

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรอง

ว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์)

ระดับ ๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๙ (๓) แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๒ ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๒

๑.๑ การทดสอบความรู้

เป็นการทดสอบความรู้ ที่จำเป็นจะต้องนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ลักษณะข้อสอบเป็นแบบปรนัยชนิด ๔ ตัวเลือก จำนวน ๖๐ ข้อ ใช้เวลาในการทดสอบ ๑ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๖๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละสี่สิบของคะแนนทั้งหมด โดยผู้เข้ารับการทดสอบต้องได้คะแนนภาคความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละหกสิบ

๑.๒ การทดสอบความสามารถ

เป็นการทดสอบความสามารถ ซึ่งเกิดจากการสะสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญเพียงพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพตามข้อกำหนดทุกขั้นตอน และเสร็จตามเวลาที่กำหนด ลักษณะแบบทดสอบ เป็นการทดสอบการปฏิบัติงานตามแบบที่กำหนด คิดเป็นร้อยละแปดสิบของคะแนนทั้งหมด โดยผู้เข้ารับการทดสอบต้องได้คะแนนภาคความสามารถ ไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบ จึงจะถือว่าผ่านการทดสอบภาคความสามารถ ซึ่งมีแบบทดสอบ ดังนี้

๑.๒.๑ สร้างและคัดเลือกแนวความคิดผลิตภัณฑ์

- สำรวจตลาด
- สืบค้นข้อมูล
- พัฒนาแนวความคิด
- คัดเลือกแนวความคิด

๑.๒.๒ ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

- ประเมินคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ

- (๒) วางแผนการทดลองเปรียบเทียบวัตถุดิบ สูตร และกระบวนการผลิต
- (๓) ทำการทดลองตามแผนการทดลองที่วางไว้
- (๔) สรุปสถานะที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
- ๑.๒.๓ สร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ๔ กลุ่มตามที่กำหนด เลือกกลุ่มละ ๑ ผลิตภัณฑ์
- (๑) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ในภาชนะบรรจุปิดสนิท (canned-meat product) เนื้อกระป๋อง
- (๒) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แห้ง (dried-meat product) กุนเชียง
- (๓) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แช่เย็นและแช่เยือกแข็ง (chilled and frozen product) ไส้กรอก
- (๔) ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์หมัก (fermented- meat product) แหนม
- ๑.๓ รายละเอียดวิธีการทดสอบให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการประกาศกำหนด
- ข้อ ๒ การออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๒ จะออกให้แก่ผู้ผ่านการทดสอบ โดยมีเกณฑ์ดังนี้
- ผู้เข้ารับการทดสอบต้องทดสอบทั้งภาคความรู้ ความเข้าใจ และภาคความสามารถ โดยต้องทดสอบได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบห้าของคะแนนทั้งหมด จึงถือว่าผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๒

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

สุทธิ สุโกศล

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน