มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเดินเรือยอร์ช

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยบูรพา

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเดินเรือยอร์ช

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการเดินเรือ

อุตสาหกรรมการเดินเรือ มีอยู่ในทุกภูมิภาคของโลก มาตั้งแต่ยุคโบราณนับ 5,000 ปีมาแล้ว โดยการต่อสร้างเรือจะทำด้วยไม้ทั้งหมด ซึ่งการเดินเรือในยุคนั้นใช้ใบและลมในทะเลช่วยเป็นกำลังขับเคลื่อนไปยังที่ต่าง ๆ โดยแล่นเลียบชายฝั่งทะเล เพื่อเดินทางติดต่อค้าขายระหว่างกันในพื้นที่ใกล้เคียงและออกหาแหล่งทรัพยากรธรรมชาติในทะเลรวมถึงการสำรวจพื้นที่ตามเกาะต่าง ๆ เพื่อค้นหาดินแดนใหม่ ๆ เข้ายึดครองด้วย โดยลักษณะเรือที่สร้างขึ้นในแถบยุโรปมีการพัฒนาตั้งแต่เรือที่ต่อด้วยไม้แข็งขนาดใหญ่ มีเสากระโดงสูงที่ใช้กางใบเรียกว่าเรือกำปั่น สามารถเดินทางข้ามทะเลและมหาสมุทรมายังทวีปเอเชียและทวีปอื่น ๆ ได้ โดยใช้กระแสลมมรสุมตามฤดูกาลต่าง ๆ ในมหาสมุทรช่วยในการเดินเรือจนถึงที่หมายได้สำเร็จ แตกต่างจากเรือสำเภาในแถบภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่เดินทางไปยังประเทศใกล้เคียงในแถบภูมิภาคเดียวกัน เพื่อทำการค้าขาย การประมง และการอพยพหาถิ่นที่อยู่ใหม่ ซึ่งการเดินเรือในลักษณะนี้จะใช้เวลาในการเดินทางยาวนานแรมเดือนหรือแรมปี เนื่องจากต้องรอหยุดพักเดินทางให้ทิศทางของลมมรสุมในมหาสมุทรเปลี่ยนทิศทางตามฤดูกาล

ยุคต่อมายุโรปมีการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมการต่อเรือที่ใหญ่ขึ้น โครงสร้างตัวเรือทำด้วยเหล็กภายในตกแต่งด้วยไม้ ทำให้เรือมีความแข็งแรงมีความคงทนทะเลมากขึ้น และมีเครื่องจักรกลที่ใช้พลังงานไอน้ำในการขับเคลื่อนเรือได้สำเร็จ ทำให้การเดินเรือข้ามทะเลและมหาสมุทร ไปยังที่ต่าง ๆได้อย่างรวดเร็วสามารถกำหนดเวลาในการเดินทางได้ และบรรทุกสินค้าได้หลายประเภทรวมอยู่ในลำเดียวกันได้เป็นจำนวนมากรวมถึงการบรรทุกผู้โดยสารไปยังที่ต่าง ๆ ด้วย จึงเป็นก้าวที่สำคัญทำให้มีการต่อสร้างเรือให้มีความสวยงาม สะดวกสบายและใช้เรือบรรทุกผู้โดยสารเป็นการเฉพาะ เพื่อการเดินทางท่องเที่ยวข้ามมหาสมุทรไปยังอีกฝั่งทะเลของอีกทวีปหนึ่งได้ ซึ่งตัวอย่างของเรือโดยสารที่มีความหรูหรา ทันสมัยเป็นที่รู้จักในยุคนั้นคือเรือไททานิค และจากเหตุการณ์ของเรือดังกล่าวนำมาซึ่งทำให้เกิดองค์การทางทะเลระหว่างประเทศ (International Maritime Organization ; IMO) เกิดขึ้นมาเพื่อทำหน้าที่ในการออกอนุสัญญาระหว่างประเทศและกฎระเบียบที่มากำกับดูแลมาตรฐานของเรือและความปลอดภัยในการเดินเรือรวมถึงการกำหนดมาตรฐานของผู้ควบคุมเรือหรือคนประจำเรือให้เป็นมาตราฐานเดียวกันทั่วโลก ทำให้อุตสาหกรรมการเดินเรือของเรือในแต่ละประเภทเกิดการขยายตัวและเติบโตอย่างรวดเร็ว รวมถึงอุตสาหกรรมการเดินเรือท่องเที่ยวโดยใช้เรือประเภทต่าง ๆ ทำให้มีการต่อสร้างเรือที่ใช้ในการเดินทางท่องเที่ยวที่เป็นหมู่คณะ (Cruise Ship) และเรือยอร์ชส่วนตัว (Yacht) ในการพักผ่อนหย่อนใจ สันทนาการและการแข่งขันกีฬาเกิดขึ้นด้วยตามมา

ยุคปัจจุบันการต่อเรือและการเดินเรือมีการพัฒนาอย่างก้าวหน้ามาก มีการแบ่งแยกการใช้เรือเป็นประเภทต่าง ๆ อย่างชัดเจน และใช้เทคโนโลยีการต่อเรือทั้งขนาดใหญ่และขนาดต่าง ๆ ที่มีความทันสมัยมาก นอกจากจะใช้โครงสร้างตัวเรือที่เป็นเหล็กแล้ว ยังมีการใช้วัสดุอย่างอื่นที่มีความแข็งแรงและน้ำหนักเบามาทำเป็นตัวเรือด้วย เช่น อลูมิเนียม ไฟเบอร์กลาส และวัสดุอื่น ๆ มาประกอบทำให้การต่อเรือและซ่อมเรือมีความซับซ้อนมากขึ้น การใช้เครื่องจักรใหญ่ในการขับเคลื่อนเรือเปลี่ยนจากพลังงานไอน้ำมาใช้น้ำมันเชื้อเพลิงประเภทน้ำมันเตา น้ำมันเบนซิน หรือการใช้น้ำมันดีเซลกับเครื่องไฟฟ้าบนเรือรวมถึงการผลิตเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ระบบไฟฟ้า ระบบอิเล็กทรอนิกส์ติดตั้งบนเรือและในห้องเครื่องรวมถึงอุปกรณ์การเดินเรือที่ทันสมัยมีระบบดาวเทียมมาช่วยในการหาตำบลที่เรือได้อย่างแม่นยำ มีระบบการติดต่อสื่อสารระหว่างเรือที่แล่นอยู่กลางทะเลกับหน่วยงานต่าง ๆ บนฝั่งได้อย่างรวดเร็ว มีเครื่องมือในการรับข่าวอากาศ พายุใต้ฝุ่น ได้อย่างปัจจุบันทันด่วน ทำให้การเดินเรือในยุคปัจจุบันมีความปลอดภัยมากขึ้นกว่าแต่ก่อนเป็นอย่างมาก

อย่างไรก็ตามเมื่ออุตสาหกรรมการเดินเรือในทุกประเภทมีการเจริญเติบโต โดยเฉพาะเรือโดยสารหรือเรือที่มีนักท่องเที่ยวร่วมอยู่ด้วยนั้น หัวใจสำคัญของการเดินเรือก็คือผู้ควบคุมเรือ และผู้ที่ปฏิบัติงานบนเรือ หรือที่เรียกว่าคนประจำเรือ ทั้งที่ทำงานประจำอยู่บนเรือและผู้ปฏิบัติงานบนบกที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการเดินเรือทั้งทางด้านการต่อเรือและการซ่อมเรือที่อู่เรือบนฝั่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนประจำเรือที่มีทั้งฝ่ายปากเรือที่เป็นนักเดินเรือควบคุมอยู่บนสะพานเดินเรือ และฝ่ายเครื่องกลเรือที่มีนายช่างกลเรือทำหน้าที่ควบคุมเครื่องจักรกลและดูแลการทำงานของระบบต่าง ๆ รวมถึงการซ่อมบำรุงบนเรือยามฉุกเฉินด้วย นอกจากนี้ในเรือประเภทที่ใช้ในการบรรทุกผู้โดยสาร จำเป็นที่จะต้องมีคนประจำเรือแผนกให้บริการและงานจัดเลี้ยงบนเรือ

ที่จะมาทำหน้าที่ให้บริการและทำอาหารจัดเลี้ยงผู้ปฏิบัติงานบนเรือและผู้โดยสาร โดยต้องมีพนักงานให้บริการในการเสิร์ฟอาหาร ดูแลที่พักอาศัยและทำความสะอาดตามที่ต่าง ๆ บนเรือด้วย ดังนั้นผู้ปฏิบัติงานบนเรือหรือคนประจำเรือ และผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการเดินเรือจะต้องมีความรู้และทักษะความสามารถรวมถึงประสบการณ์ที่มีมาตรฐานอย่างเป็นสากล มีความเป็นมืออาชีพทั้งผู้ที่ปฏิบัติงานบนเรือและผู้ปฏิบัติงานสนับสนุนบนฝั่ง จึงจะเป็นที่ยอมรับของนานาชาติได้

วิวัฒนาการของอุตสาหกรรมการเดินเรือของประเทศไทย

บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือมีความสำคัญมาตั้งแต่การก่อตั้งอาณาจักรสยามในสมัยโบราณแล้ว ดังจะเห็นได้จากสมัยกรุงศรีอยุธยา นอกจากจะใช้เรือในการรบทัพทำศึกสงครามแล้ว ยังมีการต่อเรือเพื่อใช้ในการทำการค้ากับต่างประเทศด้วย โดยในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชเป็นยุคที่การค้าขายทางทะเลมีความเจริญรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก และในเวลาต่อมาในการรบทัพทำศึกสงครามของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงให้มีการต่อเรือและดัดแปลงเรือสินค้าให้เป็นเรือรบ เพื่อยกทัพทางเรือจากจังหวัดจันทบุรีไปกอบกู้กรุงศรีอยุธยาได้จนสำเร็จ และสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ก็ได้มีการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมการเดินเรือเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก โดยการต่อเรือเพื่อใช้ในการรบและขนส่งสินค้าในสมัยนั้น ตัวเรือทั้งหมดจะทำด้วยไม้เนื้อแข็งเชื่อมต่อกันโดยใช้ลูกประสัก ซึ่งเป็นลิ่มไม้เนื้อแข็งตอกเสียบเชื่อมต่อไม้ท้องเรือเข้าด้วยกันมีเสากระโดงเรือที่ใช้ในการกางใบ 2 ถึง 3 เสา เพื่อใช้กำลังลมในการขับเคลื่อนเรือและสามารถบรรทุกสินค้าได้เต็มที่เพียงไม่เกิน 500 ตัน ซึ่งเรียกกันว่าเรือสำเภาไทย ต่อมาในรัชสมัยของรัชกาลที่ 4 ประเทศไทยสามารถต่อเรือกลไฟขึ้นใช้เองสำเร็จเป็นลำแรก ซึ่งมีชื่อว่าเรือพระที่นั่งสยามอรสุมพล โดยตัวเรือทำด้วยไม้ มีความยาวประมาณ 23 เมตร ใช้เครื่องจักรไอน้ำกำลัง 15 แรงม้า ทำความเร็วได้ 7-8 น็อต ทำให้อู่ต่อเรือของไทยในสมัยนั้นสามารถต่อเรือชนิดเครื่องจักรไอน้ำมาใช้เป็นเรือรบและเรือขนส่งสินค้าวิ่งไปต่างประเทศได้เองแทนที่เรือสำเภานับแต่นั้นมา ต่อมาอุตสาหกรรมการเดินเรือของไทยมีการพัฒนาโดยการใช้เทคโนโลยีที่สูงขึ้นโดยใช้เหล็กมาทำเป็นตัวเรือและเปลี่ยนจากเครื่องจักรไอน้ำมาเป็นเครื่องจักรที่ใช้น้ำมันเชื้อเพลิงในการขับเคลื่อนมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้เรือที่ใช้ในการขนส่งสินค้าของประเทศไทยมีการเจริญเติบโตมีขนาดระวางขับน้ำที่ใหญ่ขึ้น สามารถบรรทุกสินค้าได้มากกว่าหนึ่งหมื่นตันขึ้นไป โดยในขณะนั้นประเทศไทยเริ่มมีการต่อและใช้เรือเพื่อการบรรทุกผู้โดยสารอีกด้วย ทำให้มีบริษัทเรือเดินทะเลเกิดขึ้นมากมาย ดังนั้นเมื่อมีการใช้เรือในการขนส่งสินค้ากันอย่างแพร่หลายแล้ว จึงมีอู่ต่อเรือเพิ่มขึ้นอีกตามมา อย่างเช่นอู่บางกอกด็อกจำกัด ก่อตั้งขึ้นในปี พ.ศ.2508 และต่อมาเปลี่ยนเป็นบริษัทอู่กรุงเทพฯจำกัด ซึ่งเป็นรัฐวิสาหกิจ และอู่ราชนาวีมหิดลอดุลยเดช ของกองทัพเรือซึ่งมีภารกิจในการต่อเรือและซ่อมเรือทั้งเรือรบ เรือช่วยรบ ตลอดจนเรือในพระราชพิธี เรือพระที่นั่งต่างๆ นอกจากนี้อู่ต่อเรือของเอกชนก็มีการพัฒนาในการต่อสร้างและซ่อมเรือสินค้าที่มีขนาดใหญ่ได้ เช่น อู่ต่อและซ่อมเรือยูนิไทยชิปยาร์ด อยู่ที่แหลมฉบัง จ.ชลบุรี และอู่เอเชียนมารีน เซอร์วิสส์ หรือ ASIMAR และบริษัทอู่ต่อเรือและซ่อมเรือขนาดเล็ก เช่น เรือยอร์ชและเรือท่องเที่ยวขนาดเล็ก จนกระทั่งต่อสร้างเรือยนต์เร็วด้วย เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาของเรือเดินทะเลที่เป็นประเภทต่างๆ อย่างเฉพาะเจาะจงตามวัตถุประสงค์ของการใช้งานอีกด้วยดังนี้

1. เรือที่ใช้ในการขนส่งสินค้าเช่นเรือบรรทุกสินค้าเอนกประสงค์ (General Cargo Ship) เรือคอนเทนเนอร์ (Container Vessel) เรือบรรทุกสินค้าเทกอง (Bulk Carrier) เรือบรรทุกสินค้าเหลว (Oil and Chemical Tanker) เรือบรรทุกรถโรโร (Ro Ro) เรือห้องเย็น (Reefer Vessel) เรือบรรทุกซุง (Log Carrier) เรือบรรทุกสินค้าชายฝั่ง (Coastal Vessel) เป็นต้น

2. เรือที่ใช้ในการสนับสนุนแท่นขุดเจาะน้ำมันนอกชายฝั่ง เช่น เรือขนส่งวัสดุอุปกรณ์ (Supply Ship) เรือเครน (Crane Barges) เรือขุดเจาะน้ำมัน (Drill Ships) เรือที่พักอาศัยของคนงานแท่นขุดเจาะ (Accommodation Barges) เป็นต้น

3. เรือที่ใช้ในการท่องเที่ยวและพักผ่อนหย่อนใจ เช่นเรือสำราญ (Cruise Ship) เรือขนส่งผู้โดยสารข้ามอ่าว (Ferries) เรือยอร์ช (Yacht) และเรือยนต์เร็ว (Power boat) เป็นต้น

บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือในประเทศไทย

บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือในประเทศไทยที่สำคัญ นับแต่อดีตจนถึงปัจจุบันคือการป้องกันประเทศและความมั่นคงทางทะเลตามแนวชายฝั่งทั้งในทะเลฝั่งอ่าวไทยและทะเลฝั่งอันดามันโดยการจัดกำลังทางเรือของกองทัพเรือไทยจะเป็นในลักษณะของการจัดตามประเภทของเรือ (Type Organization) และการจัดรวมกันตามประเภทของภารกิจ (Task Organization) รวมถึงจัดในลักษะหน่วยเฉพาะกิจด้วย เช่น เรือรบหลวงจักรีนฤเบศร ซึ่งเป็นเรือบรรทุกเครื่องบินขึ้นลงทางดิ่งและเฮลิคอปเตอร์ ลักษณะเป็นเรือรบที่มีขนาดใหญ่ ซึ่งเป็นฐานการปฏิบัติการคุ้มครองประโยชน์ของชาติทางทะเล ช่วยเหลือผู้ประสพภัยและรักษาสิ่งแวดล้อมในทะเล อีกทั้งยังเป็นเรือธงในยามสงครามอีกด้วย โดยเรือรบของไทยส่วนใหญ่มีฐานที่ตั้งอยู่ที่ฐานทัพเรือสัตหีบ ภายในมีท่าเทียบเรือจุกเสม็ดสำหรับจอดเรือและมีอู่ราชนาวีมหิดลอดุลยเดช ซึ่งทำหน้าที่ในการต่อเรือรบให้กับกองทัพเรือที่อยู่ภายในฐานทัพเรือดังกล่าวด้วย

นอกจากนี้เรือยังมีบทบาทสำคัญที่ใช้ในงานพระราชพิธีที่มีมาแต่สมัยโบราณจวบจนถึงปัจจุบันอีกด้วย

บทบาทที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือการใช้เรือในการขนส่งสินค้าภายในประเทศและระหว่างประเทศ เนื่องจากการนำเข้าและส่งออกสินค้าของประเทศจะใช้การขนส่งทางทะเลเป็นหลักเพราะเรือสามารถบรรทุกสินค้าได้เป็นจำนวนมาก ทำให้ต้นทุนการขนส่งต่ำอีกทั้งยังขนส่งได้สะดวกและรวดเร็วขึ้นกว่าแต่ก่อนและมีสินค้าที่ขนส่งเสียหายน้อยมาก ปัจจุบันเรือสินค้าจะแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ตามชนิดของสินค้าที่บรรทุก เช่น เรือบรรทุกตู้คอนเทนเนอร์ (Container Vessel) ที่ส่วนใหญ่เป็นตู้ที่บรรจุสินค้าสำเร็จรูป เป็นเรือที่ทำการบรรทุกขนถ่ายสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว มีท่าเรือเฉพาะที่มีอุปกรณ์การขนถ่ายสินค้าที่ทันสมัย และเรือสามารถทำความเร็วได้ตรงตามตารางกำหนดการ ทำให้สินค้าสามารถส่งไปยังเมืองท่าต่างๆ ของโลกได้อย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ยังมีเรือประเภทเอนกประสงค์ (General Cargo Ship) ที่สามารถบรรทุกสินค้าได้หลากหลายประเภทอยู่ในเรือลำเดียวกันทำให้การขนส่งสินค้าที่มีลักษณะพิเศษ จะสามารถขนส่งได้เฉพาะทางเรือเท่านั้น เช่น สินค้าหนัก (Heavy Cargo) สินค้าขนาดใหญ่มาก (Power Plant) หรือโครงสร้างของโรงงานอุตสาหกรรม (Project Cargo) เป็นต้น รวมถึงเรือบรรทุกสินค้าเทกอง (Bulk Carrier) ที่ปัจจุบันสามารถบรรทุกสินค้าได้มากถึง 50,000 – 60,000 ตันต่อหนึ่งเที่ยวเรือซึ่งสินค้าส่วนใหญ่ จะเป็นประเภทวัตถุดิบทางการเกษตรหรือจำพวกถ่านหินและแร่ชนิดต่างๆ เป็นต้น และเรือยังมีบทบาทในภาคส่วนของธุรกิจพลังงานและการสำรวจขุดเจาะน้ำมันกลางทะเล โดยการใช้เรือบรรทุกน้ำมัน (Oil Tanker) และเรือสนับสนุนในงานแท่นขุดเจาะน้ำมันกลางทะเล เช่น เรือออฟชอร์ (Offshore Vessel) เรือซับพลาย (Supply Vessel) และเรือขนส่งคนงานบนแท่นขุดเจาะน้ำมันกลางทะเล (Crew Boat) เป็นต้น

นอกจากนี้บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือในประเทศไทยยังเชื่อมโยงกับธุรกิจการท่องเที่ยวทางทะเลด้วย เนื่องจากภูมิประเทศของไทยติดกับชายฝั่งทะเลอ่าวไทยและชายฝั่งทะเลอันดามันซึ่งมีเกาะแก่ง และชายหาดมีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามซึ่งต้องใช้เรือในการเดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่เหล่านั้น ตั้งแต่เรือท่องเที่ยวขนาดใหญ่ (Cruise Ship) ที่นำพาผู้โดยสารไปกับเรือเป็นจำนวนมากและเรือยอร์ชขนาดใหญ่ (Super Yacht) ที่บรรทุกผู้โดยสารได้จำนวนกว่า 100 คน รวมถึงเรือยอร์ชส่วนตัวขนาดกลางและขนาดเล็กด้วย ที่ใช้เพื่อการพักผ่อนหย่อนใจและการสันทนาการ รวมถึงการแข่งขันกีฬาทางน้ำ ทำให้เกิดธุรกิจการให้เช่าเรือยอร์ชและธุรกิจต่อเนื่องที่เกี่ยวข้องด้วย เช่น อาชีพที่ต้องไปปฏิบัติงานบนเรือยอร์ช ได้แก่ อาชีพคนขับเรือหรือกัปตันเรือยอร์ชที่ทำหน้าที่ควบคุมเรือทั้งหมด อาชีพนายช่างกลเรือยอร์ชที่ควบคุมเครื่องจักรและระบบไฟฟ้าของเรือ รวมถึงอาชีพคนครัวหรือเชฟบนเรือยอร์ชในแผนกการให้บริการและงานจัดเลี้ยงบนเรือด้วย ส่วนอาชีพที่เกี่ยวเนื่องกับเรือยอร์ชที่คอยสนับสนุนบนฝั่งคืออาชีพช่างต่อเรือและช่างซ่อมบำรุงเรือยอร์ชและธุรกิจการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และน้ำมัน น้ำจืด เสบียงเรือที่จำเป็น โดยจะต้องใช้ผู้ที่อยู่ในวิชาชีพที่มีทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพมีมาตรฐานในระดับสากล เพื่อทำให้เกิดความมั่นใจกับเจ้าของเรือและผู้โดยสารรวมถึงนักท่องเที่ยวและทำให้อุตสาหกรรมการเดินเรือในภาคส่วนของการท่องเที่ยวทางทะเลเกิดการพัฒนาส่งผลต่อการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศได้อย่างยั่งยืน

ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ช

ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ช หมายถึงห่วงโซ่ที่ประกอบด้วยผู้ที่มีส่วนร่วมเข้าไปเกี่ยวข้องกับการบริการไปจนถึงการส่งมอบความประทับใจหรือความสุขให้ลูกค้าในธุรกิจการท่องเที่ยวทางทะเลด้วยเรือยอร์ช และเครือข่ายของอุตสาหกรรมการเดินเรือที่มีส่วนร่วมในการเดินเรือยอร์ชสำหรับการท่องเที่ยวทางทะเล รวมไปถึงการส่งมอบบริการนั้น ให้กับผู้โดยสารหรือนักท่องเที่ยวโดยการจัดองค์ประกอบของห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือ เพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ชมีดังนี้

1. เจ้าของเรือ (Yacht Owner) หรือผู้ให้เช่าเรือยอร์ช (Yacht Charter) คือ ผู้ที่ซื้อเรือมาจากบริษัทที่สร้าง และพัฒนาเรือโดยการซื้อและทำการจดทะเบียนเพื่อนำมาประกอบธุรกิจ

2. ผู้เช่าเรือ (Ship Charterer) คือ ผู้ที่ทำการเช่าเรือจากผู้ซื้ออีกที มีการทำสัญญาเช่าเป็นรายวัน เดือน หรือปี เพื่อนำมาให้บริการแก่ลูกค้า

3. ผู้ประกอบการท่องเที่ยวทางทะเล ได้แก่ผู้ประกอบธุรกิจนำเที่ยวไปยังสถานที่หนึ่งสถานที่ใด ภายในราชอาณาจักรไทย โดยจะดำเนินการจัดนำเที่ยวไปในสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ภายในน่านน้ำไทย โดยการขายบริการนำเที่ยวจะเป็นการขายตรง หรืออาจขายผ่านบริษัทตัวแทนก็ได้ ซึ่งโดยมากมักจะเป็นผู้ประกอบการนำเที่ยวที่มีความชำนาญพิเศษเฉพาะด้าน เนื่องจากมีขอบเขตการจัดนำเที่ยวที่จำกัดทางทะเล เช่น จัดนำเที่ยวตามเส้นทางเฉพาะในทะเล หรืออาจจัดนำเที่ยวเป็นครั้งคราว หรือตามความต้องการของลูกค้า เช่น การจัดทัวร์การล่องเรือ การแล่นเรือ การดำน้ำและการแข่งขันกีฬาและสันทนาการ เป็นต้น

4. ผู้ประกอบการท่าจอดเรือยอร์ช หมายถึงผู้ให้บริการจอดเรือและดูแลความปลอดภัยของเรือรวมถึงบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามที่ลูกค้าต้องการ โดยจากข้อมูลของกรมเจ้าท่าพบว่า ในปัจจุบันท่าเรือยอร์ช หรือท่าเรือมารีน่า ในฝั่งทะเลอันดามัน มีท่าเทียบเรือรวมทั้งสิ้น 6 แห่ง โดยอยู่ในพื้นที่ จังหวัดภูเก็ต เช่น

ท่าเทียบเรือยอร์ช ฮาเว่น มารีน่า (Yacht Haven Marina) ท่าเทียบเรือรอยัลภูเก็ต มารีน่า (Royal Phuket Marina) ท่าเทียบเรือภูเก็ตโบ๊ท ลากูน (Phuket Boat Lagoon) ท่าเทียบเรืออ่าวปอ แกรนด์ มารีน่า (Ao Por Grand Marina) ท่าเรืออ่าวฉลอง (Ao Chalong Marina) และในจังหวัดกระบี่อีก เช่น ท่าเรือกระบี่ โบ๊ทลากูน (Krabi Boat Lagoon Marina) ท่าเทียบเรือกระบี่ ริเวอร์ มารีน่า (Krabi River Marina) ส่วนทางด้านฝั่งทะเลอ่าวไทยมีมารีน่า ได้แก่ โอเชี่ยนมารีน่า ยอร์ชคลับ จังหวัดชลบุรี เรซเซอร์ มารีน่า (Racer Marina) จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สยามรอยัลวิล และมารีน่า แอนด์ รีสอร์ท เกาะช้าง จังหวัดตราด

5. ผู้ควบคุมเรือและคนประจำเรือยอร์ช ซึ่งได้แก่ ฝ่ายปากเรือ เช่น กัปตันเรือยอร์ช (Captain/Yacht Master) นักเดินเรือยอร์ช (Deck Officer) นายท้ายเรือ/คนขับเรือ Able Body Seaman (A/B) และฝ่ายช่างกลเช่น ต้นกล (Chief Engineer) นายช่างกล (Engineer Officer) รวมถึง ฝ่ายให้บริการและจัดเลี้ยงบนเรือเช่น พ่อครัว/เชฟบนเรือ (Chef/Cook) บริกร/พนักงานเสิร์ฟ (Mess/Steward/Stewardess)

6. ลูกค้า ส่วนใหญ่ได้แก่ผู้โดยสาร นักท่องเที่ยว และผู้เรียนในสถาบันฝึกอบรมต่าง ๆ

นอกนี้ยังมีองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องซึ่งประกอบไปด้วย กรมเจ้าท่าซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านความปลอดภัยในการเดินเรือ ศูนย์อำนวยการรักษาผลประโยชน์ของชาติทางทะเล อู่ต่อเรือและซ่อมเรือยอร์ช สถาบันและโรงเรียนที่ฝึกอบรมให้กับผู้ที่ปฏิบัติงานบนเรือยอร์ช โรงแรมและที่พัก ธุรกิจและบริการด้านการจัดส่งเสบียงอาหารให้กับเรือยอร์ช ธุรกิจการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำจืดและธุรกิจการแข่งขันการแล่นเรือใบ ธุรกิจการตรวจเรือ

ดังนั้นห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ช จะมีการพัฒนาเจริญก้าวหน้าได้อย่างยั่งยืน ต้องอาศัยการจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างเป็นระบบ โดยต้องคำนึงถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องจากต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ ซึ่งมีดังนี้

1. ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือยอร์ชเพื่อการท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านต้นน้ำ ที่ควรคำนึงถึงมีดังนี้

1.1 แหล่งท่องเที่ยวทางแถบชายฝั่งอันดามัน ได้แก่อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์ จังหวัดพังงา เช่นเกาะสุรินทร์เหนือ เกาะสุรินทร์ใต้ เกาะรี เกาะไข่ และเกาะกลาง เป็นต้น และหมู่เกาะพีพี จังหวัดกระบี่ เช่น เกาะพีพีดอน เกาะพีพีเล เกาะปิด๊ะนอก เกาะปิด๊ะใน เกาะยูง และเกาะไม้ไผ่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอ่าวเขาควาย จังหวัดระนอง ซึ่งอยู่ภายในอุทยานแห่งชาติแหลมสน ลักษณะของอ่าวมีการโค้งของอ่าวส่วนของชายหาดแบบครึ่งวงกลมคล้ายกับเขาควายที่มีความยาวประมาณ 2 กิโลเมตรอีกด้วย ส่วนเกาะมุก จังหวัดตรัง เป็นเกาะที่มีลักษณะเป็นโขดผาสูงสวยงาม และเกาะสิมิลัน จังหวัดพังงา เช่น เกาะบอน เกาะบางู เกาะปายู เกาะห้า เกาะเมียง เกาะปายัง และเกาะหูยง เป็นต้น และเกาะหลีเป๊ะ จังหวัดสตูล เป็นเกาะเล็ก ๆ ของทางตอนใต้ทะเลอันดามัน รวมถึงเกาะห้อง หรือ เกาะเหลาบิเละ จังหวัดกระบี่ เป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางทะเล ที่มีทั้งความสวยงามทางทัศนียภาพของทะเลเป็นต้น และยังมีเกาะไม้ท่อน จังหวัดภูเก็ต ที่มีกิจกรรมการดำน้ำชมแนวประการังได้อีกด้วย ส่วนฝั่งอ่าวไทยจะมี เกาะสมุย เกาะพงัน หมู่เกาะอ่างทอง จ.สุราษฎร์ธานี และเกาะสีชัง เกาะเสม็ด เกาะล้าน เกาะแสมสาร ที่อยู่จังหวัดชลบุรี รวมถึงเกาะกูด เกาะช้าง เกาะหมาก จ.ตราด ด้วย

1.2 ผู้ควบคุมเรือยอร์ชและผู้ให้บริการบนเรือยอร์ช ที่มีสมรรถนะและทักษะความสามารถและประสบการณ์ในแต่ละตำแหน่งบนเรือตามหน้าที่ต่างๆ เช่น กัปตันเรือยอร์ช (Captain /Yacht Master) ต้นกล (Chief Engineer) พ่อครัว/เชฟบนเรือ (Chef/Cook) เป็นต้น

1.3 เรือยอร์ชที่มีความคงทนทะเลและความปลอดภัย รวมถึงความสะดวกสบายบนเรือโดยเจ้าของเรือหรือผู้ให้เช่าเรือจะต้องจัดให้มีการตรวจสำรวจเรือตามมาตรฐานรับรองที่ได้จดทะเบียนเรือไว้

1.4 ข้อมูลข่าวสารการพยากรณ์อากาศ การจราจรทางน้ำ และกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ

เป็นต้น

2. ปัจจัยทางด้านกลางน้ำ มีดังนี้

2.1 การเดินเรือตามเส้นทางเดินเรือยอร์ชไปยังแหล่งท่องเที่ยวเป้าหมาย การวางแผนการเดินเรือ กำหนดการตามตารางการเข้า ออกของเรือ

2.2 ห้องพักและสิ่งอำนวยความสะดวกภายในเรือ การทำความสะอาด เครื่องซักผ้า การจัด

ที่นอนหรือการปูเตียง

2.3 การให้บริการและการจัดเลี้ยงอาหารบนเรือ การวางแผนเสบียงอาหาร การจัดเสบียงและสุขอนามัยบนเรือ

2.4 การซ่อมเรือกรณีฉุกเฉินหรือเครื่องจักรขัดข้อง การจัดเตรียมอะไหล่ วัสดุอุปกรณ์ และการซ่อมบำรุงบนเรือ

3. ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือยอร์ชเพื่อการท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านปลายน้ำ มีดังนี้

3.1 ผู้โดยสารหรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการความปลอดภัยในการเดินทาง

3.2 ความประทับใจหรือความพึงพอใจของผู้โดยสารและนักท่องเที่ยว

3.3 คุณค่าที่เกิดขึ้นจากการท่องเที่ยวบนเรือยอร์ชของผู้โดยสารและนักท่องเที่ยว ทำให้ลูกค้าอยากที่จะกลับมาใช้บริการซ้ำอีก

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ

สาขาเดินเรือยอร์ช

อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
YC.1.1	มีความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช
YC.1.2	สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง
YC.1.3	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
YC.2.1	ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช
YC.2.2	เตรียมการประกอบอาหารตามแผน
YC.2.3	ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเดินเรือยอร์ช อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้มีทักษะในการทำงานตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้แล้ว แก้ไขปัญหาที่พบเป็นประจำ ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน
ทำงานได้ตามขั้นตอนที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนและปลอดภัย
โดยเป็นบุคคลที่มีความรู้และปฏิบัติงานได้ตามหลักความปลอดภัยพื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช
มีทักษะในการจัดเลี้ยงและประกอบอาหารบนเรือยอร์ช โดยทำหน้าที่ในการปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช เตรียมการประกอบอาหารตามที่ได้รับมอบหมาย และปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัยบนเรือยอร์ช มีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน และรายงานผลการปฏิบัติงาน สามารถปฏิบัติงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. จบการศึกษาในระดับ ปวช. หรือ กำลังศึกษาในสาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรมหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระดับ ปวส.
2. มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องทำงานด้านสาขาวิชาชีพการเดินเรือ อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช อย่างน้อย 1 ปี โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด พร้อม/**หรือ** แสดงหลักฐานแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา เพื่อประกอบการพิจารณา
3. หนังสือรับรองมีอายุ 3 ปี โดยผู้ประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรองจะต้องแสดงหลักฐานการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพย้อนหลังอย่างน้อย 1 ปี ถ้าไม่สามารถแสดงหลักฐานได้จะต้องประเมินใหม่ในทุกหน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ มีอายุ 5 ปี
2. ผู้ประสงค์ขอต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพแจ้งความประสงค์ต่อองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ล่วงหน้าก่อนวันหมดอายุที่ระบุตามหนังสือรับรองฯ ไม่น้อยกว่า 90 วัน พร้อมแสดงหลักฐานการปฏิบัติงานในอาชีพ
3. หากไม่สามารถดำเนินการได้ตามข้อ 2 ให้ผู้ประสงค์ขอต่ออายุหนังสือรับรองฯ ประเมินใหม่ในทุก หน่วยสมรรถนะของระดับคุณวุฒิวิชาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยวและการโรงแรม กลุ่มผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง ร้านอาหาร โรงแรม ร้านอาหารริมบาทวิถี เรือสำราญ หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และนักเรียนนักศึกษาหรือผู้ที่ศึกษาทางด้านอาหาร การท่องเที่ยวและการโรงแรม

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

YC.1.1 มีความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช

YC.1.2 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง

YC.1.3 ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

YC.2.1 ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

YC.2.2 เตรียมการประกอบอาหารตามแผน

YC.2.3 ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ 19/12/2565

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
คำอธิบาย	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
ยกระดับมาตรฐาน การเดินเรือของประเทศไทยมุ่งสู่สากล	YN	เดินเรือให้ได้มาตราฐานตามหลักสากล	YC.1	สมรรถนะร่วมสาขาการเดินเรือ อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช
			YC.2	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ 19/12/2565

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**
YC.1	สมรรถนะร่วมสาขาการเดินเรือ อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.1.1	มีความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช	YC.1.1.1	เข้าใจความหมายและแยกแยะประเภทของการจัดเลี้ยงและงานครัว
				YC.1.1.2	จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช
				YC.1.1.3	จัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในประกอบอาหารบนเรือยอร์ช
				YC.1.1.4	เข้าใจประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
				YC.1.1.5	จัดเตรียมอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ
				YC.1.1.6	ปฏิบัติการต้อนรับและให้บริการลูกค้าได้อย่างมีมารยาท
				YC.1.1.7	ปฏิบัติหน้าที่ได้ตามจรรยาบรรณของพนักงานจัดเลี้ยง
		YC.1.2	สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง	YC.1.2.1	ปฏิบัติงานได้ตามขั้นตอนโดยใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง
				YC.1.2.2	สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับลูกค้าในระดับพื้นฐาน
				YC.1.2.3	อ่านเอกสารเกี่ยวกับงานอาหารและการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ
		YC.1.3	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย	YC.1.3.1	ปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชได้อย่างปลอดภัย
				YC.1.3.2	ปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
				YC.1.3.3	ปฐมพยาบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรือยอร์ช
YC.2	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.2.1	ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.2.1.1	ทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ก่อน-หลังงานจัดเลี้ยง
				YC.2.1.2	จัดโต๊ะอาหารตามประเภทที่ลูกค้ากำหนด
				YC.2.1.3	ให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณภาพ (Service Quality)
		YC.2.2	เตรียมการประกอบอาหารตามแผน	YC.2.2.1	จัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่ละประเภทตามแผน
				YC.2.2.2	จัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร

หน้าที่หลัก Key Function		หน่วยสมรรถนะ Unit of Competence		หน่วยสมรรถนะย่อย Element of Competence	
รหัส	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**	**รหัส**	**คำอธิบาย**
YC.2	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.2.2	เตรียมการประกอบอาหารตามแผน	YC.2.2.3	ใช้อุปกรณ์ และชั่ง ตวง วัตถุดิบเพื่อให้สัดส่วนตามสูตรมาตรฐาน
				YC.2.2.4	จัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามชนิดและอุณหภูมิเพื่อให้คงคุณภาพที่ดี
		YC.2.3	ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย	YC.2.3.1	ปฏิบัติตามข้อกำหนดในการกำจัดของเสียบนเรือ
				YC.2.3.2	ลดปริมาณของเสียบนเรือโดยการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทิ้ง (food waste)
				YC.2.3.3	กำจัดของเสียบนเรือตามข้อกำหนดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.1.1

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ มีความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO-08
1412 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร
5120 คนทำอาหาร
5132 คนชงเครื่องดื่มในร้าน
อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถเข้าใจความหมายและแยะแยะประเภทของการจัดเลี้ยงและงานครัว อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาหารและโภชนาการ การปฏิบัติในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า และหน้าที่และจรรยาบรรณของพนักงาน

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

-N/A-

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

-N/A-

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.1.1 เข้าใจความหมายและแยกแยะประเภทของการจัดเลี้ยงและงานครัว	อธิบายความหมายและภาพรวมของการจัดเลี้ยงและงานครัว อธิบายประเภทของอาหารงานเลี้ยงแบบต่างๆ	ข้อสอบข้อเขียน
YC.1.1.2 จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	อธิบายหลักการ การชั่ง ตวง วัด และระบุชนิดอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ตามรูปแบบและลักษณะการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช อธิบายวิธีการทำความสะอาดและการดูแลรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.1.3 จัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในประกอบอาหารบนเรือยอร์ช	อธิบายหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแช่แข็งในการประกอบอาหารสำหรับการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช อธิบายวิธีการเตรียมเนื้อประเภทต่างๆ รวมทั้งผักและผลไม้สำหรับการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช อธิบายการเก็บรักษาเนื้อประเภทต่างๆ รวมทั้งผักและผลไม้สำหรับการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช จัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในประกอบอาหารบนเรือยอร์ช	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
YC.1.1.4 เข้าใจประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	สามารถจำแนกการบริการอาหารประเภทต่างๆ สามารถจำแนกการบริการเครื่องดื่มประเภทต่างๆ อธิบายรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม	ข้อสอบข้อเขียน
YC.1.1.5 จัดเตรียมอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	ระบุความสำคัญของการจัดเตรียมอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ อธิบายลักษณะของผู้แพ้อาหาร อาการ ของแพ้อาหาร และวิธีการแก้ไข อธิบายบทบาทของโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของพนักงานและลูกค้า	ข้อสอบข้อเขียน
YC.1.1.6 ปฏิบัติการต้อนรับและให้บริการลูกค้าได้อย่างมีมารยาท	อธิบายความหมายและคุณลักษณะของการบริการลูกค้า อธิบายมาตรฐานการบริการลูกค้า อธิบายหลักการทำงานเป็นทีมและการทำงานร่วมกับผู้อื่น ต้อนรับและให้บริการลูกค้าได้อย่างมีมาตรฐานการบริการและมีมารยาท	ข้อสอบข้อเขียน
YC.1.1.7 ปฏิบัติหน้าที่ได้ตามจรรยาบรรณของพนักงานจัดเลี้ยง	อธิบายคุณสมบัติของคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ระบุหน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงานแต่ละตำแหน่ง อธิบายจรรยาบรรณวิชาชีพของพนักงานจัดเลี้ยงได้	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

-N/A-

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. การจำแนกประเภทของการจัดเลี้ยงและงานครัวได้
2. ทักษะด้านการปฏิบัติงานในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า
3. ทักษะในการทำงานเป็นทีม
4. ทักษะในการอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และการเตรียมอาหาร
5. ทักษะคุณสมบัติที่ดีของผู้ให้บริการ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงบนเรือ
2. ความรู้เรื่องโภชนาการ
3. ความรู้เกี่ยวกับจรรณยาบรรณ หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงาน
4. ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ
5. ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3. แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน (ถ้ามี)เอกสารผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการในด้านที่เกี่ยวข้องกับการการจัดเลี้ยง หรือการประกอบอาหาร หรือการดำเนินงานในด้านที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
3. ผลของการสอบปรนัย
4. ผลการทดสอบสัมภาษณ์

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

1.1 หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน

1.2 หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ

1.3 แฟ้มสะสมงาน

2. พิจารณาหลักฐานความรู้

2.1 ผลการประเมินจากการทดสอบแบบปรนัย

2.2 ผลการสอบสัมภาษณ์

15. ขอบเขต (Range Statement)

-N/A-

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

-N/A-

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

-N/A-

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ประเมินด้วยข้อสอบปรนัย
2. ประเมินโดยการสัมภาษณ์
3. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานอื่นๆ เช่นหนังสือรับรอง เอกสารรับรองการผ่านอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.1.2

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO-08
1412 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร
5120 คนทำอาหาร
5132 คนชงเครื่องดื่มในร้าน
อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถสื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับลูกค้าในระดับพื้นฐาน สามารถทำงานตามขั้นตอน และอ่านเอกสารเกี่ยวกับงานอาหารและการจัดเลี้ยงเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.2.1 ปฏิบัติงานได้ตามขั้นตอนโดยใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง	ใช้ภาษาเทคนิคสำหรับงานจัดเลี้ยงทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษสื่อสารในงานจัดเลี้ยงได้อย่างถูกต้อง ตีความหมายจากการสื่อสารด้วยภาษาเทคนิคที่ใช้ในงานจัดเลี้ยงทั้งภาษาไทยและภาภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง ทำงานตามที่ได้รับมอบหมายด้วยการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยงได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน
YC.1.2.2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับลูกค้าในระดับพื้นฐาน	ระบุคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือ สื่อสารกับลูกค้าในรายละเอียดของความต้องการในการรับประทานอาหารได้ (ข้อมูลการแพ้อาหาร ข้อจำกัดทางอาหาร ความต้องการในการรับประทานอาหาร หรือข้อจำกัดในการให้บริการอาหาร) ได้ ให้คำแนะนำลูกค้าบนเรือเกี่ยวกับข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารและการจัดเลี้ยงโดยใช้ภาษาอังกฤษได้	ข้อสอบข้อเขียน การจำลองสถานการณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.2.3 อ่านเอกสาร เกี่ยวกับงานอาหารและการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ	เข้าใจคำศัพท์ภาษาอังกฤษพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงแ ละสูตรการประกอบอาหาร สรุปประเด็นเป็นภาษาไทยพร้อมกับอธิบายข้อมูลรายละเอียด เกี่ยวกับอาหารและการจัดเลี้ยง	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติงานบริการจัดเลี้ยง
2. ทักษะการสื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษในระดับพื้นฐาน
3. ทักษะการอ่านและสรุปเอกสารภาษาอังกฤษ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การใช้คำศัพท์ภาษาอังกฤษพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงและงานครัว
2. การให้คำแนะนำ การถามตอบ เกี่ยวการจัดเลี้ยงบนเรือ
3. การอ่านภาษาอังกฤษ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ
ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)
Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3. แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน เอกสารตัวอย่างโครงการ หรือผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือหนังสือรับรองผลการทดสอบภาษาอังกฤษ จากสถาบันที่เชื่อถือได้
3. ผลของการสอบปรนัย
4. ผลของการแสดงการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมิน เกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง
ทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

1. พิจารณาหลักฐานการปฏิบัติงาน

1.1 หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน ที่แสดงถึงความสามารถในการใช้ภาษาอังกฤษ

1.2 การแสดงการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติด้วยภาษาอังกฤษ

2. พิจารณาหลักฐานความรู้

2.1 หนังสือรับรองผลการทดสอบภาษาอังกฤษ จากสถาบันที่เชื่อถือได้

2.2 การประเมินด้วยข้อสอบปรนัย

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ประเมินด้วยข้อสอบปรนัยชนิด 4 ตัวเลือก
2. ประเมินจากการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ
3. พิจารณาจากหลักฐานการปฏิบัติงานอื่นๆ เช่นหนังสือรับรอง เอกสารรับรองการผ่านอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.1.3

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชได้อย่างปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย และสามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรือยอร์ชได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.3.1 ปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชได้อย่างปลอดภัย	อธิบายรายละเอียดของกฎหมายด้านความปลอดภัยการปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ช ระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชและแนวทางการป้องกัน ระบุพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยในการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช ประเมินความเสี่ยงและระบุวิธีการจัดการความเสี่ยงในเบื้องต้น ในงานบริการจัดเลี้ยงบนเรือ รายงานเหตุการณ์กรณีเกิดอุบัติเหตุและการได้รับบาดเจ็บจากการปฏิบัติงานบริการจัดเลี้ยงบนเรือ	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์
YC.1.3.2 ปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย	ระบุข้อกำหนดและกฎระเบียบต่างๆในการปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ช อธิบายหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขของสุขลักษณะที่ดีสำหรับการจัดเตรียมอาหารบนเรือยอร์ช ปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลได้อย่างถูกหลักสุขอนามัย ระบุอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนข้าม อาหารเป็นพิษและแนวทางการป้องกัน	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.3.3 ปฐมพยาบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรือยอร์ช	ระบุอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นในการปฐมพยาบาลบนเรือยอร์ช อธิบายวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นในกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรือยอร์ช ระบุอุบัติเหตุที่อาจเกิดในงานครัวและวิธีการปฐมพยาบาลเฉพาะกรณีที่เกิดขึ้นในครัวบนเรือยอร์ช	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการแก้ไขปัญหาและตัดสินใจ
2. ทักษะการปฏิบัติงานครัวและการจัดเลี้ยงบนเรือ
3. ทักษะการจัดการรความเสี่ยง
4. ทักษะภาวะผู้นำ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. การระบุปัญหา
2. การเสนอทางเลือกในการแก้ปัญหา
3. กระบวนการแก้ปัญหา
4. กฎหมายความปลอดภัยและสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง
9. การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3.แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการในด้านที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
3. ผลของการสอบปรนัย
4. ผลการทดสอบสัมภาษณ์/ปฏิบัติ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ
โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

การประเมินผลความรู้โดยประเมินจากคะแนนการสอบปรนัย ผลการสอบสัมภาษณ์ และแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ประเมินด้วยข้อสอบปรนัย
2. ประเมินโดยการสัมภาษณ์ตามข้อคำถามที่กำหนดไว้
3. ประเมินจากหลักฐานอื่นๆ เช่น หนังสือรับรอง เอกสารรับรองการผ่านอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.2.1

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO-08
1412 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร
5120 คนทำอาหาร
5132 คนชงเครื่องดื่มในร้าน
อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องมีความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ก่อน-หลังงานจัดเลี้ยง จัดโต๊ะอาหารตามประเภทที่ลูกค้ากำหนด และให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณภาพได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.2.1.1 ทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ก่อน-หลังงานจัดเลี้ยง	ระบุชนิดและวิธีการใช้ผู้ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทำความสะอาดในงานครัว ระบุชนิดและวิธีการใช้รู้อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดในงานครัว ทำความสะอาด และกำจัดคราบต่างๆ ในครัวบนเรือให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ เก็บรักษาอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.1.2 จัดโต๊ะอาหารตามประเภทที่ลูกค้ากำหนด	จัดโต๊ะอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ จัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก จัดโต๊ะเลี้ยงรับรองประเภทต่างๆ วางอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การจำลองสถานการณ์
YC.2.1.3 ให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณภาพ (Service Quality)	เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม จดจำลักษณะและความต้องการลูกค้า ให้บริการที่หลากหลายและบริการด้วยใจ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติงานครัวและการจัดเลี้ยง
2. ทักษะการจัดโต๊ะอาหาร
4. ทักษะการบริการลูกค้า
5. ทักษะในการติดต่อสื่อสาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้งานจัดเลี้ยง
2. ความรู้เกี่ยวกับการบำรุงรักษาอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้งานจัดเลี้ยง
3. ความรู้เกี่ยวกับโต๊ะอาหารประเภทต่างๆ
4. ความรู้เกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3.แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการในด้านที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
3. ผลของการสอบปรนัย
4. ผลการทดสอบสัมภาษณ์/ปฏิบัติ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ
โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

การประเมินผลความรู้โดยประเมินจากคะแนนการสอบปรนัย ผลการสอบสัมภาษณ์ และแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ประเมินด้วยข้อสอบปรนัย
2. ประเมินจากการจำลองสถานการณ์และบทบาทสมมติ
3. ประเมินจากหลักฐานอื่นๆ เช่น หนังสือรับรอง เอกสารรับรองการผ่านอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน จะต้องดำเนินการควบคู่การสัมภาษณ์ด้วย

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.2.2

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมการประกอบอาหารตามแผน

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO-08
1412 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร
5120 คนทำอาหาร
5132 คนชงเครื่องดื่มในร้าน
อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่ละประเภท เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร ตวง และตรวจสอบวัตถุดิบตามสูตรมาตรฐาน และสามารถจัดเก็บวัตถุดิบให้ถูกต้องตามชนิดและอุณหภูมิของวัตถุดิบเพื่อให้มีคุณภาพดีที่สุดได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.2.2.1 จัดเตรียมวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารแต่ละประเภทตามแผน	เตรียมเนื้อสัตว์ เตรียมผักและผลไม้ เตรียมเครื่องปรุง	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.2.2 จัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร	เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ในการหั่น ตัด สับ และบด เตรียมภาชนะที่ใช้ทำและผสมอาหาร เตรียมภาชนะที่ใช้ในการหุงต้มอาหาร เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดงาน	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.2.3 ใช้อุปกรณ์ และชั่ง ตวง วัตถุดิบ เพื่อให้สัดส่วนตามสูตรมาตรฐาน	ระบุประเภทของอุปกรณ์การชั่งตวงวัตถุดิบ ชั่งตวงวัตถุดิบตามสูตรอาหาร บันทึกการชั่งตวงวัตถุดิบ	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.2.4 จัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามชนิดและอุณหภูมิเพื่อให้คงคุณภาพที่ดี	ล้างทำความสะอาดและเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกประเภทของอาหารและจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เขียนกำกับวันที่รับวัตถุดิบเข้าร้าน ตรวจเช็คอุณหภูมิและความชื้นของที่จัดเก็บ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดเตรียมวัตถุดิบในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร
2. ทักษะการจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร
3. ทักษะใช้อุปกรณ์ ในการชั่ง ตวงวัตถุดิบสำหรับใช้ประกอบอาหาร
4. ทักษะการจัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ด้านวัตถุดิบ และเครื่องปรุงที่ใช้ในการประกอบอาหาร
2. ความรู้วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารและงานเลี้ยง
3. ความรู้อุปกรณ์การชั่งตวงวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร
4. ความรูประเภทของอาหารและจัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3.แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการในด้านที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
3. ผลของการสอบปรนัย
4. ผลการทดสอบสัมภาษณ์/ปฏิบัติ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ
โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

การประเมินผลความรู้โดยประเมินจากคะแนนการสอบปรนัย ผลการสอบสัมภาษณ์ และแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ประเมินด้วยข้อสอบปรนัย
2. ประเมินจากหลักฐานอื่นๆ เช่น หนังสือรับรอง เอกสารรับรองการผ่านอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน จะต้องดำเนินการควบคู่การสัมภาษณ์ด้วย

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.2.3

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย

3. ทบทวนครั้งที่ N/A

4. สร้างใหม่ ☑ **ปรับปรุง** ☐

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO-08
1412 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร
5120 คนทำอาหาร
5132 คนชงเครื่องดื่มในร้าน
อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดในการกำจัดของเสียบนเรือ ลดปริมาณของเสียบนเรือโดยการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทิ้ง และกำจัดของเสียบนเรือตามข้อกำหนดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

N/A

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.2.3.1 ปฏิบัติตามข้อกำหนดในการกำจัดของเสียบนเรือ	ข้อบังคับในการแจ้งข้อมูลของเสียบนเรือ วิธีการและเงื่อนไขในการจัดเก็บของเสียจากเรือ	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.3.2 ลดปริมาณของเสียบนเรือโดยการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทิ้ง (food waste)	ตรวจรับวัตถุดิบอย่างละเอียด จดบันทึกวันเข้าของวัตถุดิบอย่างชัดเจนโดยการใช้ติดสติ๊กเกอร์หรือป้ายบ่งชี้เพื่อการทำ FIFO (First In First Out) ที่มีประสิทธิภาพ สังเกตปริมาณอาหารเหลือ บันทึกปริมาณและประเภทของเสีย	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.3.3 กำจัดของเสียบนเรือตามข้อกำหนดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	คัดแยกขยะประเภท ขวด พลาสติก ขวด แก้ว คัดแยกขยะพวกอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร เศษผลไม้ ใช้ตระแกรงกรองเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้ง	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติงานบนเรือ
2. ทักษะการสังเกต
3. ทักษะการจดบันทึก
4. ทักษะการจัดการของเสียบนเรือ

(ข) ความต้องการด้านความรู้

1. ความรู้ข้อกำหนดในการกำจัดของเสียบนเรือ
2. ความรู้ด้านการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทิ้ง
3. ความรู้ด้านการคัดแยกขยะ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกันกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

Skill and Knowledge)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณวุฒิที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3.แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงาน ของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณวุฒิการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการในด้านที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
3. ผลของการสอบปรนัย
4. ผลการทดสอบสัมภาษณ์/ปฏิบัติ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ
โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

การประเมินผลความรู้โดยประเมินจากคะแนนการสอบปรนัย ผลการสอบสัมภาษณ์ และแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

1. ประเมินด้วยข้อสอบปรนัย
2. ประเมินจากหลักฐานอื่นๆ เช่น หนังสือรับรอง เอกสารรับรองการผ่านอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน จะต้องดำเนินการควบคู่การสัมภาษณ์ด้วย