรงงาน 4. แบบรายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการขนย้าย จัดเรียงจัดวางและขนส่งผลิตภัณฑ์ 3. ความปลอดภัยในการทำงาน 4. หลักการใช้และบำรุงรักษายานพาหนะ 5. สุขอนามัยส่วนบุคคล 6. กฎจราจร 7. มนุษยสัมพันธ์และการทำงานร่วมกับผู้อื่น 8. การบริหารงานคุณภาพ 9. การใช้คอมพิวเตอร์ 10. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน							
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความรู้และทักษะจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม/ใบอนุญาตขับขี่ยานพาหนะ/ใบอนุญาตขับขี่รถขนส่ง 2. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ประเมินจากสัญลักษณ์และพฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงานขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร 4. ประเมินข้อมูลจากแบบรายงานการทำผิดทางวินัย/การรายงานปัญหาการปฏิบัติงาน 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน							
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)							
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B61 เตรียมการก่อนการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร							
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฯ และ – ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์							
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. เตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ 2. เตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามหลักการและกระบวนการ 3. เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ							
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B611</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ โดยจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามใบสั่งซื้อสินค้า ตามลำดับการผลิตรก่อน-หลัง และตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามมาตรฐานสินค้า เพื่อให้อยู่ในสภาพพร้อมเพื่อการขนส่ง</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B612</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ความประหยัด และความปลอดภัย</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B613</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ให้มีความรู้ทักษะเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ มีสัญลักษณ์ส่วนบุคคล โดยแต่งกายและปฏิบัติงานตามระเบียบข้อกำหนดของโรงงานและเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายขนส่ง และกฎจราจร</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B611	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ โดยจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามใบสั่งซื้อสินค้า ตามลำดับการผลิตรก่อน-หลัง และตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามมาตรฐานสินค้า เพื่อให้อยู่ในสภาพพร้อมเพื่อการขนส่ง	สมรรถนะย่อย B612	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ความประหยัด และความปลอดภัย	สมรรถนะย่อย B613	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ให้มีความรู้ทักษะเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ มีสัญลักษณ์ส่วนบุคคล โดยแต่งกายและปฏิบัติงานตามระเบียบข้อกำหนดของโรงงานและเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายขนส่ง และกฎจราจร
สมรรถนะย่อย B611	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ โดยจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามใบสั่งซื้อสินค้า ตามลำดับการผลิตรก่อน-หลัง และตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เมื่อสุกรตามมาตรฐานสินค้า เพื่อให้อยู่ในสภาพพร้อมเพื่อการขนส่ง						
สมรรถนะย่อย B612	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานโดยคำนึงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ความประหยัด และความปลอดภัย						
สมรรถนะย่อย B613	มุ่งเน้นขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานในการขนส่งผลิตภัณฑ์เมื่อสุกร ให้มีความรู้ทักษะเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ มีสัญลักษณ์ส่วนบุคคล โดยแต่งกายและปฏิบัติงานตามระเบียบข้อกำหนดของโรงงานและเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย กฎหมายขนส่ง และกฎจราจร						
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ.....ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์							

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B62 ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
หน่วยย่อย (Element of Competence)
B621 ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การขนถ่าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์ถูกต้องตามหลักการและกระบวนการ และครบถ้วนตามใบสั่งซื้อสินค้าโดยคำนึงถึงความปลอดภัย ความสะอาดในการส่งมอบ และการรักษาสภาพสินค้า (ผลิตภัณฑ์) 2. สภาวะระหว่างการขนส่งผลิตภัณฑ์ เหมาะสมกับชนิดและจำนวนของผลิตภัณฑ์และข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การจัดทำเอกสารส่งมอบและตรวจรับสินค้าถูกต้อง ครบถ้วน โดยมีหลักฐานการตรวจรับที่ยืนยันได้ระหว่างผู้ส่งและผู้รับสินค้า และมีการจัดเก็บอย่างเป็นระบบ 4. จำนวน/เปอร์เซ็นต์ผลิตภัณฑ์ที่สูญเสียในกระบวนการขนส่งผลิตภัณฑ์ ไม่มีหรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 5. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน ครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การขนถ่าย จัดเรียง จัดวาง ครอบคลุมถึงการขนถ่ายจัดเรียง จัดวางตามแผนการส่งมอบ (First-in last-out) ตามการผลิต ก่อน-หลัง การรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ และจำนวนของผลิตภัณฑ์ 2. สภาวะระหว่างการขนส่ง : อุณหภูมิของห้องเย็นและผลิตภัณฑ์ การฉีกขาดเสียหายของบรรจุภัณฑ์ การปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ ฯลฯ 3. เอกสารส่งมอบและตรวจรับสินค้าครอบคลุมถึงข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ข้อมูลของผู้สั่งซื้อ สถานที่ส่งสินค้า ฯลฯ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น : ปัญหาเกี่ยวกับลักษณะและปริมาณของผลิตภัณฑ์ ข้อขัดข้องทางเทคนิคของพาหนะและหรือห้องเย็น ปัญหาความเสียหายระหว่างการขนส่ง อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร มาตรฐานสากล 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารการเบิก - จ่ายผลิตภัณฑ์ตามใบสั่งซื้อสินค้า 2. สภาพความสะอาดเป็นระเบียบ หมวดยุ่ ปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบสินค้าตามลำดับการผลิตก่อน-หลังของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 3. สภาวะการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ระหว่างการขนส่ง เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. เอกสารการควบคุมจำนวนผลิตภัณฑ์/แผนการจัดส่งผลิตภัณฑ์ 5. เอกสารรายงานสภาวะระหว่างการขนส่ง 6. เอกสารการส่งมอบและตรวจรับสินค้า 7. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 3. การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การขับเคลื่อนยานพาหนะ

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (ต่อ) 6. การใช้และซ่อมบำรุงรักษายานพาหนะ 7. กฎจราจรและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง 8. การบริหารงานคุณภาพ 9. การใช้คอมพิวเตอร์ 10. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากความสะอาด เป็นระเบียบ หมดหนุง สภาพของผลิตภัณฑ์ สะดวกในการส่งมอบผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และครบถ้วนตามใบสั่งซื้อสินค้า 2. ประเมินจากสภาวะระหว่างการขนส่ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 3. ประเมินจากความครบถ้วน และถูกต้องของเอกสารการเบิกจ่าย การส่งมอบและการตรวจรับสินค้า 4. ประเมินจำนวน/เปอร์เซ็นต์ ความสูญเสียของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นในกระบวนการขนส่ง 5. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนาจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 6. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
หน่วยย่อย (Elements of Competence)
B622 ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งถูกต้องตามหลักการ กระบวนการและคู่มือการใช้งาน 2. การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ และหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/มาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ผลการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. คุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรครอบคลุมถึง : ตรวจสอบสภาพทางกายภาพของบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ การถูกทำลาย รูปทรง ตัวบ่งชี้ผลิตภัณฑ์ ข้อมูลบนฉลาก ฯลฯ : ตรวจสอบสภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ อุณหภูมิ สี กลิ่น ลักษณะปรากฏ ฯลฯ และสภาวะระหว่างการขนส่ง ได้แก่ อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร มาตรฐานสากล 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้น : ปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน ข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือ และอุปกรณ์ ปัญหาการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์ ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานการปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพ 2. สภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่ง 3. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทางกายภาพ และประสาทสัมผัส 3. การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหาร 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร 6. หลักการและกระบวนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 7. หลักการและกระบวนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 8. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน 9. หลักการและกระบวนการบรรจุภัณฑ์ 10. การใช้คอมพิวเตอร์					
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องและสภาพความพร้อมใช้งานของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่ง 2. ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่ง 3. ประเมินความถูกต้อง ครบถ้วน และเชื่อถือได้ของบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบ และหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน					
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)					
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B62 ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร					
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์					
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ 2. ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ					
เนื้อหา : <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 20%;"> สมรรถนะย่อย B621 </td> <td> มุ่งเน้นขั้นตอนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยมีการขนถ่ายจัดเรียง จัดวาง จัดสภาวะการเก็บรักษาระหว่างการขนส่งตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยคำนึงถึงความครบถ้วนตามใบสั่งซื้อสินค้า ความปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบ การรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ ให้มีการสูญเสียไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่มีการสูญเสีย </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> สมรรถนะย่อย B622 </td> <td> มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรทางกายภาพ ทั้งในด้านบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ และสภาวะระหว่างการขนส่ง ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน </td> </tr> </table>		สมรรถนะย่อย B621	มุ่งเน้นขั้นตอนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยมีการขนถ่ายจัดเรียง จัดวาง จัดสภาวะการเก็บรักษาระหว่างการขนส่งตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยคำนึงถึงความครบถ้วนตามใบสั่งซื้อสินค้า ความปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบ การรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ ให้มีการสูญเสียไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่มีการสูญเสีย	สมรรถนะย่อย B622	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรทางกายภาพ ทั้งในด้านบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ และสภาวะระหว่างการขนส่ง ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน
สมรรถนะย่อย B621	มุ่งเน้นขั้นตอนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ โดยมีการขนถ่ายจัดเรียง จัดวาง จัดสภาวะการเก็บรักษาระหว่างการขนส่งตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยคำนึงถึงความครบถ้วนตามใบสั่งซื้อสินค้า ความปลอดภัย สะดวกในการส่งมอบ การรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ ให้มีการสูญเสียไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนดหรือไม่มีการสูญเสีย				
สมรรถนะย่อย B622	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรทางกายภาพ ทั้งในด้านบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ และสภาวะระหว่างการขนส่ง ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน				
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์					

**ข้อกำหนดของมาตรฐานสมรรถนะหรือมาตรฐานสมรรถนะ
สาขาอุตสาหกรรมเกษตร อาชีพชำแหละ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์**

ความมุ่งหมายหลัก (Key Purpose)	
พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ	
บทบาทหลัก (Key Role)	
B	ผลิตเนื้อสุกร
หน้าที่หลัก (Key Functions)	
B7	บริหารจัดการมาตรฐานงานผลิตเนื้อสุกร
หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)	
B71	จัดระบบงานผลิตเนื้อสุกร

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)	
B711 จัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานตามผังโรงงาน	
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	
1. การจัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานในโรงงานเป็นสัดส่วนตามหลักการ ภาระงานและผังโรงงาน 2. ระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานอยู่ในสภาพเหมาะสมกับการปฏิบัติงานด้วยความสะดวก รวดเร็ว ถูกสุขลักษณะและมีความปลอดภัยตามข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานความปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน	
ขอบเขต (Range Statement)	
1. พื้นที่ปฏิบัติงานครอบคลุมถึง : พื้นที่ตรวจรับสุกรมีชีวิต คอกพักสุกร พื้นที่ฆ่า ชำแหละ ตัดแต่งซาก/ชิ้นส่วนสุกร และบรรจุภัณฑ์ พื้นที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร ห้องจัดเก็บและเบิก-จ่ายเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุและชุดปฏิบัติงาน ห้องปฏิบัติงานควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์ ห้องธุรการ เป็นต้น 2. สภาพพื้นที่ปฏิบัติงานครอบคลุมถึง : การกำหนดพื้นที่งานต่อเนื่องตามลำดับงาน การจัดแบ่งสัดส่วนพื้นที่ การติดตั้งสิ่งอำนวยความสะดวกในพื้นที่ปฏิบัติงาน (ได้แก่ ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า สายพาน รอก ตู้ ชั้นวางของ เป็นต้น) 3. ระบบงานครอบคลุมถึง : ระบบงานตรวจรับสุกรมีชีวิต งานฆ่า ชำแหละ ตัดแต่งซาก/ชิ้นส่วนสุกร บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาและควบคุมคุณภาพ งานบุคลากร งานพัสดุ งานยานพาหนะ งานอาคารสถานที่ งานธุรการ ฯลฯ 4. มาตรฐานความปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 5. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องของระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบความเย็น ระบบกำจัดของเสีย เครื่องจักร อุปกรณ์ระหว่างการปฏิบัติงาน ปัญหาเกี่ยวกับบุคลากรและการประสานงาน ฯลฯ 6. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน : การบันทึกการปฏิบัติงานส่วนบุคคล การบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบงาน ฯลฯ	
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements)	
● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. แผนผัง/ผังโรงงาน ผังงานและแผนการปฏิบัติงาน 2. สภาพความเป็นระเบียบ สะอาด ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของพื้นที่ปฏิบัติงาน 3. สภาพความต่อเนื่อง สะดวก รวดเร็วและปลอดภัยของระบบงานและผู้ปฏิบัติงาน	

● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (ต่อ) - คู่มือปฏิบัติงาน - ป้ายแสดงพื้นที่ปฏิบัติงาน ป้ายนิเทศเกี่ยวข้องกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง - บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) - การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร - ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบความเย็น ระบบกำจัดของเสียในโรงงาน - หลักการและกระบวนการฆ่า ช้ำและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ และขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร - ความปลอดภัยในการทำงาน - หลักการใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องจักร เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในงานฆ่า ช้ำและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ และขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร - หลักการใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงาน - ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร - การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) - ประเมินความถูกต้องในการจัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานในโรงงาน - ประเมินสภาพความเหมาะสม สะดวก รวดเร็ว ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยของระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงาน - ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา - ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B712 จัดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามระบบงาน
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria)
- ระบบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานเหมาะสมกับลักษณะงาน มีการจัดการอย่างเป็นระบบและตรวจสอบได้ - เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในแต่ละพื้นที่ปฏิบัติงานมีปริมาณ คุณลักษณะและคุณภาพเหมาะสมกับลักษณะงาน อยู่ในสภาพสะอาด พร้อมใช้งาน และมีความปลอดภัยในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที - บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement)
- เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ครอบคลุมถึงเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการตรวจรับสุกรมีชีวิต การปฏิบัติงานฆ่า ช้ำและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร การขนย้าย-ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เครื่องใช้สำนักงาน ฯลฯ - ระบบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ : ระบบการจัดซื้อ ระบบการทำบัญชีคุม ระบบการจัดเก็บ-ติดตั้ง ระบบการซ่อมบำรุงรักษา ระบบการเบิกจ่าย-ส่งคืน ฯลฯ - มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล - ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาที่เกี่ยวกับความบกพร่องด้านปริมาณ คุณลักษณะและคุณภาพของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ปัญหาเกี่ยวกับอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นระหว่างการใช้งานเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ปัญหาเกี่ยวกับการจัดซื้อ การทำบัญชีควบคุม ฯลฯ - บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน : บัญชีคุมวัสดุครุภัณฑ์ การเบิกจ่าย-ส่งคืน การซ่อมบำรุงรักษา ฯลฯ

หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. บัญชีคุมพัสดุ-ครุภัณฑ์ และการเบิกจ่าย-ส่งคืน 2. สภาพความเป็นระเบียบ ปลอดภัยในการจัดเก็บและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. คู่มือปฏิบัติงาน 4. ป้ายนิเทศเกี่ยวกับข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. หลักการใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในงานตรวจรับสุกรมมีชีวิตงานฆ่า ช้าแหละ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพและขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 4. หลักการและกระบวนการฆ่า ช้าแหละ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ และขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 5. หลักการใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงาน 6. ความปลอดภัยในการทำงาน 7. การจัดระบบงานพัสดุและครุภัณฑ์ 8. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในระบบการจัดเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานจากเอกสารการจัดซื้อ จัดเก็บ บำรุงรักษา และการเบิกจ่าย-ส่งคืน 2. ประเมินปริมาณ คุณลักษณะ คุณภาพ สภาพความปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B713 จัดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานในโรงงานเป็นไปตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. การปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรเป็นไปตามแผนการปฏิบัติงานด้วยความสะดวก ทันเวลา ถูกสุขลักษณะ มีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และไม่เกิดการสูญเสียหรือสูญเสียน้อยเกินเกณฑ์ที่กำหนด 3. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. กฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานครอบคลุมถึง : กฎระเบียบเกี่ยวกับการแต่งกาย วินัยและคุณธรรมในการทำงาน ภาระงานและขั้นตอนการปฏิบัติงาน ลำดับงานที่ต่อเนื่องและเกี่ยวข้องสัมพันธ์ หน่วยงานและบุคลากรที่รับผิดชอบ เป็นต้น 2. งานที่ปฏิบัติครอบคลุมถึง : งานตรวจรับสุกรมมีชีวิต งานฆ่า ช้าแหละ ตัดแต่งซาก/ชิ้นส่วนสุกร บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษาและควบคุมคุณภาพ งานบุคลากร งานพัสดุ งานยานพาหนะ งานอาคารสถานที่ งานธุรการ ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของบุคลากร สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องจักร เครื่องมือ อุบัติเหตุ ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน : การบันทึกการปฏิบัติงานส่วนบุคคล การบันทึกการปฏิบัติงานตามระบบงาน ฯลฯ

หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพความเป็นระเบียบเรียบร้อย พร้อมในการปฏิบัติงานของบุคลากร สิ่งอำนวยความสะดวก เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 2. ปริมาณและคุณภาพของผลผลิตในแต่ละงาน 3. ปริมาณความสูญเสีย/เสียหายของผลผลิต 4. ปริมาณอุบัติเหตุและการทำผิดทางวินัยของบุคลากร 5. คู่มือปฏิบัติงาน 6. ป้ายนิเทศเกี่ยวข้องกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง 7. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. หลักการและกระบวนการฆ่า ชำแหละ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ และขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินสภาพการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานของโรงงานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ/มาตรฐานอาหารปลอดภัยและข้อกำหนดของกฎหมาย 2. ประเมินจากอุบัติเหตุและหรือการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 3. ประเมินจากปริมาณ คุณภาพ และความสูญเสียของผลผลิต 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary) ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B71 จัดระบบงานผลิตเนื้อสุกร กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์ คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. จัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานตามผังโรงงาน 2. จัดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามระบบงาน 3. จัดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ

เนื้อหา :

สมรรถนะย่อย B711

มุ่งเน้นเกี่ยวกับการจัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานในโรงงานให้เป็นสัดส่วนเหมาะสมกับการปฏิบัติงานตามภาระงานและผังโรงงาน เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้วยความสะดวก รวดเร็ว ถูกสุขลักษณะและมีความปลอดภัยตามข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย

สมรรถนะย่อย B712

มุ่งเน้นการจัดระบบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานให้เป็นระบบ และตรวจสอบได้ เพื่อให้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในแต่ละพื้นที่ปฏิบัติงานมีปริมาณ คุณลักษณะ และคุณภาพเหมาะสมกับลักษณะงานอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานและปลอดภัยในการปฏิบัติงานตาม ข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย

สมรรถนะย่อย B713

มุ่งเน้นเกี่ยวกับการกำหนดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานในโรงงานให้เป็นไปตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้การปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรเป็นไปตามแผนการปฏิบัติงานด้วยความสะดวก ทันเวลา ถูกสุขลักษณะ มีความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน และไม่เกิดการสูญเสียหรือสูญเสียไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs :

หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B72 ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ/เครื่องจักร/อุปกรณ์
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B721 ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามคู่มือ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินการตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์เป็นไปตามหลักการ กระบวนการ คู่มือการใช้งาน มาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 3. ปัญหาที่เกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ครอบคลุมถึงเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการตรวจรับสุกรมมีชีวิตการปฏิบัติงานฆ่า ช่าและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร การขนย้าย-ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เครื่องใช้สำนักงาน ฯลฯ 2. การตรวจสอบสภาพ : การตรวจสอบสภาพภายนอกและภายในตามลักษณะของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ก่อน-หลังการใช้งาน และการตรวจสอบตามระยะเวลาที่คู่มือการใช้งานกำหนด 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ อุบัติเหตุที่เกิดจากการใช้งาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน : รายการเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ บันทึกการเบิกจ่าย-ส่งคืน บันทึก/รายงานการซ่อมบำรุงรักษา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. บัญชีคุมพัสดุ-ครุภัณฑ์ และการเบิกจ่าย-ส่งคืน 2. คู่มือปฏิบัติงานและคู่มือการใช้งาน 3. รายงานการตรวจสอบสภาพและการบำรุงรักษา 4. ปริมาณ คุณลักษณะ คุณภาพและสภาพพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 5. ป้ายนิเทศเกี่ยวกับข้อกำหนดและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง 6. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. หลักการใช้ จัดเก็บ ตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในงานตรวจรับสุกรมมีชีวิตงานฆ่า ช่าและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ และขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 4. หลักการและกระบวนการฆ่า ช่าและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ และขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 5. หลักการใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องใช้สำนักงาน 6. ความปลอดภัยในการทำงาน 7. การจัดระบบงานพัสดุและครุภัณฑ์ 8. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานจากเอกสารการจัดซื้อ จัดเก็บ บำรุงรักษา การเบิกจ่าย-ส่งคืน คู่มือการใช้งานและคู่มือการปฏิบัติงาน 2. ประเมินสภาพความปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B722 เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาเป็นไปตามหลักการ กระบวนการซ่อมบำรุงรักษา และคู่มือการใช้งาน 2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาครบถ้วน ถูกต้อง และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมบำรุงรักษาขึ้นอยู่กับ : ประเภท ชนิดและจำนวนของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่จะซ่อมบำรุงรักษา ลักษณะอาการที่บกพร่อง/ผิดปกติของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ระยะเวลาและวิธีการซ่อมบำรุงรักษา ฯลฯ 2. วัสดุครอบคลุมถึง : จารบีชนิดต่างๆ น้ำมันหล่อลื่นประเภทต่างๆ สายพาน ลูกปิ่น ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการทำงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน : รายการเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ บันทึกการเบิกจ่าย-ส่งคืน บันทึก/รายงานการตรวจซ่อมบำรุงรักษา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. บัญชีคุมพัสดุ-ครุภัณฑ์ และการเบิกจ่าย-ส่งคืน เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมบำรุง 2. คู่มือปฏิบัติงานและคู่มือการใช้งาน 3. ปริมาณ คุณลักษณะ คุณภาพและสภาพพร้อมใช้งานของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานซ่อมบำรุงรักษา 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. หลักการตรวจสอบและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในงานฆ่า ชำแหละ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ ขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และเครื่องใช้สำนักงาน 4. หลักการเลือก ใช้ จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษา 5. ความปลอดภัยในการทำงาน 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาจากเอกสารการจัดซื้อ จัดเก็บ บำรุงรักษา การเบิกจ่าย-ส่งคืน คู่มือการใช้งานและคู่มือการปฏิบัติงาน 2. ประเมินความถูกต้อง พอเพียงและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence) B723 ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การดำเนินการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์เป็นไปตามหลักการ กระบวนการ แผนงานและคู่มือการปฏิบัติงาน 2. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์มีอายุการใช้งานนาน มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นมีการรายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ครอบคลุมถึง : เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตรวจรับสุกรมมีชีวิตงานฆ่า ช่าและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร การขนย้าย-ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เครื่องใช้สำนักงาน ฯลฯ 2. วิธีการซ่อมบำรุงรักษาขึ้นอยู่กับ : ประเภท ชนิดและจำนวนของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ที่จะซ่อมบำรุงรักษา ลักษณะอาการที่บกพร่อง/ผิดปกติของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ระยะเวลาการใช้งาน และคู่มือการใช้งาน ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. รายงานการตรวจสอบสภาพและการซ่อมบำรุงรักษา 2. คู่มือปฏิบัติงานและคู่มือการใช้งาน 3. สภาพความปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. หลักการตรวจสอบและซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในงานตรวจรับสุกรมมีชีวิตฆ่า ช่าและ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ ขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และเครื่องใช้สำนักงาน 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการปฏิบัติงานซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามคู่มือการใช้งานและคู่มือการปฏิบัติงาน 2. ประเมินอายุการใช้งาน สภาพความปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)							
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B72 ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์							
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพช่างและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์							
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามคู่มือ 2. เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาตามหลักการและกระบวนการ 3. ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ							
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B721</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการ กระบวนการ และคู่มือการใช้งาน เพื่อให้มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B722</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ให้ครบถ้วน ถูกต้อง และอยู่ในสภาพพร้อมใช้ในการปฏิบัติงานซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B723</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการดำเนินการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามประเภท ชนิด จำนวน ลักษณะอาการที่บกพร่อง/ผิดปกติ ระยะเวลาการใช้งาน และคู่มือการใช้งาน เพื่อให้มีอายุการใช้งานนาน มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมาย และมาตรฐานอาหารปลอดภัย</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B721	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการ กระบวนการ และคู่มือการใช้งาน เพื่อให้มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย	สมรรถนะย่อย B722	มุ่งเน้นขั้นตอนการจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ให้ครบถ้วน ถูกต้อง และอยู่ในสภาพพร้อมใช้ในการปฏิบัติงานซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์	สมรรถนะย่อย B723	มุ่งเน้นขั้นตอนการดำเนินการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามประเภท ชนิด จำนวน ลักษณะอาการที่บกพร่อง/ผิดปกติ ระยะเวลาการใช้งาน และคู่มือการใช้งาน เพื่อให้มีอายุการใช้งานนาน มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมาย และมาตรฐานอาหารปลอดภัย
สมรรถนะย่อย B721	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการ กระบวนการ และคู่มือการใช้งาน เพื่อให้มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ ข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานอาหารปลอดภัย						
สมรรถนะย่อย B722	มุ่งเน้นขั้นตอนการจัดเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ให้ครบถ้วน ถูกต้อง และอยู่ในสภาพพร้อมใช้ในการปฏิบัติงานซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์						
สมรรถนะย่อย B723	มุ่งเน้นขั้นตอนการดำเนินการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามประเภท ชนิด จำนวน ลักษณะอาการที่บกพร่อง/ผิดปกติ ระยะเวลาการใช้งาน และคู่มือการใช้งาน เพื่อให้มีอายุการใช้งานนาน มีความปลอดภัยและอยู่ในสภาพพร้อมใช้งานตามข้อกำหนดของโรงงาน ข้อกำหนดของกฎหมาย และมาตรฐานอาหารปลอดภัย						
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์							

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B73 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B731 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตถูกต้องตามหลักการ กระบวนการและคู่มือการใช้งาน 2. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ และหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/ มาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตครอบคลุมถึง : การตรวจสอบควบคุมคุณภาพของสุกรมีชีวิตและซากสุกรก่อน-หลังการชำแหละ การตรวจสอบความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน การตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การตรวจสอบเอกสาร/รายงานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานก่อนการผลิต 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร มาตรฐานสากล 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น : ปัญหาเกี่ยวกับข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ปัญหาข้อบกพร่องของสุกรและซากสุกร ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพ 2. สภาพสุกรมีชีวิตและซากสุกรที่ผ่านการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต 3. ความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหาร 4. หลักการและกระบวนการฆ่า ซ้ำแหละ ตัดแต่งและผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 5. ความปลอดภัยในการทำงาน 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องและสภาพความพร้อมใช้งานของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต 2. ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต 3. ประเมินความถูกต้อง ครบถ้วน และเชื่อถือได้ของบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบ และหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B732 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตถูกต้องตามหลักการ กระบวนการและคู่มือการใช้งาน 2. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ และหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/ มาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตครอบคลุมถึง : การตรวจสอบควบคุมคุณภาพของการตัดแต่งชิ้นส่วนซากสุกร เนื้อสุกรและการบรรจุภัณฑ์ การตรวจสอบความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน การตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การตรวจสอบเอกสาร/รายงานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานก่อนการผลิต 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร มาตรฐานสากล 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้น : ปัญหาเกี่ยวกับข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ปัญหาข้อบกพร่องของชิ้นส่วนเนื้อสุกรและบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพ 2. สภาพซากสุกรและชิ้นส่วนเนื้อสุกร ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจสอบควบคุมคุณภาพ 3. ความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหาร 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. หลักการและกระบวนการฆ่า ช่าและ ตัดแต่งและผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องและสภาพความพร้อมใช้งานของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 2. ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 3. ประเมินความถูกต้อง ครบถ้วน และเชื่อถือได้ของบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบ และหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B733 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตถูกต้องตามหลักการ กระบวนการและคู่มือการใช้งาน 2. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ และหรือข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย/ มาตรฐานสินค้าโรงงาน 3. ผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตถูกต้องแม่นยำและเชื่อถือได้ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปรายงานการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตครอบคลุมถึง : การตรวจสอบควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรและบรรจุภัณฑ์ การตรวจสอบสภาวะการเก็บรักษา การตรวจสอบความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน การตรวจสอบความพร้อมของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การตรวจสอบเอกสาร/รายงานที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานก่อนการผลิต 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมายอาหาร มาตรฐานสากล 3. ปัญหาที่เกิดขึ้น/อาจจะเกิดขึ้น : ปัญหาเกี่ยวกับข้อขัดข้องทางเทคนิคของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ปัญหาข้อบกพร่องของ ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรและบรรจุภัณฑ์ ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานการที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรายการเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพ 2. สภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรและบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการตรวจสอบควบคุมคุณภาพ 3. ความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4. เอกสารบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. หลักการและกระบวนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 3. การปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของอาหาร 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. หลักการและกระบวนการฆ่า ช้ำแหละ ตัดแต่งและผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องและสภาพความพร้อมใช้งานของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิต 2. ประเมินความถูกต้องของขั้นตอนกระบวนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิต 3. ประเมินความถูกต้อง ครบถ้วน และเชื่อถือได้ของบันทึกผล/รายงานผลการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบ และหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)							
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B73 ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ							
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพชำแหละ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์							
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ 2. ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ 3. ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ							
เนื้อหา : <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B731</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การตรวจรับสุกรมีชีวิต การฆ่าและชำแหละ เพื่อให้ได้สุกรมีชีวิตและซากสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B732</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การตัดแต่งซากสุกรและการบรรจุภัณฑ์ชิ้นส่วนเนื้อสุกร เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย</td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">สมรรถนะย่อย B733</td><td>มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การจัดเก็บรักษาจนถึงการส่งมอบผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย</td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B731	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การตรวจรับสุกรมีชีวิต การฆ่าและชำแหละ เพื่อให้ได้สุกรมีชีวิตและซากสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย	สมรรถนะย่อย B732	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การตัดแต่งซากสุกรและการบรรจุภัณฑ์ชิ้นส่วนเนื้อสุกร เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย	สมรรถนะย่อย B733	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การจัดเก็บรักษาจนถึงการส่งมอบผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย
สมรรถนะย่อย B731	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การตรวจรับสุกรมีชีวิต การฆ่าและชำแหละ เพื่อให้ได้สุกรมีชีวิตและซากสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย						
สมรรถนะย่อย B732	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การตัดแต่งซากสุกรและการบรรจุภัณฑ์ชิ้นส่วนเนื้อสุกร เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย						
สมรรถนะย่อย B733	มุ่งเน้นขั้นตอนการตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ ตั้งแต่การจัดเก็บรักษาจนถึงการส่งมอบผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรที่มีปริมาณและคุณภาพตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย						
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์							

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B74 บำรุงรักษาสุขอนามัยและสภาพแวดล้อมในงานผลิตเนื้อสุกร
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B741 บำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานแต่ละแผนก/ฝ่ายเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. การบำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานเป็นไปตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. ผู้ปฏิบัติงานมีสุขอนามัยส่วนบุคคลดีและมีความพร้อมในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. สุขอนามัยส่วนบุคคล : ความสะอาดของร่างกาย มือ ผม เล็บ สุขภาพร่างกาย การใช้เครื่องสำอาง ฯลฯ 2. เครื่องแต่งกาย : ชุดปฏิบัติงาน รองเท้าบูต หมวก ผ้าปิดปาก ฯลฯ และเครื่องประดับที่ห้ามใช้ตามข้อกำหนดของโรงงาน 3. การบำรุงรักษาสุขภาพอนามัย : การดูแลรักษาความสะอาดร่างกายของตน การปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่ดี (การกิน การอยู่ การนอนหลับ การพักผ่อน การออกกำลังกาย การแต่งกาย ฯลฯ) การตรวจสุขภาพประจำปี 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมส่วนบุคคล สุขภาพ/โรคประจำตัวของผู้ปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน สุขลักษณะ การแต่งกาย และสภาพความพร้อมของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารใบรับรองแพทย์/รายงานการตรวจสุขภาพ 2. สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานที่เป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. การแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานที่อยู่ในสภาพพร้อมปฏิบัติงานตามมาตรฐานความปลอดภัยและข้อกำหนดของโรงงาน 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร 3. สุขอนามัยส่วนบุคคล 4. การบริหารงานบุคคล 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากสภาพการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ประเมินจากสุขลักษณะและพฤติกรรมของผู้ปฏิบัติงาน 3. ประเมินข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานจากใบรับรองแพทย์/รายงานการตรวจสุขภาพ/บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B742 บำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การบำรุงรักษาความสะอาดของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. การจัดเก็บรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานเป็นไปตามหลักการ ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 3. เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานสะอาด เป็นระเบียบและหมวดหมู่ตามลักษณะงาน และอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. เครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ ครอบคลุมถึง : เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงานฆ่า ชำแหละ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพการผลิตและผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร การขนย้าย-ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร เครื่องใช้สำนักงาน ฯลฯ 2. วิธีการบำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบ ได้แก่ การเช็ด ล้าง ใช้ความร้อน ใช้สารเคมีก่อน-ระหว่าง-หลังการปฏิบัติงาน และจัดเก็บให้เป็นระเบียบตามหลักสุขอนามัย ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับประเภท ชนิดและจำนวนของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ลักษณะงานที่ปฏิบัติ และคู่มือการใช้งาน ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาเกี่ยวกับความบกพร่องของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ อุบัติเหตุระหว่างการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. รายงานการตรวจสอบสภาพและการบำรุงรักษา 2. คู่มือปฏิบัติงานและคู่มือการใช้งาน 3. สภาพความสะอาด ปลอดภัย เป็นระเบียบและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. หลักการเลือก ใช้ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ในงานฆ่า ชำแหละ ตัดแต่ง บรรจุภัณฑ์ เก็บรักษา ควบคุมคุณภาพ ขนส่ง-ขนย้ายผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร และเครื่องใช้สำนักงาน 4. หลักการและกระบวนการฆ่า ชำแหละ ตัดแต่งและผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการบำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามข้อกำหนดของโรงงาน คู่มือการใช้งาน/คู่มือการปฏิบัติงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย 2. ประเมินสภาพความสะอาดและเป็นระเบียบ ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยและพร้อมใช้งานของเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B743 บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานให้ปลอดภัยตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย/กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานเป็นไปตามหลักการ กระบวนการ ข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัย และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง 2. สภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานมีความปลอดภัยต่อผลิตภัณฑ์ ผู้ปฏิบัติงานและผู้เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัย และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง 3. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. สภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานครอบคลุมถึง : สภาพพื้นที่ภายในและภายนอก/พื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับโรงงานทั้งหมด การถ่ายเทอากาศ แสงสว่าง อุณหภูมิ ความชื้น กลิ่น เสียง ฯลฯ 2. วิธีการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อม ได้แก่ การควบคุมการถ่ายเทและการระบายอากาศให้ดี การจัดระบบแสงสว่างให้เพียงพอ การควบคุมอุณหภูมิให้พอเหมาะ การควบคุมความชื้น กลิ่น เสียงให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด การทำความสะอาดพื้นที่ก่อนและหลังการปฏิบัติงาน การจัดระเบียบพื้นที่ เครื่องมือ เครื่องจักร วัสดุอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน การกำจัดของเสียและของเหลือใช้ ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ความบกพร่องของเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อม ความบกพร่องของตัวผู้ปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. สภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน พื้นที่ภายในและบริเวณโดยรอบโรงงานที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และเป็นระเบียบเรียบร้อย 2. คู่มือปฏิบัติงาน 3. ผังโรงงาน 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อมในอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินความถูกต้องในการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินจากสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และเป็นระเบียบเรียบร้อย 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)							
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B74 บำรุงรักษาสุขอนามัยและสภาพแวดล้อมในงานผลิตเนื้อสุกร							
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิวิชาชีพเกษตร สาขา อุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์							
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. บำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ 2. บำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ 3. บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานให้ปลอดภัยตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย/กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง							
เนื้อหา : <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 20%;"> สมรรถนะย่อย B741 </td><td> มุ่งเน้นการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานในเรื่องการบำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลและการแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้การปฏิบัติงานที่รับผิดชอบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล </td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> สมรรถนะย่อย B742 </td><td> มุ่งเน้นการบำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการ กระบวนการ ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้มีสภาพถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยและพร้อมใช้งานอยู่เสมอ </td></tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> สมรรถนะย่อย B743 </td><td> มุ่งเน้นการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน ทั้งเรื่องการถ่ายเทอากาศ การควบคุมแสงสว่าง อุณหภูมิ ความชื้น กลิ่น เสียง ความสะอาดและความเป็นระเบียบของพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง และการกำจัดของเสีย เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีความปลอดภัยทั้งต่อผลิตภัณฑ์ ผู้ปฏิบัติงานและผู้เกี่ยวข้อง </td></tr> </table>		สมรรถนะย่อย B741	มุ่งเน้นการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานในเรื่องการบำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลและการแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้การปฏิบัติงานที่รับผิดชอบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล	สมรรถนะย่อย B742	มุ่งเน้นการบำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการ กระบวนการ ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้มีสภาพถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยและพร้อมใช้งานอยู่เสมอ	สมรรถนะย่อย B743	มุ่งเน้นการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน ทั้งเรื่องการถ่ายเทอากาศ การควบคุมแสงสว่าง อุณหภูมิ ความชื้น กลิ่น เสียง ความสะอาดและความเป็นระเบียบของพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง และการกำจัดของเสีย เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีความปลอดภัยทั้งต่อผลิตภัณฑ์ ผู้ปฏิบัติงานและผู้เกี่ยวข้อง
สมรรถนะย่อย B741	มุ่งเน้นการปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงานในเรื่องการบำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลและการแต่งกายตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้การปฏิบัติงานที่รับผิดชอบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล						
สมรรถนะย่อย B742	มุ่งเน้นการบำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการ กระบวนการ ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อให้มีสภาพถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยและพร้อมใช้งานอยู่เสมอ						
สมรรถนะย่อย B743	มุ่งเน้นการบำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน ทั้งเรื่องการถ่ายเทอากาศ การควบคุมแสงสว่าง อุณหภูมิ ความชื้น กลิ่น เสียง ความสะอาดและความเป็นระเบียบของพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง และการกำจัดของเสีย เพื่อให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีความปลอดภัยทั้งต่อผลิตภัณฑ์ ผู้ปฏิบัติงานและผู้เกี่ยวข้อง						
ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs : หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการฆ่าและตัดแต่งเนื้อสัตว์							

หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence)
B75 พัฒนาการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกร
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B751 ปฏิบัติตนตามกฎระเบียบข้อบังคับ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดกฎระเบียบข้อบังคับของหน่วยงาน/โรงงานมีความชัดเจน ปฏิบัติได้และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. ผู้ปฏิบัติงานปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับที่โรงงานกำหนด 3. ผู้ปฏิบัติงานมีความพร้อมในการปฏิบัติงานและสามารถปฏิบัติงานที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ 4. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. กฎระเบียบข้อบังคับในการปฏิบัติงานครอบคลุมถึง : การแต่งกาย ระเบียบวินัยที่ควรปฏิบัติและไม่ควรปฏิบัติ พฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ในการทำงาน การปฏิบัติงานให้เป็นไปตามแผนงานที่กำหนด ฯลฯ 2. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : พฤติกรรมลักษณะนิสัยที่ไม่พึงประสงค์ของผู้ปฏิบัติงาน การทำผิดวินัย อุบัติเหตุในการปฏิบัติงาน ความสูญเสีย/เสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบ ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. ป้ายนิเทศเกี่ยวกับกฎระเบียบข้อบังคับในการปฏิบัติงาน 2. คู่มือการปฏิบัติงาน 3. พฤติกรรมและลักษณะนิสัยของผู้ปฏิบัติงาน 4. รายงานการทำผิดทางวินัยของผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. คุณธรรมจริยธรรมในงานอาชีพ 6. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินข้อกำหนด กฎระเบียบ คู่มือการปฏิบัติงานของโรงงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินจากความพร้อมในการปฏิบัติงานและพฤติกรรมลักษณะนิสัยในการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน 3. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 4. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B752 ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผล
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดเป้าหมายในการปฏิบัติงานทั้งด้านปริมาณและคุณภาพของหน่วยงาน/โรงงานมีความชัดเจน ปฏิบัติได้ และเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. การกำหนดบุคลากรที่รับผิดชอบในงานตรงตามความรู้ความสามารถและมีจำนวนเพียงพอ 3. ผู้ปฏิบัติงานมีความพร้อมในการปฏิบัติงานให้แล้วเสร็จตามเป้าหมายและเวลาที่กำหนดอย่างมีประสิทธิภาพ 4. ปริมาณและคุณภาพของงานที่ปฏิบัติไม่มีข้อบกพร่องหรือเกิดการสูญเสีย หรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 5. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 6. บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. ความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงาน : ความรู้ในหลักวิชาการ ความชำนาญในการปฏิบัติงานเพื่อให้มีปริมาณและคุณภาพตามเป้าหมาย ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับลักษณะงานที่รับผิดชอบ 2. ความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานที่จะก่อให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานครอบคลุมถึง : ความรู้และทักษะในงานที่ปฏิบัติการแต่งกาย สุขภาพ การปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ พฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ในการทำงาน ฯลฯ 3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 4. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาด้านสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ปัญหาส่วนตัวของผู้ปฏิบัติงาน พฤติกรรมลักษณะนิสัยที่ไม่พึงประสงค์ของผู้ปฏิบัติงาน อุบัติเหตุในการปฏิบัติงาน ความสูญเสีย/เสียหายที่เกิดจากการปฏิบัติงาน ฯลฯ 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สภาพความพร้อมด้านความรู้ ทักษะ สุขลักษณะ การแต่งกายและพฤติกรรมลักษณะนิสัยของผู้ปฏิบัติงาน 3. ข้อมูลด้านบุคลากรเกี่ยวกับผังการบริหารงาน อัตรากำลัง หน้าที่รับผิดชอบ แผนการพัฒนากำลังคน 4. แผนและเป้าหมายการผลิต 5. คู่มือการปฏิบัติงาน 6. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 2. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 3. การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต 4. ความปลอดภัยในการทำงาน 5. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินปริมาณและคุณภาพของงานที่ปฏิบัติตามแผนและเป้าหมายการผลิต 2. ประเมินจากความพร้อมในการปฏิบัติงานและพฤติกรรมลักษณะนิสัยในการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน 3. ประเมินจากเปอร์เซ็นต์ความสูญเสีย/เสียหายของผลผลิต 4. ประเมินสภาพปัญหา การแก้ไข/พัฒนางานจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 5. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B753 บันทึกรายงานการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดรูปแบบ ข้อมูลและวิธีการบันทึก/รายงานเป็นไปตามลักษณะงาน ข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. ผู้ปฏิบัติงานบันทึกรายงานการปฏิบัติงานส่วนบุคคลและของหน่วยงานถูกต้องตามรูปแบบและวิธีการที่กำหนด 3. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงานครบถ้วน เป็นปัจจุบันและเชื่อถือได้ 4. การจัดเก็บบันทึก/รายงานการปฏิบัติงานเป็นระบบ สะดวกต่อการสืบค้นและตรวจสอบ
ขอบเขต (Range Statement) 1. รูปแบบของข้อมูลที่ต้องจดบันทึก/รายงาน : ข้อมูลการปฏิบัติงานส่วนบุคคล แฟ้มสะสมผลงานส่วนบุคคล ข้อมูลการปฏิบัติงานของหน่วยงาน รายงานการปฏิบัติงานต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น ฯลฯ 2. ข้อมูลที่ต้องจดบันทึก/รายงาน : วัน เวลาและสถานที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่ปฏิบัติ ผลการปฏิบัติงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ 3. วิธีการจดบันทึก/รายงาน : การเขียนด้วยมือ การพิมพ์ด้วยเครื่องพิมพ์ดีด การพิมพ์ด้วยคอมพิวเตอร์ ฯลฯ 4. มาตรฐานอาหารปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงานส่วนบุคคล 2. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงานของหน่วยงาน 3. รายงานการปฏิบัติงานต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น 4. สมุด/แบบฟอร์ม/คอมพิวเตอร์ที่ใช้บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การใช้ภาษาไทยและหรือภาษาอังกฤษในงานอาชีพ 2. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน 3. การใช้คอมพิวเตอร์ในงานอาชีพ 4. ข้อกำหนดของกฎหมายอาหารปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 5. การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินรูปแบบ ข้อมูลและวิธีการบันทึก/รายงานตามข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินจากวิธีการบันทึก/รายงานการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงาน 3. ประเมินความครบถ้วน เป็นปัจจุบันและเชื่อถือได้ของข้อมูลการปฏิบัติงานจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 4. ประเมินความเป็นระบบ สะดวกต่อการสืบค้นและตรวจสอบจากฐานข้อมูลบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B754 สื่อสารในการดำเนินงานตามหลักการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสารในการดำเนินงานเป็นไปตามลักษณะงาน ข้อกำหนดของโรงงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. การเลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสารมีปริมาณ คุณภาพและประสิทธิภาพเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน 3. ผู้ปฏิบัติงานสามารถสื่อสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานในหน่วยงาน ระหว่างหน่วยงาน และหรือนอกโรงงานได้อย่างถูกต้อง เชื่อถือได้ สะดวก รวดเร็ว เป็นระบบและมีประสิทธิภาพ 4. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 5. บันทึก/รายงานที่เกี่ยวข้องกับการสื่อสารในการดำเนินงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. รูปแบบและวิธีการสื่อสาร : การใช้กริยาทำทาง การพูด การฟัง การอ่าน การเขียน การใช้เทคโนโลยีในการสื่อสาร ฯลฯ 2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสาร : สื่อสิ่งพิมพ์ โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ โทรทัศน์ การกระจายเสียง ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ปัญหาความไม่พอเพียง/ความบกพร่องของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสาร ปัญหาของผู้ส่ง-รับ ข้อมูลข่าวสาร ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายการงานที่สื่อสาร ผลการสื่อสาร ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน 2. เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสาร 3. รายงานการปฏิบัติงานต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น 4. สมุด/แบบฟอร์ม/คอมพิวเตอร์ที่ใช้บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การใช้ภาษาไทยและหรือภาษาอังกฤษในงานอาชีพ 2. การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการสื่อสารในงานอาชีพ 3. การเลือกและใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการติดต่อสื่อสาร 4. หลักการติดต่อสื่อสารในงานอาชีพ 5. การบริหารงานคุณภาพและเพิ่มผลผลิต 6. การเพิ่มประสิทธิภาพในองค์กร 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินรูปแบบและวิธีการสื่อสารในการดำเนินงานตามข้อกำหนดของโรงงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 2. ประเมินปริมาณ คุณภาพและประสิทธิภาพของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสาร 3. ประเมินความสะดวกรวดเร็ว ถูกต้อง เชื่อถือได้ในการสื่อสารข้อมูลข่าวสารจากผู้ส่งถึงผู้รับ 4. ประเมินความเป็นระบบ สะดวกต่อการสืบค้นและตรวจสอบแหล่งที่มาของข้อมูลข่าวสารจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B755 สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล/แก้ปัญหาตามหลักการ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดรูปแบบ วิธีการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล/แก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานเป็นไปตามลักษณะงานและข้อกำหนดของโรงงาน 2. ผู้ปฏิบัติงานสามารถสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน/ผู้ใต้บังคับบัญชาเพื่อให้เกิดประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ด้วยรูปแบบวิธีการที่หลากหลาย 3. ผู้ปฏิบัติงานได้รับการกำกับดูแลการปฏิบัติงานตามลำดับชั้นการบังคับบัญชาของสายงาน 4. ผู้ปฏิบัติงานที่ได้รับการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล มีความรู้ ทักษะ สุขลักษณะส่วนบุคคลและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ และสามารถปฏิบัติงานที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ 5. ข้อบกพร่องและข้อผิดพลาดของผู้ปฏิบัติงานไม่มี หรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 6. การชำรุดเสียหายของเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์เนื่องจากการใช้งานไม่มี หรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 7. ความเสียหาย/สูญเสียด้านปริมาณและหรือคุณภาพของผลผลิตไม่มี หรือมีไม่เกินเกณฑ์ที่กำหนด 8. ปัญหาที่เกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 9. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน ขอบเขต (Range Statement) 1. รูปแบบและวิธีการสอน/เสนอแนะการปฏิบัติงาน : การจัดทำสื่อ/คู่มือการปฏิบัติงาน การจัดทำป้ายนิเทศ การจัดอบรมให้ความรู้และหรือฝึกปฏิบัติงาน การสาธิต การสอนงานพนักงาน การให้คำแนะนำเฉพาะเรื่องเป็นรายบุคคล ฯลฯ 2. รูปแบบและวิธีการกำกับดูแลการปฏิบัติงาน : การสังเกตทักษะกระบวนการปฏิบัติงานและพฤติกรรมลักษณะนิสัยในการทำงาน การสัมภาษณ์เกี่ยวกับความรู้ในงานที่ปฏิบัติ การประเมินผลงานที่ปฏิบัติ การตรวจสอบบันทึก/รายงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ผู้ปฏิบัติงานขาดความรู้และหรือทักษะในการปฏิบัติงาน การประพฤติดิวินัย/กฎระเบียบข้อบังคับ ความผิดพลาดของการสื่อสารในงาน อุบัติเหตุระหว่างปฏิบัติงาน การชำรุดเสียหายของเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์เนื่องจากการใช้งานและบำรุงรักษาไม่ถูกต้อง ความเสียหาย/สูญเสียด้านปริมาณและคุณภาพของผลผลิตเนื่องจากการปฏิบัติงานไม่มีประสิทธิภาพ ฯลฯ 4. มาตรฐานความปลอดภัย : มาตรฐานตามกฎหมาย/มาตรฐานสากล 5. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน รายงานงานที่สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. เอกสารรับรองการผ่านการอบรมในหัวข้อที่เกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติ 2. สื่อ/คู่มือการปฏิบัติงาน/ป้ายนิเทศ/ผังงาน/แผนปฏิบัติงาน 3. การแต่งกาย สุขลักษณะและพฤติกรรมลักษณะนิสัยของผู้ปฏิบัติงาน 4. แบบรายงานเกี่ยวกับการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงานของหัวหน้างานตามลำดับชั้นการบังคับบัญชาของสายงาน 5. แบบรายงานเกี่ยวกับปัญหาในการปฏิบัติงาน 6. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน ● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. ข้อกำหนดของกฎหมายความปลอดภัยและมาตรฐานอาหาร 2. หลักการและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 3. ภาวะผู้นำ 4. การบริหารงานบุคคล 5. การเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร 6. การสอนงานและการนิเทศติดตามประเมินผล 7. การเขียนบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน

แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินรูปแบบและวิธีการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงานจากเอกสารรายงานของผู้ปฏิบัติงานและหัวหน้างานตามลำดับขั้นการบังคับบัญชา สื่อ คู่มือการปฏิบัติงาน ป้ายนิเทศ และหรือแบบประเมินผล 2. ประเมินความรู้และทักษะในการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงานจากการสังเกตการให้คำแนะนำ สาธิตการปฏิบัติงาน การเสนอแนะความคิดเห็น การควบคุม กำกับดูแลและประเมินผลของผู้ปฏิบัติงานและหัวหน้างานตามลำดับขั้นการบังคับบัญชา 3. ประเมินความรู้และทักษะของผู้ปฏิบัติงานจากเอกสารรับรองการผ่านการอบรม เอกสารรายงานการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล และการสังเกตทักษะกระบวนการปฏิบัติงาน 4. ประเมินจากสภาพการแต่งกาย สุขลักษณะและพฤติกรรมลักษณะนิสัยที่พึงประสงค์ และความพร้อมในการทำงานของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานของโรงงานและมาตรฐานความปลอดภัย 5. ประเมินสภาพปัญหาและแนวทางแก้ไข/พัฒนาจากรายงานการปฏิบัติงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชา 6. ประเมินความครบถ้วนและเป็นปัจจุบันของข้อมูลจากบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมงาน
สมรรถนะย่อย (Element of Competence)
B756 สร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อ
เกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) 1. การกำหนดรูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อเป็นไปตามลักษณะงานและข้อกำหนดโรงงาน 2. ผู้ปฏิบัติงานสร้าง/รักษาสัมพันธภาพที่ดีระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อตามหลักการและกระบวนการ 3. ปัญหาที่เกิด/อาจจะเกิดขึ้นได้รายงานต่อผู้รับผิดชอบและหรือผู้บังคับบัญชาตามลำดับขั้นเพื่อดำเนินการแก้ไขโดยทันที 4. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงานครบถ้วนและเป็นปัจจุบัน
ขอบเขต (Range Statement) 1. รูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพ : การมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อบุคคลอื่น การเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดี การติดต่อสื่อสาร/ประสานงานด้วยหลักเหตุผล หลักศาสนา (พรหมวิหาร 4 อิทธิบาท 4) หลักการประนีประนอม/ยืดหยุ่น การพัฒนาบุคลิกภาพ ฯลฯ 2. ลักษณะของสัมพันธภาพ : สัมพันธภาพระหว่างผู้ปฏิบัติงานระดับเดียวกัน สัมพันธภาพระหว่างผู้บังคับบัญชาและผู้ใต้บังคับบัญชา สัมพันธภาพระหว่างผู้ปฏิบัติงานในหน่วยงานเดียวกัน สัมพันธภาพระหว่างผู้ปฏิบัติงานต่างหน่วยงานแต่อยู่ภายในโรงงานเดียวกัน สัมพันธภาพระหว่างผู้ปฏิบัติงานกับบุคคล/หน่วยงานภายนอกที่มาติดต่อ ฯลฯ 3. ปัญหาในการปฏิบัติงาน : ผู้ปฏิบัติงานขาดความรู้และหรือทักษะในการติดต่อสื่อสาร ปัญหาการสื่อความไม่ตรงกัน ปัญหาด้านบุคลิกภาพส่วนบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการติดต่อสื่อสาร/ประสานงาน ฯลฯ 4. บันทึก/สรุปรายงานผลการปฏิบัติงานควรประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ : วัน เวลาและสถานที่ที่ปฏิบัติงาน ผู้ติดต่อประสานงาน รายการที่ติดต่อประสานงาน ผลการประสานงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข/พัฒนา ฯลฯ
หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Requirements) ● หลักฐานการปฏิบัติงานที่ต้องการ (The Performance Evidence Required) 1. ลักษณะบุคลิกภาพและความมีมนุษยสัมพันธ์ของผู้ปฏิบัติงาน 2. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้ร่วมงาน ผู้บังคับบัญชาตามสายงาน และผู้มาติดต่อ 3. ผังการบริหารงาน 4. แบบรายงานเกี่ยวกับปัญหาด้านการติดต่อสื่อสาร/ประสานงานที่เกิดจากผู้ปฏิบัติงาน 5. บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน

● หลักฐานความรู้ที่ต้องการ (The Knowledge Evidence Required) หรือความรู้ที่ต้องการ (Underpinning Knowledge) 1. การบริหารงานบุคคล 2. มนุษยสัมพันธ์ 3. การเพิ่มประสิทธิภาพในองค์กร 4. จิตวิทยา 5. การติดต่อสื่อสารและการประสานงาน 6. การประชาสัมพันธ์ 7. หลักศาสนา 8. การพัฒนาบุคลิกภาพ
แนวทางการประเมินสำหรับผู้ประเมินหน่วยย่อยนี้ (Guidance to Assessors of this Element) 1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมลักษณะนิสัย บุคลิกภาพและความมีมนุษยสัมพันธ์ของผู้ปฏิบัติงานในการประสานสัมพันธ์กับผู้อื่น 2. ประเมินโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ร่วมงานและผู้ติดต่อ 3. ประเมินปัญหา/ข้อคิดเห็นเสนอแนะด้านการติดต่อสื่อสาร/ประสานงานระหว่างผู้ปฏิบัติงานและผู้มาติดต่อ จากเอกสารบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน/แฟ้มสะสมผลงาน
ข้อสรุปหน่วย (Unit Summary)
ชื่อหน่วยสมรรถนะ : B75 พัฒนาการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกร
กลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร ผู้สนใจ ผู้ปฏิบัติงานในอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์ และหรือนักเรียน นักศึกษาเพื่อรับคุณวุฒิตะตังสาขาอุตสาหกรรมเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์สัตว์
คำสรุป : เพื่อให้มีสมรรถนะในหน่วยนี้ ผู้ปฏิบัติงานต้องมั่นใจว่าสามารถปฏิบัติงานสมรรถนะย่อยได้ดังนี้ 1. ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ 2. ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผล 3. บันทึกรายงานการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ 4. สื่อสารในการดำเนินงานตามหลักการ 5. สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล/แก้ปัญหาตามหลักการ 6. สร้าง/รักษาสัมพันธ์ภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อ

เนื้อหา :

- สมรรถนะย่อย B751** มุ่งเน้นการกำหนดกฎระเบียบข้อบังคับของหน่วยงาน/โรงงานให้มีความชัดเจน ปฏิบัติได้และเป็นไปตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับที่กำหนดเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานมีความพร้อมในการปฏิบัติงานและสามารถปฏิบัติงานที่รับผิดชอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- สมรรถนะย่อย B752** มุ่งเน้นการกำหนดเป้าหมายในการปฏิบัติงานทั้งด้านปริมาณและคุณภาพของหน่วยงาน/โรงงานให้มีความชัดเจน ปฏิบัติได้ และเป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการเตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้ ทักษะและพฤติกรรมลักษณะนิสัยตรงตามลักษณะงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
- สมรรถนะย่อย B753** มุ่งเน้นการกำหนดรูปแบบ ข้อมูลและวิธีการบันทึก/รายงานให้เป็นไปตามลักษณะงาน ข้อกำหนดของโรงงาน มาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งทักษะกระบวนการบันทึกรายงาน การปฏิบัติงานส่วนบุคคลและของหน่วยงานตามรูปแบบและวิธีการที่กำหนดให้ครบถ้วน เป็นปัจจุบัน และเชื่อถือได้เพื่อเป็นร่องรอยหลักฐานในการแก้ปัญหา พัฒนางานและพัฒนาตน
- สมรรถนะย่อย B754** มุ่งเน้นการกำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสารในการดำเนินงานให้เป็นไปตามลักษณะงาน ข้อกำหนดของโรงงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การเลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสารมีปริมาณ คุณภาพและประสิทธิภาพ รวมทั้งทักษะกระบวนการสื่อสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานของผู้ปฏิบัติงานในหน่วยงาน ระหว่างหน่วยงาน และหรือนอกโรงงานให้เป็นไปอย่างถูกต้อง เชื่อถือได้ สะดวก รวดเร็ว เป็นระบบและมีประสิทธิภาพ
- สมรรถนะย่อย B755** มุ่งเน้นการกำหนดรูปแบบและวิธีการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงานให้เป็นไปตามลักษณะงานและข้อกำหนดของโรงงาน รวมทั้งทักษะกระบวนการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติตนและการปฏิบัติงานแก่ผู้ร่วมงาน/ผู้ใต้บังคับบัญชาเพื่อให้เกิดประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ด้วยรูปแบบวิธีการที่หลากหลาย
- สมรรถนะย่อย B756** มุ่งเน้นการกำหนดรูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อให้เป็นไปตามลักษณะงานและข้อกำหนดโรงงาน รวมทั้งทักษะกระบวนการในการสร้าง/รักษา สัมพันธภาพที่ดีระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อเพื่อให้เกิดประโยชน์และความพึงพอใจต่อผู้เกี่ยวข้อง

ข้ออ้างอิงสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพไทย TVQs :

หน่วยนี้เป็นหน่วยบังคับของคุณวุฒิ TVQ ... ด้านการชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์

ข้อเปรียบเทียบโครงสร้างคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์
(Comparative Qualification Structure)

ความมุ่งหมายหลัก (Key purpose) พัฒนาและผลิตเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายและแปรรูปจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศ

บทบาทหลัก (Key Role) B ผลิตเนื้อสุกร

เลขที่หน่วย	หน้าที่หลัก หน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B1	จัดการงานฆ่าสุกร				
B11	เตรียมการก่อนการฆ่าสุกร				
B111	เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน	R1	E2	R2	R3
	- เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์	R1	R1	R2	R3
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B112	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	R1	R1	R2	R3
	- จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล	R	R	R	R
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R	R	R	R
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B113	ตรวจรับสุกรมีชีวิตตามหลักการและกระบวนการ				
	- ตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิต	R1	R2	E2	
	- ตรวจสอบน้ำหนักสุกรมีชีวิต	R1	R2	E2	
	- ตรวจสอบสภาพสุกร	E1	R2	E2	
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R3	
B114	พักสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- ต้อนสุกรมีชีวิตเข้าคอกพัก	R1	R2	E2	
	- จัดการดูแลสุกรมีชีวิตในคอกพัก	R1	R1	R2	
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R3	
B12	ฆ่าสุกร				
B121	เตรียมพื้นที่ เครื่องจักร เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
	- เตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร	R1	R1	R2	R3
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B122	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมวัสดุและอุปกรณ์	R1	R2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B123	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	R1	R2	R2	R3
	- จัดการสุ่มลักษณะส่วนบุคคล	R1	R2	R2	R3
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R1	R2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B124	ทำให้สุกรสลับตามหลักการและกระบวนการ				
	- ต้อนสุกรเข้าพื้นที่ทำสลับ	R1	R2	R1	
	- ทำให้สุกรสลับ	R1	R2	R2	R3
	- ตรวจสอบสภาพสุกรหลังทำให้สลับ	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R3	R3
B125	เอาเลือดสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เอาเลือดสุกรออก	R1	R2	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพซากสุกรหลังจากเอาเลือดออก	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R3	R3
B126	กำจัดขนสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมน้ำร้อน	R1	R2	R2	R2
	- กำจัดขนสุกร	R1	R2	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพซากสุกรหลังกำจัดขน	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B127	ทำความสะอาดสุกรหลังการฆ่าตามหลักการและกระบวนการ				
	- ทำความสะอาดซากสุกร	R1	R2	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพซากสุกรหลังการทำความสะอาด	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R3	R3
B2 จัดการชำแหละซากสุกร					
B21	เตรียมการก่อนการชำแหละซากสุกร				
B211	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B212	เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมเครื่องจักร	E1	R1	R2	R2
	- เตรียมเครื่องมือ	E1	R1	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B213	เตรียมอุปกรณ์และวัสดุตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B214	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	R1	R1	R2	R3
	- จัดการสุ่มลักษณะส่วนบุคคล	R	R	R	R

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R	R	R	R
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B22	ชำแหละซากสุกร				
B221	ตัดหัวสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ				
	- ตัดหัวสุกร	R	R	R	R
	- ตรวจสอบสภาพของหัวสุกรและซากสุกร	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B222	จัดการเครื่องในสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- เอาเครื่องในสุกรออก	R	R	R	R
	- คัดแยก ตัดแต่งและทำความสะอาดเครื่องใน	R1	R2	R2	R2
	- เก็บรักษาเครื่องใน	R1	R2	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพของเครื่องใน	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B223	ผ่าซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- จัดการซากสุกรก่อนผ่าซาก	R1	R2	R2	R2
	- ผ่าซากสุกร	R1	R1	R2	R2
	- การจัดการซากสุกรหลังผ่าซาก	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B224	ตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์	R1	R1	R2	R3
	- ตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในสุกร	E1	R1	R2	R2
	- บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์หลังใช้งาน	E1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B225	เก็บรักษาซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- เก็บรักษาซากสุกร	R1	R1	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B3	จัดการตัดแต่งซากสุกร				
B31	เตรียมการก่อนการตัดแต่งซากสุกร				
B311	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B312	เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมเครื่องจักร	R1	R1	R2	R2
	- เตรียมเครื่องมือ	R1	R1	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B313	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B314	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	R1	R1	R2	R3
	- จัดการสุ่มลักษณะส่วนบุคคล	R	R	R	R
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R	R	R	R
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B32	ตัดแต่งชิ้นส่วนซากสุกร				
B321	ตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ตามหลักการและกระบวนการ				
	- ตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่	R1	R2	R2	R3
	- คัดแยกซากและชิ้นส่วนใหญ่	R1	R1	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพชิ้นส่วนใหญ่	R1	R1	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B322	ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยตามหลักการและกระบวนการ				
	- ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อย	R1	R2	R2	R3
	- คัดแยกซากและชิ้นส่วนย่อย	R1	R2	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพชิ้นส่วนย่อย	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B323	ตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	R1	R2	R2	R3
	- สุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่าง	R1	R2	R2	R2
	- ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B4	จัดการบรรจุภัณฑ์				
B41	เตรียมการก่อนการบรรจุภัณฑ์				
B411	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B412	เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมเครื่องจักร	R1	R2	E2	E1
	- เตรียมเครื่องมือ	R1	R2	E2	E1
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	E2	E1
B413	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์	R1	R2	E2	E1
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	E2	E1
B414	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	E1	R1	R2	R3
	- จัดการสุ่มลักษณะส่วนบุคคล	E1	R1	R2	R3
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	E1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E1	R1	R2	R3

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B42	บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร				
B421	บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร	-	E	R	E
	- ตรวจสอบผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรภายหลังการบรรจุ	-	E	R	R
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B422	ตรวจคุณภาพหลังบรรจุตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	-	E	R	R
	- สุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร	R1	R1	R2	R3
	- ตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์	-	E1	E2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B5	จัดการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร				
B51	เตรียมการก่อนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร				
B511	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน	R1	E1	E2	-
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก	R1	E1	E2	-
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	E1	E2	-
B512	เตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมเครื่องจักร	R1	E2	E2	-
	- เตรียมเครื่องมือ	R1	E2	E2	-
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	E2	R2	-
B513	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์	R1	R1	R2	-
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	-
B514	เตรียมความพร้อมผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	E1	R2	R2	E
	- จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล	E1	R2	R2	R3
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	E1	R2	R2	E
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E1	R2	R2	R2
B52	เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร				
B521	เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- ขนย้าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์	E1	R2	R3	E2
	- จัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	E1	R2	R3	E2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E1	R2	R3	R3
B522	ตรวจสอบคุณภาพระหว่างการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	E1	R1	R2	R3
	- สุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่าง	R1	R1	R2	R3
	- ตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์	E2	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E1	R1	R2	R3

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B6	จัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร				
B61	เตรียมการก่อนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร				
B611	เตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร	E2	R1	R2	-
	- ตรวจสอบสภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร	E2	R1	R2	-
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E2	R1	R2	-
B612	เตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมพาหนะ	E1	E2	R2	R3
	- ตรวจสอบสภาพความพร้อม	E1	E2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B613	เตรียมความพร้อมผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน	E1	E2	R2	R3
	- จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล	E1	E2	R2	R3
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	E1	R3	E2	E2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E1	R3	R2	R1
B62	ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร				
B621	ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- ขนถ่าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์	R1	R3	E2	E2
	- ตรวจสอบสภาวะการขนส่งผลิตภัณฑ์	R1	R3	E2	E2
	- จัดทำเอกสารส่งมอบและตรวจรับสินค้า	R1	R3	E2	E2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R3	R3	R3
B622	ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์	E1	E2	R3	R2
	- ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร	E1	E2	R3	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	E1	E2	R3	R3
B7	บริหารจัดการมาตรฐานงานผลิตเนื้อสุกร				
B71	จัดระบบงานผลิตเนื้อสุกร				
B711	จัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานตามผังโรงงาน				
	- จัดระบบงาน	E1	E2	R1	R2
	- จัดพื้นที่ปฏิบัติงาน	E1	E2	R1	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B712	จัดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามระบบงาน				
	- จัดระบบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์	E1	E2	R1	R2
	- ตรวจสอบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์	E1	E2	R1	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B713	จัดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ				
	- กำหนดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R2
	- ตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบและแผนงาน	E1	E2	R1	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B72	ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์				
B721	ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามคู่มือ				
	- ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ อุปกรณ์	R1	R1	R2	R3
	- ตรวจสอบสภาพเครื่องจักร	E1	E2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B722	เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาตามหลักการและกระบวนการ				
	- เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	R1	R2	R2	R3
	- ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	E1	R1	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B723	ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ				
	- ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์	E1	E1	E2	E3
	- ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องจักร	E1	E1	E2	E3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B73	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ				
B731	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	R1	R2	R3	R3
	- ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B732	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	R1	R2	R3	R3
	- ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B733	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ				
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์	R1	R2	R2	R3
	- ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิต	R1	R2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B74	บำรุงรักษาสุขอนามัยและสภาพแวดล้อมในงานผลิตเนื้อสุกร				
B741	บำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R1	R2	R2	R3
	- บำรุงรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล	R1	R2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตรี
B742	บำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- บำรุงรักษาความสะอาดของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์	R1	R1	R2	R3
	- จัดเก็บรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์	R1	R2	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B743	บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานให้ปลอดภัยตามมาตรฐาน อาหารปลอดภัย/กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง				
	- บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R2
	- ตรวจสอบสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B75	พัฒนาการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกร				
B751	ปฏิบัติตามตามกฎระเบียบข้อบังคับ				
	- กำหนดกฎระเบียบข้อบังคับ	R1	R1	R2	R2
	- ปฏิบัติตามตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R1	R2	R3	R3
	- ตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B752	ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผล				
	- กำหนดเป้าหมายในการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R2
	- กำหนดบุคลากรที่รับผิดชอบในงาน	R1	R1	R2	R2
	- ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ	R1	R1	R3	R3
	- ตรวจสอบประสิทธิภาพในการทำงานและผลงาน	R1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B753	บันทึกรายงานการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ				
	- กำหนดรูปแบบ ข้อมูลและวิธีการบันทึก/รายงาน	E1	E2	R1	R2
	- บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน	R1	R2	R3	R2
	- จัดเก็บบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน	R1	R1	R2	R3
B754	สื่อสารในการดำเนินงานตามหลักการ				
	- กำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสาร	R1	R2	R2	R2
	- เลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสาร	R1	R2	R2	R3
	- สื่อสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	R1	R2	R2	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R3
B755	สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล/แก้ปัญหาตามหลักการ				
	- กำหนดรูปแบบและวิธีการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการ ปฏิบัติงาน	E1	E1	R1	R2
	- สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงาน	E1	E1	R1	R2
	- กำกับดูแลการปฏิบัติงาน	E1	E1	R1	R2
	- แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน	E1	R1	R2	R3
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R2

เลขที่ หน่วย	หน้าที่หลัก ชื่อหน่วยสมรรถนะและสมรรถนะย่อย	ระดับ 2 ปวช. 1-2	ระดับ 3 ปวช. 3	ระดับ 4 ปวส.	ระดับ 5 ป. ตี
B756	สร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อ				
	- กำหนดรูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพ	E1	E1	R1	R2
	- สร้าง/รักษาสัมพันธภาพ	R1	R1	R1	R2
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน	R1	R2	R2	R2

เกณฑ์การประเมินระดับคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพช่างและ-ตัดแต่งเนื้อสัตว์

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B1	จัดการงานฆ่าสุกร
B11	เตรียมการก่อนการฆ่าสุกร
B111	เตรียมพื้นที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นที่รับสุกรมีชีวิตและคอกพักสุกรตามวิธี และแผนปฏิบัติงานที่กำหนดได้ 2 = สามารถคำนวณและใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นที่รับสุกรมีชีวิตและคอกพักสุกรได้ ตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้ 3 = สามารถเลือก คำนวณ และใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อพื้นที่รับสุกรมีชีวิตและคอกพักสุกร และสามารถวางแผนการใช้คอกพักและพักคอกได้ถูกต้องตามหลักการ - เตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ทำความสะอาดและหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ อุปกรณ์ และจัดเก็บหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องมือ อุปกรณ์ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อบกพร่องขั้นพื้นฐาน/เบื้องต้นของเครื่องมืออุปกรณ์ บำรุงรักษาภายหลังปฏิบัติงานได้ - เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก 1 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ ได้ 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้น/ขั้นพื้นฐานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 3 = จัดวาง/ปรับปรุงระบบ ควบคุมการทำงาน แก้ไขและซ่อมบำรุงสิ่งอำนวยความสะดวกให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B112	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียมและปฏิบัติงานในงานเตรียมการก่อนการฆ่าสุกรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม แก้ไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานเตรียมการก่อนการฆ่าสุกร 3 = มีความรู้และทักษะในการใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานเตรียมการก่อนการฆ่าสุกรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B113	ตรวจรับสุกรมีชีวิตตามหลักการและกระบวนการ - ตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิต 1 = ตรวจสอบความครบถ้วนของเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิตตามข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = ตรวจสอบความครบถ้วนและเชื่อถือได้ของเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการรับสุกรมีชีวิต และสามารถตัดสินใจในการรับหรือไม่รับสุกรมีชีวิตได้ - ตรวจสอบน้ำหนักสุกรมีชีวิต 1 = ตรวจสอบน้ำหนักของสุกรมีชีวิตได้ 2 = ตรวจสอบน้ำหนักและสามารถตัดสินใจในการรับหรือไม่รับสุกรมีชีวิตได้ - ตรวจสอบสภาพสุกร 1 = ตรวจสอบสภาพการภายนอกและสภาพผิดปกติของสุกรตามข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = ตรวจสอบสภาพการภายนอก สภาพผิดปกติของสุกรและและสามารถตัดสินใจในการรับหรือไม่รับสุกรมีชีวิตได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B114	พักสุกรตามหลักการและกระบวนการ - ต้อนสุกรมีชีวิตเข้าคอกพัก 1 = ต้อนสุกรมีชีวิตเข้าคอกพักได้ตามวิธีการ/แผนงานที่กำหนดไว้ โดยสุกรและผู้ปฏิบัติงานไม่ได้รับบาดเจ็บ 2 = ต้อนสุกรมีชีวิตเข้าคอกพักและแก้ไขปัญหาคอกพักได้ โดยสุกรและผู้ปฏิบัติงานไม่ได้รับบาดเจ็บ - จัดการดูแลสุกรมีชีวิตในคอกพัก 1 = ดูแลสุกรมีชีวิตในคอกพักตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = ดูแล ปรับปรุงและแก้ไขปัญหาคอกพักการจัดการสุกรมีชีวิตในคอกพักตามหลักสวัสดิภาพสัตว์ (Animal welfare) ได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B12	ฆ่าสุกร
B121	เตรียมพื้นที่ เครื่องจักร เครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ - เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = สามารถคำนวณและใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้ 3 = สามารถเลือกใช้วิธีการทำความสะอาด คำนวณและใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อได้ - เตรียมเครื่องมือ เครื่องจักร 1 = เตรียม ทำความสะอาดและหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร และจัดเก็บหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ทำความสะอาดและหรือฆ่าเชื้อเครื่องมือ เครื่องจักร ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษา และจัดเก็บหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 3 = เตรียม ทำความสะอาดและหรือฆ่าเชื้อ พร้อมทั้งตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องมือ เครื่องจักร แก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้น ขึ้นพื้นฐาน บำรุงรักษาหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก 1 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อขัดข้องเบื้องต้น/ชั้นพื้นฐานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 3 = จัดวาง/ปรับปรุงระบบ ควบคุมการทำงาน แก้ไขและซ่อมบำรุงสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B122	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ 1 = เตรียมทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ จัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ตามวิธีที่กำหนด/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียมทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บวัสดุและอุปกรณ์ตามคู่มือการใช้งานได้ 3 = เลือกใช้ เตรียม ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบและปรับปรุงสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B123	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้และปฏิบัติงานในงานฆ่าสักรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ ปฏิบัติงาน แก้ไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานฆ่าสักร 3 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานฆ่าสักรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B124	ทำให้สุกสลับตามหลักการและกระบวนการ
	- ต้อนสุกรเข้าพื้นที่ทำสลับ 1 = ต้อนสุกรเข้าพื้นที่ทำสลับได้ตามวิธีการที่กำหนด โดยสุกรและผู้ปฏิบัติงานไม่ได้รับบาดเจ็บ และสุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุดหรือไม่เกิดเลย 2 = จัดลำดับฟาร์ม/สุกร เลือกใช้อุปกรณ์/วิธีการต้อนสุกรเข้าพื้นที่ทำสลับ และแก้ไขปัญหาเบื้องต้นได้ โดยสุกรและผู้ปฏิบัติงานไม่ได้รับบาดเจ็บ และสุกรเกิดความเครียดน้อยที่สุดหรือไม่เกิดเลย

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- ทำให้สุกสลับ 1 = สามารถทำให้สุกสลับตามวิธีการที่กำหนดได้ และผู้ปฏิบัติงานมีความปลอดภัย 2 = สามารถทำให้สุกสลับตามวิธีการ ปรับปรุงแก้ไขความบกพร่องที่เกิดในการปฏิบัติงานได้ ผู้ปฏิบัติงานปลอดภัย และสุกเกิดความเครียดน้อยที่สุด 3 = ควบคุม ปรับปรุง/พัฒนาวิธีการทำให้สุกสลับ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน - ตรวจสอบสภาพสุกหลังทำให้สลับ 1 = ตรวจสอบสภาพสุกหลังทำให้สลับตามที่กำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพสุกหลังทำให้สลับ และสามารถแก้ไขความบกพร่อง/ปัญหาในการปฏิบัติงาน - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B125	เอาเลือดสุกออกตามหลักการและกระบวนการ
	- เอาเลือดสุกออก 1 = เอาเลือดสุกออกตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = เอาเลือดสุกออกตามวิธีการ ควบคุม ปรับปรุง/แก้ไขความบกพร่องในที่ปฏิบัติ - ตรวจสอบสภาพซากสุกหลังจากเอาเลือดออก 1 = ตรวจสอบสภาพซากสุกและเลือดสุกตามข้อกำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพซากสุก เลือดสุก สามารถปรับปรุง/แก้ไขความบกพร่อง และตัดสินใจในงานที่ปฏิบัติได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B126	กำจัดขนสุกตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมน้ำร้อน 1 = เตรียมน้ำร้อนให้มีปริมาณและอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงานตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = เตรียมน้ำร้อน ควบคุมและตัดสินใจในการปรับเปลี่ยนน้ำ แก้ไขข้อบกพร่องในงานที่ปฏิบัติได้ - กำจัดขนสุก 1 = กำจัดขนสุกตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = กำจัดขนสุก ควบคุม ปรับปรุง/แก้ไขข้อบกพร่องในงานที่ปฏิบัติได้ - ตรวจสอบสภาพซากสุกหลังกำจัดขน 1 = ตรวจสอบสภาพซากสุกหลังกำจัดขนตามข้อกำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพซากสุกหลังกำจัดขน ปรับปรุง/แก้ไขข้อบกพร่องในงานที่ปฏิบัติได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B127	ทำความสะอาดสุกหลังการฆ่าตามหลักการและกระบวนการ
	- ทำความสะอาดซากสุก 1 = ทำความสะอาดซากสุกตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = ทำความสะอาดซากสุก ปรับปรุง/แก้ไขข้อบกพร่องในงานที่ปฏิบัติได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- ตรวจสอบสภาพซากสุกรหลังการทำความสะอาด 1 = ตรวจสอบสภาพซากสุกรหลังการทำความสะอาดตามข้อกำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพซากสุกรหลังการทำความสะอาด ปรับปรุง/แก้ไขข้อบกพร่องในงานที่ปฏิบัติได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B2	จัดการฆ่าและซากสุกร
B21	เตรียมการก่อนการฆ่าและซากสุกร
B211	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = สามารถคำนวณและใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้ 3 = สามารถเลือก คำนวณ และใช้วิธีการและหรือสารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ - เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก 1 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้น/ชั้นพื้นฐานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 3 = จัดวาง/ปรับปรุงระบบ ควบคุมการทำงาน แก้ไขและซ่อมบำรุงสิ่งอำนวยความสะดวกให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B212	เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมเครื่องจักร 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องจักร แก้ไขข้อบกพร่อง ชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องจักรภายหลังปฏิบัติงานได้ - เตรียมเครื่องมือ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องมือการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องมือ แก้ไขข้อบกพร่อง ชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องมือภายหลังปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B213	เตรียมอุปกรณ์และวัสดุตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์หลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ จัดปริมาณ ตรวจสอบสภาพ แกะไขข้อบกพร่อง บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ภายหลังปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B214	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้และปฏิบัติงานในงานจัดการฆ่าและซากสุกรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ ปฏิบัติงาน แกะไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานจัดการฆ่าและซากสุกร 3 = มีความรู้และทักษะในการใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานจัดการฆ่าและซากสุกรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B22	ฆ่าและซากสุกร
B221	ตัดหัวสุกรออกตามหลักการและกระบวนการ
	- ตัดหัวสุกร ตัดหัวสุกรตามมาตรฐานสินค้าได้ - ตรวจสอบสภาพของหัวสุกรและซากสุกร 1 = ตรวจสอบสภาพของหัวสุกรและซากสุกรได้ 2 = ตรวจสอบสภาพของหัวสุกร ซากสุกร ปรับปรุง/แก้ไขความบกพร่องและตัดสินใจในงานที่ปฏิบัติได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B222	จัดการเครื่องในสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- เอาเครื่องในสุกรออก เอาเครื่องในสุกรออกตามวิธีการและข้อกำหนดของโรงงานได้ - คัดแยก ตัดแต่งและทำความสะอาดเครื่องใน 1 = คัดแยก ตัดแต่งและทำความสะอาดเครื่องในตามวิธีการและข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = คัดแยก ตัดแต่ง ทำความสะอาด และควบคุมคุณภาพของเครื่องในตามมาตรฐานสินค้า/มาตรฐานอาหารปลอดภัย และแก้ไขปัญหางานที่ปฏิบัติได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- เก็บรักษาเครื่องใน 1 = เก็บรักษาเครื่องในตามวิธีการและข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = กำหนดขั้นตอน วิธีการ ควบคุมและแก้ไขปัญหาในการเก็บรักษาเครื่องในได้ - ตรวจสอบสภาพของเครื่องใน 1 = ตรวจสอบปริมาณและสภาพของเครื่องในตามข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ แก้ไขปัญหาและตัดสินใจในงานที่ปฏิบัติได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B223	ผ่าซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- จัดการซากสุกรก่อนผ่าซาก 1 = เตรียมและทำความสะอาดซากสุกรตามวิธีการและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = เตรียม ทำความสะอาดและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - ผ่าซากสุกร 1 = ผ่าซากสุกรตามวิธีการและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = กำหนดขั้นตอน วิธีการ ควบคุมและแก้ไขปัญหาในการผ่าซากสุกรได้ - การจัดการซากสุกรหลังผ่าซาก 1 = เตรียมและทำความสะอาดซากสุกรตามวิธีการและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = เตรียม ทำความสะอาดและแก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B224	ตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ 1 = เลือก เตรียม ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในตามที่กำหนดได้ 2 = เลือก เตรียม ใช้และตรวจสอบสภาพเครื่องมือ อุปกรณ์ในตรวจสอบคุณภาพให้เหมาะสมกับงานได้ 3 = เลือก เตรียม ตรวจสอบสภาพ ควบคุมและแก้ไข้ปัญหาของเครื่องมือ อุปกรณ์ในตรวจสอบคุณภาพได้ - ตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในสุกร 1 = ตรวจสอบการปนเปื้อนและวิธีการของซากสุกรและเครื่องในตามข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = ตรวจสอบ ควบคุม แก้ไขปัญหา และสามารถตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพซากสุกรและเครื่องในได้ - บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์หลังใช้งาน 1 = บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์หลังใช้งานตามวิธีการหรือข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์หลังใช้งานตามคู่มือ/มาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ตรวจสอบสภาพ แก้ไขปัญหา บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์หลังใช้งานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B225	เก็บรักษาซากสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- เก็บรักษาซากสุกร 1 = เก็บรักษาซากสุกรตามวิธีการ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = กำหนดขั้นตอน วิธีการ ควบคุมและแก้ไขปัญหาในการเก็บรักษาซากสุกรได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B3	จัดการตัดแต่งซากสุกร
B31	เตรียมการก่อนการตัดแต่งซากสุกร
B311	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = สามารถคำนวณและใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้ 3 = สามารถเลือก คำนวณ และใช้วิธีการและหรือสารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ - เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก 1 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้น/ชั้นพื้นฐานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 3 = จัดวาง/ปรับปรุงระบบ ควบคุมการทำงาน แก้ไขและซ่อมบำรุงสิ่งอำนวยความสะดวกให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B312	เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมเครื่องจักร 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องจักร แก้ไขข้อบกพร่องชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องจักรภายหลังปฏิบัติงานได้ - เตรียมเครื่องมือ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องมือการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องมือ แก้ไขข้อบกพร่องชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องมือภายหลังปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B313	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์หลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ จัดปริมาณ ตรวจสอบสภาพ แก้ไขข้อบกพร่อง บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ภายหลังปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B314	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ และปฏิบัติงานในงานจัดการตัดแต่งซากสุกรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ ปฏิบัติงาน แก้ไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานจัดการตัดแต่งซากสุกร 3 = มีความรู้และทักษะในการใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานจัดการตัดแต่งซากสุกรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B32	ตัดแต่งชิ้นส่วนซากสุกร
B321	ตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ตามหลักการและกระบวนการ
	- ตัดแต่งชิ้นส่วนใหญ่ 1 = ตัดแยก ตัดแต่งและเลาะกระดูกจากซากสุกรและชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามกายวิภาคของสุกรและมาตรฐานสินค้าได้ 2 = ตัดแต่งและเลาะกระดูก ควบคุมคุณภาพซากสุกรและชิ้นส่วนเนื้อสุกร แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานตัดแต่ง ชิ้นส่วนใหญ่ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ควบคุมและตรวจสอบปริมาณซากและผลผลิตที่ได้จากการตัดแต่งตามแผนการผลิต มาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัย และแก้ไขปัญหได้ - คัดแยกซากและชิ้นส่วนใหญ่ 1 = คัดแยกซากและชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามที่มาและกายวิภาคของสุกรได้ 2 = ดูแล ควบคุม แก้ไขปัญหาและตัดสินใจในงานที่ปฏิบัติได้ตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - ตรวจสอบภาพชิ้นส่วนใหญ่ 1 = ตรวจสอบปริมาณและลักษณะ/สภาพของชิ้นส่วนใหญ่ตามมาตรฐานของสินค้าได้ 2 = ดูแล ตรวจสอบ แก้ไขปัญหาและตัดสินใจให้หรือไม่ผ่านการตรวจสอบภาพตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B322	ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยตามหลักการและกระบวนการ - ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อย 1 = ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยโดยใช้อุปกรณ์อย่างง่ายได้ 2 = ตัดแต่งชิ้นส่วนย่อยโดยใช้เครื่องจักร เครื่องมือได้ 3 = ควบคุมและตรวจสอบปริมาณผลผลิตที่ได้จากการตัดแต่งตามแผนการผลิต มาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัย และแก้ไขปัญหาคิด - คัดแยกซากและชิ้นส่วนย่อย 1 = คัดแยกซากและชิ้นส่วนย่อยตามที่มาและสรีระของสุกรได้ 2 = ดูแล ควบคุม แก้ไขปัญหาและตัดสินใจในงานที่ปฏิบัติได้ตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - ตรวจสอบสภาพชิ้นส่วนย่อย 1 = ตรวจสอบปริมาณและลักษณะ/สภาพของชิ้นส่วนย่อยตามมาตรฐานของสินค้าได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ แก้ไขปัญหาและตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคิด
B323	ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามหลักการและกระบวนการ - เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ 1 = เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามที่กำหนดได้ 2 = เลือก เตรียม ใช้ ตรวจสอบสภาพ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพให้เหมาะสมกับงาน 3 = เลือก เตรียม ตรวจสอบสภาพ ควบคุมและแก้ไขปัญหของเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้ - สุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่าง 1 = สุ่ม/เก็บตัวอย่างตามที่กำหนดได้ 2 = สุ่ม/เก็บตัวอย่างโดยใช้แผนการสุ่มตัวอย่าง - ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ 1 = ตรวจสอบคุณภาพและการปนเปื้อนทางกายภาพและประสาทสัมผัสได้ 2 = ตรวจสอบคุณภาพและการปนเปื้อนทางเคมีและจุลินทรีย์ได้ 3 = ควบคุมและแก้ไขปัญหในการตรวจสอบคุณภาพ และตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผลิตภัณฑ์ผ่านการตรวจสอบคุณภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคิด

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B4	จัดการบรรจุภัณฑ์
B41	เตรียมการก่อนการบรรจุภัณฑ์
B411	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = สามารถคำนวณและใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้ 3 = สามารถเลือก คำนวณ และใช้วิธีการและหรือสารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ - เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก 1 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้น/ชั้นพื้นฐานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 3 = จัดวาง/ปรับปรุงระบบ ควบคุมการทำงาน แก้ไขและซ่อมบำรุงสิ่งอำนวยความสะดวกให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B412	เตรียมเครื่องจักรและเครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมเครื่องจักร 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องจักร แก้ไขข้อบกพร่อง ชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องจักรภายหลังปฏิบัติงานได้ - เตรียมเครื่องมือ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องมือการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องมือ แก้ไขข้อบกพร่อง ชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องมือภายหลังปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B413	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บวัสดุ อุปกรณ์หลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ จัดปริมาณ ตรวจสอบสภาพ แก้ไขข้อบกพร่อง บำรุงรักษาวัสดุ อุปกรณ์ภายหลังปฏิบัติงานได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B414	เตรียมความพร้อมของผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้และปฏิบัติงานในงานจัดการข้าวและซากสุกรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ ปฏิบัติงาน แก้ไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานจัดการข้าวและซากสุกร 3 = มีความรู้และทักษะในการใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานจัดการข้าวและซากสุกรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B42	บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร
B421	บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกร 1 = บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรโดยใช้อุปกรณ์/เครื่องมือตามวิธีการที่บรรจุและมาตรฐานสินค้าได้ 2 = บรรจุชิ้นส่วนเนื้อสุกรโดยใช้เครื่องมือ/เครื่องจักรตามวิธีการที่บรรจุและมาตรฐานสินค้าได้ 3 = ควบคุมและตรวจสอบคุณภาพการบรรจุ ตัวบรรจุภัณฑ์ ผลผลิต และแก้ไขปัญหาในงานที่ปฏิบัติตามแผนการผลิต มาตรฐานสินค้าและหรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - ตรวจสอบผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรภายหลังการบรรจุ 1 = ตรวจสอบปริมาณ น้ำหนัก ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ (ฉีก ขาด รั่ว ฯลฯ) ตาหนีสินค้าตามมาตรฐานสินค้าได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ แก้ไขปัญหาและตัดสินใจให้หรือไม่ผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐานสินค้าและหรือมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B422	ตรวจคุณภาพหลังบรรจุตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ 1 = เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจคุณภาพตามที่กำหนดได้ 2 = เลือก เตรียม ใช้ ตรวจสอบสภาพ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจคุณภาพให้เหมาะสมกับงานได้ 3 = เลือก เตรียม ตรวจสอบสภาพ ควบคุมและแก้ไขปัญหาของเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจคุณภาพได้ - สุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 1 = สุ่ม/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามที่กำหนดได้ 2 = สุ่ม/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรโดยใช้แผนการสุ่มตัวอย่างได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- ตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์ 1 = ตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์ทางกายภาพและประสาทสัมผัสตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = ควบคุมการตรวจสอบ แก้ไขปัญหาและตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B5	จัดการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
B51	เตรียมการก่อนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
B511	เตรียมพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = สามารถคำนวณและใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้ จัดเตรียมสภาวะการเก็บรักษา (อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ฯลฯ) ได้ 3 = สามารถเลือก คำนวณ และใช้สารเคมีในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ควบคุมสภาวะการเก็บรักษา และแก้ไขปัญหาเบื้องต้นได้ - เตรียมสิ่งอำนวยความสะดวก 1 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งาน ควบคุมและแก้ไขข้อบกพร่องเบื้องต้น/ชั้นพื้นฐานของสิ่งอำนวยความสะดวก (ระบบน้ำ ระบบไฟฟ้า ระบบกำจัดของเสีย ฯลฯ) ได้ 3 = จัดวาง/ปรับปรุงระบบ ควบคุมการทำงาน แก้ไขและซ่อมบำรุงสิ่งอำนวยความสะดวกให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B512	เตรียมเครื่องจักร เครื่องมือตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมเครื่องจักร 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องจักรหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องจักร แก้ไขข้อบกพร่องชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องจักรภายหลังปฏิบัติงานได้ - เตรียมเครื่องมือ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และจัดเก็บเครื่องมือการปฏิบัติงานตามคู่มือ/ข้อกำหนดของโรงงานได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมือหลังการปฏิบัติงานตามคู่มือได้ 3 = เลือกใช้ ตรวจสอบสภาพให้พร้อมใช้งาน ควบคุม/ตรวจสอบปรับสภาวะการทำงานของเครื่องมือ แก้ไขข้อบกพร่องชั้นพื้นฐาน และบำรุงรักษาเครื่องมือภายหลังปฏิบัติงานได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B513	เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ตามที่กำหนดได้ 2 = ตรวจสอบวัสดุ อุปกรณ์ทางกายภาพตามมาตรฐานสินค้า และเตรียมอุปกรณ์ บำรุงรักษาและจัดเก็บตามข้อกำหนด/คู่มือการใช้งานได้ 3 = ตรวจสอบวัสดุ อุปกรณ์ทางจุลินทรีย์และหรือเคมีตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย เตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน บำรุงรักษา จัดเก็บและแก้ไขปัญหาได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B514	เตรียมความพร้อมผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้และปฏิบัติงานในงานจัดการชำแหละซากสุกรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ ปฏิบัติงาน แก้ไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานจัดการชำแหละซากสุกร 3 = มีความรู้และทักษะในการใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานจัดการชำแหละซากสุกรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B52	เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
B521	เก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- ขนย้าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์ 1 = ขนย้าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์เป็นหมวดหมู่ตามลำดับการผลิตก่อน-หลัง/การส่งมอบตามที่กำหนดไว้ได้ 2 = กำหนดระบบควบคุม ตรวจสอบและแก้ไขปัญหในงานที่ปฏิบัติได้ - จัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 1 = จัดพื้นที่และสภาวะเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ตามที่กำหนดได้ 2 = จัดพื้นที่และสภาวะเก็บรักษา ควบคุม ตรวจสอบและแก้ไขปัญหในการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกข้อมูลการเก็บรักษา การปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B522	ตรวจสอบคุณภาพระหว่างการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ 1 = เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพตามที่กำหนดได้ 2 = เลือก เตรียม ใช้ ตรวจสอบสภาพ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพให้เหมาะสมกับงานได้ 3 = เลือก เตรียม ตรวจสอบสภาพ ควบคุมและแก้ไขปัญหาของเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพได้ - สุ่มตัวอย่าง/เก็บตัวอย่าง 1 = สุ่ม/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามที่กำหนดได้ 2 = สุ่ม/เก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรโดยใช้แผนการสุ่มตัวอย่างได้ - ตรวจสอบคุณภาพของบรรจุภัณฑ์ 1 = ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ทางกายภาพตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ สภาพการเก็บรักษาตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ควบคุมการตรวจสอบคุณภาพ สภาพการเก็บรักษา ปรับปรุงและแก้ไขปัญหา และตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B6	จัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
B61	เตรียมการก่อนการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
B611	เตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรก่อนการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 1 = จัดเตรียม ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ทางกายภาพตามที่กำหนดได้ 2 = ควบคุมการจัดเตรียม (จำนวน ประเภท/ชนิด) ตรวจสอบคุณภาพ ความถูกต้อง ครบถ้วนของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานสินค้าและใบสั่งซื้อ และแก้ไขปัญหาได้ - ตรวจสอบสภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 1 = ตรวจสอบสภาพความพร้อมของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ อุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ ความสมบูรณ์ของข้อมูลและบรรจุภัณฑ์ตามที่กำหนดได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบสภาพความพร้อมเพื่อการขนส่ง แก้ไขปัญหาและตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B612	เตรียมพาหนะในการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมพาหนะ 1 = เลือก เตรียมพาหนะและสภาวะระหว่างการขนส่งตามที่กำหนดได้ 2 = กำหนดพาหนะและสภาวะระหว่างการขนส่งได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และข้อกำหนดของกฎหมาย และแก้ไขปัญหาในงานที่ปฏิบัติได้ - ตรวจสอบสภาพความพร้อม 1 = ตรวจสอบสภาพความพร้อมใช้งานของพาหนะตามวิธีการที่กำหนดของโรงงาน 2 = ตรวจสอบความพร้อมใช้งานของพาหนะและสภาวะระหว่างการขนส่ง และบำรุงรักษาพาหนะตามคู่มือการใช้งานได้ 3 = ควบคุม ตรวจสอบ ซ่อมบำรุงและแก้ปัญหาพาหนะให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B613	เตรียมความพร้อมผู้ปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมความรู้และทักษะในงาน 1 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้และปฏิบัติงานในงานจัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้ ปฏิบัติงาน แก้ไขข้อบกพร่อง/ซ่อมบำรุงเบื้องต้นในงานจัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 3 = มีความรู้และทักษะในการเตรียม ใช้หรือประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่เพื่อปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหในงานจัดการขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรให้มีประสิทธิภาพ - จัดการสุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ ผู้ปฏิบัติงานทุกระดับต้องแต่งกายถูกต้องตามกฎระเบียบ/ข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัย - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B62	ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร
B621	ขนส่งผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- ขนถ่าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์ 1 = ขนถ่าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์ได้ถูกต้อง ครบถ้วนตามที่กำหนด/ใบสั่งสินค้าได้ 2 = กำหนดวิธีการขนถ่าย จัดเรียง จัดวางได้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ การส่งมอบและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ควบคุม ตรวจสอบ ปรับปรุงแก้ไขการขนถ่าย จัดเรียง จัดวางผลิตภัณฑ์ได้ - ตรวจสอบสภาวะการขนส่งผลิตภัณฑ์ 1 = ตรวจสอบสภาวะระหว่างการขนส่งผลิตภัณฑ์ตามที่กำหนดได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ ปรับปรุงแก้ไขสภาวะระหว่างการขนส่งผลิตภัณฑ์ได้ - จัดทำเอกสารส่งมอบและตรวจรับสินค้า 1 = จัดทำเอกสารรายงานการส่งมอบและตรวจรับสินค้าตามที่กำหนดได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วนของเอกสารการส่งมอบและตรวจรับสินค้าได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B622	ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกรระหว่างการขนส่งตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ 1 = เลือก เตรียม ใช้ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพตามที่กำหนดได้ 2 = เลือก เตรียม ใช้ ตรวจสอบสภาพ บำรุงรักษาและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพให้เหมาะสมกับงานได้ 3 = เลือก เตรียม ตรวจสอบสภาพ ควบคุมและแก้ไขปัญหาของเครื่องมืออุปกรณ์ในการตรวจสอบคุณภาพได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร 1 = ตรวจสอบคุณภาพและการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์เนื้อสุกร (บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์) ทางกายภาพตามที่กำหนดได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ แก้ไขปัญหาในการตรวจสอบคุณภาพและการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ (บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์) ทางกายภาพ และสามารถตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B7	บริหารจัดการมาตรฐานงานผลิตเนื้อสุกร
B71	จัดระบบงานผลิตเนื้อสุกร
B711	จัดระบบงานและพื้นที่ปฏิบัติงานตามผังโรงงาน
	- จัดระบบงาน 1 = จัดวางระบบงานได้เหมาะสม ต่อเนื่อง สะดวก รวดเร็วและปลอดภัยตามลักษณะงานและลำดับการผลิต 2 = จัดวางและควบคุมระบบงาน ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - จัดพื้นที่ปฏิบัติงาน 1 = จัดแบ่งสัดส่วน วางแผนผังพื้นที่ปฏิบัติงานตามลำดับการผลิตก่อน-หลังได้อย่างเหมาะสม ต่อเนื่อง สะดวก รวดเร็ว และปลอดภัยตามลักษณะงานได้ 2 = กำหนดพื้นที่ จัดแบ่งสัดส่วน วางแผนผัง ปรับปรุง/พัฒนาและแก้ไขปัญหให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B712	จัดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์การปฏิบัติงานตามระบบงาน
	- จัดระบบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ 1 = จัดวางระบบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ได้เหมาะสม สะดวกและรวดเร็วในการปฏิบัติงานตามลักษณะงาน 2 = จัดวางระบบและควบคุมการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาให้สามารถปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพได้ - ตรวจสอบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ 1 = ตรวจสอบการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามระบบได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาในการจัดการเกี่ยวกับเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ได้ และสามารถตัดสินใจให้หรือไม่ให้ผ่านการตรวจสอบได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B713	จัดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรตามหลักการและกระบวนการ
	- กำหนดกฎระเบียบและแผนการปฏิบัติงาน 1 = กำหนดกฎระเบียบในการทำงานและวางแผนการปฏิบัติงานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = กำหนดกฎระเบียบและวางแผนการปฏิบัติงาน ควบคุม ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหา ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพได้ - ตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบและแผนงาน 1 = ตรวจสอบการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานตามกฎระเบียบ และการปฏิบัติงานตามลำดับก่อน-หลัง และหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานได้ 2 = ควบคุม ตรวจสอบ ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาการปฏิบัติงานและปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงาน และสามารถตัดสินใจในการให้รางวัลหรือลงโทษผู้ปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B72	ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์
B721	ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามคู่มือ
	- ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ อุปกรณ์ 1 = ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ อุปกรณ์ก่อน-หลังการใช้งานตามที่กำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ อุปกรณ์ตามคู่มือการใช้งานและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ควบคุม ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน และประสิทธิภาพในการผลิตได้ - ตรวจสอบสภาพเครื่องจักร 1 = ตรวจสอบสภาพเครื่องจักรก่อน-หลังการใช้งานตามที่กำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพเครื่องจักรตามคู่มือการใช้งานและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ควบคุม ตรวจสอบสภาพจักรเพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน และประสิทธิภาพในการผลิตได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B722	เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาตามหลักการและกระบวนการ
	- เตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ 1 = เบิก-จ่าย เตรียม ใช้และจัดเก็บ (ส่งคืน) เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรตามที่กำหนดได้ 2 = เลือก เบิก-จ่าย เตรียม ควบคุมการใช้ บำรุงรักษา จัดเก็บ (ส่งคืน) เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาตามประเภท ชนิด จำนวน และลักษณะที่บกพร่อง/ผิดปกติของเครื่องมือเครื่องจักรได้ 3 = ควบคุมการเลือก เบิก-จ่าย เตรียม ใช้ จัดเก็บ (ส่งคืน) ปรับปรุง/แก้ไขปัญหในการเตรียมเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรได้ - ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ 1 = ตรวจสอบสภาพและปริมาณเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมบำรุงรักษาตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = ตรวจสอบสภาพและปริมาณเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมบำรุงรักษาตามคู่มือการใช้งาน และลักษณะของการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักรได้ 3 = ควบคุม ตรวจสอบสภาพ ปรับปรุง/แก้ไขปัญหของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และสามารถตัดสินใจในการปฏิบัติงานได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B723	ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ตามหลักการและกระบวนการ
	- ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ 1 = ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ตามวิธีการ/ระยะเวลาที่กำหนดในคู่มือการใช้งานได้ 2 = ซ่อมบำรุง ตรวจสอบ/แก้ไขเครื่องมือ อุปกรณ์ตามลักษณะอาการที่ผิดปกติ/บกพร่องได้ 3 = ควบคุม ซ่อมบำรุง ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาข้อบกพร่องผิดปกติของเครื่องมือ อุปกรณ์ และสามารถตัดสินใจในการใช้หรือไม่ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์เพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงานและหรือผู้บริโภคได้ - ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องจักร 1 = ซ่อมบำรุงรักษาเครื่องจักรตามวิธีการ/ระยะเวลาที่กำหนดในคู่มือการใช้งานได้ 2 = ซ่อมบำรุง ตรวจสอบ/แก้ไขเครื่องจักรตามลักษณะอาการที่ผิดปกติ/บกพร่องได้ 3 = ควบคุม ซ่อมบำรุง ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาข้อบกพร่องผิดปกติของเครื่องจักร และสามารถตัดสินใจในการใช้หรือไม่ใช้เครื่องจักรเพื่อความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงานและหรือผู้บริโภคได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B73	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ
B731	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและเก็บรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและตรวจสอบสภาพเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ได้ 3 = เลือก ใช้ ตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และแก้ไขข้อบกพร่องได้ - ตรวจสอบควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต 1 = ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ และตรวจวัดสถานะในกระบวนการก่อนการผลิตตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = วิเคราะห์และสรุปผลการตรวจสอบ/ตรวจวัดได้ 3 = ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาในกระบวนการก่อนการผลิตได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขข้อบกพร่องได้
B732	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและเก็บรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและตรวจสอบสภาพเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ได้ 3 = เลือก ใช้ ตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และแก้ไขข้อบกพร่องได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- ตรวจสอบควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิต 1 = ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ และตรวจวัดสถานะในกระบวนการระหว่างการผลิตตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = วิเคราะห์และสรุปผลการตรวจสอบ/ตรวจวัดได้ 3 = ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาในกระบวนการระหว่างการผลิตได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B733	ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิตตามหลักการและกระบวนการ
	- เลือก เตรียมใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ 1 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและเก็บรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ได้ 2 = เตรียม ใช้ ทำความสะอาดและตรวจสอบสภาพเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ได้ 3 = เลือก ใช้ ตรวจสอบสภาพ และบำรุงรักษาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ และแก้ไขปัญหาคได้ - ตรวจสอบควบคุมคุณภาพหลังการผลิต 1 = ตรวจสอบควบคุมคุณภาพ และตรวจวัดสถานะในกระบวนการหลังการผลิตตามมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = วิเคราะห์และสรุปผลการตรวจสอบ/ตรวจวัดได้ 3 = ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาในกระบวนการหลังการผลิตได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B74	บำรุงรักษาสุขอนามัยและสภาพแวดล้อมในงานผลิตเนื้อสุกร
B741	บำรุงรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- แต่งกายตามกฎระเบียบข้อบังคับ 1 = ดูแลการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงงานได้ 2 = ควบคุมดูแลการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = กำหนด ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาการแต่งกายของผู้ปฏิบัติงานได้ - บำรุงรักษาสุขลักษณะส่วนบุคคล 1 = ดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานตามข้อกำหนดของโรงงานและมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 2 = ควบคุมดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ปรับปรุง เสริมสร้าง และแก้ไขปัญหาลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B742	บำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- บำรุงรักษาความสะอาดของเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ 1 = ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = กำหนดวิธีการทำความสะอาด คำนวณและใช้สารเคมีในการฆ่าเชื้อตามคู่มือ/เอกสารกำกับการใช้เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ได้ 3 = เลือก คำนวณและใช้สารเคมีในการทำสะอาดและฆ่าเชื้อเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ - จัดเก็บรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ 1 = จัดเก็บรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ตามระบบที่กำหนดได้ 2 = จัดระบบการจัดเก็บรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ตามชนิด/ลักษณะของงาน และมาตรฐานอาหารปลอดภัยได้ 3 = ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาในการจัดเก็บรักษาเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B743	บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานให้ปลอดภัยตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย/กฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง
	- บำรุงรักษาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 1 = ดูแล ทำความสะอาด ควบคุมสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้ 2 = ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานได้ - ตรวจสอบสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงาน 1 = ตรวจสอบสภาพแวดล้อม/ตรวจวัดสภาวะในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานอาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้ 2 = ปรับปรุง/แก้ไขสภาพแวดล้อม/สภาวะในการปฏิบัติงานตามกฎหมายที่กำหนดได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาคได้
B75	พัฒนาการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกร
B751	ปฏิบัติตามตามกฎระเบียบข้อบังคับ
	- กำหนดกฎระเบียบข้อบังคับ 1 = กำหนดกฎระเบียบข้อบังคับในการปฏิบัติตามของผู้ปฏิบัติงานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพและกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้ 2 = ปรับปรุง/พัฒนา แก้ไขปัญหาให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ - ปฏิบัติตามตามกฎระเบียบข้อบังคับ 1 = มีความรับผิดชอบและมีการปฏิบัติตามของผู้ปฏิบัติงานตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงงาน 2 = ควบคุม ดูแลการปฏิบัติตามของผู้ปฏิบัติงานตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงงาน 3 = ปรับปรุง เสริมสร้างและแก้ไขปัญหการปฏิบัติตามของผู้ปฏิบัติงานได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
	- ตรวจสอบการปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับ 1 = ตรวจสอบการปฏิบัติตามของผู้ปฏิบัติงานตามกฎระเบียบข้อบังคับของโรงงานได้ 2 = ปรับปรุง แก้ไขการปฏิบัติตามของผู้ปฏิบัติงาน และสามารถตัดสินใจให้ผ่านหรือไม่ผ่านการตรวจสอบได้
	- บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B752	ปฏิบัติงานโดยคำนึงถึงประสิทธิภาพและประสิทธิผล
	- กำหนดเป้าหมายในการปฏิบัติงาน 1 = มีการกำหนดปริมาณและคุณภาพในการปฏิบัติงานชัดเจนตามแผนปฏิบัติงาน/ใบสั่งสินค้า 2 = กำหนดปริมาณและคุณภาพ ปรับปรุง/แก้ไข ให้สามารถปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับเวลาและตามมาตรฐานสินค้า/ใบสั่งสินค้าได้ - กำหนดบุคลากรที่รับผิดชอบในงาน 1 = จัดบุคลากรที่มีความรู้ ทักษะและจำนวนเพียงพอ เหมาะสมในการปฏิบัติงานตามแผนการปฏิบัติงาน 2 = เสริมสร้างความรู้ เพิ่ม/ลดจำนวนบุคลากรให้เหมาะสมกับการปฏิบัติงานตามแผนการปฏิบัติงาน - ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ 1 = มีความรับผิดชอบและชำนาญการในการปฏิบัติงาน 2 = มีความรับผิดชอบ ชยัน อดทนและเชี่ยวชาญการในการปฏิบัติงาน 3 = มีความรับผิดชอบ ชยัน อดทน เชี่ยวชาญและแก้ไขปัญหในการปฏิบัติงานได้ - ตรวจสอบประสิทธิภาพในการทำงานและผลงาน 1 = ตรวจสอบประสิทธิภาพในการทำงานและผลงานตามเกณฑ์การปฏิบัติงานได้ 2 = กำหนดเกณฑ์ ตรวจสอบประสิทธิภาพในการทำงานและผลงานตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพได้ 3 = ควบคุม ตรวจสอบ ปรับปรุง/แก้ไขปัญหา และตัดสินใจให้ผ่านหรือไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้
B753	บันทึกรายงานการปฏิบัติงานตามหลักการและกระบวนการ
	- กำหนดรูปแบบ ข้อมูลและวิธีการบันทึก/รายงาน 1 = กำหนดวิธีการและจัดทำแบบบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานชัดเจนและครบถ้วนตามข้อกำหนดของโรงงาน 2 = กำหนดวิธีการ รูปแบบ ปรับปรุง/แก้ไขให้สามารถบันทึก/รายงานข้อมูลได้ชัดเจน ครบถ้วน และถูกต้องตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง - บันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามรูปแบบที่กำหนดได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้ - จัดเก็บบันทึก/รายงานการปฏิบัติงาน 1 = จัดเก็บบันทึก/รายงานตามระบบงานที่กำหนดได้ 2 = กำหนดระบบการจัดเก็บบันทึก/รายงานได้อย่างเป็นระเบียบตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ 3 = ควบคุม ปรับปรุง/พัฒนา และแก้ไขการจัดเก็บบันทึก/รายงานให้มีประสิทธิภาพและสะดวกต่อการค้นหาหรือตรวจสอบย้อนกลับได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B754	สื่อสารในการดำเนินงานตามหลักการ - กำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสาร 1 = กำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสารโดยใช้เทคโนโลยีอย่างง่าย 2 = ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการกำหนดรูปแบบและวิธีการสื่อสาร - เลือก ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสาร 1 = เตรียม ใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสารตามวิธีที่กำหนดได้ 2 = เลือก เตรียม ใช้ ตรวจสอบสภาพเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสารได้ 3 = เลือก ใช้ ควบคุม ตรวจสอบสภาพ บำรุงรักษา แก้ไขปัญหา/ข้อบกพร่องของเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ในการสื่อสารได้ - สื่อสารข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน 1 = สามารถสื่อสารข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีอย่างง่ายตามระบบที่กำหนดได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2 = สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหได้
B755	สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแล/แก้ปัญหาตามหลักการ - กำหนดรูปแบบและวิธีการสอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงาน 1 = จัดทำแผนและวิธีการเสริมสร้างความรู้ ทักษะ สู่ลักษณะส่วนบุคคลในการปฏิบัติงานผลิตเนื้อสุกรให้มีประสิทธิภาพได้เหมาะสมตามลักษณะงาน และลำดับขั้นบังคับบัญชา 2 = จัดการ ปรับปรุง/แก้ไขรูปแบบและวิธีการในการเสริมสร้างความรู้ ทักษะ สู่ลักษณะส่วนบุคคลให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีในการผลิตเนื้อสุกรและผู้บริโภคตามมาตรฐานบริหารงานคุณภาพ - สอน/เสนอแนะ/กำกับดูแลการปฏิบัติงาน 1 = ฝึกอบรม สอน/เสนอแนะความรู้ ทักษะให้แก่ผู้ปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับลักษณะงาน และตามแผนและวิธีการที่กำหนด 2 = ควบคุม จัดการ ปรับปรุง/แก้ไขหัวข้อการสอน/เสนอแนะให้แก่ผู้ปฏิบัติงานได้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีในการผลิต และมาตรฐานอาหารปลอดภัย - กำกับดูแลการปฏิบัติงาน 1 = ควบคุม ดูแลการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานได้ตามเกณฑ์การปฏิบัติงานและแผนการผลิต 2 = สังเกต ตรวจสอบ ประเมินผลการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานตามเกณฑ์และกฎระเบียบของโรงงาน และสามารถตัดสินใจในการให้ผ่านหรือไม่ผ่านเกณฑ์ได้ - แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงาน 1 = จัดการ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานเป็นรายบุคคลหรือผู้ร่วมงานได้ 2 = จัดการ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานในแผนก/ฝ่ายได้ 3 = จัดการ แก้ไขปัญหาในการปฏิบัติงานระหว่างหน่วยงานและหรือภายนอกโรงงานได้ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหได้

รหัส	เกณฑ์การประเมิน
B756	สร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างผู้ร่วมงานและผู้มาติดต่อ
	- กำหนดรูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพ 1 = กำหนดรูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างเพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา และผู้ใต้บังคับบัญชาได้เหมาะสมกับลักษณะงาน 2 = กำหนดรูปแบบและวิธีการสร้าง/รักษาสัมพันธภาพระหว่างหน่วยงานภายในโรงงาน ผู้ปฏิบัติงานกับบุคคล/หน่วยงานภายนอก และหรือผู้บริโภคได้ตามมาตรฐานการบริหารงานคุณภาพ - สร้าง/รักษาสัมพันธภาพ 1 = เสริมสร้างและรักษาสัมพันธภาพของผู้ปฏิบัติงานต่อเพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา บุคคลหรือหน่วยงานภายในและภายนอกโรงงานตามวิธีการที่กำหนดได้ 2 = เสริมสร้าง รักษาสัมพันธภาพ ปรับปรุง/แก้ไขปัญหาในการประสานงาน/ติดต่อสื่อสารระหว่างเพื่อนร่วมงาน ผู้บังคับบัญชา บุคคลหรือหน่วยงานภายในและภายนอกโรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ - บันทึก/สรุปผลการปฏิบัติงาน 1 = บันทึกการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นตามแบบบันทึกได้ 2 = บันทึก รายงานและสรุปผลการปฏิบัติงานหรือปัญหาที่เกิดขึ้นได้ 3 = นำข้อมูลไปปรับปรุง พัฒนาหรือหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้

ภาคผนวก



คำสั่งสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ที่ 82/2551

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาชีพกลุ่มเกษตรและอาหาร
ภายใต้โครงการพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ ปีงบประมาณ 2551

ตามที่รัฐบาลได้กำหนดนโยบายพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ให้สามารถแข่งขันในเวทีการค้าโลกได้อย่างเข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้ โดยมอบให้กระทรวงศึกษาธิการ โดยสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ร่วมกับสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยดำเนินการจัดตั้งสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อเป็นหน่วยงานในการพัฒนาและส่งเสริมคุณภาพกำลังแรงงานไทยให้มีประสิทธิภาพในการผลิตสูงขึ้น สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาซึ่งมีภารกิจหลักในการกำหนดนโยบายการผลิตและพัฒนาากำลังแรงงานระดับกลางที่เป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างและพัฒนาการผลิตสินค้าและบริการในระบบเศรษฐกิจให้มีความเข้มแข็งและเจริญเติบโต จึงเห็นสมควรดำเนินการเตรียมการทางด้านวิชาการและข้อมูลพื้นฐานเพื่อรองรับการจัดตั้งสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพดังกล่าว สำหรับเป็นกรอบในการพัฒนามาตรฐานการศึกษาวิชาชีพให้มีความ สัมพันธ์สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ เป็นการยกระดับขีดความสามารถของผู้สำเร็จการศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการภาคเศรษฐกิจและสังคมเพื่อการแข่งขันของประเทศต่อไป ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานตามนโยบายดังกล่าวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจึงแต่งตั้ง ผู้ดำรงตำแหน่งและผู้มีรายนามต่อไปนี้ เป็นคณะกรรมการดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาชีพกลุ่มเกษตรและอาหาร

คณะกรรมการที่ปรึกษา

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. นายเอกนิษฐ์ คลังแสง | ที่ปรึกษาด้านมาตรฐานการอาชีวศึกษาเกษตรกรรมและประมง |
| 2. นางสิริรักษ์ รัชชานติ | ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ |
| 3. นายสิทธิศักดิ์ รัตนพาณิชย์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี |
| 4. นายสมศักดิ์ เจริญวัย | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี |
| 5. นายเกรียงศักดิ์ ศิลป์ประสิทธิ์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ |
| 6. นายเชาวลิต อมะทัน | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี |
| 7. นายจรัส ยุบรัมย์ | ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี |

คณะกรรมการประสานงานวิชาการ

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------|
| 1. นายสมเจษ ใจภักดี | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี | ประธานกรรมการ |
| 2. นายวีระ ทองศิลา | วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี | กรรมการ |
| 3. นางสาววัลลา อยู่ทอง | สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ | กรรมการ |
| 4. นางศศิธร กุลสิริสวัสดิ์ | สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ | กรรมการ |
| 5. นายพินัย ล้ำภักดี | สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ | กรรมการ |

6. นายชัยวัฒน์ มณีสุธรรม	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการ
7. นางปรียนันท์ อารมณรัตน์	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและเลขานุการ
8. นางอรษา แก้วเกษตรกรณ	สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ให้คณะกรรมการประสานงานวิชาการมีหน้าที่รับผิดชอบในการเตรียมการดำเนินการพัฒนามาตรฐานอาชีวศึกษากลุ่มเกษตรและอาหาร ดำเนินการจัดประชุมปฏิบัติการ ประสานงานและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน เพื่อให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและบรรลุตามวัตถุประสงค์

คณะกรรมการพัฒนามาตรฐานอาชีพ

คณะกรรมการภาคเอกชน

1. สัตวแพทย์หญิงอังสนา ฮ้อเจริญ	ผู้อำนวยการฝ่ายผลิตสุกร เครือเบทาโกร
2. นายธวัชชัย วงศ์ชู	ผู้จัดการอาวุโสแผนกผลิต เครือเบทาโกร
3. นางสุทธิลักษณ์ ศรีสันติแสง	ผู้จัดการอาวุโสฝ่ายพัฒนาและบริหารงานบุคคล เครือเบทาโกร
4. นางสาวกรรณก อ้นคำภา	ผู้จัดการแผนกบุคคล เครือเบทาโกร
5. นายอนุสรณ์ คงสวัสดิ์	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคลและธุรการ เครือเบทาโกร
6. นายสันติชัย บุญมาละ	ผู้จัดการโรงงานเบทาโกร เซฟตี้ มีท แพคกิ้ง
7. นางพจนา มั่งมี	ผู้จัดการแผนกบุคคลและธุรการ โรงงานเบทาโกร เซฟตี้ มีท แพคกิ้ง
8. นายไพโรทูล ทองอ่อน	ผู้จัดการทั่วไปส่วนพัฒนาธุรกิจเกษตร ฟาร์มโชคชัย กรุ๊ป
9. หม่อมหลวงยุทธการ สุขสวัสดิ์	ห้างหุ้นส่วนจำกัด น้ำฝนฟาร์ม ประธานสหกรณ์โคนมผู้เลี้ยงโคนมหินซ็อน จำกัด นายกสมาคมส่งเสริมการเลี้ยงโคพันธุ์บราห์มัน
10. นายสุริยา กิจสำเร็จ	เจ้าของฟาร์ม เอส.เค. พัทยาเรนซ์
11. นายสิทธิพงษ์ กฤษภากรณ	เจ้าของฟาร์ม ที.เอส.ฟาร์ม นายกสมาคมผู้บำรุงพันธุ์โคพันธุ์บราห์มันแห่งประเทศไทย

คณะกรรมการกลุ่มอาชีพผลิตสุกร

1. นางจินดา นิยะสม	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี	ประธานกรรมการ
2. นายเลิศ ศรีเยี่ยม	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	กรรมการ
3. นายรณพีร์ สงชัย	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
4. นายสัตวแพทย์ปริทรรศน์ รบกล้า	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
5. นายสมพงศ์ คำอุ่น	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
6. นายจักรินทร์ โกละกะ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการกลุ่มอาชีพฆ่าและ-ตัดแต่งเนื้อสุกร

1. นางสาวสุกัญญา วงศ์วัฒนา	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	ประธานกรรมการ
2. นางสาวชนาดา พวงสวัสดิ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
3. นางสุขุมลย์ สุพันธนา	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
4. นายดิเรก ม่วงงาม	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุทัยธานี	กรรมการ
5. สัตวแพทย์หญิงเจตนา หนูพันธุ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการกลุ่มอาชีพผลิตโคเนื้อ

1. นายสัมฤทธิ์ อินทร์เจลียว	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	ประธานกรรมการ
2. นายสัตวแพทย์ปรเมษฐ์ บุญกุล	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
3. นายปริญญา หวังมัน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	กรรมการ
4. นายสินธุ์ มังคลาด	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
5. นายมนูญ ชำนาญเกษกรณ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	กรรมการ
6. นายสัตวแพทย์ธีรยุทธ ขาววุฒิ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	กรรมการและเลขานุการ

คณะกรรมการกลุ่มอาชีพผลิตโคนม

1. นายบุญเริ่ม บุญนิธิ	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	ประธานกรรมการ
2. นายวิเชียร ยังยืน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
3. นายสมชาติ เปี่ยมสูงเนิน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	กรรมการ
4. นายบุญชี แสนโคตร	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	กรรมการ
5. นายภูริพงศ์ จิตรมะโน	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	กรรมการ
6. นายสมพงษ์ สุวรรณมาลี	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	กรรมการ
7. นายฉลอง เจียรพันธุ์	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	กรรมการและเลขานุการ

ให้คณะกรรมการพัฒนามาตรฐานอาชีพมีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดเตรียมข้อมูลด้านอาชีพและ ด้านวิชาการ และร่วมพิจารณาดำเนินงานพัฒนามาตรฐานอาชีพในสาขาอาชีพที่กำหนดให้บรรลุผลสำเร็จอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรฐานการศึกษาวิชาชีพตามระบบคุณวุฒิวิชาชีพต่อไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ 23 มกราคม พ.ศ. 2551

นายวีระศักดิ์ วงษ์สมบัติ

(นายวีระศักดิ์ วงษ์สมบัติ)

เลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา



สำนักมาตรฐานการอาชีวศึกษาและวิชาชีพ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา