



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานผลการดำเนินงาน ด้านบริการวิชาการ

ปีการศึกษา 2563



คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีพันธกิจในการบริการทางวิชาการเพื่อส่งเสริมการนำความเชี่ยวชาญตามอัตลักษณ์ด้านอาหารไปสนับสนุน/บริการวิชาการและพัฒนาชุมชนหรือสังคม โดยประสานประโยชน์ความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐและเอกชนทั้งภายใน ประเทศและต่างประเทศ

โรงเรียนการเรือนได้จัดทำแผนบริการวิชาการประจำปีที่สุดคล้องกับความต้องการของสังคม กำหนดตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จในระดับแผน และระดับโครงการ โดยมีการติดตามประเมินผลความสำเร็จในการดำเนินงานตามแผนบริการวิชาการ และพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานเพื่อให้งานบริการวิชาการเป็นไปตามความต้องการของสังคม เชื่อมโยงสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนก่อให้เกิดความยั่งยืน รายงานฉบับนี้ประกอบด้วยข้อมูลแผนบริการวิชาการ รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ และแผนการพัฒนาปรับปรุงการบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารบัญ

หน้า

คำนำ

ส่วนที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมา	1
ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ จุดเน้นเชิงกลยุทธ์	2
จุดเน้นเชิงกลยุทธ์	2
สมรรถนะหลักของโรงเรียนการเรือน	3
วัฒนธรรมองค์กร	3
ค่านิยม	4
โครงสร้างองค์กรและโครงสร้างการบริการ	5
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม	8
ความเชื่อมโยงระหว่างแผนบริการวิชาการและกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	9
วัตถุประสงค์ของแผนบริการวิชาการ	10
ตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จของแผนบริการวิชาการ	10
ส่วนที่ 2 ระบบและกลไกการบริการวิชาการ	11
ระบบและกลไกการบริการวิชาการ	11
ขั้นตอนการดำเนินงาน	12
คณะกรรมการด้านการแผนบริการวิชาการ	14
ส่วนที่ 3 แผนบริการวิชาการประจำปีการศึกษา 2563	16
แผนปฏิบัติงานด้านบริการวิชาการ	16
แผนการใช้ประโยชน์จากโครงการบริการวิชาการ	17
รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการตามแผนบริการวิชาการประจำปีการศึกษา 2563	23
รายงานแผนการพัฒนา/ปรับปรุงแผนบริการวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2563	36

ส่วนที่ 1 บทนำ

ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ.2477 “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการที่ต้องการให้ผู้หญิงในขณะนั้นได้มีการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการบ้าน การเรือนที่ดีเป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทยใช้สถานที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์เป็นสถานที่เรียน (ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วชิราวุธวิทยาลัยการพระนคร) ต่อมาปี พ.ศ. 2480 ได้ย้ายมาอยู่ที่สวนสุนันทา (ที่ตั้งปัจจุบัน) ปี พ.ศ.2483 กระทรวงศึกษาธิการมีนโยบายที่จะพัฒนาการจัดการศึกษาในระดับประถมวัยขึ้นจึงได้จัดตั้ง “โรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ” ขึ้น ในพื้นที่ติดกับโรงเรียนการเรือนโดยเป็นโรงเรียนอนุบาลของรัฐแห่งแรกในประเทศ โรงเรียนการเรือนและโรงเรียนอนุบาลแยกการบริหารจัดการออกจากกัน ไม่ขึ้นต่อกันและพัฒนาควบคู่กันมาโดยตลอด จนกระทั่งปี พ.ศ.2504 โรงเรียนการเรือน เปลี่ยนสภาพเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต ระยะแรกผลิตครูทางด้านคหกรรมศาสตร์ ที่พัฒนามาจากการเรือน เป็นหลัก ส่วนโรงเรียนอนุบาลละอออุทิศก็มีแผนกฝึกหัดครู ผลิตครูอนุบาล ควบคู่ไปกับการจัดการศึกษาสำหรับเด็กอนุบาล ปี พ.ศ. 2518 เมื่อมีพระราชบัญญัติวิทยาลัยครู พ.ศ.2518 โรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ จึงได้ย้ายมารวมกับวิทยาลัยครูสวนดุสิต ทั้งแผนกฝึกหัดครูและเด็กเล็ก โรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ จึงเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น โรงเรียนสาธิตอนุบาลละอออุทิศ การพัฒนาของวิทยาลัยครูสวนดุสิตจะเน้นในด้านคหกรรมศาสตร์ และการศึกษาปฐมวัยเป็นหลัก

ในปี พ.ศ. 2528 ได้มีการประกาศใช้ พ.ร.บ. (ฉบับที่2) พ.ศ.2528 วิทยาลัยครูสามารถผลิตบัณฑิตสาขาวิชาการอื่นได้ การพัฒนาหลักสูตรใหม่ก็พัฒนามาจากพื้นฐานเดิม เช่น การอาหาร ผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์ อุตสาหกรรมบริการ พัฒนามาจากคหกรรมศาสตร์ การศึกษาปฐมวัย ถูกพัฒนาให้เข้มแข็งและสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นๆ การพัฒนาหลักสูตรการศึกษาพิเศษเพิ่มขึ้น โดยอาศัยพื้นฐานจากเด็กปฐมวัยที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน

พ.ศ. 2538 วิทยาลัยครูสวนดุสิตเปลี่ยนสภาพเป็น สถาบันราชภัฏสวนดุสิต ตาม พ.ร.บ.สถาบันราชภัฏ พ.ศ.2538 ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของสถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ของสถาบันเอาไว้ 4 ด้านด้วยกัน คือ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และการศึกษาพิเศษ โดยหลักสูตรต่างๆของสถาบัน จะต้องมีการพัฒนาบนพื้นฐานของอัตลักษณ์ของสถาบัน การใช้งบประมาณ บุคลากร ทุนการศึกษาของบุคลากร ล้วนเน้นหนักในด้านอัตลักษณ์ทั้ง 4 ด้าน รวมทั้งการทำให้ปรากฏในการยอมรับของสังคมภายนอกด้วย จากการออกไปรับงานต่างๆ ที่เป็นส่วนสนับสนุน เช่น การทำอาหารในงานกีฬาเอเชียนเกมส์ ครั้งที่ 13 การดูแลห้องพักนักกีฬา เป็นต้น

พ.ศ. 2547 สถาบันราชภัฏสวนดุสิต เปลี่ยนสถานภาพเป็น มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ตาม พ.ร.บ.มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.2547 การพัฒนางานของมหาวิทยาลัยยังคงเน้นหนักในด้านอัตลักษณ์เดิมที่สืบเนื่องมาจากสถาบันราชภัฏ

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามากกว่า 80 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอน ความเข้มแข็งทางวิชาการ อยู่บนพื้นฐานเดิมของมหาวิทยาลัยมาโดยตลอด จนสร้างความเข้มแข็งให้กับมหาวิทยาลัยในปัจจุบัน ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยในระยะ 5 ปี (พ.ศ.2552-2556) ต่อเนื่องมาถึงแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2557-2560 ได้มีการกำหนดไว้ชัดเจนว่ามหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นไปด้านอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์ และ ในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 โรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ได้ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการประชุมสภามหาวิทยาลัยและมีข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตว่าด้วยโรงเรียนการเรือน พ.ศ.2553 เป็นข้อบังคับในการบริหารจัดการของโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจหลักในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนางานองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 3 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วย สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร รวมทั้งพัฒนาหลักสูตรใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ซึ่งจะเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 2) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ 3) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก

ปรัชญา: โรงเรียนการเรือนคือผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์: โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารและการจัดตกแต่ง

พันธกิจ: โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนางานองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

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) ห้องสมุดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต คาเฟ่ ไบรารี พื้นที่การเรียนรู้ร่วมกัน พื้นที่กิจกรรม ระบบการเรียนรู้ออนไลน์

2.3 สภาพแวดล้อม (Environment) : มหาวิทยาลัยที่สวยงามสะอาดและใส่ใจสิ่งแวดล้อม การออกแบบที่เป็นสากลเพื่อคนทั้งมวล

2.4 ระบบสนับสนุนผู้เรียน (Student's support system) : ระบบการให้คำปรึกษาและช่วยเหลือ การศึกษา 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 การรู้ลำดับความสำคัญและสถานการณ์เร่งด่วน 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 เพื่อสร้างความแตกต่างและเสริมความเข้มแข็งจากรากฐานการเฝ้าระวังความเป็นสากล

สมรรถนะหลักของโรงเรียนการเรือน

เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง การบูรณาการศาสตร์ด้านอาหาร เป็นแหล่งอ้างอิงองค์ความรู้ และนวัตกรรมแก่งสังคม

วัฒนธรรมองค์กร

1. บุคลากรและนักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดี
2. ศึกษาและพัฒนาองค์ความรู้ด้านอาหาร
3. มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม และรับฟังความคิดเห็นของคนอื่น
4. สามารถใช้เทคโนโลยีให้เป็นประโยชน์
5. มีความประณีตและรู้จริงในงานที่ทำ

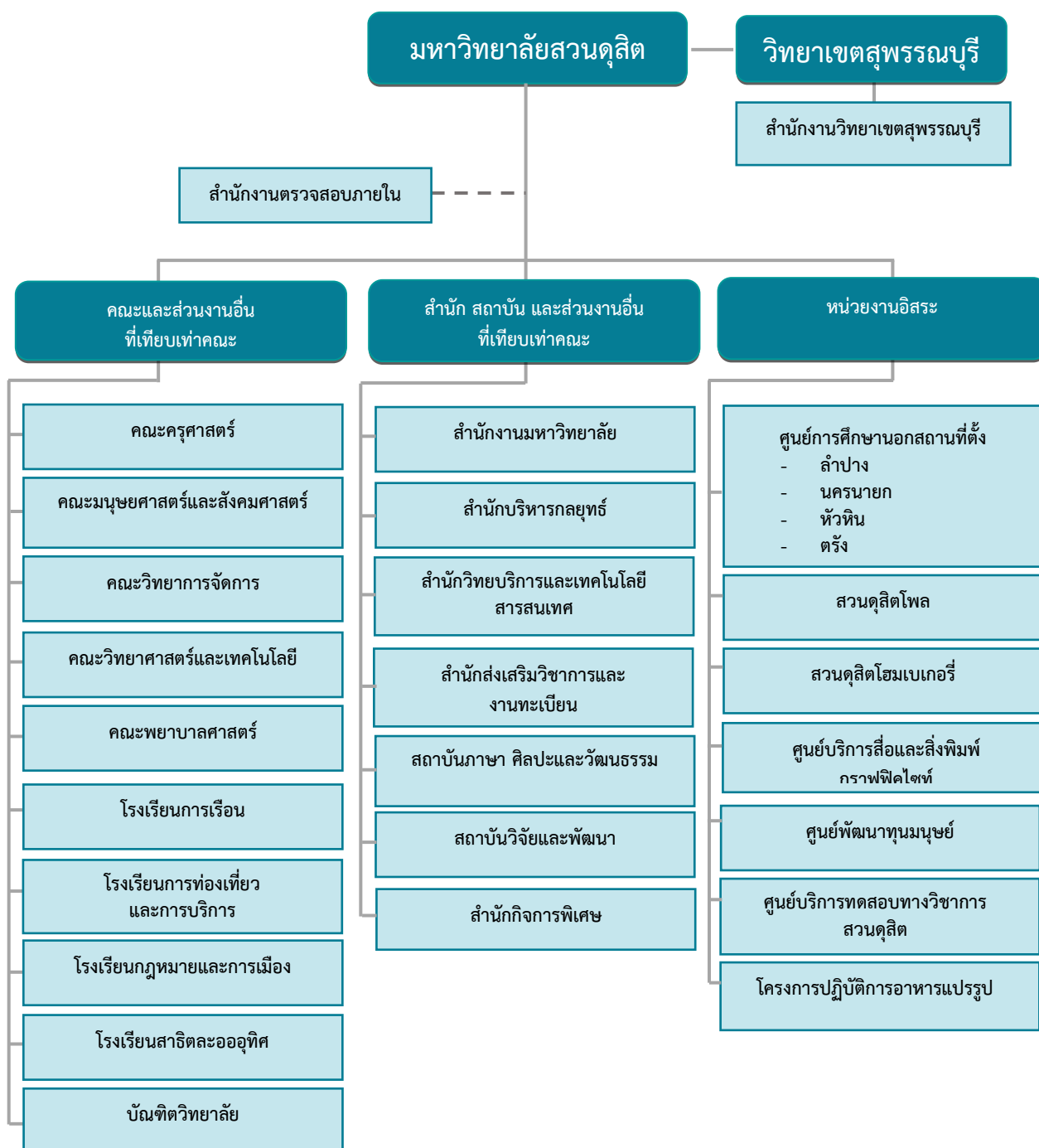
คำนิยาม SCA :

S = Specialization ความเชี่ยวชาญเฉพาะ

C = Creative สร้างสรรค์พัฒนาองค์ความรู้

A = Attraction ความมีเสน่ห์จากบุคลิกภาพเฉพาะของบุคลากรและนักศึกษา

โครงสร้างองค์กร และโครงสร้างการบริหาร



หมายเหตุ : เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยสวณคูสิต เรื่อง การจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัย พ.ศ. 2558
ประกาศมหาวิทยาลัยสวณคูสิต เรื่อง การแบ่งหน่วยงานภายในของส่วนงาน พ.ศ. 2558 และ
ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวณคูสิต ว่าด้วย การบริหารงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี พ.ศ. 2559

ภาพที่ 1.1 โครงสร้างองค์การมหาวิทยาลัยสวณคูสิต

โครงสร้างการบริหาร โรงเรียนการเรือน

```
graph TD; A[รองอธิการบดี  
ฝ่ายวิชาการ] --- B[คณบดี  
โรงเรียนการเรือน]; B -.- C[คณะกรรมการ  
ประจำโรงเรียนการเรือน]; B --- D[รองคณบดี  
ฝ่ายวิชาการ]; B --- E[รองคณบดี  
ฝ่ายกิจการนักศึกษา]; B --- F[สำนักงาน  
โรงเรียนการเรือน]; B --- G[หลักสูตร]; B --- H[ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ  
อาหารนานาชาติ]; F --- I[หัวหน้าสำนักงาน  
(บริหารงานทั่วไป)]; G --- J[ประธานหลักสูตร]; J --- K[วิทยาศาสตร์บัณฑิต]; J --- L[เทคโนโลยีบัณฑิต]; J --- M[ศิลปศาสตรบัณฑิต]; K --- N[สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
และการบริการ]; N --- O[สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
และการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี]; O --- P[สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
และการบริการ ศูนย์ฯ ตรัง]; P --- Q[สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
และการบริการ ศูนย์ฯ ลำปาง]; Q --- R[สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร]; R --- S[สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร]; S --- T[สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร  
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย]; L --- U[สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร]; M --- V[สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์]; V --- W[สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี]; H --- X[เจ้าหน้าที่สำนักงาน  
(บริหารงานทั่วไป)]; X --- Y[เจ้าหน้าที่สำนักงาน  
(การเงินและบัญชี)]; Y --- Z[นักการอาหาร  
(การอาหาร)]; Z --- AA[เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต];
```

รองอธิการบดี
ฝ่ายวิชาการ

คณบดี
โรงเรียนการเรือน

คณะกรรมการ
ประจำโรงเรียนการเรือน

รองคณบดี
ฝ่ายวิชาการ

รองคณบดี
ฝ่ายกิจการนักศึกษา

สำนักงาน
โรงเรียนการเรือน

หัวหน้าสำนักงาน
(บริหารงานทั่วไป)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน
(บริหารงานทั่วไป)

หลักสูตร

ประธานหลักสูตร

วิทยาศาสตร์บัณฑิต

เทคโนโลยีบัณฑิต

ศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ ศูนย์ฯ ตรัง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ ศูนย์ฯ ลำปาง

สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ

ผู้จัดการ

เจ้าหน้าที่สำนักงาน
(บริหารงานทั่วไป)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน
(การเงินและบัญชี)

นักการอาหาร
(การอาหาร)

เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต

ภาพที่ 1.2 โครงสร้างการบริหารโรงเรียนการเรือน

โครงสร้างการบริหาร โรงเรียนการเรือน

```
graph TD; President[คณบดี] --- AcademicVice[รองคณบดีฝ่ายวิชาการ]; President --- StudentAffairsVice[รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา]; President -.-> AcademicCouncil[คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน]; AcademicVice --- CenterQuality[ศูนย์ประกันคุณภาพ]; AcademicVice --- CenterAcademic[ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง]; AcademicVice --- CenterInternational[ศูนย์การศึกษานานาชาติ]; AcademicVice --- CenterResearch[ศูนย์วิจัย]; AcademicVice --- CenterInnovation[ศูนย์นวัตกรรม]; AcademicVice --- CenterEntrepreneurship[ศูนย์ผู้ประกอบการ]; AcademicVice --- CenterSocial[ศูนย์สังคม]; AcademicVice --- CenterEnvironment[ศูนย์สิ่งแวดล้อม]; AcademicVice --- CenterCulture[ศูนย์วัฒนธรรม]; AcademicVice --- CenterSports[ศูนย์กีฬา]; AcademicVice --- CenterArts[ศูนย์ศิลปะ]; AcademicVice --- CenterMusic[ศูนย์ดนตรี]; AcademicVice --- CenterDance[ศูนย์การเต้นรำ]; AcademicVice --- CenterTheater[ศูนย์ละคร]; AcademicVice --- CenterFilm[ศูนย์ภาพยนตร์]; AcademicVice --- CenterTV[ศูนย์โทรทัศน์]; AcademicVice --- CenterRadio[ศูนย์วิทยุ]; AcademicVice --- CenterNewspaper[ศูนย์หนังสือพิมพ์]; AcademicVice --- CenterMagazine[ศูนย์นิตยสาร]; AcademicVice --- CenterJournal[ศูนย์วารสาร]; AcademicVice --- CenterBook[ศูนย์หนังสือ]; AcademicVice --- CenterCD[ศูนย์ซีดี]; AcademicVice --- CenterDVD[ศูนย์ดีวีดี]; AcademicVice --- CenterFlashDrive[ศูนย์แฟลชไดรฟ์]; AcademicVice --- CenterCloud[ศูนย์คลาวด์]; AcademicVice --- CenterMobile[ศูนย์มือถือ]; AcademicVice --- CenterTablet[ศูนย์แท็บเล็ต]; AcademicVice --- CenterSmartTV[ศูนย์สมาร์ททีวี]; AcademicVice --- CenterSmartHome[ศูนย์สมาร์ทโฮม]; AcademicVice --- CenterSmartCar[ศูนย์สมาร์ทคาร์]; AcademicVice --- CenterSmartCity[ศูนย์สมาร์ทซิตี]; AcademicVice --- CenterSmartCountry[ศูนย์สมาร์ทคันทรี]; AcademicVice --- CenterSmartWorld[ศูนย์สมาร์ทเวิลด์]; AcademicVice --- CenterSmartUniverse[ศูนย์สมาร์ทยูนิเวิร์ส]; AcademicVice --- CenterSmartEverything[ศูนย์สมาร์ททุกอย่าง]; StudentAffairsVice --- CenterStudentAffairs[ศูนย์กิจการนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentLife[ศูนย์ชีวิตนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentHealth[ศูนย์สุขภาพนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSafety[ศูนย์ความปลอดภัยนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentWelfare[ศูนย์สวัสดิการนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentEmployment[ศูนย์การจ้างงานนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentEntrepreneurship[ศูนย์ผู้ประกอบการนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentInnovation[ศูนย์นวัตกรรมนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentResearch[ศูนย์วิจัยนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentAcademic[ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง]; StudentAffairsVice --- CenterStudentInternational[ศูนย์การศึกษานานาชาติ]; StudentAffairsVice --- CenterStudentCulture[ศูนย์วัฒนธรรมนักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSports[ศูนย์กีฬานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentArts[ศูนย์ศิลปศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentMusic[ศูนย์ดนตรีศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentDance[ศูนย์การเต้นรำศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentTheater[ศูนย์ละครศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentFilm[ศูนย์ภาพยนตร์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentTV[ศูนย์โทรทัศน์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentRadio[ศูนย์วิทยุศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentNewspaper[ศูนย์หนังสือพิมพ์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentMagazine[ศูนย์นิตยสารศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentJournal[ศูนย์วารสารศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentBook[ศูนย์หนังสือศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentCD[ศูนย์ซีดีศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentDVD[ศูนย์ดีวีดีศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentFlashDrive[ศูนย์แฟลชไดรฟ์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentCloud[ศูนย์คลาวด์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentMobile[ศูนย์มือถือศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentTablet[ศูนย์แท็บเล็ตศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartTV[ศูนย์สมาร์ททีวีศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartHome[ศูนย์สมาร์ทโฮมศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartCar[ศูนย์สมาร์ทคาร์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartCity[ศูนย์สมาร์ทซิตีศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartCountry[ศูนย์สมาร์ทคันทรีศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartWorld[ศูนย์สมาร์ทเวิลด์ศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartUniverse[ศูนย์สมาร์ทยูนิเวิร์สศึกษานักศึกษา]; StudentAffairsVice --- CenterStudentSmartEverything[ศูนย์สมาร์ททุกอย่างศึกษานักศึกษา];
```

คณบดี

คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา

ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ภาพที่ 1.3 โครงสร้างการบริหารโรงเรียนการเรือน

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมด้านบริการวิชาการ

จุดแข็ง (Strengths)

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

จุดอ่อน (Weaknesses)

1. ห้องปฏิบัติการอาหารยังมีไม่เพียงพอกับความต้องการ
2. ระบบการสื่อสารข้อมูลภายในองค์กรยังไม่ทั่วถึงบุคลากรทุกระดับ
3. ขาดกระบวนการวางแผนและการจัดเก็บข้อมูลเพื่อการติดตามตรวจสอบการดำเนินงาน
4. องค์กรยังขาดการปลูกฝังวัฒนธรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. ผลงานทางวิชาการมีน้อย
6. ขาดการสร้างแรงจูงใจในการรักษาทรัพยากรบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญ
7. การบริหารทรัพยากรยังไม่คุ้มค่า

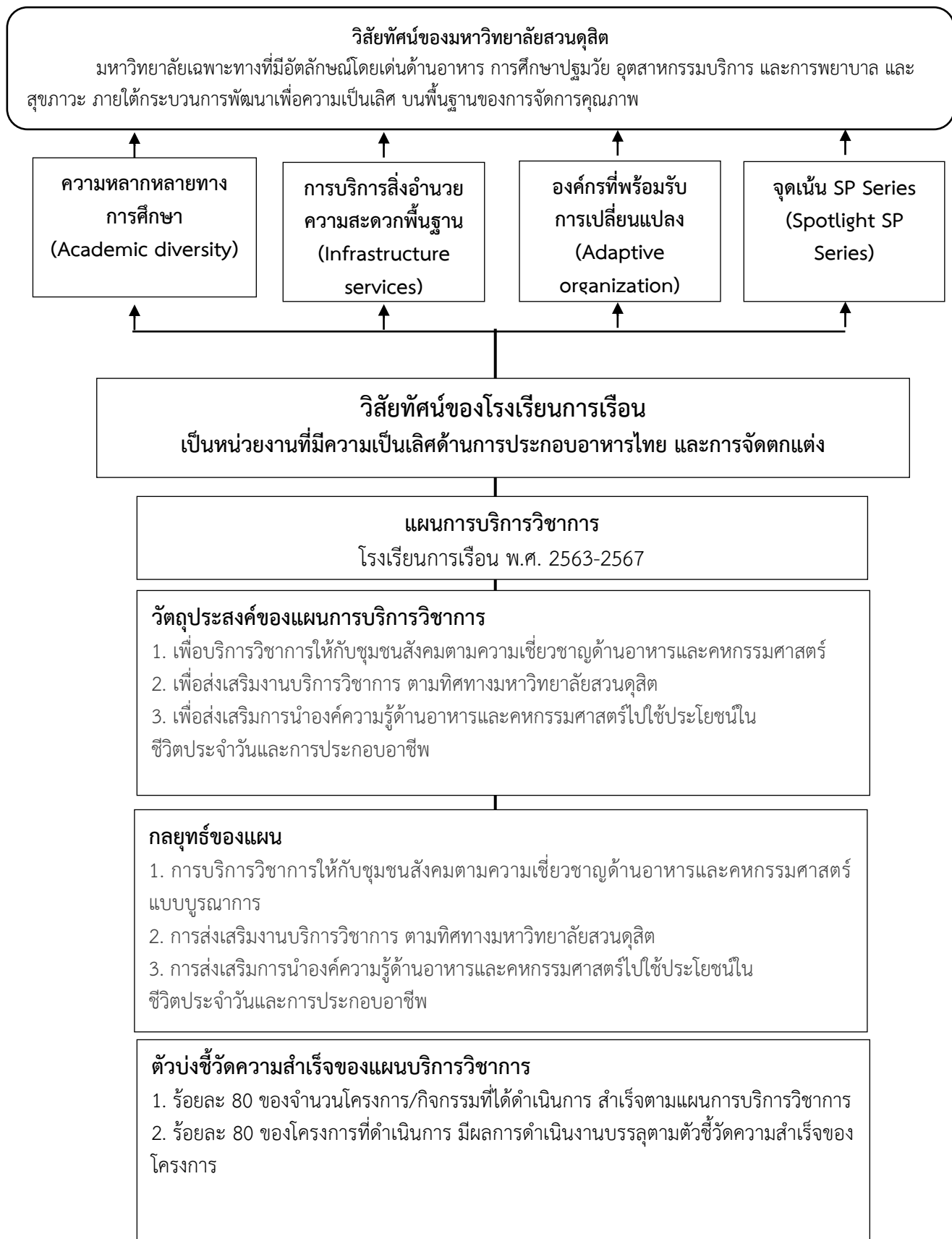
โอกาส (Opportunities)

1. นโยบายของรัฐที่ให้การสนับสนุนการยกระดับคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร
2. การก้าวสู่มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ
3. ความต้องการของตลาดแรงงานที่ต้องการคนที่มีทักษะด้านอาหารที่เพิ่มมากขึ้น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4. การเปิดประชาคมอาเซียน

ภาวะคุกคาม (Threats)

1. มีการแข่งขันสูงด้านหลักสูตรและสถาบันการศึกษา
2. โครงสร้างประชากร ด้านอัตราการเกิดที่น้อยลง ส่งผลให้จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้ารับการศึกษา มีแนวโน้มลดลงไปด้วย
3. เกิดการแข่งขันจากการค้าเสรี และการเปิดประชาคมอาเซียน
4. การเปลี่ยนแปลงด้านเทคโนโลยีที่รวดเร็ว
5. มีการระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (Covid-19)

ความเชื่อมโยงระหว่างแผนบริการวิชาการของโรงเรียนการเรือน และกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



วัตถุประสงค์ของแผนการบริการวิชาการ

1. เพื่อบริการวิชาการให้กับชุมชนสังคมตามความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อส่งเสริมงานบริการวิชาการ ตามทิศทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
3. เพื่อส่งเสริมการนำองค์ความรู้ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

กลยุทธ์ของแผน

1. การบริการวิชาการให้กับชุมชนสังคมตามความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ แบบบูรณาการ
2. การส่งเสริมงานบริการวิชาการ ตามทิศทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
3. การส่งเสริมการนำองค์ความรู้ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

ตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จของแผนบริการวิชาการ

1. ร้อยละ 80 ของจำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้ดำเนินการ สำเร็จตามแผนการบริการวิชาการ
2. ร้อยละ 80 ของโครงการที่ดำเนินการ มีผลการดำเนินงานบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ส่วนที่ 2 ระบบและกลไกการบริการวิชาการ

ระบบและกลไกการบริการวิชาการ

คณะกรรมการบริการวิชาการ มีการวางแผนทางขั้นตอนและหลักเกณฑ์การให้บริการวิชาการด้านต่าง ๆ ที่สัมพันธ์กับพันธกิจของคณะ โดยมีการดำเนินงาน ดังนี้

1. แนวปฏิบัติการดำเนินงานด้านการบริการทางวิชาการ

1.1 โครงการที่เกี่ยวข้องกับการบริการทางวิชาการ ต้องดำเนินการสอดคล้องกับนโยบายของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตามยุทธศาสตร์ กลยุทธ์ที่เกี่ยวข้อง

1.2 โครงการที่เกี่ยวข้องกับการบริการทางวิชาการควรเป็นโครงการที่มุ่งเสริมสร้างการพัฒนา เผยแพร่ความรู้ ทักษะเชิงวิชาการ หรือวิชาชีพแก่ชุมชน ท้องถิ่น หรือสังคม

1.3 กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการบริการทางวิชาการ ควรเป็นกิจกรรมที่ได้รับความร่วมมือหรือสนับสนุนจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการดำเนินกิจกรรม เช่น บุคลากร นักศึกษา ภาครัฐ ภาคเอกชน หน่วยงานวิชาชีพ ชุมชน เป็นต้น

1.4 โครงการหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการบริการทางวิชาการควรเป็นโครงการ หรือกิจกรรมการบริการทางวิชาการแก่สังคมที่บูรณาการเข้ากับการเรียนการสอน หรือการวิจัย เพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาสามารถบูรณาการองค์ความรู้นำไปสู่การปฏิบัติได้ตามบริบทของชุมชน ท้องถิ่น หรือสังคม

1.5 การดำเนินงานโครงการ หรือกิจกรรมเกี่ยวกับการบริการทางวิชาการควรสนับสนุนส่งเสริมผลักดันให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการริเริ่ม สร้างสรรค์ หรือเป็นผู้วางโครงการ เพื่อเพิ่มทักษะการเขียนโครงการ การเสนอโครงการ และเสริมสร้างการเรียนรู้เกี่ยวกับการดำเนินโครงการอย่างเป็นขั้นเป็นตอนตามหลัก PDCA หรือการวางแผน (plan) การดำเนินงานและเก็บข้อมูล (do) การประเมินคุณภาพ (check) และการเสนอแนวทางปรับปรุง (act)

1.6 สนับสนุน ส่งเสริมให้นักศึกษาตระหนัก และเห็นความสำคัญของการมีวินัยและมีจิตอาสา สามารถนำโครงการด้านการบริการทางวิชาการไปปฏิบัติให้เกิดประโยชน์แก่ชุมชน ท้องถิ่น หรือสังคมได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.7 ส่งเสริม และสนับสนุนให้การดำเนินโครงการด้านการบริการทางวิชาการสามารถบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ และเป้าหมายที่มีความเป็นไปได้อย่างเป็นรูปธรรม สามารถจะดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง มั่นคง และยั่งยืน

1.8 ผลจากการดำเนินงานโครงการ หรือกิจกรรมเกี่ยวกับการบริการทางวิชาการควรให้มีผลที่บ่งบอกถึงความเจริญงอกงามของนักศึกษาที่มีพัฒนาการต่อเนื่องได้ เช่น ความคิดต่อการบริการสาธารณะ ความรู้สึกที่สังเกตเห็นได้จากพฤติกรรมในวิถีชีวิต

1.9 การดำเนินงานโครงการ หรือกิจกรรมเกี่ยวกับการบริการทางวิชาการควรสนับสนุนส่งเสริมให้มีความสอดคล้องกับศักยภาพ หรือความพร้อมต่อการบริการวิชาการที่แสดงถึงความเจริญงอกงามทางปัญญา ความรู้ ความคิด ทักษะ จิตใจ การมีน้ำใจเสียสละ การมีส่วนร่วมกับสังคม สามารถแสดงออกให้เห็นถึงความมีวินัยและการมีจิตอาสา และเป็นที่ยอมรับของสังคมได้

1.10 ผลสัมฤทธิ์ของการดำเนินงานตามโครงการ หรือกิจกรรมการบริการทางวิชาการควรได้รับการเผยแพร่ทั้งภายในสถาบันการศึกษา และสู่สาธารณชนผ่านช่องทางการสื่อสารต่าง ๆ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

1. ขั้นเตรียมการ มีการดำเนินการ ดังนี้

- 1.1 ทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการและวิทยากร
- 1.2 เชิญวิทยากร
- 1.3 ขอจัดซื้อจัดจ้าง
- 1.4 ขออนุญาตไปราชการ / การจัดเตรียมยานพาหนะ
- 1.5 ขออนุญาตใช้สถานที่
- 1.6 ขอยืมเงินทরণจ่าย

2. ระหว่างดำเนินโครงการ มีการดำเนินการ ดังนี้

- 2.1 ประเมินความรู้เบื้องต้นของผู้รับบริการ เพื่อปรับกิจกรรมให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย (ถ้ามี) เช่น ใช้แบบทดสอบก่อนเรียน เพื่อวัดความรู้ของกลุ่มเป้าหมาย
- 2.2 ปฏิบัติกิจกรรมตามแผนการดำเนินโครงการที่กำหนดไว้

3. หลังดำเนินโครงการ มีการดำเนินการ ดังนี้

- 3.1 รวบรวมผลการประเมินทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ จำนวนผู้เข้าร่วม ความรู้ความเข้าใจ ความพึงพอใจ
- 3.2 ทำหนังสือขอบคุณวิทยากร
- 3.3 ส่งหลักฐานการจัดซื้อจัดจ้าง ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการ (ภายใน 1 เดือน หลังจากขอยืมเงินทরণจ่าย)
- 3.4 การสรุปความรู้ที่ได้รับหลังจากเสร็จสิ้นการดำเนินโครงการที่ได้กำหนดไว้ เพื่อให้ เกิดเป็นองค์ความรู้ขึ้น

4. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ในการติดตามผลการนำความรู้ที่ได้ให้บริการทาง วิชาการไปใช้ประโยชน์ของกลุ่มเป้าหมาย ควรทำการติดตามหลังสิ้นสุดโครงการภายใน 1 เดือน แต่ไม่เกิน 3 เดือน

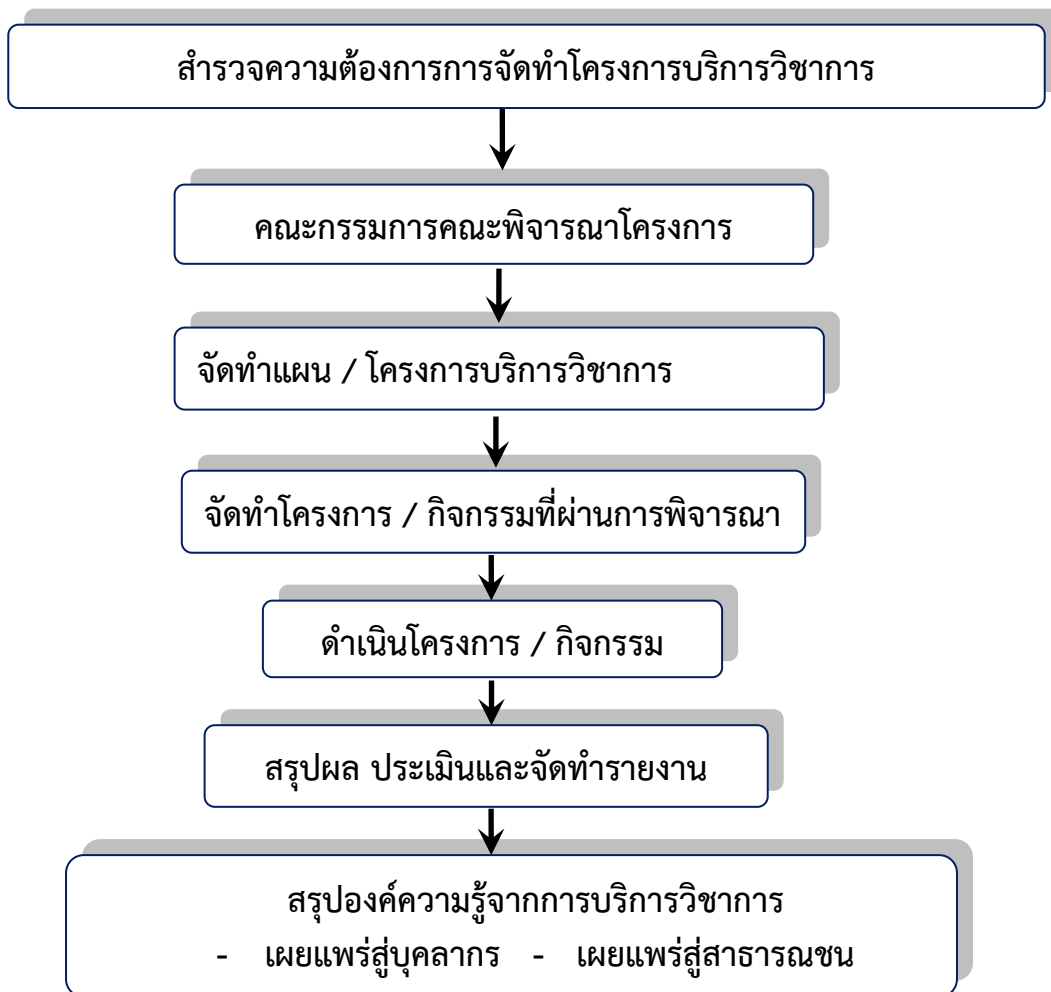
5. สรุปผลองค์ความรู้ของบุคลากรและความเชี่ยวชาญ สรุปผลการดำเนินงาน ประเมิน ความสำเร็จของการบริการวิชาการ และการจัดทำรายงาน

เมื่อดำเนินโครงการบริการวิชาการแล้วเสร็จ ผู้รับผิดชอบโครงการสรุปผลองค์ความรู้ของ บุคลากรและความเชี่ยวชาญ สรุปผลการดำเนินงาน ประเมินความสำเร็จของการให้บริการตามตัวชี้วัดที่ ผู้รับผิดชอบโครงการกำหนดไว้ ซึ่งจะต้องมีการประเมินให้เห็นถึงผลความสำเร็จของการ บูรณาการงาน บริการทางวิชาการกับการเรียนการสอน หรือการวิจัย และจัดทำสรุปผลโครงการในรูปเล่มรายงานเพื่อเป็น หลักฐาน โดยจัดส่งเล่มรายงานผลให้คณะกรรมการจำนวน 1 ชุด เพื่อสรุปรวบรวมองค์ความรู้และความ เชี่ยวชาญของบุคลากรตามอัตลักษณ์ ของโรงเรียนการเรือนต่อไป

6. นำผลการประเมินไปปรับปรุง

นำผลการประเมินโครงการไปปรับปรุง เพื่อพัฒนาคุณภาพของการให้บริการ พัฒนาแผน พัฒนาระบบงาน

ขั้นตอนการบริการวิชาการ



รายนามคณะกรรมการด้านบริการวิชาการประจำปีการศึกษา 2563



คำสั่งโรงเรียนการเรือน

ที่ ๑๙/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการบริการวิชาการ

เพื่อให้การบริหารงานตามแผนงานด้านบริการทางวิชาการแก่สังคมของโรงเรียนการเรือนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โรงเรียนการเรือนจึงแต่งตั้งคณะกรรมการบริการวิชาการ รายนามดังนี้

๑. ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา	ประธานกรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว	กรรมการ
๓. นางสาวปิยวรรณ อยู่ดี	กรรมการ
๔. นางสาวเบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล	กรรมการ
๕. นายจารึก ศรีอรุณ	กรรมการ
๖. นางสาวจันทร์กานต์ ทรงเดช	กรรมการ
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนฤทัย ศรีทองเกิด	กรรมการ
๘. นางสาวนุชนาฏ กุลวิทย์	กรรมการ
๙. นางสาวสาวิตรี นวงศ์ศรี	กรรมการ
๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี	กรรมการ
๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์	กรรมการ
๑๒. นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง	กรรมการ
๑๓. นายทรงพล วิธานวัฒนา	กรรมการ
๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์	กรรมการ
๑๕. นายปรมะ รอดม่วง	กรรมการ
๑๖. นายวีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภุชณ	กรรมการ
๑๗. นางสาวสุนิหรา ชัยภัย	กรรมการ
๑๘. นางสาวสังวาลย์ ชมภูจา	กรรมการ
๑๙. นางสาววิไลลักษณ์ อารณรัตน์	กรรมการ
๒๐. นางสาวรณิดา ศรีธนาพร	เลขานุการ
๒๑. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคณา	เลขานุการ

โดยคณะกรรมการมีหน้าที่และความรับผิดชอบ ดังนี้

๑. กำหนดนโยบาย แผนกลยุทธ์การดำเนินงานด้านการบริการวิชาการแก่สังคมให้เป็นไปตามประเด็นยุทธศาสตร์ของโรงเรียนการเรือน และสอดคล้องกับมหาวิทยาลัย
๒. จัดทำแผนบริการวิชาการประจำปีที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคม และกำหนดตัวบ่งชี้ วัดความสำเร็จในระดับแผนด้านการบริการวิชาการ
๓. กำหนดแผนการใช้ประโยชน์จากการบริการวิชาการเพื่อให้ผลต่อการพัฒนานักศึกษา ชุมชน สังคม และโครงการบริการวิชาการแบบให้เปล่า
๔. จัดทำระบบและกลไกการให้บริการวิชาการและแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง
๕. ส่งเสริมให้อาจารย์บริการวิชาการแก่สังคมในรูปแบบของกิจกรรม/โครงการที่เป็น การให้บริการแก่สังคมและแสดงความรับผิดชอบต่อสังคม
๖. ติดตาม ประเมินผลความสำเร็จตามตัวบ่งชี้ของแผนและโครงการ
๗. รายงานผลการดำเนินงานและจัดทำแผนการปรับปรุง

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)
คณบดีโรงเรียนการเรือน

ส่วนที่ 3 แผนบริการวิชาการ และรายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ
ประจำปีการศึกษา 2563 (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564)

แผนการบริการวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน กำหนดแผนบริการวิชาการ จำนวน 4 โครงการ ดังนี้

ลำดับ	ชื่อโครงการ/กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)	แหล่งที่มา ของ งบประมาณ	วันที่ ดำเนินการ	ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์			กลยุทธ์ของแผน		
					ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3	ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3
1	โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็น นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม) ผู้รับผิดชอบ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน	91,920.00	งบประมาณ ศูนย์ฝึก ปฏิบัติการ อาหาร นานาชาติ	31 ต.ค.- 1 พ.ย. 63	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ลำดับ	ชื่อโครงการ/กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)	แหล่งที่มา ของ งบประมาณ	วันที่ ดำเนินการ	ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์			กลยุทธ์ของแผน		
					ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3	ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3
2	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบ กิจการ ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. งานอนามัยและสุขาภิบาล กอง อาคารสถานที่	-	งบประมาณ ศูนย์ฝึก ปฏิบัติการ อาหาร นานาชาติ	1 พ.ย. 63- 28 ก.พ. 64	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ลำดับ	ชื่อโครงการ/กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)	แหล่งที่มา ของ งบประมาณ	วันที่ ดำเนินการ	ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์			กลยุทธ์ของแผน		
					ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3	ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3
3	โครงการโภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน 3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน	31,100.00	งบประมาณ ศูนย์ฝึก ปฏิบัติการ อาหาร นานาชาติ	6 พ.ย. 63			✓			✓

ลำดับ	ชื่อโครงการ/กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)	แหล่งที่มา ของ งบประมาณ	วันที่ ดำเนินการ	ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์			กลยุทธ์ของแผน		
					ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3	ข้อ 1	ข้อ 2	ข้อ 3
4	โครงการเตรียมความพร้อมทักษะ การ ประกอบวิชาชีพและทักษะการ ใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการ เรือนกิจกรรม “Open kitchen by Culino” ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน	30,990.00	1. งบประมาณ โครงการ บริหารกายเพื่อ สุขภาพและ กิจกรรม นันทนาการ ปี การศึกษา 2563 2. งบประมาณ ศูนย์ฝึก ปฏิบัติการ อาหาร นานาชาติ	20 ธ.ค. 63	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5	กิจกรรม คิดถึงเส้นไหมไทย ผู้รับผิดชอบ โรงเรียนการเรือน	4,025.10	งบประมาณ ห้างหุ้นส่วน สปาร์กกิ่งเขต โปรดักชั่น จำกัด	3 เม.ย. 64	✓					✓

แผนการใช้ประโยชน์จากโครงการบริการวิชาการ

ลำดับ	ชื่อโครงการ	แผนการใช้ประโยชน์จากโครงการบริการวิชาการ
1	โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม) ผู้รับผิดชอบ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน	1. นักเรียนในเขตพื้นที่จังหวัดตรังและจังหวัดภาคใต้ได้รับประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการจริง ความรู้ในเรื่องของหลักการ แนวทาง การเขียนแฟ้มสะสมงาน และความเข้าใจในหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน จากอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน เพื่อประกอบการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น 2. โรงเรียนการเรือนได้ประชาสัมพันธ์ข้อมูลเกี่ยวกับการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการให้กับนักเรียนในเขตพื้นที่จังหวัดตรังและจังหวัดภาคใต้ 3. เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่ โรงเรียนการเรือน และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง
2	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการ ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่	1. ผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบกิจการ และประชาชนทั่วไป ได้รับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมการปรุง การประกอบอาหาร การจำหน่ายอาหาร การเสิร์ฟอาหาร การล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ความสะอาด การจัดการด้านสถานที่ และสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องสร้างความปลอดภัยให้ผู้บริโภค รวมทั้งสามารถเผยแพร่ความรู้ให้กับพนักงานในสถานประกอบการของตนเองได้ โดยผู้ที่ได้รับหนังสือรับรองการผ่านการอบรมสามารถนำไปประกอบการการดำเนินงานด้านธุรกิจอาหาร ประกอบการขอใบอนุญาตจัดตั้งร้านอาหารได้ 2. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน และ งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่ ได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของบุคลากร และความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์ของ

ลำดับ	ชื่อโครงการ	แผนการใช้ประโยชน์จากการบริการวิชาการ
		มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับของสังคมในเชิงวิชาการมากขึ้น ทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนทั่วไป 3. มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีรายได้จากการจัดอบรม 4. ประชาชนผู้บริโภคอาหารที่ปรุงประกอบอาหารเองภายในบ้าน และที่บริโภคอาหารนอกบ้านได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยมากขึ้น
3	โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน 3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน	1. นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และบุคลากรโรงเรียนการเรือน ได้รับการถ่ายทอดประสบการณ์และความรู้ จากผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะด้าน ได้แก่ ด้านโภชนาบำบัด และสุขภาพ ได้พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ ทักษะด้านสังคม อารมณ์ กระบวนการการแก้ไขปัญหา การตัดสินใจ โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับการประกอบวิชาชีพได้จริงในอนาคต 2. อาจารย์ / บุคลากรโรงเรียนการเรือนนำความรู้ไปใช้ในการบูรณาการกับการเรียนการสอน และการปฏิบัติงาน
4	โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการ ประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนกิจกรรม “Open kitchen by Culino” ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน	1. นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าและผู้สนใจทั่วไปได้รับประสบการณ์และความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการจริง ความรู้ในเรื่องของหลักการ แนวทางการเขียนแฟ้มสะสมงาน และความเข้าใจในหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน จากอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน เพื่อประกอบการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร) และหลักสูตรอื่น ๆ ของโรงเรียนการเรือน

ลำดับ	ชื่อโครงการ	แผนการใช้ประโยชน์จากการบริการวิชาการ
		2. โรงเรียนการเรือนได้ประชาสัมพันธ์ข้อมูลเกี่ยวกับการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการให้กับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าและผู้สนใจทั่วไปให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น 3. นักศึกษาของโรงเรียนการเรือนได้รับการฝึกฝน และพัฒนาทักษะด้านการประกอบอาหาร การจัดเตรียมงาน การประสานงานและการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถพัฒนาไปสู่การเป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์หรือสามารถสาธิตการประกอบอาหารได้ในอนาคต 4. บุคคลทั่วไปที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน หรือสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดธุรกิจได้
5	กิจกรรม คิดถึงเส้นไทย ผู้รับผิดชอบ โรงเรียนการเรือน	1. อาจารย์ของโรงเรียนการเรือน ได้นำความรู้และทักษะวิชาชีพด้านอาหาร และความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมอาหาร ไปถ่ายทอดองค์ความรู้และเรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย และ ผูก จำนวน 5 เมนู ได้แก่ ถูทอง ขนมใส่ไส้ ข้าวต้มมัด ทอดมันปลากราย และแกงจืดลูกรอก และได้สารคดีสั้นชุดการประกอบอาหารไทย จำนวน 5 เรื่อง 2. โรงเรียนการเรือนได้แสดงให้เห็นถึงศักยภาพของบุคลากร และความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับของสังคมในเชิงวิชาการมากขึ้น 3. เกิดความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือนกับหน่วยงานภายนอก 4. ประชาชนทั่วไปได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา เรื่องราว ศิลปะและวิธีการประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย และ ผูก สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการประกอบอาหารได้

รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ ของโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2563



วัตถุประสงค์ของแผนการบริการวิชาการ

1. เพื่อบริการวิชาการให้กับชุมชนสังคมตามความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อส่งเสริมงานบริการวิชาการ ตามทิศทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
3. เพื่อส่งเสริมการนำองค์ความรู้ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

ตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จของแผนบริการวิชาการ

1. ร้อยละ 80 ของจำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้ดำเนินการสำเร็จตามแผนการบริการวิชาการ
2. ร้อยละ 80 ของโครงการที่ดำเนินการ มีผลการดำเนินงานบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนบริการวิชาการ

1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้ดำเนินการสำเร็จตามแผนกลยุทธ์ด้านบริการวิชาการ คิดเป็น ร้อยละ 100
มีการดำเนินงานทั้ง 4 โครงการที่ระบุตามแผนบริการวิชาการ คิดเป็นร้อยละ 100
2. ทุกโครงการในแผนบริการวิชาการ มีการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ
การบริการวิชาการ ทั้ง 4 โครงการ มีผลการดำเนินงานบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการร้อยละ 100 ทุกโครงการ

สรุปผลการดำเนินงานด้านการบริการวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2563 (งบประมาณ พ.ศ. 2564)

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
1. โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมยม) ผู้รับผิดชอบ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ระยะเวลา การดำเนินงาน 31 ต.ค.-1 พ.ย. 63	1. เพื่อประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูลสำหรับนักศึกษาที่มีความประสงค์เข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการของศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง ปีการศึกษา 2564 2. เพื่อเพิ่มโอกาสทางการศึกษาให้กับนักเรียนทุกพื้นที่ 3. เพื่อให้ความร่วมมือกันระหว่างหน่วยงานภายใต้กำกับเดียวกัน	<u>เป้าหมายเชิงปริมาณ</u> ดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกิจกรรม ร้อยละ 85 <u>เป้าหมายเชิงคุณภาพ</u> ดังนี้ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความพึงพอใจต่อโครงการในระดับมาก	1. ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง ร่วมกับศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือนดำเนินการประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ให้แก่นักเรียนในเขตพื้นที่จังหวัดตรังและจังหวัดภาคใต้ที่มีความประสงค์เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการของศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง ในปีการศึกษา 2564 ระหว่างวันที่ 5-15 ต.ค. 63 ทั้งนี้มีผู้ให้ความสนใจและสมัครเข้าร่วมโครงการจำนวน 25 คน 2. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 25 คน ในเรื่องเบเกอรี่และการรับประทานเบเกอรี่คู่กับเครื่องดื่ม ระหว่างวันที่ 31 ต.ค.-1 พ.ย. 63 สาธิตการประกอบอาหารเมนู พิชซ่า และพาสต้า และให้ความรู้ในเรื่องของหลักการ แนวทางการเขียนแฟ้มสะสมงาน ระหว่างวันที่ 28-29 พ.ย. 63 ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง 3. จากการสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการฯ จำนวน 25 คน ตอบแบบสอบถามจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 56.00 มีความพึงพอใจโดยรวมในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.67 (93.40) ซึ่งมากกว่าร้อยละ 85 ตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจในการบรรยาย/การ	91,920.00	บรรลุผล สำเร็จตาม ตัวชี้วัด	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
			สอน (ความเข้าใจ) คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน ระยะเวลาในการสอน คุณภาพของอุปกรณ์ การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่เพียงพอ และความสะอาดของสถานที่ ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 5 (100) 4.93 (98.60) และ 4.86 (97.20) ตามลำดับ ส่วนของเนื้อหาวิชาที่สอน และคุณภาพของเครื่องมือเครื่องใช้ มีความพึงพอใจในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 3.93 (78.60)			
2. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการ ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่ ระยะเวลา การดำเนินงาน เดือน พ.ย. 63-ก.พ. 64	1. เพื่อจัดการอบรมในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยฯ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและการยอมรับในเชิงวิชาการ 2. เพื่อให้บริการวิชาการกับประชาชน และพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ 3. เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง	<u>เป้าหมายเชิงปริมาณ</u> ดังนี้ - มีผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ต่อหลักสูตร - มีผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ต่อหลักสูตร <u>เป้าหมายเชิงคุณภาพ</u> ดังนี้ ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีและสถานประกอบการมีความสะอาด ปลอดภัย สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ต่อยอดธุรกิจได้	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือนร่วมกับ งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่ จัดอบรมให้กับผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบกิจการ และประชาชนทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี สถานประกอบการสะอาด ปลอดภัย และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และเผยแพร่ ต่อยอดธุรกิจได้ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ได้จัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการตั้งแต่เดือน พ.ย. 63-ก.พ. 64 รวมจำนวน 2,936 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนทั่วไป โดยทั้งหมดได้ผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งมากกว่าร้อยละ 80 ตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ - เดือน พ.ย. 63 จัดอบรมระหว่างวันที่ 2-30 พ.ย. 63 มีผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน 24 รุ่น รวม 1,526 คน ตอบแบบสอบถามจำนวน 1,026 คน คิดเป็นร้อยละ 67.23 มี	-	บรรลุผลสำเร็จตามตัวชี้วัด	1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
	4. เพื่อการสร้างรายได้ นำเข้าหน่วยงาน และ มหาวิทยาลัยฯ		ความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.66 (93.20) รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ ด้านเนื้อหา การอบรม ด้านการบริหารจัดการ และด้านความรู้ความ เข้าใจ และการนำไปใช้ ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.70 (94.00) 4.68 (93.60) 4.65 (93.00) และ 4.64 (92.80) ตามลำดับ - เดือน ธ.ค. 63 จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-26 ธ.ค. 63 มี ผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน 13 รุ่น รวม 846 คน ตอบ แบบสอบถามจำนวน 609 คน คิดเป็นร้อยละ 71.99 มี ความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.58 (91.60) รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ ด้านเนื้อหา การอบรม ด้านการบริหารจัดการ และด้านความรู้ความ เข้าใจ และการนำไปใช้ ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.64 (92.80) 4.60 (92.00) 4.60 (92.00) และ 4.51 (90.20) ตามลำดับ - เดือน ก.พ. 64 จัดอบรมระหว่างวันที่ 13-20 ก.พ. 64 มีผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน 6 รุ่น รวม 564 คน ตอบ แบบสอบถามจำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 23.05 มี ความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 4.39 (87.80) รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ ผู้เข้าร่วมโครงการฯ มีความพึงพอใจด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ ด้านการ บริหารจัดการ ด้านความรู้ความเข้าใจ และการนำไปใช้ และด้านเนื้อหาการอบรม ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ			

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
			4.42 (88.40) 4.42 (88.40) 4.40 (88.00) และ 4.35 (87.00) ตามลำดับ			
3. โครงการโภชนาบำบัด เพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน 3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน	เพื่อพัฒนาสมรรถนะ นักศึกษาด้านโภชนาบำบัด และสุขภาพ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอนในเชิงรุกของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	<u>เป้าหมายเชิงปริมาณ</u> ดังนี้ มีจำนวนนักศึกษาและบุคลากรเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมาย (กลุ่มเป้าหมาย 70 คน) <u>เป้าหมายเชิงคุณภาพ</u> ดังนี้ - นักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมทุกด้าน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ และการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหัวข้อ “โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล” ในวันที่ 6 พ.ย. 63 ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต การจัดอบรมในครั้งนี้ นักศึกษา จะได้รับการถ่ายทอดประสบการณ์ และความรู้ จากผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะด้าน ได้แก่ ด้านโภชนาบำบัด และสุขภาพ ได้พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ ทักษะด้านสังคม อารมณ์ กระบวนการแก้ไขปัญหา การตัดสินใจ โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล โดยสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับการประกอบวิชาชีพได้จริงในอนาคต การอบรมมีผู้เข้าร่วมรวมจำนวน 96 คน มากกว่าร้อยละ 80 ตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ จำแนกเป็นอาจารย์จำนวน 11 คน นักศึกษาจำนวน 70 คน บุคคลทั่วไปจำนวน 15 คน ตอบแบบสอบถามจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 98.57 มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.86 (97.20) ซึ่งมากกว่า	31,100.00	บรรลุผลสำเร็จตามตัวชี้วัด	1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน 3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
ระยะเวลา การดำเนินงาน วันที่ 6 พ.ย. 63			ร้อยละ 80 ตามตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ ผู้เข้าร่วมอบรม มีความพึงพอใจในความเหมาะสมของเนื้อหา การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ ระยะเวลาในการจัดอบรม และ สถานที่ในการจัดอบรม อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.94 (98.80) 4.92 (98.40) 4.82 (96.40) และ 4.78 (95.60) ตามลำดับ ทั้งนี้ จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมการอบรมน้อยกว่าร้อยละ 70 ของจำนวนนักศึกษาทั้งหมด ซึ่งไม่เป็นไปตามตัวชี้วัดที่กำหนด			
4. โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนกิจกรรม “Open kitchen by Culino” ผู้รับผิดชอบ หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ระยะเวลา การดำเนินงาน	1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน 2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรอื่น ๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน 3. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกัน	<u>เป้าหมายเชิงปริมาณ</u> ดังนี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 1 รุ่น อย่างน้อยรุ่นละ 60 คน <u>เป้าหมายเชิงคุณภาพ</u> ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบแนวทางการสมัครเข้าเรียนและทราบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino ในวันที่ 20 ธ.ค. 63 ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร มีผู้สมัครเข้าร่วมกิจกรรมซึ่งเป็นนักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และบุคคลทั่วไปที่มีความชอบและความสนใจในการทำอาหาร โดยกิจกรรมจะมีการแนะนำเนื้อหาสาระวิชาของหลักสูตร การเรียนการสอน และการสมัครเข้าศึกษาต่อในปีการศึกษา 64 และต่อยอดกิจกรรมการสาธิตและฝึกปฏิบัติการในเมนูอาหารว่างไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติในเมนูขนมปัง ช่อมะลิ พืชชา มัทพินชอคโกแลตชิพ สตรูเซล และเครื่องดื่ม Hawaiian Delight และ Strawberry Mojito โดยวิทยากรที่เป็นอาจารย์ผู้สอนที่มีความ	30,990.00	บรรลุผลสำเร็จตามตัวชี้วัด	หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
วันที่ 20 ธ.ค. 63	4 . เพื่ อ เป็ น การ ให้บริการวิชาการแก่ บุคคลภายนอกที่เป็น กลุ่มเป้าหมาย		เชี่ยวชาญเฉพาะในอาหารแต่ละประเภท ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้รับเกียรติบัตร และได้รับความรู้อย่างถูกต้องตามหลักวิชา และสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดได้ กิจกรรม Open Kitchen by Culino นอกจากจะเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรแล้ว ยังเป็นสร้างทักษะ และประสบการณ์ให้นักศึกษาปัจจุบันที่สามารถนำความรู้ที่ได้เรียนมานั้น สามารถนำมาใช้ได้จริง โดยการเป็นพี่เลี้ยง/ผู้ช่วยอาจารย์ผู้ทำอาหารเมนูต่าง ๆ และสร้างทักษะการทำงานร่วมกัน และให้ความรู้ด้านการประกอบอาหาร จึงนับเป็นการให้บริการทางวิชาการ ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยอีกด้วย การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวน 100 คน แบ่งเป็นอาจารย์จำนวน 12 คน เจ้าหน้าที่จำนวน 9 คน นักศึกษาจำนวน 35 คน นักเรียนและบุคคลทั่วไปจำนวน 44 คน ตอบแบบสอบถามจำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 41 มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.83 (96.59) รวมสรุปข้อมูลได้ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความพึงพอใจในสถานที่จัดกิจกรรม ความรู้ที่ได้รับ ประโยชน์ต่อวิชาชีพในอนาคต ความเหมาะสมของสื่อที่ใช้การจัดกิจกรรม และความเหมาะสมของระยะเวลา อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 4.85 (97.07) 4.76 (95.12) 4.76 (95.12) 4.68 (93.66) และ 4.68 (93.66) ตามลำดับ			

โครงการ/กิจกรรม	วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	ผลการดำเนินงาน	งบประมาณ	บรรลุ	หน่วยงาน
5. กิจกรรม คิดถึงเส้นไทย ผู้รับผิดชอบ โรงเรียน การเรือน ระยะเวลา การดำเนินงาน วันที่ 3 เม.ย. 64	เพื่อจัดทำสื่อสารคดีสั้น เรื่องการประกอบอาหาร ไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก จำนวน 5 เมนู โดยออกอากาศทาง ช่องโทรทัศน์รัฐสภา (ช่อง 10)	1. สารคดีสั้นชุดการประกอบ อาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก จำนวน 5 เรื่อง 2. คณาจารย์สังกัดโรงเรียนการ เรือน จำนวน 5 คน ได้ถ่ายทอดองค์ ความรู้และเรื่องราวความเป็นมาของ อาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก 3. คณาจารย์โรงเรียนการเรือนได้นำ ความรู้และทักษะวิชาชีพ รวมทั้ง ศิลปะวัฒนธรรมการประกอบอาหาร ไทยด้วยเทคนิค การห่อ รัด มัด ร้อย ผูก ไปเผยแพร่และสืบสานองค์ความรู้ สู่ชนรุ่นปัจจุบัน	โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ ห้างหุ้นส่วน สปาร์กিংเฮด โปรดักชั่น จำกัด ได้ดำเนินการผลิตสื่อสารคดีสั้นเรื่องการ ประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก จำนวน 5 เมนู ได้แก่ ถุ้งทอง ขนมน้ำไล่ ข้าวต้มมัด ทอดมันปลาทราย และแกงจืดลูกรอก โดยการนำความรู้ ทางด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพของคณาจารย์สังกัด โรงเรียนการเรือนถ่ายทอดผ่านการประวัติและวิธีการ ประกอบอาหารไทย เพื่ออนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรม การประกอบอาหารไทยและองค์ความรู้สู่ชนรุ่นปัจจุบัน ซึ่งมีการถ่ายทำรายการเมื่อวันที่ 3 เม.ย. 64 ณ ลานนา อารีย์ ซอยอารีย์ 2 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร จากการดำเนินกิจกรรมดังกล่าว สรุปได้ ดังนี้ - ได้สารคดีสั้นชุดการประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิค ห่อ รัด มัด ร้อย และ ผูก จำนวน 5 เรื่อง คิดเป็นร้อยละ 100 - คณาจารย์โรงเรียนการเรือน จำนวน 5 คน ได้ ถ่ายทอดองค์ความรู้และเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร ไทยด้วยเทคนิคห่อ รัด มัด ร้อย และ ผูก เรื่อง คิดเป็นร้อย ละ 100 - คณาจารย์โรงเรียนการเรือนได้นำความรู้และทักษะ วิชาชีพ รวมทั้งศิลปะวัฒนธรรมการประกอบอาหารไทย ด้วยเทคนิค การห่อ รัด มัด ร้อย ผูก ไปเผยแพร่และสืบ สานองค์ความรู้สู่ชนรุ่นปัจจุบัน	4,025.10	บรรลุผล สำเร็จตาม ตัวชี้วัด	โรงเรียนการเรือน

DECEMBER 20, 2020



โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ
"Open Kitchen by Culino" โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดกิจกรรม
ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร วันที่ 20 ธันวาคม 2563

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main



NOVEMBER 6, 2020



จัดอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" วิทยากรบรรยาย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปโชติการ นายกสภาคมนักกำหนดอาหาร โดยมีว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดการอบรม ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต SCHOOL OF CULINARY ARTS



NOVEMBER 28 - 29, 2020

โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นศ.โรงเรียนการเรือน เชฟพรีเมียม

ระหว่างวันที่ 28 - 29 พฤศจิกายน 2563 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรง จังหวัดตรัง “เชฟพรีเมียม” โดยว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำทีมวิทยากร อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตในเมนู พิซซ่า และพาสต้า อาจารย์ฐิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และอาจารย์อิกิรินท์ วงษ์พิทักษ์ อบรมหลักการเขียนแฟ้มสะสมงาน (Portfolio) ให้กับนักเรียนที่เข้ารับการอบรม การจัดงานในครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 25 คน

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต SCHOOL OF CULINARY ARTS



APRIL 3, 2021

โรงเรียนการเรือน สาธิตอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัต มัด ร้อย ผูก

คณาจารย์ โรงเรียนการเรือน ร่วมสาธิตและถ่ายทอดองค์ความรู้อาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัต มัด ร้อย ผูก โดยได้รับเกียรติจากห้างหุ้นส่วนจำกัด สปร้ากิ้งเฮด โปรดักชั่น ที่ได้รับมอบหมายจากโทรทัศน์รัฐสภา ให้เป็นผู้ผลิตรายการ “คิดถึงเสน่ห์ไทย” รายการสารคดีสั้น 3 นาที นำเสนอเรื่องราวความเป็นไทย ศิลปวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาไทย เพื่อเผยแพร่และสืบสานให้คนรุ่นหลังได้รู้จัก สำหรับโรงเรียนการเรือน ได้นำเสนอและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารไทย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย สาธิตอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ เมนู “ขนมสอดไส้” อาจารย์จารุณี วิเทศ สาธิตอาหารไทยด้วยเทคนิคการรัด เมนู “ต้มจืดลูกรอก” อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน สาธิตอาหารไทยด้วยเทคนิคการมัด เมนู “ข้าวต้มมัด/ข้าวต้มมัด” ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม สาธิตอาหารไทยด้วยเทคนิคการร้อย เมนู “ทอดมัน” และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ สาธิตอาหารไทยด้วยเทคนิคการผูก เมนู “ถุงทอง” เมื่อวันที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2564 ณ ลานนารีย์บรรยากาศการถ่ายทำเต็มไปด้วยความรู้และความสนุกสนาน

หน่วยงานจัดการอบรม : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
จัดการอบรมหลักสูตร : สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วันที่/เดือน/ปี : 19 กุมภาพันธ์ 2563

สถานที่ : โรงแรมอลอฟ กรุงเทพฯ - สุขุมวิท 11

จังหวัด : กรุงเทพมหานคร

วิทยากร :

1. นางสาวนลิน ลิทธิธรรม
2. นางสาวรัชฎี งามระน้อย
3. นายวีรพงษ์ ทันจันทริค

หน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา ซึ่งเป็นหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับ
ความเห็นชอบจากกรมอนามัยดำเนินการจัดการอบรมฯ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์
และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

ดำเนินการจัดการอบรมให้แก่กลุ่มเป้าหมาย : ผู้สัมผัสอาหาร

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม (คน)	ผ่านการอบรม (คน)	ไม่ผ่านการอบรม (คน)
90	90	0

ภาพกิจกรรมการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ภาคบรรยาย/ทฤษฎี :



ภาคสาธิต/ฝึกปฏิบัติ :



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

f t y v www.anamai.moph.go.th

แผนการพัฒนา/ปรับปรุงการบริการวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2563
(งบประมาณ พ.ศ. 2564)

ลำดับ	ชื่อโครงการ	แผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงาน
1	โครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม) ผู้รับผิดชอบ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน	ไม่มี
2	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการ ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่	ไม่มี
3	โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ผู้รับผิดชอบ 1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน 3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน	ไม่มี
4	โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการ ประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนกิจกรรม “Open kitchen by Culino” ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน	ไม่มี
5	กิจกรรม คิดถึงเส้นไทย ผู้รับผิดชอบ โรงเรียนการเรือน	ไม่มี