



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
(Memorandum of Agreement)

ว่าด้วยการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)
โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2567
ระหว่าง อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร และ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้น ณ สถานที่อาหาร เมื่อวันที่ 27 ธ.ค. 2567 ระหว่าง
อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 2008 ถนนอรุณอมรินทร์
ซอยอรุณอมรินทร์ 36 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โดย นางศุภวรรณ ตีระรัตน์ ตำแหน่ง
ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร ผู้มีอำนาจลงนาม ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า "สถาบันอาหาร" ฝ่ายหนึ่ง
กับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ 41 หมู่ 5 ถนนรักศักดิ์มงคล ตำบลท่าช้าง
อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 22000 โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไวภูณท์ ทองอร่าม ตำแหน่ง อธิการบดี
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ผู้มีอำนาจลงนาม ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงนี้เรียกว่า "มหาวิทยาลัย"
อีกฝ่ายหนึ่ง

โดยที่ทั้งสองฝ่ายมีเจตนารมณ์ เป็นหน่วยร่วมในการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารไทยให้มีมาตรฐาน
วิชาชีพระดับสูง ด้วยกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai
Chef Program) ตามเจตนารมณ์ของโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย จึงตกลงทำบันทึกข้อตกลง
ความร่วมมือฉบับนี้ โดยมีสาระสำคัญดังต่อไปนี้

ข้อ 1 วัตถุประสงค์ความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายตกลงร่วมมือกันในการจัดการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ และการสนับสนุน
อำนวยความสะดวกให้ผู้เข้าอบรมได้รับการทดสอบและรับรองมาตรฐาน เพื่อยกระดับมาตรฐานวิชาชีพด้าน
เชฟอาหารไทย

ข้อ 2 ขอบเขตความร่วมมือ

ทั้งสองฝ่ายร่วมกัน จัดอบรมปฏิบัติการหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรม
ภาคปฏิบัติจำนวน 150 ชั่วโมง และอำนวยความสะดวกหรือจัดให้มีการทดสอบเพื่อรับรองคุณวุฒิวิชาชีพแก่
ผู้เข้าอบรมที่มีชั่วโมงเรียนผ่านตามเกณฑ์หลักสูตรกำหนด

ข้อ 3 หน้าที่และความรับผิดชอบ

ข้อ 3.1 สถาบันอาหาร

- มีหน้าที่ในการประชาสัมพันธ์และรับสมัครผู้เข้าอบรม สนับสนุนด้านวิชาการ สื่อการ
สอน จัดส่งรายชื่อผู้เข้าอบรม และชำระค่าตอบแทนตามที่กำหนด

ข้อ 3.2 มหาวิทยาลัย

- มีหน้าที่จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และวัสดุสำหรับการฝึกอบรม จัดหาวิทยากรผู้เชี่ยวชาญดำเนินการจัดอบรม รวมทั้งครูผู้สอนที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์ที่หน่วยรับรองกำหนด และอำนวยความสะดวกให้มีการทดสอบและประเมินผลแก่ผู้เข้าอบรม
- เป็นหน่วยจัดอบรมปฏิบัติการหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมภาคปฏิบัติจำนวน 150 ชั่วโมง
- จัดทำรายงานความก้าวหน้าและรายงานการประเมินผลเมื่อสิ้นสุดการอบรมตามหลักสูตร และตามรูปแบบที่กำหนด โดยจัดส่งตามกำหนดเวลาที่ระบุและจัดเก็บข้อมูลในระบบที่ทั้งสองฝ่ายเข้าถึงได้
- อำนวยความสะดวกหรือจัดให้มีการทดสอบเพื่อรับรองคุณวุฒิวชิวิชาชีพแก่ผู้เข้าอบรมที่มีชั่วโมงเรียนผ่านตามเกณฑ์ที่หลักสูตรกำหนด
- การดำเนินกิจกรรมสนับสนุนอื่น ๆ เพื่อให้สถาบันอาหารสามารถส่งมอบงานแก่ผู้ว่าจ้างได้ อาทิ การถ่ายภาพกิจกรรมการอบรม การใช้งานเครื่องมือ Miniweb app เพื่อบริหารจัดการ การคัดเลือก Success case และจัดให้มีการสัมภาษณ์เก็บข้อมูลในรูปแบบเอกสารและคลิปสั้น การกระตุ้นให้ผู้เข้าอบรมทำแบบประเมินความพึงพอใจตามแบบฟอร์มที่กำหนด เป็นต้น
- การประกันคุณภาพการฝึกอบรม มหาวิทยาลัยต้องดำเนินการฝึกอบรมให้ได้มาตรฐาน โดยจัดให้มีผู้สอนที่มีประสบการณ์ตามคุณสมบัติที่โครงการกำหนด รักษาสัดส่วนผู้สอนต่อผู้เรียนให้ฝึกภาคปฏิบัติได้ทุกคน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ภาพดี และจัดให้มีการประเมินผลอย่างต่อเนื่อง

ข้อ 4 ค่าใช้จ่าย

หน้าที่จ่ายค่าตอบแทนของสถาบันอาหารตาม ข้อ 3 ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจกรรมตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงเงื่อนไขกันว่า “สถาบันอาหารตกลงจะจ่ายค่าตอบแทน ให้แก่มหาวิทยาลัย ในอัตรา 14,018.69 บาท (หนึ่งหมื่นสี่พันสิบแปดบาทหกสิบเก้าสตางค์) ต่อผู้เข้าอบรมหนึ่งคน โดยแบ่งชำระเป็น 2 งวด คือ ร้อยละห้าสิบ เมื่อมหาวิทยาลัยนำส่งแผนการจัดอบรมระบุ วัน เวลา รายชื่อวิทยากรผู้รับผิดชอบ ผู้ประสานงาน สถานที่อบรม พร้อมจำนวนผู้เข้าอบรมที่ชัดเจน ก่อนวันจัดอบรมไม่น้อยกว่า 10 วัน และ ร้อยละห้าสิบ หลังเสร็จสิ้นการอบรมและส่งมอบรายงานตามรูปแบบที่กำหนด ทั้งนี้ การคำนวณค่าตอบแทนส่วนที่เหลือ จะประเมินตามจำนวนคนที่เข้าอบรมผ่านเกณฑ์ที่กำหนด กล่าวคือมีเวลาเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 พร้อมแสดงหลักฐานการทดสอบวัดผลหลังการอบรม และการจัดการให้ผู้เข้าอบรมทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย ทดสอบตามมาตรฐานคุณวุฒิวชิวิชาชีพ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยกับสถาบันคุณวุฒิวชิวิชาชีพ และทดสอบฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทยกับ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน พร้อมทั้งสรุปข้อมูลการเข้าอบรม Success case อย่างน้อย 2 -3 คน ต่อศูนย์ พร้อมทั้งนำส่งรายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ

ข้อมูลประกอบการพิจารณาจ่าย และรับค่าตอบแทน ทั้งสองฝ่ายตกลงให้เป็นไปตามเอกสารแนบท้าย
บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เป็นการเฉพาะ ตามหน่วยการจัดอบรมและสถานที่ของการจัดอบรมหลักสูตร
เชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

ข้อ 5 ระยะเวลา

บันทึกข้อตกลงนี้มีผลบังคับใช้ นับแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายได้ลงนาม และสิ้นสุด ณ วันที่ 11 กุมภาพันธ์
2568 ทั้งนี้ ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดังกล่าวทั้งสองฝ่ายอาจตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อขยายระยะเวลาในการ
ดำเนินความร่วมมือภายใต้บันทึกข้อตกลงนี้ออกไปได้ตามความเหมาะสม

ข้อ 6 การยกเลิกบันทึกข้อตกลง

การยกเลิกบันทึกข้อตกลงโดยความยินยอมของทั้งสองฝ่ายต้องแจ้งล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรอย่าง
น้อย 15 วัน และต้องดำเนินการให้ผู้เข้าอบรมที่อยู่ระหว่างการฝึกอบรมเสร็จสิ้นหลักสูตรก่อน

ข้อ 7 การจัดการกรณีเหตุสุดวิสัย

ทั้งสองฝ่ายตกลงกันว่า ในกรณีที่เกิดเหตุสุดวิสัย เช่น ภัยธรรมชาติ การประกาศสถานการณ์ฉุกเฉิน
โรคระบาด หรือเหตุจลาจล ฝ่ายที่ประสบเหตุให้แจ้งอีกฝ่ายทราบภายใน 24 ชั่วโมง และจัดทำแผนรองรับ
สถานการณ์ฉุกเฉินภายใน 3 วัน

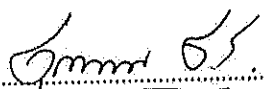
ข้อ 8 การแก้ไขบันทึกข้อตกลง

การแก้ไขเพิ่มเติมบันทึกข้อตกลงนี้จะกระทำได้โดยความยินยอมของทั้งสองฝ่าย และต้องทำเป็น
ลายลักษณ์อักษรแนบท้ายบันทึกข้อตกลงนี้

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้นเป็นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกันทุกประการ ทั้งสองฝ่าย
ได้อ่านและเข้าใจข้อความในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้โดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อ
ต่อหน้าพยาน และประทับตรา (ถ้ามี) ไว้เป็นสำคัญ และต่างฝ่ายยึดถือไว้ฝ่ายละหนึ่งฉบับ

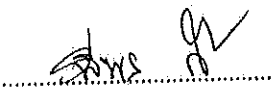
อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ลงชื่อ


(นางศุภวรรณ ธีระรัตน์)

ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร

ลงชื่อ

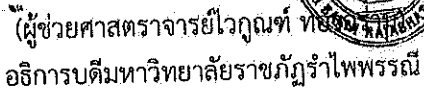

(นางสาวพรพิพร สุธารธรรม)

ผู้อำนวยการฝ่าย

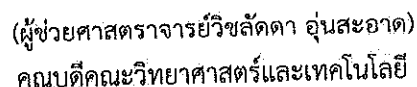
ฝ่ายวิจัยอุตสาหกรรมอาหารและงานกลยุทธ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ลงชื่อ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไววუნท์ ท้องขาม)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ลงชื่อ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิษิตดา อุ่นสะอาด)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี