



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 ทั้งที่เป็นผู้ไม่มีคุณวุฒิทางการศึกษาระดับสูงแต่มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพและผู้ที่มีคุณวุฒิการศึกษาที่ต้องการต่อยอดความก้าวหน้าในอาชีพ ทั้งนี้ “คุณวุฒิวิชาชีพ” สามารถนำไปเทียบเคียงและเชื่อมโยงกับระบบคุณวุฒิและการรับรองอื่นๆ ทั้งภายในประเทศและระดับสากล

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ได้ดำเนินการส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิชาชีพในการจัดทำมาตรฐานอาชีพ โดยร่วมกับภาคธุรกิจ ภาคอุตสาหกรรม และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ เพื่อระบุสมรรถนะที่ต้องการเพื่อจัดทำเป็น “มาตรฐานอาชีพ”

อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคลในการประกอบอาชีพและกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง โดยคณะกรรมการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ได้กำหนดสาขาวิชาชีพในการให้ประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพไว้รวมทั้งสิ้น 72 สาขาวิชาชีพ

และสถาบันได้ดำเนินโครงการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพมาแล้วตั้งแต่ปี 2556 ถึงปี 2561 รวม 51 สาขาวิชาชีพ

ดังนั้นจึงเห็นควรดำเนินโครงการจัดทำและทบทวนมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในปี 2562 เพื่อจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพอื่นๆ เพิ่มเติม

อันจะทำให้มีมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพที่สามารถนำไปพัฒนาศักยภาพและสมรรถนะของตนเอง

ผู้ประกอบการสามารถใช้ประกอบการจ้างงานได้ตรงตามความต้องการ

สถานศึกษาสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนให้ตรงกับความต้องการของผู้ประกอบการ และจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับประเทศไทยได้ในที่สุด

ในปัจจุบันเป็นที่ทราบกันดีว่า ในบางพื้นที่ของประเทศไทยประสบปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกผลไม้ไทยไม่ได้มาตรฐาน อันมีสาเหตุมาจากการขาดองค์ความรู้ด้านการคัดบรรจุผลไม้ของผู้ประกอบการโรงคัดบรรจุ (ล้าง)

โดยเฉพาะผลไม้ที่มีมูลค่าการส่งออกสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ เช่น ทุเรียน, มะม่วง, มะพร้าว น้ำหอม, ลำไย เป็นต้น ด้วยเหตุนี้ จึงเป็นที่มาของการส่งเสริมให้เกษตรกรเข้าสู่ระบบคุณวุฒิวิชาชีพที่มีมาตรฐาน มีความรู้ มีทักษะฝีมือ ในการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร เพื่อให้เป็นที่ยอมรับและได้มาตรฐาน ต่อไป

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) มีหน้าที่ในการส่งเสริม สนับสนุนกลุ่มอาชีพหรือกลุ่มวิชาชีพในการจัดทำมาตรฐานอาชีพ โดยร่วมกับกลุ่มบุคคลในอาชีพ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องอื่น ๆ เพื่อระบุสมรรถนะที่ต้องการเพื่อจัดทำเป็น “มาตรฐานอาชีพ”

อันหมายถึงการกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคลในการประกอบอาชีพและกำหนดระดับคุณวุฒิวิชาชีพในการรับรอง 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

- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพขมพู ระดับ 2
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพขมพู ระดับ 3
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมะพร้าวน้ำหอม ระดับ 2
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมะพร้าวน้ำหอม ระดับ 3
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพทุเรียน ระดับ 2
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพทุเรียน ระดับ 3
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมังคุด ระดับ 2
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมังคุด ระดับ 3
- อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพลำไย ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	เนื้อหา
10101	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลขมพูจากสวน
10102	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลขมพูจากสวน
10103	ตรวจสอบคุณภาพขมพูหลังการคัดแยกและจัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย
10104	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลขมพู
10201	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าวน้ำหอมจากสวน
10202	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าวน้ำหอมจากสวน
10203	ปฏิบัติงานคัดแยก ทำความสะอาด ตกแต่ง มะพร้าวน้ำหอมในโรงคัดบรรจุ
10204	ปฏิบัติงานบรรจุมะพร้าวน้ำหอมลงในภาชนะบรรจุ
10301	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลทุเรียนจากสวน
10302	ประเมินคุณภาพทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน
10303	คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้ในโรงคัดบรรจุ
10304	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย
10305	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียน
10401	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลมังคุดจากสวน
10402	ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน
10403	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลมังคุดเพื่อส่งจำหน่าย
10404	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมังคุด
10501	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย
10502	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพขมพู ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีทักษะมีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวขมิ้นจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตามข้อกำหนด มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลขมิ้น มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลขมิ้น การทำความสะอาดผลขมิ้นได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการทำงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ที่ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวขมิ้นจากสวน

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10101 ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลขมิ้นจากสวน

10102 ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลขมิ้นจากสวน

10.2 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพขมิ้น ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพผลขมิ้นในระหว่างการทำงานเก็บเกี่ยวขมิ้นจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตามข้อกำหนด แก้ไขปัญหาทางเทคนิคในงานควบคุมการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานการเก็บเกี่ยวขมิ้นจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10103 ตรวจสอบคุณภาพขมิ้นหลังการคัดแยกและจัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย

10104 วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลขมิ้น

10.3 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมะพร้าวน้ำหอม ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประเมินการเก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอมได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอม

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10201 ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมจากสวน

10202 ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมจากสวน

10.4 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมะพร้าว น้ำหอม ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประเมินงานคัดแยก ตกแต่ง การทำความสะอาดก่อนการบรรจุ และการตรวจสอบคุณภาพและบรรจุมะพร้าว น้ำหอมในโรงคัดบรรจุ ได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานประเมินงานคัดแยก ตกแต่ง และตรวจสอบคุณภาพและบรรจุมะพร้าว น้ำหอมในโรงคัดบรรจุ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10203 ปฏิบัติงานคัดแยก ทำความสะอาด ตกแต่ง มะพร้าว น้ำหอมในโรงคัดบรรจุ

10204 ปฏิบัติงานบรรจุมะพร้าว น้ำหอมลงในภาชนะบรรจุ

10.5 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพทุเรียน ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวทุเรียนจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ การใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียนและสามารถจัดเตรียมได้ถูกต้องครบถ้วนตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวทุเรียน

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10301 ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลทุเรียนจากสวน

10302 ประเมินคุณภาพทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน

10.6 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพทุเรียน ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลทุเรียน การทำความสะอาดผลทุเรียน การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลทุเรียนในระหว่างขนส่งมายังโรงคัดบรรจุ ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพผลทุเรียนมายังโรงคัดบรรจุ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10303 คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เกี่ยวข้องได้ในโรงคัดบรรจุ

10304 ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย

10305 วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียน

10.7 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลิตผลทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมังคุด ระดับ 2

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวมังคุดจากสวน การใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมังคุด การทำความสะอาดผลมังคุดก่อนการบรรจุได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวมังคุดจากสวน

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10401 ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลมังคุดจากสวน

10402 ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน

10.8 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมังคุด ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลมังคุดในระหว่างการขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพมังคุดมายังโรงคัดบรรจุ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

10403 ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลมังคุดเพื่อส่งจำหน่าย

10404 วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมังคุด

10.9 สาขาวิชาชีพเกษตรกรรม สาขาการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตร อาชีพผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพลำไย ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

ระดับคุณวุฒินี้ถือว่าเป็นบุคคลที่มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพลำไยหลังการคัดแยกและบรรจุจากสวนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

เกษตรกรหรือบุคคลทั่วไปที่สนใจในอาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

ผู้ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพลำไยในโรงคัดบรรจุ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิจาวิชาชีพนี้)

10501 ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย

10502 วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

ตาราง 1 : FUNCTIONAL MAP แสดง KEY PURPOSE , KEY ROLES , KEY FUNCTION

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
สร้างและยกระดับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิจาชีพการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตรให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับระดับสากล	10	จัดการคัดแยกผลผลิตทางการเกษตรเพื่อส่งจำหน่ายได้ตามมาตรฐาน	101	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลชมพูเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
			102	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุมะพร้าวน้ำหอมเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
			103	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลทุเรียนเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
			104	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลมังคุดเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
			105	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุลำไยเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

(ทบทวนครั้งที่ (ไม่มี) ประกาศใช้ ณ วัน/เดือน/ปี)

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 และบรรจุผลชมพูเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10101	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน	10101 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู
				10101 2	ตรวจสอบพื้นที่รวบรวมและประเมินคุณภาพผลชมพู

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
		10102	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน	10102 1	ปฏิบัติเก็บเกี่ยวชมพูจากต้น
				10102 2	ขนส่งผลชมพูออกจากสวนไปยังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ
		10103	ตรวจสอบคุณภาพชมพูหลังการคัดแยกและจัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย	10103 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยกผลชมพู
				10103 2	ตรวจสอบพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุและผู้ปฏิบัติงาน
				10103 3	คัดแยกและจัดชั้นคุณภาพผลชมพูที่เก็บเกี่ยวตามคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ และตามคุณภาพภายในด้วยเครื่องมือ
				10103 4	ทำความสะอาดผลชมพูก่อนคัดแยกและบรรจุ
				10103 5	ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชมพูก่อนส่งจำหน่าย
		10104	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพู	10104 1	วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพูเพื่อจำหน่าย
				10104 2	แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพูเพื่อจำหน่าย
102	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุมะพร้าวน้ำหอมเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10201	ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าวน้ำหอมจากสวน	10201 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวมะพร้าวน้ำหอม
				10201 2	ตรวจสอบพื้นที่เพาะปลูกมะพร้าวน้ำหอม
				10201 3	ประเมินคุณภาพและควบคุมผลผลิตมะพร้าวน้ำหอม
		10202	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าวน้ำหอมจากสวน	10202 1	เก็บเกี่ยวมะพร้าวน้ำหอมจากต้น
				10202 2	ขนส่งมะพร้าวน้ำหอมออกจากสวนไปยังโรงคัดบรรจุ
		10203	ปฏิบัติงานคัดแยก ทำความสะอาด ตกแต่งมะพร้าวน้ำหอมในโรงคัดบรรจุ	10203 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ตกแต่งมะพร้าวน้ำหอมได้
				10203 2	ตกแต่งมะพร้าวน้ำหอมในโรงคัดบรรจุ
				10203 3	ทำความสะอาดมะพร้าวน้ำหอมก่อนลงภาชนะบรรจุ
				10203 4	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกมะพร้าวน้ำหอมก่อนลงภาชนะบรรจุหรือส่งจำหน่าย
		10204	ปฏิบัติงานบรรจุมะพร้าวน้ำหอมลงในภาชนะบรรจุ	10204 1	เลือกวัสดุบรรจุมะพร้าวน้ำหอมตามมาตรฐานที่กำหนด

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
				10204 2	จัดเรียงมะพร้าว น้ำหอม ในภาชนะบรรจุได้อย่างเหมาะสม
103	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลทุเรียน เพื่อจำหน่ายอย่างมีประสิทธิภาพ	10301	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลทุเรียนจากสวน	10301 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลทุเรียน
				10301 2	ตรวจสอบคุณภาพภายนอกและการจัดชั้นคุณภาพของผลทุเรียนตามข้อกำหนดทางการค้าได้
		10302	ประเมินคุณภาพทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน	10302 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยกทุเรียน
				10302 2	ประเมินคุณภาพและควบคุมผลทุเรียน
		10303	คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้ในโรงคัดบรรจุ	10303 1	คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ
				10303 2	คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน ด้วยเครื่องมือ และปฏิกิริยาเคมี
				10303 3	ทำความสะอาดผลทุเรียนได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน
		10304	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย	10304 1	ตรวจสอบคุณภาพผลทุเรียนหลังการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย
				10304 2	ควบคุมผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้ตามช่องทางจำหน่าย
		10305	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียน	10305 1	วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย
				10305 2	แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย
104	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุผลมังคุดเพื่อจำหน่ายอย่างมีประสิทธิภาพ	10401	ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลมังคุดจากสวน	10401 1	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลมังคุด
				10401 2	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยกผลมังคุด
				10401 3	ประเมินคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวได้
		10402	ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน	10402 1	คัดแยกคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ
				10402 2	คัดแยกคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน
				10402 3	ทำความสะอาดผลมังคุดก่อนการบรรจุได้
		10403	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลมังคุดเพื่อส่งจำหน่าย	10403 1	ตรวจสอบคุณภาพผลมังคุดหลังการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
				10403 2	ควบคุมการคัดแยกผลมั่งคุดให้ได้คุณภาพเพื่อจำหน่าย
		10404	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมั่งคุด	10404 1	วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมั่งคุดเพื่อส่งจำหน่าย
				10404 2	แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมั่งคุดเพื่อส่งจำหน่าย
105	ปฏิบัติงาน เก็บเกี่ยว คัดแยก เคลื่อนย้าย ขนส่ง และบรรจุลำไยเพื่อจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ	10501	ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย	10501 1	ตรวจสอบและคัดแยกคุณภาพลำไยเพื่อส่งจำหน่าย
				10501 2	ควบคุมการคัดแยกคุณภาพลำไยเพื่อส่งจำหน่าย
		10502	วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไย	10502 1	วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย
				10502 2	แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10101
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification) N/A

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานการเก็บเกี่ยวชมพูจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตามข้อกำหนด
มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพูและสามารถจัดเตรียมได้ถูกต้องครบถ้วนตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้
แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

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 เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิดและการแสดงฉลาก
- 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)
101011 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพู	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยว 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน 3. บำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลชมพูให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
101012 ตรวจสอบพื้นที่รวบรวมและประเมินคุณภาพผลชมพู	1. อธิบายพื้นที่รวบรวมผลชมพู 2. วิธีการควบคุมและทำความสะอาดพื้นที่รวบรวมผลชมพู 3. ระบุลักษณะผลชมพูที่เก็บเกี่ยวและตามความต้องการของตลาดได้	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวและวิธีการขนส่งผลชมพู่
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวชมพู่ เช่น กรรไกร กระจบองใส่ชมพู่ เป็นต้น
3. ชนิดและคุณลักษณะของชมพู่
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 การเก็บผลผลิตชมพู่ที่มีอายุประมาณ 90 วัน นับจากวันที่ออกดอก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ แหล่งที่ปลูก และฤดูกาล โดยตัดผลผลิตทิ้งลงท่อนไม่เปิดปากถุง ใส่ลงในภาชนะบรรจุที่สะอาด
2. วัตถุประสงค์ หมายถึง ผลชมพู่สดที่เก็บเกี่ยวจากสวนและขนส่งมายังโรงคัดบรรจุเพื่อรอเข้าสู่กระบวนการผลิต
3. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวชมพู่ เช่น กรรไกร กระจบองใส่ชมพู่ เป็นต้น
4. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและการบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู่ โดยมีการจัดการผลชมพู่หลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่งพื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
5. การประเมินคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพของชมพู่ ได้แก่ สี รูปร่าง ลักษณะพื้นผิว
6. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ชมพู่ (มกษ. 17-2554)

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10102
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลชมพูจากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลชมพู การทำความสะอาดผลชมพูได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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)
101021 ปฏิบัติเก็บเกี่ยวชมพูจากต้น	1. ระบุวิธีการเก็บเกี่ยวผลชมพูจากต้นด้วยวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสม 2. วิธีล้าเลียงผลชมพูมายังพื้นที่รวบรวม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
101022 ขนส่งผลชมพูออกจากสวนไปยังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ	1. ประเมินพาหนะที่ใช้ในการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 2. เลือกวิธีทำความสะอาดและบำรุงรักษาพาหนะที่ใช้ในการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 3. รูปแบบการจัดเรียงผลชมพูที่เหมาะสมกับการขนส่ง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู
- มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในชมพู
- มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
4. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู่
5. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลชมพู่ลงในบรรจุภัณฑ์
6. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู่
7. มีทักษะการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
3. ชนิดและลักษณะของผลชมพู่
4. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในชมพู่
5. การจัดเรียงและบรรจุผลชมพู่ลงในบรรจุภัณฑ์
6. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลชมพู่
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 ตาช่ายโฟม กระดาษห่อผล กล้องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู่ โดยมีการจัดการผลชมพู่หลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
3. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10
4. คัดแยกคุณภาพผลชมพู่ที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ขนาดผล รูปร่าง สี กลิ่น โดยพิจารณา ตรงตามพันธุ์ ขนาดผล รูปทรง สีผิว โรคพืช ร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช รอยแตกตำหนิ (รอยผิวลอกสด/แห้ง รอยขีดข่วน)
5. คัดแยกคุณภาพผลชมพู่ที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน ด้วยเครื่องมือ และปฏิกิริยาเคมี ได้แก่ ความแน่นเนื้อ โดยการผ่าผลตรวจสอบหน่อหรือไขช่องแมลงวันผลไม้ และหน่อแดง ความหวาน ดัชนีความสุก

6. การทำความสะอาด หมายถึง การเช็ดทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ติดตามผิวชมพูหลังจากแกะถุงพลาสติกที่ห่อผลออกด้วยผ้าหรือฟองน้ำหมาดๆ
7. การทำความสะอาดผลชมพูได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน ได้แก่ การแกะถุงพลาสติกห่อผล การเช็ดผิวผลชมพู

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10103
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบคุณภาพชมพูหลังการตัดแยกและจัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่าย
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 แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือเข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกผลชมพู 2. อธิบายวิธีใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน 3. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. อธิบายวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกให้มีสภาพพร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
101032 ตรวจสอบพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุและผู้ปฏิบัติงาน	1. อธิบายลักษณะพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 2. อธิบายวิธีทำความสะอาดและซ่อมบำรุงรักษาพื้นที่โรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 3. อธิบายวิธีปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติงาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
101033 คัดแยกและจัดชั้นคุณภาพผลชมพู่ที่เก็บเกี่ยวตามคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ และตามคุณภาพภายในด้วยเครื่องมือ	1. อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพผลชมพู่ตามลักษณะทางกายภาพได้ 2. อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพผลชมพู่ได้ตามชั้นคุณภาพที่ลูกค้าต้องการ 3. เลือกวิธีการคัดแยกคุณภาพภายในผลชมพู่ตามความแน่นเนื้อ 4. เลือกวิธีการคัดแยกคุณภาพภายในผลชมพู่ตามความหวาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
101034 ทำความสะอาดผลชมพู่ก่อนคัดแยกและบรรจุ	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดผลชมพู่ก่อนคัดแยกและบรรจุ 2. อธิบายวิธีการทำความสะอาดผลชมพู่ก่อนคัดแยกได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน 3. เลือกวิธีใช้ภาชนะบรรจุตามที่ลูกค้าต้องการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
101035 ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ชมพู่ก่อนส่งจำหน่าย	1. ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ชมพู่ก่อนส่งจำหน่าย 2. อธิบายวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ชมพู่ก่อนส่งจำหน่ายได้อย่างเหมาะสม 3. ประเมินพาหนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์จากโรงรวบรวม/ไรค์คัดบรรจุไปยังลูกค้า	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

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

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลชมพูตามที่มาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่ได้รับมอบหมาย
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 จนถึงขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลิตผลหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
3. การจัดชั้นคุณภาพ หมายถึง การคัดเกรดผลไม้ ได้แก่ ขนาด สี ความสมบูรณ์ ตามข้อกำหนดของคู่ค้าในแต่ละภูมิภาคและเกณฑ์ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพภายนอกที่เกี่ยวข้องกับโรคและแมลงของผลไม้
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 โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10104
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพู
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 เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง
ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพูเพื่อจำหน่าย	1. รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพของผลชมพูจากปัจจัยต่าง ๆ 2. อธิบายสาเหตุที่ทำให้คุณภาพของผลชมพูไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
101042 แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลชมพูเพื่อจำหน่าย	1. ประสานงานและให้ข้อมูลแก่ผู้ปฏิบัติงานในการแก้ไขปัญหาหากคุณภาพของผลชมพูไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด 2. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

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

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

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

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลชมพู่
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวกผลชมพู่
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 ตาข่ายโฟม กระดาษห่อผล กล่องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลชมพู่

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

3. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10201
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมจากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประเมินการมะพร้าว น้ำหอมได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะพร้าว น้ำหอม (มกอช. 15-2550)
- 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)
102011 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอม	<ol style="list-style-type: none"> ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอม เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอมได้ถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน เลือกวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอมให้มีสภาพพร้อมใช้งาน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอมให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
102012 ตรวจสอบพื้นที่เพาะปลูกมะพร้าว น้ำหอม	<ol style="list-style-type: none"> ประเมินพื้นที่เพาะปลูกมะพร้าว น้ำหอมที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว สำรวจการเคลื่อนย้ายมะพร้าว น้ำหอมถึงรถขนส่งเพื่อให้ผลิดมอยู่ในสภาพดี สำรวจความพร้อมของสาธารณูปโภคพื้นฐานที่จำเป็นต่อการเก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอม 	การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
102013 ประเมินคุณภาพและควบคุมผลผลิตมะพร้าวน้ำหอม	1. เลือกลักษณะเนื้อของมะพร้าวน้ำหอมที่เก็บเกี่ยวได้ตามมาตรฐาน และตามความต้องการของตลาด 2. ประเมินคุณภาพตามการแบ่งชั้นคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอม และตามความต้องการของตลาด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมะพร้าวน้ำหอม

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมะพร้าวน้ำหอม
3. ชนิดและคุณลักษณะของมะพร้าวน้ำหอม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมะพร้าวในสวน
2. ประเมินคุณภาพของมะพร้าวน้ำหอม โดยการพิจารณาความแก่ได้ที่ของผลที่ยังไม่ได้ตัดแต่ง ได้แก่ สีผล ขนาด
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 โดยใช้การสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10202
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมจากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอมได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้
แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะพร้าว น้ำหอม (มกอช. 15-2550)
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมฝักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุฝักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
102021 เก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอมจากต้น	1. ระบุวิธีการตัดมะพร้าว น้ำหอมจากต้นด้วยวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสม 2. กำหนดช่วงเวลาตัดมะพร้าว น้ำหอมที่เหมาะสม 3. เลือกตำแหน่งการตัดมะพร้าว น้ำหอมที่เหมาะสม 4. เลือกใช้วิธีเก็บมะพร้าว น้ำหอมลงจากต้นด้วยวัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสม	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
102022 ขนส่งมะพร้าว น้ำหอมออกจากสวนไปยังโรงคัดบรรจุ	1. ขนย้ายมะพร้าว น้ำหอมออกจากสวนได้อย่างถูกวิธี 2. นับจำนวนมะพร้าว น้ำหอมที่ออกจากสวนได้อย่างถูกต้อง 3. รูปแบบการจัดเรียงมะพร้าว น้ำหอมที่เหมาะสมกับการขนส่ง	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวและการขนส่ง

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมะพร้าว น้ำหอม
3. ชนิดและคุณลักษณะของมะพร้าว น้ำหอม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมะพร้าวในสวน
2. การขนส่งมะพร้าว น้ำหอมออกจากสวนไปยังโรงคัดบรรจุ หมายถึง การขนส่งมะพร้าวจากสวนสู่ศูนย์คัดแยก ตลาดในประเทศ
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 โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10203
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานคัดแยก ทำความสะอาด ตกแต่ง มะพร้าว น้ำหอมในโรงคัดบรรจุ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประเมินงานคัดแยก ตกแต่ง และภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอมในโรงคัดบรรจุ ได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะพร้าว น้ำหอม (มกอช. 15-2550)
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมฝักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุฝักและผลไม้สด (มกษ. 9035-2563)

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
102031 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมได้	1. ระบุหลักการคัดแยก และอุปกรณ์ที่ใช้ตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมได้ 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมได้ 3. เลือกวิธีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมได้	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
102032 ตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมในโรงคัดบรรจุ	1. เลือกรูปทรงของมะพร้าว น้ำหอมก่อนการตกแต่งตามลักษณะที่ต้องการ 2. ตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมได้ตามรูปทรงอย่างปลอดภัย 3. ลับมิดที่ใช้ในการตกแต่งมะพร้าว น้ำหอมตามคมมิดที่ต้องการ	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
102033 ทำความสะอาดมะพร้าว น้ำหอมก่อนลงภาชนะบรรจุ	1. เลือกวิธีล้างผิวมะพร้าว น้ำหอมที่ตกแต่งแล้วได้อย่างถูกวิธี 2. เตรียมวัสดุที่ใช้ในการล้างทำความสะอาดมะพร้าว น้ำหอมที่ตกแต่งแล้วได้ 3. ปฏิบัติงานทำความสะอาดมะพร้าว น้ำหอมที่ตกแต่งแล้วได้อย่างปลอดภัย	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
102034 ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมก่อนลงภาชนะบรรจุหรือส่งจำหน่าย	1. ตรวจสอบคุณภาพมะพร้าว น้ำหอมหลังการคัดแยก ตกแต่ง ก่อนส่งจำหน่าย 2. ควบคุมการคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมให้ได้คุณภาพตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการวางแผน ชนิด และการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ตกแต่ง และการบรรจุมะพร้าว น้ำหอม

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ตกแต่ง และภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอม
3. ชนิดและคุณลักษณะของมะพร้าว น้ำหอม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ทำความสะอาด ตกแต่ง และบรรจุมะพร้าว
2. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง โรงคัดแยก หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและมีการบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลมะพร้าว
3. การตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกมะพร้าว น้ำหอมลงในภาชนะบรรจุ โดยมะพร้าว น้ำหอมที่บรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมีความสม่ำเสมอทั้งในเรื่องของพันธุ์ คุณภาพ ขนาด สี และส่วนของผลที่มองเห็นได้ต้องเป็นตัวแทนของผลผลิตทั้งหมด
4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10204
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานบรรจุมะพร้าว น้ำหอมลงในภาชนะบรรจุ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอมก่อนการบรรจุ และการตรวจสอบคุณภาพและบรรจุมะพร้าวในโรงคัดบรรจุ ได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการทำงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- มาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เรื่อง มะพร้าว น้ำหอม (มกอช. 15-2550)
- 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)
102041 เลือกวัสดุบรรจุมะพร้าว น้ำหอมตามมาตรฐานที่กำหนด	1. เลือกวัสดุที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอมก่อนการส่งจำหน่ายได้อย่างเหมาะสมตามที่ตลาดต้องการ 2. หอพลาสติกมะพร้าว น้ำหอมที่ตกแต่งแล้วได้อย่างถูกวิธี	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
102042 จัดเรียงมะพร้าว น้ำหอมในภาชนะบรรจุได้อย่างเหมาะสม	1. เลือกวิธีการจัดเรียงมะพร้าว น้ำหอมลงภาชนะบรรจุได้ตามที่ตลาดต้องการ 2. จัดเรียงมะพร้าว น้ำหอมลงภาชนะบรรจุได้อย่างเหมาะสม	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ตกแต่ง มะพร้าว น้ำหอม

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยก ตกแต่ง และภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอม
3. ชนิดและคุณลักษณะของมะพร้าว น้ำหอม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุที่ใช้เป็นภาชนะบรรจุมะพร้าว น้ำหอม หมายถึง ต้องสามารถบรรจุมะพร้าว น้ำหอมในลักษณะที่สามารถเก็บรักษามะพร้าว น้ำหอมได้เป็นอย่างดี วัสดุที่ใช้ภายในภาชนะบรรจุต้องใหม่ สะอาด และมีคุณภาพ สามารถป้องกันความเสียหายอันจะมีผลต่อคุณภาพภายนอกหรือภายในของมะพร้าว น้ำหอม
2. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10301
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลทุเรียนจากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานการเก็บเกี่ยวทุเรียนจากสวนและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ทุเรียน (มกษ.3-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
103011 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลทุเรียน	<ol style="list-style-type: none"> ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยว เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน บำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 	การสัมภาษณ์
103012 ตรวจสอบคุณภาพภายนอกและการจัดชั้นคุณภาพของผลทุเรียนตามข้อกำหนดทางการค้าได้	<ol style="list-style-type: none"> เลือกลักษณะผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวและความต้องการของตลาดที่เกี่ยวข้องได้ ประเมินคุณภาพภายนอกของผลทุเรียนลักษณะทางกายภาพตามความต้องการได้ รวบรวมผลทุเรียนและการขนส่งมายังโรงคัดบรรจุ 	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวและวิธีการขนส่งผลทุเรียน

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะวิธีดูแลรักษาสุขภาพกายภาพความสูงแก่ของทุเรียน วิธีการวัดเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้ง
3. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
4. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวทุเรียน เช่น มีดตัด ตะขอเกี่ยว วัสดุสำหรับรับลูกทุเรียน
3. ชนิดและคุณลักษณะของทุเรียนพันธุ์ต่างๆ
4. ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการสุกแก่ของทุเรียน วิธีดูแลรักษาสุขภาพกายภาพ
5. การจัดเรียงทุเรียนและการขนผลผลิตออกจากสวน
6. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

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. การเก็บเกี่ยว หมายถึง การเก็บผลทุเรียนแก่ มีอายุนับจากรันดอกบาน หรือ การเก็บผลทุเรียนที่มีอายุประมาณ 120 วัน ทั้งนี้ขึ้นกับแต่ละพันธุ์ ซึ่งตลาดเคลื่อนได้เล็กน้อยขึ้นกับฤดูกาล และแหล่งที่ปลูก
 2. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวผลทุเรียน เช่น มีดตัด ตะขอเกี่ยว อุปกรณ์ขนย้าย
 3. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและมีการบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลทุเรียน โดยมีการจัดการผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง
 4. ประเมินคุณภาพภายนอกของผลทุเรียนตามลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ สี รูปร่างของขั้ว ลักษณะหนาม เคาะฟังเสียง
 5. การจัดชั้นคุณภาพ หมายถึง การคัดเกรดผลไม้ ได้แก่ ขนาด สี ความสมบูรณ์
- ตามข้อกำหนดของคู่ค้าในแต่ละภูมิภาคและเกณฑ์ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพภายนอกที่เกี่ยวกับโรคและแมลงของผลไม้
6. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10302
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ประเมินคุณภาพทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียนและสามารถจัดเตรียมได้ถูกต้องครบถ้วนตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 ทุเรียน (มกษ.3-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
103021 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยกทุเรียน	<ol style="list-style-type: none"> ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้คัดแยก เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน เลือกวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 	การสัมภาษณ์
103022 ประเมินคุณภาพและควบคุมผลทุเรียน	<ol style="list-style-type: none"> เลือกลักษณะผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยว และตรงตามความต้องการของตลาดได้ ประเมินคุณภาพภายนอกของทุเรียนลักษณะทางกายภาพตามความต้องการได้ รวบรวมผลทุเรียนและขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ 	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
2. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
4. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
3. คุณลักษณะของผลทุเรียนสายพันธุ์ต่างๆ
4. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

-

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัตถุประสงค์ หมายถึง ผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวจากสวนและขนส่งมายังโรงคัดบรรจุเพื่อรอเข้าสู่กระบวนการผลิต
2. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียนในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช การตรวจสอบความแก่-อ่อน (ไม้เขี่ยไม้เคาะ แปรงขัด มีดผ่า และเครื่องเป่าลม) ตะกร้าพลาสติก เป็นต้น
3. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุทุเรียน โดยมีจัดการผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุประสงค์ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงขนส่งพื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว
4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10303
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้ในโรงคัดบรรจุ
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลทุเรียน การทำความสะอาดผลทุเรียนได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ทุเรียน (มกษ.3-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
103031 คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอกหรือลักษณะทางกายภาพ	1. คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนได้ขนาดที่ลูกค้าต้องการ 2. คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนได้ตามรูปร่างที่ลูกค้าต้องการ 3. คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนได้ตามความอ่อนตามมาตรฐาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
103032 คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายในด้วยเครื่องมือ และปฏิกริยาเคมี	1. อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพทุเรียนตามคุณภาพภายใน 2. คัดแยกคุณภาพผลทุเรียนตามความแน่นเนื้อ 3. คัดแยกคุณภาพทุเรียนตาม เปอร์เซนต์แป้ง	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
103033 ทำความสะอาดผลทุเรียนได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน	1. เลือกวิธีการทำความสะอาดทำความสะอาดผลทุเรียนได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน 2. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 3. ทำความสะอาดผลทุเรียนได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน 4. ทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการทำงานของวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
2. มีความรู้เกี่ยวกับการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
4. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
5. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลทุเรียนลงในบรรจุภัณฑ์
6. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูล

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
3. ชนิดและลักษณะของวัตถุดิบผลทุเรียน
4. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
5. การจัดเรียงและบรรจุผลทุเรียนลงในบรรจุภัณฑ์
6. มีความรู้การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสอบข้อเขียนและการสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

-

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัตถุดิบ หมายถึง ผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวจากสวนและขนส่งมายังโรงคัดบรรจุเพื่อรอเข้าสู่กระบวนการผลิต
2. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลทุเรียนในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (ไม้เขี่ย ไม้เคาะ แปรงขัด มีดผ่า และเครื่องเป่าลม) กระจาดขี้ก้น กล้องกระจาด
3. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลทุเรียน โดยมีการจัดการผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว
4. คัดแยกคุณภาพผลผลิตที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอก หรือลักษณะทางกายภาพ ได้แก่ ขนาดผล รูปร่าง สีความสุกแก่-อ่อน (ตรงตามพันธุ์) รวมทั้งความผิดปกติของผลและการปนเปื้อนศัตรูพืช

5. คัดแยกคุณภาพผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน ด้วยเครื่องมือ และปฏิกิริยาเคมี ได้แก่ ความแน่นเนื้อ ความหวาน ดัชนีความสุก
6. การทำความสะอาด หมายถึง การเช็ดทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ติดตามผิวทุเรียน โดยวิธีการทำความสะอาดตามทำความสะอาดผลทุเรียนได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน ได้แก่ การเป่าลม การล้างด้วยน้ำยา
7. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10304
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลทุเรียนในระหว่างการขนส่งมายังโรงคัดบรรจุให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง
ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ทุเรียน (มกษ.3-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
103041 ตรวจสอบคุณภาพผลทุเรียนหลังการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย	1. อธิบายวิธีการตรวจสอบทุเรียนหลังการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย 2. ระบุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการขนส่งให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
103042 ควบคุมผลทุเรียนที่เก็บเกี่ยวได้ตามช่องทางจำหน่าย	1. อธิบายวิธีการเก็บรักษาให้เป็นไปตามข้อกำหนด 2. อธิบายการบรรจุผลทุเรียนเพื่อควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามข้อกำหนด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดและใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการทำสะอาดผลทุเรียน
3. มีความรู้เกี่ยวกับการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด
5. มีความรู้และทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ (ร้อยละ) และสถิติเบื้องต้น (ค่าเฉลี่ย)
6. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกทุเรียนตามที่มีมาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในหน่วยงานที่รับผิดชอบ
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพผลทุเรียน
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
7. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลทุเรียนลงในบรรจุภัณฑ์
8. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลสำหรับทำรายงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสะอาดผลทุเรียน
4. ชนิดและลักษณะของวัตถุดิบผลทุเรียนสายพันธุ์ต่างๆ
5. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
6. การจัดเรียงและบรรจุผลทุเรียนลงในบรรจุภัณฑ์
7. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใ้รับรองประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย 1 ปี จากสถานประกอบการโรงคัดบรรจุผลไม้สด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

-

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลทุเรียนในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (ไม้เขี่ย แปรงปัด มีดตัด เครื่องเป่าลม และแว่นขยาย) ตะกร้าพลาสติก กระดาษกัน กล้องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุทุเรียน

โดยมีการจัดการผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง
พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว

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 โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10305
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพผลทุเรียนในระหว่างการขนส่งมายังโรงคัดบรรจุ ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ทุเรียน (มกษ.3-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
103051 วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย	1. รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพของผลทุเรียนจากปัจจัยต่าง ๆ 2. อธิบายสาเหตุที่ทำให้คุณภาพของผลทุเรียนไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
103052 แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลทุเรียนเพื่อส่งจำหน่าย	1. ประสานงานและให้ข้อมูลแก่ผู้ปฏิบัติงานในการแก้ไขปัญหาหากคุณภาพของผลทุเรียนไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด 2. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพของผลทุเรียน	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการทำสะอาดผลทุเรียน
3. มีความรู้เกี่ยวกับการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด
5. มีความรู้และทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ (ร้อยละ) และสถิติเบื้องต้น (ค่าเฉลี่ย)
6. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลทุเรียนตามที่มาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในหน่วยงานที่รับผิดชอบ
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพผลทุเรียน
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
7. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลทุเรียนลงในบรรจุภัณฑ์
8. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลสำหรับทำรายงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลทุเรียน
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำสะอาดผลทุเรียน
4. ชนิดและลักษณะของวัตถุติดผลทุเรียน
5. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในทุเรียน
6. การจัดเรียงและบรรจุผลทุเรียนลงในบรรจุภัณฑ์

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. ใบรับรองประสบการณ์ทำงานอย่างน้อย 1 ปี จากสถานประกอบการโรงคัดบรรจุผลไม้สด

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบข้อเขียนและสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัตถุติด หมายถึง ผลทุเรียนสดที่เก็บเกี่ยวจากสวนและขนส่งมายังโรงคัดบรรจุเพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิต
2. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลทุเรียนในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (ไม้เขี่ย แปรงปิด มีดตัด เครื่องเป่าลม และแว่นขยาย) ตะกร้าพลาสติก กระดาษกั้น กล่องกระดาษ เป็นต้น
3. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลทุเรียน

โดยมีการจัดการผลทุเรียนหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง
พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว

4. ผลผลิตภัณฑ์ หมายถึง ผลทุเรียนที่ผ่านกระบวนการบรรจุพร้อมจำหน่าย
5. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

- 1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10401
- 2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวและคัดแยกผลมังคุดจากสวน
- 3. ทบทวนครั้งที่ N/A
- 4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการปฏิบัติงานเก็บเกี่ยวผลมังคุดจากสวน
 มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมังคุดและสามารถจัดเตรียมได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้
 แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

N/A

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

1. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง มังคุด (มกษ. 2-2556)
2. การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
3. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
4. มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
104011 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวผลมังคุด	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยว 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์เก็บเกี่ยวได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน 3. บำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

สมรรถนย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
104012 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกผลมังคุด	1. ระบุวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกผลมังคุด 2. เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอนวิธีการปฏิบัติงาน 3. เลือกวิธีการบำรุงรักษาวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้เก็บเกี่ยวให้มีสภาพพร้อมใช้งาน 4. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ตัดแยกผลมังคุดให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
104013 ประเมินคุณภาพผลมังคุดที่เก็บเกี่ยวได้	1. เลือกลักษณะมังคุดที่เก็บเกี่ยวและตามความต้องการของตลาดได้ 2. ประเมินคุณภาพภายนอกของผลมังคุดลักษณะทางกายภาพและชั้นคุณภาพ ตามความต้องการได้ 3. รวบรวมผลผลิตและการขนส่งมายังโรงรวบรวมหรือโรงคัดบรรจุ	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวและวิธีการขนส่งผลมังคุด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการตัดแยกผลมังคุด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมังคุด เช่น ไม้จ้ำปา กระเป๋าใส่มังคุด เป็นต้น
3. คุณภาพและการแบ่งชั้นคุณภาพของมังคุด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. การเก็บเกี่ยว หมายถึง การเก็บผลผลิตมังคุดที่มีคุณภาพตามข้อกำหนดขั้นต่ำ ตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มังคุด) ผลมังคุดแกดต้องเก็บเกี่ยวในระยะสายเลือดขึ้นไป โดยผลมีสีเขียวอ่อนและเริ่มมีจุดประสีม่วงแดง เพื่อให้สามารถพัฒนาเป็นผลสุกต่อไปได้ และอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง
2. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการเก็บเกี่ยวมังคุด เช่น ไม้จ้ำปา กระบี่ใส่มังคุด ตะกร้าพลาสติก เป็นต้น
3. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและมีการบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลมังคุด โดยมีการจัดการผลมังคุดหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือกขนาด การคัดเลือกสี การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขายส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
4. การประเมินคุณภาพภายนอกของมังคุดลักษณะทางกายภาพ ตามความต้องการได้ ได้แก่ สี ขนาด ลักษณะพื้นผิว
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 โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10402
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานคัดแยกคุณภาพผลม้งคุดที่เก็บเกี่ยวได้จากสวน
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกคุณภาพผลม้งคุดและขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้
 การทำความสะอาดม้งคุดก่อนการบรรจุได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ แก้ไขปัญหาที่พบในระหว่างการปฏิบัติงานได้ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 ม้งคุด (มกษ. 2-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
104021 คัดแยกคุณภาพผลม้งคุดที่เก็บเกี่ยวจากคุณภาพภายนอกหรือลักษณะทางกายภาพ	1. อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพม้งคุดตามลักษณะทางกายภาพได้ 2. คัดแยกคุณภาพม้งคุดได้ขนาดที่ลูกค้าต้องการ 3. คัดแยกคุณภาพม้งคุดได้ตามรูปทรงและสีที่ลูกค้าต้องการ 4. คัดแยกคุณภาพม้งคุดได้ตามตำหนิผิวที่ลูกค้าต้องการ	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
104022 คัดแยกคุณภาพผลม้งคุดที่เก็บเกี่ยวได้จากคุณภาพภายใน	1. อธิบายวิธีการคัดแยกคุณภาพผลม้งคุดตามคุณภาพภายใน 2. คัดแยกคุณภาพผลม้งคุดตามความแน่นเนื้อ 3. คัดแยกคุณภาพผลม้งคุดตาม ความหวาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน
104023 ทำความสะอาดผลม้งคุดก่อนการบรรจุได้	1. ระบุวิธีทำความสะอาดม้งคุด 2. จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทำความสะอาดให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 3. ทำความสะอาดผล ม้งคุดได้ถูกต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน 4. ทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน	การสัมภาษณ์ การสาธิตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการทำงานของวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมั่งคุด
2. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและความผิดปกติของผลมั่งคุด
3. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคล
2. ทักษะในการทำงานร่วมกับผู้อื่นและสื่อสารระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมั่งคุด
4. ทักษะการจำแนกโรคและความผิดปกติของผลมั่งคุด
5. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลมั่งคุดลงในบรรจุภัณฑ์
6. ทักษะการใช้วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลมั่งคุด
7. มีทักษะการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคลและความปลอดภัยในการผลิตอาหาร
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมั่งคุด
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะอาดผลมั่งคุด
4. คุณภาพและการแบ่งชั้นคุณภาพของมั่งคุด
5. การจำแนกโรคและความผิดปกติของผลมั่งคุด
6. การจัดเรียงและบรรจุผลมั่งคุดลงในบรรจุภัณฑ์
7. มีความรู้การบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

ผลการสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

-

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ง) วิธีการประเมิน

การสอบสัมภาษณ์หรือการสอบสาธิตการทำงานหรือการสังเกตการปฏิบัติงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

การพิจารณาเข้าสู่กระบวนการประเมินสมรรถนะให้ใช้หลักฐานการปฏิบัติงานหรือหลักฐานความรู้ตามที่ระบุ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

1. วัสดุอุปกรณ์ หมายถึง วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลมั่งคุดในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเขี่ย พู่กัน มีดผ่า) ตะกร้าพลาสติก กระดาษรองตะกร้า เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลมั่งคุด โดยมีการจัดการผลมั่งคุดหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือกขนาด การคัดเลือกสี การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการขนส่ง พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น

3. การทำความสะอาดผนังคูดักต้องตามวิธีการปฏิบัติงาน เช่น การเช็ด การเป่าลมไล่แมลง
4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสังเกตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10403
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลมังคุดเพื่อส่งจำหน่าย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยก ตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลมังคุดในระหว่างการขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง
ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 มังคุด (มกษ. 2-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
104031 ตรวจสอบคุณภาพผลมังคุดหลังการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย	1. อธิบายวิธีการตรวจสอบการจัดชั้นคุณภาพผลมังคุดหลังการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย 2. ระบุบรรทัดฐานที่ใช้ในการขนส่งให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
104032 ควบคุมการคัดแยกผลมังคุดให้ได้คุณภาพเพื่อจำหน่าย	1. อธิบายวิธีการเก็บรักษาให้เป็นไปตามข้อกำหนด 2. อธิบายการบรรจุผลมังคุดเพื่อควบคุมคุณภาพให้เป็นไปตามข้อกำหนด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมั่งคุด
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวกผลมั่งคุด
3. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในมั่งคุด
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด
5. มีความรู้และทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ (ร้อยละ) และสถิติเบื้องต้น (ค่าเฉลี่ย)
6. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลมั่งคุดตามที่มาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในหน่วยงานที่รับผิดชอบ
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพผลมั่งคุด
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในมั่งคุด
7. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลมั่งคุดลงในบรรจุภัณฑ์
8. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลสำหรับทำรายงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมั่งคุด
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวกผลมั่งคุด
4. ชนิดและลักษณะของวัตถุบผลมั่งคุด
5. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในมั่งคุด
6. การจัดเรียงและบรรจุผลมั่งคุดลงในบรรจุภัณฑ์
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 วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลมั่งคุดในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเขี่ย พู่กัน มีดผ่า) ตะกร้าพลาสติก กระดาษรองตะกร้า กล้องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลมั่งคุด โดยมีการจัดการมั่งคุดหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือกขนาด การคัดเลือกสี การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึง การขนส่ง

พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น

3.การจัดชั้นคุณภาพ หมายถึง การคัดเกรดผลไม้ ได้แก่ ขนาด สี ความสมบูรณ์

ตามข้อกำหนดของคู่ค้าในแต่ละภูมิภาคและเกณฑ์ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพภายนอกที่เกี่ยวกับโรคและแมลงของผลไม้

4. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10404
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมังคุด
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการคัดแยกตรวจสอบคุณภาพผลมังคุดในระหว่างการขนส่งมายังโรงรวบรวม/โรงคัดบรรจุได้ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
แก้ปัญหาทางเทคนิคหน้างานควบคู่กับการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง
ใช้สารสนเทศเพื่อควบคุมคุณภาพของผลการปฏิบัติงานภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 มังคุด (มกษ. 2-2556)
- การใช้เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร ให้เป็นไปตามกฎกระทรวง เรื่อง กำหนดลักษณะ ของเครื่องหมาย การใช้เครื่องหมาย และการแสดงเครื่องหมายรับรองมาตรฐานกับสินค้าเกษตร พ.ศ. 2553 และประกาศสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติที่เกี่ยวข้อง
- มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงรวบรวมผักและผลไม้สด (มกษ. 9047-2560)
- มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) ที่เกี่ยวข้อง และ/หรือ มกษ. 9035 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผักและผลไม้สด หรือมาตรฐานอื่นที่เทียบเท่า

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
104041 วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมังคุดเพื่อส่งจำหน่าย	1. รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพของผลมังคุดจากปัจจัยต่าง ๆ 2. อธิบายสาเหตุที่ทำให้คุณภาพของผลมังคุดไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน
104042 แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกผลมังคุดเพื่อส่งจำหน่าย	1. ประสานงานและให้ข้อมูลแก่ผู้ปฏิบัติงานในการแก้ไขปัญหาคุณภาพของผลมังคุดไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด 2. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบคุณภาพของผลมังคุด	การสัมภาษณ์ การสังเกตการปฏิบัติงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชนิดและการทำงานของวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมังคุด
2. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวิธีการทำความสะอาดและการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวกผลมังคุด
3. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในมังคุด
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม่สด
5. มีความรู้และทักษะการคำนวณทางคณิตศาสตร์ (ร้อยละ) และสถิติเบื้องต้น (ค่าเฉลี่ย)
6. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลมังคุดตามที่มาตรฐานกำหนด
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในหน่วยงานที่รับผิดชอบ
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐาน
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพผลมังคุด
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในมังคุด
7. ทักษะการจัดเรียงและบรรจุผลมังคุดลงในบรรจุภัณฑ์
8. ทักษะการใช้คอมพิวเตอร์ในการบันทึกข้อมูลสำหรับทำรายงาน

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลมังคุด
3. วัสดุอุปกรณ์ในการทำความสะดวกผลมังคุด
4. ชนิดและลักษณะของวัตถุติดผลมังคุด
5. การจำแนกโรคพืชและแมลงศัตรูพืชในมังคุด
6. การจัดเรียงและบรรจุผลมังคุดลงในบรรจุภัณฑ์

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 วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลมังคุดในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเขี่ย พู่กัน มีดผ่า) ตะกร้าพลาสติก กระดาษรองตะกร้า กล้องกระดาษ เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลผลิต โดยมีการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือกขนาด การคัดเลือกสี การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึง การขนส่ง

พื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น

3. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10501
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย
3. ทบทวนครั้งที่ N/A
4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพลำไยหลังการคัดแยกและบรรจุจากสวนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคในงานควบคุมการใช้คู่มือ ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 ลำไย (มกษ. 1-2546)
- 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)
105011 ตรวจสอบและคัดแยกคุณภาพลำไยเพื่อส่งจำหน่าย	<ol style="list-style-type: none"> ระบุคุณภาพลำไยตามชั้นคุณภาพของลำไยหรือเกรดคุณภาพได้ อธิบายวิธีการตรวจสอบคุณภาพลำไยตามคุณลักษณะภายนอก อธิบายลักษณะลำไยข้อ และลำไยผลเดี่ยวเพื่อส่งจำหน่ายได้ตามมาตรฐานที่กำหนด อธิบายวิธีการคัดแยกของเสียในบรรจุภัณฑ์ลำไยได้ 	การสัมภาษณ์
105012 ควบคุมการคัดแยกคุณภาพลำไยเพื่อส่งจำหน่าย	<ol style="list-style-type: none"> อธิบายวิธีการบรรจุลำไยให้เป็นไปตามข้อกำหนด ระบุบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุลำไยที่เป็นไปตามข้อกำหนดเพื่อควบคุมคุณภาพลำไยและป้องกันการเสียหายต่อผลลำไย 	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับคุณภาพลำไยชั้นต่ำ และคุณภาพลำไยตามชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพตามข้อกำหนดที่จำหน่ายไปแหล่งจำหน่ายในภูมิภาคต่าง ๆ ได้
2. มีความรู้เกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกลำไย
3. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในลำไย
4. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลลำไยให้ได้ตามชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพที่กำหนดเพื่อจำหน่ายในภูมิภาคต่าง ๆ
2. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลลำไยในบรรจุภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด เช่น ผลลำไยไม่เน่าเสีย ไม่มีกิ่งหรือใบไม้แห้งที่ปะปนขนาดผลลำไยสม่ำเสมอ ไม่พบการคละขนาดในบรรจุภัณฑ์ ปลอดภัยจากศัตรูพืช
3. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่ได้รับมอบหมาย
4. ทักษะแก้ปัญหาพื้นฐานในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลลำไย
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการคัดแยกคุณภาพและตัดแต่งขอลำไย
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและศัตรูพืชในลำไย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกผลลำไยให้ได้ตามชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพที่กำหนดเพื่อจำหน่ายในภูมิภาคต่าง ๆ
2. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลลำไยในบรรจุภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด เช่น ผลลำไยไม่เน่าเสีย ไม่มีกิ่งหรือใบไม้แห้งที่ปะปนขนาดผลลำไยสม่ำเสมอ ไม่พบการคละขนาดในบรรจุภัณฑ์ ปลอดภัยจากศัตรูพืช
3. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่ได้รับมอบหมาย
4. ทักษะแก้ปัญหาพื้นฐานในการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพผลลำไย
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการคัดแยกคุณภาพและตัดแต่งขอลำไย
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและศัตรูพืชในลำไย

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 วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลลำไยในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเขี่ย มีดผ่า แวนชยาย) กรรไกร ตะกร้าพลาสติกกรองรับของเสียหรือไม่ได้คุณภาพ กระดาษรองตะกร้า สติกเกอร์หรือฉลากติดบรรจุภัณฑ์ที่แสดงข้อมูลรายละเอียดของลำไย และชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพลำไย เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลลำไย

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

3. การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพลำไยให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้ภายในประเทศ ประเทศส่งออก และความต้องการของลูกค้า
พิจารณาจากคุณลักษณะของลำไยและบรรจุภัณฑ์
4. การตรวจสอบคุณภาพลำไยตามคุณลักษณะภายนอก ได้แก่ ขนาดของผล สีเปลือกผล และลักษณะผิวเปลือก โรคและศัตรูพืช
หลังการตัดแยกและการจัดชั้นคุณภาพเพื่อส่งจำหน่ายได้
5. การจัดชั้นคุณภาพ หมายถึง การคัดเกรดผลไม้ ได้แก่ ขนาด สี ความสมบูรณ์
ตามข้อกำหนดของคู่ค้าในแต่ละภูมิภาคและเกณฑ์ความสามารถในการตรวจสอบคุณภาพภายนอกที่เกี่ยวกับโรคและแมลงของผลไม้
6. คุณภาพขั้นต่ำของลำไยตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย (มกษ. 1-2546) ต้องมีผลสมบูรณ์ มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่น่าเสีย ไม่ช้ำ และไม่มีตำหนิที่เห็นเด่นชัด
ปลอดจากศัตรูพืช และความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืช ปลอดจากความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ และอุณหภูมิสูง ปลอดจากความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก
ปลอดจากกลิ่นแปลกปลอม และรสชาติผิดปกติ
7. ขนาดของลำไยข้อ และลำไยผลเดี่ยว พิจารณาจากจำนวนผลต่อกิโลกรัม หรือเส้นผ่านศูนย์กลางของผลตามข้อกำหนดขนาดในมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย (มกษ.
1-2546)
8. ควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้ภายในประเทศ ประเทศที่จะส่งออกไปจำหน่าย และความต้องการของลูกค้า ได้แก่ อุณหภูมิการเก็บรักษา
ลักษณะการบรรจุ การบ่งชี้สถานะของผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานที่บังคับใช้ภายในประเทศ ประเทศที่จะส่งออกไปจำหน่าย และความต้องการของลูกค้า ได้แก่
การแสดงเครื่องหมายหรือฉลาก
9. มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง หมายถึง ข้อกำหนดหรือกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตามที่ระบุไว้ในข้อ 10

16. หน่วยสมรรถนะรวม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

ประเมินผลทางด้านความรู้ ทักษะ และเจตคติ โดยใช้วิธีการสอบสัมภาษณ์หรือการสาธิตการทำงานหรือสังเกตการปฏิบัติงาน

- 1. รหัสหน่วยสมรรถนะ 10502
- 2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไย
- 3. ทบทวนครั้งที่ N/A
- 4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

ISCO-08: 1321 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายควบคุมคุณภาพ ด้านการผลิต

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

มีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการตรวจสอบคุณภาพลำไยในระหว่างการคัดแยก ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
วิเคราะห์และแก้ไขปัญหาทางเทคนิคในงานควบคุมการใช้คู่มือ เข้าใจและอธิบายสาระสำคัญของงานด้วยหลักการที่ถูกต้อง ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

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

1. มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย (มกษ. 1-2546)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก
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)
105021 วิเคราะห์ปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย	1. รวบรวมปัญหาด้านคุณภาพของลำไยที่เกิดจากปัจจัยต่าง ๆ ได้ 2. อธิบายข้อกำหนดที่จำเป็นของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะทำให้เชื่อมั่นในคุณภาพของลำไย	การสัมภาษณ์
105022 แก้ไขปัญหาระหว่างการคัดแยกลำไยเพื่อส่งจำหน่าย	1. ประสานงานและให้ข้อมูลแก่ผู้ปฏิบัติงานในการแก้ไขปัญหา ในกรณีที่พบคุณภาพของลำไยไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด 2. จัดทำรายงานผลการตรวจสอบและแก้ปัญหาคือคุณภาพของลำไยระหว่างการคัดแยกเพื่อส่งจำหน่าย	การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

1. มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับรายการวัสดุอุปกรณ์และการใช้งานวัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกผลลำไย
2. มีความรู้เกี่ยวกับลักษณะคุณภาพขั้นต่ำของลำไย และคุณภาพของลำไยตามชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
3. มีความรู้เกี่ยวกับการบรรจุ บรรจุภัณฑ์ และเครื่องหมายหรือฉลากตามข้อกำหนดหรือมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
4. มีความรู้เกี่ยวกับโรคและศัตรูพืชในลำไย เชื้อรา แมลง
5. มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุผลไม้สด

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะในการตรวจสอบและควบคุมการคัดแยกคุณภาพลำไยตามชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพ และลักษณะคุณภาพทางกายภาพของลำไยตามที่ข้อกำหนดและมาตรฐานที่กำหนดเพื่อส่งจำหน่ายในภูมิภาคต่าง ๆ
2. ทักษะในการทำงานเป็นทีมและสื่อสารในส่วนงานที่ได้รับมอบหมาย
3. ทักษะแก้ปัญหาและวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานในการคัดแยกคุณภาพลำไย
4. ทักษะในการใช้วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือในการคัดแยกและตรวจสอบคุณภาพลำไย
5. ทักษะการควบคุมการปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน
6. ทักษะการจำแนกโรคพืชและศัตรูพืชในลำไย

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้พื้นฐานตามหลักสุขลักษณะส่วนบุคคลและหลักอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
2. วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกลำไย
4. พันธุ์และลักษณะของลำไยที่มีคุณภาพตามชั้นคุณภาพหรือเกรดคุณภาพตามข้อกำหนดในมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
5. การจำแนกโรคพืชและศัตรูพืชในลำไย
7. มีความรู้ในการบันทึกข้อมูลการปฏิบัติงานให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์มที่กำหนด

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 วัสดุอุปกรณ์ในการคัดแยกคุณภาพผลผลิตลำไยในกระบวนการผลิตของโรงคัดบรรจุ เช่น อุปกรณ์การตรวจสอบศัตรูพืช (เข็มเข็ม มีดผ่า แวนชยาย) กรรไกร ตระแกรฟลาคกรองรับของเสียหรือไม่ได้คุณภาพ กระดาษรองตะกร้า สติกเกอร์ติดตะกร้าบรรจุภัณฑ์ที่ระบุเกรดคุณภาพลำไย เป็นต้น
2. โรงรวบรวม/ โรงคัดบรรจุ หมายถึง พื้นที่หรืออาคารที่อยู่ภายใต้การควบคุมและบริหารจัดการสำหรับคัดบรรจุผลลำไย โดยมีการจัดการผลลำไยหลังการเก็บเกี่ยวตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การจัดเตรียม การคัดเลือก การตัดแต่ง การบรรจุ การเก็บรักษา จนถึงการจัดส่งพื้นที่ผลิตควรมีแนวทางในการลดความเสี่ยงจากศัตรูพืชเข้าทำลายผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้มุ้งตาข่ายขนาด 30 เมช บริเวณทางเข้าออกควรเป็นประตู 2 ชั้น เป็นต้น
3. การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพลำไยให้เป็นไปตามมาตรฐานที่บังคับใช้ภายในประเทศ ประเทศส่งออก และความต้องการของลูกค้า พิจารณาจากคุณลักษณะของลำไยและบรรจุภัณฑ์

4. คุณภาพขั้นต่ำของลำไยตามมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย (มกษ. 1-2546) ต้องมีผลสมบูรณ์ มีลักษณะคุณภาพที่ดี ไม่เน่าเสีย ไม่ช้ำ และไม่มีตำหนิที่เห็นเด่นชัด ปลอดภัยจากศัตรูพืช และความเสียหายอันเนื่องมาจากศัตรูพืช ปลอดภัยจากความเสียหายอันเนื่องมาจากอุณหภูมิต่ำ และอุณหภูมิสูง ปลอดภัยจากความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอก ปลอดภัยจากกลิ่นแปลกปลอม และรสชาติผิดปกติ
5. ขนาดของลำไยข้อ และลำไยผลเดี่ยว พิจารณาจากจำนวนผลต่อกิโลกรัม หรือเส้นผ่านศูนย์กลางของผลตามข้อกำหนดขนาดในมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ลำไย (มกษ. 1-2546)
6. 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