



มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ

Occupational Standard and Professional Qualifications

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเดินเรือยอร์ช

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
ร่วมกับ มหาวิทยาลัยบูรพา

ที่จะมาทำหน้าที่ให้บริการและทำการจัดเดิร์ยผู้ปฏิบัติงานบนเรือและผู้โดยสาร โดยต้องมีพนักงานให้บริการในการเดินเรือ ดูแลที่พักอาศัยและทำความสะอาดตามที่ต่างๆ บนเรือด้วย ดังนั้นผู้ปฏิบัติงานบนเรือหรือคนประจำเรือ และผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมการเดินเรือจะต้องมีความรู้และทักษะความสามารถรวมถึงประสบการณ์ที่มีมาตรฐานอย่างเป็นมาตรฐาน ซึ่งจะเป็นที่ยอมรับของนานาชาติด้วย

วิัฒนาการของอุตสาหกรรมการเดินเรือของประเทศไทย

บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือมีความสำคัญมาตั้งแต่การก่อตั้งอาณาจักรสยามในสมัยโบราณแล้ว ดังจะเห็นได้จากสมัยกรุงศรีอยุธยา นอกจากจะใช้เรือในการขนส่งสินค้าทางแม่น้ำแล้ว ยังมีการต่อเรือเพื่อใช้ในการทำการค้ากับต่างประเทศด้วย โดยในสมัยของสมเด็จพระนราภิญ์มหาราชเป็นยุคที่การค้าขายทางทะเลมีความเจริญรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก และในเวลาต่อมาในการบรรทุกสินค้าทางเรือจะมีการต่อเรือและตัดแปลงเรือสินค้าให้เป็นเรือรับ เพื่อยกทัพทางเรือจากจังหวัดจันทบุรีไปกองบูกุรุงศรีอยุธยาได้จนสำเร็จ และสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ก็มีการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมการเดินเรือเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก โดยการต่อเรือเพื่อใช้ในการบรรทุกสินค้าในสมัยนั้น ตัวเรือทั้งหมดจะทำด้วยไม้เนื้อแข็งเชื่อมต่อกันโดยใช้ลูกประศักดิ์ เป็นลิ่มไม้เนื้อแข็งตอกเสียบเชื่อมต่อไม้ท้องเรือเข้าด้วยกันมีเสากระดองเรือที่ใช้ในการรากใน 2 ถึง 3 เสา เพื่อให้กำลังลมในการขับเคลื่อนเรือและสามารถบรรทุกสินค้าได้เต็มที่เพียงไม่กี่นิ้ว 500 ตัน ซึ่งเรียกว่าเรือสำเภาไทย ต่อมาในรัชสมัยของรัชกาลที่ 4 ประเทศไทยสามารถต่อเรือกลไฟขึ้นให่องสำเร็จเป็นสำแรก ซึ่งมีชื่อว่าเรือพระที่นั่งสยามอรามุนḍ พโดยตัวเรือทำด้วยไม้ มีความยาวประมาณ 23 เมตร ใช้เครื่องจักรไอน้ำกำลัง 15 แรงม้า ทำความเร็วได้ 7-8 นิอต ทำให้อุตสาหกรรมการเดินเรือของไทยในสมัยนั้นสามารถต่อเรือชนิดเครื่องจักรไอน้ำให้เป็นเรือรับและเรือขึ้นสังsinค้าวิ่งไปปัตตานีประเทศไทยได้เองแทนที่เรือสำเภาแบบต้นน้ำมาต่อมาอุตสาหกรรมการเดินเรือของไทยมีการพัฒนาโดยการใช้เทคโนโลยีที่สูงขึ้นโดยใช้เหล็กมาทำเป็นตัวเรือและเปลี่ยนจากการใช้จักรไอน้ำเป็นเครื่องจักรที่ใช้น้ำมันเชื้อเพลิงในการขับเคลื่อนมาจนถึงปัจจุบัน ทำให้เรือที่ใช้ในการขนส่งสินค้าของประเทศไทยมีการเจริญเติบโตมีขนาดระหว่างขั้นต่ำที่ใหญ่ขึ้น สามารถบรรทุกสินค้าได้มากกว่าหนึ่งหมื่นตันขึ้นไป โดยในขณะนี้ประเทศไทยเริ่มมีการต่อและใช้เรือเพื่อการบรรทุกผู้โดยสารอีกด้วย ทำให้มีบริษัทเรือเดินทะเลเกิดขึ้นมากมาย ดังนั้นเมื่อมีการใช้เรือในการขนส่งสินค้ากันอย่างแพร่หลายแล้ว จึงมีอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเดินเรือและการลงทุนในประเทศเพื่อนบ้าน เช่น อุตสาหกรรมเหมืองแร่ เหมืองหินอ่อน เหมืองหินปูน ฯลฯ ตลอดจนการลงทุนในอุตสาหกรรมการผลิตและการส่งออกสินค้า ซึ่งเป็นรากฐานที่สำคัญของเศรษฐกิจ และการท่องเที่ยว ตลอดจนการบริการทางการท่องเที่ยวที่สำคัญ เช่น สถานที่ท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ฯลฯ นอกจากนี้อุตสาหกรรมการเดินเรือยังมีการพัฒนาในการต่อสร้างและซ่อมเรือสินค้าที่มีขนาดใหญ่ได้ เช่น อุตสาหกรรมการซ่อมเรือยูนิตี้ไทยชิปปาร์ด อยู่ที่แหลมฉบัง จ.ชลบุรี และอุตสาหกรรมการซ่อมเรือเช่น บริษัท ASIMAR และบริษัทที่ต่อเรือและซ่อมเรือขนาดเล็ก เช่น เรือยกอร์ชและเรือห้องเครื่องที่ต่อสร้างเรือยูนิต์เรือด้วย เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาของเรือเดินทะเลที่เป็นประเภทต่างๆ อย่างเช่นเรือบรรทุกสินค้าแบบเรือบรรทุกสินค้าทางอากาศ (General Cargo Ship) เรือคอนเทนเนอร์ (Container Vessel) เรือบรรทุกสินค้าเทกง (Bulk Carrier) เรือบรรทุกสินค้าเหลว (Oil and Chemical Tanker) เรือบรรทุกรถโรโร (Ro Ro) เรือห้องเย็น (Reefer Vessel) เรือบรรทุกซุง (Log Carrier) เรือบรรทุกสินค้าชายฝั่ง (Coastal Vessel) เป็นต้น

2. เรือที่ใช้ในการขนส่งสินค้า เช่น เรือบรรทุกสินค้า เนื่องจากความสามารถในการจัดการห้องเรือนอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น เรือขนส่งสุดคุ้มภาร์ตน์ (Supply Ship) เรือเคน (Crane Barges) เรือขุดเจาะน้ำมัน (Drill Ships) เรือที่พักอาศัยของคนงานแท่นขุดเจาะ (Accommodation Barges) เป็นต้น

3. เรือที่ใช้ในการท่องเที่ยวและพักผ่อนหย่อนใจ เช่น เรือสำราญ (Cruise Ship) เรือขนส่งผู้โดยสารข้ามอ่าว (Ferries) เรือยอร์ช (Yacht) และเรือยนต์เรือ (Power boat) เป็นต้น

บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือในประเทศไทย

บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือในประเทศไทยที่สำคัญ นับแต่ติดตั้งถังถังบุบันคือการป้องกันประเทศไทยและความมั่นคงทางทะเลตามแนวทางที่สำคัญที่สุดในประเทศไทย ไม่ว่าจะเป็นการจัดการจัดการเรือของกองทัพเรือไทยจะเป็นในลักษณะของการจัดตั้งตามประเภทของเรือ (Type Organization) และการจัดรวมกันตามประเภทของภารกิจ (Task Organization) รวมถึงจัดในลักษณะน่วยเฉพาะภารกิจด้วย เช่น เรือรบหลวงจักรีนฤเบศร ซึ่งเป็นเรือบรรทุกเครื่องบินขึ้นลงทางเดียวและยกเครื่องโดยเครื่องบินที่มีขนาดใหญ่ ซึ่งเป็นฐานการปฏิบัติการคุ้มครองประโยชน์ของชาติทางทะเล ช่วยเหลือผู้ประมงและรักษาสิ่งแวดล้อมในทะเล อีกทั้งยังเป็นเรือรบในนามของกองทัพเรือที่มีฐานที่ตั้งอยู่ที่ฐานทัพเรือสัตหีบ ภายในมีท่าเทียบเรือจุกเสริมสำหรับจอดเรือและมีอุตสาหกรรมที่คลอดดุลยเดช ซึ่งทำหน้าที่ในการต่อเรือรบให้กับกองทัพเรือที่อยู่ภายใต้ฐานทัพเรือดังกล่าวด้วย

นอกจากนี้เรือยังมีบทบาทสำคัญที่ใช้ในงานพระราชพิธีที่มีมาแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบันอีกด้วย

บทบาทที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือการใช้เรือในการขนส่งสินค้าภายในประเทศและระหว่างประเทศ จะใช้การขนส่งทางทะเลเป็นหลัก เพราะเรือสามารถบรรทุกสินค้าได้เป็นจำนวนมาก

เนื่องจากการนำเข้าและส่งออกสินค้าของประเทศไทย ทำให้ต้นทุนการขนส่งต่ำ

อีกทั้งยังช่วยให้สามารถตรวจสอบและรวดเร็วขั้นกว่าแท้ก่อนและเมื่อสินค้าที่ขนส่งเสียหายอยู่มาก ปัจจุบันเรือสินค้าจะแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ตามชนิดของสินค้าที่บรรทุก เช่น เรือบรรทุกถังคอนเทนเนอร์ (Container Vessel) ที่ส่วนใหญ่เป็นตู้ที่บรรจุสินค้าสำเร็จรูป เป็นเรือที่ทำการบรรทุกขันถ่ายสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว มีท่าเรือเฉพาะที่มีอุปกรณ์การขนถ่ายสินค้าที่ทันสมัย และเรือสามารถทำความเร็วได้ตรงตามตารางกำหนดการ ทำให้สินค้าสามารถส่งไปยังเมืองท่าต่างๆ ของโลกได้อย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ยังมีเรือประเภทอ่อนกประสงค์ (General Cargo Ship) ที่สามารถบรรทุกสินค้าได้หลากหลายประเภทอยู่ในเรือลำเดียว กันทำให้การขนส่งสินค้าที่มีลักษณะพิเศษ จะสามารถขนส่งได้เฉพาะทางเรือเท่านั้น เช่น สินค้าหนัก (Heavy Cargo) สินค้าขนาดใหญ่มาก (Power Plant) หรือโครงสร้างของโรงงานอุตสาหกรรม (Project Cargo) เป็นต้น รวมถึงเรือบรรทุกสินค้าเกลอก (Bulk Carrier) ที่ปัจจุบันสามารถบรรทุกสินค้าได้มากถึง 50,000 – 60,000 ตันต่อหนึ่งเที่ยวเรือซึ่งสินค้าส่วนใหญ่ จะเป็นประเภทวัสดุทางการเกษตรหรือจำพวกกัมدينและแร่น้ำดัดต่างๆ เป็นต้น และเรือยังมีบทบาทในภาคส่วนของธุรกิจพลังงานและการสำรวจขุดเจาะน้ำมันกลางทะเล โดยการใช้เรือบรรทุกน้ำมัน (Oil Tanker) และเรือสนับสนุนในงานแท่นขุดเจาะน้ำมันกลางทะเล เช่น เรือออฟชอร์ (Offshore Vessel) เรือซับพลาย (Supply Vessel) และเรือขึ้นลงคงงานบนแท่นขุดเจาะน้ำมันกลางทะเล (Crew Boat) เป็นต้น

นอกจากนี้บทบาทของอุตสาหกรรมการเดินเรือในประเทศไทยยังเชื่อมโยงกับธุรกิจการทางทะเลด้วย เนื่องจากภูมิประเทศของไทยติดกับชายฝั่งทะเลอ่าวไทยและชายฝั่งทะเลอันดามันซึ่งมีเกาะแก่งและชายหาด มีสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามซึ่งต้องใช้เรือในการเดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่เหล่านั้น ตั้งแต่เรือท่องเที่ยวขนาดใหญ่ (Cruise Ship) ที่นำพาผู้โดยสารไปกับเรือเป็นจำนวนมากและเรือยอร์ชขนาดใหญ่ (Super Yacht) ที่บรรทุกผู้โดยสารได้จำนวนกว่า 100 คน รวมถึงเรือยอร์ชส่วนตัวขนาดเล็กด้วย ที่ใช้เพื่อการพักผ่อนหย่อนใจและการสันนาการ รวมถึงการแข่งขันกีฬาทางน้ำ ทำให้เกิดธุรกิจการให้เช่าเรือยอร์ชและธุรกิจต้อนรับท่องเที่ยวเช่น อาชีพที่ต้องไปปฏิบัติงานบนเรือยอร์ช ได้แก่ อาชีพคนขับเรือหรือกัปตันเรือยอร์ช ที่ทำงานน้ำที่ควบคุมเรือทั้งหมด อาชีพนายน้ำที่ควบคุมเครื่องจักรและระบบไฟฟ้าของเรือ รวมถึงอาชีพคนครัวหรือเชฟบนเรือยอร์ชในแผนกการให้บริการและงานจัดเลี้ยงบนเรือด้วย ส่วนอาชีพที่เกี่ยวน้ำองก์เรือยอร์ชที่ค่อยสนับสนุนผู้ค้าอาชีพช่างต่อเรือ และช่างซ่อมบำรุงเรือยอร์ชและธุรกิจจากการจัดหาวัสดุอุปกรณ์และน้ำมัน น้ำจืด เสบียงเรือที่จำเป็น โดยจะต้องใช้ผู้ที่อยู่ในวิชาชีพที่มีทักษะความรู้ความสามารถในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพมีมาตรฐานในระดับสากล เพื่อทำให้เกิดความมั่นใจกับเจ้าของเรือและผู้โดยสารรวมถึงนักท่องเที่ยวและทำให้อุตสาหกรรมการเดินเรือในภาคส่วนของการท่องเที่ยวทางทะเลเกิดการพัฒนาส่งผลต่อการจราจรเดินทางเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยได้อย่างยั่งยืน

ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ช

ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ช หมายถึงห่วงโซ่ที่ประกอบด้วยผู้ที่มีส่วนร่วมเข้าไปเกี่ยวข้องกับการบริการไปจนถึงการส่งมอบความประทับใจให้ลูกค้าในธุรกิจการทางทะเลด้วยเรือยอร์ช และเครือข่ายของอุตสาหกรรมการเดินเรือที่มีส่วนร่วมในการเดินเรือยอร์ชสำหรับการท่องเที่ยวทางทะเล รวมไปถึงการส่งมอบบริการนั้น ให้กับผู้โดยสารหรือนักท่องเที่ยว โดยการจัดองค์ประกอบของห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือ เพื่อการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ชมีดังนี้

- เจ้าของเรือ (Yacht Owner) หรือผู้ให้เช่าเรือยอร์ช (Yacht Charter) คือ ผู้ที่ซื้อเรือมาจากบริษัทที่สร้าง และพัฒนาเรือโดยการซื้อและทำการจดทะเบียนเพื่อนำมาประกอบธุรกิจ
- ผู้เช่าเรือ (Ship Charterer) คือ ผู้ที่ทำการเช่าเรือจากผู้ซื้ออีกที่ มีการทำสัญญาเช่าเป็นรายวัน เดือน หรือปี เพื่อนำมาให้บริการแก่ลูกค้า
- ผู้ประกอบการท่องเที่ยวทางทะเล ได้แก่ผู้ประกอบธุรกิจนำเที่ยวไปยังสถานที่ท่องเที่ยวที่นั่งสถานที่ใด ภายในราชอาณาจักรไทย โดยจะดำเนินการจัดนำเที่ยวไปในสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ภายในน่านน้ำไทย โดยการขายบริการนำเที่ยวจะเป็นการขายตรง หรืออาจขายผ่านบริษัทตัวแทนก็ได้ ซึ่งโดยมากจะเป็นผู้ประกอบการนำเที่ยวที่มีความชำนาญพิเศษเฉพาะด้าน เช่นจากมีขอบเขตการจัดนำเที่ยวที่จำกัดทางทะเล เช่น จัดนำเที่ยวตามเส้นทางเฉพาะในทะเล หรืออาจจัดนำเที่ยวเป็นครั้งคราว หรือตามความต้องการของลูกค้า เช่น การจัดทัวร์การล่องเรือ การล่องเรือ การดำน้ำและการแข่งขันกีฬาและสันนานการ เป็นต้น
- ผู้ประกอบการท่องเที่ยวโดยเรือยอร์ช หมายถึงผู้ให้บริการจดทะเบียนความปลอดภัยของเรือรวมถึงบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องตามที่ลูกค้าต้องการ โดยจำกัดข้อมูลของกรมเจ้าท่าพบว่า ในปัจจุบันท่าเรือยอร์ช หรือท่าเรือมารีน่า ในฝั่งทะเลอันดามัน มีท่าเทียบเรือรวมทั้งสิ้น 6 แห่ง โดยอยู่ในพื้นที่ จังหวัดภูเก็ต เช่น

ท่าเทียบเรือยอร์ช หาดวิน มาเร็น่า (Yacht Haven Marina) ท่าเทียบเรืออัลกูเก็ต มาเร็น่า (Royal Phuket Marina) ท่าเทียบเรือภูเก็ตโบ๊ท ลาภูน (Phuket Boat Lagoon) ท่าเทียบเรืออ่าวปอ แกรนด์ มาเร็น่า (Ao Por Grand Marina) ท่าเรืออ่าวชalong (Ao Chalong Marina) และในจังหวัดกระบี่อีกด้วย เช่น ท่าเรือกระบี่ โน๊ต้า ภูเก็ต (Krabi Boat Lagoon Marina) ท่าเทียบเรือกระบี่ ริเวอร์ มาเร็น่า (Krabi River Marina) ส่วนทางด้านฝั่งทะเลอ่าวไทยมีมาเร็น่า ได้แก่ โอลิมปิก ไมร์ ยอร์ชคลับ จังหวัดชลบุรี เรซเชอร์ มาเร็น่า (Racer Marina) จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สยามมอร์ยลวิล และมาเร็น่า แอนด์ รีสอร์ท เกาะช้าง จังหวัดตราด

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

6. ลูกค้า ส่วนใหญ่ได้แก่ผู้โดยสาร นักท่องเที่ยว และผู้เขียนในสถาบันฝึกอบรมต่าง ๆ

นอกจากนี้ยังมีองค์กรทั้งภาครัฐและเอกชนที่เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้องซึ่งประกอบไปด้วย กรมเจ้าท่าซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลด้านความปลอดภัยในการเดินเรือ ศูนย์อำนวยการรักษาผลประโยชน์ของชาติทางทะเล อู่ต่อเรือและซ่อมเรือยอร์ช สถาบันและโรงเรียนที่ฝึกอบรมให้กับผู้ที่ปฏิบัติงานบนเรือยอร์ช โรงแรมและที่พัก ธุรกิจและบริการด้านการจัดส่งเสบียงอาหารให้กับเรือยอร์ช ธุรกิจการจัดหัวรถดุลยประณ น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำจีดและธุรกิจการแข่งขันการล่นเรือใบ ธุรกิจการตรวจสอบ

ดังนั้นห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านตนน้ำ ที่ควรคำนึงถึงมีดังนี้

จะมีการพัฒนาเจริญก้าวหน้าได้อย่างยั่งยืน

1. ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรือเพื่อการท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านตนน้ำ ที่ควรคำนึงถึงมีดังนี้

1.1 แหล่งท่องเที่ยวทางแคนยอนฝั่งอันดามัน ได้แก่ อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์ จังหวัดพังงา เช่น เกาะสุรินทร์เหนือ เกาะสุรินทร์ใต้ เกาะรี เกาะไช่ และเกาะกลาง เป็นต้น และหมู่เกาะพีพี จังหวัดกระบี่ เช่น เกาะพีพีดอน เกาะพีพีเล เกาะปีตันอก เกาะปีตันใน เกาะยุง และเกาะไม้ไผ่ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีอ่าวเขาควาย จังหวัดระนอง ซึ่งอยู่ภายใต้อุทยานแห่งชาติแหลมสิน ลักษณะของอ่าวมีการโค้งของอ่าวส่วนของชายหาดแบบครึ่งวงกลมคล้ายกับเขากวางที่มีความยาวประมาณ 2 กิโลเมตรอีกด้วย ส่วนเกาะมุก จังหวัดตรัง เป็นเกาะที่มีลักษณะเป็นโขดผาสูงสวยงาม และเกาะสมิลัน จังหวัดพังงา เช่น เกาะบอน เกาะบูรุ เกาะปายุ เกาะห้า เกาะเมือง เกาะปายัง และเกาะหยุยง เป็นต้น และเกาะหลีเป๊ะ จังหวัดสตูล เป็นเกาะเล็ก ๆ ของทางตอนใต้ทะเลอันดามัน รวมถึงเกาะห้อง หรือ เกาะเหลบะเลย จังหวัดยะลา เป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางทะเล ที่มีทั้งความสวยงามทางทศนิยภาพของทะเลเป็นต้น และยังมีเกาะไม้ท่อน จังหวัดภูเก็ต ที่มีกิจกรรมการดำน้ำชมแนวประการังได้อีกด้วย ส่วนฝั่งอ่าวไทยจะมี เกาะสมุย เกาะพังงา หมู่เกาะอ่างทอง จ.สุราษฎร์ธานี และเกาะสีชัง เกาะเสม็ด เกาะล้าน เกาะแสมสาร ที่อยู่จังหวัดชลบุรี รวมถึงเกาะกูด เกาะช้าง เกาะหมาก จ.ตราด ด้วย

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

1.3 เรือยอร์ชที่มีความคงทนแข็งแกร่งและความปลอดภัย รวมถึงความสะอาดภายในเรือโดยเจ้าของเรือหรือผู้ให้เช่าเรือจะต้องจัดให้มีการตรวจสำรวจมาตรฐานรับรองที่ได้จดทะเบียนเรือไว้

1.4 ข้อมูลข่าวสารการพยากรณ์อากาศ การประจำทางน้ำ และภาระเบี่ยงข้อบังคับต่าง ๆ

เป็นต้น

2. บังจัยทางด้านกลางน้ำ มีดังนี้

2.1 การเดินเรือตามเส้นทางเดินเรือยอร์ชไปยังแหล่งท่องเที่ยวเป้าหมาย การวางแผนการเดินเรือ กำหนดการตามตารางการเข้า ออกของเรือ

2.2 ห้องพักและสิ่งอำนวยความสะดวกภายในเรือ การทำความสะอาด เครื่องซักผ้า การจัด

ที่นอนหรือการบูตี้ยง

2.3 การให้บริการและการจัดเตรียมอาหารบนเรือ การวางแผนเสบียงอาหาร การจัดเสบียงและสุขอนามัยบนเรือ

2.4 การซ่อมเรือกรณีฉุกเฉินหรือเครื่องจักรขัดข้อง การจัดเตรียมอิฐเหล็ก วัสดุอุปกรณ์ และการซ่อมบำรุงเรือ

3. ห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมการเดินเรืออยู่ร่องท่องเที่ยวเกี่ยวกับปัจจัยทางด้านปลายน้ำ มีดังนี้

3.1 ผู้โดยสารหรือนักท่องเที่ยวที่ต้องการความปลอดภัยในการเดินทาง

3.2 ความประทับใจหรือความพึงพอใจของผู้โดยสารและนักท่องเที่ยว

3.3 คุณค่าที่เกิดขึ้นจากการท่องเที่ยวบนเรืออยู่ร่องผู้โดยสารและนักท่องเที่ยว ทำให้ลูกค้าอย่างที่จะกลับมาใช้บริการซ้ำอีก

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

N/A

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ

สาขาเดินเรืออยู่ร่อง

อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรืออยู่ร่อง 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	ความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรืออยู่ร่อง
YC.1.2	สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง
YC.1.3	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
YC.2.1	ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรืออยู่ร่อง
YC.2.2	เตรียมการประกอบอาหารตามแผน
YC.2.3	ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเดินเรืออยู่ร่อง อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรืออยู่ร่อง ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นผู้มีทักษะในการทำงานตามวิธีการปฏิบัติงานที่กำหนดไว้แล้ว แก้ไขปัญหาที่พบเป็นประจำ ภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน ทำงานได้ตามขั้นตอนที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนและปลอดภัย

โดยเป็นบุคคลที่มีความรู้และปฏิบัติงานได้ตามหลักความปลอดภัยพื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรืออยู่ร่อง

มีทักษะในการจัดเลี้ยงและประกอบอาหารบนเรืออยู่ร่อง โดยทำงานที่ในการปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรืออยู่ร่อง เตรียมการประกอบอาหารตามที่ได้รับมอบหมาย และปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัยบนเรืออยู่ร่อง มีความรับผิดชอบในหน้าที่ของตนเองภายใต้การแนะนำของหัวหน้างาน และรายงานผลการปฏิบัติงาน สามารถปฏิบัติงานกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

1. จัดการศึกษาในระดับ ปวช. หรือ กำลังศึกษาในสาขาวิชาที่ต้องเที่ยวและ การโรงเรียนหรือสาขาวิชานั้นที่เกี่ยวข้อง ในระดับ ปวส.
2. มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องทำงานด้านสาขาวิชาศึกษาดูงาน เอกวิชาที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือสำราญ อย่างน้อย 1 ปี โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด พร้อม/หรือ แสดงหลักฐานแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา เพื่อประกอบการพิจารณา
3. หนังสือรับรองมีอายุ 3 ปี โดยผู้ประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรองจะต้องแสดงหลักฐานการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพอยู่ต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ปี ถ้าไม่สามารถแสดงหลักฐานได้จะต้องประเมินใหม่ในทุกหน่วยสมรรถนะ

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

1. หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ มีอายุ 5 ปี
2. ผู้ประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพแจ้งความประสงค์ต่อองค์กรที่มีหน้าที่บังคับใช้กฎหมาย มาตรฐานอาชีพที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์กรมหาชน) ล่วงหน้าก่อนวันหมดอายุที่ระบุตามหนังสือรับรองฯ ไม่น้อยกว่า 90 วัน พร้อมแสดงหลักฐานการปฏิบัติงานในอาชีพ
3. หากไม่สามารถดำเนินการได้ตามข้อ 2 ให้ผู้ประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรองฯ ประเมินใหม่ในทุก หน่วยสมรรถนะของระดับคุณวุฒิวิชาชีพ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาศึกษาดูงาน เอกวิชาศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง ร้านอาหาร โรงแรม ร้านอาหารริมแม่น้ำ หรือริมทะเล หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และนักเรียนนักศึกษาหรือผู้ที่ศึกษาทางด้านอาหาร การท่องเที่ยวและการโรงเรียน

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

- YC.1.1 ความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือสำราญ
- YC.1.2 สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง
- YC.1.3 ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
- YC.2.1 ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือสำราญ
- YC.2.2 เตรียมการประกอบอาหารตามแผน
- YC.2.3 ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประการศึกษา ณ 19/12/2565

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

ความมุ่งหมายหลัก Key Purpose	บทบาทหลัก Key Roles		หน้าที่หลัก Key Function	
	รหัส	คำอธิบาย	รหัส	คำอธิบาย
ยกระดับมาตรฐาน การเดินเรือของประเทศไทยสู่สากล	YN	เดินเรือให้มาตรฐานตามหลักสากล	YC.1	สมรรถนะร่วมสาขาวิชาดูงาน เอกวิชาที่ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือสำราญ
			YC.2	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรือสำราญ

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้เคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (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	สมรรถนะรวมสาขาวิชาการเดินเรือ อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.1.1	ความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช	YC.1.1.	เข้าใจความหมายและแยกแยะประเภทของการจัดเลี้ยงและงานครัว
				YC.1.1.	จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช
				YC.1.1.	จัดเตรียมวัสดุคุณภาพที่ใช้ในประกอบอาหารบนเรือยอร์ช
		YC.1.2	สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง	YC.1.1.	เข้าใจประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
				YC.1.1.	จัดเตรียมอาหารได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ
				YC.1.1.	ปฏิบัติการต้อนรับและให้บริการลูกค้าโดยย่างมีมารยาท
		YC.1.3	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงโดยย่างปลดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย	YC.1.1.	ปฏิบัติหน้าที่ได้ตามจรรยาบรรณของพนักงานจัดเลี้ยง
				YC.1.2.	ปฏิบัติงานได้ตามขั้นตอนโดยใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง
				YC.1.2.	สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับลูกค้าในระดับพื้นฐาน
YC.2	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.2.1	ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช	YC.1.2.	อ่านเอกสารเกี่ยวกับงานอาหารและการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ
				YC.1.3.	ปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชโดยย่างปลดภัย
				YC.1.3.	ปฏิบัติงานครัวบนเรือยอร์ชโดยย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
		YC.2.2	เตรียมการประกอบอาหารตามแผน	YC.1.3.	ปฐมนิเทศบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรือยอร์ช
				YC.2.1.	ทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ก่อน-หลังงานจัดเลี้ยง
				YC.2.1.	จัดเต็มอาหารตามประเภทที่ลูกค้ากำหนด
				YC.2.1.	ให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณภาพ (Service Quality)
				YC.2.2.	จัดเตรียมวัสดุคุณภาพตามแผน
				YC.2.2.	จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร

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 วัดตุ่นดิบ เพื่อให้สัดส่วนตามสูตรมาตราฐาน
		YC.2.3	ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย	YC.2.2. 4	จัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามนิยมและอนุญาตเพื่อให้คงคุณภาพที่ดี
				YC.2.3. 1	ปฏิบัติตามข้อกำหนดในการกำจัดของเสียบนเรือ
				YC.2.3. 2	ลดปริมาณของเสียบนเรือโดยการจัดการอาหารที่ดีไม่เหลือทิ้ง (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 ความรู้พื้นฐานในการจัดเติมและงานครัวบนเรือยอร์ช
 3. บทบาทครั้งที่ N/A
 4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับข้ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO-08
 1412 ผู้จัดการ/หัวหน้าฝ่ายจัดเติมอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหาร
 5120 คนทำอาหาร
 5132 คนชงเครื่องดื่มในร้าน
 อาชีพผู้ให้บริการจัดเติมบนเรือยอร์ช

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถเข้าใจความหมายและแยกประเภทของการจัดเติมและงานครัว อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ วัสดุติดตั้งที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทและรูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาหารและโภชนาการ การปฏิบัติในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า และหน้าที่และจรรยาบรรณของพนักงาน

7. สำหรับระดับคุณภาพ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ข้ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (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 เข้าใจความหมายและแยกประเภทของการจัดเติมและงานครัว	อธิบายความหมายและภาพรวมของการจัดเติมและงานครัว อธิบายประเภทของอาหารงานลี้ยงแบบต่างๆ	ขอสอบข้อเขียน
YC.1.1.2 จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเติมบนเรือยอร์ช	อธิบายหลักการ การซั่ง ตาก และระบุชนิดอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจัดเติมบนเรือยอร์ช มีความรู้เกี่ยวกับเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์และครุภัณฑ์ตามรูปแบบและเกณฑ์การจัดเติมบนเรือยอร์ช อธิบายวิธีการทำความสะอาด และการดูแลรักษาอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเติมบนเรือยอร์ช จัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจัดเติมบนเรือยอร์ช	ขอสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.1.3 จัดเตรียมวัสดุดิบที่ใช้ในประกอบอาหารบนเรืออย่างไร	อธิบายหลักการเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง และอาหารแช่แข็งในการประกอบอาหารสำหรับการจัดเลี้ยงบนเรืออย่างไร อธิบายวิธีการเตรียมเนื้อประเภทต่างๆ รวมทั้งผักและผลไม้สำหรับการจัดเลี้ยงบนเรืออย่างไร อธิบายการเก็บรักษาเนื้อประเภทต่างๆ รวมทั้งผักและผลไม้สำหรับการจัดเลี้ยงบนเรืออย่างไร จัดเตรียมวัสดุดิบที่ใช้ในประกอบอาหารบนเรืออย่างไร	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 ต้อนรับและให้บริการลูกค้าได้อย่างมีมาตรฐานการบริการและ มีมารยาท	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. การจำแนกประเภทของอาหารจัดเลี้ยงและงานครัวได้
 2. ทักษะด้านการปฏิบัติงานในการต้อนรับและให้บริการลูกค้า
 3. ทักษะในการทำงานเป็นทีม
 4. ทักษะในการอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ และการเตรียมอาหาร
 5. ทักษะคุณสมบัติที่ดีของผู้ให้บริการ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงบนเรือ
 2. ความรู้เรื่องโภชนาการ
 3. ความรู้เกี่ยวกับจรรยาบรรณ หน้าที่และความรับผิดชอบของพนักงาน
 4. ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ
 5. ความรู้เกี่ยวกับวัสดุดิบประกอบอาหาร

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 (ถ้ามี) เอกสารผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้อง ทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(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. รายละเอียดกระบวนการและการวิธีการประเมิน (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)

ผู้สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับลูกค้าในระดับพื้นฐาน สามารถทำงานตามขั้นตอน และอ่านเอกสารเกี่ยวกับงานอาหารและการจัดเลี้ยงเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้

7. สำหรับระดับคุณภาพ

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

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 ตีความหมายจากการสื่อสารด้วยภาษาเทคนิคที่ใช้ในงานจัดเลี้ยงทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษได้อย่างถูกต้อง ทำงานตามที่ได้รับมอบหมายด้วยการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยงได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน
YC.1.2.2 สื่อสารภาษาไทยและภาษาอังกฤษกับลูกค้าในระดับพื้นฐาน	ระบุคำศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือ สื่อสารกับลูกค้าในรายละเอียดของความต้องการในการรับประทานอาหารได้ (ข้อมูลการแพ็คอาหาร ข้อจำกัดทางอาหาร ความต้องการในการรับประทานอาหาร หรือข้อจำกัดในการให้บริการอาหาร) ได้ เทคโนโลยีในการจัดเลี้ยง เช่น ไมโครเวฟ ไมโครสโตร์ ฯ ให้คำแนะนำลูกค้าบนเรือเกี่ยวกับข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหารและการจัดเลี้ยงโดยใช้ภาษาอังกฤษได้	ข้อสอบข้อเขียน การจำลองสถานการณ์

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.2.3 อ่านเอกสาร เกี่ยวกับงานอาหารและการจัดเลี้ยงเป็นภาษาอังกฤษ	เข้าใจคำศัพท์ภาษาอังกฤษพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยงและสูตรการประกอบอาหาร สรุปประเด็นเป็นภาษาไทยพร้อมกับอธิบายข้อมูลรายละเอียดเกี่ยวกับอาหารและการจัดเลี้ยง	ขอสอบข้อเขียน

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 การคิดเห็น การตัดสินใจ เกี่ยวกับการจัดเลี้ยงบนเรือ
3. การอ่านภาษาอังกฤษ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (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 เอกสารรับรองการทำงานอบรม หนังสือรับรองการทำงาน/ผ่านงาน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ	YC.1.3						
2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ	ปฏิบัติงานจัดเตี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย						
3. ทบทวนครั้งที่	N/A						
4. สร้างใหม่	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ปรับปรุง						
5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)							
อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรืออยู่รช							
6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)							
<p>ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถปฏิบัติงานครัวบนเรืออยู่รชได้อย่างปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย และสามารถปฐมนิพยาบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรืออยู่รชได้</p>							
7. สำหรับระดับคุณภาพ							
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)							
กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ							
9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)							
N/A							
10. ข้อกำหนดหรือกฎหมายเบียบเที่ยวของ (Licensing or Regulation Related) (ถ้ามี)							
N/A							
11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)							
สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)					
YC.1.3.1 ปฏิบัติงานครัวบนเรืออยู่รชได้อย่างปลอดภัย	<p>อธิบายรายละเอียดของกฎหมายด้านความปลอดภัยการปฏิบัติงานครัวบนเรืออยู่รช</p> <p>ระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานครัวบนเรืออยู่รช และแนวทางการป้องกัน</p> <p>ระบุพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยในการปฏิบัติงานจัดเลี้ยงบนเรืออยู่รช</p> <p>ประเมินความเสี่ยงและระบุวิธีการจัดการความเสี่ยงในเบื้องต้น ในงานบริการจัดเลี้ยงบนเรือ</p> <p>รายงานเหตุการณ์กรณีเกิดอุบัติเหตุและการได้รับบาดเจ็บจาก การปฏิบัติงานบริการจัดเลี้ยงบนเรือ</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสัมภาษณ์</p>					
YC.1.3.2 ปฏิบัติงานครัวบนเรืออยู่รชได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขอนามัย	<p>ระบุข้อกำหนดและกฎระเบียบต่างๆ ในการปฏิบัติงานครัวบนเรืออยู่รช</p> <p>อธิบายหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขของสุขลักษณะที่สำคัญในการจัดเตรียมอาหารบนเรืออยู่รช</p> <p>ปฏิบัติตามเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลได้อย่างถูกหลักสุขอนามัย</p> <p>ระบุอันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนข้าม อาหารเป็นพิษ และแนวทางการป้องกัน</p>	<p>ข้อสอบข้อเขียน</p> <p>การสัมภาษณ์</p>					

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
YC.1.3.3 ปฐมพยาบาลเบื้องต้นกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรืออยู่รช	ระบุอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นในการปฐมพยาบาลบนเรืออยู่รช อธิบายวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นในกรณีเกิดอุบัติเหตุบนเรืออยู่รช ระบุอุบัติเหตุที่อาจเกิดในงานครัวและวิธีการปฐมพยาบาลเฉพาะกรณีที่เกิดขึ้นในครัวบนเรืออยู่รช	ข้อสอบข้อเขียน การสัมภาษณ์

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการแก้ไขปัญหาและตัดสินใจ
 2. ทักษะการปฏิบัติงานครัวและการจัดเลี้ยงบนเรือ
 3. ทักษะการจัดการความเสี่ยง
 4. ทักษะภาวะผู้นำ
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. การระบุปัญหา
 2. การเสนอทางเลือกในการแก้ปัญหา
 3. กระบวนการแก้ปัญหา
 4. กฎหมายความปลอดภัยและสุขอนามัยที่เกี่ยวข้อง
 5. การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Performance Criteria) และ ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

Skill and Knowledge

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

1. หลักฐาน/หนังสือรับรองการทำงาน หรือการผ่านงาน
2. หนังสือรับรองคุณภาพที่เป็นที่ยอมรับ (ถ้ามี)
3. แฟ้มสะสมงาน ได้แก่ เอกสารผ่านการฝึกอบรมในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงานของปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

1. หลักฐานคุณภาพการศึกษา
2. หลักฐานการผ่านการอบรม หรือการประชุมเชิงปฏิบัติการในด้านที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
3. ผลงานของการสอบปรนัย

4. ผลการทดสอบสัมภาษณ์/ปฏิบัติ

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจสอบประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

การประเมินผลความรู้โดยประเมินจากคะแนนการสอบปรนัย ผลการสอบสัมภาษณ์ และแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา

15. ขอบเขต (Range Statement)

N/A

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมรวม/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 ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือของรช
 3. ทบทวนครั้งที่ N/A
 4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับข้ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

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

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องมีความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ก่อน-หลังงานจัดเลี้ยง จัดโต๊ะอาหารตามประเภทที่ลูกค้ากำหนด และให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณภาพได้

7. สำหรับระดับคุณภาพ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ข้ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (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	ระบุชนิดและวิธีการใช้รูปถ่ายภัณฑ์ที่ใช้ทำความสะอาดในงานครัว ระบุชนิดและวิธีการใช้รูปถ่ายที่ใช้ในการทำความสะอาดในงานครัว ทำความสะอาด และกำจัดคราบต่างๆ ในครัวบนเรือให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ เก็บรักษาอุปกรณ์หลังการใช้งานได้อย่างถูกต้อง	ข้อสอบข้อเขียน
YC.2.1.2 จัดโต๊ะอาหารตามประเภทที่ลูกค้ากำหนด	จัดโต๊ะอาหารแบบบุฟเฟ็ต จัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก จัดโต๊ะเสียงรับรองประเภทต่างๆ วางแผนอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร	ข้อสอบข้อเขียน การจำลองสถานการณ์
YC.2.1.3 ให้บริการลูกค้าอย่างมีคุณภาพ (Service Quality)	เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม จัดจำลักษณะและความต้องการลูกค้า ให้บริการที่หลักหลาຍและบริการด้วยใจ	ข้อสอบข้อเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการปฏิบัติงานครัวและการจัดเลี้ยง
 2. ทักษะการจัดตั้งอาหาร
 3. ทักษะการบริการลูกค้า
 4. ทักษะในการติดต่อสื่อสาร
- (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้งานจัดเลี้ยง
 2. ความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้งานจัดเลี้ยง
 3. ความรู้เกี่ยวกับตัวอาหารประเภทต่างๆ
 4. ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (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 เอกสารพานิชภูมิในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจสอบประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ 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 จะต้องดำเนินการควบคู่กับการสัมภาษณ์ด้วย

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ YC.2.2
 2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียมการประกอบอาหารตามแผน
 3. บทบาทครั้งที่ N/A
 4. สร้างใหม่ ปรับปรุง

5. สำหรับข้ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

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

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้สอบได้หน่วยสมรรถนะนี้ต้องสามารถเตรียมวัสดุต่างๆ ในการประกอบอาหารและประเภท เตรียมวัสดุ อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร ต่าง และตรวจสอบวัสดุต่างๆ ตามมาตรฐาน และสามารถจัดเก็บวัสดุให้ถูกต้องตามชนิดและอุณหภูมิของวัสดุเพื่อให้มีคุณภาพดีที่สุดได้

7. สำหรับระดับคุณภาพ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ข้ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (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 จัดเตรียมวัสดุต่างๆ ในการประกอบอาหารและประเภทตามแผน	เตรียมเนื้อสัตว์ เตรียมผักและผลไม้ เตรียมเครื่องปรุง	ขอสอบขอเขียน
YC.2.2.2 จัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร	เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ในการหั่น ตัด สับ และบด เตรียมภาชนะที่ใช้ทำและ盛อาหาร เตรียมภาชนะที่ใช้ในการหุงต้มอาหาร เตรียมวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดงาน	ขอสอบขอเขียน
YC.2.2.3 ใช้อุปกรณ์ และชั่ง ตวง วัดวัสดุ เพื่อให้สัดส่วนตามมาตรฐาน	ระบุประเภทของอุปกรณ์การซั่งตวงวัสดุต่างๆ ชั่งตวงวัสดุต่างๆ ตามมาตรฐาน บันทึกการซั่งตวงวัสดุต่างๆ	ขอสอบขอเขียน
YC.2.2.4 จัดเก็บวัสดุต่างๆ ในการประกอบอาหารให้ถูกต้องตามชนิดและอุณหภูมิเพื่อให้คงคุณภาพที่ดี	ล้างทำความสะอาดและเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกประเภทของอาหารและจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เขียนกำกับวันที่รับวัสดุต่างๆ ตรวจสอบคุณภาพและความชื้นของวัสดุ	ขอสอบขอเขียน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

1. ทักษะการจัดเตรียมวัสดุติดบินในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร
 2. ทักษะการจัดเตรียมวัสดุ/อุปกรณ์ในการจัดเลี้ยงและการประกอบอาหาร
 3. ทักษะใช้อุปกรณ์ ในการซั่ง ตัววัตถุติดสำหรับใช้ประกอบอาหาร
 4. ทักษะการจัดเก็บวัตถุติดที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- #### (ข) ความต้องการด้านความรู้
1. ความรู้ด้านวัตถุติด และเครื่องปูร์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 2. ความรู้วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารและงานเลี้ยง
 3. ความรู้อุปกรณ์การซั่งตัววัตถุติดที่ใช้ในการประกอบอาหาร
 4. ความรู้ประเภทของอาหารและจัดเก็บวัตถุติดที่ใช้ในการประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (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 เอกสารพานิชภูมิในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงาน ผลงานของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจสอบประเมินเกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ 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 จะต้องดำเนินการควบคู่การสอบสัมภาษณ์ด้วย

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 ลดปริมาณของเสียบนเรือโดยการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทั้ง และกำจัดของเสียบนเรือตามข้อกำหนดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้

7. สำหรับระดับคุณภาพ

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

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

กลุ่มสาขาวิชาชีพการเดินเรือ

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

10. ข้อกำหนดหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (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	ขอสอบข้อเขียน
YC.2.3.2 ลดปริมาณของเสียบนเรือโดยการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทั้ง (food waste)	ตรวจสอบวัตถุดิบอย่างละเอียด จดบันทึกวันเข้าของวัตถุดิบอย่างชัดเจนโดยการใช้ติดสติกเกอร์หรือบาร์โค้ดซึ่งเพื่อการทำ FIFO (First In First Out) ที่มีประสิทธิภาพ ล้างเกตุบริมาณอาหารเหลือบันทึกปริมาณและประเภทของเสีย	ขอสอบข้อเขียน
YC.2.3.3 กำจัดของเสียบนเรือตามข้อกำหนดโดยไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม	คัดแยกขยะประเภท ขวด พลาสติก ขวด แก้ว คัดแยกขยะพากอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร เศษผลไม้ ใช้ตระแกรงกรองเศษอาหารก่อนระบายน้ำทั้ง	ขอสอบข้อเขียน

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. ความรู้ของการกำหนดให้กับการดำเนินการ
 2. ความรู้ด้านการจัดการอาหารที่ดีไม่ให้เหลือทิ้ง
 3. ความรู้ด้านการคัดแยกขยะ

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

หลักฐานที่ต้องการจะกำหนดข้อแนะนำเกี่ยวกับการประเมิน และควรที่จะใช้ประกอบร่วมกับเกณฑ์การปฏิบัติงาน (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 ผลงาน ของผู้ปฏิบัติงานที่เคยดำเนินงานมาแล้ว (ถ้ามี)

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

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

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

ผู้ประเมินจะดำเนินการตรวจสอบความรู้ที่เกี่ยวกับสมรรถนะวิชาชีพในแต่ละหน่วยสมรรถนะ โดยพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและหลักฐานด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

การประเมินผลความรู้โดยประเมินจากคะแนนการสอบปรนัย ผลการสอบสมรรถภาพณ์ 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 จะต้องดำเนินการควบคู่กับการสัมภาษณ์ด้วย