มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ
Occupational Standard and Professional Qualifications

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเรือประมง

จัดทำโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

1. ชื่อมาตรฐานอาชีพ

มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการเดินเรือ สาขาเรือประมง

2. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐาน

N/A

3. ทะเบียนอ้างอิง (Imprint)

N/A

4. ข้อมูลเบื้องต้น

การกำหนดและรับรองความรู้ความสามารถ หรือสมรรถนะของบุคคล ของกลุ่มอาชีพการเดินเรือของประเทศไทยที่ใช้อยู่ในปัจจุบัน อยู่ภายใต้การควบคุมและดูแลโดยกรมเจ้าท่า ในข้อบังคับกรมเจ้าท่า เกี่ยวกับการสอบความรู้ของผู้ทำการในเรือ พ.ศ. 2557 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 279 แห่งพระราชบัญญัติการเดินเรือในน่านน้ำไทย พระพุทธศักราช 2456 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการเดินเรือในน่านน้ำไทย (ฉบับที่ 13) พ.ศ. 2525 ข้อบังคับกรมเจ้าท่าเกี่ยวกับการสอบความรู้ของผู้ทำการบนเรือในเรื่องการแบ่งระดับความรู้ วิธีการสอบความรู้ หลักสูตร คุณสมบัติ ของผู้สมัครสอบ ค่าธรรมเนียมในการสอบ การออกประกาศนียบัตรรับรองความรู้ความสามารถ และรายละเอียดอื่นๆ เกี่ยวกับการสอบความรู้ของผู้ทำการบนเรือสำหรับเรือเดินทะเลเพื่อให้เป็นไปตามพันธกรณีของอนุสัญญาระหว่างประเทศว่าด้วยมาตรฐานการฝึกอบรม การออกประกาศนียบัตร และการเข้ายามสำหรับคนประจำเรือ ค.ศ.2010 (International Convention on Standard of Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers 2010, as amended STCW) และรองรับตามข้อกำหนดของอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล ค.ศ.2006 (Maritime Labor Convention 2006, MLC 2006) ซึ่งข้อกำหนดนี้ได้มีการกำหนดมาตรฐาน (Quality Standard) เกี่ยวกับการสอบและการประเมินความรู้ การรับรองสถานศึกษาฝึกอบรม การรับรองหลักสูตรการศึกษาและการฝึกอบรม การเรียนการสอน การตรวจติดตามมาตรฐานการเรียนการสอน การออกใบรับรองการปฏิบัติงานในทะเล การออกและการต่ออายุประกาศนียบัตร และการออกประกาศนียบัตรสุขภาพ เพื่อบังคับใช้กับผู้มีอาชีพนายช่างกลเรือ

การกำหนดมาตรฐานของเรือประมงรวมถึงผู้มีอาชีพช่างกลเรือให้มีความพร้อมที่จะออกไปทำการประมงนอกน่านน้ำ โดยไม่ขัดต่อหลักกฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการทำประมงและการเดินเรือ จึงถือเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งในการทำประมงของไทย ซึ่งจะทำให้ไม่เกิดเงื่อนไขที่ทำให้เจ้าหน้าที่ของรัฐชายฝั่งอื่นๆ สามารถนำไปใช้ในการกล่าวหาและจับกุมอย่างไม่เป็นธรรมได้อีกต่อไป นอกจากนี้มาตรฐานที่กำหนดขึ้นยังทำให้สามารถควบคุมคุณภาพแรงงานบนเรือประมงให้สามารถเข้าใจถึงหลักกฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการทำประมงและการเดินเรือในเบื้องต้นได้ เพื่อให้สามารถเตรียมการป้องกันและต่อสู้ทางกฎหมายกับเจ้าหน้าที่ของรัฐชายฝั่งอื่นๆ ในกรณีที่เกิดปัญหาในอนาคต

5. ประวัติการปรับปรุงมาตรฐานในแต่ละครั้ง

N/A

6. ครั้งที่

ครั้งที่1/2567

การเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ

1. การปรับปรุงให้สอดคล้องกับกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ 8 ระดับ
2. ปรับแก้ไขยุบรวมสาขาทั้ง 3 สาขา จากเดิม สาขาเครื่องกลเรือ สาขาเครื่องมือประมง และสาขาเดินเรือประมง ปรับเป็น สาขาเรือประมง
3. การปรับอาชีพ
   3.1 ปรับยกเลิกอาชีพช่างกลเรือ ระดับ 1 – 3
   3.2 ปรับยกเลิกอาชีพนักวิทยุสื่อสาร ระดับ 3 - 4
   3.3 ปรับยุบ อาชีพนักประมงอวนลาก อาชีพนักประมงอวนล้อมจับ อาชีพนักประมงอวนครอบ และ อาชีพนักประมงอวนลอย โดยนำหน่วยสมรรถนะไปรวมอยู่ในอาชีพลูกเรือประมง
   3.4 อาชีพอาชีพนักเดินเรือประมง ปรับเป็น อาชีพผู้ควบคุมเรือประมง
4. การปรับระดับคุณวุฒิวิชาชีพ
   4.1 อาชีพต้นกลเรือประมง ระดับ 3 - 5 ปรับเป็น ระดับ 4 – 5
   4.2 อาชีพรองต้นกลเรือประมง ระดับ 2 – 4 ปรับเป็น ระดับ 3 – 4
   4.3 อาชีพลูกเรือประมง ระดับ 2 – 4 ปรับเป็น ระดับ 3 – 4
   4.4 อาชีพคนครัว ระดับ 1 – 3 ปรับเป็น ระดับ 3

7. คุณวุฒิวิชาชีพที่ครอบคลุม (Professional Qualifications included)

สาขาวิชาชีพการเดินเรือ

สาขาเรือประมง

อาชีพคนครัว ระดับ 3

8. คุณวุฒิวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง (Related Professional Qualifications)

N/A

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

รหัสหน่วยสมรรถนะ	**เนื้อหา**
FH701	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย
FH702	เตรียม จัดเก็บ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร
FH703	วางแผน จัดเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบและการประกอบอาหาร
FH801	ปฏิบัติการเพื่อความปลอดภัยบนเรือประมง
FH804	ปฏิบัติตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากรเรือประมง

10. ระดับคุณวุฒิ

10.1 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
คุณสมบัติผู้เข้ารับการประเมินสู่คุณวุฒิวิชาชีพ
1. มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์
2. ผู้ที่มีหนังสือคนประจำเรือที่ออกให้โดยกรมเจ้าท่าและมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือประมงไม่น้อยกว่า 6 เดือน
3. มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานบนมีประสบการณ์ในการประกอบอาหารบนเรือประมงพาณิชย์ไม่น้อยกว่า 1 ปี
4. มีวุฒิการศึกษาอย่างน้อยระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่าจากสถาบันการศึกษาที่ได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ
หรือ มีคุณสมบัติดังต่อไปนี้
5.
ผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือตรงตามมาตรฐานและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือจากสถาบันที่ได้รับการรับรองจากกรมเจ้าท่า

เกณฑ์การประเมิน : ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ อาชีพลูกเรือประมง ระดับ 4 ตามหน่วยสมรรถนะอาชีพทุกหน่วย

หลักเกณฑ์การต่ออายุหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

N/A

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

คนครัวประจำเรือประมง ผู้ที่สนใจที่จะเป็นคนครัวประจำเรือประมง

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒิวิชาชีพนี้)

FH701 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

FH702 เตรียม จัดเก็บ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

FH703 วางแผน จัดเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

FH801 ปฏิบัติการเพื่อความปลอดภัยบนเรือประมง

FH804 ปฏิบัติตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากรเรือประมง

ตารางแผนผังแสดงหน้าที่

1. ตารางแสดงหน้าที่ 1

ประกาศใช้ ณ

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**
พัฒนาบุคลากรทางด้านเครื่องกลเรือประมงให้มีความมั่นคงต่อธุรกิจประมงพาณิชย์ขอประเทศพร้อมก้าวสู่ระดับสากล	FH	พัฒนาบุคลากรทางด้านเครื่องกลเรือประมงให้ปฏิบัติงานควบคุมเครื่องยนต์บนเรือประมง	FH7	จัดเตรียมอาหารและดูแลด้านโภชนาการบนเรือประมง
			FH8	ควบคุมเรือและลูกเรือประมงตามกฎข้อบังคับและเพื่อความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบาย ตารางแผนผังแสดงหน้าที่เป็นแผนผังที่ใช้วิเคราะห์หน้าที่งานเพื่อให้ได้หน้าที่หลัก (Key Function)

2. ตารางแสดงหน้าที่ 1 (ต่อ)

ประกาศใช้ ณ

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**
FH7	จัดเตรียมอาหารและดูแลด้านโภชนาการบนเรือประมง	FH701	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย	FH70101	ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย
				FH70102	ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย
				FH70103	ทำความสะอาดตามหลักสุขอนามัย
				FH70104	กำจัดของเสียภายในครัว
		FH702	เตรียม จัดเก็บ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	FH70201	แยกประเภทและเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน
				FH70202	จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน
		FH703	วางแผน จัดเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบและการประกอบอาหาร	FH70301	วางแผนรายการอาหารและเลือกซื้ออาหาร
				FH70302	จัดเก็บวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร
				FH70303	ประกอบอาหารตามรายการอาหารตามแผน
FH8	ควบคุมเรือและลูกเรือประมงตามกฎข้อบังคับและเพื่อความปลอดภัยในการทำงาน	FH801	ปฏิบัติการเพื่อความปลอดภัยบนเรือประมง	FH80101	ปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ความปลอดภัยบนเรือ
				FH80102	ปฏิบัติการช่วยเหลือลูกเรือจากอุบัติเหตุที่เกิดขึ้น
		FH804	ปฏิบัติตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากรเรือประมง	FH80401	ประยุกต์หลักปฏิบัติด้านชีวอนามัยและความปลอดภัยมาใช้กับบุคลากรเรือประมง
				FH80402	ปฏิบัติตามข้อกำหนด FAO/ILO/IMO สำหรับชาวประมงและบุคลากรเรือประมง

คำอธิบาย

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

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ FH701

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

3. ทบทวนครั้งที่ N/A / N/A

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO
3434 หัวหน้ากุ๊ก
3434 หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว
5120 พ่อครัว/ แม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้ที่ผ่านหน่วยสมรรถนะนี้จะสามารถปฏิบัติงานครัวได้อย่างปลอดภัย และถูกต้องตามหลักสุขอนามัย และ สามารถทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้ ทำความสะอาดพื้นครัว และกำจัดเศษซากของเสียภายในครัว

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมการเดินเรือประมงพาณิชย์

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- หลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำงานภาคประมงทะเล ของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน ปี พ.ศ. 2556

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
FH70101 ปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัย	1.1 ปฏิบัติตามกฎระเบียบเพื่อป้องกันการเกิด อุบัติเหตุ 1.2 ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไฟฟ้าให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 1.3 ใช้งานเครื่องครัวและอุปกรณ์ต่าง ๆถูกต้องตามลักษณะของงาน	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
FH70102 ปฏิบัติงานครัวอย่างมีสุขอนามัย	2.1 รักษาสุขภาพให้แข็งแรงและสวมใส่เสื้อผ้าที่สะอาด 2.2 ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน 2.3 กำจัดสัตว์และแมลงด้วยวิธีการที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
FH70103 ทำความสะอาดตามหลักสุขอนามัย	3.1 แยกประเภทเครื่องมืออุปกรณ์ ชนิดอาหารคาวและอาหารหวาน 3.2 ทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือต่าง ๆ ตามหลักสุขอนามัย 3.3 ทำความสะอาดห้องครัวตามหลักสุขอนามัย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
FH70104 กำจัดของเสียภายในครัว	4.1 จัดให้มีถังใส่ขยะและแยกประเภทขยะอย่างถูกต้อง 4.2 กำจัดของเสียภายในครัวตามหลักสุขอนามัย	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ผู้ที่ผ่านหลักสูตรฝึกอบรมพื้นฐานของผู้ปฏิบัติการบนเรือตามระเบียบกรมเจ้าท่า

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- ทักษะในการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ครัว
- ทักษะในการเตรียมอาหารตามกรรมวิธีต่าง ๆ
- ทักษะการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และพื้นครัว
- ทักษะการกำจัดของเสียที่เหมาะสม

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ความรู้เรื่องการเตรียมอาหารตามกรรมวิธีต่างๆ
- ความรู้เรื่องสถานที่ประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
- ความรู้เกี่ยวกับวิธีการคัดแยกขยะของเสีย
- ความรู้การกำจัดเศษอาหารและของเสีย
- ความรู้เรื่องการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค
- ความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาล และสุขอนามัยที่ดี
- ความรู้เกี่ยวกับการทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และพื้นครัว

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEAMAN Book)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEA Book) สำหรับแรงงานต่างด้าว
- แบบบันทึกรายการผลจากการสังเกต

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ประกาศนียบัตรแสดงความรู้ความสามารถของผู้ทำการในเรือ ฝ่ายเดินเรือ จากกรมเจ้าท่า
- เอกสารรับรองผลการเรียนหรือผลการอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน
- ผู้ประเมินตรวจประเมินพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน
- การสัมภาษณ์
- การสาธิตการปฏิบัติงาน
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

การปฏิบัติงานครัวอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัยภายใต้หน่วยสมรรถนะนี้ มีความครอบคลุมในเรื่องของวัตถุดิบ (อาหารแห้ง อาหารสด และเครื่องปรุงต่างๆ) ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ขั้นตอน/วิธีการ และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการอาหาร และการล้างทำความสะอาด โดยเริ่มตั้งแต่ในขั้นตอนของการเตรียมวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ การปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบประกอบอาหาร รวมไปจนถึงการป้องกัน/กำจัดสัตว์และแมลงรบกวน และการกำจัดเศษซากของเสียที่เกิดจากการปรุงอาหาร

(ก) คำแนะนำ

- สภาพแวดล้อมและสถานที่ควรมีความสะอาด เช่น พื้นครัวที่สะอาด ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์ อากาศถ่ายเทได้สะดวก แสงสว่างเพียงพอ มีอุณหภูมิที่เหมาะสม ปราศจากแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
- สถานการณ์ที่ไม่ปกติต่อการทำงาน เช่น ไฟไหม้ น้ำร้อนลวก มีดบาด หรือเกิดอัคคีภัย แก๊สรั่ว สามารถแก้ไขปัญหาและปฐมพยาบาลได้ทันที
- สามารถใช้ทรัพยากรในครัวได้อย่างถูกสุขลักษณะและปลอดภัย เช่น การล้างผักหรือเนื้อสัตว์ก่อนหั่น การแยกวัตถุดิบของสดและสุก การเก็บรักษาที่เหมาะสมกับวัตถุดิบนั้นๆ
- ควรมีบ่อดักไขมันและตักไขมันทิ้งบ่อยๆ เพื่อป้องกันการเกิดสิ่งไม่พึงประสงค์
- ใช้ทักษะและความรู้ตามข้อ 13 (ก) และ (ข)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- การเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ควรใช้ให้เหมาะสมกับการใช้งาน เช่นไม่ควรนำวัสดุที่ทำจากอลูมิเนียม หรือพลาสติก มาใส่อาหารที่มีความเป็นกรด

ไม่ใช่ทัพพีหรือตะหลิวในการชิมอาหารโดยตรง แยกเขียงประกอบอาหารโดยอาหารสดและอาหารสุก

- วัตถุดิบที่ใช้ต้องล้างก่อนนำมาประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเป็นเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การจัดเก็บต้องถูกต้องเหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละชนิด เช่น ผักจัดใส่ถุงหรือกล่องเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ และไม่ควรนำไปเก็บรวมกับอาหารที่มีกลิ่นเช่นเนื้อสัตว์ ควรแยกกันชัดเจน

- การเตรียมสุขอนามัยส่วนบุคคล เริ่มตั้งแต่สวมผ้ากันเปื้อน หมวกคลุมผม ผ้าเช็ดมือ ให้ครบถ้วนก่อนการปฏิบัติงานทุกครั้ง และมีความสะอาดทุกครั้งก่อนการสวมใส่ของเสียในครัว หมายถึงเศษอาหารเศษเนื้อเศษผักและผักผลไม้ ของเสียประเภทนี้ จะทำให้เกิดกลิ่นเน่าเหม็น เนื่องจากแบคทีเรียย่อยสลายอินทรียสาร

- ล้างและทำความสะอาด รางระบายน้ำโสโครกทุกวัน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

- การสัมภาษณ์

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

- การสาธิตการปฏิบัติงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

- แฟ้มสะสมผลงาน

ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ FH702

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ เตรียม จัดเก็บ และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO
3434 หัวหน้ากุ๊ก
3434 หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว
5120 พ่อครัว/ แม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้ที่ผ่านหน่วยสมรรถนะนี้ จะมีทักษะในการเลือกใช้เครื่องมือ/อุปกรณ์ได้เหมาะสมกับงานครัวต่างๆ สามารถแยกประเภทของเครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร สามารถจัดเก็บเครื่องมือ/อุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งานครัวได้ สามารถวางแผนการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องมือ/อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร มีทักษะในการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมการเดินเรือประมง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- หลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำงานภาคประมงทะเล ของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน ปี พ.ศ. 2556

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
FH70201 แยกประเภทและเลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสมกับการใช้งาน	1.1 แยกประเภทของเครื่องมือตามหลัก สุขาภิบาลอาหาร เช่น การเตรียม ผสม ประกอบ เป็นต้น 1.2 เลือกใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้เหมาะสม กับการใช้งาน 1.3 วางแผนและจัดเตรียมเครื่องมืออุปกรณ์ ในการประกอบอาหารได้ตามรายการอาหาร ที่ออกแบบไว้	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
FH70202 จัดเก็บและบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ให้พร้อมกับการใช้งาน	2.1 จัดทำรายการและตรวจนับเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร 2.2 ทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์ได้ ถูกต้องตามชนิดของวัสดุที่ใช้ผลิตเครื่องมือ อุปกรณ์นั้น 2.3 จัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์แยกตาม ชนิดจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในที่เก็บให้ เหมาะสมกับการใช้งานอย่างปลอดภัย 2.4 วางแผนการบำรุงรักษาเครื่องมือและ อุปกรณ์ 2.5 บำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ผู้ที่ผ่านหลักสูตรฝึกอบรมพื้นฐานของผู้ปฏิบัติการบนเรือตามระเบียบกรมเจ้าท่า

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ทักษะการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์การประกอบอาหาร
- ทักษะการดูแล/จัดเก็บอุปกรณ์ครัว
- ทักษะการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในครัว
- ทักษะในการตรวจสอบการใช้งานของเครื่องมือและอุปกรณ์ครัว

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ทำเครื่องมือและอุปกรณ์งานครัว
- ความรู้เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์งานครัว
- ความรู้เรื่องวิธีการดูแลรักษา จัดเก็บอุปกรณ์งานครัว
- ความรู้เกี่ยวกับประเภทเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารแต่ละประเภท

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- หนังสือคนประจำเรือ (SEAMAN Book)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEA Book) สำหรับแรงงานต่างด้าว
- แบบบันทึกรายการผลจากการสังเกต

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ประกาศนียบัตรแสดงความรู้ความสามารถของผู้ทำการในเรือ ฝ่ายเดินเรือ จากกรมเจ้าท่า
- เอกสารรับรองผลการเรียนหรือผลการอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้ประเมินตรวจประเมินพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

- การสัมภาษณ์
- การสาธิตการปฏิบัติงาน
- การสอบข้อเขียน
- แฟ้มสะสมผลงาน

15. ขอบเขต (Range Statement)

การเตรียมและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหารภายใต้หน่วยสมรรถนะนี้ มีขอบเขตมุ่งเน้นในเรื่องของการเลือกใช้ การแยกประเภทตามขั้นตอนการปรุงอาหาร จนถึงการจัดเก็บ โดยครอบคลุมเริ่มตั้งแต่ขั้นการเตรียมอาหาร การปรุงอาหาร การจัดเสิร์ฟ การทำความสะอาด

การบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหารภายใต้หน่วยสมรรถนะนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ ให้อยู่ในสภาพการใช้งานได้เป็นปกติ เพื่อป้องกันความเสียหาย และเพื่อยืดอายุการใช้งาน พร้อมทั้งสามารถประเมินอายุการใช้งานของเครื่องมือและทำการบำรุงรักษาก่อนเครื่องมือและอุปกรณ์จะเสียหายได้

(ก) คำแนะนำ

- ศึกษารายการอาหารให้ถูกต้องและครบถ้วน เพื่อการจัดเตรียมอุปกรณ์
- แยกประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ในการประกอบอาหาร เช่น หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี เขียง มีด และอุปกรณ์ในการจัดเสิร์ฟ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม แก้วน้ำ
- แยกประเภทของเครื่องมือในการทำความสะอาดอุปกรณ์ น้ำยาล้างจาน ฝอยขัดหม้อ ฟองน้ำ ผ้าเช็ดจาน ผ้าขาวบาง ผ้าเช็ดจาน ผ้าเช็ดโต๊ะ ผ้าเช็ดพื้น
- ใช้ทักษะและความรู้ตามข้อ 13 (ก) และ (ข)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด -

- การตรวจสอบเครื่องมือ คือ การเช็คเครื่องมือและอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ และทราบถึงสภาพของเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อเตรียมพร้อมในการใช้งานตลอดเวลา
- ตรวจนับเครื่องมือและอุปกรณ์ คือ การตรวจนับเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบงานครัวให้ครบถ้วนเพื่อป้องกันการสูญหาย และให้มีพร้อมใช้งานตลอดเวลา
- บำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ คือ การบำรุงเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารให้อยู่ในสภาพเดิมและอย่างถูกวิธี ต้องบำรุงให้ถูกประเภทของการใช้งานเพื่อชะลอความเสื่อมสภาพของเครื่องมือ และอุปกรณ์ และป้องกันอันตรายที่เกิดขึ้นกับผู้ปฏิบัติงาน

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสัมภาษณ์

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสาธิตการปฏิบัติงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- แฟ้มสะสมผลงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ FH703

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ วางแผน จัดเตรียม จัดเก็บวัตถุดิบและการประกอบอาหาร

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO
3434 หัวหน้ากุ๊ก
3434 หัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว
5120 พ่อครัว/ แม่ครัว

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้ที่ผ่านหน่วยสมรรถนะนี้จะสามารถจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้ตามที่กำหนด จัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และมีทักษะในการประกอบอาหารตลอดจนสามารถวางแผนจัดซื้อเสบียงก่อนการเดินทางที่ได้คุณภาพและเพียงพอ

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมการเดินเรือประมง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- หลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำงานภาคประมงทะเล ของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน ปี พ.ศ. 2556

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
FH70301 วางแผนรายการอาหารและเลือกซื้ออาหาร	1.1 วางแผนรายการอาหารให้มีคุณค่า ครบทางโภชนาการ 1.2 วางแผนปริมาณอาหารให้เพียงพอ กับจำนวนลูกเรือทั้งหมดในแต่ละวัน และตลอดระยะเวลาการทำประมง 1.3 จัดทำรายการเสบียงอาหารแล้วส่ง มอบให้แก่ต้นเรือ 1.4 คำนวณค่าใช้จ่ายสำหรับเสบียงใน แต่ละเที่ยวที่ทำการประมง 1.5 เลือกซื้ออาหารและเสบียงอาหารให้ ถูกต้องตามหลักโภชนา	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
FH70302 จัดเก็บวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร	2.1 แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบใน การประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ ตามหลักการ 2.2 เลือกพื้นที่ในการเก็บวัตถุดิบในการ ประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูก สุขลักษณะ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน
FH70303 ประกอบอาหารตามรายการอาหารตามแผน	3.1 เตรียมอุปกรณ์ในการประกอบ อาหาร 3.2 จัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบ อาหารตามรายการที่กำหนดไว้ 3.3 ปรุงอาหารตามรายการที่กำหนด อย่างถูกสุขลักษณะ	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ผู้ที่ผ่านหลักสูตรฝึกอบรมพื้นฐานของผู้ปฏิบัติการบนเรือตามระเบียบกรมเจ้าท่า

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- ทักษะการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- ทักษะการแยกประเภทของวัตถุดิบ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเตรียมวัตถุดิบ เทคนิคการประกอบอาหาร
- ความรู้เกี่ยวกับวิธีการดูแลและจัดเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหาร
- ความรู้เกี่ยวกับหลักการประกอบอาหาร

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEAMAN Book)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEA Book) สำหรับแรงงานต่างด้าว
- หนังสือรับรองการทำงาน

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ประกาศนียบัตรแสดงความรู้ความสามารถของผู้ทำการในเรือ ฝ่ายเดินเรือ จากกรมเจ้าท่า
- เอกสารรับรองผลการเรียนหรือผลการอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน
- ผู้ประเมินตรวจประเมินพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและความรู้

(ง) วิธีการประเมิน
- การสัมภาษณ์
- การสาธิตการปฏิบัติงาน
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ
- ใช้วัตถุดิบตามลำดับการใช้ปรุงอาหาร
- ใช้อุปกรณ์ในการเตรียมวัตถุดิบได้เหมาะสมตามชนิดอาหารที่จะทำ
- แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ตามหลักการ
- เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ
- ใช้ทักษะและความรู้ตามข้อ 13 (ก) และ (ข)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด
- เตรียมวัตถุดิบตามตำรับที่ได้กำหนดไว้ เช่น ทำความสะอาดล้างเนื้อสัตว์ก่อน เพราะจะมีการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการมากที่สุด จากนั้นทำการเตรียมผัก เครื่องปรุงรส
- แยกชนิดและประเภทวัตถุดิบในการประกอบอาหารออกเป็นหมวดหมู่ตามหลักการ เช่น เก็บเนื้อสัตว์ แยกออกจากผักและผลไม้ ของแห้งควรเก็บรวมกับของแห้ง เครื่องปรุงรสควรเก็บรวมกัน
- เลือกสถานที่ในการเก็บวัตถุดิบในการประกอบอาหารได้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ คือสถานที่เก็บต้องมีความสะอาด ปราศจากแมลงหรือสัตว์พาหะนำโรคและความชื้น

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสัมภาษณ์

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสาธิตการปฏิบัติงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- แฟ้มสะสมผลงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ FH801

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติการเพื่อความปลอดภัยบนเรือประมง

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO

3152 นักเดินเรือ/นักเรือ (ปฏิบัติการ ชำนาญการ ชำนาญการพิเศษ)

8350 ลูกเรือและผู้ปฏิบัติงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2144 นายช่างกลเรือ (ปฏิบัติการ ชำนาญการ ชำนาญการพิเศษ)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้ที่ผ่านหน่วยสมรรถนะนี้ จะต้องสามารถใช้อุปกรณ์ความปลอดภัยบนเรือเพื่อขอความช่วยเหลือทางทะเลได้ เช่น นกหวีด ไฟฉาย ธง เป็นต้น และต้องสามารถจัดเตรียมยาและเวชภัณฑ์ทางการแพทย์ที่ จำเป็นบนเรือเพื่อเตรียมพร้อมให้ความช่วยเหลือลูกเรือจากอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นบนเรือประมง

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมการเดินเรือประมง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- พระราชบัญญัติการเดินเรือในน่านน้ำไทย พระพุทธศักราช 2456
- พระราชบัญญัติป้องกันเรือโดนกัน ปี พ.ศ. 2522
- ข้อบังคับกรมเจ้าท่าว่าด้วยการสอบความรู้ผู้ปฏิบัติการบนเรือ ฝ่ายเดินเรือ พ.ศ. 2557
- ข้อบังคับกรมเจ้าท่า ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการออกใบสำคัญรับรองการตรวจเรือ
- เพื่ออนุญาตให้ใช้เรือและใบสำคัญแสดงการตรวจเรือเพื่อจดทะเบียนเรือไทยสำหรับเรือประมง พ.ศ. 2561

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
FH80101 ปฏิบัติการใช้อุปกรณ์ความปลอดภัยบนเรือ	2.1 ปฏิบัติตามมาตราการความปลอดภัยบน เรือ 2.2 การขอความช่วยเหลือทางทะเล เช่น นกหวีด ไฟฉาย ธง เป็นต้น	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
FH80102 ปฏิบัติการช่วยเหลือลูกเรือจากอุบัติเหตุที่เกิดขึ้น	2.1 ให้ความช่วยเหลือจากอุบัติเหตุต่าง ๆ 2.2 จัดเตรียมยาและเวชภัณฑ์ทางการแพทย์ที่จำเป็นบนเรือประมง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน การสาธิตการปฏิบัติงาน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

- ทักษะชาวเรือ
- ความปลอดภัยและความรับผิดชอบบนเรือ
- การป้องกันและการดับไฟ
- การดำรงชีพในทะเล
- การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ
- ทักษะในใช้เสื้อชูชีพ
- ทักษะในการใช้ห่วงชูชีพ
- ทักษะการใช้อุปกรณ์ขอความช่วยเหลือทางทะเล
- ทักษะในการใช้อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลบนเรือ
- ทักษะในการใช้อุปกรณ์ดับเพลิงประเภทต่าง ๆ บนเรือ
- ทักษะในการให้ความช่วยเหลือเก็บคนตกน้ำ
- ทักษะในการปฏิบัติการผายปอดเบื้องต้น
- ทักษะในการให้ความช่วยเหลือผู้ที่สูญเสียความร้อนในร่างกาย
- ทักษะในการจัดให้มียา เวชภัณฑ์ และอุปกรณ์ทางการแพทย์ที่จำเป็นบนเรือ

(ข) ความต้องการด้านความรู้
- ความรู้ด้านการใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายในการทำงาน
- ความรู้ด้านการใช้อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลบนเรือ
- ความรู้ด้านการใช้อุปกรณ์ดับเพลิงประเภทต่าง ๆ บนเรือ
- ความรู้ด้านการให้ความช่วยเหลือเก็บคนตกน้ำ
- ความรู้ด้านการปฏิบัติการผายปอดเบื้องต้น
- ความรู้ด้านการให้ความช่วยเหลือผู้ที่สูญเสียความร้อนในร่างกาย

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEAMAN Book)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEA Book) สำหรับแรงงานต่างด้าว
- แบบบันทึกรายการผลจากการสังเกต

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)
- ประกาศนียบัตรแสดงความรู้ความสามารถของผู้ทำการในเรือ ฝ่ายเดินเรือ จากกรมเจ้าท่า เอกสารรับรองผลการเรียนหรือผลการอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)
- เอกสารรับรองผลการเรียนหรือผลการอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน
- ผู้ประเมินตรวจประเมินพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน
- สอบข้อเขียน
- การสัมภาษณ์
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสอบปฏิบัติ

15. ขอบเขต (Range Statement)

การปฏิบัติเมื่อเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินบนเรือประมงภายใต้หน่วยสมรรถนะนี้ เป็นกิจกรรมที่เรือทุกลำต้องมีการจัดทำแผนในการรับมือสถานการณ์ฉุกเฉินบนเรือ หรือแผนฉุกเฉินประจำเรือ ซึ่งอยู่ภายใต้ข้อกำหนดการเดินเรือสากล และแผนดังกล่าวจะกำหนดให้มีการฝึกประจำ

(ก) คำแนะนำ
- ทำความเข้าใจแผนฉุกเฉินบนเรือ

(ข) คำอธิบายรายละเอียด
- สภาวการณ์ หมายถึง เหตุการณ์ที่เป็นไปตามธรรมชาติ เช่น หมอกลงจัด ฝนตกหนัก คลื่นลมแรง หรือพายุ เป็นต้น ที่ทำให้เรือตกอยู่ในสภาวการณ์ที่ยากลำบากเพราะภัยธรรมชาติ

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสัมภาษณ์

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสาธิตการปฏิบัติงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- แฟ้มสะสมผลงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน

1. รหัสหน่วยสมรรถนะ FH804

2. ชื่อหน่วยสมรรถนะ ปฏิบัติตามหลักชีวอนามัยและความปลอดภัยของบุคลากรเรือประมง

3. ทบทวนครั้งที่ 1 / 2567

4. สร้างใหม่ ☐ **ปรับปรุง** ☑

5. สำหรับชื่ออาชีพและรหัสอาชีพ (Occupational Classification)

รหัส ISCO
3152 นักเดินเรือ/นักเรือ (ปฏิบัติการ ชำนาญการ ชำนาญการพิเศษ)
8350 ลูกเรือและผู้ปฏิบัติงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
2144 นายช่างกลเรือ (ปฏิบัติการ ชำนาญการ ชำนาญการพิเศษ)

6. คำอธิบายหน่วยสมรรถนะ (Description of Unit of Competency)

ผู้ที่ผ่านหน่วยสมรรถนะนี้ จะสามารถประยุกต์หลักปฏิบัติด้านชีวอนามัยและความปลอดภัยมาใช้กับบุคลากรบนเรือประมงได้

7. สำหรับระดับคุณวุฒิ

1	2	3	4	5	6	7	8
☐	☐	☑	☐	☐	☐	☐	☐

8. กลุ่มอาชีพ (Sector)

อุตสาหกรรมการเดินเรือประมง

9. ชื่ออาชีพและรหัสอาชีพอื่นที่หน่วยสมรรถนะนี้สามารถใช้ได้ (ถ้ามี)

N/A

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

- แนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำงานภาคประมงทะเล ของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน ปี พ.ศ. 2556

11. สมรรถนะย่อยและเกณฑ์การปฏิบัติงาน (Elements and Performance Criteria)

สมรรถนะย่อย (Element)	เกณฑ์ในการปฏิบัติงาน (Performance Criteria)	วิธีการประเมิน (Assessment)
FH80401 ประยุกต์หลักปฏิบัติด้านชีวอนามัยและความปลอดภัยมาใช้กับบุคลากรเรือประมง	1.1 ปฏิบัติตามข้อกำหนดของสภาพความเป็นอยู่และสภาพการทำงานตามแนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำงานภาคประมงทะเล 1.2 ป้องกันอันตรายที่เกิดจากการปฏิบัติงานหรืออุปกรณ์บนเรือประมง	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน
FH80402 ปฏิบัติตามข้อกำหนด FAO/ILO/IMO สำหรับชาวประมงและบุคลากรเรือประมง	2.1 ปฏิบัติตามขั้นตอนความปลอดภัยตามแนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยในการทำงานภาคประมงทะเลของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน 2.2 ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของ IMO/FAO	การสัมภาษณ์ ข้อสอบข้อเขียน แฟ้มสะสมผลงาน

12. ความรู้และทักษะก่อนหน้าที่จำเป็น (Pre-requisite Skill & Knowledge)

N/A

13. ทักษะและความรู้ที่ต้องการ (Required Skills and Knowledge)

(ก) ความต้องการด้านทักษะ

- ใช้อุปกรณ์ความปลอดปลอดภัยส่วนบุคคลปฏิบัติการเหตุฉุกเฉินอย่างเต็มความสามารถ เช่น ไฟไหม้ เรือโดนกัน เรืออับปาง น้ำเข้าเรือ อันตรายจากการใช้เครื่องมือประมง
- ทักษะการใช้อุปกรณ์ช่วยชีวิต

(ข) ความต้องการด้านความรู้

- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุ อุปกรณ์และสถานการณ์ที่เป็นอันตราย เช่น กว้าน เชือก และแผ่นตะเฆ่ การยกเคลื่อนย้ายอวน การปล่อยอวนสำหรับการทำประมง รวมถึงแสงสว่างในบริเวณที่ทำงานและทางเดินที่ไม่เพียงพอ และอันตรายจากเครื่องยนต์
- ความรู้เกี่ยวกับการวิเคราะห์และค้นหาอันตราย โดยการแบ่งงานที่จะวิเคราะห์ออกเป็นขั้นตอนย่อยๆ เช่น ขั้นตอนการวางอวน การกู้อวน การตัก การ คัดแยก การเก็บสัตว์น้ำ หรืออาจจะจำแนกโดยกำหนดสถานที่ปฏิบัติงาน บริเวณ ปฏิบัติงานของลูกจ้าง เช่น ปฏิบัติงานที่ห้องเครื่อง ปฏิบัติงานบริเวณดาดฟ้าเรือ การปฏิบัติงานบริเวณห้องครัวหรือสถานที่ทำครัว หรือปฏิบัติงานห้องควบคุม การจ่ายการแสไฟฟ้า

14. หลักฐานที่ต้องการ (Evidence Guide)

(ก) หลักฐานการปฏิบัติงาน (Performance Evidence)

- หนังสือคนประจำเรือ (SEAMAN Book)
- หนังสือคนประจำเรือ (SEA Book) สำหรับแรงงานต่างด้าว
- แบบบันทึกรายการผลจากการสังเกต

(ข) หลักฐานความรู้ (Knowledge Evidence)

- ประกาศนียบัตรแสดงความรู้ความสามารถของผู้ทำการในเรือ ฝ่ายเดินเรือ จากกรมเจ้าท่า
- เอกสารรับรองผลการเรียนหรือผลการอบรมที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี)

(ค) คำแนะนำในการประเมิน

- ผู้ประเมินตรวจประเมินพิจารณาจากหลักฐานที่เกี่ยวข้องทั้งหลักฐานการปฏิบัติงานและด้านความรู้

(ง) วิธีการประเมิน

- สอบสัมภาษณ์
- แฟ้มสะสมผลงาน
- การสอบข้อเขียน

15. ขอบเขต (Range Statement)

(ก) คำแนะนำ

- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุ อุปกรณ์และสถานการณ์ที่เป็นอันตราย เช่น กว้าน เชือก และแผ่นตะเฆ่ การยกเคลื่อนย้ายอวน การปล่อยอวนสำหรับการทำประมง รวมถึงแสงสว่างในบริเวณที่ทำงานและทางเดินที่ไม่เพียงพอและอันตรายจากเครื่องยนต์
- ศึกษาข้อกำหนดขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations; FAO)
- ศึกษาข้อกำหนดขององค์การเดินเรือระหว่างประเทศ (IMO)
- ใช้ทักษะและความรู้ตามข้อ 13 (ก) และ (ข)

(ข) คำอธิบายรายละเอียด

- กว้าน เป็นเครื่องมือสำคัญของเรือประมง เป็นอุปกรณ์ที่ช่วยในการผ่อนแรงสำหรับการยกอวน พร้อมสัตว์น้ำขึ้นจากทะเล กว้านของเรือประมง แต่ละชนิดจะแตกต่างกัน กว้านหลักของเรือลากแผ่นตะเฆ่และเรืออวนล้อม จะติดตั้งอยู่บริเวณด้านข้างของเรือ แต่จะมีขนาดและจำนวนที่ต่างกัน
- รอก เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบกับกว้านที่ใช้ในการยกอวน รอกของเรืออวนลากจะติดอยู่กับเสาที่แยกจากเสากระโดงบริเวณหัวเรือ ส่วนรอกของเรืออวนล้อมจะติดอยู่บริเวณด้านบนของเสากระโดงเรือและบริเวณคานที่อยู่หน้าเก๋งเรือ
- อันตรายจากเครื่องจักร หมายถึง อันตรายจากระบบการส่งกำลังของเครื่องจักร และระบบที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรทั้งหมด หรืออาจได้รับอันตรายจากการปฏิบัติงานทั้งในภาวะปกติหรือในขณะแก้ไขจุดบกพร่องของเครื่องจักรที่กำลังทำงาน
- อันตรายจากไฟฟ้า หมายถึง เครื่องกำเนิดไฟฟ้าและอุปกรณ์ไฟฟ้าบนเรือ อาจก่อให้เกิดอันตรายกับ ลูกจ้างจากกระแสไฟฟ้ารั่ว ในส่วนของอุปกรณ์ที่แผงเมนสวิทช์ แผงสวิทช์ จะมีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายจากกระแสไฟฟ้าดูดสูง

16. หน่วยสมรรถนะร่วม (ถ้ามี)

N/A

17. อุตสาหกรรมร่วม/กลุ่มอาชีพร่วม (ถ้ามี)

N/A

18. รายละเอียดกระบวนการและวิธีการประเมิน (Assessment Description and Procedure)

- การสอบข้อเขียน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- การสัมภาษณ์

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน
- แฟ้มสะสมผลงาน

  ดูรายละเอียดจากคู่มือการประเมิน