



แผนปฏิบัติงาน

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

204/3 ถนนสีรินธร เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

☎ 02-4239449 🌐 www.food.dusit.ac.th

คำนำ

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน รวมทั้งเป็นเครื่องมือในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร หน่วยงานในสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อนำไปสู่การบรรลุผลการดำเนินงานตามพันธกิจด้านการผลิตบัณฑิต การวิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการบริการวิชาการ และการประเมินกันคุณภาพการศึกษาภายใน (สกอ.) SDU QA และแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561-2564

การจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ของโรงเรียนการเรือน เกิดจากการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกหลักสูตรหน่วยงาน และมีการนำผลการติดตามผลตามแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562 รวมทั้งนำข้อเสนอแนะจากการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2561 มาพัฒนาปรับปรุง แผน/โครงการ/กิจกรรม ให้ดียิ่งขึ้น แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ประกอบด้วย ปรัชญา ค่านิยมร่วม วิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย และโครงการ/กิจกรรม และงบประมาณที่โรงเรียนการเรือนจะดำเนินการจำแนกตามพันธกิจ ของโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน คาดหวังว่า แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ซึ่งประกอบด้วย โครงการตามพันธกิจและโครงการตามกลยุทธ์ที่ทำนาย ของทุกหลักสูตร/หน่วยงานสนับสนุน จะเกิดผลสัมฤทธิ์ บรรลุเป้าประสงค์และวิสัยทัศน์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้อย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารบัญ

ส่วนที่ 1	บริบทโรงเรียนการเรือน	1
ส่วนที่ 2	สรุปแผนปฏิบัติการ โครงการและตัวชี้วัด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563	11
ส่วนที่ 3	แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)	31
ส่วนที่ 4	การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล	39
ส่วนที่ 5	โครงการตามแผนปฏิบัติงาน พ.ศ. 2563	41

ส่วนที่ 1 บริบทของโรงเรียนการเรือน

ประวัติโรงเรียนการเรือน

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากว่า 80 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอน ความเข้มแข็งทางวิชาการ อยู่บนพื้นฐานเดิมของมหาวิทยาลัยมาโดยตลอด จนสร้างความเข้มแข็งให้กับ มหาวิทยาลัยในปัจจุบัน ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยในระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2552-2556) ต่อเนื่อง มาถึงแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557-2560 ได้มีการกำหนดไว้ ชัดเจนว่ามหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นไปด้านอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์ และ ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 โรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ในปีการศึกษา 2553-2554 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร หลักสูตร ประกอบด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 2 ประกอบด้วยสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วย สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงการจัดการ ภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน รวมทั้งมีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี และสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและ การบริการ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง

ในปีการศึกษา 2555 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาและพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญา ตรี แบ่งตามหลักสูตร หลักสูตร ได้แก่ 2หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ (เดิมเป็นสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ) และสาขาวิชาเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร (เดิมเป็นวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงการจัดการ ภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

ในปีการศึกษา 2556-2557 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตาม หลักสูตร หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการป ประกอบอาหาร และการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ซึ่ง เป็นหลักสูตรพัฒนาใหม่ และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ได้แก่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงวิชาธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

ในปีการศึกษา 2558-2559 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการ บริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต ได้แก่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ในปีการศึกษา 2560-2562 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 3 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วย
 - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 - สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
 - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
 - สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
2. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ได้แก่
 - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
3. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต ได้แก่
 - สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ภารกิจด้านการสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ปัจจุบันมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีภารกิจดูแลห้องปฏิบัติการอาหารให้พร้อมในการจัดการเรียนการสอน จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลภายนอก จำหน่าย เบเกอรี่ในชื่อของโรงเรียนการอาหารนานาชาติ รวมทั้งเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาด้านอาหารและบุคคลที่สนใจ

ปรัชญา : โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์ : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง ในปี 2020

พันธกิจ : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

ประเด็นยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อขีดความสามารถในการแข่งขัน

เป้าประสงค์ : บัณฑิตมีสมรรถนะตามคุณวุฒิวิชาชีพทั้งในระดับชาติและนานาชาติ

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนากำลังคนของประเทศ

กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริมหลักสูตรอัตลักษณ์สู่ความเป็นเลิศ

กลยุทธ์ที่ 3 พัฒนาหลักสูตรระยะสั้นที่สะท้อนภาพลักษณ์ความเชี่ยวชาญทางวิชาการของมหาวิทยาลัย

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

เป้าประสงค์ : บัณฑิตมีคุณภาพและมีความสำเร็จในการทำงานและดำรงชีวิต

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาระบบการคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาต่อ

กลยุทธ์ที่ 2 ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับยุคดิจิทัล

กลยุทธ์ที่ 3 ยกย่องทักษะและความพร้อมในการทำงานของบัณฑิต

กลยุทธ์ที่ 4 เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดในสังคมอย่างมีความสุข

ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพ สามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม

เป้าประสงค์ : ผลงานวิจัยและนวัตกรรมมีคุณภาพก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนามหาวิทยาลัย เศรษฐกิจ ชุมชน สังคมและการต่อยอดองค์ความรู้เชิงวิชาการอย่างเป็นรูปธรรม

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาศักยภาพนักวิจัยพื้นฐานอัตลักษณ์และความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

กลยุทธ์ที่ 2 เผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัยสู่สาธารณะเพื่อการนำไปต่อยอดทางวิชาการ

กลยุทธ์ที่ 3 นำองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากการวิจัยไปขยายต่อยอดเชิงพาณิชย์

กลยุทธ์ที่ 4 นำองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากงานวิจัยไปถ่ายทอดสู่มหาวิทยาลัย ชุมชนและสังคม

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริการวิชาการบนพื้นฐานความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม

เป้าประสงค์ : ชุมชนและสังคมได้รับการพัฒนาจากการให้บริการวิชาการบนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริมการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

กลยุทธ์ที่ 2 สนับสนุนการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการให้บริการวิชาการ

ยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรอย่างเป็นระบบ

เป้าประสงค์ : บุคลากรที่มีคุณภาพ ทำงานอย่างมีความสุข มีความมั่นคงในอาชีพ และมุ่งมั่นสร้างผลงานที่มีคุณค่าแก่มหาวิทยาลัย

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาระบบบริหารบุคลากรที่สนับสนุนต่อทิศทางการพัฒนามหาวิทยาลัย

กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาสมรรถนะบุคลากรให้พร้อมสำหรับโลกอนาคต

กลยุทธ์ที่ 3 ส่งเสริมความรักและผูกพันต่อองค์กรเพื่อรักษาบุคลากรคุณภาพ

ยุทธศาสตร์ที่ 6 การพัฒนาประสิทธิภาพระบบบริหารจัดการ

เป้าประสงค์ : การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพภายใต้หลักธรรมาภิบาล

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาระบบกลไกการบริหารจัดการและระบบธรรมาภิบาลที่สอดคล้องกับบริบทมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ

กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาระบบ ICT เพื่อการสื่อสารและการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่ 3 ปรับปรุงสิ่งแวดล้อมเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์

ยุทธศาสตร์ที่ 7 การเสริมสร้างความเข้มแข็งและอยู่รอดอย่างยั่งยืนด้วยการแสวงหารายได้

เป้าประสงค์ : มหาวิทยาลัยมีทรัพยากรที่เพียงพอต่อการพัฒนาเพื่อบรรลุตามแผนที่กำหนด

กลยุทธ์ที่ 1 บริหารจัดการการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

กลยุทธ์ที่ 2 ยกระดับความเข้มแข็งของกิจการพิเศษเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และหารายได้

กลยุทธ์ที่ 3 จัดหารายได้จากความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยและทรัพยากรที่มีอยู่

สมรรถนะหลักของโรงเรียนการเรือน

เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง การบูรณาการศาสตร์ด้านอาหาร เป็นแหล่งอ้างอิง องค์ความรู้ และนวัตกรรมแกสังคม

วัฒนธรรมองค์การ

- 1) บุคลากรและนักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดี
- 2) ศึกษาและพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหาร
- 3) มีวินัย คุณธรรม จริยธรรมและรับฟังความคิดเห็นของคนอื่น
- 4) สามารถใช้เทคโนโลยีให้เป็นประโยชน์
- 5) มีความประณีตและรู้จริงในงานที่ทำ

ค่านิยม SCA

S = Specialization ความเชี่ยวชาญเฉพาะ

C = Creative สร้างสรรค์พัฒนาองค์ความรู้

A = Attraction ความมีเสน่ห์จากบุคลิกภาพเฉพาะของบุคลากรและนักศึกษา

ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมองค์กร

จุดแข็ง (Strengths)

1. มีหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัย
2. มีชื่อเสียงโดดเด่นเป็นที่ยอมรับ
3. บุคลากรมีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง ทุ่มเทในการทำงาน
4. มีห้องปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐาน อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้มีคุณภาพสูง
5. มีเครือข่ายงานวิจัย และการบริการวิชาการ กับหน่วยงานภายนอกที่เข้มแข็ง
6. มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อบรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศ

จุดอ่อน (Weaknesses)

1. ห้องปฏิบัติการอาหาร ยังมีไม่เพียงพอกับความต้องการ
2. ระบบการสื่อสารข้อมูลภายในองค์กรยังไม่ทั่วถึงบุคลากรทุกระดับ
3. บุคลากรสายวิชาการมีตำแหน่งทางวิชาการ และวุฒิปริญญาเอกไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
4. องค์กรยังขาดการปลูกฝังวัฒนธรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ขาดการสร้างแรงจูงใจในการรักษาทรัพยากรบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญ
6. การบริหารทรัพยากรยังไม่คุ้มค่า

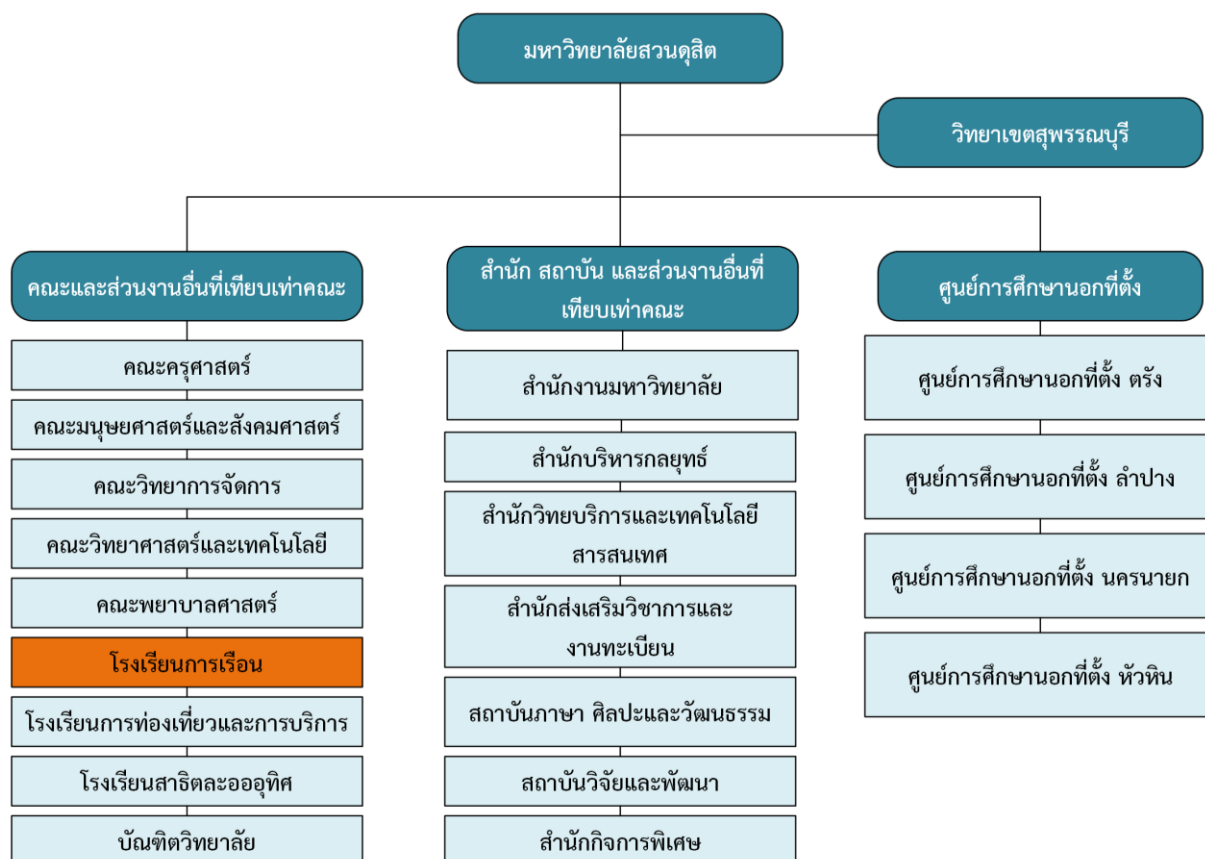
โอกาส (Opportunities)

1. นโยบายของรัฐในการขับเคลื่อน 10 อุตสาหกรรมเป้าหมายสอดคล้องกับอัตลักษณ์ด้านอาหารซึ่งถือเป็นโอกาสในการสนับสนุนงบประมาณจากรัฐบาลและการประสานความร่วมมือจากภาครัฐและเอกชน
2. ความต้องการของตลาดแรงงานที่ต้องการคนที่มีทักษะด้านอาหารที่เพิ่มมากขึ้น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
3. การเปิดประชาคมอาเซียน

ภาวะคุกคาม (Threats)

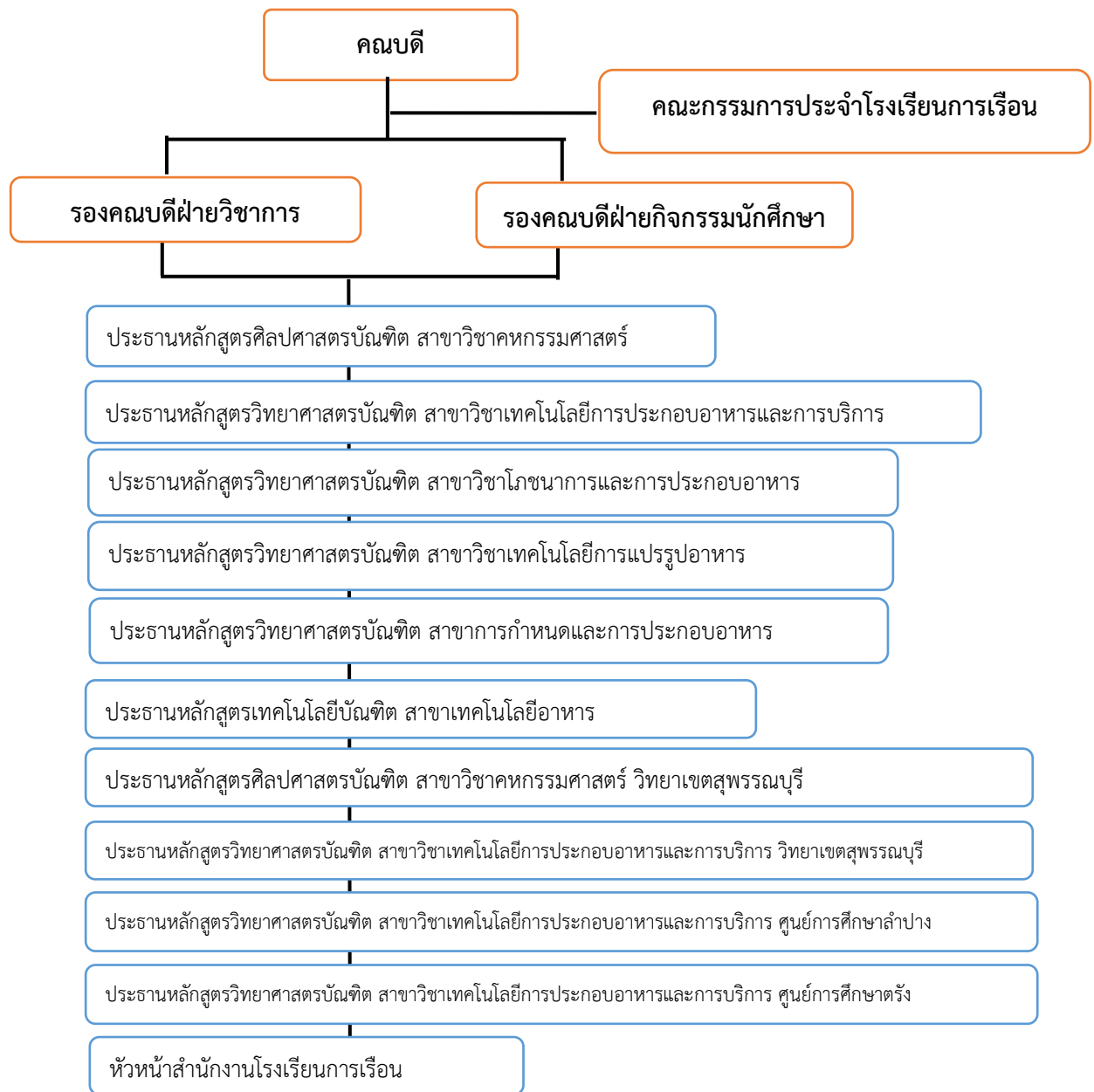
1. มีการแข่งขันสูงด้านหลักสูตรและสถาบันการศึกษา
2. โครงสร้างประชากร ด้านอัตราการเกิดที่ลดน้อยลง ส่งผลให้จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้ารับการศึกษา มีแนวโน้มลดลงไปด้วย
3. เกิดการแข่งขันจากการค้าเสรี และการเปิดประชาคมอาเซียน
4. การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีที่รวดเร็วและเข้าถึงได้ง่ายส่งผลต่อการรับรู้และสร้างพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ของผู้เรียน

โครงสร้างองค์การมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หมายเหตุ : เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2558

โครงสร้างการบริหารของโรงเรียนการเรือน



ภาพที่ 1.2 โครงสร้างการบริหารโรงเรียนการเรือน

ข้อมูลสารสนเทศ

1. หลักสูตรและสาขาวิชาที่เปิดสอน

หน่วย : หลักสูตร

ระดับ	จำนวน
ปริญญาตรี	6
ประกาศนียบัตรบัณฑิต	-
ปริญญาโท	-
ปริญญาเอก	-
รวมทั้งหมด	6

2. ข้อมูลบุคลากร

2.1 จำนวนบุคลากรสายวิชาการ

จำนวนบุคลากรสายวิชาการ

วุฒิการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
อาจารย์	-	44	9	53
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	-	8	14	22
รองศาสตราจารย์	-	-	-	-
ศาสตราจารย์	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	-	52	23	75

ข้อมูล ณ เดือนกันยายน 2562

จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ

วุฒิการศึกษา ตำแหน่งทางวิชาการ	ต่ำกว่า ป.ตรี	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
เจ้าหน้าที่	34	67	11	1	113
นักวิจัย	-	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	34	67	11	-	113

2.2 ข้อมูลนักศึกษา

หน่วย : คน

หลักสูตร	จำนวนนักศึกษา ปีการศึกษา 2562					
	รหัส 62	รหัส 61	รหัส 60	รหัส 59	ตกค้าง	รวม
กรุงเทพมหานคร						
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	69	135	49	116	14	383
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	119	162	104	171	44	600
สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	-	-	-	74	1	75
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร	-	-	-	88	1	89
สาขาการกำหนดและการประกอบอาหาร	28	19	12	-	-	59
เทคโนโลยีอาหาร	38	34	17	-	-	89
วิทยาเขตสุพรรณบุรี						
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	8	-	13	60	1	82
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	31	39	15	69	10	164
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง						
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	23	17	47	75	2	164
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง						
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	18	17	47	75	5	94
รวมทั้งหมด	334	426	272	689	-	1799

ข้อมูล ณ เดือนกันยายน 2562

3. งบประมาณแผ่นดินที่ได้รับจัดสรร

งบดำเนินงาน (ค่าวัสดุการศึกษา) 0 บาท

งบบริหารภายใน 101,600 บาท

แผนภาพความเชื่อมโยง แผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและ แผนกลยุทธ์ โรงเรียนการเรือน 2561-2564

ปรัชญา	มหาวิทยาลัยที่สามารถสร้างความเข้มแข็งในการอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน บนพื้นฐานของการจัดการคุณภาพ (Sustainable Survivability Based on Quality Management)	พันธกิจ	1. การผลิตบัณฑิต 2. การพัฒนานวัตกรรมและงานวิจัย 3. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 4. การบริการวิชาการ
วิสัยทัศน์	มหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการ และการพยาบาลและสภาวะ ภายใต้กระบวนการพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ บนพื้นฐานของการจัดการคุณภาพ		
ปรัชญา	โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร	พันธกิจ	โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและ
วิสัยทัศน์	โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง ในปี 2020		

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน	ยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคตและเป็นพลเมืองที่ดี	ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพ สามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม	ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริการวิชาการบนพื้นฐานความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม	ยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรสู่ความเป็นเลิศ	ยุทธศาสตร์ที่ 6 การพัฒนาประสิทธิภาพระบบการบริหารจัดการ	ยุทธศาสตร์ที่ 7 การเสริมสร้างความเข้มแข็งและอยู่รอดอย่างยั่งยืนด้วยการแสวงหารายได้
เป้าประสงค์ บัณฑิตมีสมรรถตามคุณวุฒิวิชาชีพทั้งในระดับชาติและนานาชาติ กลยุทธ์ - พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนากำลังคนของประเทศ - ส่งเสริมหลักสูตรอัตลักษณ์สู่ความเป็นเลิศ - พัฒนาหลักสูตรระยะสั้นที่สะท้อนภาพลักษณ์ความเชี่ยวชาญทางวิชาการของมหาวิทยาลัย	เป้าประสงค์ บัณฑิตมีคุณภาพและมีความสำเร็จในการทำงานและการดำรงชีวิต กลยุทธ์ - พัฒนาระบบการคัดเลือกนักศึกษาเข้าศึกษาต่อ - ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล - ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต - เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข	เป้าประสงค์ ผลงานวิจัยและนวัตกรรมมีคุณภาพก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนามหาวิทยาลัย เศรษฐกิจ ชุมชน สังคม และการต่อยอดองค์ความรู้เชิงวิชาการอย่างเป็นรูปธรรม กลยุทธ์ - พัฒนาศักยภาพนักวิจัยบนพื้นฐานอัตลักษณ์และความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย - เผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัยสู่สาธารณะเพื่อการนำไปต่อยอดทางวิชาการ - นำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจากการวิจัยไปขยายผลต่อยอดเชิงพาณิชย์ - นำองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมจากงานวิจัยไปถ่ายทอดสู่มหาวิทยาลัยชุมชนและสังคม	เป้าประสงค์ ชุมชนและสังคมได้รับการพัฒนาจากการให้บริการวิชาการบนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย กลยุทธ์ - ส่งเสริมการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน - สนับสนุนการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการให้บริการวิชาการ	เป้าประสงค์ บุคลากรที่มีคุณภาพ ทำงานอย่างมีความสุข มีความมั่นคงในอาชีพและมุ่งมั่นสร้างผลงานที่มีคุณค่าแก่มหาวิทยาลัย กลยุทธ์ - พัฒนาระบบการบริหารบุคลากรที่สนับสนุนต่อทิศทางการพัฒนามหาวิทยาลัย - พัฒนาสมรรถนะบุคลากรให้พร้อมสำหรับโลกอนาคต - ส่งเสริมความรักและผูกพันต่อองค์กรเพื่อรักษาบุคลากรคุณภาพ	เป้าประสงค์ การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพภายใต้หลักธรรมาภิบาล กลยุทธ์ - พัฒนาระบบกลไกการบริหารจัดการและระบบธรรมาภิบาลที่สอดคล้องกับบริบท - พัฒนาระบบ ICT เพื่อการสื่อสารและการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ - ปรับปรุงสิ่งแวดล้อมเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์	เป้าประสงค์ มหาวิทยาลัยมีทรัพยากรที่เพียงพอต่อการพัฒนาเพื่อบรรลุตามแผนที่กำหนด กลยุทธ์ - บริหารจัดการการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล - ยกระดับความเข้มแข็งของกิจการพิเศษเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และจัดหารายได้ - จัดหารายได้จากความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยและทรัพยากรที่มีอยู่

ส่วนที่ 2

สรุปแผนปฏิบัติการ โครงการและตัวชี้วัด ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 โรงเรียนการเรือน

ตัวชี้วัดแผนปฏิบัติการ

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
โครงการพัฒนานักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ <u>กิจกรรมที่ 1</u> สานสัมพันธ์ ความกลมเกลียว ร้อยดวงใจเป็นหนึ่งน้อง-พี่ คหกรรมศาสตร์ <u>กิจกรรมที่ 2</u> ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา คหกรรมศาสตร์ <u>กิจกรรมที่ 3</u> การส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 <u>กิจกรรมที่ 4</u> นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ <u>กิจกรรมที่ 5</u> ปัจฉิมนิเทศนักศึกษาคหกรรมศาสตร์	1. เพื่อพัฒนา นักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ 2. เพื่ออนุรักษ์ส่งเสริมวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต 3. เพื่อการปรับตัวและเรียนรู้การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยได้ 4. เพื่อการปรับตัวและเรียนรู้การใช้ชีวิตในสถานประกอบการได้ 5. เพื่อพัฒนานักศึกษาในด้านทักษะวิชาชีพ 6. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงให้กับนักศึกษา	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> 1. นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ ทุกชั้นปี อย่างน้อยปีละ 25 คน 2. อาจารย์และบุคลากรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 11 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความพึงพอใจในกิจกรรม ไม่ น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาตนเองตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ อนุรักษ์ส่งเสริมวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต สามารถใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยและในสถานประกอบการได้ และมีทักษะด้านวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	-	คหกรรมศาสตร์

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ 4	1. เพื่ออนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของบรรพบุรุษให้คงอยู่ 2. เพื่อส่งเสริมและรณรงค์ให้เยาวชนไทยได้ตระหนักถึงคุณค่าแห่งความเป็นไทย 3. เพื่อให้ นัก ศึ ก ษ า และ บุคคลภายนอกได้ส่งผลงานเข้าประกวดในกิจกรรมประกวด 4. เพื่อส่งเสริมให้ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน นำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์แก่ชุมชนและการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน 5. เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานและสร้างเครือข่าย สืบสานงานศิลปะและวัฒนธรรม	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> หน่วยงานต่างๆ ภายใน และ หน่วยงานภายนอกส่งเข้าร่วมประกวด จำนวน 15 ทีม <u>เชิงปริมาณ</u> 1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 เข้าร่วมกิจกรรม 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 <u>เชิงคุณภาพ</u> ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ทักษะในเรื่องของวัฒนธรรมชนมไทยและศิลปะประดิษฐ์ รวมทั้งกิริยามารยาท สัมมาคาราวะ รู้จักกาลเทศะ การอ่อนน้อมถ่อมตน รวมทั้งประเพณีและวัฒนธรรมไทย เพื่อไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้	-	คหกรรมศาสตร์
โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษา คหกรรมศาสตร์สวนดุสิต	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจพื้นฐานของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ 2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพด้านวิชาชีพและทักษะในการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย 3. เพื่อปลูกฝังให้มีคุณธรรมในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 เข้าร่วมกิจกรรม 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 3. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหากิจกรรมหรือหัวข้อที่จัดโครงการไม่น้อยกว่า ร้อยละ 85	-	คหกรรมศาสตร์

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		<u>เชิงคุณภาพ</u> ผู้เข้าร่วมงานมีความรู้ความเข้าใจในงานด้านคหกรรมศาสตร์ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้		
โครงการอนุรักษ์ ส่งเสริม ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมที่ 1 จัดอาสาพัฒนาชุมชนตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง กิจกรรมที่ 2 คหกรรมศาสตร์สวนดุสิต รักรักษ์วัฒนธรรมไทย	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมตระหนักถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย 2. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้ และการสืบทอดศิลปวัฒนธรรมไทยให้คงอยู่คู่สังคมไทยตลอดไป 3. เพื่อสร้างจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ 4. เพื่อให้นักศึกษาและบุคลากรได้เรียนรู้ความสำคัญ รู้จักวิถีชีวิต รู้ถึงคุณค่าของประวัติศาสตร์ในท้องถิ่น ความเป็นมาและวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น อันจะสร้างความภูมิใจ และจิตสำนึกในการรักษาวัฒนธรรม ประเพณีของท้องถิ่นสืบไป	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และผู้สนใจทั่วไป จำนวน 100 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 เข้าร่วมกิจกรรม 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 <u>เชิงคุณภาพ</u> ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรม ประเพณีไทยสืบไป มีจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้ ร้อยละ 90	-	คหกรรมศาสตร์
โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร	1. เพื่อเตรียมความพร้อมในการวางแผนชีวิตหลังสำเร็จการศึกษา และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับประสบการณ์ในการทำงาน 2. เพื่อเตรียมความพร้อมในการสมัครงานด้านเอกสาร และการพัฒนาบุคลิกภาพ 3. เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาที่กำลังจะสำเร็จการศึกษามีจิตสำนึกที่ดีในการ	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 59) สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 59) สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมอย่างน้อย ร้อยละ 80 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 59) สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูป	-	เทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
	ประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ และพร้อมที่จะรับใช้สังคมต่อไป	อาหาร มีความพึงพอใจโดยรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ ในการการสมัครงาน การประกอบอาชีพและการมีจิตสำนึกที่ ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษา สามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบ อาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
โครงการนิเทศ ติดตามและประเมินผลนักศึกษาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการการแปรรูปอาหาร กิจกรรมที่ 1 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ กิจกรรมที่ 2 นำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562 กิจกรรมที่ 3 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพภายในสถานประกอบการ (ใช้งบประมาณ)	1. เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำเกี่ยวกับการ การทำงาน และปัญหาของนักศึกษา ระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการ ทำงาน และการเขียนรายงานใน ระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพของ นักศึกษา 3. เพื่อประเมินผลการปฏิบัติงาน ของ นัก ศิ ษ าระ ห ว่ ง ฝึ ก ประสบการณ์วิชาชีพ	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร จำนวน 74 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนิเทศ ติดตาม การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ ไม่น้อย กว่าร้อยละ 70 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่ นักศึกษาไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอผลการปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 3. อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนิเทศ ติดตาม การฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการไม่น้อย กว่าร้อยละ 20 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่ นักศึกษาไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาได้รับการตรวจติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำ	3,980	เทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		และประเมินผลระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์ และนักศึกษาร่วมกันแก้ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ		
โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ ด้านเทคโนโลยีอาหาร	1. เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการ เรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้อง จากสถานประกอบจริง 2. เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้จาก ปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบ วิชาชีพ	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้า ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้า ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้า ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้า ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ตามศตวรรษที่ 21 และ ฝึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารอย่างถูกต้อง 2. มีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไป ประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต	16,380	เทคโนโลยีอาหาร
โครงการศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไป ใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับ การเรียนการสอนรายวิชาต่าง ๆ 2. เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาดูงาน	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 62) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้า ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้า	-	เทคโนโลยีอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
	และเสริมสร้างประสบการณ์จากสถานประกอบจริง 3. เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนมีองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพิ่มขึ้นจากสถานประกอบจริง	ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 62) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับองค์ความรู้จากประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง		
โครงการโทอิค (TOEIC) ถิ่นนิตเตียว	1. เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพกับนักศึกษา 2. เพื่อเตรียมความพร้อมในการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการทำข้อสอบ TOEIC	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ทดสอบ TOEIC ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วม	-	เทคโนโลยีอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		โครงการใช้ในการทดสอบ TOEIC เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ตามมหาวิทยาลัยกำหนดได้		
โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร	1. เพื่อเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน 2. เพื่อส่งเสริมการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการงานวิจัย 3. เพื่อให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำบารุงและบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชน มีจิตสำนึกและห่วงใยเอกลักษณ์แห่งความเป็นไทย และมีการพัฒนาทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> 1. นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร 2. นักเรียนมัธยม 3. ผู้ประกอบการอาหาร 4. ชุมชน <u>เชิงปริมาณ</u> ผู้เข้าร่วมแต่ละกิจกรรม อย่างน้อยร้อยละ 80 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารได้รับการเรียนรู้ การเสริมสร้างประสบการณ์การทำงานและการแก้ปัญหาให้กับผู้ร่วมกิจกรรม	-	เทคโนโลยีอาหาร
โครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร				
กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ กิจกรรมย่อยที่ 1.1 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสายการบิน กิจกรรมย่อยที่ 1.2 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล	เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดระบบบริการอาหาร	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 10 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี	-	การกำหนดและการประกอบอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		<u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง		
กิจกรรมที่ 2 จัดสำหรับอาหารไทย	เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 62) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 28 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี 3. นักศึกษามีผลการประเมิน 3R8C และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPRIT) มีค่าเท่ากับ 3.00 จากคะแนนเต็ม 5.00 <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะ ตลอดจนมีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร	-	การกำหนดและการประกอบอาหาร
กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมกับวัย 2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัยได้	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 10 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี	-	การกำหนดและการประกอบอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		<u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัย 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถสามารถแนะนำแนวทางการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามวัยได้		
กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษา การกำหนดและการประกอบอาหาร กิจกรรมย่อยที่ 4.1 พัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษ สำหรับทดสอบ TOEIC กิจกรรมย่อยที่ 4.2 ปรับพื้นฐานความรู้ด้านการ กำหนดอาหารและการประกอบอาหาร	1. เพื่อพัฒนาทักษะด้าน ภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC 2. เพื่อให้ให้นักศึกษามีความรู้ ความ เข้าใจเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานที่ เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาการกำหนด และการประกอบอาหาร	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> กิจกรรมย่อย 4.1 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 61) สาขาวิชาการ กำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 19 คน กิจกรรมย่อย 4.2 นักศึกษารหัส 63 สาขาวิชาการกำหนดและ การประกอบอาหาร <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม ในเกณฑ์ดี <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มา ประยุกต์ใช้ในการทดสอบ TOEIC ได้ 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มา ประยุกต์ใช้ในการเรียนได้	-	การกำหนดและ การประกอบ อาหาร
กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปี การศึกษา 2563	1. เพื่อปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ 2. เพื่อส่งเสริมความสามัคคีในกลุ่ม นักศึกษารุ่นพี่รุ่นน้อง	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษา นักศึกษาชั้นปีที่ 1-4 สาขาวิชาการกำหนดและการ ประกอบอาหาร <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90	-	การกำหนดและ การประกอบ อาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษามีความภาคภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2. นักศึกษามีการแต่งกายที่เหมาะสม มีบุคลิกภาพที่ดีขึ้น และสามารถความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ให้เข้ากับการศึกษาในระดับมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดประโยชน์ทั้งแก่ตนเองและส่วนรวม 3. นักศึกษามีความสามัคคีในหมู่คณะ มีความสัมพันธ์อันดีกับนักศึกษารุ่นพี่ และ เพื่อนๆ ต่างหลักสูตร และมีคุณธรรมจริยธรรม ปฏิบัติตนเหมาะสมแก่การเป็นนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารที่ดี และมีแนวทางยึดถือเพื่อเป็นนักกำหนดอาหารที่ดีในอนาคต		
กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กิจกรรมย่อยที่ 6.1 เตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กิจกรรมย่อยที่ 6.2 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	1. เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 2. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 10 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	การกำหนดและการประกอบอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		2. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหารในการปฏิบัติงาน 3. นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้		
โครงการติดตามความพึงพอใจของบัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขา โภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2561	1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของบัณฑิตในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2561 ที่มีต่อหลักสูตร 2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2561	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร รหัส 58 จำนวน 50 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. บัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ตอบแบบสอบถามการติดตามบัณฑิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 2. นายจ้างของบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อบัณฑิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 <u>เชิงคุณภาพ</u> บัณฑิต และนายจ้างของบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร มีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอน การผลิตบัณฑิต ในระดับดี	-	โภชนาการและการประกอบอาหาร
โครงการนิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน โภชนาการและการประกอบอาหาร	1. เพื่อติดตามการปฏิบัติงานของนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารกับสถานประกอบการต่างๆ 2. เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นจากสถานประกอบการที่มีต่อนักศึกษาสาขา	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร รหัส 59 จำนวน 87 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	-	โภชนาการและการประกอบอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
	โภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร 3. เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ในสถานประกอบการด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร 4. เพื่อรวบรวมข้อมูลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ของนักศึกษา เพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการบริหารหลักสูตร และการจัดการศึกษา	ภายในสถานประกอบการได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือ จำนวน 450 ชั่วโมง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 3. สถานฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร มีความพึงพอใจต่อการปฏิบัติงานของนักศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 4. อาจารย์นิเทศนักศึกษาตามสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษารหัส 59 เกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเทคโนโลยีสารสนเทศ 2. อาจารย์นิเทศ เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับทักษะการปฏิบัติที่นักศึกษาควรมีกับสถานประกอบการ		
โครงการแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสร้างแรงบันดาลใจสู่อาชีพจากพี่สู่น้อง	1. เพื่อให้เกิด การถ่ายทอด ประสบการณ์ และ แนวทาง ปฏิบัติงานให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ 2. เพื่อให้เกิดการสร้างแรงบันดาลใจในการปฏิบัติงานในสายงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 87 คน 2. อาจารย์ จำนวน 5 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. ศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	-	โภชนาการและการประกอบอาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		<u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 4 มีความพร้อมในการเข้าสู่เส้นทางความสำเร็จ ในการทำงาน		
โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เล่าประสบการณ์การฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	1. เพื่อพัฒนากระบวนการจัดการ เรียนรู้ของนักศึกษาสาขาวิชา โภชนาการและการประกอบอาหาร โดยเน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการสู่ การทำงานจริงในสถานประกอบการ (Work-based Learning) 2. ให้นักศึกษาเกิดผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน 3. เพื่อให้เกิด การถ่ายทอด ประสบการณ์ ได้แนวทางใน การศึกษา การฝึกปฏิบัติงานให้ตรง กับ ความ ต้องการ ของสถาน ประกอบการ 4. เพื่อให้เกิดการสร้างแรงบันดาลใจ ในการปฏิบัติงานในสายงานด้านการ บริการอาหาร ด้านโภชนาการและ การประกอบอาหาร	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ การประกอบอาหาร รหัส 59 จำนวน 87 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภายในสถานประกอบการได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือ จำนวน 450 ชั่วโมง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษารหัส 59 เกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเทคโนโลยีสารสนเทศ	-	โภชนาการและการ ประกอบอาหาร
โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของ นักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ	เพื่อทวน สอบ ผลสัมฤทธิ์ ของ นักศึกษาและกระบวนการจัดการ เรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับการพัฒนาผลการ เรียนรู้แต่ละด้านที่หลักสูตรได้ กำหนดไว้	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> รายวิชาทั้งหมดของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่เปิดสอนในภาค การศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ของนักศึกษารหัส 62-59	-	เทคโนโลยีการ ประกอบอาหาร และการบริการ

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		<u>เชิงปริมาณ</u> จำนวนรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ร้อยละ 25 ของ รายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 <u>เชิงคุณภาพ</u> รายวิชาของหลักสูตรได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ สกอ.		
โครงการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะทางวิชาชีพทาง อาหารและการบริการ กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อ ปรับพื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร และ Knife skills กิจกรรมที่ 2 How to be a great chef กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและ เครื่องดื่ม (Smart Service Providers) กิจกรรมที่ 4 Culinary Community Volunteer (CCV) กิจกรรมที่ 5 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการ ประกอบอาหารและการบริการ กิจกรรมที่ 6 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของ นักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ กิจกรรมที่ 7 การศึกษาวัฒนธรรมอาหารกับภาษา บูรณาการกับเทคโนโลยีสารสนเทศ กิจกรรมที่ 8 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง กิจกรรมที่ 9 เตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ ตลาดแรงงาน กิจกรรมที่ 10 Culino flip classrooms	1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติ เป็นไปตามลักษณะของบัณฑิตที่พึง ประสงค์ 2. เพื่อให้ให้นักศึกษาได้รับการพัฒนา ศักยภาพที่ครอบคลุมทักษะศตวรรษ ที่ 21 (3Rs8Cs)	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) จำนวน 160 คน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) จำนวน 117 คน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 140 คน นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) จำนวน 104 คน <u>เชิงปริมาณ</u> มีนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาได้รับความรู้และมีทักษะเพิ่มขึ้น	-	เทคโนโลยีการ ประกอบอาหาร และการบริการ

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือน สู่การเป็นมืออาชีพ				
กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562	1. เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อ 2. เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ 3. เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม 4. เพื่อพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ในการทำงานและการดำเนินชีวิตระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของโรงเรียนการเรือน	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกสาขาวิชาของโรงเรียนฯ เข้าร่วมโครงการ จำนวนไม่น้อยกว่า 300 คน <u>เชิงปริมาณ</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกสาขาวิชาของโรงเรียนฯ เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาทุกคนได้เตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อและพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม รวมทั้งการมีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ	9,000 งบบริหารกาย ฯ	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษามีจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม และบุคลิกภาพในเชิงบวก เพื่อเข้าสู่สถานประกอบการได้อย่างมีคุณภาพ	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกสาขาวิชาของโรงเรียนฯ เข้าร่วมโครงการ จำนวนไม่น้อยกว่า 300 คน <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส59) อาจารย์ และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 2. นักศึกษาสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นและมีบุคลิกภาพที่ดีในการทำงานในสถานประกอบการ ร้อยละ80	13,600 งบบริหารกาย ฯ	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		<u>เชิงคุณภาพ</u> นักรักศึกษานำแนวความคิดที่ได้รับจากการเข้าฟังการบรรยายไปใช้ในการทำงานในสถานประกอบการ		
กิจกรรมที่ 3 การพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพ	เพื่อให้ นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรม นักศึกษาได้ สอด ค ล ้อง ต่ อ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐาน คุณ วุฒิ แห่งชาติ 5 ประการ	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ของโรงเรียนการเรือนมีส่วนได้เข้าร่วมกิจกรรม <u>เชิงปริมาณ</u> มีนักศึกษาแต่ละหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 <u>เชิงคุณภาพ</u> นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจในด้านการจัดกิจกรรมได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ	-	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน
โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสำนึก กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นไทย กิจกรรมที่ 2 ขนบไทยไหว้ครู	1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม 2. เพื่อสร้างจิตสำนึก 3. เพื่อเป็นการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่ นักศึกษา	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ทุกหลักสูตรมีส่วนเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 <u>เชิงปริมาณ</u> ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวน 200 คน คือ กลุ่มนักศึกษา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม	33,950 งบบริหารกาย ๓	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน การกำหนดและ การประกอบ อาหาร

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		2. นักศึกษามีจิตสาธารณะในการบำเพ็ญประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ 3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้นักศึกษา		
โครงการนิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์	1. เพื่อเป็นเวทีการนำเสนอผลงานวิจัยด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์สำหรับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ 2. เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์สำหรับนักศึกษาและบุคลากรจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ 3. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างนักศึกษาและบุคลากรจากสถาบันอุดมศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน อย่างน้อย 100 คน เข้าร่วมนำเสนอผลงาน และนักศึกษา 500 คน มีส่วนร่วมในการชมงานนิทรรศการ 2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 50 คน 3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์เข้าร่วมนำเสนอผลงานและร่วมงานนิทรรศการ <u>เชิงปริมาณ</u> 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน จำนวน 100 คนได้เข้าร่วมนำเสนอผลงาน และนักศึกษา 500 คน มีส่วนร่วมในการชมงานนิทรรศการ 2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 50 คนได้มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในการนำเสนอผลงาน 3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาและบุคลากรภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้นำเสนอผลงานวิจัย/ผลงานสร้างสรรค์ทั้งด้านอาหารและสิ่งประดิษฐ์ 2. นักศึกษาและบุคลากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	15,000 งบประมาณภายใน ๓	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
		ได้รับองค์ความรู้จากการนำเสนอผลงานวิชาการ		
โครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนตามวัฒนธรรมสวนดุสิต กิจกรรมที่ 1 ปฐมนิเทศนักศึกษา กิจกรรมที่ 2 โรงเรียนการเรือนสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2562 กิจกรรมที่ 3 วันช่อใหม่ (Freshy Day) ประจำปีการศึกษา 2562 กิจกรรมที่ 4 กีฬาด้านยาเสพติด สานสัมพันธ์โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9	1. เพื่อให้ นักศึกษาได้ทราบ วัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความ เป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ของ นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อให้ นักศึกษาทราบถึงสิ่งสนับสนุน การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และ แนว ท า ง ก า ร ใช้ ชี วิ ต ใน ระดับอุดมศึกษา 2. เพื่อให้ นักศึกษาได้พัฒนา กระบวนการเรียนรู้ในการทำงาน เป็นทีม และสร้างความสามัคคี ระหว่างหลักสูตร และระหว่าง นักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้อง 3. เพื่อส่งเสริม คุณ ธรรม และ จริยธรรมของนักศึกษา 4. เพื่อส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ และความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> นักศึกษาทุกหลักสูตรมีส่วนร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 <u>เชิงปริมาณ</u> ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวน 400 คน คือ กลุ่มนักศึกษา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ <u>เชิงคุณภาพ</u> 1. นักศึกษาได้ทราบถึงวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) 2. นักศึกษาได้ทราบถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และแนวทางการใช้ชีวิตในระดับอุดมศึกษา 3. นักศึกษาได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม และสร้างความสามัคคี ระหว่างหลักสูตร และระหว่างนักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้อง 4. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา 5. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ และความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา	42,050 งบบริหารกาย ฯ	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน
โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ	เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะ ทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรทั้ง สายวิชาการและสายสนับสนุน โรงเรียนการเรือน ตามสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	<u>กลุ่มเป้าหมาย</u> บุคลากร (สายวิชาการและสายสนับสนุน) โรงเรียนการเรือน จำนวนอย่างน้อยร้อยละ 60 ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทักษะ ความเชี่ยวชาญ ตามสาขาวิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี	-	สำนักงาน โรงเรียนการเรือน

แผนงาน-โครงการ	วัตถุประสงค์	กลุ่มเป้าหมาย / ตัวชี้วัด	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ
กิจกรรมที่ 3 การแลกเปลี่ยนบุคลากรด้านอาหารตามความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศ		<u>เชิงปริมาณ</u> - ร้อยละ 60 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี - อาจารย์ประจำ ร้อยละ 45 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดมีบทความวิชาการ หรือผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำดำรงตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 ของอาจารย์ประจำทั้งหมด - ร้อยละ 36 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก - ร้อยละ 60 ของบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี <u>เชิงคุณภาพ</u> - บุคลากรโรงเรียนการเรือนได้รับการพัฒนาองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญตามสาขาวิชาชีพที่มีความสนใจ - บุคลากรได้รับความรู้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน และการปฏิบัติงานได้		

ส่วนที่ 3

แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)
โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	ความสอดคล้องกับนโยบาย มส., SDU-QA, IQA										งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบบริหารภายใน	งบอื่นๆ	แหล่ง งบประมาณ ภายนอก	ระยะเวลาการดำเนินงาน																		ผู้รับผิดชอบ
		ย1	ย2	ย3	ย4	ย5	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					2562						2563												
																7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9				
1	โครงการพัฒนานักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์																															คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 1 สานสัมพันธ์ ความกลมเกลียว ร้อยดวงใจเป็นหนึ่งน้องพี่ คหกรรมศาสตร์		●				●																							↔		คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา คหกรรมศาสตร์		●				●																									คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 3 การส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21		●				●																							↔		คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 4 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		●				●																									คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 5 ปิณฉินนิเทศนักศึกษาคหกรรมศาสตร์		●				●																									คหกรรมศาสตร์		
2	โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ 4		●				●			●																						คหกรรมศาสตร์		
3	โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ สวนดุสิต		●				●																								↔	คหกรรมศาสตร์		
4	โครงการอนุรักษ์ ส่งเสริม ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม																															คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 1 จัดอาสาพัฒนาชุมชนตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง		●		●		●		●	●																						คหกรรมศาสตร์		
	กิจกรรมที่ 2 คหกรรมศาสตร์สวนดุสิต รักษาวัฒนธรรมไทย		●		●		●		●	●																						คหกรรมศาสตร์		
5	โครงการปิณฉินนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร		●				●																									เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร		
6	โครงการนิเทศ ติดตามและประเมินผลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการการแปรรูปอาหาร																															เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร		
	กิจกรรมที่ 1 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	●	●				●																									เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร		
	กิจกรรมที่ 2 นำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562	●	●				●																									เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร		
	กิจกรรมที่ 3 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการ	●	●				●					3,980																				เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร		
7	โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร		●				●					16,380																				เทคโนโลยีอาหาร		
8	โครงการศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร		●				●																									เทคโนโลยีอาหาร		
9	โครงการโทอิค (TOEIC) ถ่ายนัดเดียว		●				●																									เทคโนโลยีอาหาร		
10	โครงการสังคมคิต์ด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร		●		●		●		●																							เทคโนโลยีอาหาร		
11	โครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษากำหนดและการประกอบอาหาร																															การกำหนดและการประกอบอาหาร		
	กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ		●				●																									การกำหนดและการประกอบอาหาร		
	กิจกรรมย่อยที่ 1.1 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสายการบิน		●				●																									การกำหนดและการประกอบอาหาร		

แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)
โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	ความสอดคล้องกับนโยบาย มสธ., SDU-QA, IQA										งบประมาณแผ่นดิน (บาท)	งบบริหารภายใน	งบอื่นๆ	แหล่งงบประมาณภายนอก	ระยะเวลาการดำเนินงาน																		ผู้รับผิดชอบ	
		ย1	ย2	ย3	ย4	ย5	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5					2562						2563													
																7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9					
	กิจกรรมย่อยที่ 1.2 ศึกษาดูงานด้านการจัดการอาหารในโรงพยาบาล		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 จัดสำรับอาหารไทย		●				●			●																									การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 4.1 พัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 4.2 ปรับพื้นฐานความรู้ด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 6.1 เตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 6.2 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		●				●																												การกำหนดและการประกอบอาหาร
12	โครงการติดตามความพึงพอใจของบัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2561		●				●																												โภชนาการและการประกอบอาหาร
13	โครงการนิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร		●				●																												โภชนาการและการประกอบอาหาร
14	โครงการแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสร้างแรงบันดาลใจสู่อาชีพจากพี่สู่น้อง		●				●																												โภชนาการและการประกอบอาหาร
15	โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เล่าประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ		●				●																												โภชนาการและการประกอบอาหาร
16	โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ		●			●	●																												เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
17	โครงการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะทางวิชาชีพทางอาหารและการบริการ																																		เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อปรับพื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร และ Knife skills	●	●				●																												เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 2 How to be a great chef	●	●				●																												เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)	●	●				●																												เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 4 Culinary Community Volunteer (CCV)	●	●				●																												เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 5 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ	●	●				●																												เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)
โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA										งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบบริหารกาย	งบอื่นๆ	แหล่ง งบประมาณ ภายนอก	ระยะเวลาการดำเนินงาน																ผู้รับผิดชอบ	
		ย1	ย2	ย3	ย4	ย5	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					2562						2563											
																7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9			
	กิจกรรมที่ 6 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ	●	●				●																										เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 7 การศึกษาวัฒนธรรมอาหารกับภาษาบูรณาการกับเทคโนโลยีสารสนเทศ	●	●				●																										เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 8 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง	●	●				●																										เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 9 เตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ตลาดแรงงาน	●	●				●																										เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 10 Culino flip classrooms	●	●				●																										เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
18	โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ																																โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 ปฐมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562	●	●				●						9,000		งบบริหารกายฯ																		โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	●	●				●						13,600		งบบริหารกายฯ																		โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 3 การพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพ	●	●				●																										โรงเรียนการเรือน
19	โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ																																โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นไทย		●				●				●		33,950		งบบริหารกายฯ																		โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 ขนบไทยไหว้ครู		●				●				●																						การกำหนดและการประกอบอาหาร
20	โครงการนิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์		●	●			●						15,000		งบบริหารกายฯ																		โรงเรียนการเรือน
21	โครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนตามวัฒนธรรมสวนดุสิต																																โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 ปฐมนิเทศนักศึกษา		●				●																										โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 โรงเรียนการเรือนสานสัมพันธ์พี่น้องพี่ ประจำปีการศึกษา 2562		●				●						22,150		งบบริหารกายฯ																		โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 3 วันช่อใหม่ (Freshy Day) ประจำปีการศึกษา 2562		●				●																										โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 4 กีฬาด้านยาเสพติด สานสัมพันธ์โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9		●				●						19,900		งบบริหารกายฯ																		โรงเรียนการเรือน
22	โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ			●		●					●																						โรงเรียนการเรือน
รวม												20,360	113,600																				

งบบริหารกาย ปีการศึกษา 2562 101,600 บาท

งบบริหารกาย ปีการศึกษา 2561 คงเหลือ 12000 บาท

รวม 113600

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

งาน/โครงการ		แผนการดำเนินงาน (ใส่เครื่องหมาย ✓)				หมายเหตุ
		ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.62	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.63	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.63	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.63	
1	โครงการพัฒนานักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์					คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 สานสัมพันธ์ ความกลมเกลียว ร้อยดวงใจเป็นหนึ่งน้องพี่ คหกรรมศาสตร์				✓	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา คหกรรมศาสตร์	✓	✓		✓	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 การส่งเสริมทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21		✓			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 4 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓	✓			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 5 ปัจฉินิเทศศึกษาคหกรรมศาสตร์			✓		คหกรรมศาสตร์
2	โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ 4			✓		คหกรรมศาสตร์
3	โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ สวนดุสิต				✓	คหกรรมศาสตร์
4	โครงการอนุรักษ์ ส่งเสริม ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม					คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 จัดอาสาพัฒนาชุมชนตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง			✓		คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 คหกรรมศาสตร์สวนดุสิต รักษ์วัฒนธรรมไทย			✓		คหกรรมศาสตร์
5	โครงการปัจฉินิเทศนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร			✓		เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
6	โครงการนิเทศ ติดตามและประเมินผลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ การแปรรูปอาหาร					เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ	✓	✓			เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 นำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562	✓		✓		เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการ	✓	✓			เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารงบประมาณแผ่นดิน 3,980 บาท

งาน/โครงการ		แผนการดำเนินงาน (ใส่เครื่องหมาย ✓)				หมายเหตุ
		ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.62	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.63	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.63	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.63	
7	โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร งบประมาณแผ่นดิน 16,380 บาท
8	โครงการศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร
9	โครงการโทอิค (TOEIC) ย่างนิตเดียว	✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร
10	โครงการสังคมิตด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร					เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 พัฒนาและส่งเสริมผู้มีความสามารถพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับมัธยมศึกษาตามแนวทางของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร	✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร	✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร
11	โครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร					การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ	✓				การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 1.1 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสายการบิน	✓				การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 1.2 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล	✓				การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 จัดสำหรับอาหารไทย		✓	✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ		✓	✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร		✓	✓	✓	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 4.1 พัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC		✓			การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 4.2 ปรับพื้นฐานความรู้ด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร			✓	✓	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563				✓	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ					การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 6.1 เตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ			✓	✓	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 6.2 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ				✓	การกำหนดและการประกอบอาหาร

งาน/โครงการ		แผนการดำเนินงาน (ใส่เครื่องหมาย ✓)				หมายเหตุ
		ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.62	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.63	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.63	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.63	
12	โครงการติดตามความพึงพอใจของบัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2561	✓		✓		โภชนาการและการประกอบอาหาร
13	โครงการนิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร	✓				โภชนาการและการประกอบอาหาร
14	โครงการแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสร้างแรงบันดาลใจสู่อาชีพจากพี่สู่น้อง			✓		โภชนาการและการประกอบอาหาร
15	โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เล่าประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	✓				โภชนาการและการประกอบอาหาร
16	โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ	✓		✓		เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
17	โครงการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะทางวิชาชีพทางอาหารและการบริการ					เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อปรับพื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร และ Knife skills		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 2 How to be a great chef		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 4 Culinary Community Volunteer (CCV)		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 5 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 6 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 7 การศึกษาวัฒนธรรมอาหารกับภาษาบูรณาการกับเทคโนโลยีสารสนเทศ		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 8 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 9 เตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ตลาดแรงงาน		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 10 Culino flip classrooms		✓	✓	✓	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
18	โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ					โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ				✓	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา		✓			โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 3 การพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพ		✓			โรงเรียนการเรือน
19	โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ					โรงเรียนการเรือน

งาน/โครงการ		แผนการดำเนินงาน (ใส่เครื่องหมาย ✓)				หมายเหตุ
		ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.62	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.63	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.63	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.63	
	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นไทย	✓				โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 ขนมไทยไหว้ครู	✓				การกำหนดและการประกอบอาหาร
20	โครงการนิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์		✓	✓		โรงเรียนการเรือน
21	โครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนตามวัฒนธรรมสวนดุสิต					โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 ปฐมนิเทศนักศึกษา	✓				โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 โรงเรียนการเรือนสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2562	✓				โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 3 วันช่อใหม่ (Freshy Day) ประจำปีการศึกษา 2562	✓				โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 4 กีฬาด้านยาเสพติด สานสัมพันธ์โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9		✓	✓		โรงเรียนการเรือน
22	โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ	✓	✓	✓	✓	โรงเรียนการเรือน

ส่วนที่ 4

การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2561-2564 โดยเน้นความสอดคล้องเชื่อมโยงกับนโยบายมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA) เพื่อขับเคลื่อนแผนกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ และการติดตามผล

การนำแผนสู่การปฏิบัติ

ในการจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปี ได้จัดทำร่วมกันระหว่างหลักสูตรและโรงเรียนการเรือน เพื่อไปสู่การปฏิบัตินั้น โรงเรียนการเรือน มีการกำหนดขั้นตอนการดำเนินการไว้ 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. ประชุมเรื่องการจัดทำแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 แบบมีส่วนร่วม เพื่อระดมความคิดเห็นจากประธานหลักสูตรและหัวหน้าหน่วยงาน ภายใต้กรอบทิศทางของแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561-2564 ซึ่งมีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม วิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย วิเคราะห์ปรัชญา วิสัยทัศน์ ค่านิยมร่วม แนวทางปฏิบัติ ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย รวมถึงการกำหนดงาน/โครงการ ที่ควรดำเนินการในแผนปฏิบัติการของโรงเรียนการเรือน

2. ประชุมถ่ายทอดแผนสู่การปฏิบัติ และเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ให้ประชาคม หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบนโยบาย ทิศทาง และแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

3. หลักสูตร/หน่วยงานจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ของตนเอง โดย

3.1 แผนปฏิบัติงานของหลักสูตร/ หน่วยงานต้องสอดคล้องกับแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย

3.2 งาน/โครงการ/กิจกรรมที่ปรากฏในแผนปฏิบัติงานของหน่วยงาน ให้ระบุงบประมาณที่หน่วยงานใช้อย่างชัดเจน เช่น งบประมาณแผ่นดินที่ได้รับจัดสรร หรืองบประมาณอื่นๆ ที่หน่วยงานได้รับ รวมถึงโครงการที่ไม่ใช้งบประมาณ ฯลฯ ทั้งนี้การกำหนดโครงการต้องอยู่ภายใต้นโยบายของมหาวิทยาลัย

3.3 โครงการที่ดำเนินการ ต้องกำหนดวัตถุประสงค์ ค่าเป้าหมาย และตัวชี้วัดให้ชัดเจนเพื่อการติดตามประเมินผล โดยอาจอ้างอิงจากแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย หรือสามารถกำหนดตัวชี้วัดขึ้นเอง แต่ทั้งนี้ต้องมีความสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย

3.4 จัดทำแผนปฏิบัติงานตามแบบฟอร์มที่กำหนด มีการวิเคราะห์ยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ความท้าทายของหน่วยงาน รวมถึงงานประจำตามพันธกิจ/ข้อกำหนด และ พร้อมทั้งจัดทำแผนการดำเนินงานและการใช้จ่ายเงินงบประมาณ (Gantt chart) โดยระบุเดือนที่จะจัดโครงการและวงเงินที่จะใช้จ่ายงบประมาณ ทั้งนี้การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรให้พิจารณาตามความจำเป็นเร่งด่วน ตามโครงสร้างกระบวนการทำงานของมหาวิทยาลัย (SDU Work Process Structure) และจัดทำโครงการตามกลยุทธ์ที่ทำทลายตามประเด็นยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย เพื่อวิเคราะห์ความสอดคล้องกับแผนปฏิบัติงาน และแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย และการประกันคุณภาพการศึกษา

5. โรงเรียนการเรือนนำแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ส่งกองนโยบายและแผนเพื่อนำเสนออธิการบดีเพื่ออนุมัติในหลักการ

6. หน่วยงานดำเนินการตามงาน/โครงการ/กิจกรรม ในแผนปฏิบัติงานและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน

การติดตามประเมินผล

การติดตามประเมินผลแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 เป็นการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ เพื่อวิเคราะห์ว่าโรงเรียนการเรือน สามารถดำเนินการได้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้หรือไม่ ข้อมูลที่ได้จากการติดตามประเมินผลจะเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย เพื่อรายงานให้ทราบถึงปัญหาในการปฏิบัติงานและเพื่อให้กรรมการพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงวิธีการดำเนินงาน หรืออาจปรับเปลี่ยนเป้าหมาย/กิจกรรมให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากรเมื่อบริบทเปลี่ยนแปลง รวมทั้งเป็นข้อมูลเพื่อกำหนดนโยบายและแนวทางในการบริหารต่อไป โดย

1. หน่วยงานรายงานผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของตัวชี้วัด รายงานผลการดำเนินงาน/โครงการตามแผนปฏิบัติงานที่กำหนดไว้ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง มายังโรงเรียนการเรือน เพื่อรายงานผลต่อมหาวิทยาลัย
2. กองนโยบายและแผนติดตามประเมินผลตัวชี้วัดตามแผนปฏิบัติงานของหน่วยงาน และสังเคราะห์ให้เป็นผลการปฏิบัติงานของมหาวิทยาลัย อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง และรายงานต่อผู้บริหารเพื่อพิจารณา
3. นำผลการพิจารณา ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะของมหาวิทยาลัยไปปรับปรุงแผนปฏิบัติงานประจำปีถัดไป

การปรับแผนปฏิบัติงาน

โรงเรียนการเรือน ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงของบริบทที่อาจขึ้นได้ตลอดเวลา จึงได้กำหนดให้มีการปรับแผนปฏิบัติงานได้ เพื่อให้ยืดหยุ่นและเหมาะสมกับสถานการณ์ หรือให้มีการวิเคราะห์และทบทวนแผนการดำเนินงานได้ตามความเหมาะสม โดยหน่วยงานสามารถเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติปรับแผนปฏิบัติงานโดยเฉพาะอย่างยิ่งหากการยกเลิกหรือปรับปรุงโครงการมีผลทำให้เป้าหมายการดำเนินงาน กิจกรรม และงบประมาณเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม กรณีที่ไม่มีการขอปรับแผนปฏิบัติงานที่กล่าวมา การติดตามประเมินผลจะยึดถือแผนปฏิบัติงานที่มหาวิทยาลัยอนุมัติไว้เดิม

ส่วนที่ 5

โครงการตามแผนปฏิบัติงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

แบบฟอร์มโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....อาจารย์จารุณี วิเทศ.....

ตำแหน่ง.....อาจารย์.....

โทรศัพท์.....02.244.5622.....

E-mail.....charunee30@gmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.1: เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อสร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแลนักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น: SDU1 การผลิตบัณฑิต(การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ))

กระบวนการ : SDU 1-A การพัฒนานักศึกษา

ตัวบ่งชี้ : 1-A3 การส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

เป้าหมาย: 1-A3.1 ทุกหลักสูตรมีระบบส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพและ/หรือได้รับรางวัลทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1: การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5: กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีความพร้อมในการปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ สิ่งแวดล้อม เพื่อน พี่และคณาจารย์ในรั้วมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข รวมถึงการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพี่ น้องและคณาจารย์ ในหลักสูตรฯ โดยกิจกรรมสายใยคหกรรม สายสัมพันธ์น้องพี่มุ่งให้นักศึกษาเข้าใจใหม่ ชั้นปีที่ 1 มีการแสดงออกพฤติกรรมทางด้านคุณธรรม จริยธรรมที่ดี สามารถคิด วิเคราะห์แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนสามารถสื่อสารกับบุคคลอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีความพร้อมในการปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการ และมีประสิทธิภาพในการทำงาน โดยกิจกรรม เตรียมความพร้อมนักศึกษาเข้าใหม่ มุ่งให้นักศึกษาเข้าใหม่ ชั้นปีที่ 1 มีการแสดงออกพฤติกรรมทางด้านคุณธรรม จริยธรรมที่ดี สามารถคิด วิเคราะห์ แก้ปัญหาได้อย่างสร้างสรรค์ ตลอดจนสามารถสื่อสารกับบุคคลอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 มีการเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงานและเพื่อเปิดโลกกว้างสู่ประสบการณ์ทำงานในสถานประกอบการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ยังมุ่งผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีศักยภาพด้านทักษะวิชาชีพ โดยกิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา มุ่งเน้นการจัดการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงให้กับนักศึกษา เน้นการพัฒนาสมรรถนะทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3R8C) SDU SPIRIT และสุขภาวะ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนของนักศึกษา

ดังนั้นหลักสูตรฯ เห็นความสำคัญของการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ จึงได้จัดกิจกรรมดังกล่าวขึ้น เพื่อให้ นักศึกษามีการเรียนรู้การปรับตัวในรั้วมหาวิทยาลัย และสถานประกอบการ ได้อย่างมีความสุขและมีประสิทธิภาพ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ(เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. เพื่ออนุรักษ์ส่งเสริมวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต
3. เพื่อการปรับตัวและเรียนรู้การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยได้
4. เพื่อการปรับตัวและเรียนรู้การใช้ชีวิตในสถานประกอบการได้
5. เพื่อพัฒนานักศึกษาในด้านทักษะวิชาชีพ
6. เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงให้กับนักศึกษา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. นักศึกษาสามารถปรับตัวและเรียนรู้การใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยได้
3. นักศึกษาสามารถปรับตัวและเรียนรู้การใช้ชีวิตในสถานประกอบการได้
4. นักศึกษามีทักษะวิชาชีพเพิ่มขึ้น
5. นักศึกษามีประสบการณ์จากการลงมือปฏิบัติงาน

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการปรับตัว ในการใช้ชีวิตและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
2. นักศึกษาสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. นักศึกษาสามารถใช้ทักษะวิชาชีพและประสบการณ์จากโครงการในการประกอบวิชาชีพได้เป็นอย่างดี

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 สานสัมพันธ์ ความกลมเกลียว ร้อยดวงใจ เป็นหนึ่งในน้อง-พี่ คหกรรม ศาสตร์ 1.1 สอนน้องร้องเพลง 1.2 แลกเปลี่ยนเรียนรู้การใช้ ชีวิตในมหาวิทยาลัย 1.3 สร้างความสามัคคีในหมู่ คณะ	ส.ค - ก.ย. 2563	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	นางสาวณัฐธิดา กิจเนตร นางสาวปิยธิดา ภาสุกุล
กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและ พัฒนาศักยภาพนักศึกษา 2.1 โครงการ HUSO ดำรง คุณค่าในสิ่งที่มี 85 ปีสวน ดุสิต @ โพลคาเฟ (ร่วมกับ คณะมนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์) 2.2 ร่วมด้วยช่วยทำคหกรรม ศาสตร์	ก.ย. 2562 - มี.ค. 2563	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	นางสาวจารุณี วิเทศ นางสาวจันทร์กานต์ ทรงเดช
กิจกรรมที่ 3 การส่งเสริม ทักษะทางวิชาการและ วิชาชีพอหกรรม ศาสตร์ตามทักษะ การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 - การเตรียมความพร้อมให้ นักศึกษาในการแข่งขันทาง วิชาการและวิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์	ม.ค. 2563 - มี.ค. 2563	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ นางสาวเบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล
กิจกรรมที่ 4 นิเทศนักศึกษา ฝึกงาน	ก.ย. 2562 - มี.ค. 2563	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	นางสาวณัฐธิดา กิจเนตร นางสาวจันทร์กานต์ ทรงเดช
กิจกรรมที่ 5 ปัจฉินิเทศ	มี.ค. 2563 - พ.ค. 2563	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ นางสาวณัฐธิดา กิจเนตร นางสาวจันทร์กานต์ ทรงเดช

หมายเหตุ :

☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทุกชั้นปี อย่างน้อยปีละ 25 คน
2. อาจารย์และบุคลากรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 11 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ - นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความพึงพอใจในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาตนเองตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ อนุรักษ์ส่งเสริมวัฒนธรรมความเป็นสวนดุสิต สามารถใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยและในสถานประกอบการได้และมีทักษะด้านวิชาชีพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
- ☒ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ)(ไม่ใช้งบประมาณ).....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น0..... บาท

-

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☐ โครงการตามยุทธศาสตร์

☒ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: โครงการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน (คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ 4

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... น.ส.จารุณี วิเทศ / นางปานัฐ โต๊ะดี
ตำแหน่ง..... อาจารย์ / เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)
โทรศัพท์..... 02-2445622
โทรสาร..... 02-2445622
E-mail..... panat.punnasirisakul@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 2 : ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนาที่ 2.3 : ส่งเสริมให้มีการบูรณาการการบริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมเข้ากับการจัดการเรียนการสอน หรือกิจกรรมเสริมแก่นักศึกษา

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น : SDU1 การผลิตบัณฑิต

กระบวนการ : SDU 1-A การพัฒนานักศึกษา

ตัวบ่งชี้ : 1-A3 การส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติ และนานาชาติ

เป้าหมาย : 1-A3.1 ทุกหลักสูตรมีระบบส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพและ/หรือได้รับรางวัลทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

องค์ประกอบ 4 : การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 : ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

2. หลักการและเหตุผล

เพื่อเป็นการอนุรักษ์ ส่งเสริม ศิลปวัฒนธรรมไทย ด้านอาหาร ด้านศิลปประดิษฐ์ ให้กับอาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา ประชาชนทั่วไป ได้เป็นที่รู้จัก และเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้านแนวคิด ประสบการณ์ ระหว่างศิษย์

เก่า ศิษย์ปัจจุบัน สถาบันการศึกษาต่างๆ ภายในประเทศไทย รวมทั้งชุมชนและท้องถิ่น และยังเป็นการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรมไทยให้เป็นทุนทางด้านมรดกไทยให้กับเยาวชนได้เรียนรู้ต่อไปในอนาคตอยู่อย่างไทยอันเป็น เอกลักษณ์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และยังเป็นการสืบทอดวัฒนธรรม ความเข้าใจในวัฒนธรรม ที่หลากหลาย ซึ่งในการจัดทำสำหรับคนไทยจะต้องมีประสบการณ์อันเกิดจากการได้ปฏิบัติจริง ดังนั้นทางหลักสูตร จึงได้จัดกิจกรรมประกวด งานทางด้านอาหารและทางศิลปะประดิษฐ์ซึ่งส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ การอนุรักษ์สืบ สาน ความเป็นไทย ในเวทีการแข่งขันและเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ที่ดีให้กับมหาวิทยาลัยฯ และสืบ ทอดศิลปะและวัฒนธรรมไทยต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่ออนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของบรรพบุรุษให้คงอยู่
2. เพื่อส่งเสริมและรณรงค์ให้เยาวชนไทยได้ตระหนักรู้ถึงคุณค่าแห่งความเป็นไทย
3. เพื่อให้นักศึกษาและบุคคลภายนอกได้ส่งผลงานเข้าประกวดในกิจกรรมประกวด
4. เพื่อส่งเสริมให้ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน นำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์แก่ชุมชนและการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน
5. เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานและสร้างเครือข่าย สืบสานงานศิลปะและวัฒนธรรม

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ได้ผลงานที่มีความประณีต จากสายงานที่ผู้เข้าประกวดได้รังสรรค์อย่างตั้งใจ
2. สร้างชื่อเสียงให้กับผู้เข้าประกวด เพื่อเป็นผลงานในอนาคต
3. สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยที่ส่งเสริมให้นักศึกษาได้เน้นทักษะการ ฝึกปฏิบัติ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้งานและสร้างเครือข่าย สืบสานงานศิลปะและวัฒนธรรม
2. ได้อนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของบรรพบุรุษให้คงอยู่
3. นักศึกษาและบุคคลภายนอกได้เข้าร่วมการประกวด
4. ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน บุคคลภายนอกสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์แก่ชุมชนและเป็นการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
1.ดำเนินการจัดกิจกรรมการประกวดทักษะฝีมืองานการเรือน(คหกรรมศาสตร์) ครั้งที่ 4 - ประกาศรับสมัครผู้เข้าประกวด - รับสมัครการประกวด	เม.ย.-มิ.ย. 2563	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ นางปณัฏฐ์ โต๊ะดี
1.1 ด้านอาหาร - ลงทะเบียนผู้เข้าประกวด - ดำเนินการประกวด - กรรมการตัดสินการประกวด - ประกาศผู้ชนะการประกวด 1.2 ด้านศิลปะประดิษฐ์ - ลงทะเบียนผู้เข้าประกวด - ดำเนินการประกวด - กรรมการตัดสินการประกวด - ประกาศผู้ชนะการประกวด	พ.ค. 2566	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ นางสาวจารุณี วิเทศ อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ นางปณัฏฐ์ โต๊ะดี
2.สรุปผลการดำเนินกิจกรรม	ก.ค.2563	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.นุจิรา รัชมีไพบูลย์ อ.จารุณี วิเทศ อ.ปวีตรา ภาสุรกุล นางปณัฏฐ์ โต๊ะดี

7. กลุ่มเป้าหมาย

หน่วยงานต่างๆ ภายใน และ หน่วยงานภายนอกส่งเข้าร่วมประกวด จำนวน 15 ทีม

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 เข้าร่วมกิจกรรม
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ทักษะในเรื่องของวัฒนธรรมขนมไทยและศิลปะประดิษฐ์ รวมทั้งกิริยามารยาท สัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ การอ่อนน้อมถ่อมตน รวมทั้งประเพณีและวัฒนธรรมไทย เพื่อไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณแผ่นดิน
- ☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)
- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

การประกวดงานด้านอาหาร (สำหรับอาหารไทย)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

ค่าตอบแทน ประกอบด้วย..

- ค่าตอบแทนกรรมการตัดสินการแข่งขัน (บุคคลภายนอก)
(800 x 1 วัน x 3 คน) 2,400 บาท
- เงินรางวัลผู้ชนะเลิศ (1 รางวัล ๆ ละ 8,000 บาท) 8,000 บาท
- เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (1 รางวัล ๆ ละ 6,000 บาท) 6,000 บาท
- เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 (1 รางวัล ๆ ละ 3,000 บาท) 3,000 บาท
- เงินรางวัลชมเชย (1 รางวัล ๆ ละ 1,000 บาท) 1,000 บาท

ค่าวัสดุ ประกอบด้วย..

- ค่าโล่รางวัลชนะเลิศ (1 รางวัล ๆ ละ 1,500 บาท) 1,500 บาท
- ค่าโล่รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (1 รางวัล ๆ ละ 1,500 บาท) 1,500 บาท
- ค่าโล่รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 (1 รางวัล ๆ ละ 1,500 บาท) 1,500 บาท

ค่าใช้สอยประกอบด้วย..

- ค่าเช่าสถานที่ (วันละ 5,000 บาท * 1 วัน) 5,000 บาท

รวมเป็นเงิน 29,000 บาท (สองหมื่นเก้าพันบาทถ้วน)

การประกวดงานด้านศิลปะประดิษฐ์ (กระเช้าดอกไม้แบบไทย)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

ค่าตอบแทน ประกอบด้วย..

- ค่าตอบแทนกรรมการตัดสินการแข่งขัน (บุคคลภายนอก)
(800 x 1 วัน x 3 คน) 2,400 บาท
- เงินรางวัลผู้ชนะเลิศ (1 รางวัล ๆ ละ 8,000 บาท) 8,000 บาท
- เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (1 รางวัล ๆ ละ 6,000 บาท) 6,000 บาท
- เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 (1 รางวัล ๆ ละ 3,000 บาท) 3,000 บาท
- เงินรางวัลชมเชย (1 รางวัล ๆ ละ 1,000 บาท) 1,000 บาท

ค่าวัสดุ ประกอบด้วย..

- ค่าโล่รางวัลชนะเลิศ (1 รางวัล ๆ ละ 1,500 บาท) 1,500 บาท
- ค่าโล่รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 (1 รางวัล ๆ ละ 1,500 บาท) 1,500 บาท
- ค่าโล่รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 (1 รางวัล ๆ ละ 1,500 บาท) 1,500 บาท

ค่าใช้สอยประกอบด้วย..

- ค่าเช่าสถานที่ (วันละ 5,000 บาท * 1 วัน) 5,000 บาท

รวมเป็นเงิน 29,000 บาท (สองหมื่นเก้าพันบาทถ้วน)

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☐ โครงการตามยุทธศาสตร์

☒ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ สวนดุสิต.....

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... อาจารย์จรรยาณี วิเทศ/นางปานธุ์ โต๊ะดี.....

ตำแหน่ง..... อาจารย์/เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป).....

โทรศัพท์..... 0863396186/02-2445622.....

โทรสาร..... 02-2445622.....

E-mail..... charunee30@gmail.com/panat.punnasirisakul@gmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.1: เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อ
สร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแล
นักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น: SDU1 การผลิตบัณฑิต(การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ))

กระบวนการ : SDU 1-A การพัฒนานักศึกษา

ตัวบ่งชี้ : 1-A3 การส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติ
และนานาชาติ

เป้าหมาย: 1-A3.1 ทุกหลักสูตรมีระบบส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพและ/หรือได้รับรางวัลทาง
วิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1: การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5: กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยทุกปีการศึกษา มีนักศึกษาใหม่ที่เข้ามาศึกษาในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความหลากหลายที่มีพื้นฐานทางครอบครัวที่แตกต่างกัน ซึ่งนักศึกษาใหม่ทุกคนได้จบจากโรงเรียนที่ต่างกันและยังไม่ได้รู้จักกันมากเท่าที่ควร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จึงเห็นความสำคัญในการจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมการเป็นนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ สวนดุสิตขึ้น เน้นให้นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ให้มีความพร้อมในการปรับตัวให้เข้ากับการเรียนการสอนในยุคสมัยใหม่ แต่ยังคงอนุรักษ์ความเป็นไทยและความเป็นคหกรรมศาสตร์สวนดุสิตไว้ ส่งเสริมและการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาใหม่ให้มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม เป็นการสร้างพื้นฐานเพื่อให้นักศึกษามีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ มีความกล้าแสดงออก รวมทั้งยังสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน รวมถึงสร้างจิตสำนึกให้นักศึกษาใหม่ให้มีความรักในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างความภาคภูมิใจในศักดิ์ศรี และเกียรติภูมิของสถาบันที่ตนเองศึกษา ได้มีทักษะกระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม การอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษาและศิษย์เก่า

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจพื้นฐานของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพด้านวิชาชีพและทักษะในการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย
3. เพื่อปลูกฝังให้มีคุณธรรมในวิชาชีพ มีความรับผิดชอบและสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ความเข้าใจพื้นฐานของวิชาชีพคหกรรมศาสตร์
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีศักยภาพทางวิชาชีพ และสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. สร้างความเป็นอัตลักษณ์ ภาพลักษณ์ที่ดีในความเป็นคหกรรมศาสตร์ สวนดุสิต
2. สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้ เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ/ บทบาทความรับผิดชอบ*
ดำเนินการจัดโครงการ โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ สวนดุสิต ดังนี้			อาจารย์จรรุณี วิเทศ นางปานฐ์ บุญญสิริสกุล
กำหนดผู้เกี่ยวข้อง 1.1 กำหนดความรับผิดชอบให้ นักศึกษาแต่ละหลักสูตร 1.2 แจ้งคณาจารย์ทุกหลักสูตร 1.3 ทำคำสั่งคณะกรรมการดำเนินงาน 1.4 ประชุมวางแผนการดำเนินงาน ด้านสถานที่ นักศึกษา	กรกฎาคม 2563	มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์จรรุณี วิเทศ นางปานฐ์ บุญญสิริสกุล

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ/ บทบาทความรับผิดชอบ*
ดำเนิน กิจกรรมเตรียมความพร้อมสู่ การเป็นนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ สวน ดุสิต โดยกำหนดรูปแบบการจัด กิจกรรมให้นักศึกษาได้มีความรู้และ ทักษะทั้ง 5 ด้าน ของคหกรรมศาสตร์	ก ร ก ฎ า ค ม - สิงหาคม 2563	มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์จารุณี วิเทศ นางปณัฏฐ์ โต๊ะดี
สรุปและประเมินผลโครงการ	กันยายน 2563	สำนักงานสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	อาจารย์จารุณี วิเทศ นางปณัฏฐ์ โต๊ะดี

7. กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 100 คน

เชิงคุณภาพ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 เข้าร่วมกิจกรรม

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 เข้าร่วมกิจกรรม
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 เข้าร่วมกิจกรรมเชิงคุณภาพ

เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในเนื้อหากิจกรรม หรือหัวข้อที่จัดโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณแผ่นดิน
- ☐ ขอสันับสนุนงบประมาณ
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)
- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

รวมเป็นเงิน 5,000 บาท

- ค่าเช่าสถานที่ (วันละ 5,000 บาท * 2 วัน) 10,000 บาท

รวมเป็นเงิน 10,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☐ โครงการตามยุทธศาสตร์

☒ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการอนุรักษ์ ส่งเสริม ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม.....

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... อาจารย์จารุณี วิเทศ/นางปานัฐ โตะดี.....

ตำแหน่ง..... อาจารย์/เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป).....

โทรศัพท์..... 0863396186/02-2445622.....

โทรสาร..... 02-2445622.....

E-mail..... charunee30@gmail.com/panat.punnasirisakul@gmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริการวิชาการบนพื้นฐานความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม

กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริมการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

แนวทางการพัฒนา 1.1 กำหนดทิศทางและกลุ่มเป้าหมายในการให้บริการวิชาการที่มีความชัดเจนระดับมหาวิทยาลัย และนำความรู้ความเชี่ยวชาญ ศักยภาพคณาจารย์และนักศึกษาของแต่ละคณะ ไปพัฒนาชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งและสามารถบริหารจัดการตนเองได้อย่างยั่งยืน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

กระบวนการ: SDU 3-A การขับเคลื่อนการบริการวิชาการตามความเชี่ยวชาญ

ตัวบ่งชี้: 3-A1 การรวบรวมองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย

เป้าหมาย : 3-A1.1 มีฐานข้อมูล องค์ความรู้และความเชี่ยวชาญของบุคลากรตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

ตัวบ่งชี้ : 4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

2. หลักการและเหตุผล

วัฒนธรรมเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงคุณค่าวิถีชีวิตที่ชุมชนและท้องถิ่นต่าง ๆ ได้พัฒนาและสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการดำเนินชีวิต โดยแสดงออกในรูปแบบและวิธีการที่หลากหลาย ทั้งในรูปแบบของวิถีชีวิตขนบธรรมเนียมประเพณี ภูมิปัญญา ศิลปะการแสดง ฯลฯ เพื่อเป็นการปลูกจิตสำนึกและกระตุ้นให้คนในชุมชนท้องถิ่นเกิดความตระหนัก มีความตื่นตัวและเข้ามามีส่วนร่วมในการฟื้นฟูเผยแพร่และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าความหลากหลายของศิลปะและวัฒนธรรมไทย ทั้งที่เป็นวิถีชีวิต ค่านิยม และความเป็นไทย ในปัจจุบันวัฒนธรรมท้องถิ่นถูกละเลยและมีการถ่ายทอดไปสู่คนรุ่นใหม่้อย เช่น การแต่งกาย ภาษาพูด รวมทั้งประเพณีและวิถีชีวิตที่ดีงาม ท่ามกลางความหลากหลายทางวัฒนธรรมภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ วัฒนธรรม ได้มีการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา หากมรดกทางวัฒนธรรม ที่มีความแตกต่างหลากหลายกันในพื้นที่

ไม่ได้รับการสืบสานและอนุรักษ์ฟื้นฟูรวมถึงการพัฒนาต่อยอดให้เกิดคุณค่าทางสังคมและจิตใจให้คุณค่าทางมรดกวัฒนธรรมลดน้อยไปจนแทบจะสูญหาย วัฒนธรรมวิถีชีวิตที่เกิดขึ้นจากการสั่งสมองค์ความรู้ในแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะโดดเด่นที่แตกต่างกันไปตามสภาพพื้นที่ ในแต่ละพื้นที่มีภูมิปัญญาหลากหลาย ควรที่จะได้รับการถ่ายทอดเยาวชนรุ่นหลังสืบไป การอนุรักษ์เป็นหนทางหนึ่งที่ยั่งยืน ในการอนุรักษ์ ฟื้นฟู สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่นของชุมชนให้ดำรงอยู่ในท้องถิ่นการเรียนรู้ภูมิปัญญา ให้นักศึกษาเป็นผู้สืบทอด ภูมิปัญญาจากผู้รู้ในชุมชน สามารถจัดกระบวนการเรียนรู้ ถ่ายทอดประมวลผล ตลอดจนสนับสนุนให้นักศึกษาและชุมชนโดยตระหนักถึงความสำคัญของชุมชน มีความเข้าใจรากเหง้า ความเป็นวัฒนธรรม แบ่งปัน เกื้อกูลช่วยเหลือซึ่งกันและกัน มีการศึกษาเรียนรู้วิถีการดำรงชีวิต ชุมชนภูมิปัญญาพื้นบ้าน ที่มีมาช้านาน บนพื้นฐานของธรรมชาติที่เกี่ยวพันสอดคล้องกันกับวิถีชีวิตชุมชน

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการสอนและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งมีบุคลากรผู้เชี่ยวชาญทางด้านงานศิลปะประดิษฐ์ ทางด้านอาหาร จึงได้จัดกิจกรรม โดยเน้นส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมไทย เพื่อให้นักศึกษาได้ซาบซึ้งในศิลปวัฒนธรรมอันแสดงถึงความเป็นชาติไทย โดยเน้นการบูรณาการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมกับกิจกรรมนักศึกษา จัดให้มีการบูรณาการระหว่างการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม กับการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษา เช่นการกำหนดวันสำคัญของชาติและศาสนาไว้ใน course syllabus และสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนาและวัฒนธรรม หรือการสอนการสนับสนุนให้นักศึกษาได้อนุรักษ์ที่เกี่ยวกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เช่นพืชสมุนไพร และภูมิปัญญาพื้นบ้าน/ท้องถิ่น เป็นต้น เพื่อเป็นการสานต่อในการอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมอันดีงาม ให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้ มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรมจริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพและสร้างความเป็นเลิศทางด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์ในการสร้างอาชีพและเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ที่ดีในด้านการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามของไทยให้กับมหาวิทยาลัยฯ ต่อไปให้คงอยู่คู่สังคมไทยอย่างยั่งยืน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมตระหนักถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย
2. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนการเรียนรู้และการสืบทอดศิลปวัฒนธรรมไทยให้คงอยู่คู่สังคมไทยตลอดไป
3. เพื่อสร้างจิตสำนึก คุณธรรมจริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ
4. เพื่อให้นักศึกษาและบุคลากรได้เรียนรู้ความสำคัญ รู้จักวิถีชีวิต รู้ถึงคุณค่าของประวัติศาสตร์ในท้องถิ่น ความเป็นมาและวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น อันจะสร้างความภูมิใจและจิตสำนึกในการรักษาวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่นสืบไป

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมตระหนักถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทย
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรมประเพณีไทยสืบไป

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. สร้างความเป็นเลิศทางวัฒนธรรมและเอกลักษณ์ความเป็นไทย

2. เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ที่ดีในด้านการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามของไทย
3. สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้ เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ/ บทบาทความรับผิดชอบ*
ดำเนินการจัดโครงการ โครงการอนุรักษ์ ส่งเสริม ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ดังนี้			อาจารย์จรรุณี วิเทศ นางปานัฐ บุญญสิริสกุล
กิจกรรมที่ 1 จัดอาสาพัฒนาชุมชนตาม แนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง - นักศึกษาและบุคลากรร่วมกันพัฒนา ชุมชน ให้ความรู้ทางด้านอาหารและ ศิลปะประดิษฐ์ - การช่วยเหลือสังคมในด้าน สิ่งแวดล้อม	เมษายน - มิถุนายน 2563	มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์จรรุณี วิเทศ นางปานัฐ บุญญสิริสกุล
กิจกรรมที่ 2 คหกรรมศาสตร์สวนดุสิต รักษ์วัฒนธรรมไทย - การกำหนดวันสำคัญของชาติและ ศาสนาไว้ใน course syllabus และ สนับสนุนให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ทางศาสนาและวัฒนธรรม หรือการ สอน การสนับสนุนให้นักศึกษาได้ อนุรักษ์ที่เกี่ยวกับการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม เช่น พิธีสมุนไพโร และ ภูมิปัญญาพื้นบ้าน/ท้องถิ่น	เมษายน - มิถุนายน 2563	มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์จรรุณี วิเทศ นางปานัฐ โต๊ะดี
สรุปและประเมินผลโครงการ	กรกฎาคม 2563	สำนักงานสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	อาจารย์จรรุณี วิเทศ นางปานัฐ โต๊ะดี

7. กลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และผู้สนใจทั่วไป จำนวน 100 คน

เชิงคุณภาพ ผู้สนใจทั่วไป และนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 เข้าร่วมกิจกรรม

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 เข้าร่วมกิจกรรม
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 เข้าร่วมกิจกรรมเชิงคุณภาพ

เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสืบทอดศิลปวัฒนธรรมประเพณีไทยสืบไป มีจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้ ร้อยละ 90

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณแผ่นดิน
- ☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
- ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ)
- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

รวมเป็นเงิน 5,000 บาท

- ค่าเช่าสถานที่ (วันละ 5,000 บาท * 2 วัน) 10,000 บาท

รวมเป็นเงิน 10,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการปัจฉิมนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ดร.วีระ พุ่มเกิด.....

ตำแหน่ง.....ประธานหลักสูตร.....

โทรศัพท์.....02-423-9446.....

โทรสาร.....02-423-9447.....

E-mail.....veera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3: ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนาที่ 3.2: พัฒนานักศึกษาในด้านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มีระเบียบวินัย และมีทักษะที่พร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 4: เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่ 4.2: เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างศิษย์ปัจจุบัน ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างกัน สร้างความผูกพัน ความรัก และความภาคภูมิใจในสถาบัน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น: การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย: นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2: การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

2. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันการเติบโตของโลกธุรกิจมีผลต่อความต้องการที่เพิ่มขึ้นของแรงงาน ทำให้การแข่งขันในตลาดแรงงานเพิ่มขึ้นตามไปด้วย บุคคลที่มีประสบการณ์และบัณฑิตจบใหม่ที่กำลังหางานในแต่ละปีมีจำนวนมากขึ้น หากบุคคลนั้นเป็นผู้ที่มีคุณวุฒิ มีความรู้ความสามารถ มีบุคลิกภาพดี เข้าใจในสถานการณ์ธุรกิจได้ดีกว่า ก็ย่อมเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานงานต่างๆ ดังนั้นสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน จึงตระหนักถึงภาวะการแข่งขันของตลาดแรงงานและในโลกธุรกิจ ความจำเป็นในการเตรียมความพร้อมเพื่ออนาคตของบัณฑิตจบใหม่ในการประกอบวิชาชีพ ในการนี้สาขาวิชาจึงได้จัดโครงการปัจฉิมนิเทศสาขาวิชา

เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับบัณฑิตใหม่ที่กำลังจะสำเร็จการศึกษาโดยการอบรมเกี่ยวกับแผนการดำรงชีวิตวัยทำงาน การเตรียมความพร้อมเพื่อการสมัครงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การปรับตัวและอารมณ์ การเข้าสังคม และเข้าใจในสถานการณ์ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เป็นต้น เพื่อสร้างความพร้อมให้กับบัณฑิตจบใหม่ในการก้าวสู่การวิชาชีพได้อย่างมั่นใจและประสบความสำเร็จในอนาคต ทั้งนี้สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารได้ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมปฐมนิเทศสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนี้ขึ้น

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเตรียมความพร้อมในการวางแผนชีวิตหลังสำเร็จการศึกษา และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เกี่ยวกับประสบการณ์ในการทำงาน
2. เพื่อเตรียมความพร้อมในการสมัครงานด้านเอกสาร และการพัฒนาบุคลิกภาพ
3. เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาที่กำลังจะสำเร็จการศึกษามีจิตสำนึกที่ดีในการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ และพร้อมที่จะรับใช้สังคมต่อไป

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีความพร้อมในการวางแผนชีวิตหลังสำเร็จการศึกษา และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เกี่ยวกับประสบการณ์ในการทำงาน
2. นักศึกษามีความพร้อมในการสมัครงานด้านเอกสาร และการพัฒนาบุคลิกภาพ
3. นักศึกษาที่กำลังจะสำเร็จการศึกษามีจิตสำนึกที่ดีในการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ และพร้อมที่จะรับใช้สังคมต่อไป

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีความพร้อมด้านบุคลิกภาพและเอกสารในการสมัครงาน
2. นักศึกษาที่กำลังจะสำเร็จการศึกษามีจิตสำนึกที่ดีในการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ และพร้อมที่จะรับใช้สังคมต่อไปในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
โครงการปฐมนิเทศนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร			
- บรรยายให้ความรู้แผนการดำรงชีวิตวัยทำงาน การเตรียมความพร้อมเพื่อการสมัครงาน การพัฒนาบุคลิกภาพ การปรับตัวและอารมณ์ การเข้าสังคม และเข้าใจในสถานการณ์ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากศิษย์เก่า	เมษายน 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.กนต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์
- พิธีการผูกข้อไม้ขมิ้นจากอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	เมษายน 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 59) สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 100

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 59) สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมอย่างน้อย ร้อยละ 80

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 59) สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร มีความพึงพอใจโดยรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการการสมัครงาน การประกอบวิชาชีพและการมีเจตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 8 ชั่วโมง x 10 คน	48,000	บาท
- ค่าเช่าห้องประชุม	10,000	บาท

รวมเป็นเงิน 58,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ:โครงการนิเทศ ติดตามและประเมินผลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการการแปรรูปอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ดร.วีระพุ่มเกิด.....

ตำแหน่ง.....ประธานหลักสูตร.....

โทรศัพท์.....02-423-9446.....

โทรสาร.....02-423-9447.....

E-mail.....veera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 1:การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

กลยุทธ์ที่2: ส่งเสริมหลักสูตรอัตลักษณ์สู่ความเป็นเลิศ

แนวทางการพัฒนา 2.3:พัฒนาทักษะนักศึกษาอัตลักษณ์ร่วมกับ Excellence Center ของมหาวิทยาลัย
เช่น โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ โฮมเบเกอรี่ โรงแรมสวนดุสิตเพลส ในรูปแบบ
ของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตลอดหลักสูตร

แนวทางการพัฒนา 2.5:แสวงหาความร่วมมือและบูรณาการการทำงานกับหน่วยงานที่เป็นคู่ความร่วมมือ
(Strategic Partner) และเครือข่ายภายนอก เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีเวทีใน
การฝึกทักษะและเรียนรู้จากประสบการณ์จริง

ยุทธศาสตร์ที่ 2:การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่2: ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนา 2.2: สร้างความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการเรียนการสอนแบบครบ
วงจร ตั้งแต่การพัฒนาหลักสูตร การฝึกประสบการณ์ระหว่างการศึกษา และ
การรับเข้าทำงานเมื่อจบการศึกษา เพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาเชิงบูรณา
การกับการทำงาน (Work-Integrated Learning)

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น:SDU 1-A1.1 นักศึกษาได้รับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่หลักสูตรกำหนดที่ระบุไว้ในมคอ.2

เป้าหมาย:นักศึกษาได้รับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่หลักสูตรกำหนดที่ระบุไว้ใน มคอ. 2

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1:การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.6:กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ในปีการศึกษา 2562 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 74 คน ต้องผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการจริง เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ สามารถตอบสนองผู้ประกอบการที่ต้องการได้บุคลากรที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีกับนักศึกษาให้สามารถเข้าใจในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยนักศึกษาจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพเป็นระยะเวลา 8 เดือน ตั้งแต่เดือน สิงหาคม 2562 ถึง เมษายน 2563 เมื่อนักศึกษาเข้าไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการจริงที่อยู่ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่อาจารย์จะต้องนิเทศนักศึกษา เพื่อติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือและ แก้ไขปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้คำปรึกษา แนะนำเกี่ยวกับการทำงาน และปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการทำงาน และการเขียนรายงานในระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา
3. เพื่อประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการทำงาน และการแก้ไขปัญหาในระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. อาจารย์ได้ทราบถึงความสามารถและพัฒนาการของนักศึกษาในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบการ และรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา
3. อาจารย์สามารถประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาระหว่างฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ทักษะการสื่อสาร และสร้างความคุ้นเคยกับพนักงานในสถานประกอบการวิชาชีพ
2. นักศึกษานำผลการประเมินการฝึกประสบการณ์วิชาชีพมาปรับปรุงตนเองเพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการนิเทศ ติดตามและประเมินผลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการการแปรรูปอาหาร			
กิจกรรมที่1 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ - อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารติดตามความคืบหน้าของการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาผ่านทางเทคโนโลยีสารสนเทศ	ตุลาคม 2562 – มีนาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- อ.กนกนิกษ์ จรัสตนวิทย์ - ผศ.ดร.จิตา ฟูเผ่า

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 2 นำเสนอผลการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ ภาคการศึกษาที่ 1/2562 และ 2/2562 - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 นำเสนอผลการ ปฏิบัติงานให้กับอาจารย์ประจำหลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และรุ่นน้อง	ธันวาคม 2562 และ เมษายน 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- อ.กนต์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์ - ผศ.ดร.จิตา พู่เฒ่า
กิจกรรมที่ 3 นิเทศติดตามการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพภายในสถาน ประกอบการ - อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูป อาหารติดตามความคืบหน้าของการฝึก ประสบการณ์ของนักศึกษา ณ สถาน ประกอบการ	พฤศจิกายน 2562 - มีนาคม 2563	สถานประกอบการ ภายนอกมหาวิทยาลัย	- อ.กนต์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์ - ผศ.ดร.จิตา พู่เฒ่า

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร จำนวน 74 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนิเทศ ติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้วย
เทคโนโลยีสารสนเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่นักศึกษาไปฝึก
ประสบการณ์วิชาชีพ

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ของสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอผลการ
ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารนิเทศ ติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน
สถานประกอบการไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่นักศึกษาไปฝึก
ประสบการณ์วิชาชีพ

เชิงคุณภาพ: นักศึกษาได้รับการตรวจติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำ และประเมินผลระหว่างการฝึก
ประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันแก้ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างฝึกประสบการณ์
วิชาชีพ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ และ

กิจกรรมที่ 2 นำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

กิจกรรมที่ 3 นิเทศติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการ

☒ งบประมาณแผ่นดิน

□ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ(ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 3,980 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- | | | |
|---|------------------------|-------------|
| - ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง | = 500 กิโลเมตร x 4 บาท | = 2,000 บาท |
| - ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงของรถตู้ | = 500 กิโลเมตร x 3 บาท | = 1,500 บาท |
| (ระยะทางของรถตู้ 10 กิโลเมตร ใช้น้ำมันเชื้อเพลิง 1 ลิตร ซึ่งเป็นราคาประมาณ 30 บาท = 3 บาท/กิโลเมตร) | | |

- | | | |
|----------------------------|--------------------------|-----------|
| - ค่าเบี้ยเลี้ยงคนขับรถตู้ | = 240 บาท x 1 คน x 2 วัน | = 480 บาท |
|----------------------------|--------------------------|-----------|

รวมเป็นเงิน 3,980 บาท

หมายเหตุ:- ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- | | |
|---|------------|
| - ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 8 ชั่วโมง x 2 คน x 10 วัน | 96,000 บาท |
|---|------------|

รวมเป็นเงิน 96,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม.....

ตำแหน่ง..... ประธานหลักสูตร.....

โทรศัพท์..... 02-423-9446.....

โทรสาร..... 02-423-9447.....

E-mail..... pomac116@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3: ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.4: พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ (Hard Skills) ที่เข้มแข็งภายใต้จริยธรรมทางวิชาชีพ
ควบคู่กับการพัฒนาทักษะด้านสังคม/อารมณ์ (Soft Skills) โดยเฉพาะทักษะ
การคิดวิเคราะห์แก้ปัญหาการตัดสินใจการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์และการ
เรียนรู้ตลอดชีวิต

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น: การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย: นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2: การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ในภาคเรียนที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2562 กำหนดให้นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารต้องพัฒนาทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมในศตวรรษที่ 21 กลุ่มวิชาหลักและกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ ซึ่งระบุไว้ใน มคอ.2 โดยในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562 มีการบูรณาการการเรียนการสอนในรายวิชาเทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 2 (รหัสวิชา 5073416) ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562 มีการบูรณาการการเรียนการสอนในรายวิชาเทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (รหัสวิชา 5072420) และเทคโนโลยีข้าว (รหัสวิชา 5072421) ให้กับนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 และรายวิชาการประเมินคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (รหัสวิชา 5073418) และการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีอาหาร (รหัสวิชา 5073802) ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ซึ่งในรายวิชาดังกล่าวมีการฝึกปฏิบัติการตามมคอ.3 (Active Learning) วัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึก

ปฏิบัติการอย่างถูกต้องโดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน ดังนั้นรายวิชาดังกล่าวจึงมีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง
2. เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง
2. นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต
2. นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562			
1. ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 2 (รหัสวิชา 5073416)			
- บทปฏิบัติการ ไส้กรอก/ ลูกชิ้นไก่	วันจันทร์ที่ 11 พ.ย. 62 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 60 ตอนเรียน A4 จำนวน 17 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ดร.วีระ พุ่มเกิด
- บทปฏิบัติการ กุนเชียง/ หมูยอ	วันจันทร์ที่ 18 พ.ย. 62 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 60 ตอนเรียน A4 จำนวน 17 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ดร.วีระ พุ่มเกิด
- บทปฏิบัติการ อาหารฮาลาล	วันจันทร์ที่ 25 พ.ย. 62 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 60 ตอนเรียน A4 จำนวน 17 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ดร.วีระ พุ่มเกิด

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562			
1. ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (รหัสวิชา 5073420)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและ เทคโนโลยีที่ใช้ในการลวก สำหรับการผลิตเชิง อุตสาหกรรม	วัน 9 มีนาคม 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและ เทคโนโลยีที่ใช้ในการ พาสเจอร์ไรส์สำหรับการผลิต เชิงอุตสาหกรรม	วัน 16 มีนาคม 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและ เทคโนโลยีที่ใช้ในการ สเตอริไลซ์อาหารกรดสูง สำหรับการผลิตเชิง อุตสาหกรรม	วัน 20 เมษายน 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและ เทคโนโลยีที่ใช้ในการ สเตอริไลซ์อาหารกรดต่ำ สำหรับการผลิตเชิง อุตสาหกรรม	วัน 27 เมษายน 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
2. ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีข้าว (รหัสวิชา 5073421)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว บรรจุกระป๋องและบรรจุภัณฑ์ อ่อนตัวทนความร้อนสูง	วัน 9 มีนาคม 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารเข้าจากข้าว	วัน 16 มีนาคม 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารว่างจากข้าว	วัน 20 เมษายน 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูป อาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.ปิยวรรณ

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
	ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	อยู่ดี
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากข้าว	วัน 27 เมษายน 2563 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 61 ตอนเรียน A4 และ B4 จำนวน 32 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี
3. ปฏิบัติการในรายวิชา การประเมินคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหาร (รหัสวิชา 5073418)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การประเมินคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารด้านกายภาพ	มกราคม-เมษายน 2563	ห้องปฏิบัติการด้าน กายภาพอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- อ.สุธาสินี ชื่นทอง - ดร.วีระ พุ่มเกิด
4. ปฏิบัติการในรายวิชา การเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีอาหาร (รหัสวิชา 5073802)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารด้านจุลชีววิทยา	มกราคม-เมษายน 2563	ห้องปฏิบัติการด้าน จุลชีววิทยาทางอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ผศ.ดร.จิตา ฟูเผ่า - อ.วีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภรณ์ - ดร.วีระ พุ่มเกิด
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การวิเคราะห์และควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์อาหารด้านเคมี	มกราคม-เมษายน 2563	ห้องปฏิบัติการด้านเคมี อาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ดร.วีระ พุ่มเกิด

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100
2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100
2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100
- เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารอย่างถูกต้อง
2. มีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ งบประมาณแผ่นดิน
- ☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 16,380 บาท

ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2562

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- ค่าตอบแทน	720 บาท
ประกอบด้วย ค่าเบี้ยเลี้ยงคนขับรถ 240 x 3 ครั้ง	720 บาท
- ค่าใช้สอย	6,300 บาท
ประกอบด้วย ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (รถบัส) 2,100 บาท x 3 ครั้ง	6,300 บาท
รวมเป็นเงิน	7,020 บาท
หมายเหตุ: - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน	14,400 บาท
ประกอบด้วย ค่าตอบแทนอาจารย์ชม.ละ 600 บาท x 8 ชม. x 1 คน x 3 ครั้ง	14,400 บาท
รวมเป็นเงิน	14,400 บาท

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- ค่าตอบแทน	960 บาท
ประกอบด้วย ค่าเบี้ยเลี้ยงคนขับรถ 240 x 4 ครั้ง	960 บาท
- ค่าใช้สอย	8,400 บาท
ประกอบด้วย ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (รถบัส) 2,100 บาท x 4 ครั้ง	8,400 บาท
รวมเป็นเงิน	9,360 บาท
หมายเหตุ: - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน	19,200 บาท
ประกอบด้วย ค่าตอบแทนอาจารย์ชม.ละ 600 บาท x 8 ชม. X 1 คน x 4 ครั้ง	19,200 บาท
รวมเป็นเงิน	19,200 บาท

กำหนดการ

โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร
ภาคเรียนที่ 1/2562 ในวันที่ 11, 18, 25 พฤศจิกายน 2562 เวลา 06.00-18.30 น.
ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- 06.00–06.30 น. ลงทะเบียนและออกเดินทางจากศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 08.00–12.00 น. ฝึกปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีอาหาร
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00–17.00 น. ฝึกปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีอาหาร (ต่อ)
- 17.00–18.30 น. เดินทางกลับมายังศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หมายเหตุ: กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

กำหนดการ

โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร
ภาคเรียนที่ 2/2562 ในวันที่ 9, 16 มีนาคม และ 20, 27 เมษายน 2563 เวลา 06.00–18.30 น.
ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

06.00–06.30 น.	ลงทะเบียนและออกเดินทางจากศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
08.00–12.00 น.	ฝึกปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีอาหาร
12.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00–17.00 น.	ฝึกปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีอาหาร (ต่อ)
17.00–18.30 น.	เดินทางกลับมายังศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หมายเหตุ: กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม.....

ตำแหน่ง..... ประธานหลักสูตร.....

โทรศัพท์..... 02-423-9446.....

โทรสาร..... 02-423-9447.....

E-mail..... pomac116@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3: ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนาที่ 3.3: สร้างรูปแบบและแนวปฏิบัติเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs) บนพื้นฐานความเป็นไทยในรูปแบบสากลนิยม

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น: SDU 1-A2.1การพัฒนานักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย: นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1: การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.6: กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาคุณภาพของนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ เป็นสิ่งที่มีความสำคัญที่จะทำให้ได้บัณฑิตที่มีคุณภาพ ดังนั้น หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน จึงเล็งเห็นประโยชน์ของการจัดกิจกรรมต่างๆ โดยจะเน้นการสร้างรูปแบบและแนวปฏิบัติในการเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้นักศึกษามีสมรรถนะที่ครอบคลุม 3R8C ความเป็นสวนดุสิต และสุขภาวะ โดยบูรณาการกิจกรรมเข้ากับการจัดการเรียนการสอน ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษามีพัฒนาการด้านต่างๆ ที่เป็นลักษณะเด่นของนักเทคโนโลยีอาหาร ประกอบด้วย การมีบุคลิกภาพที่ดีการมีทัศนคติที่ดีในสายอาชีพ การมีสติปัญญาที่ดีมีความสามารถในการใช้ชีวิตในสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพมีพัฒนาการด้านอารมณ์ และร่างกาย มีความตระหนักถึงคุณธรรมจริยธรรม โดยกิจกรรมที่จัดขึ้นนี้จะเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และนวัตกรรม รวมถึงพัฒนาทักษะด้านสารสนเทศ ทักษะภาษาอังกฤษ และทักษะด้านชีวิตและอาชีพ ให้นักศึกษาได้เป็นอย่างดี

กิจกรรมศึกษาดูงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร เป็นกิจกรรมที่จัดอย่างต่อเนื่องในทุกๆปี เนื่องจากเป็นกิจกรรมที่ก่อให้เกิดประโยชน์อย่างเห็นได้ชัด ได้ผลผลิตโครงการ และบรรลุผลลัพธ์อย่างดี ซึ่งทำให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์เพิ่มเติมจากการเรียนรู้ในห้องเรียน และได้เรียนรู้จากสถานประกอบการจริง อีกทั้งยังได้เปิดโลกทัศน์จากการพูดคุย แลกเปลี่ยน กับสถานประกอบการ นอกจากนี้ นักศึกษาสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้เป็นอย่างดี

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาต่าง ๆ
2. เพื่อให้นักศึกษาได้ศึกษาดูงาน และเสริมสร้างประสบการณ์จากสถานประกอบการจริง
3. เพื่อให้อาจารย์ผู้สอนมีองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพิ่มขึ้นจากสถานประกอบการจริง

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์ในการศึกษารายวิชาต่างๆ
2. นักศึกษาได้รับองค์ความรู้จากการศึกษาดูงานจากสถานประกอบการจริง
3. อาจารย์ผู้สอนได้รับองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพิ่มขึ้นจากสถานประกอบการจริง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาได้นำความคิดริเริ่มสร้างสรรค์มาประยุกต์ใช้ในการเรียน
2. นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ที่ได้มาใช้ในการเรียนและการทำงานในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร			
สำรวจรายวิชาที่เปิดสอนเพื่อกำหนด ลักษณะของสถานที่ หรือสถาน ประกอบการที่นักศึกษาจะเข้าดู	สิงหาคม 2562	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.ศวรรณา ปั่นดลสุข - ผศ.ดร.นราธิป ปูลเกษม
ติดต่อประสานงานสถานประกอบ การที่จะให้นักศึกษาเข้าเยี่ยมชม	สิงหาคม 2562	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
เดินทาง	ตุลาคม 2562	ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	
	มีนาคม 2563	โครงการสวนพระองค์ สวนจิตรลดา	
สรุป และประเมินกิจกรรม	มีนาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 62) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 62) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับองค์ความรู้จากประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 4 ชั่วโมง x 10 คน 24,000 บาท

รวมเป็นเงิน 24,000 บาท

ଉତ୍କଳ-ଭାରତ

กำหนดการกิจกรรม “ศึกษาดูงานโครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา”
วันที่ 9 มีนาคม 2563 เวลา 09.00–13.30 น.
ณ โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา
จังหวัดกรุงเทพมหานคร

๐๘.๓๐-๐๙.๐๐ น.

08.30–09.00 น.	พร้อมกัน ณ จุดนัดพบ ลงทะเบียน
09.00–11.30 น.	ศึกษาดูงาน ณ โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา
11.30–13.30 น.	เดินทางกลับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการโทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ผศ.ดร. นราธิป ปุณเกษม.....

ตำแหน่ง.....ประธานหลักสูตร.....

โทรศัพท์.....0-2244-9446.....

โทรสาร.....0-2244-9447.....

E-mail.....pomac116@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัยและเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3: ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.4: พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ (Hard Skills) ที่เข้มแข็งภายใต้จริยธรรมทางวิชาชีพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะด้านสังคม/อารมณ์ (Soft Skills) โดยเฉพาะทักษะการคิดวิเคราะห์แก้ปัญหา การตัดสินใจการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น: การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย: นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2: การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพกิจกรรมเปิดโลกกว้างด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ (IT) ซึ่งกิจกรรมพัฒนาด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ (IT) เป็นกิจกรรมที่มุ่งส่งเสริมศักยภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และภาษาอังกฤษทั้งในชีวิตประจำวันและนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสายวิชาชีพ อีกทั้งเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาเพื่อใช้ในการสอบโทอิค (TOEIC) ให้ผ่านเกณฑ์การจบการศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากการเรียนการสอนที่จัดขึ้นในเฉพาะห้องเรียนนั้น อาจไม่เพียงพอต่อการเสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่ผู้เรียน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องจัดเตรียมประสบการณ์อื่นๆ นอกชั้นเรียนให้เกิดแก่ผู้เรียนด้วย เพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์ และความรู้ใหม่ๆ ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนมีโอกาสทำกิจกรรมที่หลากหลายน่าสนใจ และทำให้เกิดความรู้สึกสนุกสนานเพลิดเพลินในการเรียน อันจะส่งผลให้ผู้เรียนเกิดแรงจูงใจและเจตคติที่ดีต่อการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษมากขึ้น กิจกรรมที่จะสามารถ

สร้างสิ่งเหล่านี้ให้เกิดแก่ผู้เรียนได้ก็คือ กิจกรรมการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมอาเซียนได้อีกทางหนึ่ง

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพกับนักศึกษา
2. เพื่อเตรียมความพร้อมในการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการทำข้อสอบ TOEIC

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษามีความพร้อมทั้งในด้านภาษาอังกฤษและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการสอบ TOEIC

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร และการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
โครงการโทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว			
- บรรยายให้ความรู้ แบบตัวเข้มและกิจกรรม workshop - ให้นักศึกษาฝึกทำ แบบทดสอบ TOEIC ผ่านทาง ช่องทางออนไลน์	ตุลาคม 2562- กุมภาพันธ์ 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	- ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - อ. ปิยวรรณ อยู่ดี - ผศ.ดร.ชุติภา สุวรรณกนิษฐ์

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ทดสอบ TOEIC ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการใช้ในการทดสอบ TOEIC เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 4 ชั่วโมง x 10 คน 24,000 บาท
รวมเป็นเงิน 24,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม.....

ตำแหน่ง..... ประธานหลักสูตร.....

โทรศัพท์..... 02-423-9446.....

โทรสาร..... 02-423-9447.....

E-mail..... pomac116@hotmail.com.....

1.ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่4 : เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่4.3: ปลูกฝังนักศึกษาให้มีคุณธรรมจริยธรรม หลักธรรมาภิบาล หลักสิทธิมนุษยชน มีวิถีประชาธิปไตย ต่อต้านการทุจริต ห่างไกลยาเสพติด มีสุขภาวะที่ดี มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีจิตอาสา และจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

แนวทางการพัฒนาที่4.4: ส่งเสริมบทบาทการมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการเผยแพร่ สืบสาน ทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม ภาษาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยบูรณาการเข้ากับ กระบวนการเรียนรู้และวิถีการดำเนินชีวิต

ยุทธศาสตร์ที่4: การบริการวิชาการบนพื้นฐานความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม

กลยุทธ์ที่1: ส่งเสริมการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

แนวทางการพัฒนาที่1.3: จัดกิจกรรมบริการวิชาการตามจุดเน้นของคณะ หลักสูตร ในรูปแบบที่หลากหลายตามความเชี่ยวชาญ เพื่อเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ นำไปสู่การพัฒนาชุมชนและสังคม

แนวทางการพัฒนาที่1.4: ส่งเสริมการบูรณาการการบริการวิชาการ กับการเรียนการสอนหรือการวิจัย อย่างเป็นรูปธรรม

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น: การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย: นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัยตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 3: นักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่ 3.2: การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เป็นหลักสูตรที่สังกัดอยู่ในโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีเป้าหมายเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ โดยคาดหวังว่านักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาในระดับปริญญาตรีไปประยุกต์เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรหรือหน่วยงาน โดยมีวิสัยทัศน์เพื่อสร้างนักศึกษาให้มีคุณลักษณะตามสาขาอาชีพที่เป็นสากลและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการวิจัยและพัฒนาสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากปัจจุบันนักศึกษาแต่ละคนมุ่งรับความรู้จากอาจารย์ผู้สอนเพียงอย่างเดียว ดังนั้น เพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และเป้าหมายจึงสมควรอย่างยิ่งที่จัดให้มีกิจกรรมให้นักศึกษา เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษาเป็นนักเทคโนโลยีอาหารที่ดีมีจิตใจดีงาม ดำรงไว้ซึ่งศิลปและจริยธรรม รู้จักวางแผนเอกลักษณ์และวัฒนธรรมความเป็นไทย และมีส่วนร่วมในการทำนุบำรุงและบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชน มีจิตสาธารณะ สามารถนำความรู้จากในห้องเรียนไปถ่ายทอด เผยแพร่ให้กับหน่วยงานหรือชุมชนที่ต้องการ อันจะก่อให้เกิดความสมบูรณ์แห่งการเป็นบัณฑิตในสาขาอาชีพต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน
2. เพื่อส่งเสริมการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการ งานวิจัย
3. เพื่อให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำนุบำรุงและบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชน มีจิตสำนึกและวางแผนเอกลักษณ์แห่งความเป็นไทย และมีการพัฒนาทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอด และเผยแพร่ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารให้กับหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และชุมชน
2. นักศึกษามีพัฒนาการด้านคุณธรรมและศิลปวัฒนธรรม และจบเป็นบัณฑิตที่พร้อมด้วยความรู้และคุณธรรม

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. สร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชนทางด้านอาหาร อันจะนำมาซึ่งโครงการที่สำคัญอื่นๆ ในอนาคต
2. ชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง จากการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้และทักษะทางวิชาการ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร			
กิจกรรมที่ 1 พัฒนาและส่งเสริมผู้มีความสามารถพิเศษทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีระดับมัธยมศึกษาตามแนวทางของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร - ให้คำปรึกษาแนะนำนักเรียนระดับมัธยมศึกษาในการเขียนโครงงานทาง	ตุลาคม 2562 – มีนาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.จิตตา พุฒเภา

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
วิทยาศาสตร์ พร้อมทั้งเป็นผู้ดูแลในการทำปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์			
กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร - ให้คำปรึกษาแนะนำผู้ประกอบการอาหาร ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ตุลาคม 2562 – มีนาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต/สถาน ประกอบการอาหาร	- ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว - ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ
กิจกรรมที่ 3 รักษาไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร - นำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ไปเผยแพร่ให้กับชุมชน โดยมุ่งเน้นความ สอดคล้องระหว่างอาหารกับเทศกาล และ ประเพณีต่างๆ ของไทย	ตุลาคม 2562 – มีนาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต/ชุมชน	- ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว - ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
2. นักเรียนมัธยม
3. ผู้ประกอบการอาหาร
4. ชุมชน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: ผู้เข้าร่วมแต่ละกิจกรรม อย่างน้อยร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารได้รับการเรียนรู้ การเสริมสร้างประสบการณ์
การทำงานและการแก้ปัญหาให้กับผู้ร่วมกิจกรรม

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 8 ชั่วโมง x 10 คน 48,000 บาท

รวมเป็นเงิน 48,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: ส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.ผศ.ดร.ยศพร พลวยโณ

ตำแหน่ง.อาจารย์

โทรศัพท์.08-1626-8229.เบอร์ภายใน.5439

E-mail.yossaphorn@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 2 : ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนา 2.1 : พัฒนาระบบการสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนที่เหมาะสม มุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning)

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.1 : เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อสร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแลนักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

แนวทางการพัฒนาที่ 3.2 : พัฒนานักศึกษาในด้านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มีระเบียบวินัย และมีทักษะที่พร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

แนวทางการพัฒนาที่ 3.4 : พัฒนาทักษะทางวิชาชีพ (Hard skills) ที่เข้มแข็งภายใต้จริยธรรมทางวิชาชีพ ควบคู่ไปกับการพัฒนาทักษะด้านสังคม/ อารมณ์ (soft skills) โดยเฉพาะทักษะการคิดวิเคราะห์ การตัดสินใจ การเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ และการเรียนรู้ตลอดชีวิต

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น : การบริหารหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

เป้าหมาย : การส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning)

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะโดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

□ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร โดยสามารถเป็นนักกำหนดอาหารที่สามารถประกอบอาหารได้ ซึ่งได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนโดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) รวมถึงตระหนักถึงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษากำหนดและการประกอบอาหารขึ้น โดยโครงการดังกล่าวประกอบด้วยกิจกรรมทั้งหมด 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรฯ ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรม การเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนโดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมด้านทักษะอาชีพของนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน จึงได้จัดกิจกรรมศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์เพิ่มเติมจากการเรียนรู้จากสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัย และช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 2 จัดทำอาหารไทย

อาหารสำหรับ หมายถึง การจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำรับเดียวกัน เช่น มีข้าว แกงเผ็ด แกงจืด น้ำพริก สำหรับอาหารไทยในทุกมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกงานที่จัดขึ้นจะต้องมีความสัมพันธ์กัน และสมดุลกัน หากสำรับใดมีอาหารรสเปรี้ยว ก็ต้องมีอาหารรสหวานอีกอย่างหนึ่งสำหรับกินแก้รสกัน มื้อใดมีอาหารรสเผ็ดก็ต้องมีอาหารรสเค็มและแกงจืดรวมอยู่ด้วย นับเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารต่างๆ ให้มีความอร่อยน่ารับประทาน และมีคุณค่าด้านโภชนาการ

สำหรับอาหารไทย แสดงถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย ซึ่งในสมัยโบราณหรือตามชนบทจะนั่งล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน โดยมีกับข้าวหลากหลายวางไว้ตรงกลางวง ถึงแม้ว่าในปัจจุบันผู้นิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น แต่ยังคงมีรูปแบบการจัดวางอาหารที่พัฒนามาจากอาหารสำหรับ ทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่หลากหลาย มีรสชาติเข้ากันได้ดี หรือ เสริมรสชาติกัน เช่น แกงเผ็ด หรือ แกงส้มจะมีปลาเค็ม หรือ ไข่เจียวเป็นเครื่องเคียง ที่สำคัญคือผู้บริโภคจะได้รับอาหารหลักที่จำเป็นต่อร่างกายครบทั้ง 5 หมู่

หลักสูตรฯ เห็นถึงความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยเฉพาะการจัดทำอาหารไทยให้คงอยู่สืบต่อไป จึงได้จัดกิจกรรมจัดทำอาหารไทยขึ้นเพื่อสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมที่สั่งสมของไทย ตลอดจนให้นักศึกษาร่วมกันสร้างความสามัคคีในหมู่คณะ พร้อมทั้งการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม อีกทั้งยังช่วยปลูกฝังจิตสำนึกจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 – 2564) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างและพัฒนาศักยภาพทุนมนุษย์มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้คนไทยมี สุขภาวะที่ดีตลอดช่วงชีวิต โดยมีแผนโครงการที่สำคัญ คือ การลดพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพอย่างองค์รวม ซึ่งได้กำหนดแนวทางการดำเนินงาน คือ สร้างทัศนคติที่ดีต่อการดูแลสุขภาพและการส่งเสริมการเรียนรู้วิธีการบริโภคอย่างถูกหลักโภชนาการ ซึ่งเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยให้ประชาชนมีสุขภาพแข็งแรง

ทางหลักสูตรฯ เห็นถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพด้วยอาหารและโภชนาการ จึงได้จัดกิจกรรม โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพให้กับคนในชุมชนใกล้เคียงกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเป็นการให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัย ซึ่งจะช่วยให้คนในชุมชนมีสุขภาพดีสมวัย

กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

หลักสูตรฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา โดยเฉพาะการปรับพื้นฐานความรู้ ด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหารให้กับนักศึกษาใหม่ ซึ่งนับว่าเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับนักศึกษา เนื่องจาก นักศึกษาแต่ละคนมีพื้นฐานความรู้แตกต่างกัน การปรับพื้นฐานความรู้เป็นการปูความรู้เบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร และยังช่วยให้นักศึกษาเห็นภาพรวมของการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรและได้ตระหนักถึงความจำเป็นของการเรียนรู้หรือฝึกฝนทักษะต่างๆ เพื่อผลสัมฤทธิ์ในการศึกษาในอนาคต นอกจากนี้ หลักสูตรฯ ยังให้ความสำคัญกับการพัฒนาความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา โดยเฉพาะทักษะด้านภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC ซึ่งเป็นทักษะที่จำเป็นสำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมหาวิทยาลัยกำหนดให้นักศึกษาของหลักสูตรฯ ที่จะสำเร็จการศึกษาต้องมีผลคะแนนการทดสอบ TOEIC ไม่น้อยกว่า 500 คะแนน

กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563

การศึกษาต่อระดับอุดมศึกษาในมหาวิทยาลัยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 มีความแตกต่างไปจากการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาทั้งด้านการเรียน การสอน สภาพแวดล้อม และการดำเนินชีวิต ทำให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ต้องเรียนรู้ที่จะปรับตัวให้กับสภาพแวดล้อมและสังคมของการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ดังนั้น หลักสูตรฯ จึงได้จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร สำหรับนักศึกษาที่จะเข้าศึกษาในปีการศึกษา 2563 ขึ้น เพื่อเป็นการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ให้เข้าใจในกฎระเบียบ ข้อบังคับที่สำคัญ วัฒนธรรมองค์กร และข้อควรปฏิบัติ แนะนำเทคนิคการเรียนในมหาวิทยาลัย แนวทางการประกอบอาชีพในอนาคต และส่งเสริมความสามัคคีในกลุ่มนักศึกษา รุ่นพี่รุ่นน้อง

กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรฯ ได้กำหนดให้มีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่มุ่งเน้นการประยุกต์ใช้องค์ความรู้เกี่ยวกับ โภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหารในการปฏิบัติงาน โดยกำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกคนต้องฝึกปฏิบัติด้านโภชนาการ โภชนบำบัด โภชนคลินิกในโรงพยาบาลที่หลักสูตรฯ กำหนด ไม่น้อยกว่า 900 ชั่วโมง ภายใต้การดูแลของอาจารย์ประจำหลักสูตร และ/หรือผู้แทนจากหน่วยงานที่นักศึกษาเข้าร่วมฝึกปฏิบัติงาน และประเมินผลโดยหัวหน้าหน่วยงาน หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงาน ดังนั้น หลักสูตรฯ จึงได้จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อเตรียมความพร้อมด้านวิชาการ วิชาชีพให้กับ นักศึกษาก่อนที่จะเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำ และช่วยแก้ไข ปัญหาให้กับนักศึกษาในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดระบบบริการอาหาร

กิจกรรมที่ 2 จัดสำหรับอาหารไทย

1. เพื่อให้ นักศึกษาเข้าใจวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย

กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. เพื่อให้ ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมกับวัย
2. เพื่อให้ นักศึกษาสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัยได้

กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

1. เพื่อพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC
2. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563

1. เพื่อปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่
2. เพื่อส่งเสริมความสามัคคีในกลุ่มนักศึกษารุ่นพี่รุ่นน้อง

กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

1. เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา ก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 2 จัดสำหรับอาหารไทย

1. นักศึกษาเกิดทักษะในการทำงานเป็นทีม ความสามัคคีในการร่วมมือทำงาน และฝึกภาวะความเป็นผู้นำตามหลัก 3R8C (Collaboration Teamwork and Leadership)

กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. นักศึกษาเกิดทักษะการพัฒนาตนเองด้านบุคลิกภาพ และการพูดนำเสนอต่อสาธารณชน
2. นักศึกษามีทักษะในการประเมินภาวะโภชนาการในช่วงวัยต่างๆ

กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

1. นักศึกษามีความรู้ด้านภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC
2. นักศึกษามีพื้นฐานความรู้ที่จำเป็นสำหรับการศึกษาในหลักสูตรฯ

กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563

1. เพื่อดูแลให้คำแนะนำการใช้ชีวิตและการเรียนในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างความอบอุ่นและสร้างความประทับใจให้กับนักศึกษาใหม่ ก่อให้เกิดความสามัคคีระหว่างนักศึกษารุ่นพี่และรุ่นน้อง
2. เพื่อปลูกฝังการมีระเบียบวินัย ตระหนักถึงความมีระเบียบวินัย ความรับผิดชอบ ความตรงต่อเวลา และคุณธรรมจริยธรรมอื่นๆ ที่นักศึกษาที่ดีพึงมี รวมทั้งสามารถเป็นทั้งผู้นำ หรือผู้ตามที่ดีได้ และมีความรักความสามัคคีต่อเพื่อนนักศึกษา และปลูกฝังอัตลักษณ์ความเป็นสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

1. นักศึกษามีความพร้อมสำหรับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
2. นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
3. นักศึกษามีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 2 จัดทำอาหารไทย

1. นักศึกษาตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สามารถจัดตกแต่งสำหรับอาหารด้วยวัสดุสิ่งของแบบไทย
2. นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร
3. นักศึกษาเกิดความรักและสามัคคีในหมู่คณะ

กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการทดสอบ TOEIC
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน

กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563

1. นักศึกษามีจิตสาธารณะ เคารพกฎระเบียบ เพื่ออยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคม
2. นักศึกษามีอัตลักษณ์ความเป็นสวนดุสิต มีคุณธรรมจริยธรรม ปฏิบัติตนเหมาะสมแก่การเป็นนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารที่ดี และมีแนวทางยึดถือเพื่อเป็นนักกำหนดอาหารที่ดีในอนาคต

กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ
2. นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ</u> <u>กิจกรรมย่อยที่ 1.1</u> ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสายการบิน <u>วิธีดำเนินงาน</u> ให้นักศึกษาเข้าศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดบริการอาหารในสายการบิน <u>กิจกรรมย่อยที่ 1.2</u> ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล <u>วิธีดำเนินงาน</u> ให้นักศึกษาเข้าศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดบริการอาหารในโรงพยาบาล	ตุลาคม 2562 พฤศจิกายน 2562	บริษัทการบินไทย จำกัด มหาชน โรงพยาบาลเปาโล พหลโยธิน และ/หรือ โรงพยาบาลศิริราชปิยมหาราชการุณย์	ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
<u>กิจกรรมที่ 2 จัดสำหรับอาหารไทย</u> <u>วิธีดำเนินงาน</u> ให้นักศึกษาร่วมกันจัดสำหรับอาหารไทย ตกแต่งสำหรับอาหารด้วยวัสดุสิ่งของแบบไทย เพื่อเป็นการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	กุมภาพันธ์-เมษายน 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สีรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
<u>กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ</u> <u>วิธีดำเนินงาน</u> ให้นักศึกษาสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัยกับคนในชุมชน	กุมภาพันธ์ - เมษายน 2563	ชุมชนใกล้เคียงกับมหาวิทยาลัย	อ.สุนิรา ชัยภัย อ.ยศสินี หั่วดวง ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
<u>กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร</u> <u>กิจกรรมย่อยที่ 4.1</u>	มกราคม - มีนาคม	ศูนย์วิทยาศาสตร์	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
พัฒนาทักษะด้าน ภาษาอังกฤษสำหรับทดสอบ TOEIC <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดอบรมภาษาอังกฤษสำหรับ ทดสอบ TOEIC <u>กิจกรรมย่อยที่ 4.2</u> ปรับพื้นฐานความรู้ด้านการ กำหนดอาหารและการ ประกอบอาหาร <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดอบรมความรู้พื้นฐานด้าน การกำหนดอาหารและการ ประกอบอาหารให้กับ นักศึกษาใหม่	2563 มิถุนายน – กรกฎาคม 2563	ถ.สิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
<u>กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่ นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563</u> <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดกิจกรรมปฐมนิเทศและ กิจกรรมสานสัมพันธ์ระหว่าง อาจารย์ รุ่นพี่ และนักศึกษา ใหม่	สิงหาคม – กันยายน 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายุไธ
<u>กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษา ด้วยการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ</u> <u>กิจกรรมย่อยที่ 6.1</u> เตรียมความพร้อมก่อนฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดปฐมนิเทศ และอบรม ความรู้ด้านการกำหนดอาหาร และการประกอบอาหาร	เมษายน – สิงหาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ยศพร พลายุไธ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อ.ยศสินี หัวดง
<u>กิจกรรมย่อยที่ 6.2</u> นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ <u>วิธีดำเนินงาน</u>	กันยายน 2563	โรงพยาบาลในเขต	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
อาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพเพื่อ ติดตามความก้าวหน้า ให้ คำแนะนำ และช่วยแก้ไข ปัญหาให้กับนักศึกษาใน ระหว่างการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ		กทม.	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ อ.ยศสินี หัวดวง

หมายเหตุ : กิจกรรมการมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 10 คน

กิจกรรมที่ 2 จัดสำหรับอาหารไทย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 62) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 28 คน

กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 10 คน

กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

- กิจกรรมย่อย 4.1 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 61) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 19 คน
- กิจกรรมย่อย 4.2 นักศึกษารหัส 63 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563

นักศึกษา นักศึกษาชั้นปีที่ 1-4 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 60) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 10 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 2 จัดทำร้านอาหารไทย

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

3. นักศึกษามีผลการประเมิน 3R8C และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPRIT) มีค่าเท่ากับ 3.00

จากคะแนนเต็ม 5.00

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะ ตลอดจนมีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 3 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัย

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถแนะนำแนวทางการรับประทานอาหารที่

เหมาะสมตามวัยได้

กิจกรรมที่ 4 เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการทดสอบ TOEIC ได้

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนได้

กิจกรรมที่ 5 สานสัมพันธ์น้องพี่นักกำหนดอาหาร ปีการศึกษา 2563

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ

1. นักศึกษามีความภาคภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2. นักศึกษามีการแต่งกายที่เหมาะสม มีบุคลิกภาพที่ดีขึ้น และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ให้เข้ากับการศึกษาในระดับมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดประโยชน์ทั้งแก่ตนเองและส่วนรวม

3. นักศึกษามีความสามัคคีในหมู่คณะ มีความสัมพันธ์อันดีกับนักศึกษารุ่นพี่ และเพื่อนๆ ต่างหลักสูตร และมีคุณธรรมจริยธรรม ปฏิบัติตนเหมาะสมแก่การเป็นนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารที่ดี และมีแนวทางยึดถือเพื่อเป็นนักกำหนดอาหารที่ดีในอนาคต

กิจกรรมที่ 6 พัฒนานักศึกษาด้วยการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหารในการปฏิบัติงาน
3. นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
- ☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☒ โครงการตามยุทธศาสตร์

☐ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: โครงการติดตามความพึงพอใจของบัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2561

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล...ผู้ช่วยศาสตราจารย์พชรนันท์ ศรีม่วง

ตำแหน่ง...ประธานคณะกรรมการบริหาร สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

โทรศัพท์...084-130-8899

E-mail...pattanan_sri@hotmail.com / pattha8899@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA IQA)

• แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2561-2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและความพร้อมในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.4 : พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ (Hard Skills) ที่เข้มแข็งภายใต้จริยธรรมทางวิชาชีพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะด้านสังคม/อารมณ์ (Soft Skill) โดยเฉพาะทักษะในการคิดวิเคราะห์ แก้ปัญหา การตัดสินใจ การเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์

• การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาศตวรรษที่ 21

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3Rs8Cs ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

• การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.4 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ตาม มคอ. 2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในหมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร ข้อที่ 7 ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงานของหลักสูตร ได้กำหนดตัวบ่งชี้ที่หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหารต้องดำเนินการติดตามบัณฑิตในสาขาโภชนาการและการประกอบอาหารที่จบในปีการศึกษา 2561 และสอบถามความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตในสาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร

เพื่อให้เป็นไปตามกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในการนี้หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร จึงขออนุมัติโครงการติดตามความพึงพอใจของบัณฑิต และผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2561

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของบัณฑิตในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2561 ที่มีต่อหลักสูตร
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน ที่จบการศึกษาในปีการศึกษา 2561

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ได้ข้อมูลความพึงพอใจของบัณฑิตที่มีต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
2. ได้ข้อมูลความพึงพอใจของผู้ประกอบการที่มีต่อบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

การพัฒนาการจัดการเรียนการสอน การพัฒนารายวิชา และการปรับปรุงหรือพัฒนาหลักสูตรใหม่ เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิต เพื่อให้บัณฑิตที่ผลิตออกมาเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ และเป็นไปตามที่ตลาดแรงงานต้องการ ส่งผลต่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และประเทศชาติ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
กิจกรรมการประชุม การสืบค้นข้อมูล การจัดทำแบบสอบถาม	ตุลาคม 2562 ถึง ธันวาคม 2562	หลักสูตรโภชนาการและ การประกอบอาหาร	(R) อาจารย์สาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหาร (A) ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง (I) อ.ยศสินี หัวดวง (I) ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง (I) อ.หทัยชนก ศรีประไพ (I) อ.สุนิทร ชัยภักย์ (I) ชนิกาญจน์ เนียมสอน (I) พรทิพย์ บำรุงแก้ววัน (C) ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสง รุ่งเรือง
การดำเนินการเก็บข้อมูล	มกราคม - พฤษภาคม 2563	หลักสูตรโภชนาการและ การประกอบอาหาร	
สรุป และการจัดทำรายงาน	มิถุนายน 2563	หลักสูตรโภชนาการและ การประกอบอาหาร	

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร รหัส 58 จำนวน 50 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ บัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
ตอบแบบสอบถามการติดตามบัณฑิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

นายจ้างของบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการ
ประกอบอาหาร ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อบัณฑิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ บัณฑิต และนายจ้างของบัณฑิตหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ
และการประกอบอาหาร มีความพึงพอใจต่อการจัดการเรียนการสอน การผลิตบัณฑิต ในระดับดี

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณแผ่นดิน สนับสนุนวัตถุดิบอาหารสำหรับการทดสอบ
- ☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
- ☒ อื่นๆ ไม่ขอใช้งบประมาณ

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น-..... บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

-

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

-

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☐ โครงการตามยุทธศาสตร์

☒ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: นิเทศการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์พชรนันท์ ศรีม่วง.....

ตำแหน่ง.....ประธานหลักสูตร./ อธิการ.....

โทรศัพท์.....02-423-9452 หรือ 084 130 8899.....

โทรสาร.....-.....

E-mail.....pattha8899@gmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.2 : พัฒนานักศึกษาในด้านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มีระเบียบวินัย และมีทักษะที่พร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น : การพัฒนาทักษะทางวิชาชีพระหว่างการศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยหน่วยงานภายนอก หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และสมาคมวิชาชีพ/สภาวิชาชีพ

เป้าหมาย : นักศึกษาได้รับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่หลักสูตรกำหนดที่ระบุไว้ใน มคอ.2

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้รับการพัฒนาขึ้นบนพื้นฐานของแนวคิดในการสร้างบุคลากรทางด้านงานโภชนาการ โภชนบำบัดที่มีทักษะในการประกอบอาหาร จึงมีการกำหนดให้นักศึกษาของหลักสูตรฯ ต้องมีการฝึกปฏิบัติงานทั้งภายในและภายนอกสถานประกอบการ เพื่อให้เกิด

การบูรณาการทั้งความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะในการฝึกปฏิบัติจริงกับการประกอบอาหาร ซึ่งผลการเรียนรู้จากการเสริมทักษะวิชาชีพได้กำหนดให้มีครบทุกด้านกล่าวคือ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาการฝึกปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหารขึ้น เพื่อมุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีโอกาสในการฝึกงานตามสาขาวิชาชีพด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหาร รวมถึงงานบริการอาหารผู้ป่วย การให้โภชนศึกษา การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ภายใต้การแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานต่างๆภายในสถานประกอบการทั้งในส่วนภาครัฐและเอกชน ซึ่งผลจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจะทำให้นักศึกษาต้องพบอุปสรรคและปัญหาต่างๆ มากมาย ดังนั้นจึงได้จัดให้มีอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อที่จะได้ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือ ตลอดจนประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อันเป็นการควบคุมคุณภาพบัณฑิตให้ได้รับการพัฒนาตรงตามจุดประสงค์ของหลักสูตร

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อติดตามการปฏิบัติงานของนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารกับสถานประกอบการต่างๆ
2. เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นจากสถานประกอบการที่มีต่อนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อนำข้อมูลที่ได้รับไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร
3. เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นของนักศึกษาต่อรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ในสถานประกอบการด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร
4. เพื่อรวบรวมข้อมูลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ของนักศึกษาเพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการบริหารหลักสูตร และการจัดการศึกษา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

อาจารย์สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้นิเทศนักศึกษาในสถานประกอบการต่างๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้รับประสบการณ์ตรงจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหารในสถานประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชน
2. นักศึกษาได้รับข้อมูลเชิงประจักษ์ เกิดความรู้ ความเข้าใจในการทำงานในองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาที่เรียน
3. เกิดการพัฒนาตนเองเพื่อให้พร้อมต่อการทำงานในสาขาวิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหารในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
- นิเทศนักศึกษาในสถานประกอบการต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน	ตุลาคม – ธันวาคม 2562	-สถานฝึกประสบการณ์ด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร -หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร	(R) อาจารย์สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร (A) ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง (I) อ.ยศสินี หัวดง (I) ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง (I) อ.หทัยชนก ศรีประไพ (I) อ.สุนิษฐา ชัยภักย์ (I) ชนิภาญจน์ เนียมสอน (I) พรทิพย์ บำรุงแก้ววัน (C) ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

* หมายเหตุ

R – คณะทำงานของกิจกรรม/ผู้ปฏิบัติ/ผู้ดำเนินการของกิจกรรม (Responsible)

A – ผู้รับผิดชอบในภาพรวม(Accountable)

C – ผู้ให้คำปรึกษา (Consulted)

I – ผู้ที่คณะทำงาน/ผู้รับผิดชอบกิจกรรมต้องรายงานผลการดำเนินงานให้ทราบ (Informed)

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร รหัส 59 จำนวน 87 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือ จำนวน 450 ชั่วโมง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

3. สถานฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร มีความพึงพอใจต่อการปฏิบัติงานของนักศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

4. อาจารย์นิเทศนักศึกษาตามสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษารหัส 59 เกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเทคโนโลยีสารสนเทศ

2. อาจารย์นิเทศ เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับทักษะการปฏิบัติที่นักศึกษาควรมีกับสถานประกอบการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่มี

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☐ โครงการตามยุทธศาสตร์

☒ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: แลกเปลี่ยน เรียนรู้และสร้างแรงบันดาลใจสู่อาชีพจากพี่สู่น้อง

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ.....

ตำแหน่ง.....อาจารย์.....

โทรศัพท์.....02-4239439.....

E-mail.....hataichanok_sri@dusit.ac.th.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.2 : พัฒนานักศึกษาในด้านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มีระเบียบวินัย และมีทักษะที่พร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเป็นหลักสูตรที่มีแนวความคิดในการพัฒนาหลักสูตรที่มาจากความเชี่ยวชาญด้านอาหาร และบูรณาการความรู้ด้านโภชนาการ ร่วมกับการประกอบอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน และเป็นที่ยอมรับทางด้านวิชาการและวิชาชีพของสังคม โดยคำนึงถึงคุณภาพบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ 5 ประการ รวมถึงทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs) โดยนักศึกษาที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นปีที่ 4 ซึ่งเป็นปีสุดท้ายของการศึกษา จำเป็นต้องเตรียมพร้อมที่จะเข้าสู่โลกภายนอก โดยเฉพาะการประกอบอาชีพตามสาขาวิชาที่เรียนมา ดังนั้น ทางหลักสูตรฯ ได้เล็งเห็นความสำคัญในการเตรียมความพร้อมสู่เส้นทางอาชีพอย่างมีคุณภาพแก่นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 4 จึงได้จัดโครงการแลกเปลี่ยน เรียนรู้และสร้างแรงบันดาลใจสู่อาชีพจากพี่สู่น้องขึ้น เพื่อเป็นกิจกรรมที่ให้คำแนะนำแก่ผู้

ที่ใกล้สำเร็จการศึกษา โดยมุ่งหวังให้ผู้ใกล้สำเร็จการศึกษา ได้รับความรู้เกี่ยวกับเส้นทางสู่ความสำเร็จในการทำงาน และลักษณะที่พึงประสงค์ของสถานประกอบการในยุคไทยแลนด์ 4.0

ดังนั้นจากการที่บัณฑิตเหล่านั้นมีงานทำในสายวิชาชีพเดียวกันกับที่หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหารจะมีบัณฑิตออกสู่ตลาดแรงงานในปี 2563 หลักสูตรฯ จึงเห็นว่าหากนำรุ่นพี่ที่จบไปแล้วในหลักสูตรที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและโภชนาการและทำงานในสายงานด้านโภชนาการ มามีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อเสริมทักษะประสบการณ์วิชาชีพ และสร้างแรงบันดาลใจในการประกอบอาชีพด้านโภชนาการ จะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาในการเตรียมตัวเข้าสู่สถานประกอบการ และยังเป็นการสนับสนุนให้นักศึกษาปัจจุบันมีโอกาสฝึกงานในสถานประกอบการที่ศิษย์เก่าปฏิบัติงานอยู่ ซึ่งเป็นการสร้างเครือข่ายให้ศิษย์ปัจจุบันและศิษย์เก่าเกิดความสัมพันธ์อันดีต่อกัน เกิดความรักและคามผูกพันต่อสถาบัน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้เกิดการถ่ายทอดประสบการณ์และแนวทางปฏิบัติงานให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ
2. เพื่อให้เกิดการสร้างแรงบันดาลใจในการปฏิบัติงานในสายงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีสมรรถนะตาม 3R8C ในด้านทักษะการคิด การคิดอย่างมีวิจารณญาณและแก้ไขปัญหา
2. นักศึกษาได้แนวทางในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาเป็นผู้ที่มีสมรรถนะด้านทักษะการคิด การคิดอย่างมีวิจารณญาณและแก้ไขปัญหาเพิ่มขึ้น

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม แลกเปลี่ยน เรียนรู้ และสร้างแรงบันดาลใจสู่อาชีพจากพี่สู่น้อง วิธีดำเนินงาน - การอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ กับรุ่นพี่ที่จบจากสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อเป็นการสร้างแรงบันดาลใจในการทำงาน รวมไปถึงสนับสนุนส่งเสริมให้นักศึกษาปัจจุบันได้ฝึกงานในองค์กรที่ศิษย์เก่าปฏิบัติงาน	เดือนพฤษภาคม 63	Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	(R) อาจารย์สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร (A) อ.หทัยชนก ศรีประไพ (I) ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง (I) ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง (I) อ.สุนิษฐา ชัยภักย์ (I) ชนิภาญจน์ เนียมสอน (I) พรทิพย์ บำรุงแก้ววัน (C) ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 87 คน
2. อาจารย์ จำนวน 5 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

- นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
- ศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

- นักศึกษาชั้นปีที่ 4 มีความพร้อมในการเข้าสู่เส้นทางความสำเร็จในการทำงาน

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น-..... บาท

-

รวมเป็นเงิน-..... บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

☐ โครงการตามยุทธศาสตร์

☒ โครงการตามพันธกิจ

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เล่าประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ยศสินี หั่วดง.....

ตำแหน่ง.....อาจารย์.....

โทรศัพท์.....02-423-9439.....

โทรสาร.....-.....

E-mail.....yotsinee-d@hotmail.com.....

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา 3.2 : พัฒนานักศึกษาในด้านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มีระเบียบวินัย และมีทักษะที่พร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น : การพัฒนาทักษะทางวิชาชีพระหว่างการศึกษา/การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยหน่วยงานภายนอก หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และสมาคมวิชาชีพ/สภาวิชาชีพ

เป้าหมาย : นักศึกษาได้รับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตามที่หลักสูตรกำหนดที่ระบุไว้ใน มคอ.2

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้รับการพัฒนาขึ้นบนพื้นฐานของแนวคิดในการสร้างบุคลากรทางด้านงานโภชนาการที่มีทักษะในการประกอบอาหาร จึงมีความจำเป็นที่นักศึกษาของหลักสูตรฯ ต้องมีการฝึกปฏิบัติงานทั้งภายในและภายนอกสถานประกอบการ เพื่อให้เกิดการบูรณาการทั้งความรู้ทางด้านวิชาการและมีทักษะในการฝึกปฏิบัติจริงกับการประกอบอาหาร ซึ่งผลการเรียนรู้จากการเสริม

ทักษะวิชาชีพได้กำหนดให้มีครบทุกด้านกล่าวคือ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เล็งเห็นความสำคัญของการฝึกปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะวิชาชีพให้กับนักศึกษาควบคู่กับการเรียน (Work-based Learning) เพื่อให้นักศึกษามีทักษะและมีความชำนาญในการปฏิบัติงานสายวิชาชีพ จึงได้จัดให้มีรายวิชาการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการขึ้น เพื่อมุ่งเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกงานตามสาขาวิชาชีพ ด้านการประกอบอาหารและการบริการ รวมถึงงานด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร ด้านการบริการอาหารผู้ป่วย การให้โภชนศึกษา การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ เป็นต้น ภายใต้การแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานต่างๆภายในสถานประกอบการ ซึ่งหน่วยงานต่างๆ ที่ทางหลักสูตรฯ ได้ขอความอนุเคราะห์รับนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพนั้น มีความเหมาะสมต่อการเป็นแหล่งเรียนรู้และฝึกฝนให้กับนักศึกษาในช่วงเวลาที่ยังศึกษาในสถาบัน ซึ่งองค์ความรู้และทักษะที่ได้จะเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนที่จะเข้าสู่การปฏิบัติงานจริงในอนาคต อีกทั้งยังเป็นการสร้างเครือข่ายระหว่างสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารและหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยอีกด้วย

หลักสูตรฯ จึงเห็นว่าหากนำนักศึกษาที่ผ่านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจากทั้งโรงพยาบาลและโรงแรมมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เล่าประสบการณ์การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารจำนวนมากในโรงแรม การจัดอาหารประเภทต่างๆ ประสบการณ์จากการฝึกงานในครัวแต่ละประเภท รวมถึงการบริการอาหารเฉพาะโรคในโรงพยาบาล การให้โภชนศึกษา และการให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ซึ่งมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อเสริมทักษะประสบการณ์วิชาชีพ และสร้างแรงบันดาลใจในการประกอบอาชีพด้านโภชนาการ จะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาในการเตรียมความพร้อมก่อนที่จะเข้าสู่การปฏิบัติงานจริงในอนาคต และยังเป็นการสนับสนุนให้นักศึกษามีโอกาสร่วมงานในสถานประกอบการที่เคยปฏิบัติงานอยู่ ซึ่งเป็นการสร้างเครือข่ายระหว่างสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารและหน่วยงานที่อนุเคราะห์รับนักศึกษาฝึกงานเกิดความสัมพันธ์อันดีต่อกันอีกด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้ของนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร โดยเน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการสู่การทำงานจริงในสถานประกอบการ (Work-based Learning)

2. ให้นักศึกษาเกิดผลการเรียนรู้ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่

คุณธรรม จริยธรรม : มีระเบียบวินัย การตรงต่อเวลา มีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้างาน

ความรู้ : นำความรู้ที่ได้รับจากรายวิชาต่างๆ ในห้องเรียน มาประยุกต์ใช้ในการทำงาน

ทักษะทางปัญญา : เกิดการวิเคราะห์การปฏิบัติงาน

ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ : มีความสัมพันธ์ทางบวกกับผู้ปฏิบัติงานในระดับต่างๆในหน่วยงานที่ตนเองเข้ารับการฝึกงาน

ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ : นำผลที่ได้จากการฝึกปฏิบัติงาน ประมวลเป็นองค์ความรู้ สามารถนำเสนอให้อาจารย์และเพื่อนๆนักศึกษา โดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสม

3. เพื่อให้เกิดการถ่ายทอดประสบการณ์ ได้แนวทางในการศึกษา การฝึกปฏิบัติงานให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ

4. เพื่อให้เกิดการสร้างแรงบันดาลใจในการปฏิบัติงานในสายงานด้านการบริการอาหาร ด้านโภชนาการ และการประกอบอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาเกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข
2. นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งจากโรงแรมและโรงพยาบาล

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ได้รับประสบการณ์ตรงจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการ
2. นักศึกษาได้รับข้อมูลเชิงประจักษ์ เกิดความรู้ ความเข้าใจในการทำงานในองค์กรต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกัสาขาที่เรียน
3. เกิดการถ่ายทอดประสบการณ์ นำไปสู่การพัฒนากระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้ได้บัณฑิตตามทีสถานประกอบการต้องการ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) ในรายวิชาการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารและโภชนาการ โดยให้นักศึกษารหัส 59 แลกเปลี่ยนเรียนรู้เล่าประสบการณ์จากการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการทั้งจากโรงแรมและโรงพยาบาล โดยกล่าวถึงประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกงาน ตลอดจนสามารถนำประสบการณ์ที่ได้รับนี้ไปประยุกต์ใช้ในการเตรียมความพร้อมก่อนการทำงานจริง จากนั้นให้นักศึกษารหัส 59 รายงานผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการในรูปแบบรูปเล่มรายงาน หมายเหตุ กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม	ธันวาคม 2562	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร	(R) อาจารย์สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร (A) อ.ยศสินี หั่วดวง (I) ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง (I) ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง (I) อ.หทัยชนก ศรีประไพ (I) อ.สุนิษฐา ชัยภัย (I) ชนิกาญจน์ เนียมสอน (I) พรทิพย์ บำรุงแคว้น (C) ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

* หมายเหตุ

R – คณะทำงานของกิจกรรม/ผู้ปฏิบัติ/ผู้ดำเนินการของกิจกรรม (Responsible)

A – ผู้รับผิดชอบในภาพรวม(Accountable)

C – ผู้ให้คำปรึกษา (Consulted)

I – ผู้ที่คณะทำงาน/ผู้รับผิดชอบกิจกรรมต้องรายงานผลการดำเนินงานให้ทราบ (Informed)

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร รหัส 59 จำนวน 87 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนด คือ จำนวน 450 ชั่วโมง ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในสถานประกอบการไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษารหัส 59 เกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเทคโนโลยีสารสนเทศ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่มี

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 089-1688948

E-mail : katai23@hotmail.com

2. นางสาวณัฏยา เมฆราวี

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 085-8331728

E-mail : prang_colorful@hotmail.com

3. ดร.พรพรรณพี เอี่ยมทวีเจริญ

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 098-8291559

E-mail ammy184@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 – 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 2 : ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนาที่ 2.8 : พัฒนารูปแบบและวิธีการวัดและประเมินผลการเรียนรู้ที่มีคุณภาพมาตรฐาน
ตรงตามวัตถุประสงค์และมาตรฐานการเรียนรู้ของรายวิชา และนำผลการ
ประเมินไปใช้ประโยชน์จริง

ยุทธศาสตร์ที่ 5 : การพัฒนาศักยภาพบุคลากรสู่ความเป็นเลิศ

กลยุทธ์ที่ 3 : ส่งเสริมความรักและผูกพันต่อองค์กรเพื่อรักษาบุคลากรคุณภาพ

แนวทางการพัฒนาที่ 3.4 : สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคลากรในมหาวิทยาลัย เพื่อบูรณาการการ
ทำงานและผลการทำงานแบบไร้รอยต่อ (Seamless) และเพื่อเพิ่ม
ผลสัมฤทธิ์ของงาน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น : SDU 1-B การบริหารหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

1-B1 การส่งเสริมให้หลักสูตรพัฒนาปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิและเกณฑ์มาตรฐานที่
เกี่ยวข้อง

เป้าหมาย : 1-B1.1 ร้อยละ 90 ของหลักสูตรทั้งหมด มีการดำเนินงานให้เป็นไปตามตัวบ่งชี้กำหนดใน
หลักสูตร (มคอ.2 หมวด 7 ข้อ 7)

□ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 5 : หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้ 5.3 : การประเมินผู้เรียน

ตัวบ่งชี้ 5.4 : ผลการดำเนินงานหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของประเทศไทย ซึ่งเป็นกรอบมาตรฐานสำหรับสถาบันอุดมศึกษาเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงรายละเอียดหลักสูตร ได้มีนโยบายในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ในทุกๆ ด้าน ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร การรายงานผลการจัดการศึกษาเป็นรายวิชาทุกภาคการศึกษา และเป็นรายหลักสูตรในทุกปีการศึกษา โดยมีหัวข้อตามแบบรายงานผลดำเนินงานประจำรายวิชา(มคอ.5/มคอ.6) และรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) ให้มีการติดตามตรวจสอบและประเมินผลการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง และรายงานผลการจัดการศึกษาต่อสถาบันอุดมศึกษาทุกปีการศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการจึงจำเป็นต้องมีการจัดทำกรอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อสอบทานการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาว่าสอดคล้องกับการพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่หลักสูตรได้กำหนดไว้หรือไม่ โดยจะต้องมีการระดมความคิดเพื่อวางแผนงานเกี่ยวกับการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาเพื่อที่อาจารย์ประจำหลักสูตร/อาจารย์ผู้สอนประจำรายวิชาสามารถนำไปปรับใช้เพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย การบริหารจัดการอื่นๆ ให้มีคุณภาพรวมทั้งสอดคล้องกับการเตรียมความพร้อมที่จะก้าวไปสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเข้มแข็งทางวิชาการต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาและกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพสอดคล้องกับการพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่หลักสูตรได้กำหนดไว้

4. ผลผลิตโครงการ (Output) ผลที่เกิดขึ้นทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ

1. ทราบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ของนักศึกษาระดับรายวิชาของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ของนักศึกษารหัส 62-59

5. โครงการ (Outcome) ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากผลผลิต หลังจากโครงการเสร็จสิ้นแล้วระยะหนึ่ง

1. สามารถจัดการเรียนการสอนที่ตรงตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ระบุไว้ใน มคอ. 2

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ รายวิชาที่เปิดสอน ในภาคการศึกษา ที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ของนักศึกษา รหัส 62-59	เดือนธันวาคม 2562 และ เดือนพฤษภาคม 2563	ห้องประชุม conference มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.ณัฏยา เมฆรวี ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
2. ประเมินและสรุปผล และนำเสนอ รายงานผลต่อคณะ			

หมายเหตุ :

☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย ระบุกลุ่มและจำนวนในแต่ละกลุ่ม

รายวิชาทั้งหมดของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562 ของนักศึกษารหัส 62-59

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ : จำนวนรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2562

เชิงคุณภาพ : รายวิชาของหลักสูตรได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ สกอ.

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ แยกตัวคุณ แสดงการคำนวณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น-..... บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะทางวิชาชีพทางอาหารและการบริการ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล

1. นางสาวธัญลักษณ์ ศรีสำราญ

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 086-3569630

E-mail : oil_ha@hotmail.com

2. นายทรงพล วิธานวัฒนา

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 099-6178820

E-mail : songpol_sd@hotmail.com

3. นายเป็นเอก ทรัพย์สิน

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 086-5697412

E-mail akepenake@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 – 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 1 : การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

กลยุทธ์ที่ 1 : พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนากำลังคนของประเทศ

แนวทางการพัฒนาที่ 1.4 : สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อผลิตบัณฑิตที่มี
คุณลักษณะเฉพาะต่อภาครัฐหรือธุรกิจใดธุรกิจหนึ่ง

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 2 : ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนาที่ 2.1 : พัฒนาระบบการสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในห้องเรียนและนอก
ห้องเรียนที่เหมาะสม มุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก
(Integrated Active Learning) ในทุกรายวิชา

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนาที่ 3.1 : เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อ
สร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแล
นักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

แนวทางการพัฒนาที่ 3.3 : สร้างรูปแบบและแนวปฏิบัติเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
(3Rs8Cs) บนพื้นฐานความเป็นไทยในรูปแบบสากลนิยม

กลยุทธ์ที่ 4 : เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่ 4.2 : เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างศิษย์ปัจจุบัน ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วน
เสียผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างกัน สร้าง
ความผูกพัน ความรัก และความภาคภูมิใจในสถาบัน

- ☐ **การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)**
(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)
ประเด็น : SDU 1-A2.1 การพัฒนานักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)
เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน
- ☐ **การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)**
(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)
องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต
ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานที่ผ่านมาด้วย)

อาหารเป็นอัตลักษณ์สาขาหนึ่งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ได้มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตในสาขาอาหารให้มีความรู้ ความเข้าใจในวิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร ศิลปะการประกอบอาหาร การบริหารจัดการ และการบริการอาหาร สามารถประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อพัฒนางานด้านอาหารและการบริการให้เป็นไปตามมาตรฐานทั้งในและต่างประเทศ มีความสามารถในการสื่อสารเพื่อปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีบุคลิกภาพดี มีจิตบริการ มีคุณธรรม จริยธรรมในการประกอบวิชาชีพทางการประกอบอาหารและการบริการ มีศักยภาพที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานของสถานประกอบการทางด้านอาหารและบริการ ทั้งในไทยและต่างประเทศ เพื่อให้สอดคล้องกลยุทธ์การเปิดตลาดความแตกต่างทางวัฒนธรรมของผู้บริโภคในภูมิภาคเอเชีย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงจำเป็นต้องจัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อปรับพื้นฐานด้าน วิทยาศาสตร์การประกอบอาหาร และ Knife skills

กิจกรรมที่ 2 How to be a great chef

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

กิจกรรมที่ 4 Culinary Community Volunteer (CCV)

กิจกรรมที่ 5 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ

กิจกรรมที่ 6 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

กิจกรรมที่ 7 การศึกษาวัฒนธรรมอาหารกับภาษาบูรณาการกับเทคโนโลยีสารสนเทศ

กิจกรรมที่ 8 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

กิจกรรมที่ 9 เตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ตลาดแรงงาน

กิจกรรมที่ 10 Culino flip classrooms

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อผลิตบัณฑิตให้มีคุณสมบัติเป็นไปตามลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. เพื่อให้นักศึกษาได้รับการพัฒนาศักยภาพที่ครอบคลุมทักษะศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs)

4. ผลผลิตโครงการ (Output) ผลที่เกิดขึ้นทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ

1. นักศึกษามีคุณสมบัติเป็นไปตามลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์
2. นักศึกษามีศักยภาพครอบคลุมทักษะศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs)

5. โครงการ (Outcome) ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากผลผลิต หลังจากโครงการเสร็จสิ้นแล้วระยะหนึ่ง

1. บัณฑิตจากหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นที่ยอมรับของตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ และเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อมของนักศึกษาเพื่อ ปรับพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การ ประกอบอาหารและ Knife skills วิธีดำเนินงาน อบรมและฝึกปฏิบัติการใช้มีดเชฟ	กรกฎาคม – กันยายน 2562	HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ ธนบุรี ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	อาจารย์ของหลักสูตร ฝ่ายกิจการนักศึกษา และอาจารย์ที่ปรึกษา ประจำชั้นปีของ นักศึกษากลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมกิจกรรม
กิจกรรมที่ 2 How to be a great chef วิธีดำเนินงาน อบรมเชิงปฏิบัติการประกอบอาหาร ยุโรป/อาหารไทย	มกราคม – กันยายน 2563	ห้องปฏิบัติการอาหาร ธนบุรี ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	
กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม (Smart Service Providers) วิธีดำเนินงาน อบรม/ฝึกปฏิบัติการเสิร์ฟอาหารใน โอกาสต่างๆ ทั้งในมหาวิทยาลัยและ ศูนย์อาหารของตลาดหลักทรัพย์ หรือร้านค้าแฟรนไชส์ โดยโฮมเบเกอรี่	มกราคม – กันยายน 2563	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
กิจกรรมที่ 4 Culinary Community Volunteer (CCV)	ตุลาคม 2562 – กันยายน 2563	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รร.สาธิตละอออุทิศ	

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
วิธีดำเนินงาน - จัดกิจกรรมให้นักศึกษาไปทำงาน หรือ - อาสาไปร่วมในกิจกรรมขายของ ร่วมกับอาจารย์ หรือ - จัดกิจกรรมสอนทำอาหารให้ นักเรียนของ รร.สาธิตละอออุทิศ ในระดับชั้นต่าง ๆ			
กิจกรรมที่ 5 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการ ประกอบอาหารและการบริการ วิธีดำเนินงาน จัดการอบรมทักษะพื้นฐานสำหรับ การแข่งขันทำอาหาร	ตุลาคม 2562 – กันยายน 2563	HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	
กิจกรรมที่ 6 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของ นักศึกษาโดยการทำงานในสถาน ประกอบการ วิธีดำเนินงาน จัดกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนให้ นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบด้านอาหารและการบริการ การ ภายในและภายนอก มหาวิทยาลัย	ตุลาคม 2562 – กันยายน 2563	สถานประกอบการด้าน อาหารและการบริการ การ ภายในและ ภายนอกมหาวิทยาลัย	
กิจกรรมที่ 7 การศึกษาวัฒนธรรมอาหารกับภาษา บูรณาการกับเทคโนโลยีสารสนเทศ วิธีดำเนินงาน ให้นักศึกษาลงพื้นที่สำรวจและเก็บ ข้อมูลอาหาร ตามชุมชนต่างๆ ได้แก่ ชุมชนชาวอินเดีย ชุมชนชาวจีน ชุมชนชาวมุสลิม ชุมชนทางเหนือ อาจจะกลุ่มชาติพันธุ์ เป็นต้น และ ถ่ายทอดบทเรียนโดยใช้เทคโนโลยี	มกราคม – มิถุนายน 2563	ชุมชนต่าง ๆ ในพื้นที่ ของจังหวัดนั้น ๆ	

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
สารสนเทศ			
กิจกรรมที่ 8 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง วิธีดำเนินงาน จัดการเสวนาจากศิษย์เก่าที่ประสบ ความสำเร็จในวิชาชีพฯ ให้ นักศึกษารุ่นน้อง	เมษายน – กันยายน 2563	HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	
กิจกรรมที่ 9 เตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ ตลาดแรงงาน วิธีดำเนินงาน - จัดอบรมการเขียน Resume - จัดอบรมการเตรียมพร้อมภาษาสู่ การทำงาน - จัดการทดสอบมาตรฐานอาหาร ฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขา ผู้ ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 - จัดการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตาม เกณฑ์ปี 2561	ตุลาคม 2562 – กันยายน 2563	HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	
กิจกรรมที่ 10 Culino flip classrooms วิธีดำเนินงาน ให้นักศึกษา ปี 4 และ ที่เป็น นศ. โครงการความร่วมมือได้ นำความรู้ จากสถานประกอบการต่างๆ มา แลกเปลี่ยน และรวบรวมเป็นองค์ ความรู้	ตุลาคม 2562 – กันยายน 2563	HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช	

หมายเหตุ :

☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย ระบุกลุ่มและจำนวนในแต่ละกลุ่ม

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) จำนวน 160 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) จำนวน 117 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 140 คน
นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) จำนวน 104 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ มีนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้และมีทักษะเพิ่มขึ้น

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น-..... บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: พัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.ณชนก มีประภม.....

ตำแหน่ง..... รองคณบดีโรงเรียนการเรือน.....

โทรศัพท์..... 0 2423 9449-50.....

E-mail..... natchanoknukit.66@gmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 1 : การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

กลยุทธ์ที่ 1 : พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับแนวทางการพัฒนากำลังคนของประเทศ

แนวทางการพัฒนาที่ 1.4 : สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเพื่อผลิตบัณฑิตที่มี
คุณลักษณะเฉพาะต่อภาครัฐหรือธุรกิจใดธุรกิจหนึ่ง

กลยุทธ์ที่ 2 : ส่งเสริมหลักสูตรอัตลักษณ์สู่ความเป็นเลิศ

แนวทางการพัฒนาที่ 2.2 : พัฒนาทักษะนักศึกษาอัตลักษณ์ร่วมกับ Excellence Center ของ
มหาวิทยาลัย เช่น โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ โฮมเบเกอร์ โรงเรียนดุสิตเพลส
ในรูปแบบของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพตลอดหลักสูตร

แนวทางการพัฒนาที่ 2.5 : สนับสนุนให้นักศึกษาและอาจารย์เข้าร่วมแข่งขันในเวทีวิชาการและวิชาชีพจน
ได้รับรางวัล หรือได้รับใบประกาศนียบัตรทางวิชาชีพ เพื่อสร้างการยอมรับ
จากภายนอก

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 2 : ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนาที่ 2.1 : พัฒนาระบบการสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในห้องเรียนและนอก
ห้องเรียนที่เหมาะสม มุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก
(Integrated Active Learning) ในทุกรายวิชา

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนาที่ 3.1 : เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อ
สร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแล
นักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

แนวทางการพัฒนาที่ 3.3 : สร้างรูปแบบและแนวปฏิบัติเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
(3Rs8Cs) บนพื้นฐานความเป็นไทยในรูปแบบสากลนิยม

แนวทางการพัฒนาที่ 3.5 : สร้างระบบการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเพื่อยกระดับทักษะการใช้
ภาษาอังกฤษของนักศึกษา มีการติดตามและประเมินทักษะภาษาอังกฤษของ
นักศึกษารายบุคคลจนกระทั่งจบการศึกษา

กลยุทธ์ที่ 4 : เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่ 4.2 : เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างศิษย์ปัจจุบัน ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างกัน สร้างความผูกพัน ความรัก และความภาคภูมิใจในสถาบัน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

ประเด็น : SDU 1-A2.1 การพัฒนานักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

(กรณีสอดคล้องหลายตัวบ่งชี้ กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากตัวบ่งชี้ที่สอดคล้องมากที่สุด)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม ในปีการศึกษา 2562 โรงเรียนการเรือนเปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 6 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (รหัส 59) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร (รหัส 59) และสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (รหัส 60 61 และ 62) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (รหัส 60 61 และ 62) และมีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน คือ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ได้แก่ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ทางโรงเรียนจึงได้มีการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ ประกอบด้วยกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา และกิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวประกันคุณภาพการศึกษา

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉิมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

ปัจจุบันการแข่งขันในธุรกิจด้านอาหารเติบโตสูงขึ้น จึงมีผลต่อความต้องการบุคลากรที่มีความสามารถเฉพาะทางสูงขึ้นตามไปด้วย บัณฑิตที่จบใหม่ในสาขาวิชาด้านอาหารจากมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในแต่ละปีมีจำนวนมากขึ้น ดังนั้นบัณฑิตที่มีความรู้ ความสามารถ และมีการเตรียมตัวทำความเข้าใจในบทบาทหน้าที่ของตนเองย่อมได้รับความต้องการจากหน่วยงานต่าง ๆ มากกว่าบุคคลอื่น ในการนี้ โรงเรียนการเรือนได้ตระหนักถึงความสำคัญของการเตรียมความพร้อมให้แก่ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่กำลังจะสำเร็จการศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาได้รับการพัฒนาด้านบุคลิกภาพ การเลือกอาชีพ และแนวทางการศึกษาต่อ ความสามารถในการร่างจดหมายสมัครงานที่เหมาะสม รวมถึงมองเห็นแนวทางในการประกอบอาชีพในอนาคตโดยวิทยากรที่มีประสบการณ์ และรุ่นพี่ที่เป็นศิษย์เก่าในสายวิชาชีพโดยตรง ได้แก่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานเอกชน และเจ้าของธุรกิจส่วนตัว

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มุ่งผลิตบัณฑิตในสาขาอาหารที่มีความแตกต่างและตอบสนองต่อความต้องการของสถานประกอบการทางด้านอาหารที่หลากหลาย ซึ่งการจัดฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้มุ่งเน้นพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาด้านองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญในวิชาชีพด้านอาหาร โดยผ่านการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่สถานประกอบการจริงในทุกๆด้าน เพื่อเป็นประโยชน์ในการดำเนินชีวิตในการทำงาน อาทิเช่น ภาษา การปรับตัวและการใช้ชีวิต การเขียน Resume บุคลิกภาพในเชิงบวก และอื่นๆ ดังนั้นการจัดโครงการเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เป็นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณภาพของตนเองตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้ครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน ซึ่งจะส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาการด้านบุคลิกภาพ ทักษะคนดี สติปัญญา สังคม อารมณ์ ร่างกาย คุณธรรมจริยธรรม

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

ปัจจุบันนักศึกษาในมหาวิทยาลัยควรได้รับการส่งเสริมให้มีบทบาทต่อการดำเนินงานด้านประกันคุณภาพของสถาบันอุดมศึกษามากขึ้น ทั้งในด้านการสร้างความเข้าใจ การรับรู้ การให้ข้อเสนอแนะ การให้ความร่วมมือ และการให้ข้อมูลต่อการดำเนินงานด้านประกันคุณภาพของมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะด้านกิจกรรมพัฒนานักศึกษา เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาจัดทำกิจกรรมได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ที่ประกอบด้วยมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ ได้แก่ (1) คุณธรรม จริยธรรม (2) ความรู้ (3) ทักษะทางปัญญา (4) ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ (5) ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ โดยการนำหลักของ PDCA ไปใช้ในชีวิตประจำวัน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

1. เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อ
2. เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษามีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ
3. เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม
4. เพื่อพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ในการทำงานและการดำเนินชีวิตระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษามี จิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม และบุคลิกภาพในเชิงบวก เพื่อเข้าสู่สถานประกอบการได้อย่างมีคุณภาพ

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

1. นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อ
2. นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

นักศึกษา มีจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม บุคลิกภาพในเชิงบวก และมีทักษะในการปรับตัวในการเข้าสังคมการทำงาน เพื่อเข้าสู่สถานประกอบการได้อย่างมีคุณภาพ

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

1. นักศึกษามีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ
2. นักศึกษาได้ทราบและสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตอันไกลได้

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

1. นักศึกษาสามารถปรับตัวและสามารถทำงานกับผู้อื่นรวมทั้งมีบุคลิกภาพที่ดีในการทำงานซึ่งจะส่งผลให้นักศึกษาสามารถทำงานในสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ผู้ประกอบการมีความพึงพอใจต่อนักศึกษาที่เข้าไปฝึกงานในสถานประกอบการ

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศ โรงเรียนการเรือน ปี การศึกษา 2562	เมษายน 2563	อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	โรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 2 เตรียมความ พร้อมในการฝึกประสบการณ์ วิชาชีพของนักศึกษา	สิงหาคม 2562	อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	โรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนา นักศึกษาตามแนวทางประกัน คุณภาพการศึกษา ปี การศึกษา 2562	มกราคม – กุมภาพันธ์ 2562	ห้อง Hall 2 และ Hall 3 อาคารเฉลิม พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิศาล กรณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	โรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกสาขาวิชาของโรงเรียนฯ เข้าร่วมโครงการจำนวนไม่น้อยกว่า 300 คน

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกสาขาวิชาของโรงเรียนฯ เข้าร่วมโครงการจำนวนไม่น้อยกว่า 300 คน

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ของโรงเรียนการเรือนมีส่วนได้เข้าร่วมกิจกรรม

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกสาขาวิชาของโรงเรียนฯ เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

เชิงคุณภาพ นักศึกษาทุกคนได้เตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อและพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม รวมทั้งการมีมีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

เชิงปริมาณ :

1. นักศึกษาสามารถปรับตัวเข้ากับผู้อื่นและมีบุคลิกภาพที่ดีในการทำงานในสถานประกอบการ ร้อยละ

80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส59) อาจารย์ และเจ้าหน้าที่เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

เชิงคุณภาพ : นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการทำงาน การดำรงชีวิต และสามารถปรับตัวและสามารถทำงานกับผู้อื่น

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

เชิงปริมาณ : มีนักศึกษาแต่ละหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

เชิงคุณภาพ : นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจในด้านการจัดกิจกรรมได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ

ปีการศึกษา 2562 รวมเป็นเงิน 22,600 บาท

กิจกรรมที่ 1 ปัจฉิมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

- ค่าตอบแทนวิทยากร $3,600 \times 1$ คน 3,600 บาท
- ค่าอาหารว่าง 300 คน $\times$ 15 บาท 4,500 บาท
- ค่าวัสดุ 900 บาท

รวมเป็นเงิน 9,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

- ค่าตอบแทนวิทยากร $(1,200 \times 3 \text{ ชั่วโมง} \times 1 \text{ คน})$ 3,600 บาท
- ตกแต่งสถานที่ 10,000 บาท

รวมเป็นเงิน 13,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐก มีประดม.....

ตำแหน่ง.....รองคณบดีโรงเรียนการเรือน.....

โทรศัพท์.....024239449-50.....

E-mail.....natchanoknukit.66@gmail.com, food@dusit.ac.th.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 2 : ปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับโลกยุคดิจิทัล

แนวทางการพัฒนาที่ 2.3 : ส่งเสริมให้มีการบูรณาการการบริการวิชาการและการทำนุบำรุง

ศิลปวัฒนธรรมเข้ากับการจัดการเรียนการสอน หรือกิจกรรมเสริมแก่นักศึกษา

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 4 : เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่ 4.4 : ปลุกฝังนักศึกษาให้มีคุณธรรม จริยธรรม หลักธรรมาภิบาล หลักสิทธิมนุษยชน

มีวิถีประชาธิปไตย ต่อด้านการทุจริต ห่างไกลยาเสพติด มีสุขภาวะที่ดี มีความ

รับผิดชอบต่อสังคม มีจิตอาสา และจิตสำนึกในการอนุรักษ์

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : SDU 1-A2 การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : SDU 1-A2.1 นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมถือเป็นพันธกิจสำคัญของสถาบันอุดมศึกษา ที่จำเป็นต้องจัดกิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมมาบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน และกิจกรรมที่คณะหลักสูตรจัดให้นักศึกษา ซึ่งบูรณาการร่วมกับกิจกรรมนักศึกษาในการผลิตบัณฑิต เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน พัฒนา เผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรม เกิดการพัฒนาทางด้านทาง สังคม สติปัญญา รวมถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในเรื่องของคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบต่อ

โรงเรียนการเรือนจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการจัด “โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ” เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรม ด้วยการบูรณาการด้านศิลปะและวัฒนธรรมกับการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมที่จัดขึ้นให้กับนักศึกษา และเพื่อปลูกฝังนักศึกษาให้มีจิตสาธารณะ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะ
3. เพื่อเป็นการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่นักศึกษา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม
2. นักศึกษามีจิตสาธารณะในการให้ความช่วยเหลืองานและกิจกรรมของหลักสูตรและคณะ
3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่นักศึกษา

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านศิลปวัฒนธรรมไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและในชีวิตประจำวันได้
2. นักศึกษาตระหนักถึงความมีจิตสาธารณะในการดำเนินชีวิต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นไทย	ตุลาคม 2562	ห้อง hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา
กิจกรรมที่ 2 ขนมหไทยไหว้ครู	ตุลาคม 2562	ห้อง ICS42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาควิณี คุประเสริฐยิ่ง
สรุป และทบทวนกิจกรรม	พฤศจิกายน 2562	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	- คณะกรรมการฝ่ายทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม - คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ทุกหลักสูตรมีส่วนร่วมเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวน 200 คน คือ กลุ่มนักศึกษา อาจารย์ เจ้าหน้าที่

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม

2. นักศึกษามีจิตสำนึกในการบำเพ็ญประโยชน์และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ใน
ชีวิตประจำวันได้

3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมแก่นักศึกษา

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☒ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ) งบบริหารกายเพื่อสุขภาพ ประจำปี 2562

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 33,950 บาท

ลำดับที่	กิจกรรม	จำนวนเงิน (บาท)
1.	กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญส่งเสริมเอกลักษณ์ความเป็นไทย - ค่าตอบแทน 11,000 บาท - ค่าวัสดุ 22,950 บาท	33,950
2	กิจกรรมที่ 2 ขนมหอยโข่งไหว้ครู	0

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: นิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐก มีประถม.....

ตำแหน่ง.....รองคณบดีโรงเรียนการเรือน.....

โทรศัพท์.....024239449-50.....

E-mail.....natchanoknukit.66@gmail.com, food@dusit.ac.th.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนาที่ 3.1 : เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อสร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแลนักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

แนวทางการพัฒนาที่ 3.3 : สร้างรูปแบบและแนวปฏิบัติเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 (3Rs8Cs) บนพื้นฐานความเป็นไทยในรูปแบบสากลนิยม

กลยุทธ์ที่ 4 : เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่ 4.4 : ส่งเสริมบทบาทการมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการเผยแพร่ สืบสาน ทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม ภาษาไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยบูรณาการเข้ากับกระบวนการเรียนรู้และวิถีการดำเนินชีวิต

ยุทธศาสตร์ที่ 3 : การพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพ สามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม

กลยุทธ์ที่ 4 : นำองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากงานวิจัย ไปถ่ายทอดสู่มหาวิทยาลัย ชุมชน และสังคม

แนวทางการพัฒนาที่ 4.1 : ส่งเสริมการทำงานวิจัยเพื่อสร้างองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่ตอบสนองต่อการแก้ปัญหา/พัฒนามหาวิทยาลัย ชุมชน และสังคม

แนวทางการพัฒนาที่ 4.2 : ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมจากงานวิจัย ที่ตอบสนองต่อการแก้ปัญหา/พัฒนามหาวิทยาลัย ชุมชน และสังคม

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

ประเด็น : การบริหารหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอน

เป้าหมาย : การส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning)

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม ในปีการศึกษา 2560 โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาชั้นปีที่ 4 แบ่งตามหลักสูตรได้ 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และมีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน คือ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดังนั้น การจัดโครงการตลาดนัดผลงานนักศึกษาโรงเรียนการเรือนจึงเป็นกิจกรรมที่สร้างขึ้นเพื่อส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษา โดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ของโรงเรียนการเรือนจึงควรอย่างยิ่งที่จะจัดให้มีการแสดงผลงานเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพด้านการประกอบอาหาร การสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์ และการวิจัย เพื่อให้มีการเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ให้นักศึกษา บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย และเครือข่ายภายนอกมหาวิทยาลัย ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างนักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นักเรียน นิสิต นักศึกษา และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดการรวบรวมองค์ความรู้เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงด้านการอาหารและคหกรรมศาสตร์ต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นเวทีการนำเสนอผลงานวิจัยด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์สำหรับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์สำหรับนักศึกษาและบุคลากรจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
3. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างนักศึกษาและบุคลากรจากสถาบันอุดมศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้นำเสนอผลงานวิจัย/ผลงานสร้างสรรค์ทั้งด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
2. นักศึกษา บุคลากร และบุคคลภายนอกจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ได้รับองค์ความรู้ในด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์
3. มีการสร้างความร่วมมือระหว่างบุคลากรและนักศึกษาของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษา บุคลากร และบุคคลทั่วไปนำองค์ความรู้ในด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์ไปพัฒนาและต่อยอดในอนาคตได้
2. นักศึกษา บุคลากร และบุคคลภายนอกเกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการวิจัยด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์
3. มีการกิจกรรมอื่นภายใต้ความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประชุม วางแผนรูปแบบการดำเนินงาน	ธันวาคม 2562	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
2. ประชาสัมพันธ์การจัดงาน	มกราคม 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
3. เปิดรับลงทะเบียนผลงานวิจัย - การนำเสนอภาคบรรยาย - การนำเสนอรูปแบบโปสเตอร์	มกราคม 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
4. นักศึกษาทุกหลักสูตรมีการวางแผนเพื่อทำงานวิจัยและสร้างสิ่งประดิษฐ์	มกราคม 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
5. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจคัดเลือกผลงานของนักศึกษาเพื่อนำเสนอภาคบรรยายและรูปแบบโปสเตอร์	เมษายน 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
6. นักศึกษาเตรียมพร้อมในการเตรียมงานแสดงผลงานวิชาการ - จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ - จัดเตรียมผลิตภัณฑ์อาหารและสิ่งประดิษฐ์	พฤษภาคม 2563	อาคารรักตะกนิษฐมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
7. นักศึกษานำเสนอผลงานภาคบรรยายและรูปแบบโปสเตอร์	พฤษภาคม 2563	อาคารรักตะกนิษฐมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
8. สรุป ประเมินผล และจัดทำเล่ม proceeding เผยแพร่ผลงาน	มิถุนายน 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน อย่างน้อย 100 คน เข้าร่วมนำเสนอผลงาน และนักศึกษา 500 คน มีส่วนร่วมในการชมงานนิทรรศการ
2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 50 คน
3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์เข้าร่วมนำเสนอผลงานและร่วมงานนิทรรศการ

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน จำนวน 100 คนได้เข้าร่วมนำเสนอผลงาน และ นักศึกษา 500 คน มีส่วนร่วมในการชมงานนิทรรศการ

2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 50 คนได้มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษา แก่นักศึกษาในการนำเสนอผลงาน

3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรม ศาสตร์

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาและบุคลากรภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้นำเสนอผลงานวิจัย/ผลงาน สร้างสรรค์ทั้งด้านอาหารและสิ่งประดิษฐ์

2. นักศึกษาและบุคลากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้รับองค์ความรู้จากการ นำเสนอผลงานวิชาการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☒ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ) งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรม

นันทนาการ ปีการศึกษา 2562 รวมเป็นเงิน 15,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 15,000 บาท

- ค่าใช้สอย

ประกอบด้วย ค่าจ้างเหมาจัดทำนิทรรศการ 20 บูธ x 500 บาท = 10,000 บาท

- ค่าวัสดุ 5,000 บาท

ประกอบด้วย ค่าวัสดุดิบ ค่าจัดทำป้ายชื่องาน ประกาศนียบัตร ฯลฯ = 5,000 บาท

รวมเป็นเงิน 15,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เสริมสร้างและพัฒนาทักษะการเขียนการเรือนตามวัฒนธรรมสวนดุสิต

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐก มีประถม.....

ตำแหน่ง.....รองคณบดีโรงเรียนการเรือน.....

โทรศัพท์.....024239449-50.....

E-mail.....natchanoknukit.66@gmail.com, food@dusit.ac.th.....

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 - 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 3 : ยกระดับทักษะและสมรรถนะในการทำงานของบัณฑิต

แนวทางการพัฒนาที่ 3.1 : เสริมสร้างคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตสวนดุสิตตาม SDU Spirit เพื่อสร้างความเป็นความผู้นำที่มีความแตกต่างและโดดเด่นผ่านกระบวนการดูแลนักศึกษาแบบมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบ

แนวทางการพัฒนาที่ 3.2 : พัฒนานักศึกษาในด้านบุคลิกภาพทั้งภายในและภายนอก มีระเบียบวินัย และมีทักษะที่พร้อมในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

ยุทธศาสตร์ที่ 2 : การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี

กลยุทธ์ที่ 4 : เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข

แนวทางการพัฒนาที่ 4.1 : ปรับปรุงฐานข้อมูลนักศึกษาและพัฒนาความเข้มแข็งของระบบที่ปรึกษาที่ช่วยดูแลนักศึกษาในรูปแบบที่เหมาะสมเป็นรายบุคคลทั้งด้านการเรียนและการใช้ชีวิต รวมถึงการติดตามดูแลหลังสำเร็จการศึกษา

แนวทางการพัฒนาที่ 4.2 : เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างศิษย์ปัจจุบัน ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียผ่านกิจกรรมที่หลากหลาย เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างกัน สร้างความผูกพัน ความรัก และความภาคภูมิใจในสถาบัน

แนวทางการพัฒนาที่ 4.3 : ปลุกฝังนักศึกษาให้มีคุณธรรม จริยธรรม หลักธรรมาภิบาล หลักสิทธิมนุษยชน มีวิถีประชาธิปไตย ต่อด้านการทุจริต ห่วงใยอาสาสมัคร มีสุขภาพที่ดี มีความรับผิดชอบต่อสังคม มีจิตอาสา และจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

แนวทางการพัฒนาที่ 4.6 : จัดหาแหล่งทุนสนับสนุนกองทุนเพื่อการศึกษาและค่าใช้จ่ายระหว่างศึกษาแก่นักศึกษาที่ขาดแคลน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : การพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา (3R8C, ภาษาอังกฤษ, SDU Spirit, สุขภาวะ)

เป้าหมาย : นักศึกษามีการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา ซึ่งครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน

☐ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต

ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 : กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การจัดการศึกษามีความสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน กระบวนการจัดการศึกษาที่สมบูรณ์ จึงจำเป็นต้องมีทั้งการจัดการเรียนการสอนให้ครบตามหลักสูตรแล้วจะต้องจัดกิจกรรมที่เสริมสร้างและพัฒนาผู้เรียน เพื่อสร้างองค์ความรู้ กระบวนการคิด วิเคราะห์เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ การใช้ชีวิต การทำงานร่วมกัน และสามารถนำความรู้ไปพัฒนาตนเอง พัฒนาอาชีพ นอกจากนี้กิจกรรมการพัฒนานักศึกษายังปลูกฝังจิตสำนึก การทำงานเป็นทีม ส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทางด้านทางร่างกาย อารมณ์ สังคม สติปัญญา รวมถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในเรื่องของคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

โรงเรียนการเรือนจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการจัดโครงการ “เสริมสร้างและพัฒนา นักศึกษาโรงเรียนการเรือนตามวัฒนธรรมสวนดุสิต” เพื่อส่งเสริมคุณธรรม จริยธรรม ส่งเสริมสุขภาพให้ห่างไกลยาเสพติดให้กับนักศึกษาที่สังกัดโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2562 กิจกรรมสานสัมพันธ์น้อง-พี่ชาวการเรือน ประจำปีการศึกษา 2562 กิจกรรมวันช่อใหม่ 2562 และกิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด สานสัมพันธ์โรงเรียนการเรือนครั้งที่ 9 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนในการจัดการเรียนการสอนกับการจัดกิจกรรมที่ส่งเสริมให้ผู้เรียนมีลักษณะอันพึงประสงค์ตามแนววัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2. เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และแนวทางการใช้ชีวิตในระดับอุดมศึกษา
3. เพื่อให้นักศึกษาได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม และสร้างความสามัคคีระหว่างหลักสูตร และระหว่างนักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้อง
4. เพื่อส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา
5. เพื่อส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ และความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้ทราบถึงวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT)
2. นักศึกษาได้ทราบถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และแนวทางการใช้ชีวิตในระดับอุดมศึกษา
3. นักศึกษาได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม และสร้างความสามัคคีระหว่างหลักสูตร และระหว่างนักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้อง
4. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา
5. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ และความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาได้นำวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ไปใช้ในชีวิตประจำวัน และชีวิตการทำงานในอนาคต
2. นักศึกษามีทัศนคติที่ดีต่อมหาวิทยาลัยและสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยในอนาคต
3. นักศึกษาได้ใช้บริการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ต่างๆของมหาวิทยาลัย
4. นักศึกษาได้นำกระบวนการทำงานเป็นทีมไปใช้ในการทำงาน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ปฐมนิเทศนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2562	1 สิงหาคม 2562	หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการ นักศึกษา
กิจกรรมที่ 2 สานสัมพันธ์น้อง-พี่ ชาวการเรือน ประจำปีการศึกษา 2562	15 กันยายน 2562	ห้อง Hall 2 และ 3 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ และ บริเวณโดยรอบศูนย์ วิทยาศาสตร์	- คณะกรรมการนักศึกษา โรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมวันช่อใหม่ (Freshy Day) ประจำปีการศึกษา 2562	23 พ.ศ. จ. ก. ย. น 2562	หอประชุมรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
กิจกรรมที่ 4 กีฬาด้านยาเสพติด สานสัมพันธ์โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9	มีนาคม 2563	อาคารพลศึกษา ชั้น 2	
สรุป และทบทวนกิจกรรม	กรกฎาคม 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาทุกหลักสูตรมีส่วนร่วมเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวน 400 คน คือ กลุ่มนักศึกษา อาจารย์ เจ้าหน้าที่

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาได้ทราบถึงวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT)

2. นักศึกษาได้ทราบถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และแนวทางการใช้ชีวิตในระดับอุดมศึกษา

3. นักศึกษาได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม และสร้างความสามัคคีระหว่างหลักสูตร และระหว่างนักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้อง

4. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา

5. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ และความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
- ☒ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ) งบบริหารกายเพื่อสุขภาพ ประจำปี 2561 และ 2562

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 42,050 บาท

ลำดับที่	กิจกรรม	จำนวนเงิน (บาท)
1.	กิจกรรมที่ 1 ปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2562	0
2.	กิจกรรมที่ 2 สานสัมพันธ์น้อง-พี่ชาวการเรือน ประจำปีการศึกษา 2562	22,150
3.	กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมวันซ่อใหม่ (Freshy Day) ประจำปีการศึกษา 2562	0
4.	กิจกรรมที่ 4 กีฬาด้านยาเสพติด สานสัมพันธ์โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9 ค่าวัสดุ = 9,900 บาท ค่าเช่าสถานที่ อุปกรณ์ = 10,000 บาท	19,900

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความร่วมมือวิชาชีพ

ผู้ประสานงาน:

1. นางสาว ธิตีมา แก้วมณี ตำแหน่ง รองคณบดี โรงเรียนการเรือน
โทรศัพท์ 02-4239450 โทรสาร 02-4239555 E-mail thitima_gao@dusit.ac.th
2. นางสาว รณิดา ศรีธนาพร ตำแหน่ง หัวหน้าสำนักงาน โรงเรียนการเรือน
โทรศัพท์ 02-4239450 โทรสาร 02-4239555 E-mail buayaem_k@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

☐ แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 – 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 5: การพัฒนาศักยภาพบุคลากรสู่ความเป็นเลิศ

กลยุทธ์ที่ 1: พัฒนาระบบการบริหารบุคลากรที่สนับสนุนต่อทิศทางการพัฒนามหาวิทยาลัย

แนวทางการพัฒนาที่ 1.3 : จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรทุกประเภทให้มีสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร
และสมรรถนะบุคลากรสวนดุสิต

กลยุทธ์ที่ 2: พัฒนาสมรรถนะบุคลากรให้พร้อมสำหรับโลกอนาคต

แนวทางการพัฒนาที่ 2.3 : สนับสนุนให้อาจารย์จัดทำบทความวิชาการ ผลงานวิชาการ ตำแหน่งทางวิชาการ และ
การศึกษาต่อระดับปริญญาเอกในศาสตร์ที่ตรงกับความต้องการในอนาคต

แนวทางการพัฒนาที่ 2.5 : สนับสนุนให้บุคลากรพัฒนาตนเองให้รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงมีความรู้และสมรรถนะ
ที่จำเป็นสำหรับโลกอนาคตสามารถแสวงหาความรู้ใหม่ที่ทันสมัยอย่างต่อเนื่องมีทักษะการทำงานที่หลากหลาย
พร้อมรับงานใหม่คิดริเริ่มสร้างสรรค์สามารถสร้างนวัตกรรมการทำงานและมีทักษะภาษาอังกฤษ

แนวทางการพัฒนาที่ 2.6 : สนับสนุนการทำงานเป็นทีมแบบข้ามสายงาน (Cross Functional)

ระหว่างหน่วยงานภายใน สร้างเครือข่ายในการทำงานร่วมกันเพื่อบูรณาการองค์ความรู้ที่หลากหลายให้เกิดเป็น
องค์ความรู้ใหม่รวมถึงสนับสนุนการให้บุคลากรทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอกเพื่อนำความรู้และประสบการณ์
มาใช้ในการปฏิบัติงาน

แนวทางการพัฒนา 2.7 สนับสนุนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งด้านการเรียนการสอน การวิจัย และ
การปฏิบัติงานของบุคลากรโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management)

□ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : 2-A5 การส่งเสริมและพัฒนาการตีพิมพ์ เผยแพร่ งาน วิจัย และนวัตกรรม

เป้าหมาย : บ ท ค ว า ม วิจัย/นวัตกรรม ร้อยละ 95 ได้รับการเผยแพร่ในฐานข้อมูล TCI 1

บ ท ค ว า ม วิจัย ข อ ง มหาวิทยาลัย มีค่า h index ในฐานข้อมูล ISI Web of Science หรือ Scopus เท่ากับ 10

ประเด็น : SDU 5-B การจัดการคุณภาพด้านบุคลากร

เป้าหมาย : 5-B1 การพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถตามความเชี่ยวชาญในวิชาชีพและจรรยาบรรณ

เป้าหมาย : - ร้อยละ 60 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี

- อาจารย์ประจำ จำนวน 5 คน จากอาจารย์ประจำทั้งหมด ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพโดยปฏิบัติงานแบบเต็มเวลาหรือตามข้อกำหนดของแต่ละหน่วยงาน ในหน่วยงานภายในและองค์การภายนอก

- อาจารย์ประจำ ร้อยละ 45 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดมีบทความวิชาการ หรือผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำดำรงตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 ของอาจารย์ประจำทั้งหมด

ร้อยละ 36 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

- ร้อยละ 60 ของบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี

การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์ (ระดับหลักสูตร)

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1: การบริหารและพัฒนาอาจารย์

องค์ประกอบที่ 2: การวิจัย

ตัวบ่งชี้ที่ 2.1: ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1: การบริหารของคณะเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจหลักในการผลิตบัณฑิตและพัฒนาบุคลากรตามอัตลักษณ์ที่โดดเด่นด้านอาหาร เสริมสร้างการพัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ รวมทั้งนวัตกรรมที่ได้จากการวิจัย เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน คุณภาพบัณฑิต และพัฒนาความเข้มแข็งของชุมชน สังคม ตลอดจนประเทศ ในลักษณะของการให้บริการทางวิชาการกับสังคม ทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ส่งเสริมปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการอยู่รอดอย่างยั่งยืน ดังนั้นกระบวนการบริหารและพัฒนาบุคลากรให้เป็นผู้มีทักษะและความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ จึงเป็นเรื่องสำคัญ เพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีองค์ความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญ ส่งผลให้มีประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนและการทำงานด้านต่างๆ ที่ดียิ่งขึ้น ต่อยอดสู่งานวิจัย งานสร้างสรรค์ หรือมีเครือข่ายในการพัฒนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 โรงเรียนการเรือน มีแผนจัดกิจกรรมพัฒนาสมรรถนะเพื่อเสริมสร้างทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากร ภายใต้โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรตามความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ โดยมีกิจกรรมดังต่อไปนี้

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย

สืบเนื่องจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ทั้ง 4 ด้าน อันได้แก่ การศึกษาปฐมวัย อาหาร อุตสาหกรรมการบริการ และการพยาบาลและสุขภาพะ ดังนั้นเพื่อเป็นการสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและบูรณาการงานวิจัยเข้ากับอัตลักษณ์ดังกล่าว เพื่อให้การดำเนินงานสอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561-2564 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรสู่ความเป็นเลิศ กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาสมรรถนะ

บุคลากรให้พร้อมสำหรับโลกอนาคต แนวทางการพัฒนาที่ 2.3 สนับสนุนให้อาจารย์จัดทำบทความวิชาการ ผลงานวิชาการ ตำแหน่งทางวิชาการ และการศึกษาต่อระดับปริญญาเอกในศาสตร์ที่ตรงกับความต้องการในอนาคต โรงเรียน การเรียน มีภารกิจในการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ด้านการวิจัย เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรทำผลงานวิชาการ/วิจัยของอาจารย์ในรูปแบบของการเขียนบทความทางวิชาการ/การเขียนงานสร้างสรรค์เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการด้านอาหาร รวมทั้งการขอ กำหนดตำแหน่งทางวิชาการ

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ

กรอบทิศทางการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2574 ได้กำหนดวิสัยทัศน์ของแผนการศึกษาแห่งชาติคือการให้ความสำคัญกับการสร้างระบบการศึกษาที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพเพื่อเป็นกลไกหลักของการพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถของทุนมนุษย์และรองรับการศึกษาระดับสูงและความท้าทายที่เป็นพลวัตของโลกศตวรรษที่ 21 ดังนั้น อาจารย์จึงเป็นกลไกสำคัญในขับเคลื่อนการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพประสิทธิภาพและเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานของบัณฑิตที่จะตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ การพัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้มีมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพเพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญสามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้บรรลุเป้าหมายของสถาบันและส่งผลต่อการบริหารงานของสถานศึกษาให้ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โรงเรียนการเรือน จึงได้จัดโครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ ขึ้น เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนได้พัฒนาตนเองให้มีศักยภาพสูงขึ้น โดยการไป เพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ในรูปแบบการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะในด้านต่างๆ ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ดังนี้

- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และเทคโนโลยีอาหาร
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
- การพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนเพื่อเข้าสู่ระดับความสามารถตามสายงานตามที่วางไว้

กิจกรรมที่ 3 การแลกเปลี่ยนบุคลากรด้านอาหารตามความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศ

ด้วยโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจหลักในการผลิตบัณฑิตและพัฒนาบุคลากรตามอัตลักษณ์ที่โดดเด่นด้านอาหารเสริมสร้างการพัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ รวมทั้งนวัตกรรมที่ได้จากการแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านอาหารและวัฒนธรรมกับองค์กรต่างประเทศ โดยโรงเรียนการเรือนได้ทำความร่วมมือกับสถาบัน TAFE Queensland เมืองบริสเบน ประเทศออสเตรเลีย ในการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนบุคลากรด้านอาหาร เพื่อถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ทางด้านอาหารของทั้งสองสถาบัน ด้วยการจัดกิจกรรมอบรมอาหารไทยให้กับอาจารย์และนักศึกษา และกิจกรรมการสาธิตการประกอบอาหารยุโรปให้กับอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรของโรงเรียนการเรือน นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาด้านอาหารในต่างประเทศ จึงถือเป็นการเผยแพร่ศักยภาพและอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เป็นที่ประจักษ์ในระดับสากล และการนำชื่อเสียงมาสู่มหาวิทยาลัย และประเทศไทย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน โรงเรียนการเรือน ตามสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

บุคลากรโรงเรียนการเรือน ได้รับการพัฒนาสมรรถนะตามสาขาวิชาชีพและสายงานที่เกี่ยวข้อง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. บุคลากรได้รับการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญ ส่งผลให้การดำเนินงานด้านการจัดการเรียนการสอน การสนับสนุนงานด้านการสอน มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. นักศึกษาได้รับการถ่ายทอดด้านความรู้ ทักษะ และประสบการณ์จากอาจารย์ผู้สอนที่มีความสามารถ ทันสมัย

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ/ บทบาทความรับผิดชอบ*
กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย/และผลงานทางวิชาการ	ตุลาคม 62-กันยายน 63	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานคณะกรรมการวิจัย ประธานหลักสูตร
- การทำวิจัย เขียนตำรา เขียนบทความทางวิชาการ และการทำผลงานวิชาการลักษณะอื่นๆ แก่บุคลากรวิชาการ	ตุลาคม 62-กันยายน 63	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานคณะกรรมการวิจัย ประธานหลักสูตร
- นำเสนอผลงานทางวิชาการในเวทีระดับชาติ และระดับนานาชาติ	ตุลาคม 62-กันยายน 63	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานคณะกรรมการวิจัย ประธานหลักสูตร
- การพัฒนาบุคลากรสายวิชาการเพื่อเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ	ตุลาคม 62-กันยายน 63	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานคณะกรรมการวิจัย ประธานหลักสูตร
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ			
- อบรมชมรมเอกชนเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มกราคม – มิถุนายน 63	ห้องปฏิบัติการขนมอบสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา ผศ.ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ ผศ.ราตรี เมฆวิสัย
- อบรมการทำ Green Kitchen	มกราคม – มิถุนายน 63	ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา ผศ.ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ ผศ.ราตรี เมฆวิสัย
- ด้านคหกรรมศาสตร์ - ด้านเทคโนโลยีอาหารและการแปรรูป - ด้านโภชนาการและการประกอบอาหาร - ด้านการกำหนดและการประกอบอาหาร	ตุลาคม 62-กันยายน 63	โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร เลขานุการหลักสูตร
- การพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนเพื่อเข้าสู่ระดับความสามารถตามสายงานตามที่วางไว้	ตุลาคม 62-กันยายน 63	โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	หัวหน้าหน่วยงาน หัวหน้าสำนักงาน
กิจกรรมที่ 3 การแลกเปลี่ยนบุคลากรด้านอาหารตามความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศ	ตุลาคม 62-กันยายน 63	โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานคณะกรรมการวิจัย ประธานหลักสูตร
สรุปผลการดำเนินกิจกรรม/ ติดตามผล	มิ.ย. – ส.ค. 62	โรงเรียนการเรือน	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร หัวหน้าสำนักงาน เลขานุการหลักสูตร

7. กลุ่มเป้าหมาย

7.1 เชิงปริมาณ

บุคลากร (สายวิชาการและสายสนับสนุน) โรงเรียนการเรือน จำนวนอย่างน้อยร้อยละ 60 ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญ ตามสาขาวิชาชีพ ไม่นต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. ร้อยละ 60 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ ไม่นต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี
2. อาจารย์ประจำ ร้อยละ 45 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดมีบทความวิชาการ หรือผลงานทางวิชาการ อาจารย์ประจำดำรงตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 ของอาจารย์ประจำทั้งหมด
3. ร้อยละ 36 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก
4. ร้อยละ 60 ของบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ ไม่นต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี

เชิงคุณภาพ

1. บุคลากรโรงเรียนการเรือนได้รับการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญตามสาขาวิชาชีพที่มีความสนใจ
2. บุคลากรได้รับความรู้ และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน และการปฏิบัติงานได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
- ☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)