



ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร และแนวทางการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ ปี พ.ศ. 2561 – 2565

โดย....นายธีรยุทธ เกียรติพิริยะวงศ์
ที่ปรึกษาสถาบันที่ปรึกษาเพื่อการพัฒนาประสิทธิภาพในระบบราชการ



โครงการยุทธศาสตร์ของรัฐบาล (1)



- โครงการ Thailand Food Valley เป็นโครงการที่สนับสนุนอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป โดยเฉพาะกลุ่มแปรรูปอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น สามารถเติบโตและขยายตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ
- มุ่งเน้นสร้างระบบที่แข็งแกร่งจากความร่วมมือของหน่วยร่วมต่างๆ เช่น มหาวิทยาลัย สถาบันวิจัย ที่จะผลักดันให้ผู้ประกอบการสามารถต่อยอด
- ริเริ่มโดยกระทรวงอุตสาหกรรม โดยได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในปีงบประมาณ 2555-2558
- มีความคืบหน้าของการดำเนินงานในภาคเหนือ

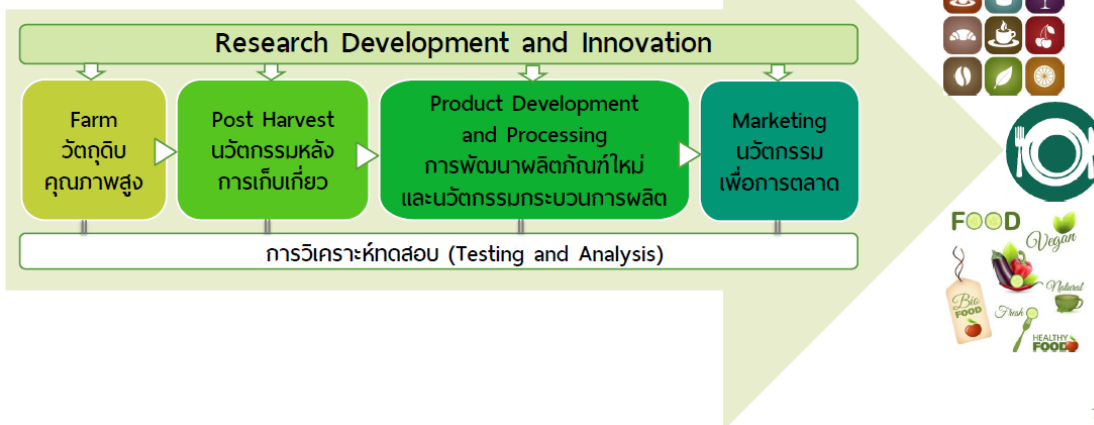
โครงการยุทธศาสตร์ของรัฐบาล (2)



Food Innopolis Value Chain :

มุ่งเน้นกิจกรรมวิจัยพัฒนาและนวัตกรรม

ซึ่งสามารถทำได้ตลอดห่วงโซ่มูลค่าของกระบวนการผลิตอาหาร



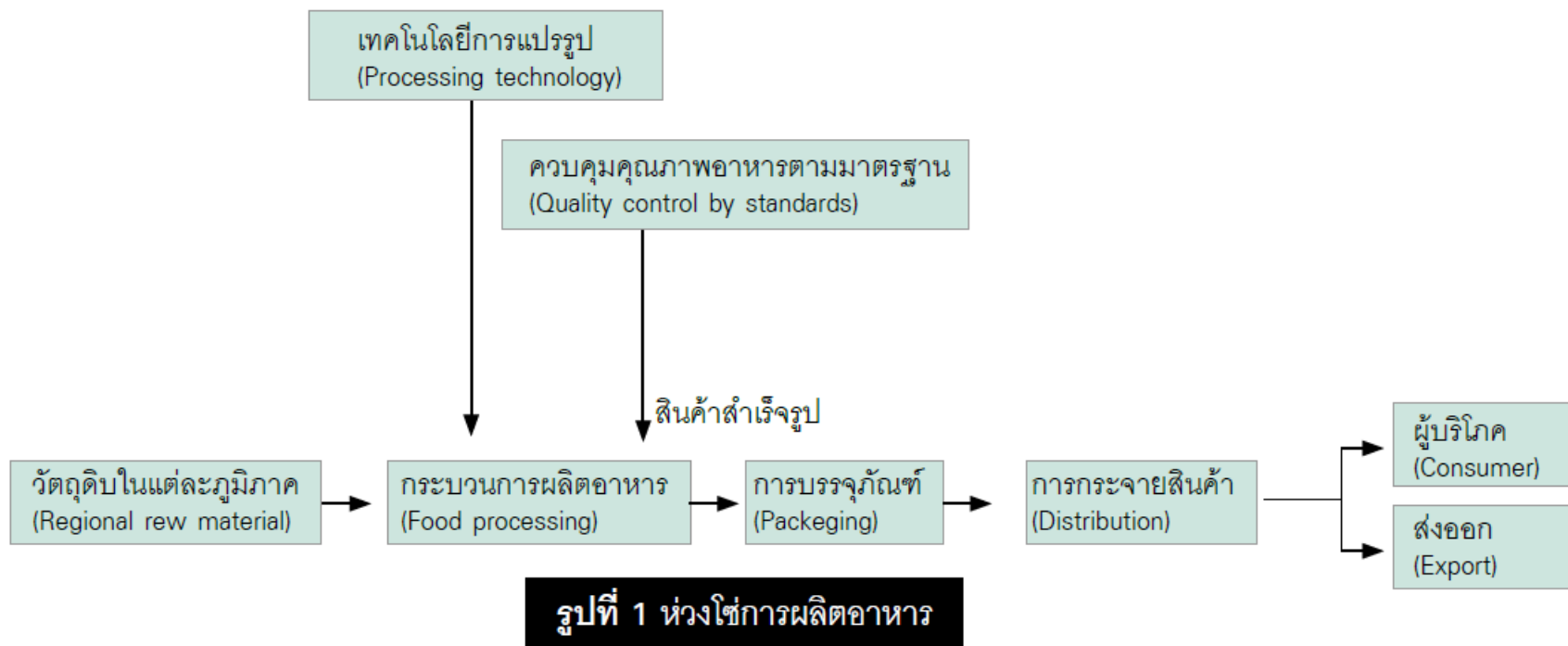
- เป็นโครงการที่มุ่งสนับสนุนการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหาร โดยการจัดหาพื้นที่สำหรับรองรับการลงทุนและทำกิจกรรมร่วมวิจัยและพัฒนา เพื่อผลิตสินค้าคุณค่าสูง (High Value-added)
- เป็นส่วนหนึ่งของกับนโยบาย 5+5 New Growth Engine
- แต่เริ่มดำเนินการที่อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย (สวทช.) เป็นหลัก



อุตสาหกรรมอาหาร

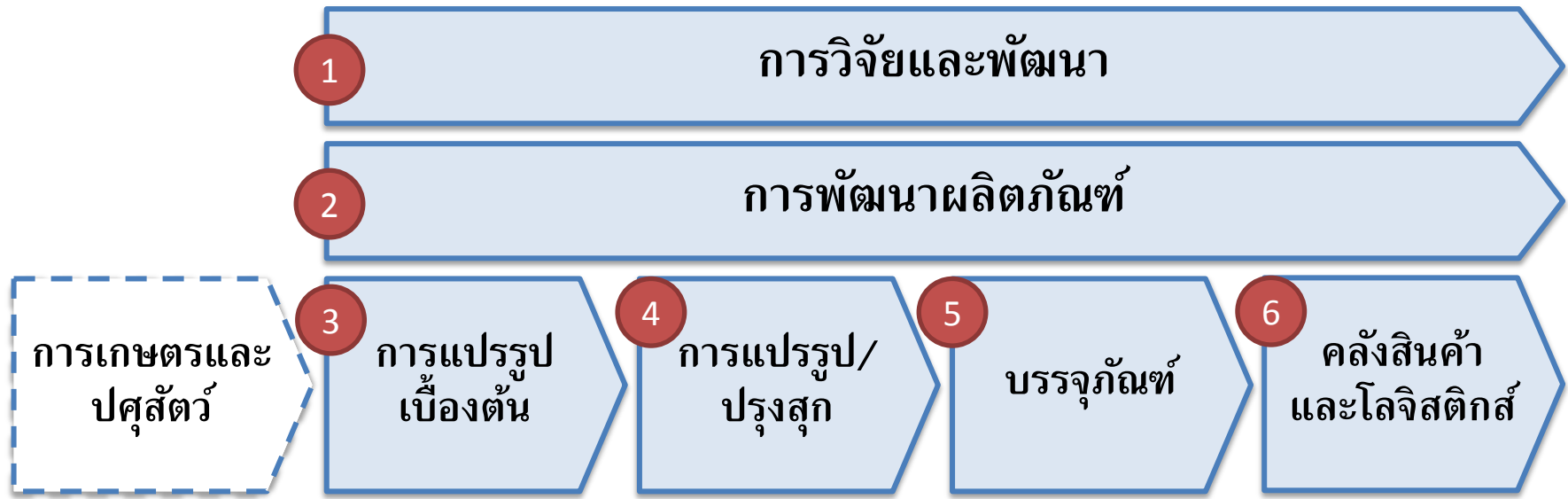
- ในประเทศไทย อุตสาหกรรมอาหาร หมายถึงธุรกิจอุตสาหกรรมที่อยู่ในห่วงโซ่การผลิตและแปรรูปวัตถุดิบมาเป็นอาหาร (ทั้งดิบและปรุงสุก) การบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่ายภายในประเทศ และการส่งออกต่างประเทศ ทั้งนี้รวมไปถึงการวิจัยและพัฒนาและนวัตกรรม (ผู้วิจัย)
- ทั้งนี้อุตสาหกรรมอาหาร ไม่รวมถึงการบริการอาหาร เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร ห้องอาหารในโรงแรม ฯลฯ

ห่วงโซ่คุณค่าของอุตสาหกรรมอาหาร



ที่มา: อุตสาหกรรมสาร ฉบับเดือน กันยายน-ตุลาคม 2555

ขอบเขตของอุตสาหกรรมอาหารที่จะจัดทำยุทธศาสตร์/ แผนการพัฒนากำลังคน



ประเด็นที่เป็นจุดเน้น

- | | | |
|---------------|--|---|
| โจทย์ปัจจุบัน | <div style="font-size: 3em; color: red; line-height: 1;">{</div> | 1. ความปลอดภัยอาหาร |
| | | 2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร |
| | | 3. การปฏิบัติการและควบคุมเครื่องจักร |
| โจทย์อนาคต | <div style="font-size: 3em; color: red; line-height: 1;">{</div> | 4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาด |
| | | 5. การวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม/เพิ่มผลิตภัณฑ์คุณค่าสูง (High Value Added) |



จุดเน้นของยุทธศาสตร์

จากการวิเคราะห์ข้อมูลและความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียใน
อุตสาหกรรมอาหารทำให้สามารถกำหนดจุดเน้นของการพัฒนากำลังคน
ได้ดังต่อไปนี้

1. ควรเน้นพัฒนาคนในกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (SME)
เนื่องจากผู้ประกอบการขนาดใหญ่นั้นมักจะมีการพัฒนากำลังคนของตนเองอยู่แล้ว
จึงอาจจะไม่มีความเร่งด่วนที่จะพัฒนาคนในกลุ่มผู้ประกอบการขนาดใหญ่
2. ควรเน้นการพัฒนาคนเพื่อปรับปรุงปัญหาเรื่อง ความปลอดภัยอาหาร มาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์อาหาร และการปฏิบัติการและควบคุมเครื่องจักร
เป็นสำคัญ



ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคน ในอุตสาหกรรมอาหาร พ.ศ. 2560-2565



วิสัยทัศน์ พ.ศ. 2560-2565

วิสัยทัศน์

ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร

“บุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารทั้งระบบของประเทศไทย มีความรู้ ทักษะ
ความสามารถรองรับการผลิตตามมาตรฐานระดับสากล”



พันธกิจและกลุ่มเป้าหมาย

พันธกิจ

1. พัฒนา**มาตรฐานฝีมือแรงงาน** มาตรฐานวิชาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ ให้ครอบคลุมตำแหน่งงานและอาชีพสำคัญของอุตสาหกรรมอาหาร
2. ผลิตและพัฒนา/สนับสนุน**การผลิตและพัฒนากำลังคน**ในอุตสาหกรรมอาหารให้มีปริมาณและคุณภาพรองรับความต้องการของอุตสาหกรรม
3. พัฒนา/สนับสนุน**การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน**สำคัญเพื่อรองรับการพัฒนา กำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร

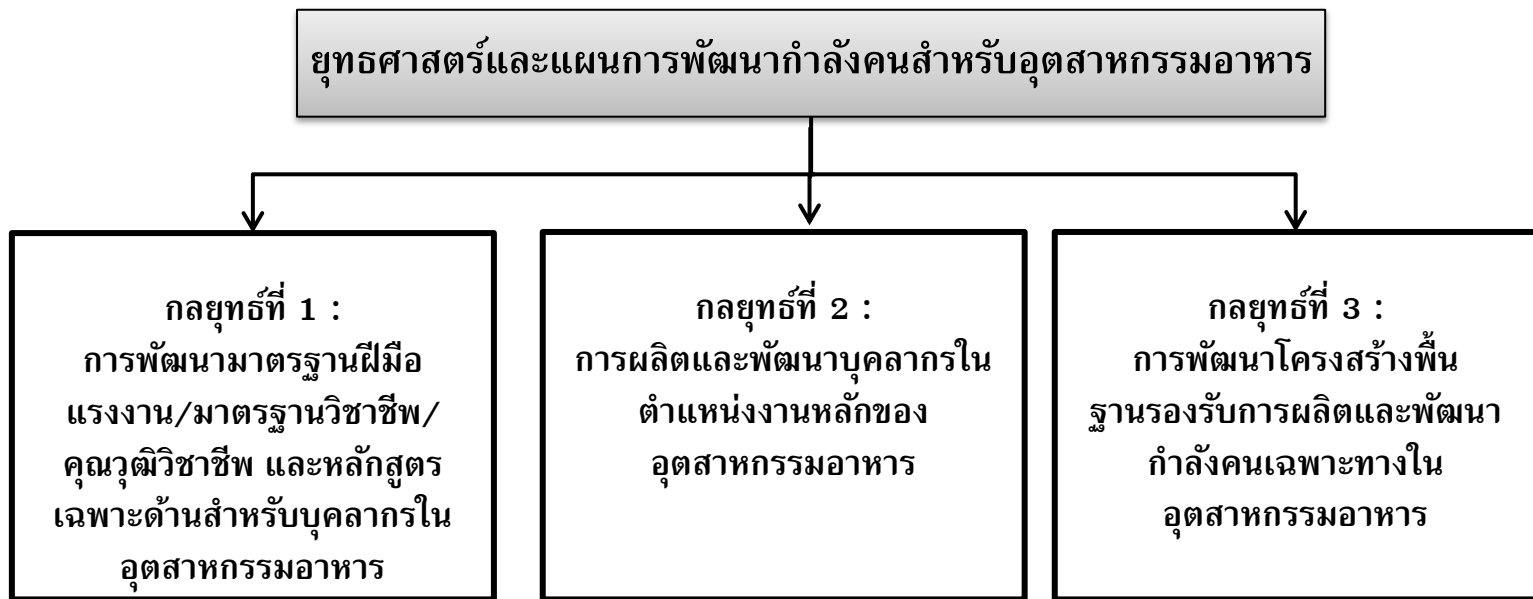
กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็กของอุตสาหกรรมอาหาร
- เน้นส่วนของการแปรรูปอาหาร

เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

- อุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยมีกำลังคนที่มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอต่อความต้องการ และสามารถสนับสนุนการยกระดับความปลอดภัยอาหาร มาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม

โครงสร้างยุทธศาสตร์





กลยุทธ์ที่ 1 : การพัฒนามาตรฐานฝีมือแรงงาน/มาตรฐานวิชาชีพ/คุณวุฒิวิชาชีพ และ หลักสูตรเฉพาะด้านสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร

เป้าประสงค์

เพื่อจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงาน มาตรฐานฐานวิชาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพสำหรับบุคลากรหลักใน
อุตสาหกรรมอาหาร เพื่อเป็นเครื่องมือในการยกระดับเรื่องความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
อาหารให้สูงขึ้นทั้งอุตสาหกรรมเป้าหมาย

รายการเป้าหมาย	ค่าเป้าหมาย (6 ปี)	หน่วยนับ
1) มาตรฐานฝีมือแรงงาน/คุณวุฒิวิชาชีพสำหรับอาชีพและตำแหน่ง งานสำคัญในอุตสาหกรรมบริการสุขภาพ	10	ฉบับ
2) หลักสูตรกลางสำหรับพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร	4	หลักสูตร*

*หมายเหตุ “หลักสูตร” ในยุทธศาสตร์นี้ หมายถึง หน่วยฝึกอบรมระยะสั้นเพื่อพัฒนาบุคคล หรือหน่วยรายวิชาใดวิชาหนึ่งที่ใช้สำหรับสอนเพิ่มในสถาบันการศึกษา
แต่ไม่ได้หมายถึงชุดวิชาการเรียนการสอนทั้งหมดเพื่อสำเร็จการศึกษาของสถาบันการศึกษาตามระยะเวลาการศึกษา (เช่น หลักสูตร ปวส. หลักสูตรปริญญาตรี)

กิจกรรม/โครงการ	วัตถุประสงค์	แนวทางการดำเนินงาน	จำนวน/หน่วย	ปีที่ดำเนินการ	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
1.จัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงาน/คุณวุฒิวิชาชีพสำหรับอาชีพและตำแหน่งงานสำคัญในอุตสาหกรรมอาหาร	เพื่อจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงาน/คุณวุฒิวิชาชีพในตำแหน่งงานและอาชีพสำคัญ	1) ศึกษากลุ่มอาชีพ (Career Cluster) ในอุตสาหกรรมอาหาร 2) กำหนดตำแหน่งงานและอาชีพที่ควรจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงาน/คุณวุฒิวิชาชีพ โดยให้เกิดเอกภาพและการบูรณาการกันระหว่าง 2 ระบบ 3) ดำเนินการโดยเน้นความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับด้านความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร	จำนวน 10 มาตรฐาน/คุณวุฒิวิชาชีพ	พ.ศ.2560 -2563	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันอาหาร สถาบันอุดมศึกษาชั้นนำด้าน วิทยาศาสตร์และวิศวกรรมอาหาร
2. จัดทำหลักสูตรเทคนิคและการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับนักเรียนนักศึกษาในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร	เพื่อจัดทำหลักสูตรยกระดับความรู้และทักษะด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเสริมให้นักเรียนนักศึกษาที่จะเข้าทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร	1.ศึกษาความต้องการความรู้และทักษะด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้จบการศึกษาที่เกี่ยวข้อง 2.จัดทำหลักสูตรด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับนักเรียนนักศึกษาในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร	จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ 1) หลักสูตรสำหรับนักเรียนระดับ อาชีวศึกษา และ 2) หลักสูตรสำหรับนักศึกษา ระดับอุดมศึกษา	พ.ศ. 2561	สถาบันอาหาร สถาบันอุดมศึกษา/สถาบันการอาชีวศึกษาชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมอาหาร

กิจกรรม/โครงการ	วัตถุประสงค์	แนวทางการดำเนินงาน	จำนวน/หน่วย	ปีที่ดำเนินการ	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
3.จัดทำหลักสูตรเทคนิคและการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประกอบการ	เพื่อจัดทำหลักสูตรยกระดับความรู้และทักษะด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร	1.ศึกษาความต้องการความรู้และทักษะด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประกอบการ 2.จัดทำหลักสูตรด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ประกอบการ	จำนวน 1 หลักสูตร	พ.ศ.2561	สถาบันอาหาร สถาบันอุดมศึกษา/ สถาบันการอาชีวศึกษาชั้นนำ ด้านวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมอาหาร
4.จัดทำหลักสูตรพัฒนาทักษะ Soft Skill สำหรับการประกอบอาชีพ	เพื่อจัดทำหลักสูตรเสริมสร้าง Soft Skill เพื่อการประกอบอาชีพซึ่งประกอบด้วยด้านทักษะชีวิต ทักษะงาน และทักษะสังคมให้แก่บุคลากรที่จะเข้าทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร	1.ศึกษาความต้องการ Soft Skill เพื่อการประกอบอาชีพที่จำเป็นสำหรับบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร 2.จัดทำหลักสูตรพัฒนาทักษะ Soft Skill	จำนวน 1 หลักสูตร	พ.ศ.2561	สถาบันอาหาร สถาบันอุดมศึกษา/ สถาบันการอาชีวศึกษาชั้นนำ ด้านวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมอาหาร



กลยุทธ์ที่ 2 :การผลิตและพัฒนาบุคลากรในตำแหน่งงานหลักของอุตสาหกรรมอาหาร

เป้าประสงค์

เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ โดยมุ่งผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพป้อนเข้าสู่อุตสาหกรรมอาหาร และเร่งพัฒนาบุคลากรที่อยู่ในอุตสาหกรรมอาหารให้มีความรู้ความสามารถและทักษะในระดับที่เหมาะสมต่อการประกอบกิจการและทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร

เป้าหมาย

รายการเป้าหมาย	ค่าเป้าหมาย (6 ปี)	หน่วยนับ
1) ผลิตนักวิทยาศาสตร์ นักวิจัย และช่างเทคนิค	9,600	คน
2) พัฒนาความรู้และทักษะแก่บุคลากรในอุตสาหกรรม (เน้นบุคลากรในกลุ่ม SME)	45,000	คน
3) ส่งเสริมการฝึกอบรมฝีมือแรงงานระดับปฏิบัติการตาม พรบ. ส่งเสริมมาตรฐานฝีมือแรงงาน พ.ศ.2545	72,000	คน

จุดเน้นของการพัฒนา



กลุ่มเป้าหมายที่เป็นจุดเน้นของยุทธศาสตร์
(มีปริมาณร้อยละ 46 ของผู้เข้าร่วม)

ใช้กลไกการส่งเสริมการฝึกอบรมฝีมือ ตาม
พรบ.ส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ.2545
(มีปริมาณร้อยละ 56 ของผู้เข้าร่วม)



กลยุทธ์ที่ 3: การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานรองรับการผลิต และพัฒนากำลังคนเฉพาะทางในอุตสาหกรรมอาหาร

เป้าประสงค์

เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ โดยการลงทุนให้มีโครงสร้างพื้นฐานและระบบที่ใช้สนับสนุนการผลิตและพัฒนากำลังคนสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร โดยเป็นโครงสร้างพื้นฐานที่มีระบบการจัดการแบบบูรณาการ ได้รับความร่วมมือจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมอาหารทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรอาชีพ/สภาธุรกิจอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น การสร้างสถาบันพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร หรือการสร้างระบบฐานข้อมูลกำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร

เป้าหมาย

รายการเป้าหมาย	ค่าเป้าหมาย (6 ปี)	หน่วยนับ
1) สถาบันพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	1	สถาบัน

กิจกรรม/โครงการ	วัตถุประสงค์	แนวทางการดำเนินงาน	จำนวน/ หน่วย	ปีที่ ดำเนินการ	หน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง
1.การจัดตั้ง “สถาบันพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร”	เพื่อเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารแบบครบวงจร โดยความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรอาชีพ/สภาธุรกิจอุตสาหกรรม สถาบันการศึกษา โดยเน้นกลุ่ม SME	1) จัดทำบันทึกข้อตกลงระหว่าง ภาครัฐ (ก.แรงงาน ก.อุตสาหกรรม) ภาคเอกชน (บริษัทขนาดใหญ่ในอุตสาหกรรมอาหาร) และองค์กรอาชีพ สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และสถาบันการศึกษาที่มีความเชี่ยวชาญในอุตสาหกรรมอาหาร ฯลฯ 2) จัดทำหลักสูตรที่จำเป็นสำหรับการพัฒนาบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร 3) จัดหาทรัพยากร งบประมาณ และบุคลากรที่จะดำเนินการในสถาบันฯ 4) เริ่มดำเนินการและติดตามประเมินผลการดำเนินงาน	จำนวน 1 แห่ง	พ.ศ.2560- 2562	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย สถาบันอุดมศึกษาชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมอาหาร
2. เสริมสร้างศักยภาพของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานสำหรับการพัฒนากำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร	เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดจำนวน 12 แห่งทั่วประเทศ เป็นเครือข่ายของสถาบันพัฒนาทรัพยากรมนุษย์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร ในการพัฒนากำลังคน	1) ศึกษาศักยภาพและความเหมาะสมของสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน ภายใต้กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน 2) วิเคราะห์ความต้องการการพัฒนากำลังคนในแต่ละพื้นที่ เพื่อกำหนด/เลือกหลักสูตรที่จะดำเนินการ 2) วิเคราะห์ความต้องการโครงสร้างพื้นฐานในการฝึกอบรมฝีมือ เช่น เครื่องมืออุปกรณ์สำหรับการฝึกอบรม 3) สนับสนุนให้หน่วยงานภาครัฐ หรือบริษัทเอกชน หรือสภาธุรกิจการค้า สนับสนุนงบประมาณและทรัพยากรในการพัฒนา	จำนวน 12 แห่งทั่วประเทศ	พ.ศ.2560- 2565	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ สถาบันอาหาร สถาบันอุดมศึกษาชั้นนำด้านวิทยาศาสตร์และวิศวกรรมอาหาร



----- ตอบข้อซักถาม -----
สวัสดีครับ