The Professional Thai Chef Program

“โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย”

ความคืบหน้า การดำเนินโครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย”

การจัดประชุมชี้แจงโครงการฯ

โดยนางสาวศุภมาส อิศรภักดี รมว.อว.
และนายชุมพล แจ้งไพร ประธานคณะอนุกรรมการ
ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมด้านอาหาร

ผู้บริหารและอาจารย์จากสถาบันอุดมศึกษา
เข้าร่วมรับฟัง กว่า 300 คน
11 เมษายน 2567

การสำรวจข้อมูลความพร้อม
สถาบันอุดมศึกษาที่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ

มีสถาบันอุดมศึกษาให้ความสนใจ ส่งข้อมูลเข้าร่วม
กว่า 81 สถาบัน/วิทยาเขต/ศูนย์

พิธีลงนามความเข้าใจความร่วมมือว่าด้วยการส่งเสริม
และพัฒนา Soft Power ด้านอาหาร
ภายใต้โครงการ 1 หมู่บ้าน 1 เชฟอาหารไทย
ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

วันที่ 13 พฤษภาคม 2567

เตรียมความพร้อมในการจัดอบรม
Train The Trainer และจัดทำระบบรับสมัคร

รวบรวมข้อมูลวิทยากรที่เข้าร่วมโครงการ
เพื่อเข้าร่วมอบรมจำนวน 226 คน

ประกาศผลการคัดเลือก
สถาบันอุดมศึกษาที่ผ่านเข้าร่วมโครงการ

มีสถาบันอุดมศึกษาผ่านการคัดเลือก
59 สถาบัน/วิทยาเขต/ศูนย์
รองรับผู้เข้าร่วมฝึกอบรมในโครงการ 3571 คน

บุคลากร อว. เข้าร่วม
การอบรม Train The Trainer

จำนวน 225 คน
รุ่นที่ 1 จำนวน 105 คน
รุ่นที่ 2 จำนวน 120 คน

เริ่มการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ (On Site)

หน่วยฝึกอบรมในสังกัด อว. 22 หน่วย

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (มกราคม - กุมภาพันธ์ 2568)

รับผู้เข้าร่วมโครงการ รุ่นที่ 1 จำนวน 1,100 คน

ข้อมูลความพร้อมของ อว. ในการดำเนินงานปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ภาพรวม

สถาบันการศึกษา **50** สถาบัน

อาจารย์ผู้สอน **225** คน

รองรับผู้เรียนได้ **11,250** คน

ระยะดำเนินการ มี.ค. - ก.ย.

ข้อมูลตามรายภูมิภาค

ภาคเหนือ
สถาบัน : 9 สถาบัน
ผู้สอน : 35 คน
รองรับ : 1,600 คน

ภาคกลาง
สถาบัน : 13 สถาบัน
ผู้สอน : 49 คน
รองรับ : 3,180 คน

ภาคใต้
สถาบัน : 7 สถาบัน
ผู้สอน : 35 คน
รองรับ : 1,690 คน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
สถาบัน : 9 สถาบัน
ผู้สอน : 38 คน
รองรับ : 1,970 คน

ภาคตะวันออก
สถาบัน : 2 สถาบัน
ผู้สอน : 10 คน
รองรับ : 240 คน

กรุงเทพมหานคร
สถาบัน : 10 สถาบัน
ผู้สอน : 58 คน
รองรับ : 2,390 คน

รายชื่อสถาบันที่ร่วมดำเนินการ แยกตามภูมิภาค

ภาคเหนือ

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
2. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะมนุษยศาสตร์
3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่
4. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
5. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
6. มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
7. มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
8. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง
9. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

1. มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์
2. มหาวิทยาลัยขอนแก่น
3. มหาวิทยาลัยนครพนม
   วิทยาลัยการท่องเที่ยวและอุตสาหกรรมบริการ
4. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
5. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
6. มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด
7. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
8. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
9. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี

กรุงเทพมหานคร

1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
   วิทยาเขตกำแพงแสน
2. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
   สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
3. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
4. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
5. มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
6. มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
7. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
8. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
9. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน
10. วิทยาลัยดุสิตธานี

ใต้

1. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
   ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
2. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
3. มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์
4. มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
5. มหาวิทยาลัยทักษิณ
6. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
7. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
   วิทยาลัยสหวิทยาการเกาะสมุย

กลาง

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
   ศาลายา
3. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
4. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
5. มหาวิทยาลัยรังสิต
6. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
   ในพระบรมราชูปถัมภ์
7. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์
   วิทยาเขตวังไกลกังวล
8. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
9. มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
10. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
11. มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี
12. มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
    วิทยาเขตอู่ทอง-ทวารวดี
13. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ตะวันออก

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
2. มหาวิทยาลัยบูรพา คณะบริหารธุรกิจ

การเตรียมความพร้อมดำเนินงานในปี 2569

ที่มาและความสำคัญ

ตามนโยบาย 1 ครอบครัว 1 SoftPower ที่มุ่งยกระดับทักษะของคนไทยกว่า 20 ล้านคน ครอบคลุม 8 อุตสาหกรรม อาทิ ภาพยนตร์ศิลปะ หนังสือ อาหาร ดนตรีเฟสติวัล ท่องเที่ยว กีฬา และออกแบบแฟชั่น

โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย เป็นหนึ่งในโครงการที่เป็นไปตามนโยบายของรัฐบาล มุ่งเน้นในการผลิตเชฟอาหารไทยมืออาชีพเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหารของประเทศ ผ่านการใช้โครงสร้างพื้นฐานและภาคีเครือข่าย อาทิ สถาบันอุดมศึกษา สถาบันอาชีวศึกษา โรงเรียนสอนทำอาหารเอกชน ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน ฯลฯ ในการฝึกอบรมประชาชนทั่วไป ให้กลายเป็นบุคลากรทักษะสูงทางด้านการประกอบอาหารไทย โดยแบ่งการเรียนออกเป็น 2 ส่วนคือภาคปฏิบัติ 150 ชั่วโมง และออนไลน์ 90 ชั่วโมง อีกทั้งยังเพิ่มโอกาสการได้งานทำผ่านการฝึกงานร่วมประสถานประกอบการจริงที่เป็น ภาคีเครือข่ายในโครงการ โดยในปี พ.ศ. 2569 มีเป้าหมายในการผลิตเชฟอาหารไทยมืออาชีพผ่านโครงการ จำนวน 15,000 คน

แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม		งบประมาณ
1	การสร้างการรับรู้และกระตุ้นให้เกิดการมีส่วนร่วมของประชาชนผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ และประชุมเพื่อพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร	5,000,000 บาท
2	การจัดประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินโครงการและการประสานการดำเนินงานร่วมกับหมู่บ้านและชุมชนเมืองให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ (คัดเลือกผู้เรียน)	5,000,000 บาท
3	จัดแถลงข่าวเปิดตัวโครงการ	5,000,000 บาท
4	พัฒนาหลักสูตร OFOS online 8 หลักสูตร	12,000,000 บาท
5	สนับสนุนค่าธรรมเนียมผู้เข้าเรียนหลักสูตรเชฟมืออาชีพ 15,000 คน	225,000,000 บาท
6	ติดตามผลการดำเนินกิจกรรมและประเมินผลการเรียนการสอนออนไลน์ทั่วประเทศ	18,600,000 บาท
7	การทดสอบความรู้กับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพแห่งชาติและกรมพัฒนาฝีมือและแรงงาน	60,900,000 บาท
8	กิจกรรมแถลงความสำเร็จโครงการ	5,000,000 บาท
9	ที่ปรึกษาโครงการ	5,100,000 บาท
10	การบริหารโครงการ	8,400,000 บาท
	รวม	**350,000,000 บาท**

ผลผลิตของโครงการ

สร้างเชฟอาหารไทยมืออาชีพ
15,000 คน
เข้าสู่อุตสาหกรรมอาหาร

ผลลัพธ์ที่คาดหวัง

ผู้เรียนในหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรและผ่านการทดสอบใบประกอบวิชาชีพ (อย่างใดอย่างหนึ่ง) จำนวน ไม่น้อยกว่า
ร้อยละ 80 ของผู้เรียน

จำนวนผู้เรียนในหลักสูตรเชฟมืออาชีพอาหารไทยผ่านการทดสอบในหลักสูตร
มีงานทำทั้งในและต่างประเทศ
มากกว่าร้อยละ 50

เกิดมูลค่าการสร้างรายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศมากกว่า
500 ล้านบาทต่อปี

ผู้รับบริการมีความพึงพอใจไม่น้อยกว่า
ร้อยละ 80