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

อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง 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 อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 3 จะสามารถรวบรวมข้อมูลการผลิต จัดทำเอกสารและวิเคราะห์ข้อมูลการ ตรวจสอบการดำเนินการแปรรูป ประยุกต์ใช้เทคนิคในการตรวจรับและตรวจวิเคราะห์วัตถุดิบในระหว่างการผลิตและผลิตภัณฑ์สุดท้าย และประยุกต์วิธีการจัดการผลพลอยได้จากการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง โดยบุคคลต้องสามารถสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษขั้นพื้นฐาน มีทักษะทางเทคนิคในการทำงาน เลือกใช้หลักการและเครื่องมือในการปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัย สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือภายใต้การแนะแนวของหัวหน้างาน และมีจริยธรรมในการประกอบอาชีพ

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. ผู้ที่จะผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 3
จะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 3 ทั้ง 2 หน่วย
2. ผู้ที่สามารถขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 3
2.1. เป็นผู้ที่ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 2 หรือ
2.2 ผู้ที่จะขอเข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 3 โดยไม่ได้รับคุณวุฒิวิชาชีพ
อาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 2 ต้องเป็นผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องในการควบคุมกระบวนการอบแห้งผักและผลไม้ ไม่ต่ำกว่า 3 ปี
โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด และต้องเข้ารับการประเมินในหน่วยสมรรถนะของอาชีพผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง ชั้น 2 ทั้ง 3 หน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ทำงานในกลุ่มอุตสาหกรรมผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปผักผลไม้ ซึ่งมีหน้าที่ควบคุมสายการผลิตในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้อบแห้ง

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

02205 ประเมินผลการดำเนินการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง
02206 ประยุกต์ใช้เทคนิคสำหรับการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง

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	02	ดำเนินการแปรรูปผักและผลไม้	022	ดำเนินการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง

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**
022	ดำเนินการแปรรูปผักและผลไม้อบแห้ง	N/A	N/A	N/A	N/A

คำอธิบาย

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