ประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๕ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรม และคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ” หมายความว่า คนประจำเรือซึ่งมีหน้าที่หลัก ในการเตรียมอาหาร การบำรุงรักษาห้องครัวและการรักษาความสะอาดและสุขอนามัยของอาหาร และเครื่องดื่มสำหรับลูกเรือบนเรือ รวมถึงการเตรียมพื้นที่ การจัดการ การจัดเก็บอาหารและเสบียงอาหารบนเรือ

“การฝึกอบรม” หมายความว่า การฝึกอบรมในหลักสูตรการจัดการด้านอาหาร และโภชนาการบนเรือ (Food and catering)

“ผู้ฝึกอบรม” หมายความว่า วิทยากร ผู้สอน หรือผู้ถ่ายทอดความรู้หรือทักษะตามที่ หลักสูตรกำหนด

“ผู้เข้ารับการฝึกอบรม” หมายความว่า ผู้ซึ่งเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตรการจัดการด้านอาหาร และโภชนาการบนเรือ (Food and catering)

“หนังสือรับรองการฝึกอบรม” หมายความว่า หนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตร การจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ

“หนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรม” หมายความว่า หนังสือรับรองที่ออกให้แก่หน่วยงานของรัฐ หรือสถานศึกษาเอกชนที่ได้รับการรับรองให้เป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ตามประกาศนี้

“สถานฝึกอบรม” หมายความว่า หน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานของรัฐ หรือสถานศึกษาเอกชนที่ได้รับการรับรองให้เป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ตามประกาศนี้

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

หมวด ๑
คุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

ข้อ ๓ คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ จะต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) มีอายุไม่ต่ำกว่าสิบแปดปีบริบูรณ์

(๒) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ และไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง

(๓) มีระยะเวลาการปฏิบัติงานในเรือเดินทะเลขนาดตั้งแต่ห้าร้อยตันกรอสส์ขึ้นไป ไม่น้อยกว่าหกเดือนในช่วงระยะเวลาห้าปี ก่อนเข้าทำงานเป็นคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

(๔) ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือตามหลักสูตรและสถานฝึกอบรมตามประกาศนี้

หมวด ๒
มาตรฐานการฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

ส่วนที่ ๑
คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ข้อ ๔ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้

(๑) มีอายุไม่ต่ำกว่าสิบแปดปีบริบูรณ์

(๒) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึกอบรม และสามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

(๓) ไม่เป็นผู้ติดยาเสพติดให้โทษ และไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง

(๔) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าชั้นมัธยมศึกษาปีที่สามหรือเทียบเท่า หรือมีประสบการณ์การทำงานบนเรือเดินทะเลของรัฐหรือเอกชน ไม่น้อยกว่าหกเดือนในช่วงเวลาห้าปีก่อนเข้ารับการฝึกอบรม หรือ

(๕) สำเร็จการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการ หรือวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือมีประสบการณ์ฝึกอบรมเกี่ยวกับการประกอบอาหารไม่น้อยกว่าสามสิบชั่วโมง หรือมีประสบการณ์ทำงานเกี่ยวกับการประกอบอาหารไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

ส่วนที่ ๒
คุณสมบัติของผู้ฝึกอบรม

ข้อ ๕ ผู้ฝึกอบรมต้องเป็นผู้มีความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ และวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม โดยต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ซึ่งจัดการฝึกอบรมโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน และต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

(๑) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับปริญญาตรีหรือเทียบเท่า ด้านคหกรรมศาสตร์ อาหารและโภชนาการหรือวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ หรือด้านอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ตามที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานเห็นชอบ

การพิจารณาให้ความเห็นชอบข้างต้นให้ถือเป็นที่สุด

(๒) เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและมีประสบการณ์การทำงานในสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร โภชนาการและสุขอนามัยในอาหาร ไม่น้อยกว่าสามปี

(๓) เป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๒

(๔) เป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญและมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานบนเรือเดินทะเลขนาดตั้งแต่ห้าร้อยตันกรอสส์ขึ้นไป ไม่น้อยกว่าสามปี

บุคคลที่มีคุณสมบัติตาม (๔) ให้เป็นผู้ฝึกอบรม ได้เฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องตามข้อ ๑๐ (๑.๒) และ (๑.๑๐) เท่านั้น

ส่วนที่ ๓
สถานที่ฝึกอบรม เครื่องมือและอุปกรณ์การฝึกอบรม

ข้อ ๖ สถานที่ฝึกอบรมต้องมีห้องฝึกอบรมภาคทฤษฎี สำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรมจำนวนไม่น้อยกว่ายี่สิบคน โดยต้องมีพื้นที่ใช้สอยไม่น้อยกว่าสามสิบตารางเมตร และต้องจัดให้มีเอกสารประกอบการฝึกอบรม สื่อและอุปกรณ์การฝึกอบรมที่เหมาะสมและเพียงพอ

ข้อ ๗ ห้องปฏิบัติการอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) มีพื้นที่จัดเตรียมอาหารที่เพียงพอในการปฏิบัติการ ทำความสะอาดง่าย ปลอดภัยและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร

(๒) พื้นผิวปฏิบัติงานเตรียมอาหารต้องสร้างจากวัสดุที่เหมาะสม แข็งแรงทนทาน มีความปลอดภัยต่อวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหาร ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร เหมาะสมกับการฝึกปฏิบัติงานและสามารถป้องกันการปนเปื้อน

(๓) มีพื้นที่ในการปฏิบัติงานและอุปกรณ์เครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เหมาะสมเพียงพอและพร้อมสำหรับการจัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การประกอบอาหาร รวมถึงมีความสะดวกในการทำความสะอาด และสามารถปรุงอาหารได้สะดวกและปลอดภัย โดยเฉพาะบริเวณรอบเตา

(๔) มีการระบายอากาศและความชื้นที่เพียงพอ เหมาะสม สามารถถ่ายเทอากาศ ระบายกลิ่นควันจากการประกอบอาหารออกสู่ภายนอกได้หมด ไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน

(๕) มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการฝึกปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ สามารถมองเห็นสีสันตามธรรมชาติและตำหนิของอาหารได้อย่างชัดเจน ควรมีฝาครอบหลอดไฟที่สามารถป้องกันการแตกกระจายของหลอดไฟ

(๖) มีระบบการระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังหรือเศษมูลฝอยตกค้างต้องทำความสะอาดห้องปฏิบัติการอาหารและรางระบายน้ำทุกครั้งหลังการฝึกอบรม

(๗) มีระบบน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ มีอุณหภูมิเหมาะสมต่อการจัดเตรียมอาหารและล้างทำความสะอาด

(๘) มีอุปกรณ์สำหรับการรวบรวมจัดเก็บขยะ มูลฝอยและน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย สามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค จัดให้มีถังที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด เพื่อเก็บขยะมูลฝอยตามประเภทขยะและกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ

(๙) มีอ่างล้างมือ สบู่และกระดาษเช็ดมือ

(๑๐) มีกล่องอุปกรณ์ปฐมพยาบาลอยู่ใกล้ห้องปฏิบัติการอาหารหรือในที่ที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก เมื่อมีอุบัติเหตุที่เกิดจากการฝึกอบรม

(๑๒) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย ติดตั้งในจุดที่เหมาะสม สามารถใช้งานได้สะดวกและมีจำนวนเพียงพอ

ข้อ ๘ อุปกรณ์ เครื่องใช้ และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการฝึกอบรม ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) มีจำนวนที่เพียงพอแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม

(๒) มีความเหมาะสมสำหรับใช้ในการฝึกปฏิบัติงานอาหาร สะอาด ถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนา

(๓) ต้องได้รับการดูแลทำความสะอาด จัดเก็บอย่างเหมาะสมและเป็นระเบียบ ได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีตลอดเวลา ต้องทำความสะอาด ฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องใช้ พื้นผิววัสดุที่สัมผัสอาหารต่าง ๆ และพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมก่อนและหลังการใช้งานแต่ละครั้ง เพื่อไม่ให้มีเศษอาหารหรือคราบตกค้าง ทำให้เป็นที่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

(๔) ตู้เก็บภาชนะต้องทำด้วยวัสดุที่สามารถป้องกันสิ่งสกปรกได้ ทำความสะอาดง่าย ส่วนประกอบของตู้ที่เป็นโลหะต้องทำจากโลหะที่ไม่เป็นสนิม กรณีที่ตู้ไม่อยู่ติดกับพื้นจะต้องจัดให้มีที่ว่างสูงจากพื้นเพียงพอที่จะสามารถเข้าไปทำความสะอาดบริเวณข้างใต้ได้โดยสะดวก

ส่วนที่ ๔
หลักสูตรการฝึกอบรม

ข้อ ๙ หลักสูตรการฝึกอบรมการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering) ต้องจัดขึ้นเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความสามารถ ทักษะและบุคลิกภาพที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานในตำแหน่งคนครัวบนเรือได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม โดยคำนึงถึงอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน ตลอดจนมีความรู้ความเข้าใจและทักษะในการใช้อุปกรณ์เครื่องมือในการปฏิบัติงานและบำรุงรักษาได้อย่างถูกต้อง

ข้อ ๑๐ หลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ต้องมีระยะเวลาในการฝึกอบรม ๔๒ ชั่วโมง ประกอบด้วยการฝึกอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ภาคทฤษฎี มีระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๓๐ ชั่วโมง อย่างน้อยต้องมีเนื้อหาวิชาดังต่อไปนี้

(๑.๑) ความรู้พื้นฐานของคนครัวบนเรือ จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๑.๑) ภาษาที่ใช้ในสูตรอาหารและงานครัวบนเรือ

(๑.๑.๒) การคำนวณและวัดตวงตามสูตรอาหาร และการคำนวณของเสีย

(๑.๑.๓) หลักการพื้นฐานของการสื่อสาร

ก. การสื่อสารกับลูกเรือ เกี่ยวกับข้อมูลการแพ้อาหาร ข้อจำกัดทางอาหารหรือความต้องการในการรับประทานอาหาร ข้อจำกัดในการให้บริการอาหาร

ข. การสื่อสารกับนายเรือเกี่ยวกับการสั่งซื้อเสบียงอาหาร

ค. การสื่อสารกับคนประจำเรืออื่น ๆ ในครัว

(๑.๒) ความปลอดภัยและสุขภาพในการปฏิบัติงานครัวบนเรือ จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๒.๑) อันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานครัวบนเรือ

(๑.๒.๒) พฤติกรรมความปลอดภัยในการปฏิบัติงานครัวบนเรือ

(๑.๒.๓) การประเมินความเสี่ยง กระบวนการสำคัญและวิธีในการประเมินความเสี่ยงที่อาจเกิดจากการปฏิบัติงาน

(๑.๒.๔) ความรู้เกี่ยวกับระบบการบริหารความปลอดภัยของเรือ (ISM Code) และการจัดการความปลอดภัย

(๑.๒.๕) การรายงานอุบัติเหตุและการได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน ตลอดจนแนวทางการป้องกัน

(๑.๒.๖) การปฐมพยาบาลในลักษณะเฉพาะที่อาจเกิดขึ้นในครัวบนเรือ

(๑.๒.๗) การดับเพลิงในครัว

(๑.๓) ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๓.๑) การปฏิบัติตนเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี

(๑.๓.๒) ความรู้เกี่ยวกับการติดเชื้อที่ผิวหนัง และการป้องกัน

(๑.๓.๓) ความรู้เกี่ยวกับถุงมือ และการใช้ถุงมือ

(๑.๓.๔) การปฏิบัติตนอย่างเหมาะสมเพื่อไม่ให้ส่งผลกระทบกับสุขภาพของผู้อื่น

(๑.๔) การป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๔.๑) ความรู้เกี่ยวกับโรคอาหารเป็นพิษ

(๑.๔.๒) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่ทำให้เกิดความเจ็บป่วย สาเหตุการปนเปื้อนของอาหารจากวัตถุทางกายภาพ สารเคมีหรือจุลินทรีย์

(๑.๔.๓) ความรู้เกี่ยวกับอาหารที่มีความเสี่ยงในการปนเปื้อนสูง การปนเปื้อนของอาหารขณะขนส่ง การรักษาความเย็นและการปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย

(๑.๔.๔) ความรู้เกี่ยวกับแบคทีเรียและจุลินทรีย์อื่น ๆ ที่สามารถทำให้เกิดการเจ็บป่วย

(๑.๔.๕) อาการและการป้องกันโรคอาหารเป็นพิษ

(๑.๔.๖) ความรู้เกี่ยวกับการปนเปื้อนข้ามและการป้องกัน

(๑.๔.๗) ระบบการประเมินความปลอดภัยทางอาหารด้วยตนเอง

(๑.๕) ความรู้พื้นฐานในการประกอบอาหาร จำนวน ๔ ชั่วโมง

(๑.๕.๑) ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและการจัดทำรายการอาหาร

(๑.๕.๒) ความรู้พื้นฐานในการปรุงอาหาร

(๑.๕.๓) ทักษะในการปรุงอาหาร

(๑.๕.๔) ความรู้และกรรมวิธีในการเตรียมอาหาร

(๑.๕.๕) ความรู้ในการเลือกใช้เทคนิคการเตรียมอาหารที่หลากหลาย ตอบสนองต่อข้อจำกัดทางศาสนาและวัฒนธรรม

(๑.๕.๖) ความรู้เกี่ยวกับการปรุงอาหารในทางปฏิบัติ

(๑.๕.๗) หลักการพื้นฐานและวิธีการนำเสนอและการให้บริการมื้ออาหาร

(๑.๕.๘) การประกอบอาหารในสภาวการณ์ที่ไม่อาจคาดการณ์ได้ การปรับเปลี่ยนแผนรายการอาหารระหว่างการเดินทาง และวิธีปฏิบัติในครัวในวันที่สภาพอากาศเลวร้าย

(๑.๖) ความรู้เกี่ยวกับสุขลักษณะอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๖.๑) การหยุดยั้งห่วงโซ่การเกิดอาหารเป็นพิษ

(๑.๖.๒) วิธีการและความสำคัญในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคในครัว ห้องอาหาร และห้องเก็บอาหาร

(๑.๖.๓) วิธีการเก็บรักษาอาหารและความสำคัญในการจัดระเบียบห้องเก็บอาหาร

(๑.๖.๔) วิธีจัดการผลิตภัณฑ์อาหารแช่เย็นและผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง

(๑.๖.๕) ความรู้เกี่ยวกับวิธีจัดการอาหารระหว่างการเตรียมอาหาร

(๑.๖.๖) วิธีเก็บและอุ่นอาหารเหลือและการนำมาปรุงใหม่

(๑.๖.๗) วิธีการจัดการอาหารแต่ละประเภท เพื่อให้การบริการอาหารได้อย่างปลอดภัย

(๑.๗) โภชนาการและสุขภาพ จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๗.๑) ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ

(๑.๗.๒) การวางแผนการจัดซื้อและการจัดเตรียมอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

(๑.๗.๓) ความรู้เกี่ยวกับการแพ้อาหารหรือการรับอาหารบางชนิดไม่ได้

(๑.๗.๔) บทบาทของโภชนาการที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของลูกเรือและความสำคัญของโภชนาการเพื่อต่อสู้กับโรคภัยในชีวิตประจำวัน

(๑.๘) การจัดการและการควบคุมดูแลครัว จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๘.๑) การควบคุมกระบวนการจัดซื้อ

(๑.๘.๒) การสั่งซื้อเสบียงอาหาร

(๑.๘.๓) การดูแลควบคุมห้องเก็บอาหาร โดยคำนึงถึงอายุการเก็บรักษา ราคาและคุณภาพของอาหารอย่างเป็นระบบ

(๑.๘.๔) ความรู้ในการจัดการงานธุรการ การแก้ปัญหาทางการเงิน การบัญชี การวางแผนรายการอาหาร

(๑.๘.๕) การบริหารจัดการเกี่ยวกับงานในครัวบนเรือและการประกอบอาหาร

(๑.๘.๖) การดูแลควบคุมพนักงานจัดเลี้ยงอื่น ๆ และการให้คำแนะนำหรือทำการฝึกอบรมขั้นพื้นฐาน

(๑.๙) มุมมองด้านศาสนาและวัฒนธรรม จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๑.๙.๑) ความรู้เกี่ยวกับพิธีกรรมทางศาสนา ขนบธรรมเนียมและข้อแนะนำที่เกี่ยวข้องกับอาหารและอาหารที่ให้บริการ

(๑.๙.๒) ข้อกำหนดเกี่ยวกับอาหารโดยคำนึงถึงศาสนาและวัฒนธรรม ข้อกำหนดที่เกี่ยวกับการจัดซื้อ การคัดแยก การเตรียมอาหารและการปรุงอาหารแต่ละประเภทให้เหมาะสม โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางศาสนาและวัฒนธรรม

(๑.๑๐) การกำจัดของเสียในครัว จำนวน ๒ ชั่วโมง

(๑.๑๐.๑) ความรู้เกี่ยวกับของเสียจากอาหาร สุขลักษณะ และความปลอดภัย การลดของเสียจากอาหาร การป้องกันมลภาวะและการแพร่กระจายของโรคที่เกิดจากอาหาร

(๑.๑๐.๒) การเก็บรวบรวมของเสีย การใช้หรือการสร้างระบบการเก็บรวบรวมของเสียต่าง ๆ บนเรือ และการคัดแยกของเสีย

(๑.๑๐.๓) การจัดเก็บและสถานที่จัดเก็บของเสีย

(๑.๑๐.๔) ความรู้เกี่ยวกับการทิ้งของเสียและวิธีการทิ้งของเสียอย่างถูกวิธี

(๒) ภาคปฏิบัติ มีเนื้อหาและชั่วโมงการอบรมและฝึกปฏิบัติ จำนวน ๑๒ ชั่วโมง ดังนี้

(๒.๑) ความรู้เกี่ยวกับทักษะการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ จำนวน ๓ ชั่วโมง

(๒.๑.๑) แนะนำเครื่องมือและอุปกรณ์ในครัว และวิธีการใช้

(๒.๑.๒) การเตรียมอาหารและการพัฒนาขั้นตอนการทำงานให้ดีขึ้น

(๒.๑.๓) การสาธิตขั้นตอนการประกอบอาหารที่เหมาะสม

(๒.๒) การฝึกปฏิบัติการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ จำนวน ๙ ชั่วโมง

(๒.๒.๑) การประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ

(๒.๒.๒) การประกอบอาหารนานาชาติโดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนา

(๒.๒.๓) การปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็ง

ส่วนที่ ๕
วิธีการฝึกอบรม การประเมินผล และการออกหนังสือรับรองการฝึกอบรม

ข้อ ๑๑ ในการจัดให้มีการฝึกอบรมแต่ละครั้ง จะต้องมีผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่เกินยี่สิบคน และต้องมีผู้ฝึกอบรมที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒ ส่วนที่ ๒ ทำหน้าที่ผู้ฝึกอบรมตลอดระยะเวลาการฝึกอบรม

ข้อ ๑๒ การฝึกอบรม ต้องดำเนินการโดยวิธีการบรรยาย การสาธิตการปฏิบัติงาน และการฝึกปฏิบัติงานจริง ทั้งนี้ ตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒ ส่วนที่ ๔

ข้อ ๑๓ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องเข้ารับการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยจะต้องมีระยะเวลาเข้ารับการฝึกอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบของระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งหมด

ข้อ ๑๔ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องเข้ารับการประเมินผลการฝึกอบรม

การประเมินผลการฝึกอบรมมีคะแนนรวมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมหนึ่งร้อยคะแนน และให้ประเมินผล ดังนี้

(๑) ประเมินผลภาคทฤษฎี เป็นการประเมินผลองค์ความรู้ที่นำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการตลอดช่วงระยะเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรม คิดเป็นร้อยละสี่สิบของคะแนนรวมทั้งหมด ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องได้คะแนนประเมินผลภาคทฤษฎีไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบของคะแนนภาคทฤษฎี จึงจะถือว่าผ่านการฝึกอบรมภาคทฤษฎี

(๒) ประเมินผลภาคปฏิบัติเป็นการประเมินผลทักษะจากการฝึกปฏิบัติงาน บุคลิกภาพ และทัศนคติ ตลอดช่วงระยะเวลาที่เข้ารับการฝึกอบรม คิดเป็นร้อยละหกสิบของคะแนนรวมทั้งหมด ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องผ่านการประเมินผลภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบของคะแนนภาคปฏิบัติ จึงจะถือว่าผ่านการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ

ข้อ ๑๕ ผู้ที่เข้ารับการฝึกอบรมครบตามระยะเวลาที่กำหนดตามข้อ ๑๓ และผ่านการประเมินผลตามข้อ ๑๔ โดยมีคะแนนรวมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละแปดสิบของคะแนนทั้งหมด จึงจะถือว่าเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม และมีสิทธิได้รับหนังสือรับรองการฝึกอบรม

หนังสือรับรองการฝึกอบรมตามวรรคหนึ่งให้มีอายุห้าปีนับแต่วันออกหนังสือรับรอง

หมวด ๓
สถานฝึกอบรม

ข้อ ๑๖ ให้หน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานตามที่อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงานกำหนดเป็นสถานฝึกอบรมตามประกาศนี้ และให้ออกหนังสือรับรองการฝึกอบรมเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษอย่างละหนึ่งฉบับให้แก่ผู้ผ่านการฝึกอบรมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่เสร็จสิ้นการประเมินผลการฝึกอบรม รวมถึงให้ดำเนินการตามข้อ ๒๔ วรรคสามโดยอนุโลมด้วย

แบบหนังสือรับรองการฝึกอบรมที่เป็นภาษาไทยให้เป็นไปตามแบบ สค. ๑ ท้ายประกาศนี้

แบบหนังสือรับรองการฝึกอบรมที่เป็นภาษาอังกฤษ ให้เป็นไปตามแบบ SC.1 ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๗ หน่วยงานของรัฐหรือสถานศึกษาเอกชน ที่ประสงค์จะดำเนินการเป็นสถานฝึกอบรม ต้องมีสถานที่ฝึกอบรม เครื่องมือ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับใช้ในการฝึกอบรม และผู้ฝึกอบรม ตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒ ข้อ ๖ ข้อ ๗ และข้อ ๘

ข้อ ๑๘ ผู้ประสงค์จะดำเนินการเป็นสถานฝึกอบรมให้ยื่นความประสงค์พร้อมเอกสารหลักฐาน ตามแบบ สค. ๒ ท้ายประกาศนี้ ณ ท้องที่ที่จะดำเนินการเป็นสถานฝึกอบรม โดยในกรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สำหรับจังหวัดอื่นให้ยื่น ณ หน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานที่ตั้งอยู่ ในจังหวัดนั้น

ข้อ ๑๙ เมื่อกรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้รับแจ้ง ความประสงค์ตามข้อ ๑๘ แล้ว ให้ตรวจสอบเอกสารหลักฐาน หลักสูตรการฝึกอบรม ความพร้อม และความเหมาะสมของสถานที่ฝึกอบรม เครื่องมือ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการฝึกอบรม และคุณสมบัติของผู้ฝึกอบรมให้เป็นไปตามหมวด ๒ ข้อ ๖ ข้อ ๗ และข้อ ๘

ในกรณีที่เห็นว่าผู้ยื่นความประสงค์มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๑๗ ให้ออกหนังสือรับรอง การเป็นสถานฝึกอบรมให้แก่ผู้ยื่นความประสงค์นั้นตามแบบ สค.๓ ท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่เห็นว่าผู้ยื่นความประสงค์มีคุณสมบัติไม่ครบถ้วนตามข้อ ๑๗ ให้แจ้งผลการพิจารณา เป็นหนังสือพร้อมเหตุผลให้ผู้ยื่นความประสงค์ทราบ

ข้อ ๒๐ หนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมตามข้อ ๑๙ ให้มีอายุสามปีนับแต่วันที่ ออกหนังสือรับรอง

ข้อ ๒๑ สถานฝึกอบรมที่ประสงค์จะขอต่ออายุหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรม ให้ยื่นคำขอตามแบบ สค.๔ ท้ายประกาศนี้ ก่อนวันที่หนังสือรับรองสิ้นอายุไม่น้อยกว่าเก้าสิบวัน

การดำเนินการตามวรรคหนึ่ง ให้นำความในข้อ ๑๘ และข้อ ๑๙ มาใช้บังคับโดยอนุโลม

ข้อ ๒๒ กรณีที่หนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมชำรุดหรือสูญหาย ให้ยื่นคำขอตามแบบ สค.๕ ท้ายประกาศนี้ เพื่อออกใบแทนตามแบบ สค.๖ ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒๓ สถานฝึกอบรมต้องแสดงหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมไว้ในที่เปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานฝึกอบรม

ข้อ ๒๔ สถานฝึกอบรมตามข้อ ๑๙ วรรคสอง ต้องจัดให้มีการฝึกอบรมและประเมินผล การฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ตามหมวด ๒ ส่วนที่ ๔ และส่วนที่ ๕ อย่างน้อยปีละหนึ่งรุ่น

สถานฝึกอบรมตามวรรคหนึ่งต้องส่งรายละเอียดการประกาศรับสมัครให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานซึ่งเป็นผู้ออกหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมทราบก่อน การรับสมัครผู้เข้ารับการฝึกอบรม ไม่น้อยกว่าสิบห้าวัน

สถานฝึกอบรมตามวรรคหนึ่งต้องจัดทำรายละเอียดเกี่ยวกับการฝึกอบรมซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรม บันทึกการฝึกอบรม ผลการฝึกอบรม และผลการประเมินการฝึกอบรมของผู้เข้ารับการฝึกอบรมทุกคน ทั้งนี้ ให้จัดเก็บไว้ที่สถานฝึกอบรมเพื่อการตรวจสอบไม่น้อยกว่าสามปี

สถานฝึกอบรมตามวรรคหนึ่งอาจนำผู้เข้ารับการฝึกอบรมไปรับการฝึกอบรมภาคปฏิบัติในสถานศึกษาหรือสถานฝึกอบรมอื่นที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานซึ่งเป็นผู้ออกหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมให้ความเห็นชอบก็ได้

ข้อ ๒๕ ให้สถานฝึกอบรมตามข้อ ๑๙ วรรคสอง ออกหนังสือรับรองการฝึกอบรมเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษอย่างละหนึ่งฉบับให้แก่ผู้ผ่านการฝึกอบรมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่เสร็จสิ้นการประเมินผลการฝึกอบรม และแจ้งให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานซึ่งเป็นผู้ออกหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมทราบ

แบบหนังสือรับรองการฝึกอบรมที่เป็นภาษาไทยให้เป็นไปตามแบบ สค.๗ ท้ายประกาศนี้

แบบหนังสือรับรองการฝึกอบรมที่เป็นภาษาอังกฤษให้เป็นไปตามแบบ SC.7 ท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒๖ สถานฝึกอบรมจะต้องอำนวยความสะดวกให้แก่เจ้าหน้าที่ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานในการเข้าตรวจสอบการดำเนินการฝึกอบรม สถานที่ฝึกอบรม เครื่องมือ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการฝึกอบรมตามหมวด ๒

ข้อ ๒๗ ในกรณีที่สถานฝึกอบรมประสงค์จะเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขข้อมูล ให้แตกต่างไปจากที่ได้ยื่นความประสงค์ไว้ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานซึ่งเป็นผู้ออกหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่าสามสิบวันก่อนวันที่จะมีการเปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขข้อมูล

ข้อ ๒๘ ในกรณีที่สถานฝึกอบรมประสงค์จะเลิกดำเนินการ หรือมีเหตุจำเป็นที่ไม่สามารถดำเนินการต่อไปได้ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงานหรือหน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานซึ่งเป็นผู้ออกหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่าสามสิบวันก่อนวันที่จะเลิกดำเนินการ

ข้อ ๒๙ ในกรณีที่ปรากฏว่าสถานฝึกอบรมไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในประกาศนี้ ให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงานมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในเวลาที่กำหนด ถ้าสถานฝึกอบรมไม่ปฏิบัติให้ถูกต้อง ให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงานมีอำนาจสั่งให้หยุดดำเนินการจนกว่าจะปฏิบัติให้ถูกต้องหรือสั่งเพิกถอนหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมได้

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙
กรีฑา สพโชค
อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

แบบ สค.๑

เลขที่.........................   ......(ชื่อหน่วยงานที่ฝึกอบรม)......

......(ที่อยู่หน่วยงาน)......

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อรับรองว่า (นาย/นาง/นางสาว).. ได้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering) จาก............ ......(ชื่อหน่วยงานที่ฝึกอบรม)............ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน โดยเป็นไปตามมาตรฐานการฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ตามประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ลงวันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยฝึกอบรมตั้งแต่วันที่ ....เดือน.....................พ.ศ..................... ถึงวันที่............เดือน.....................พ.ศ............... มีระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๔๒ ชั่วโมง

ให้ไว้ ณ วันที่..........เดือน............................พ.ศ....................

ใช้ได้ถึงวันที่..............เดือน............................พ.ศ....................

(ลงชื่อ)...

(......(ชื่อหัวหน้าหน่วยงานที่ฝึกอบรม)......)

ตำแหน่ง...

รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว

(ประทับตราชื่อส่วนราชการ)

(ลงชื่อ)......(ผู้ผ่านการฝึกอบรม)......

(......(ชื่อผู้ผ่านการฝึกอบรม)......)

No. ....

(Name of the training centre/ institute)

(Address)

This is to certify that (Mr./ Mrs./ Ms.) .... has completed the training course on Food and Catering from .... the Department of Skill Development. The training course is in accordance with the Ship's Cooks Training Standard under the Department of Skill Development Announcement subjects Guideline and Procedure Requirement on Ship's Cooks dated 5 April 2016. He/She has attended the training from the day of (month) Year of.......... to the......day of (month) Year of, with 42 hours of training.

Given on the..........day of (month) Year of..............

Valid until the..........day of (month) Year of..............

(Signature)..

((Printed name of the Head of training centre/institute))

Position ....

๑ inch Photo here

(Department Seal)

(Trainee Signature) (......................)

(..........(Printed Name)..........)

แบบ สค. ๒

คำขอให้รับรองเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

เขียนที่..

วันที่............เดือน..............................พ.ศ..........

๑. ข้าพเจ้า..โดย....................................ตำแหน่ง.................................

เป็น ☐ หน่วยงานของรัฐ ☐ สถานศึกษาเอกชน หน่วยงานอยู่เลขที่..

หมู่.............ซอย...........................ถนน.......................................แขวง/ตำบล.................................

เขต/อำเภอ..............................จังหวัด..รหัสไปรษณีย์..............................

โทรศัพท์.........................โทรสาร..........................อีเมล์...

มีความประสงค์จะขอให้กรมพัฒนาฝีมือแรงงานรับรองเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ตามประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

๒. สถานฝึกอบรมตั้งอยู่เลขที่..............หมู่...............ซอย...............................ถนน..............................

แขวง/ตำบล..............................เขต/อำเภอ..............................จังหวัด......................................

รหัสไปรษณีย์.....................โทรศัพท์.......................โทรสาร....................อีเมล์..............................

๓. เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

☐ (๑) เอกสารเกี่ยวกับการจัดตั้งหน่วยงานของผู้ยื่นคำขอ

☐ (๒) หนังสือที่แสดงว่าเป็นหัวหน้าหน่วยงาน ผู้มีอำนาจกระทำการแทนนิติบุคคลหรือหนังสือมอบอำนาจให้กระทำการแทนนิติบุคคล

☐ (๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาบัตรประจำตัวอื่นของหัวหน้าหน่วยงานหรือผู้มีอำนาจทำการแทนนิติบุคคลที่ทางราชการหรือหน่วยงานของรัฐออกให้

☐ (๔) หลักสูตรการฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

☐ (๕) เอกสารเกี่ยวกับสถานที่ฝึกอบรม

☐ (๖) บัญชีรายการเครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการฝึกอบรม

☐ (๗) รายชื่อและคุณสมบัติของผู้ฝึกอบรม

☐ (๘) เอกสารอื่นๆ (โปรดระบุ)..

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวข้างต้นและเอกสารหลักฐานที่แนบคำขอถูกต้องและเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ....................................ผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม/ผู้รับมอบอำนาจ)

(....................................)

แบบ สค. ๓

หนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

เลขที่.......................................

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้แก่

....

เพื่อแสดงว่าเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ
ที่ได้รับการรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ออกให้ ณ วันที่............เดือน..พ.ศ.................

ลงชื่อ...

(..)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

แบบ สค. ๔

คำขอต่ออายุหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือ
ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

เขียนที่..

วันที่............เดือน..............................พ.ศ..........

๑. ข้าพเจ้า..โดย.....................................ตำแหน่ง..............................
เป็น ☐ หน่วยงานของรัฐ ☐ สถานศึกษาเอกชน หน่วยงานอยู่เลขที่...
หมู่..............ซอย.............................ถนน..แขวง/ตำบล...............................
เขต/อำเภอ..............................จังหวัด..รหัสไปรษณีย์...............................
โทรศัพท์............................โทรสาร..............................อีเมล์...

๒. สถานฝึกอบรมตั้งอยู่เลขที่..............หมู่...............ซอย..............................ถนน.............................
แขวง/ตำบล...............................เขต/อำเภอ..................................จังหวัด......................................
รหัสไปรษณีย์.....................โทรศัพท์.........................โทรสาร....................อีเมล์..............................

๓. ขอต่ออายุหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ
เลขที่.........................ออกให้ ณ วันที่...........เดือน...........................พ.ศ..................

๔. เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

☐ (๑) เอกสารเกี่ยวกับการจัดตั้งหน่วยงานของผู้ยื่นคำขอ

☐ (๒) หนังสือที่แสดงว่าเป็นหัวหน้าหน่วยงาน ผู้มีอำนาจกระทำการแทนนิติบุคคลหรือหนังสือมอบอำนาจให้กระทำการแทนนิติบุคคล

☐ (๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาบัตรประจำตัวอื่นของหัวหน้าหน่วยงานหรือผู้มีอำนาจทำการแทนนิติบุคคลที่ทางราชการหรือหน่วยงานของรัฐออกให้

☐ (๔) หลักสูตรการฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

☐ (๕) เอกสารเกี่ยวกับสถานที่ฝึกอบรม

☐ (๖) บัญชีรายการเครื่องมือ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการฝึกอบรม

☐ (๗) รายชื่อและคุณสมบัติของผู้ฝึกอบรม

☐ (๘) เอกสารอื่นๆ (โปรดระบุ)...

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวข้างต้นและเอกสารหลักฐานที่แนบคำขอถูกต้องและเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ................................ผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม/ผู้รับมอบอำนาจ)

(................................)

แบบ สค. ๕

คำขอใบแทนหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

เขียนที่..

วันที่..............เดือน.....................................พ.ศ...........

๑. ข้าพเจ้า..โดย..ตำแหน่ง.................................

ได้รับหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ เลขที่.................................

ออกให้ ณ วันที่.............เดือน............................พ.ศ.................

สถานฝึกอบรมตั้งอยู่เลขที่..........................หมู่...............ซอย.................................ถนน...................................

แขวง/ตำบล....................................เขต/อำเภอ.....................................จังหวัด.......................................

โทรศัพท์......................................โทรสาร...อีเมล์..

๒. มีความประสงค์ขอใบแทนหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ เพื่อใช้แทนหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือดังกล่าว ซึ่งมีเหตุ ☐ ชำรุด ☐ สูญหาย

๓. เอกสารหลักฐานประกอบการยื่นคำขอ

☐ (๑) สำเนาหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

☐ (๒) หนังสือที่แสดงว่าเป็นหัวหน้าหน่วยงาน ผู้มีอำนาจทำการแทนนิติบุคคลหรือหนังสือมอบอำนาจให้กระทำการแทนนิติบุคคล

☐ (๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนหรือสำเนาบัตรประจำตัวอื่นของหัวหน้าหน่วยงานหรือผู้มีอำนาจทำการแทนนิติบุคคลที่ทางราชการหรือหน่วยงานของรัฐออกให้

☐ (๔) เอกสารอื่นๆ (โปรดระบุ)...

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความดังกล่าวข้างต้นและเอกสารหลักฐานที่แนบคำขอถูกต้องและเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ...................................ผู้ยื่นคำขอ (ผู้มีอำนาจลงนาม/ผู้รับมอบอำนาจ)

(...................................)

แบบ สค. ๖

ใบแทนหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

เลขที่...

ใบแทนฉบับนี้ให้ไว้แก่

....

เพื่อแสดงว่าเป็นใบแทนหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ เลขที่..ออกให้ ณ วันที่............เดือน...พ.ศ.................. โดยเป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือซึ่งได้รับการรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ใบแทนฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่............เดือน...พ.ศ..................

ออกให้ ณ วันที่............เดือน...พ.ศ..................

ลงชื่อ...

(...)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

แบบ สค.๗

(ตราสัญลักษณ์สถานฝึกอบรม)

เลขที่........................

..........(ชื่อสถานฝึกอบรม)..........
..........(ที่อยู่สถานฝึกอบรม)..........

หนังสือฉบับนี้ให้ไว้เพื่อรับรองว่า (นาย/นาง/นางสาว).. ได้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and Catering) จาก..........(ชื่อสถานฝึกอบรม)..........โดยได้รับการรับรองจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานให้เป็นสถานฝึกอบรม ตามหนังสือรับรองการเป็นสถานฝึกอบรม เลขที่........................โดยมีมาตรฐานการฝึกอบรมเป็นไป ตามมาตรฐานการฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ตามประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่ง คนครัวบนเรือ ลงวันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙ โดยฝึกอบรมตั้งแต่วันที่........เดือน..............พ.ศ............... ถึงวันที่............เดือน....................พ.ศ............. มีระยะเวลาการฝึกอบรม จำนวน ๔๒ ชั่วโมง

ให้ไว้ ณ วันที่..........เดือน........................พ.ศ...................
ใช้ได้ถึงวันที่..............เดือน........................พ.ศ...................

(ลงชื่อ)..
((ชื่อผู้ได้รับการรับรองเป็นสถานฝึกอบรม))
ตำแหน่ง..

รูปถ่าย ขนาด ๑ นิ้ว

(ประทับตราสถานฝึกอบรม)
(ลงชื่อ).......(ผู้ผ่านการฝึกอบรม).......
((ชื่อผู้ผ่านการฝึกอบรม))

(Authorizied Training Agency Seal)

No..........................

(Name of Training Agency)
(Training Agency Address)

This is to certify that (Mr./ Mrs./ Ms.) .... has completed the training course on Food and Catering from (Authorized Training Institute Name) which is an authorized training institute by the Department of Skill Development, with the authorized letter no........... The training course is in accordance with the Ship's Cooks Training Standard under the Department of Skill Development Announcement subjects Guideline and Procedure Requirement on Ship's Cooks dated 5 April 2016. He/She has attended the training from the.......day of (month) Year of......... to the.....day of (month) Year of, with 42 hours of training.

Given on the.........day of (month) Year of.............
Valid until the.........day of (month) Year of.............

(Signature)..
((Printed name of the Head of the authorized training centre/institute))
Position ....

๑ inch Photo here

(Seal of the Authorized Training Centre)
(Signature) (.............................)
((Printed name))