

ประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรกรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ และมาตรา ๓๙ (๓) แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๗ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน กำหนดวิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และการออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรกรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๓ ไว้ ดังนี้

ข้อ ๑ วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรกรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๓ ให้เป็น ดังต่อไปนี้

(๑) การทดสอบความรู้

เป็นการทดสอบความรู้ที่จำเป็นจะต้องนำมาใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ลักษณะข้อสอบเป็นแบบปรนัยชนิด ๔ ตัวเลือก จำนวน ๖๐ ข้อ ใช้เวลาในการทดสอบ ๑ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๖๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละสี่สิบของคะแนนทั้งหมด โดยผู้เข้ารับการทดสอบ ต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละหกสิบของคะแนนภาคความรู้ จึงมีสิทธิเข้ารับการทดสอบภาคความสามารถ

(๒) การทดสอบความสามารถ

เป็นการทดสอบความสามารถซึ่งเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญเพียงพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพตามข้อกำหนดถูกขั้นตอน และเสร็จตามเวลาที่กำหนด ลักษณะแบบทดสอบเป็นการทดสอบทักษะฝีมือ โดยให้ผู้เข้ารับการทดสอบปฏิบัติงานตามรูปแบบและกฎเกณฑ์ในรายละเอียดวิธีการทดสอบ ใช้เวลาในการทดสอบ ๔ ชั่วโมง คะแนนเต็ม ๑๐๐ คะแนน คิดเป็นร้อยละแปดสิบของคะแนนทั้งหมด โดยผู้เข้ารับการทดสอบต้องได้คะแนนภาคความสามารถไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบ จึงถือว่าผ่านการทดสอบภาคความสามารถ โดยแบ่งออกเป็น ๓ แบบทดสอบ ดังนี้

แบบทดสอบที่ ๑ สาธิตการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ๑ ชนิดจาก ๔ ชนิด ได้แก่ ไส้กรอก กุนเชียง แหนม และเนื้อบรรจุกระป๋อง ที่มีการปรับปรุงสูตร และกำหนดวิธีวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ ด้านละอย่างน้อย ๓ ปัจจัย

แบบทดสอบที่ ๒ คำนวณส่วนผสมผลิตภัณฑ์เพื่อขยายขนาดการผลิต คำนวณหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์จากข้อมูลที่กำหนดให้ และคำนวณต้นทุนวัตถุดิบรวมในการผลิตผลิตภัณฑ์

แบบทดสอบที่ ๓ วิเคราะห์ผลการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้อมูลที่กำหนดเสนอวิธีปรับปรุงแก้ไขปัญหาและข้อบกพร่องและนำเสนอผลการพัฒนา

(๓) รายละเอียดวิธีการทดสอบให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการกำหนด

ข้อ ๒ การออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๓ จะออกให้แก่ผู้ผ่านการทดสอบ โดยมีเกณฑ์ ดังนี้

(๑) ผู้เข้ารับการทดสอบต้องทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถ โดยต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบห้าของคะแนนทั้งหมด จึงถือว่าผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๓

(๒) หนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขานักออกแบบผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) ระดับ ๓ ให้มีอายุห้าปีนับตั้งแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗

ไพโรจน์ โชติกเสถียร

ปลัดกระทรวงแรงงาน

ประธานกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน