



รายงานผลการตรวจติดตามภาพรวมรายโครงการ
โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก
เพื่อขับเคลื่อนประเด็นนโยบายสำคัญครัวไทยสู่ครัวโลก ตามแผนการตรวจราชการแบบบูรณาการ
ของผู้ตรวจราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗ รอบที่ ๒ (Monitoring and Evaluation)
ของผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน
(ระหว่างวันที่ ๑ เมษายน - ๓๐ กันยายน ๒๕๕๗)

๑. หลักการและเหตุผล

รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยจำนวนมาก ซึ่งจะส่งผลดีต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ รวมทั้งการส่งเสริมการส่งออกสินค้าอาหาร โดยเฉพาะด้านอาหารไทยให้เป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก เป็นที่นิยมของต่างชาติ ซึ่งนอกจากความโดดเด่นด้านรสชาติแล้ว อาหารไทยยังแสดงถึงความประณีตบรรจง และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

เพื่อสนับสนุนให้อาหารไทยก้าวไปสู่นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ให้ชาวต่างชาติได้รับรู้ถึงประโยชน์และคุณภาพอาหารของไทย สนับสนุนการเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศและผลักดันให้ร้านอาหารไทยสามารถให้บริการอาหารไทย แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ ภูมิปัญญาไทย ทั้งด้านศิลปะและรสชาติ รวมทั้งมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน จึงจัดทำโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก เพื่อพัฒนาทักษะฝีมือให้แก่ผู้ประกอบการด้านอาหารไทยให้มีทักษะฝีมือเพื่อการประกอบอาชีพได้ผลงานมีคุณภาพและมีมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้องสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หรือมีมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

๓. วิธีการดำเนินงาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานร่วมกับกระทรวงอุตสาหกรรม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และสมาคมหรือองค์กรอาชีพจัดทำแนวทางหลักสูตรการฝึกอบรม

๓.๑ หลักสูตรการฝึกอบรมในสถานประกอบกิจการขนาดใหญ่ สถานประกอบกิจการขนาดกลางและขนาดย่อม เน้นหลักสูตรที่พัฒนาให้มีความรู้ ทักษะฝีมือ โดยยึดความต้องการของสถานประกอบกิจการเป็นสำคัญ โดยดำเนินการวิเคราะห์หลักสูตรร่วมกัน เช่น การประกอบอาหารไทย อาหารไทย ๔ ภาค ๑๐ เมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ และการประกอบอาหารว่างและขนม เป็นต้น

๓.๒ หลักสูตรการฝึกอบรมกลุ่มแรงงานนอกระบบ แรงงานในภาคเกษตร และเกษตรอุตสาหกรรม และกลุ่มคนที่ทำอาชีพอิสระ หรือรับจ้างทั่วไป เน้นหลักสูตรตามความต้องการของกลุ่ม

๓.๓ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ประชาสัมพันธ์แจ้ง สภาอุตสาหกรรมจังหวัด หอการค้าจังหวัด สมาคมหรือองค์กรวิชาชีพ และกลุ่มแรงงานนอกระบบ แรงงานใน ภาคเกษตรและเกษตรอุตสาหกรรม กลุ่มคนที่ทำอาชีพอิสระหรือรับจ้างทั่วไป ตลอดจนผู้ประกอบการอาชีพ ด้านอาหาร สมัครเข้ารับการฝึกอบรม

๓.๔ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด จัดฝึกอบรมให้กับ กลุ่มเป้าหมาย โดยดำเนินการดังนี้

(๑) จัดฝึกอบรมในสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด

(๒) จัดฝึกอบรมภายนอกที่ตั้ง โดยอยู่ในความควบคุมดูแลของสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ภาค และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด เช่น สถานฝึกอบรมของสภาอุตสาหกรรมจังหวัด หอการค้าจังหวัด สมาคมหรือองค์กรอาชีพ สถานประกอบกิจการ และองค์กรท้องถิ่น เป็นต้น

๓.๕ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด ประเมินการฝึกอบรม พร้อมออกหนังสือรับรองผลการฝึก

๔. ผลสัมฤทธิ์ของงานและตัวชี้วัด

๔.๑ ผลสัมฤทธิ์ของงาน

๔.๒ ตัวชี้วัด

เชิงปริมาณ

จำนวนแรงงานในระบบ หรือ แรงงานนอกระบบ และผู้ประกอบการอาหารไทย ได้รับการ ฝึกอบรม และพัฒนาทักษะฝีมือ จำนวนไม่น้อยกว่า ๕,๐๐๐ คน

เชิงคุณภาพ

แรงงานในระบบ หรือ แรงงานนอกระบบ และผู้ประกอบการอาหารไทย ผ่านการพัฒนา ทักษะฝีมือไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐

๕. พื้นที่ดำเนินการ

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด และส่วนกลาง จำนวน ๖๑ แห่ง

๖. งบประมาณ

๑๔,๕๐๐,๐๐๐ บาท (สิบสี่ล้านห้าแสนบาทถ้วน)

๗. ความสำคัญของเรื่อง (ระบุงุทธศาสตร์ประเทศ นโยบายรัฐบาล แผนการบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๕๕ – ๒๕๕๘ ยุทธศาสตร์ของกระทรวงที่เกี่ยวข้อง)

สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ประเทศ (Country Strategy) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ : การสร้างความสามารถ ในการแข่งขันของประเทศ (Growth & Competitiveness) โดยประเทศไทยต้องมีโครงสร้างเศรษฐกิจที่มี คุณภาพ พึ่งพาตนเอง และสร้างความเชื่อมโยงกับประเทศในภูมิภาคอาเซียนแบบหุ้นส่วนการพัฒนาบนพื้นฐาน

ของผลประโยชน์ร่วมกัน จนทำให้สามารถแข่งขันได้ในเวทีโลก และสอดคล้องกับนโยบายรัฐบาล : แผนงานที่ ๑.๘ การยกระดับคุณภาพแรงงาน จัดการแรงงานต่างด้าว และป้องกันการค้ามนุษย์ รวมทั้งนโยบายกระทรวงแรงงาน : แรงงานไทยทั้งระบบมีศักยภาพได้มาตรฐาน และมีผลิตภาพสูงขึ้น

๘. ผลการดำเนินงานโครงการ

ผลการดำเนินงานตามโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งหน่วยรับตรวจ ได้แก่ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่ ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงาน กรุงเทพมหานคร และศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด จำนวน ๖๑ แห่ง โดยได้ดำเนินการฝึกอบรม ๕,๔๒๒ คน จากเป้าหมาย ๕,๐๐๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๘.๔๔ ผู้ผ่านการฝึกอบรม ๕,๑๖๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๓๒ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมประกอบด้วยแรงงานในสถานประกอบการ ประเภทกิจการ โรงแรม รีสอร์ท ร้านอาหาร และกลุ่มแรงงานนอกระบบ เช่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาชีพอิสระที่ประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหาร ผู้ที่มีความประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อม เปิดธุรกิจด้านอาหาร ผู้ประสงค์จะเดินทางไปทำงานต่างประเทศ โดยหลักสูตรการฝึกอบรมประกอบด้วย การทำอาหารไทยสู่ครัวโลก การประกอบอาหารไทย การทำขนมอบ/กาแฟสด ผู้ประกอบอาหารไทยรองรับ ครัวไทยสู่ครัวโลก อาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ อาหารไทยสู่ครัวโลก การประกอบอาหารว่าง การทำเบเกอรี่ ๑๐ เมนูอาหารไทยยอดนิยมในต่างประเทศ การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (น้ำพริกและ เครื่องเคียง) การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเชิงพาณิชย์ การประกอบอาหารไทย ๔ ภาค การประกอบ อาหารไทยยอดนิยมสำหรับครัวไทยสู่ครัวโลก การประกอบอาหารไทยฮาลาล เป็นต้น

๙. ผลการตรวจติดตามเพื่อจัดการความเสี่ยงตามหลักธรรมาภิบาล

ในการตรวจติดตามเพื่อประเมินผลการจัดการความเสี่ยงตามหลักธรรมาภิบาลของหน่วยรับตรวจ ของผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน เพื่อจัดการความเสี่ยงตามหลักธรรมาภิบาล ตามประเด็นความเสี่ยงที่มีความสำคัญมากที่สุดและอาจส่งผลกระทบต่อการบรรลุผลลัพธ์ของการดำเนินโครงการ สรุปผลในภาพรวมดังนี้

ประเด็นความเสี่ยง ด้านการสนองตอบความต้องการที่แท้จริงของประชาชน (Negotiation Risk) เป็นความเสี่ยงต่อการไม่เป็นไปตามหลักการมีส่วนร่วม (N1) อันเนื่องมาจากขาดการมีส่วนร่วมของประชาชน ผู้ได้รับประโยชน์โดยตรงต่อแผนงาน/โครงการ ในเรื่องผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาจไม่สอดคล้องกับการบรรลุ ผลลัพธ์ของโครงการที่มุ่งเน้นจะพัฒนาความรู้ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยจนนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการอาหารไทย ผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานได้ทำการตรวจประเมินผลการ ดำเนินการตามข้อเสนอแนะที่ได้ให้ไว้แก่หน่วยรับตรวจในประเด็นดังกล่าว ซึ่งผลการประเมินการจัดการ ความเสี่ยงเปรียบเทียบจังหวัดต่าง ๆ เป็นดังนี้

- ความเสี่ยงเรื่อง ผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาจไม่สอดคล้องกับการบรรลุผลลัพธ์ของโครงการที่มุ่งเน้นจะพัฒนาความรู้ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยจนนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการอาหารไทย

เขต	จังหวัด	ประเมินผลจากการตรวจของผู้ตรวจราชการกระทรวง			
		ยอมรับได้	เฝ้าระวัง	เร่งรัดจัดการ	จัดการโดยเร็วที่สุด
ส่วนกลาง	กรุงเทพมหานคร	✓			
	กลุ่มงานอุตสาหกรรมบริการ	✓			
๑	นนทบุรี	✓			
	ปทุมธานี	✓			
	พระนครศรีอยุธยา	✓			
	สระบุรี	✓			
๒	ชัยนาท	✓			
	ลพบุรี	✓			
	สิงห์บุรี	✓			
	อ่างทอง	✓			
๓	นครนายก	✓			
	สมุทรปราการ	✓			
๔	กาญจนบุรี	✓			
	นครปฐม	✓			
	ราชบุรี	✓			
	สุพรรณบุรี	✓			
๕	ประจวบคีรีขันธ์	✓			
	เพชรบุรี	✓			
	สมุทรสาคร	✓			
	สมุทรสงคราม	✓			
๖	พัทลุง	✓			
	สุราษฎร์ธานี	✓			
๗	พังงา	✓			
	ภูเก็ต	✓			

เขต	จังหวัด	ประเมินผลจากการตรวจของผู้ตรวจราชการกระทรวง			
		ยอมรับได้	เฝ้าระวัง	เร่งรัดจัดการ	จัดการโดยเร็วที่สุด
๘	นราธิวาส	✓			
	ปัตตานี	✓			
	ยะลา	✓			
	สงขลา	✓			
	สตูล	✓			
๙	ชลบุรี	✓			
๑๐	หนองบัวลำภู	✓			
	อุดรธานี	✓			
๑๑	นครพนม	✓			
	มุกดาหาร	✓			
๑๒	กาฬสินธุ์	✓			
	ขอนแก่น	✓			
	ร้อยเอ็ด	✓			
๑๓	ยโสธร	✓			
	ศรีสะเกษ	✓			
	อำนาจเจริญ	✓			
	อุบลราชธานี	✓			
๑๔	ชัยภูมิ	✓			
	นครราชสีมา	✓			
	บุรีรัมย์	✓			
	สุรินทร์	✓			
๑๕	เชียงใหม่	✓			
	แม่ฮ่องสอน	✓			
	ลำปาง	✓			
๑๖	เชียงราย	✓			
	เชียงราย (เชียงรายแสน)	✓			
	น่าน	✓			
	แพร่	✓			

เขต	จังหวัด	ประเมินผลจากการตรวจของผู้ตรวจราชการกระทรวง			
		ยอมรับได้	เฝ้าระวัง	เร่งรัดจัดการ	จัดการโดยเร็วที่สุด
๑๗	ตาก	✓			
	พิษณุโลก	✓			
	เพชรบูรณ์	✓			
	สุโขทัย	✓			
	อุตรดิตถ์	✓			
๑๘	กำแพงเพชร	✓			
	พิจิตร	✓			
	นครสวรรค์	✓			
	อุทัยธานี	✓			

จากการประเมินค่าดัชนีความเสี่ยงของโครงการในจังหวัดต่าง ๆ ในการลงพื้นที่รอบแรก (Project and Progress Reviews) ของผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน ได้กำหนดค่าดัชนีความเสี่ยงอยู่ในระดับเฝ้าระวังทุกแห่ง เนื่องจากเห็นว่าถึงแม้หน่วยรับตรวจส่วนใหญ่ได้มีแนวทาง/มาตรการการจัดการความเสี่ยงที่ชัดเจน เช่น มีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับรายละเอียดและวัตถุประสงค์ของโครงการผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น สถานีวิทยุ สื่อออนไลน์ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารในจังหวัด มีการประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อหากลุ่มเป้าหมายการฝึกอบรม และร่วมกันพิจารณาหลักสูตรการฝึกอบรมให้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการและผู้เข้าร่วมโครงการ สำหรับการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายเข้ารับการฝึกอบรมได้พิจารณาจากสถานประกอบการประเภทโรงแรม ที่พัก รีสอร์ท ร้านอาหาร และการฝึกอบรมในกลุ่มแรงงานนอกระบบได้มุ่งเน้นไปที่กลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้ที่ประกอบอาชีพธุรกิจด้านอาหาร รวมทั้งได้มีการคัดเลือกวิทยากรที่มีความรู้ ความสามารถที่ผ่านมาตรฐานฝีมือแรงงาน และผ่านการฝึกอบรมเทคนิคการสอนงานมาแล้ว แต่ยังมีหน่วยรับตรวจบางแห่งอยู่ระหว่างการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อหากลุ่มเป้าหมายเข้ารับการฝึกอบรม บางแห่งอยู่ระหว่างการฝึกอบรม และบางแห่งได้มีการประสานงานกับสถานประกอบการ ร้านอาหาร ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดแล้ว แต่ยังไม่ได้นำดำเนินการฝึกอบรมเนื่องจากอยู่ในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวที่มีผู้มาใช้บริการจำนวนมาก จึงกำหนดแผนการฝึกอบรมในช่วงฤดูฝนซึ่งมีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการน้อย สำหรับหน่วยรับตรวจที่ได้ดำเนินการฝึกอบรมกลุ่มเป้าหมายได้ครบถ้วนตามเป้าหมายทั้งตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพแล้ว แต่ยังคงอยู่ระหว่างการติดตามประเมินผลผู้ผ่านการฝึกอบรมตามโครงการ และส่งเสริมให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน คณะผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน จึงได้กำหนดค่าดัชนีความเสี่ยงอยู่ในระดับเฝ้าระวังไว้ก่อน

ดังนั้น เพื่อให้การปฏิบัติงานบรรลุ ตามผลลัพธ์ และวัตถุประสงค์ของโครงการ รวมถึงการจัดการกับประเด็นความเสี่ยงได้อย่างมีประสิทธิภาพ คณะผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานจึงได้ให้ข้อเสนอแนะแนวทาง/มาตรการจัดการความเสี่ยงแก่หน่วยรับตรวจในพื้นที่ ดังนี้

๑. สํารวจข้อมูลกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมในพื้นที่จังหวัด เพื่อตรวจสอบข้อมูลเบื้องต้น ซึ่งจะเน้นกลุ่มเป้าหมายที่เป็นสถานประกอบการ หรือผู้ประกอบการอาชีพด้านอาหาร เพื่อจะได้คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่จะประชาสัมพันธ์ และเชิญชวนให้สมัครเข้าร่วมโครงการ

๒. ประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับรายละเอียดและวัตถุประสงค์ของโครงการ ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น สถานีวิทยุ สื่อออนไลน์ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น การออกหน่วยบริการในพื้นที่ คณะอนุกรรมการพัฒนาแรงงานและประสานการฝึกอาชีพจังหวัด (กพร.ปจ.) สำนักงานจัดหางานจังหวัดเพื่อแจ้งกลุ่มผู้ลงทะเบียนไปทำงานต่างประเทศ เป็นต้น

๓. ประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการ หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวฯ สภาหอการค้า ภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการในพื้นที่ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบอาชีพด้านอาหาร เป็นต้น เพื่อหากกลุ่มเป้าหมายเข้ารับการฝึกอบรมที่มีศักยภาพในการประกอบอาชีพผู้ประกอบการไทยอย่างแท้จริง

๔. คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีความต้องการนำความรู้ไปประกอบอาชีพ โดยเน้นในกลุ่มผู้ประกอบการในกลุ่มโรงแรม ธุรกิจร้านอาหาร วิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวกับด้านอาหาร กลุ่มประกอบอาหารโต๊ะจีน ผู้ประกอบอาชีพอิสระเกี่ยวกับการประกอบอาหาร

๕. การฝึกอบรมได้มุ่งเน้นฝึกอบรมหลักสูตรที่มีเนื้อหาสอดคล้องกับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย และส่งเสริม/ต่อยอดเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

๖. มีการติดตามประเมินผลผู้ผ่านการฝึกอบรมตามโครงการ

๗. ประสานสำนักงานจัดหางานจังหวัดให้จัดส่งตำแหน่งงานว่างที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารไทย ให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมพิจารณาสมัครงาน และจัดส่งข้อมูลผู้ผ่านการฝึกอบรมที่ประสงค์จะทำงานให้สำนักงานจัดหางานจังหวัดให้นายจ้างคัดเลือกบรรจุงานด้วย

๘. ประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในสาขาอาชีพการประกอบอาหารไทยเพื่อส่งเสริมให้ผู้ผ่านการอบรมเป็นผู้ประกอบการอาหารไทย เช่น ด้านการลงทุน/ประกอบอาหาร

คณะผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานได้ลงพื้นที่ติดตามประเมินผลการจัดการความเสี่ยงของหน่วยรับตรวจ รอบที่ ๒ (Monitoring and Evaluation) เพื่อติดตามผลการดำเนินงานตามข้อเสนอแนะ/มาตรการจัดการความเสี่ยงของผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานที่ได้ให้ไว้แก่หน่วยรับตรวจในรอบ Project and Progress Reviews พบว่าหน่วยรับตรวจสามารถดำเนินการตามข้อเสนอแนะของผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน ดังจะเห็นได้จากหน่วยรับตรวจได้มีการสำรวจข้อมูลกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการฝึกอบรมในพื้นที่จังหวัด โดยเน้นกลุ่มเป้าหมายที่เป็นสถานประกอบการ หรือผู้ประกอบการอาชีพด้านอาหาร และเข้าไปประชาสัมพันธ์ และเชิญชวนให้สมัครเข้าร่วมโครงการ โดยมีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับรายละเอียดและวัตถุประสงค์ของโครงการ ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น สถานีวิทยุ สื่อออนไลน์ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น การออกหน่วยบริการในพื้นที่ คณะอนุกรรมการพัฒนาแรงงานและประสานการฝึกอาชีพจังหวัด (กพร.ปจ.)

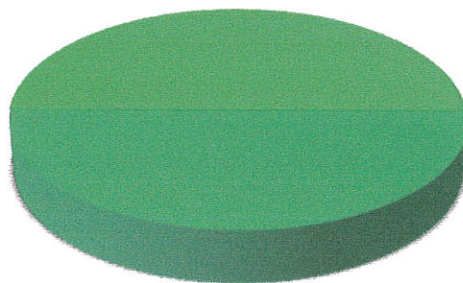
ประสานการฝึกอบรมจังหวัด (กพร.ปจ.) และสำนักงานจัดหางานจังหวัดเพื่อแจ้งกลุ่มผู้ลงทะเบียนไปทำงานต่างประเทศเพื่อรับทราบวัตถุประสงค์ของโครงการ รวมทั้งการประสานความร่วมมือกับสถานประกอบการหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สมาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว สมาหอการค้า ภาคอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการในพื้นที่ ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ประกอบการอาชีพด้านอาหาร เพื่อหากกลุ่มเป้าหมายเข้ารับการฝึกอบรมที่มีศักยภาพในการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยอย่างแท้จริง รวมทั้งการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้เน้นในกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพในกลุ่มโรงแรม ธุรกิจร้านอาหาร กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวกับด้านอาหาร กลุ่มประกอบอาหารอิสระ ผู้ประกอบอาชีพอิสระเกี่ยวกับการประกอบอาหาร เป็นต้น โดยการฝึกอบรมได้มุ่งเน้นฝึกอบรมหลักสูตรที่มีเนื้อหาสอดคล้องกับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย และส่งเสริม/ต่อยอดเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน มีการติดตามประเมินผลผู้ผ่านการฝึกอบรม โดยออกแบบสอบถาม การสัมภาษณ์ และการลงพื้นที่เพื่อติดตามผลการฝึกอบรม นอกจากนี้ได้ประสานงานกับสำนักงานจัดหางานจังหวัดในการส่งตำแหน่งงานว่างที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารไทย เพื่อให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมพิจารณาสมัครงาน และจัดส่งข้อมูลผู้ผ่านการฝึกอบรมที่ประสงค์จะทำงานให้สำนักงานจัดหางานจังหวัดเพื่อให้นายจ้างคัดเลือกเข้ารับการบรรจุงานด้วย รวมทั้งประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในสาขาอาชีพการประกอบอาหารไทยเพื่อส่งเสริมให้ผู้ผ่านการอบรมเป็นผู้ประกอบการอาหารไทย เช่น ด้านการลงทุน/ประกอบอาหาร

จากผลการตรวจติดตามประเมินผล คณะผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานจึงได้ประเมินค่าดัชนีความเสี่ยงของหน่วยรับตรวจอยู่ที่ระดับยอมรับได้ ทั้ง ๖๑ แห่ง (รายละเอียดปรากฏตามแผนภาพ)

- **ความเสี่ยงเรื่อง** ผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาจไม่สอดคล้องกับการบรรลุผลลัพธ์ของโครงการที่มุ่งเน้นจะพัฒนาความรู้ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยจนนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการอาหารไทย

ยอมรับได้

(๖๑ แห่ง)



๑๐. ข้อเสนอแนะระดับนโยบาย (ถ้ามี)

-ไม่มี-

๑๒. ความคิดเห็นของที่ปรึกษาผู้ตรวจราชการภาคประชาชน

โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก เป็นโครงการที่ดีและมีประโยชน์ต่อผู้ใช้แรงงานและประชาชนในพื้นที่ เป็นการฝึกอบรมและพัฒนาทักษะฝีมือการประกอบอาหารไทยให้ได้มาตรฐานสามารถนำไปประกอบอาชีพ ทำให้ประชาชนในพื้นที่มีอาชีพและมีรายได้เพิ่มขึ้น และเมื่อได้รับหนังสือรับรองการฝึกอบรม จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับการพัฒนาทักษะฝีมือและมีรายได้ที่ดีขึ้น รวมทั้งสามารถไปทำงานต่างประเทศได้ จึงควรสนับสนุนงบประมาณในการฝึกอบรมโครงการนี้ให้มากขึ้น และควรมีการดำเนินการโครงการอย่างต่อเนื่อง

สรุปภาพรวมของโครงการ

โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยรองรับครัวไทยสู่ครัวโลก เป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนให้อาหารไทยก้าวไปสู่นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ให้ชาวต่างชาติได้รับรู้ถึงประโยชน์และคุณภาพของอาหารไทย สนับสนุนการเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศและผลักดันให้ร้านอาหารไทยสามารถให้บริการอาหารไทยที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ ภูมิปัญญาไทย ทั้งด้านศิลปะ และรสชาติ รวมทั้งมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับโดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการเพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หรือมีมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ โดยการดำเนินการโครงการกรมพัฒนาฝีมือแรงงานได้ร่วมกับกระทรวงอุตสาหกรรม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สภาหอการค้าแห่งประเทศไทย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และสมาคมหรือองค์กรอาชีพ ในการจัดทำแนวทางหลักสูตรการฝึกอบรม โดยการฝึกอบรมในสถานประกอบการขนาดใหญ่ สถานประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม เน้นหลักสูตรที่พัฒนาให้ความรู้ ทักษะฝีมือตามความต้องการของสถานประกอบการเป็นสำคัญ โดยมีการดำเนินการวิเคราะห์หลักสูตรร่วมกัน สำหรับการฝึกอบรมกลุ่มแรงงานนอกระบบ แรงงานในภาคเกษตรและเกษตรอุตสาหกรรม และกลุ่มคนที่ทำอาชีพอิสระ เน้นหลักสูตรตามความต้องการของกลุ่ม จากการตรวจติดตามของผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานพบว่าหน่วยรับตรวจมีผลการปฏิบัติงานที่สำคัญเพื่อนำไปสู่การลดความเสี่ยงในเรื่อง ผู้เข้ารับการฝึกอบรมอาจไม่สอดคล้องกับการบรรลุผลลัพธ์ของโครงการ ที่มุ่งเน้นจะพัฒนาความรู้ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยจนนำไปสู่การเป็นผู้ประกอบการอาหารไทย โดยหน่วยรับตรวจได้มีการประชาสัมพันธ์โครงการในช่องทางที่หลากหลายเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายทั้งแรงงานในระบบ และแรงงานนอกระบบ ทราบและสมัครเข้าร่วมโครงการ นอกจากนี้ยังได้มีการประสานงานกับสถานประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมกันคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายเข้ารับการฝึกอบรม และร่วมกันวิเคราะห์หลักสูตรการฝึกอบรมให้ตรงกับความต้องการของผู้เข้ารับการฝึก ทั้งนี้ การฝึกอบรมได้มุ่งเน้นให้สอดคล้องกับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และหน่วยรับตรวจได้ส่งเสริมให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยด้วย สำหรับการขาดการมีส่วนร่วมของประชาชนผู้ได้รับประโยชน์โดยตรงต่อแผนงาน/

โครงการ ซึ่งผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานได้ให้ข้อเสนอแนะเพื่อจัดการความเสี่ยงไว้กับหน่วยรับตรวจ ได้แก่ ให้หน่วยรับตรวจให้ความสำคัญกับการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการ โดยเฉพาะกลุ่มแรงงานนอกระบบ จะต้องเป็นกลุ่มที่มีอาชีพประกอบอาหารขาย หรือผู้ที่มีความประสงค์จะไปทำงานต่างประเทศ มีการติดตามประเมินผลผู้ผ่านการฝึกอบรมตามโครงการ รวมทั้งการจัดฐานข้อมูลผู้ผ่านการฝึกอบรมเพื่อส่งต่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อเพิ่มโอกาสการมีงานทำแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม และกรณีผู้ฝึกอบรมสำเร็จการฝึกและประสงค์จะไปทำงานในต่างประเทศ ได้มีการแนะนำให้แจ้งความประสงค์จะไปทำงานในต่างประเทศต่อสำนักงานจัดหางานจังหวัด ซึ่งหน่วยรับตรวจได้ดำเนินการตามข้อเสนอแนะของคณะผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงานแล้ว ส่งผลให้ค่าดัชนีความเสี่ยงของหน่วยรับตรวจลดลงอยู่ในระดับที่ยอมรับได้

การดำเนินโครงการฯ ดังกล่าว บรรลุผลตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ โดยได้พัฒนาความรู้ ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยแก่แรงงานทั้งในสถานประกอบการและแรงงานนอกระบบให้มีความรู้ ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หรือมีมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เป็นการพัฒนาแรงงานในการประกอบอาหารไทย และพัฒนาสู่การยกระดับธุรกิจร้านอาหารไทย ซึ่งสอดคล้องกับกับยุทธศาสตร์ประเทศ (Country Strategy) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ : การสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ (Growth & Competitiveness) สอดคล้องกับนโยบายรัฐบาล : แผนงานที่ ๑.๘ การยกระดับคุณภาพแรงงาน จัดการแรงงานต่างด้าว และป้องกันการค้ามนุษย์ รวมทั้งนโยบายกระทรวงแรงงาน : แรงงานไทยทั้งระบบมีศักยภาพได้มาตรฐานและมีผลิตภาพสูงขึ้น

อย่างไรก็ตาม การดำเนินโครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการอาหารไทยรองรับครัวไทยสู่ครัวโลกของกระทรวงแรงงานนั้น เป็นโครงการซึ่งมุ่งเน้นการพัฒนาผู้ประกอบการอาหารไทย ให้มีความรู้ ทักษะการประกอบอาชีพด้านการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ หรือมีมาตรฐานตามเกณฑ์มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ซึ่งการจะพัฒนาไปสู่เป้าประสงค์ตามนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกในการเพิ่มมูลค่าส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไทย จึงควรมุ่งเน้นในการพัฒนาเรื่องการบรรจุภัณฑ์ และการถนอมอาหารเพื่อสร้างคุณค่าการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้บรรลุผลตามเป้าหมายของนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกต่อไป
