

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเรือประมง อาชีพคนครัว ระดับ 3

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

บุคคลที่มีคุณลักษณะของผลการเรียนรู้ที่พึงประสงค์ในอาชีพคนครัว ระดับ 3 จะสามารถปฏิบัติการเพื่อความปลอดภัยเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินบนเรือประมง ปฏิบัติตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากรเรือประมง บริหารกลไกและกระบวนการพนักงานสัมพันธ์บนเรือ ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร วางแผน จัดเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบ และการประกอบอาหาร

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้เข้าสู่คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเรือประมง อาชีพคนครัว ระดับ 3 ต้องมีคุณสมบัติดังนี้
คุณสมบัติผู้เข้ารับการประเมินคุณวุฒิวิชาชีพ

1. มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์

2.

ผู้ที่มีหนังสือคนประจำเรือที่ออกให้โดยกรมเจ้าท่าและมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือประมงไม่น้อยกว่า 6 เดือน

3. มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือประมงหรือประสบการณ์ในการประกอบอาหารบนเรือประมงพาณิชย์ไม่น้อยกว่า 1 ปี

4.

มีวุฒิการศึกษาอย่างน้อยระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ

หรือ มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

5.

ผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือตรงตามมาตรฐานและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือจากสถาบันที่ได้รับการรับรองจากกรมเจ้าท่า

เกณฑ์การประเมิน : ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพลูกเรือประมง ระดับ 4 ตามหน่วยสมรรถนะอาชีพทุกหน่วย

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

คนครัวประจำเรือประมง ผู้ที่สนใจที่จะเป็นคนครัวประจำเรือประมง

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

FH701	MRT-PRRB-216A	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
FH702	MRT-QGGH-217A	เตรียม จัดเก็บ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

FH703	MRT-WDGE-218A	วางแผน จัดเตรียม จัดเก็บวัสดุดิบและการประกอบอาหาร
FH801	MRT-IQOJ-219A	ปฏิบัติการเพื่อความปลอดภัยบนเรือประมง
FH804	MRT-JSOA-222A	ปฏิบัติตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากรเรือประมง

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล