# มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
# Occupational Standard and Professional Qualifications

## สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักและผลไม้

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

**1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ**

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักและผลไม้

**2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน**

N/A

**3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)**

N/A

**4. ข้อมูลเบื้องต้น**

ผักและผลไม้เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย โดยผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้สามารถทำรายได้เข้าประเทศปีละหลายพันล้านบาท
และอัตราการขยายตัวของความต้องการบริโภคสินค้าผักและผลไม้มีแนวโน้มจะเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากการขยายตัวของจำนวนประชากรโลก และความสนใจในสุขภาพ
ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการผลิตผักผลไม้เมืองร้อนหลากหลายชนิดตั้งแต่ภาคเหนือจนถึงภาคใต้
จึงเป็นข้อดีประการหนึ่งที่ส่งผลให้ไทยมีผลไม้หลากหลายชนิดหมุนเวียนออกสู่ตลาดตลอดทั้งปี
การแปรรูปผักและผลไม้จึงมีความสำคัญดังจะเห็นได้จากข้อมูลการส่งออกผลไม้สด แช่เย็น แช่แข็ง และผลไม้แห้งของไทยในปี 2558 ซึ่งมีมูลค่า 4.46 หมื่นล้านบาท
และมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นจากปีก่อน 9.6% ขณะที่การส่งออกช่วงในเดือนมกราคม – พฤษภาคม 2559 มีมูลค่า 1.94 หมื่นล้านบาท และมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้น
24.3% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีก่อน โดยตลาดสินค้าผลไม้ส่งออกที่ใหญ่ที่สุดของประเทศไทย ได้แก่ ประเทศจีน ที่มีสัดส่วนถึง 40% รองลงมาได้แก่ ประเทศเวียดนาม
ฮ่องกง สหรัฐอเมริกา และเกาหลีใต้ ที่มีสัดส่วน 18.3, 17.8, 4.1 และ 3.5% ตามลำดับ นอกจากนี้ จากข้อมูลการส่งออกผักผลไม้ ในปี 2558-2559
ของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร พบว่าสินค้าผักผลไม้แปรรูปที่มีมูลค่าการส่งออกมากที่สุดได้แก่ เงาะในภาชนะบรรจุปิดสนิท โดยมีปริมาณการส่งออก 2,063,099 กิโลกรัม
คิดเป็นมูลค่า 130,190,649 บาท รองลงมาได้แก่ ข้าวโพดอ่อนบรรจุในภาชนะที่อากาศผ่านเข้าออกไม่ได้ โดยมีปริมาณการส่งออก 30,498,900 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่า
1,109,429,055 บาท และจากข้อมูลของสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ได้รายงานสถิติปริมาณและมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ในปี 2558
เป็นปริมาณทั้งสิ้น 1,343,883 ตัน เป็นมูลค่า 58,526 ล้านบาท คิดเป็น 32 % ของมูลค่าส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปทั้งหมด
โดยการแปรรูปผักผลไม้นั้นมีวิธีการหลากหลาย อาทิเช่น การบรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น กระป๋องหรือขวดแก้ว การใช้อุณหภูมิต่ำ การแช่เยือกแข็ง การใช้น้ำตาล การดอง
การทำแห้ง และการทอด โดยแต่ละวิธีที่กล่าวมาต้องมีขั้นตอนในการดำเนินงานที่มีความปลอดภัย สะอาดได้มาตรฐานตามที่กำหนด
ดังนั้นบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารเหล่านี้จึงต้องมีความรู้และทักษะในแต่ละขั้นตอนการผลิต

**5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง**

N/A

**6. ครั้งที่**

1

(รายละเอียดของชุดฝึกอบรมที่ได้รับการรับรองตามการปรับปรุงในแต่ละครั้ง แสดงในตารางข้างล่าง ข้อมูลครั้งล่าสุดจะแสดงอยู่ในบรรทัดบนสุด)

ครั้งที่ (อื่น ๆ) :

ครั้งที่ประกาศก่อนหน้านี้ วันที่ประกาศ

ข้อสังเกต :

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ :

**7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)**

สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

**8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)**

N/A

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

**รหัสหน่วยสมรรถนะ** **เนื้อหา**

**10. ระดับคุณวุฒิ**

**ตารางแผนผังแสดงหน้าที่**

**1. ตารางแสดงหน้าที่ 1**

**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 |

**คำอธิบาย** ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)