

เอกสารผลงานทางวิชาการ

เรื่องที่หนึ่ง: โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทย
ในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย

เรื่องที่สอง: การพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงาน
ด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน

โดย

นางพัฒนา พันธุ์พัก
เจ้าหน้าที่วิเทศสัมพันธ์ 7 ว

ผู้ขอรับการประเมินในตำแหน่งเจ้าหน้าที่วิเทศสัมพันธ์ 8 ว
สังกัด สำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ
สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน

14/11/2563

บทคัดย่อ

ผลงานทางวิชาการส่วนที่หนึ่งเรื่อง โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อนำตัวอย่างการบริหารจัดการ โครงการที่ประสบความสำเร็จของสำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ ซึ่งเกิดจากการใช้กลยุทธ์ในการบริหารทั้งคน (man) งบประมาณ (money) วัสดุ (materials) และการจัดการ (management) ที่มีประสิทธิภาพ อันเป็นสิ่งที่สำนักงานแรงงานในต่างประเทศทุกแห่งต้องมี เนื่องจากทุกกิจกรรมที่ดำเนินการในต่างประเทศ มักประสบปัญหาเรื่องข้อจำกัดของทรัพยากรหลาย ๆ ด้านที่จำเป็นต้องใช้ในโครงการหรือในการปฏิบัติงาน

โครงการเสริมศักยภาพ ฯ ได้รับการริเริ่มจากสภาพปัญหาที่แรงงานไทยที่ประกอบอาชีพพ่อครัวแม่ครัวอาหารไทย รวมไปถึงผู้ช่วยพ่อครัวแม่ครัวในร้านจำหน่ายอาหารไทยในสิงคโปร์ ขาดความมั่นคงในการทำงาน ได้รับค่าจ้างแรงงานต่ำกว่าฝีมือ ขาดอำนาจต่อรองกับนายจ้าง เนื่องจากส่วนใหญ่ไม่มีคุณวุฒิหรือประกาศนียบัตรรับรองฝีมือ สำนักงานแรงงาน ฯ จึงติดต่อกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเพื่อสอบถามความพร้อมที่จะดำเนินการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติด้านผู้ประกอบการอาหารไทยแก่พ่อครัวแม่ครัวไทยในสิงคโปร์ รวมทั้งพิจารณาความพร้อมของสถานที่จัดทดสอบและความเป็นไปได้ในการหาอุปกรณ์เครื่องครัวและวัตถุดิบซึ่งต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านนี้ โดยทั้งหมดเป็นส่วนหนึ่งในขั้นตอนการวางแผนและเตรียม โครงการซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญที่ต้องตรวจสอบทรัพยากรที่จำเป็นในการดำเนินโครงการว่ามีครบถ้วนเพียงพอหรือไม่ หากต้องแสวงหา ควรจะได้มาจากที่ใด การประเมินความพร้อมของโครงการผิดพลาดจะส่งผลให้เกิดปัญหาอุปสรรคระหว่างดำเนินโครงการที่อาจนำไปสู่ความล้มเหลวของโครงการในที่สุด

รายละเอียดของผลงานในส่วนนี้ จึงเป็นการแสดงให้เห็นลำดับขั้นตอนของการจัดทำและบริหารโครงการ เริ่มตั้งแต่ 1) ขั้นตอนการวางแผนและเตรียม โครงการซึ่งเป็นการศึกษาข้อมูลเพื่อรู้ความเป็นไปได้และออกแบบโครงการ เขียนโครงการเสนอขออนุมัติ 2) ขั้นตอนการดำเนินงานตามโครงการ ซึ่งแบ่งเป็นก่อนการจัดงานและระหว่างการจัดงาน และ 3) ขั้นการติดตามผลและประเมินโครงการ โดยคาดว่าสำนักงานแรงงานในต่างประเทศที่ยังไม่เคยจัดทำโครงการแบบเดียวกันมาก่อน จะมีข้อมูลเพื่อใช้ประเมินความพร้อมของหน่วยงาน โดยเฉพาะการพิจารณาองค์ประกอบหลักคือ ความร่วมมือจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สถานที่จัดทดสอบ ฯ (โดยเฉพาะภาคปฏิบัติ) การจัดเตรียมอุปกรณ์ครัวที่จำเป็นเช่น นิค ครก เขียง กระชอน ฯลฯ และการหาวัตถุดิบทั้งสดและแห้งในการประกอบอาหาร ความสนใจจากกลุ่มเป้าหมายและความร่วมมือจากนายจ้างของพ่อครัวแม่ครัว และสุดท้ายคืองบประมาณดำเนินการ

การดำเนินโครงการดังกล่าว ประสบความสำเร็จทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ อย่างไรก็ตามโครงการยังขาดขั้นตอนการประเมินผลลัพธ์และผลกระทบอย่างเป็นทางการเพราะมีเพียงการสรุปผล ณ จุดสิ้นสุดโครงการเพื่อรายงานผู้บังคับบัญชาบริหารเท่านั้น

ผลงานทางวิชาการส่วนที่สอง เรื่อง การพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน มีวัตถุประสงค์เพื่อสะท้อนระดับสมรรถนะในการปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ โดยการให้ผู้ปฏิบัติงานประเมินสมรรถนะเบื้องต้นของตนเองประกอบด้วย ความรู้ (ความรู้หลักได้แก่ การใช้ภาษาอังกฤษระดับทางการทั้งพูด อ่าน เขียน พรีการพูดและการรับรอง และความรู้ที่สนับสนุนการปฏิบัติงาน ได้แก่ นโยบาย / แผน / ยุทธศาสตร์ด้านการต่างประเทศของรัฐบาล / กระทรวงแรงงาน สถานการณ์โลก / เรื่องที่เป็นความสนใจในเวทีระหว่างประเทศ เป็นต้น) ความสามารถ (ได้แก่การคิดเชิงวิเคราะห์ การคิดริเริ่ม การค้นคว้าหาข้อมูล การใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เป็นต้น) ทักษะ (ได้แก่ การเจรจาต่อรองในเวทีระหว่างประเทศ การพูดในที่ประชุม การบรรยายภาษาอังกฤษ เป็นต้น) เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรของสำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศอย่างเป็นทางการต่อไป

ในการศึกษางานวิชาการที่เกี่ยวข้องในเรื่องการพัฒนาสมรรถนะของบุคคล ผู้จัดทำเลือกแนวทางของสำนักงาน ก.พ. เป็นพื้นฐานการนำเสนอผลงานส่วนนี้ ซึ่งทำให้ทราบถึงแนวคิดใหม่ในการประเมินสมรรถนะของบุคคลตามแนวทางของสำนักงาน ก.พ. และสำนักงาน ก.พ. มีนโยบายจะนำมาใช้ในกระบวนการบริหารงานภาครัฐตั้งแต่การวางแผนกำลังคน การสรรหาแต่งตั้ง การพัฒนาบุคลากร การประเมินผลการปฏิบัติงานของข้าราชการ โดยใช้โมเดลสมรรถนะข้าราชการเพื่อกำหนดค่าตอบแทนและเงินรางวัล ซึ่งแนวคิดใหม่นี้ได้นำเรื่องพฤติกรรมการปฏิบัติงานเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของการประเมินสมรรถนะการปฏิบัติงานของข้าราชการ โดยพิจารณาว่าข้าราชการที่ปฏิบัติงานได้ดีเลิศ ไม่ใช่เพราะมีความรู้ความสามารถ และทักษะที่ดีเท่านั้น แต่มีพฤติกรรมการปฏิบัติงานที่ส่งเสริมให้การปฏิบัติงานดีเยี่ยมกว่าเพื่อนร่วมงานที่มีระดับความรู้ ความสามารถ และทักษะเท่ากัน ซึ่งส่วนของพฤติกรรมดังกล่าวประกอบด้วย แรงจูงใจ อุปนิสัย ทักษะคิดและบทบาทที่แสดงออกต่อสังคม และเป็นสิ่งที่วัดได้ยากกว่าการวัดหรือประเมินความรู้ ความสามารถ และทักษะ

เมื่อศึกษาเรื่องสมรรถนะ โดยละเอียด เห็นว่าหัวใจสำคัญของการกำหนดสมรรถนะของแต่ละสายงานซึ่งมีการกิจและกิจกรรมการปฏิบัติงานต่างกัน อยู่ที่การวิเคราะห์งาน (job analysis) และการวิเคราะห์พฤติกรรมการปฏิบัติงานที่จะบ่งชี้ว่าพฤติกรรมแบบใดที่ทำงานประสบความสำเร็จดีเยี่ยม แต่กระบวนการเพื่อให้ได้มาของรายละเอียดดังกล่าว มีขั้นตอนซับซ้อน ต้องใช้เวลาและทีมงานที่เข้าใจงานที่ปฏิบัติอยู่และมีความสามารถในการแปลพฤติกรรม ดังนั้น ด้วยข้อจำกัดในเรื่องระยะเวลาและทรัพยากร ผู้เสนอผลงานจึงไม่สามารถรวมการประเมินพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายในผลงานนี้ได้ คงทำได้เพียงการ

ใช้แบบสอบถามซึ่งแบ่งเป็นสองส่วน คือ ส่วนที่หนึ่ง เป็นการประเมินตนเองของกลุ่มเป้าหมายในเรื่อง ความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงาน และ ส่วนที่สอง เป็นการสำรวจความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นของกลุ่มเป้าหมายในเรื่องสมรรถนะตามรูปแบบของสำนักงาน ก.พ. เพื่อให้ทราบว่าผู้ปฏิบัติงาน คิดว่าตนเองมีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการปฏิบัติงานระดับใด และต้องการได้รับการพัฒนาเพิ่มเติมในเรื่องใด (training needs) และระดับความรู้ความเข้าใจเรื่องสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงาน

ผลการประเมินในส่วนที่หนึ่ง วิเคราะห์ได้ว่าผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักงาน ประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงานในปัจจุบัน ส่วนใหญ่เชื่อมั่นว่าตนเองมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการปฏิบัติงานเพียงพอที่จะปฏิบัติงานในหน้าที่ได้ และมีความกระตือรือร้นที่จะพัฒนาตนเองให้มีความรู้ในงานเพิ่มขึ้น โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการเพิ่มพูนด้านความรู้ (ความรู้หลัก ความรู้สนับสนุน) มากกว่าด้านความสามารถและทักษะในการปฏิบัติงาน วิเคราะห์ว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ยังมองงานของตนเองแคบเกินไป เพราะในการปฏิบัติงานด้านนี้ ความรู้เพียงอย่างเดียวไม่สามารถทำให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถแสดงบทบาทตามภารกิจซึ่งมีทั้งงานวิชาการ งานพิธีการและงานบริการ ได้สมบูรณ์และมีประสิทธิภาพตามความคาดหวังของผู้บริหารหรือบุคคลที่มาติดต่อ

ผลการประเมินในส่วนที่สอง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนเพียง 2 คนจาก 24 คนที่มีความรู้ความเข้าใจดีในเรื่องโมเดลสมรรถนะของสำนักงาน ก.พ. ที่เหลือซึ่งคิดเป็นร้อยละ 91.67 ต้องได้รับการเพิ่มเติมความรู้ความเข้าใจในเรื่องนี้อย่างเข้มข้น หากสำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศมีแผนจะจัดทำรูปแบบสมรรถนะของสาขางานวิเทศสัมพันธ์เป็นการเฉพาะต่อไปในอนาคต สำหรับการให้ผู้ตอบแบบสอบถามประเมินตนเองว่ามีสมรรถนะหลัก (สำนักงาน ก.พ. ศึกษาแล้วว่าสมรรถนะหลักที่จำเป็นสำหรับข้าราชการทุกสาขางานมีอยู่ 5 สมรรถนะคือ การทำงานแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์ การสั่งสมความเชี่ยวชาญในงานอาชีพ ความร่วมแรงร่วมใจ มีจริยธรรม และมีการให้บริการที่ดี) และสมรรถนะประจำกลุ่มงาน (จำนวน 20 สมรรถนะ) ในระดับใด พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประเมินว่าตนเองมีสมรรถนะหลักอยู่ในระดับดี 4 สมรรถนะ และระดับพอใช้งานได้ 1 สมรรถนะคือ การสั่งสมความเชี่ยวชาญในงานอาชีพ และผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่า สมรรถนะหลักที่มีความสำคัญต่องานมากที่สุดคือ การทำงานแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์

สำหรับการประเมินตนเองเกี่ยวกับสมรรถนะประจำกลุ่มงาน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประเมินว่าตนเองมีสมรรถนะเกือบทั้งหมดในระดับพอใช้ได้ และผลจากการสอบถามว่าสมรรถนะประจำกลุ่มงานสมรรถนะใดมีความสำคัญต่องานมากที่สุด 3 สมรรถนะ (สำนักงาน ก.พ. กำหนดว่าสมรรถนะประจำกลุ่มงานของทุกกลุ่มงานควรมี 3 สมรรถนะเป็นอย่างน้อย ซึ่งกลุ่มงานด้านความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ ควรมีสมรรถนะประจำกลุ่มงานประกอบด้วย การมองภาพองค์กรรวม ความเข้าใจ

ข้อแตกต่างทางวัฒนธรรม และศิลปะการสื่อสารสูงใจ) ได้รับคำตอบคือ การคิดวิเคราะห์ การมองภาพองค์รวม และการพัฒนาศักยภาพคน ซึ่งมีสมรรถนะที่ตรงกับที่สำนักงาน ก.พ.ศึกษาและกำหนดไว้เพียงสมรรถนะเดียวคือ การมองภาพองค์รวม

อย่างไรก็ดี การประเมินสมรรถนะดังกล่าว เป็นเพียงผิวเผินและเป็นการประเมินตัวเองของผู้ปฏิบัติงาน การค้นหาสมรรถนะที่แท้จริงของบุคลากรต้องอาศัยขั้นตอนการจัดทำสมรรถนะและการประเมินซึ่งมีความยุ่งยากกว่ามาก ดังนั้น ผลที่ได้จากการสอบถามครั้งนี้ จึงเป็นเพียงการกระตุ้นให้ผู้ปฏิบัติงานได้หยุดคิดอย่างวิเคราะห์ถึงความรู้ความสามารถที่ตนเองใช้ในการปฏิบัติงานประจำวัน และได้รับทราบแง่มุมของคำว่าความรู้ ความสามารถ ทักษะและพฤติกรรมในการปฏิบัติงานที่สำนักงาน ก.พ. รวมเรียกว่า สมรรถนะที่กว้างขึ้น รวมทั้งได้รับการแนะนำให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสมรรถนะตามความหมายของสำนักงาน ก.พ. เพื่อให้เป็นจุดเริ่มต้นของการดำเนินการเพื่อกำหนดรูปแบบสมรรถนะของสายงานวิเทศสัมพันธ์เป็นการเฉพาะตามเป้าหมายของสำนักงาน ก.พ. ต่อไป

ในส่วนสุดท้ายของผลงานทางวิชาการฉบับนี้ ผู้จัดทำได้เสนอการพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ของสำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงานไว้หลายประการ ที่สำคัญคือการจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรของหน่วยงานที่ชัดเจนและได้รับการสนับสนุนด้านงบประมาณจากผู้บริหารทุกปีงบประมาณ และการจัดตั้งคณะทำงานเพื่อวิเคราะห์งาน และจัดทำสมรรถนะประจำกลุ่มงานวิเทศสัมพันธ์ เพราะผู้ปฏิบัติงานวิเทศสัมพันธ์จำเป็นต้องรู้ตัวเองว่าสมรรถนะใดบ้าง (ความรู้ ความสามารถ ทักษะและพฤติกรรม) ที่เป็นสมรรถนะสำคัญต่อการปฏิบัติงาน เพราะการทำงานที่ผิดพลาดเพราะไม่รู้ อาจส่งผลกระทบต่อความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในระดับหน่วยงาน และบางกรณีอาจลุกลามเป็นผลเสียถึงความสัมพันธ์ระหว่างประเทศในระดับประเทศได้

คำนำ

ผลงานทางวิชาการฉบับนี้ นำเสนอผลงานสองส่วนคือ ส่วนที่หนึ่ง เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ซึ่งผู้เสนอผลงานเลือกนำเสนอเรื่อง โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย ที่ได้ดำเนินการในระหว่างที่ผู้เสนอผลงานปฏิบัติหน้าที่ที่ปรึกษา (ฝ่ายแรงงาน) สำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ ตามวาระการดำรงตำแหน่งระหว่างวันที่ 18 ธันวาคม 2546 ถึงวันที่ 8 มิถุนายน 2550 โดยพิจารณาว่าเป็นโครงการที่ดีและเป็นประโยชน์แก่แรงงานไทยที่ประกอบอาชีพนี้ในต่างประเทศสมควรที่สำนักงานแรงงานในต่างประเทศแห่งอื่น ๆ จะพิจารณาจัดทำโครงการดังกล่าวโดยต่อเนื่อง เพราะผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการมีส่วนสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลไทยในการส่งเสริมให้อาหารไทยและวัตถุดิบจากประเทศไทยได้รับความนิยมในตลาดต่างประเทศ ซึ่งนโยบายดังกล่าว มีหลายหน่วยงานระดับกระทรวงร่วมรับผิดชอบ ได้แก่ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และกระทรวงแรงงาน โดยเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีที่จะให้มีการดำเนินโครงการแบบบูรณาการในด้านนี้กับหน่วยงานต่าง ๆ ดังกล่าวซึ่งต่างมีสำนักงานของตนเองในหลายประเทศ เนื่องจากโครงการแบบบูรณาการจะประหยัดงบประมาณและได้ผลผลิต ผลลัพธ์และผลกระทบที่ตรงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของรัฐบาลมากกว่า

สำหรับส่วนที่สอง เป็นการเสนอแนวคิดเพื่อพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ ซึ่งเป็นงานที่มีภารกิจหลักด้านการติดต่อสัมพันธ์กับต่างประเทศ และเป็นสายงานที่ต้องการผู้ปฏิบัติงานที่มีความรู้ ความสามารถ ทักษะเฉพาะทาง เนื่องจากพิจารณาว่า วิเทศสัมพันธ์ เป็นงานสำคัญ of ทุกหน่วยงานราชการในปัจจุบันเพราะเป็นตัวแทนและเป็นหน้าตาของประเทศไทยในการติดต่อประสานความร่วมมือและสร้างความสัมพันธ์กับต่างประเทศตามภารกิจที่หน่วยงานนั้น ๆ รับผิดชอบ ดังนั้น หน่วยงานควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพของบุคลากรในด้านนี้อย่างต่อเนื่อง ในขณะที่เดียวกัน ผู้ปฏิบัติงานวิเทศสัมพันธ์ ควรที่จะต้องมีการสำรวจตัวเองและหมั่นขวนขวายพัฒนาตนเองให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะที่เหมาะสมกับงานอยู่เสมอ ซึ่งผลงานทางวิชาการฉบับนี้ จะมีส่วนในการขยายมุมมองเกี่ยวกับรายละเอียดของความรู้ ความสามารถ ทักษะ หรือสมรรถนะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ ซึ่งคาดว่าหลายสิ่ง อาจเป็นข้อคิดใหม่ให้ผู้ปฏิบัติงานและหน่วยงาน นำไปเป็นเป้าหมายในการพัฒนาตนเองและจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรของหน่วยงาน ได้เหมาะสม

ผู้จัดทำขอขอบคุณกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ที่เป็นจุดเริ่มต้นในการเข้าสู่สายงานวิเทศสัมพันธ์ ของผู้จัดทำ และขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวงแรงงานที่เป็นผู้สานต่อความรักในสายงานนี้ ซึ่งเป็นแรงกระตุ้นให้ผู้จัดทำต้องการเห็นผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ของกระทรวงแรงงานมีคุณภาพ และเป็นความภูมิใจของกระทรวงแรงงานได้ในเวทีระหว่างประเทศ

นางพัฒนา พันธุ์พิภ

กรกฎาคม 2551

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
คำนำ	จ
สารบัญ	ฉ-ช
ส่วนที่ 1 : ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา	
1. ชื่อผลงาน : โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย	1
2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ	1
3. ความรู้ทางวิชาการหรือแนวความคิดที่ใช้ในการดำเนินการ	
แนวความคิด	1
1) ความจำเป็นในการพัฒนาและยกระดับความรู้ความสามารถแรงงานไทย ฯ	1
2) การสร้างโอกาสในการจ้างงานและเพิ่มความมั่นคงในการทำงานแก่แรงงานไทย ฯ 3	3
3) โครงการครัวไทยสู่โลก (Thai Kitchen to the World)	4
ความรู้ทางวิชาการ	
1) การจัดทำและเขียนโครงการ	7
2) การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1	16
4. สรุปสาระและขั้นตอนการดำเนินการ	
4.1 ขั้นการวางแผนโครงการ	19
4.2 ขั้นการดำเนินงานตามโครงการ	26
4.3 ขั้นการติดตามและประเมินโครงการ	27
5. ผู้ร่วมดำเนินการ	27
6. ส่วนของงานที่ผู้เสนอเป็นผู้ปฏิบัติ	27
6.1 การวางแผนและเตรียมโครงการ	27
6.2 การดำเนินงานตามโครงการ	29
6.3 การติดตามและประเมินโครงการ	30
7. ผลสำเร็จของงาน	30
8. การนำไปใช้ประโยชน์	30
9. ความยุ่งยากในการดำเนินการ / ปัญหา / อุปสรรค	31
10. ข้อเสนอแนะ	32

ส่วนที่ 2 : ข้อเสนอแนวความคิด / วิธีการเพื่อการพัฒนางานหรือปรับปรุงงาน

เรื่อง การพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน

1. หลักการและเหตุผล	33
2. บทวิเคราะห์ / แนวคิด / ข้อเสนอ	35
1) บทวิเคราะห์	
บทบาทและหน้าที่ของผู้ปฏิบัติงานวิเทศสัมพันธ์	35
ความรู้ ความสามารถ และทักษะของผู้ปฏิบัติงานวิเทศสัมพันธ์	39
2) แนวความคิด	
แนวคิดเรื่องสมรรถนะ (Competency)	42
3) ข้อเสนอ	
การประเมินสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์	69
ข้อเสนอการพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์	78
3. ผลที่คาดว่าจะได้รับ	79
4. ตัวชี้วัดความสำเร็จ	80
บรรณานุกรม	81
ภาคผนวก 1	
1) วิธีการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (ปรับปรุง)	
2) เอกสารแปลข้อมูลใบอนุญาตทำงานของประเทศสิงคโปร์	
3) ตัวอย่างเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ ด้านการประกอบอาหารไทย (ภาษาไทย และภาษาอังกฤษ)	
ภาคผนวก 2	
1) กฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการสำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน	
2) มาตรฐานการกำหนดตำแหน่งสายงานวิเทศสัมพันธ์	
3) พจนานุกรมสมรรถนะ	
4) แบบสอบถามประกอบการจัดทำผลงานทางวิชาการเรื่อง การพัฒนาสมรรถนะ ผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน	

ผลงานที่เป็นผลการดำเนินงานที่ผ่านมา
ของ นางพัฒนา พันธุ์ฝึก
เพื่อประกอบการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เขตพื้นที่ 8 ว
ตำแหน่งเลขที่ 334 หน่วยงาน สำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ

1. ชื่อผลงาน โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย

2. ระยะเวลาที่ดำเนินการ

ระหว่างวันที่ 16-19 สิงหาคม 2547 ณ ประเทศสิงคโปร์

3. ความรู้ทางวิชาการหรือแนวความคิดที่ใช้ในการดำเนินการ

แนวความคิด

1) ความจำเป็นในการพัฒนาตนเองและยกระดับความรู้ความสามารถของแรงงานไทยที่ประกอบอาชีพ พ่อครัวแม่ครัวในสิงคโปร์

แรงงานไทยที่เดินทางไปทำงานในต่างประเทศในระดับแรงงานไร้ฝีมือหรือกึ่งฝีมือส่วนใหญ่มีการศึกษาคือระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา จากการรวบรวมข้อมูลการไปทำงานต่างประเทศของแรงงานไทยของสำนักงานบริหารแรงงานไทยไปต่างประเทศ กรมการจัดหางาน ซึ่งดำเนินการรวบรวมและเผยแพร่เป็นรายเดือน รายไตรมาส และ รายปีงบประมาณ (สรุปข้อมูลการไปทำงานต่างประเทศของแรงงานไทยประจำเดือนสิงหาคม 2547 สรุปข้อมูล ๑ ปีงบประมาณ 2549 และสรุปข้อมูล ๑ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2550) ซึ่งให้เห็นถึงแนวโน้มที่ไม่เปลี่ยนแปลงของระดับการศึกษาของแรงงานไทยที่เดินทางไปทำงานต่างประเทศ กล่าวคือ แรงงานไทยทั้งที่ลงทะเบียนแจ้งความประสงค์ต้องการไปทำงานต่างประเทศ และแรงงานไทยที่ได้รับอนุมัติให้เดินทางไปทำงานต่างประเทศ ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับประถมศึกษา (เฉลี่ยร้อยละ 50 - 53) ระดับมัธยมศึกษา (เฉลี่ยร้อยละ 35 - 37) ระดับปวช. ปวส. ปวท. และอนุปริญญา (เฉลี่ยร้อยละ 7 - 9) ปริญญาตรี (เฉลี่ยร้อยละ 0.5 และมีแนวโน้มของจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาปริญญาตรีเพิ่มขึ้นในปี 2550 เป็นประมาณร้อยละ 7)

นอกจากระดับการศึกษาค่าแล้ว แรงงานไทยส่วนใหญ่เป็นคนชนบทซึ่งมีวิถีชีวิตเรียบง่าย ห่างไกลเทคโนโลยีและแหล่งความรู้ทำให้มีลักษณะนิสัยโดยรวมที่ไม่ดีนรน ไม่แสวงหา ไม่แข่งขัน พอใจกับชีวิตไปวัน ๆ โดยไม่คิดถึงความก้าวหน้าหรือการพัฒนาตนเองหากเปรียบเทียบกับลักษณะนิสัยของคนในเมืองใหญ่ ทำให้แรงงานไทยเมื่อต้องแข่งขันกับแรงงานต่างชาติดังกล่าวทำงานในต่างประเทศ มักถูกมองข้ามจากนายจ้างเมื่อมีการเลื่อนตำแหน่งหรือขึ้นเงินเดือน

สิงคโปร์เป็นประเทศที่ติดอันดับ 1 ใน 5 ประเทศที่แรงงานไทยต้องการไปทำงานมากที่สุด ในช่วงปีพ.ศ. 2547 – 2550 มีแรงงานไทยในสิงคโปร์ประมาณ 45,000 คน โดยร้อยละ 90 เป็นแรงงานชายที่อยู่ในภาคก่อสร้างและอุตสาหกรรมผู้ต่อเรือ/ซ่อมเรือ อีกร้อยละ 10 กระจายตัวอยู่ในภาคบริการ (พ่อครัว/แม่ครัว พนักงานนวดสปา ผู้ช่วยแม่บ้าน และภาคเกษตรกรรมซึ่งเป็นฟาร์มสัตว์เลี้ยง ฟาร์มผัก/ดอกไม้) ซึ่งการสนับสนุนให้แรงงานไทยได้รับการพัฒนาทั้งโดยตนเองและผ่านการจัดกิจกรรมเป็นภารกิจสำคัญประการหนึ่งที่สำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ดำเนินการ เช่น การประสานจัดการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรีผ่านศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน และประสานกับมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราชเพื่อจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีแก่แรงงานไทย สำหรับการเสริมความรู้และทักษะการปฏิบัติงานนั้นทำได้เพียงบางด้าน เช่น การสอนภาษาอังกฤษและจีนกลางเนื่องจากติดขัดในเรื่องกฎระเบียบของประเทศสิงคโปร์ วิทยากร สถานที่และเวลาในการเข้าร่วมรับการพัฒนาความรู้ความสามารถของแรงงานไทยโดยเฉพาะแรงงานในภาคก่อสร้างและอุตสาหกรรมผู้ต่อเรือ/ซ่อมเรือที่ส่วนใหญ่ทำงาน 6 วันต่อสัปดาห์ แรงงานในภาคบริการจึงเป็นเป้าหมายที่มีความเป็นไปได้ในการรับการพัฒนามากที่สุด

ธุรกิจร้านอาหารไทยในสิงคโปร์มีแนวโน้มเป็นบวกมาโดยตลอดเพราะอาหารไทยในสิงคโปร์ได้รับความนิยมอย่างมากทำให้มีคนไทยได้รับการว่าจ้างทำงานในร้านจำหน่ายอาหารไทยทั้งในตำแหน่งพ่อครัว/แม่ครัว ผู้ช่วยพ่อครัว/แม่ครัว และลูกจ้างทั่วไปประมาณ 200 คน ซึ่งลักษณะร้านอาหารไทยในสิงคโปร์แยกเป็น

- 1) ร้านอาหารไทยลักษณะภัตตาคาร
- 2) ร้านอาหารไทยภายใต้การบริหารงานของโรงแรม
- 3) ร้านจำหน่ายอาหารไทยในศูนย์อาหารตามห้างสรรพสินค้า หรือตามชุมชนที่อยู่อาศัยลักษณะแฟลตของการเคหะที่เรียกว่า food court
- 4) หอพักแรงงาน ซึ่งว่าจ้างพ่อครัวแม่ครัวไทยทำอาหารไทยให้แรงงานไทยบริโภค

จากการสำรวจจำนวนร้านอาหารไทยของสำนักส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ (สิงคโปร์) พบว่ามีร้านอาหารไทยทั้งสิ้น 84 ร้าน เป็นร้านขนาด 50 ที่นั่งลงมาจำนวน 27 ร้านหรือร้อยละ 32.14 เป็นร้านขนาด 50 – 100 ที่นั่งจำนวน 40 ร้านหรือร้อยละ 47.62 และเป็นร้านขนาด 100 ที่นั่งขึ้นไปจำนวน 17 ร้านหรือร้อยละ 20.24 ซึ่งในจำนวนนี้มีคนไทยเป็นเจ้าของจำนวน 21 ร้านหรือร้อยละ 25 นอกนั้นเป็นของชาวสิงคโปร์หรือชาวต่างชาติที่ตั้งรกรากในสิงคโปร์เป็นเวลานาน ทั้งนี้ ร้านอาหารไทยทั้งหมดที่ผ่านการสำรวจเป็นร้านอาหารประเภทที่ 1 และ 2 ซึ่งผู้เสนอผลงานพบว่ามีร้านอาหารประเภทที่ 3 และ 4 อยู่อีกจำนวนหนึ่งและเกือบทั้งหมดบริหารโดยชาวสิงคโปร์โดยมีพ่อครัว/แม่ครัวเป็นคนไทย

แรงงานไทยในกลุ่มที่ประกอบอาชีพพ่อครัวแม่ครัวหรือทำงานในร้านอาหารไทย เป็นกลุ่มหนึ่งที่มีลักษณะพื้นฐานไม่แตกต่างจากที่กล่าวมาข้างต้น คือมีระดับการศึกษาต่ำ มีวิถีชีวิตเรียบง่าย ห่างไกลเทคโนโลยีและแหล่งความรู้ ลักษณะนิสัยโดยรวมไม่คึกคะนอง ไม่แข่งขัน พอใจกับชีวิตไปวัน ๆ ซึ่งแรงงาน

ทั้งหมดในอาชีพนี้ไม่ได้มีตำแหน่งเป็นพ่อครัวแม่ครัวทั้งหมด หลายคนมีหน้าที่เพียงผู้ช่วยในครัวที่ช่วยงานทั่วไปตั้งแต่เตรียมอุปกรณ์ วัตถุดิบ เครื่องปรุง จนถึงล้างจาน ล้างครัว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับภูมิหลังทางอาชีพและประสบการณ์ซึ่งนายจ้างสิงคโปร์จะพิจารณาตั้งแต่แรกเข้าทำงาน พ่อครัวแม่ครัวหลายคนได้เฝ้าจากผู้ช่วยแม่ครัวมาก่อนโดยอาศัยความใฝ่รู้ ความขยันและระยะเวลาทำงานพิสูจน์ฝีมือและความสามารถในการทำอาหารไทยหรือขนมไทยจนได้รับหน้าที่เป็นพ่อครัวแม่ครัวประจำร้าน ดังนั้น ความถนัดเรื่องพัฒนาตนเองอยู่เสมอเพื่อให้มีทักษะเหมาะสมกับงานเป็นสิ่งที่ต้องส่งเสริมและกระตุ้นหรือสร้างให้เป็นนิสัย เพราะอาชีพนี้ ทักษะและความสามารถขึ้นอยู่กับประสบการณ์เป็นสำคัญ และโดยที่ตลาดแรงงานด้านนี้ในสิงคโปร์ไม่กว้างพอที่พ่อครัวแม่ครัวจะเลือกงาน เลือกนายจ้างได้โดยเสรีเหมือนเมืองไทย อีกทั้งยังมีการแข่งขันจากคนสิงคโปร์หรือแรงงานต่างชาติอื่น ๆ ความรู้และทักษะฝีมือในการประกอบอาหารไทยอย่างมืออาชีพจึงเป็นสิ่งที่ผู้คิดยึดอาชีพนี้ต้องหมั่นหาเพิ่มเติมให้กับตนเอง

2) สร้างโอกาสในการจ้างงาน เพิ่มความมั่นคงในการทำงาน และเพิ่มโอกาสในการประกอบอาชีพอิสระแก่พ่อครัวแม่ครัวไทยในสิงคโปร์และคนไทยที่สนใจ

สิงคโปร์เป็นประเทศที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพของคน ไม่ว่าจะเป็นคนในประเทศหรือคนต่างชาตินี้เข้าไปทำงานในสิงคโปร์ที่มีหลากหลายประเภทตั้งแต่ระดับบริหารลงไปถึงระดับกรรมกรใช้แรงงาน ความเข้มงวดของรัฐบาลสิงคโปร์ต่อคุณภาพของคนเห็นได้จากการออกระเบียบกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของรัฐบาลให้นายจ้างปฏิบัติในการพิจารณาจ้างแรงงานต่างชาติ รวมทั้ง การแบ่งแยกระดับของเงินเดือนหรือค่าจ้างแรงงานตามกลุ่มอาชีพที่แรงงานต่างชาติทำ (ดูภาคผนวก 1)

ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม 2547 เป็นต้นไป กระทรวงแรงงานสิงคโปร์ได้กำหนดนโยบายเพิ่มเติมในเรื่องการออกใบอนุญาตทำงานให้กับแรงงานต่างชาติโดยเพิ่มใบอนุญาตทำงานประเภท S-Pass เพื่อตอบสนองความต้องการแรงงานระดับกลางของภาคอุตสาหกรรม เนื่องจากเป็นกลุ่มวิชาชีพที่มีความรู้ มีทักษะที่เป็นที่ต้องการโดยได้รับเงินเดือนสูงกว่าระดับ WP (ใบอนุญาตทำงานประเภท Work Permit ซึ่งจะได้รับเงินเดือนไม่เกิน 1,800 เหรียญสิงคโปร์) แต่ต่ำกว่าระดับ EP (Employment Pass ที่ได้รับเงินเดือนตั้งแต่ 2,500 เหรียญสิงคโปร์ขึ้นไป) ใบอนุญาตประเภท S Pass ช่วยปิดช่องว่างของระดับเงินเดือนของทั้งสองกลุ่ม ทำให้นายจ้างสามารถจ้างแรงงานฝีมือในระดับรองลงมาได้เพิ่มขึ้น ซึ่งกลุ่มร้านอาหารจะเห็นภาพได้ชัดคือ เจ้าของร้านอาหารมักมีความต้องการจ้างพ่อครัวแม่ครัวหลักเพียงคนเดียว และจ้างผู้ช่วยพ่อครัวแม่ครัวหลายคนให้ช่วยงาน มากกว่าที่จะจ้างพ่อครัวแม่ครัวหลายคนเพราะสามารถประหยัดค่าจ้าง S Pass จะตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้และช่วยเปิดโอกาสผู้ช่วยพ่อครัวแม่ครัวให้ได้รับใบอนุญาตทำงานระยะยาว และได้ค่าจ้างมากขึ้นกว่าการถือใบอนุญาตทำงานแบบ WP แต่อย่างไรก็ดีผู้ช่วยพ่อครัวแม่ครัวที่ต้องการได้ S Pass จะต้องมีวุฒิทางความรู้และประสบการณ์ในด้านการประกอบอาหาร ดังนั้น โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทยซึ่งประกอบด้วยการฝึกอบรมความรู้ทักษะเพิ่มเติมด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติด้านการประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จึงเป็นโอกาสสำคัญสำหรับผู้ประกอบอาชีพด้านนี้ที่จะได้รับคุณวุฒิยืนยันคุณภาพและ

ประสบการณ์ ทำให้ผู้ที่ทำงานในด้านนี้แต่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตทำงาน ก็จะมีโอกาสมากขึ้นที่จะได้รับ S-Pass เป็นหลักประกันความมั่นคงในการทำงาน ส่วนผู้ที่ เป็นพ่อครัวแม่ครัวอยู่แล้ว ก็มีโอกาสดำเนินการเพื่อเพิ่มคุณค่าให้กับตนเอง ทั้งนี้ จากการพูดคุยกับแรงงานไทยที่ทำงานด้านการประกอบอาหารไทย ส่วนใหญ่ ไม่มีคุณสมบัติใด ๆ รองรับ หลายคนจึงได้รับค่าจ้างแรงงานต่ำกว่าที่พึงได้รับ

การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติด้านการประกอบอาหารไทย เป็นช่องทางที่จะช่วยให้แรงงานไทยได้รับใบอนุญาตทำงานอย่างถูกกฎหมายเพราะมีใบผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือเป็นตัวสนับสนุนให้ผ่านการพิจารณาของกระทรวงแรงงานสิงคโปร์ ทำให้เกิดความมั่นคงในอาชีพ นอกจากนี้ ใบผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือด้านการประกอบอาหารเป็นสิ่งแสดงถึงคุณภาพในอาชีพ อันเป็นการเปิดโอกาสต่อแรงงานไทยที่คิดจะประกอบอาชีพอิสระไม่ว่าจะเปิดร้านอาหารไทยหรือทำอาหารและขนมไทยส่งขายหรือรับจ้างทำอาหารไทยให้กับงานเลี้ยง

3) โครงการครัวไทยสู่โลก (Thai Kitchen to the World)

กระทรวงพาณิชย์เป็นเจ้าภาพหลัก เสนอโครงการครัวไทยสู่โลกต่อรัฐบาลเพื่อสนับสนุนร้านอาหารไทยในต่างประเทศซึ่งมีอยู่ประมาณ 6,400 ร้านทั่วโลก เพื่อให้อาหารไทยได้รับความนิยมในระดับสากลโดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพดีเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งผลดีต่อภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ รวมทั้งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว การส่งออกสินค้าประเภทอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งวัตถุดิบและอาหารพร้อมปรุงและอาหารพร้อมรับประทาน ตลอดจนสินค้าอื่น ๆ เช่น สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

เป้าหมาย การดำเนินการของโครงการครัวไทยสู่โลก มีระยะ 5 ปี คือระหว่าง พ.ศ. 2547 – 2551 ประกอบด้วย

- ❖ สามารถเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลกภายใน 2 – 3 ปี และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมสูงสุดด้านความปลอดภัยและสุขภาพอนามัย
- ❖ ผลักดันให้วัตถุดิบในการปรุงอาหารไทย ตลอดจนเครื่องปรุงรสอื่น ๆ อีกหลายชนิดสามารถส่งออกได้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลในการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรไทย
- ❖ เพื่อสนับสนุนให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นศูนย์กระจายข้อมูลการท่องเที่ยว รวมทั้งเป็นจุดประชาสัมพันธ์ประเทศไทยให้ชาวต่างชาติได้รับรู้ และเป็นแหล่งขายสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
- ❖ สนับสนุนการเปิดธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เพื่อผลักดันให้ร้านอาหารไทยมีบริการอาหารรสชาติไทยแท้ รวมทั้งมาตรฐานที่เป็นสากล

กิจกรรมต่าง ๆ ภายใต้โครงการครัวไทยสู่โลก ประกอบด้วย

- ❖ การจัดทำระบบฐานข้อมูล รวบรวมกฎระเบียบการเปิดภัตตาคาร ร้านอาหารไทยในต่างประเทศและรวบรวมรายชื่อภัตตาคาร ร้านอาหารไทยในต่างประเทศเพื่อจัดทำฐานข้อมูลให้กับประชาชนและผู้ประกอบการที่สนใจใช้ศึกษาเป็นแนวทางในการเปิดร้านอาหาร
- ❖ จัดการอบรมสัมมนาผู้ประกอบการร้านอาหารไทยให้มีความรู้ในการทำธุรกิจ และการจัดทำคู่มือการจัดตั้งร้านอาหารไทยต้นแบบ ในหัวข้อต่าง ๆ อาทิ การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศร่วมกับหน่วยงานอื่น ๆ การแนะนำเทคนิคและเคล็ดลับในการประกอบอาหารไทย การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ในการทำอาหาร การกำหนดการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาประกอบอาหารไทยให้กับพ่อครัวแม่ครัว และผู้ประกอบการร้านอาหารไทย โดยดำเนินการทดสอบภาคทฤษฎีและทดสอบปฏิบัติ
- ❖ จัดกิจกรรมส่งเสริมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ อาหารไทยและร้านอาหารไทยในต่างประเทศเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง จัดงานสาธิตการประกอบอาหารไทยและขนมไทยให้แก่ผู้ร่วมงานได้ชมและชิมรสชาติอาหารไทย รวมทั้งการสาธิตการแกะสลักผักผลไม้ แผนงาน Road Show จัดงานนิทรรศการ One Thai Day และกิจกรรมอื่น ๆ
- ❖ การมอบรางวัล PM Award แก่ร้านอาหารไทยในต่างประเทศที่มีคุณสมบัติเหมาะสม โดยผู้ได้รับการคัดเลือกจะได้เข้ารับรางวัลจาก ฯพณฯ นายกรัฐมนตรีรวมทั้งจัดการประกวด Chef ในงานแสดงสินค้าอาหารและเครื่องดื่มเป็นประจำทุกปี เพื่อช่วยยกระดับการประกวดให้เป็นไปตามมาตรฐานโลก และเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารไทย
- ❖ การมอบตราสัญลักษณ์ Thailand's Brand และ Thai Select ให้กับภัตตาคารไทยในต่างประเทศที่ได้มาตรฐานสุขอนามัยและรสชาติ เพื่อช่วยพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานและสร้างภาพลักษณ์ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ รวมทั้งการส่งเสริมให้มีการขยายแฟรนไชส์ร้านอาหารไทยไปต่างประเทศ โดยการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ได้แก่ การเข้าร่วมงานแสดงสินค้าแฟรนไชส์ในต่างประเทศ
- ❖ จัดตั้งสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ เป็นหน่วยงานที่กำหนดและรับรองมาตรฐานสินค้าความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) นับตั้งแต่ด้านปัจจัย วัตถุดิบ ฟาร์ม โรงงานการผลิตและตัวสินค้า เพื่อให้ผู้ผลิตและผู้ประกอบการได้รับความเป็นธรรมและเป็นที่ยอมรับในตลาดสากล รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ สัญลักษณ์ Q และจัดแหล่งจำหน่ายสินค้ามาตรฐาน

- ❖ สนับสนุนด้านการเงินเพื่อการลงทุนดำเนินการในกิจการที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ สถาบันการเงินที่เป็นแกนหลักด้านเงินทุน ได้แก่ ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ธนาคารพาณิชย์และสถาบันการเงินอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในการให้สิทธิและประโยชน์พิเศษภายใต้โครงการครัวไทยสู่โลกของรัฐบาล ประสานงานกับหน่วยงานในต่างประเทศของไทย ได้แก่ กระทรวงการต่างประเทศและกระทรวงพาณิชย์ เพื่อผลักดันและให้การสนับสนุนโครงการแสวงหาความร่วมมือในการเผยแพร่ข้อมูลสิทธิและประโยชน์พิเศษด้านเงินทุน ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและนักลงทุนชาวไทยและชาวต่างประเทศ ร่วมกำหนดสิทธิประโยชน์พิเศษด้านเงินทุนเพื่อให้มีการลงทุนทั้งในส่วนของนักลงทุนชาวไทยและชาวต่างชาติ การให้สินเชื่อแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในต่างประเทศโดยธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย การร่วมลงทุนของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกับผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในสาธารณรัฐประชาชนจีน และร่วมลงทุนกับผู้ส่งออกเครื่องปรุงและวัสดุที่เกี่ยวข้องกับกิจการร้านอาหารไทยในหลายประเทศ

แนวคิดของโครงการครัวไทยสู่โลก เป็นส่วนหนึ่งที่ผลักดันให้สำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ดำเนินโครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย เนื่องจากการพัฒนาและยกระดับคุณภาพฝีมือของพ่อครัวแม่ครัวให้มีมาตรฐานซึ่งสอดคล้องกับภารกิจของสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ (สิงคโปร์) ซึ่งดำเนินโครงการสำรวจร้านอาหารเพื่อมอบตราสัญลักษณ์ Thailand's Brand และ Thai Select แก่ร้านอาหารไทยในสิงคโปร์

ถึงแม้ว่าในการดำเนินโครงการของทั้งสองหน่วยงานไม่ได้ร่วมดำเนินการเป็นโครงการเดียว แต่ได้มีการประสานกิจกรรมกันในช่วงแรกของการดำเนินการ คือการสำรวจร้านอาหารไทยร่วมกันของสำนักงานส่งเสริมการค้าฯ และสำนักงานแรงงานฯ โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าฯ เน้นเป้าหมายที่การตรวจสอบคุณภาพของร้านและคุณภาพรสชาติของอาหารไทยที่จำหน่าย ในขณะที่สำนักงานแรงงานฯ ควบคู่กันจำนวนพ่อครัวแม่ครัวและผู้ช่วยพ่อครัวพร้อมสำรวจความต้องการเบื้องต้นของผู้ประกอบการอาหารไทย รวมทั้งพบปะเจ้าของร้านเพื่อประชาสัมพันธ์โครงการและขอรับการสนับสนุนเจ้าของกิจการในการส่งพ่อครัวแม่ครัวไทยเข้าร่วมกิจกรรม ทำให้ผลที่ได้รับของทั้งสองโครงการมีผลผลิตที่ดีต่อกันนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมอาหารและขนมไทยให้เป็นที่ยอมรับในต่างประเทศ และถือเป็นตัวอย่างที่ดีของโครงการบูรณาการที่รัฐบาลพยายามมุ่งส่งเสริมเพื่อให้หน่วยงานต่าง ๆ ของไทยในต่างประเทศ มีการวางแผนงานร่วมกัน และใช้งบประมาณร่วมกันเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประเทศ

ความรู้ทางวิชาการที่นำมาใช้

I. การจัดทำและเขียนโครงการ

โครงการหมายถึง งานที่มีลักษณะไม่ใช่งานประจำขององค์กรหรือหน่วยงาน เป็นงานที่ถูกกำหนดขึ้นเป็นส่วนหนึ่งของแผนงาน โดยเป็นการจัดทำกิจกรรมที่มีการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ทั้งเวลา งบประมาณและการดำเนินงาน เพื่อหวังผลตอบแทนที่อาจเป็นการแก้ไขปัญหาหรือที่เป็นการกระทำที่มุ่งบรรลุเป้าหมายของการพัฒนาองค์กร (ผศ.ดร.เพ็ญประภา ศิวโรจน์)

ข้าราชการผู้ปฏิบัติงานในสำนักงานแรงงานไทยในต่างประเทศ จำเป็นต้องมีความรู้และทักษะในการเขียนโครงการ และต้องเป็นการเขียนที่มีประสิทธิภาพเพื่อให้ได้รับอนุมัติดำเนินการและได้รับอนุมัติใช้เงินงบประมาณ เนื่องจากระบบการจัดสรรงบประมาณให้หน่วยงานในปัจจุบัน เป็นระบบงบประมาณแบบมุ่งเน้นผลงานตามยุทธศาสตร์ซึ่งต้องมีผลสัมฤทธิ์ของการปฏิบัติงาน (ผลผลิตและผลลัพธ์) ที่สามารถแสดงให้เห็นเป้าหมาย (เป้าหมายยุทธศาสตร์ระดับชาติ เป้าหมายการให้บริการระดับกระทรวง เป้าหมายการให้บริการระดับหน่วยงาน) ที่ชัดเจน มีตัวชี้วัดความสำเร็จ การพิจารณาจัดสรรงบประมาณจะใช้รายละเอียดของโครงการเป็นตัวประกอบในการพิจารณา การเขียนโครงการจึงมีความสำคัญที่จะทำให้สำนักงานแรงงานในต่างประเทศสามารถดำเนินการกิจทั้งที่เป็นภารกิจพื้นฐานและภารกิจตามยุทธศาสตร์ได้ตามแผนงานที่วางไว้

ทฤษฎีหรือแนวทางในการเขียนโครงการ มีผู้รู้หรือนักวิชาการหลายท่านนำเสนอแตกต่างกันหลายรูปแบบ บางแบบมีแค่หัวข้อหลัก ๆ ไม่กี่หัวข้อ แต่บางแบบแยกหัวข้อในการเขียน โครงการอย่างละเอียด ซึ่งแต่ละแบบมีข้อดีข้อเสีย ผู้เขียนโครงการต้องเป็นผู้ตัดสินใจเลือกรูปแบบที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงความพร้อมของรายละเอียดข้อมูลโครงการที่จะเขียน ลักษณะของโครงการ เช่น เป็นโครงการขนาดเล็ก โครงสร้างไม่ซับซ้อน หรือเป็นโครงการขนาดใหญ่ ใช้งบประมาณมาก มีกิจกรรมหลากหลาย ฯลฯ และที่สำคัญคือ ต้องทราบมาตรฐานหรือแนวทางตัดสินใจของผู้อนุมัติโครงการ มีโครงการจำนวนมากไม่ผ่านการอนุมัติเนื่องจากผู้เสนอโครงการ ไม่สามารถแสดงเหตุผลสนับสนุนความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หรือบางส่วนของโครงการไม่น่าเชื่อถือว่าสามารถดำเนินการได้ เป็นต้น

รูปแบบของการเขียนโครงการ

1. การเขียนโครงการแบบดั้งเดิมหรือประเพณีนิยม (Classical or Conventional Method) มีองค์ประกอบดังนี้

1) ชื่อโครงการ ให้ระบุชื่อโครงการตามความเหมาะสม มีความหมายชัดเจนและเรียกเหมือนเดิมทุกครั้งจนกว่าโครงการจะแล้วเสร็จ

2) หลักการและเหตุผล อธิบายหลักการหรือความคิดรวบยอด (Conceptual) ของโครงการว่าโครงการนั้นคืออะไร มีลักษณะอย่างไร และอธิบายเหตุผลซึ่งแสดงความจำเป็นที่จะต้องจัดให้มีโครงการขึ้น ความเป็นมาหรือภูมิหลัง สภาพปัญหาที่จำเป็นต้องปรับปรุงหรือแก้ไข

3) วัตถุประสงค์ สามารถเขียนเป็น 2 ลักษณะ คือ วัตถุประสงค์ทั่วไป และ วัตถุประสงค์เฉพาะ เป็นส่วนที่จะชี้แจงให้เข้าใจถึงจุดมุ่งหมายของสิ่งที่พึงประสงค์จะให้เกิดขึ้นหรือให้เปลี่ยนแปลงไป โดยอาจกำหนดไว้ให้ชัดเจนทั้งในเชิงปริมาณและในเชิงคุณภาพ ขึ้นอยู่กับลักษณะของสิ่งที่เป็นจุดมุ่งหมายนั้นและความสามารถในการหาข้อมูลมาใช้เป็นดัชนีชี้วัด

4) เป้าหมาย เป็นการระบุถึงผลงานที่สะท้อนถึงการบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ รวมทั้งสิ่งที่บ่งบอกถึงความก้าวหน้าของงานและประสิทธิภาพ โดยระบุแสดงเป็นตัวเลขและกำหนดเวลาที่ต้องการให้การดำเนินงานตามแผนแต่ละช่วงตอน

5) วิธีการดำเนินงาน เป็นการเขียนถึงสิ่งที่เราต้องทำในโครงการนั้น ๆ เทคโนโลยีที่จะนำมาใช้เพื่อให้โครงการบรรลุผลสำเร็จตามที่กำหนดไว้ในวัตถุประสงค์ รวมทั้งการจัดองค์กรและกลไกการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ระบุสถานที่ที่จะดำเนินงานตามโครงการ ขั้นตอนในการปฏิบัติ จำนวนบุคลากรปฏิบัติงาน

6) ระยะเวลาดำเนินโครงการและปฏิทินปฏิบัติงาน มีวิธีระบุ 2 รูปแบบคือ ระบุช่วงเวลาตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดการดำเนินโครงการ หรือระบุรายละเอียดของงานหรือกิจกรรมและระยะเวลาการดำเนินงานของแต่ละกิจกรรมในรูปของ Gantt Chart

7) งบประมาณและค่าใช้จ่ายของโครงการ เป็นข้อเสนอที่แสดงถึงความต้องการด้านงบประมาณ อัตราค่าจ้าง วัสดุอุปกรณ์และอื่น ๆ ที่มีความจำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ โดยสามารถแจกแจงรายละเอียดเป็นค่าตอบแทน ค่าวัสดุอุปกรณ์ ค่าจ้าง ค่าใช้สอย ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด ฯลฯ และระบุเป็นระยะการดำเนินงานในแต่ละขั้นตอนการปฏิบัติ

8) ผลที่คาดว่าจะได้รับ แบ่งเป็นผลที่จะได้รับจากโครงการ โดยตรง และผลที่จะได้รับจากโครงการ โดยอ้อมหรือที่เรียกว่าผลกระทบของโครงการ (impact)

9) ผู้เสนอโครงการ หมายถึงผู้ที่รับผิดชอบหรือเป็นเจ้าของโครงการนั้น ๆ

10) ผู้อนุมัติโครงการ หมายถึงผู้ที่มีอำนาจในการพิจารณาอนุมัติตามอำนาจดำเนินการขององค์กร

ข้อดีและข้อบกพร่องของการเขียนโครงการแบบดั้งเดิม (พจนานุกรมวิวงศ์)

ข้อดี ง่ายต่อการเขียนบรรยายความประเด็นต่าง ๆ และไม่ต้องใช้เวลาในการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อบกพร่อง คือ

- 1) ขาดคุณสมบัติในการย่อความที่ดี มักเขียนในลักษณะบรรยายความกว้าง ๆ มีหลายประเด็นมากเกินไป ซึ่งลักษณะเช่นนี้ทำให้ยากต่อการตรวจสอบว่าแต่ละองค์ประกอบมีความเป็นเหตุเป็นผลกันหรือไม่
- 2) ไม่มีการแสดงความสัมพันธ์อย่างเป็นเหตุเป็นผล และไม่มีการระบุตัวชี้วัดความสำเร็จ

- 3) ผู้พิจารณาโครงการหรือผู้วิเคราะห์โครงการ ต้องใช้เวลานานในการพิจารณารายละเอียดของโครงการ
- 4) ไม่สอดคล้องกับการบริหารงานที่ยึดวัตถุประสงค์ ลักษณะการเขียนโครงการมักเริ่มจากงานที่ต้องกระทำก่อน แล้วจึงหาวัตถุประสงค์ภายหลัง แทนที่จะกำหนดวัตถุประสงค์เสียก่อนแล้วจึงกำหนดโครงการรองรับ โครงการส่วนใหญ่จึงเกิดมาจากผู้ปฏิบัติ ไม่ได้เป็นการกำหนดวัตถุประสงค์หลักจากผู้บริหาร อาจทำให้ผู้ปฏิบัติกำหนดโครงการที่คลาดเคลื่อนจากวัตถุประสงค์หลัก

2. การเขียนโครงการแบบเหตุผลสัมพันธ์ (Logical Framework หรือ Log Frame) เป็น การวางแผนโครงการแบบตารางเหตุผลสัมพันธ์ ซึ่งภาษาอังกฤษใช้คำว่า “Logical Framework Planning” หรือ “Logical Framework Method” หรือ “Project Planning Matrix” หรือ “Log Frame” เป็นการพัฒนา รูปแบบการจัดทำโครงการขึ้นมาจากจุดอ่อนของการเขียนแผน/โครงการแบบดั้งเดิม โดยบริษัท Practical Concepts Incorporated ในสหรัฐอเมริกา ได้คิดค้นขึ้นในปี 2515 โดย Dr. Leon J. Rosenberg and Lawrence D. Posner และได้รับความนิยมแพร่หลายในสหรัฐอเมริกา ยุโรป ลาตินอเมริกาและอเมริกาใต้ รวมทั้งทวีปเอเชีย สำหรับประเทศไทย สำนักงานคณะกรรมการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เริ่มนำเทคนิคนี้ มาใช้ในปี 2518 และแพร่หลายไปยังหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐบาลและรัฐวิสาหกิจอย่างรวดเร็ว เนื่องจากการเขียนแต่ละขั้นตอนเป็นเหตุเป็นผลซึ่งกันและกันแสดงรายละเอียดของรายการต่าง ๆ อย่างมีหลักเกณฑ์ง่ายต่อการอ่าน วิเคราะห์และประเมินผล (พรนภา เมธาวีวงศ์)

Log Frame คือขบวนการนำเอาแนวคิดที่สอดคล้องสัมพันธ์กันมาใช้พิจารณาร่างโครงการให้มีความรัดกุมตามสภาพความเป็นจริง มีความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติและการประเมินผลโครงการ เนื้อหาสาระสำคัญของโครงการที่ผ่านขบวนการวิเคราะห์พิจารณามาแล้วนั้น จะนำมาสรุปเนื้อหาลงในตารางแนวตั้ง (Vertical Logic) และตารางแนวนอน (Horizontal Logic) ในรูปของตาราง 16 ช่อง (4 x 4 Matrix) โดยทุกแถวมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันในเชิงเหตุและผล มีตัวชี้วัดความสำเร็จที่เป็นรูปธรรม สามารถวัดได้ และสามารถนำไปสู่การบรรลุผลสัมฤทธิ์ได้ ซึ่งทุกคนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ จะเข้าใจภาพรวมของโครงการทั้งหมดได้ง่ายและสะดวกสำหรับผู้บริหารหรือผู้พิจารณาตัดสินใจอนุมัติโครงการ ตลอดจนผู้ที่ให้นำโครงการไปปฏิบัติ กล่าวโดยสรุป คือ การวางแผนโครงการแบบ Log Frame หมายถึง การวางแผนโครงการอย่างเป็นระบบ ยึดหลักการกระ โดยมีการเชื่อมโยงให้เห็นถึงความสัมพันธ์เชิงสาเหตุและผลในด้านต่าง ๆ ขององค์ประกอบโครงการ อาทิ การกำหนดจุดมุ่งหมาย (Goal) วัตถุประสงค์ (Purpose) ผลงาน (Outputs) กิจกรรมต่าง ๆ (Activities) ที่ต้องกระทำ ตลอดจนทรัพยากรต่าง ๆ (Input) ที่ต้องใช้

สรุปหลักการสำคัญของ Log Frame คือ

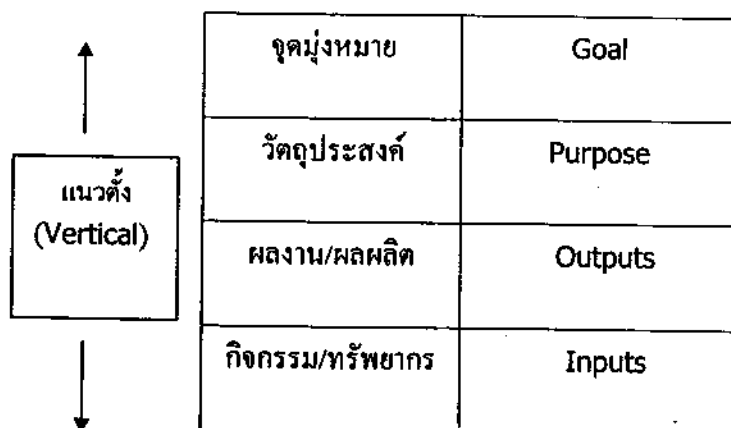
1. พิจารณาโครงการอย่างเป็นระบบ (แบบแผนงาน)
2. เน้นการวิเคราะห์โครงการแบบ “ค่าใช้จ่ายเปรียบเทียบกับประสิทธิผล หรือสัมฤทธิ์ผล (Cost – Effectiveness)”
3. ใช้หลักการทฤษฎี (เหตุและผล) ในการอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบที่สำคัญต่าง ๆ ของโครงการ
4. มีตารางสรุปเนื้อหาสำคัญของโครงการเป็นกรอบ

องค์ประกอบของ Log Frame

องค์ประกอบพื้นฐานของ โครงสร้าง Log Frame มี 2 ประเภท คือ องค์ประกอบแนวตั้ง และองค์ประกอบแนวนอน ซึ่งมีรายละเอียดและมีส่วนสัมพันธ์กัน ดังนี้

1. องค์ประกอบแนวตั้ง (Vertical Logic) จะแสดงการแบ่งระดับการดำเนินงานโครงการออกเป็น 4 ระดับ คือ

- 1) ระดับนโยบาย ได้แก่ จุดมุงหมายหรือจุดมุ่งหมายของแผนงาน (Goal)
- 2) ระดับวัตถุประสงค์ ได้แก่ วัตถุประสงค์ของโครงการ (Purpose)
- 3) ระดับผลงาน ได้แก่ ผลผลิตของโครงการ (Outputs)
- 4) ระดับปัจจัย ได้แก่ กิจกรรมต่าง ๆ ในโครงการที่จะต้องดำเนินการ รวมทั้งทรัพยากรที่ใช้ในการดำเนินงาน ซึ่งรวมเรียกว่า กิจกรรมและทรัพยากร (Activities and Resources) กล่าวอีกนัยหนึ่งคือ ปัจจัย (Inputs)



การกำหนดองค์ประกอบในแนวดิ่ง โดยทั่วไปอาจจะเห็นได้ใน 2 แบบ คือแบบที่ไม่ได้มีการกำหนดกิจกรรม หรือบางโครงการต้องการรายละเอียด ในส่วนนี้จะกำหนดกิจกรรมไว้เพื่อให้การพิจารณา รอบคอบมากขึ้น การบรรยายรายละเอียดจะเริ่มตั้งแต่ส่วนบนสุดที่แสดงถึงภาพในระดับกว้าง คือ จุดมุ่งหมาย (Goal) ที่ถูกกำหนดเป็นข้อ ๆ แต่ละข้อก็จะนำมาแตกรายละเอียดเป็นวัตถุประสงค์ (Purpose) ในแต่ละ หัวข้อของวัตถุประสงค์จะถูกกำหนดออกมาในสิ่งที่ต้องการ (Output) ในแต่ละ Output จะต้องทำกิจกรรม (Activities) อะไรบ้าง และในแต่ละกิจกรรมจำเป็นจะต้องใช้ปัจจัยการดำเนินงาน (Input) อะไรบ้าง และ ทั้งหมดของแต่ละหัวข้อ ก็จะถูกรวบรวมในลักษณะที่ตรวจสอบได้ง่าย

2. องค์ประกอบแนวนอน แสดงรายละเอียดขององค์ประกอบแนวดิ่งในแต่ละระดับ ประกอบด้วย

1) คำสรุป (Narrative Summary : NS) คือการชี้ให้เห็นว่าโครงการจะดำเนินไป ได้ต้องมีรายละเอียดสรุปเป็นข้อ ๆ และในสาระที่สรุปควรตรวจนับได้ในเชิงปริมาณ หัวข้อต่างๆ จะปรากฏ ในองค์ประกอบแนวดิ่งคือ จุดมุ่งหมายของแผน วัตถุประสงค์ของโครงการ ผลงานหรือผลผลิตของโครงการ กิจกรรมของโครงการและปัจจัยหรือทรัพยากรที่จำเป็นต้องใช้ เวลาเขียนลงตารางนิยมเขียนให้สั้นที่สุด

2) ตัวชี้วัดความสำเร็จ (Objectively Verifiable Indicators : OVI หรือ Key Performance Indicators : KPI) เป็นดัชนีพิสูจน์ความสำเร็จในการดำเนินงาน ซึ่งเป็นข้อความสั้น ๆ ที่จะ ช่วยให้ทราบว่า การดำเนินงานตามโครงการนั้นประสบความสำเร็จดังข้อกำหนดที่ระบุไว้ในคำสรุปแล้ว ตัวชี้วัดความสำเร็จของคำสรุปแต่ละตัวอาจมีได้หลายอย่างหรือหลายตัว

3) แหล่งข้อมูลหรือวิธีพิสูจน์ความสำเร็จ (Means of Verification : MOV) รายละเอียดของช่องนี้ จะเกี่ยวข้องกับวิธีการวัด เป็นสิ่งที่จะบอกว่าตัวบ่งชี้ความสำเร็จนั้นได้มาอย่างไร จากไหน เช่นจากการสำรวจหรือจากแหล่งสถิติหรือแหล่งข้อมูลใดบ้าง

4) ข้อสมมติฐานที่สำคัญ (Important Assumption : IA) เป็นการกล่าวถึงสิ่งที่ คาดหมายเพื่อสนับสนุนว่าความสำเร็จที่ระบุไว้ในคำสรุปนั้น จะเกิดขึ้นตามต้องการถ้ามีสภาพแวดล้อมหรือมี ลักษณะเป็นไปตามเงื่อนไขที่กล่าวไว้ ทั้งนี้ ตัวเงื่อนไขที่กำหนดขึ้น จะต้องมีความเป็นไปได้และสมเหตุสมผล สอดคล้องกับแหล่งข้อมูล และ/หรือวิธีพิสูจน์ ตัวชี้วัดความสำเร็จและคำสรุปในลักษณะที่เป็นเหตุเป็นผลกัน ดังนั้น เมื่อต้องการพิสูจน์ความสำเร็จของโครงการในขั้นต้น จะสามารถตรวจสอบจากเงื่อนไขได้ก่อนว่า สมเหตุสมผลหรือมีทางเป็นไปได้มากนักเพียงใด การกำหนดเงื่อนไขจึงเป็นสิ่งที่กระทำได้ไม่มากนัก เงื่อนไขแต่ละกรณีอาจมีได้มากกว่าหนึ่งถ้ามีความจำเป็นและเหมาะสม

รูปแบบของ Log Frame พร้อมลักษณะเฉพาะหรือคำอธิบายของตารางแต่ละช่องจะเป็น ดังนี้

ขั้นตอนและการจัดทำ

ตารางของ Log Frame แต่ละช่องทั้งในแนวนิ่งและแนวนอน จะมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน เป็นเหตุเป็นผลซึ่งกันและกัน ไม่ว่าจะมองจากข้างบนลงมาข้างล่างสุดหรือมองย้อนจากล่างสุดขึ้นไปบนสุดก็ตาม ดังนั้น ในการจัดทำโครงการโดยใช้ Log Frame ถ้าไม่แน่ใจว่าข้อความที่กรอกลงไป ตารางแต่ละช่องในแนวนิ่ง เป็นเหตุเป็นผลกันหรือไม่ มีหลักการว่า ถ้ามองจากบนลงมาล่างให้ตั้งคำถามว่า “อย่างไร” ลงมาในแต่ละช่อง และในทางกลับกัน ถ้ามองจากล่างสุดขึ้นไป จะต้องตั้งคำถามว่า “ทำไม” เช่นเดียวกัน

ขั้นตอนในการจัดทำโครงการมีดังนี้

แนวตั้งแถวแรก

1. จัดทำโครงการจะต้องรู้ถึงจุดมุ่งหมายของโครงการว่า โครงการมีจุดมุ่งหมายอะไร เพื่ออะไร มีสาเหตุมาจากอะไร ก่อให้เกิดผลอย่างไร มีปัญหาและวิธีขจัดปัญหานั้นอย่างไร แล้วเขียนสรุปลงในสาระสำคัญในช่อง ก.1
2. สิ่งที่ต้องคำนึงถึงประการแรกในการจัดทำโครงการคือ วัตถุประสงค์ของโครงการ โดยยึดหลักว่า โครงการดังกล่าวจะต้องเป็นเครื่องส่งเสริมหรือสนับสนุนให้สามารถบรรลุจุดมุ่งหมายหรือนโยบายนั้นได้ หรือมีประสิทธิภาพมากขึ้น เมื่อสามารถกำหนดวัตถุประสงค์ของโครงการได้แล้ว ให้นำไปสรุปลงในช่องสาระสำคัญ ช่อง ก.2
3. กำหนดผลงานหรือผลผลิตของโครงการที่จะทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ ผลผลิตของโครงการมีได้หลายอย่าง ลักษณะของผลผลิตจะเป็นรูปธรรมหรือนามธรรมก็ได้ แล้วเขียนสรุปลงในช่องสาระสำคัญช่อง ก.3
4. กำหนดรายการของกิจกรรมต่าง ๆ หรือปัจจัยที่จะก่อให้เกิดผลงานขึ้น จากนั้นเขียนสรุปในช่องสาระสำคัญช่องล่างสุด คือช่อง ก.4 เฉพาะกิจกรรมหรือปัจจัยเท่านั้น ส่วนปริมาณ คุณภาพ เวลา และต้นทุน จะนำไปกรอกในช่องตัวบ่งชี้ (OVI)

แนวตั้งแถวที่สอง

5. ผู้จัดทำโครงการต้องพยายามหาสิ่งที่จะเป็นเครื่องบ่งชี้ว่าสิ่งใดที่แสดงให้เห็นถึงความสำเร็จหรือบรรลุจุดมุ่งหมาย นำข้อความใส่ในช่อง ข.1 และหาว่าเมื่อโครงการบรรลุวัตถุประสงค์แล้วจะมีสภาพการณ์เป็นเช่นไร นำคำตอบไปใส่ในช่อง ข.2 ทั้งนี้ ข้อมูลที่จะใช้เป็นเครื่องบ่งชี้จะต้องเป็นข้อความที่แสดงให้เห็นชัดเจนในเชิงปริมาณ คุณภาพและเวลาของสิ่งต่าง ๆ เหล่านั้น ทั้งนี้ ให้พยายามหลีกเลี่ยงการใช้ข้อความที่จะนำมาวัดได้ยาก
6. กรอกช่อง ข.3 ด้วยข้อความที่ชี้ให้เห็นรายการของผลงานหรือผลผลิตของโครงการ แต่ละอย่างว่า มีรายการอะไรบ้าง จำนวนเท่าไร คุณภาพเป็นอย่างไร ในเวลาใด ในการเขียนต้องพยายามนึกถึง

ปริมาณ คุณภาพและเวลา บางรายการอาจได้แต่ปริมาณอย่างเดียว แต่ถ้าได้ครบทั้ง 3 อย่างจะทำให้โครงการมีน้ำหนักน่าเชื่อถือมากขึ้น

7. ช่อง ข. 4 เป็นรายการของค่าใช้จ่ายและปัจจัยหรือกิจกรรม จะแสดงถึงจำนวนกำลังคน วัสดุอุปกรณ์และงบประมาณ เพื่อให้ทราบว่าปัจจัยต่าง ๆ นั้นใช้ทรัพยากรอย่างไรและในจำนวนเท่าไร

แนวตั้งแถวที่สาม

8. การกรอกในแนวตั้งแถวที่สามนี้ เป็นส่วนที่แสดงว่าตัวบ่งชี้หรือเครื่องวัดในแนวตั้งแถวที่สองจะ ได้มาจากแหล่งใด และโดยวิธีใด เพื่อประโยชน์ในการประเมินผลเมื่อ โครงการสิ้นสุดลง

แนวตั้งแถวที่สี่

9. เป็นช่องที่แสดงเงื่อนไขว่าโครงการจะได้รับการสนับสนุนให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามกำหนด ขึ้นอยู่กับข้อกำหนดหรือเงื่อนไขนั้น ๆ ซึ่งเงื่อนไขนั้นเป็นสิ่งที่คาดหมายและอยู่นอกเหนือการควบคุมหรือสั่งการของผู้บริหารโครงการ

ภายหลังกรอกข้อความครบถ้วนทุกช่องแล้ว ให้ตรวจสอบความสัมพันธ์และความเป็นเหตุเป็นผลของแต่ละช่องจากบนลงมาล่าง จากล่างขึ้นบน จากซ้ายไปขวาและจากขวาไปซ้าย ซึ่งการที่จะทำโครงการ โดยวิธีนี้จะต้องค้นคว้าหาข้อมูลและสถิติต่าง ๆ จำนวนมาก รวมทั้งต้องร่วมมือกับผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ทรงคุณวุฒิในแต่ละสาขาที่โครงการนั้น ๆ เข้าไปเกี่ยวข้อง

ข้อดีและข้อบกพร่องของการจัดทำโครงการด้วยตารางเหตุผลสัมพันธ์ (Log Frame)

ข้อดี

1. เป็นการเขียนโครงการตามหลักตรรกวิธีซึ่งจะทำให้โครงการมีความสมเหตุสมผล น่าเชื่อถือและบรรลุเนื้อหาสาระอย่างเป็นหมวดหมู่และมีความชัดเจนไว้ในที่เดียวกัน ช่วยทำให้ผู้เกี่ยวข้องเข้าใจโครงการได้อย่างรวดเร็ว
2. เป็นเครื่องมือที่บังคับให้ผู้จัดทำแผน/โครงการ คิดวางแผนโครงการให้ละเอียดถี่ถ้วน
3. อำนวยความสะดวกให้แก่ผู้วิเคราะห์โครงการหรือผู้พิจารณาโครงการ เพราะสิ่งที่ต้องพิจารณาปรากฏอยู่ใน Log Frame หมดแล้ว
4. สำหรับผู้บริหารโครงการ Log Frame จะช่วยให้ง่ายต่อการทำความเข้าใจสรุปโครงการ และใช้เป็นแนวทางในการดำเนินโครงการได้เป็นอย่างดี
5. ผู้ประเมินโครงการสามารถพิจารณาการประเมินผลจาก Log Frame ได้โดยดูจากตัวบ่งชี้แหล่งข้อมูลหรือวิธีการพิสูจน์และเงื่อนไข

6. ในกรณีที่ปัญหาอุปสรรคทำให้โครงการไม่บรรลุวัตถุประสงค์ ก็อาจจะใช้ Log Frame เป็นแนวทางที่จะตัดสินใจว่าสมควรจะปรับปรุงโครงการนั้น หรือจะจัดทำโครงการขึ้นมาใหม่เพื่อเสริมโครงการเดิมให้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ข้อบกพร่อง

1. การจัดทำโครงการแบบ Log Frame จะต้องจัดเตรียมข้อมูลและรายละเอียดต่าง ๆ ให้ครบถ้วนชัดเจน ซึ่งเป็นเรื่องยากในการปฏิบัติ
2. การเขียนรายละเอียดโครงการลงในแต่ละช่องของ Log Frame จะต้องระมัดระวังให้มีความรัดกุม ชัดเจน และสอดคล้องกันเป็นเหตุเป็นผลซึ่งกันและกัน จึงใช้เวลาในการเขียนมาก ทำให้ไม่ได้รับความนิยมจากผู้จัดทำโครงการที่จะนำเอา Log Frame มาใช้ในการจัดทำโครงการเท่าที่ควร
3. การจัดทำโครงการระบบ Log Frame มีประโยชน์มากในการเขียนโครงการที่มีวัตถุประสงค์ประการเดียว ถ้าจะนำวิธีการนี้มาเขียนโครงการที่มีวัตถุประสงค์หลายอย่างมักจะใช้เขียนไม่ได้ ดังนั้นผู้จัดทำโครงการจึงต้องแยกเขียนเป็นโครงการย่อย ๆ หลายโครงการ เพื่อให้โครงการที่เขียนแต่ละโครงการมีวัตถุประสงค์เพียงประการเดียว

หลักการเขียนโครงการให้น่าอ่าน

ด้านเนื้อหา

- ใช้ภาษากระชับ ใช้ประโยคสั้นๆ ไม่ซับซ้อน ชัดเจนในเนื้อหาที่ต้องการสื่อสาร
- ใช้คำง่าย ธรรมดา ตรงไปตรงมา พยายามหลีกเลี่ยงคำถวมที่กำกวม ซึ่งต้องแปลความอีกทีหนึ่ง หรืออาจทำให้เข้าใจไม่ตรงกัน
- นำเสนออย่างมีขั้นตอน อ่านทบทวนให้แน่ใจว่าลำดับเนื้อหาไว้อย่างสอดคล้องต่อเนื่องกัน
- เล่าเรื่องยากให้เข้าใจง่าย เนื้อหาส่วนใดมีความซับซ้อน ควรสรุปออกมาในรูปตาราง ภาพประกอบ หรืออื่นๆ ให้เข้าใจได้ง่าย

ด้านรูปแบบ

- มีระเบียบ เรียงลำดับหัวข้อ ย่อหน้า ให้ต่อเนื่องเห็นเป็นหมวดหมู่ชัดเจน
- มีพื้นที่พักสายตาเว้นบรรทัด ช่องไฟตามมาตรฐานหลักการเขียน ใช้เครื่องหมายวรรคตอนอย่างถูกต้อง เว้นที่ว่างบ้างเพื่อให้ผู้อ่านสบายตา

ขั้นตอนการบริหารโครงการ (รศ. อัจฉรา ชีวะตระกูลกิจ)

ตารางเปรียบเทียบขั้นตอนการบริหารโครงการ

3 ขั้นตอน	5 ขั้นตอน	8 ขั้นตอน
1. ขั้นการวางแผนโครงการ	1. ขั้นการศึกษาและกำหนดโครงการ 2. ขั้นการจัดเตรียมโครงการ	1. ขั้นกำหนดหลักการ 2. ขั้นกำหนดโครงการ
2. ขั้นการดำเนินงานตามโครงการ	3. ขั้นการประเมินและอนุมัติโครงการ	3. ขั้นการวิเคราะห์และประเมินโครงการ 4. ขั้นอนุมัติโครงการ
3. ขั้นการติดตามและประเมินผลโครงการ	4. ขั้นการดำเนินงานและติดตามโครงการ	5. ขั้นการปฏิบัติงาน 6. ขั้นติดตามและรายงานผลการปฏิบัติงาน
	5. ขั้นการติดตามและประเมินผลโครงการ	7. ขั้นเปลี่ยนเป็นงานบริหารตามปกติ 8. ขั้นการประเมินผลโครงการ

II การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการไทย ระดับ 1

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ (National Skill Standards) หมายถึง ข้อกำหนดทางวิชาการที่ใช้เป็นเกณฑ์วัดระดับความรู้ ความสามารถ และทัศนคติในการทำงานของผู้ประกอบการในสาขาต่าง ๆ ประกอบด้วย

- 1) ความรู้ (Knowledge) ซึ่งจำเป็นที่จะต้องนำมาใช้ในการทำงานได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
- 2) ความสามารถ (Skill) เป็นการสะสมประสบการณ์จนเกิดความชำนาญ มีความสามารถเพียงพอที่จะทำงานได้อย่างมีคุณภาพตามข้อกำหนดถูกขั้นตอนและเสร็จตามเวลาที่กำหนดไว้
- 3) ทัศนคติ (Attitude) จะต้องมีจิตสำนึกในการทำงานที่ดีประกอบด้วย จริยธรรม และจรรยาบรรณของวิชาชีพมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ โดยทั่วไปจำแนกฝีมือแรงงานออกเป็นระดับต่างๆ ตามลำดับความยากง่ายของงาน โดยแบ่งออกเป็น

ระดับ 1 หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือและความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงานที่ต้องมีหัวหน้างานช่วยให้คำแนะนำหรือช่วยตัดสินใจในเรื่องสำคัญเมื่อจำเป็น

ระดับ 2 หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือระดับกลาง มีความรู้ ความสามารถ ทักษะ การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ได้ดี และประสิทธิภาพในการทำงาน สามารถให้คำแนะนำผู้ได้บังคับบัญชาได้

ระดับ 3 หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือระดับสูง สามารถวิเคราะห์ วินิจฉัยปัญหา การตัดสินใจ รู้ขั้นตอนกระบวนการของงานเป็นอย่างดี สามารถช่วยแนะนำงานฝีมือผู้ได้บังคับบัญชาได้ดี สามารถใช้หนังสือคู่มือ นำความรู้และทักษะมาประยุกต์ใช้กับเทคโนโลยีใหม่ได้ โดยเฉพาะการตัดสินใจและเลือกใช้วิธีการที่เหมาะสม

กฎหมายรองรับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ คือ พระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2545 ในมาตรา 38 หมวด 5 ให้มีคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน และมาตรา 43 หมวด 5 ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อดำเนินการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย ซึ่งในมาตรา 22 หมวด 2 ให้คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน จัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ในสาขาอาชีพต่าง ๆ เสนอให้รัฐมนตรีเห็นชอบ ดังนั้น ในการกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาต่าง ๆ คณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงานจึงได้แต่งตั้งคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เพื่อดำเนินการจัดทำมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook : level 1)

มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ได้แก่ ระดับ 1 (พ่อครัว/แม่ครัว 1) และระดับ 2 (พ่อครัว/แม่ครัว 2)

พ่อครัว/แม่ครัว 1 หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือและความรู้พื้นฐานในการปฏิบัติงาน สามารถทำอาหารไทยได้

พ่อครัว/แม่ครัว 2 หมายถึง ผู้ที่มีฝีมือ มีความรู้ ความสามารถ ทักษะและประสิทธิภาพในการปรุงอาหารไทยในสถานฝึกอบรมหรือในร้านอาหารที่มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 และได้รับมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากกระทรวงสาธารณสุขหรือเทียบเท่า สูงกว่า

ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยในแต่ละระดับ ซึ่งมีคะแนนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 จะมีสิทธิได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย

ระดับ 1

- 1) ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่าที่กฎหมายคุ้มครองแรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องกำหนด และ
- 2) มีใบรับรองประสบการณ์เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- 3) มีเอกสารรับรองของสถานศึกษาที่แสดงให้เห็นว่าผู้สมัครเข้าทดสอบเป็นผู้มีความรู้ไม่ต่ำกว่าระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ โดยมีการเรียนอาหารไทยไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต หรือ
- 4) มีหนังสือรับรองจากหน่วยงานที่อบรมหรือดำเนินการฝึกอาชีพในสาขาอาหารไทย ไม่ต่ำกว่า 90 ชั่วโมง

ลักษณะการทดสอบ การทดสอบแบ่งเป็น 2 ภาค คือ ภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ

- 1) ภาคทฤษฎี เป็นข้อสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ เวลา 60 นาที คะแนนเต็มกิต เป็นร้อยละ 30 ของคะแนนรวมทั้งหมด
- 2) ภาคปฏิบัติ โดยให้ผู้เข้าทดสอบ ๑ ประกอบอาหาร 1 ชุด ตามรายการอาหารที่สถานทดสอบ ๑ ได้เลือกให้จากที่คณะกรรมการกำหนดไว้ ซึ่งแต่ละชุดใช้ตำรับจากคู่มือเตรียมการทดสอบ ๑ โดยสถานทดสอบ ๑ จะกำหนดนัดวันทดสอบ ๑ ภายหลัง เพื่อให้สถานที่ทดสอบ ๑ มีเวลาเตรียมจัดหาวัสดุ เวลาทดสอบ ๑ 3 ชั่วโมง คะแนนคิดเป็นร้อยละ 70 ของคะแนนรวมทั้งหมด

ผู้สมัครเข้ารับการทดสอบภาคปฏิบัติ จะต้องผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีในระดับคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 จากการประกาศผลอย่างเป็นทางการของสถานทดสอบ ๑ และในการจัดการทดสอบ ๑ ภาคทักษะแต่ละครั้งจะต้องมีผู้เข้ารับการทดสอบ ๑ อย่างต่ำจำนวน 5 คน

เกณฑ์การตัดสิน ผู้เข้ารับการทดสอบจะต้องผ่านการทดสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยมีคะแนนทั้งสองภาคไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70 จึงจะถือว่าผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 กรณีที่สอบภาคปฏิบัติไม่ผ่าน โดยประกอบอาหาร 1 ชุด จำนวนอาหาร 4 รายการ สอบผ่านได้คะแนนดี 3 รายการ และสอบตก 1 รายการ หากคณะกรรมการอนุญาตให้มีการสอบซ่อม (แล้วแต่ดุลยพินิจของคณะกรรมการ) จะนัดทดสอบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยต้องสอบภาคทฤษฎีชุดใหม่ และจะต้องจัดหาวัสดุในการทดสอบมาเองในการสอบซ่อมภาคปฏิบัติ

การตรวจและพิจารณาให้คะแนน แยกระดับคะแนนดังนี้

- ดีมาก คะแนน 90 – 100
- ดี คะแนน 80 – 89
- พอใช้ คะแนน 70 – 79
- ไม่น่าพอใจ คะแนน 0 - 69

การให้คะแนนเริ่มตั้งแต่การปฏิบัติงานจนสิ้นสุดเวลาปฏิบัติงาน โดยแยกให้คะแนนในแต่ละหัวข้อ ดังนี้

- วิธีปฏิบัติงานโดยเน้นหลักโภชนาการและสุขอนามัย
- การใช้วัสดุอย่างประหยัด
- การเลือกใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ อย่างถูกต้อง
- ระยะเวลา
- ผลงานสำเร็จ
- ความสามารถในการทำงานอย่างปลอดภัย

ทั้งนี้ การตรวจให้คะแนนผลงานสำเร็จให้ถือตามใบให้คะแนนและดุลยพินิจของกรรมการ (รายละเอียดเกี่ยวกับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ดูได้จากภาคผนวก 1)

4. สรุปสาระและขั้นตอนการดำเนินการ

การดำเนินโครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบอาหารไทย มีการแบ่งขั้นตอนการดำเนินงานออกเป็น

4.1 ขั้นตอนการวางแผนโครงการ ประกอบด้วย

1) กำหนดโครงการ ดำเนินการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด คือแรงงานไทยที่ประกอบอาชีพพ่อครัวแม่ครัวในสิงคโปร์ และผู้ที่มีศักยภาพและความเป็นไปได้ที่จะเข้าสู่อาชีพพ่อครัวแม่ครัวไทย สถานการณ์ตลาดด้านการประกอบอาหารไทย สภาพปัญหาที่กลุ่มเป้าหมายประสบ ความจำเป็นและประโยชน์ของโครงการในการช่วยแก้ปัญหา ซึ่งจากการศึกษาและรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นพบว่ากลุ่มเป้าหมายมีจำนวนประมาณ 200 คน และเกินร้อยละ 80 ทำงานในอาชีพพ่อครัวแม่ครัวไทยหรือผู้ช่วยพ่อครัวแม่ครัวโดยไม่มีวุฒิการศึกษา หรือประกาศนียบัตรด้านการประกอบอาหารรองรับ ซึ่งทำให้ขาดความ

มันคงในอาชีพและขาดอำนาจต่อรองเรื่องค่าจ้าง และจากการพูดคุยสอบถามกลุ่มเป้าหมาย ส่วนใหญ่เห็นว่า แนวคิดของโครงการที่จะให้การฝึกอบรมการทำอาหารไทยและจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานซึ่งเป็นมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย จะเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพนี้ใน สิงคโปร์ เพราะจะสามารถนำไปผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ไปใช้ประโยชน์ในการขอใบอนุญาตทำงานถาวรจากกระทรวงกำลังคน (Ministry of Manpower) ของ สิงคโปร์ หรือใช้ในการสมัครงานตามร้านอาหารไทย นอกจากนี้ แนวคิดของโครงการได้รับการยอมรับจาก กลุ่มแม่บ้านคนไทยที่อาศัยอยู่ในสิงคโปร์ เพราะนอกจากจะได้รับความรู้ด้านการประกอบอาหารไทยจาก วิทยากรที่ทรงคุณวุฒิ ยังมีโอกาสเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ๙ ซึ่งสามารถนำความรู้และไปผ่านการ ทดสอบมาตรฐานฝีมือ ๙ ไปประกอบอาชีพทำอาหารและขนมไทยจำหน่ายในลักษณะฝากขาย หรือรับจัด อาหารไทยส่งตามงานเลี้ยงขนาดเล็กได้ เป็นการเพิ่มโอกาสในการหารายได้เสริมแก่ผู้สนใจ

2) ศึกษาความเป็นไปได้ ภายหลังรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นแล้ว ได้ดำเนินการพิจารณาความเป็นไป ได้ของโครงการด้านความพร้อมของวิทยากรผู้ดำเนินการ สถานที่ดำเนินการ ความพร้อมในการเข้าร่วม โครงการของกลุ่มเป้าหมาย งบประมาณเพื่อดำเนินโครงการและความคุ้มค่ากับผลที่จะได้รับเมื่อโครงการ แล้วเสร็จ

3) การประเมินโครงการ จากข้อมูลที่ได้ประมวลในการศึกษาความเป็นไปได้ ประเมินว่า โครงการมีความพร้อมในองค์ประกอบหลักคือด้านวิทยากรฝึกอบรมและการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือ ๙ ซึ่ง ได้รับความร่วมมือจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานจัดหาวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิรวม 3 ท่านพร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ 2 คนจากประเทศไทย ด้านสถานที่ดำเนินโครงการ ได้รับความร่วมมือจากเอกอัครราชทูต ณ สิงคโปร์ (นายฐาตุร พานิช) ให้ใช้สถานที่บริเวณหน้าสถานทูตเพื่อจัดงาน สำหรับความพร้อมด้านงบประมาณพบว่า งบประมาณปี 2547 งบดำเนินงานของสำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์มีเพียงพอสำหรับการดำเนิน โครงการ โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายรุ่นแรกตามข้อจำกัดด้านสถานที่และงบประมาณไว้ที่ 1 ใน 4 ของกลุ่ม เป้าหมายจริง

4) การออกแบบโครงการ เนื่องจากโครงการดังกล่าวอยู่นอกภารกิจปกติของสำนักงานแรงงานใน ประเทศสิงคโปร์ สำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์จึงต้องเขียนโครงการเพื่อขออนุมัติใช้งบประมาณ โดยเลือกเสนอโครงการในรูปแบบดั้งเดิมเนื่องจากเป็นโครงการขนาดเล็ก ไม่ซับซ้อน เข้าใจง่าย ซึ่งมี รายละเอียดโครงการที่เสนอขออนุมัติดังนี้

โครงการเสริมศักยภาพแรงงานไทยในสิงคโปร์ด้านผู้ประกอบการอาหารไทย

หลักการเหตุผล

สิงคโปร์เป็นประเทศที่เปิดรับแรงงานต่างชาติเข้าทำงานในภาคต่างๆ ทั้งอุตสาหกรรม พาณิชยกรรมและบริการ โดยในปัจจุบันมีจำนวนแรงงานต่างชาติในสิงคโปร์ทั้งหมดประมาณห้าแสนคน แรงงานไทยเป็นหนึ่งในห้าอันดับแรกของแรงงานต่างชาติที่ทำงานอยู่ในสิงคโปร์ โดยกระจายอยู่ในอุตสาหกรรมก่อสร้าง อุตสาหกรรม และในภาคบริการคือร้านอาหารและงานรับใช้ตามบ้าน แต่จากนโยบายการเปิดรับแรงงานต่างชาติของสิงคโปร์ทำให้แรงงานไทยต้องเผชิญกับสภาวะการแข่งขันกับแรงงานชาติอื่นๆ ทั้งในเรื่องค่าจ้าง ฝีมือ ภาษา ความยุ่งยากในการว่าจ้างแรงงานและอื่นๆ ประกอบกับในระยะ 2-3 ปีที่ผ่านมา สภาวะเศรษฐกิจที่ถดถอยของสิงคโปร์ทำให้ความต้องการแรงงานต่างชาติในภาคอุตสาหกรรมลดน้อยลงซึ่งส่งผลให้ปริมาณแรงงานไทยในสิงคโปร์ในขณะนี้จะมีจำนวนลดลงไปด้วย

เพื่อรักษาสัดส่วนในตลาดแรงงานต่างชาติในสิงคโปร์ กระทรวงแรงงานไทยจึงมีนโยบายเร่งการพัฒนาแรงงานไทยในภาคบริการเพิ่มขึ้นเนื่องจากคนไทยมีจุดแข็งในการให้บริการและถือเป็นคุณสมบัติเฉพาะของคนไทยโดยหนึ่งในสาขาบริการที่ได้รับกระแสการพัฒนาเพื่อเพิ่มโอกาสให้แรงงานไทยได้รับการจ้างงานในต่างประเทศคือผู้ประกอบการอาหารไทยเนื่องจากอาหารไทยกำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นในหลายประเทศทั่วโลกรวมทั้งสิงคโปร์ ซึ่งพ่อครัวแม่ครัวไทยจำเป็นต้องได้รับการพัฒนาเพื่อสร้างความเป็นมาตรฐานให้กับอาหารไทยทั้งในเรื่องรสชาติ วัตถุดิบ เครื่องปรุง วิธีการ การนำเสนอและที่สำคัญคือการคงคุณค่าทางโภชนาการที่เป็นจุดขายและสร้างความนิยมให้กับอาหารไทยในกลุ่มผู้บริโภคชาวต่างประเทศ

ดังนั้น การจัดฝึกอบรมยกระดับและการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านการประกอบอาหารให้กับพ่อครัวแม่ครัวไทยที่ปัจจุบันทำงานอยู่ในประเทศสิงคโปร์ จะเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างความยอมรับและความนิยมในการบริโภคอาหารไทยของผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้บริโภคทั้งชาวสิงคโปร์และชาวต่างชาติในประเทศสิงคโปร์ ทำให้ความต้องการพ่อครัวแม่ครัวไทยเพิ่มสูงขึ้นและเป็นผลให้แรงงานไทยมีโอกาสเพิ่มขึ้นในตลาดแรงงานด้านการประกอบอาหารไทยในสิงคโปร์

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อยกระดับความรู้และฝีมือของพ่อครัวแม่ครัวไทยในสิงคโปร์ให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค
2. เพื่อเพิ่มโอกาสการว่าจ้างแรงงานไทยด้านพ่อครัวแม่ครัวให้มากขึ้นและได้รับการสนับสนุนมากขึ้นจากหน่วยงานภาครัฐของสิงคโปร์
3. เพื่อเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมมากขึ้นในหมู่ผู้บริโภคชาวสิงคโปร์และชาวต่างชาติอื่นๆ ในประเทศสิงคโปร์

เป้าหมายของโครงการ

1. ฝึกอบรมยกระดับการทำอาหารไทยแก่พ่อครัวแม่ครัวไทยในสิงคโปร์จำนวน 50 คน
2. ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านการประกอบอาหารไทยแก่พ่อครัวแม่ครัวไทยในสิงคโปร์จำนวน 50 คน
3. สาธิตการประกอบอาหารไทย ขนม อาหารว่างและสมุนไพรไทยแก่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนของสิงคโปร์ที่เกี่ยวข้องเพื่อการส่งเสริมและเผยแพร่

กลุ่มเป้าหมาย

1. การฝึกอบรมยกระดับการประกอบอาหารไทยจำนวน 50 คน
คุณสมบัติ
 - เป็นผู้ที่ประกอบอาชีพพ่อครัวแม่ครัวไทยอยู่ในปัจจุบัน
 - ได้รับการรับรองจากเจ้าของร้านอาหารที่ทำงานอยู่
 - อื่นๆตามที่พิจารณาเหมาะสม
2. การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านการประกอบอาหารไทย จำนวน 50 คน
คุณสมบัติ
 - เป็นผู้ที่ประสบการณ์การประกอบอาชีพพ่อครัวแม่ครัวไทยมาก่อน
 - หากเป็นลูกจ้างร้านอาหาร ต้องได้รับการรับรองจากเจ้าของร้านอาหารที่ทำงานอยู่
 - อื่นๆตามที่พิจารณาเหมาะสม

3. แยกรับเชิญเข้าร่วมชมและชิมอาหารและขนมไทยในงานการสาธิตและมอบวุฒิบัตร
ประมาณ 150 คน ประกอบด้วย

- ผู้แทนกระทรวงแรงงานสิงคโปร์
- ผู้แทนสภาพัฒนาชุมชนเขตต่างๆ (Community Development Council : CDC)
- ผู้จัดการแผนกอาหารและเครื่องดื่ม โรงแรมชั้นนำ 10 แห่ง
- เจ้าของร้านอาหารชั้นนำ 15-20 แห่ง
- ผู้สมัครเข้าร่วมการฝึกอบรมและทดสอบมาตรฐาน
- คณะวิทยากรและเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
- รัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงานและคณะข้าราชการระดับสูงกระทรวงแรงงานไทย
- แยกรับเชิญพิเศษ

ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ 16-19 สิงหาคม 2547 ณ ประเทศสิงคโปร์

แผนการดำเนินงานตามโครงการ

1. ประสานสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์รวบรวมรายชื่อร้านอาหารที่จ้างพ่อครัวแม่ครัวไทย รวมทั้งรายชื่อผู้สนใจเข้ารับการฝึกอบรมยกระดับด้านการประกอบอาหารไทยและทดสอบมาตรฐานด้านการประกอบอาหารไทยเพื่อตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้น
2. จัดประชุมผู้ประกอบการร้านอาหารไทยเพื่อประชาสัมพันธ์รายละเอียดโครงการพร้อมขอรับการสนับสนุนในการเตรียมงาน
3. ประสานเชิญวิทยากรและผู้ชำนาญการจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงานพร้อมการประสานรายละเอียดการจัดเตรียมงาน
4. รวบรวมรายชื่อและเชิญหน่วยงานภาครัฐของสิงคโปร์ที่เกี่ยวข้องเช่นกระทรวงแรงงานสิงคโปร์ สภาพัฒนาชุมชนและหน่วยงานภาคเอกชนเช่น โรงแรม เจ้าของภัตตาคาร ร้านอาหารชั้นนำ รวมทั้งเจ้าหน้าที่ระดับสูงของกระทรวงแรงงานไทย เข้าร่วมงานการสาธิตการประกอบอาหารและขนมไทยและการมอบวุฒิบัตรแก่ผู้ผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานฝีมือ

5. เตรียมสถานที่ฝึกอบรม ทดสอบมาตรฐานฝีมือ และการจัดงานสาธิตและมอบวุฒิบัตร รวมทั้งเตรียมความพร้อมด้านอุปกรณ์และวัสดุสำหรับการประกอบอาหาร
6. กำหนดตารางเวลาการฝึกอบรมและการทดสอบพร้อมแบ่งกลุ่มผู้สมัคร
7. กำหนดรายละเอียดกิจกรรมงานสาธิตการประกอบอาหารไทย ขนมและอาหารว่างไทย น้ำสมุนไพรไทยและการแจกวุฒิบัตร
8. สรุปรายงานผลการดำเนินงานตามโครงการแจ้งกระทรวงแรงงานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

งบประมาณดำเนินการ

งบประมาณปี 2547 ของสำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ภายใต้โครงการส่งเสริมศักยภาพแรงงานไทยเพื่อการขยายตลาดแรงงานไทยในต่างประเทศจำนวน 360,000 บาทหรือประมาณ 15,000 เหรียญสิงคโปร์ โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. พ่อครัวแม่ครัวไทยในประเทศสิงคโปร์ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะฝีมือในการประกอบอาหารไทยให้มีมาตรฐานมากขึ้น
2. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนของสิงคโปร์ยอมรับในคุณภาพที่เป็นมาตรฐานของพ่อครัวแม่ครัวไทย ส่งผลให้ความต้องการพ่อครัวแม่ครัวไทยเพิ่มขึ้นและได้รับการสนับสนุนมากขึ้นในเชิงนโยบายจากหน่วยงานภาครัฐ
3. ผลของการขยายตลาดแรงงานด้านการประกอบอาหารทำให้ปริมาณเงินตราต่างประเทศที่เป็นรายได้ของแรงงานได้รับการส่งกลับประเทศเพิ่มขึ้น
4. ประเทศไทยสามารถคงส่วนแบ่งตลาดแรงงานไทยในสิงคโปร์โดยการพัฒนาแรงงานภาคบริการทดแทนแรงงานภาคอุตสาหกรรมที่ประสบปัญหาการชะลอตัว

ผู้รับผิดชอบดำเนินโครงการ

1. คณะผู้บริหารโครงการ

- 1.1 นางโสภา พานิช ที่ปรึกษาโครงการ
 1.2 นายสมทวี ก่อพัฒนาศิลป์ อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายแรงงาน) ผู้อำนวยการ

โครงการ

- 1.3 นางพัฒนา พันธุ์พิภ ที่ปรึกษา (ฝ่ายแรงงาน) รองผู้อำนวยการ โครงการ
 1.4 เจ้าหน้าที่สำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์

2. คณะวิทยากรและผู้ชำนาญการ

2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์ อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือ
 แรงงานแห่งชาติ

2.2 นางสาวมณี สุวรรณผ่อง อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
 แห่งชาติ

2.3 นางสาวณีย์ รัตนสุวรรณ อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
 แห่งชาติ

2.4 นางมลิวัดย์ วรรณอาภา ผู้อำนวยการวิทยาลัยแรงงาน กรมพัฒนาฝีมือ
 แรงงาน กระทรวงแรงงาน

2.5 นางสาวสุจิตรา เกริกาส เจ้าหน้าที่บริหารงานฝึกอาชีพ 7 ว วิทยาลัยแรงงาน
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

5) การขออนุมัติโครงการ เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติจากผู้มีอำนาจตามลำดับชั้น ซึ่งผู้ลงนาม เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติคือหัวหน้าสำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ ผู้อนุมัติโครงการคือ ปลัดกระทรวงแรงงาน

4.2 ขั้นตอนดำเนินงานตามโครงการ ประกอบด้วย

1) ระยะก่อนการจัดงาน

- ❖ การประชาสัมพันธ์เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายเพื่อแจ้งรายละเอียดและประโยชน์ของโครงการ รวมทั้งการให้ความรู้ความเข้าใจแก่นายจ้างถึงประโยชน์ที่นายจ้างจะได้รับ โดยการจัดทำแผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการทั้งภาษาไทยและอังกฤษ แจกจ่ายไปยังร้านอาหารไทยและชุมชนคนไทยเพื่อให้ทั้งนายจ้างชาวต่างชาติและพ่อครัวแม่ครัวเกิดความเข้าใจวัตถุประสงค์และประโยชน์ของโครงการ และจัดประชุมนายจ้างและพ่อครัวแม่ครัวไทย รวมทั้งการออกไปพบเพื่อประชาสัมพันธ์โครงการกับพ่อครัวแม่ครัวที่มีสถานที่ทำงานอยู่ในร้านอาหารประเภท food court
- ❖ การรับสมัครผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐาน ฯ และเข้ารับการฝึกอบรมพร้อมให้รายละเอียดการเตรียมตัวเข้าร่วมโครงการ เช่น การแต่งกาย การสอบภาคทฤษฎีและปฏิบัติ การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ฯฯ โดยกำหนดสถานที่ยื่นใบสมัครคือ สำนักงานแรงงาน ฯ และที่ทำการสมาคมเพื่อนแรงงานไทยที่โกลเด้นไทมส์ (แหล่งชุมชนคนไทยที่แรงงานไทยและคนไทยนิยมไปจับจ่ายซื้ออาหารและสินค้าไทย)
- ❖ การเตรียมความพร้อมด้านสถานที่จัดงานซึ่งประกอบด้วยห้องสอบภาคทฤษฎี สถานที่สอบภาคปฏิบัติ สถานที่จัดงานสาธิตประกอบอาหารไทย ขนม อาหารว่างและน้ำสมุนไพรไทย ซึ่งใช้สถานเอกอัครราชทูต ณ สิงคโปร์เป็นที่จัดงานทั้ง 3 กิจกรรม โดยจัดแบ่ง กิจกรรมดังนี้
 - 16-17 สิงหาคม 2547 จัดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
 - 18 สิงหาคม 2547 จัดฝึกอบรมยกระดับการประกอบอาหารไทย
 - 19 สิงหาคม 2547 จัดงานสาธิตประกอบอาหารไทย ขนม อาหารว่างและน้ำสมุนไพรไทย
- ❖ การเตรียมความพร้อมด้านที่พักและการเดินทางของวิทยากร รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ สำหรับการปฏิบัติงานของวิทยากร
- ❖ การเตรียมทรัพยากรที่เป็นปัจจัยเข้าที่สำคัญของการจัดงาน ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องครัว ภาชนะใส่อาหาร วัสดุคิปในการประกอบอาหาร เอกสารและอุปกรณ์ประกอบการสอบภาคทฤษฎี บุคลากรช่วยปฏิบัติงาน

- ❖ จัดเตรียมรายชื่อแขกรับเชิญร่วมงานสาริด ฯ การออกบัตรเชิญ การกำหนดรูปแบบพิธีการในระหว่างงานสาริด ฯ

2) ระหว่างจัดงาน

- ❖ ตรวจสอบความพร้อมของสถานที่จัดงานทั้งสามกิจกรรมและวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในแต่ละกิจกรรม
- ❖ อำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้าสอบและควบคุมการสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- ❖ อำนวยความสะดวกวิทยากรในระหว่างการปฏิบัติงาน
- ❖ แก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดงาน

4.3 ขั้นการติดตามและประเมินโครงการ ประกอบด้วย

- 1) สรุปผลการดำเนินโครงการภายหลังเสร็จสิ้นการจัดงาน รวมทั้งผลการใช้งบประมาณ เสนอหัวหน้าสำนักงานแรงงานในประเทศ สิงคโปร์และรายงานปลัดกระทรวง ฯ ทราบ
- 2) ติดตามผลกระทบ (impact) ของโครงการ โดยสุ่มสอบถามจากผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ฯ และรวบรวมจากคำบอกเล่าของชุมชนคนไทยพบว่า ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ฯ หลายรายได้ นำประกาศนียบัตรมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 1 ประกอบการยื่นเรื่องเพื่อขอใบอนุญาตทำงาน S Pass และการขอเป็นผู้พำนักถาวร (Permanent Residence : PR) จากรัฐบาลสิงคโปร์ได้ประสบผลสำเร็จ

5. ผู้ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี)

ผู้เสนอผลงานได้รับมอบหมายจากหัวหน้าสำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์ เป็นผู้รับผิดชอบหลักเพียงคนเดียวโดยได้รับคำปรึกษาอย่างใกล้ชิดจากนางโสภา พานิช ภริยาเอกอัครราชทูต ณ สิงคโปร์ ซึ่งเป็นที่ปรึกษาโครงการในการวางแผนและเตรียมงานทุกด้าน และหัวหน้าสำนักงานแรงงานในประเทศสิงคโปร์เป็นผู้ตัดสินใจในเชิงนโยบายพร้อมมอบหมาย เจ้าหน้าที่สำนักงานแรงงาน ฯ 1 คนช่วยเหลืองานทั่วไป เช่น แจกใบสมัคร รวบรวมใบสมัคร แจกข้อสอบ ส่งบัตรเชิญแขกร่วมงาน เป็นต้น

6. ส่วนของงานที่ผู้เสนอเป็นผู้ปฏิบัติ (ระบุรายละเอียดของผลงานพร้อมทั้งสัดส่วนของผลงาน)

ผู้เสนอผลงาน เป็นผู้รับผิดชอบหลักในทุกขั้นตอนของโครงการ ประกอบด้วย

6.1 การวางแผนและเตรียมโครงการ

- 1) ประสานสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์รวบรวมรายชื่อร้านอาหารที่จ้างพ่อครัวแม่ครัวไทย
- 2) เดินทางไปสำรวจร้านอาหารและพบนายจ้างของพ่อครัวแม่ครัวไทย เพื่อสอบถามความคิดเห็นต่อโครงการและรวบรวมจำนวนพ่อครัวแม่ครัวไทยที่สนใจเข้าร่วมโครงการ

3) ประสานกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เพื่อขอความร่วมมือในการจัดหาวิทยากร และประมาณการค่าใช้จ่าย ซึ่งกรมพัฒนาฝีมือแรงงานจัดหาวิทยากรทรงคุณวุฒิรวม 3 ท่านเป็นทั้งผู้จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือ ฯ และจัดฝึกยกกระดืบ และจัดส่งเจ้าหน้าที่ร่วมปฏิบัติงาน 2 คน โดยมีค่าใช้จ่ายในส่วนของวิทยากรและเจ้าหน้าที่ประกอบด้วย ค่าตัวโดยสารเครื่องบินไป-กลับ กรุงเทพ – สิงคโปร์ ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ทั้งนี้ ได้รับคำปรึกษาแนะนำในการวางแผนและกำหนดรูปแบบการเตรียมงาน เตรียมสถานที่ เตรียมวัสดุอุปกรณ์จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานอย่างละเอียด ทำให้สามารถประมาณการค่าใช้จ่ายและจัดหาทรัพยากรสนับสนุนโครงการได้สมบูรณ์ งานราบรื่นประสบความสำเร็จ

4) เขียนโครงการเสนอขออนุมัติตามลำดับขั้นประกอบด้วยหัวหน้าสำนักงานแรงงาน ฯ และปลัดกระทรวง ฯ เพื่อขออนุมัติดำเนินโครงการและขออนุมัติงบประมาณดำเนินการ

5) จัดประชุมผู้ประกอบการร้านอาหารไทยเพื่อประชาสัมพันธ์รายละเอียดโครงการพร้อมขอรับการสนับสนุนในการส่งพ่อครัวแม่ครัวไทยเข้าร่วมโครงการ ซึ่งใช้ห้องประชุมของสถานเอกอัครราชทูต ณ สิงคโปร์ โดยมีเจ้าของร้านอาหารเข้าร่วมประชุม จำนวน 12 ร้าน และมีพ่อครัวแม่ครัว ผู้ช่วยพ่อครัวแม่ครัว และผู้สนใจ เข้าร่วมการประชุม 37 คน ทั้งนี้ ผู้เข้าร่วมประชุมได้รับแจกเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ รายละเอียดการสมัครและการเตรียมตัวเข้ารับการทดสอบ และฝึกอบรม สถานที่จัดงาน รวมทั้งการแจ้งรายชื่ออาหารที่ต้องการให้วิทยากรสอน เพื่อหา training needs

6) เปิดรับสมัคร ณ สำนักงานแรงงาน ฯ และสมาคมเพื่อนแรงงานไทยที่ตั้งอยู่ในโกลเด้น ไมล์ (ชุมชนคนไทยในสิงคโปร์) คัดเลือกผู้สมัคร แบ่งกลุ่มผู้สมัครเพื่อแยกกลุ่มที่หนึ่งเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ฯ และกลุ่มที่สอง เข้ารับการฝึกยกกระดืบด้านการประกอบอาหารไทย โดยมีเจ้าหน้าที่ห้องถิ่นของสำนักงานแรงงาน ฯ ช่วยในการรับสมัครและคัดแยกกลุ่ม

7) เตรียมสถานที่ฝึกอบรม สถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือ และสถานที่จัดงานสาธิตและมอบวุฒิบัตร ประกอบด้วย

- ห้องสอบภาคทฤษฎี ใช้ห้องประชุมชั้นสองของสถานเอกอัครราชทูต ณ สิงคโปร์ จัดวางโต๊ะเก้าอี้สำหรับสอบเพิ่มเติมจากโต๊ะประชุมที่มีอยู่ พร้อมจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องเขียน ใบลงชื่อเข้าสอบ เจ้าหน้าที่คุมสอบร่วมกับเจ้าหน้าที่จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
- สถานที่สอบภาคปฏิบัติ ใช้ลานจอดรถของสถานทูตและจ้างเหมาบริษัทเดินท์ ทำการติดตั้งเต็นท์ขนาดใหญ่พร้อมพัดลมและไฟส่องสว่าง จัดวาง 1) โต๊ะทดสอบภาคปฏิบัติแยกเฉพาะบุคคลจำนวน 15 ชุด โดยหนึ่งโต๊ะประกอบด้วย เตาแก๊สพร้อมหัวเตา กระทะ หม้อปรุงอาหาร ทัพพี เครื่องปรุงรส น้ำมันพืช ถังขยะ ผ้าขี้ริ้ว 2) โต๊ะส่วนกลางจัดวางวัสดุฝึกและอุปกรณ์ได้แก่ ผักสด เนื้อสัตว์ งานใส่อาหาร ช้อนส้อม ครกพร้อมสาก เขียงพร้อมมีด ข้าวสาร ฯลฯ 3) โต๊ะส่งอาหารปรุงเสร็จแล้ว เพื่อรอการให้คะแนน

- สถานที่ฝึกยกระดับการประกอบอาหารไทย ใช้สถานที่เดียวกับที่สอบภาคปฏิบัติ
- สถานที่จัดงานสาธิตอาหาร ขนมไทยและน้ำสมุนไพร พร้อมมอบวุฒิบัตร ใช้บริเวณสนามหญ้าหน้าสถานเอกอัครราชทูต โดยจ้างเหมาบริษัทเดินที่ทำการ ติดตั้งเต็นท์ขนาดใหญ่พร้อมพัดลมและไฟส่องสว่าง จัดสร้างเวทีมอบวุฒิบัตร พร้อมฉากตกแต่งเวที จัดตั้งโต๊ะสาธิตการประกอบอาหาร โต๊ะสาธิตขนมไทย โต๊ะแสดงอาหารไทยสี่ภาค โต๊ะเก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหารของแขกรับเชิญ ติดตั้งระบบเครื่องเสียง

8) รวบรวมรายชื่อและพิมพ์บัตรเชิญหน่วยงานภาครัฐของสิงคโปร์ที่เกี่ยวข้องเช่นกระทรวงกำลังคนสิงคโปร์ สภาพัฒนาชุมชนและหน่วยงานภาคเอกชนเช่น โรงแรม เจ้าของภัตตาคาร ร้านอาหารชั้นนำ รวมทั้ง เจ้าหน้าที่ระดับสูงของกระทรวงแรงงานไทย เข้าร่วมงานการสาธิตการประกอบอาหารและขนมไทย และการมอบวุฒิบัตรแก่ผู้ผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบมาตรฐานฝีมือ โดยมีเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นของสำนักงานแรงงานไทยในสิงคโปร์ ช่วยในการส่งบัตรเชิญ

9) ประสานหรือวิทยากรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงานและที่ปรึกษาโครงการเพื่อกำหนดตารางเวลาการฝึกอบรม คัดเลือกเมนูอาหารสำหรับฝึกและสำหรับการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ๑ แบ่งกลุ่มการทดสอบภาคทฤษฎีและปฏิบัติเพราะข้อจำกัดด้านสถานที่ รวมทั้งกำหนดรูปแบบและรายละเอียดของการจัดงานสาธิตการประกอบอาหารและการมอบวุฒิบัตรแก่ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือและผ่านการฝึกอบรม

6.2 การดำเนินงานตามโครงการ

1) วันที่ 16 – 17 สิงหาคม 2547 จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติโดยแบ่งเป็นสองกลุ่ม และให้เลือกว่าจะสอบภาคใดก่อน เนื่องจากสถานที่สอบภาคปฏิบัติสามารถดำเนินการได้ครั้งละ 15 คน ตามจำนวนเตาที่จัดเตรียมไว้ ซึ่งในทั้งสองวัน มีผู้สมัครเข้ารับการทดสอบมาตรฐาน ๑ จำนวน 65 คน และคณะกรรมการจัดทดสอบ ๑ คัดเลือกข้อสอบภาคปฏิบัติชุดที่ 2 (รายละเอียดในภาคผนวก 1) ประกอบด้วย การทำข้าวคลุกกะปิ หลนเค้าเจี้ยว(เครื่องเคียง) แกงจืดสามกษัตริย์ และมันคัมน์น้ำตาล ซึ่งทุกคนที่เข้าสอบ ทำรายการอาหารเหมือนกันทุกคน ซึ่งผู้เสนอผลงาน ทำหน้าที่ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกแก่กรรมการทดสอบ ๑ อำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้ารับการทดสอบ ๑ ควบคุมดูแลความเรียบร้อยและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างงาน

2) วันที่ 18 สิงหาคม 2547 จัดฝึกอบรมยกระดับการประกอบอาหารไทย โดยคัดเลือกรายการอาหารจากการเสนอของพ่อครัวแม่ครัวที่เข้าประชุมประชาสัมพันธ์โครงการจำนวน 3 รายการ ประกอบด้วย ข้าวผัดสมุนไพร แกงเผ็ดเป็ดย่าง น้ำปรุงผัดไทยและน้ำปรุงยำต่าง ๆ มีผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรม 78 คน โดยส่วนหนึ่งเป็นผู้ที่เข้ารับการทดสอบมาตรฐาน ๑ ที่เหลือเป็นกลุ่มแม่บ้านสตรีที่อยู่อาศัยในสิงคโปร์และสนใจด้านการประกอบอาหารไทย ซึ่งผู้เสนอผลงาน ทำหน้าที่อำนวยความสะดวกแก่วิทยากรและผู้เข้าอบรม ควบคุมดูแลความเรียบร้อยและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างงาน

3) วันที่ 19 สิงหาคม 2547 จัดงานสารนิเทศการประกอบอาหารไทย ขนมไทย น้ำสมุนไพรพร้อมมอบวุฒิบัตรผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐาน ฯ โดยมีผู้ช่วยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน (นายพีระ มานะทัศน์) เป็นประธานมอบวุฒิบัตร และได้เชิญแขกที่เป็นกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมงานประมาณ 300 คน รูปแบบการจัดงานเป็นการออกชิมอาหารและแสดงฝีมือการทำอาหารไทยโดยผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐาน ฯ และวิทยากร การสารนิเทศขนมไทยโดยร้านเก่าพี่น้องซึ่งที่ปรึกษาโครงการเป็นผู้ติดต่อเข้าร่วมงาน ซึ่งผู้เสนอผลงานทำหน้าที่ดูแลงานในภาพรวมให้เป็นไปตามแผนด้านพิธีการที่วางไว้ ดือนรับแขก จัดการแสดงรำสัปดาห์และแสดงชิม จัดเตรียมคำกล่าวของประธานในพิธี

6.3 การติดตามผลและประเมินโครงการ

ดำเนินการสรุปผลการดำเนิน โครงการ ณ จุดสิ้นสุดโครงการ รวมทั้งรายงานผลการใช้งบประมาณ เสนอต่อหัวหน้าสำนักงานแรงงาน ฯ และรายงานปลัดกระทรวง ฯ ทราบ โดยไม่มีการศึกษาผลกระทบของโครงการอย่างเป็นทางการ

7. ผลสำเร็จของงาน (เชิงปริมาณ / คุณภาพ)

1) เชิงปริมาณ

- มีผู้สมัครเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านการประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จำนวน 65 คน
- มีผู้สมัครเข้ารับการฝึกยกระดับด้านการประกอบอาหารไทย จำนวน 78 คน

2) เชิงคุณภาพ

- มีผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานด้านการประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จำนวน 63 คน ไม่ผ่าน 2 คน
- มีผู้ผ่านการฝึกยกระดับด้านการประกอบอาหารไทย จำนวน 67 คน ไม่เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 11 คน
- มีแขกรับเชิญจากกลุ่มเป้าหมายต่าง ๆ และบุคคลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมในพิธีมอบวุฒิบัตร ฯ และสารนิเทศอาหารและขนมไทย จำนวน 356 คน

8. การนำไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ฯ ทั้งหมดเป็นพ่อครัวแม่ครัวไทย มีทั้งที่เป็นลูกจ้างและเจ้าของกิจการร้านอาหารไทย สำหรับผู้เข้ารับการฝึกยกระดับ มีหลากหลายคือ พ่อครัวแม่ครัว ผู้ช่วยพ่อครัว คนรับใช้ และ ชาวไทยที่พำนักในสิงคโปร์ ซึ่งทั้งหมด ได้รับประโยชน์จากโครงการคือ

1) ผู้อยู่ในอาชีพพ่อครัวแม่ครัวที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ฯ และได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 มีโอกาสได้รับการจ้างงานถาวร

ได้รับใบอนุญาตทำงาน โดยถูกต้องตามกฎหมาย ได้รับความเชื่อมั่นในวิชาชีพมากขึ้นทั้งจากนายจ้างและผู้บริโภค ได้รับค่าจ้าง ค่าตอบแทนเพิ่มขึ้น

2) ผู้ประกอบอาชีพอื่น ได้รับประโยชน์จากการฝึกยกระดับ ทำให้มีความรู้และมีทักษะมากขึ้นในการประกอบอาหารไทยทั้งหลักโภชนาการและเทคนิคการทำอาหารไทย ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ทั้งในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพอิสระ

3) การเชิญกลุ่มเป้าหมายจากกระทรวงแรงงานสิงคโปร์ ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหาร ตลอดจนนักธุรกิจสิงคโปร์ร่วมงานมอบวุฒิบัตรและงานสาธิตการประกอบอาหารและขนมไทย เป็นการประชาสัมพันธ์คุณภาพและมาตรฐานของพ่อครัวแม่ครัวไทย ทำให้เกิดความเชื่อถือในคุณภาพของพ่อครัวแม่ครัวไทย และทำให้อาหารไทยได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นและความต้องการพ่อครัวแม่ครัวไทยเพิ่มขึ้น

9. ความยุ่งยากในการดำเนินการ / ปัญหา / อุปสรรค

1) นายจ้างชาวสิงคโปร์ไม่ให้ความร่วมมือเท่าที่ควร ในการสนับสนุนพ่อครัวแม่ครัวเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือ และฝึกยกระดับ เนื่องจากไม่สามารถให้ชุดงานระหว่างเข้าร่วมโครงการได้ ทำให้พ่อครัวแม่ครัวหลายคนต้องพลาดโอกาสการเข้าร่วมโครงการ

2) แรงงานไทยบางส่วนในอาชีพนี้ ขาดความกระตือรือร้นที่จะพัฒนาตนเอง ทำให้มีความยากลำบากในการเชิญชวนเข้าร่วมโครงการ ต้องใช้กลยุทธ์การจูงใจผ่านผู้นำกลุ่ม และการประชาสัมพันธ์เข้าถึงตัว

3) อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และวิทยากรที่ใช้ในโครงการ เป็นผู้ชำนาญการเฉพาะทาง ไม่สามารถหาได้ในพื้นที่ จำเป็นต้องเชิญจากประเทศไทย ทำให้มีค่าใช้จ่ายสูง

4) มีความยุ่งยากในการจัดเตรียมอุปกรณ์เครื่องครัวและวัสดุที่ใช้ในโครงการ เนื่องจากไม่สามารถจัดซื้อจัดหาได้ง่าย ต้องประสานขอความช่วยเหลือหลายรูปแบบ ทั้งสั่งซื้อพิเศษและขอยืมจากหลายที่ได้แก่ วัดไทย ร้านอาหารไทย บ้านคนไทยในสิงคโปร์ และให้ผู้เข้ารับการทดสอบนำมาเอง อีกทั้งวัสดุอุปกรณ์ในการประกอบอาหารประเภทของสดและของแห้งหาได้จำกัดและมีราคาแพง ซึ่งรายการอุปกรณ์และวัสดุทั้งหมด ต้องเป็นไปตามข้อกำหนดการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทย

5) ผู้สมัครเข้ารับการทดสอบมาตรฐานฝีมือ ๑ ส่วนใหญ่ มีคุณสมบัติไม่ตรงตามหลักเกณฑ์ และไม่สามารถหาหลักฐานทางการศึกษามาอ้างอิงได้ตามข้อกำหนดคุณสมบัติผู้สมัคร เนื่องจากหลักฐานอยู่ในประเทศไทย หรือหลักฐานสูญหาย ทำให้อุณหภูมิกรรมการทดสอบ จำเป็นต้องยึดหยุ่นซึ่งมีผลดีต่อผู้สมัคร แต่อาจส่งผลให้ใบรับรองมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติขาดความน่าเชื่อถือ

6) การเตรียมงานทั้งสถานที่และทรัพยากรสนับสนุนอื่น ๆ มีรายละเอียดมาก บุคลากรของสำนักงานแรงงานมีข้อจำกัดในการร่วมช่วยจัดงาน จำเป็นต้องใช้บุคลากรภายนอกจากหลายแห่งเข้ามาช่วย ซึ่งการบริหารงานในส่วนนี้หากทำได้ไม่ดี จะเป็นการเพิ่มค่าใช้จ่ายในการว่าจ้างปฏิบัติงาน

10. ข้อเสนอแนะ

การดำเนินโครงการใดๆ ในต่างประเทศ มักมีข้อจำกัดและปัญหา / อุปสรรคในเรื่องทรัพยากรสนับสนุนทั้งงบประมาณ บุคลากร และความร่วมมือจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งของไทยและของประเทศนั้น ๆ ดังนั้น ผู้ปฏิบัติจึงควร

- 1) สร้างความสัมพันธ์กับเจ้าของกิจการหรือนายจ้างของแรงงานไทยให้มากขึ้นเพื่อสร้างความคุ้นเคยและความเข้าใจของนายจ้างต่อประโยชน์ที่นายจ้างจะได้รับจากโครงการของสำนักงานแรงงาน
- 2) สร้างสัมพันธภาพกับหน่วยงานอื่นในทีมประเทศไทยเพื่อให้เกิดความร่วมมือทั้งในด้านข้อมูลและการช่วยงานระหว่างดำเนินโครงการ
- 3) สร้างเครือข่ายและพันธมิตรกับกลุ่ม / ชุมชนคนไทย รวมทั้งภาคเอกชนในประเทศนั้น ๆ เพื่อการระดมทรัพยากรสนับสนุนการปฏิบัติงานรวมทั้งเป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์ข่าวสารให้ถึงกลุ่มเป้าหมาย
- 4) รู้กฎ ระเบียบของประเทศนั้น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ และสร้างสัมพันธ์ที่ดีกับหน่วยงานที่รับผิดชอบ เพื่อทำให้เกิดความคล่องตัวและความสำเร็จในการประสานติดต่อหรือขอความร่วมมือ
- 5) มีการเตรียมโครงการแต่เนิ่น ๆ เพื่อทราบแหล่งทรัพยากรที่จะต้องหามาสนับสนุนโครงการ และเพื่อการเตรียมการด้านงบประมาณ ได้เพียงพอ จัดซื้อจัดหาได้ถูกต้องตามระเบียบการเบิกจ่าย
- 6) กระตุ้นและประชาสัมพันธ์แรงงานไทยในสาขาพ่อครัวแม่ครัว รวมทั้งแรงงานไทยในภาพรวมให้เห็นความสำคัญของการพัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอเพื่อความก้าวหน้าในการทำงาน

ข้อเสนอแนวความคิด / วิธีการเพื่อพัฒนางานหรือปรับปรุงงานของหน่วยงาน
ที่จะประเมินเพื่อแต่งตั้งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
ของ นางพัฒนา พันธุ์พัก
เพื่อประกอบการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง เจ้าหน้าที่วิเทศสัมพันธ์ 8 ว
ตำแหน่งเลขที่ 334 หน่วยงาน สำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ

เรื่อง การพัฒนาสมรรถนะของผู้ปฏิบัติงานด้านวิเทศสัมพันธ์ สำนักงานปลัดกระทรวงแรงงาน
(Competency Development of Foreign Relations Officials)

หลักการและเหตุผล

วิเทศสัมพันธ์ เป็นงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับความสัมพันธ์กับต่างประเทศตามภารกิจหลักที่แตกต่างกันของหน่วยงานนั้น ๆ ทั้งในรูปแบบของการสร้างความสัมพันธ์ (develop) และการประสานความสัมพันธ์ (coordinate) ให้หน่วยงานนั้น ๆ ติดต่อยุติสัมพันธ์กับต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพและทำประโยชน์สูงสุดให้เกิดแก่องค์กร และโดยที่ปัจจุบัน กระแสโลกาภิวัตน์ทำให้โลกไร้พรมแดนมากขึ้น ส่งผลให้รูปแบบของความร่วมมือกับต่างประเทศเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม จากรูปแบบความร่วมมือทวิภาคีที่มีการติดต่อโดยตรงระหว่างสองประเทศ ปัจจุบัน ความร่วมมือระดับพหุภาคีได้รับการพัฒนาขยายตัวมากขึ้น ในหลายลักษณะ เช่น พหุภาคีระหว่างประเทศที่มีเขตแดนติดต่อกัน ได้แก่ IMT-GT, GMS หรือพหุภาคีระหว่างประเทศที่มีวัตถุประสงค์ความร่วมมือในเรื่องใดเรื่องหนึ่งเป็นการเฉพาะ ได้แก่ กลุ่มประเทศผู้รับและส่งออกแรงงาน หรือพหุภาคีในระดับอนุภูมิภาค ได้แก่ กลุ่มอาเซียน หรือพหุภาคีในระดับภูมิภาค ได้แก่ ASEM, ACD, APEC นอกจากนี้ บทบาทขององค์การระหว่างประเทศชั้นนำของโลก เช่น UN, ILO, IOM, OECD มีการพัฒนาและปรับเปลี่ยนแนวทางการดำเนินงานที่เน้นเชิงรุกต่อประเทศสมาชิกมากขึ้น ทำให้งานวิเทศสัมพันธ์ในขณะนี้มีความยากและต้องการผู้ที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางมากขึ้น เพื่อให้สามารถรับมือกับบทบาทของหน่วยงานในเวทีต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพและสง่างามทั้งในระดับทวิภาคี พหุภาคีและเวทีโลก

ตามมาตรฐานการกำหนดตำแหน่งสายงานวิเทศสัมพันธ์ของสำนักงานคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน กำหนดลักษณะงานโดยทั่วไปของสายงานวิเทศสัมพันธ์ว่า เป็นการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการติดต่อประสานงานกับองค์การโลก องค์การระหว่างประเทศ ผู้เชี่ยวชาญหรือเจ้าหน้าที่ต่างประเทศ หน่วยชำนาญพิเศษต่าง ๆ แปลเอกสารและร่างโต้ตอบหนังสือภาษาต่างประเทศซึ่งในทางปฏิบัติยังเกี่ยวข้องกับงานวิชาการด้านต่างประเทศอีกหลายประการ ได้แก่ การศึกษา วิเคราะห์ข้อมูล เอกสารทางวิชาการ กรรมสาร และข้อตกลงต่าง ๆ เพื่อจัดทำทำที่หรือประเด็นหารือ แลกเปลี่ยน ข้อตกลง ข้อซักถาม จัดทำแผนงานและนโยบายด้านต่างประเทศ เป็นต้น และนอกจากงานด้านวิชาการแล้ว งานวิเทศสัมพันธ์ มีความเกี่ยวข้องอย่างมากกับ