

# ความต้องการ ทักษะและกำลังคน ในอุตสาหกรรม อาหาร

มุมมองของผู้ผลิตแรงงาน



π

ผศ.ดร. เจริญ เจริญชัย  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

$\pi$



## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

➢ มาตรา 7 ให้มหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาด้าน  
 วิชาชีพและเทคโนโลยี มีวัตถุประสงค์ให้การศึกษ  
 ส่งเสริมวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงที่เน้นการปฏิบัติ  
 ฯลฯ

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พ.ศ. 2548

$\pi$

## อุตสาหกรรมอาหาร ยุค 4.0

- หลายอุตสาหกรรม ยังคงใช้เทคโนโลยีเดิม
- นวัตกรรมเป็นด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ใช้เทคโนโลยีเดิม
- บางโรงงาน ขอมรับว่าเป็น 2.0



π

# โอกาสของอุตสาหกรรมอาหาร

- แหล่งวัตถุดิบ
- เทคโนโลยี
- ตลาด
- แรงงาน?



## ลักษณะงานในอุตสาหกรรมอาหาร

### ครอบคลุมงานหลายด้าน

- › จัดซื้อจัดหา
- › ส่งเสริมการผลิตวัตถุดิบ
- › สายการผลิต
- › ควบคุม / ประกันคุณภาพ

- › วิจัยและพัฒนา
- › ซ่อมบำรุง
- › คลังสินค้า
- › บัญชี การเงิน บุคคลากร  
ฝ่ายขาย การตลาด

**π ระดับขั้นของแรงงาน**

```

graph TD
    A[กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ] --> B[คุณวุฒิทางการศึกษา]
    A --> C[มาตรฐานอาชีพ]
    B --> B1[● คุณวุฒิทางการศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน]
    B --> B2[● คุณวุฒิทางการศึกษาระดับอาชีวศึกษา  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา]
    B --> B3[● คุณวุฒิทางการศึกษาระดับอุดมศึกษา  
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา]
    C --> C1[■ มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ  
สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)]
    C --> C2[■ มาตรฐานฝีมือแรงงาน  
กระทรวงแรงงาน]
    C --> C3[■ กรอบสมรรถนะอาชีพด้านการท่องเที่ยว  
กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา]
    C --> C4[■ มาตรฐานวิชาชีพขององค์กรวิชาชีพ หรือ  
มาตรฐานอาชีพของสถาบันวิชาการ]
  
```

**กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ**

**คุณวุฒิทางการศึกษา**

- คุณวุฒิทางการศึกษาระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน  
สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน
- คุณวุฒิทางการศึกษาระดับอาชีวศึกษา  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
- คุณวุฒิทางการศึกษาระดับอุดมศึกษา  
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

**มาตรฐานอาชีพ**

- มาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ  
สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)
- มาตรฐานฝีมือแรงงาน  
กระทรวงแรงงาน
- กรอบสมรรถนะอาชีพด้านการท่องเที่ยว  
กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
- มาตรฐานวิชาชีพขององค์กรวิชาชีพ หรือ  
มาตรฐานอาชีพของสถาบันวิชาการ

กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ มีรูปแบบดังต่อไปนี้

| คุณวุฒิการศึกษา     |                                    |           | กรอบคุณวุฒิ | มาตรฐานอาชีพ         |                    |
|---------------------|------------------------------------|-----------|-------------|----------------------|--------------------|
| ขั้นพื้นฐาน         | อาชีวศึกษา                         | อุดมศึกษา | แห่งชาติ    | กรอบคุณวุฒิวิชาชีพ   | มาตรฐานฝีมือแรงงาน |
|                     |                                    | ปริญญาเอก | ระดับ ๔     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๔ |                    |
|                     |                                    | ปริญญาโท  | ระดับ ๓     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๓ |                    |
|                     | ปริญญาตรี (ทล.บ.)                  | ปริญญาตรี | ระดับ ๒     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๒ |                    |
|                     | ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) | อนุปริญญา | ระดับ ๑     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๑ | ระดับ ๕ (นรข.๑)    |
|                     |                                    |           | ระดับ ๑     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๑ | ระดับ ๔ (นรข.๒)    |
| น.ปลาย + ทักษะอาชีพ | ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)        |           | ระดับ ๓     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๓ | ระดับ ๓ (นรข.๑)    |
| น.ปลาย              |                                    |           | ระดับ ๒     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๒ | ระดับ ๒            |
| ม.ต้น               |                                    |           | ระดับ ๑     | คุณวุฒิวิชาชีพขั้น ๑ | ระดับ ๑            |

กรอบคุณวุฒิแห่งชาติ ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560

π

### ความต้องการบัณฑิตของอุตสาหกรรม

- > มีความรู้ทางวิชาการ > ทักษะด้านภาษา
- > มีความรู้ด้านระบบคุณภาพ ๗ล๗
- > สามารถคิด และตัดสินใจได้เอง ๗ล๗
- > มีทักษะการทำงาน
  - การทำงานร่วมกับผู้อื่น ความอดทน
  - การนำเสนอ

π

### การผลิตบัณฑิตของสถาบันการศึกษา

- > เน้นเนื้อหาความรู้เชิงกว้าง
  - สามารถทำงานได้หลากหลายอุตสาหกรรม
- > ต้องเพิ่มเติมความรู้เฉพาะทางของแต่ละอุตสาหกรรม ในระหว่างทำงาน
- > เน้นงานวิจัย (วางแผนการทดลอง วิเคราะห์)

π

### ภาคอุตสาหกรรมผู้ใช้นักศึกษา “บ่น”

- > ไม่มีความรู้ในงานเพียงพอ
- > ไม่มีทักษะในการทำงาน
- > ไม่มีความอดทน
- > ไม่สามารถตัดสินใจด้วยตัวเอง ขาดความเชื่อมั่น
- > ภาษาอังกฤษอ่อนมาก



π

### ภาคการศึกษาพยายามปรับตัว

- > ระดับอาชีวศึกษา จัดการศึกษา ทวิภาคี
- > ระดับอุดมศึกษา จัด สหกิจศึกษา
- > มทร.ธัญบุรี TM-15 (summer + สหกิจ + 1 ภาค)
- > สถาบันเฉพาะทางจัดการเรียนประกอบการทำงาน (WIL) เช่น ปริญญาโทวศน วิทยาลัยการบัน โรงเรียนการเรือน วิทยาลัยดุสิตธานี

### Work Integrated Learning: TM-15

15 credits Tailor-Made Program

π

**π** **ความเป็นมา**

บริษัทเบทาโกร  
กลุ่มร้านอาหาร

- มีหลักสูตรสร้างพนักงาน
- มีความต้องการนักศึกษาฝึกงานระยะยาว
- รุ่นแรกทดลองกับหลักสูตร อดสาหกรรมงานอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

**π** **ภาพรวม TM-15 รวม 10 เดือน**

- > ฝึกงานภาคฤดูร้อน 2 เดือน
- > สหกิจ 1 ภาคการศึกษา
- > ทำงาน 1 ภาคการศึกษา 15 หน่วยกิต บริษัทให้เกรด
- > (หรือเลือกบางส่วน)

**π** **ขั้นตอนดำเนินการ**

- > ประสานบริษัท
- > ทำเรื่องเสนอสภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยทราบ/อนุมัติ
- > จัดสัมมนาอาจารย์ร่วมกับบริษัท
- > จัดพิธีลงนามความร่วมมือ

**π** **ทำความเข้าใจกับ นส.**

**π** **ประชุมกับบริษัทที่เข้าร่วม**

**π** **บริษัทสัมภาษณ์นักศึกษา**

$\pi$ **15 หน่วยกิต**

- > ไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลักสูตร
- > เลือกจากวิชาที่ นศ. ลงทะเบียนในภาคการศึกษานั้นตามปกติ 5 วิชา หรือ 15 หน่วยกิต
- > ให้บริษัทจัดการเรียนรู้ตามคำอธิบายรายวิชา
- > ส่งเกรดให้คณะเมื่อจบภาคเรียน
- > วิชาเหล่านี้เปิดสอนตามปกติให้ นศ. อื่น

 $\pi$ **เลือกวิชาตามแผนการเรียน**

ปีที่ 3/ภาคการศึกษาที่ 2

|            |                                          |           |
|------------|------------------------------------------|-----------|
| 03-000-301 | การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ   | 1         |
| 03-312-312 | วิศวกรรมการแปรรูปอาหาร                   | 3         |
| 03-312-314 | การจัดการสุขาภิบาลและความปลอดภัยอาหาร    | 3         |
| 03-312-315 | หลักการวิเคราะห์อาหาร                    | 3         |
| 03-312-316 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร                   | 3         |
| 03-312-317 | สัมมนาทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร | 1         |
| <b>รวม</b> |                                          | <b>14</b> |

 $\pi$ **หรือทำปัญหาพิเศษที่บริษัท**

| ปีที่ 4/ภาคการศึกษาที่ 1 |                                              | หน่วยกิต |
|--------------------------|----------------------------------------------|----------|
| 03-313-xxx               | กลุ่มวิชาชีพเลือก                            | 3        |
| 03-313-xxx               | กลุ่มวิชาชีพเลือก                            | 3        |
| 03-000-403               | ปัญหาพิเศษจากสถานประกอบการ                   | 3        |
| <b>หรือ</b>              |                                              |          |
| 03-134-401               | ปัญหาพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร |          |
| <b>รวม</b>               |                                              | <b>9</b> |

 $\pi$ **หลักคิด**

- > น.ศ. ไม่จำเป็นต้องเรียนเนื้อหาทุกเรื่องที่เราเคยเรียนมา
- > ความรู้ค้นหาก็ได้
- > ประสบการณ์จากการทำงานตรงเทียบกับเนื้อหาเรียน

 $\pi$ **ปัญหาของสหกิจศึกษา และ WIL**

- > เป้าหมายคือ....
- > สิ่งที่เกิดขึ้นจริงคือ....
  - ไม่ได้เรียนรู้เชิงกว้าง
  - ทำงานประจำหน้าที่เดียว หรือไม่ได้ทำ (นศ. ชอบ)
  - ไม่มีการวางแผนการทดลอง ดำเนินการทดลองวิเคราะห์ผล (นศ. ชอบ)
  - เมื่อจบแล้ว บริษัทไม่ได้รับเข้าทำงาน

 $\pi$ **สถานการณ์กำลังคนของอุตสาหกรรมอาหาร**

- > ขาดแคลนแรงงานที่มีความรู้และทักษะตามต้องการ
- > แรงงานระดับ 1 – 2 ต้องใช้คนงานต่างด้าว
  - ปัญหาแรงงานต่างด้าว
- > แรงงานระดับ 3 – 5 ที่ผลิตโดยสถาบันการศึกษามีคุณสมบัติ....
- > ผู้มีคุณวุฒิระดับ 7 – 8 บางแห่งมาจากบริษัทแม่

$\pi$

**สถานการณ์ของสถาบันการศึกษา**

- > ปริมาณนักเรียนน้อยลง
- > สถานศึกษามีจำนวนมากขึ้น
- > การแข่งขันสูง
- > นวัตกรรมทางการศึกษา  
(วิชาการ / สนับสนุน) ขาด  
ขวัญกำลังใจ



$\pi$

**การพบกันระหว่างสองฝั่ง**

- > พัฒนาการศึกษาร่วมกัน
- > ผลิตภัณฑ์ Tailor Made โดยมีสัญญาจ้าง
- > รับบัณฑิตเข้าทำงาน
- > ให้สถานศึกษาช่วยพัฒนาความรู้และทักษะของ  
พนักงาน ปรับวุฒิหรือระดับคุณวุฒิ  
—(ก่อนอื่นต้องพัฒนาอาจารย์ของสถาบัน)

$\pi$

**อุตสาหกรรมอาหาร มุ่งสู่ 4.0**

- > เพิ่มการวิจัยและพัฒนา  
ของภาคอุตสาหกรรม
- > ลดการนำเข้าเทคโนโลยี
- > ใช้ทรัพยากรของ  
สถาบันการศึกษา
- > ผลตอบแทนร่วมกัน

$\pi$

**กำลังคน  
ภาคอุตสาหกรรมอาหาร  
ยุค 4.0**