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

สาขาการแปรรูปผักและผลไม้

อาชีพผู้ดูแลคลังสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ **เนื้อหา**

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักและผลไม้ อาชีพผู้ดูแลคลังสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพผู้ดูแลคลังสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ชั้น 1 จะสามารถปฏิบัติงานคลังสินค้าและการเคลื่อนย้ายสำหรับการแปรรูปผักและผลไม้ตามกฎความปลอดภัยตามหลักอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม เตรียมสถานที่พร้อมปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ตรวจนับและคัดแยกประเภทสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูปและวัสดุที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์ โดยบุคคลต้องสามารถสื่อสารรับคำสั่งภาษาไทยหรือภาษาในประชาคมอาเซียนได้ มีทักษะทางเทคนิคพื้นฐานในการปฏิบัติงานทำงานให้บรรลุตามคำสั่งภายใต้การควบคุมอย่างใกล้ชิดของผู้ควบคุมงาน ส่งมอบงานตรงเวลาและปฏิบัติตนตามกฎระเบียบในการปฏิบัติงาน และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ดูแลคลังสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ชั้น 1 จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 1 ทั้ง 2 หน่วย
2. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้ดูแลคลังสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ชั้น 1 ต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับคลังสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป ไม่ต่ำกว่า 3 เดือน โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ทำงานในกลุ่มอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักผลไม้ ซึ่งมีหน้าที่เตรียมสถานที่พร้อมปัจจัยที่เกี่ยวข้อง และดำเนินการจัดเก็บและเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

06101 ปฏิบัติงานคลังสินค้าและการเคลื่อนย้ายสำหรับการแปรรูปผักและผลไม้ตามกฎระเบียบและกฎความปลอดภัยตามหลักอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม
06102 เตรียมพื้นที่และสินค้าเพื่อการจัดเก็บและเคลื่อนย้ายสินค้าผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 15/06/2564

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
เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปผักและผลไม้ของประเทศไทยให้เป็นผู้นำในตลาดโลกอย่างยั่งยืน	06	ดูแลคลังสินค้าและการเคลื่อนย้ายสำหรับการแปรรูปผักและผลไม้	061	เตรียมความพร้อมงานคลังสินค้าและการเคลื่อนย้ายสำหรับการแปรรูปผักและผลไม้

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 15/06/2564

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**
061	เตรียมความพร้อมงานคลังสินค้าและการเคลื่อนย้ายสำหรับการแปรรูปผักและผลไม้	N/A	N/A	N/A	N/A

คำอธิบาย

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