



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร

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” อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคล ในการประกอบอาชีพและกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง โดยคณะกรรมการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ได้กำหนดสาขาวิชาชีพในการให้ประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ ไว้รวมทั้งสิ้น 72 สาขาวิชาชีพ และสถาบันได้ดำเนินโครงการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพมาแล้วตั้งแต่ปี 2556 ถึงปี 2561 รวม 51 สาขาวิชาชีพ ดังนั้นจึงเห็นควรดำเนินโครงการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในปี 2562 เพื่อจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพอื่นๆ เพิ่มเติม อันจะทำให้มีมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพที่สามารถนำไปพัฒนาศักยภาพและสมรรถนะของตนเอง ผู้ประกอบการสามารถใช้ประกอบการจ้างงานได้ตรงตามความต้องการ สถานศึกษาสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ และจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับประเทศไทยได้ในที่สุด

ในปัจจุบันเป็นที่ทราบกันดีว่า ในบางพื้นที่ของประเทศไทยประสบปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกผลไม้ไทยไม่ได้มาตรฐาน อันมีสาเหตุมาจากการขาดองค์ความรู้ ด้านการคัดบรรจุผลไม้ของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุ (ล้าง) โดยเฉพาะผลไม้ที่มีมูลค่าการส่งออกสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ เช่น ทุเรียน, มะม่วง, มะพร้าว น้ำหอม, ลำไย เป็นต้น ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นที่มาของการส่งเสริมให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบคุณวุฒิวิชาชีพที่มีมาตรฐาน มีความรู้ มีทักษะฝีมือ ในการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและได้มาตรฐาน ต่อไป

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) มีหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิชาชีพในการจัดทำมาตรฐานอาชีพ โดยร่วมกับกลุ่มบุคคล ในอาชีพและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่น ๆ เพื่อระบุสมรรถนะที่ต้องการเพื่อจัดทำเป็น “มาตรฐานอาชีพ” อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคลในการประกอบอาชีพ และกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง และการสนับสนุนการจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม (การคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร) 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

สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร

อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพชมพู ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10101	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู จากสวน
10102	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพชมพู ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีทักษะมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวชมพูจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ ได้ถูกต้องตามข้อกำหนด มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลชมพู การทำความสะอาดผลชมพูได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่าง การปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวชมพูจากสวน

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 10101 ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู จากสวน
- 10102 ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน

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	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
สร้างและยกระดับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ การคัดแยกผลผลิตทางการเกษตรให้มีมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับระดับสากล	10	จัดการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร เพื่อส่งจำหน่ายให้ได้ตามมาตรฐาน	101	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลชมพูเพื่อจำหน่าย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ไว้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (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 และบรรจุผลชมพูเพื่อจำหน่าย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10101	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู จากสวน	10101 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู
				101012	ตรวจสอบพื้นที่รวบรวมและประเมินคุณภาพผลชมพู
		10102	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน	10102 1	ปฏิบัติเก็บเกี่ยวชมพูจากต้น
				101022	ขนส่งผลชมพูออกจากสวนไปยังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพู จากสวน
3. ทบทวนครั้งที่N/A
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

N/A

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานการเก็บเกี่ยวชมพูจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตามข้อกำหนด
มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพูและสามารถจัดเตรียมได้ถูกต้องครบถ้วนตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้
แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการทำงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

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 ชมพู (มกษ. 17-2554)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก
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 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยว 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน 3. บำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพูให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101012 ตรวจสอบพื้นที่รวบรวมและประเมินคุณภาพผลชมพู	1. อธิบายพื้นที่รวบรวมผลชมพู 2. วิธีการควบคุมและทำความสะอาดพื้นที่รวบรวมผลชมพู 3. ระบุลักษณะผลชมพูที่เก็บเกี่ยวและตามความต้องการของตลาดได้	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการทำงานของวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวและวิธีการขนส่งผลชมพู
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการทำงานของวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
4. ทักษะการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวชมพู เช่น กรรไกร กระบองใส่ชมพู เป็นต้น
3. ชนิดและคุณลักษณะของชมพู
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 การเก็บผลผลิตชมพูที่มีอายุประมาณ 90 วัน นับจากวันที่ออกดอก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ แหล่งที่ปลูก และฤดูกาล โดยตัดผลผลิตทั้งถุงห่อไม่เปิดปากถุง ใส่ลงในภาชนะบรรจุที่สะอาด
 2. วัตถุประสงค์ หมายถึง ผลผลิตชมพูที่เก็บเกี่ยวจากสวนและขนส่งมายังโรงคัดบรรจุเพื่อรอเข้าสู่กระบวนการผลิต
 3. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวชมพู เช่น กรรไกร กระบองใส่ชมพู เป็นต้น
 4. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและการบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู โดยมีการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงขนส่ง
- พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
5. การประเมินคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพของชมพู ได้แก่ สี รูปร่าง ลักษณะพื้นผิว
 6. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ชมพู (มกษ. 17-2554)

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ10102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน
3. ทบทวนครั้งที่N/A
4. สร้างใหม่☒ปรับปรุง☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลชมพู การทำความสะอาดผลชมพูได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้
แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการทำงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

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 ชมพู (มกษ. 17-2554)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก
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 ปฏิบัติเก็บเกี่ยวชมพูจากต้น	1. ระบุมือการเก็บเกี่ยวผลชมพูจากต้นด้วยวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสม 2. วิธีลำเลียงผลชมพูมายังพื้นที่รวบรวม	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101022 ขนส่งผลชมพูออกจากสวนไปยังโรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ	1. ประเมินพาหนะที่ใช้ในการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 2. เลือกวิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษาพาหนะที่ใช้ในการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 3. รูปแบบการจัดเรียงผลชมพูที่เหมาะสมกับการขนส่ง	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
2. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในชมพู
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
4. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู
5. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลชมพูลงในบรรจุภัณฑ์
6. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู
7. มีทักษะการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
3. ชนิดและลักษณะของผลชมพู
4. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู
5. การจัดเรียงและบรรจุผลชมพูลงในบรรจุภัณฑ์
6. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู
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 วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลชมพูในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเขี่ย พู่กัน มีดผ่า กล้องสเตอริโอ และแว่นขยาย) ตะกร้าพลาสติก กระดาษรองตะกร้า ตาชั่งไฟม กระดาษห่อผล กล้องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู โดยมีจัดการผลชมพูหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
3. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10
4. คัดแยกคุณภาพผลชมพูที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ขนาดผล รูปร่าง สี กลิ่น โดยพิจารณา ตรงตามพันธุ์ ขนาดผล รูปทรง สีผิว โรคพืช ร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช รอยแตกตำหนิ (รอยฉีกฉีก/แห้ง รอยขีดข่วน)
5. คัดแยกคุณภาพผลชมพูที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน ด้วยเครื่องมือ และปฏิกิริยาเคมี ได้แก่ ความแน่นเนื้อ โดย การผ่าผลตรวจสอบห่อนหรือไขของแมลงวันผลไม้ และห่อนแดง ความหวาน ดัชนีความสุก
6. การทำความสะอาด หมายถึง การเช็ดทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ติดตามผิวชมพูหลังจากแกะถุงพลาสติกที่ห่อผลออกด้วยผ้าหรือฟองน้ำหมาดๆ

7. การทำความสะอาดผลชมพูได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน ได้แก่ การแกะถุงพลาสติกห่อผล การเช็ดผิวผลชมพู

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน