

(ร่าง) แผนปฏิบัติการด้านการผลิตและพัฒนากำลังคน
ในสาขาอาชีพอาหารและเกษตร พ.ศ. ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕

โดย

คณะกรรมการขับเคลื่อนกำลังคน
กลุ่มสาขาอาชีพอาหารและเกษตร



สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
๑. สถานการณ์ความจำเป็นในการขับเคลื่อนกำลังคนกลุ่มสาขาอาชีพและเกษตร	๑
๑.๑ ประเทศไทย ๔.๐ โมเดลการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในอนาคต	๑
๑.๒ ยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๗๙)	๒
๑.๓ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒	๓
๑.๔ กลไกขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคตด้วย ๑๐ อุตสาหกรรมเป้าหมาย	๔
๒. คาดการณ์ความต้องการกำลังคนที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ	๖
๒.๑ ข้อมูลความต้องการกำลังคนด้านอาหารและเกษตร	๖
๒.๒ ข้อมูลการผลิตกำลังคนด้านอาหารและเกษตรในภาคการศึกษาของสถาบันการศึกษา	๗
๓. การคัดเลือกอาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วนเพื่อพัฒนาเป็นต้นแบบ	๘
๓.๑ เป้าหมายในการดำเนินงาน	๘
๓.๒ ทบทวน และพัฒนามาตรฐานอาชีพที่สอดคล้องกับสมรรถนะที่ผู้ใช้กำลังคนต้องการ	๑๕
๓.๓ แนวทางการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ	๓๙
๓.๔ กำหนดครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน	๔๒
๓.๕ กำหนดแนวทางในการพัฒนาครู	๔๙
๓.๖ ยุทธศาสตร์และโครงการที่เกี่ยวข้อง	๕๐
๔. แนวทางการขับเคลื่อนการผลิตและพัฒนากำลังคน	๘๐
๔.๑ ปัจจัยความสำเร็จของการขับเคลื่อนแผน	๘๐
๔.๒ การมีส่วนร่วมของภาคีต่าง ๆ	๘๒
๔.๓ การบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมสะอาดตลอดห่วงโซ่อุปทาน	๘๓
๔.๔ การบริหารความเสี่ยง	๘๓
๔.๕ แผนการดำเนินงาน	๘๔
ภาคผนวก	๙๙
ภาคผนวก ก จำนวนผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาในกลุ่มสาขาอาชีพอาหารและเกษตร	๑๐๐
ภาคผนวก ข เป้าหมายการผลิตและพัฒนาสาขาอาหาร	๑๑๑
ภาคผนวก ค วงเงินงบประมาณในการดำเนินการตามยุทธศาสตร์	๑๑๔
ภาคผนวก ง รายชื่อสถานศึกษาที่มีความพร้อมในการดำเนินการ	๑๑๕
ภาคผนวก จ รายชื่อสถานศึกษา/สถานฝึกอบรมต้นแบบ	๑๒๐

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ ๑	ข้อมูลความต้องการกำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร ๖
ตารางที่ ๒	ข้อมูลความต้องการกำลังคนในอุตสาหกรรมเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ ๖
ตารางที่ ๓	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาสาขาอาชีพอาหารและเกษตรในระดับอาชีวศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ จำแนกตามสังกัดสถานศึกษา ๗
ตารางที่ ๔	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา ในระดับอาชีวศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ๗
ตารางที่ ๕	จำนวนผู้เรียนกลุ่มสาขาอาชีพอาหาร ในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๑ ๘
ตารางที่ ๖	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษากลุ่มสาขาอาชีพ Agriculture and Veterinary ในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ๘
ตารางที่ ๗	จำนวนนักเรียน นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ของสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ๑๐๐
ตารางที่ ๘	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษากลุ่มสาขาอาชีพอาหารและเกษตร ในระดับอาชีวศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ๑๐๕
ตารางที่ ๙	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษากลุ่มสาขาอาชีพ Agriculture and Veterinary ในระดับอุดมศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ๑๐๖
ตารางที่ ๑๐	จำนวนผู้เรียนกลุ่มสาขาอาชีพอาหาร ในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๑ ๑๑๐

บทสรุปผู้บริหาร

ภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศเป็นอย่างมาก แต่ทั้งนี้ ภาคการเกษตรประสบปัญหาปริมาณและราคาผลผลิตทางการเกษตรที่เกิดจากความผันผวนของตลาดเกษตรและสภาพภูมิอากาศ รวมทั้งประชากรและแรงงานด้านการเกษตรมีแนวโน้มลดลงและสูงอายุ ทำให้ภาคการเกษตรมีรายได้ต่ำและไม่แน่นอน ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ประเทศไทยติดกับดักการเป็นประเทศรายได้ปานกลาง การพัฒนาให้ภาคการเกษตรเข้มแข็ง จะทำให้ไทยพ้นจากกับดักประเทศรายได้ปานกลางและสร้างความมั่นคงทางอาหารแก่ประเทศชาติได้ ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาข้อมูลและมูลค่าทางเศรษฐกิจแล้ว มีความจำเป็นที่ประเทศไทยต้องให้ความสำคัญและพัฒนาการผลิตกำลังคนด้านอาหารและเกษตร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ทรัพยากรของประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายและแนวทางในการพัฒนาประเทศที่สำคัญ โดยมีแนวทางการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและเกษตร ดังนี้

การผลิตกำลังคนสาขาอาชีพอาหารและเกษตร สามารถกำหนดเป้าหมายในการดำเนินงานทั้งจำนวนผู้เรียน หลักสูตร ครูฝึก และครูฝึกที่จำเป็น ประกอบด้วย ๒ ส่วน คือ อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต และอาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน โดยมีแนวทางในการพัฒนาครูเพื่อให้เพียงพอต่อการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ ประกอบด้วย ๑) สร้างครูและคณาจารย์วิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ ๒) เปลี่ยนวิธีการสอนของครูและคณาจารย์ด้านอาหารและเกษตร เป็นระบบการสอนที่บูรณาการแบบเป็นทีม (Team Teaching) และครูเป็นโค้ช (Coaching) ๓) พัฒนาความสามารถในการวิจัย พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีทางอาหารและเกษตรของครูและคณาจารย์ ๔) สนับสนุนให้ครูและคณาจารย์ทำงานวิจัย สร้างนวัตกรรม และเทคโนโลยีทางอาหารและเกษตร และ ๕) สร้างครูและคณาจารย์ด้านอาหารและเกษตรรุ่นใหม่ และพัฒนาความรู้และยกระดับคุณวุฒิการศึกษาของครูและคณาจารย์ด้านอาหารและเกษตร

ในการผลิตและพัฒนากำลังคนกลุ่มสาขาอาหารและเกษตร ประกอบด้วยยุทธศาสตร์ที่สำคัญ ๓ ยุทธศาสตร์ ในแต่ละยุทธศาสตร์ประกอบด้วยกลยุทธ์ในการดำเนินการ ดังนี้

- ยุทธศาสตร์ที่ ๑ พัฒนาหลักสูตรและคุณภาพกำลังคนด้านอาหารและเกษตร

กลยุทธ์ที่ ๑ พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิตกำลังคนของสถานศึกษา และความต้องการกำลังคนภาคอุตสาหกรรม

กลยุทธ์ที่ ๒ ทบทวน/พัฒนามาตรฐานอาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงานในสาขาอาชีพเป้าหมาย

กลยุทธ์ที่ ๓ ทบทวน/พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ

กลยุทธ์ที่ ๔ พัฒนาระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) ออกแบบระบบการเทียบโอนการเรียนรู้และประสบการณ์

กลยุทธ์ที่ ๕ พัฒนาสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์ นวัตกรรมต่าง ๆ

กลยุทธ์ที่ ๖ พัฒนาหลักสูตรและระบบการจัดการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ

- ยุทธศาสตร์ที่ ๒ พัฒนาศักยภาพครูและครูฝึกจากภาคประกอบการ

กลยุทธ์ที่ ๑ พัฒนาร่วมมือ (MOU) กับหน่วยงานภาคเอกชนในการผลักดันแรงงานเข้าสู่ตลาดอุตสาหกรรมและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับนักเรียน/นักศึกษาที่มีความสามารถดีเด่น

กลยุทธ์ที่ ๒ จัดการเรียนการสอนนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ (SME) เพื่อนำร่องการจัดการเรียนการสอนแบบ Modular Based Learning Outcome

กลยุทธ์ที่ ๓ สร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยายเครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพ
เพื่อรองรับบุคลากรสำหรับเกษตร บริการอาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศและบริการชุมชน

กลยุทธ์ที่ ๔ พัฒนาครูและครูฝึกจากภาคประกอบการให้เป็นมืออาชีพ

กลยุทธ์ที่ ๕ ส่งเสริม สนับสนุนการวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยีของครูและคณาจารย์

- ยุทธศาสตร์ที่ ๓ พัฒนาสื่อและครุภัณฑ์การเรียนรู้สู่การปฏิบัติ

กลยุทธ์ที่ ๑ ยกระดับคุณภาพสถานศึกษาให้เป็นเลิศทางวิชาชีพเฉพาะทาง

กลยุทธ์ที่ ๒ การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม และพัฒนาครูให้เป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อเป็นผู้อบรม

(train the trainer)

กลยุทธ์ที่ ๓ รวบรวมผู้เชี่ยวชาญในแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ

กลยุทธ์ที่ ๔ ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างองค์ความรู้ และนวัตกรรมที่สร้างผลผลิตและ

มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

กลยุทธ์ที่ ๕ พัฒนาโรงปฏิบัติงานอาชีพสมัยใหม่ให้เป็นสถานศึกษาแห่งอาชีพสมัยใหม่

กลยุทธ์ที่ ๖ พัฒนาสถานศึกษาอาชีวศึกษาเป็นศูนย์ฝึกอบรมและบริการเทคโนโลยีเพื่อชุมชน

แผนปฏิบัติการด้านการผลิตและพัฒนากำลังคนในสาขาอาชีพอาหารและเกษตร พ.ศ.๒๕๖๓-๒๕๖๕

๑. สถานการณ์ความจำเป็นในการขับเคลื่อนกำลังคนกลุ่มสาขาอาชีพอาหารและเกษตร

ภาคการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศเป็นอย่างมากเนื่องจากประชากรไทย ๒๐ ล้านคน คิดเป็นร้อยละ ๓๘ อยู่ในภาคเกษตร และด้านแรงงานไทยเป็นแรงงานภาคเกษตร ๑๒ ล้านคน คิดเป็นร้อยละ ๓๓ แต่มีสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจเพียงร้อยละ ๘ ของ GDP และภาคการเกษตรประสบปัญหาปริมาณและราคาผลผลิตทางการเกษตร ที่เกิดจากความผันผวนของตลาดเกษตรและสภาพภูมิอากาศ รวมทั้งประชากรและแรงงานด้านการเกษตรมีแนวโน้มลดลงและสูงอายุ ทำให้ภาคการเกษตรเป็นภาคที่มีรายได้ต่ำและไม่แน่นอน ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ประเทศไทยติดกับดักการเป็นประเทศรายได้ปานกลาง การพัฒนาภาคการเกษตรให้เข้มแข็งจะทำให้ไทยพ้นจากกับดักประเทศรายได้ปานกลาง และสร้างความมั่นคงทางอาหารแก่ประเทศชาติได้

จากข้อมูลทางเศรษฐกิจภาคการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า รายได้ภาคการท่องเที่ยวด้านอาหารในประเทศ ปี ๒๕๕๘ มีมูลค่า ๔๕๖,๐๐๐ ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ ๒๐ ของรายได้รวมภาคการท่องเที่ยว และมูลค่าการส่งออกอาหารของประเทศในปี ๒๕๕๙ มีมูลค่า ๙๗๓,๗๗๓ ล้านบาท และในปี ๒๕๖๐ มีมูลค่า ๑,๐๔๒,๐๕๓ ล้านบาท โดยมีการประมาณการมูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหาร ปี ๒๕๖๑ ของศูนย์วิจัยกสิกรไทย มีมูลค่า ๔๑๑,๐๐๐ - ๔๑๕,๐๐๐ ล้านบาท โดยจำนวนสถานที่ผลิตและนำเข้าอาหารทั่วประเทศ มีจำนวน ๔๖,๘๒๑ แห่ง

ในส่วนของข้อมูลทางเศรษฐกิจภาคการเกษตร พบว่า สัดส่วนผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ ปี ๒๕๕๙ ในภาคการเกษตร มีสัดส่วนร้อยละ ๘.๕๐ คิดเป็นมูลค่า ๑,๑๙๙,๔๘๖ ล้านบาท และภาคนอกการเกษตร มีสัดส่วนร้อยละ ๙๑.๖๕ คิดเป็นมูลค่า ๑๐,๙๓๕,๔๓๕ ล้านบาท ในส่วนของมูลค่าการส่งออกสินค้าของประเทศ ปี ๒๕๕๙ พบว่า มีประชากร จำนวน ๖๕.๙๓๒ ล้านคน อยู่ในภาคการเกษตร จำนวน ๒๓.๗๖ ล้านคน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ ๓๖.๐๔ และแรงงาน จำนวน ๓๘.๒๖๓ ล้านคน อยู่ในภาคการเกษตร จำนวน ๑๗.๑๗๕ ล้านคน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ ๔๔.๘๙ นอกจากนี้แล้ว เมื่อพิจารณาการใช้ประโยชน์พื้นที่ของประเทศในปี ๒๕๕๙ พบว่า พื้นที่ทั้งหมด จำนวน ๓๒๐.๖ ล้านไร่ เป็นเนื้อที่ถือครองทางการเกษตร จำนวน ๑๔๙.๒ ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ ๔๖.๕ และเนื้อที่นอกภาคเกษตร จำนวน ๑๗๑.๔ ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ ๕๓.๕

ทั้งนี้ เมื่อพิจารณาข้อมูลและมูลค่าทางเศรษฐกิจแล้ว มีความจำเป็นที่ประเทศไทยต้องให้ความสำคัญและพัฒนาการผลิตกำลังคนด้านอาหารและเกษตร เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ทรัพยากรของประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายและแนวทางในการพัฒนาประเทศที่สำคัญ โดยประเทศไทยมีแนวทางการพัฒนาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและเกษตร ดังนี้

๑.๑ ประเทศไทย ๔.๐ โมเดลการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทยในอนาคต

เป็นการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ “Value-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีการขับเคลื่อนให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างน้อยใน ๓ มิติสำคัญ คือ

- ๑) เปลี่ยนจากการผลิตสินค้า “โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม”
- ๒) เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรมไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม
- ๓) เปลี่ยนจากการเน้นภาคการผลิตสินค้าไปสู่การเน้นภาคบริการมากขึ้น

ประเทศไทย ๔.๐ จึงเป็นการเปลี่ยนแปลงผ่านทั้งระบบใน ๔ องค์ประกอบสำคัญ คือ

๑) เปลี่ยนจากการเกษตรดั้งเดิม (Traditional Farming) ในปัจจุบัน ไปสู่การเกษตรสมัยใหม่ที่เน้นการบริหารจัดการและเทคโนโลยี (Smart Farming) โดยเกษตรกรต้องร่ำรวยขึ้นและเป็นเกษตรกรแบบเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneur)

๒) เปลี่ยนจาก Traditional SMEs หรือ SMEs ที่มีอยู่ที่รัฐต้องให้ความช่วยเหลืออยู่ตลอดเวลาไปสู่การเป็น Smart Enterprises และ Start up ที่มีศักยภาพสูง

๓) เปลี่ยนจาก Traditional Services ซึ่งมีการสร้างมูลค่าค่อนข้างต่ำไปสู่ High Value Services

๔) เปลี่ยนจากแรงงานทักษะต่ำไปสู่แรงงานที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ และทักษะสูง

ประเทศไทย ๔.๐ จึงเป็นการพัฒนาเครื่องยนต์เพื่อขับเคลื่อนการเติบโตทางเศรษฐกิจชุดใหม่ (New Engines of Growth) ด้วยการแปลงความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบของประเทศที่มีอยู่ ๒ ด้าน คือ ความหลากหลายเชิงชีวภาพและความหลากหลายเชิงวัฒนธรรม ให้เป็นความได้เปรียบในเชิงแข่งขันโดยการเติมเต็มด้วยวิทยาการ ความคิดสร้างสรรค์ นวัตกรรม วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการวิจัย และพัฒนาแล้วต่อยอดความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบเป็น “๕ กลุ่มเทคโนโลยีและอุตสาหกรรมเป้าหมาย” ประกอบด้วย

๑) กลุ่มอาหาร เกษตรและเทคโนโลยี (Food, Agriculture & Bio-Tech) มีแพลตฟอร์มในการสร้าง New Startup เช่น เทคโนโลยีการเกษตร (Agritech) และเทคโนโลยีอาหาร (Foodtech)

๒) กลุ่มสาธารณสุข สุขภาพ และเทคโนโลยีทางการแพทย์ (Health, Wellness & Bio-Med) มีแพลตฟอร์มในการสร้าง New Start up เช่น เทคโนโลยีสุขภาพ (Healthtech) เทคโนโลยีการแพทย์ (Meditech) และสปา

๓) กลุ่มเครื่องมืออุปกรณ์อัจฉริยะ หุ่นยนต์ และระบบเครื่องกลที่ใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ควบคุม (Smart Devices, Robotice & Mechatronics) มีแพลตฟอร์มในการสร้าง New Start up เช่น เทคโนโลยีหุ่นยนต์ (Robotech)

๔) กลุ่มดิจิทัล เทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตที่เชื่อมต่อและบังคับอุปกรณ์ต่างๆ ปัญญาประดิษฐ์และเทคโนโลยีสมองกลฝังตัว (Digital, IoT, Artificial, Intelligence & Embedded Technology) มีแพลตฟอร์มในการสร้าง New Start up เช่น เทคโนโลยีด้านการเงิน (Fintech) อุปกรณ์เชื่อมต่อออนไลน์โดยไม่ต้องใช้คน (IoT) เทคโนโลยีการศึกษา (Edtech) อี-มาร์เก็ตเพลส (E-Marketplace) และอี-คอมเมิร์ซ (E-Commerce)

๕) กลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ วัฒนธรรม และบริการที่มีมูลค่าสูง (Creative, Culture & High Value Services) มีแพลตฟอร์มในการสร้าง New Start up เช่น เทคโนโลยีการออกแบบ (Designtech) ธุรกิจไลฟ์สไตล์ (Lifestyle Business) เทคโนโลยีการท่องเที่ยว (Traveltech) และการเพิ่มประสิทธิภาพการบริการ (Service Enhancing)

๑.๒ ยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๐-๒๕๗๙)

ยุทธศาสตร์ชาติได้กำหนดยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน โดยมีส่วนที่เกี่ยวข้องกับภาคการเกษตร คือ

๑.๒.๑ การพัฒนาภาคการผลิตและบริการ

๑) การพัฒนาเศรษฐกิจฐานชีวภาพ โดยยกระดับสู่เกษตรสมัยใหม่ที่เป็นพื้นฐานสำคัญและเป็นการผลิตสินค้าเกษตร อาหาร พลังงาน และวัสดุชีวภาพด้วยนวัตกรรม

๒) การพัฒนาเกษตรกรให้เป็นเกษตรกรอัจฉริยะ (Smart Farmer) ที่ “ผลิตได้ ขายเป็น” เข้าใจตลาด ปรับตัวเข้ากับเทคโนโลยีได้อย่างรวดเร็วและประยุกต์ใช้อย่างชาญฉลาด มีความสามารถในการบริหารจัดการด้านความแปรปรวนของสภาพภูมิอากาศ ความผันผวนของตลาดและความต้องการของผู้บริโภค ในรูปแบบใหม่ ๆ

๓) ส่งเสริมการวิจัย พัฒนาและใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม โดยเฉพาะเทคโนโลยีชีวภาพ ผสมผสานการใช้ภูมิปัญญา และเทคโนโลยีความแม่นยำในการยกระดับคุณภาพและประสิทธิภาพการผลิต ตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ด้านวัตถุดิบ พันธุ์ กระบวนการผลิตที่สอดคล้องกับศักยภาพของพื้นที่ การแปรรูป และการพัฒนาความต้องการของตลาด

๔) การพัฒนาต้องมุ่งเน้นการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คุณภาพมาตรฐานและปลอดภัย

๑.๒.๒ การพัฒนาสังคมผู้ประกอบการ (Entrepreneurial Society) เพื่อสร้างผู้ประกอบการ ธุรกิจ โดยการพิจารณาโอกาสทางธุรกิจใหม่ๆ ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมขับเคลื่อนธุรกิจ สู่การเป็น “ผู้ผลิตได้ ขายเป็น” ซึ่งมีความสำคัญต่อการเพิ่มผลผลิตการผลิตและยกระดับความสามารถในการแข่งขัน ทางเศรษฐกิจของภาคการผลิตและบริการไทยตลอดห่วงโซ่มูลค่า โดยมุ่งพัฒนาทั้งด้านศักยภาพของผู้ประกอบการและปัจจัยแวดล้อมที่สำคัญ ที่มีรายละเอียดที่สำคัญโดยสรุป ดังนี้

๑) พัฒนาความเป็นผู้ประกอบการที่มีความสามารถในการบริหารจัดการ แสวงหาโอกาส และกล้าลงทุนอย่างชาญฉลาด ก้าวทันต่อกระแสการเปลี่ยนแปลงของสังคมโลก มีความรู้ ความเข้าใจ ในความต้องการของตลาดที่หลากหลาย เข้าใจและปรับใช้เทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไปได้อย่างเหมาะสม เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมให้กับสินค้าและบริการในรูปแบบใหม่ ที่มีจุดเด่น

๒) สนับสนุนและพัฒนาศักยภาพของสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ให้เป็นกลไกหลัก ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม และผู้ประกอบการ ในชุมชนมีเอกลักษณ์ สามารถตอบสนองวิถีชีวิตสมัยใหม่ที่หลากหลายของผู้บริโภค

๓) ปฏิรูปกลไกในการบ่มเพาะผู้ประกอบการที่มีประสิทธิภาพ

๑.๓ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒

๑.๓.๑ ยุทธศาสตร์การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ได้กำหนดให้มีการเสริมสร้างและพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคการผลิตและบริการ โดยมีแนวทางการพัฒนาภาคการเกษตร ดังนี้

๑) เสริมสร้างฐานการผลิตภาคเกษตรให้เข้มแข็ง

๒) สร้างและถ่ายทอดความรู้ทางวิชาการ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรแบบมีส่วนร่วม

๓) ยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารเข้าสู่มาตรฐาน และสอดคล้องกับความต้องการของตลาดและบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

๔) เสริมสร้างขีดความสามารถการผลิตในห่วงโซ่อุตสาหกรรมเกษตร

๕) ส่งเสริมและเร่งขยายผลแนวคิดการทำการเกษตรตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

๖) พัฒนาปัจจัยสนับสนุนในการบริหารจัดการภาคการเกษตร และสนับสนุนเกษตรกรรุ่นใหม่ โดยผลิตเกษตรกรรุ่นใหม่ ด้วยการจัดทำหลักสูตรการศึกษา เน้นการเรียนรู้จากภาคปฏิบัติให้มีความรู้

ความสามารถในการยกระดับการผลิต แปรรูป การตลาด และการบริหารจัดการ และเน้นบุตรของเกษตรกร เป็นลำดับแรก

๑.๓.๒ ยุทธศาสตร์การเติบโตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

๑) สนับสนุนการผลิตภาคการเกษตร ไปสู่เกษตรที่ยั่งยืน

๒) เพิ่มขีดความสามารถในการวิจัยและพัฒนาทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อสนับสนุนการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

๑.๔ กลไกขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคตด้วย ๑๐ อุตสาหกรรมเป้าหมาย

๑.๔.๑ การต่อยอด ๕ อุตสาหกรรมเดิมที่มีศักยภาพ (First S-curve) ประกอบด้วย

๑) อุตสาหกรรมยานยนต์สมัยใหม่ (Next-Generation Automotive)

๒) อุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์อัจฉริยะ (Smart Electronics)

๓) อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวกลุ่มรายได้ดีและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Affluent, Medical and Wellness Tourism)

๔) การเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ (Agriculture and Biotechnology)

๕) อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหาร (Food for the Future)

๑.๔.๒ การเติม ๕ อุตสาหกรรมอนาคต (New-S-curve) ประกอบด้วย

๑) อุตสาหกรรมหุ่นยนต์ (Robotics)

๒) อุตสาหกรรมการบินและโลจิสติกส์ (Aviation and Logistics)

๓) อุตสาหกรรมเชื้อเพลิงชีวภาพและเคมีชีวภาพ (Biofuels and Biochemicals)

๔) อุตสาหกรรมดิจิทัล (Digital)

๕) อุตสาหกรรมการแพทย์ครบวงจร (Medical Hub)

จากแนวทางการขับเคลื่อนประเทศไทย ๔.๐ โมเดลการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ ๒๐ ปี และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๒ ข้างต้น จะเห็นได้ว่าภาคการเกษตรเป็นภาคสำคัญหลักของการเปลี่ยนแปลงและการขับเคลื่อนเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ และมีเป้าหมายสำคัญที่สอดคล้องกันของ THAILAND 4.0 ยุทธศาสตร์ชาติระยะ ๒๐ ปี และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ คือ การพัฒนาและยกระดับความเข้มแข็งของภาคการเกษตร โดยมีเป้าหมายคุณลักษณะกำลังคนด้านการเกษตรที่ต้องการ คือ ผลิตได้ ขายเป็น ดังนี้

● กลุ่มสาขาอาหาร ได้แก่

๑. ผู้ประกอบอาหารไทย (Thai Cuisine Chef) มีสมรรถนะ ดังนี้

๑.๑ มีทักษะฝีมือ สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาโดยนำความรู้ ทฤษฎี มาแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้อง

๑.๒ ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย

๑.๓ มีทักษะการประกอบอาหารเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพผู้ประกอบอาหารไทย

๑.๔ มีทักษะในการคำนวณต้นทุนพื้นฐาน และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อประสานงาน

๑.๕ มีส่วนร่วมในการพัฒนา และริเริ่มสิ่งใหม่ ได้แก่ ออกแบบรายการอาหาร และพัฒนาตำรับอาหารไทย โดยมีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และประเมินผล

๒. ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) มีสมรรถนะ ดังนี้

๒.๑ มีความรู้และทักษะเบื้องต้นในการปฏิบัติงานปรุงอาหารและบริการอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย

๒.๒ สามารถจัดการสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรอบ

๒.๓ มีความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย การจัดการธุรกิจอาหารแบบธุรกิจแฟรนไชส์/Quick Service restaurant (QSR)

๒.๔ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร ในการแก้ปัญหาการทำงานได้

๓. นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) มีสมรรถนะ ดังนี้

๓.๑ มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย ครอบคลุมการระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในส่วนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง

๓.๒ ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร โดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง

๓.๓ กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล

๓.๔ กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม

๓.๕ สามารถทบทวนแผนฝึกอบรมและให้การฝึกอบรมภายนอก รวมถึงจัดทำแผนงบประมาณและบริหารงบประมาณเพื่อรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน

๔. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร มีสมรรถนะ ดังนี้

๔.๑ มีความรู้และทักษะด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้แก่ การศึกษาพฤติกรรม การวิจัยผู้บริโภค การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ การคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การพัฒนากรรมวิธีการผลิต การควบคุมคุณภาพ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

๔.๒ มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และประสบการณ์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่

๔.๓ มีทักษะทางความคิด และปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงาน นำการบริหารจัดการมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

๔.๔ มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัย และพัฒนาอาหารเฉพาะกลุ่ม อาหารลดน้ำหนัก อาหารทางการแพทย์ อาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ อาหารที่มีการเติมสารสกัดจากธรรมชาติ และอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและนำไปต่อยอดเชิงธุรกิจได้

● กลุ่มสาขาเกษตร ได้แก่

๑. เกษตรกรอัจฉริยะ (Smart Farmer) มีสมรรถนะ ดังนี้

๑.๑ ทำการเกษตรสมัยใหม่แบบเกษตรครบวงจรที่มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Smart Green Farming)

๑.๒ สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและพัฒนานวัตกรรม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร

๒. ผู้ประกอบการเกษตรอัจฉริยะ (Smart Entrepreneur) มีสมรรถนะ ดังนี้

๒.๑ วางแผนและจัดการการผลิตที่สอดคล้องกับความผันผวนของตลาดและความต้องการของผู้บริโภค

๒.๒ สามารถจัดการตลาดเกษตรสมัยใหม่ และสร้างช่องทางการตลาดที่หลากหลาย โดยเฉพาะตลาดเกษตร e-commerce

๒.๓ สามารถบริหารจัดการกิจการฟาร์มเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรสมัยใหม่แบบครบวงจรสู่การเป็นผู้ประกอบการเกษตรขนาดกลางและย่อม และผู้ประกอบการในชุมชนอย่างมีเอกลักษณ์

ดังนั้น สถานศึกษาประเภทวิชาเกษตรกรรมและสถาบันการอาชีวศึกษา ซึ่งสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา จึงเป็นหน่วยงานหลักที่สำคัญในการผลิตและพัฒนากำลังคนของประเทศ เป็นกลไกสำคัญที่เป็นต้นทางในการผลิตเกษตรกรรุ่นใหม่ เพื่อทดแทนกำลังคนภาคการเกษตร และเป็นกลางทางในการพัฒนาเกษตรกร แรงงานภาคเกษตร และกลุ่มผู้สูงวัยที่ต้องการเข้าสู่ภาคการเกษตร ให้เป็นกำลังคนด้านการเกษตรที่มีคุณภาพและความสามารถตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศ เพื่อความสำเร็จและบรรลุเป้าหมายตามแนวทางการพัฒนาประเทศ

๒. คาดการณ์ความต้องการกำลังคนที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ

๒.๑ ข้อมูลความต้องการกำลังคนด้านอาหารและเกษตร

จากการสำรวจแนวโน้มความต้องการแรงงานในช่วงปี ๒๕๖๐ – ๒๕๖๔ ของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พบว่า อาชีพที่มีความต้องการสูงสุด คือ ผู้ปฏิบัติงานที่มีฝีมือด้านการเกษตรและประมง ซึ่งมีจำนวนถึง ๑๐.๓๔ ล้านคน

และจากงานวิจัยของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ในปี พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้คาดการณ์ความต้องการกำลังคนที่มีสมรรถนะตรงตามความต้องการของภาคอาหารและเกษตร ทั้งภาคการผลิตและภาคการพัฒนาในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๖๑ – ๒๕๖๕ จำนวนรวมทั้งสิ้น ๑๗๗,๓๑๔ คน จำแนกตามรายสาขา ดังแสดงในตารางที่ ๑ และตารางที่ ๒

ตารางที่ ๑ ข้อมูลความต้องการกำลังคนในอุตสาหกรรมอาหาร

	ปี พ.ศ.					รวม ๕ ปี
	๒๕๖๑	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
ภาคการผลิต	๑,๖๐๐	๑,๖๐๐	๑,๖๐๐	๑,๖๐๐	๑,๖๐๐	๘,๐๐๐
ภาคการพัฒนา	๒๖,๒๔๐	๒๕,๘๔๖	๒๕,๔๕๗	๒๕,๐๗๔	๒๔,๖๘๗	๑๒๗,๓๑๔
รวมในแต่ละปี	๒๗,๘๔๐	๒๗,๔๔๖	๒๗,๐๕๗	๒๖,๖๗๔	๒๖,๒๘๗	๑๓๕,๓๑๔

ตารางที่ ๒ ข้อมูลความต้องการกำลังคนในอุตสาหกรรมเกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ

	ปี พ.ศ.					รวม ๕ ปี
	๒๕๖๑	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
ภาคการผลิต	๑,๑๐๐	๑,๑๐๐	๑,๖๐๐	๑,๖๐๐	๑,๖๐๐	๗,๐๐๐
ภาคการพัฒนา	๗,๐๐๐	๗,๐๐๐	๗,๐๐๐	๗,๐๐๐	๗,๐๐๐	๓๕,๐๐๐
รวมในแต่ละปี	๘,๑๐๐	๘,๑๐๐	๘,๖๐๐	๘,๖๐๐	๘,๖๐๐	๔๒,๐๐๐

๒.๒ ข้อมูลการผลิตกำลังคนด้านอาหารและเกษตรในภาคการศึกษาของสถาบันการศึกษา

จากข้อมูลการผลิตกำลังคนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และปริญญาตรีในสาขาเกษตรกรรม และเกษตรกรรม ของสถาบันการศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) สามารถแสดงจำนวนผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาจากสถานศึกษาสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ดังแสดงในตารางที่ ๓ และตารางที่ ๔

ตารางที่ ๓ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาสาชาอาชีพอาหารและเกษตรในระดับอาชีวศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙
จำแนกตามสังกัดสถานศึกษา

สังกัดสถานศึกษา	ประเภทเกษตรกรรม			ประเภทเกษตรกรรม			รวม
	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี (๔๓ แห่ง)	๓๐	๒๓	-	๒,๐๔๑	๒,๔๘๖	๑๕	๔,๕๔๕
วิทยาลัยอาชีวศึกษา (๓๘ แห่ง)	๒,๑๒๒	๑,๗๐๓	๓๓	๑๑	๒๖	-	๓,๘๙๕
วิทยาลัยเทคนิค (๒๕ แห่ง)	๔๔๐	๒๘๓	-	-	-	-	๗๒๓
วิทยาลัยการอาชีพ (๒๐ แห่ง)	๒๐๕	๑๔๓	-	๒๕	-	-	๓๗๓
วิทยาลัยสารพัดช่าง (๘ แห่ง)	๖๖	๒๑	-	-	-	-	๘๗
วิทยาลัยเทคโนโลยีและ การจัดการ (๒ แห่ง)	-	-	-	๖	-	-	๖
รวม	๒,๘๖๓	๒,๑๗๓	๓๓	๒,๐๘๓	๒,๕๑๒	๑๕	๙,๖๗๙

ตารางที่ ๔ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาระดับอาชีวศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙

ลำดับที่	ประเภทวิชา	ระดับการศึกษา			รวม
		ปวช.	ปวส.	ปริญญาตรี	
๑	เกษตรกรรม/ประมง	๒,๑๗๒	๒,๕๓๗	๑๕	๔,๗๒๔
๒	คหกรรม	๒,๗๔๙	๒,๑๗๓	๓๓	๔,๙๕๕
รวม		๔,๙๒๑	๔,๗๑๐	๔๘	๙,๖๗๙

ที่มา ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและกำลังคนอาชีวศึกษา

ในส่วนของการผลิตกำลังในระดับอุดมศึกษาในสาขาอาชีพอาหารและเกษตร โดยเฉพาะในส่วนของการจัดการศึกษาของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) จำแนกตามระดับการศึกษา ปรากฏดังรายละเอียดแสดงจำนวนผู้เรียน และผู้สำเร็จการศึกษาในตารางที่ ๕ และตารางที่ ๖

ตารางที่ ๕ จำนวนผู้เรียนกลุ่มสาขาอาชีพอาหาร ในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๑

สังกัด	ระดับการศึกษา				รวม
	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	
สถาบันอุดมศึกษาของรัฐ	๓๒	๒๔,๑๖๗	๘๘๘	๒๕๘	๒๕,๓๔๕
สถาบันอุดมศึกษาเอกชน	-	๓,๘๓๙	๔	-	๓,๘๔๓
รวมทั้งหมด	๓๒	๒๘,๐๐๖	๘๙๒	๒๕๘	๒๙,๑๘๘

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ตารางที่ ๖ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษากลุ่มสาขาอาชีพ Agriculture and Veterinary ในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙

ระดับ	ปวส.	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวม
จำนวน	๒๗๒	๑๐๘	๘,๗๔๘	๗๑๑	๑๕๘	๙,๙๙๗

ที่มา: http://www.info.mua.go.th/information/show_all_statdata_table.php?data_show=

๓. การคัดเลือกอาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วนเพื่อพัฒนาเป็นต้นแบบ

๓.๑ เป้าหมายในการดำเนินงาน

การกำหนดเป้าหมายในการดำเนินงานทั้งจำนวนผู้เรียน หลักสูตร ครูฝึก และครุภัณฑ์ที่จำเป็น ประกอบด้วย ๒ ส่วน คือ อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต และอาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน มีรายละเอียดดังนี้

● กลุ่มสาขาอาหาร

๑. อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

๑.๑ ผู้ประกอบอาหารไทย (Thai Cuisine Chef) (ระดับ ๓, ๔, ๕, ๖, ๗) ประกอบด้วย ๔ สาขาอาชีพ ได้แก่

๑.๑.๑ ผู้ประกอบอาหารไทยขั้นต้น (Fundamental Operation Thai Cuisine Chef)

หลักสูตร การประกอบอาหารไทยขั้นต้น

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๓, ๔

ระดับการศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือหลักสูตรปริญญาตรี หรือมีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย ๓ ปี ขึ้นไป และ/หรือ ผ่านการฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ชั่วโมง

๑.๑.๒ ผู้ประกอบอาหารไทยชั้นกลาง (Intermediate Operation Thai Cuisine Chef)

หลักสูตร	การประกอบอาหารไทยชั้นกลาง
----------	---------------------------

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๕
---------------------	---------

ระดับการศึกษา	หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือ
---------------	---

หลักสูตรปริญญาตรี หรือมีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย อย่างน้อย ๕ ปี ขึ้นไป

๑.๑.๓ ผู้ประกอบอาหารไทยชั้นสูง (Advanced Operation Thai Cuisine Chef)

หลักสูตร	การประกอบอาหารไทยชั้นสูง
----------	--------------------------

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๖
---------------------	---------

ระดับการศึกษา	หลักสูตรปริญญาตรี สาขาเกษตรศาสตร์ หรือ
---------------	--

สาขาที่เกี่ยวข้อง และมีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า ๓ ปี หรือมีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยอย่างน้อย ๗ ปี ขึ้นไป

๑.๑.๔ ผู้ประกอบอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Cuisine Cook)

หลักสูตร	การประกอบอาหารไทยมืออาชีพ
----------	---------------------------

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๗
---------------------	---------

ระดับการศึกษา	หลักสูตรปริญญาตรี สาขาเกษตรศาสตร์ หรือ
---------------	--

สาขาที่เกี่ยวข้อง และมีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า ๕ ปี หรือผู้ที่มีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทยอย่างน้อย ๑๐ ปี ขึ้นไป

๑.๒ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) (ระดับ ๓, ๔, ๕) ประกอบไปด้วย ๓ สาขา

อาชีพ ได้แก่

๑.๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานอาหาร

หลักสูตร	การประกอบอาหารและการบริการอาหารอย่างปลอดภัย
----------	---

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๓
---------------------	---------

ระดับการศึกษา	หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ
---------------	--

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือมีประสบการณ์การทำงานในอาชีพผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร อย่างน้อย ๑ ปี ขึ้นไป

๑.๒.๒ ผู้จัดการธุรกิจอาหาร

หลักสูตร	การประกอบการธุรกิจอาหารมืออาชีพ
----------	---------------------------------

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๔
---------------------	---------

ระดับการศึกษา	หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือ
---------------	--

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือหลักสูตรปริญญาตรี หรือมีประสบการณ์การทำงาน ในอาชีพเกี่ยวกับธุรกิจอาหารอย่างน้อย ๒ ปี ขึ้นไป

๑.๒.๓ ผู้ประกอบกิจการอาหาร

หลักสูตร	การประกอบการธุรกิจอาหารแบบเครือข่ายหรือแฟรนไชส์
----------	---

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๕
---------------------	---------

ระดับการศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือหลักสูตรปริญญาตรี หรือมีประสบการณ์การทำงานในอาชีพเกี่ยวกับธุรกิจอาหาร อย่างน้อย ๓ ปี ขึ้นไป

๑.๓ นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) (ระดับ ๕, ๖, ๗) ประกอบไปด้วย ๔ สาขาอาชีพ ได้แก่

๑.๓.๑ นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)

หลักสูตร การจัดการความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๕
ระดับการศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) มีประสบการณ์ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร แปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างน้อย ๑ ปี ขึ้นไป

๑.๓.๒ นักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)

หลักสูตร การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๖
ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร แปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างน้อย ๓ ปีขึ้นไป

๑.๓.๓ นักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)

หลักสูตร การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารขั้นสูง
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๗
ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารหรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร แปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารอย่างน้อย ๕ ปีขึ้นไป

๑.๓.๔ ผู้ควบคุมการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์

หลักสูตร การควบคุมการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๔
ระดับการศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ด้านวิทยาศาสตร์วิทยาศาสตร์การอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือในสาขาที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์ทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารหรือเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร แปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหาร อย่างน้อย ๒ ปี ขึ้นไป

๑.๔ นักพัฒนาอาหาร (ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘) ประกอบไปด้วย ๕ สาขาอาชีพ ได้แก่

๑.๔.๑ นักพัฒนาอาหาร

หลักสูตร การพัฒนาอาหารเบื้องต้น
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๔
ระดับการศึกษา หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) มีประสบการณ์การทำงานในด้านการพัฒนาอาหาร อย่างน้อย ๑ ปี ขึ้นไป

๑.๔.๒ นักวิจัยและพัฒนาอาหารขั้นต้น

หลักสูตร การวิจัยและพัฒนาอาหารขั้นต้น

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๕

ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร

หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์การทำงานในด้านการวิจัยและพัฒนาอาหาร อย่างน้อย ๑ ปี ขึ้นไป

๑.๔.๓ นักวิจัยและพัฒนาอาหารชั้นกลาง

หลักสูตร การวิจัยและพัฒนาอาหารชั้นกลาง

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๖

ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาตรี สาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร

หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์การทำงานในด้านการวิจัยและพัฒนาอาหาร อย่างน้อย ๒ ปี ขึ้นไป

๑.๔.๔ นักวิจัยและพัฒนาอาหารขั้นสูง

หลักสูตร การวิจัยและพัฒนาอาหารขั้นสูง

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๗

ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาโทหรือหลักสูตรปริญญาเอก สาขา

วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์การทำงานวิจัยและพัฒนาอาหารอย่างน้อย ๑ ปี ขึ้นไปในด้านอาหารสุขภาพสำหรับบุคคลเฉพาะกลุ่ม หรืออาหารทางการแพทย์

๑.๔.๕ นักวิจัยและนวัตกรรมอาหาร

หลักสูตร การวิจัยและนวัตกรรมอาหาร

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๘

ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาโทหรือหลักสูตรปริญญาเอก สาขา

วิทยาศาสตร์การอาหาร หรือสาขาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีประสบการณ์การทำงานในด้านการวิจัยและพัฒนาอาหาร อย่างน้อย ๒ ปี ขึ้นไป ในด้านอาหารเพื่อสุขภาพจากธรรมชาติ ได้แก่ พืชสมุนไพรต่าง ๆ

๒. อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick win)

เนื่องจากเป็นอาชีพที่ตอบสนองความต้องการแรงงานและนโยบายของรัฐบาล และความเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่ผู้สูงอายุต้องการอาหารเฉพาะกลุ่ม เฉพาะวัย และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร และเพิ่มเติมขีดความสามารถในการแข่งขันและความต้องการของประเทศ และประเทศไทยมีความพร้อม ในด้านบุคลากรผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ประกอบด้วยผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมเอกชน ผู้ประกอบการ และสถาบันการศึกษาในระดับอาชีวศึกษา และอุดมศึกษา ในอาชีพต่าง ๆ ดังนี้

๑. ผู้ประกอบอาหารไทย (ระดับ ๓, ๔, ๕)

๑.๑ ระดับ ๓, ๔ ปวช./ปวส./ป.ตรี

๑.๒ ระดับ ๕ ปวส./ป.ตรี

๒. ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) (ระดับ ๓, ๔)

๒.๑ ระดับ ๓ ปวช./ปวส.

๒.๒ ระดับ ๔ ปวช./ปวส./ป.ตรี

๓. นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) (ระดับ ๕, ๖)

๓.๑ ระดับ ๕ ปวช./ปวส.

๓.๒ ระดับ ๖ ป.ตรี

๔. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร (ระดับ ๔, ๕)

๔.๑ ระดับ ๔ ปวช./ปวส.

๔.๒ ระดับ ๕ ป.ตรี

นอกจากนี้ จากผลการดำเนินงานของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) แสดงให้เห็นถึงประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากการที่สถานประกอบการใช้บุคลากรกลุ่มอาชีพดังกล่าวที่มีสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพ ดังจะเห็นได้จากตัวอย่างดังต่อไปนี้

- บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) กำหนดเกณฑ์การรับพนักงานในตำแหน่ง Cook ๒ แผนกครัว ฝ่ายครัวการบิน ที่มีประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ ให้สามารถยกเว้นการมีคะแนนสอบ TOEIC ในการสมัครเข้าทำงานได้ เนื่องจากถือว่าเป็นผู้มีสมรรถนะในการสื่อสารภาษาอังกฤษในการปฏิบัติงานครัวได้ เป็นการลดค่าใช้จ่ายในการเข้าทำงานของผู้มีประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ ซึ่งลดค่าสอบ TOEIC เป็นการประหยัดเงินได้กว่า ๔,๐๐๐ บาท/คน

- จากข้อมูลของวิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ที่ผ่านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ (การเรียนรู้แบบทวิภาคี) มีสมรรถนะในการทำงานในครัวอย่างมีมาตรฐานอาชีพ ได้รับโอกาสจ้างงานในอัตราเงินเดือนเริ่มต้นประมาณ ๑๘,๐๐๐ – ๒๐,๐๐๐ บาท/เดือน ซึ่งสูงกว่านักศึกษาปกติที่ไม่ได้ผ่านการเรียนรู้แบบทวิภาคีกว่าร้อยละ ๕๐ (ประมาณ ๑๒,๐๐๐ – ๑๓,๐๐๐ บาท)

- จากข้อมูลของวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี นักศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ที่มีประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพ ได้รับโอกาสในการทำงานต่างประเทศ เนื่องจากเป็นที่ยอมรับและเชื่อมั่นในความสามารถในการประกอบอาหารไทยอย่างมีมาตรฐานอาชีพ

- ธนาคารออมสินร่วมมือกับสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ยอมรับประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพและหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ เป็นหนึ่งในเกณฑ์การพิจารณาสินเชื่อส่วนบุคคล (Score Point) เนื่องจากธนาคารมีความเชื่อมั่นในผู้ประกอบการที่มีสมรรถนะในการทำงานที่มีมาตรฐานอาชีพ เป็นโอกาสสำหรับผู้ประกอบอาชีพที่ประสงค์จะก้าวสู่การเป็นผู้ประกอบการเจ้าของธุรกิจสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุน สร้างโอกาสต่อยอดธุรกิจด้วยสินเชื่อ

- กลุ่มสาขาเกษตร

๑. อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

๑.๑ เกษตรกรอัจฉริยะ (Smart Farmer) ประกอบด้วย ๒ สาขาอาชีพ ได้แก่

๑.๑.๑ ผู้ปฏิบัติงานเกษตรมืออาชีพ

หลักสูตร นวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ (Modern Innovative Agriculture)

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๓

ระดับการศึกษา ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)

๑.๑.๒ นักจัดการเกษตรมืออาชีพ

หลักสูตร นวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ (Modern Innovative Agriculture)

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๔, ๕

ระดับการศึกษา ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

ประกอบด้วย ๕ กลุ่มอาชีพ ดังนี้

๑. กลุ่มอาชีพข้าว

๒. กลุ่มอาชีพผักและผลไม้

๓. กลุ่มอาชีพเห็ดและพืชสมุนไพร

๔. กลุ่มอาชีพปศุสัตว์

๕. กลุ่มอาชีพประมง

๑.๒ ผู้ประกอบการเกษตรอัจฉริยะ (Smart Entrepreneur Agriculture)

หลักสูตร เกษตรนวัตกรรมและผู้ประกอบการ (Innovation and Entrepreneur

Agriculture)

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๖

ระดับการศึกษา หลักสูตรปริญญาตรีสายปฏิบัติการ (ทล.บ.)

ประกอบด้วย ๕ กลุ่มอาชีพ ดังนี้

๑. กลุ่มอาชีพข้าว

๒. กลุ่มอาชีพผักและผลไม้

๓. กลุ่มอาชีพเห็ดและพืชสมุนไพร

๔. กลุ่มอาชีพปศุสัตว์

๕. กลุ่มอาชีพประมง

๒. อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick win)

๑) กลุ่มอาชีพโคนม

การคัดเลือกอาชีพที่เป็นความจำเป็นเร่งด่วนตามกฎหมายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ฉบับที่ ๒๘๙ พ.ศ.๒๕๔๙ เรื่องวิธีการผลิตและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนวิธีการพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งกำหนดให้ต้องมีผู้ควบคุมการผลิตนมและผลิตภัณฑ์นม สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพนักผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปนม ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) และโรงงานนมพาสเจอร์ไรส์ที่ผลิตนมโรงเรียนยังไม่มีศูนย์ทดสอบเพื่อรับรองสมรรถนะของผู้ควบคุมการผลิตนม

การดำเนินงานในปัจจุบัน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้กำหนดมาตรฐานฟาร์มโคนม และการปฏิบัติที่ดีสำหรับศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ ตามประกาศ มกษ. ๖๔๐๑-๒๕๕๘ ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ ๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๐ จึงจำเป็นต้องมีหลักสูตรผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการผลิตและพัฒนากำลังคนกลุ่มอาชีพโคนมในสาขาอาชีพ ดังนี้

๑.๑ นักออกแบบและตรวจสอบระบบบริดนมโค

หลักสูตรวิชาชีพ	การจัดการระบบบริดนมโค
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๔ (เทียบได้กับ ปวส.)
ระดับการศึกษา	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
ระยะเวลา	๓-๕ วัน (๒๔-๔๐ ชั่วโมง)
เป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม	๓๐๐ คน (รุ่นละ ๓๐ คน)

๑.๒ ผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ

หลักสูตรวิชาชีพ	การจัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๔ (เทียบได้กับ ปวส.)
ระดับการศึกษา	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
ระยะเวลา	๕-๗ วัน (๔๐-๕๖ ชั่วโมง)
เป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม	๒๐๐ คน (รุ่นละ ๒๐ คน)

๑.๓ นักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน

ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ	ระดับ ๕ (เทียบได้กับ ปวส.)
ระดับการศึกษา	หลักสูตรวิชาชีพพระยาสัน
ชื่อหลักสูตรวิชาชีพ	การจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน
ระยะเวลา	๑๐ - ๑๕ วัน (๘๐-๑๒๐ ชั่วโมง)
เป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม	๔,๘๐๐ คน (รุ่นละ ๑๒๐ คน)

๒) กลุ่มอาชีพข้าว

การเพิ่มศักยภาพการแข่งขันข้าวในอนาคตมีสองแนวทาง คือ (๑) การสร้างคุณภาพของข้าวให้ได้มาตรฐานตามความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งพฤติกรรมของผู้บริโภคสนใจในการบริโภคข้าวที่มีคุณภาพสูง นอกจากนี้ยังมีการแปรรูปจากข้าว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น นํ้านมข้าว ขนมจีน เส้นก๋วยเตี๋ยว ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค อาหารเสริม เครื่องสำอาง เวชสำอาง เป็นต้น (๒) ปัญหาที่สำคัญในการพัฒนาคุณภาพข้าว คือ การขาดนักจัดการทั้งต้นทางและกลางทาง จึงจำเป็นที่จะสร้างนักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน และนักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวให้เพียงพอต่อตลาดข้าวในอนาคต ปัจจุบันมีตลาดข้าวคุณภาพต่ำมากกว่า ๕ ล้านตันต่อปี ซึ่งต้องใช้พื้นที่ประมาณ ๕ ล้านไร่ จึงมีความจำเป็นต้องสร้างนักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน จำนวน ๕,๐๐๐ คน โดย ๑ คน รับผิดชอบสมาชิก จำนวน ๕๐ ราย รายละ ๒๐ ไร่ รวม ๑,๐๐๐ ไร่ต่อนักจัดการ ๑ คน คาดว่าจะมีรายได้จากการดำเนินการ ๒๕,๐๐๐ บาท ต่อไร่ และนักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว จำนวน ๑,๐๐๐ คน โดย ๑ คน ดูแลโรงงานแปรรูป ๑ โรงงาน จะเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของภาคอุตสาหกรรมในตลาดโลกเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ ๒๐-๓๐ ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการผลิตและพัฒนากำลังคนกลุ่มอาชีพข้าวในสาขาอาชีพ ดังนี้

๒.๑ นักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน

ระดับคุณวุฒिवิชาชีพ	ระดับ ๕ (เทียบได้กับ ปวส.)
ระดับการศึกษา	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ชื่อหลักสูตรวิชาชีพ	การจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน
ระยะเวลา	๑๐ วัน (๘๐ ชั่วโมง)
เป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม	๑,๐๐๐ คน (รุ่นละ ๕๐ คน)

๒.๒ นักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว

ระดับคุณวุฒिवิชาชีพ	ระดับ ๕ (เทียบได้กับ ปวส.)
ระดับการศึกษา	หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น
ชื่อหลักสูตรวิชาชีพ	การจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว
ระยะเวลา	๑๐ วัน (๘๐ ชั่วโมง)
เป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม	๑,๐๐๐ คน (รุ่นละ ๕๐ คน)

๓. ทบทวน และพัฒนามาตรฐานอาชีพที่สอดคล้องกับสมรรถนะที่ผู้กำลังคนต้องการ

● กลุ่มสาขาอาหาร

๑. อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

๑.๑ ผู้ประกอบการอาหารไทย ประกอบด้วย ๔ สาขาอาชีพ มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหารไทย
สาขาอาชีพ	๑. ผู้ประกอบการอาหารไทยขั้นต้น ระดับ ๓, ๔
ชื่อหลักสูตร	การประกอบอาหารไทยขั้นต้น
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะฝีมือ สามารถวิเคราะห์และแก้ปัญหาโดยนำความรู้ ทฤษฎี มาแก้ปัญหาได้อย่างถูกต้อง ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย ๓. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ๔. สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับต้น ๕. มีทักษะในการคำนวณขั้นพื้นฐาน และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อการติดต่อประสานงาน ๖. มีทักษะการประกอบอาหารเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒिवิชาชีพ ผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ ๑ และระดับ ๒
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕
การทบทวน	เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ ปี ๒๕๖๐

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหารไทย
สาขาอาชีพ	๒. ผู้ประกอบอาหารไทยชั้นกลาง ระดับ ๕
ชื่อหลักสูตร	การประกอบอาหารไทยชั้นกลาง
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะระดับฝีมือและเทคนิคในการปฏิบัติงาน มีการวางแผนและประเมินผลงานเบื้องต้น มีความคิดริเริ่ม สามารถแก้ปัญหาทางเทคนิคควบคู่กับการใช้คู่มือและข้อมูลที่เกี่ยวข้องภายใต้การแนะแนวของผู้บังคับบัญชา ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย ๓. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ๔. สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับกลาง ๕. มีทักษะในการคำนวณขั้นพื้นฐาน และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อประสานงาน ๖. มีทักษะการประกอบอาหารเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทยระดับ ๑, ๒ และ ๓
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕
การทบทวน	เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ ปี ๒๕๖๐

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหารไทย
สาขาอาชีพ	๓. ผู้ประกอบอาหารไทยชั้นสูง ระดับ ๖
ชื่อหลักสูตร	การประกอบอาหารไทยชั้นสูง
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย หาข้อสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง นำการบริหารจัดการระดับต้นมาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย ๓. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ๔. สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับสูง ๕. มีทักษะในการคำนวณขั้นพื้นฐาน และสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อประสานงาน ๖. มีทักษะการประกอบอาหารเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ และ ๔ ๗. มีส่วนร่วมในการพัฒนาและริเริ่มสิ่งใหม่ ได้แก่ ออกแบบรายการอาหาร และพัฒนาตำรับอาหารไทย โดยมีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และ ประเมินผล
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕
การทบทวน	เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ ปี ๒๕๖๐

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหารไทย
สาขาอาชีพ	๔. ผู้ประกอบอาหารไทยมีอาชีพ ระดับ ๗
ชื่อหลักสูตร	การประกอบอาหารไทยมีอาชีพ
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะและความเชี่ยวชาญในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อน วางแผน บริหารจัดการ และกำหนดนโยบายขององค์กร/หน่วยงาน โดยใช้ทฤษฎี เทคนิค การวิเคราะห์ สังเคราะห์ ในการแก้ปัญหาอย่างอิสระ และสามารถบริหารทรัพยากรครวัได้ ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัยและควบคุมความปลอดภัยในครัวไทยได้ ๓. สามารถฝึกอบรมผู้ได้บังคับบัญชาได้ ๔. สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับสูง ๕. มีทักษะในการคำนวณขั้นพื้นฐานและสามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการนำเสนอข้อมูล พัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีใหม่ ๆ ได้ ๖. มีทักษะการประกอบอาหารเป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทยระดับ ๑ ระดับ ๒ ระดับ ๓ ระดับ ๔ และระดับ ๕ ๗. มีส่วนร่วมในการพัฒนาและริเริ่มสิ่งใหม่ ได้แก่ ออกแบบรายการอาหาร และพัฒนาตำรับอาหารไทย โดยมีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และ ประเมินผล
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕
การทบทวน	เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ ปี ๒๕๖๐

๑.๒ ผู้ประกอบการอาหาร ประกอบด้วย ๓ สาขาอาชีพ มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)
สาขาอาชีพ	๑. ผู้ปฏิบัติงานอาหาร ระดับ ๓
ชื่อหลักสูตร	การประกอบอาหารและการบริการอาหารอย่างปลอดภัย
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความรู้และทักษะเบื้องต้นในการปฏิบัติงานปรุงอาหารและบริการอย่างปลอดภัยและมีสุขอนามัย ๒. สามารถจัดการสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยรวม ๓. สามารถแก้ปัญหาพื้นฐานในการปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๔. มีทักษะความสามารถด้านการสื่อสารภาษาไทย ๕. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ๖. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการริมบาทวิถี ระดับ ๑ (ผู้ปฏิบัติงานอาหารริมบาทวิถี) และระดับ ๒ (ผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี)
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ และเป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)
สาขาอาชีพ	๒. นักจัดการธุรกิจอาหาร ระดับ ๔
ชื่อหลักสูตร	การประกอบการธุรกิจอาหารมืออาชีพ
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหาร ได้แก่ การจัดการวัตถุดิบ/การจัดการระบบคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร/กฎหมายและข้อบังคับด้านธุรกิจอาหาร/การจัดการอาหารเชิงนวัตกรรม/การจัดการห่วงโซ่อุปทาน/การตลาดด้านธุรกิจอาหาร/การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร/การบริหารต้นทุนในธุรกิจอาหาร/การบริการในธุรกิจอาหาร/การจัดการโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหาร ๒. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร ในการแก้ปัญหาการทำงานได้ ๓. มีทักษะความสามารถด้านการสื่อสารทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ๔. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ๕. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพธุรกิจอาหาร
การทบทวน	อยู่ระหว่างการจัดทำ

อาชีพ	ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)
สาขาอาชีพ	๓. ผู้ประกอบกิจการอาหาร ระดับ ๕
ชื่อหลักสูตร	การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารแบบเครือข่ายหรือแฟรนไชส์
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความรู้และทักษะด้านการจัดการธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย/การจัดการธุรกิจแฟรนไชส์อาหาร/ Quick Service restaurant (QSR) ๒. มีความรู้และทักษะด้านกฎหมายและข้อบังคับด้านธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย/ การตลาดด้านธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย/การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย/ การบริหารต้นทุนในธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย/ การบริการในธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย/การจัดการโลจิสติกส์ในธุรกิจอาหารแบบเครือข่าย ๓. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และประสบการณ์ด้านการจัดการธุรกิจอาหาร ในการแก้ปัญหาการทำงานได้ ๔. มีทักษะความสามารถด้านการสื่อสาร ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ๕. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ ๖. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
มาตรฐานอาชีพ	อยู่ระหว่างการจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหาร ระดับ ๓
การทบทวน	อยู่ระหว่างการจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาการให้บริการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหาร ระดับ ๓

๑.๓ นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ประกอบด้วย ๔ สาขาอาชีพ

มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)
สาขาอาชีพ	๑. นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๕
ชื่อหลักสูตร	การจัดการความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย ครอบคลุมการระบุนข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในสวนที่ตนเองรับผิดชอบมาไข่ได้ถูกต้อง ๒. ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ๓. สื่อสารผลการดำเนินงานด้าน ความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น ๔. ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร โดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะตรงกับมาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ และเป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ

อาชีพ	นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)
สาขาอาชีพ	๒. นักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๖
ชื่อหลักสูตร	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ซับซ้อนได้ ๒. สามารถใช้ทฤษฎีและเทคนิคในการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้ ๓. กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตตามมาตรฐานสากล ๔. กำหนดมาตรการปฏิบัติงานตามระบบวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ๕. รายงานผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหาร ๖. ติดตามผลการดำเนินงานของบุคลากรด้านความปลอดภัยอาหาร รวมทั้งฝึกอบรมพนักงานและผู้เกี่ยวข้องในด้านการควบคุมความปลอดภัยอาหาร ๗. รวบรวมข้อมูลและจัดทำงบประมาณด้านความปลอดภัยอาหาร
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๕
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะตรงกับมาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ และเป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ

อาชีพ	นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)
สาขาอาชีพ	๓. นักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๗
ชื่อหลักสูตร	การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหารขั้นสูง
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะในการวิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหารได้อย่างต่อเนื่อง ๒. สามารถให้ข้อเสนอแนะเพื่อป้องกันปัญหาและปรับปรุงผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาหารได้ ๓. สามารถสร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารได้ ๔. สามารถทบทวนแผนฝึกอบรมและให้การฝึกอบรมภายนอก รวมถึงจัดทำแผนงบประมาณ และบริหารงบประมาณเพื่อการรักษามาตรการด้านความปลอดภัยอาหารของหน่วยงาน
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๖
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะตรงกับมาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ และเป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ

อาชีพ	นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)
สาขาอาชีพ	๔. ผู้ควบคุมการผลิตนมพาสเจอร์ไรส์ ระดับ ๔
ชื่อหลักสูตร	การผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพรมอบรีโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลาย ครอบคลุมการระบุข้อมูลสำหรับการทำแผนด้านความปลอดภัยอาหารในสวนที่ตนเองรับผิดชอบมาใช้ได้ถูกต้อง ๒. ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ๓. สื่อสารผลการดำเนินงานด้าน ความปลอดภัยอาหารเบื้องต้น ๔. มีความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ ๔.๑ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพรมอบรีโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๔.๒ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ๔.๓ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตโดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) ๔.๔ การบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต ๔.๕ สุขาภิบาลอาหาร
มาตรฐานอาชีพ	สาขาวิชาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาอุตสาหกรรมอาหาร อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะตรงกับมาตรฐานอาชีพ และคุณวุฒิวิชาชีพ และเป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ

๑.๔ นักพัฒนาอาหาร ประกอบด้วย ๕ สาขาอาชีพ มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	นักพัฒนาอาหาร
สาขาอาชีพ	๑. นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔
ชื่อหลักสูตร	การพัฒนาอาหารเบื้องต้น
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความรู้และทักษะด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้แก่ การศึกษาพฤติกรรม การวิจัยผู้บริโภค การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ การคัดเลือกแนวคิดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การพัฒนากรรมวิธีการผลิต การควบคุมคุณภาพ การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ๒. มีความสามารถในการคิดวิเคราะห์และริเริ่มสร้างสรรค์ โดยใช้ความรู้และประสบการณ์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๓. มีทักษะความสามารถด้านการสื่อสาร ทั้งภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ ๔. มีทักษะการใช้คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ๕. มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะไม่ตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพแต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ และพัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

อาชีพ	นักพัฒนาอาหาร
สาขาอาชีพ	๒. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๕
ชื่อหลักสูตร	การวิจัยและพัฒนาอาหารขั้นต้น
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะทางความคิดและการปฏิบัติ หาข้อสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคต่างๆ นำการบริหารจัดการมาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย ๓. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ๔. สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับสูง ๕. มีทักษะในการคำนวณและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๖. มีทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔ ๗. มีส่วนร่วมในการพัฒนาและริเริ่มสิ่งใหม่โดยมีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และประเมินผล
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะไม่ตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ แต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ และพัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

อาชีพ	นักพัฒนาอาหาร
สาขาอาชีพ	๓. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖
ชื่อหลักสูตร	การวิจัยและพัฒนาอาหารชั้นกลาง
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีทักษะทางความคิดและการปฏิบัติ หาข้อสรุปและตัดสินใจแก้ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับงานโดยใช้ทฤษฎีและเทคนิคต่างๆ นำการบริหารจัดการมาประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม ๒. ปฏิบัติงานด้วยความปลอดภัย ๓. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ ๔. สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน ภาษาไทย ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารระดับสูง ๕. มีทักษะในการคำนวณและสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ ๖. มีทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๕ ๗. มีส่วนร่วมในการพัฒนาและริเริ่มสิ่งใหม่โดยมีส่วนร่วมในการวางแผน ประสานงาน และประเมินผล
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะไม่ตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ แต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ และพัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

อาชีพ	นักพัฒนาอาหาร
สาขาอาชีพ	๔. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๗
ชื่อหลักสูตร	การวิจัยและพัฒนาอาหารขั้นสูง
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัย และพัฒนาอาหารเพื่อวัตถุประสงค์พิเศษ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและนำไปต่อยอดเชิงธุรกิจได้ ได้แก่ ๑.๑ อาหารเฉพาะกลุ่ม เช่น อาหารผู้สูงอายุ ๑.๒ อาหารทางการแพทย์ เช่น อาหารผู้ป่วยโรคเบาหวาน ๒. สามารถทำวิจัย Clinical research/Health Claim เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและนำไปต่อยอดเชิงธุรกิจได้
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะไม่ตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ แต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ และพัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

อาชีพ	นักพัฒนาอาหาร
สาขาอาชีพ	๕. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๘
ชื่อหลักสูตร	การวิจัยและนวัตกรรมอาหาร
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความสามารถในการค้นคว้าวิจัย และพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สารสกัดจากธรรมชาติ อาหารที่มีการเติมสารสกัดจากธรรมชาติ (Dietary Supplement, Nutraceutical & Functional Food) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและนำไปต่อยอดเชิงธุรกิจได้ ๒. สามารถทำวิจัย Clinical research/Health Claim เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและนำไปต่อยอดเชิงธุรกิจ
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะไม่ตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ แต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ และพัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

● กลุ่มสาขาเกษตร

๑. อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

๑.๑ เกษตรกรอัจฉริยะ (Smart Farmer) ประกอบด้วย ๒ สาขาอาชีพ มีรายละเอียด ดังนี้

อาชีพ	เกษตรกรอัจฉริยะ (Smart Farmer)
สาขาอาชีพ	๑. ผู้ปฏิบัติงานเกษตรมืออาชีพ
ชื่อหลักสูตร	นวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ (Modern Innovative Agriculture) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๓
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ๒. เป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ ๓. ศึกษาค้นคว้าและฝึกฝนทักษะเพื่อพัฒนาตนเองตลอดเวลา ๔. สามารถแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานได้ด้วยตนเอง ๕. สามารถสื่อสารและประสานงานกับผู้อื่น ๖. ปฏิบัติงานฟาร์มเกษตรสมัยใหม่แบบครบวงจรตามแผนการผลิตและกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๗. ปฏิบัติงานตามกระบวนการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว แปรรูป และจำหน่าย ๘. ปฏิบัติงานฟาร์มตามกระบวนการจัดการดิน น้ำ และสภาพภูมิอากาศเพื่อการเกษตร ๙. ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร
มาตรฐานอาชีพ	อยู่ระหว่างจัดทำมาตรฐานอาชีพโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
การทบทวน	๑. เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ ๒. พัฒนามาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

อาชีพ	เกษตรกรอัจฉริยะ (Smart Farmer)
สาขาอาชีพ	๒. นักจัดการเกษตรมืออาชีพ
ชื่อหลักสูตร	นวัตกรรมและผู้ประกอบการ (Modern Innovative Agriculture) ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๔ – ๕
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. ทำงานเป็นทีม ๒. มีความเป็นผู้นำ ๓. ศึกษาเรียนรู้เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ตลอดเวลา ๔. สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะให้กับผู้อื่น ๕. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษ ๖. วางแผนการผลิต ควบคุม และแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตผลผลิตเกษตร ๗. วางแผน ควบคุม และแก้ไขปัญหาในการจัดการผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูป ๘. จัดการฟาร์มเกษตรสมัยใหม่แบบครบวงจร ที่มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๙. จัดการดิน น้ำ และสภาพภูมิอากาศเพื่อการเกษตรที่สอดคล้องกับพื้นที่ ๑๐. จัดการผลผลิตตามแผนธุรกิจที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ๑๑. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร ๑๒. มีจรรยาบรรณวิชาชีพ
มาตรฐานอาชีพ	อยู่ระหว่างจัดทำมาตรฐานอาชีพโดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
การทบทวน	๑. เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ แต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ ๒. พัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

๑.๒ ผู้ประกอบการเกษตรอัจฉริยะ (Smart Entrepreneur Agriculture) มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	ผู้ประกอบการเกษตรอัจฉริยะ (Smart Entrepreneur Agriculture)
ชื่อหลักสูตร	เกษตรนวัตกรรมและผู้ประกอบการ (Innovation and Entrepreneur Agriculture) ระดับปริญญาตรีสายปฏิบัติการ หรือระดับคุณวุฒिवิชาชีพ ระดับ ๖
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความคิดสร้างสรรค์ ๒. มีการทำงานเป็นทีม ๓. มีภาวะความเป็นผู้นำ ๔. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ๕. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษ ๖. วางแผนธุรกิจและบริหารจัดการฟาร์มเกษตรที่สอดคล้องกับความผันผวนของตลาดและความต้องการของผู้บริโภค ๗. วางผังและระบบฟาร์มเกษตรสมัยใหม่ที่มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๘. วางระบบจัดการดิน น้ำและสภาพภูมิอากาศเพื่อการเกษตรที่สอดคล้องกับพื้นที่ ๙. พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มทางการเกษตรแบบครบวงจร ๑๐. บริหารจัดการตลาดเกษตรสมัยใหม่ สามารถสร้างช่องทางการตลาดที่หลากหลายและตลาดออนไลน์ ๑๑. สามารถเป็นผู้ประกอบการเกษตรขนาดกลางและย่อมอย่างมืออาชีพ
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	๑. เป็นอาชีพและหลักสูตรใหม่ ที่มีสมรรถนะและคุณลักษณะไม่ตรงกับมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒिवิชาชีพแต่เป็นอาชีพที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาประเทศ ๒. พัฒนามาตรฐานอาชีพตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ

๒. อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick Win)

๒.๑ กลุ่มอาชีพโคนม ประกอบด้วย ๓ สาขาอาชีพ มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	๑. นักร้องแบบและตรวจสอบระบบรีดนมโค
ชื่อหลักสูตร	การจัดการระบบรีดนมโค ระดับหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๔
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. ทำงานเป็นทีม ๒. มีความเป็นผู้นำ ๓. ศึกษาเรียนรู้เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ตลอดเวลา ๔. สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะให้กับผู้อื่น ๕. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษ ๖. วางแผน ออกแบบ ตรวจสอบและแก้ไขปัญหาในระบบรีดนม ๗. ทำความสะอาดแบบไม่ถอดชิ้นส่วน (cleaning in place : CIP) ระบบรีดนมและอุปกรณ์ ๘. ดำเนินการตามแผนและติดตามการซ่อมบำรุงระบบรีดนม ๙. วิเคราะห์ประสิทธิภาพการทำงานของระบบรีดนมตามมาตรฐาน ๑๐. สรุปบันทึกผลการพัฒนาและปรับปรุงระบบรีดนม
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	มีความจำเป็น เนื่องจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีแผนจะประกาศใช้ในมาตรฐานฟาร์มโคนม

อาชีพ	๒. ผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
ชื่อหลักสูตร	การจัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ ระดับหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๔
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. ทำงานเป็นทีม ๒. มีความเป็นผู้นำ ๓. ศึกษาเรียนรู้เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ตลอดเวลา ๔. สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะให้กับผู้อื่น ๕. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษ ๖. วางแผนการรับและจัดเก็บนํ้านมดิบ ๗. ตรวจสอบความพร้อมของเครื่องจักร บุคลากร ปัจจัยและสิ่งสนับสนุนต่าง ๆ ก่อนรับและจัดเก็บนํ้านมดิบ ๘. รับ ตรวจสอบและพัฒนาคุณภาพนํ้านมดิบ ๙. จัดเก็บและขนส่งนํ้านมดิบ ๑๐. บริหารจัดการปัจจัยการผลิตนํ้านมดิบ ๑๑. ปฏิบัติและบันทึกข้อมูลการดำเนินงานตามมาตรฐาน GMP ๑๒. บริหารจัดการธุรกิจการดำเนินงานศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ ๑๓. สรุปผลการดำเนินงานธุรกิจศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	มีความจำเป็น เนื่องจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์กำหนดให้ศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบต้องผ่านมาตรฐาน GMP และยังไม่มีหลักสูตรเพื่อพัฒนาบุคลากรเป็นผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ

อาชีพ	๓. นักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน
ชื่อหลักสูตร	การจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน ระดับหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๕
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. ทำงานเป็นทีม ๒. ความเป็นผู้นำ ๓. ศึกษาเรียนรู้เพื่อเพิ่มพูนองค์ความรู้ตลอดเวลา ๔. สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะให้กับผู้อื่น ๕. สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษ ๖. วางแผนการผลิตควบคุมและแก้ไขปัญหาในการจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน ๗. วางแผนการผลิตควบคุมและแก้ไขปัญหาในการจัดการน้ำนมและการแปรรูป ๘. การจัดการฟาร์มโคนมสมัยใหม่แบบครบวงจรที่มีมาตรฐานปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๙. จัดการปัจจัยการผลิตสภาพแวดล้อมเพื่อการเลี้ยงโคนมที่สอดคล้องกับพื้นที่ ๑๐. จัดการผลิตตามแผนธุรกิจที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ๑๑. ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าผลิตภัณฑ์นม
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	มีความจำเป็น เนื่องจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มีแผนจะประกาศใช้ในมาตรฐานฟาร์มโคนม

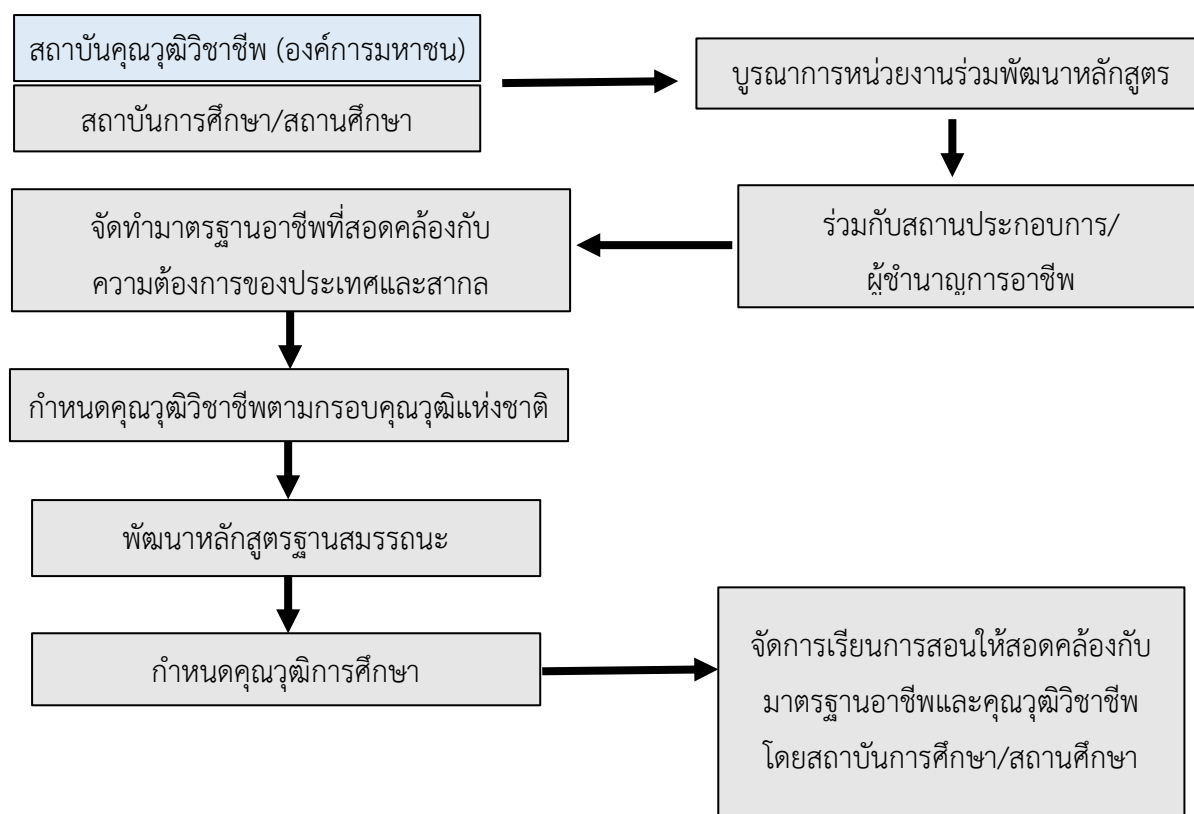
๒.๒ กลุ่มอาชีพข้าว ประกอบด้วย ๒ สาขาอาชีพ มีรายละเอียดดังนี้

อาชีพ	๑. นักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน
ชื่อหลักสูตร	การจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน ระดับหลักสูตรวิชาชีพพระยະยະสัน หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๕
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น ๒. เป็นผู้นำและผู้ตามได้อย่างเหมาะสมตามสถานการณ์ ๓. วางแผนการผลิต ควบคุม และแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตข้าวตามมาตรฐาน ๔. จัดการฟาร์มข้าวที่มีมาตรฐาน ปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๕. จัดการดิน น้ำ และสภาพภูมิอากาศเพื่อการเกษตรที่สอดคล้องกับพื้นที่ ๖. จัดการผลิตตามแผนธุรกิจที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ๗. ศึกษาค้นคว้าและฝึกฝนทักษะเพื่อพัฒนาตนเองตลอดเวลา ๘. สามารถแก้ปัญหาในการปฏิบัติงานได้ด้วยตนเอง ๙. สามารถสื่อสารและประสานงานกับผู้อื่น
มาตรฐานอาชีพ	มีมาตรฐานอาชีพผู้ปฏิบัติการเพาะปลูกข้าว ของ สคช.
การทบทวน	เนื่องจากมีสมรรถนะอาชีพที่เพิ่มขึ้น จึงมีความจำเป็นต้องปรับปรุงและทบทวนมาตรฐานอาชีพผู้ปฏิบัติการเพาะปลูกข้าว เพื่อขยายสมรรถนะให้ครอบคลุมอาชีพนักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน

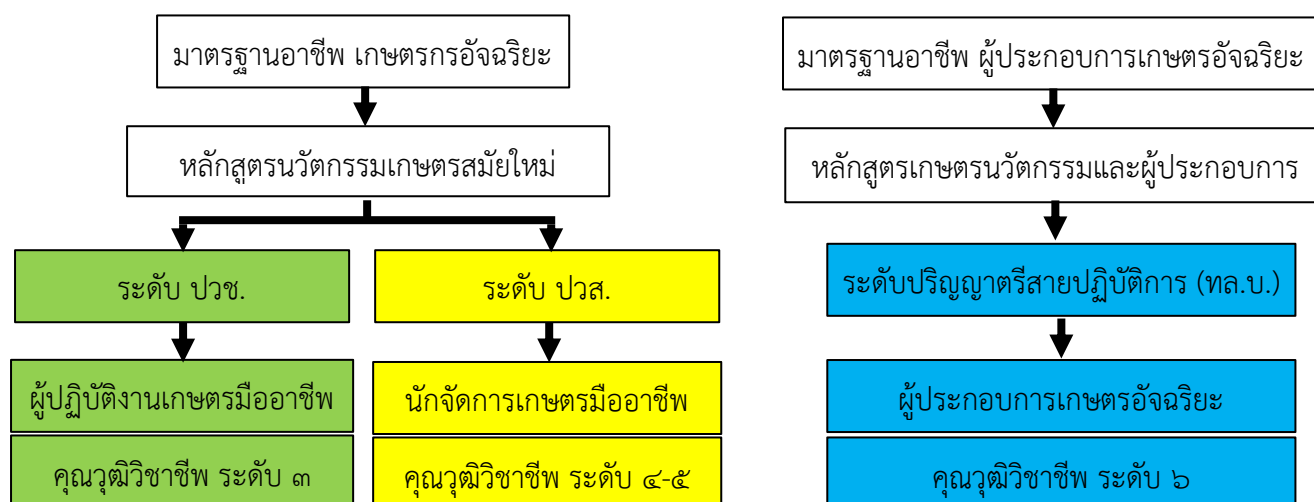
อาชีพ	๒. นักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว
ชื่อหลักสูตร	การจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว ระดับหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น หรือระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ ๕
คุณลักษณะ/สมรรถนะ	๑. มีความคิดสร้างสรรค์ ๒. มีการทำงานเป็นทีม ๓. มีภาวะความเป็นผู้นำ ๔. วางแผนธุรกิจและบริหารจัดการด้านอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวที่สอดคล้องกับ ความผันผวนของตลาดและความต้องการของผู้บริโภค ๕. ปฏิบัติงานตามกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว แปรรูป และจำหน่าย ๖. ใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่มข้าว ๗. พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม ข้าวแบบครบวงจร ๘. บริหารจัดการตลาดเกษตรสมัยใหม่ สามารถสร้างช่องทางการตลาดที่หลากหลาย และตลาดออนไลน์ ๙. สามารถเป็นผู้ประกอบการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าวขนาดกลางและย่อมอย่างมืออาชีพ ๑๐. มีทักษะในการวิเคราะห์และประเมินผลแผนปฏิบัติการด้านความปลอดภัยอาหาร ได้อย่างต่อเนื่อง ๑๑. สามารถให้คำแนะนำเพื่อป้องกันปัญหาและปรับปรุงผลการดำเนินงาน ด้านความ ปลอดภัยอาหารได้ ๑๒. สามารถสร้างและบริหารจัดการทีมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยอาหารได้ ๑๓. ปฏิบัติตามหลักการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ๑๔. ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตและสุขลักษณะในการผลิตอาหาร โดยใช้ทฤษฎีและ เทคนิคอย่างอิสระด้วยตนเอง
มาตรฐานอาชีพ	ยังไม่มีการจัดทำมาตรฐานอาชีพ
การทบทวน	มีความจำเป็นต้องพัฒนาหลักสูตรและมาตรฐานอาชีพนักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว

๓.๓ แนวทางการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ

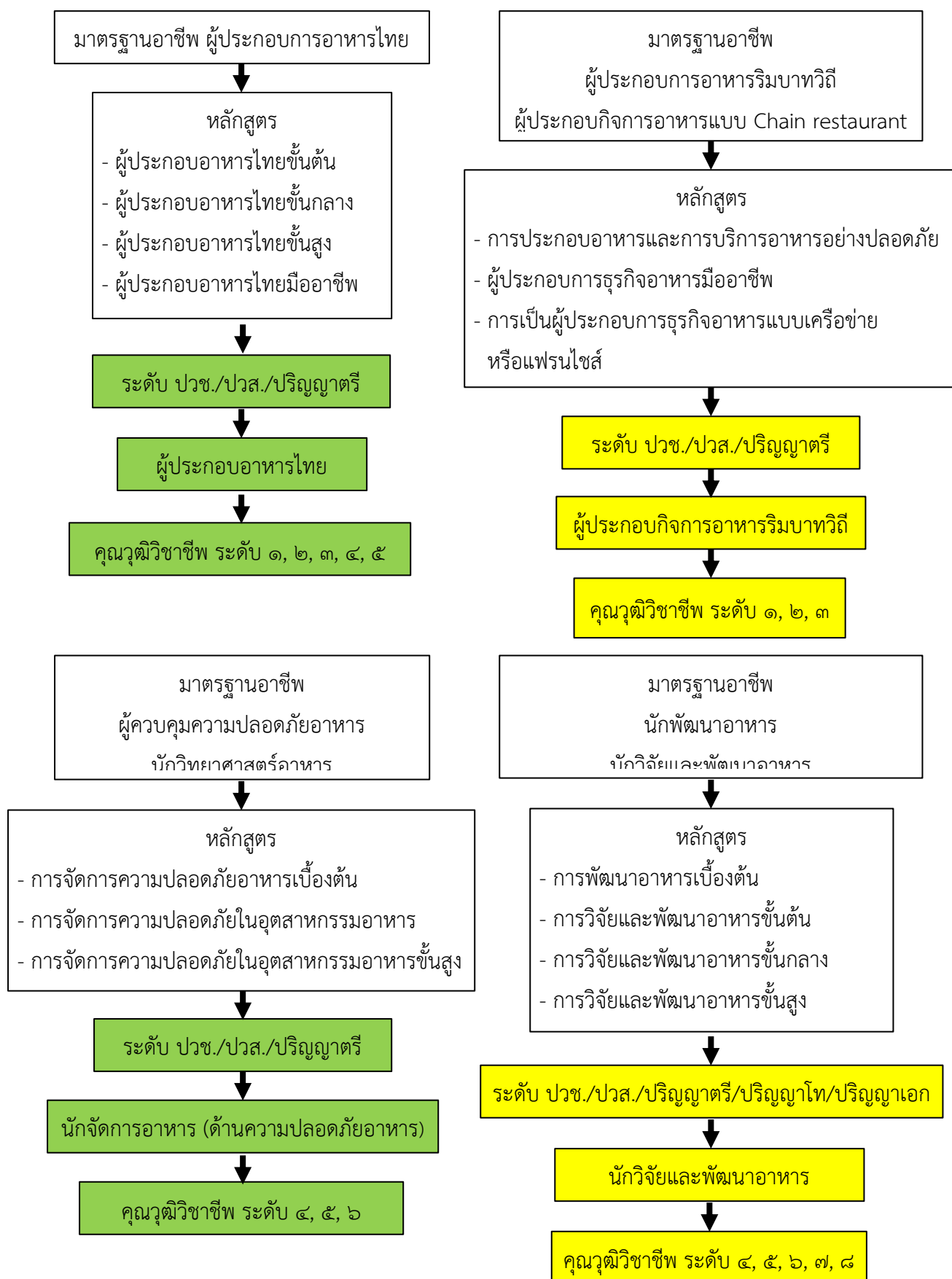
๓.๓.๑ แนวทางการพัฒนาหลักสูตรตามกรอบคุณวุฒิแห่งชาติ



● กลุ่มสาขาเกษตร



● กลุ่มสาขาอาหาร



๓.๔ กำหนดครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน

● กลุ่มสาขาอาหาร อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick win)

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับการศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน
๑	ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๓, ๔, ๕			
๑.๑	ผู้ประกอบการอาหารไทยขั้นต้น ระดับ ๓, ๔	ผู้ประกอบการอาหารไทย ขั้นต้น	ปวช./ปวส./ ป.ตรี	ปรับปรุงห้องปฏิบัติการประกอบอาหารไทย เช่น อุปกรณ์เครื่องครัวตามหลักสูตรอนามัย ห้องจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องครัว ห้องจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อควบคุมอุณหภูมิให้ได้มาตรฐาน
๑.๒	ผู้ประกอบการอาหารไทยชั้นกลาง ระดับ ๕	ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้นกลาง	ปวส./ป.ตรี	ปรับปรุงห้องปฏิบัติการประกอบอาหารไทย เช่น อุปกรณ์เครื่องครัวตามหลักสูตรอนามัย ห้องจัดเก็บอุปกรณ์เครื่องครัว ห้องจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อควบคุมอุณหภูมิให้ได้มาตรฐาน
๒	ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓, ๔			
๒.๑	ผู้ประกอบการอาหาร ระดับ ๓	การประกอบอาหาร และการบริการอาหาร อย่างปลอดภัย	ปวช./ปวส.	- ปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารและเครื่องตีห้อง - ปรับปรุงห้องปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องตี
๒.๒	ผู้จัดการธุรกิจอาหาร ระดับ ๔	ผู้ประกอบการธุรกิจ อาหารมืออาชีพ	ปวช./ปวส./ ป.ตรี	- ปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารและเครื่องตีห้อง - ปรับปรุงห้องปฏิบัติการบริการอาหารและเครื่องตี

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับ การศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อ การจัดการเรียนการสอน
๓	นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๕, ๖			
๓.๑	นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๕	การจัดการความ ปลอดภัยอาหาร เบื้องต้น	ปวช./ปวส.	ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ ตรวจสอบเพื่อความปลอดภัย อาหาร
๓.๒	นักวิทยาศาสตร์ อาหาร (ด้านความปลอดภัย อาหาร) ระดับ ๖	การจัดการ ความปลอดภัยใน อุตสาหกรรมอาหาร	ป.ตรี	ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ ตรวจสอบเพื่อความปลอดภัย อาหาร
๔	นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕			
๔.๑	นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔	การพัฒนาอาหาร เบื้องต้น	ปวช./ปวส.	- ชุดทดสอบทางประสาทสัมผัส เบื้องต้น - ชุดทดสอบคุณภาพทางเคมีและ กายภาพเบื้องต้น
๔.๒	นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๕	การวิจัยและพัฒนา อาหารขั้นต้น	ป.ตรี	- ห้องทดสอบทางประสาทสัมผัส เบื้องต้น - ห้องทดสอบคุณภาพทางเคมี และกายภาพเบื้องต้น - ห้องทดสอบสูตรอาหาร

● กลุ่มสาขาเกษตร

๑. อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick Win)

๑.๑ กลุ่มอาชีพโคนม

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับการศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน
๑	นักออกแบบและตรวจสอบระบบรีดนมโค	การจัดการระบบรีดนมโค	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	๑. โรงเรือนรีดนมสาธิตระบบ Pipe line ๕ หัวรีด ๒. โรงเรือนรีดนมระบบ Bucket type ๒ หัว ๓. ชุดครุภัณฑ์เครื่องรีดนมระบบ Pipe line ชนิด ๔ หัว ๔. ชุดครุภัณฑ์เครื่องรีดนมระบบ Bucket type ๔ หัว ๕. เครื่องตรวจระบบเครื่องรีด ๓ เครื่อง (ใหญ่) ๖. เครื่องตรวจระบบเครื่องรีด ๓ เครื่อง (เล็ก)
๒	ผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ	การจัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	๑. ชุดวิเคราะห์ห้องค์ประกอบนํ้านมดิบ ๒. รถบรรทุกนํ้านมดิบ ๑๕ ตัน ๓. ถังเก็บนํ้านมดิบขนาด ๕ ตัน ๒ ถัง
๓	นักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน	การจัดการฟาร์มโคนมสมัยใหม่	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	๑. ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการ ๒. ชุดครุภัณฑ์ปฏิบัติการผลิตอาหารโคนม ๓. ชุดเครื่องผลิตไฟฟ้าสำรองในงานฟาร์มโคนม ๔. โรงเรือนพร้อมอุปกรณ์รีดนมโค

๑.๒ กลุ่มอาชีพข้าว

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับการศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน
๑	ผู้จัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน	การจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	๑. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตข้าวสมัยใหม่ ๒. ชุดห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพดินและน้ำ ๓. ชุดห้องปฏิบัติการโรคและศัตรูข้าว ๔. ปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพดินและน้ำ ๕. ปรับปรุงห้องปฏิบัติการโรคและศัตรูข้าว
๒	ผู้จัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	การจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น	๑. ชุดปฏิบัติการอุตสาหกรรมเกษตร ๒. ชุดห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์เกษตร ๓. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารปลอดภัย ๔. ชุดปฏิบัติการจัดการผลผลิตข้าวหลังเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ ๕. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปข้าว ๖. ปรับปรุงห้องปฏิบัติการแปรรูปข้าว

๒. อาชีพเกษตรกรที่มีความจำเป็นในอนาคต

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับการศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน
๑ ๑.๑	เกษตรกรอัจฉริยะ ผู้ปฏิบัติงานเกษตร มืออาชีพ	นวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ (Modern Innovative Agriculture)	ระดับ ปวช.	๑. ชุดปฏิบัติการฟาร์มเกษตรพื้นฐานสมัยใหม่ ๒. ชุดปฏิบัติการช่างเกษตร ๓. ชุดปฏิบัติการอุตสาหกรรมเกษตร ๔. ชุดห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์เกษตร ๕. ชุดห้องปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพดินและน้ำ
๑.๒	นักจัดการเกษตร มืออาชีพ	นวัตกรรมเกษตรสมัยใหม่ (Modern Innovative Agriculture) ๑. กลุ่มอาชีพข้าว	ระดับ ปวส.	๑. ชุดห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์พืช ๒. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารปลอดภัย ๓. ชุดห้องปฏิบัติการโรคและศัตรูข้าว ๔. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตข้าวสมัยใหม่ ๕. ชุดปฏิบัติการจัดการผลผลิตข้าวหลังเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ ๖. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปข้าว
		๒. กลุ่มอาชีพผักและผลไม้	ระดับ ปวส.	๑. ชุดห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์พืช ๒. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารปลอดภัย ๓. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผักปลอดภัยในโรงเรือนระบบปิดอัจฉริยะ ๔. ชุดห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ๕. ชุดห้องปฏิบัติการโรคและศัตรูพืช ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตผลไม้ปลอดภัยอัจฉริยะ ๖. ชุดปฏิบัติการจัดการผลผลิตผักและผลไม้หลังเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ ๗. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปผักและผลไม้

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับการศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน
		๓. กลุ่มอาชีพเห็ดและสมุนไพร	ระดับ ปวส.	๑. ชุดห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์พืช ๒. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารปลอดภัย ๓. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตเห็ดปลอดภัยอัจฉริยะ ๔. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการผลิตพืชสมุนไพรปลอดภัยอัจฉริยะ ๕. ชุดห้องปฏิบัติการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ๖. ชุดห้องปฏิบัติการโรคและศัตรูพืช ๗. ชุดปฏิบัติการจัดการผลผลิตเห็ดและพืชสมุนไพรหลังเก็บเกี่ยวและบรรจุภัณฑ์ ๘. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปเห็ดและพืชสมุนไพร
		๔. กลุ่มอาชีพปศุสัตว์	ระดับ ปวส.	๑. ชุดห้องปฏิบัติการชีววิทยาและสรีระสัตว์ ๒. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์อาหารปลอดภัย ๓. ชุดปฏิบัติการผสมเทียมสัตว์ ๔. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการการเพาะและอนุบาลสัตว์วัยอ่อนในโรงเรือนระบบปิดสมัยใหม่ ๕. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการการเลี้ยงสัตว์ในโรงเรือนระบบปิดสมัยใหม่ ๖. ชุดห้องปฏิบัติการโรค พยาธิและศัตรูสัตว์ ๗. ชุดปฏิบัติการจัดการผลผลิตสัตว์หลังการจับและบรรจุภัณฑ์ ๘. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์

ที่	อาชีพ	หลักสูตรการศึกษา	ระดับการศึกษา	ครุภัณฑ์ที่จำเป็นต่อการจัดการเรียนการสอน
		๕. กลุ่มอาชีพประมง	ระดับ ปวส.	๑. ชุดห้องปฏิบัติการชีววิทยาสัตว์น้ำ ๒. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ๓. ชุดห้องปฏิบัติการแพลงก์ตอน ๔. ชุดห้องปฏิบัติการโรค พยาธิและศัตรูสัตว์น้ำ ๕. ชุดปฏิบัติการเพาะและอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อนในโรงเรือนระบบปิดสมัยใหม่ ๖. ชุดปฏิบัติการเลี้ยงสัตว์น้ำในโรงเรือนระบบปิดสมัยใหม่ ๗. ชุดปฏิบัติการจัดการผลผลิตสัตว์น้ำหลังการจับและบรรจุภัณฑ์ ๘. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ
๒	ผู้ประกอบการ เกษตรอัจฉริยะ	เกษตรนวัตกรรมและ ผู้ประกอบการ (Innovation and Entrepreneur Agriculture)	ระดับ ปริญญาตรี สาย ปฏิบัติการ (ทล.บ.)	๑. ชุดห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพผลผลิตทางการเกษตรปลอดภัย ๒. ชุดห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีวิเคราะห์โรคและพยาธิขั้นสูง ๓. ชุดปฏิบัติการเทคโนโลยีการออกแบบและระบบฟาร์มเกษตรสมัยใหม่อัจฉริยะ ๔. ชุดปฏิบัติการปรับปรุงพันธุ์พืชและสัตว์ ๕. ชุดห้องปฏิบัติการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ๖. ชุดปฏิบัติการจัดการสิ่งแวดล้อมในงานฟาร์มเกษตร ๗. ชุดห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีสารสนเทศทางการเกษตร ๘. ชุดห้องปฏิบัติการสร้างผู้ประกอบการเกษตรสมัยใหม่ ๙. ชุดห้องปฏิบัติการตลาดเกษตรออนไลน์

๓.๕ กำหนดแนวทางในการพัฒนาครู



การกำหนดแนวทางในการพัฒนาครูเพื่อให้เพียงพอต่อการจัดการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ ประกอบด้วย

๑. สร้างครูและคณาจารย์วิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำเป็น” ในอาชีพอาหารและเกษตร ที่สมัยใหม่และทันต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีในสถานประกอบการ
๒. เปลี่ยนวิธีการสอนของครูและคณาจารย์ด้านอาหารและเกษตร เป็นระบบการสอนที่บูรณาการ แบบเป็นทีม (Team Teaching) และครูเป็นโค้ช (Coaching)
๓. พัฒนาความสามารถในการวิจัย พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีทางอาหารและเกษตรของครูและคณาจารย์
๔. สนับสนุนให้ครูและคณาจารย์ทำงานวิจัย สร้างนวัตกรรม และเทคโนโลยีทางอาหารและเกษตร
๕. สร้างครูและคณาจารย์ด้านอาหารและเกษตรรุ่นใหม่ และพัฒนาความรู้และยกระดับคุณวุฒิ การศึกษาของครูและคณาจารย์ด้านอาหารและเกษตร

โดยมีโครงการเพื่อการขับเคลื่อนแนวทางการพัฒนาครู ดังนี้

๑. โครงการ On the Job Training สร้างครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรให้เป็นมืออาชีพ
 - ๑.๑ สร้างครูวิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำได้ ใช้เทคโนโลยีเป็น” ในอาชีพเกษตรสมัยใหม่และเกษตรผู้ประกอบการในสถานประกอบการ
 - ๑.๒ เปลี่ยนวิธีการสอนของครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตร เป็นระบบการสอนที่บูรณาการ แบบเป็นทีม (Team Teaching) และครูเป็นโค้ช (Coaching)
 - ๑.๓ พัฒนาความสามารถในการวิจัย พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตรของครูและคณาจารย์
๒. โครงการสนับสนุนงานวิจัย นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตรของครูและคณาจารย์
๓. โครงการพัฒนาและส่งเสริมครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตร
 - ๓.๑ สร้างครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรรุ่นใหม่เพื่อทดแทนอัตราเกษียณอายุราชการ
 - ๓.๒ พัฒนาครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรเดิมในสถานศึกษาเพื่อเพิ่มคุณวุฒิการศึกษา
๔. โครงการเพิ่มบุคลากรฝ่ายปฏิบัติงานฟาร์มเพื่อคืนครูให้ผู้เรียน

๓.๖ ยุทธศาสตร์และโครงการที่เกี่ยวข้อง

ในการผลิตและพัฒนากำลังคนกลุ่มสาขาอาหารและเกษตร ประกอบด้วยยุทธที่สำคัญ ๓ ยุทธศาสตร์ ในแต่ละยุทธศาสตร์ประกอบด้วยกลยุทธ์และโครงการที่เกี่ยวข้อง โดยมีเป้าหมายในการดำเนินการ ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ พัฒนาหลักสูตรและคุณภาพกำลังคน ด้านอาหารและเกษตร	ยุทธศาสตร์ที่ ๒ พัฒนาคุณภาพครูและครูฝึกจากภาคประกอบการ	ยุทธศาสตร์ที่ ๓ พัฒนาสื่อและครุภัณฑ์การเรียนรู้สู่การปฏิบัติ
<u>กลยุทธ์ที่ ๑</u> พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิตกำลังคนของสถานศึกษา และความต้องการกำลังคนภาคอุตสาหกรรม <u>กลยุทธ์ที่ ๒</u> ทบทวน/พัฒนามาตรฐานอาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงานในสาขาอาชีพเป้าหมาย <u>กลยุทธ์ที่ ๓</u> ทบทวน/พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ <u>กลยุทธ์ที่ ๔</u> พัฒนาระบบธนาคารหน่วยกิต (Credit Bank) ออกแบบระบบการเทียบโอนการเรียนรู้และประสบการณ์ <u>กลยุทธ์ที่ ๕</u> พัฒนาสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์นวัตกรรมต่าง ๆ <u>กลยุทธ์ที่ ๖</u> พัฒนาหลักสูตรและระบบการจัดการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ	<u>กลยุทธ์ที่ ๑</u> พัฒนาความร่วมมือ (MOU) กับหน่วยงานภาคเอกชนในการผลักดันแรงงานเข้าสู่ตลาดอุตสาหกรรม และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับนักเรียน/นักศึกษาที่มีความสามารถดีเด่น <u>กลยุทธ์ที่ ๒</u> จัดการเรียนการสอนนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ (SME) เพื่อนำร่องการจัดการเรียนการสอนแบบ Modular Based Learning Outcome <u>กลยุทธ์ที่ ๓</u> สร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยายเครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพเพื่อรองรับบุคลากรสำหรับเกษตร บริการอาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศและบริการชุมชน <u>กลยุทธ์ที่ ๔</u> พัฒนาครูและครูฝึกจากภาคประกอบการให้เป็นมืออาชีพ <u>กลยุทธ์ที่ ๕</u> ส่งเสริม สนับสนุนการวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยีของครูและคณาจารย์	<u>กลยุทธ์ที่ ๑</u> ยกระดับคุณภาพสถานศึกษาให้เป็นเลิศทางวิชาชีพเฉพาะทาง <u>กลยุทธ์ที่ ๒</u> การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม และพัฒนาครูให้เป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อเป็นผู้อบรม (train the trainer) <u>กลยุทธ์ที่ ๓</u> รวบรวมผู้เชี่ยวชาญในแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ <u>กลยุทธ์ที่ ๔</u> ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างองค์ความรู้ และนวัตกรรมที่สร้างผลผลิตและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ <u>กลยุทธ์ที่ ๕</u> พัฒนาโรงปฏิบัติงานอาชีพสมัยใหม่ให้เป็นสถานศึกษาแห่งอาชีพสมัยใหม่ <u>กลยุทธ์ที่ ๖</u> พัฒนาสถานศึกษาอาชีวศึกษาเป็นศูนย์ฝึกอบรมและบริการเทคโนโลยีเพื่อชุมชน

ยุทธศาสตร์ที่ ๑: พัฒนาหลักสูตรและคุณภาพกำลังคนด้านอาหารและเกษตร

● กลุ่มสาขาอาหาร

กลยุทธ์ที่ ๑ : พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิตกำลังคนของสถานศึกษาและความต้องการกำลังคนภาคอุตสาหกรรม

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการพัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิตกำลังคนของสถานศึกษาและความต้องการกำลังคนภาคอุตสาหกรรม	เพื่อให้ทราบความต้องการ (Demand) ที่แท้จริงเพื่อนำไปสู่การวางแผนด้านกำลังคนของประเทศ	ได้ฐานข้อมูลสำหรับนำไปวางแผนกำลังคนเพื่อรองรับยุทธศาสตร์อย่างยั่งยืนและมีการปรับปรุงฐานข้อมูลอย่างต่อเนื่อง	๑ ฐานข้อมูล	๑ ฐานข้อมูล	๑ ฐานข้อมูล	๓	๓	๓	สกศ./ คณะกรรมการ กลาง

กลยุทธ์ที่ ๒ : ทบทวน/พัฒนามาตรฐานอาชีพ มาตรฐานฝีมือแรงงานในสาขาอาชีพเป้าหมาย

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการจัดทำมาตรฐานอาชีพใหม่	เพื่อให้ได้มาตรฐานอาชีพตามความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและทบทวนมาตรฐานอาชีพ	ได้มาตรฐานอาชีพ - ผู้ประกอบการอาหารระดับ ๓ - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๗, ๘	๑ มาตรฐาน	๑ มาตรฐาน	๑ มาตรฐาน	๑.๖	๔.๘	๓.๒	สคช.

กลยุทธ์ที่ ๓ : ทบทวน/พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะสำหรับการเรียนการสอน และสำหรับการอบรม

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการทบทวน/พัฒนาหลักสูตร - ผู้ประกอบอาหารไทย - ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)	๑. เพื่อทบทวนหลักสูตรเดิมเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานอาชีพ	๑. ได้หลักสูตร สำหรับการเรียนการสอนและการอบรมของทั้ง ๔ อาชีพที่มีการทบทวนแล้ว	๒หลักสูตร	๒หลักสูตร	-	๑.๒	๒.๔	-	มหาวิทยาลัยนาร่อง

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
	- นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร	๒. เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ	๒. ได้หลักสูตรใหม่ที่พัฒนาขึ้น จำนวน ๖ หลักสูตร ได้แก่ - ผู้ประกอบการอาหาร จำนวน ๑ หลักสูตร - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ๕ หลักสูตร							

กลยุทธ์ที่ ๔ : พัฒนาระบบ ธนาคารหน่วยกิต (Credit bank) ออกแบบระบบการเทียบโอนการเรียนรู้และประสบการณ์

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการพัฒนาระบบ ธนาคารหน่วยกิต (Credit bank)	เพื่อเป็นการออกแบบ ระบบการเทียบโอน การเรียนรู้และ ประสบการณ์	มีหลักสูตรที่ใช้ระบบ ธนาคารหน่วยกิต (Credit bank) ที่มี ประสิทธิภาพ	๖ หลักสูตร	๙ หลักสูตร	๙ หลักสูตร	๑.๕	๑.๕	๑.๕	สกอ./ สถาบันการศึกษา นำร่อง

กลยุทธ์ที่ ๕ : พัฒนาสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์ นวัตกรรมต่าง ๆ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการพัฒนา/จัดหาสื่อการเรียนการสอนด้านอาหารด้วยนวัตกรรมและระบบไอที และจัดการเรียนการสอนให้นักศึกษาด้วยสื่อที่ได้รับการพัฒนา	เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนการสอนเพื่อสร้างนวัตกรรมสำหรับการเรียนรู้และทดลองใช้สื่อ	หลักสูตรต่าง ๆ ได้ใช้สื่อการเรียนการสอนแบบออนไลน์/E-learning ที่ได้รับการพัฒนา	๒ หลักสูตร	๓ หลักสูตร	๓ หลักสูตร	๓	๕	๕	มหาวิทยาลัย นำร่อง
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร (ยุทธศาสตร์ที่ ๑)							๗.๓	๑๑.๗	๗.๗	๒๖.๗

● กลุ่มสาขาเกษตร

กลยุทธ์ที่ ๑ : พัฒนาหลักสูตรและระบบการจัดการเรียนรู้สู่การปฏิบัติ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรฐานเทคโนโลยีแบบทวิภาคี(Technology-Based College)	๑. เพื่อปรับเปลี่ยนวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี และวิทยาลัยประมง สังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร เป็นสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรฐานเทคโนโลยี ที่จัดการศึกษาแบบทวิภาคี	จำนวนสถานศึกษาที่เป็นสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรฐานเทคโนโลยี จำนวน ๔๑ แห่ง - สังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคเหนือ - สังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคกลาง - สังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ - สังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคใต้	๒	๒	๒				ผู้รับผิดชอบ ๑.สอศ. ๒.สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓.สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑.สถานประกอบการ ๒.สถาบันอุดมศึกษา ๓.กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
		๒. เพื่อปรับรูปแบบของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรให้เป็นโรงเรียนประจำ ที่มีระบบการจัดการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติงานจริงแบบ Work-Based Learning มีการจัดการเรียนการสอนโดยใช้ Project-Based Learning และ STEM Education	๑. จำนวนผู้เรียนที่เข้าศึกษาในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรฐานเทคโนโลยี ระดับปวช. ๓๐ คน/แห่ง/ปี ระดับปวส. ๓๐ คน/แห่ง/ปี ระดับปริญญาตรี ๒๐ คน/ปี ๒. เงินอุดหนุนการศึกษา (คน/หลักสูตร) ระดับปวช. ๒๔๐,๐๐๐ บาท ระดับปวส. ๒๔๐,๐๐๐ บาท ระดับปริญญาตรี ๒๔๐,๐๐๐บาท	๒๔๐ ๒๔๐ - ๒๔๐ ๒๔๐ -	๗๒๐ ๗๒๐ - ๒๔๐ ๒๔๐ -	๑,๔๔๐ ๑,๒๐๐ ๑๖๐ ๒๔๐ ๒๔๐ ๑๖๐	 ๕๗.๖ ๕๗.๖	 ๕๗.๖ ๕๗.๖	๕๗.๖ ๕๗.๖ ๓๘.๐	๔.ฟาร์มเกษตรต่างประเทศ
		๓. เพื่อปรับปรุงหอพักผู้เรียนรองรับการจัดการศึกษารูปแบบโรงเรียนประจำ	จำนวนหอพักผู้เรียนในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรฐานเทคโนโลยี	๘	๘	๘	๔๐.๐	๔๐.๐	๔๐.๐	ผู้รับผิดชอบ ๑.สอศ. ๒.สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓.สถานศึกษา

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ	
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)				
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕		
๒	โครงการพัฒนาหลักสูตรหลักสูตรเกษตรและผู้ประกอบการเกษตรสมัยใหม่ ที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ	เพื่อพัฒนาหลักสูตรสาขาวิชา การเกษตรสมัยใหม่และสาขาวิชาเกษตรนวัตกรรมและผู้ประกอบการที่สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ	จำนวนหลักสูตรการศึกษา - ระดับ ปวช. - ระดับ ปวส. - ระดับปริญญาตรี - หลักสูตรระยะสั้น	๓ - - ๒	๒ ๓ ๓ ๓	- ๒ ๒ ๒	๐.๓ - - ๐.๒	๐.๒ ๐.๓ ๐.๓ ๐.๓	- ๐.๒ ๐.๒ ๐.๒	ผู้รับผิดชอบ ๑.สอศ. ๒.สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) ๒.สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓.สถานศึกษา ความร่วมมือ ๑.สถานประกอบการ ๒.สถาบันอุดมศึกษา ๓.กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร (ยุทธศาสตร์ที่ ๑)								๑๕๕.๗	๑๕๕.๗	๑๙๓.๖	

กลยุทธ์ที่ ๒ : จัดการเรียนรู้การสอนนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ (SME) เพื่อนำร่องการจัดการเรียนการสอนแบบ Modular Based Learning Outcome

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการจัดการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ	เพื่อจัดการเรียนการสอนในสถานประกอบการแบบ Modular Based Learning Outcome	มีจำนวนนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมไม่ต่ำกว่า ๗๕ % ของเป้าหมายที่ตั้งไว้ - ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ - ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔, ๕ - ผู้ประกอบการอาหาร ระดับ ๑,๒ - ผู้ประกอบการอาหาร ระดับ ๓ - นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๔, ๕ - นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๖ - นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔	๑,๐๐๐ คน - ๑,๕๐๐ คน - ๒๐๐ คน -	๑,๐๐๐ คน - ๑,๕๐๐ คน - ๒๐๐ คน -	๑,๐๐๐ คน - ๑,๕๐๐ คน ๒๐ คน ๒๐๐ คน ๑๕ คน ๑๐๐ คน	๕๐ - ๗๕ - ๒๐ -	๕๐ - ๗๕ - ๒๐ -	๕๐ - ๗๕ - ๒๐ ๓ ๑๐	สถาบันการศึกษาแม่ข่าย ม.เกษตรศาสตร์ ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ ม.เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ม.มหิดล และส่วนภูมิภาค เช่น ม.เชียงใหม่ ม.ขอนแก่น ม.สงขลานครินทร์ ม.ราชภัฏ (นำร่อง ๔ ภาค) และ ม.เทคโนโลยีราชมงคล (นำร่อง ๔ ภาค) ที่คัดเลือกและวิทยาลัยการอาชีพและสถาบันเกษตรและเทคโนโลยีตัวแทน ๔ ภาค

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
			- นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๕	๑๐๐ คน	๑๐๐ คน	๑๐๐ คน	๒๐	๒๐	๒๐	
			- นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖	-	๕๐ คน	๕๐ คน	-	๖	๖	
			- นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๗	-	-	๒๐ คน	-	-	๔๐	
			- นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๘	-	-	๑๐ คน	-	-	๓๐	

กลยุทธ์ที่ ๓ : สร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยายเครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพเพื่อรองรับบุคลากรสำหรับเกษตรกร บริการอาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศ และบริการชุมชน

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการ ประชาสัมพันธ์และ ขยายเครือข่ายความ ร่วมมือกับภาคี เครือข่าย	๑. เพื่อสร้างความ เข้าใจและความ ร่วมมือระหว่าง หน่วยงานและภาคี เครือข่าย ๒. เพื่อขยายจำนวน สถาบันการศึกษาที่ เป็นเครือข่ายในการ พัฒนาบัณฑิต	๑. มีความร่วมมือ และสร้างความรับรู้ ให้กับหน่วยงานที่ เกี่ยวข้อง ๒. มีสถาบัน การศึกษาที่มีความ พร้อมในการพัฒนา บัณฑิต	มากกว่า ร้อยละ ๘๐ ๑๐ สถาบัน	มากกว่า ร้อยละ ๘๐ ๑๐ สถาบัน	มากกว่า ร้อยละ ๘๐ ๑๐ สถาบัน	๐.๐๔ ๓๐	๐.๐๔ ๓๐	๐.๐๔ ๓๐	๑. มหาวิทยาลัย นาร่อง ๒. คณะกรรมการ กลาง/มหาวิทยาลัย เครือข่าย
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร (ยุทธศาสตร์ที่ ๒)							๒๐๙.๑๔	๒๒๔.๖๔	๓๐๑.๖๔	๗๓๕.๔๒

● กลุ่มสาขาเกษตร

กลยุทธ์ที่ ๑ : พัฒนาครูและครูฝึกจากภาคประกอบการให้เป็นมืออาชีพ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการ On the Job Training สร้างครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรให้เป็นมืออาชีพ	๑. สร้างครูวิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำเป็น” ในอาชีพเกษตรสมัยใหม่และเกษตรผู้ประกอบการในสถานประกอบการ	จำนวนครูและคณาจารย์ในสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร จำนวน ๔๑ แห่งๆละ ๕ คน/ปี	๒๐๕	๒๐๕	๒๐๕	๒.๐๕	๒.๐๕	๒.๐๕	ผู้รับผิดชอบ ๑. สอศ. ๒. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถานประกอบการ ๒. สถาบันอุดมศึกษา ๓. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
		๒. เปลี่ยนวิธีการสอนของครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรเป็นระบบการสอนที่บูรณาการแบบเป็นทีม (Team Teaching) และครูเป็นโค้ช (Coaching)	จำนวนครูและคณาจารย์ในสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร - ภาคเหนือ - ภาคกลาง - ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ - ภาคใต้							
				๑๐	๒๐	๒๐	๐.๑	๐.๒	๐.๒	
				๑๐	๒๐	๒๐	๐.๑	๐.๒	๐.๒	
				๑๐	๒๐	๒๐	๐.๑	๐.๒	๐.๒	

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	
๒	โครงการเพิ่มบุคลากรฝ่ายปฏิบัติงานฟาร์ม เพื่อคืนครูให้ผู้เรียน	เพิ่มอัตรากำลังบุคลากรฝ่ายปฏิบัติงานฟาร์ม ในสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตร เพื่อสร้างศักยภาพการดำเนินงานฟาร์มเกษตร	จำนวนบุคลากรฝ่ายปฏิบัติงานฟาร์มเกษตรที่เป็นลูกจ้างชั่วคราวในสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร จำนวน ๔๑ แห่ง ๆ ละ ๓ คน/ปี อัตราค่าจ้าง ๑๕,๐๐๐ บาท/คน/เดือน	๑๒๓	๑๒๓	๑๒๓	๒๒.๑๔	๒๒.๑๔	๒๒.๑๔	ผู้รับผิดชอบ ๑. สอศ. ๒. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓. สถานศึกษา

กลยุทธ์ที่ ๒ : ส่งเสริม สนับสนุนการวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยีการเกษตรของครูและคณาจารย์

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการสนับสนุนงานวิจัย นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตรของครูและคณาจารย์	๑. พัฒนาความสามารถในการวิจัย พัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตร	จำนวนครูและคณาจารย์ในสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร จำนวน ๔ แห่งๆ ละ ๑๐ คน/ปี	๔๐	๔๐	๔๐	๐.๔	๐.๔	๐.๔	ผู้รับผิดชอบ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถาบันอุดมศึกษา ๒. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
		๒. สนับสนุนให้ครูและคณาจารย์ทำงานวิจัย สร้างนวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตร	๑. จำนวนผลงานวิจัย นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตร ๒ ผลงาน/สถาบัน/ปี ๒. เงินอุดหนุนงานวิจัย นวัตกรรมและเทคโนโลยีทางการเกษตร จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท/เรื่อง	๘	๘	๘	๐.๘	๐.๘	๐.๘	

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๒	โครงการพัฒนาและส่งเสริมครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตร	เพื่อสร้างครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรรุ่นใหม่ ทดแทนครูและคณาจารย์ที่เกษียณอายุราชการ	สร้างครูและคณาจารย์อาชีวศึกษาเกษตรรุ่นใหม่ - ระดับปริญญาตรี จำนวน ๒ คน/สถาบัน/ปี เงินอุดหนุนทุนการศึกษา จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท/คน	๘	๘	๘	๐.๘	๐.๘	๐.๘	ผู้รับผิดชอบ ๑. สอศ. ๒. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> สถาบันอุดมศึกษา
			- ระดับปริญญาโท จำนวน ๒ คน/สถาบัน/ปี เงินอุดหนุนทุนการศึกษา จำนวน ๒๐๐,๐๐๐ บาท/คน	๘	๘	๘	๑.๖	๑.๖	๑.๖	
			เพิ่มคุณวุฒิการศึกษาครู - ระดับปริญญาตรีเป็นโท จำนวน ๒ คน/สถาบัน/ปี เงินอุดหนุนทุนการศึกษา จำนวน ๑๐๐,๐๐๐ บาท/คน	๘	๘	๘	๐.๘	๐.๘	๐.๘	
				๘	๘	๘	๑.๖	๑.๖	๑.๖	

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
			- ระดับปริญญาโทเป็นเอก จำนวน ๒ คน/สถาบัน/ปี เงินอุดหนุนทุนการศึกษา จำนวน ๒๐๐,๐๐๐ บาท/คน	๘	๘	๘	๑.๖	๑.๖	๑.๖	
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร (ยุทธศาสตร์ที่ ๒)							๓๐.๕๙	๓๐.๙๙	๓๐.๕๙	

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ พัฒนาสื่อและครุภัณฑ์การเรียนรู้สู่การปฏิบัติ

● กลุ่มสาขาอาหาร

กลยุทธ์ที่ ๑ : ยกระดับคุณภาพสถานศึกษาให้เป็นเลิศทางวิชาการ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการจัดหาและ พัฒนาครุภัณฑ์	๑. เพื่อจัดหาครุภัณฑ์ ๒. เพื่อปรับปรุง ห้องปฏิบัติการ	สถานศึกษาที่มีครุภัณฑ์ ที่เพียงพอและมี ประสิทธิภาพสำหรับ การจัดการเรียนสอน จำนวน ๒๕ แห่ง	-	๒๕ แห่ง	-	-	๔๕๐	-	มหาวิทยาลัย นำร่อง/ คณะกรรมการ กลาง/มหาวิทยาลัย เครือข่าย

กลยุทธ์ที่ ๒ : การพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม และพัฒนาครูให้เป็นผู้เชี่ยวชาญเพื่อเป็นผู้อบรม (train the trainer)

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการพัฒนา คณาจารย์พันธุ์ใหม่ ให้เป็นมืออาชีพ และเป็น ผู้ฝึกอบรม	๑. เพื่อพัฒนาหลักสูตร ฝึกอบรม ๒. เพื่อพัฒนา เสริมสร้างศักยภาพ คณาจารย์ในแต่ละ สาขาอาชีพให้ครูพันธุ์ ใหม่	๑. ได้หลักสูตรการ ฝึกอบรมครู ๒. มีคณาจารย์มืออาชีพ ที่มีศักยภาพในแต่ละ สาขาอาชีพ ๔ อาชีพ	๔ หลักสูตร ๑๒๕ คน	๔ หลักสูตร ๑๒๕ คน	๔ หลักสูตร ๑๒๕ คน	๐.๔ ๖.๒๕	๐.๔ ๖.๒๕	๐.๔ ๖.๒๕	มหาวิทยาลัยนำ ร่อง/ คณะกรรมการ กลาง/มหาวิทยาลัย เครือข่าย

กลยุทธ์ที่ ๓ : รวบรวมผู้เชี่ยวชาญในแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	เพื่อจัดทำฐานข้อมูลสำหรับนำไปใช้ประโยชน์ให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน	มีฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญสำหรับนำไปใช้ประโยชน์	๑ ฐานข้อมูล	-	๑ ฐานข้อมูล	๐.๕	-	๐.๕	สทศ./ คณะกรรมการ กลาง

กลยุทธ์ที่ ๔ : ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา เพื่อสร้างองค์ความรู้ และนวัตกรรมที่สร้างผลผลิตและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการสนับสนุนงานวิจัย นวัตกรรม และการสืบค้นด้านอาหาร	เพื่อสนับสนุนงานวิจัย นวัตกรรมด้านอาหาร	มีงานวิจัย นวัตกรรมด้านอาหารที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ในระดับปวช. ปวส. และป.ตรี	๒๐ โครงการวิจัย	๒๐ โครงการวิจัย	๒๐ โครงการวิจัย	๕	๓	๓	มหาวิทยาลัยนำร่อง/ คณะกรรมการกลาง/ มหาวิทยาลัยเครือข่าย
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร (ยุทธศาสตร์ที่ ๓)							๑๒.๑๕	๔๕๙.๖๕	๑๐.๑๕	๔๘๑.๙๕

● กลุ่มสาขาเกษตร

กลยุทธ์ที่ ๑ : ยกระดับคุณภาพสถานศึกษาให้เป็นเลิศทางวิชาชีพเฉพาะทาง

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการยกระดับสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรสู่ความเป็นเลิศทาง	๑. เพื่อสร้างงานฟาร์มเกษตรพื้นฐานและเกษตรทฤษฎีใหม่ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และฝึกอาชีพ	จำนวนสถานศึกษาที่เป็นสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตรฐานเทคโนโลยีสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรแห่งละ ๓,๐๐๐,๐๐๐ บาท	๘	๘	๘	๒๔.๐	๒๔.๐	๒๔.๐	ผู้รับผิดชอบ ๑. สอศ. ๒. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๓. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถานประกอบการ ๒. สถาบันอุดมศึกษา ๓.กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
	วิชาชีพเกษตร (Excellent Model School)	๒. เพื่อพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานของสถานศึกษาอาชีวศึกษาเกษตร	จำนวนสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรแห่งละ ๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท	๘	๘	๘	๔๐.๐	๔๐.๐	๔๐.๐	
		๓. เพื่อจัดห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีเฉพาะทางเกษตรที่มีมาตรฐานและครบถ้วนตามหลักสูตรการศึกษา	จำนวนสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรแห่งละ ๔,๐๐๐,๐๐๐ บาท	๘	๘	๘	๓๒.๐	๓๒.๐	๓๒.๐	

กลยุทธ์ที่ ๒ : พัฒนาโรงปฏิบัติงานอาชีพสมัยใหม่ ให้เป็นสถานศึกษาแห่งอาชีพสมัยใหม่

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	๒๕๖๓	๒๕๖๔			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๒			๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการ สถานศึกษา แห่งงาน ฟาร์มเกษตร สมัยใหม่ (Smart Farming College)	เพื่อสร้างฟาร์ม เกษตรสมัยใหม่ที่มี คุณภาพและได้ มาตรฐานให้เป็น แหล่งเรียนรู้และ ฝึกอาชีพของผู้เรียน เกษตรกรและ ประชาชน	จำนวนฟาร์มเกษตร สมัยใหม่ที่ใช้พลังงาน ทดแทน ในสถานศึกษา อาชีวศึกษาเกษตรฐาน เทคโนโลยี สังกัดสถาบัน การอาชีวศึกษาเกษตร แห่งละ ๑๕,๐๐๐,๐๐๐ บาท	๘	๘	๘	๑๒๐.๐	๑๒๐.๐	๑๒๐.๐	<u>ผู้รับผิดชอบ</u> ๑. สอศ. ๒. สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ๓. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถานประกอบการ ๒. สถาบันอุดมศึกษา ๓. กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์

กลยุทธ์ที่ ๓ : พัฒนาสถานศึกษาอาชีวศึกษาเป็นศูนย์ฝึกอบรมและบริการเทคโนโลยีเพื่อชุมชน

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	โครงการ สถานศึกษา อาชีวศึกษา เกษตร เพื่อพัฒนา และบริการ ชุมชน (Develop and Service College)	เพื่อตั้งศูนย์ ฝึกอบรมและ บริการเทคโนโลยี เกษตรของ สถานศึกษา อาชีวศึกษาเกษตร ที่มีหน้าที่ในการจัด ฝึกอบรมอาชีพและ บริการทางการ เกษตรในรูปแบบ คลินิกเทคโนโลยี เกษตร ให้กับ เกษตรกรและ ประชาชนทุกวัย	๑. มีศูนย์ฝึกอบรมและ บริการเทคโนโลยีเกษตร ๒. จำนวนผู้เข้าฝึกอบรม อาชีพเกษตรในสถานศึกษา จำนวน ๔๑ แห่ง ๆ ละ ๑๐๐ คน/ปี ๓. เงินอุดหนุนการฝึกอบรม วิชาชีพ หลักสูตร ๑ เดือน จำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท/คน ๔. จำนวนเกษตรกรเข้ารับ บริการคลินิกเทคโนโลยี เกษตร จำนวน ๔๑ แห่ง ๆ ละ ๒๐๐ คน เงินอุดหนุน การให้บริการ ๒๐๐ บาท/ คน	๔๑ ๔,๑๐๐ ๘,๒๐๐	๔๑ ๔,๑๐๐ ๘,๒๐๐	๔๑ ๔,๑๐๐ ๘,๒๐๐	๔๑.๐ ๑.๖๔	๔๑.๐ ๑.๖๔	๔๑.๐ ๑.๖๔	ผู้รับผิดชอบ ๑. สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ๒. สถานศึกษา
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร (ยุทธศาสตร์ที่ ๓)							๒๕๘.๖๔	๒๕๘.๖๔	๒๕๘.๖๔	
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรรทั้งสิ้น							๔๔๔.๙๓	๔๔๕.๓๓	๔๘๓.๒๓	

อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick win)

๑.๑ กลุ่มอาชีพโคนม

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	
๑	การพัฒนา นักร้องแบบ และตรวจสอบ ระบบรีดนมโค	เพื่อพัฒนา นักร้องแบบและ ตรวจสอบระบบ รีดนมโคให้เป็นมือ อาชีพ	จำนวนนักร้องแบบและ ตรวจสอบระบบรีดนมโค - วชท.ตาก - วชท.ลพบุรี - วชท.เพชรบุรี - วชท.บุรีรัมย์ เงินอุดหนุนการฝึกอบรม ๑๐,๐๐๐ บาท/คน/ หลักสูตร	๗๕ ๗๕ ๗๕ ๗๕	๗๕ ๗๕ ๗๕ ๗๕		๐.๗๕ ๐.๗๕ ๐.๗๕ ๐.๗๕	๐.๗๕ ๐.๗๕ ๐.๗๕ ๐.๗๕		ผู้รับผิดชอบ ๑. สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ๒. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถานประกอบการ ๒. กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์
๒	การพัฒนา ผู้จัดการ ศูนย์รวบรวม น่านมดิบ	เพื่อพัฒนาผู้จัดการ ศูนย์รวบรวม น่านมดิบให้เป็นมือ อาชีพ	จำนวนผู้จัดการ ศูนย์รวบรวมน่านมดิบ - วชท.ตาก - วชท.ลพบุรี - วชท.เพชรบุรี - วชท.บุรีรัมย์ เงินอุดหนุนการฝึกอบรม ๑๐,๐๐๐ บาท/คน/ หลักสูตร	๕๐ ๕๐ ๕๐ ๕๐	๕๐ ๕๐ ๕๐ ๕๐		๐.๕ ๐.๕ ๐.๕ ๐.๕	๐.๕ ๐.๕ ๐.๕ ๐.๕		

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๓	การพัฒนานักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน	เพื่อพัฒนานักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐานให้เป็นมืออาชีพ	จำนวนนักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน - วชท.ตาก - วชท.ลพบุรี - วชท.เพชรบุรี - วชท.บุรีรัมย์ เงินอุดหนุนการฝึกอบรม ๑๕,๐๐๐ บาท/คน/หลักสูตร	๖๐๐ ๖๐๐ ๖๐๐ ๖๐๐	๖๐๐ ๖๐๐ ๖๐๐		๙.๐ ๙.๐ ๙.๐ ๙.๐	๙.๐ ๙.๐ ๙.๐ ๙.๐		<u>ผู้รับผิดชอบ</u> ๑. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๒. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถานประกอบการ ๒. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
๔	การพัฒนาครูพันธุ์ใหม่ให้เป็นมืออาชีพและเป็นผู้ฝึกอบรมผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ	สร้างครูวิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำเป็น” ในอาชีพผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ	๑. จำนวนครูและคณาจารย์ในสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร จำนวน ๔ แห่ง ๆ ละ ๕ คน/ปี ๒. เงินอุดหนุน ๓๐,๐๐๐ บาท/คน	๒๐			๐.๖			<u>ผู้รับผิดชอบ</u> ๑. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๒. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> สถานประกอบการ

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๕	การพัฒนาครูพันธุ์ใหม่ให้เป็นมืออาชีพและเป็นผู้ฝึกอบรมนักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน	สร้างครูวิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำเป็น” ในอาชีพการจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน	จำนวนครูและคณาจารย์ในสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรจำนวน ๔ แห่ง ๆ ละ ๕ คน/ปี เงินอุดหนุน ๓๐,๐๐๐ บาท/คน	๒๐			๐.๖			ผู้รับผิดชอบ ๑. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๒. สถานศึกษา ความร่วมมือ สถานประกอบการ
๖	พัฒนาครุภัณฑ์เครื่องมือการฝึกอบรมโคนม	เพื่อเป็นศูนย์อบรมและบริการทางการเกษตรในด้านการเกษตรในด้านโคนมมาตรฐาน	จำนวนศูนย์อบรมและบริการทางการเกษตรในด้านโคนมมาตรฐาน งบประมาณแห่งละ ๑๕ ล้านบาท	๔			๖๐.๐			ผู้รับผิดชอบ สถานศึกษา ความร่วมมือ ๑. สถานประกอบการ ๒. สถาบันอุดมศึกษา ๓.กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
รวมเงินงบประมาณที่ขอจัดสรร							๑๐๒.๒	๔๑.๐		

๑.๒ กลุ่มอาชีพข้าว

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๑	การพัฒนา นักจัดการ ฟาร์มข้าว มาตรฐาน	เพื่อพัฒนา นักจัดการฟาร์ม ข้าวมาตรฐานให้ เป็นมืออาชีพ ที่สามารถเป็นผู้ให้ คำปรึกษา และ ตรวจสอบข้าวของ เกษตรกรเพื่อให้ได้ มาตรฐานตามความ ต้องการของตลาด ทั้งในและต่าง ประเทศ เพื่อให้ เกษตรกรมีรายได้ จากการขายผลผลิต ข้าวที่มีคุณภาพ เพิ่มขึ้น	จำนวนนักจัดการฟาร์มข้าว มาตรฐาน - วชท.ชัยภูมิ - วชท.พิจิตร - วชท.ตาก - วชท.พัทลุง เงินอุดหนุนการฝึกอบรม ๑๐,๐๐๐ บาท/คน/ หลักสูตร	๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐	๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐		๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐	๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐		<u>ผู้รับผิดชอบ</u> ๑. สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ๒. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> ๑. สถานประกอบการ ๒. กระทรวงเกษตรและ สหกรณ์

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๒	การพัฒนา นักจัดการ อุตสาหกรรม แปรรูปข้าว	เพื่อพัฒนานัก อุตสาหกรรมแปรรูปข้าวให้เป็นมืออาชีพที่สามารถ อาชีพที่สามารถ เป็นผู้ให้คำปรึกษา การแปรรูปจากข้าว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ ที่หลากหลาย เพื่อ เป็นการเพิ่มมูลค่า ข้าว	จำนวนนักจัดการฟาร์มข้าว มาตรฐาน - วชท.ชัยภูมิ - วชท.พิจิตร - วชท.ตาก - วชท.พัทลุง เงินอุดหนุนการฝึกอบรม ๒๐,๐๐๐ บาท/คน/ หลักสูตร	๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐	๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐ ๕๐๐		๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐	๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐ ๑๐.๐		<u>ผู้รับผิดชอบ</u> ๑. สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ๒. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> สถานประกอบการ
๓	การพัฒนา ครูพันธุ์ใหม่ให้ เป็นมืออาชีพ และเป็น ผู้ฝึกอบรม การจัดการ ฟาร์มข้าว มาตรฐาน	สร้างครูวิชาชีพ ให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำเป็น” ในอาชีพการจัดการ ฟาร์มข้าวมาตรฐาน	จำนวนครูและคณาจารย์ใน สถานศึกษาสังกัดสถาบัน การอาชีวศึกษาเกษตร จำนวน ๔ แห่ง ๆ ละ ๕ คน/ปี เงินอุดหนุน ๓๐,๐๐๐ บาท/ คน	๒๐			๐.๖			<u>ผู้รับผิดชอบ</u> ๑. สถาบันการอาชีวศึกษา เกษตร ๒. สถานศึกษา <u>ความร่วมมือ</u> สถานประกอบการ

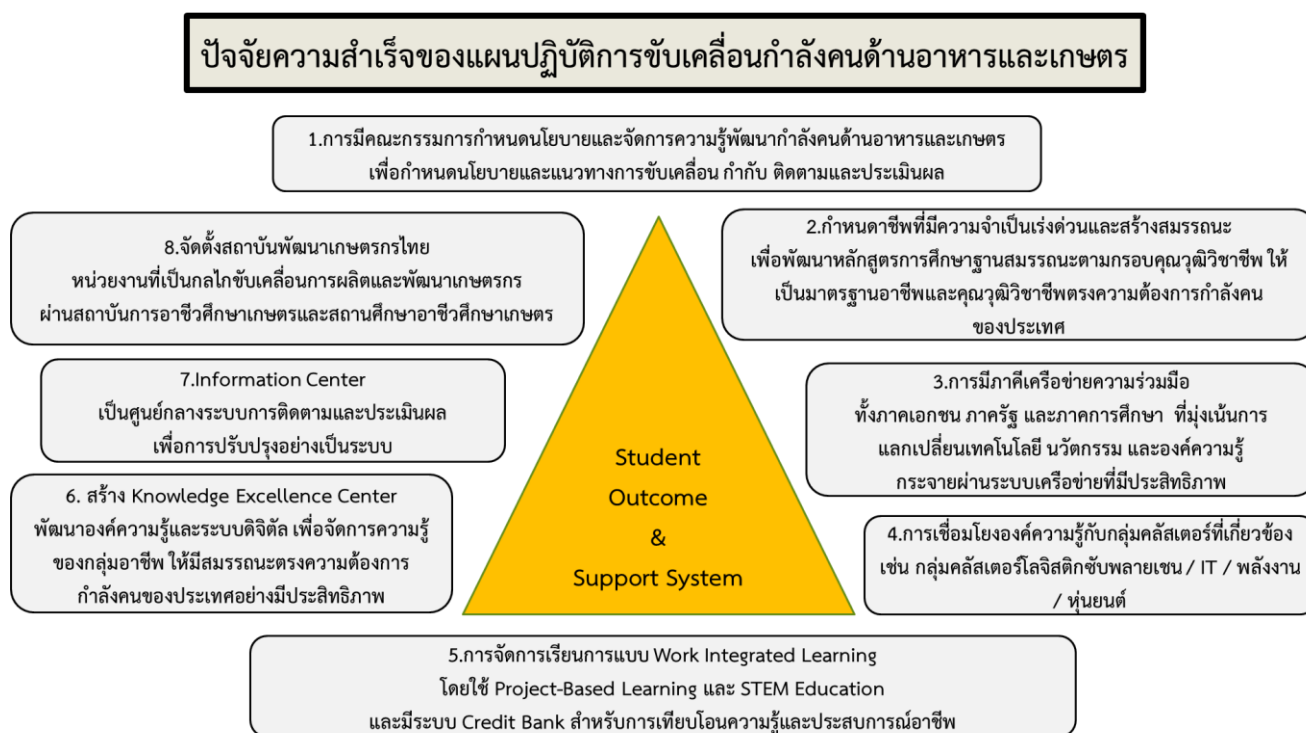
Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๔	การพัฒนาครูพันธุ์ใหม่ให้เป็นมืออาชีพและเป็นผู้ฝึกอบรมการจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	สร้างครูวิชาชีพให้เป็นมืออาชีพ “รู้จริง ทำเป็น” ในอาชีพการจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	จำนวนครูและคณาจารย์ในสถานศึกษาสังกัดสถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรจำนวน ๔ แห่งๆละ ๕ คน/ปี เงินอุดหนุน ๓๐,๐๐๐ บาท/คน	๒๐			๐.๖			ผู้รับผิดชอบ ๑. สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร ๒. สถานศึกษา ความร่วมมือ สถานประกอบการ
๕	พัฒนาครุภัณฑ์เครื่องมือการฝึกอบรมการจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน	เพื่อเป็นศูนย์อบรมและบริการทางการเกษตรในด้านการจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน	จำนวนศูนย์อบรมและบริการทางการเกษตรในด้านการจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน งบประมาณแห่งละ ๑.๕ ล้านบาท	๔			๖.๐			ผู้รับผิดชอบ สถานศึกษา ความร่วมมือ ๑. สถานประกอบการ ๒. สถาบันอุดมศึกษา ๓. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

Road Map				ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ระยะที่ ๑	ระยะที่ ๒		ผู้รับผิดชอบ/ความร่วมมือ
ที่	โครงการ	วัตถุประสงค์	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด			งบประมาณที่ขอจัดสรร (ล้านบาท)			
				๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	
๖	พัฒนาครุภัณฑ์เครื่องมือการฝึกอบรมการจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	เพื่อเป็นศูนย์อบรมและบริการทางการเกษตรในด้านการจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	จำนวนศูนย์อบรมและบริการทางการเกษตรในด้านการจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว งบประมาณแห่งละ ๓.๐ ล้านบาท	๔			๑๒.๐			
							๙๙.๒	๘๐.๐	-	

๔. แนวทางการขับเคลื่อนการผลิตและพัฒนากำลังคน

แนวทางการขับเคลื่อนการผลิตและพัฒนากำลังคน ประกอบด้วยปัจจัยความสำเร็จของการขับเคลื่อน แผนการมีส่วนร่วมของภาคีต่าง ๆ การบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม และการบริหารความเสี่ยง

๔.๑ ปัจจัยความสำเร็จของการขับเคลื่อนแผนแม่บท



ปัจจัยความสำเร็จในการขับเคลื่อนงาน ประกอบด้วย

๑. นโยบายรูปแบบการจัดการศึกษาที่ยืดหยุ่น จัดการเรียนการสอนแบบโมดูล และมีระบบ Credit Bank หรือการสะสมหน่วยกิต และมีระบบการถ่วงโอนเครดิตหรือ Credit Transfer โดยมีการสร้างระบบ Credit Bank ที่จะทำให้เกิดการเทียบโอนและพัฒนาสมรรถนะอาชีพให้ได้สมรรถนะตามที่กำหนดและเพิ่มโอกาสในการศึกษาตลอดชีวิตให้แก่ผู้เรียนซึ่งเป็นนักเรียน นักศึกษาในระบบ รวมทั้งผู้ที่อยู่ในภาคธุรกิจ อุตสาหกรรม แรงงานหรือประชาชนทั่วไปที่สนใจพัฒนาตนเองให้มีสมรรถนะสูงขึ้น

การมีคณะกรรมการกลางนโยบายและคณะกรรมการจัดการความรู้พัฒนากำลังคนด้านอาหารและเกษตรเพื่อกำหนดมาตรฐาน และกำหนดแนวทางการขับเคลื่อน กำกับ ติดตามและประเมินผล และสนับสนุนให้สถาบันการศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีนโยบายการจัดการเรียนการสอนแบบ Work Integrated Learning และโครงสร้างคณะกรรมการกลาง เป็นส่วนสำคัญที่จะเป็นการสร้างสิ่งแวดล้อมหรือ Ecosystem ในการเรียนรู้ให้ได้สมรรถนะที่ต้องการ ดังนี้

โครงสร้างของคณะกรรมการกลางที่จะกำหนดมาตรฐาน ออกแบบและสร้างโมเดลการเรียนรู้ ทั้งภาคทฤษฎี และการปฏิบัติเพื่อการสร้างทักษะ และจัดทำระบบการเรียนรู้และพัฒนาครูแม่ข่าย ให้เป็นไปตามมาตรฐานซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานสมรรถนะของคุณวุฒิวิชาชีพ รวมถึงสร้างระบบการติดตามประเมินผล

๒. กำหนดอาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วนและสร้างสมรรถนะ เพื่อพัฒนาหลักสูตรการศึกษาระดับสมรรถนะตามกรอบคุณวุฒิวิชาชีพ ให้เป็นมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพตรงความต้องการกำลังคนของประเทศ

๓. การมีภาคีเครือข่ายพันธมิตรทั้งภาคเอกชน ภาครัฐ และภาคการศึกษา (ระบบพี่เลี้ยงและลูกข่าย) ที่มุ่งเน้นการแลกเปลี่ยนเทคโนโลยี นวัตกรรม & องค์ความรู้กระจายผ่านระบบเครือข่ายที่มีประสิทธิภาพ

๔. การเชื่อมโยงองค์ความรู้กับกลุ่มคลัสเตอร์ที่เกี่ยวข้อง เช่น กลุ่มคลัสเตอร์โลจิสติกส์พลาเซน/IT /พลังงาน/หุ่นยนต์

๕. การจัดการเรียนการสอนแบบ Work Integrated Learning โดยใช้ Project-Based Learning และ STEM Education ในสถานประกอบการหรือในสถานที่ผลิตจริง เพื่อให้นักศึกษาสามารถประยุกต์วิชาการ

สู่การพัฒนาสมรรถนะและมีระบบ Credit Bank/ Credit Transfer สำหรับการเทียบโอนความรู้ให้แก่ผู้เรียนซึ่งเป็นนักเรียนนักศึกษาในระบบ รวมทั้งผู้ที่อยู่ในภาคธุรกิจ อุตสาหกรรม แรงงานหรือประชาชนทั่วไปที่สนใจพัฒนาตนเองให้มีสมรรถนะสูงขึ้นและพัฒนาสมรรถนะอาชีพให้ได้สมรรถนะตามที่กำหนดและเพิ่มโอกาสในการศึกษาตลอดชีวิตเพื่อการพัฒนาอาชีพและตนเองได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

๖. การจัดการเรียนการสอนแบบ Work Based Education, Project Based Learning และลักษณะการเรียนการสอนแบบ Module โดยมีการสร้างระบบ Credit Bank ที่จะทำให้เกิดการเทียบโอนและพัฒนาสมรรถนะอาชีพ ระบบพี่เลี้ยง แม่ข่ายและลูกข่ายที่จะไปถ่ายทอดสู่ นักศึกษากลุ่มเป้าหมายให้ครอบคลุมทั้งประเทศเพื่อมุ่งเน้นการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และใช้ทรัพยากรร่วมกันผ่านระบบเครือข่ายที่มีประสิทธิภาพ

๗. สร้าง Knowledge Excellence Center พัฒนาองค์ความรู้และระบบดิจิทัล เพื่อจัดการความรู้ของกลุ่มอาชีพ ให้มีสมรรถนะตรงความต้องการกำลังคนของประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ

นโยบายจัดตั้งศูนย์ Excellent Center for Knowledge Sharing ของสถาบันการศึกษาแม่ข่าย เพื่อเชื่อมการจัดการความรู้ไปสู่สถาบันการศึกษาลูกข่ายและขยายไปยังผู้มีส่วนร่วมหรือ Stakeholder ต่าง ๆ เช่น ภาคธุรกิจและอุตสาหกรรม หน่วยงานการศึกษา หน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณหรือเงินลงทุน เป็นต้น ระบบพี่เลี้ยง แม่ข่ายและลูกข่ายที่จะไปถ่ายทอดสู่ นักศึกษากลุ่มเป้าหมายให้ครอบคลุมทั้งประเทศเพื่อมุ่งเน้นการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และใช้ทรัพยากรร่วมกันผ่านระบบเครือข่ายที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งเป็นการพัฒนาความรู้และกระจายความรู้ให้ทั่วถึงของทุกกลุ่มอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อให้ได้สมรรถนะตามความต้องการของตลาดแรงงานโดยเร็ว

๘. Information Center เป็นศูนย์กลางของประเทศ ที่จะเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการกำลังคน ความสามารถในการผลิตกำลังคนต่อปี (Demand & Supply) ตามสมรรถนะที่กำหนด รวมถึงกำหนดรายชื่อผู้เชี่ยวชาญจากเครือข่ายที่ เช่น ภาคเอกชน ภาครัฐ ภาคการศึกษาทั้งในและต่างประเทศ ที่จะเป็นครูต้นแบบ ตลอดจนมีระบบติดตามประเมินผลเพื่อการปรับปรุงอย่างเป็นระบบ

๙. จัดตั้งสถาบันพัฒนาเกษตรกรไทย (องค์กรมหาชน) เป็นปัจจัยที่สำคัญที่จะผลักดันให้เกิดเกษตรอัจฉริยะเป็นการขับเคลื่อนการปฏิรูปการเกษตรให้มีความมั่นคง มั่งคั่ง อย่างยั่งยืน

๔.๒ การมีส่วนร่วมของภาคีต่าง ๆ

๑. ภาคเอกชน เช่น สมาคมอาหารสำเร็จรูป สมาอุตสาหกรรม สมาคมอาหารแช่เยือกแข็ง หอการค้าไทย มาร่วมกำหนดสมรรถนะความต้องการที่มีการเปลี่ยนแปลงเป็นพลวัต

๒. ภาครัฐ เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ๗๗ จังหวัด กระทรวงสาธารณสุข กรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการ ITAP สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย จ.ปทุมธานี เครือข่ายเมืองนวัตกรรมอาหาร หรือ Food Innopolis สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เป็นต้น

๓. สถาบันการศึกษา เครือข่ายภาคีความร่วมมือ มีดังนี้

(๑) กลุ่มอาชีพ ผู้ประกอบอาหารและผู้ประกอบการอาหารสถาบันการศึกษาแม่ข่าย ส่วนกลาง (Hub) และเป็น Knowledge Excellent Center ด้านการประกอบอาหาร เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์

(๒) กลุ่มอาชีพ นักจัดการอาหาร นักพัฒนาอาหาร สถาบันการศึกษาแม่ข่าย ส่วนกลาง (Hub) เช่น มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล และส่วนภูมิภาค เช่น มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยขอนแก่น และมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (อยู่ในเครือข่ายเมืองนวัตกรรมอาหาร หรือ Food Innopolis) เป็นต้น ซึ่งทำหน้าที่เป็นแม่ข่ายในการกำหนดองค์ความรู้มาตรฐานที่จะเป็นพี่เลี้ยงและสนับสนุนผู้เชี่ยวชาญในการจัดการเรียนการสอนภาคทฤษฎีและออกแบบการเรียนรู้แบบ Work based Learning และทำหน้าที่ในการจัดตั้งศูนย์ Excellence Center ซึ่งจะทำหน้าที่แม่ข่าย (ครูฝึก) ในการพัฒนาอาชีพ นักจัดการอาหาร ระดับ ๔-๕-๖ และนักพัฒนาอาหารระดับ ๔-๕ นักวิจัยและพัฒนาอาหารระดับ ๖ และนักค้นคว้าและวิจัยด้านอาหารระดับ ๗-๘

(๓) สถาบันการศึกษาพี่เลี้ยงในพื้นที่ ได้แก่

- มหาวิทยาลัยราชภัฏ (จำนวน ๔ แห่ง) ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล (มทร.) (จำนวน ๔ แห่ง) ได้แก่ มทร.ธัญบุรี มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์ (หรือ มทร. อีสาน เขตพื้นที่สุรินทร์ มทร. ลำนานา เขตพื้นที่พิษณุโลก และ มทร.ศรีวิชัย เขตพื้นที่นครศรีธรรมราช สไใหญ่ ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ให้แก่วิทยาลัยอาชีวฯ และวิทยาลัยเกษตรกรรมฯ

(๔) สถาบันการศึกษาในพื้นที่ (นาร่อง)

- กลุ่มวิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีที่เป็นกลุ่มนาร่อง สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้

- กลุ่มวิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีที่เป็นกลุ่มนาร่อง เช่น วิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี วิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีบุรีรัมย์ วิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีเชียงใหม่ และวิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีชุมพร และกลุ่มสถาบันการอาชีวศึกษาที่เป็นกลุ่มนาร่อง เช่น วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ เป็นต้น

๔.๓ การบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมสะอาดตลอดห่วงโซ่อุปทาน

ใช้กระบวนการผลิตที่มีคุณภาพและมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล เป็นการยกระดับเพื่อพัฒนาศักยภาพในการแข่งขัน โดยใช้แนวคิดการผลิตแบบไร้ของเสีย (Waste free) ตามแนวทาง ๕ F ได้แก่ อาหารสำหรับมนุษย์ (Food) อาหารสัตว์ (Feed) เชื้อเพลิง (Fuel) ปุ๋ย (Fertilizer) และ เฟอร์นิเจอร์ (Furniture) ซึ่งจะก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร เช่น ผลิตผลเกษตร/อาหารปลอดภัย เกษตรสุขภาพผลิตผลทางการเกษตรแบบปลอดภัย ผลิตผลทางการเกษตรแบบอินทรีย์ อาหารเพื่อสุขภาพ อาหารเฉพาะกลุ่ม อาหารเพื่ออนาคต (Novel food) โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่อร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการ นำมารับประทาน เพลิดเพลินในการบริโภค เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นสินค้าที่สามารถเล่าเรื่องราวให้สอดคล้องกับตัวบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์และภูมิสังคม สินค้ามีเอกลักษณ์และความโดดเด่น มีการผลิตและบริหารจัดการที่คำนึงถึงสิ่งแวดล้อม เช่น แนวคิดการใช้วัสดุที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติสำหรับบรรจุภัณฑ์ การใช้แนวคิด Reduce Reuse Recycle เป็นต้น

๔.๔ การบริหารความเสี่ยง

การบริหารความเสี่ยงและแนวทางการจัดการความเสี่ยงใน ๓ องค์ประกอบ ได้แก่ ด้านบุคคล ด้านงบประมาณ และการบริหารจัดการ ประกอบด้วย

๑. ด้านคนจะเข้าร่วมโครงการ ได้แก่ นักเรียน ผู้เข้ารับการอบรม ครูฝึก อาจไม่ได้ตามจำนวนเป้าหมายที่กำหนดไว้

แนวทางการจัดการความเสี่ยง ประสานงานหรือใช้ความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย

๒. ด้านงบประมาณไม่ได้ตามที่ตั้งไว้

แนวทางการจัดการความเสี่ยง ใช้การรวมทรัพยากรร่วมกัน (Pooling resource) การบูรณาการทรัพยากรร่วมกัน หรือการหาแหล่งทุนที่จะมาเพิ่มเติม (Matching fund) จากภาครัฐ เอกชน

๓. ด้านการบริหารจัดการ ซึ่งเป็นการบริหารจัดการปัจจัยนอกเหนือการควบคุม เช่น สิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนไป ความผันผวนของตลาดและคู่แข่ง เป็นต้น

แนวทางการจัดการความเสี่ยง การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการคาดการณ์ เป็นการบริหารจัดการแบบบูรณาการ ใช้แนวเศรษฐกิจพอเพียงหรือใช้การเกษตรคุณภาพสูง

๔.๕ แผนการดำเนินงาน

๑. อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick Win)

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
๑. กลุ่มอาชีพโคนม	<u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๒</u> แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ กลุ่มอาชีพโคนม ประกอบด้วย ๓ อาชีพ คือ ๑. นักออกแบบและตรวจสอบระบบรีดนมโค ๒. ผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ ๓. นักจัดการฟาร์มโคนมมาตรฐาน <u>เดือนมีนาคม-เมษายน ๒๕๖๒</u> พัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพกลุ่มอาชีพโคนม ๓ อาชีพ <u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๒</u> จัดทำหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นแผนการฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น และสื่อการเรียนการสอน กลุ่มอาชีพโคนม ๓ หลักสูตร ๑. หลักสูตรนักออกแบบและตรวจสอบระบบรีดนมโค	<u>เดือนตุลาคม-ธันวาคม ๒๕๖๒</u> ฝึกอบรมเพื่อการพัฒนาครูแกนนำ (Train the trainer) ใน ๓ หลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น กลุ่มอาชีพโคนม ให้กับครูสถานศึกษานําร่องจำนวน ๒๐ คนต่อหลักสูตรจาก ๔ สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร รวม ๖๐ คน <u>เดือนมกราคม-สิงหาคม ๒๕๖๓</u> ๑. จัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นให้กับเกษตรกรและนักศึกษาอาชีวเกษตร กลุ่มอาชีพโคนม ๓ หลักสูตร คือ ๑.๑ หลักสูตรนักออกแบบและตรวจสอบระบบรีดนมโค จำนวน ๓๐๐ คน ๑.๒ หลักสูตรผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ จำนวน ๒๐๐ คน ๑.๓ หลักสูตรนักจัดการฟาร์มโคนม จำนวน ๒,๔๐๐ คน	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๓-สิงหาคม ๒๕๖๔</u> ๑. จัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นให้กับเกษตรกรและนักศึกษาอาชีวเกษตร กลุ่มอาชีพโคนม ๓ หลักสูตร ระยะที่ ๒ คือ ๑.๑ หลักสูตรนักออกแบบและตรวจสอบระบบรีดนมโค จำนวน ๓๐๐ คน ๑.๒ หลักสูตรผู้จัดการศูนย์รวบรวมนํ้านมดิบ จำนวน ๒๐๐ คน ๑.๓ หลักสูตรนักจัดการฟาร์มโคนม จำนวน ๒,๔๐๐ คน ๒. ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)	

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
	๒. หลักสูตรผู้จัดการศูนย์รวบรวม น้ำนมดิบ ๓. หลักสูตรนักจัดการฟาร์มโคนม มาตรฐาน <u>เดือนมิถุนายน-กรกฎาคม ๒๕๖๒</u> สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่าง ภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาใน การพัฒนาสถานศึกษาให้เป็น ศูนย์การฝึกอบรมและบริการวิชาชีพ กลุ่มอาชีพโคนม จำนวน ๔ แห่ง ได้แก่ ๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี ๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก ๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์ ๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี เพชรบุรี	๒. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การ มหาชน) <u>เดือนกันยายน ๒๕๖๓</u> ทบทวนเพื่อพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพ ระยะสั้น กลุ่มอาชีพโคนม ๓ หลักสูตร		

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
๓. กลุ่มอาชีพข้าว	<u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๒</u> แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ กลุ่มอาชีพข้าว ประกอบด้วย ๒ อาชีพ คือ ๑. นักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน ๒. นักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว <u>เดือนมีนาคม-เมษายน ๒๕๖๒</u> พัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ กลุ่มอาชีพข้าว ๒ อาชีพ <u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๒</u> จัดทำหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันแผนการฝึกอบรมวิชาชีพพระยะสัน และสื่อการเรียนการสอน กลุ่มอาชีพข้าว ๒ หลักสูตร ๑. นักจัดการฟาร์มข้าวมาตรฐาน ๒. นักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูปข้าว	<u>เดือนตุลาคม-ธันวาคม ๒๕๖๒</u> ฝึกอบรมเพื่อการพัฒนาครูแกนนำ (Train the trainer) ใน ๒ หลักสูตร วิชาชีพพระยะสัน กลุ่มอาชีพข้าว ให้กับครูสถานศึกษานำร่องจำนวน ๒๐ คน ต่อหลักสูตรจาก ๔ สถาบัน การอาชีวศึกษาเกษตร รวม ๖๐ คน <u>เดือนมกราคม-สิงหาคม ๒๕๖๓</u> ๑. จัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันให้กับเกษตรกรและนักศึกษา อาชีวเกษตร กลุ่มอาชีพข้าว ๒ หลักสูตรระยะที่ ๑ คือ ๑.๑ หลักสูตรนักจัดการฟาร์มข้าว มาตรฐานจำนวน ๕๐๐ คน ๑.๒ นักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูป ข้าว จำนวน ๕๐๐ คน ๒. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๓-สิงหาคม ๒๕๖๔</u> ๑. จัดการฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันให้กับเกษตรกรและนักศึกษา อาชีวเกษตร กลุ่มอาชีพโคนม ๓ หลักสูตร ระยะที่ ๒ คือ ๑.๑ หลักสูตรนักจัดการฟาร์มข้าว มาตรฐาน จำนวน ๕๐๐ คน ๑.๒ นักจัดการอุตสาหกรรมแปรรูป ข้าว จำนวน ๕๐๐ คน ๒. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)	

ปีงบประมาณ อาเซียน	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
	เดือนมิถุนายน-กรกฎาคม ๒๕๖๒ สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาให้เป็นศูนย์การฝึกอบรมและบริการวิชาชีพ กลุ่มอาชีพข่าว จำนวน ๔ แห่ง ได้แก่ ๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร ๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ ๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท ๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพัทลุง	เดือนกันยายน ๒๕๖๓ การทบทวนเพื่อพัฒนาหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้น กลุ่มอาชีพโคนม ๓ หลักสูตร		

๒.อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

๒.๑ สาขาอาหาร

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
ระยะเวลา ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕ เป้าหมาย มีจำนวนนักศึกษา และบุคลากรที่เข้า รวมไม่ต่ำกว่า ๗๕% ของเป้าหมายที่ตั้งไว้ - ผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ - ผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ ๔, ๕ - ผู้ประกอบการ อาหาร ระดับ ๑, ๒ - ผู้ประกอบการ อาหาร ระดับ ๓ - นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัย อาหาร) ระดับ ๔, ๕	<u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๒</u> แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร คณะกรรมการ ๔ คณะ ดังนี้ - คณะอนุกรรมการฯ อาชีพ ผู้ประกอบอาหารไทย - คณะอนุกรรมการฯ สาขาอาชีพ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) - คณะอนุกรรมการฯ สาขาอาชีพ นัก จัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร - คณะอนุกรรมการฯ สาขาอาชีพพัฒนา อาหาร <u>เดือนมีนาคม- กันยายน ๒๕๖๒</u> ๑. ตั้งคณะกรรมการขับเคลื่อนการพัฒนา กำลังคนสาขาอาชีพอาหารและเกษตร ๒. พัฒนา/ทบทวนมาตรฐานอาหาร มาตรฐานฝีมือแรงงานในสาขาอาชีพ เป้าหมาย จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัย	๑. พัฒนา/ทบทวนมาตรฐานอาหาร มาตรฐานฝีมือแรงงานในสาขาอาชีพ เป้าหมาย จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒) นักจัดการอาหารด้าน ความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕ ๒. พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ ได้แก่ ๒.๑ พัฒนาหลักสูตรสำหรับการ อบรมระยะสั้น จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้าน ความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕ ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรสำหรับการ เรียนการสอน จำนวน ๖ หลักสูตร	๑. พัฒนามาตรฐานอาหาร มาตรฐาน ฝีมือแรงงานในสาขาอาชีพเป้าหมาย จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการ อาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัย อาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและ พัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๒. พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ ได้แก่ ๒.๑ พัฒนาหลักสูตรสำหรับการ อบรมระยะสั้น จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของ กิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหาร ด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๒.๒ พัฒนาหลักสูตรสำหรับ การเรียนการสอน จำนวน ๕ หลักสูตร	๑. เครือข่ายความร่วมมือกับ สถาบันการศึกษาอาชีวและ สถาบันอุดมศึกษา เพื่อพัฒนา ระบบการเทียบโอนหน่วยกิต (Credit Bank) และกำหนด รูปแบบการเทียบโอน ประสบการณ์ การ Up-Skills และ Re-Skills (๑๐ สถาบัน ระดับอาชีวและ ป.ตรี ป.โท ป.เอก) จำนวน ๑๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความ ปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ ๔. และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘)

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
- นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๖ - นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔ - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๕ - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖ - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๗ - นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๘	อาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๓. พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ ได้แก่ ๓.๑ พัฒนาหลักสูตรสำหรับการอบรมระยะสั้น จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๓.๒ พัฒนาหลักสูตรสำหรับการเรียนการสอน จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๔. สร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษา อาชีวและสถาบันอุดมศึกษา (นาร่อง) เพื่อพัฒนาระบบการเทียบโอนหน่วยกิต (Credit Bank) และกำหนดรูปแบบการเทียบโอนประสบการณ์ การ Up-Skills และ Re-Skills จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร	(ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ๓. สร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาอาชีวและสถาบันอุดมศึกษา (นาร่อง) เพื่อพัฒนาระบบการเทียบโอนหน่วยกิต (Credit Bank) และกำหนดรูปแบบการเทียบโอนประสบการณ์ การ Up-Skills และ Re-Skills (๑๐ สถาบันระดับอาชีวและ ป.ตรี) จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ๔. สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาคเอกชน และฝึกงานในรูปแบบ Work-based Learning จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ	(ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๓. สร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาอาชีวและสถาบันอุดมศึกษา (นาร่อง) เพื่อพัฒนาระบบการเทียบโอนหน่วยกิต (Credit Bank) และกำหนดรูปแบบการเทียบโอนประสบการณ์ การ Up-Skills และ Re-Skills (๑๐ สถาบันระดับอาชีวและ ป.ตรี) จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๔. สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาคเอกชน และฝึกงานในรูปแบบ Work-based Learning จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการ	๒. ความร่วมมือกับหน่วยงานภาคเอกชน และฝึกงานในรูปแบบ Work-based Learning จำนวน ๑๗ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ ๔. และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘) ๓. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิตกำลังคนของสถานศึกษา สถาบันอาชีวและสถาบันอุดมศึกษาและฐานข้อมูลความต้องการกำลังคนของ ภาคบริการ และภาคอุตสาหกรรม จำนวน ๑๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔,

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
	อาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๕. สร้างความร่วมมือกับหน่วยงาน ภาคเอกชน และฝึกงานในรูปแบบ Work-based Learning จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๖. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิต กำลังคนของสถานศึกษา สถาบันอาชีววะ และสถาบันอุดมศึกษาและฐานข้อมูล ความต้องการกำลังคนของ ภาคบริการ และภาคอุตสาหกรรม จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๗. สร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยาย เครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพ เพื่อรองรับบุคลากรสำหรับการบริการ	๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้าน ความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ๕. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิต กำลังคนของสถานศึกษา สถาบัน อาชีววะและสถาบันอุดมศึกษาและ ฐานข้อมูลความต้องการกำลังคนของ ภาคบริการและภาคอุตสาหกรรม จำนวน ๑๑ หลักสูตร (ผู้ประกอบการ ไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความ ปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕) ๖. จัดหาและพัฒนาครุภัณฑ์ เพื่อ ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ สถานศึกษานำร่อง ๒๕ แห่ง มีครุภัณฑ์ สำหรับการจัดการเรียนการสอน ๗. พัฒนาสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์ นวัตกรรมต่าง ๆ	อาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนา อาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๕. พัฒนาระบบฐานข้อมูลการผลิต กำลังคนของสถานศึกษา สถาบัน อาชีววะและสถาบันอุดมศึกษาและ ฐานข้อมูลความต้องการกำลังคนของ ภาคบริการและภาคอุตสาหกรรม จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการ อาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัย อาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและ พัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๖. พัฒนาหลักสูตรฐานสมรรถนะ จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการ อาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัย อาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและ พัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๗. พัฒนาสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์ นวัตกรรมต่าง ๆ	๕, ๖ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘) ๕. พัฒนาสื่อการเรียนการสอน อุปกรณ์ นวัตกรรมต่างๆ จำนวน ๑๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการ ไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของ กิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการ อาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ และนักพัฒนา อาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘) ๔. พัฒนาคณาจารย์พันธุ์ใหม่ให้ เป็นมืออาชีพ และเป็นผู้ฝึกอบรม (Training for the trainer) ระยะที่ ๑: จำนวน ๑๑ หลักสูตร (ผู้ประกอบการไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความ ปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕)

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
	อาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศและบริการชุมชน ๘. รวบรวมผู้เชี่ยวชาญแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๙. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อสร้างผลผลิตและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ๑๐. ออกแบบเครื่องมือ ประเมินผลการใช้หลักสูตร เพื่อการพัฒนา จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔)	๗.๑ ระยะที่ ๑: จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๗.๒ ระยะที่ ๒: จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ๘. พัฒนาคณาจารย์พันธุ์ใหม่ให้เป็นมืออาชีพ และเป็นผู้ฝึกอบรม (Training for the trainer) ๘.๑ ระยะที่ ๑: จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๘.๒ ระยะที่ ๒: จำนวน ๖ หลักสูตร (เริ่มในปี ๖๓) (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการ	ระยะที่ ๑: จำนวน ๑๑ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕) ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕) ระยะที่ ๒: จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๘. พัฒนาคณาจารย์พันธุ์ใหม่ให้เป็นมืออาชีพ และเป็นผู้ฝึกอบรม (Training for the trainer) ระยะที่ ๑: จำนวน ๑๑ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕)	ระยะที่ ๒: จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ นักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๕. จัดการเรียนการสอนนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ SME เพื่อนำร่องการจัดการเรียนการสอน แบบ Modular Based Learning Outcome ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ระยะที่ ๑: จำนวน ๑๑ หลักสูตร (ผู้ประกอบการชาวไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕) ระยะที่ ๒: จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการ

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
		(เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ และผู้จัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ให้กับครูสถานศึกษานำร่อง ๑๒ หลักสูตรใน แต่ละภูมิภาค ๔ ภูมิภาค ภูมิภาค ๒ สถาบัน ภาคละ ๒ คน รวม ๙๖ คน ๙. จัดการเรียนรู้การสอนนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ SME เพื่อนำร่องการจัดการเรียนการสอนแบบ Modular Based Learning Outcome ปีการศึกษา ๒๕๖๓ ๙.๑ ระยะที่ ๑: จำนวน ๖ หลักสูตรแรก (ผู้ประกอบการไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๙.๒ ระยะที่ ๒: จำนวน ๖ หลักสูตร (เริ่มในปี ๖๓) (ผู้ประกอบการไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร	ระยะที่ ๒: จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ให้กับครูสถานศึกษานำร่อง ๔ ภาค ๙. จัดการเรียนรู้การสอนนักศึกษาและบุคลากรในสถานประกอบการ SME เพื่อนำร่องการจัดการเรียนการสอนแบบ Modular Based Learning Outcome ปี ๒๕๖๔ จำนวน ๑๒ หลักสูตร (ผู้ประกอบการไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕ ๑๐. รวบรวมผู้เชี่ยวชาญแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ	อาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๖. รวบรวมผู้เชี่ยวชาญแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๑๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘) ๗. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อสร้างผลผลิตและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ๒๐ โครงการ ๘. ประเมินผลการใช้หลักสูตรเพื่อการพัฒนา จำนวน ๑๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
		ระดับ ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ๑๐. รวบรวมผู้เชี่ยวชาญแต่ละหลักสูตรเพื่อจัดทำฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๑๑. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อสร้างผลผลิตและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ๒๐ โครงการ จำนวน ๑๒ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ผู้ประกอบการอาหาร นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร) และนักพัฒนาอาหาร) ๑๒. ประเมินผลการใช้หลักสูตร เพื่อการพัฒนา ๑๒.๑ ระยะที่ ๑: จำนวน ๖ หลักสูตรแรก (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความ	จำนวน ๕ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ) ระดับ ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๖ และนักวิจัยและพัฒนาอาหาร ระดับ ๖, ๗, ๘) ๑๐. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อสร้างผลผลิตและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ๒๐ โครงการ ๑๑. ประเมินผลการใช้หลักสูตร เพื่อการพัฒนา จำนวน ๑๒ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕) ๑๒. สร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยายเครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพเพื่อรองรับบุคลากรสำหรับการบริการอาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศและบริการชุมชน	ประกอบอาหาร (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘) ๙. ขยายเครือข่ายสร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยายเครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพเพื่อรองรับบุคลากรสำหรับการบริการอาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศและบริการชุมชน ๑๐. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จำนวน ๑๖ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕, ๖, ๗, ๘)

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
		ปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔) ๑๒.๒ ระยะที่ ๒: จำนวน ๖ หลักสูตร (เริ่มในปี ๖๓) (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๔, ๕ ผู้ประกอบการ(เจ้าของกิจการ) ๑, ๒ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหารระดับ ๕ และ นักพัฒนาอาหาร ระดับ ๕) ๑๓. สร้างการรับรู้ทุกภาคส่วนและขยายเครือข่ายสถาบันการศึกษาที่มีศักยภาพเพื่อรองรับบุคลากรสำหรับการบริการอาหารและอุตสาหกรรมสู่ความเป็นเลิศและบริการชุมชน ๑๔. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)	๑๓. การทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จำนวน ๑๒ หลักสูตร (ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑, ๒, ๓, ๔, ๕ ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ๑, ๒, ๓ นักจัดการอาหารด้านความปลอดภัยอาหาร ระดับ ๔, ๕ และนักพัฒนาอาหาร ระดับ ๔, ๕)	

๒.๒ สาขาเกษตร

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
๑.อาชีพเกษตรกร อัจฉริยะ (Smart Farmer)	<u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๒</u> แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ อาชีพเกษตรกรอัจฉริยะ ประกอบด้วย ๒ สาขาอาชีพ คือ - ผู้ปฏิบัติงานเกษตรมืออาชีพ - นักจัดการเกษตรมืออาชีพ <u>เดือนเมษายน-กันยายน ๒๕๖๒</u> ๑. พัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ อาชีพเกษตรกรอัจฉริยะ ๒ สาขาอาชีพ ๒. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาต้นแบบนำร่อง จำนวน ๘ แห่ง ตามกลุ่มอาชีพ ได้แก่ ๒.๑ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก กลุ่มอาชีพปศุสัตว์ ๒.๒ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร กลุ่มอาชีพข้าว ๒.๓ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี กลุ่มอาชีพปศุสัตว์	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๒-มีนาคม ๒๕๖๓</u> ๑. จัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมและบริการวิชาชีพในสถานศึกษาต้นแบบนำร่อง ๘ แห่ง เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น และบริการทางวิชาชีพให้กับเกษตรกรและประชาชน ๒. จัดทำหลักสูตรอาชีวศึกษา เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีพเกษตรกรอัจฉริยะ จำนวน ๒ สาขาอาชีพ ได้แก่ ๒.๑ สาขาอาชีพผู้ปฏิบัติงานเกษตรมืออาชีพ ชื่อหลักสูตร การเกษตรสมัยใหม่ ระดับ ปวช. ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ๓ ๒.๒ สาขาอาชีพนักจัดการเกษตรมืออาชีพ ชื่อหลักสูตร การเกษตรสมัยใหม่ ระดับ ปวส. ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ๔-๕ ๓. พัฒนาครูวิชาชีพของสถานศึกษาให้เป็นครูมืออาชีพ โดยการฝึกอาชีพ	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๓-มีนาคม ๒๕๖๔</u> ๑. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ตามแผนการขับเคลื่อนกำลังคน ๘ แห่ง ๒. จัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมและบริการวิชาชีพในสถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น และบริการทางวิชาชีพให้กับเกษตรกรและประชาชน ๓. พัฒนาครูวิชาชีพของสถานศึกษาให้เป็นครูมืออาชีพ โดยการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ แบบ On the job training ๔. พัฒนาครูฝึกของสถานประกอบการ ให้มีความรู้และทักษะความเป็นครู ๕. การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาให้เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพ	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๔-มีนาคม ๒๕๖๕</u> ๑. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ตามแผนการขับเคลื่อนกำลังคน ๘ แห่ง ๒. จัดตั้งศูนย์ฝึกอบรมและบริการวิชาชีพในสถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้น และบริการทางวิชาชีพให้กับเกษตรกรและประชาชน ๓. พัฒนาครูวิชาชีพของสถานศึกษาให้เป็นครูมืออาชีพ โดยการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ แบบ On the job training ๔. พัฒนาครูฝึกของสถานประกอบการ ให้มีความรู้และทักษะความเป็นครู

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
	๒.๔ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี กลุ่มอาชีพผักและผลไม้ ๒.๕ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ กลุ่มอาชีพข้าว ๒.๖ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม กลุ่มอาชีพเห็ดและสมุนไพร ๒.๗ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่ กลุ่มอาชีพปศุสัตว์ ๒.๘ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี กลุ่มอาชีพผักและผลไม้ <u>เดือนกันยายน ๒๕๖๒</u> จัดทำแผนคำขอจัดตั้งงบประมาณขอลงทุน หมวดค่าครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาต้นแบบนาร่อง และสถานศึกษาขยายผล ให้เป็นสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพของแต่ละสถานศึกษา	ในสถานประกอบการ แบบ On the job training ๔.พัฒนาครูฝึกของสถานประกอบการ ให้มีความรู้และทักษะความเป็นครู ๕.การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาต้นแบบนาร่อง ๘ แห่ง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาให้เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพ ๖.พัฒนาสื่อการเรียนการสอนหลักสูตรการเกษตรสมัยใหม่ ระดับ ปวช. และ ระดับ ปวส. ตามกลุ่มอาชีพ <u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๓</u> เปิดการเรียนการสอนหลักสูตรการเกษตรสมัยใหม่ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ ในสถานศึกษาต้นแบบนาร่อง ๘ แห่ง ในระดับ ปวส.จำนวน ๓๐ คน ต่อสถานศึกษา	<u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๔</u> เปิดการเรียนการสอนหลักสูตรการเกษตรสมัยใหม่ ปีการศึกษา ๒๕๖๔ - สถานศึกษาต้นแบบนาร่อง เปิดการเรียนการสอนหลักสูตรการเกษตรสมัยใหม่ ระดับ ปวช. ๓๐ คนต่อสถานศึกษา และเปิดระดับ ปวส. ต่อเนื่องต่อไป - สถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง ในระดับ ปวส.จำนวน ๓๐ คนต่อสถานศึกษา	๕. การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาให้เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพ <u>เดือนมกราคม-มีนาคม ๒๕๖๕</u> ประเมินผลการใช้หลักสูตร เพื่อการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร <u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๕</u> ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) <u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕</u> เปิดการเรียนการสอนหลักสูตรการเกษตรสมัยใหม่ ระดับ ปวช. และ ปวส. ปีการศึกษา ๒๕๖๕

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
๒. อาชีพ ผู้ประกอบการ เกษตรอัจฉริยะ	<u>เดือนกันยายน ๒๕๖๒</u> จัดทำแผนคำขอจัดตั้งงบประมาณงบลงทุน หมวดค่าครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้างเพื่อพัฒนาสถานศึกษาต้นแบบนาร่องและสถานศึกษาขยายผล ให้เป็นสถานศึกษาที่เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพของแต่ละสถานศึกษา	<u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๓</u> แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ อาชีพผู้ประกอบการเกษตรอัจฉริยะ <u>เดือนเมษายน-กันยายน ๒๕๖๓</u> ๑. พัฒนาสมรรถนะและมาตรฐานอาชีพ อาชีพผู้ประกอบการเกษตรกรอัจฉริยะ ๒. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาต้นแบบนาร่อง จำนวน ๘ แห่ง ตามกลุ่มอาชีพ ได้แก่ ๒.๑ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก กลุ่มอาชีพปศุสัตว์ ๒.๒ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร กลุ่มอาชีพข้าว ๒.๓ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี กลุ่มอาชีพปศุสัตว์ ๒.๔ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี กลุ่มอาชีพผักและผลไม้	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๓ - มีนาคม ๒๕๖๔</u> ๑. จัดทำหลักสูตรอาชีพศึกษา เพื่อผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีพ ผู้ประกอบการเกษตรอัจฉริยะ ชื่อหลักสูตร เกษตรนวัตกรรมและผู้ประกอบการ ระดับปริญญาตรี ระดับคุณวุฒิวิชาชีพ ๖ ๒. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ตามแผนการขับเคลื่อนกำลังคน ๘ แห่ง ๓. พัฒนาครูวิชาชีพของสถานศึกษาให้เป็นครุมืออาชีพ โดยการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ แบบ On the job training ๔. พัฒนาครุฝึกของสถานประกอบการ ให้มีความรู้และทักษะความเป็นครุ ๕. การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง เพื่อ	<u>เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ - มีนาคม ๒๕๖๕</u> ๑. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างภาคเอกชนและสถาบันการศึกษาในการพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ตามแผนการขับเคลื่อนกำลังคน ๘ แห่ง ๒. พัฒนาครูวิชาชีพของสถานศึกษาให้เป็นครุมืออาชีพ โดยการฝึกอาชีพในสถานประกอบการ แบบ On the job training ๓. พัฒนาครุฝึกของสถานประกอบการ ให้มีความรู้และทักษะความเป็นครุ ๔. การดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างครุภัณฑ์และสิ่งก่อสร้าง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาขยายผล ๘ แห่ง เพื่อพัฒนาสถานศึกษาให้เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพ <u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๕</u> เปิดการเรียนการสอนหลักสูตรเกษตรนวัตกรรมและผู้ประกอบการ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ ระดับปริญญาตรี

ปีงบประมาณ อาชีพ	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕
		๒.๕ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ กลุ่มอาชีพข้าว ๒.๖ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม กลุ่มอาชีพเห็ดและสมุนไพร ๒.๗ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่ กลุ่มอาชีพปศุสัตว์ ๒.๘ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี กลุ่มอาชีพผักและผลไม้	พัฒนาสถานศึกษาให้เป็นเลิศเฉพาะทางวิชาชีพตามกลุ่มอาชีพ ๖. พัฒนาสื่อการเรียนการสอนหลักสูตรการเกษตรสมัยใหม่ ระดับปวช. และระดับ ปวส. ตามกลุ่มอาชีพ <u>เดือนพฤษภาคม ๒๕๖๔</u> ๑. เปิดการเรียนการสอนหลักสูตรเกษตรนวัตกรรมและผู้ประกอบการปีการศึกษา ๒๕๖๔ ในสถานศึกษา ต้นแบบนำร่อง ๘ สถานศึกษา ระดับปริญญาตรี ๒๐ คนต่อสถานศึกษา	๒๐ คนต่อสถานศึกษา ทั้งสถานศึกษาต้นแบบนำร่อง และสถานศึกษาขยายผล <u>เดือนมกราคม-มีนาคม ๒๕๖๖</u> ประเมินผลการใช้หลักสูตร เพื่อการพัฒนา <u>เดือนมีนาคม ๒๕๖๖</u> ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

จำนวนผู้เรียนและผู้สำเร็จการศึกษาในสาขาอาหารและเกษตร

ตารางที่ ๗ จำนวนนักเรียน นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙ ของสถานศึกษา
สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ลำดับ	ชื่อสถานศึกษา	ประเภท วิชา	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ผลรวมทั้งหมด
๑	วิทยาลัยการอาชีพกาญจนบุรี	คหกรรม	๖			๖
๒	วิทยาลัยการอาชีพเชียงราย	คหกรรม	๑๖			๑๖
๓	วิทยาลัยการอาชีพด่านซ้าย	คหกรรม	๒	๔		๖
๔	วิทยาลัยการอาชีพท่ายเหมือง	คหกรรม	๙			๙
๕	วิทยาลัยการอาชีพนครนายก	เกษตรกรรม		๒๕		๒๕
		คหกรรม	๔			๔
๖	วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม	คหกรรม	๕			๕
๗	วิทยาลัยการอาชีพนครศรีธรรมราช	คหกรรม	๘			๘
๘	วิทยาลัยการอาชีพนครสวรรค์	คหกรรม	๗			๗
๙	วิทยาลัยการอาชีพนวมินทรราชินี มุกดาหาร	คหกรรม	๗	๖		๑๓
๑๐	วิทยาลัยการอาชีพบ้านไผ่	คหกรรม		๓๕		๓๕
๑๑	วิทยาลัยการอาชีพปัตตานี	คหกรรม		๗๗		๗๗
๑๒	วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง	คหกรรม	๔๘			๔๘
๑๓	วิทยาลัยการอาชีพร้อยเอ็ด	คหกรรม	๑๘			๑๘
๑๔	วิทยาลัยการอาชีพวังไกลกังวล๒	คหกรรม	๒๖	๑๒		๓๘
๑๕	วิทยาลัยการอาชีพวังสะพุง	คหกรรม	๕			๕
๑๖	วิทยาลัยการอาชีพศรีสำโรง	คหกรรม	๖			๖
๑๗	วิทยาลัยการอาชีพหนองหาน	คหกรรม	๑๗	๕		๒๒
๑๘	วิทยาลัยการอาชีพหลวงประจักษ์ ราชบุรีนิกร	คหกรรม	๘			๘
๑๙	วิทยาลัยการอาชีพห้วยยอด	คหกรรม	๑๐	๔		๑๔
๒๐	วิทยาลัยการอาชีพอ่าวลึก	คหกรรม	๓			๓
๒๑	วิทยาลัยการอาชีวศึกษาปทุมธานี	เกษตรกรรม	๑๑	๒๖		๓๗
๒๒	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	เกษตรกรรม	๓๙	๑๗		๕๖
๒๓	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี กาญจนบุรี	เกษตรกรรม	๔๖	๔๔		๙๐
๒๔	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี ขอนแก่น	เกษตรกรรม	๓๘	๗๕		๑๑๓

ลำดับ	ชื่อสถานศึกษา	ประเภท วิชา	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ผลรวมทั้งหมด
๒๕	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี ฉะเชิงเทรา	เกษตรกรรม	๒๖	๕๒		๗๘
๒๖	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี	เกษตรกรรม	๒๓	๔๖		๖๙
๒๗	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท	เกษตรกรรม	๖๓	๓๐		๙๓
๒๘	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ	เกษตรกรรม	๔๑	๑๕		๕๖
		คหกรรม	๘	๔		๑๒
๒๙	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชุมพร	เกษตรกรรม	๑๗	๖๕		๘๒
๓๐	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี เชียงราย	เกษตรกรรม	๕๙	๑๐๑		๑๖๐
๓๑	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี เชียงใหม่	เกษตรกรรม	๑๓๐	๒๑๔		๓๔๔
๓๒	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง	เกษตรกรรม	๓๒	๓๗		๖๙
		คหกรรม	๗	๑๕		๒๒
๓๓	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก	เกษตรกรรม	๕๑	๒๓		๗๔
๓๔	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี นครราชสีมา	เกษตรกรรม	๖๖	๙๖	๑๕	๑๗๗
๓๕	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี นครศรีธรรมราช	เกษตรกรรม	๑๗	๒๓		๔๐
๓๖	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี นครสวรรค์	เกษตรกรรม	๑๘	๔		๒๒
๓๗	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	เกษตรกรรม	๗๗	๔๐		๑๑๗
๓๘	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพะเยา	เกษตรกรรม	๑๕๘	๓๘		๑๙๖
๓๙	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพังงา	เกษตรกรรม	๑๑	๖๘		๗๙
		คหกรรม	๙	๔		๑๓
๔๐	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพัทลุง	เกษตรกรรม	๓๐	๖๑		๙๑
๔๑	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร	เกษตรกรรม	๓๘	๓๐		๖๘
๔๒	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	เกษตรกรรม	๙๓	๕๖		๑๔๙
๔๓	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี เพชรบูรณ์	เกษตรกรรม	๗๔	๒๔		๙๘
๔๔	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	เกษตรกรรม	๕๕	๓๒		๘๗
๔๕	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี มหาสารคาม	เกษตรกรรม	๖๘	๑๒๘		๑๙๖
๔๖	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยียโสธร	เกษตรกรรม	๑๐	๓๓		๔๓
๔๗	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด	เกษตรกรรม	๔๙	๖๐		๑๐๙
๔๘	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง	เกษตรกรรม	๒๕	๒๙		๕๔

ลำดับ	ชื่อสถานศึกษา	ประเภท วิชา	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ผลรวมทั้งหมด
๔๙	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	เกษตรกรรม	๖๑	๙๒		๑๕๓
๕๐	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	เกษตรกรรม	๕๕	๗๕		๑๓๐
๕๑	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน	เกษตรกรรม	๑๐๔	๖๖		๑๗๐
๕๒	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	เกษตรกรรม	๒๓	๑๐๖		๑๒๙
๕๓	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ ศิลปาชีพบางไทร	เกษตรกรรม	๒๔	๑๑		๓๕
		คหกรรม	๖			๖
๕๔	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	เกษตรกรรม	๒๔	๔๓		๖๗
๕๕	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสตูล	เกษตรกรรม	๒๔	๔๓		๖๗
๕๖	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว	เกษตรกรรม	๒๔	๔๙		๗๓
๕๗	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี	เกษตรกรรม	๒๕	๕๑		๗๖
๕๘	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย	เกษตรกรรม	๒๑	๓๕		๕๖
๕๙	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี สุพรรณบุรี	เกษตรกรรม	๗๖	๘๔		๑๖๐
๖๐	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ ธานี	เกษตรกรรม	๔๐	๕๒		๙๒
๖๑	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	เกษตรกรรม	๓๙	๑๓๗		๑๗๖
๖๒	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุทัยธานี	เกษตรกรรม	๔๕	๕๓		๙๘
๖๓	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี อุบลราชธานี	เกษตรกรรม	๓๔	๖๗		๑๐๑
๖๔	วิทยาลัยเทคนิคกาฬสินธุ์	คหกรรม	๔			๔
๖๕	วิทยาลัยเทคนิคกำแพงเพชร	คหกรรม	๑๓	๕		๑๘
๖๖	วิทยาลัยเทคนิคชัยนาท	คหกรรม	๑๔	๑๐		๒๔
๖๗	วิทยาลัยเทคนิคตรัง	คหกรรม	๑๘	๙		๒๗
๖๘	วิทยาลัยเทคนิคนครพนม	คหกรรม	๓	๗		๑๐
๖๙	วิทยาลัยเทคนิคน่าน	คหกรรม	๑๑	๑๐		๒๑
๗๐	วิทยาลัยเทคนิคบุรีรัมย์	คหกรรม	๑๘	๓๒		๕๐
๗๑	วิทยาลัยเทคนิคปทุมธานี	คหกรรม	๑๗	๙		๒๖
๗๒	วิทยาลัยเทคนิคปราจีนบุรี	คหกรรม	๕	๑๑		๑๖
๗๓	วิทยาลัยเทคนิคพะเยา	คหกรรม	๘	๘		๑๖
๗๔	วิทยาลัยเทคนิคพังงา	คหกรรม	๙			๙
๗๕	วิทยาลัยเทคนิคพัทลุง	คหกรรม	๑๘	๑๒		๓๐
๗๖	วิทยาลัยเทคนิคพิจิตร	คหกรรม	๒๖	๑๑		๓๗
๗๗	วิทยาลัยเทคนิคเพชรบูรณ์	คหกรรม	๒๔	๑๒		๓๖

ลำดับ	ชื่อสถานศึกษา	ประเภทวิชา	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ผลรวมทั้งหมด
๗๘	วิทยาลัยเทคนิคยโสธร	คหกรรม	๗	๖		๑๓
๗๙	วิทยาลัยเทคนิคระยอง	คหกรรม	๒๒	๓๔		๕๖
๘๐	วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี	คหกรรม	๔๔	๔๔		๘๘
๘๑	วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	คหกรรม	๕๐	๓๕		๘๕
๘๒	วิทยาลัยเทคนิคลำพูน	คหกรรม	๑๖	๑๔		๓๐
๘๓	วิทยาลัยเทคนิคศรีสะเกษ	คหกรรม	๑๖	๖		๒๒
๘๔	วิทยาลัยเทคนิคสตูล	คหกรรม	๒	๘		๑๐
๘๕	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	คหกรรม	๔๗			๔๗
๘๖	วิทยาลัยเทคนิคสมุทรสงคราม	คหกรรม	๒๑			๒๑
๘๗	วิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว	คหกรรม	๑๑			๑๑
๘๘	วิทยาลัยเทคนิคอ่างทอง	คหกรรม	๑๖			๑๖
๘๙	วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและ ประมงปัตตานี	เกษตรกรรม	๖๘	๘๑		๑๔๙
๙๐	วิทยาลัยเทคโนโลยีและการจัดการ ดอนตาล	เกษตรกรรม	๔			๔
๙๑	วิทยาลัยเทคโนโลยีและการจัดการโนน ดินแดง	เกษตรกรรม	๒			๒
๙๒	วิทยาลัยสารพัดช่างกำแพงเพชร	คหกรรม	๓	๒		๕
๙๓	วิทยาลัยสารพัดช่างชัยภูมิ	คหกรรม	๗			๗
๙๔	วิทยาลัยสารพัดช่างบุรีรัมย์	คหกรรม	๕	๓		๘
๙๕	วิทยาลัยสารพัดช่างพิจิตร	คหกรรม	๔			๔
๙๖	วิทยาลัยสารพัดช่างภูเก็ต	คหกรรม	๑๘			๑๘
๙๗	วิทยาลัยสารพัดช่างมหาสารคาม	คหกรรม	๒๔	๒		๒๖
๙๘	วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรปราการ	คหกรรม	๓	๑๑		๑๔
๙๙	วิทยาลัยสารพัดช่างสุรินทร์	คหกรรม	๒	๓		๕
๑๐๐	วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี	คหกรรม	๓๐	๒๖		๕๖
๑๐๑	วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น	คหกรรม	๗๘	๕๔		๑๓๒
๑๐๒	วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	คหกรรม	๕๔	๓๖		๙๐
๑๐๓	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	คหกรรม	๘๒	๗๑		๑๕๓
๑๐๔	วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร	คหกรรม	๒๔	๑๑		๓๕
๑๐๕	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	คหกรรม	๑๐๘	๑๐๖		๒๑๔
๑๐๖	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	คหกรรม	๑๑๐	๑๘๖		๒๙๖
๑๐๗	วิทยาลัยอาชีวศึกษาธนบุรี	คหกรรม	๔๖	๗		๕๓
๑๐๘	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครปฐม	คหกรรม	๙๐	๗๔		๑๖๔
๑๐๙	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	คหกรรม	๕๔	๗๓		๑๒๗

ลำดับ	ชื่อสถานศึกษา	ประเภท วิชา	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ผลรวมทั้งหมด
๑๑๐	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	คหกรรม	๑๘๒	๑๓๑		๓๑๓
๑๑๑	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	คหกรรม	๕๘	๖๐	๑๖	๑๓๔
๑๑๒	วิทยาลัยอาชีวศึกษาปัตตานี	คหกรรม	๑๘	๒๘		๔๖
๑๑๓	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	คหกรรม	๕๕	๓๔		๘๙
๑๑๔	วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	คหกรรม	๖๑	๓๙		๑๐๐
๑๑๕	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	คหกรรม	๖๔	๓๐		๙๔
๑๑๖	วิทยาลัยอาชีวศึกษาแพร่	คหกรรม	๓๙	๒๘		๖๗
๑๑๗	วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	คหกรรม	๑๕๑	๙๘		๒๔๙
๑๑๘	วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม	คหกรรม	๑๘	๒๕		๔๓
๑๑๙	วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา	คหกรรม	๑๙	๕๓		๗๒
๑๒๐	วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด	คหกรรม	๓๐	๓๐		๖๐
๑๒๑	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลพบุรี	คหกรรม	๒	๑		๓
๑๒๒	วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	คหกรรม	๘๖	๙๖		๑๘๒
๑๒๓	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย	คหกรรม	๒๔	๑๙		๔๓
๑๒๔	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	คหกรรม	๖๒	๔๐		๑๐๒
๑๒๕	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสระบุรี	คหกรรม	๔๑	๓๑		๗๒
๑๒๖	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสิงห์บุรี	คหกรรม	๒๙	๑๐		๓๙
๑๒๗	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย	คหกรรม	๑๙			๑๙
๑๒๘	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี	คหกรรม	๕๐	๒๐		๗๐
๑๒๙	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	คหกรรม	๙๖	๒๙		๑๒๕
๑๓๐	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	คหกรรม	๖๓	๒๖		๘๙
๑๓๑	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	คหกรรม	๙๘	๕๕	๑๗	๑๗๐
๑๓๒	วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย	คหกรรม	๒๒	๒๘		๕๐
๑๓๓	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	คหกรรม	๓๘	๓๘		๗๖
๑๓๔	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์	คหกรรม	๓๘	๓๕		๗๓
๑๓๕	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	คหกรรม	๕๔	๕๕		๑๐๙
๑๓๖	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ	คหกรรม	๒๙	๒๐		๔๙
ผลรวมทั้งหมด			๔,๙๒๑	๔,๗๑๐	๔๘	๙,๖๗๙

ที่มา <http://datacenter.vec.go.th>, ข้อมูล ณ วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๐

ตารางที่ ๘ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษากลุ่มสาขาอาชีพอาหารและเกษตร ในระดับอาชีวศึกษา
ปีการศึกษา ๒๕๕๙

สังกัดสถานศึกษา	ประเภทคหกรรม			ประเภทเกษตรกรรม			หมายเหตุ
	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	
วิทยาลัยการอาชีพ (๒๐ แห่ง)	๒๐๕	๑๔๓	-	๒๕	-	-	๑. ระดับ ปวช. - คหกรรม จำนวน ๒๐ แห่ง - เกษตรกรรม จำนวน ๑ แห่ง ๒. ระดับ ปวส. - คหกรรม จำนวน ๗ แห่ง - เกษตรกรรม จำนวน ๑ แห่ง
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยี (๔๒ แห่ง)	๓๐	๒๓	-	๑,๙๗๓	๒,๔๐๕	๑๕	๑. ระดับ ปวช. คหกรรม จำนวน ๔ แห่ง เกษตรกรรม จำนวน ๔๒ แห่ง ๒. ระดับ ปวส. - คหกรรม จำนวน ๓ แห่ง - เกษตรกรรม จำนวน ๔๓ แห่ง ๓. ระดับ ป.ตรี - เกษตรกรรม จำนวน ๑ แห่ง
วิทยาลัยเทคนิค (๒๕ แห่ง)	๔๔๐	๒๘๓	-	-	-	-	๑. ระดับ ปวช. - คหกรรม จำนวน ๒๕ แห่ง ๒. ระดับ ปวส. - คหกรรม จำนวน ๑๙ แห่ง
วิทยาลัยอาชีวศึกษา (๓๘ แห่ง)	๒,๑๒๒	๑,๗๐๓	๓๓	๑๑	๒๖	-	๔ ระดับ ปวช. - คหกรรม จำนวน ๓๗ แห่ง - เกษตรกรรม จำนวน ๑ แห่ง ๕ ระดับ ปวส. - คหกรรม จำนวน ๓๖ แห่ง - เกษตรกรรม จำนวน ๑ แห่ง ๖ ระดับ ป.ตรี - คหกรรม จำนวน ๒ แห่ง
วิทยาลัยสารพัดช่าง (๘ แห่ง)	๖๖	๒๑	-	-	-	-	๑. ระดับ ปวช. - คหกรรม จำนวน ๘ แห่ง ๒. ระดับ ปวส. - คหกรรม จำนวน ๕ แห่ง
วิทยาลัย เทคโนโลยีการเกษตร (๑ แห่ง)	-	-	-	๖๘	๘๑	-	

สังกัดสถานศึกษา	ประเภทคหกรรม			ประเภทเกษตรกรรม			หมายเหตุ
	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	ปวช.	ปวส.	ป.ตรี	
วิทยาลัยเทคโนโลยี และการจัดการ (๒ แห่ง)	-	-	-	๖	-	-	
รวม	๒,๘๖๓	๒,๑๗๓	๓๓	๒,๐๘๓	๒,๕๑๒	๑๕	

ตารางที่ ๙ จำนวนผู้สำเร็จการศึกษากลุ่มสาขาอาชีพ Agriculture and Veterinary

ในระดับอุดมศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๕๙

สถาบันการศึกษา	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาจำแนกตามระดับ					
	ปวส.	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวมทั้งหมด
รวม	๒๗๒	๑๐๘	๘,๗๔๘	๗๑๑	๑๕๘	๙,๙๙๗
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	-	-	๑๔๘	๑๔	๑๗	๑๗๙
มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี	-	-	๓	-	-	๓
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	-	-	๘๓๕	๒๗๓	๒๕	๑,๑๓๓
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	-	-	๕๕๒	๗๖	๖	๖๓๔
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยา เขตเฉลิมพระเกียรติสกลนคร	-	-	๑๓๖	๒	-	๑๓๘
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บัณฑิต	-	-	๑๒	-	-	๑๒
มหาวิทยาลัยขอนแก่น	-	-	๑๔๑	๔๑	๙	๑๙๑
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	-	-	๑๖๗	๘๐	๑๕	๒๖๒
มหาวิทยาลัยทักษิณ	-	-	๔๓	-	-	๔๓
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม เกล้าพระนครเหนือ	-	-	๒๑๕	-	-	๒๑๕
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ	-	-	๔๔	-	-	๔๔
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี	-	-	๑๑๘	-	-	๑๑๘
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออก วิทยาเขตบางพระ จังหวัดชลบุรี	-	-	๒๖๑	๑	-	๒๖๒

สถาบันการศึกษา	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาจำแนกตามระดับ					
	ปวส.	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวมทั้งหมด
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	-	-	๒๖๐	-	-	๒๖๐
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา วิทยาเขตน่าน	-	-	๗	๒	-	๙
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา วิทยาเขตพิษณุโลก	-	-	๒๖	๑	-	๒๗
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา วิทยาเขตลำปาง	-	-	๑๕	๒	-	๑๗
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช	-	-	๒๑๑	-	-	๒๑๑
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย วิทยาเขตสงขลา	-	-	๙	-	-	๙
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง	-	-	๗๘	-	-	๗๘
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ	-	-	๑๑๐	-	-	๑๑๐
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	-	-	๑๓๓	๑๖	๒	๑๕๑
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต	-	-		๑๐	-	๑๐
มหาวิทยาลัยนครพนม	-	-	๑๘	-	-	๑๘
มหาวิทยาลัยนราธิวาส ราชนครินทร์	-	-	๓๙	-	-	๓๙
มหาวิทยาลัยนเรศวร	-	-	๒๓	๑๓	๑	๓๗
มหาวิทยาลัยบูรพา	-	-	๓๖	-	-	๓๖
มหาวิทยาลัยบูรพา วิทยาเขต สารสนเทศจันทบุรี	-	-	๓๕	-	-	๓๕
มหาวิทยาลัยบูรพา วิทยาเขต สารสนเทศสระแก้ว	-	-	๑๘	-	-	๑๘
มหาวิทยาลัยพะเยา	-	-	๑๒๙	๓	-	๑๓๒
มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	-	-	๕๓๔	๕	-	๕๓๙
มหาวิทยาลัยมหิดล	-	-	๓๑	๗	-	๓๘
มหาวิทยาลัยแม่โจ้	-	-	๘๔๔	๑๗	๑	๘๖๒

สถาบันการศึกษา	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาจำแนกตามระดับ					
	ปวส.	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวมทั้งหมด
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - ชุมพร	-	-	๒๗	-	-	๒๗
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ – แพร่ เฉลิมพระเกียรติ	-	-	๑๔๗	-	-	๑๔๗
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	-	-	๙	๖	-	๑๕
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	-	-	๒	-	-	๒
มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม	-	-	๓	-	-	๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ	-	-	๑	-	-	๑
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย	-	-	๑	-	-	๑
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่	-	-	๘๓	-	-	๘๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา	-	-	๒๒	-	-	๒๒
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์	-	-	๔๓	-	-	๔๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จ เจ้าพระยา	-	-	๕	-	-	๕
มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์	-	-	๑๓๕	-	-	๑๓๕
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร	-	-	๘	-	-	๘
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	-	-	๘๓	-	-	๘๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	-	-	๖๔	-	-	๖๔
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์	-	-	๕๒	-	-	๕๒
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	-	-	๒๐	-	-	๒๐
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม	-	-	๒๐	-	-	๒๐
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา	-	-	๓๘	-	-	๓๘
มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด	-	-	๓๖	-	-	๓๖
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	-	-	๔๓	๑๔	-	๕๗
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	-	-	๔๙	-	-	๔๙
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย	-	-	๕๓	-	-	๕๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลย อลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	-	-	๑๓	-	-	๑๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ	-	-	๗	-	-	๗
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร	-	-	๑๒๐	-	-	๑๒๐
มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	-	-	๑๔๐	-	-	๑๔๐
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี	-	-	๒๑	-	-	๒๑

สถาบันการศึกษา	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาจำแนกตามระดับ					
	ปวส.	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวมทั้งหมด
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์	-	-	๕๘	-	-	๕๘
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง	-	-	๓	-	-	๓
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี	-	-	๔	-	-	๔
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์	-	-	๔๙	-	-	๔๙
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	-	-	๖๕	-	-	๖๕
มหาวิทยาลัยรามคำแหง	-	-	๑	-	-	๑
มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	-	-	๕๖	-	-	๕๖
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	-	-	๑๑	-	-	๑๑
มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขต สารสนเทศเพชรบุรี	-	-	๑๘๔	๒	-	๑๘๖
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	-	-	๒๖๕	๑๙	๕	๒๘๙
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี	-	-	๙๙	๔๓	๗๔	๒๑๖
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี	-	-	๑๓๘	-	-	๑๓๘
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	-	-	๑๘๗	๖	๒	๑๙๕
มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ	-	-	๓	-	-	๓
มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี	-	-	๒๐๒	๕	๑	๒๐๘
วิทยาลัยชุมชนยะลา	-	๑๐๘	-	-	-	๑๐๘
สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน	-	-	๓๑	-	-	๓๑
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง	-	-	๖๐๖	๔๐	-	๖๔๖
มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์	-	-	๓๖	๒	-	๓๘
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน วิทยาเขตสกลนคร	๔๓	-	๘๗	๑	-	๑๓๑
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน วิทยาเขตขอนแก่น	๔๕	-	-	-	-	๔๕
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน วิทยาเขตสุรินทร์	๑๘๔	-	๑๔๙	๑๐	-	๓๔๓
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน นครราชสีมา	-	-	๒๘	-	-	๒๘

สถาบันการศึกษา	จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาจำแนกตามระดับ					รวมทั้งหมด
	ปวส.	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	
มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย	-	-	๑๐	-	-	๑๐

ข้อมูล ณ วันที่ ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๐

ที่มา: http://www.info.mua.go.th/information/show_all_statdata_table.php?data_show=

ตารางที่ ๑๐ จำนวนผู้เรียนกลุ่มสาขาอาชีพอาหาร ในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา ๒๕๖๑

สังกัด	ระดับการศึกษา				รวม
	อนุปริญญา	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	
สถาบันอุดมศึกษาของรัฐ (รวม)	๓๒	๒๔,๑๖๗	๘๘๘	๒๕๘	๒๕,๓๔๕
ม.เทคโนโลยีราชมงคล	๓๒	๕,๑๙๙	๗	-	๕,๒๓๘
ม.รัฐจำกัดรับ	-	๑,๕๐๑	๓๕	๓๐	๑,๕๖๖
ม.รัฐในกำกับ	-	๙,๖๐๕	๘๐๖	๒๒๘	๑๐,๖๓๙
ม.รัฐไม่จำกัดรับ	-	๑,๒๗๐	๓๕	-	๑,๓๐๕
ม.ราชภัฏ	-	๖,๕๙๒	๕	-	๖,๕๙๗
สถาบันอุดมศึกษาเอกชน (รวม)	-	๓,๘๓๙	๔	-	๓,๘๔๓
ม.เอกชน	-	๑,๔๓๕	๔	-	๑,๔๓๙
สถาบันเอกชน	-	๒,๔๐๔	-	-	๒,๔๐๔
รวมทั้งหมด	๓๒	๒๘,๐๐๖	๘๙๒	๒๕๘	๒๙,๑๘๘

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ภาคผนวก ข
เป้าหมายการผลิตและพัฒนาสาขาอาหาร

ระยะแรก ๑ ปี (อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน : Quick win) พ.ศ. ๒๕๖๒

อาชีพ	เป้าหมายการผลิต			หมายเหตุ
	Workforce/ ผู้ที่สนใจ (คน)	ครูฝึกในสถานศึกษา/ ผู้เชี่ยวชาญภายนอก (Train the trainer) (คน)	การขยายผล โดยครูฝึกที่ผ่าน หลักสูตร Train the trainer (คน)	
๑. ผู้ประกอบอาหารไทย				
ระดับ ๑	๕๐๐	๑๐๐	๑,๐๐๐	
ระดับ ๒	๓๐๐			
ระดับ ๓	๒๐๐			
๒. ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)				
ระดับ ๑	๑,๕๐๐	๑๒๕	๒๐๐	
ระดับ ๒				
๓. นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)				
ระดับ ๔	๒๐๐	๑๒๕	๒๐๐	
ระดับ ๕				

ระยะกลาง ภายใน ๒ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๓ – ๒๕๖๔)

อาชีพ	เป้าหมายการผลิต			หมายเหตุ
	Workforce/ ผู้ที่สนใจ (คน)	ครูฝึกในสถานศึกษา/ ผู้เชี่ยวชาญภายนอก (Train the trainer) (คน)	การขยายผล โดยครูฝึกที่ผ่าน หลักสูตร Train the trainer (คน)	
๑. ผู้ประกอบอาหารไทย				
ระดับ ๑	๒,๐๐๐	๕๐	๕๐๐	
ระดับ ๒				
ระดับ ๓				
ระดับ ๔				
ระดับ ๕				
๒. ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)				
ระดับ ๑	๑,๕๐๐	๒๐	๒๐๐	
ระดับ ๒				
ระดับ ๓				
๓. นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)				
ระดับ ๔	๒๐๐	๒๐	๒๐๐	
ระดับ ๕				
๔. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร				
ระดับ ๔	๒๐๐	๒๐	๒๐๐	
ระดับ ๕				
ระดับ ๖				
ระดับ ๗	๓๐	๒๐	๓๐	
ระดับ ๘				

ระยะยาว (พ.ศ. ๒๕๖๕ – ๒๕๖๖)

อาชีพ	เป้าหมายการผลิต			หมายเหตุ
	Workforce/ ผู้ที่สนใจ (คน)	ครูฝึกในสถานศึกษา/ ผู้เชี่ยวชาญภายนอก (Train the trainer) (คน)	การขยายผล โดยครูฝึกที่ผ่าน หลักสูตร Train the trainer (คน)	
๑. ผู้ประกอบอาหารไทย				
๑.๑ ระดับ ๑	๒,๐๐๐	๕๐	๕๐๐	
๑.๒ ระดับ ๒				
๑.๓ ระดับ ๓				
๑.๔ ระดับ ๔				
๑.๕ ระดับ ๕				
๒. ผู้ประกอบการอาหาร (เจ้าของกิจการ)				
ระดับ ๑	๑,๕๐๐	๒๐	๒๐๐	
ระดับ ๒				
ระดับ ๓				
๓. นักจัดการอาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร)				
ระดับ ๔	๒๐๐	๒๐	๒๐๐	
ระดับ ๕				
ระดับ ๖				
๔. นักวิจัยและพัฒนาอาหาร				
ระดับ ๔	๒๐๐	๒๐	๒๐๐	
ระดับ ๕				
ระดับ ๖				
ระดับ ๗	๓๐	๒๐	๓๐	
ระดับ ๘				

ภาคผนวก ค
วงเงินงบประมาณในการดำเนินการตามยุทธศาสตร์

๑. กลุ่มสาขาอาหาร

ปีงบประมาณ	วงเงินงบประมาณที่ขอจัดตั้ง (ล้านบาท)	แหล่งที่มาของเงิน
๒๕๖๒	๒๒๘.๕๙	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๓	๒๔๕.๙๙	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๔	๓๑๙.๔๙	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๕	๓๑๕.๒๙	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๖	๓๑๕.๗๙	งบประมาณแผ่นดิน
รวม	๑,๔๒๕.๑๕	งบประมาณแผ่นดิน

๒. กลุ่มสาขาเกษตร

● อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick Win)

๑) กลุ่มอาชีพโคนม

ปีงบประมาณ	วงเงินงบประมาณที่ขอจัดตั้ง (ล้านบาท)	แหล่งที่มาของเงิน
๒๕๖๓	๑๐๒,๒๐๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๔	๔๑,๐๐๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๕	-	งบประมาณแผ่นดิน
รวม	๑๔๓,๒๐๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน

๒) กลุ่มอาชีพข้าว

ปีงบประมาณ	วงเงินงบประมาณที่ขอจัดตั้ง (ล้านบาท)	แหล่งที่มาของเงิน
๒๕๖๓	๙๙,๒๐๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๔	๘๐,๐๐๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๕	-	งบประมาณแผ่นดิน
รวม	๑๗๙,๒๐๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน

● อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

ปีงบประมาณ	วงเงินงบประมาณที่ขอจัดตั้ง (ล้านบาท)	แหล่งที่มาของเงิน
๒๕๖๓	๔๔๔,๙๓๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๔	๔๔๕,๓๓๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
๒๕๖๕	๔๘๓,๒๓๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน
รวม	๑,๓๗๓,๔๙๐,๐๐๐	งบประมาณแผ่นดิน

ภาคผนวก ง
รายชื่อสถานศึกษาที่มีความพร้อมในการดำเนินการ

๑. สาขาอาหาร

สถาบัน	สถานศึกษา	หมายเหตุ
สถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยแม่ข่าย หน่วยงานภาครัฐและเอกชน	
	๑. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	
	๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	
	๓. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
	๔. มหาวิทยาลัยบูรพา	
	๕. มหาวิทยาลัยขอนแก่น	
	๖. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	
	มหาวิทยาลัยราชภัฏ/มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	
	๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	
	๒. วิทยาลัยโลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	
	๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์	
	๔. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
	๕. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดร	
	๖. มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม	
	๗. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	
	๘. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	
	๙. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	
	๑๐. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ	
	๑๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	
	๑๓. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา	
	๑๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก	
สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตร (เครือข่ายวิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยี กลุ่มเป้าหมาย ภาคละ ๒ แห่ง)	๑. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน (ผู้ฝึก)	
	๒. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ผู้ฝึก)	
	๓. มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ผู้ฝึก)	
	๔. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ผู้ฝึก)	
	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่	
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	
	๗. วิทยาลัยประมงสงขลาติณสุลานนท์	

สถาบัน	สถานศึกษา	หมายเหตุ
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลและวิทยาลัย อาชีวศึกษา	๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ	
	๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลภาคตะวันออก	
	๓. วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	
	๔. วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาคเหนือ	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก	
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร	
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุทัยธานี	
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร	
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน	
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบูรณ์	
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์	
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย	
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาคกลาง	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว	
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท	
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี	
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี	
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปชีพบางไทร	
	๑๐. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี	
สถาบัน การอาชีวศึกษาเกษตร ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ	
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด	
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น	
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยียโสธร	
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	
	๑๐. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	

สถาบัน	สถานศึกษา	หมายเหตุ
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาคใต้	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี	
	๓. วิทยาลัยประมงชุมพรเขตรอุดมศักดิ์	
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง	
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสตูล	
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพัทลุง	
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชุมพร	
	๑๐. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง	
	๑๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพังงา	
	๑๒. วิทยาลัยประมงดินสูลานนท์	
สถาบันอุดมศึกษา	มหาวิทยาลัยแม่ข่าย หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน	
	๑. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
	๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	
	๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	
	๔. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต	
	๕. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	
	๖. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา	
	๗. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
	๘. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย	
	๙. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช)	
	๑๐. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	
มหาวิทยาลัยและ สถาบันการ อาชีวศึกษาภาคกลาง	๑๑. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	
	๑. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
	๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	
	๓. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (โชติเวช)	
	๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	
	๕. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์	
	๖. วิทยาลัยเทคนิคลพบุรี	
	๗. วิทยาลัยเทคนิคสมุทรปราการ	
	๘. วิทยาลัยอาชีวศึกษาฉะเชิงเทรา	
	๙. วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี	
	๑๐. วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา	
	๑๑. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา	

สถาบัน	สถานศึกษา	หมายเหตุ
มหาวิทยาลัยและ สถาบันการ อาชีวศึกษาภาคเหนือ	๑. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
	๒. มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย	
	๓. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย	
	๔. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่	
	๕. วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	
	๖. วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก	
	๗. วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง	
มหาวิทยาลัยและ สถาบันการ อาชีวศึกษาภาคภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	๑. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	
	๒. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา	
	๓. วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา	
	๔. วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์	
	๕. วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี	
	๖. วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี	
	๗. วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง	
มหาวิทยาลัยและ สถาบันการ อาชีวศึกษาภาคใต้	๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	
	๒. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต	
	๓. วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช	
	๔. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี	
	๕. วิทยาลัยอาชีวศึกษาภูเก็ต	
	๖. วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี	
	๗. วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา	

๒. กลุ่มสาขาเกษตร

สถาบัน	สถานศึกษา	ความพร้อมของบุคลากร(คน)		
		ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาคเหนือ	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก	๑๒	๑๐	๐
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร	๑๑	๒๐	๒
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	๑๖	๑๗	๓
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุทัยธานี	๙	๑๕	๑
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร	๑๖	๑๑	๐
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน	๑๘	๑๗	๐
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบูรณ์	๕	๒๑	๑
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์	๑๔	๑๑	๒
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย	๑๗	๙	๑
รวม		๑๑๘	๑๓๑	๑๐

สถาบัน	สถานศึกษา	ความพร้อมของบุคลากร(คน)		
		ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาคกลาง	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	๑๖	๑๓	๐
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	๒๗	๑๓	๓
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว	๒๗	๑๓	๑
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	๓๑	๘	๐
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท	๒๔	๘	๐
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี	๒๔	๙	๐
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	๒๖	๑๕	๐
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี	๒๕	๘	๐
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	๒๕	๖	๑
	๑๐. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี	๑๒	๑๕	๐
รวม		๒๓๗	๑๐๘	๕
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือ	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ	๔๒	๑๔	๑
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	๔๕	๓๑	๑
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด	๖๘	๑๘	๒
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น	๔๘	๒๔	๑
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	๕๑	๒๙	๑
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	๔๙	๒๗	๐
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยียโสธร	๒๒	๒๔	๐
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	๓๙	๒๘	๓
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	๓๙	๒๐	๐
	๑๐. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	๖๗	๒๒	๒
รวม		๔๗๐	๒๓๗	๑๑
สถาบันการ อาชีวศึกษาเกษตร ภาคใต้	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	๑๙	๑๕	๐
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี	๑๙	๕	๐
	๓. วิทยาลัยประมงชุมพรเขตรอุดมศักดิ์	๗	๕	๐
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง	๙	๖	๐
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสตูล	๑๖	๑๑	๐
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพัทลุง	๒๑	๑๕	๑
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	๒๙	๑๓	๐
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	๒๓	๑๔	๑
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชุมพร	๒๕	๑๑	๐
	๑๐. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง	๒๕	๑๓	๑
	๑๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพังงา	๑๐	๑๒	๑
	๑๒. วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	๑๓	๓๐	๑
รวม		๒๑๖	๑๕๐	๕

ภาคผนวก จ
รายชื่อสถานศึกษา/สถานฝึกอบรมต้นแบบ

๑. สาขาอาหาร

ปีงบประมาณ	สถานศึกษา/สถานฝึกอบรม	กลุ่มอาชีพ
๒๕๖๒ Quick win (Train the trainer)	มหาวิทยาลัยแม่ข่าย หน่วยงานภาครัฐและเอกชน	● อาชีพผู้ควบคุมความปลอดภัย ระดับ ๔ ได้หลักสูตรและเครื่องมือในการ ถ่ายทอดความรู้ ทั้งภาคบรรยาย ปฏิบัติการ การจัดทำหลักสูตร ในรูปแบบดิจิทัล โดยมีเนื้อหา สอดคล้องกับสมรรถนะที่กำหนด
	๑. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	
	๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	
	๓. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	
	๔. มหาวิทยาลัยบูรพา	
	๕. มหาวิทยาลัยขอนแก่น	
	๖. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	
	ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง เช่น สภาอุตสาหกรรม สมาคม ผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป สมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทย เป็นต้น	
	ภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สถาบันอาหาร เป็นต้น	
	มหาวิทยาลัยราชภัฏ/มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	
	๑. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	
	๒. วิทยาลัยโลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์	
	๓. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์	
	๔. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร	
	๕. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดร	
	๖. มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม	
	๗. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	
	๘. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี	
	๙. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	
	๑๐. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ	
	๑๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	
	๑๓. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา	
	๑๔. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก	
๒๕๖๓-๒๕๖๔ ระยะที่ ๒ (ระยะกลาง)	๑. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน (ผู้ฝึก)	● อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๕
	๒. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ผู้ฝึก)	
	๓. มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ผู้ฝึก)	
	๔. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ (ผู้ฝึก)	
	๑.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงใหม่	

ปีงบประมาณ	สถานศึกษา/สถานฝึกอบรม	กลุ่มอาชีพ
	๒.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีแพร่	
	๓.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณ	
	๔.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	
	๕.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	
	๖.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	
	๗.วิทยาลัยประมงสงขลาติณสุลานนท์	
	๘.วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชุมพร	
๒๕๖๔-๒๕๖๖ ระยะที่ ๓ (ระยะยาว)	๑. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ๒. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลภาคตะวันออก ๓. วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี ๔. วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	● อาชีพนักวิทยาศาสตร์อาหาร (ด้านความปลอดภัยอาหาร) ระดับ ๖

กลุ่มสาขาเกษตร

● อาชีพที่มีความจำเป็นเร่งด่วน (Quick Win)

ปีงบประมาณ	ชื่อสถานศึกษา	กลุ่มอาชีพ
๒๕๖๒-๒๕๖๓	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก	โคนม
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	โคนม
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	โคนม
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	โคนม
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร	ข้าว
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ	ข้าว
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท	ข้าว
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพัทลุง	ข้าว

● อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต

ปีงบประมาณ	ชื่อสถานศึกษา	กลุ่มอาชีพ
๒๕๖๒	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตาก	ปศุสัตว์
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพิจิตร	ข้าว
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลพบุรี	ปศุสัตว์
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุพรรณบุรี	ผักและผลไม้
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยภูมิ	ข้าว
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีมหาสารคาม	เห็ดและสมุนไพร
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกระบี่	ปศุสัตว์
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุราษฎร์ธานี	ผักและผลไม้

● อาชีพที่มีความจำเป็นในอนาคต ระยะขยายผล

ปีงบประมาณ	ชื่อสถานศึกษานำร่อง	กลุ่มอาชีพ
๒๕๖๓	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเชียงราย	ผักและผลไม้
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุทัยธานี	ปศุสัตว์
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสระแก้ว	ผักและผลไม้
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี	ปศุสัตว์
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีขอนแก่น	เห็ดและสมุนไพร
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา	ผักและผลไม้
	๗. วิทยาลัยประมงชุมพรเขตรอุดมศักดิ์	ประมง
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสตูล	ปศุสัตว์
๒๕๖๔	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร	ข้าว
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีลำพูน	ผักและผลไม้
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชัยนาท	ปศุสัตว์
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกาญจนบุรี	ผักและผลไม้
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด	ผักและผลไม้
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุบลราชธานี	ปศุสัตว์
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง	ปศุสัตว์
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพัทลุง	ข้าว
๒๕๖๕	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบูรณ์	ปศุสัตว์
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครสวรรค์	ประมง
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีเพชรบุรี	ผักและผลไม้
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสิงห์บุรี	เห็ดและสมุนไพร
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยียโสธร	ข้าว
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศรีสะเกษ	ปศุสัตว์
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา	ผักและผลไม้
	๘. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช	ปศุสัตว์
	๙. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชุมพร	ผักและผลไม้
๒๕๖๖	๑. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย	ข้าว
	๒. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	ผักและผลไม้
	๓. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีชลบุรี	ผักและผลไม้
	๔. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี	ประมง
	๕. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีบุรีรัมย์	ผักและผลไม้
	๖. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีตรัง	เห็ดและสมุนไพร
	๗. วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีพังงา	ผักและผลไม้
	๘. วิทยาลัยประมงติณสูลานนท์	ประมง