
Knowledge Management (KM)

ปีงบประมาณ ๒๕๕๙

หัวข้อ “มาตรฐานการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ
สำหรับคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ”

๑. ความสำคัญ / ความหมาย

รัฐบาลไทยออกพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อกำหนดมาตรฐานการทำงาน
ของลูกจ้างและคนประจำเรือ ตลอดจนเรือขนส่งทางทะเลที่ชกธงไทย อันเป็นการรับรองว่าแรงงานทางทะเลจะได้รับ
การปฏิบัติอย่างเป็นธรรมตามมาตรฐานสากล คือ อนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๔๙ (Maritime
Labour Conrention, 2006) และเป็นการส่งเสริมการพัฒนาขีดความสามารถของประเทศไทยอีกทางหนึ่งด้วย

ตามมาตรา ๗๕ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ กำหนดให้เจ้าของเรือจ้างงาน
คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือที่รับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหาร ซึ่งผ่านมาตรฐานการฝึกอบรม
และมีคุณสมบัติเหมาะสมกับตำแหน่ง ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงานประกาศ
กำหนด

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรม
และคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ โดยมีวัตถุประสงค์ให้คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัว
บนเรือที่ผ่านการฝึกอบรมในหลักสูตรการฝึกอบรมการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ (Food and
Catering) มีความสามารถในการเตรียมอาหาร การบำรุงรักษาห้องครัว ความสะอาด และสุขอนามัยของอาหารและ
เครื่องดื่ม สำหรับลูกเรือบนเรือ รวมทั้งการเตรียมพื้นที่ การจัดการและการจัดเก็บเสียบียงอาหารบนเรือ

กลุ่มงานอุตสาหกรรมบริการจึงจัดทำองค์ความรู้ “มาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำ
เรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ” เพื่อเป็นแนวทางในการทำงานของบุคลากรกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
และหน่วยงานภายนอกให้มีมาตรฐานการฝึกอบรมเป็นไปตามหลักมาตรฐานสากล และมีแนวทางเดียวกันทั่วประเทศ
อันจะส่งผลดีต่อการยกระดับทักษะฝีมือให้แก่คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

“คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ” หมายความว่า คนประจำเรือซึ่งมีหน้าที่หลักในการเตรียม
อาหาร การบำรุงรักษาห้องครัวและการรักษาความสะอาดและสุขอนามัยของอาหาร และเครื่องดื่มสำหรับลูกเรือบน
เรือ รวมถึงการเตรียมพื้นที่ การจัดการ การจัดเก็บอาหาร

“การฝึกอบรม” หมายความว่า การฝึกอบรมในหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ
(Food and Catering)

“ผู้ฝึกอบรม” หมายความว่า วิทยากร ผู้สอน หรือผู้ถ่ายทอดความรู้หรือทักษะตามที่หลักสูตรกำหนด

“ผู้เข้ารับการฝึกอบรม” หมายความว่า ผู้ซึ่งเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตรการจัดการด้านอาหาร
และโภชนาการบนเรือ (Food and Catering)

“หนังสือรับรองการฝึกอบรม” หมายความว่า หนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการ
ด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ

“สถานฝึกอบรม” หมายความว่า หน่วยงานของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานของรัฐ
หรือสถานศึกษาของเอกชนที่ได้รับการรับรองให้เป็นสถานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ
ตามประกาศนี้

๒. กฎหมาย / ระเบียบที่เกี่ยวข้อง

๒.๑ อนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล พ.ศ.๒๕๔๙

๒.๒ ข้อเสนอแนะการฝึกอบรมคนครัวบนเรือขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ (ILO : Guidelines on the training of ships' cooks)

๒.๓ พระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

๒.๔ ร่างประกาศหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

๒.๕ ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม การจัดงาน และการประชุมระหว่างประเทศ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๕ แก้ไขเพิ่มเติม

๒.๖ ระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการเบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๔

๓. ขั้นตอนการดำเนินการ

มาตรฐานการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ สำหรับคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ เป็นเอกสารที่แนะนำขั้นตอนการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ เพื่อให้มีการปฏิบัติอย่างถูกต้องตามประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ หมวดที่ ๒ มาตรฐานฝึกอบรมคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ซึ่งมีแนวทางการจัดทำ ดังนี้

๓.๑ ศึกษากฎหมาย ประกาศ ระเบียบและเอกสารที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ กำหนดรูปแบบในการเขียนมาตรฐานการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือสำหรับคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ประกอบด้วย

๓.๒.๑ ผู้รับผิดชอบงาน

๓.๒.๒ แผนภูมิสายงาน (Flowchart)

๓.๒.๓ ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงาน

๓.๒.๔ ตัวอย่างเอกสาร แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ ตรวจสอบความถูกต้อง ครบถ้วน

๓.๔ ทบทวนและแก้ไข

๔. ปัญหา / อุปสรรค

๔.๑ บุคลากรยังขาดองค์ความรู้ เกี่ยวกับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ร่างประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ตลอดจนกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

แนวทางการแก้ไขปัญหา/ อุปสรรค

๑. จัดฝึกอบรมสัมมนาชี้แจงและให้ความรู้ แนวทางการดำเนินงาน พระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ ตลอดจนกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒. จัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติงานตามประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

๔.๒ ประกาศกำหนดให้ผู้ฝึกอบรม ต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรผู้ฝึกอบรม หลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ซึ่งจัดการฝึกอบรมโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

อุปสรรค – ส่งผลต่อการจัดฝึกอบรม / ขาดแคลนผู้ฝึกอบรม- วิทยากร

แนวทางการแก้ไขปัญหา/ อุปสรรค

๑. เร่งจัดฝึกอบรมผู้ฝึกอบรมในหลักสูตรผู้ฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ เพื่อให้มีจำนวนผู้ฝึกอบรมเพียงพอ
๒. จัดทำทะเบียนรายชื่อประวัติ และการติดต่อประสานผู้ฝึกอบรมที่มีคุณสมบัติตามประกาศ เผยแพร่ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ
๓. จัดส่งหลักสูตรผู้ฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ไปให้สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดทราบ เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมผู้ฝึกอบรมในพื้นที่ของตนเองได้

๔.๓ การประชาสัมพันธ์ให้ผู้ได้รับผลกระทบ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ผู้รับสมัคร หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ทราบอย่างกว้างขวางและทันทั่วถึง

แนวทางการแก้ไขปัญหา/ อุปสรรค

๑. เผยแพร่ประกาศและแนวทางการดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ทางเว็บไซต์หน่วยงานหรือทางโซเชียลต่างๆ เอกสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์
๒. เตรียมความพร้อมในด้านต่างๆ โดยเฉพาะบุคลากรหัวหน้าให้คำแนะนำปรึกษา รายละเอียดต่างๆ กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

๕. ปัจจัยความสำเร็จ

๕.๑ พระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ มีผลบังคับใช้ ประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงานสามารถนำไปสู่ปฏิบัติการได้จริง

๕.๒ การเตรียมความพร้อมด้านต่างๆ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการดำเนินงาน จัดเตรียมงบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ เอกสารต่างๆ เพื่อให้การฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตามมาตรฐานการดำเนินงานที่กำหนดไว้ สอดคล้องกับข้อกำหนดตามกฎหมาย

๕.๓ จัดทำข้อมูลหน่วยงานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน/ สถานฝึกอบรม/ ทะเบียนผู้ฝึกอบรม/ ทะเบียนผู้ผ่านการฝึกอบรม/ ทะเบียนผู้ประกอบการทางเรือเดินทะเล/ ข้อมูลแรงงานทางทะเล (คนประจำเรือในตำแหน่งคนครัว)/ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/ กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น ซึ่งอาจจัดเก็บ/ บันทึกเป็นเอกสารหรือบันทึกข้อมูลในระบบคอมพิวเตอร์ ให้เป็นระบบ หมวดยุติ สืบค้นได้และเป็นปัจจุบัน

๖. ตัวอย่าง / แบบฟอร์ม

๖.๑ ประกาศรับสมัคร เอกสารเผยแพร่ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ สำหรับคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

๖.๒ ทะเบียน ผู้ฝึกอบรมที่มีคุณสมบัติตามกำหนด หมวด ๒ ส่วนที่ ๒ คุณสมบัติของผู้ฝึกอบรม

๖.๓ หนังสือเชิญผู้ฝึกอบรม

๖.๔ ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการฝึกอบรม

๖.๕ แบบฟอร์มลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึก, ผู้ฝึกอบรม

๖.๖ หนังสือเชิญประธาน, คำกล่าวรายงาน, คำกล่าวประธาน

๖.๗ แบบประเมินความพึงพอใจ

๖.๘ แบบประเมินผลการฝึกอบรม

๖.๙ ใบสำคัญรับเงินของผู้ฝึกอบรม

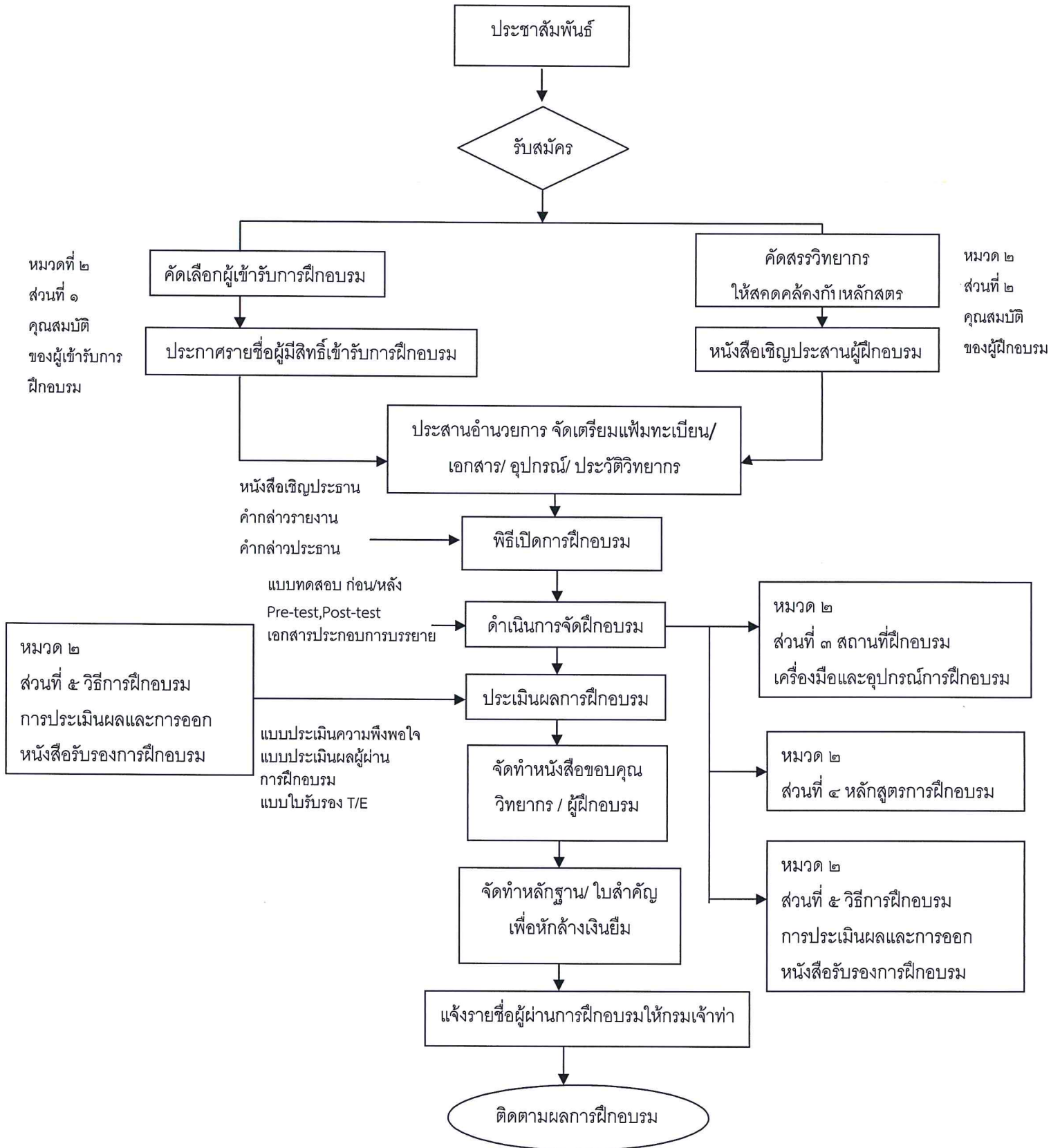
๖.๑๐ เอกสารประกอบการฝึกอบรม

๖.๑๑ หนังสือรับรองการฝึกอบรมฉบับภาษาไทย และภาษาอังกฤษอย่างละหนึ่งฉบับ

๖.๑๒ หนังสือขอบคุณวิทยากร

๖.๑๓ แบบติดตาม

๗. Flow Chart ขั้นตอนการดำเนินการ



ตาราง แสดงกระบวนการฝึกอบรมหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ตามประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ

ขั้นตอน การปฏิบัติงาน	เป้าหมาย / วัตถุประสงค์	มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐาน
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ประชาสัมพันธ์</div>	๑. ได้ผู้สนใจสมัครที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการ ๒. จำนวน ช่องทางการประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูลเกี่ยวกับการฝึกอบรมที่เพียงพอต่อการดำเนินงาน	๑. ได้ผู้สมัครที่มีคุณสมบัติตรงตามกำหนดในหมวด ๒ ส่วนที่ ๑ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ๒. ช่องทางการประชาสัมพันธ์อย่างน้อย ๒ ช่องทาง	เอกสาร / แบบฟอร์ม ๑. ใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรม ๒. เอกสารประชาสัมพันธ์ (brochure, webpage)
<div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 50px;">รับสมัคร</div>	ผู้สนใจสมัครฝึกอบรมที่มีคุณสมบัติตามกำหนด	๑. มีจำนวนผู้สมัครเพียงพอสำหรับการคัดเลือก/ มากกว่าที่กำหนดไว้ (รุ่นละ ๒๐ คน) ๒. ผู้สมัครที่มีคุณสมบัติในหมวด ๒ มาตรฐานการฝึกอบรมคนครัวประจำเรือ ส่วนที่ ๑ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม	ใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรม
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">คัดเลือกผู้เข้ารับการฝึกอบรม</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;">ประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการ</div>	สถานฝึกอบรมสามารถคัดเลือกผู้สมัครที่มีคุณสมบัติตามกำหนด	๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีคุณสมบัติตามกำหนดในหมวด ๒ มาตรฐานการฝึกอบรมคนประจำเรือ ส่วนที่ ๑ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ๒. จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรมไม่เกิน ๒๐ คน / รุ่น	๑. ใบสมัครและหลักฐานการสมัคร ๒. ประกาศรายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">คัดสรรผู้ฝึกอบรมให้สอดคล้องกับหลักสูตร</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;">ประสานผู้ฝึกอบรม / หนังสือเชิญ</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-top: 5px;">ประสานอำนวยความสะดวกเตรียมแท็บเล็ต เอกสาร อุปกรณ์ ประวัติวิทยากร</div>	ดำเนินการประสานและจัดเตรียมเอกสารประกอบการฝึกอบรมและอุปกรณ์ที่ผู้ฝึกอบรมต้องใช้อย่างเหมาะสม รวมถึงพาหนะรับส่ง/ ประวัติ เพื่อการนำเสนอและเข้าแท็บเล็ตเตรียมประวัติผู้ฝึกอบรม	ผู้ฝึกอบรมที่มีคุณสมบัติตามกำหนดในหมวด ๒ ส่วนที่ ๒ คุณสมบัติของผู้ฝึกอบรม	๑. ทะเบียนผู้ฝึกอบรม ๒. หนังสือเชิญ ๓. กำหนดการฝึกอบรม

ขั้นตอน การปฏิบัติงาน	เป้าหมาย / วัตถุประสงค์	มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐาน
พิธีเปิดฝึกอบรม	<p>๑. เพื่อดำเนินการประสานกับเลขานุการของประธานเปิดการฝึกอบรม นัดหมายวัน-เวลา ของพิธีเปิด</p> <p>๒. จัดทำร่างคำกล่าวประธานและคำกล่าวรายงานของสถานฝึกอบรม</p>	<p>๑. พิธีเปิดฝึกอบรม เป็นไปด้วยความเรียบร้อย</p> <p>๒. สถานที่จัดเตรียมเรียบร้อย๓. วัสดุ อุปกรณ์ การฝึกอบรม สื่อทัศนูปกรณ์ครบถ้วน เพียงพอใช้งานได้เหมาะสม</p>	<p>๑. หนังสือเชิญประธาน</p> <p>๒. คำกล่าวประธาน</p> <p>๓. คำกล่าวรายงาน</p> <p>๔. กำหนดการพิธีเปิด</p>
ดำเนินการจัดฝึกอบรม	<p>ผู้ผ่านการคัดเลือก / ผู้เข้ารับการฝึกได้รับการฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ ตามหลักสูตรการจัดการด้านอาหารและโภชนาการบนเรือ ระยะเวลาการฝึกอบรม ๔๒ ชั่วโมง</p>	<p>๑. การฝึกอบรมเป็นไปตามกำหนดในหมวด ๒ ส่วนที่ ๓ สถานที่ฝึกอบรม เครื่องมือ และอุปกรณ์การฝึกอบรม</p> <p>๒. เป็นไปตามกำหนดในหมวด ๒ ส่วนที่ ๔ หลักสูตรการฝึกอบรม</p> <p>๓. เป็นไปตามกำหนดในหมวด ๒ ส่วนที่ ๕ วิธีการฝึกอบรม การประเมินผล และการออกหนังสือรับรองการฝึกอบรม</p>	<p>๑. เอกสารประกอบการศึกษาฝึกอบรม</p> <p>๒. กำหนดการฝึกอบรม</p> <p>๓. Pre-test, Post-test</p> <p>๔. แบบลงทะเบียนผู้เข้ารับการฝึก</p>
ประเมินผลการฝึกอบรม	<p>ผู้เข้ารับการฝึกอบรมครบตามระยะเวลาที่กำหนด และผ่านการประเมินผลตามเกณฑ์จึงจะเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรมและมีสิทธิ์ได้รับหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการฝึกอบรม</p>	<p>เป็นไปตามกำหนดในหมวด ๒ ส่วนที่ ๕ วิธีการฝึกอบรม การประเมินผล และการออกหนังสือรับรองการฝึกอบรม</p>	<p>๑. แบบประเมินผู้ฝึกอบรม</p> <p>๒. แบบประเมินผลการฝึกอบรม</p> <p>๓. Pre-test, Post-test</p> <p>๔. สรุปผลการฝึกอบรม</p> <p>๕. หนังสือรับรองการฝึก</p>
จัดทำหนังสือขอบคุณผู้ฝึกอบรม	<p>๑. จัดทำหนังสือขอบคุณผู้ฝึกอบรมและแนบสรุปผลการประเมินผู้ฝึกอบรม/วิทยากร</p> <p>๒. สรุปค่าใช้จ่าย ขออนุมัติเบิกเงินค่าใช้จ่ายในการจัดฝึกอบรม แนบเอกสารใบสำคัญรับเงิน ค่าอาหาร ค่าที่พัก ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าพาหนะ ค่าน้ำมัน เชื้อเพลิง ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ฯลฯ</p>		<p>๑. หนังสือขอบคุณผู้ฝึกอบรม</p> <p>๒. แบบสรุปผลการประเมิน</p> <p>๓. ขออนุมัติเบิกเงินค่าใช้จ่ายในการจัดฝึกอบรม</p> <p>๔. แบบใบสรุปค่าใช้จ่าย</p>
จัดทำหลักฐาน / ใบสำคัญเพื่อหักล้างเงินยืม			

ขั้นตอน การปฏิบัติงาน	เป้าหมาย / วัตถุประสงค์	มาตรฐานคุณภาพงาน	หลักฐาน
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> แจงรายชื่อผู้ผ่านการฝึกอบรมให้ กรมเจ้าท่า </div>	๓. จัดทำหนังสือแจ้งผู้ผ่านการฝึกอบรมให้กรมเจ้าท่า กระทรวงคมนาคม ทราบเพื่อดำเนินการออกประกาศนียบัตรรับรองความรู้ความชำนาญสำหรับคนประจำเรือตำแหน่งคนครัวบนเรือ	เป็นไปตามหมวด ๑ คุณสมบัติของคนประจำเรือในตำแหน่งคนครัวบนเรือ	หนังสือแจ้งรายชื่อผู้ผ่านการฝึกอบรม
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> ติดตามผล การฝึกอบรม </div>	ติดตามผลการนำความรู้ / ทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปรับใช้ในการปฏิบัติงาน รวมทั้งผลการปฏิบัติงานของผู้ผ่านการฝึกอบรมเพื่อประโยชน์ต่อการพิจารณาปรับกระบวนการฝึกอบรม ความเหมาะสมของหลักสูตร ตลอดจนตรวจสอบการบริการด้านฝึกอบรมของสถานฝึกอบรม	๑. มีจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของผู้ผ่านการฝึกอบรม ในแต่ละรุ่น ๒. ติดตามผลการฝึกอบรมภายหลังการฝึกอบรม ๓ เดือน	๑. แบบติดตามผลการฝึกอบรม ๒. สรุปผลการติดตามผลการฝึกอบรม

๘. การอ้างอิง

๘.๑ การประชุมคณะทำงานจัดการองค์ความรู้ ตามคำสั่งสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก ที่ ๐๐๓/๒๕๕๘ ลงวันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘ ครั้งที่ ๑ วันที่ ๒ ธันวาคม ๒๕๕๘

๘.๒ พระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘

๘.๓ ร่างประกาศกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการฝึกอบรมและคุณสมบัติของคนประจำเรือ ในตำแหน่งคนครัวบนเรือ