THACCA
Thailand Creative Content Agency
OFOS

“หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย”

เพื่อ Soft Power อาหารไทย อย่างยั่งยืน

The Human Resource Capitalism for Sustanable’s ThaifoodSoft Power of Thailand

THACCA
Thailand Creative Content Agency
OFOS

1 หมู่บ้าน
1 เชฟอาหารไทย

สร้างคน
สร้างงาน
สร้างรายได้
สร้างเศรษฐกิจ
เพื่อประเทศไทย มั่งคั่ง ยั่งยืน

รูปแบบการจัดอบรม

ON-SITE

ONLINE

กลุ่มเป้าหมาย

ประชาชนคนไทยทั้งในและต่างประเทศ

ตัวแทนหมู่บ้าน

ผู้ที่ต้องการเป็นเชฟอาหารไทย

ผู้ที่ต้องการ Up Skill - Re Skill

ผู้ที่ต้องการเป็นเจ้าของธุรกิจร้านอาหาร

ประมาณการกลุ่มเป้าหมายของโครงการ การเรียน ON-SITE

ผลิตเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ปี 2567 - 2570

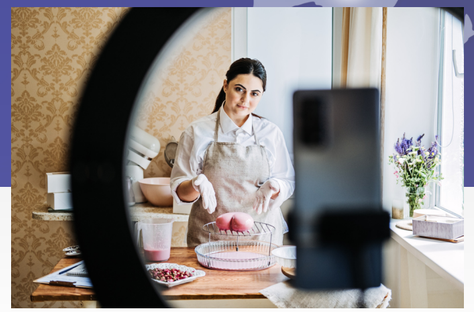
75,086 คน

2567	2568	2569	2570
10,000 คน	20,000 คน	20,000 คน	25,086 คน

เป้าหมายของโครงการ การเรียน ONLINE
ผลิตเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ปี 2567 - 2570

20 ล้านคน

“เพื่อคนไทย ทุกที่ ทุกเวลา ทั่วโลก”
เพียงมีหมายเลขบัตรประชาชน
เพื่อลงทะเบียนรับสิทธิ์เรียนออนไลน์



ประมาณการกลุ่มเป้าหมายดำเนินงาน ปี 2567
หลักสูตร MASTER THAI CHEF PROGRAM

อบรม On-site
10,000 คน

- **ภาคเหนือ** 2,500 คน
- **ภาคกลาง/ตะวันออก** 2,500 คน
- **ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ** 3,000 คน
- **ภาคใต้** 2,000 คน

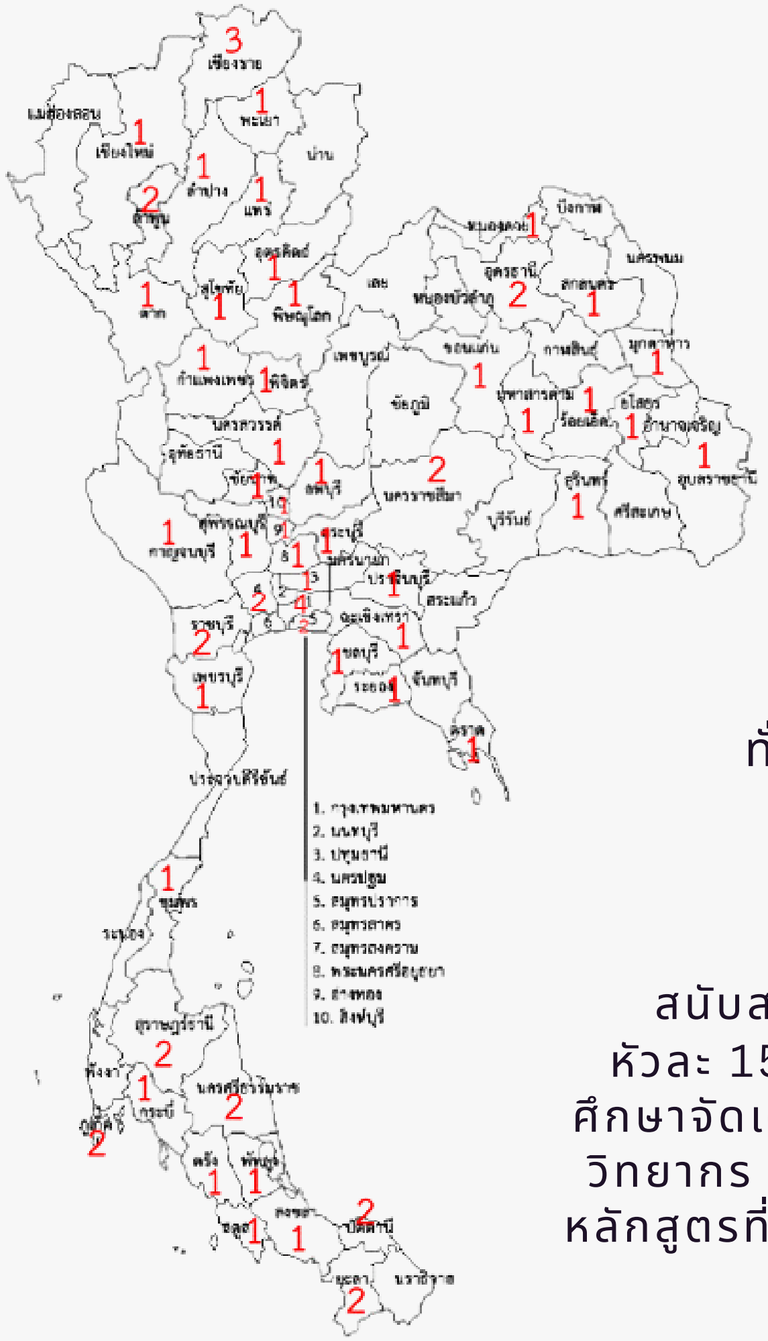
ประมาณการกลุ่มเป้าหมายการดำเนินงาน ปี 2567

อบรม Online
10 ล้านคน

ทำกินดี ทำขายได้

MBA Chef

การเป็นเจ้าของร้านอาหาร



สถาบันในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการและกระทรวงการอุดมศึกษาฯ ทั่วประเทศ รวมกว่า 140 แห่ง ในการจัดอบรม On-Site

สนับสนุนงบประมาณการอบรม หัวละ 15,000 บาท โดยสถาบันการศึกษาจัดเตรียมความพร้อม ด้านสถานที่ วิทยากร และดำเนินการสอนตามกรอบหลักสูตรที่ร่วมสร้างกับคณะอนุกรรมการสาขาอาหาร

จำนวนสถาบันต่อภาค	จำนวนรับสูงสุด (คน)	
	ศธ./เอกชน	อว./เอกชน
ภาคเหนือ	760	3,600
ภาคกลาง	700	2,900
กรุงเทพฯและภาคตะวันออก	1,150	900
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	650	5,200
ภาคใต้	940	1,500
รวม	**4,200**	**14,100**

THACCA
Thailand Creative Content Agency
OFOS

หน่วยงานร่วมดำเนินโครงการภาครัฐและเอกชน

สำนักงาน ป.ย.ป.
Strategic Transformation Office

กระทรวงอุตสาหกรรม
Ministry of Industry

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION

nfi
สถาบันอาหาร
กระทรวงอุตสาหกรรม

THAI CUISINE ACADEMY
สถาบันการอาหารไทย ทีซีเอ

กทบ

DGA
DIGITAL GOVERNMENT DEVELOPMENT AGENCY

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
VOCATIONAL EDUCATION COMMISSION

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation

THAILAND PROFESSIONAL QUALIFICATION INSTITUTE
TPQI

กระทรวงสาธารณสุข
MINISTRY OF PUBLIC HEALTH
กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

THACCA
Thailand Creative Content Agency
OFOS

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	2567											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
ขั้นเตรียมการ												
ตั้งคณะทำงาน												
พัฒนาหลักสูตร												
ประสานงานและทำข้อตกลงระหว่างหน่วยงาน												
ประชาสัมพันธ์โครงการและลงนามความร่วมมือ												
เปิดรับสมัครผู้เข้ารับการอบรมในโครงการฯ												
ขั้นดำเนินการ												
ทำแพลตฟอร์มออนไลน์												
อบรม Train the Trainer												
อบรมตามหลักสูตร เชฟอาหารไทยมืออาชีพ												
ฝึกงานในสถานประกอบการ 3 - 6 เดือน และจัดหางาน												
ขั้นติดตาม ประเมินผล และสรุปโครงการ												
ตรวจติดตามประเมินผล												
ให้คำแนะนำสถานศึกษาและบุคลากรสอนในโครงการ												
พิธีมอบประกาศนียบัตรและใบรับรองมตรฐานต่างๆ												
สรุปผลการดำเนินงานและรายงานผล THACCA												

ขั้นตอน การดำเนินงาน

ขั้นตอนการรับสมัครและดำเนินการในการอบรม On-site
โครงการ 1 หมู่บ้าน 1 เชฟอาหารไทย

1

สมัคร Online

DGA DIGITAL GOVERNMENT DEVELOPMENT AGENCY

สมัครในแพลตฟอร์มออนไลน์

สมัคร On-site

กทบ

สมัครผ่านหน่วยงาน
ของกองทุนหมู่บ้าน

2

**คัดกรองคุณสมบัติ
ผู้เข้ารับการอบรม**

THACCA Thailand Creative Content Agency OFOS

3

Google Classroom

**จัดการอบรมในหลักสูตร
Master Thai Chef Program และใช้ระบบ
ปฏิบัติการ Google Classroom ร่วม
ในการอบรม**

4

วัดผล ประเมินผล

ฝึกงาน

ทำงาน

หลักสูตร ON-SITE

MASTER THAI CHEF PROGRAM

ระยะเวลาเรียน
240 ชั่วโมง

รูปแบบการเรียนการสอน

ระบบบูรณาการร่วมออนไลน์และ
ฝึกปฏิบัติในพื้นที่ (Hy-Brid)

1. เรียนทฤษฎีออนไลน์ 72 ชั่วโมง
2. เรียนปฏิบัติในพื้นที่ 168 ชั่วโมง

ร่าง

หลักสูตร ONLINE

- หลักสูตรทำกินดี ทำขายได้ สร้างเสริมรายได้ (เฟส 1)
- หลักสูตร MBA CHEF (เฟส 2)
- หลักสูตรการเป็นเจ้าของร้านอาหารไทย THAI RESTAURANT ENTREPRENEUR (เฟส 2)

THACCA
Thailand Creative Content Agency
OFOS

การวัดผลประเมินผล และผลที่ได้รับ

การวัดผลประเมินผล On-Site

- ผ่านการอบรมทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- ผ่านการทดสอบและรับรองมาตรฐาน/สมรรถนะตามที่หลักสูตรกำหนด

ผลที่ได้รับ

- แรงงานทักษะฝีมือด้านการประกอบอาหารไทยไม่น้อยกว่า 10,000 คน
- ผู้เข้าอบรมมีงานทำไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 สร้างรายได้หมุนเวียนในทางเศรษฐกิจ

หน่วยงานพันธมิตรสำหรับฝึกงาน

ฝึกงาน 3-6 เดือน

สมาคมภัตตาคารไทย TRA THAI RESTAURANT ASSOCIATION

THA THAI HOTELS ASSOCIATION

THAI

MINOR

CENTRAL Group

ThaiBev

OR

SINGHA

BETAGRO

CP

S&P

สมาคมธุรกิจร้านอาหาร PBA Restaurant Business Association

สมาคมร้านอาหารไทย และสตรีทฟู้ด TRSA Thai Restaurant and Streetfood Association

THACCA
Thailand Creative Content Agency
OFOS

Certificate

1 หมู่บ้าน 1 เชฟอาหารไทย

THACCA

Thailand Creative Content Agency

OFOS

THANK YOU