



วาระที่ 2



2.1 คำสั่ง สป.อว. ที่ 278/2568 เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการขับเคลื่อนและยกระดับ
นวัตกรรมอาหารด้วยการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ลงวันที่ 27 มิถุนายน 2568 (เอกสารแนบ 1)



คำสั่งสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ที่ ๒๗๘/๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหาร
ด้วยการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ด้วย สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้จัดทำ
โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมชนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย)
และโครงการสร้างผู้ประกอบการร้านอาหารไทยมืออาชีพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ อันเป็นโครงการ
ที่ตอบสนองนโยบายการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างเสริมของรัฐบาล

เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการฯ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ต่อเนื่อง มีประสิทธิภาพต่อการ
บริหารจัดการ เกิดผลสัมฤทธิ์ บรรลุตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของทางราชการ สำนักงานปลัดกระทรวง
การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จึงมีคำสั่งแต่งตั้ง คณะกรรมการอำนวยการขับเคลื่อน
และยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีองค์ประกอบ
หน้าที่และอำนาจ ดังนี้

องค์ประกอบ

- | | |
|---|----------------------|
| ๑. นายชุมพล แจ่มไพร
ประธานคณะกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร | ที่ปรึกษา |
| ๒. รองปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ที่ได้รับมอบหมาย | ประธานกรรมการ |
| ๓. ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์
วิจัยและนวัตกรรม
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม | รองประธาน
กรรมการ |
| ๔. นางสาวสุนีย์ มุ่งสูงวิธการ
สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ | กรรมการ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาวดี โพธิยะราช
สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม | กรรมการ |
| ๖. นายประเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ | กรรมการ |
| ๗. นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน | กรรมการ |

/ ส. นายสุชาติ...

ประธานกรรมการ

นางสาวสุนีย์ เลิศเพียรธรรม

รองปลัด อว.

หน่วยงานในสังกัด อว.

วช./สกว./สวทช.

มหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
มหาวิทยาลัยหอการค้า
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

ฝ่ายเลขานุการ

เจ้าหน้าที่ สป.อว.

ที่ปรึกษา

นายชุมพล แจ่มไพร

ประธานอนุกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร

หน่วยงานภาคี

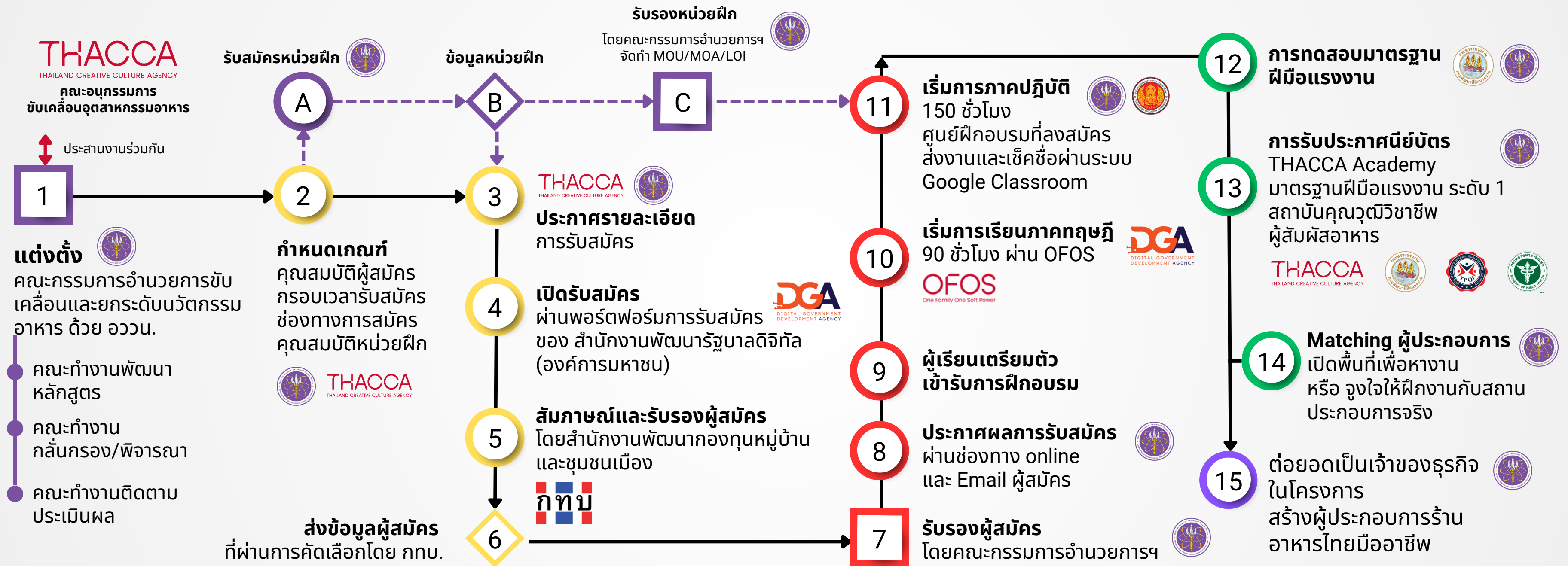
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
กรมอนามัย
สำนักงานคณะกรรมการอาชีวศึกษา
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
สถาบันอาหาร
สำนักงานกองทุนหมู่บ้านฯ
สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
สำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล

ภาคเอกชน

สมาคมร้านอาหารไทยและสตรีทฟู้ด
สมาคมเชฟแห่งประเทศไทย
สถาบันอาหารไทย
บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด

โครงการหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย งบประมาณ 70 ล้านบาท

โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย มุ่งเน้นการสร้างระบบนิเวศของอุตสาหกรรมอาหารไทย เริ่มต้นจากการยกระดับมาตรฐานผู้ประกอบการอาหารไทย (Chef) และสร้างแรงงานที่มีคุณภาพเข้าสู่อุตสาหกรรม กระจายอยู่ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ จำนวน 75,068 คน คาดหวังให้ผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมในโครงการกลายเป็นทูตวัฒนธรรมอาหาร ที่สามารถถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารไทยไปยังทั่วโลก



ผลผลิตโครงการ 2567

ผู้สำเร็จหลักสูตร
1,304 คน
Trainer **320 คน**
หน่วยฝึกอบรม **27 แห่ง**

2568

ดำเนินการโดย กสอ.
อยู่ระหว่างดำเนินการ

2569

- จำนวนผู้เข้าร่วมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ **2,000 คน**
- จำนวนหลักสูตรที่พัฒนาสำหรับอบรมผู้เข้าร่วมโครงการ **2 หลักสูตร**
- ผู้ผ่านการทดสอบในหลักสูตร **มากกว่าร้อยละ 80 (1,600 คน)**
- ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ **ร้อยละ 80**

Time line

หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย

แบ่งเป็น 4 ระยะ

1

ระยะเตรียมความพร้อม
กรกฎาคม - ตุลาคม 2568

- แต่งตั้งคณะกรรมการอำนวยการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหาร ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
- กำหนดเกณฑ์คุณสมบัติของหน่วยฝึกอบรมในโครงการและผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ
- จัดการประชุมชี้แจง ประกาศรับสมัครหน่วยฝึกอบรมในโครงการฯ
- รับรองหน่วยฝึกอบรม/ดำเนินการจัดทำ MOA
- หน่วยฝึกอบรม ดำเนินการขึ้นทะเบียนสถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
- พัฒนาระบบรับสมัคร
- จัดทำหลักสูตร
- พัฒนาระบบการเรียนออนไลน์และระบบการติดตามผู้เรียน (ส่งงาน/เช็คชื่อ)
- ประชาสัมพันธ์ / เปิดรับสมัครประชาชนทั่วไป
- สัมภาษณ์ / คัดเลือกผู้สมัคร
- รับรองผลการรับสมัคร
- จัด Train the Trainer
- ประกาศผลการรับสมัคร
- จัดงานแถลงข่าวเปิดตัวโครงการ
- อุดหนุนงบประมาณไปยังหน่วยฝึก

2

ระยะการฝึกอบรม
พฤศจิกายน 2568 - กุมภาพันธ์ 2569

- การฝึกอบรมผู้เข้าร่วมโครงการ
- การลงพื้นที่ติดตามการดำเนินงานของหน่วยฝึกอบรม

3

ระยะส่งเสริมการมีงานทำ
พฤศจิกายน 2568 - กุมภาพันธ์ 2569

- การจัดกิจกรรมส่งเสริมการฝึกงาน/มีงานทำ

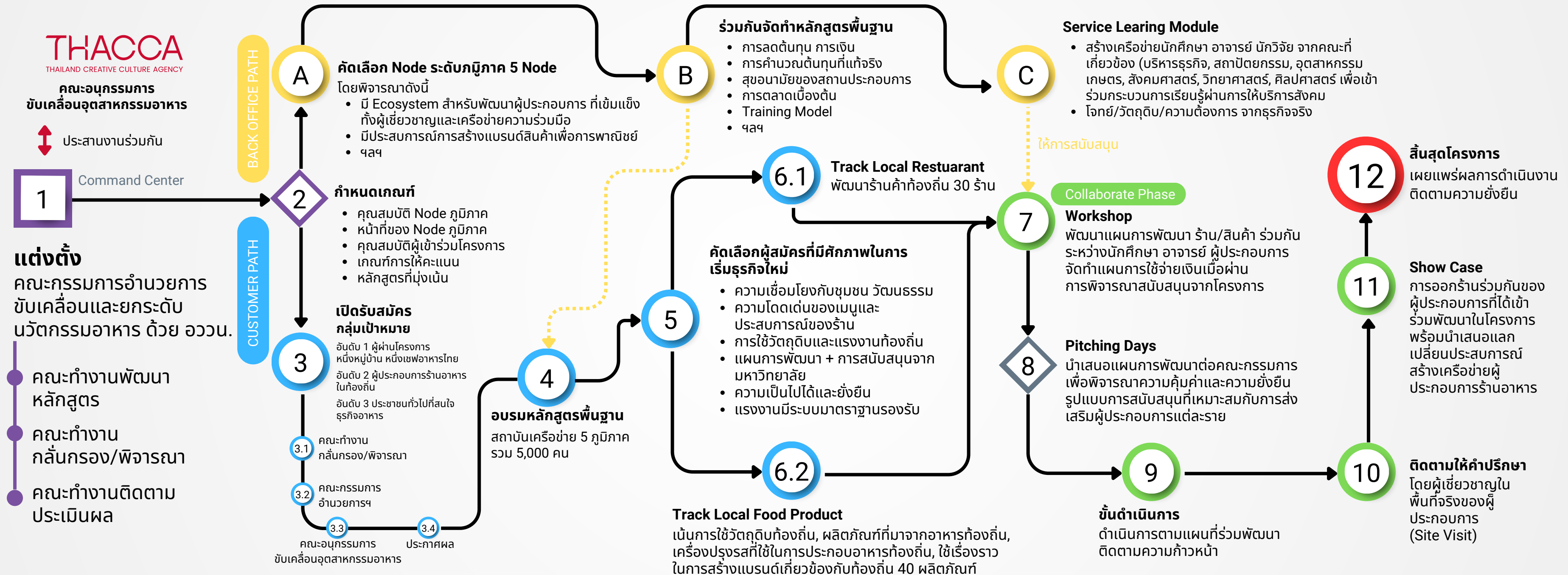
4

ระยะสิ้นสุดโครงการ
สิงหาคม – กันยายน 2569

- การประเมินผลกระทบของโครงการ
- การจัดงานมอบใบประกาศนียบัตรผู้สำเร็จหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพและแถลงความสำเร็จ

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านอาหารไทยมืออาชีพ งบประมาณ 37.5 ล้านบาท

โครงการสร้างผู้ประกอบการร้านอาหารไทยมืออาชีพมุ่งสร้างอาชีพและรายได้ให้ประชาชนผ่านวัฒนธรรมอาหารไทย เสริมความแข็งแกร่งเศรษฐกิจฐานราก พัฒนาร้านอาหารสู่มาตรฐานแฟรนไชส์ โดยใช้องค์ความรู้จากมหาวิทยาลัยเป็นฐานสนับสนุน ทั้งการเรียนรู้แบบ Service Learning และการวิจัยร่วมในท้องถิ่น ร้านอาหารไทยจะเป็นพื้นที่ถ่ายทอดอัตลักษณ์และคุณค่าทางวัฒนธรรม สร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อผู้บริโภคทั่วโลก และส่งเสริมสินค้าไทยให้น่าจดจำ สร้างโอกาสทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนด้วยพลัง Soft Power



ผลผลิตโครงการ

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรโครงการการสร้างผู้ประกอบการร้านอาหารไทยมืออาชีพ

5,000 คน

จำนวนเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาที่ได้รับการยกระดับเป็นศูนย์ฝึกอบรม

3 เครือข่าย

จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาสู่ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่

30 ราย

จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารนวัตกรรม ที่ได้รับการสร้างภาพลักษณ์และการส่งเสริมการตลาดทั้งในและต่างประเทศ

40 ผลิตภัณฑ์

[illegible]



THACCA
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY

» วาระที่ 3.2 «

การแต่งตั้งคณะทำงาน

(1) คณะทำงานจัดทำหลักสูตร

1. กำหนดแนวทางการพัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการ
2. ให้ข้อเสนอแนะและสนับสนุนข้อมูลทางวิชาการ ให้กับการจัดทำหลักสูตร ภายใต้โครงการ
3. ปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการประกอบด้วยหลักสูตรใหม่ในโครงการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย จำนวน 2 หลักสูตร และหลักสูตรการพัฒนาผู้ประกอบการร้านอาหารไทย มืออาชีพ จำนวน 4 หลักสูตร)
4. การติดตามความพร้อมของระบบจัดการเรียนการสอนทั้งในระบบออนไลน์และออฟไลน์



THACCA
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY

» วาระที่ 3.2 «

การแต่งตั้งคณะทำงาน

(2) คณะทำงานกลั่นกรองและพิจารณาโครงการ

1. จัดเตรียมเกณฑ์การคัดเลือกหน่วยฝึกอบรมที่เหมาะสมกับการจัดการฝึกอบรมในโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย
2. เกณฑ์การคัดเลือกแม่ข่าย (Node) ในการพัฒนาผู้ประกอบการร้านอาหารไทยมืออาชีพ
3. ร่างบันทึกข้อตกลง (MOA) ที่เกี่ยวข้องในโครงการ



THACCA
THAILAND CREATIVE CULTURE AGENCY

» วาระที่ 3.2 «

การแต่งตั้งคณะทำงาน

(3) คณะทำงานติดตามประเมินผล

- 1.วางแผนติดตามควบคุมคุณภาพของหน่วยฝึกอบรม ให้เป็นไปตามมาตรฐานของโครงการ
- 2.ประเมินผลการดำเนินงานของหน่วยฝึกอบรมที่เข้าร่วมโครงการ
- 3.ประเมินผลภาพรวมของโครงการ