

## คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเดินเรือยอร์ช อาชีพผู้ให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช ระดับ 3

### คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

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

### การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

- จบการศึกษาในระดับ ปวช. หรือ กำลังศึกษาในสาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรมหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้องในระดับ ปวส.
- มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องทำงานด้านสาขาวิชาชีพการเดินเรือ อาชีพที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช อย่างน้อย 1 ปี โดยมีเอกสารรับรองจากสถานประกอบการหรือหน่วยงานต้นสังกัด พร้อม/หรือ แสดงหลักฐานแฟ้มสะสมผลงานที่ผ่านมา เพื่อประกอบการพิจารณา
- หนังสือรับรองมีอายุ 3 ปี โดยผู้ประสงค์จะต่ออายุหนังสือรับรองจะต้องแสดงหลักฐานการทำงานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพย้อนหลังอย่างน้อย 1 ปี ถ้าไม่สามารถแสดงหลักฐานได้จะต้องประเมินใหม่ในทุกหน่วยสมรรถนะ

### กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

บุคคลในอาชีพที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยวและการโรงแรม กลุ่มผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง ร้านอาหาร โรงแรม ร้านอาหารริมบาทวิถี เรือสำราญ หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และนักเรียนนักศึกษาหรือผู้ที่ศึกษาทางด้านอาหาร การท่องเที่ยวและการโรงแรม

### หมายเหตุ

N/A

### หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

YC.1.1	MRT-QYFZ-164A	ความรู้พื้นฐานในการจัดเลี้ยงและงานครัวบนเรือยอร์ช
YC.1.2	MRT-IYQC-165A	สื่อสารด้วยภาษาไทยและภาษาอังกฤษในงานบริการจัดเลี้ยง
YC.1.3	MRT-TGFQ-166A	ปฏิบัติงานจัดเลี้ยงได้อย่างปลอดภัยและถูกต้องตามหลักสุขอนามัย
YC.2.1	MRT-YPFL-167A	ปฏิบัติการจัดเลี้ยงบนเรือยอร์ช
YC.2.2	MRT-EHGD-168A	เตรียมการประกอบอาหารตามแผน
YC.2.3	MRT-PYKI-169A	ปฏิบัติงานครัวได้ตามหลักสุขอนามัย

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล