



แผนปฏิบัติการ

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ # คหกรรมศาสตร์ # อุตสาหกรรม
การประกอบอาหาร # การกำหนดและการประกอบอาหาร # เทคโนโลยีอาหาร #
โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย



คำนำ

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำขึ้น เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน รวมทั้งเป็นเครื่องมือในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตร หน่วยงานในสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อนำไปสู่การบรรลุผลการดำเนินงานตามพันธกิจด้านการผลิตบัณฑิต การวิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และการบริการวิชาการ และการประเมินกันคุณภาพการศึกษาภายใน (สกอ.) SDU QA แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561-2564 และทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จีว แต่แจ่ว พ.ศ. 2563-2567

การจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ของโรงเรียนการเรือน เกิดจากการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกหลักสูตรหน่วยงาน และมีการนำผลการติดตามผลตามแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562 รวมทั้งนำข้อเสนอแนะจากการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2562 มาพัฒนาปรับปรุง แผน/โครงการ/กิจกรรม ให้ดียิ่งขึ้น แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ประกอบด้วย ปรัชญา ค่านิยมร่วม วิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย และโครงการ/กิจกรรม และงบประมาณที่โรงเรียนการเรือนจะดำเนินการจำแนกตามพันธกิจ ของโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน คาดหวังว่า แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ซึ่งประกอบด้วย โครงการตามพันธกิจและโครงการตามกลยุทธ์ที่ท้าทาย ของทุกหลักสูตร/หน่วยงานสนับสนุน จะเกิดผลสัมฤทธิ์ บรรลุเป้าประสงค์และวิสัยทัศน์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้อย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารบัญ

ส่วนที่ 1	บริบทโรงเรียนการเรือน	1
ส่วนที่ 2	แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA) ทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต: จีว แต่ แจ่ว	12
ส่วนที่ 3	การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล	22
ส่วนที่ 4	โครงการตามแผนปฏิบัติงาน พ.ศ. 2564	24

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 และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงการจัดการภัตตาคารและ ร้านอาหารแบบเร่งด่วน รวมทั้งมีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี และสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการ บริการ 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 ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรพัฒนาใหม่ 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

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 6 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร (เปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563)
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (เปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563)
5. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
6. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
- 7.

และมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก

ปรัชญา : โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์ : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง

พันธกิจ : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

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 ยกระดับทักษะและความพร้อมในการทำงานของบัณฑิต

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 : ชุมชนและสังคมได้รับกรพัฒนาจากการให้บริการวิชาการบนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

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 ยกระดับความเข้มแข็งของกิจการพิเศษเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และจัดหารายได้

กลยุทธ์ที่ 3 จัดหารายได้จากความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยและทรัพยากรที่มีอยู่

จุดมุ่งเน้นกลยุทธ์ (Strategic focus areas)

1. ความหลากหลายทางการศึกษา (Academic diversity)

1.1 การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อให้สามารถอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน (Curriculum survivability) หลักสูตรแบบบูรณาการ หลักสูตรที่โดดเด่น หลักสูตรแบบยืดหยุ่น หลักสูตรที่ตอบสนองผู้เรียน การผสมผสานแบบกลมกลืนกับแนวทางวิถีใหม่

1.2 มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ (Various learning platform) การเรียนรู้ในพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย การเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง การเรียนรู้บนพื้นฐานแห่งเทคโนโลยี

1.3 การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย (Promotion of lifelong learning) ระบบคลังหน่วยกิต หลักสูตรประกาศนียบัตร เพื่อยกระดับทักษะ/ เพิ่มทักษะ/ และส่งเสริมทักษะใหม่

1.4 การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย (Links with SDU's supporters) ศิษย์เก่า ผู้ปกครอง นักศึกษาต่างชาติ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และชุมชน

2. การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน (Infrastructure services)

2.1 ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน (System stability) ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ โครงสร้างพื้นฐานที่หลากหลาย การบริการดิจิทัล

2.2 พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก (Learning space and facilities) ห้องสมุด มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คาเฟ่ โลบาร์รี่ พื้นที่การเรียนรู้ร่วมกัน พื้นที่กิจกรรม ระบบการเรียนรู้ออนไลน์

2.3 สภาพแวดล้อม (Environment) : มหาวิทยาลัยที่สวยงามและใส่ใจสิ่งแวดล้อม การออกแบบที่เป็นสากลเพื่อคนทั้งมวล

2.4 ระบบสนับสนุนผู้เรียน (Student's support system) : ระบบการให้คำปรึกษาและช่วยเหลือทุนการศึกษา การบริการด้านสุขภาพ การให้ความช่วยเหลือแก่นักศึกษาด้านวิชาการ

3. องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง (Adaptive organization)

3.1 การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ (Resilience in law and regulations)

3.2 การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต (Reshaping SDU staff) การเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การคิดเชิงออกแบบ การรู้ลำดับความสำคัญและสภาวะการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติงาน

3.3 การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า (Optimal budget allocation) การลงทุนในสิ่งสนับสนุนการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาคุณภาพของผู้เรียน และการพัฒนาพื้นที่ที่เอื้อต่อการจัดการเรียนรู้รูปแบบใหม่ โดยคำนึงถึงการใช้จ่ายงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ มีความคุ้มค่า และเกิดประโยชน์สูงสุด

4. จุดเน้น SP Series (Spotlight SP Series)

ความเป็นเลิศในการผลิตกำลังคน พลังสติปัญญา ความรู้และการสร้างนวัตกรรม โดยมีอัตลักษณ์ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ (Culinary arts and services with Professional by Hands) : การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารที่สะท้อนจากความเชี่ยวชาญผ่านการปฏิบัติ เพื่อสร้างความแตกต่างและเสริมความเข้มแข็งจากรากฐานการเรียนรู้สู่ความเป็นสากล

สมรรถนะหลักของโรงเรียนการเรือน

เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง การบูรณาการศาสตร์ด้านอาหาร เป็นแหล่งอ้างอิง องค์ความรู้ และนวัตกรรมแก่สังคม

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

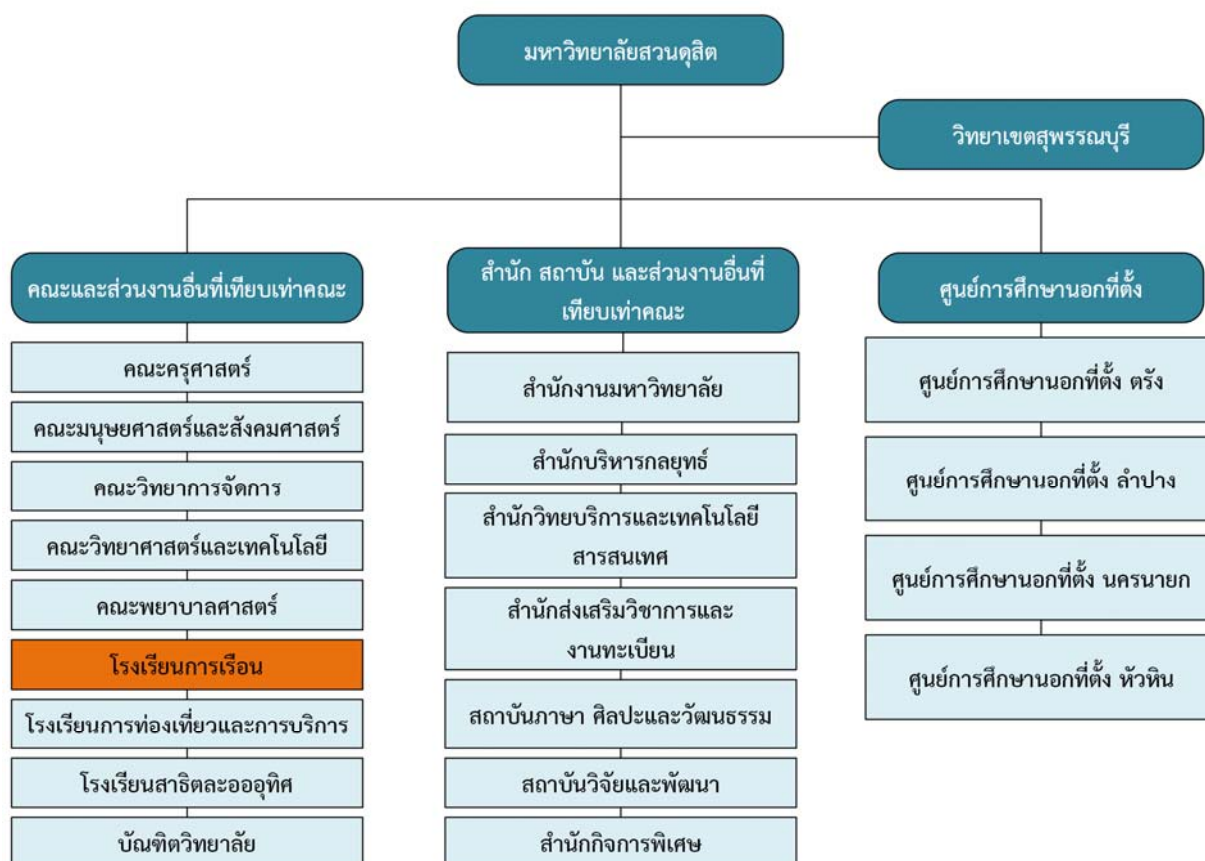
โอกาส (Opportunities)

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

ภาวะคุกคาม (Threats)

1. มีการแข่งขันสูงด้านหลักสูตรและสถาบันการศึกษา
2. โครงสร้างประชากร ด้านอัตราการเกิดที่ลดน้อยลง ส่งผลให้จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้ารับการศึกษามีแนวโน้มลดลงไปด้วย
3. เกิดการแข่งขันจากการค้าเสรี และการเปิดประชาคมอาเซียน
4. การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีที่รวดเร็วและเข้าถึงได้ง่ายส่งผลต่อการรับรู้และสร้างพฤติกรรมไม่พึงประสงค์ของผู้เรียน
5. มีการระบาดของโรค Covid-19

โครงสร้างองค์การมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หมายเหตุ : เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2558

โครงสร้างการบริหาร โรงเรียนการเรือน



ข้อมูลสารสนเทศ

1. หลักสูตรและสาขาวิชาที่เปิดสอน

หน่วย : หลักสูตร

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

2. ข้อมูลบุคลากร

2.1 ด้านบุคลากร

ตารางที่ 1 จำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ จำแนกตามวุฒิการศึกษา (ข้อมูลเชิงบริหาร)

หน่วย : คน

สาย	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ต่ำกว่าปริญญาตรี	รวม
สายวิชาการ	26	49	-	-	75
สายสนับสนุน	1	4	63	1	69
สายบริการ	-	-	-	44	44
รวม	27	53	63	45	188

ตารางที่ 2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ

หน่วย : คน

หลักสูตร/สาขาวิชา	ศาสตราจารย์	รองศาสตราจารย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	อาจารย์	รวม
การกำหนดและการประกอบอาหาร	-	-	2	3	5
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	-	-	6	14	20
อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	-	-	2	3	5
โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	-	-	2	3	5
คหกรรมศาสตร์	-	-	2	8	10
เทคโนโลยีอาหาร	-	-	3	2	5
รวม			17	33	50

ตารางที่ 3 จำนวนบุคลากรสายวิชาการที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ (SDU QA)

หน่วย : คน

ตำแหน่งทางวิชาการ	ปริญญาดรี	ปริญญโท	ปริญญเอก	รวม
อาจารย์	0	40*	8	48
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	0	8	18	26
รองศาสตราจารย์	0	0	0	0
ศาสตราจารย์	0	0	0	0
รวมทั้งหมด	0	48	26	74

ตารางที่ 4 จำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ

หน่วย : คน

สาย	ปฏิบัติการ	ลาศึกษาต่อ	รวม
สายวิชาการ (เชิงบริหารจัดการ)	74	1	75
สายวิชาการ (SDU QA)	73	1	74
สายสนับสนุน	69	-	69
สายบริการ	44	-	44
รวม	175	1	176

3 ด้านนักศึกษา

ตารางที่ 5 จำนวนนักศึกษา จำแนกตามหลักสูตร

หน่วย : คน

หลักสูตร	สาขาวิชา	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	การกำหนดและการประกอบอาหาร	55	-	-	55
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ*	786	-	-	786
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	7	-	-	7
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	15	-	-	15
ศิลปศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์*	340	-	-	340
เทคโนโลยีบัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร	88	-	-	88
รวม		1291	-	-	1291

หมายเหตุ * รวมวิทยาเขต และศูนย์การเรียนนอกที่ตั้ง

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงาน ณ 31/3/2564

4. งบประมาณแผ่นดินที่ได้รับจัดสรร

งบดำเนินงาน (ค่าวัสดุการศึกษา) 30,000 บาท

งบบริหารภายใน 94,000 บาท

ทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต: จ้าว แต่ แจ๋ว

จุดเน้นสวนดุสิต พ.ศ. 2563-2567

ด้วยสถานการณ์และบริบททางสังคมที่พลิกผันเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็วในปัจจุบัน ได้ส่งผลต่อการจัดการศึกษาในทุกระดับชั้น รวมถึงการศึกษาในระดับอุดมศึกษาภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จึงได้ดำเนินการอย่างต่อเนื่องเพื่อพัฒนาจุดเน้นฉบับใหม่ พุทธศักราช 2563-2567 เพื่อกำหนดทิศทางและแนวทางอันคมชัดในการดำเนินงาน ของมหาวิทยาลัยให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ ที่มุ่งหวังที่สอดคล้องกับแนวทางชีวิตวิถีใหม่

แนวทาง แห่งค่านิยม

1

การปรับเปลี่ยน
กระบวนการคิด

2

บุคลิกภาพที่โดดเด่น

3

องค์กรที่มีความโปร่งใส

4

การทำงานบนรากฐาน
แห่งความประณีต

จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์

ความหลากหลายทางการศึกษา

- ▶ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน หลักสูตรแบบบูรณาการ หลักสูตรที่โดดเด่น หลักสูตรแบบยืดหยุ่น หลักสูตรที่ตอบสนองผู้เรียน การผสมผสานแบบกลมกลืนกับแนวทางชีวิตวิถีใหม่
- ▶ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ การเรียนรู้ในพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย การเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริง การเรียนรู้บนฐานแห่งเทคโนโลยี
- ▶ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ระบบคลังหน่วยกิต หลักสูตรประกาศนียบัตร เพื่อยกระดับทักษะ/เพิ่มทักษะ/และส่งเสริมทักษะใหม่
- ▶ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย ศิษย์เก่า ผู้ปกครอง นักศึกษาค้นคว้า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และชุมชน

การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน

- ▶ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ โครงสร้างพื้นฐานที่หลากหลาย การบริการดิจิทัล
- ▶ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ห้องสมุดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต คาเฟ่ โลจิสติกส์ พื้นที่การเรียนรู้ร่วมกัน พื้นที่กิจกรรม ระบบการเรียนรู้แบบออนไลน์
- ▶ สภาพแวดล้อม มหาวิทยาลัยที่สวยงามและใส่ใจสิ่งแวดล้อม การออกแบบที่เป็นสากลเพื่อคนทั้งมวล
- ▶ ระบบสนับสนุนผู้เรียน ระบบการให้คำปรึกษาและช่วยเหลือ ทนการศึกษา การบริการด้านสุขภาพ การให้ความช่วยเหลือ นักศึกษาด้านวิชาการ

องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง

- ▶ การปรับปรุงกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับ ให้กำกับสถานการณ์
- ▶ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต การเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งเน้นในงาน การคิดเชิงออกแบบ การรู้ถึงลำดับความสำคัญและสถานการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติ
- ▶ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า

จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)

- ▶ ความเป็นเลิศในการผลิต
 - กำลังใจคน
 - พลังสติปัญญา
 - ความรู้และการสร้างนวัตกรรมโดยมีนวัตกรรม
- ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ
- ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้านการปฏิบัติ
- ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ
- ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

มหาวิทยาลัยใช้การบริหารจัดการแบบพลวัตเป็นแกนหลักขององค์กร

ส่วนที่ 2

แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร ภาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาจัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสี งามแวดล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
1	โครงการบริหารจัดการคณะ (วัสดุสำนักงาน)		/							/					30,000			ธ.ค.63-ม.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
2	โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพ และทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน																	ม.ค.-มี.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะ การคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน	/	/	/	/	/					/					2,400.00		ม.ค.64	สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้าน บุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต	/	/	/	/	/					/	/		/		8,300.00		ม.ค.64	สาขาวิชาโภชนาการและการ ประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม	
	กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็น เชฟ “Farm To Cuisine”	/	/	/	/	/					/					7,000.00		เม.ย.64	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	
	กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	/	/	/	/	/					/					4,600.00		ธ.ค.63	สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบ อาหาร	
	กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร	/	/	/	/	/					/					4,600.00		มี.ค.64	สาขาวิชาการกำหนดและการ ประกอบอาหาร	
	กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่ เกี่ยวข้อง	/	/	/	/	/			/		/				/	4,900.00		ก.พ.64	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 8 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสม ในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์	/	/	/	/						/					4,600.00		ก.พ.64	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 9 เวทย์มนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด	/	/	/	/						/					8,200.00		ม.ค.64	โรงเรียนการเรือน	

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร ภาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีแกวค์ล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
	กิจกรรมที่ 10 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	/	/	/	/						/					8,200.00		ม.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 11 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ	/	/	/	/						/					4,000.00		มี.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
3	โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ																	เม.ย.-มิ.ย.64	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบใหม่ที่ตรงใจนายจ้าง	/	/	/	/	/					/					24,800.00		พ.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563	/	/	/	/	/					/	/				1,000.00		พ.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
4	โครงการนิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาโรงเรียนการเรือน (ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์)	/	/	/	/	/					/					45,000.00		เม.ย-พ.ค.64	โรงเรียนการเรือน	
5	โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ																	ต.ค.-ธ.ค.63	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย	/	/	/	/	/			/		/			/	/	15,500.00		29 ต.ค.63	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss	/	/	/	/	/			/		/				/			25 ก.ย.63	โรงเรียนการเรือน	
	กิจกรรมที่ 3 จิตอาสาสาย Handmade@Cooking	/	/	/	/	/			/		/		/			800		กุมภาพันธ์	โรงเรียนการเรือน	
6	โครงการปฐมนิเทศนักศึกษา	/	/	/	/	/					/							13 ส.ค.63	โรงเรียนการเรือน	

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสี สิ่งแวดล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
7	โครงการพัฒนานักศึกษาด้านโภชนาการและ สมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม														39900				โภชนาการฯ ได้รับอนุมัติ งบม.แล้ว	
	กิจกรรมที่ 1 การจัดโปรแกรมด้านการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ	/	/	/	/	/					/							ก.ย.63-ต.ค.64	โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 2 การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย	/	/	/	/	/					/							ก.ย.63-ต.ค.64	โภชนาการฯ	
8	โครงการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและชะลอวัย																		โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมอาหารจาน Healthy	/	/	/	/	/					/							พ.ย.63-ธ.ค.63	โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 2 การออกแบบเมนูอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งตามวัฒนธรรมของไทย	/	/	/	/	/					/							เม.ย.64-พ.ค.64	โภชนาการฯ	
9	โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้าง ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21																		โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้าน เทคโนโลยีสารสนเทศ	/	/	/	/	/					/							ม.ค.64-มี.ค.64	โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการ และปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย	/	/	/	/	/					/							เม.ย.64-มิ.ย.64	โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริม สมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย	/	/	/	/	/					/							ส.ค.63-ก.ย.63	โภชนาการฯ	
	กิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่ จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร	/	/	/	/	/					/							ส.ค.63-ก.ย.63	โภชนาการฯ	

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีแวดล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
	กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การทบทวนพื้นฐานภาษาอังกฤษ และการจำลองการสอบ TOEIC	/	/	/	/	/					/							ส.ค.63-ก.ย.63	โภชนาการฯ	
	กิจกรรมที่ 4 คืบความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่ สังคม	/	/	/	/	/					/							เม.ย.64-ก.ย.64	โภชนาการฯ	
10	โครงการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้หลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์																	พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 1 การออกแบบและการสร้าง content ใน การประชาสัมพันธ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	/		/					/									พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 2 การแนะนำข้อมูลการเปิดรับนักศึกษาปี 2564	/		/					/									พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 3 การประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่ กิจกรรมทางคหกรรมศาสตร์ผ่านการสาดิตและการจัด	/		/					/									พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 4 การประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่ กิจกรรมทางคหกรรมศาสตร์ผ่านออนไลน์	/		/					/									พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 5 โครงการแนะนำคหกรรมศาสตร์	/		/					/									พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 6 ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินโครงการ	/		/					/									พ.ย.63-ก.พ..64	คหกรรมศาสตร์	
11	โครงการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา คหกรรมศาสตร์																	ต.ค 63-ธ.ค.63	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 1 พี่สอนน้องคหกรรมศาสตร์	/	/	/	/	/					/							ต.ค.63-ม.ค.64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนฝึก ประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์	/	/	/	/	/					/							ต.ค. 63-มี.ค.64	คหกรรมศาสตร์	
	กิจกรรมที่ 3 พัฒนาคุณภาพนักศึกษาคหกรรมศาสตร์	/	/	/	/	/					/							ต.ค.63-มี.ค.64	คหกรรมศาสตร์	

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร ภาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาจัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีแกวค์ล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
	กิจกรรมที่ 3.1 ตลาดนัดคหกรรมศาสตร์	/	/	/	/	/					/								ต.ค 63-มี.ค.64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3.2 พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการ เสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	/	/	/	/	/					/								ต.ค 63-มี.ค.64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 4 นิเทศนักศึกษาฝึกงาน	/	/	/	/	/					/								เม.ย.64-มิ.ย.64	คหกรรมศาสตร์
12	โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์																		ต.ค.63- ก.ย.64	คหกรรมศาสตร์+คณะ
	กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอด/เผยแพร่ ความรู้และทักษะทาง คหกรรมศาสตร์	/	/	/	/					/										คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 อบรม/พัฒนา ความรู้และทักษะทาง คหกรรมศาสตร์	/	/	/	/					/										คหกรรมศาสตร์
13	โครงการบูรณาการวิชาการทางคหกรรมศาสตร์																			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 แหล่งเรียนรู้คหกรรมศาสตร์แบบชีวิตวิถีใหม่	/	/	/	/	/					/									คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 บูรณาการคหกรรมศาสตร์	/	/	/	/	/					/									คหกรรมศาสตร์
14	โครงการใบตองในวิถีไทย ประจำปี 2563-2564																			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การประดิษฐ์กระทงลอย	/	/	/	/	/			/		/				/				7 พ.ย.63	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 จัดแสดงนิทรรศการ	/	/	/	/	/			/		/				/				30 พ.ย.63	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 การประกวดผลงาน	/	/	/	/	/			/		/				/				30 พ.ย.63	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 4 การประดิษฐ์และการจัดกระเช้าใบตอง	/	/	/	/	/			/		/				/				26 ธ.ค.63	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 5 การประดิษฐ์บายศรีปากชาม	/	/	/	/	/			/		/				/				9 ม.ค.64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 6 การประดิษฐ์บายศรีพรม 4 หน้า	/	/	/	/	/			/		/				/				13 ก.พ. 64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 7 การประดิษฐ์บายศรีเทพพนม	/	/	/	/	/			/		/				/				27 มี.ค. 64	คหกรรมศาสตร์
15	โครงการศิลปะประดิษฐ์ในวิถีไทย ประจำปี 2564																			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การจัดช่อดอกไม้วันแห่งความรัก	/	/	/	/	/			/		/				/				13 ก.พ. 64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 น้ำปรง	/	/	/	/	/			/		/				/				13 มี.ค. 64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 น้ำอบไทย	/	/	/	/	/			/		/				/				3 เม.ย. 64	คหกรรมศาสตร์

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร ภาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีแกวคล้าย	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
	กิจกรรมที่ 4 มาลัยมะลิหอมไหว้พระ	/	/	/	/	/			/		/				/				15 พ.ค. 64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 5 พานดอกบัวถวายพระ	/	/	/	/	/			/		/				/				12 มิ.ย. 64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 6 การจัดแจกันดอกไม้ในโอกาสพิเศษ	/	/	/	/	/			/		/				/				3 ก.ค. 64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 7 การจัดกระเช้าดอกไม้วันแม่	/	/	/	/	/			/		/				/				ส.ค.64-ก.ย.64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 8 โคมกระดังงาบุหงาข้าวสวย	/	/	/	/	/			/		/				/				ส.ค.64-ก.ย.64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 9 ช่อดอกไม้ประดิษฐ์ติดเสื้อ	/	/	/	/	/			/		/				/				ส.ค.64-ก.ย.64	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 10 เทียนอบ	/	/	/	/	/			/		/				/				ส.ค.64-ก.ย.64	คหกรรมศาสตร์
16	โครงการเตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัย หลักสูตร อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร																			อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	/	/	/	/	/					/								ธ.ค.63	อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่	/	/	/	/	/					/								ม.ค.64	อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม	/	/	/	/	/					/								ก.พ.64	อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
17	โครงการเปิดโลกอุตสาหกรรมประกอบอาหาร																			อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน	/	/	/	/	/					/								พ.ย.63	อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย	/	/	/	/	/					/								ม.ค.64-พ.ค.64	อุตสาหกรรมประกอบอาหาร
18	โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้าน เทคโนโลยีอาหาร	/	/	/	/	/					/					23,040			ม.ค.64-เม.ย..64	เทคโนโลยีอาหาร
19	โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนัก เทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21																			เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผล การจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถาน ประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียน ที่ 2 ปีการศึกษา 2563	/	/	/	/	/					/								ธ.ค.63-พ.ค.63	เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนัก เทคโนโลยีอาหาร	/	/	/	/	/					/								มี.ค.63	เทคโนโลยีอาหาร

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสี สิ่งแวดล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
	กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว	/	/	/	/	/					/							ธ.ค.63-ก.พ.64	เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร	/	/	/	/	/					/							มี.ค.64	เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผล การฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564	/	/	/	/	/					/							ส.ค.63-ธ.ค.63	เทคโนโลยีอาหาร	
20	โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร																		เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี๊ผลิตอาหาร (วัย) แจ่ว	/	/	/	/	/					/							ธ.ค.63-ก.ย.64	เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร	/	/	/	/	/		/			/							ธ.ค.63-ก.ย.64	เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร	/	/	/	/	/			/		/							ธ.ค.63-ก.ย.64	เทคโนโลยีอาหาร	
21	โครงการทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-6 ให้สอดคล้องกับ เกณฑ์มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	/	/	/	/					/								ธ.ค.63 และ พ.ค.64	เทคโนโลยีอาหาร	
22	โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร	/	/	/	/					/									เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของ นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563	/	/	/	/					/								ธ.ค.63	เทคโนโลยีอาหาร	
	กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของ นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563	/	/	/	/					/								พ.ค.64	เทคโนโลยีอาหาร	
23	โครงการพัฒนานักศึกษา : เส้นทางสู่การเป็นเชฟมือ อาชีพ	/	/	/	/	/					/							22 ต.ค.63	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	
24	โครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการ บริการ																		เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตที่ตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร ภาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีแกวค์ล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					
	กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและ เครื่องดื่ม (Smart Service Providers)	/	/	/	/	/					/							มี.ค.-พ.ค.64	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	
	กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)	/	/	/	/	/					/							พ.ย.63 - ก.ค.64	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	
	กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการ ประกอบอาหารและการบริการ	/	/	/	/	/					/							ม.ค.64-ก.ค.64	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	
	กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของ นักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ	/	/	/	/	/					/							ม.ค.64-พ.ค.64	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	
	กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง	/	/	/	/	/					/							มี.ค.64- เม.ย.64	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและ การบริการ	
25	ส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาการกำหนดและการ ประกอบอาหาร																		การกำหนดและการประกอบอาหาร	
	กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ	/	/	/	/	/		/			/							มี.ค.64- พ.ค.64	การกำหนดและการประกอบอาหาร	
	กิจกรรมที่ 2 ศึกษาปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ	/	/	/	/	/					/							เม.ย.64-ก.ย.64	การกำหนดและการประกอบอาหาร	
26	โครงการส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการการจัดการ เรียนการสอน	/	/	/	/	/					/							มี.ค.64-ก.ย.64	การกำหนดและการประกอบอาหาร	
27	โครงการนิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพใน โรงพยาบาล	/	/	/	/	/					/							พ.ย.63-เม.ย.64	การกำหนดและการประกอบอาหาร	
																92,940	143,900	0		

236,840

รวมวงเงินงบประมาณ :

236,840.00

บาท

1. งบประมาณที่ได้รับ-ขอจัดสรร มสค.

92,940.00

บาท

2. งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (งบบริหารภายใน ปี 2563)

94,000.00

บาท

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

โรงเรียนการเรือน

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสค., SDU-QA, IQA					คุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานผล การเรียนรู้					ของบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastructure service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปท 1	SDU-2 อปท 2	SDU 3 อปท 3	SDU 4 อปท 4	SDU 5 อปท 5	ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิต ที่พึงประสงค์	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสี สิ่งแวดล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและ จริยธรรม	ส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม					

3. งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (งบบริหารกายฯ ปี 2562) คงเหลือ
เนื่องจากโครงการ/กิจกรรมไม่สามารถดำเนินการได้เนื่องจาก
การระบาดของ Covid-19 ในระหว่างเดือนกุมภาพันธ์-กรกฎาคม
2563

49,900.00 บาท

ส่วนที่ 3

การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2561-2564 และทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จีว แต่ แจ้ว พ.ศ. 2563-2567 โดยเน้นความสอดคล้องเชื่อมโยงกับนโยบายมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA) เพื่อขับเคลื่อนแผนกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ และการติดตามผล

การนำแผนสู่การปฏิบัติ

ในการทำแผนปฏิบัติงานประจำปี ได้จัดทำร่วมกันระหว่างหลักสูตรและโรงเรียนการเรือน เพื่อไปสู่การปฏิบัตินั้น โรงเรียนการเรือน มีการกำหนดขั้นตอนการดำเนินการไว้ 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. ประชุมเรื่องการจัดทำแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 แบบมีส่วนร่วมเพื่อระดมความคิดเห็นจากประธานหลักสูตรและหัวหน้าหน่วยงาน ภายใต้กรอบทิศทางของแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561-2564 และทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จีว แต่ แจ้ว พ.ศ. 2563-2567 ซึ่งมีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม วิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย วิเคราะห์ปรัชญา วิสัยทัศน์ ค่านิยมร่วม แนวทางปฏิบัติตัวชีวิตและค่าเป้าหมาย รวมถึงการกำหนดงาน/โครงการ ที่ควรดำเนินการในแผนปฏิบัติการของโรงเรียนการเรือน
2. ประชุมถ่ายทอดแผนสู่การปฏิบัติ และเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ให้ประชาคม หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบนโยบาย ทิศทาง และแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
3. หลักสูตร/หน่วยงานจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 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 ทั้งนี้การจัดสรรงบประมาณ และทรัพยากรให้พิจารณาตามความจำเป็นเร่งด่วน ตามโครงสร้างกระบวนการทำงานของมหาวิทยาลัย (SDU Work Process Structure) และจัดทำโครงการตามกลยุทธ์ที่ทำลายตามประเด็นยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย เพื่อวิเคราะห์ความสอดคล้องกับแผนปฏิบัติงาน และแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย และการประกันคุณภาพการศึกษา
5. โรงเรียนการเรือนนำแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ส่งกองนโยบายและแผนเพื่อนำเสนออธิการบดีเพื่ออนุมัติในหลักการ
6. หน่วยงานดำเนินการตามงาน/โครงการ/กิจกรรม ในแผนปฏิบัติงานและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน

การติดตามประเมินผล

การติดตามประเมินผลแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 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 4

โครงการตามแผนปฏิบัติงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ผศ.ดร.ณัฏฐก. นุกิจ.....

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

โทรศัพท์.....0 2423 9449-50.....

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

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☒ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนเปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 6 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รหัส 60 61 62 และ 63) สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (รหัส 63) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (รหัส 63) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (รหัส 60) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (รหัส 60 61 62 และ 63) การเตรียมพร้อมนักศึกษาให้มีทักษะการประกอบวิชาชีพนั้นเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งในทุกสาขานักศึกษามีทักษะวิชาชีพขั้นสูงที่แตกต่างกัน แต่ในพื้นฐานในการเรียนรู้พื้นฐานนั้นมีศาสตร์ที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้นการพัฒนานักศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญเพราะจะเป็นรากฐานที่ดีที่จะส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่างๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

เพื่อเตรียมความพร้อมและปรับพื้นฐานความรู้ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในการใช้เครื่องคิดเลขและการใช้โปรแกรมคำนวณพื้นฐาน เพื่อเป็นฐานสำคัญที่จะต่อยอดในการเรียนเฉพาะด้านทางวิชาชีพให้ดียิ่งขึ้น

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมรู้และเข้าใจถึงบุคลิกภาพที่เป็นจุดด้อยและจุดเด่นของตนเองและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับและพัฒนาบุคลิกภาพของตนเองให้เหมาะสมและดียิ่งขึ้น
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะในการเข้าสังคมธรรมเนียมปฏิบัติสากลให้เหมาะสมกับความเป็นสวนดุสิตและสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้ในอนาคต

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

1. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้รับความรู้ในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า
2. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ
3. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะด้านภาษาอังกฤษ สำหรับงานวิชาชีพด้านอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และทักษะด้านภาษาอังกฤษ
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจและวิธีการเตรียมตัวสำหรับการสอบวัดประเมินด้านภาษาอังกฤษ เช่น TOEIC

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

1. เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้องเพิ่มขึ้นจากโครงการ
2. เพื่อให้ นักศึกษาได้ตระหนักถึงความสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อกันระหว่างหลักสูตรและเล็งเห็นถึงความสำคัญของศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการเพิ่มขึ้น
3. เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างสรรคงานที่มีความเชื่อมโยงและเกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนให้ตระหนักและมีความใส่ใจในการดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสม
2. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตปัจจุบัน
- 3.

กิจกรรมที่ 8 เวทย์มนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนให้มีทักษะในการประกอบอาหารโดยการประยุกต์ใช้กลิ่น
2. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1. เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความตระหนักและเห็นความสำคัญในการสืบสานงานด้านอาหารวัฒนธรรมอาหาร
2. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวนและการบริการ

1. เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในด้านการผสมเครื่องและด้านการบริการ
2. เพื่อให้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

นักศึกษาได้รับองค์ความรู้ในการใช้เครื่องคิดเลขและการใช้โปรแกรมคำนวณพื้นฐาน และสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

1. เพื่อให้นักศึกษามีบุคลิกภาพเหมาะสมกับการประกอบวิชาชีพเป็นบุคลากรทางด้านอาหาร มีความรู้และทักษะ ตลอดจนการวางตัวที่ถูกต้องเหมาะสม
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะมารยาทในการเข้าสังคมธรรมเนียมปฏิบัติสากลให้เหมาะสมกับความเป็นสวนดุสิตและสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้ในอนาคต

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้รับความรู้ในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ
3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจ ในภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวเพิ่มมากขึ้น

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถเตรียมตัวเพื่อเข้ารับการทดสอบภาษาอังกฤษได้

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง เพิ่มขึ้นจากโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%
2. เพื่อให้นักศึกษาได้ตระหนักถึงความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันระหว่างหลักสูตรและเล็งเห็นถึงความสำคัญของศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในการเข้าในกรเข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

1. นักศึกษาที่ร่วมกิจกรรมมีความใส่ใจในการดูแลสุขภาพและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม
2. ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ให้กับนักศึกษา
3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

กิจกรรมที่ 8 เวทียมนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะในการปรุงประกอบอาหารโดยการประยุกต์ใช้กลิ่น
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเห็นความสำคัญในการสืบสานงานด้านอาหารวัฒนธรรมอาหาร
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

1. นักศึกษาได้พัฒนาทักษะทางวิชาชีพในด้านการผสมเครื่องและด้านการบริการ
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน
นักศึกษามีองค์ความรู้ในการใช้เครื่องคิดเลขและการใช้โปรแกรมคำนวณพื้นฐาน และสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

1. นักศึกษามีบุคลิกภาพเหมาะสมกับการประกอบวิชาชีพเป็นบุคลากรทางด้านอาหาร มีความรู้และทักษะ ตลอดจนการวางตัวที่ถูกต้องเหมาะสม
2. ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะมารยาทในการเข้าสังคมธรรมเนียมปฏิบัติสากลให้เหมาะสมกับความเป็นสวนดุสิตและสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้ในอนาคต

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ
3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพร้อมสามารถเตรียมตัว และเข้าใจแนวทางการทดสอบความรู้ด้านภาษาอังกฤษ

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง
- เพิ่มขึ้นจากโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%

2. เพื่อให้นักศึกษาได้ตระหนักถึงความสัมพันธ์ภาพที่ดีต่อกันระหว่างหลักสูตรและเล็งเห็นถึงความสำคัญของศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%
3. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในการเข้าในกรเข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์
 นักศึกษาที่ร่วมกิจกรรมมีความตระหนักและมีความใส่ใจในการดูแลสุขภาพและโภชนาการได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

กิจกรรมที่ 8 เวทย์มนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
 นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สื่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความตระหนักและเห็นความสำคัญในการสืบสานงานด้านอาหารวัฒนธรรมอาหาร

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน - การใช้เครื่องคิดเลขและการใช้โปรแกรมคำนวณพื้นฐาน	มกราคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กันต์กนิษฐ์ จงรัตน์วิทย์
กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อ 1) ความสำคัญของบุคลิกภาพต่อการบริการและการวิเคราะห์ตนเองเพื่อเสริมสร้างบุคลิกภาพ กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความ	มกราคม 2564 1 วัน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	หลักสูตรโภชนาการชะลอวัย

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
พร้อมนักศึกษาในด้าน บุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต (โภชนาการชะลอวัย) - บรรยายให้ความรู้และ กิจกรรม workshop ในหัวข้อ 1) ความสำคัญของบุคลิกภาพ ต่อการบริการและการวิเคราะห์ ตนเองเพื่อเสริมสร้างบุคลิกภาพ 2) การแต่งกายในโอกาสต่าง ๆ เพื่อเสริมสร้างบุคลิกที่ดีและ เหมาะสมพร้อมฝึกปฏิบัติ 3) การแสดงออกต่อหน้า สาธารณชน - การจัดประกวดบุคลิกภาพ ระดับคณะ			
กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความ พร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine” - บรรยายให้ความรู้และ กิจกรรม workshop ในหัวข้อ ดังต่อไปนี้ - บรรยายเรื่องการเลือกวัตถุดิบ ประเภทเนื้อสัตว์ - สาธิตวิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่งส่วนต่างๆของ เนื้อสัตว์ วิธีการประกอบอาหาร จากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่าง ถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อ การค้า	กุมภาพันธ์ 2564	ตึก ICS 21 และ 42	- คณบดี - คณะกรรมการด้านกิจการ นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและบริการ
กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษ สำหรับงานครัว - บรรยายให้ความรู้และ กิจกรรม workshop ในหัวข้อ “ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว”	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม
กิจกรรมที่ 5 เข้าใจ ภาษาอังกฤษ TOEIC เป็น อย่างไร - บรรยายให้ความรู้และ กิจกรรม workshop ในหัวข้อ	มีนาคม 2564 3 ชั่วโมง	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
“เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร” โดยวิทยากร ที่มีประสบการณ์ด้านการสอน ภาษาอังกฤษ			
กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์ กับการบูรณาการกับงานที่ เกี่ยวข้อง	กุมภาพันธ์ 2564 3 ชั่วโมง	ศูนย์วิทยาศาสตร์ถนน สิรินธร hall 2	ผศ.ดร.สายบงอร ปานพรม อาจารย์ปรเม รอดม่วง
กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพ และโภชนาการที่เหมาะสมใน แต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะ พยาบาลศาสตร์	กุมภาพันธ์ 2564 3 ชั่วโมง	ห้อง Hall 4 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา มหาวิทยาลัย สวนดุสิต ถนนสิรินธร	- คณบดี - คณะกรรมการด้านกิจการ นักศึกษา
กิจกรรมที่ 8 อบรมหลักสูตร “เวย์มอนด์การปรุงอาหาร” ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด	มกราคม 2564 3 ชั่วโมง	ห้อง Hall 4 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา มหาวิทยาลัย สวนดุสิต ถนนสิรินธร	- คณบดี - คณะกรรมการด้านกิจการ นักศึกษา
กิจกรรมที่ 9 เสวนาความรู้ “จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้าน อาหารของมหาวิทยาลัย สวนดุสิต” ร่วมกับสำนักกิจการ พิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัด มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มกราคม 2564 3 ชั่วโมง	ห้อง Hall 4 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา มหาวิทยาลัย สวนดุสิต ถนนสิรินธร	- คณบดี - คณะกรรมการด้านกิจการ นักศึกษา
กิจกรรมที่ 10 อบรมหลักสูตร “Mixology Bartending Service Course” ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวกีฬาและ การบริการ	มีนาคม 2564 3 ชั่วโมง	ห้อง Hall 4 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา มหาวิทยาลัย สวนดุสิต ถนนสิรินธร	- คณบดี - คณะกรรมการด้านกิจการ นักศึกษา

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) ของโรงเรียนการเรือน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 62-61) ของโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) ของโรงเรียนการเรือน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 62-61) ของโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-2 จำนวน 60 คน

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) ของโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนรหัส 62 โรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 150 คน

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 100 คน

กิจกรรมที่ 8 เวทย์มนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 150 คน

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 150 คน

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 150 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 62-61) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. นักศึกษามีความรู้และทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐานเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 62-61) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 30

3. มีนักศึกษาและผู้สนใจเข้าร่วมชมการถ่ายทอดสดไม่น้อยกว่า 100 คน

เชิงคุณภาพ: 1. เพื่อนักศึกษามีบุคลิกภาพเหมาะสมกับการประกอบวิชาชีพเป็นบุคลากรทางด้านอาหาร มีความรู้และทักษะ ตลอดจนการวางตัวที่ถูกต้องเหมาะสม

2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะมารยาทในการเข้าสังคมธรรมเนียมปฏิบัติสากลให้เหมาะสมกับความเป็นสวนดุสิตและสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้ในอนาคต

3. นักศึกษามีความรู้ในด้านพัฒนาบุคลิกภาพเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีนักศึกษาและผู้สนใจเข้าร่วมชมการถ่ายทอดสดไม่น้อยกว่า 100 คน

3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่าง ๆ อย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า

2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ

3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

4. นักศึกษามีความรู้เพิ่มขึ้นในการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่าง ๆ หลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. มีนักศึกษาและผู้สนใจเข้าร่วมชมการถ่ายทอดสดไม่น้อยกว่า 100 คน

3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจ ในภาษาอังกฤษ สำหรับงานครัวเพิ่มมากขึ้นหลังจากเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

- เชิงปริมาณ**
1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษามีทักษะภาษาอังกฤษและความเข้าใจเกี่ยวกับการทดสอบภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้น หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

- เชิงปริมาณ**
1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%
 2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%

เชิงคุณภาพ

1. นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง เพิ่มขึ้นจากโครงการ
2. นักศึกษาเกิดสัมพันธภาพที่ดีต่อกันระหว่างหลักสูตรและเล็งเห็นถึงความสำคัญของ ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการเพิ่มขึ้น
3. นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง เพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

- เชิงปริมาณ**
1. มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85
 3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

เชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจในการดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การสอน การประกอบอาชีพได้

กิจกรรมที่ 8 เวทย์มนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

- เชิงปริมาณ**
1. มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85
 3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

เชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะในการปรุงอาหารโดยใช้กลิ่นในการปรุง ประกอบอาหารเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การสอน การประกอบอาชีพได้

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- เชิงปริมาณ**
1. มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85
 3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85
- เชิงคุณภาพ**
1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจในการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารสวนดุสิตเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การสอน การประกอบอาชีพได้

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

- เชิงปริมาณ**
1. มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85
 3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85
- เชิงคุณภาพ**
1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ และทักษะในการผสมเครื่องดื่มเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การสอน การประกอบอาชีพได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ☐ ขอสันับสนุนงบประมาณ
- ☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
- รวมเป็นเงิน 56,800 บาท

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

- ☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
- รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 2,400 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- | | |
|--|------------------|
| - ค่าตอบแทนวิทยากร | 2,400 บาท |
| ประกอบด้วย ค่าตอบแทนวิทยากรชั่วโมงละ 600 x 4 ชั่วโมง | 2,400 บาท |
| รวมเป็นเงิน | 2,400 บาท |
| หมายเหตุ: - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ | |

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- | | |
|---|-------------------|
| - ค่าตอบแทน | 18,000 บาท |
| ประกอบด้วย ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชม. x 5 คน | 18,000 บาท |
| รวมเป็นเงิน | 18,000 บาท |
| หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ | |

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต (โภชนาการชะลอวัย)

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
รวมทั้งสิ้น 8,300 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 1,200 บาท	3,600 บาท
ค่าตอบแทนเหมาจ่าย	1,000 บาท
เงินรางวัลชนะเลิศ	1,500 บาท
เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1	1,000 บาท
เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2	700 บาท
เงินรางวัลชมเชย 1 อันดับ	500 บาท

รวมเป็นเงิน 8,300 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
รวมเป็นเงิน 7,000 บาท

- ค่าใช้สอย (วัตถุดิบ)	6,000 บาท
- ค่าตอบแทนเหมาจ่าย	1,000 บาท

รวมเป็นเงิน 7,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
รวมเป็นเงิน 4,600 บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 1,200 บาท	3,600 บาท
- ค่าตอบแทนเหมาจ่าย	1,000 บาท

รวมเป็นเงิน 4,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
รวมเป็นเงิน 4,600 บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท	3,600 บาท
- ค่าตอบแทนเหมาจ่าย	1,000 บาท

รวมเป็นเงิน 4,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 4,900 บาท

- | | |
|------------------------|-----------|
| - ค่าใช้สอย (วัสดุดิบ) | 3,900 บาท |
| - ค่าตอบแทนเหมาจ่าย | 1,000 บาท |

รวมเป็นเงิน 4,900 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 4,600 บาท

- | | |
|---|-----------|
| - ค่าตอบแทนวิทยากร 2 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 600 บาท | 3,600 บาท |
| - ค่าตอบแทนเหมาจ่าย | 1,000 บาท |

รวมเป็นเงิน 4,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 8 เวทย์มนต์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 8,200 บาท

- | | |
|---|-----------|
| - ค่าตอบแทนวิทยากร 2 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 1,200 บาท | 7,200 บาท |
| - ค่าตอบแทนเหมาจ่าย | 1,000 บาท |

รวมเป็นเงิน 8,200 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 8,200 บาท

- | | |
|---|-----------|
| - ค่าตอบแทนวิทยากร 4 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 600 บาท | 7,200 บาท |
| - ค่าตอบแทนเหมาจ่าย | 1,000 บาท |

รวมเป็นเงิน 8,200 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 4,000 บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 600 บาท	1,800 บาท
- ค่าตอบแทนเหมาจ่าย	1,000 บาท
- ค่าใช้สอย (วัสดุดิบ)	1,200 บาท

รวมเป็นเงิน 4,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล..... ผศ.ดร.ณัฏฐก นุกิจ.....

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

โทรศัพท์..... 0 2423 9449-50.....

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

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☒ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนเปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 6 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รหัส 60 61 62 และ 63) สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร (รหัส 63) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (รหัส 63) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (รหัส 60) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (รหัส 60 61 62 และ 63) และมีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน คือ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ได้แก่ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ทางโรงเรียนจึงได้มีการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ ประกอบด้วยกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน และกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาตามแนวประกันคุณภาพการศึกษา

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจ

นายจ้าง

โรงเรียนการเรือน ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน โดยจัดกิจกรรมย่อย ได้แก่ กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ และกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา ได้มีการจัดกิจกรรมขึ้นเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 มุ่งเน้นพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาด้านองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญในวิชาชีพด้านอาหาร โดยผ่านการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่สถานประกอบการจริงในทุกๆด้าน รวมทั้งการเตรียมข้อมูลในการเลือกอาชีพในอนาคต คำแนะนำเกี่ยวกับการสมัครงาน แนวทางการศึกษาต่อ รวมถึงแหล่งงาน สถานศึกษา และมีตัวแทนสถานประกอบการในแต่ละสาขาวิชาแนะนำเกี่ยวกับความต้องการบัณฑิตของนายจ้าง และมีศาสตร์การเตรียมโครงงานเชิงในการสมัครงาน การเขียน Portfolio เทคนิคการถ่ายภาพทำ Portfolio บุคลิกภาพในเชิงบวก และอื่นๆ ดังนั้นการจัดกิจกรรมเป็นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณภาพของตนเองตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้ครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน ซึ่งจะส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาการด้านบุคลิกภาพ ทักษะคิด สติปัญญา สังคม อารมณ์ ร่างกาย คุณธรรมจริยธรรม

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

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 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจ นายจ้าง

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาต่าง ๆ
2. เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม
3. เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษา
4. เพื่อให้นักศึกษาได้จัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับการสมัครงานสู่การประกอบอาชีพในอนาคต
5. เพื่อให้นักศึกษาได้มีแนวทางในการเตรียม portfolio ให้มีความน่าสนใจ

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจ นายจ้าง

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาต่าง ๆ
2. นักศึกษาได้รับการพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม
3. นักศึกษาได้รับการเตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษา
4. นักศึกษาจัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับการสมัครงานสู่การประกอบอาชีพในอนาคตได้
5. นักศึกษาได้มีแนวทางในการเตรียม portfolio ให้มีความน่าสนใจ

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจเรื่องการประกันคุณภาพการศึกษา

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจ นายจ้าง

1. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้จากสถานประกอบการมาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้
2. นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม
3. นักศึกษามีความพร้อมในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อ
4. นักศึกษาสามารถเตรียม portfolio ให้มีความสนใจ

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

นักศึกษาสามารถนำรับรู้ และมีความเข้าใจในการประกันคุณภาพการศึกษามาปรับใช้ในการเรียนการจัดกิจกรรม และการทำงานในอนาคตได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบใหม่ที่ตรงใจนายจ้าง - กิจกรรมย่อยที่ 1 ปัจฉิมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563 - กิจกรรมย่อยที่ 2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	7 พฤษภาคม 2564	Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
	พฤษภาคม 2564		โรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563	21 พฤษภาคม 2564	ห้อง Hall 2 และ Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบใหม่ที่ตรงใจนายจ้าง

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมกิจกรรม

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ของโรงเรียนการเรือนมีส่วนร่วมได้เข้าร่วมกิจกรรม

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบใหม่ที่ตรงใจนายจ้าง

- เชิงปริมาณ**
1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพและปฏิบัติงานได้จริง

2. นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อและพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม รวมทั้งการมีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงานเพิ่มมากขึ้นหลังจากเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

เชิงปริมาณ มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาสามารถนำรับรู้ และมีความเข้าใจในการประกันคุณภาพการศึกษามาปรับใช้ในการเรียน การจัดกิจกรรม และการทำงานในอนาคตได้

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในแนวทางประกันคุณภาพการศึกษาเพิ่มมากขึ้นหลังจากเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ

ปีการศึกษา 2564 รวมเป็นเงิน 25,800 บาท

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา

2563 รวมเป็นเงิน 24,800 บาท

กิจกรรมย่อย 1.1 ปัจฉินิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563

- ค่าตอบแทนวิทยากร 1,200 x 2 ชั่วโมง x 5 คน 12,000 บาท

- ค่าใช้สอย 4,400 บาท

- ค่าวัสดุ 4,800 บาท

รวมเป็นเงิน 21,200 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมย่อย 1.2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

- ค่าตอบแทนวิทยากร (1,200 x 3 ชั่วโมง x 1 คน) 3,600 บาท

รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

(In cash)

- ค่าวัสดุ

1,000 บาท

รวมเป็นเงิน 1,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: นิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาโรงเรียนการเรือน (ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์)

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐกนก นุกิจ.....

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

โทรศัพท์.....024239449-50.....

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

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☒ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม ในปีการศึกษา 2563

โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาชั้นปีที่ 4 แบ่งตามหลักสูตรได้ 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และมีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน คือ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดังนั้นการจัดโครงการจึงเป็นกิจกรรมที่สร้างขึ้นเพื่อส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ของโรงเรียนการเรือนจึงควรอย่างยิ่งที่จะจัดให้มีการแสดงผลงานเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพด้านการประกอบอาหาร การสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์ และการวิจัย เพื่อให้มีการเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ให้นักศึกษา บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย และเครือข่ายภายนอกมหาวิทยาลัย 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. มีการกิจกรรมอันภายใต้ความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประชุม วางแผนรูปแบบการดำเนินงาน	ธันวาคม 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
2. ประชาสัมพันธ์การจัดงาน	มกราคม 2564	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
3. เปิดรับลงทะเบียนผลงานวิจัย - การนำเสนอรูปแบบโปสเตอร์	มกราคม 2564	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
4. นักศึกษา และอาจารย์มีการวางแผนเพื่อทำงานวิจัยและสิ่งประดิษฐ์	มกราคม 2564	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
5. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจคัดเลือกผลงานของนักศึกษาเพื่อนำเสนอภาคบรรยายและรูปแบบโปสเตอร์	กุมภาพันธ์ 2564	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
6. นักศึกษาเตรียมพร้อมในการเตรียมงานแสดงผลงานวิชาการ - จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ - จัดเตรียมผลิตภัณฑ์อาหารและประดิษฐ์	เมษายน-พฤษภาคม 2564	Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
7. นักศึกษานำเสนอผลงานรูปแบบโปสเตอร์	เมษายน-พฤษภาคม 2564	Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
8. สรุป ประเมินผล และจัดทำเล่ม proceeding เผยแพร่ผลงาน	พฤษภาคม 2564	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 โรงเรียนการเรือน อย่างน้อย 60 คน เข้าร่วมนำเสนอผลงาน
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 80 คน มีส่วนร่วมชมงานนิทรรศการ
2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 30 คน
3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์เข้าร่วมนำเสนอผลงานและร่วมงานนิทรรศการ

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- เชิงปริมาณ**
1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 โรงเรียนการเรือน จำนวน 60 คนได้เข้าร่วมนำเสนอผลงาน
 2. อาจารย์ ได้มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในการนำเสนอผลงาน
 3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน 80 คน เข้าร่วมชมงานนิทรรศการ
- จำนวน 30 คน

4. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 2 สถาบัน

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาและบุคลากรภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้นำเสนอผลงานวิจัย/ผลงานสร้างสรรค์ทั้งด้านอาหารและสิ่งประดิษฐ์
2. นักศึกษาและบุคลากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้รับองค์ความรู้จากการนำเสนอผลงานวิชาการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ
ปีการศึกษา 2563 รวมเป็นเงิน 45,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 46,600 บาท

- | | |
|---|------------|
| - ค่าใช้สอย ประกอบด้วย ค่าจ้างเหมาจัดทำนิทรรศการและผลิตภัณฑ์ 40 บูธx800 บาท | 32,000 บาท |
| - ค่าวัสดุ ประกอบด้วย ค่าจัดทำป้ายชื่องาน ประกาศนียบัตร ฯลฯ | 13,000 บาท |

รวมเป็นเงิน 45,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ.....

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

โทรศัพท์.....024239449-50.....

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

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☒ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การทํานุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมถือเป็นพันธกิจสำคัญของสถาบันอุดมศึกษา ที่จำเป็นจะต้องจัดกิจกรรมด้านการทํานุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมมาบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน และบูรณาการกับ

กิจการนักศึกษาในการผลิตบัณฑิต เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน พัฒนา เผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรม รวมถึงการการสร้างสรรค์ มาตรฐาน สร้างสรรค์ ส่งเสริมกิจกรรมเพื่อพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาการและวิชาชีพให้นักศึกษาส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทางด้านทาง สังคม สติปัญญา รวมถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในเรื่องของคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

โรงเรียนการเรือนจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการจัด “โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ” เพื่อส่งเสริมนักศึกษาได้ตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรม ด้วยการบูรณาการด้านศิลปะและวัฒนธรรม กับการจัดการเรียนการสอน และเพื่อปลูกฝังนักศึกษาให้มีจิตสาธารณะเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย
3. เพื่อเป็นการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้นักศึกษา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย
3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้นักศึกษา

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านศิลปวัฒนธรรมในการเรียนได้ไปประยุกต์ใช้
2. นักศึกษาตระหนักถึงความมีจิตสาธารณะในการดำเนินชีวิต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 พิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2562 สร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และ วัฒนธรรมของไทย	29 ตุลาคม 2563	ห้อง hall 4 ชั้น 2 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราลงกรณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการ นักศึกษา - คณะกรรมการฝ่ายทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม
กิจกรรมที่2 จัดกิจกรรมต้อนรับ Miss Universe โดยการออกบูธ สาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้ เข้าประกวด Miss Universe 1. บูธสาธิตแกะสลักสบู่ 2. บูธสาธิตผสมเครื่องดื่ม มอคเทล (mixologist)	25 กันยายน 2563	อาคาร รักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ผศ.ดร. ณัฏฐก นุกิจ ผศ.ดร. สายบังอร ปานพรม ผศ.ดร. พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์ ธนิกานต์ นั้ววันดี อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ปรมะ รอดม่วง

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
3. บุธสาธิตโรลมากิ 4. บุธร้อยมัลล			
กิจกรรมที่ 3 จิตอาสาสาย “Handmade & Cooking” 1. ประชาสัมพันธ์อาจารย์ บุคลากร นักศึกษาโรงเรียนการ เรือนร่วมบริจาคเงินเพื่อสมทบทุน ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการจัดกิจกรรม 2. รับสมัครนักศึกษาจิตอาสาเพื่อ ทำกิจกรรม Handmade & Cooking 3. รับสมัครนักศึกษาจิตอาสาใน การร่วมกิจกรรมมอบอาหารและ ถุงผ้า จากกิจกรรม Handmade & Cooking	กุมภาพันธ์ 2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการ นักศึกษา - นักศึกษาจิตอาสาโรงเรียน การเรือน
สรุป และทบทวนกิจกรรม	พฤศจิกายน 2563	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการ นักศึกษา - คณะกรรมการฝ่ายทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 พิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2562

สร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย

อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 200 คน

กิจกรรมที่2 จัดกิจกรรมต้อนรับ Miss Universe โดยการออกบุธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้า

ประกวด Miss Universe

นักศึกษาของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็น
ตัวแทนสาธิตให้กับผู้เข้าประกวด Miss Universe และทีมผู้จัดการประกวด

กิจกรรมที่ 3 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking

บุคลากรและนักศึกษาจิตอาสาโรงเรียนการเรือน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูสร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรม
ของไทย

- 80
- เชิงปริมาณ** ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ
- เชิงคุณภาพ**
1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม
 2. เพื่อสร้างจิตสำนึกในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย
 3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่นักศึกษา
 4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ในด้านคุณธรรมและจริยธรรม และวัฒนธรรมในด้านอาหารเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 2 จัดกิจกรรมต้อนรับ Miss Universe โดยการออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe

- เชิงปริมาณ** มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวน 100 คน คือ ผู้เข้าประกวด Miss Universe 30 คน และ ทีมผู้จัดการประกวด 50 คน นักศึกษาและอาจารย์ประจำบูธสาธิต
- เชิงคุณภาพ**
1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมด้านอาหารและศิลปประดิษฐ์ในทักษะวิชาชีพที่ได้เรียนในชั้นเรียน
 2. เพื่อสร้างจิตสำนึกในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย

กิจกรรมที่ 3 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking

- เชิงปริมาณ**
1. บุคลากร และนักศึกษาจิตอาสาโรงเรียนการเรือน ชั้นปีที่ 1-4 ร่วมบริจาคเงินเป็นจำนวนเงินไม่น้อยกว่า 5,000 บาท
 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม Handmade & Cooking จำนวนไม่น้อยกว่า 80 คน
- เชิงคุณภาพ**
1. บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรม โดยเป็นทั้งผู้บริจาค และผู้ลงแรงในการจัดกิจกรรม

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ
- ☒ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ) งบประมาณรายจ่ายเพื่อสุขภาพ ประจำปี 2563
- รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 16,300 บาท

ลำดับที่	กิจกรรม	จำนวนเงิน (บาท)
1.	กิจกรรมที่ 1 พิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2562 ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 15,500 บาท 1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash) - ค่าวัสดุต่างๆ และอุปกรณ์ 15,500 บาท 2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind) - ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 6 คน x 4 วัน	15,500

ลำดับที่	กิจกรรม	จำนวนเงิน (บาท)
	รวมทั้งสิ้น 86,400 บาท	
2	กิจกรรมที่ 2 จัดกิจกรรมต้อนรับ Miss Universe โดยการออกบูธสาธิต และร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe ไม่ใช้งบประมาณ	-
3	กิจกรรมที่ 3 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 800 บาท ค่าใช้จ่าย 800 บาท	800

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: โครงการปฐมนิเทศนักศึกษา

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ.....

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

โทรศัพท์.....024239449-50.....

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

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☒ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

เนื่องด้วยการศึกษาในระดับอุดมศึกษามีความเปลี่ยนแปลงจากระดับมัธยมศึกษา ทั้งทางด้านระบบการศึกษา และระเบียบข้อบังคับต่างๆ การจัดการปฐมนิเทศนักศึกษาจะช่วยให้ นักศึกษามีความพร้อมในการศึกษา เข้าใจในการปฏิบัติตนและสร้างทัศนคติที่ดีในการใช้ชีวิต สามารถปรับตัวในการศึกษาระดับมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนจึงจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา ในวันพฤหัสบดีที่ 13 สิงหาคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเป็นการแนะนำแนวทางในการเรียน การปฏิบัติตนที่ถูกต้องเหมาะสม และเพื่อให้ นักศึกษาได้รับข้อมูลพื้นฐานในการดำเนินชีวิตในมหาวิทยาลัย เป็นการช่วยให้นักศึกษามีความพร้อมอันเป็นรากฐานสำคัญที่จะเตรียมตัวเผชิญกับสถานการณ์ใหม่ๆ ทั้งในด้านการเรียนและความเป็นอยู่ในมหาวิทยาลัย นอกจากนี้เป็นการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาเพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถพัฒนาคุณภาพของตนเองตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้ครอบคลุมถึง 3R8C ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาพ ซึ่งจะส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาการด้านบุคลิกภาพ ทัศนคติ สติปัญญา สังคม อารมณ์ ร่างกาย คุณธรรมจริยธรรม

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2. เพื่อให้นักศึกษาทราบถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และแนวทางการใช้ชีวิตในระดับอุดมศึกษา
3. เพื่อให้นักศึกษาได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม และสร้างความสามัคคีระหว่างหลักสูตร และระหว่างนักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้องและอาจารย์
4. เพื่อส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

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

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
กิจกรรม กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2562 วิธีดำเนินงาน ลงทะเบียนผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาโรงเรียน การเรือน คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับและให้อวาทแก่ นักศึกษา สรุปและประเมินผลโครงการ	13 สิงหาคม 2563 13.00 – 16.00 น. ตุลาคม 2563	Hall 2 3 และ 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาชิรา ลงกรณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำนักงานคณะ	คณะกรรมการด้านกิจการ นักศึกษา

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. นักศึกษาสามารถปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ และสามารถแต่งกายได้อย่างถูกระเบียบ และสามารถลงทะเบียนได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งสามารถปรับตัวทัศนคติในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☐ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ) งบประมาณกายเพื่อสุขภาพ ประจำปี 2563

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น - บาท

ลำดับที่	กิจกรรม	จำนวนเงิน (บาท)
1.	ปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2563	-

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานักศึกษาด้านโภชนาการและสมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม

1. ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล...น.ส.ธิติมา แก้วมณี
ตำแหน่ง ...รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
โทร. (ภายใน/มือถือ) ...0.2423.9449-50 / 08.385.7534
E-mail/Line ID ...thitittal@hotmail.com./
2. ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล...ผศ.ดร.ฐิตา พุ่มผ่
ตำแหน่ง ...ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โทร. (ภายใน/มือถือ) ...0.2423.9449-50 / 08.0617.2529
E-mail/Line ID ...tita.ann@hotmail.com./

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

□ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

1. พันธกิจ : SDU.1.ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นหลักสูตรที่มีการบูรณาการข้ามศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนาสุขภาพแบบองค์รวมของนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ หลักสูตรฯ จึงได้ทำการบูรณาการร่วมกับการจัดการเรียนการสอนในกลุ่มวิชาด้านโภชนาการและวิชาด้านการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ โรงเรียนการเรือน คณะครุศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์การกีฬา คณะพยาบาลศาสตร์ และศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ สำนักกิจการพิเศษ จัดโครงการพัฒนานักศึกษาด้านโภชนาการและสมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม เพื่อส่งเสริมนักศึกษาให้เกิดการพัฒนาการด้านบุคลิกภาพ ทักษะชีวิต สติปัญญา สังคม อารมณ์ ร่างกาย คุณธรรมจริยธรรม การเรียนรู้และนวัตกรรม และทักษะด้านชีวิตและอาชีพ โดยในโครงการฯ มีการจัดกิจกรรมทั้งหมด 2 กิจกรรม คือ กิจกรรมการจัดโปรแกรมด้านการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ และกิจกรรมการจัดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีว่าอาหารและโภชนาการมีบทบาทที่สำคัญต่อสุขภาพ จึงต้องมีการเลือกสารอาหารที่มีประโยชน์ สมดุล ถูกหลักโภชนาการ และให้พลังงานที่เพียงพอ รวมทั้งต้องมีการออกกำลังกายอยู่เสมอ เพื่อสร้างความแข็งแรงและปรับสมดุลให้กับร่างกาย ดังนั้นโครงการนี้จึงเป็นการส่งเสริมทักษะในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมให้กับนักศึกษา โดยนักศึกษาจะนำองค์ความรู้ทางด้านโภชนาการและการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายไปสู่การดูแลสุขภาพของตนเอง รวมทั้งได้มีการเรียนรู้ประสบการณ์โดยตรงจากเพื่อนร่วมชั้นเรียน และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านโภชนาการและการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในกลุ่มวิชาด้านโภชนาการและวิชาด้านการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย

2. เพื่อส่งเสริมทักษะการจัดโปรแกรมการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการร่วมกับการออกกำลังกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมให้กับนักศึกษา และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะทางด้านการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ
2. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะทางด้านการออกกำลังกายเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย
3. ได้มีประสบการณ์ในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ทั้งในด้านการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการและวิธีการออกกำลังกายโดยมีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการออกกำลังกายอย่างถูกต้อง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีองค์ความรู้และทักษะที่ทันสมัยในด้านการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ และการออกกำลังกายเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพต่อไป

2. นักศึกษามีพฤติกรรมในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกาย บุคลิกภาพ อารมณ์ ทักษะสติ สติปัญญา สังคมเป็นไปในทางที่ดีขึ้น

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การจัดโปรแกรมด้านการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ			
- บรรยายให้ความรู้ด้านการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ	ก.ย.-ต.ค. 63	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ฐิตา พุฒ่า อ.ยศสินี หั่วตง อ.สุนิษา ชัยภัย
- ตรวจสอบสุขภาพ โดยพิจารณาจากค่าทางชีวเคมีในเลือด	ก.ย.-ต.ค. 63	โรงพยาบาลวชิระ	คณะพยาบาลศาสตร์
- วางแผนและรายงานการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการของแต่ละบุคคล	ก.ย. 63-ก.ค. 64	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ฐิตา พุฒ่า อ.ยศสินี หั่วตง อ.สุนิษา ชัยภัย
- ติดตามผลจากค่าทางชีวเคมีในเลือด	ก.พ. 64 ส.ค. 64	โรงพยาบาลวชิระ	คณะพยาบาลศาสตร์
กิจกรรมที่ 2 การจัดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย			
- บรรยายและสาธิตการออกกำลังกายรูปแบบต่างๆ และการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกวิธี	ก.ย.-ต.ค. 63	ศูนย์ออกกำลังกาย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี คณะครุศาสตร์ สาขา วิทยาศาสตร์การกีฬา
- ตรวจสอบและทดสอบสมรรถภาพทางกาย	ก.ย.-ต.ค. 63	ศูนย์ออกกำลังกาย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี คณะครุศาสตร์ สาขา วิทยาศาสตร์การกีฬา ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ สำนักกิจการพิเศษ
- จัดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายของแต่ละบุคคล	ก.ย. 63-ก.ค. 64	ศูนย์ออกกำลังกาย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี คณะครุศาสตร์ สาขา วิทยาศาสตร์การกีฬา ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ สำนักกิจการพิเศษ
- ติดตามผลโดยการตรวจสอบและทดสอบสมรรถภาพทางกาย	พ.ย. 63 ก.พ., พ.ค. และ ส.ค. 64	ศูนย์ออกกำลังกาย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี คณะครุศาสตร์ สาขา วิทยาศาสตร์การกีฬา

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ สำนักกิจกรรมพิเศษ

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) ที่เข้าร่วมกิจกรรม มีการเปลี่ยนแปลงสุขภาพแบบองค์รวม ในด้านร่างกาย บุคลิกภาพ อารมณ์ ทักษะคิด และสังคมเป็นไปในทางที่ดีขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ได้นำองค์ความรู้และทักษะไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และการประกอบวิชาชีพในอนาคต

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☒ ขอสนับสนุนงบประมาณ

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 39,900 บาท

- ค่าตรวจเลือดทางชีวเคมี ประกอบด้วย

- HbA1C	150 บาท x 15 คน x 3 ครั้ง	6,750	บาท
- Total Cholesterol	60 บาท x 15 คน x 3 ครั้ง	2,700	บาท
- Triglyceride	60 บาท x 15 คน x 3 ครั้ง	2,700	บาท
- LDL- Cholesterol	150 บาท x 15 คน x 3 ครั้ง	6,750	บาท
- HDL- Cholesterol	100 บาท x 15 คน x 3 ครั้ง	4,500	บาท

- ค่าใช้บริการศูนย์สุขภาพ เหมจ่ายตลอดภาคการศึกษา

500 บาท x 15 คน x 2 ภาคการศึกษา 15,000 บาท

- ค่าจัดทำสมุดบันทึกสุขภาพ 100 บาท x 15 คน 1,500 บาท

รวมเป็นเงิน 39,900 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย.....

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพและชะลอวัย.....

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....นางสาวยศลินี หั่วดง.....

ตำแหน่งอาจารย์.....

โทร. (ภายใน/มือถือ)9439.....

E-mail/Line IDyotsinee-d@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☒ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.10 จำนวนวิชาที่มีนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนแบบใหม่ที่ตรงกับวิถีใหม่

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เป็นหลักสูตรที่พัฒนาใหม่ และเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 เป็นปีแรก มุ่งผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ทางทฤษฎี และความเชี่ยวชาญการปฏิบัติทาง โภชนาการ โภชนบำบัดเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย สามารถประกอบอาหารตามหลักโภชนาการ มีคุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณตามหลักวิชาชีพ และความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม มีความสามารถในการสื่อสารทั้งภาษาไทย ภาษาอังกฤษ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการเป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำด้านโภชนาการ การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย รวมถึงการวางแผน ดูแลฟื้นฟูสุขภาพ และการชะลอวัย

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย มีการกำหนดแนวทางการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา โดยการส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) กับรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม วิชาคณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ และวิชาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ความเข้าใจ ทราบถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมาย ตลอดจนสามารถวิเคราะห์และแก้ไขปัญหาในการเรียนรู้ได้ ซึ่งส่งผลให้ผู้เรียนมีพัฒนาการเรียนรู้ที่ดีขึ้น ทันท่วงทีกับโลกปัจจุบันที่มีการเปลี่ยนแปลงในหลายๆด้านอย่างรวดเร็ว

การบูรณาการรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม วิชาคณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ และวิชาอาหารไทยเพื่อสุขภาพให้เป็นการเรียนการสอนเชิงรุกนั้น จะต้องเกิดจากการสร้างความพร้อมของผู้สอน ผู้เรียน รวมถึงสื่อการเรียนการสอน ซึ่งกระบวนการเรียนรู้ของนักศึกษา อันเกิดจากกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ โดยผ่านการลงมือฝึกปฏิบัติตามสถานการณ์จริง นับเป็นหัวใจหลักในการพัฒนานักศึกษาให้เกิดองค์ความรู้ครบทุกด้าน ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่หลากหลาย และมีประสิทธิภาพ อีกทั้งยังสอดคล้องและส่งเสริมกับการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนด้วย

อาหารสำหรับ หมายถึง การจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำหรับเดียวกัน เช่น มีข้าว แกงเผ็ด แกงจืด น้ำพริก สำหรับอาหารไทยในทุกมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกจานที่จัดขึ้นจะต้องมีความสัมพันธ์กัน และสมดุลกัน หากสำหรับใดมีอาหารรสเปรี้ยว ก็ต้องมีอาหารรสหวานอีกอย่างหนึ่งสำหรับกินแก้รสกัน มื้อใดมีอาหารรสเผ็ดก็ต้องมีอาหารรสเค็มและแกงจืดรวมอยู่ด้วย นับเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารต่างๆ ให้มีความอร่อยน่ารับประทาน และมีคุณค่าด้านโภชนาการเพื่อสุขภาพ สำหรับอาหารไทยแสดงถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนไทย ซึ่งในสมัยโบราณหรือตามชนบทจะนั่งล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน โดยมีกับข้าวหลากหลายวางไว้ตรงกลางวง ถึงแม้ว่าในปัจจุบันผู้คนนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น แต่ยังคงมีรูปแบบการจัดวางอาหารที่พัฒนามาจากอาหารสำหรับ ทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่หลากหลาย มีรสชาติเข้ากันได้ดี หรือ เสริมรสชาติกัน เช่น แกงเผ็ด หรือ แกงส้มจะมีปลาเค็มหรือ ไข่เจียวเป็นเครื่องเคียง ที่สำคัญคือผู้บริโภคจะได้รับอาหารหลักที่จำเป็นต่อร่างกายครบทั้ง 5 หมู่

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เห็นถึงความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยเฉพาะการจัดสำหรับอาหารไทยให้คงอยู่สืบต่อไป จึงได้จัดโครงการดังกล่าวขึ้น เพื่อสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณี และวัฒนธรรมที่งดงามของไทย ตลอดจนให้นักศึกษาร่วมกันสร้างความสามัคคีในหมู่คณะ พร้อมทั้งการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม อีกทั้งยังช่วยปลูกฝังจิตสำนึกจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร ซึ่งการจัดการเรียนการสอน โดยให้นักศึกษาเกิดทักษะจากการฝึกปฏิบัติ จะช่วยส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดกระบวนการเรียนรู้อย่างเป็นระบบ ความเข้าใจ และแรงจูงใจในการเรียนของผู้เรียนเพิ่มมากขึ้น รวมถึงนำไปใช้ประโยชน์ในการบูรณาการเชิงรุกร่วมกับชุมชน ตลอดจนช่วยสร้างและพัฒนาบัณฑิตสาขาวิชาให้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาชีพเพื่อการพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืนต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้ของนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยเน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning)
2. เพื่อพัฒนานักศึกษาตามหลัก 3R8C (Collaboration Teamwork and Leadership) ด้านความร่วมมือ การทำงานเป็นทีม และภาวะผู้นำ
3. เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของไทย โดยการใช้ความรู้จากวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม วิชาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และสามารถใช้อุปกรณ์คำนวณคุณค่าทางโภชนาการประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากตำรับอาหาร
4. เพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาเกิดทักษะในการทำงานเป็นทีม ความสามัคคีในการร่วมมือทำงาน และฝึกภาวะความเป็นผู้นำตามหลัก 3R8C (Collaboration Teamwork and Leadership)
2. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในการใช้อุปกรณ์คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากตำรับอาหาร
3. นักศึกษาสามารถพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้
4. นักศึกษาสามารถจัดตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของไทยได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพในการเรียนรายวิชาการฝึกปฏิบัติการอาหารอื่นๆได้อย่างเหมาะสม
2. นักศึกษาสามารถใช้อุปกรณ์คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหาร ในการเรียนรายวิชาการฝึกปฏิบัติการอาหารอื่นๆได้อย่างเหมาะสม
3. นักศึกษาตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สามารถจัดตกแต่งสำหรับอาหารด้วยวัสดุสิ่งของแบบไทย
4. นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร
5. นักศึกษาเกิดความรักและสามัคคีในหมู่คณะ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การเตรียมอาหารจาน Healthy			
ทำการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) ในรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม และวิชาคณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ โดย 1. แบ่งกลุ่มนักศึกษาหัส 63 และให้ช่วยกันพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ 1 มื้อ โดยต้อง	พฤศจิกายน- ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ยศสินี หั่วดวง อ.หทัยชนก ศรีประไพ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
เป็นอาหารมื้อหลัก จะเป็นอาหารจานเดียว หรือ เป็นสำหรับอาหารก็ได้ โดยใช้โปรแกรมคำนวณ คุณค่าทางโภชนาการกำหนดมื้ออาหาร ต้องมี พลังงานไม่เกิน 500 กิโลแคลอรี 2. ให้นักศึกษาเตรียมวัตถุดิบ หั่น ตัด แต่ง ให้ ถูกต้องและเหมาะสมกับรายการอาหารนั้น ๆ 3. นำเสนอตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ			
กิจกรรมที่ 2 การออกแบบเมนูอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งตามวัฒนธรรมของไทย			
ทำการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบบูรณา การเชิงรุก (Integrated Active Learning) ใน รายวิชาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดย 1. แบ่งกลุ่มนักศึกษารหัส 63 และให้ช่วยกัน ออกแบบและจัดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยมีการใช้วัตถุดิบทดแทนเพื่อสุขภาพ และใช้ โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการกำหนด มื้ออาหาร 2. ให้นักศึกษาประกอบอาหาร และตกแต่งสำหรับ อาหารด้วยวัสดุสิ่งของแบบไทย เพื่อเป็นการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 3. นำเสนอตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ	เมษายน- พฤษภาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ: กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย รหัส 63 จำนวน 15 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษารหัส 63 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 สามารถใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทาง
โภชนาการ เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากตำรับอาหาร

2. นักศึกษารหัส 63 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 สามารถพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้

3. นักศึกษารหัส 63 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 สามารถจัดตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตาม
วัฒนธรรมของไทยได้

4. นักศึกษารหัส 63 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 มีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษารหัส 63 เกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้
ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเทคโนโลยีสารสนเทศ

2. นักศึกษารหัส 63 ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
เกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะ ตลอดจนมีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

3. นักศึกษารหัส 63 มีความรู้และความเข้าใจในกระบวนการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อ
สุขภาพ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
 ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่ผ่อง.....
 ตำแหน่งอาจารย์.....
 โทร. (ภายใน/มือถือ)9446/0806172529.....
 E-mail/Line IDtita_foo@dusit.ac.th.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.10 สร้างสรรค์พื้นที่การจัดการเรียนรู้/สังคมแห่งการเรียนรู้

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ 1) กลุ่มวิชาหลัก 2) กลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน 3) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และ 4) กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี จึงได้มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ให้กับนักศึกษา ประกอบด้วยกิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี ร่วมกับกลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน เพื่อเป็นการเปิดประสบการณ์เพิ่มโอกาสให้นักศึกษาของหลักสูตรให้มีทักษะที่ตอบสนองต่อโลกอนาคต ในด้านการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสาร เชื่อมโยงเครือข่ายอย่างมีประสิทธิภาพ อยู่บนพื้นฐานของบุคคลที่มีคุณภาพและมีความสำเร็จในการทำงานและการดำรงชีวิต รวมทั้งเพื่อยกระดับทักษะและสมรรถนะในการเรียนและในการใช้ชีวิต เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข ด้วยการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับสังคมดิจิทัลไทยแลนด์ รวมถึงการส่งเสริมในด้านการทำบารุงศิลปะและวัฒนธรรม กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างกลุ่มวิชาหลัก ร่วมกับกลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน ซึ่งหลักสูตรได้เล็งเห็นถึงการเรียนรู้นอกห้องเรียน เชื่อมโยงองค์ความรู้ที่ได้จากการเรียนในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง โดยมีการเรียนรู้จากผู้ที่มีประสบการณ์ตรงของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างกลุ่มวิชาหลักร่วมกับกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี เพื่อยกระดับความรู้พื้นฐานที่จำเป็นในการต่อยอดสู่รายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร และทักษะภาษาอังกฤษ โดยมีการส่งเสริมสมรรถนะทั้งแบบบรรยายให้ความรู้ และปฏิบัติการร่วมกับการแบ่งปันประสบการณ์ (Hands-on Workshop and Experience Sharing) ของการเรียนและการใช้ชีวิต กิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนให้นักศึกษาเป็นคนคิดค้นเอง สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยอยู่รอดในสังคมแบบโลกไร้พรมแดนอย่างมีความสุข และกิจกรรมที่ 4 ค้นความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมร่วมกับกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี ซึ่งหลักสูตรฯ มุ่งเน้นที่จะนํานางานวิจัย นวัตกรรม สื่อ และเทคโนโลยีต่างๆ มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับวิชาชีพของตนเอง ซึ่งต้องมีการเฝ้าหาความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อตนเองและวิชาชีพอย่างสม่ำเสมอ ร่วมกับการบริการวิชาการ ซึ่งเป็นหนึ่งในพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดยกิจกรรมนี้มุ่งหวังให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านการจัดและบริการอาหารเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกาย และการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพให้กับบุคคลทั่วไปที่ใส่ใจสุขภาพ ผ่านสื่อออนไลน์ในรูปแบบ one page ที่เข้าใจง่ายและเข้าถึงได้ง่ายผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษ คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับนักโภชนาการชะลอวัยและความเป็นสวนดุสิต

2. ส่งเสริมทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อการสืบค้นให้กับศึกษานำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพและการดำรงชีวิต

3. ส่งเสริมทักษะด้านการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน มุ่งเน้นภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพให้กับนักศึกษา

4. ส่งเสริมการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข ด้วยการเปิดประสบการณ์ เพิ่มโอกาสให้ชีวิต ด้านภาษา ศิลปวัฒนธรรม เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยไปใช้ประโยชน์โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร

2. เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการศึกษาดูงานการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพได้

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

1. เพื่อเตรียมความพร้อมในด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตรฯ และด้านภาษาอังกฤษในการทำข้อสอบ TOEIC

2. พัฒนาความรู้ในด้านวิชาการและทักษะภาษาอังกฤษ เพื่อใช้ในการเรียนของหลักสูตรได้อย่างเหมาะสม

3. ส่งเสริมการนำองค์ความรู้ในด้านวิชาการและทักษะภาษาอังกฤษ มาประยุกต์ใช้กับศาสตร์ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

กิจกรรมที่ 4 คืบความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมให้แก่บุคคลทั่วไปที่ใส่ใจสุขภาพ ผ่านสื่อออนไลน์ต่างๆ ที่เข้าถึงได้ง่าย

2. เพื่อให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการใช้วิชาชีพเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมให้แก่บุคคลทั่วไปที่ใส่ใจสุขภาพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร ร่วมกับการใช้ภาษาอังกฤษในการสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการเฉพาะด้านได้

2. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาไทยทั่วไปอย่างมีศิลปะ ระดับและลีลาของการสื่อสารเหมาะสม รวมทั้งประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้

3. นักศึกษาเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมความเป็นไทย และเข้าใจความเป็นสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย

2. ได้รับประสบการณ์ในการทำงานจริง ส่งผลให้เข้าใจกระบวนการในการการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ในด้านวิชาการไปใช้เป็นพื้นฐานในการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตรได้

2. นักศึกษาทราบเกณฑ์ แนวทางการเตรียมตัว และตัวอย่างข้อสอบ TOEIC
3. นักศึกษาใช้ภาษาอังกฤษทั่วไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ ระดับ และลีลาของการสื่อสารที่เหมาะสม รวมทั้งสามารถประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้

กิจกรรมที่ 4 คึนความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม

1. สื่อออนไลน์ในรูปแบบ one page เกี่ยวกับเคล็ดลับการดูแลสุขภาพ ทั้งทางด้านอาหาร โภชนาการ การออกกำลังกายในรูปแบบต่างๆ รวมทั้งการใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติในการดูแลสุขภาพจากผลงานของนักศึกษาหลักสูตรฯ อย่างน้อย 12 เรื่อง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการเฉพาะด้าน ด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสารทั่วไป และการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
3. นักศึกษามีความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม รักในวัฒนธรรมความเป็นไทย และภูมิใจในความเป็นสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

1. นักศึกษามีองค์ความรู้ที่ทันสมัยในด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

1. นักศึกษาสามารถต่อยอดองค์ความรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตรได้
2. นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการสมัครสอบ TOEIC และหมั่นฝึกฝนตัวอย่างข้อสอบ TOEIC อย่างสม่ำเสมอ
3. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสารทั่วไป และการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ
4. นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญของการสอบ TOEIC เพื่อให้ผ่านเกณฑ์การจบการศึกษาของมหาวิทยาลัย

กิจกรรมที่ 4 คึนความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม

1. บุคคลทั่วไปได้รับองค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมจากสื่อที่ได้จัดทำขึ้น และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดูแลสุขภาพตัวเองและคนรอบข้างได้
2. นักศึกษาได้ใช้วิชาชีพเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมให้แก่บุคคลทั่วไปที่ใส่ใจสุขภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ			
1. คัดเลือกสถานที่สำคัญทางศิลปวัฒนธรรมไทยในกรุงเทพฯ เพื่อจัดกิจกรรม 2. แบ่งกลุ่มนักศึกษาและอธิบายกิจกรรมที่ต้องมีการใช้ทักษะภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ 3. นำเสนอข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากกิจกรรม	มกราคม-มีนาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ชุติภา สุวรรณกนิษฐ์
กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย			
1. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย 2. ศึกษาดูงานการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย	เมษายน-มิถุนายน 2564	- ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต - ครัวสวนดุสิต/ Home/รร.สาธิตละอออุทิศ	ผศ.ดร.จิตา พุฒ่า อ.ยศสินี หัวดวง
กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย			
กิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร			
1. สอบถามรายวิชาและความรู้พื้นฐานของนักศึกษาที่ได้เรียน 2. กำหนดรายวิชาและหัวข้อที่จำเป็นต้องมีการเตรียมความรู้เพิ่มเติม 3. อบรมและจัดกิจกรรมให้ความรู้	สิงหาคม-กันยายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.จิตติมา แก้วมณี ผศ.ดร.จิตา พุฒ่า
กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การทบทวนพื้นฐานภาษาอังกฤษและการจำลองการสอบ TOEIC			
1. บรรยาย ให้ความรู้พื้นฐานภาษาอังกฤษที่จำเป็นสำหรับการสอบ TOEIC 2. แบ่งกลุ่มย่อยทำ Hands-on Workshop and	สิงหาคม-กันยายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ชุติภา สุวรรณกนิษฐ์ อ.จิตติมา แก้วมณี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
Experience Sharing 3. ให้นักศึกษาได้ทำการ จำลองการสอบ TOEIC			
กิจกรรมที่ 4 คืบความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม			
1. จัดทำสื่อออนไลน์ใน รูปแบบ one page เกี่ยวกับ เคล็ดลับการดูแลสุขภาพ ทั้ง ทางด้านอาหาร โภชนาการ การออกกำลังกายในรูปแบบ ต่างๆ รวมทั้งการใช้ผลิตภัณฑ์ จากธรรมชาติในการดูแล สุขภาพอย่างน้อย 12 เรื่อง 2. นำสื่อในรูปแบบ one page ที่ได้จัดทำขึ้นเผยแพร่ ผ่านเวปเพจของทางหลักสูตร ฯ โรงเรียนการเรือน หรือสื่อ ประชาสัมพันธ์อื่นๆ	เมษายน-กันยายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี

หมายเหตุ : กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

- เชิงปริมาณ 1. นักศึกษา (รหัส 63) มีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- เชิงคุณภาพ นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

- เชิงปริมาณ 1. นักศึกษา (รหัส 63) มีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้ในด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

- เชิงปริมาณ 1. นักศึกษา (รหัส 63) มีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- เชิงคุณภาพ
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 1. นักศึกษาได้รับความรู้ทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร
 2. นักศึกษาได้รับความรู้พื้นฐานทางด้านภาษาอังกฤษและเข้าใจกระบวนการสอบ

TOEIC

กิจกรรมที่ 4 คึนความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม

เชิงปริมาณ นักศึกษารหัส 63 เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- เชิงคุณภาพ
1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปทำสื่อเผยแพร่ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
 2. บุคคลทั่วไปได้รับองค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการดูแลสุขภาพได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: โครงการประชาสัมพันธ์รับนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2564
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์
 ตำแหน่ง อาจารย์
 โทร. (ภายใน/มือถือ) 091-9287915
 E-mail/Line ID nujira56@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☐ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☒ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตด้านคหกรรมศาสตร์ การประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้หลักสูตรเป็นแนวทางหนึ่งในการแนะนำและเป็นทางเลือกให้ผู้สนใจสมัครเข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย เป็นหน้าที่หนึ่งของการบริหารจัดการศึกษาที่ต้องดำเนินการให้เป็นระบบ เพื่อให้ได้รับทราบการประชาสัมพันธ์อย่างทั่วถึง การคัดเลือกนักศึกษาที่มีความพร้อมย่อมส่งเสริมให้การจัดการศึกษาเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ การรับสมัครนักศึกษาใหม่ชั้นปีที่ 1 จึงมีความสำคัญต่อการพัฒนานักศึกษาในมหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบตามหลักสูตรสถานศึกษา ซึ่งทางหลักสูตรฯ ได้จัดให้มีประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้และให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มนักเรียน/นักศึกษาในสถานศึกษาต่างๆ ที่มีความต้องการจะศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษากับมหาวิทยาลัยมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นสถานการณ์การแข่งขันของสถาบันอุดมศึกษาทั้งภาครัฐ และเอกชนยังมีการแข่งขันเพื่อรับนักศึกษาใหม่เข้าสู่สถาบันมีแนวโน้มที่จะใช้นโยบายเชิงรุกกันมากขึ้น ทำให้วิทยาลัยฯ จำต้องมีการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

ดังนั้นการประชาสัมพันธ์ จึงมีแนวคิดในการจัดทำโครงการ เพื่อแสดงถึงศักยภาพในด้านต่างๆ โดยเฉพาะการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้กิจกรรม ความรู้ บรรยายภาคการเรียนรู้และทรัพยากรที่ใช้จัดการศึกษา นอกจากนี้การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การจัดการเรียนการสอน รวมถึงหลักเกณฑ์ในการเข้าศึกษาต่อในมหาวิทยาลัยฯ ผลของโครงการนี้นอกจากจะสร้างการรับรู้แล้ว ยังแนะแนวการศึกษาต่อในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้เป็นที่รู้จักของนักเรียน/นักศึกษา ที่ประสงค์จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อออกแบบและสร้าง content
2. เพื่อแนะนำข้อมูลการเปิดรับนักศึกษาปี 2564
3. เพื่อประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่กิจกรรมทางคหกรรมศาสตร์ผ่านการสาดิตและการจัดแสดง
4. เพื่อประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่กิจกรรมทางคหกรรมศาสตร์ผ่านออนไลน์
5. เพื่อแนะนำคหกรรมศาสตร์โครงการคหกรรมศาสตร์คือครอบครัวของเรา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

- จำนวนนักศึกษาใหม่ที่มาสมัครปีการศึกษา 2564

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

- ความสำเร็จของการรับนักศึกษาใหม่ ร้อยละ 90

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. กิจกรรมที่ 1 การออกแบบและ สร้าง content	พ.ย. 63 - ก.ค. 64	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ณัฐธิดา กิจเนตร และ อ.เบญจรัตน์ ประพทธีตระกูล
2. กิจกรรมที่ 2 การแนะนำข้อมูล การเปิดรับนักศึกษาปี 2564	พ.ย. 63 - ก.พ. 64	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ออนไลน์)	อ.ปวีตรา ภาสุกุล
3. กิจกรรมที่ 3 การประชาสัมพันธ์	พ.ย. 63 - ก.ค. 64	มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและ สถานศึกษาภายนอก	ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม และ อ.ปรมะ รอดม่วง

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
สัมพันธ์และการเผยแพร่กิจกรรมทางคหกรรมศาสตร์ผ่านการสาธิตและการจัดแสดง			
4. กิจกรรมที่ 4 การประชาสัมพันธ์และการเผยแพร่กิจกรรมทางคหกรรมศาสตร์ผ่านออนไลน์	พ.ย. 63 - ก.ค. 64	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ออนไลน์)	อ.จารุณี วิเทศ และ อ.จันทรวงศ์ ทรวงเดช
5. กิจกรรมที่ 5 โครงการแนะนำคหกรรมศาสตร์	พ.ย. 63 - ก.ค. 64	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ออนไลน์)	อ.ณัฐธิดา กิจเนตร และ อ.เบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล
6 กิจกรรมที่ 6 ประเมินผลและสรุปผลการดำเนินโครงการ	สิงหาคม 2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.นุจิรา รัชมีไพบุลย์และ ผศ.ไพรมลย์ บุญธรรม

7. กลุ่มเป้าหมาย

- นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
- นักเรียนระดับ ปวช. ปวส.
- ผู้สนใจ

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

- ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

- ข้อมูลข่าวสารของหน่วยงานได้รับการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทำให้มหาวิทยาลัยเป็นที่รู้จักมากขึ้น

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
- ☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

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

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์
 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
 ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล นางสาวจารุณี วิเทศ
 ตำแหน่ง อาจารย์
 โทร. (ภายใน/มือถือ) 086-339-6186
 E-mail/Line ID charunee30@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☒ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☒ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีความพร้อมในการปรับตัวให้เข้ากับสถานที่ สิ่งแวดล้อม เพื่อน พี่ และคณาจารย์ในรั้วมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข รวมถึงการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างพี่ น้อง และคณาจารย์ ในหลักสูตรฯ โดยกิจกรรมพี่สอนน้องคหกรรมศาสตร์ มุ่งให้นักศึกษาเข้าใหม่ชั้นปีที่ 1 มีการแสดงออกพฤติกรรมทางด้านคุณธรรม จริยธรรมที่ดี สามารถปรับตัว เรียนรู้ ตลอดจนสามารถสื่อสารกับบุคคลอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มุ่งผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีความพร้อมในการปรับตัวให้เข้ากับสถานประกอบการ และมีประสิทธิภาพในการทำงาน โดยกิจกรรมเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 มีการเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงานและเพื่อเปิดโลกกว้างสู่ประสบการณ์ทำงานในสถานประกอบการ ได้อย่างมีประสิทธิภาพและตรงตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และกิจกรรมนิเทศนักศึกษาฝึกงาน เพื่อเป็นการติดตามนักศึกษาให้ดำเนินการฝึกงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

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

ดังนั้นหลักสูตรฯ เห็นความสำคัญของการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ จึงได้จัดกิจกรรมดังกล่าวขึ้น เพื่อให้นักศึกษามีการเรียนรู้ การปรับตัวในรั้วมหาวิทยาลัย และสถานประกอบการ ได้อย่างมีความสุข และมีประสิทธิภาพ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

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

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีมนุษยสัมพันธ์และมีความสามารถในการปรับตัวในการใช้ชีวิตและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้เป็นอย่างดี
2. นักศึกษาสามารถใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
3. นักศึกษาสามารถใช้ทักษะวิชาชีพและประสบการณ์จากโครงการในการประกอบวิชาชีพได้เป็นอย่างดี

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ฟังสอนน้อง คหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - รุ่นพี่สอนรุ่นน้องใช้ ระบบและแอปพลิเคชันเกี่ยวกับการเรียน เช่น WBSC, MS Team, Zoom	ตุลาคม-พฤศจิกายน 2563	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อาจารย์จารุณี วิเทศ
กิจกรรมที่ 2 เตรียมความพร้อม นักศึกษาก่อนฝึกประสบการณ์ วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - ให้แนวทางและแนะนำเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทาง คหกรรมศาสตร์ก่อนฝึก ประสบการณ์วิชาชีพ	ตุลาคม 2563 - มกราคม 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร
กิจกรรมที่ 3 พัฒนาคุณภาพ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3.1 ตลาดนัด คหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - ให้นักศึกษาฝึกทักษะ วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์และ จำหน่ายในสถานการณ์จริง	ตุลาคม 2563 - มีนาคม 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อาจารย์ปรมะ รอดม่วง
กิจกรรมที่ 3.2 พัฒนาศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะ การเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 วิธีดำเนินงาน - ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ ประสบการณ์จริงนอกห้องเรียน หรือการเข้าร่วมแข่งขันต่างๆ	ตุลาคม 2563- มีนาคม 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม
กิจกรรมที่ 4 นิเทศนักศึกษา ฝึกงาน วิธีดำเนินงาน - กำกับ/ติดตาม การ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์	เมษายน-มิถุนายน 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.จันทรกานต์ ทรงเดช

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
สรุปผลการดำเนินโครงการ	กรกฎาคม 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	อาจารย์ผู้ดำเนินกิจกรรม

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวนร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

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

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล นางสาวเบญจรัตน์ ประพทธิตระกูล
ตำแหน่ง อาจารย์
โทร. (ภายใน/มือถือ) 063-559-6362
E-mail/Line ID 9yooing@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☒ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย

ตัวชี้วัด : 5.9 การพัฒนาศักยภาพของบุคลากร

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้มีนโยบายให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ ดำเนินการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยในการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ทั้งการจัดการสอน ความรู้ด้านอาหารในแขนงต่างๆ เช่น การประกอบอาหาร อาหารและโภชนาการ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร เป็นต้น ความรู้ทางด้านศิลปะประดิษฐ์ ได้แก่ การจัดดอกไม้ งานใบตองและการแกะสลัก เป็นต้น ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย รวมถึงการจัดการทรัพยากรในครอบครัว เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และการบูรณาการความรู้ในองค์ความรู้หลายๆด้านทางคหกรรมศาสตร์ เป็นการส่งเสริมในการเรียนรู้ที่ตนเองสนใจ มีประโยชน์กับส่วนรวมและการนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาอย่างเกิดประสิทธิภาพสูงสุด นอกจากนั้นยังเป็นการพัฒนาให้ทันกับองค์ความรู้ทางวิชาการใหม่ๆที่เกิดขึ้นในยุคปัจจุบัน

ดังนั้นเพื่อให้เกิดการผลักดันในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรฯจึงจัดทำโครงการส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นการพัฒนาอาจารย์ในหลักสูตรฯให้เกิดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพทางคหกรรมศาสตร์ให้แก่อาจารย์ในหลักสูตรฯ
2. เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตรฯ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

อาจารย์ในหลักสูตรฯ มีความรู้ เกิดทักษะและความชำนาญมากขึ้น สามารถนำไปบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย ตลอดจนการบริการวิชาการ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอด/ เผยแพร่ ความรู้และทักษะ ทางคหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - อาจารย์ที่ได้รับมอบหมาย เป็นวิทยากร ถ่ายทอดองค์ ความรู้และทักษะทางคหกรรม ศาสตร์ หรือหัวข้อที่ เกี่ยวกับการจัดการเรียนการ	ตุลาคม 2563- กันยายน 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
สอนหรือเป็นที่สนใจ			
กิจกรรมที่ 2 อบรม/พัฒนา ความรู้ และ ทักษะ ทาง คหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - อาจารย์ในสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ เข้ารับการอบรม/พัฒนาองค์ ความรู้ และ ทักษะ ทาง คหกรรมศาสตร์ หรือหัวข้อที่ เกี่ยวกับการจัดการเรียนการ สอนหรือหัวข้อที่สนใจ	ตุลาคม 2563- กันยายน 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.เบญจรัตน์ ประพทธิตระกูล
สรุปผลการดำเนินโครงการ	ตุลาคม 2564		ผศ.ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม อ.เบญจรัตน์ ประพทธิตระกูล

7. กลุ่มเป้าหมาย

อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 10 ท่าน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

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

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการบูรณาการวิชาการทางคหกรรมศาสตร์

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 081-171-7240

E-mail/Line ID tip9313@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☐ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย

ตัวชี้วัด : 5.10 ความสามารถด้านการสื่อสารองค์กร

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหนึ่งในสาขาอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยที่มีการจัดการเรียนการสอนโดยมุ่งเน้นคุณภาพบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นช่องทางการเรียนรู้ออนไลน์ที่จะช่วยพัฒนาความเข้มแข็งของชุมชน สังคม และประเทศ ในลักษณะการบริการวิชาการกับสังคมในด้านวิชาการทางสื่อออนไลน์ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่ไม่ปกติ ซึ่งเกิดจากปัจจัยของโรค COVID-19 ทำให้มีมาตรการในการป้องกันตนเองทั้งการสวมใส่หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า การล้างมือด้วยสบู่หรือสเปรย์แอลกอฮอล์ หรือแม้แต่การเว้นระยะห่างทางสังคม เพื่อป้องกันโรค COVID-19 มาตรการในการป้องกันตนเองเหล่านี้เรียกว่าเป็น ชีวิตวิถีใหม่ หรือ New Normal ของคนในปัจจุบัน จึงทำให้ผู้คนปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินชีวิตหันมาสนใจเทคโนโลยี และการสื่อสารแบบออนไลน์มากยิ่งขึ้นทั้งรูปแบบของการทำงาน การเรียน การติดต่อประสานงานทุกรูปแบบล้วนเป็นการสื่อสารทางออนไลน์ทั้งสิ้น ทางหลักสูตรฯ จึงมีแนวคิดที่จะสร้างช่องทางการเรียนรู้ออนไลน์ เพื่อตอบสนองความต้องการของคนในปัจจุบันที่หันมาสนใจเทคโนโลยี และการสื่อสารแบบออนไลน์มากยิ่งขึ้นตลอดจนเป็นแหล่งเรียนรู้แก่ชุมชนหรือบุคคลทั่วไปที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย ในรูปแบบเว็บไซต์ (Facebook) ที่สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันในแบบชีวิตวิถีใหม่ (New Normal)

และด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีความคาดหวังให้นักศึกษาสามารถคิดวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตลอดจนสามารถนำเสนอและเผยแพร่ความรู้แก่ผู้อื่นได้ โดยกิจกรรมบูรณาการคหกรรมศาสตร์ มีเป้าหมายให้นักศึกษาได้ใช้ความคิดในการพัฒนาสร้างสรรค์ผลงาน และบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ และเป็นเวทีสำหรับการจัดแสดงผลงานทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อสร้างช่องทางการเรียนรู้ออนไลน์ ในรูปแบบเว็บไซต์ (Facebook)
2. เพื่อประชาสัมพันธ์สื่อการเรียนรู้ออนไลน์คหกรรมศาสตร์ แบบชีวิตวิถีใหม่ (New normal)
3. เพื่อให้สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นแหล่งเรียนรู้และแหล่งอ้างอิงทางสังคม
4. เพื่อให้นักศึกษาเกิดกระบวนการคิดวิเคราะห์และสามารถบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ได้

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. มีช่องทางการเรียนรู้ออนไลน์ ในรูปแบบเว็บไซต์ (Facebook) ของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
2. เป็นช่องทางประชาสัมพันธ์ข้อมูลของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
3. เป็นแหล่งเรียนรู้และแหล่งอ้างอิงทางสังคมสำหรับนักศึกษา และบุคคลทั่วไป
4. นักศึกษาเกิดกระบวนการคิดวิเคราะห์ สามารถบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ และเผยแพร่ผลงานได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 แหล่งเรียนรู้ คหกรรมศาสตร์แบบชีวิตวิถีใหม่ วิธีดำเนินงาน - ประชาสัมพันธ์ ข้อมูล/ องค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ ผ่าน ช่องทางออนไลน์ของสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	ตุลาคม 2563- กันยายน 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์
กิจกรรมที่ 2 บูรณาการคหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - ให้นักศึกษาใช้ความคิดในการพัฒนา สร้างสรรค์ผลงาน และบูรณาการความรู้ ทางคหกรรมศาสตร์ และจัดแสดงผล งานทางคหกรรมศาสตร์	มกราคม-มีนาคม 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล
สรุปผลการดำเนินโครงการ	เมษายน 2564	สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์ อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

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

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการใบตองในวิถีไทย ประจำปี 2563-2564

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์
ตำแหน่ง	อาจารย์
โทร. (ภายใน/มือถือ)	098-929-4956
E-mail/Line ID	pornyupun.por@gmail.com
ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	นางปณัฐ โต๊ะดี
ตำแหน่ง	เจ้าหน้าที่สำนักงาน(บริหารงานทั่วไป)
โทร. (ภายใน/มือถือ)	093-329-2356
E-mail/Line ID	panat.koh@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรีย์) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด U 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด U 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การเปลี่ยนแปลงของสังคมในปัจจุบันมีผลทำให้คนในสังคมไทยต้องปรับตัวให้ทันกับกระแสการเปลี่ยนแปลง ที่ส่งผลให้การใช้วัสดุสังเคราะห์อย่างแพร่หลาย รูปแบบพิธีกรรมถูกลดบทบาทลง ส่งผลให้งานศิลปวัฒนธรรมในเรื่องของการประดิษฐ์งานใบตอง การห่อขนม อาหาร ภาชนะใบตอง บายศรีแบบต่างๆ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตจนขาดความงดงาม ความถูกต้องของรูปแบบบายศรีที่จะนำมาใช้งานในแต่ละประเพณีของไทย ดังนั้น หลักสูตรฯ จึงมีนโยบายที่จะมุ่งส่งเสริมรื้อฟื้นแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มาประยุกต์ใช้ในแนวการนำวัสดุในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ประหยัดที่เรียบง่ายไม่ฟุ้งเฟ้อไม่ตกเป็นทาสของวัตถุนิยมและบริโภคนิยมซึ่งเป็นสาเหตุของปัญหาสังคมเพื่อให้เกิดค่านิยมและพฤติกรรมที่เหมาะสมอันจะทำให้ชีวิตของตนเอง ครอบครัว และสังคมมีความเข้มแข็ง นอกจากนี้ยังมุ่งหวังที่จะสร้างความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินชีวิตตามแบบวิถีไทยที่ยังคงอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณีของแต่ละชุมชนให้มีการประดิษฐ์บายศรีรูปแบบต่างๆ ขึ้นใช้ในงานพิธี

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการสอนและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งมีบุคลากรผู้เชี่ยวชาญทางด้านงานศิลปะประดิษฐ์ จึงได้จัดกิจกรรมการประดิษฐ์กระถอย จัดแสดงนิทรรศการ การประกวดผลงานใบตองในวิถีไทย (ภาชนะใบตอง) การประดิษฐ์และการจัดกระเช้าใบตอง การประดิษฐ์บายศรีปากชาม การประดิษฐ์บายศรีพรม 4 หน้า การประดิษฐ์บายศรีเทพพนมขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ ประวัติความเป็นมา รูปแบบการประดิษฐ์ผลงานด้วยความประณีตสวยงาม เพื่อเป็นการสานต่อในการอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมอันดีงาม ในปี 2563-2564 นี้ หลักสูตรฯ จึงได้จัด โครงการ ใบตองในวิถีไทย ประจำปี 2563- 2564 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในรายวิชาศิลปะงานใบตอง เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรมจริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพและสร้างความเป็นเลิศทางศิลปะประดิษฐ์ในการสร้างอาชีพและเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ที่ดีในด้านการอนุรักษ์และสืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามของไทยให้กับมหาวิทยาลัยฯ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่งานด้านศิลปะงานใบตอง
2. เพื่อจัดทำนิทรรศการงานใบตอง
3. เพื่ออนุรักษ์ ฟื้นฟู สืบทอดและเผยแพร่และสร้างความภาคภูมิใจในสาขาวิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการอนุรักษ์ สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสร้างความเป็นเลิศทางศิลปะประดิษฐ์
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้สถานที่จริง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ได้ความรู้เกี่ยวกับการจัดแสดงผลงาน
2. ได้อนุรักษ์ สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความสื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสร้างความเป็นเลิศทางศิลปะประดิษฐ์
3. สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้ เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ดำเนินการจัด โครงการใบตองในวิถีไทย ประจำปี 2563-2564 จำนวน 7 กิจกรรม ดังนี้	ปี 2563-2564		ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 1</u> การประดิษฐ์กระทงลอย -อบรมให้ความรู้ ฝึกปฏิบัติ	7 พฤศจิกายน 2563	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 2</u> จัดแสดงนิทรรศการ - จัดเตรียมงาน - ให้นักศึกษาจัดซุ้มนิทรรศการ	30 พฤศจิกายน 2563	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 3</u> การประกวดผลงาน - จัดการประกวดงานใบตองในวิถีไทย (ภาชนะใบตอง) - กรรมการตัดสินการแข่งขันการ ประกวด - พิธีปิดและมอบรางวัลแก่ผู้ชนะการ ประกวด	30 พฤศจิกายน 2563	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 4</u> การประดิษฐ์และการจัด กระเช้าใบตอง -อบรมให้ความรู้ ฝึกปฏิบัติ	26 ธันวาคม 2563	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 5</u> การประดิษฐ์บายศรีปาก ชาม -อบรมให้ความรู้ ฝึกปฏิบัติ	9 มกราคม 2564	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 6</u> การประดิษฐ์บายศรีพรม 4 หน้า -อบรมให้ความรู้ ฝึกปฏิบัติ	13 กุมภาพันธ์ 2564	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
<u>กิจกรรมที่ 7</u> การประดิษฐ์บายศรีเทพ พนม -อบรมให้ความรู้ ฝึกปฏิบัติ	27 มีนาคม 2564	อาคาร10 ห้อง 10407	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี
สรุปและประเมินผลโครงการ	เมษายน 2564	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัญญ์ โต๊ะดี

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 50 คน

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

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: โครงการศิลปประดิษฐ์ในวิถีไทย ประจำปี 2563-2564
ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์
ตำแหน่ง อาจารย์
โทร. (ภายใน/มือถือ) 098-929-4956
E-mail/Line ID pornyupun.por@gmail.com
ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล นางปณัฐ โตะดี
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สำนักงาน(บริหารงานทั่วไป)
โทร. (ภายใน/มือถือ) 093-329-2356
E-mail/Line ID panat.koh@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☐ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด U 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด U 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การเปลี่ยนแปลงของสังคมในปัจจุบันมีผลทำให้คนในสังคมไทยต้องปรับตัวให้ทันกับกระแสการเปลี่ยนแปลง ที่ส่งผลให้การใช้วัสดุสังเคราะห์อย่างแพร่หลาย รูปแบบพิธีกรรมถูกลดบทบาทลง ส่งผลให้งานศิลปวัฒนธรรมในเรื่องของงานประดิษฐ์ประเภท การจัดช่อดอกไม้ น้ำพุง น้ำอบไทย มาลัยมะลิหอมไหว้พระ พานดอกบัวถวายพระ การจัดแจกันดอกไม้ใน โอกาสพิเศษ การจัดกระเช้าดอกไม้วันแม่ โคมกระดังงาบูชาข้าวสวย ช่อดอกไม้ประดิษฐ์ติดเสื้อ เทียนอบ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตจนขาดความงดงามความถูกต้องของรูปแบบ ที่ จะนำมาใช้งานในแต่ละประเพณีของไทย ดังนั้น หลักสูตรฯ จึงมีนโยบายที่จะมุ่งส่งเสริมให้น้อมนำแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มาประยุกต์ใช้ในแนวการนำวัสดุในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ประหยัดที่เรียบง่ายไม่ฟุ้งเฟ้อ ไม่ตกเป็นทาสของวัตถุนิยมและบริโภคนิยมซึ่งเป็นสาเหตุของปัญหาสังคมเพื่อให้เกิดค่านิยมและพฤติกรรมที่เหมาะสมอันจะทำให้ชีวิตของตนเอง ครอบครัว และสังคมมีความเข้มแข็ง นอกจากนี้ยังมุ่งหวังที่จะสร้างความรู้ ความเข้าใจ ตระหนักถึงความสำคัญของการดำเนินชีวิตตามแบบวิถีไทยที่ยังคงอนุรักษ์ สืบสาน ประเพณีของแต่ละชุมชนให้มีการใช้งานประดิษฐ์ในแต่ละโอกาสได้อย่างเหมาะสม หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการสอนและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งมีบุคลากรผู้เชี่ยวชาญทางด้านงานศิลปะประดิษฐ์ จึงได้จัดบริการวิชาการให้ความรู้กิจกรรม พุง น้ำอบไทย มาลัยมะลิหอมไหว้พระ พานดอกบัวถวายพระ การจัดแจกันดอกไม้ใน โอกาสพิเศษ การจัดกระเช้าดอกไม้วันแม่ โคมกระดังงาบูชาข้าวสวย ช่อดอกไม้ประดิษฐ์ติดเสื้อ เทียนอบ ขึ้นเพื่อให้นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาศิลปะได้เรียนรู้ ประวัติความเป็นมา รูปแบบการประดิษฐ์ผลงานด้วยความประณีตสวยงาม เพื่อเป็นการสานต่อในการอนุรักษ์ประเพณี วัฒนธรรมอันดีงาม ในปี 2564 นี้ หลักสูตรฯ จึงได้จัด โครงการศิลปะประดิษฐ์ ในวิถีไทย ประจำปี 2564 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในรายวิชาการจัดดอกไม้ และศิลปะการจัดตกแต่งของขวัญและเครื่องหอมไทย เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพและสร้างความเป็นเลิศทางศิลปะประดิษฐ์ในการสร้างอาชีพและเป็นการเผยแพร่ชื่อเสียง ภาพลักษณ์ที่ดีในด้านการอนุรักษ์และสืบสาน ประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามของไทยให้กับมหาวิทยาลัยฯ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมและเผยแพร่งานศิลปะประดิษฐ์
2. เพื่อฝึกทักษะด้านงานศิลปะประดิษฐ์
3. เพื่ออนุรักษ์ พื้นฟู สืบทอดและเผยแพร่และสร้างความภาคภูมิใจในสาขาวิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการอนุรักษ์ สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสร้างความเป็นเลิศทางศิลปะประดิษฐ์
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้สถานที่จริง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ได้ความรู้เกี่ยวกับงานศิลปะประดิษฐ์
2. ได้อนุรักษ์ สืบสาน สร้างจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความสื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสร้างความเป็นเลิศทางศิลปะประดิษฐ์
3. สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ให้ เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันและประกอบอาชีพได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ดำเนินการจัดโครงการศิลปะประดิษฐ์ใน วิถีไทย ประจำปี 2564 จำนวน 10 กิจกรรม ดังนี้	ก.พ.-ธ.ค.2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 1 การจัด ช่อ ดอกไม้ วันแห่งความรัก -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	13 กุมภาพันธ์ 2564	ณ ห้องประชุมสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 2 น้ำปรุง -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	13 มีนาคม 2564	ณ ห้อง 10407 อาคาร 10	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 3 น้ำอบไทย -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	3 เมษายน 2564	ณ ห้อง 10407 อาคาร 10	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 4 มาลัยมะลิหอมไหว้พระ -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	15 พฤษภาคม 2564	ณ ห้องประชุมสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 5 พานดอกบัวถวายพระ -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	12 มิถุนายน 2564	ณ ห้อง 10407 อาคาร 10	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 6 การจัดแจกันดอกไม้ใน โอกาสพิเศษ -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	3 กรกฎาคม 2564	ณ ห้อง 10407 อาคาร 10	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 7 การจัดกระเช้าดอกไม้วันแม่ -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	7 สิงหาคม 2564	ณ ห้องประชุมสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 8 โคมกระดิ่งบุหงาชา่วย -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	4 กันยายน 2564	ณ ห้องประชุมสาขา วิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปาณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 9 ช่อดอกไม้ประดิษฐ์ติดเสื้อ -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	2 ตุลาคม 2564	ณ ห้องประชุมสาขา	ผศ.ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์

-อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ		วิชาคหกรรมศาสตร์	นางปณัฐ โต๊ะดี
กิจกรรมที่ 10 เทียนอบ -อบรมให้ความรู้ -ปฏิบัติการ	6 พฤศจิกายน 2564	ณ ห้อง 10407 อาคาร 10	ผศ.ดร.พริษฐ์พรพรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัฐ โต๊ะดี
สรุปและประเมินผลโครงการ	ธันวาคม 2564	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.พริษฐ์พรพรรณ พรสุขสวัสดิ์ นางปณัฐ โต๊ะดี

7. กลุ่มเป้าหมาย

อาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 70 คน และสาขาศิลปะ 10 คน รวมจำนวน 80 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 เข้าร่วมกิจกรรม
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรมประเพณีไทยสืบไป มีจิตสำนึก คุณธรรม จริยธรรม ความซื่อสัตย์ในวิชาชีพ และสามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้ ร้อยละ 90

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

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

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัย หลักสูตรอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

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

ตำแหน่ง.....ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน.....

โทรศัพท์.....0 2 423 9442.....

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

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ชีรี) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☐ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โดยใช้พื้นฐานองค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัย บูรณาการร่วมกับองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตอบสนองต่อตลาดอุตสาหกรรมในปัจจุบัน การพัฒนาคุณภาพนักศึกษาให้เป็นคนดี มีคุณธรรม มีความสามารถ และให้มีบทบาทที่เหมาะสม จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อพัฒนาสังคมให้ก้าวหน้า มีความสงบสุข เกิดความเป็นธรรมสอดคล้องและสนับสนุนการพัฒนาประเทศส่วนรวม ตามแนวทางการพัฒนาไทยแลนด์ 4.0 แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี โดยการจัดทำโครงการมุ่งเน้น การฝึกทักษะทั้งด้านภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศ และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 โดยที่สำคัญที่สุด คือ ทักษะการเรียนรู้ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงการจัดการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษาในศตวรรษที่ 21 นี้ มีความรู้ ความสามารถ และทักษะจำเป็น ซึ่งเป็นผลจากการปฏิรูปเปลี่ยนแปลงรูปแบบการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการเตรียมความพร้อมด้านต่างๆ ที่เป็นปัจจัยสนับสนุนที่จะทำให้เกิดการเรียนรู้ดังกล่าว

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และทักษะด้านภาษาอังกฤษ สำหรับงานวิชาชีพด้านอาหาร
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพด้านอาหาร และชีวิตประจำวัน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และทักษะด้านภาษาอังกฤษ สำหรับงานวิชาชีพด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพด้านอาหาร และชีวิตประจำวัน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อ “ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว”	ธ.ค. 2563/ 1 วัน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์หลักสูตร อุตสาหกรรมการ ประกอบอาหาร
กิจกรรมที่ 2 - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อ “เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์ สมัยใหม่”	ม.ค. 2564/ 1 วัน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์หลักสูตร อุตสาหกรรมการ ประกอบอาหาร
กิจกรรมที่ 3 - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อ “ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม”	ก.พ. 2564/ 1 วัน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์หลักสูตร อุตสาหกรรมการ ประกอบอาหาร

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

- เชิงปริมาณ:
1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีทักษะภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

กิจกรรมที่ 2 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

กิจกรรมที่ 3 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เปิดโลกอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

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

ตำแหน่ง..... ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน.....

โทรศัพท์..... 0 2 423 9442.....

E-mail..... pomacl16@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร พิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่รัฐบาลให้การสนับสนุนและพัฒนาศักยภาพด้านอุตสาหกรรม และเพิ่มขีดความสามารถในการใช้เทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมเพื่อเป็นเครื่องมือพัฒนาประเทศ รวมถึงการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาให้เป็นคนดี มีคุณธรรม มีความสามารถ และให้มีบทบาทที่เหมาะสม เพื่อพัฒนาสังคมให้ก้าวหน้า มีความสงบสุข เกิดความเป็นธรรมสอดคล้องและสนับสนุนการพัฒนาประเทศส่วนรวม การพัฒนาหลักสูตรนี้ได้มีการนำแนวคิดของยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี มาเป็นแนวทางในการบูรณาการรายวิชาต่างๆ ซึ่งเน้นการเกษตรสร้างมูลค่าแนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนรากฐานของการใช้องค์ความรู้การศึกษาการสร้างสรรคงานและการใช้ทรัพยากรทางปัญญาที่เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม การส่งเสริมความรู้ของสังคม เทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่ และยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตด้านความรู้ความสามารถ ดังนั้นการพัฒนานักศึกษาในด้านประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน และในมหาวิทยาลัยจึงเป็นสิ่งสำคัญเพราะจะเป็นรากฐานที่ดีที่จะส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่างๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหารจากการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง
2. เพื่อให้นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของการศึกษาดูงาน และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหารจากการเรียนรู้ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย
2. เพื่อให้นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของการฝึกประสบการณ์ภายในมหาวิทยาลัย และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน

นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง

กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย

นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน

นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของการศึกษาดูงาน และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

กิจกรรมที่ 2 ประสพการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย

นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของฝึกประสบการณ์ภายในมหาวิทยาลัย และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 - ศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการ	พ.ย. 2563/ 1 วัน	สถานประกอบการ อุตสาหกรรม ประกอบอาหาร	อาจารย์หลักสูตร อุตสาหกรรม ประกอบอาหาร
กิจกรรมที่ 2 - ฝึกประสบการณ์ภายในมหาวิทยาลัย	ม.ค. – พ.ค. 63/ 160 ชั่วโมง	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	อาจารย์หลักสูตร อุตสาหกรรม ประกอบอาหาร

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 ประสพการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 2 ประสพการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ประสพการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน

- เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง

กิจกรรมที่ 2 ประสพการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย

- เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 ประสพการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

กิจกรรมที่ 2 ประสพการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงด้านเทคโนโลยีอาหาร

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

ตำแหน่งประธานหลักสูตร.....

โทร. (ภายใน/มือถือ)02-423-9446.....

E-mail/Line IDveera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☒ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานที่ผ่านมาด้วย)

ด้วยหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 กำหนดให้นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารต้องพัฒนาทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมในศตวรรษที่ 21 กลุ่มวิชาหลักและกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพซึ่งระบุไว้ใน มคอ.2 โดยในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 มีการบูรณาการเรียนการสอนในรายวิชาเทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (รหัสวิชา 5072420) เทคโนโลยีข้าว (รหัสวิชา 5072421) และเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นม (รหัสวิชา 5073415) ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รวมทั้งมีการบูรณาการเรียนการสอนในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420) ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ซึ่งในรายวิชาดังกล่าวมีการฝึกปฏิบัติการตาม มคอ.3 (Active Learning) วัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการอย่างถูกต้องโดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน ดังนั้นรายวิชาดังกล่าวจึงมีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ณ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปและห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง
2. เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง
2. นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 ได้แก่ การคิดเชิงวิพากษ์และการแก้ปัญหา ความริเริ่มสร้างสรรค์และนวัตกรรม และการสื่อสารและความร่วมมือ
2. นักศึกษาสามารถใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีอาหารได้อย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต
3. นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้จากการทำงานจริงด้านเทคโนโลยีอาหาร			
1. ปฏิบัติการในรายวิชาเทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (รหัสวิชา 5072420)			
1.1 บทปฏิบัติการเรื่องกระบวนการและเทคโนโลยีที่	มีนาคม 2564 เวลา 06.00–18.30 น.	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และ	- ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
ใช้ในการลวกสำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม 1.2 บทปฏิบัติการเรื่องกระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์สำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม 1.3 บทปฏิบัติการเรื่องกระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการสเตอริไลซ์อาหารกรดสูงสำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม 1.4 บทปฏิบัติการเรื่องกระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการสเตอริไลซ์อาหารกรดต่ำสำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม	(นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 62 ตอนเรียน A4 จำนวน 18 คน ตอนเรียน B4 จำนวน 18 คน)	ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรัสตนวิทย์
2. ปฏิบัติการในรายวิชาเทคโนโลยีข้าว (รหัสวิชา 5072421)			
2.1 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเข้าจากข้าว 2.2 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากข้าว 2.3 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวบรรจุกระป๋องและบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวทนความร้อนสูง 2.4 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเส้นจากข้าว	มีนาคม 2564 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 62 ตอนเรียน A4 จำนวน 18 คน ตอนเรียน B4 จำนวน 18 คน)	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรัสตนวิทย์
3. ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นม (รหัสวิชา 5073415)			
3.1 บทปฏิบัติการเรื่องกระบวนการผลิตโยเกิร์ต 3.2 บทปฏิบัติการเรื่องการผลิตผลิตภัณฑ์เนยคั้นรูป 3.3 บทปฏิบัติการเรื่องการผลิตไอศกรีม	เมษายน 2564 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 62 ตอนเรียน A4 จำนวน 18 คน ตอนเรียน B4 จำนวน 18 คน)	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
3.4 บทปฏิบัติการเรื่องการผลิตนมพาสเจอร์สำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม			
4. ปฏิบัติการในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420)			
4.1 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปไส้กรอกแต่งกึ่งสำเร็จรูป	เมษายน 2564 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 61 ตอนเรียน A4 จำนวน 16 คน ตอนเรียน B4 จำนวน 16 คน)	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
4.2 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป			
4.3 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปแกงจืดและซูชิชนิดเข้มข้น			
4.4 บทปฏิบัติการเรื่องการแปรรูปแกงและน้ำพริกแกงกึ่งสำเร็จรูป			

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) จำนวน 36 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 32 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

- เชิงปริมาณ:**
1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100
 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100

- เชิงคุณภาพ:**
1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารอย่างถูกต้อง
 2. มีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ ไม่ใช้งบประมาณ
- ☒ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 23,040 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- ค่าตอบแทน	3,840 บาท
ประกอบด้วย ค่าเบี้ยเลี้ยงคนขับรถ 240 x 16 ครั้ง	3,840 บาท
- ค่าใช้สอย	19,200 บาท
ประกอบด้วย ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงรถตู้โดยสารของมหาวิทยาลัย	
700 บาท x 16 ครั้ง	11,200 บาท
ประกอบด้วย ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงเครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler)	
8,000 บาท x 1 ครั้ง	8,000 บาท
รวมเป็นเงิน	23,040 บาท

หมายเหตุ: - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน	307,200 บาท
ประกอบด้วย ค่าตอบแทนอาจารย์ชม.ละ 600 บาท x 8 ชม. x 4 คน x 16 ครั้ง	307,200 บาท
รวมเป็นเงิน	307,200 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

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

ตำแหน่งประธานหลักสูตร.....

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-423-9446.....

E-mail/Line IDveera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนัศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนัศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) จำนวน 17 คน ต้องศึกษาการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาจากสถานประกอบการ เพื่อกำหนดหัวข้อโครงการทางเทคโนโลยีอาหาร สืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วางแผนการทดลอง วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและอภิปรายผลการดำเนินการ โดยนักศึกษาต้องดำเนินการแก้ปัญหา หรือปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ นำเสนอผลการดำเนินการทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าและรายงานฉบับสมบูรณ์ ในสัปดาห์สุดท้ายของภาคการศึกษา ซึ่งมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน (รหัสวิชา 5074910) ตามแผนการเรียนที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้จากการปฏิบัติงานจริง พัฒนาทักษะทางวิชาชีพ เพื่อตอบสนองผู้ประกอบการที่ต้องการได้บุคลากรที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีกับนักศึกษาให้สามารถเข้าใจในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยนักศึกษาจะต้องจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 เป็นระยะเวลา 4 เดือน ตั้งแต่เดือนธันวาคม 2563 ถึง เมษายน 2564 ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่อาจารย์จะต้องเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่อการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ เพื่อมุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ รวมทั้งการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงเพื่อเพิ่มความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติงาน อีกทั้งในรายวิชาดังกล่าวจำเป็นต้องชี้แจงคำอธิบายรายวิชา วัตถุประสงค์ และรายละเอียดของรายวิชาโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ รวมทั้งนักศึกษารับเอกสารประกอบการเรียนและแบบประเมินการปฏิบัติงานในรายวิชาโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ อีกทั้งยังมีกิจกรรมติดตามความก้าวหน้า เพื่อติดตามให้คำแนะนำเพื่อสร้างระบบสนับสนุนผู้เรียนในการช่วยเหลือด้านวิชาการและแก้ไขปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกปฏิบัติงาน และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการร่วมด้วย

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร

ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 32 คน ได้มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร เพื่อส่งเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมให้กับนักศึกษาและสามารถนำองค์ความรู้จากการศึกษามาตั้งแต่ปี 1-ปี 3 เพื่อนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้นหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและสถานประกอบการอาหารภายในมหาวิทยาลัยเพื่อเป็นต้นแบบจำลอง ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้นอกห้องเรียน รวมทั้งพัฒนาทักษะและเพิ่มสมรรถนะในการทำงานได้ในอนาคต นอกจากนั้นยังเป็นการสร้างบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร เนื่องจากในปัจจุบันระบบประกันคุณภาพอาหารมีความสำคัญต่อภาคอุตสาหกรรมอาหารเป็นอย่างยิ่ง เนื่องด้วยเป็นปัจจัยสำคัญในการทำให้อาหารที่ผลิตมีคุณภาพและปลอดภัย นักศึกษาของหลักสูตรฯ ได้เรียนเกี่ยวกับมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพอาหารในภาคทฤษฎีในรายวิชาการจัดการสุขาภิบาลและระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารแล้ว แต่ทางหลักสูตรฯ เล็งเห็นว่านักศึกษาควรเพิ่มทักษะทั้งในภาคทฤษฎี โดยมีการเรียนรู้มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพในระดับสากลที่มีการใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน จากวิทยาการ

ที่มีความเชี่ยวชาญที่ทำงานอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหารและในภาคปฏิบัติ โดยให้นักศึกษาได้เข้าไปเรียนรู้ และตรวจสอบระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการจริง กอรปกับทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล (GMP) ซึ่งเป็นสถานประกอบการที่นักศึกษาสามารถเข้าไปเรียนรู้และทำกิจกรรมกลุ่มได้จริง ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดกิจกรรมเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร ซึ่งเป็นการส่งเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการให้กับนักศึกษา โดยนำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปสู่การปฏิบัติในสถานที่จริง และได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์และคำแนะนำจากวิทยากรที่ปฏิบัติงานจริง นอกจากนี้ยังเป็นการเตรียมความพร้อมในด้านมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพที่มีใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารให้กับศึกษาก่อนออกไปฝึกงานยังสถานประกอบการในภาคเรียนถัดไป อีกทั้งยังเพื่อช่วยเหลือและแก้ไข ปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการร่วมด้วย

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการ จัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ กิจกรรมโทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว เป็นกิจกรรมการพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ (IT) เป็นกิจกรรมที่มุ่งส่งเสริมศักยภาพ ในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และภาษาอังกฤษทั้งในชีวิตประจำวัน และนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสาย วิชาชีพ อีกทั้งเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาเพื่อใช้ในการสอบโทอิค (TOEIC) ให้ผ่านเกณฑ์การจบ การศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากการเรียนการสอนที่จัดขึ้นในเฉพาะห้องเรียนนั้น อาจไม่เพียงพอต่อการ เสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่ผู้เรียน ดังนั้น จึงจำเป็นต้องจัดเตรียมประสบการณ์อื่นๆ นอกชั้นเรียนให้เกิดแก่ ผู้เรียนด้วย เพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์ และความรู้ใหม่ ๆ ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนมีโอกาสทำกิจกรรมที่ หลากหลายน่าสนใจ และทำให้เกิดความรู้สึกสนุกสนานเพลิดเพลินในการเรียน อันจะส่งผลให้ผู้เรียนเกิดแรงจูงใจและ เจตคติที่ดีต่อการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษมากขึ้น กิจกรรมที่จะสามารถสร้างสิ่งเหล่านี้ให้เกิดแก่ ผู้เรียนได้ก็คือ กิจกรรมการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมอาเซียนได้อีก ทางหนึ่ง

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

การจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เน้นให้นักศึกษาได้ เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ เพื่อเสริมสร้างให้นักศึกษาในด้านการปฏิบัติงานที่หลากหลาย จนสามารถนำไป ประยุกต์ใช้ได้ภายหลังสำเร็จการศึกษา จึงจำเป็นต้องมีการศึกษาดูงานตามหน่วยงานต่างๆ ทั้งบริษัทเอกชน และ หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารและวิชาชีพ จัดเป็นกิจกรรมเสริมหลักสูตรที่สำคัญและจำเป็น สำหรับนักศึกษาที่กำลังจะออกไปฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง โดยจะเป็นประโยชน์สำหรับนักศึกษาใน การพัฒนาความรู้ และความเข้าใจในวิชาชีพ ตลอดจนเป็นแนวทางสำหรับนักศึกษาที่จะใช้ในการทำงานภายหลัง จบการศึกษา หรือศึกษาต่อให้ตรงกับความสนใจ และความถนัดของตนเองต่อไป

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ในปีการศึกษา 2564 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) จำนวน 32 คน ต้องผ่านการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงตามแผนการ เรียนที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 เพื่อให้ศึกษามีทักษะชีวิตและอาชีพ (Life and

skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ความรับผิดชอบต่องานและสังคม และความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการปฏิบัติงานจริง โดยนักศึกษาจะต้องฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564 เป็นระยะเวลาจำนวนรวมทั้งสิ้น 4 เดือน ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2564 ถึงธันวาคม 2564 เมื่อนักศึกษาเข้าไปฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงที่อยู่ภายนอกมหาวิทยาลัย จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่อาจารย์จะต้องเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการปฏิบัติตนเมื่อปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งแจกเอกสารการส่งตัวเข้าสถานที่ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เอกสารประกอบการเรียน และแบบประเมินการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง อีกทั้งยังมีกิจกรรมติดตามความก้าวหน้า เพื่อติดตามให้คำแนะนำด้านวิชาการ การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ อีกทั้งยังเพื่อช่วยเหลือและแก้ไขปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการร่วมด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

1. เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหาร
2. เพื่อติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ แนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
3. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ การนำเสนอผลการดำเนินงานทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ และรายงานฉบับสมบูรณ์
4. เพื่อประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาการออกแบบและการวางแผนสถานที่ผลิตอาหาร
2. เพื่อส่งเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารในโรงงานอุตสาหกรรมให้กับนักศึกษาและสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว

1. เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพกับนักศึกษา
2. เพื่อเตรียมความพร้อมในการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการทำข้อสอบ TOEIC

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

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

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

1. เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
2. เพื่อติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ การแนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
3. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการจริง และการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. เพื่อประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

1. นักศึกษาทราบคำอธิบายรายวิชา วัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ (รหัสวิชา 5074910)
2. นักศึกษาได้รับคำแนะนำด้านวิชาการ การฝึกปฏิบัติงาน และการแก้ไขปัญหาในระหว่างการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
3. อาจารย์ได้ทราบถึงความก้าวหน้า ปัญหา ความสามารถและพัฒนาการของนักศึกษาในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
4. อาจารย์สามารถประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร
2. ได้รับประสบการณ์ในการทำงานจริง ส่งผลให้เข้าใจกระบวนการในการตรวจประกันคุณภาพอาหารที่มีการปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ย่อยนิดเดียว

1. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษามีความพร้อมทั้งในด้านภาษาอังกฤษและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการสอบ TOEIC

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์ในการศึกษารายวิชาต่างๆ
2. นักศึกษาได้รับองค์ความรู้จากการศึกษาดูงานจากสถานประกอบการจริง
3. อาจารย์ผู้สอนได้รับองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพิ่มขึ้นจากสถานประกอบการจริง

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

1. นักศึกษาทราบวัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการปฏิบัติตนเมื่อปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร
2. นักศึกษาได้รับคำแนะนำด้านวิชาการ การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ การฝึกปฏิบัติงาน และการแก้ไขปัญหาในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
3. อาจารย์ได้ทราบถึงความก้าวหน้า ปัญหา ความสามารถ และพัฒนาการของนักศึกษาในการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
4. อาจารย์สามารถประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษาในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

1. นักศึกษามีความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหาร (รหัสวิชา 5074910)
2. นักศึกษามีทักษะชีวิตและอาชีพ (Life and skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ความรับผิดชอบตนเองและสังคม และความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการปฏิบัติงานจริง
3. นักศึกษามีทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, media and technology skills)
4. นักศึกษานำผลการประเมินการฝึกปฏิบัติงานในการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการมาปรับปรุงตนเองเพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร

1. นักศึกษามีองค์ความรู้ที่ทันสมัยในด้านมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (Life and skills)
3. นักศึกษามีทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, media and technology skills)

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ย่างนิตเดียว

1. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร และการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

1. นักศึกษาได้นำความคิดริเริ่มสร้างสรรค์มาประยุกต์ใช้ในการเรียน การฝึกงานในสถานประกอบการ และการทำงานในอนาคต
2. นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ที่ได้มาใช้ในการเรียน การฝึกงานในสถานประกอบการ และการทำงานในอนาคต
3. สร้างโอกาสให้นักศึกษาที่ได้เข้าร่วมดูงาน ได้ขยายองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารเพิ่มมากขึ้น
4. สร้างโอกาสขยายความร่วมมือทางวิชาการระหว่างหลักสูตร กับหน่วยงานภายนอกทั้งหน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชน

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

1. นักศึกษามีความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
2. นักศึกษามีทักษะชีวิตและอาชีพ (Life and skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
3. นักศึกษามีทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, media and technology skills)
4. นักศึกษานำผลการประเมินการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงมาปรับปรุงตนเองเพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563			
กิจกรรมที่ 1.1 เตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหาร - ชี้แจงคำอธิบายรายวิชา วัตถุประสงค์ และรายละเอียดของรายวิชาโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ (รหัสวิชา 5074910) รวมทั้งนักศึกษารับเอกสารประกอบการเรียนและแบบประเมินการปฏิบัติงานในรายวิชาโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ	4 ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์
กิจกรรมที่ 1.2 ติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	14 ธันวาคม 2563 ถึง 9 เมษายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
อุตสาหกรรมต่อการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหาร - อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ แนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการโดยการประชุมผ่านทางเทคโนโลยีสารสนเทศระบบออนไลน์ - อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารติดตามความก้าวหน้าในการนำเสนอผลการดำเนินงานทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ และรายงานฉบับสมบูรณ์	(ทุกวันที่ 5 ของเดือน)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์
กิจกรรมที่ 1.3 นำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ถึงผลการทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ และรายงานฉบับสมบูรณ์ - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) นำเสนอแบบปากเปล่าถึงผลการทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการโดยใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศ และนำส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ให้กับอาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและรุ่นน้อง (รหัส 63-61)	พฤษภาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์
กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร			
กิจกรรมที่ 2.1 บรรยายให้ความรู้เรื่อง “การใช้ระบบประกันคุณภาพอาหารกับครัวสวนดุสิต” พร้อมแบ่งกลุ่มย่อยเข้าศึกษาระบบประกันคุณภาพอาหารของครัวสวนดุสิต โดยวิทยากรที่ภายในมีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านประกอบอาหารและระบบประกันคุณภาพอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล (GMP) ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์	มีนาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 2.2 บรรยายให้ความรู้เรื่อง “มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพในระดับสากลสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร” โดยวิทยากรภายนอกที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านประกอบอาหารและระบบประกันคุณภาพอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล (GMP) ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์	มีนาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์
กิจกรรมที่ 2.3 บรรยาย เรื่อง “การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม” พร้อมแบ่งกลุ่มย่อยและทำ work shop โดยใช้กรณีศึกษาเป็นร้านอาหารในครัวสวนดุสิต วิทยากรภายใน	มีนาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์
กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว			
- บรรยายให้ความรู้แบบตัวชี้และกิจกรรม workshop - ให้นักศึกษาฝึกทำแบบทดสอบ TOEIC ผ่านทางช่องทางออนไลน์ - ให้นักศึกษาเรียนผ่านโปรแกรม English Discovery ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และฝึกทำ placement test	ธันวาคม 2563 ถึง กุมภาพันธ์ 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์
กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร			
นักศึกษาได้เดินทางไปศึกษาดูงานนอกสถานที่	มีนาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ดี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			- อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรัสตนวิทย์
กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564			
กิจกรรมที่ 5.1 เตรียมความพร้อม นักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการจริง - ชี้แจงวัตถุประสงค์ และรายละเอียด ของการปฏิบัติตนเมื่อปฏิบัติงานจริงใน สถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งนักศึกษาปรับเอกสารการส่งตัวเข้า สถานที่ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เอกสารประกอบการเรียน และแบบ ประเมินการฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการจริง	สิงหาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรัสตนวิทย์
กิจกรรมที่ 5.2 ติดตามความก้าวหน้าการ ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง - อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ แนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และ ช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่ เกิดขึ้นระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการจริง โดยการประชุมผ่านทาง เทคโนโลยีสารสนเทศระบบออนไลน์ - อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยี อาหารติดตามความก้าวหน้าในการ นำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบการจริงโดยใช้สื่อและเทคโนโลยี สารสนเทศ	สิงหาคม 2564 ถึง ธันวาคม 2564 (ทุกวันที่ 5 ของ เดือน)	ศูนย์วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรัสตนวิทย์
กิจกรรมที่ 5.3 นำเสนอแบบปากเปล่าโดย ใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ถึงผลการ ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) นำเสนอ แบบปากเปล่าถึงผลการฝึกปฏิบัติงานใน สถานประกอบการจริงโดยใช้สื่อ และ เทคโนโลยีสารสนเทศให้กับอาจารย์ประจำ	ธันวาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวน ดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารและรุ่มน้อง (รหัส 63-62)			- อ.กัณฑ์นิษฐ์ จรัสตันวิทย์

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) จำนวน 17 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 32 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ย่างนิตเดียว

นักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) จำนวน 32 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

- เชิงปริมาณ:**
1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
 2. อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมต่อการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน

3. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศถึงผลการทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ และนำเสนอรายงานฉบับสมบูรณ์ของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

4. นักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 (รหัส 63-61) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าถึงผลการทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีความพร้อมและได้รับการตรวจติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำด้านวิชาการ รวมทั้งประเมินผลการทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
2. นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหาร

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมในการบรรยายในหัวข้อ “การใช้ระบบประกันคุณภาพอาหารกับครัวสวนดุสิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมในการบรรยายในหัวข้อ “มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพในระดับสากลสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร” ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรม “การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม” พร้อมแบ่งกลุ่มย่อยและทำ work shop โดยใช้กรณีศึกษาเป็นร้านอาหารในครัวสวนดุสิต และนำเสนอแบบปากเปล่าถึงผลจากการศึกษาระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีองค์ความรู้ในด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร
2. นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ทดสอบ TOEIC ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการใช้ในการทดสอบ TOEIC เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดได้

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

เชิงปริมาณ: นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับองค์ความรู้จากประสบการณ์ในสถานประกอบการจริง

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของ

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

- เชิงปริมาณ:**
1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
 2. อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน
 3. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศถึงผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 4. นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 63-62) ของสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศถึงผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

- เชิงคุณภาพ:**
1. นักศึกษามีความพร้อมและได้รับการตรวจติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำด้านวิชาการ การปฏิบัติงาน รวมทั้งประเมินผลระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง โดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถร่วมกันแก้ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
 2. นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการจัดทำโครงการทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 4 วัน = 72,000 บาท

รวมเป็นเงิน 72,000 บาท

กิจกรรมที่ 2 การตรวจประกันคุณภาพอาหารสำหรับนักเทคโนโลยีอาหาร

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 3 วัน = 54,000 บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากรชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 3 วัน = 54,000 บาท

รวมเป็นเงิน 108,000 บาท

กิจกรรมที่ 3 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 4 วัน = 72,000 บาท

รวมเป็นเงิน 72,000 บาท

กิจกรรมที่ 4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 1 วัน = 18,000 บาท

รวมเป็นเงิน 18,000 บาท

กิจกรรมที่ 5 เตรียมความพร้อม ติดตาม และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 6 วัน = 108,000 บาท

รวมเป็นเงิน 108,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร

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

ตำแหน่งประธานหลักสูตร.....

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-423-9446.....

E-mail/Line IDveera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

พันธกิจ : SDU 3 การบริการวิชาการ

ตัวชี้วัด : 3.2 การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือภูมิภาค

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เป็นหลักสูตรที่สังกัดอยู่ในโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีเป้าหมายเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ โดยคาดหวังว่านักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาในระดับปริญญาตรีไปประยุกต์เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อองค์กรหรือหน่วยงาน โดยมีวิสัยทัศน์เพื่อสร้างนักศึกษาให้มีคุณลักษณะตามสาขาอาชีพที่เป็นสากลและมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการวิจัยและพัฒนาสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากปัจจุบันนักศึกษาแต่ละคนมุ่งรับความรู้จากอาจารย์ผู้สอนเพียงอย่างเดียว ดังนั้น เพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์และเป้าหมายจึงสมควรอย่างยิ่งที่จัดให้มีกิจกรรมให้นักศึกษา เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษาเป็นนักเทคโนโลยีอาหารที่ดีมีจิตใจดีงาม ดำรงไว้ซึ่งศิลปะและจริยธรรม รู้จักวางแผนเอกลักษณ์และวัฒนธรรมความเป็นไทย และมีส่วนร่วมในการทำนุบำรุงและบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชน มีจิตสาธารณะ สามารถนำความรู้จากในห้องเรียนไปถ่ายทอด เผยแพร่ให้กับหน่วยงาน หรือชุมชนที่ต้องการ อันจะก่อให้เกิดความสมบูรณ์แห่งการเป็นบัณฑิตในสาขาอาชีพต่อไป

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี๊ผลิตอาหาร (วัย) แจ่ว เป็นกิจกรรมที่มุ่งเน้นการบูรณาการร่วมกันระหว่างนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีที่ได้ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารเพื่อพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค (Ready to eat) ให้เหมาะสมกับคนทุกวัย โดยเฉพาะวัย “แจ่ว” หรือคนที่ต้องการบริโภคอาหารเพื่อการชะลอวัย กับนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยที่สามารถนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร โดยฝึกให้นักศึกษาได้ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารในการให้คำปรึกษาแนะนำผู้ประกอบการอาหารในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 3 รักษาไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร โดยฝึกให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ไปเผยแพร่ให้กับชุมชน โดยมุ่งเน้นความสอดคล้องระหว่างอาหารกับเทศกาล และประเพณีที่สำคัญต่าง ๆ ของไทย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี๊ผลิตอาหาร (วัย) แจ่ว

เพื่อส่งเสริมการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการ งานวิจัย

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

เพื่อเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน

กิจกรรมที่ 3 รักษาไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

เพื่อให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำนุบำรุงและบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชน มีจิตสำนึกและวางแผนเอกลักษณ์แห่งความเป็นไทย และมีการพัฒนาทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี๊ผลิตอาหาร (วัย) แจ่ว

1. สูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยอย่างน้อย 5 สูตร

2. สื่อออนไลน์ในรูปแบบ one-page เกี่ยวกับสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยอย่างน้อย 5 เรื่อง

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

นักศึกษามีความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอด และเผยแพร่ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารให้กับหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และชุมชน

กิจกรรมที่ 3 รัชไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

นักศึกษามีพัฒนาการด้านคุณธรรมและศิลปวัฒนธรรม และจบเป็นบัณฑิตที่พร้อมด้วยความรู้และคุณธรรม

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี้อผลิตอาหาร (วัย) แก้ว

1. นักศึกษาได้ใช้วิชาชีพเพื่อพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัย
2. บุคคลทั่วไปได้รับความรู้เกี่ยวกับสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยจากการเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ ที่เข้าเข้าถึงได้ง่าย

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

1. สร้างสัมพันธภาพระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนทางด้านอาหาร อันจะนำมาซึ่งโครงการที่สำคัญอื่น ๆ ในอนาคต
2. ชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง จากการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้และทักษะทางวิชาการ

กิจกรรมที่ 3 รัชไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

1. สร้างสัมพันธภาพระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชนทางด้านอาหาร อันจะนำมาซึ่งโครงการที่สำคัญอื่น ๆ ในอนาคต
2. ชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง จากการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้และทักษะทางวิชาการ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร			
กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี้อผลิตอาหาร (วัย) แก้ว - พัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยอย่างน้อย 5 สูตร - เผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ	ธันวาคม 2563 - กันยายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิษยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์ - ผศ.ดร.ฐิตา พู่ผ่า อ.ปิยวรรณ อยู่ดี

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร - ให้คำปรึกษาแนะนำผู้ประกอบการอาหาร ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ธันวาคม 2563 – กันยายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต/สถาน ประกอบการอาหาร	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทรทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กนต์กนิษฐ์ จรรย์ตนวิทย์
กิจกรรมที่ 3 รักษาไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร - นำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ไปเผยแพร่ให้กับชุมชน โดยมุ่งเน้นความ สอดคล้องระหว่างอาหารกับเทศกาล และ ประเพณีที่สำคัญต่าง ๆ ของไทย	ธันวาคม 2563 – กันยายน 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต/ชุมชน	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทรทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กนต์กนิษฐ์ จรรย์ตนวิทย์

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจีวผลิตอาหาร (วัย) แก้ว

นักศึกษา ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นักศึกษา ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

นักศึกษา ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 3 รักษาไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

นักศึกษา ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจีวผลิตอาหาร (วัย) แก้ว

เชิงปริมาณ นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปทำสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปทำสื่อเผยแพร่ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

เชิงปริมาณ นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปให้คำปรึกษาผู้ประกอบการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

เชิงปริมาณ นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารได้รับการเรียนรู้ การเสริมสร้างประสบการณ์การทำงานและการแก้ปัญหาให้กับผู้ร่วมกิจกรรม

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจี๊ผลิตอาหาร (วัย) แก้ว

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่น ๆ (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 7 คน 33,600 บาท

รวมเป็นเงิน 33,600 บาท

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่น ๆ (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 5 คน 24,000 บาท

รวมเป็นเงิน 24,000 บาท

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่น ๆ (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 5 คน 24,000 บาท

รวมเป็นเงิน 24,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-6 ให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานตามกรอบมาตรฐาน
คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

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

ตำแหน่งประธานหลักสูตร.....

โทร. (ภายใน/มือถือ)02-423-9446.....

E-mail/Line IDveera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

การจัดทำ มคอ.3 (รายละเอียดของรายวิชา) มคอ. 4 (รายละเอียดของประสบการณ์ภาคสนาม) มคอ. 5 (รายงานผลการดำเนินการของรายวิชา) และ มคอ. 6 (รายงานผลการดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนาม) ตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจาก มคอ.3 เป็นเครื่องมือที่สำคัญในการจัดการเรียนการสอนที่ต้องสอดคล้องและเป็นไปตามที่วางแผนไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร มคอ. 4 เป็นข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางการบริหารจัดการในรายวิชาหรือกิจกรรมที่นักศึกษาจะต้องออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารหรือสหกิจศึกษา ซึ่งจะต้องวางแผนให้สอดคล้องและเป็นไปตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร รวมถึง มคอ. 5 และ 6 เป็นรายงานผลการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ผู้สอนแต่ละรายวิชา และรายงานผลการฝึกงาน ออกฝึกภาคสนาม หรือสหกิจศึกษา เมื่อสิ้นภาคเรียนเกี่ยวกับภาพรวมของการจัดการเรียนการสอนในวิชานั้นๆ ว่าได้ดำเนินการสอนอย่างครอบคลุมและเป็นไปตามแผนที่วางไว้ในรายละเอียดของรายวิชาหรือไม่ และหากไม่เป็นไปตามแผนที่วางไว้ต้องให้เหตุผลและข้อเสนอแนะในการปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาดังกล่าวในครั้งต่อไป

ดังนั้นหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารจึงจำเป็นต้องมีการจัดทำทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-6 ในแต่ละภาคการศึกษาให้มีความถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้การดำเนินงานด้านการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรฯ มีประสิทธิภาพสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อทวนสอบการจัดทำ มคอ. 5-6 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ให้มีความถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

2. เพื่อทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-4 และ 5-6 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ให้มีความถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ทราบผลการทวนสอบการจัดทำ มคอ. 5-6 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ว่ามีความถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือไม่ และดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

2. ทราบผลการทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-4 และ 5-6 ของรายวิชาที่เปิดสอนในของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ว่ามีความถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติหรือไม่ และดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

สามารถจัดการเรียนการสอนในแต่ละรายวิชา หรือการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร หรือสหกิจศึกษา ให้สอดคล้องและครอบคลุมตามแผนที่วางไว้ในรายละเอียดของรายละเอียดของหลักสูตร และรายละเอียดของรายวิชา รวมทั้งสามารถปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาดังกล่าวในครั้งต่อไป

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-6 ให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร			
1. ทวนสอบการจัดทำ มคอ. 5-6 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาค การศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ให้มีความ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่ เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
2. ประเมิน และสรุปผลการ ดำเนินงานการจัดทำ มคอ. 5-6 ของ รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) รวมทั้งดำเนินการแจ้งผลการ ทวนสอบให้หลักสูตรทราบ เพื่อ พัฒนาปรับปรุงต่อไป	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
3. ทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-4 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาค การศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ให้มีความ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่ เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
4. ประเมิน และสรุปผลการ ดำเนินงานการจัดทำ มคอ. 3-4 ของ รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
60-63) รวมทั้งดำเนินการแจ้งผลการ ทวนสอบให้หลักสูตรทราบ เพื่อ ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข			- ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรัสตนวิทย์
5. ทวนสอบการจัดทำ มคอ. 5-6 ของรายวิชาที่เปิดสอนในภาค การศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) ให้มีความ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพที่ สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานที่ เกี่ยวข้องตามแนวทางการปฏิบัติตาม กรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	พฤษภาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรัสตนวิทย์
6. ประเมิน และสรุปผลการ ดำเนินงานการจัดทำ มคอ. 5-6 ของ รายวิชาที่เปิดสอนในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 (นักศึกษารหัส 60-63) รวมทั้งดำเนินการแจ้งผลการ ทวนสอบให้หลักสูตรทราบ เพื่อ พัฒนาปรับปรุงต่อไป	พฤษภาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์กนิษฐ์ จรัสตนวิทย์

7. กลุ่มเป้าหมาย

รายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 และ 2 ปีการศึกษา 2563
ของนักศึกษารหัส 60-63

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: จำนวนรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1
และ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63 คิดเป็นร้อยละ 100

เชิงคุณภาพ: รายวิชาของหลักสูตรได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ สกอ.

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

โครงการทวนสอบการจัดทำ มคอ. 3-6 ให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 6 วัน = 108,000 บาท

รวมเป็นเงิน 108,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร

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

ตำแหน่งประธานหลักสูตร.....

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-423-9446.....

E-mail/Line IDveera_poo@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิของประเทศไทย ซึ่งเป็นกรอบมาตรฐานสำหรับสถาบันอุดมศึกษาเพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงรายละเอียดหลักสูตร ได้มีนโยบายในการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาที่ครอบคลุมมาตรฐานผลการเรียนรู้ทุกด้าน ตามที่กำหนดไว้ในรายละเอียดของหลักสูตร การรายงานผลการจัดการศึกษาเป็นรายวิชาทุกภาคการศึกษา และเป็นรายหลักสูตรทุกปีการศึกษา โดยมีหัวข้อตามแบบรายงานผลดำเนินงานประจำรายวิชา (มคอ.5 หรือ มคอ.6) และรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (มคอ.7) ให้มีการติดตาม ตรวจสอบ และประเมินผลการดำเนินการอย่างต่อเนื่องในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 และภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63 และรายงานผลการจัดการศึกษาต่อสถาบันอุดมศึกษาทุกปีการศึกษา

หลักสูตรเทคโนโลยีอาหารจึงจำเป็นต้องมีการจัดทำ การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา เพื่อสอบทวนการประเมินผลการเรียนรู้ของนักศึกษาว่าสอดคล้องกับการพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่หลักสูตรได้กำหนดไว้ โดยจะต้องมีการระดมความคิดเพื่อวางแผนเกี่ยวกับการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาเพื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร/รายวิชาสามารถนำไปปรับใช้กับการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย การบริหารจัดการและด้านอื่นๆ ให้มีคุณภาพ รวมทั้งสอดคล้องกับการเตรียมความพร้อมที่จะก้าวไปสู่การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีคุณภาพต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

เพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาและกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพสอดคล้องกับการพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่หลักสูตรได้กำหนดไว้ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

เพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาและกระบวนการจัดการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพสอดคล้องกับการพัฒนาผลการเรียนรู้แต่ละด้านที่หลักสูตรได้กำหนดไว้ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

ทราบผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาระดับรายวิชาของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

ทราบผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้นักศึกษาระดับรายวิชาของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

สามารถจัดการเรียนการสอนที่ตรงตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

สามารถจัดการเรียนการสอนที่ตรงตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร			
กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563			
1. ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์
2. ประเมิน และสรุปผลการ ดำเนินงาน รวมทั้งดำเนินการแจ้งผล การทวนสอบให้หลักสูตรทราบของ ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2563 เพื่อพัฒนาปรับปรุงต่อไป ต่อการ จัดการเรียนการสอนที่ตรงตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ระบุไว้ใน มคอ. 2	ธันวาคม 2563	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี - อ.กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563			
1. ทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63	พฤษภาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กนต์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์
2. ประเมิน และสรุปผลการ ดำเนินงาน รวมทั้งดำเนินการแจ้งผล การทวนสอบให้หลักสูตรทราบของ ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2563 เพื่อพัฒนาปรับปรุงต่อไป ต่อการ จัดการเรียนการสอนที่ตรงตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ที่ระบุไว้ใน มคอ. 2	พฤษภาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.กนต์กนิษฐ์ จรรย์ธนวิทย์

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

รายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

รายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมดของหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

เชิงปริมาณ: จำนวนรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ร้อยละ 100 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด
ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

เชิงคุณภาพ: รายวิชาของหลักสูตรได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ สกอ.

กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

เชิงปริมาณ: จำนวนรายวิชาที่มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ ร้อยละ 100 ของรายวิชาที่เปิดสอนทั้งหมด
ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563 ของนักศึกษารหัส 60-63

เชิงคุณภาพ: รายวิชาของหลักสูตรได้มาตรฐานตามเกณฑ์ของ สกอ.

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2563

☒ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน = 18,000 บาท

รวมเป็นเงิน 18,000 บาท

กิจกรรมที่ 2 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีอาหารในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2563

☒ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน = 18,000 บาท

รวมเป็นเงิน 18,000 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานักศึกษา : เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล

1. นางสาวอรอนงค์ ทองมี

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 062-1954914

E-mail : ornanong16@gmail.com

2. นางสาวโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 089-1688948

E-mail : katai23@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☐ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนันทศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงได้จัดกิจกรรมการอบรม : เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ เพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบคุณลักษณะและคุณสมบัติของการเป็นเชฟที่ดี ซึ่งตลาดแรงงานต้องการ
2. เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้และแรงบันดาลใจในการเป็นเชฟจากเชฟผู้เชี่ยวชาญ
3. เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ แนวคิด และแนวทางการฝึกฝนสู่การเป็นเชฟที่มีความเชี่ยวชาญและประสบความสำเร็จในวิชาชีพ
4. เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์การเรียนรู้จากรุ่นพี่ และเรียนรู้การนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้กับชีวิตการทำงานจริงจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output) ผลที่เกิดขึ้นทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ

1. นักศึกษานักศึกษาได้ทราบคุณลักษณะและคุณสมบัติของการเป็นเชฟที่ดี ซึ่งตลาดแรงงานต้องการ
2. นักศึกษาได้รับรู้และแรงบันดาลใจในการเป็นเชฟจากเชฟผู้เชี่ยวชาญ
3. นักศึกษานักศึกษาได้เรียนรู้ แนวคิด และแนวทางการฝึกฝนการเป็นเชฟที่มีความเชี่ยวชาญและประสบความสำเร็จในวิชาชีพ
4. นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์การเรียนรู้จากรุ่นพี่ และเรียนรู้การนำความรู้ที่ได้รับไปปรับใช้กับชีวิตการทำงานจริงจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหาร

5. โครงการ (Outcome) ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากผลผลิต หลังจากโครงการเสร็จสิ้นแล้วระยะหนึ่ง

1. นักศึกษาสามารถนำความรู้ แนวคิด แรงบันดาลใจ จากเชฟผู้ประสบความสำเร็จ ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหารและการบริการ และรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในวิชาชีพ ไปประยุกต์และนำไปใช้ได้จริงในการประกอบอาชีพด้านอาหารและการบริการ
2. นักศึกษาสามารถฝึกฝนตนเองเพื่อเป็นเชฟที่มีความเชี่ยวชาญและประสบความสำเร็จ
3. นักศึกษาสามารถถ่ายทอดความรู้ในวิชาชีพเพื่อเป็นการพัฒนาคุณภาพสังคมได้
4. เกิดเครือข่ายและสายสัมพันธ์อันดีระหว่างนักศึกษารุ่นพี่และรุ่นน้อง

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมการอบรม “เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” (กลุ่มเป้าหมาย = รหัส 63) <u>วิธีดำเนินงาน</u> อบรมนักศึกษา รหัส 63 ด้วยวิทยากร ภายนอก เป็นลักษณะการเสวนา	22 ตุลาคม 2563	ห้อง 301 ชั้น 3 อาคาร ศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา	ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

หมายเหตุ :

☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย (ระบุกลุ่มและจำนวนในแต่ละกลุ่ม)

นักศึกษา รหัส 63 จำนวน 135 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. นักศึกษา รหัส 63 เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ

1. นักศึกษาได้รับความรู้ เกิดแรงบันดาลใจ รู้จักทักษะ คุณลักษณะ/คุณสมบัติของการเป็นเชฟมืออาชีพ
2. นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์ในชีวิตการทำงานจากฐานพื้นที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจด้านอาหาร

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ แยกตัวคุณ แสดงการคำนวณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล

1. นางสาวธัญลักษณ์ อุ่นสุข

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 062-5459515

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

4. นางสาวณิกานต์ นั้ววันดี

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 098-6263961

E-mail tanikan_n@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☒ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย ● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน ● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์
--	--

	โดยมีอัตลักษณ์ ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงอายุ ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล
--	---

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

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 จึงได้จัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

- กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)
- กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)
- กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ
- กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ
- กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

1. เพื่อให้นักศึกษามีทักษะและประสบการณ์ในงานบริการ

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ทำงานที่เพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในงานด้านอาหารและบริการ โดยความสนใจ
2. เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีจิตอาสา เสียสละ และมีจิตบริการ
3. เพื่อพัฒนาทักษะในการสื่อสารให้แก่นักศึกษา

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์ในการแข่งขันการประกอบอาหาร

2. เพื่อสร้างแนวทางการดำเนินงานที่เป็นมาตรฐานในการส่งเสริมนักศึกษาเข้าแข่งขัน

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารและการบริการจากสถานประกอบการด้านอาหารและบริการที่มีศักยภาพในการพัฒนาวิชาชีพพร้อมกันกับหลักสูตร ฯ
2. เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เพิ่มพูนและพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์ในชีวิตการเรียนจากรุ่นพี่ปัจจุบัน/ชีวิตการทำงานจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหารและการบริการ
2. เพื่อให้ศึกษากลุ่มที่ไม่ได้อยู่ในโครงการความร่วมมือกับฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ได้แบ่งปันความรู้ ประสบการณ์ในการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง ให้แก่นักศึกษากลุ่มที่ไม่ได้อยู่ในโครงการความร่วมมือ

4. ผลผลิตโครงการ (Output) ผลที่เกิดขึ้นทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

1. นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานบริการได้อย่างถูกต้อง

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

1. นักศึกษาที่สมัครใจทำกิจกรรมมีทักษะและประสบการณ์ในงานด้านอาหารและบริการ
2. นักศึกษามีจิตอาสา เสียสละ/มีจิตบริการ และมีทักษะในการสื่อสาร

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ

1. นักศึกษาได้รับประสบการณ์ในการแข่งขันการประกอบอาหาร
2. นักศึกษามีทักษะในการคิด วิเคราะห์ โดยใช้วิจารณ์ญาณและแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้
3. นักศึกษาได้เรียนรู้การทำงานเป็นทีม และสร้างภาวะการเป็นผู้นำ
4. หลักสูตร ฯ มีแนวทางการดำเนินงานที่เป็นมาตรฐานในการส่งเสริมนักศึกษาเข้าแข่งขัน

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

1. นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์ในการทำงานจากสถานประกอบการด้านอาหารและบริการ
2. นักศึกษามีทักษะทางวิชาชีพเพิ่มขึ้น
3. หลักสูตร ฯ มีเครือข่ายทางวิชาชีพกับสถานประกอบการด้านอาหารและการบริการ

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

1. นักศึกษาได้รับความรู้/แนวคิด/แบบอย่างในการเรียนและการทำงาน จากประสบการณ์ของรุ่นพี่ปัจจุบันและรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหารและการบริการ
1. นักศึกษากลุ่มที่ไม่ได้อยู่ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ได้รับความรู้จากการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง ของนักศึกษากลุ่มความร่วมมือกับฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

5. โครงการ (Outcome) ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากผลผลิต หลังจากโครงการเสร็จสิ้นแล้วระยะหนึ่ง

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

1. นักศึกษาสามารถพัฒนางานและถ่ายทอดทักษะงานบริการได้
2. นักศึกษาสามารถเรียนรู้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานบริการ ในสถานการณ์ต่างๆ ได้

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

1. นักศึกษาเกิดความสนใจและสมัครใจทำกิจกรรมจิตอาสา มากขึ้น

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ

1. นักศึกษาสามารถใช้ประสบการณ์ที่ได้รับเข้าร่วมการแข่งขันการประกอบอาหาร รายการต่างๆ ได้ต่อไป นำมาซึ่งความภาคภูมิใจและชื่อเสียงให้แก่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2. นักศึกษาสามารถใช้ทักษะในการคิด วิเคราะห์ การคิดโดยใช้วิจารณญาณ การรู้จักแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า การทำงานร่วมกัน และการมีภาวะผู้นำ โดยนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักในเวทีการแข่งขันประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

1. นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะวิชาชีพจากประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารและการบริการจากสถานประกอบการด้านอาหารและบริการ ที่มีศักยภาพ ได้
2. หลักสูตร ฯ สามารถสร้างเครือข่ายทางวิชาชีพกับสถานประกอบการด้านอาหารและการบริการ เพิ่มมากขึ้น และสร้างความร่วมมือทางวิชาการด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้ต่อไป

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

1. เกิดเครือข่ายและสายสัมพันธ์อันดีระหว่างนักศึกษารุ่นพี่และรุ่นน้อง
2. เกิดการพัฒนาความรู้และทักษะทางวิชาชีพจากสมาชิกในเครือข่าย
3. หลักสูตร ฯ สามารถนำความรู้ นั้น มาพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร ได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กิจกรรมที่ 1</u> การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม (Smart Service Providers) <u>วิธีดำเนินงาน</u> อบรม/ฝึกปฏิบัติการจัดบริการ อาหาร : เสริฟอาหารในโอกาสต่างๆ	มีนาคม – พฤษภาคม 2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อ.บุษราคัม สีดาเหลือ
<u>กิจกรรมที่ 2</u> Culinary Community Volunteer (CCV) <u>วิธีดำเนินงาน</u> - จัดกิจกรรมให้นักศึกษาไปทำงาน หรือ - อาสาเข้าร่วมกิจกรรมผลิตและ จัดบริการอาหาร ในวาระต่างๆ หรือ	พฤศจิกายน 2563 – กรกฎาคม 2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต / หน่วยงานภายนอกที่ขอ อนุเคราะห์นักศึกษา ช่วยงานในโอกาสต่าง ๆ	อาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1-4

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- จัดกิจกรรมจิตอาสาให้นักศึกษาได้ ทำในวาระโอกาสต่าง ๆ			
<u>กิจกรรมที่ 3</u> ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการ ประกอบอาหารและการบริการ <u>วิธีดำเนินงาน</u> - จัดการอบรมทักษะพื้นฐานสำหรับ การแข่งขันทำอาหาร - นำนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน ทำอาหารในรายการต่าง ๆ	มกราคม – กรกฎาคม 2564	- HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ ธนบุรี ศูนย์วิทยาศาสตร์ - เวทีการแข่งขันต่าง ๆ	อ.ทรงพล วิธานวัฒนา อ.ธนิชานต์ นันวันดี
<u>กิจกรรมที่ 4</u> การพัฒนาแบบการเรียนรู้ของ นักศึกษาโดยการทำงานในสถาน ประกอบการ <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนให้ นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถาน ประกอบด้านอาหารและการบริการ ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	มกราคม – พฤษภาคม 2564	สถานประกอบการด้าน อาหารและการบริการ การ ภายในและภายนอก มหาวิทยาลัย	ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อ.ทรงพล วิธานวัฒนา
<u>กิจกรรมที่ 5</u> แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดการเสวนาจากศิษย์เก่าที่ประสบ ความสำเร็จในวิชาชีพเซฟ และรุ่นพี่ ศิษย์ปัจจุบันที่อยู่ในโครงการความ ร่วมมือกับบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ให้รุ่นน้องได้รับฟัง	มีนาคม - เมษายน 2564	HALL 2 อาคารเฉลิม พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ ธนบุรี ศูนย์วิทยาศาสตร์	ผศ.ราตรี เมฆวิสัย อ.ณัฏยา เมฆราวี อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสุข

หมายเหตุ :

☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย ระบุกลุ่มและจำนวนในแต่ละกลุ่ม

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 159 คน

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) จำนวน 135 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) จำนวน 117 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 140 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) จำนวน 104 คน

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) จำนวน 135 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) จำนวน 117 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 140 คน

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) จำนวน 159 คน

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) จำนวน 135 คน

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) จำนวน 104 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 61) ร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ นักศึกษามีทักษะและประสบการณ์ในงานบริการ

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 - 3 (รหัส 63 - 61) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ นักศึกษามีทักษะและประสบการณ์ในงานด้านอาหารและบริการ

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมการแข่งขันทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ

เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 - 3 (รหัส 63 - 61) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์ในการแข่งขันการทำอาหาร

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 - 4 (รหัส 63 - 60) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารและการบริการ

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 63) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 60) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ - นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์ในชีวิตการทำงานจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหารและการบริการ

- นักศึกษากลุ่มที่ไม่ได้อยู่ในโครงการความร่วมมือกับสถานประกอบการ ได้รับการแบ่งปันความรู้ ประสบการณ์ จากนักศึกษากลุ่มที่อยู่ในโครงการความร่วมมือ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ)

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: ส่งเสริมและพัฒนานักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.ยศพร พลายุโธ

ตำแหน่ง อาจารย์

โทรศัพท์ 08-1626-8229 เนอร์ภายใน 5439

E-mail yossaphorn@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1A การผลิตบัณฑิต

ตัวชี้วัด : 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร โดยสามารถเป็นนักกำหนดอาหารที่สามารถประกอบอาหารได้ ซึ่งได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรม

การเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียนโดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) รวมถึงตระหนักถึงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการส่งเสริมและพัฒนา นักศึกษากำหนดและการประกอบอาหารขึ้น โดยโครงการดังกล่าว ประกอบด้วยกิจกรรมทั้งหมด 2 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

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

ทางหลักสูตรฯ เห็นถึงความสำคัญของการดูแลสุขภาพด้วยอาหารและโภชนาการ จึงได้จัดกิจกรรม โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพให้กับคนในชุมชนใกล้เคียงกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อเป็นการให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัย ซึ่งจะช่วยให้คนในชุมชนมีสุขภาพดีสมวัย

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรฯ ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมด้านทักษะอาชีพของนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน จึงได้จัดกิจกรรมศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์เพิ่มเติมจากการเรียนรู้จากสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัย และช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมกับวัย
2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัยได้

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดระบบบริการอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. นักศึกษาเกิดทักษะการพัฒนาตนเองด้านบุคลิกภาพ และการพูดนำเสนอต่อสาธารณชน
2. นักศึกษามีทักษะในการประเมินภาวะโภชนาการในช่วงวัยต่างๆ

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ</u> <u>วิธีดำเนินงาน</u> นักศึกษาจัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัยกับคนในชุมชน	มีนาคม – พฤษภาคม 2564	ชุมชนใกล้เคียงกับมหาวิทยาลัย	อ.สุนิษฐา ชัยภักย์ อ.ยศสินี หั่วดวง ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
<u>กิจกรรมที่ 2 ศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ</u> <u>วิธีดำเนินงาน</u> นำนักศึกษาเข้าศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการในโรงพยาบาล	เมษายน – กันยายน 2564	โรงพยาบาลรัฐและเอกชน	ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง

หมายเหตุ :

- ☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 20 คน

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 45 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ

- เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัย

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถแนะนำแนวทางการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามวัยได้

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาฐานด้านอาหารและโภชนาการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: ส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการการจัดการเรียนการสอน

ผู้ประสานงาน ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย.....

ตำแหน่ง อาจารย์.....

โทรศัพท์ 02-423-9439.....083-5556651.....

E-mail spicychuchu@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1A การผลิตบัณฑิต

ตัวชี้วัด : 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การนำเสนอแนวคิดการสร้างสรรคผลงานศิลปะด้วยเทคนิคและวิธีการใหม่ ที่มีความอิสระ นอกกรอบแนวคิดเดิม กล้าที่จะคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ด้วยอารมณ์สนุกสนาน จะสร้างตัวตนที่แตกต่าง โดยผสมอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย การนำเสนอด้วยวิธีการที่แตกต่างอย่างน่าสนใจและแปลกใหม่จะเป็นกิจกรรม

การเรียนรู้ที่ผู้เรียนได้มีโอกาสลงมือกระทำมากกว่าการฟังเพียงอย่างเดียว มีส่วนสำคัญที่จะทำให้ให้นักศึกษาได้พัฒนาสติปัญญา ร่างกาย อารมณ์และสังคม ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่นักศึกษาอย่างยิ่ง ทำให้เพิ่มพูนความรู้ ทักษะ ความคิด เป็นการเพิ่มประสบการณ์ให้นักศึกษาโดยตรง

ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารจึงจัดโครงการส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการจัดการเรียนการสอนขึ้น เพื่อเป็นการปลูกฝังให้นักศึกษาได้มีความคิดอิสระนอกกรอบแนวคิดเดิม กล้าที่จะคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ด้วยอารมณ์สนุกสนาน สร้างตัวตนที่แตกต่าง มีโอกาสลงมือกระทำมากกว่าการฟังเพียงอย่างเดียวในห้องเรียน รวมถึงตระหนักถึงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT)

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้พัฒนาความคิดอิสระ นอกกรอบแนวคิดเดิม กล้าที่จะคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ด้วยอารมณ์สนุกสนาน สร้างตัวตนที่แตกต่าง
2. เพื่อให้นักศึกษานำประสบการณ์ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการเรียน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาเกิดทักษะการพัฒนาตนเอง
2. นักศึกษามีความกล้าคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่
3. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารได้รับประสบการณ์ นำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารต่อไป
2. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร มีความกล้าคิดและสร้างสรรค์ในการประกอบอาหารมากขึ้น
3. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมหลัก พัฒนาความคิดอิสระ นอก กรอบแนวคิดเดิม คิดและ สร้างสรรค์ ด้วยอารมณ์ สนุกสนาน <u>วิธีดำเนินงาน</u> - ให้นักศึกษาเยี่ยมชม ศึกษา แนวคิดการสร้างสรรค์ผลงาน ศิลปะด้วยเทคนิคและวิธีการ ใหม่ ๆ ที่รวบรวมงาน	มีนาคม – กันยายน 2564	หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาการ กำหนดและการ ประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน และศูนย์นิทรรศการ และการประชุม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายุโส ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ศิลปหัตถกรรม เสริมสร้าง ความแข็งแกร่งของภูมิปัญญา ไทย รักษาอัตลักษณ์ ความ ประณีตงดงาม ผสมผสานความ ร่วมสมัย <u>สรุปและประเมินผลโครงการ</u>	กันยายน 2564		

หมายเหตุ :

☐ ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 45 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

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

จากคะแนนเต็ม 5.00

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการตระหนักถึงการพัฒนาความคิดอิสระ นอกกรอบแนวคิดเดิม

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย.....

ตำแหน่งประธานหลักสูตร/อาจารย์.....

โทร. (ภายใน/มือถือ)02 423 8439 / 083 555 6651.....

E-mail/Line IDspicychuchu@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☒ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1A การผลิตบัณฑิต

ตัวชี้วัด : 1-A1.4+ + รูป แบบ บ ก า ร ฝึกประสบการณ์ และรูปแบบการประเมินการฝึกประสบการณ์ (Model) ที่เหมาะสมกับบริบทของโรงเรียนฯ

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร มุ่งผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ทางด้านการกำหนดอาหาร โภชนาการ โภชนบำบัดที่มีทักษะในการประกอบอาหาร จึงกำหนดให้นักศึกษาของหลักสูตรฯ ต้องฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล เพื่อให้เกิดการบูรณาการความรู้ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการประกอบอาหาร รวมถึงงานบริการอาหารผู้ป่วย การให้โภชนศึกษา การให้คำปรึกษาทางโภชนาการ ภายใต้การให้คำแนะนำการทำงานโดยหัวหน้างานของหน่วยงานต่างๆ ในโรงพยาบาล ซึ่งผลจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพพอจะทำให้ให้นักศึกษาต้องพบอุปสรรคและปัญหาต่างๆ ดังนั้นจึงได้จัดให้มีอาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการกำหนดและการประกอบอาหาร เพื่อที่จะได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือ ตลอดจนประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ อันเป็นการควบคุมคุณภาพบัณฑิตให้ได้รับการพัฒนาตรงตามจุดประสงค์ของหลักสูตร

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
2. เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นจากโรงพยาบาลที่มีต่อนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ได้นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ได้รับประสบการณ์ตรงจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการกำหนดและการประกอบอาหารในโรงพยาบาลทั้งภาครัฐและเอกชน
2. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร มีพร้อมต่อการทำงานในสาขาวิชาชีพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กำหนดผู้เกี่ยวข้อง</u> - กำหนดวันนิเทศ - แจ้งคณาจารย์	<u>รอบการฝึกงานที่ 2</u> พฤศจิกายน 2563 <u>รอบการฝึกงานที่ 3</u> กุมภาพันธ์ 2564	สาขาวิชาการกำหนดและ การประกอบอาหาร	
<u>วิธีการดำเนินงาน</u> - นิเทศนักศึกษาฝึก ประสบการณ์วิชาชีพใน โรงพยาบาล	<u>รอบการฝึกงานที่ 2</u> มกราคม 2564	รพ.เกษมราชสุราษฎร์ธานี และ รพ.เปาโล รังสิต	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง และดร.พรรณรพี เอียทวี เจริญ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
		รพ.เปาโล พหลโยธิน และ สถาบันประสาท วิทยา รพ.เสรีรักษ์	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย และผศ.ดร.ยศพร พลาย ไธ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช
	<u>รอบการฝึกงานที่ 3</u> เมษายน 2564	รพ.เปาโล รังสิต และ รพ. มหาชัย รพ.เปาโล พหลโยธิน และ สถาบันประสาท วิทยากรมการแพทย์ รพ.พญาไท 1 และ รพ.เสรีรักษ์	ดร.ภาควมูมิ คูประเสริฐยิ่ง และดร.พรรณรพี เอี่ยมวิ เจริญ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย และผศ.ดร.ยศพร พลาย ไธ อ. จันทรกานต์ ทรงเดช

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร รหัส 60 จำนวน 10 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ได้นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพใน
โรงพยาบาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ

1. นักศึกษา สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร รหัส 60 มีพร้อมต่อการทำงานในสาขาวิชาชีพ
การกำหนดอาหาร

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☒ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น บาท

