



แผนการศึกษา

หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานสำหรับคน งานแปรรูปปลา



สหภาพแรงงานทางภาคตะวันตกสนับสนุนในการแปลเอกสารนี้

ชื่อหลักสูตรแผนการศึกษา:

หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานสำหรับคนงานแปรรูปปลา

หลักสูตรการศึกษาเลขที่ 16-160-1-128

จำนวนชั่วโมงการศึกษา:

ทั้งหมด 128 ชั่วโมง โดยแบ่งออกเป็น 48 ชั่วโมงสำหรับการเรียนรู้กับผู้ให้การศึกษา และ 80 ชั่วโมงสำหรับการฝึกอบรมวิชาชีพ

จัดตั้งขึ้นเพื่อ:

ผู้ใช้แรงงานในตลาดแรงงานที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไปและได้รับการศึกษาภาคปกติเพียงเล็กน้อย

จำนวนหน่วยศึกษา:

ไม่เกิน 7 หน่วยกิตในระดับมัธยมศึกษา

ผู้ก่อตั้ง:

Fræðslumiðstöð atvinnulífsins (ศูนย์การศึกษาและการบริการฝึกอบรม [Education and Training Service Centre - ETSC])

พิมพ์ครั้งที่ 2 ปี 2016

บทนำ

แผนการศึกษา *หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานสำหรับคนงานแปรรูปปลา* มีระยะเวลาทั้งหมด 128 ชั่วโมง แต่ในแผนการศึกษาก่อนหน้านี้มีระยะเวลาเพียงแค่ 40 ชั่วโมง

ไม่มีการเปลี่ยนแปลงไปจากแผนการศึกษาเดิมมากนัก

โดยแผนการศึกษาใหม่มีการเพิ่มหลักสูตรต่อเนื่อง 8 ชั่วโมงเข้ามา และนอกจากนั้น

ยังมีการเพิ่มการฝึกอบรมวิชาชีพอีก 80 ชั่วโมงเข้ามาด้วย

ดังนั้นแผนการศึกษาใหม่จึงประกอบด้วยองค์ประกอบการเรียนรู้ 12

ประการที่มีระยะเวลาในการศึกษาทั้งหมด 48 ชั่วโมงผนวกกับการฝึกอบรมวิชาชีพอีก 80 ชั่วโมง

จำนวนหน่วยกิตจะขึ้นอยู่กับชั่วโมงการทำงานของนักศึกษาแต่ไม่มีกฎที่เฉพาะเจาะจงเกี่ยวกับการคำนวณจำนวนหน่วยกิตที่ออกมาสำหรับหลักสูตรต่อเนื่อง

ดังนั้นจึงนำการคำนวณหน่วยกิตระดับมัธยมมาใช้อ้างอิง

ผลลัพธ์ของการดำเนินการลักษณะนี้ทำให้ผู้ศึกษาที่เข้าศึกษาในหลักสูตรต่อเนื่องจะไม่ได้รับจำนวนหน่วยกิตสำหรับประสบการณ์การทำงานที่พวกเขามีอยู่ในขณะที่เข้ารับการศึกษา

มีการเพิ่มองค์ประกอบการเรียนรู้ในส่วนของ *การฝึกอบรมวิชาชีพ*

เพื่อประเมินประสบการณ์การทำงานโดยเป็นส่วนหนึ่งของจำนวนชั่วโมงทำงานของนักศึกษา

คาดว่าผู้เข้าร่วมหลักสูตรการศึกษาเกือบทุกคนจะได้รับ การฝึกอบรมที่จำเป็นต่อองค์ประกอบการเรียนรู้ และผู้ให้การศึกษาจะสามารถทำการประเมินได้

มีการมอบทุนการศึกษาให้สำหรับแผนการศึกษา 48

ชั่วโมงสำหรับการเรียนรู้กับผู้ให้การศึกษาที่ได้รับการรับรอง แต่ไม่มีทุนสำหรับแผนการศึกษา

80 ชั่วโมงสำหรับการฝึกอบรมวิชาชีพ นอกจากนี้ ยังมีการมอบทุนให้สำหรับการบริหารจัดการอีก 2 ชั่วโมงซึ่งเกิดจากประเมินประสบการณ์การทำงาน อันได้แก่

การประเมินองค์ประกอบการเรียนรู้ในส่วนของ *การฝึกอบรมวิชาชีพ*

คาดว่าผู้ให้การศึกษาจะใช้เวลาส่วนหนึ่งจากแผนการศึกษาในการนำเสนอและทำการประเมินการศึกษาดตามดุลยพินิจของตัวผู้ให้การศึกษาเอง

สารบัญ

แผนการศึกษา	4
องค์กร	4
มาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา	5
การประเมินผลการศึกษา	6
อาชีพศึกษา	6
การเลือกวิชาเลือก/วิชาอิสระ	6
คำแนะนำสำหรับผู้ให้การศึกษา	6
องค์ประกอบการเรียนรู้	7
การแปรรูปปลา - การประมง ส่วนการแปรรูป และการตลาด	8
สถานที่ทำงานและลักษณะท่าทาง	9
ความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน	10
สุขอนามัยและการแพร่กระจายของแบคทีเรีย	11
การควบคุมภายในบริษัทแปรรูปปลา.....	12
เศรษฐกิจ บุคลากร และ ระบบการชำระเงิน.....	13
ความร่วมมือและการปฏิสัมพันธ์ในสถานที่ทำงาน	14
สังคมต่างวัฒนธรรม	15
การปฐมพยาบาล.....	16
การสร้างเชื่อมั่นใจ	17
ความห่วงใยต่อสิ่งแวดล้อมและการประมงอย่างรับผิดชอบ	18
คุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร - ตั้งแต่การประมงจนถึงขั้นตอนการแปรรูป	19
การฝึกอบรมวิชาชีพ	21
ภาคผนวก	22
รายการตรวจสอบสำหรับการฝึกอบรมวิชาชีพการแปรรูปปลา.....	23
มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้	24
ตารางต้นไม้.....	37

แผนการศึกษา

แผนการศึกษาคือรายละเอียดเกี่ยวกับการศึกษาสำหรับคนงานแปรรูปปลาในระยะที่ 1 ของกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาของประเทศไอซ์แลนด์ ซึ่งแบ่งออกเป็นองค์ประกอบการเรียนรู้ 13 ประการ การศึกษานี้ถูกจัดตั้งขึ้นมาเพื่อบุคลากรที่ทำงานเกี่ยวกับการแปรรูปและการเตรียมอาหารทะเล ซึ่งได้แก่ การแล่ การแช่แข็ง การหมักเกลือ การตากแห้ง การแปรรูปและการปกปิดเพื่อป้องกัน วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้คือการให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปและการดูแลรักษาอาหารทะเลในทุกระยะ ตั้งแต่ตอนที่จับได้จนถึงมือของผู้บริโภค และเสริมสร้างความสามารถในด้านวิชาชีพของผู้ศึกษา

การศึกษานี้ได้รับการออกแบบให้เหมาะสมกับบุคลากรที่มีอายุ 18 ปีขึ้นไปและได้รับการศึกษาภาคปกติเพียงเล็กน้อย มีรายละเอียดข้อตกลงการศึกษาระบุไว้ในบทที่ 18 ของข้อตกลงค่าจ้างขององค์กร SA - Business ประเทศไอซ์แลนด์ และ สภาแรงงานทั่วไปและแรงงานพิเศษในประเทศไอซ์แลนด์/Fióabandalagið ตั้งแต่วันที่ 29 พฤษภาคม 2015 ระยะเวลาทั้งหมดของหลักสูตรการศึกษาคือ 128 ชั่วโมง และสามารถประเมินเป็น 7 หน่วยกิตในระดับมัธยมศึกษา

องค์กร

ผู้ให้การศึกษานี้ได้รับการรับรองมีหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินการสอน ผู้ให้การศึกษาคงต้องรับประกันคุณภาพของการสอนและเป็นผู้ดำเนินการบริหารจัดการด้วยตนเอง โดยการบริหารจัดการจะประกอบด้วยการจัดเตรียม การนำเสนอ การดำเนินการ และการติดตามผลของการสอน ผู้ให้การศึกษาคงต้องจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการศึกษาให้เพียงพอตามคำแนะนำของผู้จัดการในสถานที่สอน ซึ่งเป็นผู้ติดต่อกับสถานที่สอนและเป็นผู้กำหนดเวลาจากผู้ให้การศึกษา/ผู้ฝึกอบรมวิชาชีพ และอีกส่วนหนึ่งจากการศึกษาแบบอิสระ ควรบูรณาการองค์ประกอบการเรียนรู้ทั้งหมดไว้ในขอบเขตการสอนให้มากที่สุดเท่าที่ทำได้ และผู้ให้การศึกษาคงต้องดำเนินการสอนโดยคำนึงถึงองค์ประกอบการเรียนรู้ของแผนการศึกษา

การเริ่มสอนพื้นฐานจากองค์ประกอบที่ได้รับการรับรองแล้วและการขยายขอบเขตการสอนให้กว้างขึ้นด้วยการบูรณาการเชิงขยายจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษา

ผู้ให้การศึกษาสามารถให้การบ้านจำนวนหนึ่งโดยเป็นส่วนหนึ่งของการสอน

แต่การบ้านของแต่ละองค์ประกอบการเรียนรู้อาจจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละบุคคล

มีการเน้นย้ำให้ผู้ให้การศึกษาใช้วิธีการสอนที่หลากหลายที่เหมาะสมกับผู้ศึกษาที่เป็นผู้ใหญ่

จะต้องจบหลักสูตรองค์ประกอบการเรียนรู้ *การแปรรูปปลา - การประมง*

ส่วนการแปรรูปและการตลาด การควบคุมภายในบริษัทแปรรูปปลา และ

สุขอนามัยและการแพร่กระจายของแบคทีเรีย ก่อนการเริ่มศึกษาองค์ประกอบการเรียนรู้

ความหวังใยต่อสิ่งแวดล้อมและการประมงอย่างรับผิดชอบ และ

คุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร - ตั้งแต่การประมงจนถึงขั้นตอนการแปรรูป

เพื่อรับรองคุณภาพของการศึกษา

มาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- พื้นฐานการประมงและการแปรรูปและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากปลา
- แนวทางการปฏิบัติงาน กระบวนการในการทำงาน และกฎที่ต้องนำมาใช้กับงานที่ทำ
- หลักเกณฑ์ที่สำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยในการแปรรูปปลา
- สิทธิและภาระหน้าที่ในตลาดแรงงาน
- ความหวังใยต่อสิ่งแวดล้อมและความสำคัญของการประมงอย่างรับผิดชอบ
- ความสำคัญของความมั่นใจในตนเองในด้านการสื่อสาร

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การปฏิบัติตามกระบวนการและกฎในการทำงานที่กำหนดไว้ในสถานที่ทำงาน
- ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในการปฏิบัติงานตามมาตรฐานสุขอนามัยและคุณภาพ
- การรักษาลักษณะท่าทางที่เหมาะสมในขณะที่ปฏิบัติงาน
- การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
- การนำแนวทางการปฏิบัติงานในการแปรรูปอาหารทะเลที่ถูกต้องไปใช้
- การทำงานร่วมกันกับเพื่อนร่วมงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- ปรับปรุงทักษะการทำงานของตนเองในด้านการแปรรูปปลา
- แก้ไขปัญหาและงานที่เป็นส่วนหนึ่งของงานของผู้ศึกษา
- รับทราบถึงความสำคัญของการปฏิบัติตามกระบวนการและกฎในการทำงานที่กำหนดไว้ในสถานที่ทำงาน
- รับทราบถึงบทบาทของตนต่อห่วงโซ่คุณภาพของบริษัท
- นำทัศนคติด้านบวกไปใช้กับงาน

การประเมินผลการศึกษา

ความก้าวหน้าในด้านการศึกษาคือได้รับการประเมินตามมาตรฐานคุณภาพของแผนการศึกษา
ความก้าวหน้าในด้านการศึกษาคือประเมินได้จากเทคนิคการประเมินผลที่หลากหลายซึ่งจะเน้น
ย้ำในส่วนของการประเมินผลระหว่างการศึกษา

การประเมินผลศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อให้เป็นทั้งการรับรองความก้าวหน้าในด้านการศึกษา
และยังแสดงให้เห็นถึงการเรียนรู้ ผลตอบแทน และข้อเสนอแนะในระหว่างช่วงเวลาการศึกษา
แนะนำให้ผู้ศึกษาเก็บรักษาบันทึกการทำงานไว้เป็นส่วนหนึ่งของการประเมินความก้าวหน้าในด้
นการศึกษาของพวกเขา

ผู้ศึกษาจะต้องบันทึกเอกสารบันทึกการทำงานของพวกเขาจากการศึกษาซึ่งทำให้พวกเขาสามารถ
ทบทวนความรู้ ทักษะ และคุณวุฒิที่พวกเขาได้รับระหว่างการศึกษา

มีการเน้นย้ำให้ผู้ให้การศึกษาและผู้ศึกษาทบทวนความก้าวหน้าด้านการศึกษาและความสำเร็จใ
นด้านการเรียนรู้ของผู้ศึกษาเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษา

อาชีพศึกษา

องค์ประกอบหนึ่งของการศึกษาคือการฝึกอบรมวิชาชีพ (F-STSH1PJ_8)

วัตถุประสงค์ขององค์ประกอบการเรียนรู้ก็คือ

เพื่อสนับสนุนการแปลงการศึกษาให้เป็นทักษะที่ต้องใช้ในสถานที่ทำงานและฝึกอบรมความสาม
ารรถและทักษะที่ได้เรียนรู้ในช่วงการศึกษา

ผู้ให้การศึกษาพร้อมกับนายจ้างจะเป็นผู้จัดตั้งการฝึกอบรมวิชาชีพ

ควรจะมีการจัดตั้งองค์ประกอบอื่นของการศึกษาเพื่อเป็นการฝึกอบรมโดยอ้างอิงตามสถานที่ทำงาน
ในบางส่วนเพิ่มเติมอีกด้วย

การเลือกวิชาเลือก/วิชาอิสระ

ผู้จัดงานจะได้รับอำนาจให้ทำการเปลี่ยนแปลงการศึกษาได้ไม่เกิน 10%

ของระยะเวลาทั้งหมดของการศึกษา

หากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไม่ขัดแย้งกับวัตถุประสงค์หรือจุดประสงค์ของการศึกษา

การเปลี่ยนแปลงที่มากกว่า 10%

จะได้รับอนุญาตก็ต่อเมื่อได้รับการอนุมัติจากศูนย์การศึกษาและฝึกอบรม

คำแนะนำสำหรับผู้ให้การศึกษา

ควรเน้นย้ำในด้านการบูรณาการองค์ประกอบการเรียนรู้และการเชื่อมโยงกับภารกิจของงาน

ควรนำวิธีการสอนที่หลากหลายมาใช้ (เอกสาร อุปกรณ์ การจัดการ และ สิ่งอำนวยความสะดวก)
ซึ่งเชิญชวนให้นำการเรียนรู้และสนับสนุนในการปฏิบัติภารกิจและเป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพที่เป็น
พื้นฐานของการศึกษา

องค์ประกอบการเรียนรู้

ชื่อขององค์ประกอบการเรียนรู้	อักษรย่อ	ชั่วโมง	ขั้นตอน
การแปรรูปปลา - การประมง ส่วนการแปรรูป และการตลาด	F-FIVI1GF_2	4	1
สถานที่ทำงานและลักษณะท่าทาง	F-VILI1VI_2	4	1
ความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน	F-ÖMÁL1ÖR_1	4	1
สุขอนามัยและการแพร่กระจายของแบคทีเรีย	F-HRGE1HR_1	4	1
การควบคุมภายในบริษัทแปรรูปปลา	F-INNR1EF_2	4	1
เศรษฐกิจ บุคลากร และ ระบบการชำระเงิน	F-VIVI1LA_3	4	1
ความร่วมมือและการปฏิสัมพันธ์ในสถานที่ทำงาน	F-SASK1SA_2	4	1
สังคมต่างวัฒนธรรม	F-FJÖM1FF_1	4	1
การปฐมพยาบาล	F-SKYN2HJ_10	4	2
การสร้างความมั่นใจ	F-SJÁS1TR_1	4	1
ความห่วงใยต่อสิ่งแวดล้อมและการประมงอย่างรับผิดชอบ	F-UMHÁ1FI_2	4	1
คุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร - ตั้งแต่การประมงจนถึงขั้นตอนการแปรรูป	F-GMÁL1FI_1	4	1
การฝึกอบรมวิชาชีพ	F-STSH1þJ_8	80	1
ผลงานของผู้ศึกษา		128	

การแปรรูปปลา - การประมง ส่วนการแปรรูป และการตลาด

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	การแปรรูปปลา
หัวข้อ	พื้นฐานของการประมง การพัฒนาอุปกรณ์ที่ใช้ในการประมง และประเภทเรือ การบริโภคปลา อุตสาหกรรมการประมง และการพัฒนาตลาด

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำอย่างหนักในการเสริมสร้างความรู้เกี่ยวกับพื้นฐานในการแปรรูป การประมง และการพัฒนาการของประเทศไอซ์แลนด์ในด้านอุปกรณ์ที่ใช้ในการประมงและประเภทเรือ ให้กับนักศึกษา

มีการให้ความรู้เกี่ยวกับปลาสายพันธุ์หลักที่จับได้ในน่านน้ำของประเทศไอซ์แลนด์

มีการแนะนำเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการประมง และ ประเภทเรือประมงหลัก

และบทบาทการประมงของประเทศไอซ์แลนด์ที่เป็นส่วนหนึ่งของการประมงทั่วโลก

มีการอภิปรายอย่างง่ายในด้านการแปรรูปอาหารทะเล ผลิตภัณฑ์ที่มีค่ามากที่สุด

และตลาดหลักสำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว มีการอภิปรายเกี่ยวกับการตลาด การโฆษณา

และการนำเสนอผลิตภัณฑ์ประมงในตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ

มีการนำเสนอเกี่ยวกับจำนวนการบริโภคปลาทั่วโลก และมีการเน้นย้ำเกี่ยวกับการบริโภคปลา

มีการอภิปรายเกี่ยวกับการพัฒนาวิธีการทำประมง การแปรรูป และการเพิ่มมูลค่ารูปแบบใหม่

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- พื้นฐานของการแปรรูปปลาในประเทศไอซ์แลนด์
- ปลาสายพันธุ์หลักที่จับได้ในน่านน้ำของประเทศไอซ์แลนด์
- เรือประมงประเภทต่าง ๆ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประมง
- มูลค่าของผลิตภัณฑ์ประมงและตลาดค้าขายหลัก
- การบริโภคปลา
- กลยุทธ์การตลาดหลากหลายวิธี
- ปฏิสัมพันธ์ของการประมง การเก็บรักษาปลา และ การตลาด

สถานที่ทำงานและลักษณะท่าทาง

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	สุขภาพและความปลอดภัย
หัวข้อ	สถานที่ทำงานและลักษณะท่าทาง

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำว่าสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของพนักงานเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับการดำเนินงานในบริษัท

และดังนั้นจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะต้องออกแบบและจัดการสถานที่ทำงานให้ช่วยลดความเจ็บป่วยของระบบกล้ามเนื้อและกระดูกของมนุษย์ที่เกิดจากการทำงาน

มีการอภิปรายเกี่ยวกับลักษณะท่าทางและการทำงานที่เหมาะสมในการแปรรูปปลา

มีการทบทวนเกี่ยวกับระบบกระดูกของมนุษย์ และความจำเป็นในการออกแรงอย่างเหมาะสม

โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการออกแรงที่เกี่ยวข้องกับกระดูกสันหลัง ข้อต่อ และกล้ามเนื้อ

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ: -
ระบบกล้ามเนื้อและกระดูกของมนุษย์

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การรักษาลักษณะท่าทางที่เหมาะสมในขณะที่ปฏิบัติงาน

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- เห็นคุณค่าของผลกระทบที่งานมีต่อร่างกายมนุษย์
- เห็นคุณค่าของความสำคัญของลักษณะท่าทางที่ดี

ความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	ปัญหาด้านความปลอดภัย
หัวข้อ	ความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน บทบาทของตัวแทนด้านความปลอดภัย และเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำอย่างมากในด้านความปลอดภัยในสถานที่ทำงานและความสำคัญของแนวความคิดด้านความปลอดภัย มีการอภิปรายเกี่ยวกับกฎหมายและข้อบังคับ การประเมินความเสี่ยงสำหรับพนักงาน สิ่งแวดล้อมในการทำงาน ความเสี่ยงเกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ มีการอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของการได้รับความรู้เกี่ยวกับคำแนะนำและปัญหาความปลอดภัยในด้านการใช้งานเครื่องจักร เครื่องมือ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด มีการอภิปรายเกี่ยวกับชุดป้องกันอุปกรณ์นิรภัย

และมาตรการเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยในด้านอัคคีภัยและการรั่วไหลของแอมโมเนีย

มีการอภิปรายเกี่ยวกับผลกระทบของเสียงและแสง การตอบสนองต่ออุบัติเหตุ

และข้อปฏิบัติในการรายงานการเกิดอุบัติเหตุให้กับหน่วยงานด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

มีการทบทวนเกี่ยวกับความรับผิดชอบของนายจ้าง ผู้บังคับบัญชา และพนักงาน

และบทบาทของตัวแทนด้านความปลอดภัยและเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

ผู้ศึกษาจะได้รับการสนับสนุนให้ดำเนินการตามแนวปฏิบัติที่ดี

และได้รับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาด้านความปลอดภัยในสถานที่ทำงานของพวกเขา

และได้รับคำชี้แนะให้เห็นแนวทางการปรับปรุง หากจำเป็น

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ความปลอดภัยในสถานที่ทำงานและสภาวะแวดล้อมในการทำงาน
- แนวการปฏิบัติงานที่เหมาะสมเกี่ยวกับเครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูปปลา
- อันตรายที่สำคัญเกี่ยวกับการแปรรูปปลาและความสำคัญในการป้องกัน
- การป้องกันอุบัติเหตุและอัคคีภัยในสถานที่ทำงาน
- ความสำคัญของการใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลในที่ทำงาน
- ภาระหน้าที่ในการรายงานอุบัติเหตุต่อหน่วยงานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย (Administration of Occupational Safety and Health)
- บทบาทของตัวแทนด้านความปลอดภัยและเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การใช้อุปกรณ์ป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- นำทัศนคติที่แสดงถึงความรับผิดชอบในหน้าที่ไปใช้ในสถานที่ทำงาน
- ชี้ให้เห็นถึงแนวทางการปรับปรุงความปลอดภัยในสถานที่ทำงานที่จำเป็น

สุขอนามัยและการแพร่กระจายของแบคทีเรีย

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	สุขอนามัย
หัวข้อ	สุขอนามัย การแพร่กระจายของแบคทีเรีย คุณภาพของผลิตภัณฑ์

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำอย่างมากเกี่ยวกับสุขอนามัยในอาหารที่เหมาะสม และข้อกำหนดเกี่ยวกับกฎหมายข้อบังคับทางการที่มีผลต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ซื้อ และผู้บริโภค มีการทบทวนสำหรับปัจจัยหลักทั้งหมดที่ส่งผลต่อการแพร่กระจายของแบคทีเรียในปลา อาทิเช่น การเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสม การทำความสะอาดที่ไม่ได้มาตรฐาน มีความร้อนและปัจจัยอื่นที่สร้างสภาวะที่เหมาะสมสำหรับจุลินทรีย์ประเภทใดๆ มากเกินไป ยังมีการเน้นย้ำความสำคัญของสุขอนามัยส่วนบุคคลของบุคลากรที่ปฏิบัติงานแปรรูปอาหารด้วย มีการทบทวนประสิทธิภาพของกระบวนการทำความสะอาด และมีการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการทำความสะอาดที่เหมาะสม การฆ่าเชื้อ และการทำความสะอาดสถานที่แปรรูปปลา ผู้ศึกษาจะต้องนำคำแนะนำเกี่ยวกับสุขอนามัยที่เหมาะสมและการทำความสะอาดสถานที่ทำงานด้วยความรับผิดชอบไปใช้

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ความสำคัญของสุขอนามัยที่เหมาะสมในกระบวนการแปรรูปอาหารที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- ปัจจัยหลักที่ส่งผลกระทบต่อ การแพร่กระจายของแบคทีเรียในปลา
- ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยของบุคคลภายนอก

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การทำความสะอาดอย่างเพียงพอในการแปรรูปปลา
- การทำความสะอาดสถานที่ทำงานเพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- นำแนวทางปฏิบัติเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคลที่เหมาะสมไปใช้ในสถานที่ทำงาน

การควบคุมภายในบริษัทแปรรูปปลา

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	การควบคุมภายใน
หัวข้อ	การเฝ้าระวัง, ระบบ HACCP

คำอธิบาย

ในองค์ประกอบการเรียนรู้ส่วนนี้

มีการเน้นย้ำที่สำคัญในด้านแง่มุมหลักของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากทะเล การกำกับดูแลการผลิต

และรวมถึงข้อกำหนดขั้นต่ำในด้านสุขอนามัยและมาตรการด้านสุขอนามัยในการแปรรูปอาหาร

มีการแนะนำการนำระบบ HACCP มาใช้ในการควบคุมปัจจัยที่กล่าวมาข้างต้นภายใน

เพื่อที่จะรับรองคุณภาพและความสะอาดของผลิตภัณฑ์ของบริษัท

มีการทำการวัดผลและการขึ้นทะเบียนเพื่อป้องกันอันตราย การสร้างแผนภาพลำดับการทำงาน

และการวิเคราะห์ความเสี่ยง

ผู้ศึกษาจะได้รับความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของตนภายในบริษัทเกี่ยวกับการควบคุมภายใน

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ระบบคุณภาพ HACCP
- ข้อกำหนดอย่างเป็นทางการเกี่ยวกับการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากทะเลและการเฝ้าระวังการผลิต
- การวิเคราะห์ความเสี่ยง การควบคุมดูแล การขึ้นทะเบียน และการปรับปรุง
- แผนภาพลำดับการทำงานประเภทหลักๆ และจุดประสงค์ของแผนภาพเหล่านั้น

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การวัดผลและการขึ้นทะเบียนสิ่งที่ตรวจพบ
- การสร้างแผนภาพลำดับการทำงานอย่างง่าย
- การมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ความเสี่ยง

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- เห็นคุณค่าในบทบาทของตนที่ได้รับมอบหมายภายในบริษัทเกี่ยวกับการควบคุมภายใน

เศรษฐธุรกิจ บุคลากร และ ระบบการชำระเงิน

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	งานและตลาดแรงงาน
หัวข้อ	เศรษฐธุรกิจ บุคลากร และ ระบบการชำระเงิน

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำในด้านการนำเสนอบทบาทของแต่ละฝ่ายในตลาดแรงงานและกฎหมายแรงงาน มีการทบทวนระบบการชำระเงินหลักในการแปรรูปปลา ตามความเหมาะสม ผู้ศึกษายังได้รับชมการนำเสนอเรื่องสิทธิและหน้าที่ของพนักงาน และมีการทบทวนอย่างละเอียดในเรื่องการบังคับใช้ข้อตกลงค่าจ้าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับการว่าจ้าง เงินประกันค่าจ้าง ปัญหาเกี่ยวกับค่าจ้าง สิทธิการลาพักผ่อน สิทธิในการลาป่วยและวันหยุด และปัญหาเกี่ยวกับเงินบำนาญ ในตอนท้าย จะมีการอภิปรายทั่วไปเกี่ยวกับเนื้อหาทางเศรษฐศาสตร์และการปฏิบัติงานของบริษัท

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- สิทธิและภาระหน้าที่ในตลาดแรงงาน
- โครงสร้างของระบบชำระเงิน
- การบังคับใช้ข้อตกลงค่าจ้าง
- กิจกรรมของสหภาพการค้า
- บทบาทของฝ่ายต่างๆ ในตลาดแรงงานและกฎหมายแรงงาน

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- เข้าใจถึงระบบการชำระเงินและปัญหาที่เกี่ยวข้องกับค่าจ้าง

ความร่วมมือและการปฏิสัมพันธ์ในสถานที่ทำงาน

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	การแปรรูปปลา
หัวข้อ	ความร่วมมือ การสื่อสาร

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำในส่วนของความสำคัญของความพึงพอใจในงานและมีการกล่าวถึงวิธีการซึ่งสามารถทำให้ความพึงพอใจในงานเพิ่มขึ้นได้โดยการส่งเสริมความเป็นอยู่ที่ดีของบุคลากร และสนับสนุนให้เกิดการสื่อสารด้านบวกและการสื่อสารที่จริงจัง มีการอภิปรายเกี่ยวกับการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพและการรับมือที่เหมาะสมกับสถานการณ์ที่ตึงเครียด และปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้น อาทิเช่น การข่มเหงรังแก การล่วงละเมิดทางเพศ และวิกฤตที่เกิดขึ้นในสถานที่ทำงาน

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ความสำคัญของความพึงพอใจในงาน
- วิธีการที่ส่งเสริมการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ
- ปัจจัยความตึงเครียดหลักที่มีผลกระทบต่อสื่อสารและความมั่นใจในตนเอง
- บทลงโทษของการข่มเหงรังแกและการล่วงละเมิดทางเพศ

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การเสริมสร้างและปรับปรุงการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น
- การรับมือกับปัญหาด้วยความรับผิดชอบและความมั่นใจในตัวเอง

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- เห็นคุณค่าของความสำคัญในการสื่อสารที่ดีเพื่อเสริมสร้างความพึงพอใจในงาน

สังคมต่างวัฒนธรรม

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	สังคมต่างวัฒนธรรม
หัวข้อ	วัฒนธรรม สังคมพหุวัฒนธรรม และสังคมต่างวัฒนธรรม

คำอธิบาย

มีการอภิปรายเกี่ยวกับต้นตระกูลของประชากรในประเทศไอซ์แลนด์และประวัติศาสตร์ทางวัฒนธรรมของประเทศไอซ์แลนด์ มีการนิยามแนวคิดด้านวัฒนธรรม สังคมพหุวัฒนธรรม และสังคมต่างวัฒนธรรม มีการอภิปรายเกี่ยวกับความหลากหลายของมนุษย์ ทัศนคติทั่วไป อคติ กลุ่มวัฒนธรรมที่แตกต่าง และผลกระทบจากปัจจัยเหล่านี้ต่อการสื่อสารและคุณภาพชีวิตโดยทั่วไป

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- แนวคิดด้านวัฒนธรรม สังคมพหุวัฒนธรรม และสังคมต่างวัฒนธรรม
- ความแตกต่างระหว่างสังคมพหุวัฒนธรรมและต่างวัฒนธรรม
- ความหลากหลายของมนุษย์และอคติของแต่ละบุคคล
- ความตระหนักรู้ระหว่างวัฒนธรรมและผลกระทบเชิงบวกต่อคุณภาพชีวิตของแต่ละบุคคล

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การสื่อสารกับบุคคลที่มีถิ่นกำเนิดทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน
- การเสริมสร้างการสื่อสารและความร่วมมือในสถานที่ทำงาน

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- มีความอดทนต่อผู้คนที่มาจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน

การปฐมพยาบาล

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	การปฐมพยาบาล
หัวข้อ	การปฐมพยาบาลสี่ขั้นตอน การช่วยชีวิตขั้นพื้นฐาน การรับมือกับภัยพิบัติและอุบัติเหตุที่เกิดขึ้น

คำอธิบาย

จำเป็นต้องให้ความสนใจอย่างมากต่อพื้นฐานการปฐมพยาบาลและวิธีการรับมือกับเหตุฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุขึ้นหรือในกรณีที่เกิดการเจ็บป่วยเฉียบพลันจนกว่าจะความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญจะมาถึง มีการทบทวนการปฐมพยาบาลสี่ขั้นตอน: การรักษาความปลอดภัยที่ในสถานที่ทำงาน การประเมินอาการของผู้ที่ได้รับบาดเจ็บหรือเจ็บป่วย การขอความช่วยเหลือ และการปฐมพยาบาล ผู้ศึกษาจะได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับการช่วยชีวิตขั้นพื้นฐาน การเคลื่อนย้ายทางเดินหายใจ การตรวจสอบลมหายใจ การปฏิบัติการช่วยฟื้นคืนชีพ และการใช้เครื่องกระตุกหัวใจไฟฟ้าชนิดอัตโนมัติ (automated external defibrillator - AED) ผู้ศึกษาจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับห่วงโซ่แห่งการรอดชีวิต ทำพักฟื้น และการนำวัตถุแปลกปลอมออกจากทางเดินหายใจ มีการทบทวนสั้นๆ เกี่ยวกับอาการเลือดออกภายในและภายนอก แผลไฟไหม้ การบาดเจ็บที่ศีรษะ เจ็บหน้าอก (หัวใจวาย) ปฏิกริยาภูมิแพ้แบบเฉียบพลัน และโรคหลอดเลือดสมองแตก

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- การปฐมพยาบาลสี่ขั้นตอน
- การช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐาน ห่วงโซ่แห่งการรอดชีวิต ทำพักฟื้น และการนำวัตถุแปลกปลอมออกจากทางเดินหายใจ
- การรับมือกับอาการเลือดออกภายในและภายนอก แผลไฟไหม้ การบาดเจ็บที่ศีรษะ เจ็บหน้าอก ปฏิกริยาภูมิแพ้แบบเฉียบพลัน และโรคหลอดเลือดสมองแตก

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- วิธีการรับมือกับเหตุฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุขึ้นหรือในกรณีที่เกิดการเจ็บป่วยเฉียบพลันจนกว่าจะความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญจะมาถึง
- วิธีการช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐานจนกว่าจะความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญจะมาถึง

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- ประเมินสถานการณ์ ณ ที่เกิดเหตุและตอบสนองได้อย่างเหมาะสม

การสร้างเชื่อมั่น

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	การสร้างเชื่อมั่น
หัวข้อ	ความมั่นใจในตนเอง

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำอย่างหนักในการเสริมสร้างความมั่นใจในตนเองและความสำคัญของความมั่นใจในตนเองในระหว่างการสื่อสาร

รายการที่เกี่ยวข้องกับการเพิ่มความมั่นใจให้ตนเองผ่านทางภาษากายและการตอบสนองที่เหมาะสมต่อคำวิจารณ์และคำชม มีการอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของการสร้างพันธะกับบุคคลอื่น สามารถกล่าวปฏิเสธ ขอความช่วยเหลือ และกล่าวขอโทษหรือยกโทษได้

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ความสำคัญของการประเมินตนเองในเชิงบวก และความมั่นใจในตนเองที่ช่วยเสริมสร้างความเป็นอยู่ที่ดีในชีวิตประจำวัน

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การนำทัศนคติในการตอบสนองเชิงบวกไปใช้ในสถานการณ์ที่หลากหลาย

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- มีความมั่นใจในความสามารถของตน

ความหวังใยต่อสิ่งแวดลอมและการประมงอย่างรับผิดชอบ

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	ความหวังใยต่อสิ่งแวดลอม
หัวข้อ	การปนเปื้อน การอนุรักษ์สิ่งแวดลอม การแยกประเภทของเสีย การรีไซเคิล การใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ การทำฉลากสิ่งแวดลอม การประมงอย่างรับผิดชอบและใบรับรองการทำประมง

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำถึงความสำคัญของสิ่งแวดลอม และวิธีการใช้ชีวิตร่วมกันกับสิ่งแวดลอม และวิธีการช่วยปกป้องสิ่งแวดลอมอย่างง่าย ๆ ยังมีการอภิปรายเกี่ยวกับสิ่งแวดลอมโลกในปัจจุบัน สิ่งทีประเทศชาติสามารถทำได้ สิ่งทีชุมชนสามารถทำได้ สิ่งทีบริษัทสามารถทำได้ และสิ่งที่ตัวพวกเราเองสามารถทำได้ มีการทบทวนฉลากสิ่งแวดลอมหลักและการประมงอย่างรับผิดชอบ ใบรับรองการทำประมง

และความสำคัญของการเหลือทรัพยากรไว้ให้ลูกหลานในอนาคตในสภาพที่ไม่เลวร้ายไปกว่าที่เป็นอยู่ในตอนที่เราเป็นผู้จัดสรรทรัพยากร มีการซักถามเกี่ยวกับวิธีการอนุรักษ์และการนำทรัพยากร อาทิเช่น น้ำ วัตถุดิบ และไฟฟ้าไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

มีการอภิปรายถึงวิธีการที่จะใช้ผลิตภัณฑ์พลอยได้และของเสีย และวิธีการทีจะสามารถลดการผลิตของเสีย และการแยกประเภทของเสีย การรีไซเคิล และปรับปรุงการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ผลกระทบทีการแปรรูปและบุคคลมีต่อสิ่งแวดลอม
- นโยบายทีบริษัทแปรรูปอาหารสามารถจัดตั้งขึ้นมาเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดลอมและเพิ่มความตระหนักต่อสิ่งแวดลอม
- มาตรการทีจะนำมาใช้เพื่อทีจะปกป้องสิ่งแวดลอมต่อมลพิษ
- ฉลากสิ่งแวดลอมหลัก
- ความจำเป็นสำหรับการจัดการการประมงอย่างรับผิดชอบและการใช้ทรัพยากรอย่างสมเหตุสมผล
- วิธีการขอรับใบรับรองการทำประมงอย่างรับผิดชอบตามมาตรฐานทีแตกต่างกัน
- วิธีการลดค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียและลดการใช้ น้ำ และไฟฟ้า
- ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดลอม

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทีพวกเขาได้รับ เพื่อทีจะ:

- เห็นคุณค่าของการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดลอม
- เสริมสร้างความตระหนักในด้านสิ่งแวดลอม

คุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร - ตั้งแต่การประมงจนถึงขั้นตอนการแปรรูป

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	4
ขอบเขตของการศึกษา	ปัญหาด้านคุณภาพ
หัวข้อ	แนวปฏิบัติด้านอุตสาหกรรมที่ดี อุปกรณ์ ผลกระทบของอุณหภูมิ ความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้าม การประเมินคุณภาพ การตรวจสอบย้อนกลับ

คำอธิบาย

มีการเน้นย้ำเกี่ยวกับแนวปฏิบัติที่ดีในการทำประมงและการแปรรูป และอธิบายวิธีการที่ห่วงโซ่การแปรรูปทั้งหมดรวมกันเป็นหนึ่งอย่างต่อเนื่อง มีการอภิปรายเกี่ยวกับอุปกรณ์และการเก็บรักษาเครื่องตัดหัวปลา เครื่องแลเนื้อและหนัง และเครื่องตัดแต่งเนื้อปลาอย่างถูกวิธี มีการอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของการเก็บรักษาปลาอย่างถูกวิธีในทันทีที่จับมาได้ และวิธีการนำเครื่องในออก การล้างปลา และการนำปลาไปแช่น้ำแข็งในภาชนะบรรจุ และยังมีมีการอภิปรายเกี่ยวกับความสำคัญของการแช่เย็น/แช่น้ำแข็งตลอดห่วงโซ่เมื่อได้รับ แปรรูป บรรจุ และจัดเก็บปลา และยังมีการระบุถึงผลกระทบจากการเก็บรักษาที่มีต่อคุณภาพของปลา อาทิเช่น กล้ามเนื้อคลายตัวและสภาพแข็งตัวหลังจากที่ตายของปลา และผลกระทบจากปัจจัยภายนอก อาทิเช่น อุณหภูมิในขณะที่เกิดการแข็งตัวหลังจากที่ตายอย่างรวดเร็ว มีการทบทวนการตรวจสอบย้อนกลับและความสำคัญของการติดตามตลอดเส้นทางการแปรรูป นอกจากนี้ ยังมีมีการวิเคราะห์การออกแบบและการจัดการสถานที่จัดเก็บเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามและ ผู้ศึกษาจะได้รับมอบหมายให้ทำโครงการที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้ มีการแนะนำการวิเคราะห์ปัจจัยด้านคุณภาพโดยการใช้วิธีการประเมินอายุและคุณภาพของปลาทั้งตัว ปลาทั้งตัวจะได้รับการประเมินโดยการใช้วิธีดังกล่าว

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- แนวปฏิบัติที่ดีในการทำประมงและการแปรรูป
- ผลกระทบของแนวปฏิบัติที่ดีต่อคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ
- ความสำคัญของการติดตามที่ทุกขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปได้ตั้งแต่การประมงจนถึงมือผู้ซื้อ
- ผลกระทบของการเก็บรักษา การแช่เย็น/แช่น้ำแข็ง และ สุขอนามัยต่อคุณภาพของปลาและผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาในด้านของการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ
- วิธีการหลักในการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ
- ลักษณะการออกแบบสถานที่จัดเก็บเพื่อที่จะป้องกันการปนเปื้อนข้ามในขณะทำการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร
- การเชื่อมโยงระหว่างสุขอนามัยและการแช่เย็นและผลกระทบดังกล่าวต่ออายุการจัดเก็บ
- วิธีการประเมินคุณภาพของปลาทั้งตัวด้วยวิธีการวิเคราะห์ปัจจัยคุณภาพ

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การประเมินประสิทธิภาพสัมผัสของปลาทั้งตัว
- การประเมินความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้าม

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- อธิบายจุดประสงค์ของมาตรการป้องกันในการเก็บรักษาปลาและผลิตภัณฑ์จากปลาตลอดกระบวนการตั้งแต่การประมงจนถึงมือผู้ซื้อ

การฝึกอบรมวิชาชีพ

ขั้นตอน	1
จำนวนชั่วโมงการทำงาน	80
ขอบเขตของการศึกษา	การแปรรูปปลา
หัวข้อ	การฝึกอบรมวิชาชีพ

คำอธิบาย

วัตถุประสงค์ของการศึกษาในส่วนนี้คือ เพื่อสนับสนุนการแปลงการศึกษาให้เป็นทักษะที่ต้องใช้ในสถานที่ทำงาน และฝึกอบรมของความรู้ ทักษะ และความสามารถที่ได้เรียนรู้ในช่วงการศึกษา

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:

- ปฏิสัมพันธ์ของการประมง การเก็บรักษาปลา การรักษาคุณภาพและการตลาด

ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:

- การทำงานเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานความปลอดภัย สุขอนามัย และคุณภาพ
- มีการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพกับเพื่อนร่วมงาน

ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:

- นำแนวทางการปฏิบัติงานที่ดีไปใช้ในการเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ปลา
- ปฏิบัติตามกระบวนการทำงานและกฎที่กำหนดไว้ ในสถานที่ทำงาน
- ดำเนินงานแปรรูปปลาให้เสร็จสมบูรณ์ในลักษณะที่พอเหมาะ

ภาคผนวก

ภาคผนวก
รายการตรวจสอบสำหรับการฝึกอบรมวิชาชีพการแปรรูปปลา
มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้
ตารางต้นไม้

รายการตรวจสอบสำหรับการฝึกอบรมวิชาชีพการแปรรูปปลา

คุณวุฒิสำหรับงาน

- ความรู้พื้นฐานในด้านการแปรรูปปลาในประเทศไอซ์แลนด์
- การนำแนวทางการปฏิบัติงานในการแปรรูปอาหารทะเลที่ถูกต้องไปใช้
- ความรู้เรื่องปลาสายพันธุ์หลักที่จะนำไปแปรรูป
- การปฏิบัติงานให้สอดคล้องกับกฎการปฏิบัติงานของบริษัท
- ความรู้ด้านปฏิสัมพันธ์ของการประมง การแปรรูป การรักษาคุณภาพและการตลาด
- การปฏิบัติตามแนวทางการปฏิบัติงานที่ดีในการเก็บรักษาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ปลา
- ความเข้าใจเกี่ยวกับบทบาทของพนักงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมภายในและคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- การปฏิบัติงานด้วยการวัดผลและการลงทะเบียนตามคำแนะนำในระบบ HACCP
- การปฏิบัติงานตามกฎและข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัย
- การชี้แนะแนวทางเพื่อปรับปรุงความปลอดภัยหากจำเป็น
- การรักษาลักษณะท่าทางที่เหมาะสมในขณะปฏิบัติงาน
- การนำทัศนคติที่แสดงถึงความรับผิดชอบในหน้าที่ไปใช้ในสถานที่ทำงาน
- การรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดีในที่ทำงาน
- การแสดงความอดทนต่อเพื่อนร่วมงาน
- ความมั่นใจในความสามารถของตนเอง
- ความตระหนักในความรับผิดชอบของตนเองเกี่ยวกับเรื่องของสิ่งแวดล้อมของบริษัท

ทรัพยากรบุคคล

- การแนะนำกิจกรรมของบริษัท
- สิ่งอำนวยความสะดวก อาทิเช่น ห้องซักล้าง พื้นที่จอดรถ เครื่องชงกาแฟ โรงอาหาร พื้นที่สุขนุหรี
- คุณค่าของบริษัท วัตถุประสงค์ และงานหลัก
- ชุดทำงาน การทำความสะอาด และการปฏิบัติโดยทั่วไป
- บุคคลติดต่อที่สำคัญและหมายเลขโทรศัพท์

ความปลอดภัยและปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม

- กฎการทำงานพื้นฐานด้านความปลอดภัยและสุขภาพ
- เส้นทางหนีภัยและจุดรวมพล
- การใช้งานอุปกรณ์นิรภัยและอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล

รายการทั้งหมดในรายการตรวจสอบได้รับการตรวจสอบและทำเครื่องหมาย ในวันสุดท้ายของการฝึกอบรมวิชาชีพ ควรจะทบทวนว่ามีหัวข้อใดที่ผู้ให้การอบรมวิชาชีพ และ/หรือผู้ศึกษาต้องการที่จะเน้นย้ำเพิ่มเติม

สถานที่ และวันที่: _____

ลายมือชื่อของผู้ศึกษา: _____

ลายมือชื่อผู้ให้การอบรมวิชาชีพ: _____

ผู้ให้การอบรมวิชาชีพ: กรอรายละเอียดและส่งคืนแบบฟอร์มที่ลงลายมือชื่อแล้วให้แก่ผู้ให้การศึกษา

มาตรฐานคุณวุฒิขององค์ประกอบการเรียนรู้

การแปรรูปปลา - การประมง ส่วนการแปรรูป และการตลาด - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
พื้นฐานของการแปรรูปปลาในประเทศไอซ์แลนด์				
ปลาสายพันธุ์หลักที่จับได้ในน่านน้ำของประเทศไอซ์แลนด์				
เรือประมงประเภทต่าง ๆ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการประมง				
มูลค่าของผลิตภัณฑ์ประมงและตลาดค้าขายหลัก				
การบริโภคปลา				
กลยุทธ์การตลาดหลากหลายวิธี				
ปฏิสัมพันธ์ของการประมง การเก็บรักษาปลา และ การตลาด				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

ความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย			
	2. มีความรู้/ทักษะบ้าง			
	3. มีความรู้/ทักษะดี			
	4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ความปลอดภัยในสถานที่ทำงานและสภาวะแวดล้อมในการทำงาน				
แนวการปฏิบัติงานที่เหมาะสมเกี่ยวกับเครื่องจักรที่ใช้ในการแปรรูปปลา				
อันตรายที่สำคัญเกี่ยวกับการแปรรูปปลาและความสำคัญในการป้องกัน				
การป้องกันอุบัติเหตุและอัคคีภัยในสถานที่ทำงาน				
ความสำคัญของการใช้อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลในที่ทำงาน				
ภาระหน้าที่ในการรายงานอุบัติเหตุต่อหน่วยงานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย (Administration of Occupational Safety and Health)				
บทบาทของตัวแทนด้านความปลอดภัยและเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การใช้อุปกรณ์ป้องกันเพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
นำทัศนคติที่แสดงถึงความรับผิดชอบในหน้าที่ไปใช้ในสถานที่ทำงาน				
ชี้ให้เห็นถึงแนวทางการปรับปรุงความปลอดภัยในสถานที่ทำงานที่จำเป็น				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

สุขอนามัยและการแพร่กระจายของแบคทีเรีย - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย			
	2. มีความรู้/ทักษะบ้าง			
	3. มีความรู้/ทักษะดี			
	4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ความสำคัญของสุขอนามัยที่เหมาะสมในกระบวนการแปรรูปอาหารที่มีผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์				
ปัจจัยหลักที่ส่งผลกระทบต่อ การแพร่กระจายของแบคทีเรียในปลา				
ข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัยของบุคคลภายนอก				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การทำความสะอาดอย่างเพียงพอในการแปรรูปปลา				
การทำความสะอาดสถานที่ทำงานเพื่อลดความเสี่ยงในการปนเปื้อนจากแบคทีเรีย				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
การรักษาสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดีในที่ทำงาน				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

การควบคุมภายในบริษัทแปรรูปปลา - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ระบบคุณภาพ HACCP				
ข้อกำหนดอย่างเป็นทางการเกี่ยวกับการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากทะเลและการเฝ้าระวังการผลิต				
การวิเคราะห์ความเสี่ยง การควบคุมดูแล การขึ้นทะเบียน และการปรับปรุงแผนภาพลำดับการทำงานประเภทหลักๆ และจุดประสงค์ของแผนภาพเหล่านั้น				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การวัดผลและการขึ้นทะเบียนสิ่งที่ตรวจพบ				
การสร้างแผนภาพลำดับการทำงานอย่างง่าย				
การมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ความเสี่ยง				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
เห็นคุณค่าในบทบาทของตนที่ได้รับมอบหมายภายในบริษัทเกี่ยวกับการควบคุมภายใน				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

เศรษฐกิจ บุคลากร และระบบการชำระเงิน - ขั้นตอนที่ 1

	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
สิทธิและภาระหน้าที่ในตลาดแรงงาน				
โครงสร้างของระบบชำระเงิน				
การบังคับใช้ข้อตกลงค่าจ้าง				
กิจกรรมของสหภาพการค้า				
บทบาทของฝ่ายต่างๆ ในตลาดแรงงานและกฎหมายแรงงาน				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
เข้าใจถึงระบบการชำระเงินและปัญหาที่เกี่ยวข้องกับค่าจ้าง				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

สถานที่ทำงานและลักษณะท่าทาง - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ระบบกล้ามเนื้อและกระดูกของมนุษย์				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การรักษาลักษณะท่าทางที่เหมาะสมในขณะปฏิบัติงาน				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
เห็นคุณค่าของผลกระทบที่งานมีต่อร่างกายมนุษย์				
เห็นคุณค่าของความสำคัญของลักษณะท่าทางที่ดี				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

ความร่วมมือและการปฏิสัมพันธ์ในสถานที่ทำงาน - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ความสำคัญของความพึงพอใจในงาน				
วิธีการที่ส่งเสริมการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ				
ปัจจัยความตึงเครียดหลักที่มีผลกระทบต่อสื่อสารและความมั่นใจในตนเอง				
บทลงโทษของการข่มเหงรังแกและการล่วงละเมิดทางเพศ				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การเสริมสร้างและปรับปรุงการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่น				
การรับมือกับปัญหาด้วยความรับผิดชอบและความมั่นใจในตัวเอง				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
เห็นคุณค่าของความสำคัญในการสื่อสารที่ดีเพื่อเสริมสร้างความพึงพอใจในงาน				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

สังคมต่างวัฒนธรรม - ขั้นตอนที่ 1				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
แนวคิดด้านวัฒนธรรม สังคมพหุวัฒนธรรม และสังคมต่างวัฒนธรรม				
ความแตกต่างระหว่างสังคมพหุวัฒนธรรมและต่างวัฒนธรรม				
ความหลากหลายของมนุษย์และอดีตของแต่ละบุคคล				
ความตระหนักรู้ระหว่างวัฒนธรรมและผลกระทบเชิงบวกต่อคุณภาพชีวิตของแต่ละบุคคล				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การสื่อสารกับบุคคลที่มีถิ่นกำเนิดทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน				
- การเสริมสร้างการสื่อสารและความร่วมมือในสถานที่ทำงาน				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
มีความอดทนต่อผู้คนที่มาจากวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

การปฐมพยาบาล - ขั้นตอนที่ 1

	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย				
	2. มีความรู้/ทักษะบ้าง				
	3. มีความรู้/ทักษะดี				
	4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม				
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4	
การปฐมพยาบาลสี่ขั้นตอน					
การช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐาน ห่วงโซ่แห่งการรอดชีวิต ท่าพักฟื้น และการนำวัตถุแปลกปลอมออกจากทางเดินหายใจ					
การรับมือกับอาการเลือดออกภายในและภายนอก แผลไฟไหม้ การบาดเจ็บที่ศีรษะ เจ็บหน้าอก ปฏิกริยาภูมิแพ้แบบเฉียบพลัน และโรคหลอดเลือดสมองแตก					
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:					
วิธีการรับมือกับเหตุฉุกเฉินเมื่อเกิดอุบัติเหตุขึ้นหรือในกรณีที่เกิดการเจ็บป่วยเฉียบพลันจนกว่าจะความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญจะมาถึง					
วิธีการช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐานจนกว่าจะความช่วยเหลือจากผู้เชี่ยวชาญจะมาถึง					
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:					
ประเมินสถานการณ์ ณ ที่เกิดเหตุและตอบสนองได้อย่างเหมาะสม					

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

การสร้างความมั่นใจ				
	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ความสำคัญของการประเมินตนเองในเชิงบวก และความมั่นใจในตนเองที่ช่วยเสริมสร้างความเป็นอยู่ที่ดีในชีวิตประจำวัน				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:				
การนำทัศนคติในการตอบสนองเชิงบวกไปใช้ในสถานการณ์ที่หลากหลาย				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:				
มีความมั่นใจในความสามารถของตน				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

ความหวังใต้อสิ่งแวดลอมและการประมงอย่างรับผิดชอบ - ขั้นตอนที่ 1

	1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย 2. มีความรู้/ทักษะบ้าง 3. มีความรู้/ทักษะดี 4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม			
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
ผลกระทบจากการแปรรูปและบุคคลมีต่อสิ่งแวดล้อม				
นโยบายที่บริษัทแปรรูปอาหารสามารถจัดตั้งขึ้นมาเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและเพิ่มความตระหนักต่อสิ่งแวดล้อม				
มาตรการที่จะนำมาใช้เพื่อที่จะปกป้องสิ่งแวดล้อมต่อมลพิษ				
ฉลากสิ่งแวดล้อมหลัก				
ความจำเป็นสำหรับการจัดการการประมงอย่างรับผิดชอบและการใช้ทรัพยากรอย่างสมเหตุสมผล				
วิธีการขอรับใบรับรองการทำประมงอย่างรับผิดชอบตามมาตรฐานที่แตกต่างกัน				
วิธีการลดค่าใช้จ่ายในการกำจัดของเสียและลดการใช้น้ำและไฟฟ้า				
ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
เห็นคุณค่าของการมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม				
เสริมสร้างความตระหนักในด้านสิ่งแวดล้อม				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา

คุณภาพและการเก็บรักษาอาหาร - ตั้งแต่การประมงจนถึงขั้นตอนการแปรรูป - ขั้นตอนที่ 1				
		1. มีความรู้/ทักษะเล็กน้อย		
		2. มีความรู้/ทักษะบ้าง		
		3. มีความรู้/ทักษะดี		
		4. มีความรู้/ทักษะดีเยี่ยม		
ผู้ศึกษาควรจะได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ:	1	2	3	4
แนวปฏิบัติที่ดีในการทำประมงและการแปรรูป				
ผลกระทบของแนวปฏิบัติที่ดีต่อคุณภาพและความปลอดภัยของวัตถุดิบ				
ความสำคัญของการติดตามที่ทุกขั้นตอนเพื่อให้แน่ใจว่าสามารถตรวจสอบย้อนกลับไปได้ตั้งแต่การประมงจนถึงมือผู้ซื้อ				
ผลกระทบของการเก็บรักษา การแช่เย็น/แช่น้ำแข็ง และสุขอนามัยต่อคุณภาพของปลาและผลิตภัณฑ์จากเนื้อปลาในด้านของการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ				
วิธีการหลักในการประเมินคุณภาพของวัตถุดิบ				
ลักษณะการออกแบบสถานที่จัดเก็บเพื่อที่จะป้องกันการปนเปื้อนข้ามในขณะทำการแปรรูปและการเก็บรักษาอาหาร				
การเชื่อมโยงระหว่างสุขอนามัยและการแช่เย็นและผลกระทบดังกล่าวต่ออายุการจัดเก็บ				
วิธีการประเมินคุณภาพของปลาทั้งตัวด้วยวิธีการวิเคราะห์ปัจจัยคุณภาพ				
ผู้ศึกษาจะได้รับทักษะในส่วนของ:	1	2	3	4
การประเมินประสาทสัมผัสของปลาทั้งตัว				
การประเมินความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้าม				
ผู้ศึกษาจะสามารถใช้ความรู้และทักษะทั่วไปที่พวกเขาได้รับ เพื่อที่จะ:	1	2	3	4
อธิบายจุดประสงค์ของมาตรการป้องกันในการเก็บรักษาปลาและผลิตภัณฑ์จากปลาตลอดกระบวนการตั้งแต่การประมงจนถึงมือผู้ซื้อ				

วันที่	สถานที่	ลายมือชื่อผู้ให้การศึกษา



FRÆÐSLUMIÐSTÖÐ
ATVINNULÍFSINS

MENNTUN Á VINNUMARKAÐI