มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

"ระบบคุณวุฒิวิชาชีพ" ถูกพัฒนาขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อการรับรอง "สมรรถนะ" ของกำลังคนตามมาตรฐานอาชีพ เพื่อตอบสนองความต้องการของภาคธุรกิจและอุตสาหกรรม ผ่านกระบวนการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อให้บุคลากรได้รับการยอมรับในความรู้ ทักษะ ตลอดจนความสามารถในการประกอบอาชีพ และได้รับ "คุณวุฒิวิชาชีพ" ที่สอดคล้องกับสมรรถนะ ประสบการณ์ และความรู้ และสามารถใช้ระบบคุณวุฒิวิชาชีพในการพัฒนาความเจริญก้าวหน้าในสายอาชีพของตนเอง โดยคุณวุฒิวิชาชีพนี้จะเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกำลังคนของประเทศ ทั้งที่เป็นผู้ไม่มีคุณวุฒิทางการศึกษาระดับสูงแต่มีประสบการณ์ และความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพ และผู้ที่มีคุณวุฒิการศึกษาที่ต้องการต่อยอดความก้าวหน้าในอาชีพ ทั้งนี้ "คุณวุฒิวิชาชีพ" สามารถนำไปเทียบเคียงและเชื่อมโยงกับระบบคุณวุฒิและการรับรองอื่นๆ ทั้งภายในประเทศและระดับสากล

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้ดำเนินการส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิชาชีพในการจัดทำมาตรฐานอาชีพ โดยร่วมกับภาคธุรกิจ ภาคอุตสาหกรรม และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ เพื่อระบุสมรรถนะที่ต้องการเพื่อจัดทำเป็น "มาตรฐานอาชีพ" อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคลในการประกอบอาชีพและกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง โดยคณะกรรมการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ได้กำหนดสาขาวิชาชีพในการให้ประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพไว้รวมทั้งสิ้น 72 สาขาวิชาชีพ และสถาบันได้ดำเนินโครงการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพมาแล้วตั้งแต่ปี 2556 ถึงปี 2561 รวม 51 สาขาวิชาชีพ ดังนั้นจึงเห็นควรดำเนินโครงการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในปี 2562 เพื่อจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพอื่นๆ เพิ่มเติม อันจะทำให้มีมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพที่สามารถนำไปพัฒนาศักยภาพและสมรรถนะของตนเอง ผู้ประกอบการสามารถใช้ประกอบการจ้างงานได้ตรงตามความต้องการ สถานศึกษาสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ และจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับประเทศไทยได้ในที่สุด

ในปัจจุบันเป็นที่ทราบกันดีว่า ในบางพื้นที่ของประเทศไทยประสบปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกผลไม้ไทยไม่ได้มาตรฐาน อันมีสาเหตุมาจากการขาดองค์ความรู้ด้านการคัดบรรจุผลไม้ของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุ (ล้ง) โดยเฉพาะผลไม้ที่มีมูลค่าการส่งออกสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ เช่น ทุเรียน, มะม่วง, มะพร้าวน้ำหอม, ลำไย เป็นต้น ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นที่มาของการส่งเสริมให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบคุณวุฒิวิชาชีพที่มีมาตรฐาน มีความรู้ มีทักษะฝีมือ ในการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและได้มาตรฐาน ต่อไป

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) มีหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิชาชีพในการจัดทำมาตรฐานอาชีพ โดยร่วมกับกลุ่มบุคคลในอาชีพและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่น ๆ เพื่อระบุสมรรถนะที่ต้องการเพื่อจัดทำเป็น "มาตรฐานอาชีพ" อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคลในการประกอบอาชีพและกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง และการสนับสนุนการจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม (การคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร) จะเป็นประโยชน์ต่อการสร้างมาตรฐาน สร้างอาชีพให้กับบุคลากรในประเทศต่อไป

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

ครั้งที่ (อื่น ๆ) : N/A
ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ : N/A วันที่ประกาศ : N/A
ข้อสังเกต : N/A
การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ : N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม

สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร

อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพชมพู่ ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

9. หน่วยสมรรถนะทั้งหมดในมาตรฐานอาชีพ (List of All Units of Competence within this Occupational Standards)

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
10101	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน
10102	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพชมพู่ ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีทักษะมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวชมพู่จากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตาม มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่ มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลชมพู่ การทำความสะอาดผลชมพู่ได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวชมพู่จากสวน

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101 ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน

10102 ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 04/11/2564

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	**บทบาทหลัก Key Roles**		**หน้าที่หลัก Key Function**	
คำอธิบาย	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
สร้างและยกระดับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับระดับสากล	10	จัดการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตรเพื่อส่งจำหน่ายให้ได้ตามมาตรฐาน	101	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลชมพู่เพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 04/11/2564

ตาราง 2 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY FUNCTION , UNIT OF COMPETENCE , ELEMENT OF COMPETENCE

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
101	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลชมพู่เพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10101	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน	101011	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู่
				101012	ตรวจสอบพื้นที่รวบรวมและประเมินคุณภาพผลชมพู่
		10102	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน	101021	ปฏิบัติเก็บเกี่ยวชมพู่จากต้น
				101022	ขนส่งผลชมพู่ออกจากสวนไปยังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ

คำอธิบาย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่ (ต่อ) เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานหลังจากได้หน้าที่หลัก (Key Function) เพื่อให้ได้ หน่วยสมรรถนะ (Unit of Competence) และหน่วยสมรรถนะย่อย (Element of Competence)

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

N/A

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานการเก็บเกี่ยวชมพู่จากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตามข้อกำหนด
มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่และสามารถจัดเตรียมได้ถูกต้องครบถ้วนตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้
แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ชมพู่ (มกษ. 17-2554)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก
3. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
4. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101011 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู่	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยว 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน 3. บำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู่ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101012 ตรวจสอบพื้นที่รวบรวมและประเมินคุณภาพผลชมพู่	1. อธิบายพื้นที่รวบรวมผลชมพู่ 2. วิธีการควบคุมและทำความสะอาดพื้นที่รวบรวมผลชมพู่ 3. ระบุลักษณะผลชมพู่ที่เก็บเกี่ยวและตามความต้องการของตลาดได้	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวและวิธีการขนส่งผลชมพู่
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
4. ทักษะการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

(ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวชมพู่ เช่น กรรไกร กระป๋องใส่ชมพู่ เป็นต้น
3. ชนิดและคุณลักษณะของชมพู่
4. มีความรู้การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
ผลการสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงาน
(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
-
(ค) คำแนะนำในการประเมิน
การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ
(ง) วิธีการประเมิน
การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ
การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ 5.

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเก็บเกี่ยว หมายถึง การเก็บผลิตผลชมพู่ที่มีอายุประมาณ 90 วัน นับจากวันที่ออกดอก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ แหล่งที่ปลูก และฤดูกาล โดยตัดผลิตผลทั้งถุงห่อไม่เปิดปากถุง ใส่ลงในภาชนะบรรจุที่สะอาด
2. วัตถุดิบ หมายถึง ผลชมพู่สดที่เก็บเกี่ยวจากสวนและขนส่งมายังโรงคัดบรรจุเพื่อรอเข้าสู่กระบวนการผลิต
3. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวชมพู่ เช่น กรรไกร กระป๋องใส่ชมพู่ เป็นต้น
4. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและมีการบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู่ โดยมีการจัดการผลชมพู่หลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
5.การประเมินคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพของชมพู่ ได้แก่ สี รูปร่าง ลักษณะพื้นผิว
6. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ชมพู่ (มกษ. 17-2554)

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู่จากสวน

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลชมพู่ การทำความสะอาดผลชมพู่ได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)

1. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ชมพู่ (มกษ. 17-2554)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก
3. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
4. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101021 ปฏิบัติเก็บเกี่ยวชมพู่จากต้น	1. ระบุวิธีการเก็บเกี่ยวผลชมพู่จากต้นด้วยวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสม 2. วิธีลำเลียงผลชมพู่มายังพื้นที่รวบรวม	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101022 ขนส่งผลชมพู่ออกจากสวนไปยังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ	1. ประเมินพาหนะที่ใช้ในการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 2. เลือกวิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษาพาหนะที่ใช้ในการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 3. รูปแบบการจัดเรียงผลชมพู่ที่เหมาะสมกับการขนส่ง	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
2. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในชมพู่
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
4. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู่
5. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลชมพูลงในบรรจุภัณฑ์
6. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู่
7. มีทักษะการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
3. ชนิดและลักษณะของผลชมพู่
4. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู่
5. การจัดเรียงและบรรจุผลชมพู่ลงในบรรจุภัณฑ์
6. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู่
7. มีความรู้การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

-

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลชมพู่ในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเขี่ย พู่กัน มีดผ่า กล้องสเตอริโอ และแว่นขยาย) ตะกร้าพลาสติก กระดาษรองตะกร้า ตาข่ายโฟม กระดาษห่อผล กล่องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู่ โดยมีการจัดการผลชมพู่หลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
3. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10
4. คัดแยกคุณภาพผลชมพู่ที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ขนาดผล รูปร่าง สี กลิ่น โดยพิจารณา ตรงตามพันธุ์ ขนาดผล รูปทรง สีผิว โรคพืช ร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช รอยแตกตำหนิ (รอยผิวถลอกสด/แห้ง รอยขีดข่วน)
5. คัดแยกคุณภาพผลชพู่ที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน ด้วยเครื่องมือ และปฏิกิริยาเคมี ได้แก่ ความแน่นเนื้อ โดย การผ่าผลตรวจสอบหนอนหรือไข่ของแมลงวันผลไม้และหนอนแดง ความหวาน ดัชนีความสุก
6. การทำความสะอาด หมายถึง การเช็ดทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ติดตามผิวชมพู่หลังจากแกะถุงพลาสติกที่ห่อผลออกด้วยผ้าหรือฟองน้ำหมาดๆ

7. การทำความสะอาดผลชมพู่ได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน ได้แก่ การแกะถุงพลาสติกห่อผล การเช็ดผิวผลชมพู่

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน