



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” อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคล ในการประกอบอาชีพและกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง โดยคณะกรรมการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ได้กำหนดสาขาวิชาชีพในการให้ประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ ivo วมทั้งสิ้น 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 ในการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและได้มาตรฐาน ต่อไป

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

อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพชมพู ระดับ 4

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10103	ตรวจสอบคุณภาพชมพูหลังการคัดแยกและ จัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย
10104	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยก ผลชมพู

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพชมพู ระดับ 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพผลชมพูในระหว่างการเก็บเกี่ยวชมพูจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ ได้ถูกต้องตามข้อกำหนด แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานการเก็บเกี่ยวชมพูจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- 10103 ตรวจสอบคุณภาพชมพูหลังการคัดแยกและ จัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย
- 10104 วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยก ผลชมพู

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 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 และบรรจุผลชมพูเพื่อจำหน่าย ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10103	ตรวจสอบคุณภาพชมพูหลังการคัดแยกและ จัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย	10103 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยกผลชมพู
				101032	ตรวจสอบพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุและผู้ปฏิบัติงาน
				101033	คัดแยกและจัดชั้นคุณภาพผลชมพูที่เก็บเกี่ยวตามคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ และตามคุณภาพภายในด้วยเครื่องมือ
				101034	ทำความสะอาดผลชมพูก่อนคัดแยกและบรรจุ
				101035	ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชมพูก่อนส่งจำหน่าย
		10104	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพู	10104 1	วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพูเพื่อจำหน่าย
		101042	แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพูเพื่อจำหน่าย		

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบคุณภาพชมพูหลังการตัดแยกและ จัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลชมพูในโรงคัดบรรจุให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

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

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101031 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกผลชมพู	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกผลชมพู</li> <li>อธิบายวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน</li> <li>จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกให้มีสภาพพร้อมใช้งาน</li> <li>อธิบายวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกให้มีสภาพพร้อมใช้งาน</li> </ol>	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101032 ตรวจสอบพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุและผู้ปฏิบัติงาน	<ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายลักษณะพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ</li> <li>อธิบายวิธีทำความสะอาดและซ่อมบำรุงรักษาพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน</li> <li>อธิบายวิธีปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงาน</li> </ol>	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101033 คัดแยกและจัดชั้นคุณภาพผลชมพูที่เก็บเกี่ยวตามคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ และตามคุณภาพภายในด้วยเครื่องมือ	<ol style="list-style-type: none"> <li>อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพผลชมพูตามลักษณะทางกายภาพได้</li> <li>อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพผลชมพูได้ตามชั้นคุณภาพที่ลูกค้าต้องการ</li> <li>เลือกวิธีการคัดแยกคุณภาพภายในผลชมพูตามความแน่นเนื้อ</li> <li>เลือกวิธีการคัดแยกคุณภาพภายในผลชมพูตามความหวาน</li> </ol>	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101034 ทำความสะอาดผลชมพูก่อนคัดแยกและบรรจุ	<ol style="list-style-type: none"> <li>ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดผลชมพูก่อนคัดแยกและบรรจุ</li> <li>อธิบายวิธีทำความสะอาดผลชมพูก่อนคัดแยกได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน</li> <li>เลือกวิธีใช้ภาชนะบรรจุตามที่ลูกค้าต้องการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม</li> </ol>	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101035 ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชมพูก่อนส่งจำหน่าย	<ol style="list-style-type: none"> <li>ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ชมพูก่อนส่งจำหน่าย</li> <li>อธิบายวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชมพูก่อนส่งจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม</li> <li>ประเมินพาหนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์จากโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุไปยังลูกค้า</li> </ol>	การสาธิตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

## 12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการทำงานของวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู
3. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในชมพู
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด
5. มีความรู้และทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ (ร้อยละ) และสถิติเบื้องต้น (ค่าเฉลี่ย)
6. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

## 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลชมพูตามที่มาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่รับผิดชอบ
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพผลชมพู
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู
7. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลชมพูลงในบรรจุภัณฑ์
8. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลสำหรับทำรายงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู
4. ชนิดและลักษณะของวัตถุดิบผลชมพู
5. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู
6. การจัดเรียงและบรรจุผลชมพูลงในบรรจุภัณฑ์
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 ตาช่ายโฟม กระดาษห่อผล กล้องกระดาษ
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู โดยมีการจัดการผลชมพูหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
3. การจัดชั้นคุณภาพ หมายถึง การคัดเกรดผลไม้ ได้แก่ ขนาด สี ความสมบูรณ์ ตามข้อกำหนดของลูกค้าในแต่ละภูมิภาคและเกณฑ์ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพภายนอกที่เกี่ยวกับโรคและแมลงของผลไม้
4. ควบคุมผลชมพูให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้ภายในประเทศ ประเทศส่งออก และความต้องการของลูกค้า ได้แก่ อุณหภูมิการเก็บรักษา ลักษณะการบรรจุ การบ่งชี้สถานะของผลชมพูตามมาตรฐานที่บังคับใช้ภายในประเทศ ประเทศส่งออก และความต้องการของลูกค้า ได้แก่ การแสดงฉลาก
5. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน



1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10104
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยก ผลชมพู
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่  ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพผลชมพูในระหว่างการคัดแยกชมพูในโรงคัดบรรจุให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด  
แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ต้อง  
ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

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

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101041 วิเคราะห์ปัญหาการคัดแยกผลชมพู เพื่อจำหน่าย	1. รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพของผลชมพูจากปัจจัยต่าง ๆ 2. อธิบายสาเหตุที่ทำให้คุณภาพของผลชมพูไม่เป็นไปตาม มาตรฐานที่กำหนด	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์
101042 แก้ไขปัญหาการคัดแยกผลชมพู เพื่อจำหน่าย	1. ประสานงานและให้ข้อมูลแก่ผู้ปฏิบัติงานในการ แก้ไขปัญหาหากคุณภาพของผลชมพูไม่เป็นไป ตามมาตรฐานที่กำหนด 2. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์	การสังเกตการปฏิบัติงาน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการทำผลชมพู่
3. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในชมพู่
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด
5. มีความรู้และทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ (ร้อยละ) และสถิติเบื้องต้น (ค่าเฉลี่ย)
6. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

### 13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

#### (ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลชมพู่ตามที่มาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในสำนักงานที่รับผิดชอบ
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพผลชมพู่
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู่
7. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลชมพู่ลงในบรรจุภัณฑ์
8. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูล

#### (ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำผลชมพู่
4. ชนิดและลักษณะของวัตถุดิบผลชมพู่
5. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู่
6. การจัดเรียงและบรรจุผลชมพู่ลงในบรรจุภัณฑ์
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 ตาชั่งไฟม กระดาษห่อผล กล้องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู่

โดยมีการจัดการผลขมพุ่มหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง  
พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น  
เป็นต้น

3. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

**16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)**

N/A

**18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)**

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน