



รายงานการประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2563

ตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
(SDU QA)

โรงเรียนการเรือน

รายงานการประเมินตนเอง
ประจำปีการศึกษา 2563
(1 สิงหาคม 2563 - 31 กรกฎาคม 2564)

ตามระบบการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
(SDU QA)

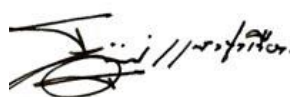
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดทำรายงานการประเมินตนเอง ตามระบบ SDU QA (Suan Dusit University Quality Assurance) ประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563-31 กรกฎาคม 2564) เพื่อรายงานผลการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ตามพันธกิจของโรงเรียนการเรือน โดยดำเนินการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร แล้วนำผลมาสังเคราะห์เป็นภาพรวมของโรงเรียน ตามตัวบ่งชี้คุณภาพที่สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากำหนด

รายงานการประเมินตนเองฉบับนี้ ประกอบด้วยเนื้อหาสาระสำคัญสามส่วน โดยส่วนแรก คือ บริบทของโรงเรียนการเรือน ส่วนที่สอง คือ ผลการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ตามระบบ SDU QA (Suan Dusit University Quality Assurance) จำนวน 28 ตัวบ่งชี้ ประกอบด้วยตัวชี้วัดของ อว. จำนวน 6 ตัวชี้วัด ตัวชี้วัดของ สป.อว. จำนวน 10 ตัวชี้วัด และ ตัวชี้วัดของ มสศ. จำนวน 12 ตัวชี้วัด และส่วนที่สาม คือ สรุปผลการประเมินโดยคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563-31 กรกฎาคม 2564) ได้ดำเนินการตามระบบกลไกด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายในตามระบบ SDU QA (Suan Dusit University Quality Assurance) และได้รับความร่วมมืออย่างดียิ่งจากบุคลากรทุกคนของโรงเรียนการเรือน ทำให้งานประกันคุณภาพการศึกษาขับเคลื่อนไปด้วยดีตลอดมา

โรงเรียนการเรือน หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานการประเมินตนเองฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาด้านประกันคุณภาพการศึกษาภายใน รวมทั้งพัฒนาการบริหารจัดการงานของโรงเรียนการเรือน และนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพการศึกษา รวมทั้งพัฒนาการบริหารจัดการงานของโรงเรียนการเรือน เพื่อนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพการศึกษาทั้งในเรื่องการบริหารจัดการ การผลิตบัณฑิต การจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ที่ดียิ่งขึ้น ตามปณิธานของงานประกันคุณภาพต่อไป



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
คณบดีโรงเรียนการเรือน

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
ส่วนที่ 1 บริบทองค์กร	1
บทนำ	1
ข้อมูลสารสนเทศ	12
การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการตรวจประเมิน คุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2562	24
ส่วนที่ 2 การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	25
SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน	25
SDU 2 การวิจัยและนวัตกรรม	90
SDU 3 การบริการวิชาการ	111
SDU 4 การทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรมและความเป็นไทย	121
SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย	128
ส่วนที่ 3 สรุปผลการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน	206
ตารางที่ 1 ผลการประเมินตนเอง จำแนกรายตัวชี้วัด	206
ตารางที่ 2 ผลการประเมินตนเอง จำแนกตามพันธกิจ	209
ตารางที่ 3 การวิเคราะห์จุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนา	210
ภาคผนวก	211
ประมวลภาพสรุปรายงานผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563	212
รายนามบุคลากรโรงเรียนการเรือน ข้อมูลพื้นฐาน ประจำปีการศึกษา 2563	237
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2563	242
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ปีการศึกษา 2563	245

บทสรุปผู้บริหาร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พัฒนาขึ้นมาจากความเป็นโรงเรียนวิสามัญการเรือน ซึ่งมีความเข้มแข็งทางด้านวิชาการเกี่ยวกับอาหาร จึงเป็นจุดเด่นและถูกพัฒนาต่อเนื่องมาโดยตลอด จนเป็นอัตลักษณ์สาขาหนึ่งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และจากแผนการพัฒนาของมหาวิทยาลัย ที่มุ่งเน้นการพัฒนาด้านอัตลักษณ์เป็นสำคัญ สภามหาวิทยาลัยจึงได้อนุมัติจัดตั้ง โรงเรียนการเรือน ขึ้นในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553

โรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจหลักในการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 6 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
5. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
6. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีนักศึกษาเต็มเวลา จำนวน 1,062 คน มีผู้สำเร็จการศึกษาจำนวน 238 คน มีบุคลากรสายวิชาการจำนวน 74 คน (เชิงบริหาร 75 คน) ลาศึกษาต่อ จำนวน 1 คน บุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 69 คน และบุคลากรสายบริการ จำนวน 49 คน ได้รับงบประมาณจัดสรรจากงบรายได้ของมหาวิทยาลัย จำนวน 401,372.70 บาท งบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ จำนวน 143,900 บาท งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ได้นำมาบริหารจัดการงานตามพันธกิจจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปี พ.ศ. 2564 มีโครงการที่ระบุไว้ในแผนปฏิบัติงานจำนวน 27 โครงการ เป็นโครงการที่ใช้งบประมาณ จำนวน 7 โครงการ และไม่ใช้งบประมาณ จำนวน 20 โครงการ ทุกโครงการ/กิจกรรมมีการดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ในโครงการ เมื่อวิเคราะห์โครงการตามจุดเน้นเชิงกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีโครงการสอดคล้องกับจุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านความหลากหลายทางการศึกษา จำนวน 3 โครงการ วงเงิน 0 บาท คิดเป็น ร้อยละ 11.11 จุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน จำนวน 1 โครงการ วงเงิน 0 บาท คิดเป็นร้อยละ 3.70 จุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านองค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง จำนวน 3 โครงการ วงเงิน 339,501.70 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.11 และจุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านจุดเน้น (SP ซีรี่) จำนวน 20 โครงการ วงเงิน 205,800.30 บาท คิดเป็นร้อยละ 74.07

ด้านการวิจัย ได้รับเงินสนับสนุนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมจาก จากแหล่งเงินทุนสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 75,000.00 บาท และแหล่งเงินทุนสนับสนุนภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 7,786,234.00 รวมเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 7,861,234.00 บาท มีผลงานทางวิชาการและงานสร้างสรรค์รวมจำนวน 25 เรื่อง และมีผลงานวิชาการที่รับใช้สังคม จำนวน 5 เรื่อง

โรงเรียน การเรือนได้ดำเนินการประกันคุณภาพการศึกษาเป็นไปตามระบบประกันคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตามระบบ SDU QA (Suan Dusit University Quality Assurance) โดยมีระบบและกลไกตามกระบวนการควบคุมคุณภาพ การตรวจติดตามคุณภาพ และการประเมินคุณภาพซึ่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองระดับโรงเรียนการเรือน และจัดทำคู่มือการประกันคุณภาพในระดับคณะ เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการจัดทำรายงานการประเมินตนเองรองรับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

สรุปผลการประเมินตนเอง

โรงเรียนการเรือน ดำเนินการประเมินตนเองตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563-31 กรกฎาคม 2564) ตามระบบ SDU QA (Suan Dusit University Quality Assurance) จำนวน 28 ตัวบ่งชี้ ผลการประเมินตนเองจำแนกรายพันธกิจ มีผลการประเมินดังนี้

1. เกณฑ์การประเมินการกำหนดกลุ่มสถาบันการศึกษาเชิงยุทธศาสตร์ โดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จำนวน 6 ตัวบ่งชี้ ได้คะแนนเฉลี่ย 4.50 อยู่ในระดับดี
2. เกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับอุดมศึกษา (สป.อว.) จำนวน 10 ตัวบ่งชี้ ได้คะแนนเฉลี่ย 4.61 อยู่ในระดับ ดีมาก
3. เกณฑ์การประกันคุณภาพมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 12 ตัวบ่งชี้ ได้คะแนนรวม 83 อยู่ในระดับ 3 ดาว

ส่วนที่ 1 บริบทองค์กร

1. บทนำ

1.1 ชื่อหน่วยงาน ที่ตั้ง และประวัติความเป็นมาโดยย่อ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอนความเข้มแข็งทางวิชาการ อยู่บนพื้นฐานเดิมของมหาวิทยาลัยมาโดยตลอด ในปี พ.ศ. 2553 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้มีการกำหนดไว้ชัดเจนว่ามหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นด้านอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยสภามหาวิทยาลัยได้อนุมัติ ให้จัดตั้งหน่วยงานเทียบเท่าคณะ คือ โรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts) ขึ้นในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 เพื่อสร้างอัตลักษณ์ด้านอาหารซึ่งเป็นคนความโดดเด่นและมีชื่อเสียงมายาวนานจากอดีต

ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 6 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
5. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
6. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

และมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก

1.2 ปรัชญา ปณิธาน เป้าหมายและวัตถุประสงค์

ปรัชญา: โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์: โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง

พันธกิจ: โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

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 โลบารี่ พื้นที่การเรียนรู้ร่วมกัน พื้นที่กิจกรรม ระบบการเรียนรู้ออนไลน์

2.3 สภาพแวดล้อม (Environment) : มหาวิทยาลัยที่สวยงามและใส่ใจสิ่งแวดล้อม การออกแบบที่เป็นสากลเพื่อคนทั้งมวล

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

3. องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง (Adaptive organization)

3.1 การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ (Resilience in law and regulations)

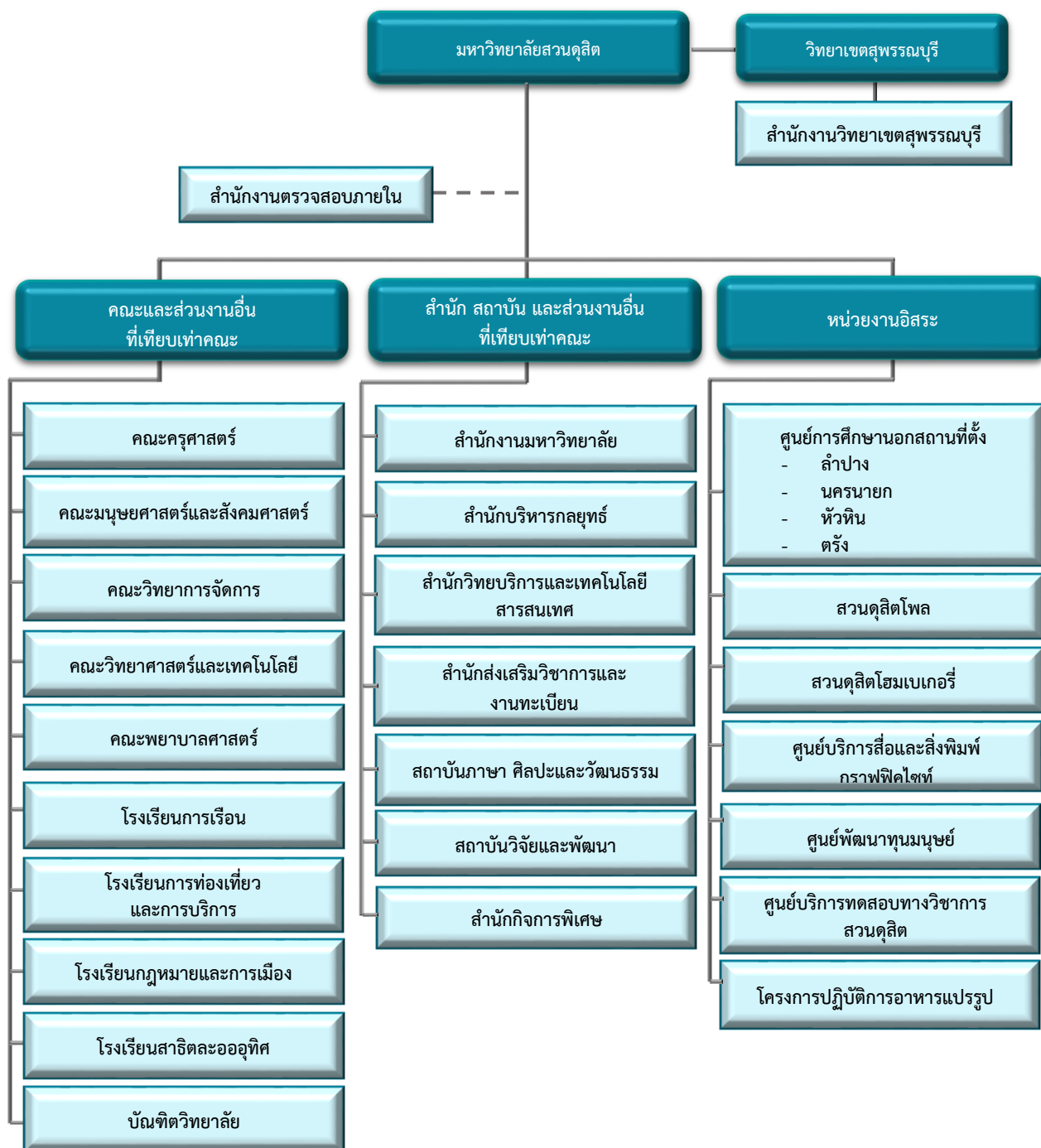
3.2 การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต (Reshaping SDU staff) การเพิ่มขีดความสามารถทางความคิด และความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การคิดเชิงออกแบบ การรู้ลำดับความสำคัญและสถานการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติงาน

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) : การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารที่สะท้อนจากความเชี่ยวชาญผ่านการใช้ปฏิบัติ เพื่อสร้างความแตกต่างและเสริมความเข้มแข็งจากรากฐานการเรียนรู้สู่ความเป็นสากล

1.3 โครงสร้างองค์การมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หมายเหตุ : เป็นไปตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัย พ.ศ. 2558 ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การแบ่งหน่วยงานภายในของส่วนงาน พ.ศ. 2558 และ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย การบริหารงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี พ.ศ. 2559

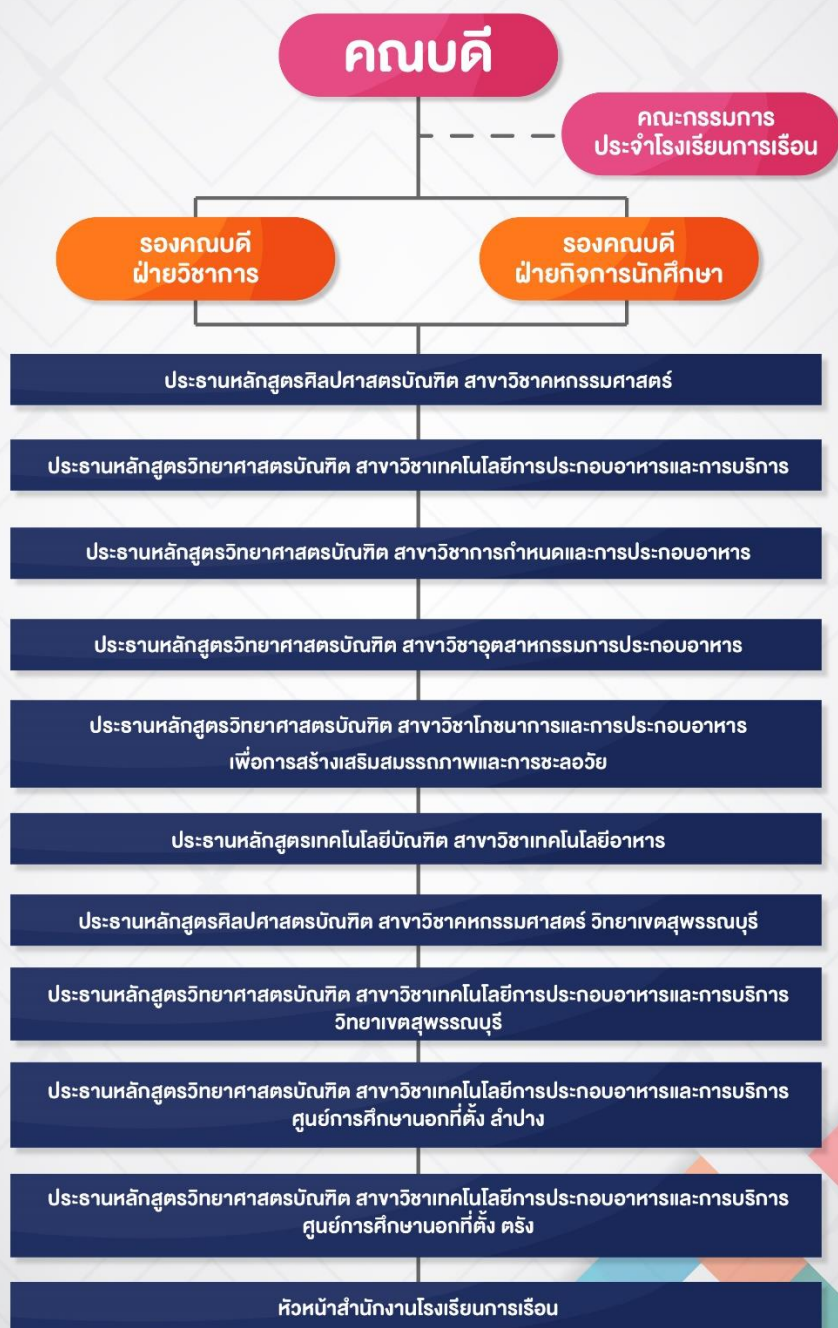
ภาพที่ 1.1 โครงสร้างองค์การมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โครงสร้างการบริหาร โรงเรียนการเรือน



ภาพที่ 1.2 โครงสร้างการบริหารโรงเรียนการเรือน

โครงสร้างการบริหาร โรงเรียนการเรือน



ภาพที่ 1.3 โครงสร้างการบริหารโรงเรียนการเรือน

1.4 รายชื่อกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

1. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	คณบดีโรงเรียนการเรือน
2. รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย	ผู้ทรงคุณวุฒิ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.วัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์	ผู้ทรงคุณวุฒิ
4. นายอมร อำไพรุ่งเรือง	ผู้ทรงคุณวุฒิ
5. อาจารย์อติมา แก้วมณี	รองคณบดี
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ	รองคณบดี
7. อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
8. อาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด	ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พุฒเภา	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้าง เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
12. อาจารย์จารุณี วิเทศ	ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื้อสมพงษ์	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี การประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
14. อาจารย์อัศรพล ไผ่เชียงคำ	ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
15. อาจารย์ดุขฎิ ทรัพย์บัว	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี การประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
16. อาจารย์สุรีย์พร ธัญญะกิจ	ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี การประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
17. อาจารย์ ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข	ผู้แทนจากคณาจารย์ประจำ
18. อาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	ผู้แทนจากคณาจารย์ประจำ
19. นางสาวธนิดา ศรีธนาพร	หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน

คณะกรรมการ ประจำโรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี
ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ประธาน
กรรมการ



อาจารย์ธิดา แก้วมนี

รองประธาน
กรรมการ



ผศ.ดร.นิชนก นุกิจ

กรรมการ



รศ.ดร.วรรณฯ ตั้งเจริญชัย

กรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิ



รศ.ดร.วิชรพงศ์ วิสุทธพงศ์

กรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิ



นายอรรถ อ่ำโพธิ์รุ่งเรือง

กรรมการ
ผู้ทรงคุณวุฒิ



ดร.จันทรรักษ์ ศรีพิภพวัฒนา

กรรมการ



ดร.วีระ พุ่มเกิด

กรรมการ



ผศ.ฉัตรชนก นุกิจ

กรรมการ



ผศ.ดร.สุดา ฟูเภา

กรรมการ



ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม

กรรมการ



อาจารย์จรัสณี วิเทศ

กรรมการ



ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

กรรมการ



อาจารย์ฉัตรพล ไชยวงศ์

กรรมการ



อาจารย์สุรีย์พร ธัญญะกิจ

กรรมการ



อาจารย์รัชฎา ฤทธิย์บัว

กรรมการ



ดร.ศอรรณา ปิ่นคลสุท

กรรมการ



ดร.พรรณนพ วัฒนกิจเจริญ

กรรมการ



นางสาวธรรมา ศรีธนาภรณ์

เลขาฯ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์



อาจารย์จารย์ วิภาค
ประธานหลักสูตร



อาจารย์เบญจรัตน์ ประพาศธรระกุล
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ปิวิตรา กาสุกุล
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ดร.โสรัจ วิสสุทิแพย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



ดร.จันทรงนา ศิริพิบริธวัฒนา
ประธานหลักสูตร



ผศ.ดร.ธีรสุธ ดายศิริโชติ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์นิจยา เมธราวี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์อัษฎสิทธิ์ จุ่นสุข
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ดร.นิตยา นุกิต
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร



ดร.วีระ พุ่มเกิด
ประธานหลักสูตร



ผศ.ดร.ปัญญาภิสิทธิ์ ปิ่แก้ว
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ดร.สุวรรณา พิธิยงกัณฑ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ดร.กัทราทิพย์ รอดสำราญ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์กนกนิต จงรัตนบริษ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร



ผศ.นิตยา นุกิต
ประธานหลักสูตร



ผศ.ดร.นิตพร พลอยไถ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ดร.ภาคภูมิ ภูประเสริฐ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ดร.พนรณรพี เขี่ยมกวีเจริญ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์นิตกรกานต์ ทรงเดช
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร



ผศ.ดร.ไชย์ ปูนเกษ
ประธานหลักสูตร



ดร.ชนธญา ปันคลสุ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ดร.ชนกานต์ ชีระกุล
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์จารึก ศรีอรุณ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ณิกานต์ นิบินต์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย



ผศ.ดร.จิตา ฟูเภา
ประธานหลักสูตร



อาจารย์ธิดา แก้วมณี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ศศิณี หวังคง
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ดร.จุติภา สุวรรณนิษฐ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
ประธานหลักสูตร



ผศ.พรกวี ธนสันธิ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.เบญจกัญ ศรีทองเกิด
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ดร.ณิชา พันธ์งษ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ดร.สุภาสิณี ชื่นทอง
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



อาจารย์จักรพล ไชยงคำ
ประธานหลักสูตร



อาจารย์บุษมาภ กุลวิทย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ผศ.ราตรี เมฆวิสัย
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ธิกัพล อนันตกรัณย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์กนกวรรณ สักธรรม
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง



อาจารย์ดุขี ทรัพย์นิว
ประธานหลักสูตร



อาจารย์สาวิตรี นววงศ์ศรี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์สุภาวดี นาคบรรพ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์กัญญา ฤกษ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์สิริภรกร สุตตาพงศ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง



อาจารย์สุรีย์พร ชัยชนะกิจ
ประธานหลักสูตร



ศศ.อรณก จันสี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์จิตติวรา ไขสำลี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



อาจารย์ธรรยา โก๊ะนานุตร
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



ดร.อานง ใจแน่น
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

2. ข้อมูลสารสนเทศ ประจำปีการศึกษา 2563

2.1 ด้านบุคลากร

ตารางที่ 1 จำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ จำแนกตามวุฒิการศึกษา (ข้อมูลเชิงบริหาร)

หน่วย : คน

สาย	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ต่ำกว่าปริญญาตรี	รวม
สายวิชาการ	26	49	-	-	75
สายสนับสนุน	1	3	65	-	69
สายบริการ	-	-	-	49	49
รวม	27	52	65	49	193

ข้อมูล : กองบริหารงานบุคคล 30/6/64

ตารางที่ 2 จำนวนอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ

หน่วย : คน

หลักสูตร/สาขาวิชา	วุฒิการศึกษา			ตำแหน่งทางวิชาการ		
	ป.โท	ป.เอก	รวม	ผศ.	อาจารย์	รวม
การกำหนดและการประกอบอาหาร	2	3	5	2	3	5
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	14	6	20	6	14	20
อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	2	3	5	2	3	5
โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	3	2	5	2	3	5
คหกรรมศาสตร์	8	2	10	3	7	10
เทคโนโลยีอาหาร	1	4	5	3	2	5
รวม	30	20	50	18	32	50

ข้อมูล : กองบริหารงานบุคคล 30/6/64

ตารางที่ 3 จำนวนบุคลากรสายวิชาการที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ จำแนกตามตำแหน่งทางวิชาการ (SDU QA)

หน่วย : คน

ตำแหน่งทางวิชาการ	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	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

ข้อมูล : กองบริหารงานบุคคล 30/6/64

หมายเหตุ: * ไม่นับรวม อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี เริ่มปฏิบัติงาน 1 ก.พ. 64 ปฏิบัติงานน้อยกว่า 6 เดือน

ตารางที่ 4 จำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ

หน่วย : คน

สาย	ปฏิบัติการ	ลาศึกษาต่อ	รวม
สายวิชาการ (เชิงบริหารจัดการ)	74	1	75
สายวิชาการ (SDU QA)	73	1	74
สายสนับสนุน	69	-	69
สายบริการ	49	-	49

ข้อมูล : กองบริหารงานบุคคล 30/6/64

2.2 ด้านหลักสูตร

ตารางที่ 5 จำนวนหลักสูตรที่จัดการศึกษา

หน่วย : หลักสูตร

ระดับ	จำนวน
1. ปริญญาตรี	6
2. ปริญญาโท	-
3. ปริญญาเอก	-
รวม	6

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

ตารางที่ 6 จำนวนหลักสูตรที่จัดการศึกษาและสาขาวิชา จำแนกตามหลักสูตร

ชื่อหลักสูตร	ชื่อย่อปริญญา	สาขาวิชา
ระดับปริญญาตรี		
1. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วท.บ.	การกำหนดและการประกอบอาหาร
2. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วท.บ.	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วท.บ.	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
4. วิทยาศาสตร์บัณฑิต	วท.บ.	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการชะลอวัย
5. ศิลปศาสตรบัณฑิต	ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์
6. เทคโนโลยีบัณฑิต	ทล.บ.	เทคโนโลยีอาหาร

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

2.3 ด้านนักศึกษา

ตารางที่ 7 จำนวนนักศึกษา จำแนกตามหลักสูตร

หน่วย : คน

หลักสูตร	สาขาวิชา	สถานที่จัดการ เรียนการสอน	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	84	-	-	84
ศิลปศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	16	-	-	16
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ตรัง	52	-	-	52
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ลำปาง	57	-	-	57
เทคโนโลยีบัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	73	-	-	73
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	436	-	-	436
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	โภชนาการและการประกอบ อาหารเพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการชะลอ วัย	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	15	-	-	15
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	การกำหนดและการ ประกอบอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	46	-	-	46

สถานที่จัดการ เรียนการสอน	สาขาวิชา	ปีที่เข้าศึกษา									รวม ทั้งสิ้น
		2563	2562	2561	2560	2559	2558	2557	2556	2555	
	สร้างเสริม สมรรถภาพและ การชะลอวัย										
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	อุตสาหกรรม ประกอบอาหาร	6									6
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	คหกรรมศาสตร์	71	66	129	11						277
รวมระดับปริญญาตรี		270	307	411	58	8	3	4	1	0	1,062

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ณ 30/6/2564

ตารางที่ 9 จำนวนผู้สำเร็จการศึกษา จำแนกตาม สถานที่จัดการเรียนการสอน หลักสูตร สาขา ปีการศึกษา 2563

หน่วย : คน

ชื่อย่อ หลักสูตร	สาขา	สถานที่จัดการ เรียนการสอน	จบตาม ปี หลักสูตร 2560	ตกค้าง					รวม
				2555	2556	2557	2558	2559	
ทล.บ.	เทคโนโลยีอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	15						15
วท.บ.	การกำหนดและการ ประกอบอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	9						9
วท.บ.	เทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและ การบริการ	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	10		1		1		12
วท.บ.	เทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและ การบริการ	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ตรัง	8					2	10
วท.บ.	เทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและ การบริการ	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ลำปาง	45					2	47
วท.บ.	เทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและ การบริการ	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	77					17	94
ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	9					1	10

ชื่อย่อ หลักสูตร	สาขา	สถานที่จัดการ เรียนการสอน	จบตาม ปี หลักสูตร 2560	टक้าง					รวม
				2555	2556	2557	2558	2559	
ศศ.บ.	คหกรรมศาสตร์	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	37				1	3	41
รวมทั้งสิ้น			210	0	1	0	2	25	238

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ณ 30/6/64

ตารางที่ 10 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลา (Full Time Equivalent Student : FTES) จำแนกตามหลักสูตร

หลักสูตร	สาขาวิชา	สถานที่จัดการเรียน การสอน	FTES
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	89.722
ศิลปศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	13.417
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	53.583
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	68.917
เทคโนโลยีบัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	85.000
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	474.306
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการ สร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	16.250
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	53.222
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	7.556
ศิลปศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	318.694
รวมทั้งสิ้น			1180.667

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ณ 30/6/2564

ตารางที่ 11 จำนวนนักศึกษาใหม่ (รหัส 63) จำแนกตามหลักสูตร

หน่วย : คน

หลักสูตร	สาขาวิชา	สถานที่จัดการเรียนการสอน	ป.ตรี	ป.โท	ป.เอก	รวม
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	8	-	-	8
ศิลปศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	3	-	-	3
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ตรัง	11	-	-	11
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ลำปาง	19	-	-	19
เทคโนโลยีบัณฑิต	เทคโนโลยีอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	4	-	-	4
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	133	-	-	133
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	15	-	-	15
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	การกำหนดและการประกอบอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	-	-	-	-
วิทยาศาสตร์บัณฑิต	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	6	-	-	6
ศิลปศาสตรบัณฑิต	คหกรรมศาสตร์	ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	71	-	-	71
รวมทั้งสิ้น			270	-	-	270

ข้อมูล : สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน ณ 30/6/2564

2.4 ด้านงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม

ตารางที่ 12 เงินสนับสนุนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมจากภายในและภายนอก จำแนกกลุ่มสาขาวิชา

หน่วย : บาท

หลักสูตร	กลุ่มสาขาวิชา	แหล่งเงินทุนสนับสนุน		รวม
		ภายใน	ภายนอก	
วิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี	50,000.00	7,302,324.00	7,352,324.00
ศิลปศาสตรบัณฑิต	มนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์	25,000.00	483,910.00	508,910.00
รวมทั้งสิ้น	-	75,000.00	7,786,234.00	7,861,234.00

ข้อมูล : โรงเรียนการเรือน

ตารางที่ 13 จำนวนผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร จำแนกตามสาขา

ชิ้นงาน

สาขา	ประเภทของผลงาน										รวม
	ผลงาน นำเสนอ ในการ ประชุม ระดับชาติ (0.2)	ผลงาน นำเสนอ ในที่ ประชุม ระดับ นานาชาติ (0.4)	อนุ สิทธิ บัตร (0.4)	TCI กลุ่ม 2 (0.6)	TCI กลุ่ม 1 (0.8)	ผลงานที่ดี พิมพ์ใน วารสารวิชาการ ระดับนานาชาติ (1.0)	Scopus / ISI	ตำรา (1.0)	ผลงาน ทาง วิชาการ รับใช้ สังคม / วิจัย (1.0)	ผลงาน สร้าง สรรค์ที่ เผยแพร่ ใน ระดับชาติ (0.6)	
การกำหนดและการ ประกอบอาหาร				1							1
เทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและ การบริการ*	5		1	3	2						11
อุตสาหกรรมการ ประกอบอาหาร						2					2
โภชนาการและ การประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการ ชะลอวัย			1			2					3
คหกรรมศาสตร์*				2							2
เทคโนโลยีอาหาร					1						1
รวม	5	-	2	6	3	4	-	-	-	-	20

หมายเหตุ * รวมวิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง

ตารางที่ 14 จำนวนผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำคณะ จำแนกตามกลุ่มสาขาวิชา

ชิ้นงาน

สาขา	ประเภทของผลงาน											รวม
	ผลงาน นำเสนอใน การประชุม ระดับชาติ (0.2)	ผลงาน นำเสนอใน ที่ประชุม ระดับ นานาชาติ (0.4)	อนุสิทธิ บัตร (0.4)	TCI กลุ่ม 2 (0.6)	TCI กลุ่ม 1 (0.8)	ผลงานที่ตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการ ระดับนานาชาติ (1.0)	Scopus / ISI	ตำรา (1.0)	ผลงานทาง วิชาการ รับใช้สังคม / วาจา (1.0)	งาน สร้างสรรค์ ที่มีการ เผยแพร่สู่ สาธารณะ ในลักษณะ ใดลักษณะ หนึ่ง (0.2)	ผลงาน สร้างสรรค์ ที่เผยแพร่ ใน ระดับชาติ (0.6)	
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	6		2	3	4	4			2			21
มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์				4								4
รวม	6	-	2	7	4	4	-	-	2	-	-	25

หมายเหตุ * รวมวิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง

ตารางที่ 15 เปรียบเทียบเงินสนับสนุนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม จำแนกตามหลักสูตร

หน่วย : บาท

หลักสูตร	กลุ่มสาขาวิชา	เป้าหมาย	2560	2561	2562	2563
วิทยาศาสตร์บัณฑิต เทคโนโลยีบัณฑิต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	60,000.00	359,169.23	159,156.67	114,569.40	128,988.14
ศิลปศาสตรบัณฑิต	มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	25,000.00	140,382.82	35,085.71	34,075.00	31,806.88

ข้อมูล : สถาบันวิจัยและพัฒนา/โรงเรียนการเรือน

2.5 ด้านงบประมาณ

ตารางที่ 16 งบประมาณที่ได้รับจัดสรร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วย : บาท

ประเภท	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 จำนวนเงิน	ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จำนวนเงิน
งบรายได้มหาวิทยาลัย	190,643.00	401,372.70
งบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ	113,600.00	143,900.00
งบประมาณสนับสนุนงานวิจัย	7,190,225.00	7,861,234.00
งบประมาณอื่น ๆ (บริการวิชาการ)	366,976.30	-
รวม	7,861,444.30	8,406,506.70

2.6 ด้านพื้นที่และอาคารสถานที่

ตารางที่ 17 พื้นที่และอาคารสถานที่ภายในโรงเรียนการเรือน

หน่วย : ห้อง

อาคาร	ห้องปฏิบัติการ	ห้องพักอาจารย์	ห้องสำนักงาน	รวม
อาคาร 10	7	2	1	10
อาคาร 12	5	-	4	9
อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	5	-	2	7
รถสวนดุสิตโมบายเบเกอร์รี่	2	-	-	2
อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาวิชิราลงกรณ์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	4	-	1	5
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	10	2	2	14
ศูนย์การเรียนรู้ห้วยยอด (ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง)	5	1	1	7
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	4	1	1	4
รวม	42	6	12	60

ผังแสดงแผนที่และบริเวณของหน่วยงาน และภาพถ่ายแสดงพื้นที่แห่งการเรียนรู้

อาคารเรียนที่มีห้องปฏิบัติการเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนด้านอาหาร ศิลปะประดิษฐ์ และผ้า ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร/ผ้าและศิลปะประดิษฐ์ อาคาร 10

- ชั้น 1 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร คือ ห้องอาหารไทย 10102
- ชั้น 2 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ได้แก่ ห้องเบเกอรี่ 10205 และห้องอาหารนานาชาติ 10206
- ชั้น 3 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร คือ ห้องอาหารไทย 10305
- ชั้น 3 ห้องปฏิบัติการทางด้านผ้าและศิลปะประดิษฐ์ คือ ห้องผ้าและศิลปะประดิษฐ์ 10301 และห้องดอกไม้และงานประดิษฐ์ 10304
- ชั้น 4 ห้องปฏิบัติการทางด้านผ้าและศิลปะประดิษฐ์ คือ ห้องดอกไม้และงานประดิษฐ์ 10407



ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร อาคาร 12

- ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ได้แก่ ห้องเบเกอรี่ ห้องอาหารนานาชาติ (MAIN) ห้องสาธิตการประกอบอาหาร และห้องปฏิบัติการด้านบาร์และเครื่องดื่ม



อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

- ชั้น 2 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ได้แก่ ห้องเบเกอร์รี่ ICS 21 ห้องผลิตอาหารปริมาณมาก ICS 22 และ ห้องผลิตอาหารปริมาณมาก ICS 23

- ชั้น 4 ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ได้แก่ ห้องเบเกอร์รี่ ICS 41 และ ICS 42



3. การปรับปรุงและพัฒนาคุณภาพจากผลการประเมินในปีที่ผ่านมา

จุดเด่น	แนวทางเสริมจุดเด่น
1. มีการปรับตัวได้ดีตามสถานการณ์ของโรงเรียน การเรียน รวมทั้งมีระบบการจัดการภายใต้สภาพการณ์ไม่ปกติ 2. มีจำนวนงบประมาณการวิจัยจากแหล่งทุนภายนอกในสัดส่วนที่สูง 3. มีการสร้างสรรค์หน่วยธุรกิจใหม่ในการหารายได้ตอบสนองตามนโยบายของมหาวิทยาลัย 4. นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพต่อสาธารณะจนได้รับการยกย่องและรางวัล 5. โครงการบริการวิชาการและโครงการพัฒนานักศึกษาของโรงเรียนการเรือนได้สอดแทรกเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของโรงเรียนการเรือนอยู่ในทุกโครงการ	1. ควรผลักดันให้เกิดผลงานวิจัยที่เกิดจากการร่วมมือระหว่างอาจารย์ที่มีประสบการณ์ทางวิชาชีพพร้อมกับอาจารย์ที่มีศักยภาพในการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการในระดับชาติ/นานาชาติ 2. ส่งเสริมให้อาจารย์รุ่นใหม่มีการพัฒนาหัวข้องานวิจัยโดยมีนักวิจัยของโรงเรียนการเรือนเป็นที่เลี้ยงเพื่อขอทุนสนับสนุนจากงบประมาณภายในมหาวิทยาลัย 3. เพื่อให้การจัดกิจกรรมมีผลกระทบต่อนักศึกษาและโรงเรียนการเรือนอย่างชัดเจนทางโรงเรียนการเรือนควรจัดกิจกรรมที่มีการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนและงานบริการวิชาการ เช่น “การจัดกิจกรรมครบเครื่องเรื่องการเรือน” โดยให้ทุกสาขาวิชาได้นำจุดเด่นมาร่วมกันแสดงศักยภาพทางด้านการเรือน

ส่วนที่ 2

การดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษาภายใน

รายงานการประเมินตนเอง

SDU

อว.

D 1.1

ชื่อตัวชี้วัด : ร้อยละการได้งานทำในพื้นที่หรือภูมิภาคของบัณฑิต
(Percentage of Graduate Employed in Region)

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาจำนวนบัณฑิตปริญญาตรีและบัณฑิตศึกษาที่สำเร็จการศึกษา ได้งานทำในพื้นที่ที่กำหนด ตามระดับผลการดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 20	1 คะแนน	-
ระดับ 2	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	2 คะแนน	-
ระดับ 3	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 60	3 คะแนน	3 คะแนน
ระดับ 4	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 80	4 คะแนน	-
ระดับ 5	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 90	5 คะแนน	-

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนบัณฑิต (ปริญญาตรี และ บัณฑิตศึกษา) ที่สำเร็จการศึกษาได้งานทำในพื้นที่หรือภูมิภาค}}{\text{จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน ได้รวบรวมข้อมูลบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาของโรงเรียนการเรือน (รหัส 59) โดยอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษา รหัส 59 และสถาบันวิจัยและพัฒนา พบว่า มีบัณฑิตจบการศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 647 คน และจากการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ภายหลังการจบการศึกษา (1 ปี) พบว่า จำนวนบัณฑิตที่มีงานทำในพื้นที่หรือภูมิภาค มีจำนวนทั้งสิ้น 455 คน คิดเป็นร้อยละ 70.32 ของบัณฑิตทั้งหมด อยู่ในระดับ 3

หลักสูตร	บัณฑิตจบ	มีงานทำหลังเรียนจบ	ร้อยละ	ระดับ
คหกรรมศาสตร์ (กทม.)	112	105	93.75	5
คหกรรมศาสตร์ (สุพรรณบุรี)	56	54	96.43	5
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กทม.)	147	88	59.86	2
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (สุพรรณบุรี)	65	43	71.67	3
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ลำปาง)	72	54	66.15	3
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ตรัง)	34	30	88.24	4
เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	74	43	58.11	2
โภชนาการและการประกอบอาหาร	87	38	43.68	2
รวม	647	455	70.32	3

รายการหลักฐาน

D 1.1.1 ข้อมูลการมีงานทำของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 3/ ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 60	ระดับ 3 / ร้อยละ 70.32	3 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฏฐก นุกิจ
นางสาวกัณฑ์กนิษฐ์ จงรัตน์วิทย์

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
นางสาวสุนิษฐา ชัยภักย์

นางสาวกัณฑ์กนิษฐ์ จงรัตน์วิทย์
นายพฤกษ์ จินตะนานุช

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

อว.

D 1.2

ชื่อตัวชี้วัด : ความสอดคล้องของหลักสูตร
(Curriculum Alignment)

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาระดับศักยภาพการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ดังนี้
จำนวนหลักสูตรเชิงพื้นที่

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 20	1 คะแนน	-
ระดับ 2	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	2 คะแนน	-
ระดับ 3	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 60	3 คะแนน	-
ระดับ 4	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 80	4 คะแนน	-
ระดับ 5	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 90	5 คะแนน	5 คะแนน

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนหลักสูตรเชิงพื้นที่ (6)}}{\text{จำนวนหลักสูตรทั้งหมด (6)}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานในระดับคณะที่จัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาด้านอาหารในหลากหลายรูปแบบ ซึ่งเป็นสาขาวิชาที่ผลิตบัณฑิตให้มีความรู้และทักษะในการประกอบอาหารด้านต่าง ๆ และนำความรู้และทักษะด้านอาหารไปประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้อง สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและชุมชนในพื้นที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และลำปาง ซึ่งมีหลักสูตรในระดับปริญญาตรีจำนวนทั้งหมด 6 หลักสูตร ประกอบไปด้วย

1. หลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพฯ และสุพรรณบุรี)
2. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพฯ สุพรรณบุรี ตรัง และลำปาง)
3. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)
4. หลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (กรุงเทพฯ)
5. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)
6. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (กรุงเทพฯ)

ทั้งนี้การพัฒนาหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน ดำเนินการโดยคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร และจัดวิพากษ์หลักสูตรโดยผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ทั้งจากภาครัฐและภาคเอกชน รวมทั้งผู้มีส่วนได้-ส่วนเสีย และผู้ใช้บัณฑิตที่เกี่ยวข้องกับแต่ละหลักสูตร เพื่อพัฒนาหลักสูตรให้มีความสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและชุมชน หลักสูตรที่พัฒนาขึ้นจะถูกปรับแก้ไขตามข้อเสนอแนะ และนำเสนอต่อคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตร สภาวิชาการ และสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิตเพื่อพิจารณาอนุมัติต่อไป โดยทั้ง 6 หลักสูตรที่เปิดสอนของโรงเรียนการเรือนได้รับการอนุมัติใช้หลักสูตรจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ดังนี้

หลักสูตร	วันที่สภามหาวิทยาลัย อนุมัติหลักสูตร
1. หลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	การประชุม ครั้งที่ 11/2563 เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2563
2. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	การประชุม ครั้งที่ 2(22)/2561 เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561
3. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร	การประชุม ครั้งที่ 2(22)/2561 เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2561
4. หลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	การประชุม ครั้งที่ 5(25)/2561 เมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2561
5. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร	การประชุม ครั้งที่ 1/2563 เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2563
6. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อ การสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	การประชุม ครั้งที่ 4/2563 เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2563

การจัดทำหลักสูตรของโรงเรียนการเรือนทุกหลักสูตร ได้พิจารณาถึงสถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นในการวางแผนหลักสูตร เช่น สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ และสถานการณ์หรือการพัฒนาสังคมและวัฒนธรรมในปัจจุบัน รวมทั้งพิจารณาถึงผลกระทบจากสถานการณ์ดังกล่าวต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัย ซึ่งจะเห็นได้จากรายละเอียดในการจัดทำ มคอ. 2 ของทุกหลักสูตร ในหมวดที่ 1 ข้อที่ 11 และ 12 ดังนั้น หลักสูตรทั้ง 6 หลักสูตรของโรงเรียนการเรือน จึงเป็นหลักสูตรที่มีความสอดคล้องกับความต้องการของสังคมและชุมชนในพื้นที่ที่มหาวิทยาลัยรับผิดชอบ คิดเป็นร้อยละ 100

รายการหลักฐาน

- D 1.2.1 มคอ. 2 หลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพฯ และสุพรรณบุรี)
- D 1.2.2 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพฯ สุพรรณบุรี ตรัง และลำปาง)
- D 1.2.3 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)
- D 1.2.4 มคอ. 2 หลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (กรุงเทพฯ)
- D 1.2.5 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)

D 1.2.6 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (กรุงเทพฯ)				
การประเมินตนเอง				
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ 5	ระดับ 5/ไม่น้อยกว่า หรือเท่ากับ ร้อยละ 90	ระดับ 5/ร้อยละ 100	5 คะแนน	บรรลุ
ผู้กำกับตัวชี้วัด นางสาวธิดิมา แก้วมณี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ นางสาวณัจยา เมฆราวี นางสาวปริญญ์ ตั้งธานาภักดี				
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รัชมีไพบูลย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายไธ นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล				

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

อว.

D 1.3

ชื่อตัวชี้วัด : การมีส่วนร่วมของสังคมและชุมชน
(Inclusive Community)

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาระดับศักยภาพการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ดังนี้

จำนวนหลักสูตรที่เชิงชุมชน/ปราชญ์ชุมชน ผู้ใช้บัณฑิต องค์กร/หน่วยงานในพื้นที่ที่มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 5	1 คะแนน	-
ระดับ 2	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 10	2 คะแนน	-
ระดับ 3	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 20	3 คะแนน	-
ระดับ 4	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 30	4 คะแนน	-
ระดับ 5	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	5 คะแนน	5 คะแนน

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนหลักสูตรที่ชุมชน/ปราชญ์ชุมชน ผู้ใช้บัณฑิต องค์กร/หน่วยงานในพื้นที่ที่มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา}}{\text{จำนวนหลักสูตรทั้งหมดของโรงเรียนการเรือน}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรในระดับปริญญาตรี จำนวนทั้งหมด 6 หลักสูตร ซึ่งเป็นหลักสูตรเปิดโอกาสให้ชุมชน ปราชญ์ชุมชน ผู้ใช้บัณฑิต องค์กร/หน่วยงานในพื้นที่ ได้มีโอกาสการกำหนดทิศทางการดำเนินงานในการสอน การบริหาร รวมถึงการแลกเปลี่ยนถ่ายทอดความรู้และร่วมประเมินผลการเรียนของนักศึกษาในงานที่เกี่ยวข้อง เป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของมหาวิทยาลัยในพื้นที่ ภูมิภาคที่สามารถนำไปสู่การพัฒนาสังคม และชุมชนในพื้นที่ และภูมิภาค หลักสูตรประกอบไปด้วย (D 1.3.1-6)

1. หลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพฯ และสุพรรณบุรี)
2. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพฯ สุพรรณบุรี ตรัง และลำปาง)
3. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)
4. หลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (กรุงเทพฯ)
5. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)
6. หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (กรุงเทพฯ)

ทุกหลักสูตรได้มีการเชิญผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้ใช้บัณฑิต องค์กร และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตรและวิพากษ์หลักสูตร แล้วนำข้อมูลข้อเสนอแนะที่ได้ไปพัฒนาหลักสูตรให้มีความ

สอดคล้องต่อความต้องการของชุมชนรวมทั้งพื้นที่จัดการเรียนการสอน ตามรายละเอียดที่ระบุไว้ใน มคอ.2 นอกจากนี้แต่ละหลักสูตรได้สร้างเครือข่ายความร่วมมือในด้านการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาาร่วมกันในรูปแบบของการจัดการเรียนการสอน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษา การศึกษาดูงาน อาทิ ทุกหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน มีความร่วมมือกับสำนักกิจการพิเศษในการส่งนักศึกษาทุกชั้นปีเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานที่เป็น Excellance Center ด้านอาหาร ได้แก่ คริวสวนดุสิต โรงแรมสวนดุสิต เฟลส และ Home Bakery รวมทั้งในด้านการจัดการเรียนการสอน และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มีความร่วมมือกับครัวกลาง บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การดำเนินการร่วมกันทำให้นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้พัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญกับหน่วยงานระดับประเทศทำให้นักศึกษามีโอกาสได้เข้าทำงานในสถานประกอบการได้ รวมถึงการเชิญผู้เชี่ยวชาญจาก บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) มาเป็นอาจารย์พิเศษของโรงเรียนการเรือน เป็นต้น

โรงเรียนการเรือน และหลักสูตร มีส่วนร่วมกับชุมชน/ปราชญ์ชุมชน ผู้ใช้บัณฑิต องค์กร/หน่วยงานในพื้นที่ที่มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา ดังนี้

หลักสูตรที่ “องค์กร/หน่วยงานในพื้นที่” มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา

1. โรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และงานอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร กองอาคารสถานที่ จัดการบริหารวิชาการตามความเชี่ยวชาญด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับสังคมและชุมชน ศูนย์อบรมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดหลักสูตรอบรมสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (3 ชั่วโมง) และผู้ประกอบการ (6 ชั่วโมง) โดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งใช้ศักยภาพบุคลากรของโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และกองอาคารสถานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการจัดอบรมโดยมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารทั่วประเทศ มีความรู้ ความเข้าใจด้านการสุขาภิบาลอาหารสามารถนำไปประกอบอาชีพและตามกฎหมายกระทรวงฯ โดยผู้เข้ารับการอบรมจะได้ใบรับรองการเป็นผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการที่ถูกต้องตามกฎหมาย การจัดอบรมจัดขึ้นในเดือน พฤศจิกายน-ธันวาคม 2563 และเดือนกุมภาพันธ์ 2564 มีกลุ่มประชาชนที่เป็นผู้สัมผัสอาหารและกลุ่มผู้ประกอบการเข้ารับการอบรมเป็นจำนวนมาก ตัวอย่างเช่น โรงแรมเดอะพราว เอ็กซ์คลูซีฟ จังหวัดนครปฐม โรงแรมเดอะพาร์ค จังหวัดพิษณุโลก โครงการ สวนเพลิน มาร์เก็ต กรุงเทพมหานคร บริษัท เดอะมอลล์ กรุ๊ป จำกัด บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) จังหวัดสมุทรสาคร และกลุ่มบุคคลทั่วไป เป็นต้น (D 1.3.7)

2. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ร่วมกับสมาคมสตรีตาบอดในประเทศไทย และบริษัท เจ.ที.ที จำกัด จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การปรุงอาหารคลีนด้วยตนเองให้กับผู้พิการทางสายตา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมสามารถปรุงอาหารด้วยตนเองได้ มีสุขภาพที่ดีขึ้น และลดค่าใช้จ่ายจากการรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารเสริมต่าง ๆ โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดโครงการ และ อาจารย์จารุณี วิเทศ อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากร การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้เข้าอบรมจำนวน 18 คน จัดขึ้น ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10102 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในวันที่ 23 ธันวาคม 2563 (D 1.3.8)

3. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ได้ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ หน่วยงานในมหาวิทยาลัย ให้กับนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 2 เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ และฝึกฝนให้นักศึกษาสามารถปรับตัว เรียนรู้และปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีอาหารได้จริง รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยจัดกิจกรรมได้จัดขึ้นในวันที่ 18-29 มกราคม 2564 และวันที่ 1-12 กุมภาพันธ์ 2564 ณ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี (D 1.3.9)

4. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" โดยวิทยากรรับเชิญ คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปิไชติการ นายกสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย เพื่อให้ความรู้แก่นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง รวมทั้งการประกอบวิชาชีพเกี่ยวกับนักกำหนดอาหาร จัดขึ้นในวันศุกร์ที่ 6 พฤศจิกายน 2563 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร (D 1.3.10)

หลักสูตรที่ “ปราชญ์ชุมชน ผู้ใช้บัณฑิต องค์กร” มีส่วนร่วมในการจัดการศึกษา

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดโครงการเส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ โดยมี เชฟเพ็ญณี จิรายุวัฒนา เชฟมืออาชีพและที่ปรึกษาด้านขนมหวาน และมีประสบการณ์ในการทำขนมมายาวนานกว่า 20 ปี ในร้านอาหารชื่อดังทั้งในทวีปอเมริกา และทวีปยุโรป เป็นที่รู้จักกันดีในนามของ PENNY THE CHEF ผู้รังสรรค์เมนูขนมหวานที่มีรสชาติแปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร เจ้าของสูตร Scone แสนอร่อย ตามแบบต้นตำรับประเทศอังกฤษ เข้ามาพูดคุย ถ่ายทอดประสบการณ์ แรงจูงใจและการผลักดันพัฒนาตัวเองจนประสบความสำเร็จในสายอาชีพ เชฟ คุณวณ ปิติชัย เดชประเสริฐศร ผู้บริหารจากไมเนอร์กรุ๊ป ให้ข้อคิดว่า การตรงต่อเวลา การมีวินัย การวางแผน มีเป้าหมายชัดเจน สามารถทำงานกับผู้อื่นได้ ที่สำคัญต้องฝึกฝนตนเอง สามารถพร้อมทำงานได้ไม่เกียจคร้าน เรียนรู้ และทำให้สำเร็จ และเชฟพุด ภูทธิธินต์ ทยอภินันท์ธากุล รุ่นพี่ของน้อง ๆ Culino ให้ข้อคิดต้องรู้จักวัฒนธรรมในการทำงานของแต่ละแห่ง แต่ละ generation การปรับตัว การมุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ ความอดทน และหาโอกาสพัฒนาฝึกฝนตนเองให้ไปให้ถึงเป้าหมาย โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมฟังการบรรยายในวันที่ 23 ธันวาคม 2563 เวลา 13.30-15.30 น. ณ ห้อง 301 อาคารศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ยังมีการ Live ผ่านช่องทาง Facebook Fan Page ของทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อให้คนที่สนใจเข้ารับชมได้ผ่านช่องทางนี้ (D 1.3.11)

2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมอบรม "เส้นทาง การพัฒนาตนเองสู่การทำงานในธุรกิจอาหารและการบริการ" ได้รับเกียรติจาก คุณธามม์ ประวัติตรี เจ้าของเพจ Tham Prawattree เจ้าของร้านปลาร้าเด้อ และร้าน pad thai ถ่ายทอดความรู้ประสบการณ์ในการทำงานต่างประเทศ โดยมี ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดอบรม โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 3 เข้าร่วมงานในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้อง 702 อาคาร 11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 1.3.12)

3. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร และหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมเชิญ เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ Executive Chef โรงแรมโนมา Live ผ่านช่องทาง Facebook Fan Page ในหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” ใครอยากเป็นเชฟขอเสียงหน่อยค่า โอกาสดี ๆ ของนักเรียนเชฟกับกิจกรรมการแชร์ประสบการณ์ของเชฟระดับแนวหน้าของประเทศ ในหัวข้อที่น่าสนใจ “การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” ในวันที่ 27 ตุลาคม 2563 (D 1.3.13)

4. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จัดกิจกรรม “ผู้ช่วยเตรียมวัตถุดิบอาหาร” ในการอบรม Potato USA ของเชฟพงษ์วัช เฉลิมกิตติชัย (เชฟเอียน) เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2563 โดยมี นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้ารับการฝึกเป็นผู้ช่วยเชฟในการเตรียมวัตถุดิบอาหาร และมีอาจารย์ปัญญา ประภาพันธศักดิ์ เป็นผู้ดูแล กิจกรรมดังกล่าวเป็นการบูรณาการร่วมกับการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการเตรียมวัตถุดิบ รวมทั้งเพิ่มทักษะการเรียนรู้ และทักษะการประกอบอาชีพ ให้นักศึกษามีทักษะในการประกอบอาหาร และสร้างการเรียนรู้นอกห้องเรียน (D 1.3.14)

5. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินการจัดเก็บข้อมูลจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต บัณฑิต นักศึกษาปัจจุบันและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดทำ Stakeholders' Requirement and Need และแนวทาง ในการพัฒนาสาขาวิชา (D 1.3.15) เพื่อนำข้อมูลมาต่อยอดในการพัฒนาหลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564 ทั้งนี้ทางหลักสูตร ฯ ได้ดำเนินการจัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรฯ ในวันที่ 21 กรกฎาคม 2564 เวลา 09.00 – 17.00 น. ณ ห้องประชุม กุมาริกา โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 1.3.16) โดยได้รับเกียรติจากผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่าน ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรอธิวสน์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม (ชัยนาท) รองศาสตราจารย์ ดร.วศิณา จันทรศิริ สาขามนุษยวิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ executive chef โรงแรมโนมา กรุงเทพฯ คุณธนศ เรืองเดช ร้าน made my day studio (ร้านดอกไม้) และคุณวรารภรณ์ ชัยโตษะ pettner เสื้อผ้าสตรี บริษัท หงส์พิสุทธิ์

สรุป โรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรที่มีส่วนร่วมของสังคมและชุมชน จำนวน 6 หลักสูตร คิดเป็นร้อยละ 100

รายการหลักฐาน

D 1.3.1 มคอ. 2 หลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพฯ และสุพรรณบุรี)

D 1.3.2 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพฯ สุพรรณบุรี ตรัง และลำปาง)

D 1.3.3 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)

D 1.3.4 มคอ. 2 หลักสูตร ทล.บ. สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร (กรุงเทพฯ)

D 1.3.5 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (กรุงเทพฯ)

D 1.3.6 มคอ. 2 หลักสูตร วท.บ. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (กรุงเทพฯ)

D 1.3.7 ภาพข่าวการจัดอบรม “หลักสูตรอบรมสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบการ”

D 1.3.8 ภาพข่าวโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การปรุงอาหารคลีนด้วยตนเองให้กับผู้พิการทางสายตา”

D 1.3.9 ภาพข่าวกิจกรรมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- D 1.3.10 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมในหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"
- D 1.3.11 ภาพข่าวกิจกรรม “เส้นทางการสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ”
- D 1.3.12 ภาพข่าวกิจกรรมอบรม "เส้นทางการพัฒนาตนเองสู่การทำงานในธุรกิจอาหารและการบริการ"
- D 1.3.13 ภาพข่าวกิจกรรม “การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ”
- D 1.3.14 ภาพข่าวกิจกรรม “ผู้ช่วยเตรียมวัตถุดิบอาหาร” ในการอบรม Potato USA
- D 1.3.15 รายงานสรุปผลการเก็บข้อมูลจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- D 1.3.16 ภาพข่าวการประชุมวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ไม่น้อยกว่า หรือเท่ากับร้อยละ 40	ระดับ 5/ร้อยละ 100	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

ดร.วีระ พุ่มเกิด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุจิรา รัชมีไพบูลย์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

นางสาวณัฏยา เมฆราวี

นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคูนา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายไถ

นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล

รายงานการประเมินตนเอง			ชื่อตัวชี้วัด : อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	
SDU 1	สป.อว	D 1.4		

เกณฑ์ประเมิน เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้ 1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ตามสูตรคำนวณ 2. แปลงค่าร้อยละของอาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่คำนวณได้ในข้อ 1 โดยกำหนดร้อยละของอาจารย์ที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก ร้อยละ 40 ให้เป็นค่าคะแนนเต็ม 5 ตามสูตร 3. $\frac{\text{ร้อยละอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{ร้อยละของอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกที่กำหนดให้เป็นค่าคะแนนเต็ม 5}} \times 5$										
สูตรคำนวณ $\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด}} \times 100$										
ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีจำนวนอาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอกหรือเทียบเท่า รวมทั้งสิ้น 26 คน มีจำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด จำนวน 74 คน คิดเป็นร้อยละ 35.13 มีค่าคะแนน เท่ากับ 4.39 ซึ่งบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด										
รายการหลักฐาน D 1.4.1 รายนามบุคลากรสายวิชาการโรงเรียนการเรือน										
การประเมินตนเอง <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;">เกณฑ์</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">ค่าเป้าหมาย</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">ผลการดำเนินงาน</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">คะแนนที่ได้</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">การบรรลุเป้าหมาย</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ระดับ/ข้อ</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ร้อยละ 30</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">ร้อยละ 35.13</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">4.39 คะแนน</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">บรรลุ</td> </tr> </table>	เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย	ระดับ/ข้อ	ร้อยละ 30	ร้อยละ 35.13	4.39 คะแนน	บรรลุ
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย						
ระดับ/ข้อ	ร้อยละ 30	ร้อยละ 35.13	4.39 คะแนน	บรรลุ						
ผู้กำกับตัวชี้วัด ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง										
ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน นางสาวรณิดา ศรีธนาพร										

รายงานการประเมินตนเอง

ชื่อตัวชี้วัด : อาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ

SDU 1

สป.อว

D 1.5

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. คำนวณค่าร้อยละของอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ตามสูตรคำนวณ
2. แปลงค่าร้อยละของอาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่คำนวณได้ในข้อ 1 โดยกำหนดร้อยละของอาจารย์ที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ ร้อยละ 60 ให้เป็นค่าคะแนนเต็ม 5 ตามสูตร

ร้อยละอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ $\times 5$

ร้อยละของอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการที่กำหนดให้เป็นค่าคะแนนเต็ม 5

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีจำนวนอาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ รวมทั้งสิ้น 26 คน จำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด 74 คน คิดเป็นร้อยละ 35.13 มีค่าคะแนน เท่ากับ 2.93 ซึ่งบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด

รายการหลักฐาน

D 1.5.1 รายงานบุคลากรสายวิชาการโรงเรียนการเรือน

ประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ร้อยละ 30	ร้อยละ 35.13	2.93 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. จัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการ และการใช้ชีวิตแก่นักศึกษาในคณะ/โรงเรียน
2. มีการให้ข้อมูลของหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตร แหล่งงานทั้งเต็มเวลา และนอกเวลาแก่นักศึกษา
3. จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษาแก่นักศึกษา
4. ประเมินคุณภาพของการจัดกิจกรรมและการจัดบริการในข้อ 1-3 ทุกข้อไม่ต่ำกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5
5. นำผลการประเมินจากข้อ 4 มาปรับปรุงพัฒนาการให้บริการและการให้ข้อมูล เพื่อส่งผลให้ผลการประเมินสูงขึ้นหรือเป็นไปตามความคาดหวังของนักศึกษา
6. ให้ข้อมูลและความรู้ที่เป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพแก่ศิษย์เก่า

หลักการให้คะแนน

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	มีการดำเนินการ 1 ข้อ	1 คะแนน	1 คะแนน
ระดับ 2	มีการดำเนินการ 2 ข้อ	2 คะแนน	2 คะแนน
ระดับ 3	มีการดำเนินการ 3 - 4 ข้อ	3 คะแนน	3 คะแนน
ระดับ 4	มีการดำเนินการ 5 ข้อ	4 คะแนน	4 คะแนน
ระดับ 5	มีการดำเนินการ 6 ข้อ	5 คะแนน	5 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 จัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการ และการใช้ชีวิตแก่นักศึกษาในคณะ/โรงเรียน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนฯ มีการจัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการและการแนะนำการใช้ชีวิตแก่นักศึกษาของโรงเรียนฯ โดยใช้นโยบายของมหาวิทยาลัยในการจัดบริการให้คำปรึกษาและแนะแนวการใช้ชีวิตของนักศึกษาเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานของโรงเรียนฯ ดังนี้

- โรงเรียนฯ กำหนดให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรมอบหมายและแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้มีหน้าที่ให้คำปรึกษาด้านวิชาการและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยกับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และส่งรายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษามายังโรงเรียนฯ เพื่อส่งให้สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนจัดทำคำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละชั้นปีเพื่อให้มีหน้าที่ให้คำปรึกษาทางวิชาการ และการแนะนำการใช้ชีวิตแก่นักศึกษา (D 1.6.1.1)

- โรงเรียนฯ มอบหมายให้หลักสูตรฯ ส่งอาจารย์ที่ปรึกษาเข้าอบรมที่จัดโดยมหาวิทยาลัยเกี่ยวกับการชี้แจงแนวปฏิบัติ และการใช้ระบบสารสนเทศในการดูแล ให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาที่ปรึกษา และให้อาจารย์ที่ปรึกษามีช่องทางสื่อสารกับนักศึกษาเพื่อให้คำปรึกษา แนะนำด้านวิชาการ และการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย ได้แก่ ระบบบริหารการศึกษา (Academic) การนัดเวลาในการโฮมรูมของอาจารย์ที่ปรึกษา การจัดชั่วโมงสำหรับเข้าพบอาจารย์ที่ปรึกษา การสื่อสาร

ทางเฟสบุ๊คของหลักสูตร กลุ่มสนทนาผ่านแอปพลิเคชันไลน์ โทรศัพท์ส่วนบุคคล นอกจากนี้ยังมีการให้คำแนะนำเรื่องแหล่งทุนต่าง ๆ ได้แก่ กยศ. กรอ. ทุนเอมอร์-ปทุมมา (D 1.6.1.1-D 1.6.1.5)

- มหาวิทยาลัยฯ จัดให้มีการปฐมนิเทศนักศึกษาในภาพรวมของมหาวิทยาลัยเพื่อแนะนำผู้บริหาร คณบดี หน่วยงานที่ให้บริการนักศึกษา ได้แก่ สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ศูนย์สนเทศแนะแนวการศึกษาและอาชีพ นอกจากนี้ โรงเรียนฯ ยังได้มอบหมายคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาจัดกิจกรรมด้านการให้คำปรึกษาทางวิชาการและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย โดยจัดกิจกรรมปฐมนิเทศระดับคณะและหลักสูตร ผ่านโครงการปฐมนิเทศ (D 1.6.1.6) และได้จัดทำสื่อเพื่อแนะนำการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยผ่านการถ่ายทอดประสบการณ์จากรุ่นพี่สู่รุ่นน้อง เป็นการเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาชั้นปีที่ 1 มีความคุ้นเคยในการใช้ชีวิตในโรงเรียนฯ ทำความรู้จักอาจารย์ เจ้าหน้าที่ รุ่นพี่ และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ

ข้อ 2 มีการให้ข้อมูลของหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตร แหล่งงานทั้งเต็มเวลา และนอกเวลาแก่นักศึกษา

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนฯ มีการให้ข้อมูลของหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตร แหล่งงานทั้งเต็มเวลาและนอกเวลาแก่นักศึกษา ดังนี้

- มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตรผ่านศูนย์สนเทศแนะแนว การศึกษาและอาชีพ (D 1.6.2.1)

- มีการประชาสัมพันธ์ข่าวสารของหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตร รวมทั้งประชาสัมพันธ์แหล่งงานเต็มเวลาและนอกเวลาผ่านบอร์ดประชาสัมพันธ์ภายในมหาวิทยาลัย รวมถึงช่องทางการประชาสัมพันธ์ออนไลน์ต่าง ๆ ได้แก่ ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย www.dusit.ac.th เว็บไซต์โรงเรียนการเรือน www.food.dusit.ac.th/main เฟสบุ๊คแฟนเพจโรงเรียนการเรือน แอปพลิเคชันไลน์กลุ่มต่าง ๆ ของหลักสูตรที่มีอาจารย์ที่ปรึกษาในแต่ละชั้นปีดูแล (D 1.6.2.2)

- การประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางการสื่อสารของโรงเรียนและศูนย์การศึกษา เช่น เว็บไซต์ของโรงเรียนฯ/ศูนย์การศึกษา เฟสบุ๊คของโรงเรียนฯ/ศูนย์การศึกษา (D 1.6.2.3)

นอกจากนี้โรงเรียนยังมีเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานและสถาบันต่าง ๆ เพื่อเพิ่มศักยภาพ ประสบการณ์ และสร้างประโยชน์ให้นักศึกษา เมื่อจบการศึกษาไปแล้วนักศึกษาสามารถนำศักยภาพ และประสบการณ์ที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปต่อยอดสู่การทำงานในอนาคต

- ความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารบริการบนเครื่องบินและในสถานประกอบการของบริษัท

- แหล่งงานพิเศษโดยความร่วมมือของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ได้แก่ โฮมเบเกอรี่ ครัวสวนดุสิต โรงแรมสวนดุสิต เพลส และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ข้อ 3 จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษาแก่นักศึกษา

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนฯ จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง ดังนี้

- โรงเรียนฯ ได้จัดทำแผนการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง เพื่อให้นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมทั้งในด้านการพัฒนาศักยภาพ และประสบการณ์ในด้านอื่น ๆ เพิ่มเติม นอกเหนือจากความรู้ในวิชาชีพที่ได้เรียนในชั้นเรียน โรงเรียนฯ ซึ่งโครงการ/กิจกรรมดังกล่าวมีการจัดในรูปแบบออนไลน์ผ่าน Microsoft Teams โดยกิจกรรมที่จัดให้นักศึกษามีผู้บริหาร คณาจารย์ ที่ปรึกษาให้คำแนะนำนักศึกษาในการใช้ชีวิตหลังจากจบการศึกษา รวมทั้งมีรุ่นพี่ที่จบการศึกษาไปแล้วร่วมถ่ายทอดประสบการณ์และแนะนำแนวทางในการใช้ชีวิตในการทำงานในยุคปัจจุบันที่มีสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 เนื่องจากเกิดการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 นักศึกษาที่จบไปจะต้องมีการปรับตัวเตรียมความพร้อมเพื่อก้าวเข้าสู่การทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษา

ข้อ 4 ประเมินคุณภาพของการจัดกิจกรรมและการจัดบริการในข้อ 1-3 ทุกข้อไม่ต่ำกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนฯ มีผลการประเมินคุณภาพของการจัดกิจกรรมและการจัดบริการในข้อ 1-3 ไม่ต่ำกว่า 3.51 ทุกข้อ โดยมีผลการประเมินคุณภาพของการจัดกิจกรรมและการบริการในข้อ 1-3 มีผลการประเมินดังนี้

ข้อที่	เรื่อง	ผลการประเมิน
1	จัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการ และการใช้ชีวิตแก่นักศึกษาในคณะ/โรงเรียน โรงเรียนฯ มีการจัดบริการให้คำปรึกษาทางวิชาการและการแนะนำการใช้ชีวิตแก่นักศึกษาของโรงเรียนฯ โดยใช้นโยบายของมหาวิทยาลัยในการจัดบริการให้คำปรึกษาและแนะแนวการใช้ชีวิตของนักศึกษาเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานของโรงเรียนฯ (D 1.6.4.1)	3.63
2	มีการให้ข้อมูลของหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตร แหล่งงาน ทั้งเต็มเวลาและนอกเวลาแก่นักศึกษา โรงเรียนฯ มีการให้ข้อมูลของหน่วยงานที่ให้บริการกิจกรรมพิเศษนอกหลักสูตร แหล่งงานทั้งเต็มเวลาและนอกเวลาแก่นักศึกษา (D 1.6.4.1)	3.52
3	จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงานเมื่อสำเร็จการศึกษาแก่นักศึกษา โรงเรียนฯ จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง (D 1.6.4.2)	3.58

ข้อ 5 นำผลการประเมินจากข้อ 4 มาปรับปรุงพัฒนาการให้บริการและการให้ข้อมูล เพื่อส่งผลให้ผลการประเมินสูงขึ้นหรือเป็นไปตามความคาดหวังของนักศึกษา

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนฯ โดยคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา มีการประชุมโดยนำผลการประเมินจากข้อ 4 เพื่อนำมาพิจารณาปรับปรุงพัฒนาการให้บริการและการให้ข้อมูล โดยกำหนดด้านที่โรงเรียนฯ สามารถดำเนินการปรับปรุงให้บริการแก่นักศึกษาได้ คือ มอบหมายให้เลขาของหลักสูตรรับเรื่องที่นักศึกษาเข้ามาปรึกษาเพื่อประสานกับอาจารย์ที่ดูแลในเรื่องนั้นๆ รวมถึงในบางกรณีทางเลขาสามารถให้คำแนะนำและดำเนินการเบื้องต้นให้กับนักศึกษาเพื่อความรวดเร็วในการดำเนินงานและเพิ่มประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาให้นักศึกษาได้อีกทางหนึ่งด้วย รวมทั้งจัดหาแหล่งงานทั้งเต็มเวลาและนอกเวลาให้นักศึกษาที่ต้องการหารายได้ระหว่างการเรียนซึ่งมีในรูปแบบที่เป็นคู่ความร่วมมือภายนอก(MOU) เช่น ร้านอาหาร Copper และ The coffee club เป็นต้น นอกจากนี้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบ

การจัดกิจกรรมให้นักศึกษา จากในรูปแบบกิจกรรม On-site เป็น กิจกรรม On-line เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะทางวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา ดำเนินการจัดการปรับปรุงการให้บริการแก่นักศึกษาโดยนำผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษามาพิจารณา พบว่า คะแนนความพึงพอใจด้านสถานที่สำหรับจัดการเรียนการสอนแบบ On-Site และ Online ในเรื่อง "สภาพแวดล้อมภายในห้องเรียนโดยรวม เช่น ความสะอาด แสง การถ่ายเทอากาศ" และ "ขนาดของห้องเรียนมีความเหมาะสมกับจำนวนผู้เรียน" มีคะแนนน้อยที่สุด คณะกรรมการฯ จึงได้พิจารณาประสานงานผู้ที่เกี่ยวข้องในเรื่องของสถานที่ในการจัดการเรียนการสอน ซึ่งในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 โรงเรียนการเรือนได้จัดให้มีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Online ควบคู่กับการเรียน On-Site ในรายวิชาที่มีการปฏิบัติในห้องปฏิบัติการมีการจัดตารางเรียนในรูปแบบ Block Course เพื่อลดจำนวนนักศึกษาให้การเรียนการสอนไม่แออัด และปฏิบัติตามมาตรการการควบคุมโรค (D 1.6.5.1)

ข้อ 6 ให้ข้อมูลและความรู้ที่เป็นประโยชน์ในการประกอบอาชีพแก่ศิษย์เก่า

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนฯ มีการให้ข้อมูลและข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อศิษย์เก่า โดยผ่านช่องทางสื่อต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

- ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย www.dusit.ac.th หัวข้อข่าวประชาสัมพันธ์/ศิษย์เก่า (D 1.6.6.1)
 - ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของศูนย์สนเทศแนะแนวการศึกษาและอาชีพ <http://guidance.dusit.ac.th/WEB/> (D 1.6.6.2)
 - ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ <http://www.chefschoo.dusit.ac.th/> (D 1.6.6.3)
 - ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของโรงเรียนฯ และเฟสบุ๊คของโรงเรียนฯ และเว็บไซต์ของศูนย์การศึกษา (D 1.6.6.4)
- เพื่อให้ศิษย์เก่าสามารถทราบข่าวสารในด้านการศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา และทราบถึงแหล่งงานภายในมหาวิทยาลัยที่เปิดรับและแหล่งงานภายนอก รวมทั้งทราบถึงการฝึกอบรมที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพที่มหาวิทยาลัย และโรงเรียนการเรือนเปิดจัดอบรมและแหล่งฝึกอบรมหน่วยงานภายนอกที่มีเครือข่ายและที่ได้ติดต่อประชาสัมพันธ์ผ่านโรงเรียนฯ และมหาวิทยาลัยนอกจากนี้ยังมีการประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาและศิษย์เก่าเข้าร่วมกิจกรรมที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้น

รายการหลักฐาน

ข้อ 1

- D 1.6.1.1 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษารหัส 60 61 62 และ 63
- D 1.6.1.2 ระบบบริหารการศึกษา (www.academic.dusit.ac.th)
- D 1.6.1.3 ระบบการให้คำปรึกษาทางวิชาการและการใช้ชีวิตของนักศึกษา
- D 1.6.1.4 คู่มือระบบอาจารย์ที่ปรึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- D 1.6.1.5 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา
- D 1.6.1.6 รายงานสรุปกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2563

ข้อ 2

D 1.6.2.1 ศูนย์สนเทศแนะแนวการศึกษาและอาชีพ

D 1.6.2.2 เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย

D 1.6.2.3 เว็บไซต์ของโรงเรียนการเรือน

ข้อ 3

D 1.6.3.1 รายงานผลการดำเนินกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง

ข้อ 4

D 1.6.4.1 สรุปผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563

D 1.6.4.2 รายงานผลการดำเนินกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง

ข้อ 5

D 1.6.5.1 สรุปผลการประเมินสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563

ข้อ 6

D 1.6.6.1 ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต www.dusit.ac.th

D 1.6.6.2 ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของศูนย์สนเทศแนะแนวการศึกษาและอาชีพ

D 1.6.6.3 ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ <http://www.chefschoo.dusit.ac.th/>

D 1.6.6.4 ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์และเฟสบุ๊คของโรงเรียนการเรือน

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ มีการดำเนินการ 6 ข้อ	ระดับ 5 / 6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
นางสาวจรรุณี วิเทศ	นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์
ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง	

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
นางสาวจรรุณี วิเทศ	นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์
ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง	นางดวงสุดา บุญพบ

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

สป.อว

D 1.7

ชื่อตัวชี้วัด : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. จัดทำแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาในภาพรวมของคณะ/โรงเรียน โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดทำแผนและการจัดกิจกรรม
2. ในแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ให้ดำเนินกิจกรรมในประเภทต่อไปนี้ ให้ครบถ้วน
 - กิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ที่กำหนดโดยสถาบัน
 - กิจกรรมกีฬา หรือการส่งเสริมสุขภาพ
 - กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์ หรือรักษาสีสิ่งแวดล้อม
 - กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม
 - กิจกรรมส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม
3. จัดกิจกรรมให้ความรู้และทักษะการประกันคุณภาพแก่นักศึกษา
4. ทุกกิจกรรมที่ดำเนินการมีการประเมินผลความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของกิจกรรม และนำผลการประเมินมาปรับปรุงการดำเนินงานครั้งต่อไป
5. ประเมินความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา
6. นำผลการประเมินไปปรับปรุงแผนหรือปรับปรุงการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษา

หลักการให้คะแนน

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	มีการดำเนินการ 1 ข้อ	1 คะแนน	1 คะแนน
ระดับ 2	มีการดำเนินการ 2 ข้อ	2 คะแนน	2 คะแนน
ระดับ 3	มีการดำเนินการ 3 - 4 ข้อ	3 คะแนน	3 คะแนน
ระดับ 4	มีการดำเนินการ 5 ข้อ	4 คะแนน	4 คะแนน
ระดับ 5	มีการดำเนินการ 6 ข้อ	5 คะแนน	5 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 จัดทำแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาในภาพรวมของคณะ/โรงเรียน โดยให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการจัดทำแผนและการจัดกิจกรรม

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือนได้มอบหมายให้คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา (D 1.7.1.1) จัดทำแผนกลยุทธ์ด้านกิจการนักศึกษา (D 1.7.1.2) โดยการมีส่วนร่วมกับคณะกรรมการนักศึกษาโรงเรียนการ

เรียน โดยกำหนดกิจกรรมต่าง ๆ ให้ครบถ้วนทั้งด้านการส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามเอกลักษณ์ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน คุณธรรมจริยธรรม กีฬา สุขภาพ การบำเพ็ญประโยชน์ การส่งเสริมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยมีกระบวนการจัดทำแผน ดังนี้

1. จัดประชุมคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา โดยมีคณะกรรมการนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมพิจารณาจัดทำแผนกลยุทธ์ด้านกิจการนักศึกษาให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ นโยบาย ประเด็นยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย รวมทั้งกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ
2. จัดทำแผนกลยุทธ์ด้านกิจการนักศึกษา ปีการศึกษา 2563 โดยกำหนดเป้าหมาย และตัวชี้วัดของแผนฯ
3. จัดทำแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ปีการศึกษา 2563 โดยกำหนดโครงการ/กิจกรรม วัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม ตัวชี้วัด ด้วยการมีส่วนร่วมของคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาและกรรมการนักศึกษา
4. นำเสนอจัดทำแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือนเพื่อขออนุมัติแผนดำเนินการประจำปี (D 1.7.1.3)
5. ดำเนินงานตามแผนกลยุทธ์และแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา
6. สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาและโครงการ (D 1.7.1.4)

ข้อ 2 ในแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ให้ดำเนินกิจกรรมในประเภทต่อไปนี้ ให้ครบถ้วน

- กิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ที่กำหนดโดยสถาบัน
- กิจกรรมกีฬา หรือการส่งเสริมสุขภาพ
- กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์ หรือรักษาสีสิ่งแวดล้อม
- กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม
- กิจกรรมส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีนโยบายในการส่งเสริมการจัดกิจกรรมนักศึกษาตามแนวทางการประกันคุณภาพการศึกษา โดยมอบหมายให้อาจารย์ที่เป็นคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาในแต่ละหลักสูตร และคณะกรรมการนักศึกษาโรงเรียนการเรือนดำเนินงานตามวงจรคุณภาพ (PDCA) ในการเขียนโครงการเพื่อจัดโครงการ/กิจกรรมด้านการส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา โดยมีโครงการ/กิจกรรมภายใต้โครงการดังต่อไปนี้

ที่	โครงการ	ประเภทของกิจกรรมนักศึกษา				
		ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ฯ	กีฬาหรือส่งเสริมสุขภาพ	บำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีสิ่งแวดล้อม	เสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม	ส่งเสริมศิลปและวัฒนธรรม
1	กิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"	/				
โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน						
2	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน	/				
3	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต	/			/	
4	กิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino	/				

5	กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว	/				
6	กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร	/				
7	กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง	/				/
8	กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์	/	/	/		
9	กิจกรรมที่ 8 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด	/				
10	กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	/			/	/
11	กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ	/				
12	กิจกรรมที่ 11 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์	/				
13	กิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี			/		/
14	กิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ”	/				
15	กิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์”	/			/	
16	กิจกรรมที่ 15 อบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนข่าว ข้อความและการถ่ายภาพ” ร่วมกับกองประชาสัมพันธ์	/		/	/	
17	กิจกรรมที่ 16 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ	/			/	
18	กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง	/				
19	กิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญหรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย	/				
โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ						
20	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง	/			/	
21	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563	/				
โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ						
22	กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย	/			/	/
23	กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)	/		/	/	/
24	โครงการปฐมนิเทศนักศึกษา	/			/	/

ข้อ 3 จัดกิจกรรมให้ความรู้และทักษะการประกันคุณภาพแก่นักศึกษา

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการจัดกิจกรรมให้ความรู้และทักษะการประกันคุณภาพแก่นักศึกษา โดยมีการให้ความรู้ด้านประกันคุณภาพการศึกษาผ่านกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2563 เพื่อให้ นักศึกษาที่เข้าใหม่มีความเข้าใจต่อการประกันคุณภาพการศึกษาก่อนเปิดภาคเรียน เพื่อให้ นักศึกษานำไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การฝึกปฏิบัติงาน การจัดกิจกรรม และการใช้ชีวิตประจำวัน (D 1.7.3.1) เพื่อให้ นักศึกษาที่เข้าใหม่มีความเข้าใจต่อการประกันคุณภาพการศึกษาก่อนเปิดภาคเรียน และ นักศึกษาสามารถนำความรู้ด้านประกันคุณภาพ (PDCA)

ไปใช้ในการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้ โดยเริ่มตั้งแต่การวางแผน นำโครงการไปปฏิบัติจริง ตรวจสอบผลการดำเนินงาน โครงการ/กิจกรรม และนำมาปรับปรุงโครงการ/กิจกรรมได้อย่างต่อเนื่อง

ข้อ 4 ทุกกิจกรรมที่ดำเนินการมีการประเมินผลความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของกิจกรรม และนำผลการประเมินมาปรับปรุงการดำเนินงานครั้งต่อไป

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษากำหนดให้มีการประเมินความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของการจัดโครงการ/ กิจกรรม โดยกำหนดค่าเป้าหมายความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรมไว้ที่ ร้อยละ 80 ผลการประเมินโครงการ/กิจกรรม (รวมจำนวน 24 โครงการ/กิจกรรม) ดำเนินการได้บรรลุความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ทุกโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นความสำเร็จร้อยละ 80 (D 1.7.4.1-D 1.7.4.21)

นำผลการประเมินไปปรับปรุงในแต่ละโครงการ/กิจกรรม พบว่า การดำเนินการจัดโครงการ/กิจกรรมบรรลุความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ทุกโครงการ/กิจกรรม และสามารถส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตตามมาตรฐานคุณวุฒิ แห่งชาติได้ครบทั้ง 5 ประการ ดังนั้น คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาจึงได้มีการพิจารณาให้มีการจัดโครงการ/ กิจกรรมต่าง ๆ ในปีถัดไป โดยมีแผนการปรับปรุงโครงการ/กิจกรรม (D 1.7.4.1-D 1.7.4.21) ที่ได้ดำเนินการในรอบ 12 เดือน โดยพิจารณาจากผลความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของกิจกรรม และผลประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม กิจกรรม ดังนี้

1. กิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" (ผู้รับผิดชอบศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร)

วัตถุประสงค์ของโครงการ :

- เพื่อพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาด้านโภชนาบำบัด และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียน การสอนในเชิงรุกของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผลการประเมิน บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

เชิงคุณภาพ :

1. นักศึกษาได้เห็นถึงวิธีการและกระบวนการพัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะด้านสังคม อารมณ์ การแก้ไขปัญหาและการตัดสินใจ พร้อมทั้งการเรียนรู้เพื่อนำไปปฏิบัติงานจริง
2. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในบทบาทของนักกำหนดอาหาร โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และสามารถนำไปต่อยอดใช้ในการปฏิบัติงานจริง

เชิงปริมาณ :

คะแนนเฉลี่ย 4.86

2. โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน (ผู้รับผิดชอบโรงเรียนการเรือน)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

- กิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino
- กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว
- กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร
- กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง
- กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์
- กิจกรรมที่ 8 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
- กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวนและการบริการ
- กิจกรรมที่ 11 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์
- กิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- กิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ”
- กิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์”
- กิจกรรมที่ 15 อบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนข่าว ข้อความและการถ่ายภาพ” ร่วมกับกองประชาสัมพันธ์
- กิจกรรมที่ 16 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง
- กิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญอยู่หรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย
- กิจกรรมที่ 19 อบรมหัวข้อ “การให้ความรู้โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ”

วัตถุประสงค์ของโครงการ :

- กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน**
- เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมให้นักศึกษามีทักษะการประกอบวิชาชีพ ซึ่งการพัฒนานักศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญเป็นรากฐานที่ดีส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่าง ๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนรู้และเข้าใจถึงบุคลิกภาพที่เป็นจุดด้อยและจุดเด่นของตนเองและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับและพัฒนาบุคลิกภาพของตนเองให้เหมาะสมและดียิ่งขึ้น
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้และทักษะในการเข้าสังคมธรรมเนียมปฏิบัติสากลให้เหมาะสมกับความเป็นสวนดุสิตและสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับวิชาชีพได้ในอนาคต

กิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน

2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรอื่น ๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน

3. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกัน

กิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้และทักษะด้านภาษาอังกฤษ สำหรับงานวิชาชีพด้านอาหาร
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบอาชีพด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ และทักษะด้านภาษาอังกฤษ
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความเข้าใจและวิธีการเตรียมตัวสำหรับการสอบวัดประเมินด้านภาษาอังกฤษ เช่น TOEIC

กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้องเพิ่มขึ้นจากโครงการ
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้ตระหนักถึงความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันระหว่างหลักสูตรและเล็งเห็นถึงความสำคัญ of ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการเพิ่มขึ้น

3. เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์งานที่มีความเชื่อมโยงและเกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 7 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนให้ตระหนักและมีความใส่ใจในการดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสม

2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตปัจจุบัน

กิจกรรมที่ 8 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือนให้มีทักษะในการประกอบอาหารโดยการประยุกต์ใช้กลิ่น
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1. เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความตระหนักและเห็นความสำคัญในการสืบสานงานด้านอาหารวัฒนธรรมอาหาร

2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

1. เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในด้านการผสมเครื่องดื่มและด้านการบริการ
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 11 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้และการเตรียมความพร้อมการเป็นครู
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเห็นถึงความสำคัญของวิชาชีพครู

กิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ และตระหนักถึงความสำคัญในการจัดการขยะ
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร” ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ในการเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่อาชีพผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร

2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร” ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ในการสื่อสารในองค์กร
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 15 อบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนข่าว ข้อความและการถ่ายภาพ” ร่วมกับกองประชาสัมพันธ์

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ในการใช้ภาษา การเขียนข้อความ และการถ่ายภาพ
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 16 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ในการใช้สารสนเทศที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีให้
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนตระหนักถึงหน้าที่ของพลเมือง และสิทธิของประชากรไทย
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

กิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญอยู่หรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้และแนวทางในการศึกษาต่อให้ระดับปริญญาโท
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียนต่อในอนาคต

กิจกรรมที่ 19 อบรมหัวข้อ “การให้ความรู้โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ”

1. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือน และผู้ที่สนใจมีความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยผ่านสื่อวิดีโอ
2. เพื่อถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัย

ผลการประเมิน บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

เชิงคุณภาพ : นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เชิงปริมาณ :

จากกลุ่มเป้าหมายนักศึกษาโรงเรียนการเรือน 100 คน เข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80 ในทุกกิจกรรม
คะแนนเฉลี่ย 3.80

3. โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง

วัตถุประสงค์ของโครงการ :

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาต่าง ๆ

2. เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม

3. เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษา

ผลการประเมิน บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

เชิงคุณภาพ :

1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพและปฏิบัติงานได้จริง

2. นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อและพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม รวมทั้งการมีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งสามารถปรับตัวในการประกอบอาชีพและการทำงานในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ได้

เชิงปริมาณ :

คะแนนเฉลี่ย 3.58

4. โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ

กิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)

วัตถุประสงค์ของโครงการ :

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม

2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย

3. เพื่อเป็นการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมแก่นักศึกษา

ผลการประเมิน บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

เชิงคุณภาพ :

1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสำนึกในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย
3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้นักศึกษา
4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ในด้านคุณธรรมและจริยธรรม และวัฒนธรรมในด้านอาหารเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม

เชิงปริมาณ :

คะแนนเฉลี่ย 3.76

5. โครงการปฐมนิเทศนักศึกษา

วัตถุประสงค์ของโครงการ :

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

ผลการประเมิน บรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

เชิงคุณภาพ :

1. นักศึกษาได้ทราบถึงวัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT)
2. นักศึกษาได้ทราบถึงสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย และแนวทางการใช้ชีวิตในระดับอุดมศึกษา
3. นักศึกษาได้พัฒนากระบวนการเรียนรู้ในการทำงานเป็นทีม และสร้างความสามัคคีระหว่างหลักสูตร และระหว่างนักศึกษารุ่นพี่กับรุ่นน้อง
4. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษา
5. นักศึกษาสามารถปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ และสามารถแต่งกายได้อย่างถูกระเบียบ และสามารถลงทะเบียนได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งสามารถปรับทัศนคติในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยได้

เชิงปริมาณ :

คะแนนเฉลี่ย 3.90

ข้อ 5 ประเมินความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาและคณะกรรมการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน หลังจากการดำเนินการโครงการ/กิจกรรมจะต้องประเมินความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา โดยคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้ติดตามตรวจสอบการดำเนินงาน และประเมินความสำเร็จ (D 1.7.5.1) ดังนี้

1. ประเมินความสำเร็จของแผนการจัดกิจกรรม มีตัวบ่งชี้และค่าเป้าหมายที่แต่ละกิจกรรมได้กำหนดไว้ตามตัวบ่งชี้ ดังนี้

ตัวบ่งชี้ที่ 1 การดำเนินโครงการและกิจกรรมตามแผนกลยุทธ์ด้านกิจกรรมนักศึกษาตามแผนฯ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนโครงการทั้งหมด ผลการประเมิน พบว่า แผนกลยุทธ์ด้านกิจกรรมนักศึกษามีโครงการ/กิจกรรมทั้งหมด 26 โครงการ/กิจกรรม มีการดำเนินการจัดโครงการ/กิจกรรมตามที่กำหนดไว้ในแผน ทั้งหมด 21 โครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 80.77 (บรรลุ) สำหรับโครงการ/กิจกรรมที่ไม่สามารถดำเนินการได้นั้นเป็นโครงการ/กิจกรรมที่วางแผนดำเนินการในระหว่างเดือนเมษายน-มิถุนายน 2564 แต่ไม่สามารถจัดดำเนินการได้เนื่องจากอยู่ระหว่างการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ต้องดำเนินการปฏิบัติตน/งานตามมาตรการการเฝ้าระวังการระบาดของโรคโควิด-19 และเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติต่อไป หากมีสถานการณ์ในภาวะฉุกเฉิน เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมเป็นไปได้อย่างต่อเนื่อง คณะกรรมการด้านกิจการนักศึกษาจึงต้องมีการวางแผนปรับปรุงแบบการจัดกิจกรรมในปีการศึกษาถัดไป

ตัวบ่งชี้ที่ 2 มีคะแนนความพึงพอใจของการจัดโครงการ/กิจกรรมตามแผนฯ ไม่ต่ำกว่า 3.51 ผลการประเมิน พบว่า ทุกโครงการ/กิจกรรม ที่ดำเนินการทั้งหมด 21 โครงการ/กิจกรรม มีคะแนนความพึงพอใจของการจัดโครงการ/กิจกรรม ไม่ต่ำกว่า 3.51 ทุกโครงการ/กิจกรรม (บรรลุ)

ตัวบ่งชี้ที่ 3 จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ดำเนินการบรรลุความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรมตามแผนฯ ร้อยละ 80 ผลการประเมิน พบว่า ทุกโครงการ/กิจกรรม ที่ดำเนินการทั้งหมด 21 โครงการ/กิจกรรม มีการประเมินผลความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 100 (บรรลุ)

2. นำผลการประเมินไปปรับปรุงแผนกลยุทธ์ด้านกิจการนักศึกษาในปีถัดไป โดยพิจารณาจากแผนการปรับปรุงการจัดโครงการ/กิจกรรม (D 1.7.5.2) เพื่อให้เหมาะกับนักศึกษาในปัจจุบัน และให้เหมาะกับสถานการณ์ในปัจจุบัน

ข้อ 6 นำผลการประเมินไปปรับปรุงแผนหรือปรับปรุงการจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนานักศึกษา

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา โรงเรียนการเรือน หลังจากประเมินความสำเร็จตามวัตถุประสงค์การจัดกิจกรรม คณะกรรมการฯ นำผลการประเมินไปปรับปรุงแผนกลยุทธ์สำหรับจัดโครงการ/กิจกรรมในปีถัดไป โดยใช้ผลการประเมินที่ได้ทุกโครงการ/กิจกรรมเข้าประชุมพิจารณาแนวทางการปรับปรุงแผนกลยุทธ์กิจกรรมนักศึกษาในปีการศึกษา 2564 ตามข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมกิจกรรมโดยจัดโครงการให้มีความครอบคลุมมากขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ ให้ครบทั้ง 5 ด้าน และการพัฒนาบัณฑิตแบบสวนดุสิต (SDU SPIRIT)

รายการหลักฐาน

ข้อ 1

D 1.7.1.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา

D 1.7.1.2 แผนกลยุทธ์ด้านกิจการนักศึกษา ปีการศึกษา 2563

D 1.7.1.3 รายงานวาระการประชุมคณะกรรมการโรงเรียนการเรือน

D 1.7.1.4 สรุปแผนการดำเนินงานการจัดกิจกรรม ตามแผนกลยุทธ์ด้านกิจการนักศึกษา ปีการศึกษา 2563

ข้อ 2

D 1.7.2.1 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"

- D 1.7.2.2 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน
- D 1.7.2.3 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต
- D 1.7.2.4 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino
- D 1.7.2.5 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว
- D 1.7.2.6 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร
- D 1.7.2.7 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง
- D 1.7.2.8 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 8 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
- D 1.7.2.9 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- D 1.7.2.10 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
- D 1.7.2.11 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 11 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์
- D 1.7.2.12 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- D 1.7.2.13 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ”
- D 1.7.2.14 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์”
- D 1.7.2.15 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 16 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- D 1.7.2.16 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง
- D 1.7.2.17 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญอยู่หรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย
- D 1.7.2.18 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบใหม่ที่ตรงใจนายจ้าง
- D 1.7.2.19 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย
- D 1.7.2.20 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)
- D 1.7.2.21 รายงานผลการดำเนินงานโครงการปฐมนิเทศนักศึกษา

ข้อ 3

- D 1.7.3.1 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"
- D 1.7.3.2 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน
- D 1.7.3.3 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต
- D 1.7.3.4 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino
- D 1.7.3.5 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว
- D 1.7.3.6 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร
- D 1.7.3.7 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง
- D 1.7.3.8 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 8 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
- D 1.7.3.9 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- D 1.7.3.10 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
- D 1.7.3.11 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 11 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์
- D 1.7.3.12 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- D 1.7.3.13 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ”
- D 1.7.3.14 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์”
- D 1.7.3.15 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 16 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
- D 1.7.3.16 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง
- D 1.7.3.17 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญอยู่หรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย
- D 1.7.3.18 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบใหม่ที่ตรงใจนายจ้าง
- D 1.7.3.19 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย
- D 1.7.3.20 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)

D 1.7.3.21 รายงานผลการดำเนินงานโครงการปฐมนิเทศนักศึกษา

ข้อ 4

D 1.7.4.1 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"

D 1.7.4.2 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

D 1.7.4.3 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

D 1.7.4.4 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino

D 1.7.4.5 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 4 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

D 1.7.4.6 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 5 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

D 1.7.4.7 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

D 1.7.4.8 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 8 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

D 1.7.4.9 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 9 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

D 1.7.4.10 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

D 1.7.4.11 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 11 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์

D 1.7.4.12 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

D 1.7.4.13 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ”

D 1.7.4.14 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์”

D 1.7.4.15 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 16 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

D 1.7.4.16 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง

D 1.7.4.17 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญอยู่หรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย

D 1.7.4.18 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน บัณฑิตแบบไหนที่ตรงใจนายจ้าง

D 1.7.4.19 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย

D 1.7.4.20 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)

D 1.7.4.21 รายงานผลการดำเนินงานโครงการปฐมนิเทศนักศึกษา

ข้อ 5

D 1.7.5.1 สรุปผลการดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน

D 1.7.5.2 แผนการปรับปรุงการจัดโครงการ/กิจกรรมด้านกิจการนักศึกษา

ข้อ 6

D 1.7.6.1 แผนการปรับปรุงการจัดโครงการ/กิจกรรมด้านกิจการนักศึกษา

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ มีการดำเนินงาน 6 ข้อ	ระดับ 5 / 6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

นางสาวจรรุณี วิเทศ

ดร.ภาควมิ คุประเสริฐยิ่ง

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

นางสาวกัญจน์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

นางสาวจรรุณี วิเทศ

ดร.ภาควมิ คุประเสริฐยิ่ง

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

นางสาวกัญจน์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์

นางดวงสุดา บุญพบ

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

มสค.

D 1.8

ชื่อตัวชี้วัด : จำนวนหลักสูตรใหม่ (Degree) ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในอนาคตและความต้องการผู้ใช้บัณฑิต

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงานรายข้อ ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	หลักสูตรที่ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมมูลค่าสูง	2 คะแนน	2 คะแนน
ข้อ 2	หลักสูตรที่เป็นนวัตกรรม/มีการบูรณาการศาสตร์ข้ามศาสตร์ที่เสริมสร้างทักษะด้านความเป็นผู้ประกอบการ	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	หลักสูตรที่มีความร่วมมือกับภายนอก และมีการส่งนักศึกษาหรืออาจารย์เข้าไปเสริมทักษะ	2 คะแนน	2 คะแนน
ข้อ 4	หลักสูตรที่มีความร่วมมือกับภายนอก และมีการส่งอาจารย์เข้าไปฝึกฝังตัวไม่น้อยกว่า 18 ชั่วโมง	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	จำนวนหลักสูตรที่แสดงถึงนวัตกรรม	หลักสูตรละ 1 คะแนน	2 คะแนน
ข้อ 6	จำนวนหลักสูตรใหม่มีจำนวนผู้เรียนตามเป้าหมาย/แผนรับทุกหลักสูตร หากไม่ครบทุกหลักสูตรหัก 0.5 คะแนน	1 คะแนน	ไม่รับการประเมิน

หมายเหตุ: สามารถนำมาใช้คำนวณได้ในปีถัดไป ในกรณีที่หลักสูตรได้รับอนุมัติแล้วแต่ยังไม่ได้รับนักศึกษา (ไม่เกิน 2 ปี)

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 หลักสูตรที่ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมมูลค่าสูง

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนได้มีการพัฒนาหลักสูตรที่ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมมูลค่าสูง จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ซึ่งสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหารได้มีการพัฒนาให้ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมกลุ่มอาหาร เกษตรและเทคโนโลยีชีวภาพ โดยเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตรทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ และความหลากหลายของสินค้าเกษตร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ด้านเกษตรแปรรูปและเกษตรอัจฉริยะ รวมถึงการพัฒนาศักยภาพด้านอุตสาหกรรม และเพิ่มขีดความสามารถในการใช้เทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมเพื่อเป็นเครื่องมือพัฒนาประเทศ และตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและการเปลี่ยนแปลงในอนาคต เนื่องด้วยใน

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจในการเลือกซื้ออาหารพร้อมรับประทาน (ready to eat) กันเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้สถานประกอบการต้องการบัณฑิตที่สามารถประกอบอาหารได้ และมีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีในการผลิตอาหารในปริมาณมาก (D 1.8.1.1) และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ได้มีการพัฒนาให้ตรงกับความต้องการของอุตสาหกรรมกลุ่มอาหาร เกษตร และเทคโนโลยีชีวภาพ และอุตสาหกรรมกลุ่มสาธารณสุข สุขภาพและเทคโนโลยีทางการแพทย์ โดยเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกลุ่มธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพและการออกกำลังกาย และกลุ่มธุรกิจทางการแพทย์และการบริการสาธารณสุข เพื่อรองรับการก้าวเข้าสู่การเป็นสังคมผู้สูงอายุของประเทศไทย และตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตและการเปลี่ยนแปลงในอนาคต เนื่องด้วยสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรที่มีสัดส่วนผู้สูงอายุเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้สถานประกอบการบริการสุขภาพและการสร้างเสริมสุขภาพ มีความต้องการบัณฑิตที่มีความรู้ และทักษะในด้านโภชนาการกับสุขภาพ และศาสตร์แห่งการชะลอวัยเพิ่มมากขึ้น (D 1.8.1.2)

ข้อ 2 หลักสูตรที่เป็นนวัตกรรม/มีการบูรณาการศาสตร์ข้ามศาสตร์ที่เสริมสร้างทักษะด้านความเป็นผู้ประกอบการ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนได้มีการพัฒนาหลักสูตรที่เป็นนวัตกรรม/มีการบูรณาการศาสตร์ข้ามศาสตร์ที่เสริมสร้างความเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหารได้มีการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ได้แก่ การประกอบอาหาร และอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีการสร้างเสริมความเป็นผู้ประกอบการ ในรายวิชาเลือก คือ การจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ และธุรกิจอาหารยอดนิยมในอนาคต (D 1.8.2.1) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยได้มีการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ได้แก่ โภชนาการ การประกอบอาหาร การสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และศาสตร์ชะลอวัยเข้าด้วยกัน โดยมีการสร้างเสริมความเป็นผู้ประกอบการ ในรายวิชาเฉพาะ คือ รายวิชาธุรกิจและการเป็นผู้ประกอบการ และรายวิชากระบวนการคิดเชิงออกแบบ (D 1.8.2.2) และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ได้มีการบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ได้แก่ องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ ศิลปศาสตร์ สังคมศาสตร์ เศรษฐศาสตร์และมนุษยศาสตร์ และนวัตกรรม รวมทั้งวิชาชีพครู และการบริหารธุรกิจ โดยมีการสร้างเสริมความเป็นผู้ประกอบการ ในรายวิชาเลือก คือ รายวิชาการเป็นผู้ประกอบการด้านคหกรรมศาสตร์ (D 1.8.2.3)

ข้อ 3 หลักสูตรที่มีความร่วมมือกับภายนอก และมีการส่งนักศึกษาหรืออาจารย์เข้าไปเสริมทักษะ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรที่มีความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกเพื่อเป็นแหล่งฝึก/เสริมทักษะ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งนักศึกษาและอาจารย์ โดยในปีการศึกษา 2563 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้มีความร่วมมือกับบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) และร้านอาหารคอปเปอร์ บุฟเฟต์ รวมทั้งโรงเรียนการเรือน

มีความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกเข้ามาจัดกิจกรรมส่งเสริมให้นักศึกษามีทักษะในการประกอบอาหารหรืออาชีพที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ได้ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ หน่วยงานในมหาวิทยาลัย ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 2 เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ และฝึกฝนให้นักศึกษาสามารถปรับตัว เรียนรู้และปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีอาหารได้จริง รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยจัดกิจกรรมได้จัดขึ้นในวันที่ 18-29 มกราคม 2564 และวันที่ 1-12 กุมภาพันธ์ 2564 ณ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี (D 1.8.3.1)

2. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" โดยวิทยากรรับเชิญ คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชนิตา ปิณฑิการ นายกสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย เพื่อให้ความรู้แก่นักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง รวมทั้งการประกอบวิชาชีพเกี่ยวกับนักกำหนดอาหาร จัดขึ้นในวันศุกร์ที่ 6 พฤศจิกายน 2563 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร (D 1.8.3.2)

3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดโครงการเส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ โดยมี เชฟเพ็ญณี จิรายุวัฒนา เชฟมืออาชีพและที่ปรึกษาด้านขนมหวาน และมีประสบการณ์ในการทำขนมมายาวนานกว่า 20 ปี ในร้านอาหารชื่อดังทั้งในทวีปอเมริกา และทวีปยุโรป เป็นที่รู้จักกันดีในนามของ PENNY THE CHEF ผู้รังสรรค์เมนูขนมหวานที่มีรสชาติแปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร เจ้าของสูตร Scone แสนอร่อย ตามแบบต้นตำรับประเทศอังกฤษ เข้ามาพูดคุย ถ่ายทอดประสบการณ์ แรงจูงใจและการผลักดันพัฒนาตัวเองจนประสบความสำเร็จในสายอาชีพเชฟ คุณวณ ปิติชัย เดชประเสริฐศร ผู้บริหารจากไมเนอร์กรุ๊ป ให้ข้อคิดว่า การตรงต่อเวลา การมีวินัย การวางแผน มีเป้าหมายชัด สามารถทำงานกับผู้อื่นได้ ที่สำคัญต้องฝึกฝนตนเอง สามารถพร้อมทำงานได้ไม่เกียจงาน เรียนรู้ และทำให้สำเร็จ และเชฟพุดิ พุทธิธนต์ถ์ ชยอภิรักษ์ฐากุล รุ่นพี่ของน้อง ๆ Culino ให้ข้อคิดต้องรู้จักวัฒนธรรมในการทำงานของแต่ละแห่ง แต่ละ generation การปรับตัว การมุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ ความอดทน และหาโอกาสพัฒนาฝึกฝนตนเองให้ไปถึงเป้าหมาย โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมฟังการบรรยายในวันที่ 23 ธันวาคม 2563 เวลา 13.30-15.30 น. ณ ห้อง 301 อาคารศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ยังมีการ Live ผ่านช่องทาง Facebook Fan Page ของทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเพื่อให้คนที่สนใจเข้ารับชมได้ผ่านช่องทางนี้ (D 1.8.3.3)

4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมอบรม "เส้นทางพัฒนาตนเองสู่การทำงานในธุรกิจอาหารและการบริการ" ได้รับเกียรติจาก คุณอามร์ ประวัติตรี เจ้าของเพจ Tham Prawattree เจ้าของร้านปลาข้าวเต๋อ และร้าน pad thai ถ่ายทอดความรู้ประสบการณ์ในการทำงานต่างประเทศ โดยมีว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์

ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดอบรม โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 3 เข้าร่วมงานในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้อง 702 อาคาร 11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 1.8.3.4)

5. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมเชิญ เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ Executive Chef โรงแรมโนมา Live ผ่านช่องทาง Facebook Fan Page ในหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” ใครอยากเป็นเชฟขอเสียงหน่อยค่า โอกาสดี ๆ ของนักเรียนเชฟกับกิจกรรมการแชร์ประสบการณ์ของเชฟระดับแนวหน้าของประเทศ ในหัวข้อที่น่าสนใจ “การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” ในวันที่ 27 ตุลาคม 2563 (D 1.8.3.5)

6. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร จัดกิจกรรม “ผู้ช่วยเตรียมวัตถุดิบอาหาร” ในการอบรม Potato USA ของเชฟพงษ์รัช เฉลิมกิตติชัย (เชฟเอียน) เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2563 โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้ารับการฝึกเป็นผู้ช่วยเชฟในการเตรียมวัตถุดิบอาหาร และมีอาจารย์ปัญญา ประภาพันธุ์ศักดิ์ เป็นผู้ดูแล กิจกรรมดังกล่าวเป็นการบูรณาการร่วมกับการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการเตรียมวัตถุดิบ รวมทั้งเพิ่มทักษะการเรียนรู้ และทักษะการประกอบอาชีพให้นักศึกษามีทักษะในการประกอบอาหาร และสร้างการเรียนรู้นอกห้องเรียน (D 1.8.3.6)

ข้อ 4 หลักสูตรที่มีความร่วมมือกับภายนอกและมีการส่งอาจารย์เข้าไปฝึกฝังตัวไม่น้อยกว่า 18 ชั่วโมง

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่มีความร่วมมือกับบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ในการส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จากการดำเนินการดังกล่าวจะมีอาจารย์ประจำสาขาวิชาได้เข้าไปเรียนรู้และติดตามการฝึกปฏิบัติของนักศึกษา ทั้งนี้ในปีการศึกษา 2563 มีการระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) มีการปรับรูปแบบการส่งอาจารย์ไปฝึกปฏิบัติงานร่วมกับสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัยเป็นส่งอาจารย์ไปปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงาน Excellent center ของมหาวิทยาลัย โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) โดยส่งบุคลากรของโรงเรียนการเรือน จำนวน 29 คน (ประกอบด้วย คณาจารย์ จำนวน 16 คน และเจ้าหน้าที่ จำนวน 8 คน) เข้าไปสังเกตและทวนสอบการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษา (สอดคล้องกับแนวทาง Work integrated learning) รวมทั้งศึกษาจุดเด่นและประเด็นที่เห็นควรได้รับการปรับปรุง พร้อมทั้งให้ข้อเสนอแนะที่เป็นไปได้ในการพัฒนางานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยบุคลากรของโรงเรียนการเรือนได้ไปฝึกฝังตัวไม่น้อยกว่า 18 ชั่วโมง ในเดือนธันวาคม 2563 (D 1.8.4.1)

ข้อ 5 จำนวนหลักสูตรที่แสดงถึงนวัตกรรม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรนวัตกรรมที่พัฒนาขึ้นใหม่ จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ซึ่งเป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีด้านโภชนาการชะลอวัย หลักสูตรแรกในประเทศไทย (D 1.8.5.1) และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งเป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่นักศึกษาสามารถเลือกเรียนรายวิชาทางวิชาชีพครูได้ และเมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษาแล้ว สามารถประกอบอาชีพครูด้านคหกรรมศาสตร์ได้ (D 1.8.5.2)

ข้อ 6 จำนวนหลักสูตรใหม่มีจำนวนผู้เรียนตามเป้าหมาย/แผนรับทุกหลักสูตร หากไม่ครบทุกหลักสูตร หัก 0.5 คะแนน

ไม่รับการประเมิน โรงเรียนการเรือนไม่มีการเปิดรับสมัครนักศึกษาในหลักสูตรใหม่ ประจำปีการศึกษา 2564

รายการหลักฐาน

- D 1.8.1.1 มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหาร
- D 1.8.1.2 มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
- D 1.8.2.1 มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหาร
- D 1.8.2.2 มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
- D 1.8.2.3 มคอ.2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- D 1.8.3.1 ภาพข่าวโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
- D 1.8.3.2 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมในหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"
- D 1.8.3.3 ภาพข่าวกิจกรรม "เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ"
- D 1.8.3.4 ภาพข่าวกิจกรรมอบรม "เส้นทางการพัฒนาตนเองสู่การทำงานในธุรกิจอาหารและการบริการ"
- D 1.8.3.5 ภาพข่าวกิจกรรม "การเตรียมความพร้อมสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ"
- D 1.8.3.6 ภาพข่าวกิจกรรม "ผู้ช่วยเตรียมวัตถุดิบอาหาร" ในการอบรม Potato USA
- D 1.8.4.1 ปฏิทินการเข้าสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพสำหรับอาจารย์ และภาพข่าวกิจกรรม
- D 1.8.5.1 มคอ.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
- D 1.8.5.2 มคอ.2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	5 ข้อ	5 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5)	8 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

นางสาวธิดิมา แก้วมณี

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พุฒ่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม

นางสาวปริยานิตย์ ตั้งธนาภักดี

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

มสค.

D 1.9

ชื่อตัวชี้วัด : จำนวนหลักสูตรระยะสั้น (up skills/re skills)
ครอบคลุมทุกช่วงวัยให้กับบุคลากรศิษย์เก่า/ปัจจุบันและกลุ่มลูกค้า

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงานรายข้อ ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	บุคลากรเข้าอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 (รวมทั้งการอบรมภายนอก และออนไลน์)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	บุคลากร มีพฤติกรรมทำงานได้ดีขึ้น เร็วขึ้น เข้าใจแนวคิด/ความรู้ใหม่ ปรับตัวได้อย่างเห็นได้ชัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 (สรุปรายงาน และ สัมภาษณ์หัวหน้าหน่วยงาน)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	หลักสูตรใหม่เพื่อ up-skills / re-skills ที่มี บุคคลภายนอก /ศิษย์เก่า หรือการ plus skills ให้กับนักศึกษา จำนวน 1-3 ครั้ง (นับเมื่อสามารถจัดการอบรมได้ปกติ)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	จำนวนหลักสูตรระยะสั้นที่สามารถสะสมใน credit bank ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของ หลักสูตรใหม่ระยะสั้น	1 คะแนน	ไม่รับ การประเมิน
ข้อ 5	จำนวนหลักสูตรใหม่ระยะสั้น 1-10 หลักสูตร	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 บุคลากรเข้าอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 (รวมทั้งการอบรมภายนอก และออนไลน์)

ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด 193 คน เป็นบุคลากรสายวิชาการ จำนวน 75 คน บุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 69 คน และบุคลากรสายบริการ จำนวน 49 คน มีบุคลากรเข้ารับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills เพื่อพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพและตามภาระงานที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งมีทั้งหลักสูตรอบรมที่จัดดำเนินการโดยโรงเรียนการเรือนและหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตดำเนินการจัดทำหลักสูตรอบรม รวมทั้งการอบรมกับหน่วยงานภายนอกทั้งในรูปแบบ Online และ On-Site ตัวอย่างหลักสูตร up-skills/re-skills ได้แก่

1. การอบรมหัวข้อการใช้ Turnitin เบื้องต้นและเพื่อจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ระหว่างวันที่ 10-11 สิงหาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 16 คน

2. การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการด้วยเกณฑ์ใหม่ ในวันที่ 1 กันยายน 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 8 คน

3. การอบรมเชิงปฏิบัติการ (KM) หัวข้อ CANVA ทำให้ง่าย ๆ ใคร ๆ ก็ทำได้ ในวันที่ 22 กันยายน 2563 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 10 คน

4. การอบรมหัวข้อโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหาร ในโรงพยาบาล ในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 8 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 10 คน

5. การอบรมแนวทางการปฏิบัติงานด้านการเบิกจ่ายเงินของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 7 คน

6. การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาหลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome Based Education : OBE) เพื่อสนับสนุนการออกแบบหลักสูตรที่มีการบูรณาการศาสตร์ความรู้บนพื้นฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ในวันที่ 22 ธันวาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 26 คน

7. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Mixology Bartending Service Course” ในวันที่ 19 ธันวาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 10 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 5 คน

8. อบรมหัวข้อการพัฒนาบุคลากรภาพบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม Online ในระหว่างเดือนธันวาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 23 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 18 คน

9. การอบรม Online เวทมนตร์การปรุงอาหาร ระหว่าง 17-22 กุมภาพันธ์ 2564 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 13 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 10 คน

10. การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อจัดทำหลักสูตรเข้าร่วมโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ในวันที่ 3 และ 5 พฤษภาคม 2564 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 2 คน

11. การอบรมหัวข้อ Growth Mindset for SDU SMART Lecturers ภายใต้โครงการพัฒนาบุคลากรสายวิชาการสู่การเป็น SDU SMART Lecturers ประจำปีงบประมาณ 2564 ในวันศุกร์ที่ 28 พฤษภาคม 2564 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 68 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 3 คน

12. การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ออนไลน์ผ่านสื่อดิจิทัลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ 2 กรกฎาคม 2564 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้ารับการอบรม จำนวน 28 คน

13. การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ ออนไลน์ผ่านสื่อดิจิทัลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ 2 กรกฎาคม 2564 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้ารับการอบรม จำนวน 11 คน

สรุปโรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งสิ้นจำนวน 193 คน ได้เข้ารับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills จำนวน 184 คน คิดเป็นร้อยละ 95.33 (D 1.9.1.1)

สาย	จำนวนรวม	เข้ารับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills	
		จำนวน	ร้อยละ
สายวิชาการ	75	72	96.00
สายสนับสนุน	69	68	100
สายบริการ	49	44	89.79
รวม	193	184	95.33

ข้อ 2 บุคลากร มีพฤติกรรมทำงานได้ดีขึ้น เร็วขึ้น เข้าใจแนวคิด/ความรู้ใหม่ ปรับตัวได้อย่างเห็นได้ชัด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 (สรุปรายงาน และสัมภาษณ์หัวหน้าหน่วยงาน)

ผลการดำเนินงาน บุคลากรของโรงเรียนการเรือน ที่เข้ารับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills ได้นำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมมาใช้ในการพัฒนาการปฏิบัติงานให้มีประสิทธิภาพตามศักยภาพของบุคลากร และปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการทำงานให้ดีขึ้น

1. บุคลากรสายวิชาการ ได้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาหลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome Based Education : OBE) เพื่อสนับสนุนการออกแบบหลักสูตรที่มีการบูรณาการศาสตร์ความรู้บนพื้นฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย รวมทั้งได้นำความรู้ที่ได้รับจากการ KM เรื่องการพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร ตามแนวทาง “Outcome Based Education” มาใช้ในการออกแบบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) และประยุกต์ใช้หลักการ OBE ในการจัดการเรียนการสอน และการจัดการความรู้ในเรื่องแนวปฏิบัติเรื่องการเผยแพร่ผลงานในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทำให้บุคลากรมีความเข้าใจในการนำผลงานมาลงในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย และคณะทำงานฯ มีกระบวนการดำเนินงานและกรอบเวลาที่ชัดเจนทำให้วารสารสามารถตีพิมพ์ได้ตามเวลาที่กำหนด นอกจากนี้บุคลากรสายวิชาการ ได้ปรับการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2563 โดยใช้ระบบ WBSC-LSM และปรับการสอนเป็นรูปแบบ Online และ On Demand เพื่อสอดคล้องกับการแพร่ระบาดของโรค COVID-19

2. บุคลากรสายสนับสนุน ได้มีการจัดการความรู้เรื่องการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมภาพลักษณ์ในองค์กร โดยจัดอบรมในหัวข้อ Canva ทำสื่อง่าย ๆ ใคร ๆ ก็ทำได้ เพื่อให้บุคลากรสายสนับสนุนในสำนักงานและหลักสูตรสามารถสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจได้ หลังจากมีการอบรม พบว่าบุคลากรสายสนับสนุนผลิตสื่อประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษา ปีการศึกษา 2564 และข่าวกิจกรรมต่าง ๆ ได้ทุกคน (คิดร้อยละ 100) (D 1.9.2.1) รวมทั้งบุคลากรสายสนับสนุนที่ปฏิบัติงานในสังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้รับรูปแบบและพฤติกรรมการทำงานจากการบริการอาหารที่ครัวดุสิตนฤมิตแบบ On-site เป็นการ จัดจำหน่ายอาหารแบบบรรจุกล่องและจัดส่ง

ข้อ 3 หลักสูตรใหม่เพื่อ up-skills / re-skills ที่มีบุคคลภายนอก /ศิษย์เก่า หรือการ plus skills ให้กับนักศึกษา จำนวน 1-3 ครั้ง (นับเมื่อสามารถจัดการอบรมได้ปกติ)

ผลการดำเนินงาน การจัดอบรมหลักสูตรใหม่เพื่อ up-skills / re-skills ให้กับบุคคลภายนอก/ศิษย์เก่า มีการดำเนินงานโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดหลักสูตรแบบระยะสั้นที่สร้างความรู้และทักษะในอนาคตให้กับบุคคลภายนอก/ศิษย์เก่า และกลุ่มลูกค้าครอบคลุมทุกช่วงวัย เพื่อถ่ายทอดความรู้ ความเข้าใจด้านอาหาร เบเกอรี่และเครื่องดื่ม โดยมีหลักสูตรที่จัดอบรมดังนี้

1. หลักสูตรอาหารว่างจีน

- จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 1-2 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 3 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 13 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ในระดับดีมาก ด้านหลักสูตรการเรียนการสอน (ประกอบด้วย ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่สอน การบรรยาย การสอน คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน และระยะเวลาในการสอน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ในระดับดีมาก ด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหาร (ประกอบด้วย คุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน เครื่องมือเครื่องใช้ ความพร้อมและเพียงพอ ความสะอาดของห้องเรียน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ในระดับดีมาก (D 1.9.3.1)

7. **หลักสูตรชนมไทย 1** จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 14 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ในระดับดีมาก ด้านหลักสูตรการเรียนการสอน (ประกอบด้วยความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่สอน การบรรยายการสอน คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน และระยะเวลาในการสอน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ระดับดีมาก ด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหาร (ประกอบด้วย คุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน เครื่องมือเครื่องใช้ ความพร้อมและเพียงพอ ความสะอาดของห้องเรียน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ระดับดีมาก (D 1.9.3.2)

8. หลักสูตรเค้กคุกกี 1

- จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 3-4 ตุลาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 8 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ในระดับดีมาก ด้านหลักสูตรการเรียนการสอน (ประกอบด้วยความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่สอน การบรรยายการสอน คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน และระยะเวลาในการสอน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ระดับดีมาก ด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหาร (ประกอบด้วย คุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน เครื่องมือเครื่องใช้ ความพร้อมและเพียงพอ ความสะอาดของห้องเรียน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ระดับดีมาก (D 1.9.3.3)

- จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 12-13 ธันวาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 16 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน อยู่ระดับดี โดยในด้านหลักสูตรการเรียนการสอน เนื้อหาวิชาที่สอน/การบรรยายการสอน (ความเข้าใจ) คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน ระยะเวลาในการสอน มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 และในด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหารคุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน/คุณภาพของเครื่องมือเครื่องใช้/การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่เพียงพอ/ความสะอาดของห้องเรียน อยู่ในระดับดี มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 (D 1.9.3.5)

9. หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

- จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 3-4 ตุลาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 9 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ในระดับดีมาก ด้านหลักสูตรการเรียนการสอน (ประกอบด้วยความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่สอน การบรรยายการสอน คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน และระยะเวลาในการสอน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ระดับดีมาก ด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหาร (ประกอบด้วย คุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน เครื่องมือเครื่องใช้ ความพร้อมและเพียงพอ ความสะอาดของห้องเรียน) มีคะแนนเฉลี่ย 3.00-4.00 อยู่ระดับดีมาก (D 1.9.3.3)

- จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 10 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้าอบรมโครงการมีความพึงพอใจในทุกด้าน อยู่ระดับดี โดยในด้านหลักสูตรการเรียนการสอน เนื้อหาวิชาที่สอน/การบรรยายการสอน (ความเข้าใจ) คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน ระยะเวลาในการสอน มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 และในด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหารคุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน/คุณภาพของเครื่องมือเครื่องใช้/การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่เพียงพอ/ความสะอาดของห้องเรียน อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 (D 1.9.3.5)

10. **หลักสูตรอาหารยุโรป** จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 14-15 พฤศจิกายน 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 8 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน อยู่

ระดับดี โดยในด้านหลักสูตรการเรียนการสอน เนื้อหาวิชาที่สอน/การบรรยายการสอน (ความเข้าใจ) คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน ระยะเวลาในการสอน มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 และในด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหารคุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน/คุณภาพของเครื่องมือเครื่องใช้/การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่เพียงพอ/ความสะดวกสบายของห้องเรียน อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 (D 1.9.3.4)

11. หลักสูตรน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 10 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน อยู่ในระดับดี โดยในด้านหลักสูตรการเรียนการสอน เนื้อหาวิชาที่สอน/การบรรยาย การสอน (ความเข้าใจ) คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน ระยะเวลาในการสอน มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 และในด้าน ห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหารคุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน/คุณภาพของเครื่องมือเครื่องใช้/การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่เพียงพอ/ความสะดวกสบายของห้องเรียน อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 (D 1.9.3.4)

12. หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2 จัดฝึกอบรมระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มีผู้เข้ารับการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 14 คน หลังจากอบรมพบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในทุกด้าน อยู่ในระดับดี โดยในด้านหลักสูตรการเรียนการสอน เนื้อหาวิชาที่สอน/การบรรยายการสอน (ความเข้าใจ) คุณภาพของอาจารย์ผู้สอน ระยะเวลาในการสอน มีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 และในด้านห้องทฤษฎี/ปฏิบัติการอาหารคุณภาพของอุปกรณ์การเรียนการสอน/คุณภาพของเครื่องมือเครื่องใช้/การจัดเตรียมเครื่องมือเครื่องใช้ที่เพียงพอ/ความสะดวกสบายของห้องเรียน อยู่ในระดับดี โดยมีค่าเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.00-3.00 (D 1.9.3.5)

สำหรับโรงเรียนการเรือน ได้จัดอบรมหลักสูตรใหม่เพื่อ up-skills/re-skills/plus skills ให้กับนักศึกษา โดยจัดทำโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีกิจกรรมอบรมแบบ Online และ On-Site ให้กับบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เช่น (D 1.9.3.6)

1. การอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปอติการ เป็นวิทยากร ซึ่งจัดอบรมในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 89 คน

2. การอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “Mixology Bartending Service Course” ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์เจียรรัตน์ ฉัตรภัทรพล อาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณพรพรรณ ริมผดี และนายพุดธิโชติ ทองมอญ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการเป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00–16.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 114 คน

3. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Open Kitchen By Culino” จัดอบรมในวันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 09.00–16.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มีนักเรียนผู้ทีลงทะเบียน จำนวน 60 คน

4. การอบรมหัวข้อ “เวทมนตร์การปรุงอาหารร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด จัดอบรมระหว่างวันที่ 17-22 กุมภาพันธ์ 2564 รูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 169 คน

5. การอบรมหัวข้อ “เตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 23 มกราคม 2564 เวลา 13.00–16.00 น. จัดอบรมออนไลน์ ณ ห้อง SDU Online 04 มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 114 คน

6. การอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุตินา จักรจรัส อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

7. การอบรมหัวข้อ “เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร” ได้รับเกียรติจากคุณสฤต ส่องแสงจันทร์ เป็นวิทยากรจัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

8. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง” (ผ้า ดอกไม้ จัดโต๊ะอาหาร) ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรหม อาจารย์เบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล อาจารย์ปรมะ รอดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมลย์ บุญธรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นทีมวิทยากรจัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

9. การอบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริมา เขียงเขาวัว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

10. การอบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับเกียรติจาก ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม นางสาวเพ็ญกมล ยวนานนท์ และ นางสาวจุฑารัตน์ ศรีชูเปี่ยม เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นทีมวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

11. การอบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง ได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.พัชราพรรณ นาคพงษ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต โรงเรียนกฎหมายและการเมือง เป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 28 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

12. การอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์ ได้รับเกียรติจาก ดร.สิทธิพร เอี่ยมเสน คณบดีคณะครุศาสตร์ นักศึกษาฝึกงานจากคณะครุศาสตร์ และครูจากโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เป็นทีมวิทยากรจัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

13. การอบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริยพันธ์ ประยูรศักดิ์ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ และ อาจารย์กนต์พงษ์ ประยูรศักดิ์ อดีตเจ้าของ

ร้าน BigRed Hotdog เมือง Chicago เป็นทีมวิทยากร จัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

14. การอบรมหัวข้อ “ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว” ได้รับเกียรติจากอาจารย์ปัญญา ประภาพันธศักดิ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนเป็นวิทยากร จัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

15. การเสวนาเรื่อง “จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และคุณพัสนันท์ แยมฉ่ำไพร เป็นทีมเสวนา จัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

ข้อ 4 จำนวนหลักสูตรระยะสั้นที่สามารถสะสมใน credit bank ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของหลักสูตรใหม่ระยะสั้น

- ไม่รับการประเมิน -

ข้อ 5 จำนวนหลักสูตรใหม่ระยะสั้น 1-10 หลักสูตร

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มีการจัดอบรมหลักสูตรใหม่ระยะสั้นที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเบเกอรี่ ทุกหลักสูตรสามารถสร้างความรู้และทักษะให้กับบุคลากร นักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคคลที่สนใจ สามารถนำไปพัฒนาประกอบอาชีพได้ ทั้งนี้การอบรมหลักสูตรระยะสั้น ในปีการศึกษา 2563 มีการดำเนินการจัดอบรมรวม จำนวน 12 หลักสูตร จัดในวันเสาร์-อาทิตย์ รวมจำนวน 12 ชั่วโมง ดังนี้

1. หลักสูตรอาหารว่างจีน มีการจัดอบรมดังนี้

- วันที่ 1 สิงหาคม 2563 มีอาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากร และวันที่ 2 สิงหาคม 2563 มีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร (D 1.9.5.1)

- วันที่ 19-20 กันยายน 2563 มีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร (D 1.9.5.2) วันที่ 31 ตุลาคม 2563 มีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร (D 1.9.5.3) วันที่ 1 พฤศจิกายน 2563 มี ดร.พรตารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากร (D 1.9.5.4) และวันที่ 19-20 ธันวาคม 2563 มีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร (D 1.9.5.5)

2. หลักสูตรอาหารไทย 1 มีการจัดอบรมดังนี้

- วันที่ 15 สิงหาคม 2563 มีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร วันที่ 16 สิงหาคม 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ รাত্রี เมฆวิสัย เป็นวิทยากร (D 1.9.5.1) วันที่ 28 พฤศจิกายน 2563 มีอาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากร และวันที่ 29 พฤศจิกายน 2563 มีอาจารย์รাত্রี เมฆวิสัย เป็นวิทยากร (D 1.9.5.4)

3. หลักสูตรขนมอบ 2 มีการจัดอบรมดังนี้

- ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร (D 1.9.5.1)
- วันที่ 24 ตุลาคม 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร และวันที่ 25 ตุลาคม 2563 มีอาจารย์จตุพร อ่อนพรม เป็นวิทยากร (D 1.9.5.4)

4. หลักสูตรอาหารไทย 2 จัดอบรมในวันที่ 22 สิงหาคม 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย เป็นวิทยากร และวันที่ 23 สิงหาคม 2563 มีอาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ เป็นวิทยากร (D 1.9.5.1)

5. หลักสูตรอาหารอิตาเลียน จัดอบรมระหว่างวันที่ 29-30 สิงหาคม 2563 มีอาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์เป็นวิทยากร (D 1.9.5.1)

6. หลักสูตรขนมปัง 1 มีการจัดอบรมดังนี้

- วันที่ 5 กันยายน 2563 มีอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากร และวันที่ 6 กันยายน 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร (D 1.9.5.2)

- วันที่ 14 พฤศจิกายน 2563 มีอาจารย์จตุพร อ่อนพรม เป็นวิทยากร และวันที่ 15 พฤศจิกายน 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร (D 1.9.5.4)

7. หลักสูตรขนมไทย 1 จัดอบรมในระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย เป็นวิทยากร (D 1.9.5.2)

8. หลักสูตรเค้กคุกกี 1 มีการจัดอบรมดังนี้

- วันที่ 3 ตุลาคม 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร และวันที่ 4 ตุลาคม 2563 มีอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากร (D 1.9.5.3)

- วันที่ 12 ธันวาคม 2563 มีอาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากร และวันที่ 13 ธันวาคม 2563 มีอาจารย์จตุพร อ่อนพรม เป็นวิทยากร (D 1.9.5.5)

9. หลักสูตรกาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ มีการจัดอบรมดังนี้

- ระหว่างวันที่ 3-4 ตุลาคม 2563 มีอาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากร (D 1.9.5.3)

- ระหว่างวันที่ 19-20 ธันวาคม 2563 มีอาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากร (D 1.9.5.5)

10. หลักสูตรอาหารยุโรป จัดอบรมระหว่างวันที่ 14-15 พฤศจิกายน 2563 มีอาจารย์ภัชราพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากร (D 1.9.5.4)

11. หลักสูตรสเต็มและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย จัดอบรมระหว่างวันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2563 มีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากร (D 1.9.5.4)

12. หลักสูตรเค้กคุกกี 2 จัดอบรมระหว่างวันที่ 19 ธันวาคม 2563 มีอาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากร และวันที่ 20 ธันวาคม 2563 มีอาจารย์จตุพร อ่อนพรม เป็นวิทยากร (D 1.9.5.5)

รายการหลักฐาน

D 1.9.1.1 รายงานผลการดำเนินงานการพัฒนาบุคลากรประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

D 1.9.2.1 สรุปการจัดการความรู้ปีการศึกษา 2563

D 1.9.3.1 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนสิงหาคม 2563

D 1.9.3.2 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนกันยายน 2563

D 1.9.3.3 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนตุลาคม 2563

D 1.9.3.4 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนพฤศจิกายน 2563

D 1.9.3.5 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนธันวาคม 2563

D 1.9.3.6 สรุปภาพข่าวหลักสูตรอบรมเพื่อพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2563

(ข้อมูลสรุปโครงการรายงานไว้ในหลักฐานข้อ D 1.7)

D 1.9.5.1 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนสิงหาคม 2563

D 1.9.5.2 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนกันยายน 2563

D 1.9.5.3 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนตุลาคม 2563

D 1.9.5.4 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนพฤศจิกายน 2563

D 1.9.5.5 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) เดือนธันวาคม 2563

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	4 ข้อ	4 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 5)	4 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวจิตติมา แก้วมณี

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

นางสาววิไลลักษณ์ อารณรัตน์

นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิต

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

มสค.

D 1.10

ชื่อตัวชี้วัด : จำนวนวิชาที่มีนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอน
แบบใหม่ที่ตรงกับวิถีใหม่

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ข้อละ 1 คะแนน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	มคอ.3 ได้รับการปรับปรุง/ออกแบบการเรียนการสอนแบบใหม่ที่เปิดสอนในภาคการศึกษาปัจจุบัน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	จำนวนรายวิชาที่บรรจุในระบบฐานข้อมูล WBSC ร้อยละ 100	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	ความร่วมมือกับหน่วยงานภายในและหรือภายนอกที่สนับสนุนการเรียนการสอนที่สร้างทักษะให้กับนักศึกษาปฏิบัติได้จริงทั้งหน่วยงานสายวิชาการและสายสนับสนุน จำนวน 10-20 หน่วยงาน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	มีนวัตกรรมกระบวนการจัดการเรียนการสอน ร้อยละ 90 ของรายวิชาที่เปิดสอน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	ความภาคภูมิใจของอาจารย์/ความพึงพอใจ/ความชื่นชมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีต่อตัวนักศึกษา ในด้านความรู้ ทักษะ และการแสดงออกถึงความเป็นสวนดุสิตของนักศึกษา (สัมภาษณ์)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	นักศึกษามีทักษะปฏิบัติจริงในรายวิชา/โครงการ/กิจกรรม ตามวัตถุประสงค์ในหน่วยงานของมหาวิทยาลัย ร้อยละ 70 (จากร่องรอยหลักฐาน/สัมภาษณ์)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 7	นักศึกษาที่มีทักษะและประสบการณ์จากการปฏิบัติงาน (ไม่นับรวมฝึกงานตามปกติ)/ หรือทำกิจกรรมภายนอกมหาวิทยาลัยร้อยละ 40	1 คะแนน	1 คะแนน

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนวิชาที่มีการออกแบบกระบวนการเรียนการสอนแบบใหม่}}{\text{จำนวนวิชาทั้งหมดที่เปิดสอน}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 มคอ.3 ได้รับการปรับปรุง/ออกแบบการเรียนรู้ การสอนแบบใหม่ที่เปิดสอนในภาคการศึกษาปัจจุบัน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

ผลการดำเนินงาน ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนได้ปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนทุกรายวิชา เพื่อตอบสนองต่อสภาพการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปอันเนื่องมาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดต่อซึ่งเกิดจากไวรัสโคโรนา 2019 โดยอาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชาได้มีการนำเนื้อหาวิชาที่สอน รวมจำนวน 201 รายวิชา (D 1.10.1.1) ขึ้นระบบ WBSC-LSM ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหาวิชาละเอียดยรายวิชา (มคอ. 3) เอกสารประกอบการเรียน สื่อการสอน และงานที่มอบหมาย เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนแบบ Online ร่วมกับการใช้โปรแกรม Microsoft Teams โปรแกรม Zoom Meeting และโปรแกรม Google Form ฯลฯ ที่สามารถใช้ได้ทั้งในระบบ PC และ Android เพื่อให้นักศึกษาสามารถสืบค้นและทบทวนเนื้อหาการเรียนได้ และในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดลดลงได้ปรับให้มีจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ On-Site (Blocked Course) ในรายวิชาที่เป็นปฏิบัติการด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ได้ปฏิบัติตามมาตรการการเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) และมาตรการป้องกันฯ

ข้อ 2 จำนวนรายวิชาที่บรรจุในระบบฐานข้อมูล WBSC ร้อยละ 100

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีจำนวนรายวิชาที่เปิดสอนในปีการศึกษา 2563 จำนวน 201 รายวิชา และทุกรายวิชาได้ขึ้นระบบ WBSC-LMS ครบ คิดเป็นร้อยละ 100 (D 1.10.2.1)

ข้อ 3 ความร่วมมือกับหน่วยงานภายในและหรือภายนอกที่สนับสนุนการเรียนการสอนที่สร้างทักษะให้กับนักศึกษาปฏิบัติได้จริงทั้งหน่วยงานสายวิชาการและสายสนับสนุน จำนวน 10-20 หน่วยงาน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ร่วมมือกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนที่สร้างทักษะให้กับนักศึกษาปฏิบัติได้จริง โดยดำเนินการในหลายรูปแบบ อาทิ การส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การส่งนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ การศึกษาดูงาน ฯลฯ เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพให้กับนักศึกษาในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง โดยในปีการศึกษา 2563 มีการดำเนินการดังนี้

1. กิจกรรมสนับสนุนการเรียนการสอนเพื่อเสริมทักษะให้กับนักศึกษา ดังนี้

1.1 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ร่วมกับสมาคมสตรีตาบอดในประเทศไทย และบริษัท เจ.ที.ที จำกัด จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การปรุงอาหารคลีนด้วยตนเองให้กับผู้พิการทางสายตา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมสามารถปรุงอาหารด้วยตนเองได้ มีสุขภาพที่ดีขึ้น และลดค่าใช้จ่ายจากการรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารเสริมต่าง ๆ โดยมีอาจารย์จารย์ วิเทศ อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากร และมีการศึกษาช่วยงาน การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้เข้าอบรมจำนวน 18 คน จัดขึ้นในวันที่ 23 ธันวาคม 2563 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10102 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 1.10.3.1)

1.2 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ได้ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 2 (รหัส 62) เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ และฝึกฝนให้นักศึกษาสามารถปรับตัว เรียนรู้และปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีอาหารได้จริง รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมาก

ยิ่งขึ้น โดยจัดกิจกรรมได้จัดขึ้นในวันที่ 18-29 มกราคม 2564 และวันที่ 1-12 กุมภาพันธ์ 2564 ณ โครงการฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี (D 1.10.3.2)

1.3 นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand) จัดเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2563 ซึ่งทางโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้นำศักยภาพด้านอัตลักษณ์มาจัดแสดง และเป็นกิจกรรมให้ผู้เข้าประกวดได้ workshop ร่วมกับคณาจารย์ นักศึกษา และนักศึกษาพิการเรียนร่วม อาทิ การแกะสลักสับ การร้อยดอกมะลิ การผสมเครื่องดื่มม็อกเทล การทำซูชิ โรลมากิ เป็นต้น โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 180 คน คิดเป็นร้อยละ 100 คือ ผู้เข้าประกวด Miss Universe และ ทีมผู้จัดการประกวด และนักศึกษา อาจารย์ประจำบูธสาธิต 22 คน คิดเป็นร้อยละ 100 อีกทั้งมีจำนวนผู้เข้าดูกิจกรรมผ่านทาง Facebook Live มากกว่า 1,000 คน ซึ่งทำให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมและเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย เกิดความภูมิใจและมีจิตสาธารณะ และก่อให้เกิดคุณธรรมจริยธรรมอันดีแต่นักศึกษา (D 1.10.3.3)

2. การส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาทั้งหมด 1,300 คน เป็นนักศึกษาที่เรียน (รหัส 60-63) จำนวน 1,256 คน และนักศึกษาตกค้าง (รหัส 56-59) จำนวน 44 คน ซึ่งทุกหลักสูตรมีการส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย (D 1.10.3.4) โดยสรุปได้ดังนี้

2.1 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร มีการส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ที่เป็นหน่วย Excellent center ได้แก่ โรงแรมสวนดุสิตเพลส โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) โครงการอาหารกลางวัน 2 (โฮมเบเกอรี่) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และโครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ (ฟิตเนสเซ็นเตอร์) รวมจำนวน 535 คน คิดเป็นร้อยละ 42.60 ของจำนวนนักศึกษาที่เรียน (รหัส 60-63) โดยมีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย ดังนี้

- โรงแรมสวนดุสิตเพลส มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 132 คน
- โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 134 คน
- โครงการอาหารกลางวัน 2 (โฮมเบเกอรี่) มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 185 คน
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 35 คน
- โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 34 คน
- โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จำนวน 15 คน

2.2 การฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร มีการส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับหน่วยงานภายนอก รวมจำนวน 227 คน คิดเป็นร้อยละ 18.07 ของจำนวนนักศึกษาที่เรียน (รหัส 60-63) และมีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) จำนวน 78 คน (คิดเป็นร้อยละ 15.48 ของนักศึกษา

ทั้งหมดของสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ) หรือคิดเป็นร้อยละ 6.12 ของจำนวนนักศึกษาที่เรียน (รหัส 60-63) โดยสถานประกอบการที่นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้แก่ โรงแรม ร้านอาหาร โรงงาน โรงพยาบาลในเครือรัฐบาลและเอกชน ตัวอย่างเช่น

- ประเภทโรงแรม : Akyra Manor Chiang Mai Hotel, Balcony Sriracha Hotel & Serviced Apartments, Anantara Riverside Bangkok Resort, Mandarin Oriental Bangkok, Novotel Bangkok Sukhumvit 20, Pullman Bangkok Hotel G, InterContinental Hua Hin Resort, RatiLanna Riverside Spa Resort, Khum Phaya Resort & Spa Centara Boutique Collection Hotel, Holiday Inn Chiangmai Hotel และ So Sofitel Hua Hin Hotel

- ประเภทร้านอาหาร : ร้านอาหาร Thonglor Thai Cuisine, ร้านอาหารเรือนสายน้ำ และร้านอาหารครัวโอว

- ประเภทโรงงาน : บริษัท แสบปั้เซฟ (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท แอล เอ็น จี ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด และบริษัท มหาชัยฟู้ดส์ จำกัด

- ประเภทโรงพยาบาล : โรงพยาบาลเปาโล รังสิต โรงพยาบาลพญาไท 1 และสถาบันประสาทวิทยา กรมการแพทย์

ทั้งนี้ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการทำลงนามความร่วมมือกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) ในการส่งนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมทั้งมี บริษัท ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) และร้านอาหารคอปเปอร์ บุฟเฟต์ ซึ่งให้ความร่วมมือในการรับนักศึกษาเข้าไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทั้งนี้ในปีการศึกษาต่อไป หลักสูตรฯ จะดำเนินการพิจารณาลงนามความร่วมมือกับกลุ่มบริษัท ห้องอาหารสีฟ้า และหน่วยงานอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน

ข้อ 4 มีนวัตกรรมการกระบวนการจัดการเรียนการสอน ร้อยละ 90 ของรายวิชาที่เปิดสอน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีนวัตกรรมการกระบวนการจัดการเรียนการสอน ในรายวิชาที่เปิดสอนปีการศึกษา 2563 ซึ่งจัดการสอนจำนวน 201 รายวิชา และทุกรายวิชาได้นำขึ้นระบบ WBSC-LMS ครบทุกรายวิชา คิดเป็นร้อยละ 100 (D 1.10.4.1) นอกจากนี้อาจารย์ผู้สอนของโรงเรียนการเรือนมีการพัฒนารูปแบบการสอนโดยจัดทำสื่อวีดิทัศน์ด้านการประกอบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ ที่ตรงตามความต้องการส่งให้ผู้เรียนผ่านช่องทาง Online และ On Demand รวมทั้งสื่อสังคมออนไลน์ (Social Media) เช่น Facebook YouTube และ TikTok เป็นต้น (D 1.10.4.2)

ข้อ 5 ความภาคภูมิใจของอาจารย์/ความพึงพอใจ/ความชื่นชมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีต่อตัวนักศึกษา ในด้านความรู้ ทักษะ และการแสดงออกถึงความเป็นสวนดุสิตของนักศึกษา (สัมภาษณ์)

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการส่งเสริมให้บุคลากรได้มีโอกาสแสดงผลงาน แสดงศักยภาพความเชี่ยวชาญในสาขาอัตลักษณ์ด้านอาหาร ทั้งทางด้านวิชาการ งานวิจัย งานบริการวิชาการ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมผ่านเวทีต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ส่งผลให้บุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับรางวัล ได้รับการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพและทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ได้รับการพัฒนาทักษะความรู้และความสามารถในการประกอบอาหาร ได้รับประสบการณ์ในเวทีต่างๆ รวมทั้งมีทัศนคติที่ดีในการทำงานและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ ซึ่งแสดงออกถึงความเป็นสวนดุสิตในสาขาวิชาอัตลักษณ์ด้านอาหาร โดยมีบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้รับรางวัล/ผลงานเด่นเป็นที่ภาคภูมิใจ ดังนี้

- ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และทีมงานวิจัยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ได้รับรางวัล Popular Vote จากงาน Innovative House Awards 2020 ในผลิตภัณฑ์เค้กชอคโกแลตหน้านิ่มแซ่แข็ง ของบริษัท Larna House เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน 2563 ณ ลิโด้ คอนเน็คท์ กรุงเทพมหานคร (D 1.10.5.1)
- ผศ.ดร.ธิตา พู่ผ่อง และคณะ ได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนุสิทธิบัตร เรื่องแบ่งที่มีส่วนผสมสารประกอบเชิงซ้อนไลโคปีนจากพืช เลขที่อนุสิทธิบัตร 17557 (D 1.10.5.2)
- ผศ.ดร.วรารณ วิทยาภรณ์ ได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนุสิทธิบัตร เรื่องซอฟต์แวร์สำเร็จรูป เลขที่อนุสิทธิบัตร 17789 (D 1.10.5.2)
- อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย ได้รับรางวัลแชมป์ เมนูปลาร้าพวยามะม่วงแซ่บ กิจกรรมเทพธิดาปลาร้าพวยามะม่วงจากการแข่งขันการประชันเมนูแซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ ช่อง 3 อาคารมาลีนนท์ ทาวเวอร์ กรุงเทพมหานคร (D 1.10.5.3)
- มีนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวดแข่งขันในเวทีระดับชาติและนานาชาติจำนวน 28 คน (D 1.10.5.3)
- มีนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 จำนวน 48 คน (D 1.10.5.3)
- มีนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 จำนวน 25 คน (D 1.10.5.3)

ข้อ 6 นักศึกษามีทักษะปฏิบัติจริงในรายวิชา/โครงการ/กิจกรรม ตามวัตถุประสงค์ในหน่วยงานของมหาวิทยาลัย ร้อยละ 70 (จากร่องรอยหลักฐาน/สัมภาษณ์)

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยมุ่งเน้นให้นักศึกษามีทักษะปฏิบัติจริงในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ในปีการศึกษา 2563 มีรายวิชาปฏิบัติการจำนวน 147 รายวิชา ที่จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาของทุกหลักสูตรตั้งแต่ชั้นปีที่ 1-4 ได้ฝึกทักษะและปฏิบัติจริง โดยพบว่ามีนักศึกษา ร้อยละ 100 ได้ฝึกทักษะปฏิบัติจริงในรายวิชาที่เปิดสอน (D 1.10.6.1) และโครงการ/กิจกรรม (D 1.10.6.2 – 1.10.6.5) ในปีการศึกษา 2563 สามารถจำแนกได้ดังนี้

สาขาวิชา	จำนวนรายวิชาที่ปฏิบัติการ/ จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ชั้นปี	ตัวอย่างรายวิชา/โครงการ/กิจกรรม	ตัวอย่างการปฏิบัติการ	คิดเป็นร้อยละ
คหกรรมศาสตร์	32	1	รายวิชา ศิลปะสร้างสรรค์กับงานคหกรรมศาสตร์ (รหัสวิชา 4502506)	1. การประยุกต์ใช้สีและน้ำหมักตามสีงาน 2. หลักการประยุกต์ใช้ศิลปะสร้างสรรค์กับรูปลักษณ์อาหาร	100
		2	รายวิชา ความรู้เรื่องผ้าและการออกแบบตกแต่ง (รหัสวิชา 4523207)	1. การปฏิบัติการเย็บพื้นฐาน และปฏิบัติการเย็บตะเข็บ 2. การปฏิบัติการตัดเย็บและตกแต่งผ้าในครัวเรือน ปกหมอนและผ้าบนโต๊ะอาหาร	100
		3	รายวิชา เบเกอรี่และเพสตรี (รหัสวิชา 5073316)	1. การประกอบเบเกอรี่ : ขนมปังจิต 2. การประกอบเบเกอรี่ : เพสตรี	100

		4	รายวิชา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (รหัสวิชา 4504805)	การฝึกปฏิบัติงานจริงในหน่วยงานภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัย	100
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	50	1	รายวิชา จุลชีววิทยาอาหาร (รหัสวิชา 5071201)	1. การนับจำนวนโคโลนีด้วยวิธีมาตรฐาน 2. การผลิตข้าวหมากและแหนม	100
		2	รายวิชา เทคนิคการอบและผลิตเพสตรี้ (รหัสวิชา 5072313)	1. การประกอบเบเกอรี่ : ขนมปังประเภทต่างๆ 2. การประกอบเบเกอรี่ : มัฟฟิน	100
		3	รายวิชา การจัดการงานบริการอาหาร (รหัสวิชา 5073348)	1. การจัดโต๊ะอาหาร 2. การปฏิบัติการจัดการงานบริการอาหารตามหัวข้อที่กำหนดไว้ในสถานการณ์จริง	100
		4	รายวิชา ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร (รหัสวิชา 5074813)	การฝึกปฏิบัติงานจริงในหน่วยงานภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัย	100
เทคโนโลยีอาหาร	23	1	รายวิชา ทักษะงานครัวในระดับอุตสาหกรรม (รหัสวิชา 5071310)	1. การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ในการออกแบบห้องครัวในระดับอุตสาหกรรม 2. วิธีการเลือกซื้อ วิธีใช้ วิธีการเก็บรักษาของเครื่องครัว	100
		2	รายวิชา การประกอบอาหารเอเชียตะวันออก (รหัสวิชา 5072108)	1. การประกอบอาหารจีน : ขนมจีบกุ้ง/ กุยช่าย/ กระเพาะปลาน้ำแดง 2. การประกอบอาหารญี่ปุ่น : ราเม็ง/ ซูชิ/ ทาโกะยากิ	100
		3	รายวิชา อุตสาหกรรมการผลิตอาหารฮาลาล (รหัสวิชา 5073362)	1. การสำรวจผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลในประเทศไทย 2. การจัดการวัตถุดิบและสถานที่ที่ใช้ในการผลิตอาหารฮาลาล	100
		4	รายวิชา ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร (รหัสวิชา 5074809)	การฝึกปฏิบัติงานจริงในหน่วยงานภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัย	100
การกำหนดและการประกอบอาหาร	19	2	รายวิชา การประเมินภาวะโภชนาการ (รหัสวิชา 5072606)	1. การประเมินภาวะโภชนาการโดยการตรวจร่างกายทางคลินิก 2. การประเมินอาหารบริโภคโดยใช้แบบสอบถามความถี่ในการบริโภคอาหาร	100
		3	รายวิชา โภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร 2 (รหัสวิชา 5073616)	1. การประกอบอาหารสำหรับผู้ป่วยติดเชื่อเอชไอวีและโรคเอดส์ 2. การจัดทำอาหารให้เหมาะสมสำหรับผู้ป่วยผ่าตัดและผู้ป่วยวิกฤตสำหรับภาวะติดเชื่อ	100
		4	รายวิชา ฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร (รหัสวิชา 5074815)	การฝึกปฏิบัติงานจริงในหน่วยงานภายในและภายนอกของมหาวิทยาลัย	100
อุตสาหกรรมอาหาร	6	1	รายวิชา การเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร (รหัสวิชา 5071318)	1. การชำแหละและตัดแต่งเนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ 2. การเตรียมวัตถุดิบถั่ว ธัญชาติ และผลิตภัณฑ์นม	100
โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม	7	1	รายวิชา การออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย (รหัสวิชา 5071610)	1. การออกแบบโปรแกรมเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย 2. การออกกำลังกายและเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายด้วยกิจกรรมต่างๆ	100

สมรรถภาพและการชะลอวัย					
ทุกหลักสูตร	14	-	กิจกรรม Mixology Bartending Service Course	1. การชงกาแฟ แบบ Pour Over Coffee หรือ Drip Coffee 2. การทำ Mocktail and Cocktail และ Garnish	100
ทุกหลักสูตร	231	-	กิจกรรมไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย	1. การประกอบขนมไทยมงคล 2. การแกะสลักผักและผลไม้ 3. การจัดพานไหว้ครู	100
ทุกหลักสูตร	15	-	กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe	1. การแกะสลักสบู 2. การร้อยดอกมะลิ 3. การผสมเครื่องดื่มมอลเทล	100
ทุกหลักสูตร	35	-	กิจกรรม Open Kitchen by Culino	1. การประกอบครัวไทย : ซ่อม่วง 2. การประกอบครัวยุโรป : พิซซ่า	100

ข้อ 7 นักศึกษาที่มีทักษะและประสบการณ์จากการปฏิบัติงาน (ไม่นับรวมฝึกงานตามปกติ)/ หรือทำกิจกรรมภายนอกมหาวิทยาลัยร้อยละ 40

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการสำรวจข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีนักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหาร และที่เกี่ยวข้อง (ไม่นับรวมการฝึกงานตามปกติ) รวมถึงสิ่งที่นักศึกษาได้รับทักษะ หรือความสามารถ หลังจากร่วมทำกิจกรรม ทำงาน หรือศึกษาดูงาน เพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะ หรือความเชี่ยวชาญด้านอาหารและสาขาที่เกี่ยวข้อง (D 1.10.7.1)

ปีการศึกษาที่ 2563 โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาทั้งหมด 1,256 คน (ไม่นับรวมนักศึกษาที่ตกค้างจำนวน 44 คน) จากผลการสำรวจข้อมูล มีนักศึกษาตอบข้อมูล จำนวน 719 คน คิดเป็นร้อยละ 57.25 ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มีตอบข้อมูล ทั้งนี้มีนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ สรุปได้ดังนี้

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 1,256 คน มีนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญฯ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำนวน 614 คน คิดเป็นร้อยละ 48.89

2. นักศึกษาที่ตอบข้อมูลจำนวน 719 คน มีนักศึกษาที่ได้รับการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญฯ (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) จำนวน 614 คน คิดเป็นร้อยละ 85.39

โดยพบว่า กิจกรรมที่นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการฝึกทักษะความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาด้านอาหารและที่เกี่ยวข้อง 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับที่ 1 นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะ ความเชี่ยวชาญ กับสาขาวิชาที่เรียนและคณะ (คิดเป็นร้อยละ 82.08 ของผู้ตอบแบบสอบถาม) เช่น กิจกรรม Mixology Bartending Service Course และกิจกรรมผู้ช่วยเตรียมวัตถุดิบอาหารในการอบรม Potato USA เป็นต้น อันดับที่ 2 นักศึกษาเข้าร่วมทำกิจกรรมและปฏิบัติงานเพื่อเสริมทักษะความเชี่ยวชาญกับมหาวิทยาลัย (คิดเป็นร้อยละ 65.15 ของผู้ตอบแบบสอบถาม) เช่น กิจกรรม Open House และกิจกรรมต้อนรับ Miss Universe เป็นต้น และอันดับที่ 3 นักศึกษาทำงานประจำ/ งาน Part Time (คิดเป็นร้อยละ 37.46 ของผู้ตอบแบบสอบถาม) เช่น ร้านอาหาร S&P ร้านอาหารครัวฮกกลิ้ง (สาขาท่าพระ) และครัวจัดเลี้ยงบางกรวย เป็นต้น

รายการหลักฐาน

D 1.10.1.1 แนวทางการปฏิบัติการจัดการเรียนการสอนและการสอบ ในสถานการณ์ไม่ปกติและรายงานผล

การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน ปีการศึกษา 2563 D 1.10.2.1 แนวทางการปฏิบัติการจัดการเรียนการสอนและการสอบ ในสถานการณ์ไม่ปกติและรายงานผล การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน ปีการศึกษา 2563 D 1.10.3.1 ภาพข่าวโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การปรุงอาหารคลีนด้วยตนเองให้กับผู้พิการทางสายตา D 1.10.3.2 ภาพข่าวโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร D 1.10.3.3 ภาพข่าวกิจกรรมต้อนรับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand 2020 D 1.10.3.4 สรุปรายงานการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2563 D 1.10.4.1 แนวทางการปฏิบัติการจัดการเรียนการสอนและการสอบ ในสถานการณ์ไม่ปกติและรายงานผล การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน ปีการศึกษา 2563 D 1.10.4.2 ภาพสื่อสังคมออนไลน์ (Social Media) ในการจัดการเรียนการสอนผ่านช่องทาง Online และ On Demand D 1.10.5.1 ภาพข่าวกิจกรรม Innovative House Awards 2020 ณ ลีโต้ คอนเน็คท์ กรุงเทพมหานคร D 1.10.5.2 จดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนุสิทธิบัตร D 1.10.5.3 รายงานสรุปผลงานเด่นด้านวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติของบุคลากรและนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563 D 1.10.6.1 มคอ.3 และ มคอ.4 รายวิชาปฏิบัติการของทุกหลักสูตรฯ D 1.10.6.2 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 10 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ D 1.10.6.3 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษา ส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย D 1.10.6.4 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรม กับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand) D 1.10.6.5 รายงานผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 Open Kitchen by Culino D 1.10.7.1 รายงานสรุปผลการสำรวจข้อมูลความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ไม่นับรวมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) ปีการศึกษา 2563														
การประเมินตนเอง <table border="1"> <thead> <tr> <th>เกณฑ์</th><th>ค่าเป้าหมาย</th><th>ผลการดำเนินงาน</th><th>คะแนนที่ได้</th><th>การบรรลุเป้าหมาย</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ระดับ/ข้อ</td><td>7 ข้อ</td><td>7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6 7)</td><td>7 คะแนน</td><td>บรรลุ</td></tr> </tbody> </table>					เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย	ระดับ/ข้อ	7 ข้อ	7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	7 คะแนน	บรรลุ
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย										
ระดับ/ข้อ	7 ข้อ	7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	7 คะแนน	บรรลุ										
ผู้กำกับตัวชี้วัด นางสาวธิติมา แก้วมณี														

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ

นางสาวณัฏยา เมฆราวี

นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล

นางสาวยศสินี ห้วดง

นางสาวปริยานิตย์ ตั้งธนาภักดี

นายพฤษัช จินตะนาค

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 1

มสค.

D 1.11

ชื่อตัวชี้วัด : พื้นที่สร้างสรรค์เพื่อการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	พื้นที่สร้างสรรค์สนับสนุนการเรียนรู้ที่ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ (activity space/co - working space) ในมหาวิทยาลัยที่คณะ/โรงเรียน/หน่วยงานใช้เป็นพื้นที่จัดการเรียนรู้	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	ระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการขอใช้/ใช้พื้นที่สร้างสรรค์	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	ลักษณะของพื้นที่สะท้อนถึงนวัตกรรม/ความคิดสร้างสรรค์ บ่งบอกจุดเน้น/สโลโก้ของมหาวิทยาลัย	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	การใช้พื้นที่สร้างสรรค์ (รวมถึงอาคาร โรงงาน ครุภัณฑ์ เป็นต้น) เพื่อการจัดการเรียนการสอน/กิจกรรมนอกห้องเรียน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	บุคคลภายใน/บุคคลภายนอกใช้พื้นที่สร้างสรรค์จัดกิจกรรมสร้างสรรค์ พัฒนางาน มากกว่า 5 ครั้งต่อเดือน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	จำนวนผลงานที่เกิดจากการใช้พื้นที่สร้างสรรค์ 1-10 ผลงานมากกว่า 10 ผลงาน + 1 คะแนน	1 คะแนน	1+1 คะแนน
ข้อ 7	ความพึงพอใจของผู้ใช้พื้นที่ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 พื้นที่สร้างสรรค์สนับสนุนการเรียนรู้ที่ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ (activity space/co - working space) ในมหาวิทยาลัยที่คณะ/โรงเรียน/หน่วยงานใช้เป็นพื้นที่จัดการเรียนรู้

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานในระดับคณะที่จัดการเรียนการสอนระดับปริญญาตรีในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับอัตลักษณ์ด้านอาหาร มีพันธกิจในการผลิตบัณฑิต วิจัย บริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ตามความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ซึ่งปัจจุบันมีบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และสายบริการ จำนวน 188 คน มีนักศึกษาจำนวน 1,291 คน มีพื้นที่สร้างสรรค์สนับสนุนการเรียนรู้ทั้งพื้นที่ภายในมหาวิทยาลัย และภายในโรงเรียนการเรือน ใช้เป็นพื้นที่จัดการเรียนรู้ ให้กับบุคลากร นักศึกษา ตลอดจนบุคคลทั่วไป เข้ามาใช้เพื่อสนับสนุนทั้งในด้านการจัดการเรียนการสอน การประชุม การพบปะพูดคุย การสัมมนา/อบรม การพัฒนานักศึกษา การวิจัย การแข่งขัน การทำกิจกรรมกลุ่มย่อย การเลี้ยงส่งสรรค์ การปฏิบัติการ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การสืบค้น การสนทนากันเพื่อ

สุขภาพและอื่น ๆ เพื่อสนับสนุนให้บุคลากรและนักศึกษาได้มีใช้พื้นที่ต่าง ๆ ในการคิดสร้างสรรค์งาน/กิจกรรม (D 1.11.1.1) อาทิ

พื้นที่สร้างสรรค์	กิจกรรม
โรงเรียนการเรือน	
พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาคาร 10 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารไทย) ห้อง 10102 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เบเกอรี่) BAKERY ห้อง 10205 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารนานาชาติ) ห้อง 10206 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารไทย) หมายเลขห้อง 10305 - ห้องปฏิบัติการทางด้านผ้าและศิลปะประดิษฐ์ (ผ้าและศิลปะประดิษฐ์) ห้อง 10301 - ห้องปฏิบัติการทางด้านศิลปะประดิษฐ์ (ดอกไม้และงานประดิษฐ์) ห้อง 10304 - ห้องปฏิบัติการทางด้านศิลปะประดิษฐ์ (ดอกไม้และงานประดิษฐ์) ห้อง 10407	จัดเรียนการสอน/การอบรม/การปฏิบัติการ/ การทดสอบ/การวิจัย การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การศึกษาดูงาน
พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาคาร 12 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เบเกอรี่) BAKERY - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารนานาชาติ) MAIN - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (สาธิตการประกอบอาหาร) - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เตรียมวัตถุดิบ) - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (บาร์และเครื่องดื่ม)	จัดเรียนการสอน/การอบรม/การปฏิบัติการ/ การทดสอบ/การวิจัย การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การศึกษาดูงาน
พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาคารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เบเกอรี่) BAKERY ห้อง ICS 21 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (ผลิตอาหารปริมาณมาก) ห้อง ICS 22 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (ผลิตอาหารปริมาณมาก) ห้อง ICS 23 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เบเกอรี่) BAKERY ห้อง ICS 41 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารนานาชาติ) ห้อง ICS 42	จัดเรียนการสอน/การอบรม/การปฏิบัติการ/ การทดสอบ/การวิจัย การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การศึกษาดูงาน
พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ - ห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (เคมีอาหาร) - ห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (ประกันคุณภาพอาหาร) - ห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (ทดสอบทางประสาทสัมผัสทางอาหาร) - ห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์อาหาร (จุลชีววิทยาทางอาหาร)	จัดเรียนการสอน/การอบรม/การปฏิบัติการ/ การทดสอบ/การวิจัย การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การศึกษาดูงาน
พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาคารโรงเรียนการอาหารนานาชาติวิทยาเขตสุพรรณบุรี - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เบเกอรี่) BAKERY ห้อง 5401 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารนานาชาติ) ห้อง 5402 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารนานาชาติ) ห้อง 5403 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (อาหารนานาชาติ) ห้อง 5404 - ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร (เบเกอรี่) BAKERY ห้อง 5405 - ห้องปฏิบัติการทางด้านผ้าและศิลปะประดิษฐ์ (ผ้าและศิลปะประดิษฐ์) - ห้องปฏิบัติการทางด้านดอกไม้และงานประดิษฐ์ (ดอกไม้และงานประดิษฐ์)	จัดเรียนการสอน/การอบรม/การปฏิบัติการ/ การทดสอบ/การวิจัย การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/การศึกษาดูงาน
ห้องประชุม SDU Online Learning Room 4	จัดการเรียนการสอน/การอบรม/การประชุม ในรูปแบบ Online

ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน	จัดประชุม/จัดอบรม
พื้นที่ด้านหน้าสำนักงาน โรงเรียนการเรือน	ที่พักนักศึกษา/บุคลากร พุดคุย พบปะ ทำกิจกรรมกลุ่มย่อย
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
Dusit Bistro and Co-Working Space	การสัมมนา/อบรม กิจกรรมกลุ่มย่อย การพบปะพุดคุย
Café by Home	ที่พักนักศึกษา/บุคลากร พบปะพุดคุย ทำกิจกรรมกลุ่มย่อย
ห้องประชุม ห้องเรียนต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยและศูนย์วิทยาศาสตร์ และพื้นที่แนวราบ	จัดประชุม/จัดกิจกรรม ทั้งของบุคลากรและนักศึกษา
ห้องสมุด	ศึกษา/ค้นคว้า
ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ	การเรียนการสอน สันทนาการ
HOME Bakery /ครัวสวนดุสิต /ครัวโรงแรมสวนดุสิต เฟลส/โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และศึกษาดูงาน

ข้อ 2 ระบบและสิ่งอำนวยความสะดวกในการขอใช้/ใช้พื้นที่สร้างสรรค์

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีระบบ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกในการขอใช้พื้นที่สร้างสรรค์ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งในด้านการเรียนการสอน การอบรม การสัมมนา การทดลองสูตร การวิจัยหรือบริการแก่หน่วยงานภายนอก (D 1.11.2.1) ดังนี้

1. ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ห้องปฏิบัติการด้านศิลปะประดิษฐ์ ห้องปฏิบัติการเคมี ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบ นอกจากนี้สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนตามตารางการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่าง ๆ ที่กำหนดไว้ในปฏิทินวิชาการ นอกเหนือจากเวลาเรียนและห้องปฏิบัติการว่าง จะสนับสนุนให้บุคลากร นักศึกษา เข้ามาใช้พื้นที่ต่าง ๆ ได้ตั้งแต่เวลา 7.30-17.30 น. เพื่อจัดกิจกรรมสร้างสรรค์ รวมทั้งจัดอบรมหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลที่สนใจจากภายนอก ซึ่งภายในห้องปฏิบัติการอาหาร ได้รับการออกแบบให้เป็นครัวผลิตอาหารที่ทันสมัย มีอุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิตอาหารที่สมบูรณ์ ทันสมัย เหมาะกับการปรุงประกอบอาหารทั้งอาหารไทย อาหารยุโรป อาหารตะวันตก อาหารจีน ขนม และ เบเกอรี่ได้

สำหรับการขอใช้ห้องปฏิบัติการ ผู้ขอใช้จะต้องติดต่อสอบถามข้อมูลกับศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติหรือโทรศัพท์ติดต่อที่เบอร์ 02-2445395 เมื่อห้องปฏิบัติการว่างจึงกรอกแบบฟอร์มขอใช้ห้องปฏิบัติการ แบบฟอร์มขอยืมอุปกรณ์เครื่องครัว หรือผู้ขอใช้จัดทำบันทึกข้อความเพื่อขอความอนุเคราะห์ใช้ห้องผ่านระบบ E-office ในส่วนของผู้ใช้บริการจากภายนอกมหาวิทยาลัย ให้ประสานงานกับศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (D 1.11.2.1)

2. ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน (รับรองผู้เข้าประชุม 15 คน) สำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นผู้ดูแลภายในห้องประชุมประกอบด้วยไมโครโฟน เครื่องฉายโปรเจคเตอร์ ผู้ขอใช้จะต้องติดต่อสอบถามข้อมูลห้องว่างกับสำนักงานโรงเรียนการเรือนหรือโทรศัพท์ติดต่อที่เบอร์ 02-2445395 เมื่อห้องว่างเจ้าหน้าที่จะลงบันทึกของห้องการใช้ห้องประชุม

3. ห้องประชุม SDU Online Learning Room 4 (รับรองผู้เข้าประชุม 10 คน) สำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นผู้ดูแล ภายในห้องประชุมประกอบด้วยกล้องวิดีโอ LCD 2 ตัว ไมโครโฟน ลำโพง รองรับการจัดประชุมแบบ Online ผู้ขอ

ใช้ต้องลงระบบจองห้องออนไลน์ (Room Booking) โดยเข้าไปที่เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลื่อนมาด้านล่างสุด เลือกเมนู ระบบจองห้องสอนออนไลน์และประชุมออนไลน์ เมื่อเข้าไปแล้วให้ดูที่แถบเมนูด้านบน เลือกเมนู จองห้อง จะมีเมนูย่อย 3 เมนู ได้แก่ เมนูจองห้อง เมนुरายการจองห้อง และเมนูมุมมองปฏิทิน ให้เลือกเมนูจองห้อง และเข้าไปกรอกรายละเอียดการใช้งานและบันทึกข้อมูลให้เรียบร้อย และรอให้เจ้าหน้าที่ที่ดูแลรับผิดชอบห้องดำเนินการอนุมัติให้ใช้งานห้องต่อไป

ข้อ 3 ลักษณะของพื้นที่สะท้อนถึงนวัตกรรม/ความคิดสร้างสรรค์ บ่งบอกจุดเน้น/สไตล์ของมหาวิทยาลัย

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการจัดการเรียนการสอนด้านอาหาร โดยมีการจัดการเรียนการสอนที่ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง พื้นที่สร้างสรรค์ที่สะท้อนถึงนวัตกรรม/ความคิดสร้างสรรค์ บ่งบอกจุดเน้นด้านอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นั้นคือห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ที่ได้รับการออกแบบโดยผู้เชี่ยวชาญ และบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จนได้รับการยอมรับจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนเข้ามาศึกษาดูงาน รวมทั้งขอคำปรึกษาเกี่ยวกับห้องปฏิบัติการ อาทิ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สำหรับห้องปฏิบัติการด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทุกแห่งที่มีการจัดการเรียนการสอน (กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง) ห้องปฏิบัติการอาหารจะมีมาตรฐาน การดูแล การออกแบบ และการจัดสิ่งสนับสนุนไม่ว่าจะเป็นเครื่องมือ อุปกรณ์ ระบบงานครัว และที่ได้รับการออกแบบ และดูแลรักษาให้มีลักษณะและมาตรฐานที่เหมือนกัน มีขั้นตอนการปฏิบัติงานเหมือนกันให้ความรู้สึกที่ ผู้เรียน/ผู้สอน เรียนและใช้ห้องปฏิบัติการเดียวกัน เหมือนเรียนอยู่กรุงเทพฯ (D 1.11.3.1) ตัวอย่างลักษณะงาน เช่น

- งาน station ประปรุงประกอบอาหาร ชั้นวางของจะทำด้วยวัสดุสแตนเลส No.304 ความหนาขึ้นอยู่กับลักษณะงานที่ปฏิบัติ เพื่อป้องกันสนิม และง่ายต่อการทำความสะอาดและไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรก
- โครงสร้างผนังอาคารบุด้วยกระเบื้องสีขาว ขึ้นด้วยสีส้มให้ความรู้สึกที่สะอาด และสดใส
- เครื่องมืออุปกรณ์ที่ติดตั้ง จัดให้มีทุกพื้นที่เพื่อให้บุคลากร/นักศึกษาทุกแห่งได้ใช้งาน ในการเรียนรู้และสร้างสรรค์ผลงาน

ข้อ 4 การใช้พื้นที่สร้างสรรค์ (รวมถึงอาคาร โรงงาน ครัวภัณฑ์ เป็นต้น) เพื่อการจัดการเรียนการสอน/กิจกรรมนอกห้องเรียน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ดูแลห้องปฏิบัติการด้านอาหารต่าง ๆ ที่เป็นพื้นที่สร้างสรรค์ในการจัดกิจกรรมทั้งเพื่อการเรียนการสอน การจัดอบรม การศึกษาดูงานทั้งภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย ในปีการศึกษา 2564 มีการใช้พื้นที่สร้างสรรค์ (D 1.11.4.1-5) ได้แก่

4.1 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน ผ่านระบบ Online ด้วย MS Teams วันที่ 23 มกราคม 2564 ณ ห้อง SDU Online 04 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

4.2 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต วันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบ SDU Online Course และวันที่ 14 พฤษภาคม 2564 ผ่าน Microsoft Teams

4.3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดหลักสูตรอบรมอาหารไทย 2 ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4.4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดหลักสูตรอบรมอาหารอิตาเลียน ระหว่างวันที่ 29-30 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4.5 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดหลักสูตรอบรมขนมไทย 1 ระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4.6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดหลักสูตรอบรมขนมอบแป้งต้น 2 ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4.7. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดหลักสูตรอบรมอาหารว่างจีน ระหว่างวันที่ 1-2 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4.8 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และงานอนามัยและสุขาภิบาลจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ในระหว่างเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม 2563 และเดือนกุมภาพันธ์ 2564

4.9 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนจอมสุรางค์อุปถัมภ์ โดยมีคณะครูและนักเรียนเข้าชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการด้านอาหาร พร้อมทั้งได้แนะนำการจัดการเรียนการสอนในแต่ละหลักสูตรเพื่อเป็นแนวทางในการเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา ในวันที่ 7 เมษายน 2564 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ข้อ 5 บุคคลภายใน/บุคคลภายนอกใช้พื้นที่สร้างสรรค์จัดกิจกรรมสร้างสรรค์ พัฒนางาน มากกว่า 5 ครั้งต่อเดือน ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีบุคคลภายในและภายนอก ขอใช้พื้นที่สร้างสรรค์เพื่อดำเนินการกิจกรรมต่างๆ (D 1.11.5.1) ดังนี้

เดือน	ห้องประชุม โรงเรียนการเรือน	ห้องประชุม Online Learning Room 4	ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้องประชุม ห้องเรียน สำหรับจัดอบรมให้กับ บุคคลภายนอก	รวม (ครั้ง)
สิงหาคม 2563	3	-	5	8
กันยายน 2563	6	-	3	9
ตุลาคม 2563	3	-	4	7
พฤศจิกายน 2563	9	-	15	24
ธันวาคม 2563	6	-	13	19
มกราคม 2564	5	17	-	22
กุมภาพันธ์ 2564	11	18	8	37
มีนาคม 2564	2	11	-	13
เมษายน 2564	5	8	-	13
พฤษภาคม 2564	4	14	-	18
มิถุนายน 2564	1	4	-	5

ข้อ 6 จำนวนผลงานที่เกิดจากการใช้พื้นที่สร้างสรรค์ 1-10 ผลงานมากกว่า 10 ผลงาน + 1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการใช้พื้นที่สร้างสรรค์ เพื่อใช้ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งในด้านการเรียน การสอน การพัฒนานักศึกษา การอบรม การสัมมนา การทดลองสูตร การวิจัยหรือบริการแก่หน่วยงานภายนอก (D 1.11.6.1-9) ดังนี้

1. จัดกิจกรรมไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย วันที่ 29 ตุลาคม 2563 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

2. จัดกิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

3. จัดกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน ผ่านระบบ Online ด้วย MS Teams วันที่ 23 มกราคม 2564 ณ ห้อง Online Learning Room 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

4. จัดกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต วันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบ SDU Online Course และวันที่ 14 พฤษภาคม 2564 ผ่าน Microsoft Teams

5. จัดกิจกรรมอบรม Open Kitchen by Culino วันที่ 20 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

6. จัดกิจกรรมอบรมศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง วันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบ SDU Online Course และวันที่ 21 พฤษภาคม 2564 ผ่าน Microsoft Teams

7. จัดกิจกรรมอบรม Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ วันที่ 19 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

8. จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

9. จัดอบรมหลักสูตรอาหารอิตาเลียน ระหว่างวันที่ 29-30 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

10. จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 ระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

11. จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

12. จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน ระหว่างวันที่ 1-2 สิงหาคม 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง ณ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อ 7 ความพึงพอใจของผู้ใช้พื้นที่ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการจัดทำแบบสำรวจความพึงพอใจของผู้ใช้พื้นที่สร้างสรรค์หลังจากการจัดกิจกรรม/หลักสูตรอบรม พบว่าในทุกกิจกรรม/หลักสูตรอบรม (D 1.11.7.1) ค่าความพึงพอใจในการใช้พื้นที่ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ในทุกกิจกรรม

ที่	ผลงานที่เกิดจากการใช้พื้นที่สร้างสรรค์	พื้นที่สร้างสรรค์	ความพึงพอใจของผู้ใช้
1	กิจกรรมไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย วันที่ 29 ตุลาคม 2563	ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร	ร้อยละ 80.40
2	กิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563	ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร	ร้อยละ 95.60
3	กิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน วันที่ 23 มกราคม 2564	ผ่านระบบ Online ด้วย MS Teams ณ ห้อง Online Learning Room 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร	ร้อยละ 88.80
4	กิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต วันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 และวันที่ 14 พฤษภาคม 2564	พื้นที่จัดทำสื่อ : Dusit Bistro co-working space พื้นที่ในการจัดอบรม : ผ่านระบบ SDU Online Course และ ผ่าน Microsoft Teams	ร้อยละ 83.40
5	กิจกรรมอบรม Open Kitchen by Culino วันที่ 20 ธันวาคม 2563	ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร	ร้อยละ 97.00
6	กิจกรรมอบรมศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง วันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 และ วันที่ 21 พฤษภาคม 2564	ผ่านระบบ SDU Online Course และ ผ่าน Microsoft Teams	ร้อยละ 85.60
7	กิจกรรมอบรม Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ วันที่ 19 ธันวาคม 2563	ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร	ร้อยละ 88.20
8	จัดฝึกอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 ระหว่างวันที่ 19-20 กันยายน 2563 จำนวน 12 ชั่วโมง	ณ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ร้อยละ 80.32
9	หลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร วันที่ 26 ธันวาคม 2563 รุ่น 102	ห้องประชุม Hall 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์	ร้อยละ 92.00

10	หลักสูตรสุขภาพอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร วันที่ 26 ธันวาคม 2563 รุ่น 103	ห้องประชุม Hall 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์	ร้อยละ 91.60
11	หลักสูตรสุขภาพอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ วันที่ 19 ธันวาคม 2563 รุ่น 19	ห้อง 202 ชั้น 2 ศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์	ร้อยละ 95.00
12	หลักสูตรสุขภาพอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ วันที่ 26 ธันวาคม 2563 รุ่น 20	ห้อง 502 ชั้น 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์	ร้อยละ 91.40

รายการหลักฐาน

- D 1.11.1.1 พื้นที่สร้างสรรค์สนับสนุนการเรียนรู้ และการจัดกิจกรรมสร้างสรรค์ โรงเรียนการเรือน
- D 1.11.1.2 ขั้นตอนการขอใช้ห้องปฏิบัติการ
- D 1.11.3.1 พื้นที่สร้างสรรค์สนับสนุนการเรียนรู้ และการจัดกิจกรรมสร้างสรรค์ โรงเรียนการเรือน
- D 1.11.4.1 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน
- D 1.11.4.2 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต
- D 1.11.4.3 สรุปการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้นเดือนสิงหาคม 2563
- D 1.11.4.4 สรุปการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้นเดือนกันยายน 2563
- D 1.11.4.5 ภาพข่าวการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหาร
- D 1.11.5.1 สรุปข้อมูลการใช้พื้นที่สร้างสรรค์ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ
- D 1.11.6.1 ภาพข่าวกิจกรรมไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย
- D 1.11.6.2 ภาพข่าวสรุปกิจกรรมอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"
- D 1.11.6.3 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมหัวข้อ "การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน "
- D 1.11.6.4 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต
- D 1.11.6.5 ภาพข่าวกิจกรรมอบรม Open Kitchen by Culino
- D 1.11.6.6 ภาพข่าวกิจกรรมอบรมศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง
- D 1.11.6.7 ภาพข่าวกิจกรรมอบรม Mixology Bartending Service Course
- D 1.11.6.8 สรุปการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้นเดือนสิงหาคม 2563
- D 1.11.6.9 สรุปการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้นเดือนกันยายน 2563
- D 1.11.7.1 สรุปกิจกรรมไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย
- D 1.11.7.2 สรุปกิจกรรมอบรมหัวข้อโภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล
- D 1.11.7.3 สรุปกิจกรรมอบรมหัวข้อ การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน
- D 1.11.7.4 สรุปกิจกรรมอบรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต
- D 1.11.7.5 สรุปกิจกรรมอบรม Open Kitchen by Culino
- D 1.11.7.6 สรุปกิจกรรมอบรมศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

D 1.11.7.7 สรุปกิจกรรมอบรม Mixology Bartending Service Course

D 1.11.7.8 สรุปการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้นเดือนกันยายน 2563

D 1.11.7.9 สรุปการจัดอบรมหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารเดือนธันวาคม 2563

การประเมิน

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	7 ข้อ	7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	8 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับ

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

นางสาวธิติมา แก้วมณี

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวนุสรา อินแขก

นายปณชัย บุญสม

นายทวีศักดิ์ หันตุลา

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 2

อว.

D 2.1

ชื่อตัวชี้วัด : การวิจัยและบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาในพื้นที่
ภูมิภาค (Research/Service in Region)

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาระดับศักยภาพการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ดังนี้
จำนวนผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 5	1 คะแนน	-
ระดับ 2	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 10	2 คะแนน	-
ระดับ 3	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 20	3 คะแนน	-
ระดับ 4	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 30	4 คะแนน	4 คะแนน
ระดับ 5	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	5 คะแนน	-

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม}}{\text{จำนวนผลงานทางวิชาการทั้งหมด}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

โรงเรียนการเรือน มีผลงานทางวิชาการรับใช้สังคมจำนวน 5 เรื่อง จากจำนวนผลงานทางวิชาการทั้งหมดจำนวน 15 เรื่อง คิดเป็นร้อยละ 33.33 จัดอยู่ในระดับ 4 ได้เท่ากับ 4 คะแนน ซึ่งบรรลุเป้าหมาย
ตารางที่ 2.1.1 ข้อมูลผลงานทางวิชาการรับใช้สังคมของอาจารย์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่งตีพิมพ์/ เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนนถ่วง น้ำหนัก
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2					
1	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง เป็นที่ปรึกษาในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรด้านอาหาร จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรอาหารว่างยามเช้าสไลด์ลูกทุ่ง และ หลักสูตรอาหารจานเดียวสไลด์บ้าน ๆ ให้กับศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศรีและครอบครัวภาคเหนือ จ.ลำปาง กลุ่มเป้าหมายคือสตรีและครอบครัวผู้ประสบปัญหาทางสังคม กลุ่มเปราะบาง และผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด 19 ในวันที่ 19 กรกฎาคม 2564				
	Janya Thonabut. Thitiworada Yaisumlee and Vajit Kuntawang.	Product Development of Germinated Brown Rice Drink Mixed with Instant Beetroot Powder	Huachiew Chalermprakiet Science and Thechnology Journal. Vol 6 No 2: 8-20	ก.ค.-ธ.ค. 2563	0.6
2	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง เป็นที่ปรึกษาในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรด้านอาหาร จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรอาหารว่างยามเช้าสไลด์ลูกทุ่ง และ หลักสูตรอาหารจานเดียวสไลด์บ้าน ๆ ให้กับศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศรีและครอบครัวภาคเหนือ จ.ลำปาง กลุ่มเป้าหมายคือสตรีและครอบครัวผู้ประสบปัญหาทางสังคม กลุ่มเปราะบาง และผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด 19 ในวันที่ 19 กรกฎาคม 2564				
	สังวาลย์ ชมภูจา	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หมั่นโถวเชิงสุขภาพ ด้วยการเสริมน้ำผัก ชายา	วารสารวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีหัวเฉียว เฉลิมพระเกียรติ. Vol 6 No 2: 21-31.	ก.ค.-ธ.ค. 2563	0.6
3	อ.อัครพล ไชยงคำ ลงพื้นที่ ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการนำต้นแห้วที่เหลือทิ้งในชุมชน มาพัฒนาเป็นดอกไม้ประดิษฐ์ เผยแพร่ในหนังสือพิมพ์สยามรัฐ ฉบับวันที่ 24 พฤษภาคม 2564				
	อัครพล ไชยงคำ, นุชนาฏ กุลวิทย์, กาญจนา เพ็ญศรี, อิทธิพล อนนธนทรัพย์ และ กนกวรรณ สัทธรรม	ปัญหาการเรียนของ นักศึกษาหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ โรงเรียน การเรือน วิทยาเขต สุพรรณบุรี	วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา หน้า 86-94	ตุลาคม- ธันวาคม 2563	0.6
4	อ.อัครพล ไชยงคำ ลงพื้นที่ ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการสานชะลอมใบมะพร้าวผ่านช่อง YouTube เข้าถึงได้ทาง https://www.youtube.com/watch?v=n95mKPK6k_k การดู 3,321 ครั้ง • 26 มิ.ย. 2021 • เป็นการนำวัสดุที่หาง่ายใกล้ตัวนำมาสาน ขั้นตอนการเตรียมใบมะพร้าวไม่ยุ่งยาก สามารถหาได้ง่าย แต่ด้วยอายุการเก็บรักษาที่สั้น เหมาะสำหรับการประดิษฐ์ชิ้นงานเพื่อใช้งานเลย สามารถนำไปออกแบบเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับนักเรียนในการเรียนการสอนในโรงเรียน เพื่อประโยชน์ในการฝึกกล้ามเนื้อ ฝึกสมาธิ และนำไปต่อยอดสร้างเป็นรายได้เสริมได้เป็นอย่างดี				

	อัครพล ไชยงค์, นุชนาฏ กุลวิทย์, กาญจนา เฟื่องศรี, อิทธิพล อเนกอนทรัพย์ และ กนกวรรณ สัทธรรม	นิสัยทางการเรียนของ นักศึกษาระดับปริญญา ตรี สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ โรงเรียน การเรือน วิทยาเขต สุพรรณบุรี	วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา หน้า 70-79	เมษายน- มิถุนายน 2564	0.6
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556					
5	ผศ.ดร.ฐิตา พุ่มผำ ถ่ายทอดสดผ่านเว็บไซต์ https://web.facebook.com/foodinnopolis/live/ เพื่อให้ความรู้ในการเลือกรับประทานอาหารและเมนูที่ช่วยชะลอวัย นอกจากนี้ยังบอกเล่าถึงสาเหตุของการแก่ชรา วิธีการการชะลอความแก่ชรา และแนะนำสารพฤกษเคมีที่ช่วยชะลอวัย ในกิจกรรม Food Innopolis Special Food Talks Series 2021 "วิทยาศาสตร์การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม" เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2564				
	Tita Foophow, Weerachon Phoohinkong, Pipat Lertkowitz, and Natthakarn Ketkoom	Fortification of iron in brownies with Sinlek brown rice flour	Songklanakarin J. Sci. Technol.	Sep. - Oct. 2020	1.0
รายการหลักฐาน					
D 2.1.1 ข้อมูลผลงานวิชาการรับใช้สังคม จำนวน 5 เรื่อง					
D 2.1.2 ข้อมูลผลงานวิชาการ (ตามนิยามประกาศของ ก.พ.อ. และ/หรือ กกอ.) จำนวน 15 เรื่อง					
การประเมินตนเอง					
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย	
ระดับ/ข้อ	ระดับ 3/ไม่น้อยกว่า หรือเท่ากับ ร้อยละ 20	ระดับ 4/ร้อยละ 33.33	4 คะแนน	บรรลุ	
ผู้กำกับตัวชี้วัด					
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ			ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี		
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ			ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโกล		
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัส ปิ่นแก้ว			นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล		
นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ					
ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน					
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี			ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ		
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโกล			ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัส ปิ่นแก้ว		
นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล			นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ		
นางสาวฐานิช วงศ์เมือง					

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 2

สป.อว

D 2.2

ชื่อตัวชี้วัด : ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัย/
งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. มีระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารงานวิจัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการบริหารงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม
2. สนับสนุนพันธกิจด้านการวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ ในประเด็นต่อไปนี้
 - ห้องปฏิบัติการหรือห้องปฏิบัติงานสร้างสรรค์/นวัตกรรม หรือหน่วยวิจัย หรือศูนย์เครื่องมือ หรือศูนย์ให้คำปรึกษาและสนับสนุนการวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม
 - ห้องสมุดหรือแหล่งค้นคว้าข้อมูลสนับสนุนการวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม
 - สิ่งอำนวยความสะดวกหรือการรักษาความปลอดภัยในการวิจัยหรือการผลิตงานสร้างสรรค์/นวัตกรรม เช่น ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ระบบรักษาความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ เป็นต้น
 - กิจกรรมวิชาการที่ส่งเสริมงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม เช่น การจัดประชุมวิชาการ การจัดแสดงงานสร้างสรรค์/นวัตกรรม การจัดให้มีศาสตราจารย์อาคันตุกะหรือศาสตราจารย์รับเชิญ (visiting professor) เป็นต้น
3. จัดสรรงบประมาณ เพื่อเป็นทุนวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม
4. จัดสรรงบประมาณเพื่อสนับสนุนการเผยแพร่ผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมในการประชุมวิชาการหรือการตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติ
5. มีการพัฒนาสมรรถนะอาจารย์และนักวิจัย มีการสร้างขวัญและกำลังใจตลอดจนยกย่องอาจารย์ และนักวิจัยที่มีผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมดีเด่น
6. มีระบบและกลไกเพื่อช่วยในการคุ้มครองสิทธิของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์และดำเนินการตามระบบที่กำหนด

หลักการให้คะแนน

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	มีการดำเนินการ 1 ข้อ	1 คะแนน	-
ระดับ 2	มีการดำเนินการ 2 ข้อ	2 คะแนน	-
ระดับ 3	มีการดำเนินการ 3 - 4 ข้อ	3 คะแนน	-
ระดับ 4	มีการดำเนินการ 5 ข้อ	4 คะแนน	-
ระดับ 5	มีการดำเนินการ 6 ข้อ	5 คะแนน	5 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 มีระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารงานวิจัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการบริหารงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนได้มีการใช้ระบบสารสนเทศ (R-system) ผ่านสถาบันวิจัยและพัฒนาในการบริหารงานวิจัยของอาจารย์และนักวิจัย โดยสามารถยื่นขอทุนและติดตามทุนวิจัยจากเงินทุนวิจัยในแหล่งต่าง ๆ ได้ (D 2.2.1.1) ซึ่งผู้บริหารของโรงเรียนการเรือนสามารถเข้าถึงข้อมูลในระบบสารสนเทศ เพื่อพิจารณาข้อมูลในการบริหารงาน ผ่านระบบ R-system (D 2.2.1.2) โดยผู้บริหารสามารถเข้าไปตรวจสอบระบบข้อมูลการนำเสนอขอเสนอการวิจัย เพื่อกระตุ้นให้อาจารย์ทำงานวิจัยได้ (D 2.2.1.3)

ข้อ 2 สนับสนุนพันธกิจด้านการวิจัยหรืองานสร้างสรรค์

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการสนับสนุนพันธกิจด้านการวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ โดยมีการสนับสนุนห้องปฏิบัติการวิจัย ได้แก่ ห้องปฏิบัติการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์ปฏิบัติการเนย ที่มีคุณภาพสามารถใช้ทำงานวิจัยได้ (D 2.2.2.1) รวมถึงมีการใช้ทรัพยากรร่วมกันกับศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (D 2.2.2.2) โดยห้องปฏิบัติการทั้งหมด มีระบบรักษาความปลอดภัย เช่น เครื่องตรวจจับควัน อุปกรณ์ดับเพลิง เป็นต้น โดยมีคู่มือการจัดการความปลอดภัยสำหรับห้องปฏิบัติการ (D 2.2.2.3) รวมทั้งมีการจัดบริการแหล่งค้นคว้าทางวิชาการ เช่น สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำหรับค้นคว้าข้อมูลด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ รวมถึงยังมีจุดเชื่อมต่อ wireless เพื่อเข้าสู่อินเทอร์เน็ต เช่น e-journal e-book ผ่านเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัย และยังมีแหล่งค้นคว้าข้อมูลด้านวิจัยและงานสร้างสรรค์ เช่น สถาบันวิจัยและพัฒนา หน่วยบริหารนวัตกรรมการวิจัยและหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ (D 2.2.2.4)

ข้อ 3 จัดสรรงบประมาณ เพื่อเป็นทุนวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีการดำเนินการภายใต้ระบบของสถาบันวิจัยและพัฒนา ในเรื่องของการจัดสรรงบประมาณเพื่อสนับสนุนการวิจัยในส่วนของงบประมาณแผ่นดิน และการจัดสรรทุนอุดหนุนการวิจัยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 2.2.3.1) โดยทางคณะกรรมการวิจัยโรงเรียนการเรือน จะทำการแจ้งกำหนดการในการเปิดรับข้อเสนอโครงการวิจัย แบบฟอร์ม หลักเกณฑ์ เงื่อนไข และงบประมาณในการขอรับทุนอุดหนุนการวิจัยให้กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน และเมื่อบุคลากรจัดทำข้อเสนอโครงการวิจัยเรียบร้อยแล้วจะต้องทำบันทึกข้อความผ่านหัวหน้าหน่วยงาน คณบดี และส่งต่อไปยังสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมทั้งลงระบบ R-system เพื่อทางโรงเรียนฯ สามารถติดตามทุนวิจัยได้ ซึ่งในปีการศึกษา 2563 ทางโรงเรียนฯ ได้มีโครงการวิจัยที่ได้รับการสนับสนุน จำนวน 10 โครงการ และได้รับงบประมาณสนับสนุนจำนวน 7,861,234 บาท (D 2.2.3.2)

ข้อ 4 จัดสรรงบประมาณเพื่อสนับสนุนการเผยแพร่ผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมในการประชุมวิชาการหรือการตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติ หรือนานาชาติ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินการภายใต้ระบบของสถาบันวิจัยและพัฒนา ในเรื่องของการสนับสนุนทุนเพื่อการเผยแพร่ผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีปฏิบัติ การเสนอโครงการวิจัย และอัตราการจัดสรรเงินอุดหนุนการวิจัย (D 2.2.4.1) โดยคณะกรรมการวิจัยโรงเรียน

การเรือน มีการประกาศให้บุคลากรทราบอย่างทั่วถึง ถึงหลักเกณฑ์และเงื่อนไขในการขอสนับสนุนทุนเพื่อการเผยแพร่ผลงาน บุคลากรที่มีผลงานวิจัยที่มีการเผยแพร่เรียบร้อยแล้ว สามารถทำบันทึกข้อความผ่านหัวหน้าหน่วยงาน คณบดี และส่งต่อไปยังสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมทั้งแนบหลักฐานการเผยแพร่และสัญญาทุนวิจัย ซึ่งในปีการศึกษา 2563 ทางโรงเรียนฯ มีผลงานวิจัยที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนเพื่อการเผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับนานาชาติจำนวน 3 เรื่อง (D 2.2.4.2)

ข้อ 5 มีการพัฒนาสมรรถนะอาจารย์และนักวิจัย มีการสร้างขวัญและกำลังใจตลอดจนยกย่องอาจารย์ และนักวิจัยที่มีผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมดีเด่น

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีการพัฒนาสมรรถนะอาจารย์ โดยสนับสนุนให้อาจารย์เข้าอบรมในโครงการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย ได้แก่ การใช้งานโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อตรวจสอบการละเมิดลิขสิทธิ์ Turnitin เบื้องต้น Design Thinking & Business Model Canvas (BMC) อบรมเชิงปฏิบัติการกิจกรรม Training the Trainer และ Train to Professional เป็นต้น (D 2.2.5.1) รวมทั้ง ยังมีการสร้างขวัญและกำลังใจให้กับบุคลากรที่มีผลงานวิจัยที่โดดเด่น โดยมีผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ โดยมีการมอบใบประกาศนียบัตร (D 2.2.5.2)

ข้อ 6 มีระบบและกลไกเพื่อช่วยในการคุ้มครองสิทธิของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ และดำเนินการตามระบบที่กำหนด

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีระบบและกลไกรวมถึงแนวทางการดำเนินงานด้านทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อดำเนินการสนับสนุนการจดสิทธิบัตรการซื้อขายทรัพย์สินทางปัญญา ตลอดจนการคุ้มครองสิทธิของงานวิจัยหรือสิ่งประดิษฐ์หรือนวัตกรรมให้แก่นักวิจัยเจ้าของผลงาน (D 2.2.6.1) รวมทั้งมีผลงานวิจัยของโรงเรียนการเรือนที่ได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนุสิทธิบัตร จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้ 1) แป้งที่มีส่วนผสมสารประกอบเชิงซ้อนไลโคปีนจากพืช เลขที่อนุสิทธิบัตร 17557 (ผศ.ดร.จิตา พู่ผ่อง และคณะ) 2) ซอสผัดไทยสำเร็จรูป เลขที่อนุสิทธิบัตร 17789 (ผศ.ดร.วรารักษ์ วิทยาภรณ์) (D 2.2.6.2)

รายการหลักฐาน

D 2.2.1.1 ระบบฐานข้อมูลงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

D 2.2.1.2 คู่มือการใช้ระบบ R-system สำหรับผู้บริหาร

D 2.2.1.3 อาจารย์และบุคลากรที่เข้าใช้ระบบสารสนเทศของสถาบันวิจัยและพัฒนา

D 2.2.2.1 ห้องฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และศูนย์ปฏิบัติการเนย (รูปถ่าย)

D 2.2.2.2 รายชื่อเครื่องมือวิเคราะห์สำหรับงานวิจัยของโรงเรียนฯ และศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์

D 2.2.2.3 คู่มือการจัดการความปลอดภัยสำหรับห้องปฏิบัติการ

D 2.2.2.4 เว็บไซต์สำนักวิทยบริการฯ สถาบันวิจัยและพัฒนา หน่วยบริหารนวัตกรรมการวิจัย และหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจของมหาวิทยาลัย

D 2.2.3.1 แผนภาพการสรุปรูปแบบการจัดสรรทุนการวิจัยด้วยงบประมาณของมหาวิทยาลัย

D 2.2.3.2 โครงการวิจัยที่ได้รับงบประมาณเพื่อสนับสนุนการวิจัย

D 2.2.4.1 ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีปฏิบัติ การเสนอโครงการวิจัย และอัตราค่าตอบแทนทุนอุดหนุนการวิจัย

D 2.2.4.2 งานวิจัยที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนเพื่อการเผยแพร่ในงาน “มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2564”

D 2.2.5.1 โครงการอบรมที่เกี่ยวข้องกับการวิจัย

D 2.2.5.2 ใบประกาศนียบัตรแก่บุคลากรโรงเรียนการเรือน

D 2.2.6.1 ขั้นตอนในการยื่นขอจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาหรือนวัตกรรม

D 2.2.6.2 ชื่องานวิจัยที่ยื่นขอจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนาลิติกัล

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5 / มีการดำเนินการ 6 ข้อ	ระดับ 5/6 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พุฒ่า

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พุฒ่า

นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 2

สป.อว

D 2.3

ชื่อตัวชี้วัด : เงินสนับสนุนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม
เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. คำนวณจำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยฯ จากภายในและภายนอกต่อจำนวนอาจารย์ประจำและนักวิจัยตามสูตรคำนวณ
2. แปลงจำนวนเงินที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5 ตามสูตร

$$\frac{\text{จำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยฯ จากภายในและภายนอก}}{\text{จำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยฯ ที่กำหนดให้เป็นค่าคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยฯ จากภายในและภายนอก}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำและนักวิจัย}} \times 100$$

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากทุกแหล่งทุน จำแนกดังนี้

กลุ่มสาขา	แหล่งเงินทุนสนับสนุน		รวมเงินสนับสนุน	จำนวนอาจารย์ประจำทั้งหมด (ไม่รวมลาศึกษาต่อ)	จำนวนนักวิจัยประจำทั้งหมด	เงินสนับสนุนต่ออาจารย์ประจำและนักวิจัยประจำ (บาท/คน)	ค่าคะแนนที่ได้
	เงินสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย	เงินสนับสนุนภายนอกมหาวิทยาลัย					
วิทยาศาสตร์ฯ	50,000.00	7,302,324.00	7,352,324.00	57	-	128,988.14	5.00
วิทยาศาสตร์สุขภาพ	-	-	-	-	-	-	-
สังคมศาสตร์ฯ	25,000.00	483,910.00	508,910.00	16	-	31,806.88	5.00
รวมทั้งสิ้น	75,000.00	7,786,234.00	7,861,234.00	73	-	107,688.14	5.00

สายวิทย์ 58 คน ลาศึกษาต่อ 1 คน

สายสังคม 16 คน ลาศึกษาต่อ - คน

รายละเอียดสัญญาทุนวิจัย (สายวิทยาศาสตร์)					
ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขที่สัญญา (ระยะเวลา)	รายละเอียด	จำนวนเงิน (บาท)	
				ภายใน	ภายนอก
1	ศวรรณา, นราธิป	มสด.64-1-033 (1 ต.ค. 63-30 ก.ย.64)	การพัฒนาป้ายฉลากอาหารอัจฉริยะต้นแบบเพื่อการนำเสนอ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ซอสและน้ำแกงโครงการ ปฏิบัติการอาหารแปรรูป	50,000	
2	ธิดา, ธีรณัฐ, สุวรรณา	CRP6305031510 (15 พ.ค. 63-14 พ.ค. 64)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสุขภาพจากข้าวไทย (ผู้ร่วมวิจัย 6 คน ยอดรวม 3 ล้านบาท) จาก สำนักงาน พัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)		1,500,000
3	ธิดา	FDA-CO-2563-11640-TH (1 พ.ค. 63-30 เม.ย. 64)	ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไลโคปีนคอมเพล็กซ์ในรูปแบบแคปซูล จาก สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ		1,053,800
4	สุภาวดี 50%	C10F630014 (1 มิ.ย. 63-31 พ.ค. 64)	กลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์หมูย่างเมืองตรังและ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและอาหารจังหวัดตรัง จาก สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรมแห่งชาติ		118,625
5	เสาวพรรณ, สุภาวดี, ดุชนันท์	C10F630014 (1 มิ.ย. 63-31 พ.ค. 64) ย่อย 2	นวัตกรรมเพื่อยกระดับการผลิตหมูย่างเมืองตรังด้วยการพัฒนา เตาย่างและกระบวนการผลิตตามหลักสุขาภิบาล		1,227,160
6	สาวิตรี, ทิพย์พิภา	C10F630014 (1 มิ.ย. 63-31 พ.ค. 64) ย่อย 3	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหมูย่างเมืองตรัง		664,315
7	อรรถ	C10F630165 (1ก.ย.63-31ส.ค.64)	นวัตกรรมอาหารจากเห็ดนางฟ้าภูฐาน		430,000
8	ธีรณัฐ, โสรัจจ์, ณัฏยา, อรอนงค์, บุษราคัม, ปัญญา	C10F630084 (1 ก.ค. 63-30 มิ.ย. 64) ย่อย 1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มการท่องเที่ยวเชิง วัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (Gastronomy Tourism Product) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเล ตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)		1,118,407
9	จันทร์จนา, ธนพัฒน์, ธีรณัฐ, บุษราคัม	C10F630084 (1 ก.ค. 63-30 มิ.ย. 64) ย่อย 2	การพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม อาหารไทยของชุมชน (Gastronomy Tourism Manpower) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)		1,190,035
รวม				50,000	7,302,342

รายละเอียดสัญญาทุนวิจัย (สายสังคมศาสตร์)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เลขที่สัญญา (ระยะเวลา)	รายละเอียด	จำนวนเงิน (บาท)	
				ภายใน	ภายนอก
1	ปวีตรา	644003 (63 .ส.ค 17-64 .ส.ค 17)	ผลการศึกษาการมีส่วนร่วมของนักศึกษากับชุมชน ในรายวิชาความปลอดภัยของอาหารและการสุขาภิบาล ต่อการผลิตความปลอดภัยจากกากมูลเบอร์รี่สดเย็น	25,000	
2	พิรมาลย์	C10F630084 (1 ก.ค. 63-30 มิ.ย. 64) ย่อย 1	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่มการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (Gastronomy Tourism Product) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)		186,401.11
3	พิรมาลย์	C10F630084 (1 ก.ค. 63-30 มิ.ย. 64) ย่อย 2	การพัฒนาทุนมนุษย์เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยของชุมชน (Gastronomy Tourism Manpower) ในเขตพัฒนาการท่องเที่ยวเมืองรองชายฝั่งทะเลตะวันออก (ระยอง-จันทบุรี-ตราด)		297,509
			รวม	25,000	483,910

สายวิทยาศาสตร์

- แหล่งเงินทุนสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 50,000 บาท
- แหล่งเงินทุนสนับสนุนภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 7,302,342 บาท

โดยมีอาจารย์ประจำและนักวิจัยประจำที่ปฏิบัติงานจริง จำนวน 57 คน คิดเป็นจำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ต่อจำนวนอาจารย์ประจำและนักวิจัยประจำเท่ากับ 128,988.14 บาท มีค่าคะแนน เท่ากับ 5.00 คะแนน ซึ่งบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด

สายสังคมศาสตร์

- แหล่งเงินทุนสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 25,000 บาท
- แหล่งเงินทุนสนับสนุนภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 483,910 บาท

โดยมีอาจารย์ประจำและนักวิจัยประจำที่ปฏิบัติงานจริง จำนวน 16 คน คิดเป็นจำนวนเงินสนับสนุนงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ต่อจำนวนอาจารย์ประจำและนักวิจัยประจำเท่ากับ 31,806.88 บาท มีค่าคะแนน เท่ากับ 5.00 ซึ่งบรรลุเป้าหมายตามที่กำหนด

รายการหลักฐาน

D 2.3.1.1 รายงานเงินวิจัย-สัญญาทุนวิจัยภายในจำนวน 2 เรื่อง ภายนอกจำนวน 8 เรื่อง รวมจำนวน 10 เรื่อง

D 2.3.1.2 รายชื่ออาจารย์ประจำเฉพาะที่ปฏิบัติงานจริง

การประเมินตนเอง			
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ			บรรลุ
สายวิทยาศาสตร์	60,000 บาท/คน	128,988.14 บาท/คน	
สายสังคมศาสตร์	25,000 บาท/คน	31,806.88 บาท/คน	
คะแนน			
สายวิทยาศาสตร์	5 คะแนน	5 คะแนน	
สายสังคมศาสตร์	5 คะแนน	5 คะแนน	
ผู้กำกับตัวชี้วัด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง			

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 2

สป.อว

D 2.4

ชื่อตัวชี้วัด : ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. คำนวณค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย ตามสูตรคำนวณ
2. แปลงค่าร้อยละที่คำนวณได้ในข้อ 1 เทียบกับคะแนนเต็ม 5 ตามสูตร

$$\frac{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย}}{\text{ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัยที่กำหนดให้เป็นค่าคะแนนเต็ม 5}} \times 5$$

เกณฑ์การประเมิน

โดยการแปลงค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ และนักวิจัยเป็นคะแนนระหว่าง 5 - 0 เกณฑ์แบ่งกลุ่มตามสาขาวิชา ดังนี้

เกณฑ์เฉพาะคณะ กลุ่ม ข และ ค2

กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัยที่กำหนดไว้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 30 ขึ้นไป

กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ

ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัยที่กำหนดไว้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 30 ขึ้นไป

กลุ่มสาขาวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัยที่กำหนดไว้เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 20 ขึ้นไป

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย}}{\text{จำนวนอาจารย์ประจำและนักวิจัยทั้งหมด}} \times 100$$

ข้อมูลพื้นฐาน

ระดับคุณภาพ	น้ำหนัก	สายวิทยาศาสตร์		สายสังคมศาสตร์		ผลรวม ถ่วง น้ำหนัก
		จำนวน	ถ่วงน้ำหนัก	จำนวน	ถ่วงน้ำหนัก	
1 จำนวนผลงานทางวิชาการ						
-บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ	0.2	6	1.2			1.2
-บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารทางวิชาการระดับชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติ และจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ	0.4					
- ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	0.4	2	0.8			0.8
- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2	0.6	3	1.8	4	2.4	4.2
- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสภาสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1	0.8	4	3.2			3.2
- บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย	1.0	4	4.0			4.0

ระดับคุณภาพ	น้ำหนัก	สายวิทยาศาสตร์		สายสังคมศาสตร์		ผลรวม ถ่วง น้ำหนัก
		จำนวน	ถ่วงน้ำหนัก	จำนวน	ถ่วงน้ำหนัก	
หลักเกณฑ์การพิจารณาการทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556						
- ผลงานได้รับการจัดสิทธิบัตร	1.0					
- ผลงานวิชาการรับใช้สังคมที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.0					
- ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ	1.0	2	2.0			2.0
- ผลงานค้นพบพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ ที่ค้นพบใหม่และได้รับการจดทะเบียน	1.0					
- ตำราหรือหนังสือที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว	1.0					
- ตำราหรือหนังสือที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการ แต่ไม่นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ	1.0					
2. จำนวนผลงานสร้างสรรค์						
- งานสร้างสรรค์ที่มีการเผยแพร่สู่สาธารณะในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ Online	0.2					
- งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับสถาบัน	0.4					
- งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับชาติ	0.6					
- งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับความร่วมมือระหว่างประเทศ	0.8					
- งานสร้างสรรค์ที่ได้รับการเผยแพร่ในระดับภูมิภาคอาเซียน/นานาชาติ	1.0					
3. ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการทั้งหมด		21	13.0	4	2.4	15.4
4. ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานสร้างสรรค์ทั้งหมด						
5. จำนวนอาจารย์ประจำหลักสูตรทั้งหมด (นับที่ลาศึกษาต่อ)			58		16	
6. ผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร (ข้อ 3+ ข้อ 4)		21	13	4	2.4	19.4
7. ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานวิชาการผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์ประจำหลักสูตร [(ข้อ 6/ข้อ5)*100]			$\frac{13}{58} \times 100 = 22.41$		$\frac{2.4}{16} \times 100 = 15.00$	
8. ค่าคะแนนที่ได้ [(ข้อ 7*5)/ร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักที่กำหนดเป็นคะแนนเต็ม 5 จำแนกตามระดับการศึกษา]**			3.74		3.75	

ระดับคุณภาพ	น้ำหนัก	สายวิทยาศาสตร์		สายสังคมศาสตร์		ผลรวม ถ่วง น้ำหนัก
		จำนวน	ถ่วงน้ำหนัก	จำนวน	ถ่วงน้ำหนัก	
หลักสูตรระดับปริญญาตรี						
- ค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตรที่กำหนดให้ เป็นคะแนนเต็ม 5 = ร้อยละ 30 ขึ้นไป สายวิทย์ ; ร้อยละ 20 ขึ้นไป สายสังคม						

ตารางที่ 2.4.1 ข้อมูลผลงานทางวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์สายวิทยาศาสตร์

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่ง ตีพิมพ์/เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนนถ่วง น้ำหนัก
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ					
1	สุริยพร ัญญะกิจ, อานง ใจแนน และ วาสนา จักรแก้ว	คุณค่าของแอ่งและ อาหารพื้นบ้านไท ลื้อ บานทาฟาโต ตำบลสระ อำเภอ เชียงม่วน จังหวัด พะเยา	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี ครั้งที่ 5 มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ: 310- 318.	วันที่ 15-16 มกราคม 2564 E-Proceedings	0.2
2	อานง ใจแนน, สุริยพร ัญญะกิจ, วาสนา จักรแก้ว	การศึกษา วัฒนธรรมชาวปุกงา ข้ามอนชนมแห่งชีวิต และจิตวิญญาณของ ชาติพันธุ์ไต	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี ครั้งที่ 5. มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ: 319- 324.	วันที่ 15-16 มกราคม 2564 E-Proceedings	0.2
3	จรรยา ไช้เนาบุตร	การพัฒนาทักษะ การวิเคราะห์เชิง ตัวเลขโดยใช้ กิจกรรมเกมการ เรียนรู้ (Game Based Learning) ในรายวิชา คณิตศาสตร์ การอาหาร	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการ (Proceedings) การประชุมวิชาการ ระดับชาติและ นานาชาติ “ราชภัฏ วิจัย ครั้งที่ 6 ราชภัฏ ราชภัฏดี : สืบสาน ศาสตร์พระราชา สู่ การพัฒนาท้องถิ่นที่ ยั่งยืน” วันที่ 17-18 สิงหาคม 2563	สิงหาคม 2563	0.2

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่ง ตีพิมพ์/เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนนถ่วง น้ำหนัก
			มหาวิทยาลัยราชภัฏ จันทรเกษม : 36-43.		
4	อานง ใจแน่น, วาสนา จักรแก้ว และ เสาวลักษณ์ กันจันะ	การส่งเสริม การเรียนรู้ด้วย โปรแกรม Zoom และการศึกษาความ พึงพอใจของ นักศึกษาต่อ การจัดการเรียน การสอนออนไลน์ รายวิชาเทคโนโลยี ข้าว	งานประชุมวิชาการ SPU Educational transformation to the new normal เรื่องโอกาสและความ ท้าทายการจัดการ เรียนการสอนในช่วง ภาวะวิกฤต Covid- 2019 และ new normal. หน้า235- 245.	กรกฎาคม 2563 (ยังไม่ได้เคลม ในปี 2562) E-Proceeding	0.2
5	อรรถ ชันสี, สังวาลย์ ชมภูจา, พงศกร ปัญญาอินทร์, ระพีศพงษ์ ปัญญาคง	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์หมุยอ เสริมสาหร่ายไก่อ	Phayao Research Conference 10	มกราคม 2564	0.2
6	อัศพงษ์ อุประวรรณ	ผลของเห็ด 3 ชนิด ต่อคุณภาพทาง กายภาพและ ประสาทสัมผัสของ เห็ดดียว	Phayao Research Conference 10	28-29 มกราคม 2564	0.2
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร					
7	ฐิตา พุฒ่า และคณะ	แป้งที่มีส่วนผสม สารประกอบ เชิงซ้อนไลโคปีน จากพืช	เลขที่อนุสิทธิบัตร 17557	เมษายน 2564	0.4
8	วรารณ วิทยาภรณ์	ซอฟต์แวร์ไทย สำเร็จรูป	เลขที่อนุสิทธิบัตร 17789	พฤษภาคม 2564	0.4
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2					
9	Janya Thonabut, Thitiworada Yaisumlee and Vajit Kuntawang.	Product Development of Germinated Brown Rice Drink Mixed with Instant Beetroot Powder	Huachiew Chalermprakiet Science and Thechnology Journal. Vol 6 No 2: 8-20	ก.ค.-ธ.ค. 2563	0.6

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่ง ตีพิมพ์/เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนนถ่วง น้ำหนัก
10	สังวาลย์ ชมภูจา	การพัฒนา ผลิตภัณฑ์หมั่นโถว เชิงสุขภาพด้วย การเสริมน้ำผัก ชายา	วารสารวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี หัวเฉียวเฉลิมพระ เกียรติ. Vol 6 No 2: 21-31.	ก.ค.-ธ.ค. 2563	0.6
11	สุภาวดี นาคบรรพ์	รูปแบบการจัดการ เรียนรู้จริยธรรม การวิจัยทาง วิทยาศาสตร์ใน ระดับปริญญาตรี เพื่อพัฒนาคุณธรรม จริยธรรม และสร้าง ทักษะชีวิตและ อาชีพ	วารสารมหาจุฬา นาครพรรณ์ ปีที่ 8 ฉบับที่ 6	มิถุนายน 2564	0.6
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1					
12	Soavapan Palasuan & Dudsadee Sapbua	Development of Horse Mango (Mangifera foetida) Jam and Consumer Acceptance	Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 13 No.2	May-Aug 2020	0.8
13	กัณฑ์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์ สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ณัชนก นุกิจ	Product development of germinated black glutinous rice drink in a sachet as affected by roasting and brewing time	Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 14 No.1	Jan-Apr 2021	0.8
14	สาวตรี ญวงค์ศรี ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์ ดุขฎิ ทรัพย์บัว	Effect of Horse mango (Mangiferaa foetida) pulp on quality and	Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 14 No.1	Jan-Apr 2021	0.8

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่ง ตีพิมพ์/เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนนถ่วง น้ำหนัก
		consumer acceptance of sherbet ice creme			
15	สังวาลย์ ชมภูจา	รูปแบบการเรียน การสอนที่มุ่งเน้น การสร้างสัญญาการ เรียนรู้ การสืบค้น ความรู้และการใช้ กิจกรรมเป็นฐาน (CIA) เพื่อส่งเสริม ผลลัพธ์ทางการ เรียนในวิชาโภชน ศาสตร์และสุขภาพ	วารสารวิจัยและ พัฒนาหลักสูตร 11(1): 13-21	มกราคม- มิถุนายน 2564	0.8
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับ นานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556					
16	Aunkrisa Sangchumnonga*, <u>Tanikarn Nubwandeeb</u> , Rungnapa Lertpatcharapongc, Thiraporn Sangpiroond	Souvenir Product Development to Promote Tourism in Klong Rang Chorakhe, Thailand	The International Journal of Innovation, Creativity and Change (IJICC). Vol 14, issue 2	Feb 2020 (ยังไม่ได้เคลมใน ปี 2562)	1.0
17	<u>Tita Foophow</u> , Weerachon Phoohinkong, Pipat Lertkowitz, and Natthakarn Ketkoom	Fortification of iron in brownies with Sinlek brown rice flour	Songklanakarin J. Sci. Technol.	Sep. - Oct. 2020	1.0
18	Kanokkan Weeragul and Sawanya Pandolsook	Effects of manufacturing conditions on physical characteristics of recombined butter and quality of butter	Journal of culinary science & technology	Sep 2020	1.0

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่ง ตีพิมพ์/เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนนถ่วง น้ำหนัก
		and sponge cakes.			
19	Naratip Poonnakasem	Effect of foaming and drying conditions on physicochemical properties and moisture kinetics of foam mat dried chili sauce powder during storage	Journal of Food Processing and Preservation	Jan 2021	1.0
- ผลงานวิจัยที่หน่วยงานหรือองค์กรระดับชาติว่าจ้างให้ดำเนินการ					
20	บุญญาพร เชื้อสมพงษ์	6340-ช-12 (1 ส.ค. 62-31 ก.ค. 63)	ผลของการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการแปรรูปข้าวหอมมะลิ ดอกมะลิ 105 ต่อ ศักยภาพของอาจารย์ และนักศึกษาด้านการแปรรูปอาหารในชุมชน	กรกฎาคม 2563 (ยังไม่ได้เคลมในปี 2562)	1.0
21	มนฤทัย ศรีทองเกิด	โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (1 ม.ค. 63-30 ก.ย. 63)	การพัฒนาชุดผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพสำหรับวัยผู้ใหญ่และวัยกลางคนจากข้าว กข 43 และสมุนไพรในท้องถิ่น จ.สุพรรณบุรี	2563	1.0

ตารางที่ 2.4.2 ข้อมูลผลงานทางวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ของอาจารย์สายสังคมศาสตร์

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่งตีพิมพ์/เผยแพร่	ปีที่พิมพ์	คะแนน ถ่วง น้ำหนัก
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2					
1	พญพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ปานัฐ โต๊ะดี	ผลการจัดการเรียนรู้ วิชาการจัดดอกไม้ของ นักศึกษาที่เรียนด้วย แนวคิดสร้างสรรค์แบบ เน้นผลงาน	วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัย ศิลปากร 18(2): 168-184	กรกฎาคม- ธันวาคม 2563	0.6
2	อัครพล ไชยวงศ์, นุชนาฏ กุลวิทย์, กาญจนา เฟื่องศรี, อิทธิพล อเนกธนทรัพย์ และ กนกวรรณ สัทธรรม	ปัญหาการเรียนของ นักศึกษาหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ โรงเรียน การเรือน วิทยาเขต สุพรรณบุรี	วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา หน้า 86-94	ตุลาคม- ธันวาคม 2563	0.6
3	จันทร์กานต์ ทรงเดช	รูปแบบกิจกรรม ส่งเสริมสุขภาพ ผู้สูงอายุบนพื้นฐาน ศักยภาพของชุมชน: กรณีศึกษาชุมชน จังหวัดสุพรรณบุรี	วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนคร สาขามนุษยศาสตร์และ สังคมศาสตร์ 12(1)	มกราคม- มิถุนายน 2564	0.6
4	อัครพล ไชยวงศ์, นุชนาฏ กุลวิทย์, กาญจนา เฟื่องศรี, อิทธิพล อเนกธนทรัพย์ และ กนกวรรณ สัทธรรม	นัยทางการเรียนของ นักศึกษาระดับ ปริญญาตรี สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ โรงเรียน การเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี	วารสารพัฒนาเทคนิคศึกษา 33(118): 70-79	เมษายน- มิถุนายน 2564	0.6

ผลการดำเนินงาน

ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีผลงานวิชาการทั้งสิ้นจำนวน 25 เรื่อง จำแนกดังนี้

- ผลงานทางวิชาการ จำนวน 25 เรื่อง

มีอาจารย์ประจำกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทั้งหมด (นับรวมลาศึกษาต่อ) จำนวน 58 คน คิดเป็นค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ เท่ากับ $(100 \times 13) / 58 = 22.41$ มีค่าคะแนนเท่ากับ $(22.41 \times 5) / 30 = 3.74$

มีอาจารย์ประจำกลุ่มสาขาวิชาสังคมศาสตร์ทั้งหมด (นับรวมลาศึกษาต่อ) จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าร้อยละของผลรวมถ่วงน้ำหนักของผลงานทางวิชาการและผลงานสร้างสรรค์ เท่ากับ $(100 \times 2.4) / 16 = 15.00$ มีค่าคะแนนเท่ากับ $(15.00 \times 5) / 20 = 3.75$

สรุป ค่าเฉลี่ยระดับคะแนน $(3.74 + 3.75) / 2$ เท่ากับ 3.75 ซึ่งไม่บรรลุเป้าหมาย

รายการหลักฐาน

D 2.4.1 ข้อมูลผลงานทางวิชาการจำนวน 25 เรื่อง

D 2.4.2 ข้อมูลบุคลากร

D 2.4.3 ข้อมูลอ้างอิงผลงานวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2562

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	สายวิทย์ ร้อยละ 30 สายสังคม ร้อยละ 20	สายวิทย์ ร้อยละ 22.41 สายสังคม ร้อยละ 15.00	3.75 คะแนน	ไม่บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุบล ชื่นสำราญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว

นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายุโธ

นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายุโธ

นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล

นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว

นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ

รายงานการประเมิน			ชื่อตัวชี้วัด : การพัฒนาเชิงพื้นที่ (Area Based Development)
SDU	อว.	D 3.1	

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาระดับผลการดำเนินงาน ดังนี้

จำนวนโครงการด้านการบริการวิชาการหรือโครงการที่ตอบสนองต่อ Area Based

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 20	1 คะแนน	-
ระดับ 2	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	2 คะแนน	-
ระดับ 3	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 60	3 คะแนน	-
ระดับ 4	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 80	4 คะแนน	-
ระดับ 5	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 90	5 คะแนน	5 คะแนน

สูตรคำนวณ

$$\frac{\text{จำนวนโครงการด้านการบริการวิชาการ หรือโครงการที่ตอบสนองต่อ Area Based}}{\text{จำนวนโครงการบริการวิชาการทั้งหมด}} \times 100 = \frac{5}{5} \times 100 = 100$$

ผลการดำเนินงาน

คณะกรรมการบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน ได้จัดประชุมระดมความคิดเห็นและประสานงานกับหน่วยงานภายนอกที่ร้องขอให้มีการบริการวิชาการ เพื่อจัดทำแผนการบริการวิชาการประจำปี ที่สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน สังคมและทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย มีการกำหนดวัตถุประสงค์และตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จของแผนฯ และโครงการ กำหนดโครงการบริการวิชาการประจำปี และผู้รับผิดชอบหลักในการดำเนินงานและประเมินผล โดยจัดประชุมระดมความคิดเห็นและประสานงานกับหน่วยงานภายนอกที่มีความต้องการให้มีการบริการวิชาการ และนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน จัดโครงการบริการวิชาการตามความเชี่ยวชาญ ความรู้ และทักษะตามความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรของโรงเรียนการเรือน โดยมุ่งเน้นตอบสนองความต้องการของชุมชน พัฒนาบุคลากรในพื้นที่ โดยกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนบริการวิชาการ (D 3.1.1) ดังนี้

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

โดยในแผนบริการวิชาการประกอบด้วยโครงการหลัก 5 โครงการ/กิจกรรม ดังนี้

**1. โครงการ เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม” (D 3.1.2)**

ผู้รับผิดชอบ:	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง
ระยะเวลาดำเนินการ:	ระหว่างวันที่ 31 ตุลาคม – 1 พฤศจิกายน 2563
สถานที่ดำเนินการ:	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง
ผู้เข้าร่วมโครงการ:	นักเรียนและนักศึกษาในเขตพื้นที่จังหวัดตรังและจังหวัดภาคใต้เป็นหลักไม่น้อยกว่า 25 คน
เป้าหมายเชิงปริมาณ:	นักเรียนและนักศึกษากลุ่มเป้าหมายสนใจเข้าศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ จำนวนไม่น้อยกว่า 25 คน
เป้าหมายเชิงคุณภาพ:	สามารถประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้กับนักเรียนและนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย

2. โครงการ อบรมเชิงปฏิบัติการ “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร” (D 3.1.3)

ผู้รับผิดชอบ:	ศูนย์อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับกองอาคารสถานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ระยะเวลาดำเนินการ:	เดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม 2563
สถานที่ดำเนินการ:	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ผู้เข้าร่วมโครงการ:	1. หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ประชาชนทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบอาหาร จำหน่าย เสิร์ฟอาหาร รวมถึง การล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ (จำนวน 3 ชั่วโมง) 2. หลักสูตรผู้ประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร (จำนวน 6 ชั่วโมง)
เป้าหมายเชิงปริมาณ:	1. มีผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ต่อหลักสูตร 2. มีผู้เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
เป้าหมายเชิงคุณภาพ:	ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และสถานประกอบการมีความสะอาดปลอดภัย สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ต่อยอดธุรกิจได้

**3. โครงการ โฆษณำบ้ำดเพื่อกำรป้อกกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหาร
ในโรงพยาบาล (D 3.1.4)**

ผู้รับผิดชอบ:	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารและหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการชะลอวัย
ระยะเวลาดำเนินการ:	วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563
สถานที่ดำเนินการ:	ห้องประชุม Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
ผู้เข้าร่วมโครงการ:	1. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารเข้าร่วมโครงการจำนวน 70 คน

	2. นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน
เป้าหมายเชิงปริมาณ:	จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่า 70 คน ของจำนวนนักศึกษาทั้งหมด
เป้าหมายเชิงคุณภาพ:	1. นักศึกษาที่เข้าร่วมอบรมมีผลคะแนนการทดสอบหลังเข้าอบรม มากกว่าผลการทดสอบก่อนเข้าร่วมอบรม คิดเป็นร้อยละ 50 2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมทุกด้าน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

4 กิจกรรม “Open kitchen by Culino” (D 3.1.5)

ผู้รับผิดชอบ:	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ระยะเวลาดำเนินการ:	วันที่ 20 ธันวาคม 2563
สถานที่ดำเนินการ:	ห้องประชุม Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร
ผู้เข้าร่วมโครงการ:	นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และผู้สนใจทั่วไปที่สนใจการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เป้าหมายเชิงปริมาณ:	มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 1 รุ่น ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 44 คน
เป้าหมายเชิงคุณภาพ:	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบแนวทางการสมัครเข้าเรียนและทราบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

5 กิจกรรม “คิดถึงเสน่ห์ไทย” (D 3.1.6)

ผู้รับผิดชอบ:	โรงเรียนการเรือน ร่วมกับห้างหุ้นส่วน สปาร์กกิ้งเฮด โปรดักชั่น จำกัด
ระยะเวลาดำเนินการ:	วันที่ 3 เมษายน 2564
สถานที่ดำเนินการ:	ลานนาอารีย์ ซอยอารีย์ 2 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร
ผู้เข้าร่วมโครงการ:	คณาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน จำนวน 5 คน เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก
เป้าหมายเชิงปริมาณ:	สารคดีสั้นชุดการประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิคห่อ รัด มัด ร้อย ผูก รวมจำนวน 5 เรื่อง
เป้าหมายเชิงคุณภาพ:	1. คณาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน จำนวน 5 คน ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก 2. คณาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือนได้นำความรู้และทักษะวิชาชีพรวมทั้ง ศิลปวัฒนธรรมการประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก ไปเผยแพร่และสืบสานองค์ความรู้สู่ชนรุ่นปัจจุบัน

สรุป ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีโครงการด้านการบริการวิชาการทั้งหมด 5 โครงการ เป็นโครงการที่ตอบสนองต่อ Area Based โครงการ/กิจกรรม 5 โครงการ คิดเป็นร้อยละ 100

ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนบริการวิชาการ

1. มีการดำเนินงานตามแผนบริการวิชาการทั้ง 5 โครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 100
2. ทุกโครงการ/กิจกรรมที่ดำเนินการ มีผลการดำเนินงานบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ มากกว่าร้อยละ 80

รายการหลักฐาน

- D 3.1.1 แผนการบริการวิชาการ-รายงานสรุปผลการดำเนินงาน ประจำปีการศึกษา 2563 (งปม. พ.ศ. 2564)
- D 3.1.2 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม”
- D 3.1.3 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
- D 3.1.4 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการโภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและ
บทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล
- D 3.1.5 รายงานสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม “Open kitchen by Culino”
- D 3.1.6 รายงานสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม “คิดถึงเส้นไทย”

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	คำเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5 /ไม่น้อยกว่า หรือเท่ากับร้อยละ 90	ระดับ 5 /ร้อยละ 100	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคณา

นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 3

อว.

D 3.2

ชื่อตัวชี้วัด : การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน
พื้นที่ หรือภูมิภาค (Non-Age Group Participation)

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาระดับผลการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ดังนี้

จำนวนโครงการหรือกิจกรรมที่บุคคล ชุมชนหรือหน่วยงานในพื้นที่มีส่วนร่วมในโครงการหรือกิจกรรม

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 20	1 คะแนน	-
ระดับ 2	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	2 คะแนน	-
ระดับ 3	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 60	3 คะแนน	-
ระดับ 4	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 80	4 คะแนน	-
ระดับ 5	ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 90	5 คะแนน	5 คะแนน

สูตรคำนวณ

จำนวนโครงการหรือกิจกรรมที่บุคคล ชุมชนหรือหน่วยงานทั้ง

ภาครัฐและเอกชนในพื้นที่มีส่วนร่วมในโครงการหรือกิจกรรมเพื่อ

แก้ไข/ลดปัญหา/ส่งเสริมการเรียนรู้ของชุมชน สังคม/การน้อมนำ

แนวพระราชดำริสู่การปฏิบัติ

X 100

จำนวนโครงการหรือกิจกรรมเพื่อแก้ไข/ลดปัญหา/ส่งเสริม

การเรียนรู้ของชุมชน สังคม/การน้อมนำแนวพระราชดำริสู่การปฏิบัติทั้งหมด

5

$$\frac{5}{5} \times 100 = 100$$

ผลการดำเนินงาน

โรงเรียนการเรือน มีโครงการบริการวิชาการแก่สังคมตามแผน จำนวน 5 โครงการ โดยทุกโครงการ คิดเป็นร้อยละ 100 มีการจัดทำแผนการใช้ประโยชน์จากการบริการวิชาการ ในโครงการ/กิจกรรม เพื่อแก้ไข/ลดปัญหา/ส่งเสริมการเรียนรู้ของชุมชน สังคม/น้อมนำแนวพระราชดำริสู่การปฏิบัติ ให้กับนักเรียน นักศึกษา กลุ่มเป้าหมาย ชุมชน หรือสังคม (D 3.2.1) ดังนี้

1. โครงการ เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม” เป็นโครงการจัดอบรมให้ความรู้เรื่องอาหารสร้างอาชีพตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้กับกลุ่มนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าและผู้สนใจทั่วไปได้รับประสบการณ์และความรู้

เกี่ยวกับการประกอบอาหารในห้องปฏิบัติการจริง ความรู้ในเรื่องของหลักการ แนวทางการเขียนแฟ้มสะสมงาน และความเข้าใจในหลักสูตรการจัดการเรียนการสอน จากอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน เพื่อประกอบการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร) และหลักสูตรอื่น ๆ ของโรงเรียนการเรือน รวมทั้งสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการทำงานร่วมกันระหว่างบุคลากรศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและโรงเรียนการเรือน ผลการดำเนินงานมีกลุ่มนักเรียนที่เข้าร่วมอบรมจำนวนไม่น้อยกว่า 25 คน โดยมีว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และทีมวิทยากร อาจารย์จารึก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตในเมนู พืชฯ และพาสต้า อาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์อิทธิพันธ์ วงษ์พัก อบรมหลักการเขียนแฟ้มสะสมงาน (Portfolio) ให้กับนักเรียนที่เข้ารับการอบรม โดยจัดโครงการระหว่างเดือน 31 ตุลาคม-1 พฤศจิกายน 2563 ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

2. โครงการ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้เป็นหน่วยงานจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามบทบัญญัติ “กฎกระทรวงสุลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561” โดยได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นศูนย์อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2562 โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นผู้จัดการศูนย์อบรม ร่วมกับศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการเป็นหน่วยงาน ที่ดูแลโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ: หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีคณะทำงานประกอบด้วยคณะอาจารย์ เจ้าหน้าที่ โรงเรียนการเรือน และงานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารและสถานที่ สำนักงานมหาวิทยาลัย หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 3 ชั่วโมง) มีกลุ่มเป้าหมายเป็น ผู้สัมผัสอาหาร ประชาชนทั่วไปที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบอาหารจำหน่ายเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ และหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ (จำนวน 6 ชั่วโมง) กลุ่มเป้าหมายเป็นเจ้าของกิจการ หรือตัวแทนที่ได้รับการแต่งตั้ง วัตถุประสงค์ของจัดอบรมเพื่อมุ่งหวังให้ผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้มีความเข้าใจ ในการประกอบอาหารให้สะอาดปลอดภัย นำความรู้ไปปฏิบัติงานได้ เพื่อให้อาหารที่ผลิตและบริการสะอาด ผู้บริโภครับประทานอาหารได้อย่างปลอดภัย และปฏิบัติตามเป็นไปตาม “กฎกระทรวงสุลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561” ทั้งนี้ผู้ผ่านการอบรมและผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารจะได้รับหนังสือรับรองผู้สัมผัสอาหาร/ผู้ประกอบการด้านอาหารที่มีอายุ 3 ปี ผลการดำเนินงานมีการจัดอบรมขึ้นในเดือน พฤศจิกายน-ธันวาคม 2563 และ เดือนกุมภาพันธ์ 2564

3. โครงการ โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับหลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา 2/2564 (โครงการโภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนสมรรถนะนักศึกษาด้านโภชนบำบัดและสุขภาวะจากผู้เชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะด้าน ทั้งในด้านโภชนบำบัด และสุขภาวะ ทักษะด้านวิชาชีพ ทักษะด้านสังคม อารมณ์ กระบวนการการแก้ไขปัญหา การตัดสินใจ

คณะกรรมการบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน ประเมินความสำเร็จตามตัวบ่งชี้ของแผนและโครงการบริการวิชาการ มีผลการประเมินบรรลุตามตัวบ่งชี้ที่ตั้งไว้ ดังนี้

1. โครงการกิจกรรมการบริการวิชาการมีการดำเนินการครบทั้ง 5 โครงการ/กิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 100
2. ทุกโครงการในแผนบริการวิชาการ มีผลการดำเนินงานบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ คิดเป็นร้อยละ 80 โดยมีผลการประเมินฯ ดังนี้

1. โครงการ เตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม” พบว่า มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 25 คน ผู้เข้าอบรมในโครงการมีความพึงพอใจในทุกด้าน จากการประเมินความพึงพอใจมีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 25 คน ผู้เข้าอบรมโครงการมีความพึงพอใจทุกด้านอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด (D 3.2.2)

2. โครงการ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 3.2.3) พบว่า ในระหว่างวันที่ 2-30 พฤศจิกายน 2563 จำนวน 24 รุ่น รวมจำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด 1,526 คน พบว่า อบรมและเข้ารับการประเมิน 1,526 คน (ร้อยละ 100) ผู้เข้ารับการอบรมผ่านการประเมินผล จำนวน 1,526 คน (ร้อยละ 100) ไม่ผ่านการประเมินผล จำนวน 0 คน (ร้อยละ 0.00)

ในระหว่างวันที่ 1-26 ธันวาคม 2563 จำนวน 13 รุ่น รวมจำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด 846 คน พบว่า อบรมและเข้ารับการประเมิน 846 คน (ร้อยละ 100) ผู้เข้ารับการอบรมผ่านการประเมินผล จำนวน 846 คน (ร้อยละ 100) ไม่ผ่านการประเมินผล จำนวน 0 คน (ร้อยละ 0.00)

ในระหว่างวันที่ 13-20 กุมภาพันธ์ 2564 จำนวน 6 รุ่น รวมจำนวนผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด 564 คน พบว่า อบรมและเข้ารับการประเมิน 564 คน (ร้อยละ 100) ผู้เข้ารับการอบรมผ่านการประเมินผล จำนวน 564 คน (ร้อยละ 100) ไม่ผ่านการประเมินผล จำนวน 0 คน (ร้อยละ 0.00)

ผลจากการประเมินความพึงพอใจ พบว่า

ในระหว่างวันที่ 2-30 พฤศจิกายน 2563 จำนวน 24 รุ่น โดยมีการทำแบบสอบถาม จำนวน 22 รุ่น จำนวนคนตอบแบบสอบถาม 1,526 คน จากผู้เข้าอบรม 1,026 คน

ในระหว่างวันที่ 1-26 ธันวาคม 2563 จำนวน 13 รุ่น โดยมีการทำแบบสอบถาม จำนวน 12 รุ่น จำนวนคนตอบแบบสอบถาม 609 คน จากผู้เข้า 846 คน

ในระหว่างวันที่ 13-20 กุมภาพันธ์ 2564 จำนวน 6 รุ่น โดยมีการทำแบบสอบถาม จำนวน 4 รุ่น จำนวนคนตอบแบบสอบถาม 130 คน จากผู้เข้า 564 คน

การประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้เข้าร่วมอบรมอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ผลแสดงดังตาราง

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมและประเมินผลความรู้ ด้านการสุขาภิบาลอาหาร	ผลการดำเนินการ		
	เดือน พ.ย. 63	เดือน ธ.ค. 63	เดือน ก.พ. 64
1. ด้านเนื้อหาการอบรม	4.68	4.60	4.35
2. ด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่	4.70	4.64	4.42
3. ด้านการบริหารจัดการ	4.65	4.60	4.42
4. ด้านความรู้ความเข้าใจ และการนำไปใช้	4.64	4.51	4.40

3. โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล (D 3.2.4) พบว่า มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้นจำนวน 89 คน จำแนกเป็น อาจารย์ 11 คน นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 48 คน นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จำนวน 15 คน บุคลากรและบุคคลทั่วไป จำนวน 15 คน สรุปผลการดำเนินงานจากแบบประเมินผลโครงการ มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 77.52 ของผู้เข้าร่วมทั้งหมด โดยสรุปผลการประเมินมีรายละเอียดดังนี้

- ด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหัวข้อโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.94
- ด้านความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปปรับใช้ได้ ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.92
- ด้านสถานที่การจัดอบรมเหมาะสม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.78
- ด้านระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.82
- ด้านความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดอบรม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.86

4. กิจกรรม Open kitchen by Culino (D 3.2.5) พบว่า กิจกรรม Open Kitchen by Culino ที่จัดขึ้นในวันที่ 20 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร การดำเนินงานในครั้งนี้มีผู้ร่วมงานจำนวนทั้งสิ้น 100 คน ประกอบด้วย อาจารย์ จำนวน 12 คน เจ้าหน้าที่จำนวน 9 คน และนักศึกษาด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จำนวน 35 คน ผู้เข้าอบรม จำนวน 44 คน สรุปผลการดำเนินงานจากแบบประเมินผลโครงการ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 93.18 ของผู้เข้าอบรมทั้งหมด โดยสรุปผลการประเมินมีรายละเอียด ดังนี้

- การจัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino ทำให้ท่านได้รับความรู้มากขึ้น ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.76
- กิจกรรมเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพของท่านในอนาคต ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.76
- สถานที่ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.85
- สื่อที่ใช้ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.68
- ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.68
- ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดกิจกรรม ผลการประเมินระดับ พึงพอใจมากที่สุดค่าเฉลี่ย 4.83

5. กิจกรรม คิดถึงเสน่ห์ไทย (D 3.2.6) พบว่า จากการดำเนินกิจกรรมในวันที่ 3 เมษายน 2564 ณ ลานนาอารีย์ ซอยอารีย์ 2 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร โดยคณาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน จำนวน 5 คน เป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัต มัด ร้อย ผูก ทำให้ได้สารคดีสั้นชุด การประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิคห่อ รัต มัด ร้อย ผูก รวมจำนวน 5 เรื่อง คิดเป็นร้อยละ 100 ของตัวชี้วัด คณาจารย์ สังกัดโรงเรียนการเรือน จำนวน 5 คน ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเรื่องราวความเป็นมาของอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัต มัด ร้อย ผูก คิดเป็นร้อยละ 100 ของตัวชี้วัด และคณาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือนได้นำความรู้และ ทักษะ วิชาชีพรวมทั้งศิลปวัฒนธรรมการประกอบอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัต มัด ร้อย ผูก ไปเผยแพร่และสืบสานองค์ความรู้สู่ชนรุ่นปัจจุบัน

รายการหลักฐาน

D 3.2.1 แผนการบริการวิชาการ-รายงานสรุปผลการดำเนินงาน ประจำปีการศึกษา 2563 (ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564)

D 3.2.2 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง “เซฟฟรีเมียม”

D 3.2.3 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

D 3.2.4 รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล

D 3.2.5 รายงานสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม “Open kitchen by Culino”

D 3.2.6 รายงานสรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม “คิดถึงเสน่ห์ไทย”

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ไม่น้อยกว่า หรือเท่ากับร้อยละ 90	ระดับ 5/ร้อยละ 100	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุนา

นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 4

สป.อว

D 4.1

ชื่อตัวชี้วัด : ระบบและกลไกการดำเนินงานบูรณาการศิลปวัฒนธรรมและ
ความเป็นไทย

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. กำหนดผู้รับผิดชอบในการดำเนินงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม
2. จัดทำแผนด้านงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม และกำหนดตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผน รวมทั้งจัดสรรงบประมาณเพื่อให้สามารถดำเนินการได้ตามแผน
3. กำกับ ติดตามให้มีการดำเนินงานตามแผนด้านงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม
4. ประเมินความสำเร็จตามตัวบ่งชี้ที่วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนด้านงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม
5. นำผลการประเมินไปปรับปรุงแผนหรือกิจกรรมด้านงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม
6. เผยแพร่กิจกรรมหรือการบริการด้านงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรมต่อสาธารณชน
7. กำหนดหรือสร้างมาตรฐานด้านศิลปและวัฒนธรรมซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับชาติ

หลักการให้คะแนน

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	มีการดำเนินการ 1 ข้อ	1 คะแนน	-
ระดับ 2	มีการดำเนินการ 2 ข้อ	2 คะแนน	-
ระดับ 3	มีการดำเนินการ 3 - 4 ข้อ	3 คะแนน	-
ระดับ 4	มีการดำเนินการ 5 ข้อ	4 คะแนน	-
ระดับ 5	มีการดำเนินการ 6 - 7 ข้อ	5 คะแนน	5 คะแนน

ข้อ 1 กำหนดผู้รับผิดชอบในการดำเนินงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรมอย่างชัดเจน มีประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหารเป็นผู้รับผิดชอบหลัก และบุคลากรจากหลักสูตรต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน เพื่อทำหน้าที่เกี่ยวกับการดำเนินงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม โดยมีการวางแผนทาง ขั้นตอน และหลักเกณฑ์การส่งเสริมและการดำเนินงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรมที่สัมพันธ์กับพันธกิจของคณะ ทำหน้าที่กำหนดนโยบาย จัดทำแผนด้านงานบูรณาการศิลปวัฒนธรรม กำหนดตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผน จัดทำระบบและกลไกการดำเนินงานส่งเสริมให้อาจารย์และนักศึกษาดำเนินงานด้านงานบูรณาการศิลปและวัฒนธรรม กำกับติดตามให้มีการดำเนินงาน จัดทำรายงานและประเมินความสำเร็จตามตัวบ่งชี้ของแผนและโครงการ (D 4.1.1.1)

ข้อ 2 จัดทำแผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม และกำหนดตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผน รวมทั้งจัดสรรงบประมาณเพื่อให้สามารถดำเนินการได้ตามแผน

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการดำเนินงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ได้จัดทำแผนการดำเนินงานด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมประจำปีการศึกษา 2563 (D 4.1.2.1) กำหนดโครงการและงบประมาณด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมประจำปี และผู้รับผิดชอบหลักในการดำเนินงานและประเมินผล และนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

ทั้งนี้ได้กำหนดตัวบ่งชี้วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนไว้ ดังนี้

- 1) ร้อยละ 80 ของจำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้ดำเนินการสำเร็จตามแผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
- 2) ร้อยละ 80 ของโครงการที่ดำเนินการมีผลการดำเนินงานบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

โดยในแผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมมีโครงการที่กำหนดไว้ในแผนดำเนินงานมี 6 โครงการ/กิจกรรม ดังนี้

2.1 โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย

2.2 โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)

2.3 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

2.4 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

2.5 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง

2.6 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาไทย ทางโทรทัศน์รัฐสภา และหจก.สปาร์กিংเฮด โปรดักชั่น ผู้ผลิตรายการ “คิดถึงเสน่ห์ไทย”

ข้อ 3 กำกับ ติดตามให้มีการดำเนินงานตามแผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการดำเนินงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ทำหน้าที่ในการกำกับ ติดตามการดำเนินงาน ตามแผนการดำเนินงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม โดยมีการสรุปผลการดำเนินการตามแผนฯ เสนอต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ในรอบ 9 เดือน และ รอบ 12 เดือน ถึงความก้าวหน้าในการดำเนินงานให้บรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่วางไว้ (D 4.1.3.1)

ข้อ 4 ประเมินความสำเร็จตามตัวบ่งชี้ที่วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการดำเนินงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ประเมินความสำเร็จตามตัวบ่งชี้ที่วัดความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของแผนงานฯ (D 4.1.4.1) โดยสรุปผลการดำเนินการได้ดังนี้

4.1 มีจำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ได้ดำเนินการสำเร็จตามแผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ครบทั้ง 6 โครงการ คิดเป็นร้อยละ 100 ตามเป้าหมายที่วางไว้ (ดำเนินการจัดโครงการไปแล้วจำนวน 6 โครงการคิดเป็นร้อยละ 100)

4.2 ทุกโครงการที่ได้ดำเนินการแล้วมีการประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ ผลการประเมิน สรุปดังนี้ (D 4.1.4.2-7)

4.2.1 โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย จัดเมื่อวันที่ 29 ตุลาคม 2563 โดยคณาจารย์และนักศึกษาเข้าร่วมพิธีไหว้ครู ตามขนบธรรมเนียมประเพณี ซึ่งถือเป็นกิจกรรมที่ส่งเสริมด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม และบูรณาการกับการเรียนการสอนในการผลิตบัณฑิต เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน พัฒนาและเผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรม รวมทั้งมีกิจกรรมมอบเกียรติบัตรให้นักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม และกิจกรรมรับชมวิดีโอ บรรยายพิเศษ เรื่อง “โรงเรียนการเรือนในศตวรรษที่ 21” โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดี เรื่อง “การสร้างคุณธรรมและจริยธรรมของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน” โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และ เรื่อง “เปิดโลกวัฒนธรรมอาหาร” โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นาถพานิช ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 231 คน (จาก 235 คน) คิดเป็นร้อยละ 98.30 ของกลุ่มเป้าหมาย และผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ในด้านคุณธรรมและจริยธรรมเพิ่มขึ้นหลังจากเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 100

4.2.2 โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand) จัดเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2563 ซึ่งทางโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้นำศักยภาพด้านอัตลักษณ์มาจัดแสดง และเป็นกิจกรรมให้ผู้เข้าประกวดได้ workshop ร่วมกับคณาจารย์ นักศึกษา และนักศึกษาฝึกการเรียนร่วม อาทิ การแกะสลักสบู่ การร้อยดอกมะลิ การผสมเครื่องดื่มมีเอกลักษณ์ การทำซูชิ โรลมากิ เป็นต้น โดยมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 180 คน คิดเป็นร้อยละ 100 คือ ผู้เข้าประกวด Miss Universe และ ทีมผู้จัดการประกวด และนักศึกษา อาจารย์ประจำบูธสาธิต 22 คน คิดเป็นร้อยละ 100 อีกทั้งมีจำนวนผู้เข้าดูกิจกรรมผ่านทาง Facebook Live มากกว่า 1,000 คน ซึ่งทำให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมและเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของไทย เกิดความภูมิใจและมีจิตสาธารณะ และก่อให้เกิดคุณธรรมจริยธรรมอันดีแก่นักศึกษา

4.2.3 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต จัดขึ้นในวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบ SDU Online Course และผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2564 ในหัวข้อการพัฒนาบุคลิกภาพของนักศึกษา บรรยายโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชุตินา จักรจรัส อาจารย์จากสาขาวิชารัฐกิจโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยงและการบริการ และหัวข้อการแต่งกายของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน บรรยายโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 262 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย และบุคลากรโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมจำนวน 51 คน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจในเรื่องการเตรียมพร้อมด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต คิดเป็นร้อยละ 99.07

4.2.4 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง จัดขึ้นในวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบ SDU Online Course และผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2564 มีการอบรมกิจกรรมในหัวข้อการจัดโต๊ะอาหารแบบตะวันตก การพับผ้าเช็ดปาก การจัดดอกไม้ จากคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 254 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย และบุคลากรโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมจำนวน 48 คน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในเรื่อง ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง คิดเป็นร้อยละ 97.98

4.2.5 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง จัดขึ้นในวันที่ 28 พฤษภาคม 2564 ผ่านระบบ Microsoft Teams วิทยากรโดย ดร.พัชรพรพรณ นาคพงษ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต โรงเรียนกฎหมายและการเมือง ความรู้ที่ได้รับจากวิทยากร คือ Social and Psychological Effects of the Internet Use, การหลอกลวงคนบนโลกออนไลน์กับกฎหมายไทย, กรณีตัวอย่างภัยจากโลกออนไลน์, Romance Scam หลอกรัก ออนไลน์ และ พ.ร.บ.คอมพิวเตอร์...รู้กันสักนิด ก่อนคิดจะโพสต์ โลเคชั่นแชร์ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 192 คน แบ่งเป็นนักศึกษา จำนวน 172 คน คิดเป็นร้อยละ 114.67 ของกลุ่มเป้าหมาย และบุคลากรโรงเรียนการเรือนเข้าร่วม จำนวน 19 คน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 86.05

4.2.6 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาไทย ทางโทรทัศน์ รัฐบาล และหจก.สปาร์กกิ้งเฮด โปรดักชั่น ผู้ผลิตรายการ “คิดถึงเสน่ห์ไทย” ดำเนินการถ่ายรายการเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2564 ชื่อรายการ “คิดถึงเสน่ห์ไทย” ออกอากาศทางโทรทัศน์รัฐบาล (ช่อง 10) ลักษณะรายการเป็นสารคดีสั้น ความยาว 3 นาที โดยมีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือน ได้ถ่ายทอดศิลปวัฒนธรรม ในหัวข้อ “อัตลักษณ์อาหารไทย” เกี่ยวกับการทำอาหารไทยด้วยเทคนิคการห่อ รัด มัด ร้อย ผูก ซึ่งเป็นกรรมวิธีในการทำอาหารไทยที่มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน รวมไปถึงเคล็ดลับในการทำอาหารไทยแต่ละชนิด โดยมีอาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ที่ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาไทย และสร้างแรงจูงใจให้ประชาชนผู้รับชมเกิดความหวงแหนสมบัติชาติ และพร้อมจะสืบสานไปสู่คนรุ่นหลัง

ข้อ 5 นำผลการประเมินไปปรับปรุงแผนหรือกิจกรรมด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

ผลการดำเนินงาน คณะกรรมการดำเนินงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ได้นำผลการประเมินแผนงานด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมและโครงการที่ดำเนินการมาปรับปรุงแผนหรือกิจกรรม (D 4.1.5.1) ดังนี้

5.1 โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย (จัดเมื่อวันที่ 29 ตุลาคม 2564) เพิ่มเติมกิจกรรมการรับชมวิดีโอของโรงเรียนการเรือนในศตวรรษที่ 21 ในเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องให้มีความหลากหลาย เพื่อส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทางด้านทาง สังคม สติปัญญา รวมถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ในเรื่องของคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

5.2 โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand) (จัดเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2563) ได้รับ

การยอมรับจากผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นอย่างมาก จึงควรส่งเสริมนักศึกษาในการมีจิตสาธารณะ และเข้าร่วมโครงการที่ส่งเสริมและถ่ายทอดความเป็นไทย

5.3 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต (จัดอบรม Online เมื่อวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564) จากผลการประเมินผล พบว่า การจัดอบรมในรูปแบบ Online และ On Air เหมาะกับการพัฒนานักศึกษาในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 จึงควรจัดอบรมในรูปแบบนี้เพื่อให้นักศึกษาและกลุ่มผู้สนใจสามารถเข้ารับการอบรมได้ทุกกลุ่ม ทุกสาขาวิชา รวมทั้งจัดให้มีกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นจากวิทยากรที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น

5.4 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง (จัดอบรม Online เมื่อวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564) จากผลการประเมินผล พบว่า การจัดอบรมในรูปแบบ Online และ On Air เหมาะกับการพัฒนานักศึกษาในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 เพื่อให้นักศึกษาและกลุ่มผู้สนใจสามารถเข้ารับการอบรมได้ทุกกลุ่ม ทุกสาขาวิชา และปรับรูปแบบกิจกรรมในหัวข้ออื่น ๆ เพิ่มขึ้น เช่น การจัดอบรมในด้านอาหาร ศิลปะการตกแต่งอาหาร

5.5 โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง (จัดอบรม Online เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2564) จากผลการประเมินผล พบว่า การจัดอบรมในรูปแบบ Online และ On Air เหมาะกับการพัฒนานักศึกษาในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 จึงควรจัดอบรมในรูปแบบนี้เพื่อให้นักศึกษาสามารถเข้ารับการอบรมได้ทุกกลุ่ม ทุกสาขาวิชา รวมทั้งจัดให้มีกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นจากวิทยากรที่หลากหลายมากขึ้น

ซึ่งคณะกรรมการด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม นำข้อเสนอแนะต่าง ๆ ที่ได้รับจากคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ไปจัดทำแผนการดำเนินงานและแผนพัฒนาปรับปรุงงานด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมทั้งการจัดในรูปแบบ Online /On-Site ในปีการศึกษา 2564 (D 4.1.5.1)

ข้อ 6 เผยแพร่กิจกรรมหรือการบริการด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมต่อสาธารณชน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน จัดให้มีการเผยแพร่โครงการ/กิจกรรมหรือการบริการด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมต่อสาธารณชน (D 4.1.6.1) เช่น

1. โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 1 ให้อาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย เผยแพร่ผ่าน www.food.dusit.ac.th Facebook: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นต้น

2. โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะกิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand) ได้เผยแพร่ผ่าน www.Food.dusit.ac.th www.dusit.ac.th และ Facebook: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

3. โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต ได้เผยแพร่ผ่าน www.Food.dusit.ac.th www.dusit.ac.th และ Facebook: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4. โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง ได้เผยแพร่ผ่าน www.Food.dusit.ac.th www.dusit.ac.th และ Facebook: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

5. โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student's” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง ได้เผยแพร่ผ่าน www.Food.dusit.ac.th www.dusit.ac.th และ Facebook: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

6. กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาไทย ทางโทรทัศน์รัฐสภา และ หจก.สปาร์กกิ่งเฮ็ด โปรดักชั่น ผู้ผลิตรายการ “คิดถึงเสน่ห์ไทย” อยู่ระหว่างการออกอากาศทางโทรทัศน์รัฐสภา (ช่อง 10) ลักษณะรายการเป็นสารคดีสั้น ความยาว 3 นาที



ข้อ 7 กำหนดหรือสร้างมาตรฐานด้านศิลปะและวัฒนธรรมซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับชาติ ไม่รับการประเมิน

รายการหลักฐาน

- D 4.1.1.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการการดำเนินงานบูรณาการศิลปะและวัฒนธรรม
- D 4.1.2.1 แผนดำเนินงานบูรณาการศิลปะและวัฒนธรรม-รายงานสรุปผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน
- D 4.1.3.1 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน
- D 4.1.4.1 แผนดำเนินงานบูรณาการศิลปะและวัฒนธรรม-รายงานสรุปผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน
- D 4.1.4.2 รายงานสรุปโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสำนึก กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมไทย

- D 4.1.4.3 รายงานสรุปโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมต้อนรับ Miss Universe (ออกบูธสาธิตและร่วมทำกิจกรรมกับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand)
- D 4.1.4.4 รายงานสรุปโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต
- D 4.1.4.5 รายงานสรุปโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 6 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง
- D 4.1.4.6 รายงานสรุปโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง
- D 4.1.4.7 รายงานสรุปกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรมประเพณี ตลอดจนภูมิปัญญาไทย ทางโทรทัศน์รัฐสภา และหจก.สปาร์กกิ้งเฮด โปรดักชั่น ผู้ผลิตรายการ “คิดถึงเส้นไทย”
- D 4.1.5.1 แผนด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม-รายงานสรุปผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน
(รายงานแผนการพัฒนาปรับปรุงแผน/กิจกรรมด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมประจำปีการศึกษา 2563)
- D 4.1.6.1 www.food.dusit.ac.th และ Facebook โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ มีผลการดำเนินงาน 6-7 ข้อ	6	5	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย นางสาวจรรุณี วิเทศ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ นางสาวศลิณี หวดง

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวจรรุณี วิเทศ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

นางสาวศลิณี หวดง นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

สป.อว

D 5.1

ชื่อตัวชี้วัด : การบริหารของคณะ/มหาวิทยาลัยเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มมหาวิทยาลัย และเอกลักษณ์ของคณะ/มหาวิทยาลัย

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. พัฒนาแผนกลยุทธ์จากผลการวิเคราะห์ SWOT กับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และพัฒนาไปสู่แผนกลยุทธ์ทางการเงินและแผนปฏิบัติการประจำปีตามกรอบเวลาเพื่อให้บรรลุผลตามตัวชี้วัดและเป้าหมายของแผนกลยุทธ์
2. การกำกับติดตามส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกคณะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินที่ประกอบไปด้วยต้นทุนต่อหน่วยในแต่ละหลักสูตร สัดส่วนค่าใช้จ่ายเพื่อพัฒนานักศึกษา อาจารย์ บุคลากร การจัดการเรียนการสอนอย่างต่อเนื่อง เพื่อวิเคราะห์ความคุ้มค่าของ การบริหารหลักสูตร ประสิทธิภาพประสิทธิผลในการผลิตบัณฑิต และโอกาสในการแข่งขัน
3. ดำเนินงานตามแผนบริหารความเสี่ยงที่เป็นผลจากการวิเคราะห์และระบุปัจจัยเสี่ยงที่เกิดจากปัจจัยภายนอกหรือปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ที่ส่งต่อการดำเนินงานตามพันธกิจของคณะ และให้ระดับความเสี่ยงลดลงจากเดิม
4. บริหารงานด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างครบถ้วนทั้ง 10 ประการที่อธิบายการดำเนินงานอย่างชัดเจน
5. การกำกับติดตามส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยมีการดำเนินการจัดการความรู้ตามระบบ
6. การกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการบริหารและแผนพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุน
7. การกำกับติดตามส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยมีการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ตามระบบและกลไกที่สถาบันกำหนด ประกอบด้วย การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ และการประเมินคุณภาพ

หลักการให้คะแนน

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	มีการดำเนินการ 1 ข้อ	1 คะแนน	-
ระดับ 2	มีการดำเนินการ 2 ข้อ	2 คะแนน	-
ระดับ 3	มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ	3 คะแนน	-
ระดับ 4	มีการดำเนินการ 5-6 ข้อ	4 คะแนน	-
ระดับ 5	มีการดำเนินการ 7 ข้อ	5 คะแนน	5 คะแนน

ข้อ 1 พัฒนาแผนกลยุทธ์จากผลการวิเคราะห์ SWOT กับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และพัฒนาไปสู่แผนกลยุทธ์ทางการเงินและแผนปฏิบัติการประจำปีตามกรอบเวลาเพื่อให้บรรลุผลตามตัวชี้วัดและเป้าหมายของแผนกลยุทธ์

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการจัดทำแผนกลยุทธ์ พ.ศ. 2563-2567 และแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ที่เชื่อมโยงกับวิสัยทัศน์ของคณะและสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย โดยให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของบุคลากรโรงเรียนการเรือน ผ่านการประชุมบุคลากรเพื่อพิจารณาผลการดำเนินงานในปีที่ผ่านมา และร่วมกันพิจารณาทบทวนการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) ตลอดจนทบทวนปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ สมรรถนะหลัก วัฒนธรรมองค์กร ค่านิยม ตลอดจนทบทวนประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ ตัวชี้วัดเป้าประสงค์และค่าเป้าหมาย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ขั้นตอนการจัดทำแผนกลยุทธ์

1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำแผนกลยุทธ์ (D 5.1.1.1) มีหน้าที่จัดทำ (ร่าง) แผนกลยุทธ์และปรับปรุงแผนกลยุทธ์

1.2 คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน พิจารณา (ร่าง) แผนกลยุทธ์ ตลอดจนการปรับปรุงแผนกลยุทธ์ พ.ศ. 2563-2567 (D 5.1.1.2) โดยอาศัยข้อมูลจากการประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน (D 5.1.1.3) เพื่อร่วมกันพิจารณา ทบทวน การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ปรัชญา วิสัยทัศน์ พันธกิจ สมรรถนะหลัก วัฒนธรรม องค์กร ค่านิยม ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ ตัวชี้วัด และค่าเป้าหมาย เพื่อทบทวนแผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2563-2567 (D 5.1.1.4)

2. ขั้นตอนการจัดทำแผนปฏิบัติงาน และแผนกลยุทธ์ทางการเงิน

2.1 คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ประชุมพิจารณาการจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 และแผนกลยุทธ์ทางการเงินที่สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2563-2567 และทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต: จิ๋ว แต่แจ๋ว ซึ่งเป็นจุดเน้นสวนดุสิต พ.ศ. 2563-2567 (D 5.1.1.5-D 5.1.1.7)

2.2 นำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 เสนอต่อกองนโยบายและแผน เพื่อนำเสนอต่อ คณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยและสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาอนุมัติตามลำดับ (D 5.1.1.8-D 5.1.1.10)

3. การดำเนินการและติดตามผล

คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ติดตามผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยมีการรวบรวม สรุปข้อมูล และรายงานผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 รอบ 6 เดือน และรอบ 12 เดือน ควบคู่ไปกับการประเมินผลค่าเป้าหมายในแต่ละตัวชี้วัดตามแผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน เพื่อวางแผนการดำเนินงานให้สำเร็จตามเป้าหมายตัวบ่งชี้ที่กำหนดไว้ในที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน และรายงานข้อมูลแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ให้กองนโยบายและแผน (D 5.1.1.11)

4. การพัฒนาปรับปรุง

คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือนพิจารณาข้อมูลจากรายงานผลการดำเนินงานตามแผนกลยุทธ์และแผนปฏิบัติงาน รอบ 12 เดือน ประกอบกับข้อมูลข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อนำไปปรับปรุงแผนกลยุทธ์ และแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ข้อ 2 การกำกับติดตามส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกคณะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินที่ประกอบไปด้วย ต้นทุนต่อหน่วยในแต่ละหลักสูตร สัดส่วนค่าใช้จ่ายเพื่อพัฒนานักศึกษา อาจารย์ บุคลากร การจัดการเรียนการสอน อย่างต่อเนื่อง เพื่อวิเคราะห์ความคุ้มค่าของการบริหารหลักสูตร ประสิทธิภาพประสิทธิผลในการผลิตบัณฑิต และ โอกาสในการแข่งขัน

ผลการดำเนินงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ได้รับจัดสรรงบรายได้ของมหาวิทยาลัย จำนวน 401,372.70 บาท และงบ บริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ จำนวน 143,900 บาท ทั้งนี้งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โรงเรียนฯ ได้นำไปบริหารจัดการงานตามพันธกิจโดยจัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปี กำหนดโครงการที่ต้อง ดำเนินงานให้มีความสอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือนและทิศทางการพัฒนาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2563-2567 เป็นโครงการที่ทันสมัยกระตุ้นและพัฒนาบุคลากรและนักศึกษา โดยมีโครงการที่ระบุไว้ในแผนปฏิบัติงาน จำนวน 27 โครงการ เป็นโครงการที่ใช้งบประมาณ จำนวน 7 โครงการ และไม่ใช้งบประมาณ จำนวน 20 โครงการ ทุกโครงการ/กิจกรรมมีการ ดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดที่กำหนดไว้ในโครงการ เมื่อวิเคราะห์โครงการตามจุดเน้นเชิงกลยุทธ์ของโรงเรียน การเรือนและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีโครงการสอดคล้องกับจุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านความหลากหลายทางการศึกษา จำนวน 3 โครงการ วงเงิน 0 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.11 จุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน จำนวน 1 โครงการ วงเงิน 0 บาท คิดเป็นร้อยละ 3.70 จุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านองค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง จำนวน 3 โครงการ วงเงิน 339,501.70 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.11 และจุดเน้นเชิงกลยุทธ์ด้านจุดเน้น (SP ซีรี่) จำนวน 20 โครงการ วงเงิน 205,800.30 บาท คิดเป็นร้อยละ 74.07

โรงเรียนการเรือน ได้นำข้อมูลทางการเงินที่ประกอบด้วยต้นทุนต่อหน่วยของแต่ละหลักสูตร สัดส่วนค่าใช้จ่าย เพื่อ การพัฒนานักศึกษา อาจารย์ บุคลากร การจัดการเรียนการสอน มาวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงินที่ประกอบด้วย ความ คุ้มค่าของการบริหารหลักสูตร ผลการคำนวณต้นทุนต่อหน่วย ปีการศึกษา 2563 จำแนกตามหลักสูตร (D 5.1.2.1) ได้ดังนี้

หลักสูตร	ค่าใช้จ่าย หลักสูตรปี จาก สนง.คณะ	ค่าใช้จ่ายของ หลักสูตร	ค่าใช้จ่าย ดำเนินงานตาม หลักสูตร	ค่าใช้จ่าย ส่วนกลางตาม หลักสูตร	ต้นทุนของ หลักสูตร	ต้นทุนต่อ หน่วยฯ (คน)
คหกรรมศาสตร์	12,151,870.67	2,615,280.00	14,767,150.67	10,827,582.41	25,594,733.08	73,337.34
เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	28,067,595.08	4,227,747.20	32,295,342.28	24,912,746.93	57,208,089.21	71,242.95
เทคโนโลยีอาหาร	3,154,467.90	1,113,871.08	4,268,338.98	2,885,287.00	7,153,625.99	76,920.71
การกำหนดและการ ประกอบอาหาร	1,971,542.44	572,862.88	2,544,405.32	1,861,475.49	4,405,880.81	73,431.35
โภชนาการและ การประกอบอาหารเพื่อ การสร้างเสริม สมรรถภาพและ การชะลอวัย	537,693.39	9,500.00	547,193.39	620,491.83	1,167,685.22	58,384.26
อุตสาหกรรม ประกอบอาหาร	215,077.36	21,000.00	236,077.36	341,270.51	577,347.86	52,486.17

โรงเรียนการเรือนและหลักสูตร คำนวณต้นทุนต่อหน่วยของหลักสูตรจากต้นทุนต่อหน่วย และค่าธรรมเนียม การศึกษาต่อปี เพื่อพิจารณาความคุ้มค่าของการบริหารหลักสูตร ดังนี้

หลักสูตร	ต้นทุนต่อหน่วย (คน)	ค่าธรรมเนียมการศึกษา ต่อปี (บาท)	สัดส่วนค่าธรรมเนียม ต่อต้นทุนต่อหน่วย	ผลการวิเคราะห์ ความคุ้มค่า
คหกรรมศาสตร์	73,337.34	48,000	0.65	ไม่คุ้มค่า
เทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ	71,242.95	59,000	0.83	ไม่คุ้มค่า
เทคโนโลยีอาหาร	76,920.71	63,000	0.82	ไม่คุ้มค่า
การกำหนดและ การประกอบอาหาร	73,431.35	63,000	0.86	ไม่คุ้มค่า
โภชนาการและ การประกอบอาหารเพื่อ การสร้างเสริมสมรรถภาพ และการชะลอวัย	58,384.26	63,000	1.08	คุ้มค่า
อุตสาหกรรมการประกอบ อาหาร	52,486.17	63,000	1.20	คุ้มค่า

เมื่อพิจารณาความคุ้มค่าของการบริหารหลักสูตร พบว่ามีหลักสูตรที่คุ้มค่า (กำไร) จำนวน 2 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และสาขาวิชาอุตสาหกรรม การประกอบอาหาร เมื่อพิจารณาข้อมูลของหลักสูตรที่คุ้มค่า พบว่า ทั้งสองหลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนจำนวน 1 ปีการศึกษา ค่าใช้จ่ายที่เป็นต้นทุนต่อหน่วยต่อคน ที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ น้อยกว่าค่าธรรมเนียมการศึกษา

และมีหลักสูตรที่ไม่คุ้มค่า (ขาดทุน) จำนวน 4 สาขา ได้แก่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร เมื่อ พิจารณาข้อมูลหลักสูตรที่ไม่คุ้มค่า พบว่า ค่าใช้จ่ายที่เป็นต้นทุนต่อหน่วยต่อคน ที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ มีการนำ ทุนการศึกษาจากทุนภายนอก (ทุนเอนมอร์ ปทุมมา) รวมทั้งนำค่าธรรมเนียมชุดอุปกรณ์และชุดปฏิบัติงานของนักศึกษา มารวมเป็นค่าใช้จ่ายที่นำมาคิดเป็นต้นทุนต่อหน่วยกับทุกหลักสูตร ซึ่งอาจเป็นสาเหตุหนึ่งของความไม่คุ้มค่า

ด้านการวิเคราะห์ประสิทธิผลจากภาวะการมีงานทำของบัณฑิตที่สำเร็จการศึกษาไปแล้ว (รหัส 59) ซึ่งมีบัณฑิตที่ สำเร็จการศึกษา จำนวน 647 คน จากผลการสำรวจภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ข้อมูล ณ วันที่ 5 กรกฎาคม 2564 มี บัณฑิตที่ตอบแบบสำรวจ จำนวน 564 คน ได้งานทำแล้ว จำนวน 376 คน คิดเป็นร้อยละ 66.66 และมีอัตราเงินเดือน ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 15,605.47 บาท ซึ่งถือว่ามีประสิทธิภาพคือมีเงินเดือนสูงกว่า 15,000 บาท (ค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำ) ทั้งนี้ ค่าเฉลี่ยเงินเดือน จำแนกตามสาขาวิชา ได้ดังนี้

สาขาวิชา	ค่าเฉลี่ยเงินเดือน (บาท)
คหกรรมศาสตร์	16,019.35
คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	14,707.50
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	20,531.03
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	17,698.57
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	9,630.19
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	12,425.00

โภชนาการและการประกอบอาหาร	16,597.22
เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร	17,234.88
รวม	15,605.47

โอกาสในการแข่งขัน โรงเรียนการเรือนเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับในด้านอาหารกับบุคคลและองค์กรจากภายนอก ทั้งในเรื่องการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้ทันสมัย ทั้งรูปแบบ Online และ On-Site มีสื่อการสอนเทคนิคการสอน รวมทั้งห้องปฏิบัติการที่ทันสมัย มีเครื่องมืออุปกรณ์ที่รองรับต่อการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารสำหรับบุคลากรมีการพัฒนาบุคลากร ให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญ มีทักษะความสามารถจนเกิดการยอมรับทั้งด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ มีการพัฒนางานและบูรณาการงานข้ามคณะหน่วยงานเพื่อให้อาจารย์และนักศึกษามีความเชี่ยวชาญในทักษะความสามารถที่เกี่ยวข้อง

ข้อเสนอแนะสำหรับทุกหลักสูตร

1. เน้นประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ Online ในการให้ข้อมูลรายละเอียดที่ชัดเจนในแต่ละสาขาวิชาของโรงเรียน การเรียนและการตอบข้อคำถามที่ตรงประเด็น หรือการโพส ข้อมูลข่าวสารทั่วไป คลิปการเรียนการสอนในรายวิชาปฏิบัติ คลิปแรงบันดาลใจในการเลือกเรียนสาขาโรงเรียนการเรือนจากรุ่นพี่ในสื่อโซเชียล หรือ การทำ tiktok เพื่อสร้างสื่อที่ตามเทรนด์สื่อโซเชียลออนไลน์ปัจจุบัน เพื่อสร้างกระแสให้เป็นที่รู้จัก และเกิดการติดตาม
2. เน้นการประชาสัมพันธ์ On-Site สำหรับวิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตั้งและลำปาง เพื่อให้ข้อมูลเกี่ยวกับหลักสูตร ทำให้นักเรียนสามารถสอบถามโดยตรง รวมทั้งมีคลิปแนะนำสถานที่เรียนทำให้นักเรียนเห็นภาพห้องปฏิบัติการอาหาร หอพัก หอประชุม ห้องสมุด และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ซึ่งเป็นให้ข้อมูลด้านการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย การเตรียมตัวเตรียมใจในการเรียน รวมทั้งการเรียนการสอน อาชีพและ การทำงานหลังจากที่เรียนจบ
3. ปรับแผนการรับสมัครนักศึกษา โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่รอบที่ 1 รอบแฟ้มสะสมผลงาน
4. เน้นการดำเนินการเชิงรุกโดยจัดทำโครงการอบรมด้านอาหารกับกลุ่มเป้าหมายและจัดกิจกรรม open house ให้กับนักเรียนที่สนใจโรงเรียนการเรือนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการลงมือปฏิบัติจริง เห็นภาพจริง ฟังเสียงจริง จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญของโรงเรียนการเรือน ข้อมูลจากรุ่นพี่ที่เป็นศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ที่มีความสามารถในการทำอาหาร และเป็นที่รู้จักในสื่อโซเชียล เพื่อให้เกิดภาพจดจำและเข้าถึงกลุ่มนักเรียนกลุ่มเป้าหมาย
5. เน้นการดูแลนักศึกษาเพื่อเพิ่มจำนวนนักศึกษาและ/หรือเพื่อให้สามารถคัดเลือกนักศึกษาที่มีคุณภาพสูงขึ้น
6. เน้นการสร้างชื่อเสียงโดยการส่งนักศึกษาและอาจารย์เข้าแข่งขันในเวทีต่าง ๆ หรืออาจารย์ได้ทำกิจกรรมเผยแพร่ผลงาน/บริการวิชาการเพื่อให้หลักสูตรเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย
7. เพิ่มหลักสูตรระยะสั้นเพื่อหารายได้มาทดแทน

ข้อ 3 ดำเนินงานตามแผนบริหารความเสี่ยงที่เป็นผลจากการวิเคราะห์และระบุปัจจัยเสี่ยงที่เกิดจากปัจจัยภายนอกหรือปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ที่ส่งผลต่อการดำเนินงานตามพันธกิจของคณะ และให้ระดับความเสี่ยงลดลงจากเดิม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนดำเนินงานตามแผนบริหารความเสี่ยง ดังนี้

- 3.1 แต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง (D 5.1.3.1) โดยมีผู้บริหารของโรงเรียนฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกหลักสูตร และตัวแทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมเป็นคณะกรรมการ
- 3.2 กำหนดแนวทางและหลักเกณฑ์ในการประเมินความเสี่ยง เพื่อกำหนดวัตถุประสงค์ของการบริหารความเสี่ยง การเลือกโครงการหรืองานที่มีผลกระทบต่อพันธกิจของโรงเรียน โดยคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง

3.3 วิเคราะห์และระบุความเสี่ยงรวมถึงปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสี่ยง จากการประชุมของคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง โรงเรียนการเรือน โดยใช้ข้อมูลจากรายงานการประเมินผลและการปรับปรุงการควบคุมภายในของโรงเรียนการเรือน และข้อมูลจากหน่วยงานต่าง ๆ จากที่ประชุมของคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงได้วิเคราะห์และระบุปัจจัยเสี่ยงที่เกิดจากปัจจัยภายนอกหรือปัจจัยที่ไม่สามารถควบคุมได้ที่ส่งผลต่อการดำเนินงานตามพันธกิจของโรงเรียนการเรือน ได้ 2 ด้าน ดังนี้

1) การผลิตบัณฑิต (สามารถบริหารจัดการและจัดการเรียนการสอนได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพในช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19)

2) การบริหารจัดการ (จำนวนการรับนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผน)

3.4 กำหนดมาตรการจัดการความเสี่ยง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการแก้ไข ลด หลีกเลียงปัจจัยต่าง ๆ ที่จะทำให้โรงเรียนฯ เกิดความเสียหาย ได้แก่

1) การผลิตบัณฑิต (สามารถบริหารจัดการและจัดการเรียนการสอนได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพในช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19)

- มีการจัดการเรียนการสอน Online On-Site On-Air และในกรณีการเรียน On-Site จะมีการจำกัดจำนวนนักศึกษาให้เหมาะสมกับสถานการณ์ (20-30 คน/ห้องเรียน) และใช้มาตรการให้นักศึกษาสวมหน้ากาก และเว้นระยะห่าง

- มีการจัดทำสื่อเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน และอบรมร่วมกันระหว่างหลักสูตรในมหาวิทยาลัย ศูนย์การศึกษา และวิทยาเขต

- ปรับรูปแบบการจัดอบรมให้นักศึกษาและบุคลากรโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นการพัฒนาและเสริมสร้างองค์ความรู้ให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือน สำหรับเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิต จากเดิมกำหนดจัดอบรมในรูปแบบ On-Site และปรับเปลี่ยนการจัดอบรมในรูปแบบ Online และ On air

- บุคลากรและนักศึกษาปฏิบัติตามวิถีใหม่ New Normal ใส่หน้ากาก ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์

2) การบริหารจัดการ (จำนวนการรับนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผน)

- จัดทำแนวทางการจัดทำแผนเชิงรุกการรับสมัครนักศึกษาภาคปกติ ปีการศึกษา 2564

- จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์การรับสมัครบุคคลเข้าศึกษาต่อผ่านช่องทางสื่อออนไลน์ต่าง ๆ รวมทั้งประชาสัมพันธ์ผ่านเครือข่าย เช่น ศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน

- เปิดรับนักศึกษาในทุกรอบการสมัครในระบบ TCAS

- ปรับคุณสมบัติผู้เข้าศึกษาต่อให้สามารถรับนักเรียนที่จบมัธยมศึกษาตอนปลาย และเทียบเท่าสามารถเทียบโอนรายวิชาได้ โดยสอดคล้องกับ มคอ.2

3.5 คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงได้จัดทำแผนการบริหารความเสี่ยง (D 5.1.3.2) ในด้านที่มีความเสี่ยงสูงและสื่อสารให้บุคลากรในโรงเรียนฯ ทราบและดำเนินการตามแผนฯ ที่กำหนดไว้

3.6 คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงได้มีการติดตามและประเมินผลการดำเนินงานตามแผนการบริหารความเสี่ยงและรายงานต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน (D 5.1.3.3) เพื่อนำเสนอคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงระดับมหาวิทยาลัยต่อไป

ผลการดำเนินการจัดการความเสี่ยง พบว่า ความเสี่ยงที่ดำเนินการลดลง ดังนี้

1) การผลิตบัณฑิต (สามารถบริหารจัดการและจัดการเรียนการสอนได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพในช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19) โดยก่อนบริหารความเสี่ยงมีค่าระดับความเสี่ยงสูงเท่ากับ 15 และหลังบริหารความเสี่ยงมีค่าระดับความเสี่ยงปานกลางเท่ากับ 9 โดยโรงเรียนการเรือนมีวิธีการดำเนินงาน ดังนี้

1. เกิดการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Online On-Site On air และ On Demand เพื่อรองรับต่อสถานการณ์ปัจจุบัน โดยที่นักศึกษาได้เรียนตามแผนการเรียนและการเรียนเป็นไปตามความเหมาะสมกับสถานการณ์ ฯ (20-30 คน/ห้องเรียน)

2. ได้สื่อเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอน และอบรมร่วมกันระหว่างหลักสูตรใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา และวิทยาเขต เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

3. มีการจัดการอบรมภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 20 กิจกรรม ในรูปแบบ Online เพื่อเป็นการพัฒนาและเสริมสร้างองค์ความรู้ให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนและบุคลากรโรงเรียนการเรือน รายละเอียดดังนี้

กิจกรรมที่ 1 อบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล"

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 4 Open Kitchen by Culino

กิจกรรมที่ 5 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว

กิจกรรมที่ 6 เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

กิจกรรมที่ 7 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 8 การดูแลสุขภาพและโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัยร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

กิจกรรมที่ 9 เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

กิจกรรมที่ 10 จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 11 Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ

กิจกรรมที่ 12 อบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์

กิจกรรมที่ 13 อบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ 14 อบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร” ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ

กิจกรรมที่ 15 อบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร” ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

กิจกรรมที่ 16 อบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนข่าว ข้อความและการถ่ายภาพ” ร่วมกับกองประชาสัมพันธ์

กิจกรรมที่ 17 อบรมหัวข้อ “การใช้สื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

กิจกรรมที่ 18 อบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง

กิจกรรมที่ 19 อบรมหัวข้อ “การศึกษาของประเทศไทยในปัจจุบันยังมีความสำคัญอยู่หรือไม่” ร่วมกับบัณฑิตวิทยาลัย

กิจกรรมที่ 20 อบรมหัวข้อ “การให้ความรู้โภชนาการสมวัยใส่ใจสุขภาพ”

4. บุคลากรและนักศึกษาสามารถนำทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ดียิ่งขึ้น

2) การบริหารจัดการ (จำนวนการรับนักศึกษาไม่เป็นไปตามแผน) โดยก่อนบริหารความเสี่ยงมีค่าระดับความเสี่ยงสูงเท่ากับ 15 และหลังบริหารความเสี่ยงมีค่าระดับความเสี่ยงปานกลางเท่ากับ 9 โดยโรงเรียนการเรือนเปิดรับสมัครผู้เข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี จำนวน 6 สาขาวิชา ในรอบที่ 1-4 โดยมีผู้สมัครเข้าศึกษาต่อทั้งหมด 845 คน มีผู้ผ่านการคัดเลือก จำนวนทั้งหมด 757 คน มีผู้ยืนยันสิทธิ์ จำนวนทั้งหมด 454 คน และมีผู้มารายงานตัวทั้งหมด 382 คน โดยมีการดำเนินการดังนี้

1. หลักสูตรและโรงเรียนการเรือนดำเนินการตามแนวทางการจัดทำแผนเชิงรุกการรับสมัครนักศึกษาภาคปกติ ปีการศึกษา 2564

2. หลักสูตรและโรงเรียนการเรือนปรับคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษาต่อให้สามารถรับบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับ ปวช. (เทียบเท่า ม.6) และในปวส. สามารถเทียบโอนได้

3.7 คณะกรรมการบริหารความเสี่ยงนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือนไปใช้ในการปรับปรุงกระบวนการจัดทำแผนการบริหารความเสี่ยงในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยกำหนดความเสี่ยงในเรื่องการบริหารจัดการและจัดการเรียนการสอนได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพในช่วงการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 เป็นต้น

ข้อ 4 บริหารงานด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างครบถ้วนทั้ง 10 ประการที่อธิบายการดำเนินงานอย่างชัดเจน

ผลการดำเนินงาน ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน บริหารงานด้วยหลักธรรมาภิบาล ครบถ้วนทั้ง 10 ประการโดยคำนึงถึงประโยชน์ของโรงเรียนการเรือนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ดังนี้

1. หลักประสิทธิผล (Effectiveness) โรงเรียนการเรือนมีการกำหนดกลยุทธ์ เป้าหมายการปฏิบัติงาน และแผนปฏิบัติงานอย่างชัดเจน และผลที่จะบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายตามแผนที่กำหนดไว้ (D 5.1.4.1) โดยมีการกำหนดผู้รับผิดชอบโครงการ รวมทั้งคณะกรรมการดำเนินงานด้านต่าง ๆ รับผิดชอบงานเพื่อให้มีผลการดำเนินงานบรรลุตามเป้าหมายที่กำหนด

2. หลักประสิทธิภาพ (Efficiency) โรงเรียนการเรือน มีระบบในการบริหารงานตามความเหมาะสม โดยใช้ทรัพยากรทั้งด้านต้นทุน แรงงาน และระยะเวลาอย่างคุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อให้บรรลุตามแผนและเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการชุดต่าง ๆ ทำหน้าที่วางแผน ดำเนินงานและกำกับดูแลให้การปฏิบัติงานเกิดประสิทธิภาพสูงสุด แล้วรายงานผลการดำเนินงานโครงการและการใช้งบประมาณผ่านที่ประชุมคณะกรรมการโรงเรียนการเรือน รวมทั้งเสนอต่อกองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตามลำดับ

3. หลักการตอบสนอง (Responsiveness) โรงเรียนการเรือนมีการปรับปรุงหลักสูตรในปีการศึกษา 2563 จำนวน 1 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อสร้างบัณฑิตที่มีคุณภาพตรงกับความต้องการของตลาดแรงงานปัจจุบัน (D 5.1.4.2) โรงเรียนการเรือนมีการประชาสัมพันธ์ข่าวสารความรู้ ข่าวกิจกรรมต่าง ๆ ผ่านช่องทาง Social Media หลากหลายช่องทาง และรับฟังความคิดเห็นจากบุคลากรและผู้รับบริการผ่านช่องทางต่าง ๆ ได้แก่ กล้องรับฟังความคิดเห็น สายตรงคนดี website ของโรงเรียน Facebook ของโรงเรียนฯ โดยพบว่าในปี

การศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีการสื่อสารเพื่อสร้างการรับรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมายทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมจำนวน 461 ชิ้นงาน และไม่พบข้อร้องเรียน (D 5.1.4.3)

4. หลักการรับผิดชอบ (Accountability) โรงเรียนการเรือน โดยคณะกรรมการดำเนินการด้านต่าง ๆ (D 5.1.4.4) ตามพันธกิจ มีการกำกับติดตามให้การดำเนินงานตามภาระงานที่รับผิดชอบในการผลิตบัณฑิต การให้บริการวิชาการ การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม มุ่งเน้นให้มีผลการดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้และตอบสนองต่อกลุ่มเป้าหมาย โดยทุกโครงการ/กิจกรรมมีการติดตามและรายงานผลการดำเนินงานเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ

5. หลักความโปร่งใส (Transparency) โรงเรียนการเรือน มีการเปิดเผยข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาโรงเรียนฯ โดยการแจ้งในที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งมหาวิทยาลัย โดยกองกฎหมาย กองบริหารงานบุคคล กองคลัง จะมีการแจ้งเวียนให้ทุกหน่วยงานทราบถึงข้อบังคับ/ประกาศ/ระเบียบต่าง ๆ ผ่าน <http://personnel.dusit.ac.th/> และ <http://sdulaw.dusit.ac.th/> ผ่านช่องทาง E-office (D 5.1.4.5) เพื่อให้บุคลากรสามารถรับทราบข้อมูลข่าวสารได้โดยจะส่งข้อมูลที่ได้จาก E-office ผ่านไปให้กับบุคลากรปฏิบัติตามแนวทางได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งมีกลุ่มไลน์บุคลากรสายวิชาการ และกลุ่มไลน์สายสนับสนุนเพื่อแจ้งและส่งข้อมูลข่าวสารที่จำเป็นให้กับบุคลากรทราบ

6. หลักการมีส่วนร่วม (Participation) โรงเรียนการเรือนเปิดโอกาสให้บุคลากรหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมและพัฒนาการจัดการศึกษา การบริหารงานให้มีคุณภาพ ตลอดจนการประสานความร่วมมือในด้านต่าง ๆ ได้แก่ คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ที่ประกอบด้วย คณบดี รองคณบดี ประธานหลักสูตร ผู้แทนคณาจารย์ หัวหน้าสำนักงาน และผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก (D 5.1.4.6)

7. หลักการกระจายอำนาจ (Decentralization) โรงเรียนการเรือนมีการแบ่งงานตามโครงสร้างการบริหารงานของโรงเรียนฯ มีการแต่งตั้งรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ดูแลรับผิดชอบงานด้านวิชาการ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ดูแลรับผิดชอบงานด้านกิจการนักศึกษา มีประธานหลักสูตรและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดำเนินการด้านการบริหารงานหลักสูตร รวมทั้งมีอาจารย์ประจำหลักสูตรที่มีภาระหน้าที่และความรับผิดชอบอย่างชัดเจน (D 5.1.4.7-8)

8. หลักนิติธรรม (Rule of Law) โรงเรียนการเรือนได้บริหารจัดการโดยใช้ข้อบังคับ ระเบียบ และประกาศต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หากมีการพิจารณาผลในเรื่องต่าง ๆ จะดำเนินการในรูปของคณะกรรมการ เช่น คณะกรรมการพิจารณาการเลื่อนการประเมินผลการปฏิบัติงานประจำปี และคณะกรรมการด้านจรรยาบรรณ (D 5.1.4.9-D 5.1.4.10)

9. หลักความเสมอภาค (Equity) ผู้บริหารของโรงเรียนการเรือนมีการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรด้วยความเป็นธรรม โดยได้ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงาน/งานให้บุคลากรทุกคนรับทราบเกณฑ์การประเมินก่อนการประเมิน (D 5.1.4.11) และการประเมินผลดำเนินการในรูปแบบของคณะกรรมการการเลื่อนการประเมินผลการปฏิบัติงาน/งาน และหลังสิ้นสุดการประเมินจะแจ้งผลการประเมินให้บุคลากรได้รับทราบผลการประเมินฯ ทุกครั้ง นอกจากนี้โรงเรียนการเรือน มีหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาพิการเรียนร่วมได้เข้ามาศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ซึ่งเปิดโอกาสทางการศึกษาและเปิดเส้นทางการประกอบอาชีพให้กับผู้ด้อยโอกาส

10. หลักมุ่งเน้นฉันทามติ (Consensus Oriented) โรงเรียนการเรือนมีการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียน การเรือนเป็นประจำ ซึ่งคณะกรรมการยอมรับฉันทามติของที่ประชุมโดยคำนึงถึงประโยชน์และส่วนรวมเป็นสำคัญ (D 5.1.4.12)

ทั้งนี้โรงเรียนการเรือน ได้ประเมินการบริหารงานของผู้บริหารคนบิตตามหลักธรรมาภิบาล

ข้อ 5 การกำกับติดตามส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยมีการดำเนินการจัดการความรู้ตามระบบ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานการจัดการความรู้ (D 5.1.5.1) เป็นกลไกหลักขับเคลื่อนกระบวนการจัดการความรู้ โดยใช้กระบวนการในการจัดการความรู้ 5 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

1. การกำหนดประเด็นความรู้
2. การกำหนดบุคลากรกลุ่มเป้าหมาย
3. การแบ่งปัน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ จากความรู้และทักษะของผู้ทรงคุณวุฒิหรือผู้ที่มีประสบการณ์
4. การจัดเก็บอย่างเป็นระบบ โดยเผยแพร่ออกมาเป็นลายลักษณ์อักษร
5. การนำแนวปฏิบัติที่ดีมาปรับใช้ในการปฏิบัติงานจริง

กำหนดประเด็นความรู้จากการมีส่วนร่วมของบุคลากรในองค์กร นำเสนอผ่านคณะกรรมการดำเนินงานจัดการความรู้ระดับคณะ ซึ่งประกอบไปด้วยตัวแทนจากทุกหลักสูตรและหน่วยงานสนับสนุน ประชุมร่วมกันแล้วนำประเด็นความรู้ที่กำหนดไปจัดทำแผนการจัดการความรู้ (D 5.1.5.2) โดยมีการกำหนดเป้าประสงค์ของการจัดการความรู้ ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ ความรู้ที่จำเป็นในการจัดการ มีการกำหนดกลุ่มเป้าหมาย วิธีการในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดเก็บรวบรวมข้อมูลความรู้ ผลผลิตที่ได้รับการเผยแพร่/การเข้าถึงความรู้ กรอบระยะเวลาในการดำเนินงาน และการนำความรู้หรือแนวปฏิบัติที่ดีไปปรับใช้ในการดำเนินงาน โดยในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนวางแผนและดำเนินการจัดการความรู้ใน 3 ประเด็น ได้แก่

สายวิชาการ

1) ประเด็นด้านการผลิตบัณฑิต: “การพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร ตามแนวทาง Outcome Based Education” เนื่องจากสอดคล้องกับนโยบายด้านวิชาการของมหาวิทยาลัย และเพื่อเสริมสร้างความเข้าใจตลอดจนค้นหาแนวปฏิบัติในการออกแบบหลักสูตร และ/หรือกระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่แท้จริง (วัดและประเมินผลการเรียนรู้ได้อย่างชัดเจน) เป็นไปตามเป้าหมายหรือผลลัพธ์ที่พึงประสงค์

2) ประเด็นด้านการวิจัยแนวปฏิบัติ เรื่อง “การเผยแพร่ผลงานในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต” เพื่อให้บุคลากรโรงเรียนการเรือนนำผลงานวิจัยตีพิมพ์เผยแพร่ลงในวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย อย่างต่อเนื่อง รวมทั้งพัฒนาวารสารวัฒนธรรมอาหารไทยให้ได้รับการรับรองเข้าสู่ฐาน TCI

สายสนับสนุน

3) ประเด็นสำหรับบุคลากรสายสนับสนุน “คู่มือการปฏิบัติงานการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมภาพลักษณ์ในองค์กร” (D 5.1.5.3) กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรสายสนับสนุน เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) โดยมี KM ถ่ายทอดความรู้เรื่องการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ อาทิการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Canva PowerPoint

และการดาวน์โหลดเทมเพลตเพื่อนำมาปรับใช้กับงานด้านสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อเผยแพร่ข่าวสารความรู้ เสริมสร้างภาพลักษณ์ทั้งในระดับหลักสูตรและคณะให้เกิดความเข้าใจและการรับรู้ให้กับบุคลากรภายในและบุคคลภายนอกได้

คณะกรรมการดำเนินงานจัดการความรู้ ติดตามการดำเนินงานตามแผน สรุปลงค์ความรู้ที่ได้รับ จัดทำเป็นคู่มือการจัดการความรู้และแนวปฏิบัติจากองค์ความรู้ที่ได้รับเผยแพร่ข้อมูลทั้งที่เป็นเอกสารและข้อมูลสารสนเทศใน website และติดตามการนำองค์ความรู้ไปปรับใช้ในการปฏิบัติงานจริง

ข้อ 6 การกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการบริหารและแผนพัฒนาบุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุนผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน โดยคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน มีการดำเนินการกำกับติดตามผลการดำเนินงานตามแผนการบริหารและแผนการพัฒนาบุคลากร ดังนี้

6.1 ได้จัดทำแผนการบริหารโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2563-2567 และมีการดำเนินการตามแผนการบริหาร ซึ่งประกอบด้วยแผน/ผลการพัฒนาบุคลากร แผนกลยุทธ์ทางการเงิน/ผลการดำเนินงานตามแผนกลยุทธ์ทางการเงิน รายงานการวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงิน รายงานการวิเคราะห์ความคุ้มค่า รายงานการวิเคราะห์แผนปฏิบัติงาน และแผน/ผลการประกันคุณภาพการศึกษาภายในตามระบบ SDU QA (D 5.1.6.1)

6.2 ได้จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ. 2563-2567 ที่สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์สมรรถนะหลักและวัฒนธรรมองค์กรของโรงเรียนการเรือน โดยแผนพัฒนาบุคลากรประจำ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 กำหนดให้บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนได้พัฒนาตนเองรายบุคคล สามารถเข้ารับการอบรมในหลักสูตรที่พัฒนาทักษะวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง ทั้งในรูปแบบ Online/On-Site ผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 (D 5.1.6.2) ปีการศึกษา 2563 มีดังนี้

โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด 193 คน เป็นบุคลากรสายวิชาการจำนวน 75 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 69 คน และบุคลากรสายบริการ จำนวน 49 คน มีบุคลากรเข้ารับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skills เพื่อพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพและตามภาระงานที่ได้รับมอบหมาย ซึ่งมีทั้งหลักสูตรอบรมที่จัดดำเนินการโดยโรงเรียนการเรือนและหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตดำเนินการจัดทำหลักสูตรอบรม รวมทั้งการอบรมกับหน่วยงานภายนอกทั้งในรูปแบบ Online และ On-Site ตัวอย่างหลักสูตร up-skills/re-skills ได้แก่

1. การอบรมหัวข้อการใช้ Turnitin เบื้องต้นและเพื่อจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ระหว่างวันที่ 10-11 สิงหาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 16 คน
2. การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการด้วยเกณฑ์ใหม่ ในวันที่ 1 กันยายน 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 8 คน
3. การอบรมเชิงปฏิบัติการ (KM) หัวข้อ CANVA ทำสื่อง่าย ๆ ใคร ๆ ก็ทำได้ ในวันที่ 22 กันยายน 2563 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 10 คน
4. การอบรมหัวข้อโภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 8 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 10 คน

5. การอบรมแนวทางการปฏิบัติงานด้านการเบิกจ่ายเงินของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 7 คน
6. การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาหลักสูตรตามแนวทางการจัดการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ (Outcome Based Education : OBE) เพื่อสนับสนุนการออกแบบหลักสูตรที่มีการบูรณาการศาสตร์ความรู้บนพื้นฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ในวันที่ 22 ธันวาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 26 คน
7. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Mixology Bartending Service Course” ในวันที่ 19 ธันวาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 10 คน และ มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 5 คน
8. อบรมหัวข้อการพัฒนาบุคลากรภาพบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม Online ในระหว่างเดือนธันวาคม 2563 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 23 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 18 คน
9. การอบรม Online เวทมนตร์การปรุงอาหาร ระหว่าง 17-22 กุมภาพันธ์ 2564 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 13 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 10 คน
10. การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อจัดทำหลักสูตรเข้าร่วมโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ในวันที่ 3 และ 5 พฤษภาคม 2564 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 2 คน
11. การอบรมหัวข้อ Growth Mindset for SDU SMART Lecturers ภายใต้โครงการพัฒนาบุคลากรสายวิชาการสู่การเป็น SDU SMART Lecturers ประจำปีงบประมาณ 2564 ในวันศุกร์ที่ 28 พฤษภาคม 2564 มีบุคลากรสายวิชาการเข้ารับการอบรม จำนวน 68 คน และมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมอบรม จำนวน 3 คน
12. การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ออนไลน์ผ่านสื่อดิจิทัลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ 2 กรกฎาคม 2564 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้ารับการอบรม จำนวน 28 คน
13. การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ ออนไลน์ผ่านสื่อดิจิทัลของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ในวันที่ 2 กรกฎาคม 2564 มีบุคลากรสายสนับสนุนเข้ารับการอบรม จำนวน 11 คน

สายวิชาการ (75 คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มีตำแหน่งทางวิชาการ	26	34.66
มีวุฒิปริญญาเอก	26	36.66
มีผลประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและสมรรถนะในการปฏิบัติงาน รวมกันไม่ต่ำกว่าระดับดี (ลาศึกษาต่อ 1 คน)	74	98.66
ได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill ในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	72	96.00
ได้รับการพัฒนาความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพไม่ต่ำกว่า 18 ชม./ปี	65	86.66
ได้รับการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพโดยปฏิบัติงานแบบเต็มเวลาหรือ ข้อกำหนดของหน่วยงานภายนอกในมหาวิทยาลัย	16	21.33
สายสนับสนุน (69 คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มีผลประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและสมรรถนะในการปฏิบัติงานรวมกัน ไม่ต่ำกว่าระดับดี	69	100
ได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill ในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	69	100
ได้รับการพัฒนาความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพไม่ต่ำกว่า 18 ชม./ปี	37	53.62

ได้รับการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพโดยปฏิบัติงานแบบเต็มเวลาหรือ ข้อกำหนดของหน่วยงานภายในวิทยาลัย	5	7.14
สายบริการ (49 คน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
มีผลประเมินผลสัมฤทธิ์ของงานและสมรรถนะในการปฏิบัติงานรวมกัน ไม่ต่ำกว่าระดับดี	48	97.95
ได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill ในสาขาวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	44	89.79
ได้รับการพัฒนาความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพไม่ต่ำกว่า 18 ชม./ปี	1	2.04

ทั้งนี้มีการประเมินผลสำเร็จของแผนการบริหารและแผนพัฒนาบุคลากร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 และรายงานผลฯ ในที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน เพื่อนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการไปปรับปรุงแผนในปีต่อไป

ข้อ 7 การกำกับติดตามส่งเสริมสนับสนุนให้ทุกหน่วยงานในมหาวิทยาลัยมีการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ตามระบบและกลไกที่สถาบันกำหนด ประกอบด้วย การควบคุมคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพ และการประเมินคุณภาพ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาภายในที่เหมาะสมและสอดคล้องกับพันธกิจ และโรงเรียนฯ ได้พัฒนาการดำเนินการงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของการบริหารงานตั้งแต่ระดับหลักสูตรขึ้นไปและดำเนินการตามระบบที่กำหนด ดังนี้

1. โรงเรียนการเรือนมีนโยบายที่จะพัฒนาการจัดการเรียนการสอน โดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษา ซึ่งมีบุคลากรจากทุกหลักสูตรทำหน้าที่วางระบบการประกันคุณภาพการศึกษาของโรงเรียน โดยกำหนดนโยบายและเป้าหมายการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา รวมทั้งกำกับติดตามให้การดำเนินการด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายในเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ตลอดจนการปรับปรุงและพัฒนาฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนภารกิจด้านการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่อง (D 5.1.7.1- D 5.1.7.2)

2. มีการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ประกอบด้วย การควบคุมติดตามการดำเนินงานและประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน โดยมีคณะกรรมการจัดทำรายงานการประเมินตนเองระดับโรงเรียน ทำหน้าที่ จัดทำรายงานการประเมินตนเอง วิพากษ์ปรับปรุงแก้ไขร่างรายงานการประเมินตนเอง และกำกับตัวบ่งชี้ (D 5.1.7.3- D 5.1.7.6) และนำรายงานผลการตรวจสอบและประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน เสนอต่อคณะกรรมการตรวจสอบและประเมินคุณภาพการศึกษา และรายงานผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

3. มีการดำเนินการให้ทุกหลักสูตร และระดับโรงเรียนการเรือน สรุปผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาคุณภาพเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน และสรุปผลการดำเนินงานเสนอคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยต่อไป

รายการหลักฐาน

ข้อ 1

- D 5.1.1.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำแผนกลยุทธ์
- D 5.1.1.2 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 8/2563 (6 สิงหาคม 2563)
- D 5.1.1.3 รายงานการประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน (6 สิงหาคม 2563)
- D 5.1.1.4 แผนกลยุทธ์ทิศทางการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2563-2567
- D 5.1.1.5 แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
- D 5.1.1.6 แผนกลยุทธ์ทางการเงิน พ.ศ. 2563-2567
- D 5.1.1.7 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9/2563 (17 กันยายน 2563)
- D 5.1.1.8 บันทึกข้อความนำส่งแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
- D 5.1.1.9 สรุปประเด็นสำคัญจากการประชุมสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- D 5.1.1.10 แจ้งการอนุมัติแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
- D 5.1.1.11 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 4/2564 (8 เมษายน 2564)

ข้อ 2

- D 5.1.2.1 รายงานการวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงิน

ข้อ 3

- D 5.1.3.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง
- D 5.1.3.2 แผนบริหารความเสี่ยง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ส่วนงาน/หน่วยงาน โรงเรียนการเรือน
- D 5.1.3.3 รายงานการประชุมต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

ข้อ 4

- D 5.1.4.1 แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
- D 5.1.4.2 รายงานการประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 11/2563 อนุมัติหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- D 5.1.4.3 รายงานข้อมูลการสื่อสารผ่านช่องทางสื่อ Social Media
- D 5.1.4.4 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานตามพันธกิจต่าง ๆ
- D 5.1.4.5 ตัวอย่าง E-office ขอส่งระเบียบและข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- D 5.1.4.6 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน
- D 5.1.4.7 คำสั่งแต่งตั้งรองคณบดี
- D 5.1.4.8 คำสั่งแต่งตั้งประธานหลักสูตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
- D 5.1.4.9 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพิจารณากลับกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน
- D 5.1.4.10 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการด้านจรรยาบรรณ
- D 5.1.4.11 รายงานการประชุมบุคลากร เรื่องชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานประจำปี
- D 5.1.4.12 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

ข้อ 5

- D 5.1.5.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดการความรู้

D 5.1.5.2 สรุปประเด็นการจัดการความรู้ของบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน

ข้อ 6

D 5.1.6.1 แผนการบริหาร พ.ศ. 2563-2567-รายงานผลการดำเนินงานโรงเรียนการเรือน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

D 5.1.6.2 แผนพัฒนาบุคลากร พ.ศ. 2563-2567-รายงานผลการดำเนินงานโรงเรียนการเรือน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ข้อ 7

D 5.1.7.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563

D 5.1.7.2 คู่มือการประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

D 5.1.7.3 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ตามระบบ SDU-QA
ระดับโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563 รอบ 9 เดือน และรอบ 12 เดือน

D 5.1.7.4 รายงานการประชุมคณะกรรมการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ครั้งที่ 1

D 5.1.7.5 รายงานการประชุมคณะกรรมการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ครั้งที่ 2

D 5.1.7.6 รายงานการประชุมคณะกรรมการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ครั้งที่ 3

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ มีการดำเนินงาน 7 ข้อ	ระดับ 5 / 7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ

นางสาวอิติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวอิติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม

นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

นางสาวปริยานิตย์ ตั้งธนาภักดี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ

นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

นางดวงสุดา บุญพบ

นายพฤกษ์ จินตะนานุช

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

สป.อว

D 5.2

ชื่อตัวชี้วัด : ระบบกำกับการประกันคุณภาพหลักสูตรและคณะ

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

1. มีระบบและกลไกในการกำกับติดตามการดำเนินการประกันคุณภาพหลักสูตรให้เป็นไปตามองค์ประกอบประกันคุณภาพหลักสูตร
2. มีคณะกรรมการกำกับติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปตามระบบที่กำหนดในข้อ 1 และรายงานผลการติดตามให้กรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณาทุกภาคการศึกษา
3. มีการจัดสรรทรัพยากรเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของหลักสูตรและคณะให้เกิดผลตามองค์ประกอบประกันคุณภาพหลักสูตรและคณะ
4. นำผลการประเมินคุณภาพการศึกษาหลักสูตร คณะ และหน่วยงานที่ผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัย เสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณา
5. นำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากสภามหาวิทยาลัยมาปรับปรุงหลักสูตร และการดำเนินงานของคณะให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้นอย่างต่อเนื่อง
6. มีผลการประเมินคุณภาพทุกหลักสูตรผ่านองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

หลักการให้คะแนน

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ระดับ 1	มีการดำเนินการ 1 ข้อ	1 คะแนน	-
ระดับ 2	มีการดำเนินการ 2 ข้อ	2 คะแนน	-
ระดับ 3	มีการดำเนินการ 3 - 4 ข้อ	3 คะแนน	-
ระดับ 4	มีการดำเนินการ 5 ข้อ	4 คะแนน	-
ระดับ 5	มีการดำเนินการ 6 ข้อ	5 คะแนน	5 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 มีระบบและกลไกในการกำกับติดตามการดำเนินการประกันคุณภาพหลักสูตรให้เป็นไปตามองค์ประกอบประกันคุณภาพหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการจัดทำระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาโดยดำเนินการตามระบบของมหาวิทยาลัย ดังแสดงในคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาของโรงเรียนการเรือน (D 5.2.1.1) เพื่อใช้เป็นแนวทางให้หลักสูตรต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน ดำเนินการดำเนินงานประกันคุณภาพตามองค์ประกอบ รวมทั้งโรงเรียน

การเรือนมีกลไกในการกำกับการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพ โดยกำหนดให้หลักสูตรซึ่งมีอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (D 5.2.1.2) เป็นผู้ดำเนินการด้านการประกันคุณภาพ และดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองประจำปีการศึกษา ตามองค์ประกอบที่กำหนดไว้ 6 ข้อ ได้แก่ องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน องค์ประกอบที่ 2 บัณฑิต องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา องค์ประกอบที่ 4 อาจารย์ องค์ประกอบที่ 5 หลักสูตรการเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน และองค์ประกอบที่ 6 สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

โดยโรงเรียนฯ ให้การสนับสนุนและส่งเสริมงานด้านการประกันคุณภาพของหลักสูตร โดยทำการชี้แจงให้คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ประจำโรงเรียนฯ มีความเข้าใจและทราบเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา มีการส่งเสริมสนับสนุนให้หลักสูตรฯ จัดทำระบบประกันคุณภาพการศึกษา โดยรอบ 6 เดือน ได้รายงานผลการดำเนินงานตามองค์ประกอบที่ 1 ตัวบ่งชี้ 1 การกำกับมาตรฐาน กับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และให้หลักสูตรเข้ารับการตรวจประเมิน รอบ 9 เดือน และ รอบ 12 เดือน โดยอำนวยความสะดวกให้หลักสูตรโดยการให้เลขานุการประจำโรงเรียนฯ เป็นผู้ประสานงานติดต่อกับคณะกรรมการ การจัดประชุมสำหรับการประเมิน และการประสานงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น ทั้งนี้โรงเรียนฯ ยังให้หลักสูตรได้ทำการรายงานผลการตรวจประเมินการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรให้โรงเรียนการเรือนรับทราบ (D 5.2.1.3) เพื่อหาแนวทางในการปรับปรุงแก้ไข หรือแนวทางการส่งเสริมงานด้านการประกันคุณภาพหลักสูตรต่อไป ซึ่งจะเห็นได้ว่าโรงเรียนการเรือนได้มีการดำเนินงานตามงานที่กำหนดไว้ และมีการกำกับติดตาม ประเมินผล และการปรับปรุงงานประกันคุณภาพหลักสูตรอย่างเป็นระบบ

ข้อ 2 มีคณะกรรมการกำกับติดตามการดำเนินงานให้เป็นไปตามระบบที่กำหนดในข้อ 1 และรายงานผลการติดตามให้กรรมการประจำคณะเพื่อพิจารณาทุกภาคการศึกษา

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีคณะกรรมการประจำโรงเรียน (D 5.2.2.1) ซึ่งประกอบด้วยประธานหลักสูตรต่าง ๆ และตัวแทนคณาจารย์จำนวน 2 คน ทำหน้าที่ในการกำกับ ติดตาม และพิจารณาการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพระดับหลักสูตร และโรงเรียนฯ นอกจากนี้โรงเรียนฯ ได้มีการแต่งตั้งคณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (D 5.2.2.2) และคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ตามระบบ SDU-QA ระดับโรงเรียนการเรือน (D 5.2.2.3) เพื่อทำหน้าที่ในการกำกับดูแลการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ตามพันธกิจของโรงเรียนการเรือน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ และจัดให้มีการรายงานผลการดำเนินงานต่อคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน เพื่อพิจารณาผลการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพ รอบ 6 เดือน ในภาคปีการศึกษาที่ 1/2563 และ รอบ 9 เดือน และ รอบ 12 เดือน ในภาคปีการศึกษาที่ 2/2563 โดยประธานหลักสูตรฯ เป็นผู้รายงานผ่านการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนฯ (D 5.2.2.4-5)

ข้อ 3 มีการจัดสรรทรัพยากรเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของหลักสูตรและคณะให้เกิดผลตามองค์ประกอบการประกันคุณภาพหลักสูตรและคณะ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีการจัดสรรทรัพยากรเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของหลักสูตรตามองค์ประกอบการประกันคุณภาพ โดยการจัดสรรงบประมาณที่ได้รับจากมหาวิทยาลัยให้แก่แต่ละหลักสูตร เพื่อใช้ในการดำเนินการตามพันธกิจต่าง ๆ บรรจุลงในแผนปฏิบัติงาน (D 5.2.3.1) โดยโรงเรียนการเรือนได้รับการจัดสรรงบประมาณประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 รวมเป็นจำนวนเงินทั้งหมด 8,406,506.70 ซึ่งประกอบไปด้วย งบรายได้ของมหาวิทยาลัยจำนวน 401,372.70 บาท งบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ จำนวน 143,900.00 บาท และงบประมาณสนับสนุนงานวิจัย

จำนวน 7,861,234.00 บาท ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนได้ดำเนินการจัดสรรงบประมาณเพื่อให้หลักสูตรใช้ในการจัดการเรียนการสอนและพัฒนาการศึกษาตามพันธกิจและกลยุทธ์ที่ท้าทายเพื่อสนับสนุนภารกิจตามกรอบการประกันคุณภาพด้านการกำกับมาตรฐาน บัณฑิต นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียนและสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของแต่ละหลักสูตร โดยบรรจุลงในแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 รวมทั้งได้รับงบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยในการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรและคณะรอบ 12 เดือน จำนวน 82,148 บาท

ข้อ 4 นำผลการประเมินคุณภาพการศึกษาหลักสูตร คณะ และหน่วยงานที่ผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัย เสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณา

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีการควบคุมติดตามการดำเนินงานและประเมินคุณภาพด้านการประกันคุณภาพการศึกษาของหลักสูตร ปีการศึกษา 2563 ให้เป็นไปตามกรอบของมหาวิทยาลัย และโรงเรียน และเป็นไปตามกำหนดเวลา โดยให้หลักสูตรดำเนินการจัดทำผลการประเมินตนเองรอบ 9 เดือน และรอบ 12 เดือน พร้อมรายงานผลการประเมินให้คณะกรรมการประจำโรงเรียนฯ พิจารณา (D 5.2.4.1) และส่งผลการประเมินฯ ให้กับมหาวิทยาลัยเพื่อนำเสนอต่อคณะกรรมการระดับมหาวิทยาลัย เพื่อเสนอสภามหาวิทยาลัยตามลำดับ

สำหรับการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร รอบ 9 เดือน โรงเรียนฯ กำกับให้หลักสูตรดำเนินการในช่วงเดือนพฤษภาคม 2564 และรอบ 12 เดือน มีกำหนดการดำเนินการในช่วงเดือนกรกฎาคม 2564 ทั้งนี้ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร รอบ 12 เดือน (D 5.2.4.2) ทุกหลักสูตรมีผลการประเมิน ดังนี้

สาขาวิชา	ผลการประเมินคุณภาพการศึกษา (คะแนนเฉลี่ย)	
	รอบ 9 เดือน	รอบ 12 เดือน
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	2.65	3.61
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	3.55	3.59
สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร	3.25	3.28
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	3.33	3.33
สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร	3.13	3.04
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	2.49	3.22

ข้อ 5 นำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากสภามหาวิทยาลัยมาปรับปรุงหลักสูตร และการดำเนินงานของคณะให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้นอย่างต่อเนื่อง

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการควบคุมติดตามการดำเนินงานของหลักสูตรให้หลักสูตร ฯ นำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากกรรมการตรวจประเมินคุณภาพระดับหลักสูตร และคณะกรรมการประจำโรงเรียน รวมถึงข้อเสนอแนะจากสภามหาวิทยาลัยมาปรับปรุงการดำเนินงานโดยบรรจุลงในแผนปรับปรุงคุณภาพ (D 5.2.5.1) เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการดำเนินการภายในโรงเรียน โดยมีเป้าหมายให้ผลการดำเนินงานตามตัวบ่งชี้ของแผนกลยุทธ์ของหลักสูตรฯ และโรงเรียนฯ มีการพัฒนาขึ้นอย่างต่อเนื่อง (D 5.2.5.2- D 5.2.5.3) ซึ่งในปีการศึกษาที่ผ่านมา สภามหาวิทยาลัยให้

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการรับสมัครนักศึกษาในสาขาวิชาที่ไม่เป็นไปตามเป้าหมายของแผนการรับนักศึกษา ดังนี้ คือ โรงเรียนฯ จึงนำข้อมูลมาวางแผนการปรับปรุงการรับสมัครนักศึกษาโดยเน้นการดำเนินการเชิงรุก ตั้งแต่การประชาสัมพันธ์ข้อมูล การรับสมัครนักศึกษาให้กับบุคคลที่สนใจทราบ สร้างการรับรู้ทั้งระดับหลักสูตรและคณะ ปรับรูปแบบการรับสมัครนักศึกษา โดยเปิดรับสมัครตั้งแต่รอบที่ 1 ในระบบ TCAS รวมทั้งการจัดโครงการต่าง ๆ เพื่อให้มีผู้สนใจเข้ามาศึกษาต่อที่โรงเรียนการเรือนมากยิ่งขึ้น

โรงเรียนการเรือน ได้มีการส่งเสริมสนับสนุนบุคลากรในการสร้างเครือข่ายการวิจัยภายในตามอัตลักษณ์และมีการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการวิจัย/และผลงานทางวิชาการ เพื่อให้อาจารย์ก้าวเข้าสู่การขอทุนสนับสนุนทางงานวิจัยและรับการแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการในคณะเพิ่มสูงขึ้นตามโครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความสำเร็จในวิชาชีพ (D 5.2.5.4) ซึ่งเป็นการพัฒนาทักษะการวิจัยให้กับบุคลากรโดยมุ่งเน้นพัฒนาศักยภาพด้านการเขียนวิจัยและการแปลบทความวิจัยเป็นภาษาต่างประเทศเพื่อการเผยแพร่ตีพิมพ์ตามฐานระดับนานาชาติ และส่งเสริมให้อาจารย์มีผลงานวิจัยและมีการเผยแพร่บทความวิจัยในฐาน TCI 1 และฐานระดับนานาชาติ การดำเนินงานในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนฯ ได้มีการดำเนินงานผลักดัน/ส่งเสริมให้อาจารย์ที่มีประสบการณ์ทางวิชาชีพ (นักวิจัยรุ่นใหม่) ได้มีส่วนร่วมงานวิจัยกับอาจารย์ที่มีศักยภาพในการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการในระดับชาติ/นานาชาติ (นักวิจัยพี่เลี้ยง) เพื่อช่วยให้เกิดผลงานวิจัยและมีโอกาสได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากหน่วยงานทั้งภายใน และภายนอก ดังหลักฐานที่แสดงในตัวชี้วัด D 2.3 เงินสนับสนุนงานวิจัย งานสร้างสรรค์ นวัตกรรม รวมถึงมีงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานระดับชาติและนานาชาติ ดังหลักฐานที่แสดงในตัวชี้วัด D 2.4 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย

ข้อ 6 มีผลการประเมินคุณภาพทุกหลักสูตรผ่านองค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐาน

ผลการดำเนินงาน ทุกหลักสูตรของโรงเรียนการเรือนได้รับการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2563 โดยในแต่ละหลักสูตรมีคณะกรรมการซึ่งเป็นผู้ที่ผ่านการอบรมการตรวจประเมินฯ ระดับหลักสูตร และจากการตรวจประเมินฯ ทุกหลักสูตรมีผลการประเมินคุณภาพฯ องค์ประกอบที่ 1 การกำกับมาตรฐานผ่านทุกหลักสูตร (D 5.2.6.1-6)

รายการหลักฐาน

ข้อ 1

D 5.2.1.1 คู่มือการประกันคุณภาพการศึกษา โรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563

D 5.2.1.2 คำสั่งแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

D 5.2.1.3 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

ข้อ 2

D 5.2.2.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

D 5.2.2.2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา 2563

D 5.2.2.3 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ตามระบบ SDU-QA

ระดับโรงเรียนการเรือน

D 5.2.2.4 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

D 5.2.2.5 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

ข้อ 3

D 5.2.3.1 แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ของโรงเรียนการเรือน

ข้อ 4

D 5.2.4.1 รายงานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน

D 5.2.4.2 สรุปผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร ปีการศึกษา 2563 รอบ 12 เดือน

ข้อ 5

D 5.2.5.1 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2562

D 5.2.5.2 แผนปรับปรุงคุณภาพ ของโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2563

D 5.2.5.3 แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ของโรงเรียนการเรือน

D 5.2.5.4 ภาพข่าวการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความร่วมมือในวิชาชีพ

ข้อ 6

D 5.2.6.1 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2563
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

D 5.2.6.2 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2563
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

D 5.2.6.3 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2563
สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

D 5.2.6.4 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2563
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

D 5.2.6.5 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2563
สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

D 5.2.6.4 รายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2563
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	ระดับ 5/ 6 ข้อ	ระดับ 5/ 6 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

นางสาวธิดิมา แก้วมณี ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข

นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง นางสาวจารุณี วิเทศ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข

นางสาวจารุณี วิเทศ นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.3

**ชื่อตัวชี้วัด : ความโดดเด่นของอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
(สอดคล้องกับ อว. กลุ่ม 4)**
เกณฑ์ประเมิน
เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	สร้างศูนย์ฝึกมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพด้าน อัตลักษณ์ที่รับการรับรองจากหน่วยงานวิชาชีพ ระดับประเทศ	3 คะแนน	3 คะแนน
ข้อ 2	สร้างมาตรฐาน /มีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรฐาน ในวิชาชีพ และ/หรือการออกแบบการวัด/กำกับ มาตรฐานผู้ปฏิบัติในวิชาชีพนั้น ๆ (หากมีมากกว่า 1+1 คะแนน)	1 คะแนน	1+1 คะแนน
ข้อ 3	สร้างนวัตกรรมของสาขาอัตลักษณ์ที่สามารถนำมา ประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอน หรือธุรกิจ วิชาการ	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	บุคลากรสาขาอัตลักษณ์ที่ได้รับรางวัล/ได้รับ มาตรฐานวิชาชีพระดับนานาชาติ	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	นักศึกษาสาขาอัตลักษณ์/สาขาอื่นที่มีผลงานด้าน อัตลักษณ์ได้รับรางวัลระดับประเทศ/นานาชาติ	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน
**ข้อ 1 สร้างศูนย์ฝึกมาตรฐานอาชีพในสาขาวิชาชีพด้านอัตลักษณ์ที่รับการรับรองจากหน่วยงานวิชาชีพ
ระดับประเทศ**

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ชื่อเดิม คือ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (Suan Dusit International Culinary School) เป็นหน่วยงานที่มุ่งเน้นการผลิตบุคลากรผู้มีความชำนาญการด้านอาหาร เป็นแหล่งบริการความรู้ด้านการประกอบอาหาร การใช้เทคโนโลยีอุปกรณ์ครัว ที่ทันสมัย และการบริหารจัดการธุรกิจอาหารแก่นักศึกษา และบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ โดยมีหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหาร ทั้งหลักสูตรระยะสั้น และระยะยาว อาทิ หลักสูตรอาหารไทย หลักสูตรอาหารยุโรป หลักสูตรเบเกอรี่และเพสตรี ฯลฯ ซึ่งมีบุคลากร นักศึกษา และบุคคลภายนอกที่สนใจเข้ารับการฝึกอบรมอย่างต่อเนื่อง จนมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับให้เป็นสถานที่สอนและจัดหาพ่อครัวแม่ครัว ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานวิชาชีพ ในการประกอบอาหารให้แก่หน่วยงาน

ทั้งภายใน และภายนอกประเทศ ปัจจุบันศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้พัฒนาบุคลากรและปรับปรุงสถานที่จนได้รับการรับรองจาก 2 หน่วยงาน ดังนี้

1. สถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1-3
2. สถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ปีการศึกษา 2563 มีการดำเนินการทดสอบมาตรฐานด้านอาหาร ดังนี้

- จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 วันที่ 15 ธันวาคม 2563 ทดสอบภาคทฤษฎี และวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (D 5.3.1.1)

- จัดทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1 ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วันที่ 5 พฤศจิกายน 2563 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (D 5.3.1.2)

ข้อ 2 สร้างมาตรฐาน/มีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรฐานในวิชาชีพ และ/หรือการออกแบบการวัด/กำกับมาตรฐานผู้ปฏิบัติในวิชาชีพนั้น ๆ (หากมีมากกว่า 1+1 คะแนน)

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีอาจารย์และบุคลากรด้านอาหาร ที่ได้รับการยอมรับและมีชื่อเสียงในสาขาวิชาด้านอาหารและที่เกี่ยวข้องจากองค์กรภายในและต่างประเทศ ทางภาครัฐและเอกชน ในปีการศึกษา 2563 บุคลากรได้มีส่วนร่วมในการสร้างและกำหนดมาตรฐานในวิชาชีพ การออกแบบการวัด/กำกับมาตรฐานผู้ปฏิบัติงานในวิชาชีพด้านอาหาร (D 5.3.2.1-2) ดังนี้

ชื่อ-สกุล	การมีส่วนร่วมในการสร้างมาตรฐาน/กำหนดมาตรฐาน/ออกแบบ/กำกับมาตรฐานผู้ปฏิบัติงานในวิชาชีพนั้นๆ
ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	ที่ปรึกษาการจัดทำแบบและรายละเอียดห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ให้กับวิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2563
ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา	คณะกรรมการโครงการส่งเสริมภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ปี 2563 ตั้งแต่วันที่ 16 ก.ค. 63 เป็นต้นไป (ผู้แทนสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต)
	คณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการ "คัดสรรผลิตภัณฑ์กรุงเทพมหานคร (Bangkok Brand) 2020" ของสำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-กันยายน 63
	ที่ปรึกษาด้านการเตรียมการผลิตสำหรับโรงงานเบเกอรี่ โครงการก่อสร้างโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ระหว่างเดือนสิงหาคม 63 ถึง เดือนพฤษภาคม 64 โครงการบริหารโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ ผลิตและกระจายสินค้าคาเฟ่เมซอน บริษัท ปตท.น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) (OR)

	กรรมการกำหนดและรับรองหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร เดือนสิงหาคม 2563
นางสาวธัญลักษณ์ อุ่นสุข	ที่ปรึกษาด้านการเตรียมการผลิตสำหรับโรงงานเบเกอรี่ โครงการก่อสร้างโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ระหว่างเดือนสิงหาคม 63 ถึง เดือนพฤษภาคม 64 (โครงการบริหารโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ ผลิตและกระจายสินค้าคาเฟ่เมซอน บริษัท ปตท.น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) (OR))
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม	คณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการ "คัดสรรผลิตภัณฑ์กรุงเทพมหานคร (Bangkok Brand) 2020" ของสำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-กันยายน 63
นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง	คณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการ "คัดสรรผลิตภัณฑ์กรุงเทพมหานคร (Bangkok Brand) 2020" ของสำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-กันยายน 63
นางสาวปิยวรรณ อยู่ดี	คณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการ "คัดสรรผลิตภัณฑ์กรุงเทพมหานคร (Bangkok Brand) 2020" ของสำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-กันยายน 63
นายเป็นเอก ทรัพย์สิน	ที่ปรึกษาด้านการเตรียมการผลิตสำหรับโรงงานเบเกอรี่ โครงการก่อสร้างโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ระหว่างเดือนสิงหาคม 63 ถึง เดือนพฤษภาคม 64 (โครงการบริหารโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ ผลิตและกระจายสินค้าคาเฟ่เมซอน บริษัท ปตท.น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) (OR))
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์	ผู้ทรงคุณวุฒิในการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง 2564) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร (วันที่ 26 ต.ค. 63 เวลา 09:00-12:00 น. ณ ห้อง 721 อาคาร 7 มรภ.พระนคร)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม	คณะกรรมการที่ปรึกษาโครงการ "คัดสรรผลิตภัณฑ์กรุงเทพมหานคร (Bangkok Brand) 2020" ของสำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-กันยายน 63
ดร.ศวรรยา ปันตลสุข	ที่ปรึกษาด้านการเตรียมการผลิตสำหรับโรงงานเบเกอรี่ โครงการก่อสร้างโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ระหว่างเดือนสิงหาคม 63 ถึง เดือนพฤษภาคม 64 (โครงการบริหารโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ ผลิตและกระจายสินค้าคาเฟ่เมซอน บริษัท ปตท.น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) (OR))
นางสาวรณิดา ศรีธนาพร	ที่ปรึกษาด้านการเตรียมการผลิตสำหรับโรงงานเบเกอรี่ โครงการก่อสร้างโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ระหว่างเดือนสิงหาคม 63 ถึง เดือนพฤษภาคม 64 (โครงการบริหารโรงงานและศูนย์กระจายสินค้า ธุรกิจคาเฟ่เมซอน ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ ผลิตและกระจายสินค้าคาเฟ่เมซอน บริษัท ปตท.น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) (OR))

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย รหัสผู้ทดสอบฯ มฝร-1-7-24-0014-49	คณะกรรมการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 ในวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
นางสาววิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ รหัสผู้ทดสอบฯ มฝร-1-7-24-0017-49	คณะกรรมการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 ในวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
นางสาวธีราพร นิลรัตน์ รหัสผู้ทดสอบฯ มฝร-1-7-24-001-0040-54	คณะกรรมการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 ในวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย รหัสผู้ทดสอบฯ มฝร-1-7-24-0275-49	คณะกรรมการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 ในวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
นายทัศเทพ อังกรภินันท์ รหัสผู้ทดสอบฯ มฝร-1-7-33-001-0019-63	คณะกรรมการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 ในวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
นางสาวนวลเพ็ญ ธรรมษา รหัสผู้ทดสอบฯ มฝร-1-7-33-001-0021-63	คณะกรรมการสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหาร ไทย ระดับ 1 ในวันที่ 16-17 ธันวาคม 2563 ภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ข้อ 3 สร้างนวัตกรรมของสาขาอัตลักษณ์ที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอน หรือธุรกิจวิชาการ ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีดังนี้

เมื่อปีการศึกษา 2562 มีการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) โรงเรียนการเรือนมีการปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนเป็นแบบ Online ผ่านระบบ WBSC-LMS เพื่อให้นักศึกษาสามารถเรียน Online ได้ที่บ้านหรือหอพัก ลดความเสี่ยงในการติดเชื้อ สำหรับในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน ได้ปรับรูปแบบการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาแบบ On-Site เปลี่ยนรูปแบบผสมผสานเป็นแบบ On-Site, Online, On Air, On Demand ปรับให้เข้ากับบริบทและสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) หลักสูตรฝึกอบรมเพื่อ upskill reskill ให้กับบุคลากรและนักศึกษา ทุกหลักสูตรได้บูรณาการการทำงานร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกมหาวิทยาลัยภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รวมทั้งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การบริการวิชาการ การพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรและนักศึกษา ตลอดจนการประกอบอาชีพได้ผ่านการอบรมในรูปแบบ Online ซึ่งมีหัวข้อฝึกอบรม (D 5.3.3.1) อาทิ

1. การอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล" ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปโชติการ เป็นวิทยากร ซึ่งจัดอบรมในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ มีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 89 คน

2. การอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ "Mixology Bartending Service Course" ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์เจียรรัตน์ ฉัตรภัทรพล อาจารย์ไกรศักดิ์ พิกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์วรรณพรรณ

ริมฝี และนายวุฒิโชติ ทองมอญ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ จัดอบรมในวันที่ 19 ธันวาคม 2563 เวลา 13.00–16.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 114 คน

3. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “Open Kitchen By Culino” จัดอบรมในวันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 09.00–16.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มีนักเรียนผู้ที่ลงทะเบียน จำนวน 60 คน

4. การอบรมหัวข้อ “เวทมนตร์การปรุงอาหารร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด จัดอบรมระหว่างวันที่ 17-22 กุมภาพันธ์ 2564 รูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 169 คน

5. การอบรมหัวข้อ “เตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 23 มกราคม 2564 เวลา 13.00–16.00 น. จัดอบรมออนไลน์ ณ ห้อง Online leaning room มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 114 คน

6. การอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุตินา จักรจรัส อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

7. การอบรมหัวข้อ “เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร” ได้รับเกียรติจากคุณสฤต ส่องแสงจันทร์ เป็นวิทยากรจัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

8. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง” (ผ้า ดอกไม้ จัดโต๊ะอาหาร) ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์เบญจรัตน์ ประพทธิตระกูล อาจารย์ปรมะ รอดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นทีมวิทยากรจัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

9. การอบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริมา เชียงเขาวัว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

10. การอบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับเกียรติจาก ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม นางสาวเพ็ญกมล ยวนานนท์ และ นางสาวจุฑารัตน์ ศรีชูเปี่ยม เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นทีมวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

11. การอบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับโรงเรียนกฎหมายและการเมือง ได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.พัชราพรรณ นาคพงษ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต โรงเรียนกฎหมายและการเมือง เป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 28 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

12. การอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมการเป็นครู” ร่วมกับคณะครุศาสตร์ ได้รับเกียรติจาก ดร.สิทธิพร เอี่ยมเสน คณบดีคณะครุศาสตร์ นักศึกษาฝึกงานจากคณะครุศาสตร์ และครูจากโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เป็นทีมวิทยากรจัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

13. การอบรมหัวข้อ “ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร ร่วมกับคณะวิทยาการจัดการ” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริยพันธ์ ประยูรศักดิ์ คณบดีคณะวิทยาการจัดการ และ อาจารย์กนต์พงษ์ ประยูรศักดิ์ อดีตเจ้าของร้าน BigRed Hotdog เมือง Chicago เป็นทีมวิทยากร จัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

14. การอบรมหัวข้อ “ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว” ได้รับเกียรติจากอาจารย์ปัญญา ประภาพันธศักดิ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนเป็นวิทยากร จัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

15. การเสวนาเรื่อง “จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญสังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และคุณพัสนันท์ แยมฉ่ำไพร เป็นทีมเสวนา จัดอบรมในเดือนมิถุนายน 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

สำหรับในมุมธุรกิจวิชาการ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีการปรับรูปแบบการจัดอบรมให้กับบุคคลภายนอก โดยเน้นจัดการอบรมหลักสูตรระยะสั้นเพิ่มมากขึ้น ลดระยะเวลาในการอบรมที่มีจำนวนวันเยอะ ตรงตามความต้องการของกลุ่มผู้เข้าอบรม ที่ต้องการความรวดเร็ว และไม่ต้องการเดินทางเข้ามาในพื้นที่ (D 5.3.3.1)

ข้อ 4 บุคลากรสาขาอัตลักษณ์ที่ได้รับรางวัล/ได้รับมาตรฐานวิชาชีพระดับนานาชาติ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการส่งเสริมให้บุคลากรได้มีโอกาสแสดงผลงาน แสดงศักยภาพความเชี่ยวชาญในสาขาอัตลักษณ์ด้านอาหาร ทั้งทางด้านวิชาการ งานวิจัย งานบริการวิชาการ งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ผ่านเวทีต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อให้บุคลากรได้รับการพัฒนา ได้มีประสบการณ์ มีทักษะความรู้และความสามารถ มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ ในการปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีบุคลากรที่ได้รับรางวัล จำนวน 4 คน ดังนี้

- ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และทีมงานวิจัยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ได้รับรางวัล Popular Vote จากงาน Innovative House Awards 2020 ในผลิตภัณฑ์เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่มแซ่แข็ง ของบริษัท Larna House เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน 2563 ณ ลิโต้ คอนเน็คท์ กรุงเทพมหานคร (D 5.3.4.1)

- ผศ.ดร.ฐิตา พุฒ่า และคณะ ได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนุสิทธิบัตร เรื่องแป้งที่มีส่วนผสมสารประกอบเชิงซ้อนไลโคปีนจากพืช เลขที่อนุสิทธิบัตร 17557 (D 5.3.4.2)
- ผศ.ดร.วรารณ วิทยาภรณ์ ได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทอนุสิทธิบัตร เรื่องซอสผัดไทยสำเร็จรูป เลขที่อนุสิทธิบัตร 17789 (D 5.3.4.2)
- อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย ได้รับรางวัลแชมป์ เมนูปลาร้าปูย่ามะม่วงแช่บ๊อง กิจกรรมเทพธิดาปลาร้าพาแช่บ๊อง จากการแข่งขันการประชันเมนูแช่บ๊องที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ ช่อง 3 อาคารมาลีนนท์ ทาวเวอร์ กรุงเทพมหานคร (D 5.3.4.3)
- อาจารย์สาวพรรณ ปาละสุวรรณ และ อาจารย์ดุขุฎี ทรัพย์บัว มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ เรื่อง Development of Horse Mango (*Mangifera foetida*) Jam and Consumer Acceptance ในวารสาร Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 13 No.2 (D 5.3.4.4)
- อาจารย์กนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุวรรณ พิชัยวงศ์วงศ์ดี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ เรื่อง Product development of germinated black glutinous rice drink in a sachet as affected by roasting and brewing time ในวารสาร Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 14 No.1 (D 5.3.4.4)
- อาจารย์ธนิกันต์ นั้วันดี มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ Souvenir Product Development to Promote Tourism in Klong Rang Chorakhe, ในวารสาร Thailand The International Journal of Innovation, Creativity and Change (IJICC). Vol 14, issue 2 (D 5.3.4.4)
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ฐิตา พุฒ่า มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ เรื่อง Fortification of iron in brownies with Sinlek brown rice flour ในวารสาร Songklanakarin J. Sci. Technol. (D 5.3.4.4)
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกันต์ วีระกุล และอาจารย์ ดร.ศวรรณา ปันดลสุข มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ เรื่อง Effects of manufacturing conditions on physical characteristics of recombined butter and quality of butter and sponge cakes. ในวารสาร Journal of culinary science & technology (D 5.3.4.4)
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม มีผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ Effect of foaming and drying conditions on physicochemical properties and moisture kinetics of foam mat dried chili sauce powder during storage ในวารสาร Journal of Food Processing and Preservation (D 5.3.4.4)

ข้อ 5 นักศึกษาสาขาอัตลักษณ์/สาขาอื่นที่มีผลงานด้านอัตลักษณ์ได้รับรางวัลระดับประเทศ/นานาชาติ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงผลงาน แสดงศักยภาพความเชี่ยวชาญในสาขาอัตลักษณ์ด้านอาหาร ผ่านเวทีต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงการส่งเสริมให้นักศึกษาได้เข้ารับการทดสอบสมรรถนะของบุคคลในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1 2 และ 3 เพื่อรับรองสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) และการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 และ 2 เพื่อให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์ มีทักษะความรู้และความสามารถ มีทัศนคติที่ดีในการทำงาน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ ในการปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวดแข่งขันในเวทีระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 28 คน มีนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐาน

คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2 จำนวน 48 คน และมีนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการไทย ระดับ 1 จำนวน 25 คน (D 5.3.5.1) ดังนี้		
รายนามนักศึกษา	ผลงานด้านอัตลักษณ์	รางวัลที่ได้รับ
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ 1. นายปิยะ นันทเสน 2. นายอนุชา แสงจันทร์ 3. นายมัททิว ยั่งยืนเกษมสุข 3. นางสาวรุจิยา จึงประเสริฐศรี 4. นางสาวประภาภรณ์ ทองโรย 5. นางสาวณัฐวดี เพ็ญขุนทด 6. นางสาวอัญญา โชคชัย 7. นางสาวฉันทิมา ผ่องระนาด 8. นางสาวบุษรา ทาแกง 9. นางสาวเสาวภาคย์ จิตเอื้ออารีย์ 10. นางสาวพิมพ์ิศา โหรา 11. นางสาวนิชา บุญเสนันท์ 12. นางสาวพนิตดา ชวงค์ 13. นางสาวรณวดี ประคองภักดี 14. นางสาวปนัดดา ไชยศรีสุข 15. นางสาวปิยมน นรสาร 16. นางสาวมณีนรัตน์ นิมทอง 17. นายขจรศักดิ์ นฤมิตร 18. นายวรานนท์ คำแหวน	รายการประกวดกระทง เนื่องในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563 วันที่ 31 ตุลาคม 2563 ณ วัดไร่ขิงพระอารามหลวง จังหวัดนครปฐม	- รางวัลชนะเลิศประเภทสร้างสรรค์ - รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 ประเภทสวยงาม
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี 1. นางสาวบุญลิตา เจริญพงษ์ (ปี3) 2. นายสหรัฐ ทินวงศ์ปาน (ปี2)	รายการแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020 การรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบบังคับจากผลิตภัณฑ์นม และชีสแคลิฟอร์เนีย วันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยรังสิต จังหวัดปทุมธานี	รองชนะเลิศอันดับ 2 (เงินรางวัล 10,000 บาท)
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นายอัศวพล กำโชคพานิช (ปี3)	กิจกรรมเทพธิดาปลาร้าพาแช่ การแข่งขันการประชันเมนูแช่ที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ อาคารมาลีนนท์ ทาวเวอร์ ช่อง 3 กรุงเทพมหานคร	รางวัลแช่ เมนูหุบเขาน้อยท่ามกลางทุ่งดอกไม้ป่า
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1. นางสาวนัสรี รังสิยะวงศ์ 2. นางสาวจิตติภา รักธรรม 3. นางสาวมณีนลิน ศิริโกมลสิงห์ 4. นางสาวพัฒนพร บุญญะสุวรรณ	ทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2 วันที่ 5 พฤศจิกายน 2563	ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2

5. นางสาวสนีกะเจ็สณี ธรรมชัยเมือง		
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1. นางสาวจิตตาพัฒน์ ปิ่นสุข 2. นางสาวสุกานดา ถวิล 3. นางสาวณัฐวดี ประเสริฐบุญ 4. นางสาววาริณี ไสสุข 5. นางสาวธนพร ทองนพเก้า 6. นายธีรพงศ์ อินทร 7. นายนพรุจ อมรกาญจนพันธ์ 8. นายศิวกร ปานใจ 9. นายเอกสุวัชร จิงประเสริฐนิล 10. นายยุทธนา ธีนยพงศา 11. นางสาวปานตะวัน โหลานิต 12. นางสาวดวงมณี บานแย้ม	ทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2 วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563	ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1. นางสาวจิรวรรณ ชามาตย์ 2. นายสิริชัย นาพุดชา 3. นายธนกร ห้วยหลี่ 4. นายสิริวิชัย สีสังข์ 5. นายยศถาพรชัย จันทร์แจ่มใส 6. นายธีรเมศ นนทพันธ์ 7. นายภาณุวัฒน์ ชื่นสกุล 8. นายพัทธพล พันธุ์วิลชัย 9. นางสาวปาณิสรา สุดหา 10. นายกันตภณ โชคชัยสวัสดิ์ 11. นายวัชรสิทธิ์ บุญธำรงวัฒน์ 12. นางสาวคณิศร เอี่ยมสุนทรสิน	ทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2 วันที่ 16 พฤศจิกายน 2563	ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1. นางสาวฐิติมา เจริญรื่น 2. นางสาวธันชา ทองบุญธรรม 3. นายพิษณุ ศรีโยธี 4. นางสาวภาวิณี กานต์วีระบุญ 5. นางสาวฐรณีย์ สุภา 6. นางสาวฐานิต จิรวัฒน์รัตน์ 7. นางสาวรติ พิณโย 8. นายกิตติพงศ์ ดุษฎีบัณฑิต	ทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2 วันที่ 16 พฤศจิกายน 2563	ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2

9. นางสาวชลรัศมี อุดมวสุรัตน์ 10. นางสาวทิพรดา วิชัยดิษฐ์ 11. นางสาวกุลชา แสนภักดี 12. นายณัฐปคัลภ์ จันทพงษ์		
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1. นางสาวทัตพร แก้วนิ่ม 2. นางสาวลักขลิมา แพกุล 3. นางสาวศศิวิมล วงศ์สวัสดิ์ 4. นางสาวปัทมาวรรณ นันชม 5. นางสาวนันทพร ดีประยูร 6. นายเกรียงศักดิ์ บอนแดง 7. นายนัฐ เปรมใจ 8. นายฐณิยะ จิระพัฒน์วิชัย 9. นายจิรวัฒน์ สรรระเทวิน 10. นางสาวปิยาพัชร เมฆโสภณ 11. นางสาวชญัญญา พันธ์เพ็ง 12. นายณัฐสรณ์ เหลืองทองคำ	ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 5 สิงหาคม 2563	ผู้ผ่านทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน แห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 1. นายอนพัทย์ โยธี 2. นางสาวปิยนุช บุญเลิศ 3. นายศุภมิตร อนันต์วรนาถ 4. นางสาวชนากานต์ สีข้าง 5. นายรัชชานนท์ กันเดช 6. นางสาววิไลลักษณ์ จิตต์รัตนพพน	ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 6 สิงหาคม 2563	ผู้ผ่านทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน แห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
การกำหนดและการประกอบอาหาร 1. นางสาวฐิติชญา ยี่มนิล 2. นางสาวภัทรา ขำแสง 3. นางสาวปรีฉัตร บัวบาน 4. นางสาวอลิสรา มณีโชติ 5. นายเกรียงไกร อินทร์คุ้ม 6. นายภักพงษ์ พ่ออำมาตย์ 7. นายจิรวัฒน์ ทัดเทียม	ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 13 สิงหาคม 2563	ผู้ผ่านทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน แห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
รายการหลักฐาน D 5.3.1.1 การจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 D 5.3.1.2 การจัดทดสอบสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1-2 D 5.3.2.1 รายชื่อบุคลากรที่ได้รับเชิญเพื่อเป็น คณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ และบริการทางวิชาการ ปีการศึกษา 2563		

- D 5.3.2.2 คณะกรรมการในการสอบของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ
- D 5.3.3.1 ตัวอย่างหลักสูตรอบรม Online เพื่อพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน
- D 5.3.4.1 ภาพข่าวรางวัล Popular Vote
- D 5.3.4.2 ภาพข่าวบุคลากรที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา
- D 5.3.4.3 รายงานสรุปผลงานเด่นด้านวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติของบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563
- D 5.3.4.4 ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ
- D 5.3.5.1 รายงานสรุปผลงานเด่นด้านวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติของบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2563

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	5 ข้อ	5 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5)	8 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวอติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวอติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิตร

รายงานการประเมิน			ชื่อตัวชี้วัด : การนำองค์ความรู้/นวัตกรรมต่อยอดเป็นธุรกิจวิชาการ
SDU	มสศ.	D 5.4	

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	งาน/โครงการ/ขยายผลิตภัณฑ์และ/หรือบริการใหม่ que แสดงได้ว่ามีความเป็นนวัตกรรมธุรกิจ	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	ระบบการตลาดรูปแบบดิจิทัล (Digital marketing)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	ธุรกิจ/ธุรกิจวิชาการมีการต่อยอดจากองค์ความรู้/ความเชี่ยวชาญ/นวัตกรรม	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	หน่วยธุรกิจใหม่ของมหาวิทยาลัย เช่น บริษัท	3 คะแนน	3 คะแนน
ข้อ 5	ค่าใช้จ่ายลดลง และ/หรือกำไรเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 20	2 คะแนน	2 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 งาน/โครงการ/ขยายผลิตภัณฑ์และ/หรือบริการใหม่ que แสดงได้ว่ามีความเป็นนวัตกรรมธุรกิจ

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ได้นำองค์ความรู้ที่เกิดจากความเชี่ยวชาญของบุคลากรมาสร้างนวัตกรรม เป็นแหล่งฝึกเพื่อสร้างโอกาส สร้างทักษะและอาชีพตามอัตลักษณ์ด้านอาหาร จึงมีการจัดดำเนินโครงการที่มีการบูรณาการความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในมหาวิทยาลัย และภายนอก เพื่อเสริมความเข้มแข็งของบุคลากรให้เกิดนวัตกรรมธุรกิจวิชาการในรูปแบบกิจกรรม/โครงการ ดังนี้

1.1 จัดดำเนินงานโครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน “เชฟพรีเมียม” ระหว่างวันที่ 28-29 พฤศจิกายน 2563 ร่วมกับ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง รายละเอียดโครงการ จะเป็นการแนะนำหลักสูตร แนะนำการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบต่าง ๆ ให้กับกลุ่มนักเรียนที่สนใจเป็นกลุ่มเป้าหมายที่จะเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง โดยว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำทีมวิทยากร อาจารย์จารึก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมสาธิตในเมนู พืชฯ และพาสต้า และอาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียน การเรือน และคุณอิทธิพันธ์ วงษ์พิทักษ์ จัดอบรมหลักการเขียนแฟ้มสะสมงาน

(Portfolio) ให้กับนักเรียนที่เข้ารับการอบรม เพื่อเตรียมพร้อมในการสมัครเข้าศึกษาต่อในระบบ TCAS64 รอบ แฟ้มสะสมผลงาน (D 5.4.1.1)

1.2 การจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยร่วมกับ คณะบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ซึ่งขอความร่วมมือให้โรงเรียนการเรือนจัดอาจารย์พิเศษในการสอนรายวิชาการ ประกอบอาหารไทย และ รายวิชาการประกอบอาหารตะวันตก รวมทั้งขอใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้มอบหมายให้ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยและอาหารตะวันตกเป็นอาจารย์พิเศษ สอนในรายวิชาดังกล่าวให้กับนักศึกษาหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบัน เทคโนโลยีจิตรลดา จำนวน 36 คน โดยจัดการเรียนการสอนทุกวันเสาร์ระหว่างวันที่ 27 มิถุนายน-10 ตุลาคม 2563 มาเข้าเรียน ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (D 5.4.1.2)

1.3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดบริการและจำหน่ายอาหาร ที่ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์ วิทยาศาสตร์ และศูนย์อาหารดุสิต เอกพล ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ข้อ 2 ระบบการตลาดรูปแบบดิจิทัล (Digital marketing)

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ได้มีการปรับตัวพร้อมรองรับกับการเปลี่ยนแปลงของตลาดยุคใหม่ที่สามารถสร้างรายได้ การเข้าถึงผู้รับบริการโดยปรับเปลี่ยนการบริการและการประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างความรวดเร็วในการรับข้อมูลข่าวสารโดยนำระบบเทคโนโลยีการตลาดแบบดิจิทัล (Digital marketing) เข้ามาช่วยในการสื่อสาร การรับสื่อโฆษณาผ่านช่องทางต่าง ๆ ที่ได้รับความนิยม อาทิ เช่น การประชาสัมพันธ์แก่ผู้สนใจเข้าร่วมอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรระยะยาวของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ แก่บุคลากรหรือบุคคลภายนอกที่สนใจผ่านสื่อโซเชียล การประชาสัมพันธ์รายการอาหารของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล เช่น เฟซบุ๊ก แอปพลิเคชันไลน์ อินสตาแกรม ภูเก็ต ยูทูบ และนอกจากนี้ยังมีการบริการอาหารในรูปแบบเดลิเวอรี่โดยมีการใช้บริการผ่านแอป Grabfood หรือ Foodpanda เป็นต้น (D 5.4.2.1)

ข้อ 3 ธุรกิจ/ธุรกิจวิชาการมีการต่อยอดจากองค์ความรู้/ความเชี่ยวชาญ/นวัตกรรม

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้นำองค์ความรู้ความชำนาญที่เกิดจากความเชี่ยวชาญของบุคลากรแต่ละด้านมาสร้างงาน/โครงการ ให้กับบริษัทและหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อต่อยอดธุรกิจวิชาการ โดยมีโครงการและกิจกรรมร่วมกัน ดังนี้

3.1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท ชุ่มศรี ลทรัพย์ จำกัด จัดโครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งกล้วยน้ำว้า ภายใต้แนวคิด “ความยั่งยืนของอาหารสู่สุขภาพที่แข็งแรงในยุค 2020” โดยได้รับเกียรติจากกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ประกอบด้วย ดร.อนันต์ รุ่งพรทวีวัฒน์ ดร.ลฎาภา มอร์เตโร คุณประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ คุณณัญช มะอาจเลิศ คุณภัสราพร เปี่ยมชูชาติ และ คุณพรรณณกาญจน์ จีรางกูล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 พฤศจิกายน 2563 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.4.3.1)

3.2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม

สมรรถภาพและการชะลอวัย จัดอบรมหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล ในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ได้รับเกียรติจากวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิดา ปิณฑิการ นายกสมาคมนักกำหนดอาหาร เป็นวิทยากร/ผู้บรรยาย โดยมีว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารอาหารนานาชาติ กล่าวเปิดอบรม ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.4.3.2)

3.3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบสมรรถนะของบุคลากรตามมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1 ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2563 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (D 5.4.3.3)

3.4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง จัดโครงการพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรทางด้านอาหาร ของศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ทำให้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านอาหาร ซึ่งประกอบด้วยหลักสูตรอบรม ดังนี้

- หลักสูตรเบเกอรี่ จัดอบรมเมื่อวันที่ 26-30 ตุลาคม 2563 ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาจารย์วิวรรณ พลศรี และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู คูกี้ข้าวโอ๊ต แยมโรล บราวนี่ ชีฟฟอนนิลา ขนมปัง+โดนัทไส้กรอก และ ขนมปังอัลมอนต์น้ำผึ้ง (D 5.4.3.4)

- หลักสูตรอาหารยุโรป จัดอบรมเมื่อวันที่ 26-30 ตุลาคม 2563 มีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และอาจารย์ทรงพล วิชาวันวัฒนา เป็นวิทยากรสอนและสาธิตในเมนู Crème Brûlée , Paella , Cottage Pie , Bouillabaisse , Lamb Navarin , Prawn Risotto (D 5.4.3.5)

- หลักสูตรอาหารไทย จัดอบรมเมื่อวันที่ 26-30 ตุลาคม 2563 มีผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี และ อาจารย์ภานุรักษ์ นันตระกูล เป็นวิทยากรสอนและสาธิตในเมนู แกงเขียวหวานไก่ สะเต๊ะไก่ ผัดไทย ข้าวตั้งหน้าตั้ง พะแนงไก่ ข้าวเหนียวมูนสังขยา (D 5.4.3.6)

- หลักสูตรการถ่ายภาพอาหาร จัดอบรมเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2563 ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง มีคุณอิทธินันท์ วงษ์พัก เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ เป็นวิทยากร (D 5.4.3.7)

3.5 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกิจกรรมจัดบุธต้อนรับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand 2020 เมื่อวันศุกร์ที่ 25 กันยายน 2563 โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวคลุกกะปิมากิ ให้แก่สาวงามทั้ง 30 คน ณ อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.4.3.8)

3.6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดการเรียนการสอนหัวข้อ "เรียนรู้อาหารไทย" ให้กับนักเรียนโครงการละออพลัส ระดับประถมศึกษาปีที่ 1 จำนวน 93 คน โดยมีอาจารย์วิไลลักษณ์ อารณรัตน์ อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรสาธิต เมนูมังกรคาบแก้ว และม้าฮ่อ เมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2564 ณ ห้องประชุม ชั้น 3 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ อาคาร 31 (D 5.4.3.9)

ข้อ 4 หน่วยธุรกิจใหม่ของมหาวิทยาลัย เช่น บริษัท

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ได้ต่อยอดธุรกิจจากเดิมจัดฝึกอบรมหลักสูตรด้านอาหาร เครื่องดื่ม และเบเกอรี่ให้กับบุคคลที่สนใจ ปัจจุบันได้เพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มรายได้เกิดหน่วยธุรกิจใหม่ ดังนี้

4.1 ศูนย์อาหารคัสตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้บริการอาหารแก่บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย นักศึกษาและบุคคลภายนอกที่มาติดต่อหรือใช้บริการสถานที่ของมหาวิทยาลัย โดยได้เน้นในเรื่องของความสะอาด ความปลอดภัย การบริการที่สะดวกและรวดเร็ว และที่สำคัญบุคลากรที่คอยให้บริการ มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญด้านอาหารเป็นอย่างดี (D 5.4.4.1)

4.2 จัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรผู้ประกอบการ เป็นโครงการใหม่ที่ร่วมมือกับศูนย์อบรมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต งานอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร กองอาคารสถานที่ และโรงเรียนการเรือน ให้บริการด้านการจัดอบรมการสุขาภิบาลอาหารให้กับหน่วยงานภายนอกและบุคคลทั่วไปที่สนใจ (D 5.4.4.2)

ข้อ 5 ค่าใช้จ่ายลดลง และ/หรือกำไรเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีพันธกิจในการพัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร การประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม การผลิตสื่อการเรียนการสอน รวมทั้งเป็นศูนย์ผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เพื่อการจัดจำหน่ายจัดบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงดูแลและสนับสนุนห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนภายในมหาวิทยาลัย ผลการดำเนินการ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 พบว่า ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีค่าใช้จ่ายด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์ ลดลง เนื่องจากปรับรูปแบบการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางสื่อสังคมออนไลน์ (D 5.4.5.1)

รายการหลักฐาน

- D 5.4.1.1 รายงานสรุปโครงการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเซฟฟรีเมียม
- D 5.4.1.2 ภาพการจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
- D 5.4.2.1 ตัวอย่างการประชาสัมพันธ์การตลาดในรูปแบบดิจิทัล
- D 5.4.3.1 ภาพข่าวโครงการประกวดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งกล้วยน้ำว้า
- D 5.4.3.2 ภาพข่าวจัดอบรมหัวข้อ"โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล
- D 5.4.3.3 ภาพข่าวการทดสอบสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพฯ
- D 5.4.3.4 ภาพข่าวโครงการพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรทางด้านอาหาร (หลักสูตรเบเกอรี่)
- D 5.4.3.5 ภาพข่าวโครงการพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรทางด้านอาหาร (หลักสูตรอาหารยุโรป)
- D 5.4.3.6 ภาพโครงการพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรทางด้านอาหาร (หลักสูตรอาหารไทย)

D 5.4.3.7 ภาพโครงการพัฒนานักศึกษา อาจารย์และบุคลากรทางด้านอาหาร (หลักสูตรการถ่ายภาพอาหาร) D 5.4.3.8 ภาพข่าวต้อนรับผู้เข้าประกวด Miss Universe Thailand 2020 D 5.4.3.9 ภาพข่าวจัดการเรียนการสอนหัวข้อเรียนรู้อาหารไทย D 5.4.4.1 อนุมัติโครงการบริหารจัดการศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี D 5.4.4.2 ภาพหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรผู้ประกอบการ D 5.4.5.1 รายงานข้อมูลค่าใช้จ่ายด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์				
การประเมินตนเอง				
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	5 ข้อ	5 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5)	8 คะแนน	บรรลุ
ผู้กำกับตัวชี้วัด ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาววิไลลักษณ์ อารณรัตน์ นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิตร				

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.5

**ชื่อตัวชี้วัด : งานสร้างสรรค์บนความเชี่ยวชาญ หรือนวัตกรรม
ของสวนดุสิต**

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	ลูกค้า ผู้รับบริการ/ผู้ว่าจ้างต้องการให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นผู้ดำเนินงาน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	ผลการดำเนินงานระดับประเทศ และมีผลงานที่โดดเด่น ประทับใจและได้รับความชื่นชม	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	ผลการดำเนินงานระดับนานาชาติ และมีผลงานที่โดดเด่น ประทับใจและได้รับความชื่นชม	2 คะแนน	2 คะแนน
ข้อ 4	ผลงาน/โครงการที่เกิดจากการสร้างนวัตกรรมที่เป็นรูปธรรมและมี Impact ชัดเจน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	กระบวนการทำงานที่เป็นนวัตกรรมที่สอดคล้องกับวิถีใหม่	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	มาตรฐาน/แนวปฏิบัติ/ คู่มือการทำงานรูปแบบใหม่ที่ยกระดับการปฏิบัติงาน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 7	บุคลากรส่วนมากมีพฤติกรรมการทำงานใหม่ที่สุดอดรับวิถีใหม่อย่างชัดเจน	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 ลูกค้า ผู้รับบริการ/ผู้ว่าจ้างต้องการให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นผู้ดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารมีผลงานเป็นที่รู้จักยอมรับ และความประทับใจในการบริการ ตลอดจนการไว้วางใจให้เป็นผู้ดำเนินงานความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารในรูปแบบการจัดอบรมให้แก่ผู้ให้บริการทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยศูนย์ฝึกฯ ได้มีการดำเนินงาน ดังนี้

1.1 เป็นที่ปรึกษาทางด้านการจัดทำและการบริหารจัดการห้องปฏิบัติการอาหารตามแนวทางมาตรฐานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้กับวิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย (D 5.5.1.1)

1.2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ร่วมกับสมาคมสตรีตาบอดในประเทศไทย และบริษัท เจ.ที.ที จำกัด จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การปรุงอาหารคลีนด้วยตนเองให้กับผู้

พิการทางสายตา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมสามารถปรุงอาหารด้วยตนเองได้ มีสุขภาพที่ดีขึ้น และลดค่าใช้จ่ายจากการรับประทานผลิตภัณฑ์อาหารเสริมต่าง ๆ โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดโครงการ และ อาจารย์จารุณี วิเทศ อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรการจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้เข้าอบรมจำนวน 18 คน จัดขึ้น ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10102 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในวันที่ 23 ธันวาคม 2563 (D 5.5.1.2)

1.3 ดำเนินการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2563 โดยร่วมกับงานอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร กองอาคารสถานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.5.1.3)

1.4 ดำเนินการจัดอบรมการทำเบเกอรี่ให้กับพนักงาน บริษัท น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่ ระหว่างวันที่ 1-3 มีนาคม 2564 มีผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 10 คน โดยวันที่ 1 มีนาคม 2564 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรอบรมทฤษฎีเบเกอรี่ (ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเค้ก ขนมปังและพาย ด้านวัตถุดิบและอุปกรณ์ และอาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรอบรมหัวข้อทฤษฎีสุขาภิบาลอาหาร วันที่ 2 มีนาคม 2564 อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นวิทยากรสาธิต เมนูขนมปังชาไก่ ขนมปังแซนวิช สโคน และวันที่ 3 มีนาคม 2564 อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นวิทยากรสาธิต เมนูคุกกี้อัลมอนต์ชาเบล ซอฟคุกกี้ บราวนี่ (D 5.5.1.4)

1.5 ดำเนินการจัดอบรมการทำเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง ในวันที่ 26 ธันวาคม 2563 โดยมีพนักงานการไฟฟ้านครหลวง เข้ารับการอบรมจำนวน 30 คน (D 5.5.1.5)

ข้อ 2 ผลการดำเนินงานระดับประเทศ และมีผลงานที่โดดเด่น ประทับใจและได้รับความชื่นชม

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีผลงานโดดเด่นดังนี้

2.1 โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้บริการวิชาการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 สำหรับการจัดอบรมมีการบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่างบุคลากรจากโรงเรียนการเรือน ร่วมกับงานอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร กองอาคารสถานที่ ผลการจัดอบรมเดือนพฤศจิกายน 2563 หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร “ผู้สัมผัสอาหาร” จำนวน 24 รุ่น มีผู้เข้าอบรม 1,526 คน ผลการตอบรับของผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจด้านเนื้อหาการจัดอบรม ด้านวิทยากรและเจ้าหน้าที่ ด้านบริหารจัดการ และด้านความรู้ความเข้าใจและการนำไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.68 4.70 4.65 และ 4.64 ตามลำดับ ในส่วนข้อเสนอแนะ พบว่า “การจัดอบรมดีมาก” “อธิบายเนื้อหาชัดเจน” “ได้รับความรู้เป็นอย่างมาก” “วิทยากรสอนเข้าใจง่าย” “นำความรู้ไปใช้ได้” “ขอบคุณวิทยากรที่ให้ความรู้” เป็นต้น (D 5.5.2.1)

2.2 โรงเรียนการเรือน มีการส่งเสริมให้บุคลากรและนักศึกษาได้มีโอกาสแสดงผลงาน แสดงศักยภาพความเชี่ยวชาญในสาขาอัตลักษณ์ด้านอาหาร ผ่านเวทีต่าง ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมถึงการส่งเสริมให้ได้เข้ารับการทดสอบสมรรถนะของบุคคลในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1 2 และ 3 เพื่อรับรองสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) และการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 และ 2 เพื่อให้นักศึกษาได้มีประสบการณ์ มีทักษะความรู้และความสามารถ มีทัศนคติที่ดีในการทำงานสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้ ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีบุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวดแข่งขันในเวทีระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 28 คน มีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ ได้เข้าร่วมการแข่งขันในรายการ The next Iron Chef Season 2 มีนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 2 จำนวน 48 คน และมีนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 จำนวน 25 คน (D 5.5.2.2-3) ดังแสดงรายละเอียดตัวชี้วัด D 5.3 ข้อ 5

ข้อ 3 ผลการดำเนินงานระดับนานาชาติ และมีผลงานที่โดดเด่น ประทับใจและได้รับความชื่นชม

ผลการดำเนินงาน บุคลากรโรงเรียนการเรือน ได้เผยแพร่บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในระดับนานาชาติซึ่งเป็นผลงานที่โดดเด่น ประทับใจและได้รับความชื่นชม โดยมีรายละเอียดดังนี้

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ผลงานที่ตีพิมพ์/ เผยแพร่	วารสารแหล่งตีพิมพ์/ เผยแพร่	ปีที่พิมพ์
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556 แต่สถาบันนำเสนอสถานบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ ก.พ.อ./กกอ.ทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
1	Soavapan Palasuwan & Dudsadee Sapbua	Development of Horse Mango (Mangifera foetida) Jam and Consumer Acceptance	Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 13 No.2	May.-Aug. 2020
2	กัณฑ์ณัฐ จงรัตนวิทย์ สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ ณชนก นุกิจ	Product development of germinated black glutinous rice drink in a sachet as affected by roasting and brewing time	Journal of Food Health and Bioenvironmental Science. Vol 14 No.1	Jan.-Apr. 2021
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556				
3	Aunkrisa Sangchumnonga*, Tanikarn Nubwandeab, Runnapa Lertpatcharapongc, Thiraporn Sangpiroond	Souvenir Product Development to Promote Tourism in	The International Journal of Innovation,	Feb 2020 (ยังไม่ได้เคลมในปี 2562)

1.0

		Klong Rang Chorakhe, Thailand	Creativity and Change (IJCC). Vol 14, issue 2		
4	Tita Foophow, Weerachon Phoohinkong, Pipat Lertkowitz, and Natthakarn Ketkoom	Fortification of iron in brownies with Sinlek brown rice flour	Songklanakarin J. Sci. Technol.	Sep. - Oct. 2020	1.0
5	Kanokkan Weeragul and Sawanya Pandolsook	Effects of manufacturing conditions on physical characteristics of recombined butter and quality of butter and sponge cakes.	Journal of culinary science & technology	Sep 2020	1.0
6	Naratip Poonnakasem	Effect of foaming and drying conditions on physicochemical properties and moisture kinetics of foam mat dried chili sauce powder during storage	Journal of Food Processing and Preservation	Jan 2021	1.0

ข้อ 4 ผลงาน/โครงการที่เกิดจากการสร้างนวัตกรรมที่เป็นรูปธรรมและมี Impact ชัดเจน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีผลงาน/โครงการที่เกิดจากการสร้างนวัตกรรมที่เป็นรูปธรรมและมี Impact ชัดเจน ดังนี้

4.1 ทุกหลักสูตรของโรงเรียนการเรือนมีการนำรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนในปีการศึกษา 2563 รวมจำนวน 201 รายวิชา ขึ้นระบบ WBSC-LMS ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหาสาระละเอียดรายวิชา (มคอ. 3) เอกสารประกอบการเรียน สื่อการสอน และงานที่มอบหมาย เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนแบบ Online ร่วมกับการใช้โปรแกรม Zoom Meeting โปรแกรม Google Form และโปรแกรม Microsoft Teams (D 5.5.4.1)

4.2 โรงเรียนการเรือนมีการปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนเป็นแบบ Online ผ่านระบบ WBSC-LMS เพื่อให้นักศึกษาสามารถเรียน Online ได้ที่บ้านหรือหอพัก ลดความเสี่ยงในการติดเชื้อและแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา-2019 สำหรับในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน ได้ปรับรูปแบบการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาแบบ On-Site เปลี่ยนรูปแบบผสมผสานเป็นแบบ On-Site, Online, On Air ปรับให้เข้ากับบริบทและสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) หลักสูตรฝึกอบรมเพื่อ upskill reskill ให้กับบุคลากรและนักศึกษา

ทุกหลักสูตรที่จัดอบรมได้บูรณาการการทำงานร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกมหาวิทยาลัยภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอน การบริการวิชาการ การพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรและนักศึกษา ตลอดจนการประกอบอาชีพได้ผ่านการอบรมในรูปแบบ Online (D 5.5.4.2) ตัวอย่างหัวข้อฝึกอบรม ได้แก่

- การอบรมหัวข้อ “เวทมนตร์การปรุงอาหาร” ร่วมกับ บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด จัดอบรมระหว่างวันที่ 17-22 กุมภาพันธ์ 2564 รูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 169 คน

- การอบรมหัวข้อ “เตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 23 มกราคม 2564 เวลา 13.00–16.00 น. จัดอบรมออนไลน์ ณ ห้อง SDU Online 04 มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 114 คน

- การอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุดิมา จักรจรัส อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

- การอบรมหัวข้อ “เข้าใจภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร” ได้รับเกียรติจากคุณสัณห์ ส่องแสงจันทร์ เป็นวิทยากรจัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

- การอบรมเชิงปฏิบัติการ “ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานที่เกี่ยวข้อง” (ผ้า ดอกไม้ จัดโต๊ะ) ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์เบญจรัตน์ ประพสิทธิ์ตระกูล อาจารย์ประม อดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นทีมวิทยากรจัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

- การอบรมหัวข้อ “การสื่อสารในองค์กร ร่วมกับ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์” ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริมา เชียงขาวไวย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

- การอบรมหัวข้อ “จัดการขยะ” ร่วมกับ ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้รับเกียรติจาก ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม นางสาวเพ็ญกมล ยუნานนท์ และ นางสาวจุฑารัตน์ ศรีชูเปี่ยม เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นทีมวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 100 คน

- การอบรมหัวข้อ “Social Media Usage Negative Effect on Student’s” ร่วมกับ โรงเรียนกฎหมายและการเมือง ได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.พัชรพวรรณ นาคพงษ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต โรงเรียน

กฎหมายและการเมือง เป็นวิทยากร จัดอบรมในวันที่ 28 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course มีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวนมากกว่า 200 คน

4.3 ด้านงานวิจัย มีอาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และทีมงานวิจัยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับรางวัล Popular Vote จากงาน Innovative house awards 2020 ในผลิตภัณฑ์เค้กช็อคโกแลตหน้านิ่มแซ่แข็ง ของบริษัท Larna house เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน 2563 ณ ลิโด้ คอนเน็คท์ กรุงเทพมหานคร (D 5.5.4.3)

4.4 บุคลากรสายวิชาการ มีผลงานได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภตอนุสิทธิบัตร จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้ 1) แป้งที่มีส่วนผสมสารประกอบเชิงซ้อนไลโคปีนจากพืช เลขที่อนุสิทธิบัตร 17557 (ผศ.ดร.ฐิตา พูเฒ่า และคณะ) 2) ซอสผัดไทยสำเร็จรูป เลขที่อนุสิทธิบัตร 17789 (ผศ.ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์) ซึ่งสามารถนำผลงานไปต่อยอดเป็นนวัตกรรมสร้างรายได้ต่อไปได้ (D 5.5.4.4)

4.5 บุคลากรสายวิชาการ มีผลงานทางวิชาการรับใช้สังคมจำนวน 4 เรื่อง (D 5.5.4.5) แสดงรายชื่อผลงานในข้อ D 2.1 ดังนี้

- อาจารย์จรรยา โทะนาบุตร อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง มีผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่และรับใช้สังคม เรื่อง Product Development of Germinated Brown Rice Drink Mixed with Instant Beetroot Powder โดยจัดอบรมหลักสูตรด้านอาหาร จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรอาหารว่างยามเช้าสไตล์ลูกทุ่ง และ หลักสูตรอาหารจานเดียวสไตล์บ้าน ๆ ให้กับศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคเหนือ จ.ลำปาง กลุ่มเป้าหมายคือสตรีและครอบครัวผู้ประสบปัญหาทางสังคม กลุ่มเปราะบาง และผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในวันที่ 19 กรกฎาคม 2564

- อาจารย์ สักวาฬย์ ชมภูจา อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง มีผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่และรับใช้สังคม เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมั่นโถวเชิงสุขภาพด้วยการเสริมส่วนผสมชา โดยจัดอบรมหลักสูตรด้านอาหาร จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรอาหารว่างยามเช้าสไตล์ลูกทุ่ง และ หลักสูตรอาหารจานเดียวสไตล์บ้าน ๆ ให้กับศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคเหนือ จ.ลำปาง กลุ่มเป้าหมายคือสตรีและครอบครัวผู้ประสบปัญหาทางสังคม กลุ่มเปราะบาง และผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ในวันที่ 19 กรกฎาคม 2564

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พูเฒ่า มีผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่และรับใช้สังคม เรื่อง Fortification of iron in brownies with Sinlek brown rice flour โดยได้ถ่ายทอดความรู้ผ่านเว็บไซต์ <https://web.facebook.com/foodinnopolis/live/> เพื่อให้ความรู้ในการเลือกรับประทานอาหารและเมนูที่ช่วยชะลอวัย นอกจากนี้ยังบอกเล่าถึงสาเหตุของการแก่ชรา วิธีการชะลอความแก่ชรา และแนะนำสารพฤกษเคมีที่ช่วยชะลอวัย ในกิจกรรม Food Innopolis Special Food Talks Series 2021 "วิทยาศาสตร์การปรุงอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม" เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2564

- อาจารย์ อัครพล ไชยเชียงคำ มีผลงานทางวิชาการที่ตีพิมพ์เผยแพร่และรับใช้สังคม เรื่อง ปัญหาการเรียนของนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการนำต้นเห้วที่เหลือทิ้งในชุมชน มาพัฒนาเป็นดอกไม้ประดิษฐ์ ลงพื้นที่ ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี เผยแพร่ในหนังสือพิมพ์สยามรัฐ ฉบับวันที่ 24 พฤษภาคม 2564

ข้อ 5 กระบวนการทำงานที่เป็นนวัตกรรมที่สอดคล้องกับวิถีใหม่

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ได้มีกระบวนการทำงานที่เป็นนวัตกรรมรับกับวิถีใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน ที่สามารถถ่ายทอดความรู้จากผู้เชี่ยวชาญในวิชาชีพและมีการเข้าถึงลูกค้าหรือบุคคลที่สนใจ โดยมีกิจกรรม ดังนี้

- ทุกหลักสูตรของโรงเรียนการเรือนมีการจัดการเรียนการสอนทุกรายวิชา (รวมจำนวน 201 รายวิชา) แบบ Online ผ่านระบบ WBSC-LMS (D 5.5.5.1) ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับการใช้โปรแกรม Zoom Meeting และโปรแกรม Microsoft Teams ทั้งนี้มีการจัดทำสื่อวีดิทัศน์ด้านการประกอบอาหารในรายวิชาที่เกี่ยวข้องเพื่อส่งประชาสัมพันธ์ให้นักศึกษาผ่านช่องทาง Online และ On Demand
- โรงเรียนการเรือน และหลักสูตร จัดอบรมพัฒนาศักยภาพและนักศึกษา รวมทั้งการจัดประชุมต่าง ๆ ในรูปแบบออนไลน์ โดยใช้โปรแกรม Zoom Meeting และโปรแกรม Microsoft Teams

ข้อ 6 มาตรฐาน/แนวปฏิบัติ/ คู่มือการทำงานรูปแบบใหม่ที่ยกระดับการปฏิบัติงาน

ผลการดำเนินงาน

6.1 โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำคู่มือนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปีการศึกษา 2563 เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รู้จักผู้บริหาร คณาจารย์ อาจารย์ที่ปรึกษา ได้ทราบถึงรายละเอียด การจัดการเรียนการสอนของแต่ละหลักสูตร ช่องทางการสื่อสารของโรงเรียนการเรือน เครื่องแบบนักศึกษา ปฏิทินวิชาการ ข้อปฏิบัติของนักศึกษา รวมทั้งการบริการที่เกี่ยวข้อง เมื่อเข้ามาอยู่ในโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.5.6.1)

6.2 โรงเรียนการเรือน โดยเจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน ได้จัดทำขั้นตอน/แนวทางการปฏิบัติงาน ได้แก่ ขั้นตอนการจัดทำเอกสารประกอบการจัดซื้อ-จัดจ้าง ขั้นตอนการจัดโครงการ-กิจกรรมนักศึกษา ขั้นตอนการดำเนินงานจัดทำรายงานผลการดำเนินงานประจำปี ขั้นตอนการขออนุญาตผ่อนผันค่าธรรมเนียมการศึกษา และขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติงาน และยกระดับการปฏิบัติงานให้มีมาตรฐานในการทำงานยิ่งขึ้น รวมทั้งเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ขั้นตอนการปฏิบัติงานใน http://food.dusit.ac.th/main/operating_procedure (D 5.5.6.2)

6.3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน จัดบริการอาหารภายในศูนย์อาหารดุสิตนฤมล โดยเปิดให้บริการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร มีการจัดบริการและปฏิบัติงานตามวิถี New Normal คือ มีการบริการในรูปแบบ 7 วิธี เว้นระยะห่างทางสังคม SOCIAL DISTANCING ด้านภัย COVID-19 การวัดอุณหภูมิ และการสวมใส่หน้ากากอนามัย และที่สำคัญศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ได้นำสื่อทางด้านโซเชียลมาช่วยในการบริการอาหาร มีการประชาสัมพันธ์ทางสื่อ เฟซบุ๊ก แอปพลิเคชันไลน์ และการรับออเดอร์ผ่านทางโทรศัพท์ เป็นต้น (D 5.5.6.3)

ข้อ 7 บุคลากรส่วนมากมีพฤติกรรมการทำงานใหม่ที่สอดคล้องกับวิถีใหม่อย่างชัดเจน

ผลการดำเนินงาน เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้มหาวิทยาลัยประกาศปิดเป็นการชั่วคราวและขอให้ส่วนงานและหน่วยงานจัดการจัดการเรียนการสอนแบบ On-Site ให้จัดการเรียนการสอนแบบ Online รวมทั้งให้บุคลากรปฏิบัติงานที่บ้าน (work from home) เพื่อเว้นระยะห่างทาง

สังคมและลดการแพร่ระบาดของเชื้อฯ ซึ่งทำให้บุคลากรต้องปรับตัวพฤติกรรมใหม่ในการปฏิบัติงานและการใช้ชีวิตให้สอดคล้องกับวิถีใหม่ (D 5.5.7.1) ดังนี้

7.1 โรงเรียนการเรือน จัดประชุมรูปแบบออนไลน์ โดยใช้โปรแกรมต่าง ๆ เช่น Microsoft teams และ Zoom ตัวอย่าง เช่น

- ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน พบพูดคุย Online กับนักศึกษา รหัส 63 รูปแบบ Online ผ่าน Microsoft Teams เพื่อสอบถามความเป็นอยู่ของนักศึกษาและสุขภาพ รวมทั้งการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Online และ On-site ภาพรวมนักศึกษามีสุขภาพดี การจัดการเรียนการสอนเรียนได้ทั้ง 2 รูปแบบ โดยวันที่ 1 มิถุนายน 2564 พบนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วันที่ 18 พฤษภาคม 2564 พบนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เป็นต้น

- วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2564 จัดประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน Online ผ่านระบบ MST

- วันที่ 7 พฤษภาคม 2564 จัดประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน Online ผ่านระบบ MST

- วันที่ 27 พฤษภาคม 2564 จัดประชุมคณะกรรมการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง Online ผ่านระบบ MST

7.2 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา Online ผ่าน Microsoft Teams ตัวอย่าง เช่น

- วันที่ 15 พฤษภาคม 2564 จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ “นักศึกษารหัส 60” ประจำปีการศึกษา 2563 โดยมีอาจารย์และนักศึกษารหัส 60 เข้าร่วมกิจกรรมมากกว่า 200 คน ภายในงานนี้ คณบดี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษา กล่าวแสดงความยินดีและอวยพรให้นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรูปแบบคลิปลิวดีโอ ได้รับเกียรติจากคุณอาม്മ ประวัติดรี เจ้าของร้านปลาร้าเค็ม และร้าน padthai มาบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ “How to ไปทำงานต่างประเทศ” รวมทั้งมีคลิปลิวดีโอจากรุ่นพี่ที่จบการศึกษาไปแล้วร่วมถ่ายทอดแนวคิด ประสบการณ์ และคำแนะนำที่ดีหลังจบการศึกษาให้กับน้อง ๆ ในการก้าวเข้าสู่การทำงานในยุคปัจจุบัน ปิดท้ายด้วยการเล่าความประทับใจตลอดระยะเวลา 4 ปีที่ใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยของนักศึกษารหัส 60

- วันที่ 20 พฤษภาคม 2564 จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา รหัส 64 โดยมีกิจกรรมแนะนำในด้านของงานวิชาการ กิจกรรมพบที่ปรึกษา กิจกรรมรุ่นพี่พบปะรุ่นน้อง เพื่อเป็นการสร้างความผูกพัน และเป็นการดูแลนักศึกษาในช่วงที่สถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 กิจกรรมถูกจัดขึ้นในรูปแบบ Online ทั้งหมด

- วันที่ 23 มกราคม 2564 จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน ในหัวข้อ “การสร้างแบบฟอร์มออนไลน์ด้วย Microsoft Forms” ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด อาจารย์จากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากรให้ความรู้

7.3 โรงเรียนการเรือนสอบสัมภาษณ์ Online ผ่านระบบ Line เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาภาคปกติระดับปริญญาตรี ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2564 ดังนี้

- วันที่ 30 มกราคม 2564 สอบสัมภาษณ์ Online รอบที่ 1 Portfolio

- วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2564 สอบสัมภาษณ์ Online รอบที่ 2 Quota

- วันที่ 23 เมษายน 2564 สอบสัมภาษณ์ Online รอบที่ 2 Quota

- วันที่ 4 มิถุนายน 2564 สอบสัมภาษณ์ Online รอบที่ 3 Admission 1 และ 2

7.4 บุคลากรโรงเรียนการเรือน มีการจัดการความรู้ (KM) สายวิชาการมีการจัดการความรู้ในเรื่อง “การพัฒนา/ปรับปรุงหลักสูตร ตามแนวทาง Outcome Based Education” เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจตลอดจนค้นหาแนวปฏิบัติในการออกแบบหลักสูตร และ/หรือกระบวนการจัดการเรียนการสอนในรายวิชา ที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่แท้จริง ซึ่งได้นำไปใช้กับการปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พ.ศ. 2562 สำหรับสายสนับสนุน มีการจัดการความรู้ในเรื่อง “คู่มือการปฏิบัติงานการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมภาพลักษณ์ในองค์กร” โดยมี KM ถ่ายทอดความรู้เรื่องการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ อาทิการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Canva PowerPoint และการดาวน์โหลดเทมเพลตเพื่อนำมาปรับใช้กับงานด้านสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อเผยแพร่ข่าวสารความรู้ เสริมสร้างภาพลักษณ์ทั้งในระดับหลักสูตรและโรงเรียนฯ ให้เกิดความเข้าใจและการรับรู้ให้กับบุคลากรภายในและบุคคลภายนอกได้ ผลการดำเนินงานพบว่าปีการศึกษา 2563 มีสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข่าวสารผ่านช่องทาง Social Media มากกว่า 400 สื่อ

7.5 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เล็งเห็นความสำคัญของสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 ซึ่งส่งผลกระทบอย่างร้ายแรงต่อประเทศไทยและนานาชาติ ตามที่ปรากฏตามข่าวสารและสื่อต่าง ๆ ดังนั้น จึงมีการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานสำหรับสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัส COVID-19 (D 5.5.7.2) เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานสำหรับบุคลากรและผู้ใช้บริการ โดยรายละเอียดในคู่มือมีเนื้อหา และข้อแนะนำการปฏิบัติตน ดังนี้

1. ขั้นตอนการปฏิบัติตัวการเข้าพื้นที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เฉพาะ อาคาร 10 อาคาร 12 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์อาหารดุสิตนวม และศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
2. มาตรการรับมือ COVID-19 เข้าพื้นที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
3. มาตรการป้องกันการแพร่ระบาด ไวรัส COVID-19 พื้นที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายการหลักฐาน

- D 5.5.1.1 หนังสือเชิญวิทยาลัยสารพัดช่างเพชรบูรณ์
- D 5.5.1.2 ภาพข่าวการปรุงอาหารคลีนด้วยตนเองให้กับผู้พิการทางสายตา
- D 5.5.1.3 รายงานสรุปโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร เดือนพฤศจิกายน 2563
- D 5.5.1.4 รายงานสรุปอบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงาน บริษัท น้ำมันและการค้าปลีก จำกัด (มหาชน)
- D 5.5.1.5 รายงานสรุปการจัดอบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้า
- D 5.5.2.1 รายงานสรุปโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร เดือนพฤศจิกายน 2563
- D 5.5.2.2 การแข่งขันในรายการ The next Iron Chef Season 2 อาจารย์จารึก ศรีอรุณ
- D 5.5.2.3 รายงานสรุปผลงานเด่นด้านวิชาการและวิชาชีพของบุคลากรและนักศึกษา
- D 5.5.3.1 ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ
- D 5.5.4.1 รายงานผลการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน ปีการศึกษา 2563
- D 5.5.4.2 ภาพข่าวกิจกรรมพัฒนานักศึกษา ปีการศึกษา 2563
- D 5.5.4.3 ภาพข่าวกิจกรรม งาน Innovative house awards 2020
- D 5.5.4.4 ภาพข่าวบุคลากรที่มีผลงานได้รับจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา ประเภตอนุสิทธิบัตร
- D 5.5.4.5 มีผลงานทางวิชาการรับใช้สังคมจำนวน 4 เรื่อง
- D 5.5.5.1 รายงานผลการดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน ปีการศึกษา 2563

D 5.5.6.1 คู่มือนักศึกษา โรงเรียนการเรือน

D 5.5.6.2 http://food.dusit.ac.th/main/operating_procedure

D 5.5.6.3 คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัส COVID-19

D 5.5.7.1 ภาพข่าวการจัดกิจกรรมต่างๆ/การจัดประชุมของโรงเรียนการเรือน

D 5.5.7.2 คู่มือปฏิบัติงานสำหรับสถานการณ์แพร่ระบาดของไวรัส COVID-19

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	7 ข้อ	7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	8 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ณชนก นุกิจ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์

นางสาวรณิดา ศรีธนาพรุณ

นางสาววิไลลักษณ์ อารณรัตน์

นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิตร

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.6

ชื่อตัวชี้วัด : การสร้างความเป็นสากลจากภายในมหาวิทยาลัย
สวนดุสิต (Internationalization at home: IaH)

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	หลักสูตร (ทั้งระยะสั้นและระยะยาว) ที่บรรจุลักษณะ IaH ไว้ในหลักสูตร	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	มีการใช้ประโยชน์จากเครือข่ายนานาชาติ เช่น วิธีการสอน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร้อยละ 25	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	นักศึกษาต่างชาติมาศึกษา (ทั้งระยะสั้น/ระยะยาว) ในมหาวิทยาลัย อย่างน้อย 1 กลุ่ม/ 1-15 คน (หากมากกว่า 15 เพิ่ม 1 คะแนน)	1 คะแนน	ไม่รับการ ตรวจประเมิน
ข้อ 4	การจัดการเรียนการสอน/การปฏิบัติงานโดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรมรวมถึงการ Virtual Exchange กับคู่ความร่วมมือ หรือแม้แต่ศิษย์เก่าผ่านสื่อเทคโนโลยี มีกิจกรรมการเรียนการสอน / กิจกรรมสนับสนุนที่มองเห็นหรือมีผลเด่นชัด ถ้ามี แต่ยังไม่เห็นเด่นชัด = 0.5 คะแนน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	สภาพแวดล้อม การจัดการเรียนการสอนที่แสดงถึงความเป็นสากล ประกอบอยู่ในสภาพแวดล้อม	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	สภาพแวดล้อมโดยรวมของหน่วยงาน และความเป็นอยู่ที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นสากล	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 7	บุคลากรมีบุคลิกภาพที่ดีตามแบบฉบับความเป็นสวนดุสิต บุคลากรส่วนใหญ่ยังต้องปรับปรุง = 0.5 คะแนน (จากการประมาณการ)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 8	นักศึกษา มีบุคลิกภาพที่ดีตามแบบฉบับความเป็นสวนดุสิต นักศึกษาส่วนใหญ่ยังต้องปรับปรุง = 0.5 คะแนน (จากการประมาณการ)	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 หลักสูตร (ทั้งระยะสั้นและระยะยาว) ที่บรรลุลักษณะ IaH ไว้ในหลักสูตร

ผลการดำเนินงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้จัดทำหลักสูตรอบรมส่วนบุคคล และหลักสูตรระยะสั้น เพื่อรองรับผู้เข้าอบรมชาวต่างชาติ จัดอบรมโดยอาจารย์ผู้สอนที่สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ เน้นนำเสนออาหารไทยที่หลากหลายและเป็นที่ยอมรับ เช่น ต้มยำกุ้ง แกงมัสมั่น ส้มตำ ฯลฯ โดยหลักสูตรระยะสั้น 1 วัน ผู้เข้าอบรมจะได้เรียนอาหารไทย 4 ชนิด และมี 3 หลักสูตรให้เลือก ส่วนหลักสูตรอบรมส่วนบุคคล ผู้เข้าอบรมสามารถเลือกระยะเวลา และรายการอาหารที่ต้องการเรียนได้เอง สำหรับหลักสูตรระยะยาว มีการจัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (96 ชั่วโมง) หลักสูตรขนมไทย (78 ชั่วโมง) หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติ (ยุโรป) ฯลฯ โดยเปิดอบรมให้บุคคลทั่วไปที่สนใจ นอกจากนี้ยังเปิดรับผู้สนใจเข้าทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ได้ ซึ่งสามารถนำไปประกอบอาชีพด้านอาหารได้ (D 5.6.1.1)

ข้อ 2 มีการใช้ประโยชน์จากเครือข่ายนานาชาติ เช่น วิธีการสอน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ร้อยละ 25

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานและองค์กรต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งก่อให้เกิดกิจกรรมด้านอาหารที่มีประโยชน์ต่อนักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำหรับเครือข่ายมีการลงนามความร่วมมือ จำนวน 5 แห่ง เป็นความร่วมมือกับเครือข่ายนานาชาติ 2 แห่ง ผลการดำเนินงานจากเครือข่ายนานาชาติ พบว่ามีการดำเนินการใช้ประโยชน์จากเครือข่าย 1 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50 ดังนี้

2.1 บันทึกลงนามความร่วมมือ Culinary Arts Scholarships in Memory of Emorn Pathumma เพื่อให้ทุนสนับสนุนนักศึกษาด้านอาหาร ปีการศึกษา 2563 ภาคการศึกษาที่ 1 มีนักศึกษาได้รับทุนการศึกษาจำนวน 60 คน ทุนละ 20,000 บาท ภาคการศึกษาที่ 2 มีนักศึกษาได้รับทุนการศึกษาจำนวน 80 คน ทุนละ 20,000 บาท รวมเป็นเงิน 2,800,000 บาท ทั้งนี้ผู้ให้ทุนและผู้รับทุนได้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลทางการศึกษาและการให้ทุนการศึกษา (D 5.6.2.1)

2.2 หนังสือคณบดีสนธิแผนการร่วมมือระหว่างจีนกับไทย ระหว่าง โรงเรียนการปรุงอาหารหัวหนานกวงซี และ โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (อยู่ในระหว่างการแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 ทำให้ไม่ได้มีการใช้ประโยชน์จากเครือข่าย)

ทั้งนี้เครือข่ายความร่วมมือในประเทศไทย มี 3 เครือข่าย มีการดำเนินการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ดังนี้

2.3 บันทึกข้อตกลงความร่วมมือการส่งเสริมและขับเคลื่อนนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก ระหว่าง กรมพัฒนาฝีมือแรงงานกับเครือข่ายพัฒนาฝีมือแรงงานในการส่งเสริมด้านอาหาร โดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การสนับสนุนและส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนให้แก่นักศึกษาหรือผ่านการฝึกอบรมอาหารไทย ให้มีทักษะสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการรวมทั้งการขออนุญาตเป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย และดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานให้แก่กลุ่มเป้าหมาย

2.4 บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) กับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เพื่อการส่งนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในปีการศึกษา 2563 มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รหัส 62 จำนวน 23 คน รหัส 61 จำนวน 31 คน รหัส 60 จำนวน 25 คน และรหัส 59 จำนวน 27 คน รวมเป็นจำนวน 106 คน เข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กับ ครีวกลาง ฝ่ายครัวการบิน บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ทั้งนี้ เนื่องจากผลกระทบทางเศรษฐกิจจากการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ในปีการศึกษา 2563 ทางบริษัท จึงงดการรับสมัครนักศึกษาหลักสูตร 63 เข้าร่วมโครงการ

2.5 บันทึกลงนามบันทึกข้อตกลง (MOU) ความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โดยบูรณาการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม Online ร่วมกัน ในเรื่อง “ความรู้เรื่องเวทมนตร์การปรุงอาหาร” โดยนำผลิตภัณฑ์กลิ่นแบบสังเคราะห์และแบบไม่สังเคราะห์ของบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โดยมีความรู้และปฏิบัติการดังนี้

- เวทมนตร์การใช้กลิ่นในการปรุงประกอบอาหาร
- การประยุกต์ใช้กลิ่นสัมผัสในเค้กสัมนานี้
- การประยุกต์ใช้กลิ่นหัตถ์ฟิเลใน Beff wellington
- การประยุกต์ใช้กลิ่นดอกไม้และกลิ่นข้าวเหนียวมะม่วงในขนมสัมนานี้

ข้อ 3 นักศึกษาต่างชาติมาศึกษา (ทั้งระยะสั้น/ระยะยาว) ในมหาวิทยาลัย อย่างน้อย 1 กลุ่ม/ 1-15 คน (หากมากกว่า 15 เพิ่ม 1 คะแนน)

ไม่รับการตรวจประเมิน

ข้อ 4 การจัดการเรียนการสอน/การปฏิบัติงานโดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรมรวมถึงการ Virtual Exchange กับคู่ความร่วมมือ หรือแม้แต่ศิษย์เก่าผ่านสื่อเทคโนโลยี มีกิจกรรมการเรียนการสอน /กิจกรรมสนับสนุนที่มองเห็นหรือมีผลเด่นชัด ถ้ามี แต่ยังไม่เห็นเด่นชัด = 0.5 คะแนน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีการจัดการเรียนการสอน/การปฏิบัติงานโดยเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเรียนรู้ข้ามวัฒนธรรมรวมถึงการ Virtual Exchange กับคู่ความร่วมมือหรือแม้แต่ศิษย์เก่าผ่านสื่อเทคโนโลยี มีกิจกรรมการเรียนการสอน /กิจกรรมสนับสนุน ในปีการศึกษา 2563 ดังนี้

4.1 ทุกหลักสูตรมีการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Online ผ่านระบบ WBSC-LMS เพื่อให้ นักศึกษาทุกหลักสูตร ทุกชั้นปีได้เรียนรู้ตลอดเวลารวมทั้งสามารถกลับมาทบทวนเนื้อหาได้

4.2 ทุกหลักสูตรส่งเสริมและติดตามให้นักศึกษาพัฒนาภาษาอังกฤษ ผ่านโปรแกรม English Discovery

4.3 โรงเรียนการเรือน ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้ารับการประเมินสมรรถนะด้านการใช้ภาษาอังกฤษ CEFR ซึ่งมีนักศึกษาสอบผ่านจำนวน 28 คน (D 5.6.4.1)

4.4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมเสวนาในหัวข้อ “เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” ในวันที่ 30 กันยายน 2563 โดยวิทยากรมากฝีมือ ได้แก่ เชฟเพ็ญณี จิรายุวัฒนา ผู้มีฝีมือด้านเชฟขนมหวานมาถ่ายทอดประสบการณ์แนวคิดของเชฟที่ควรหาให้เจอว่าต้องการทำอะไร และมุ่งที่จะทำ ทำในสิ่งที่รักจะมีความสุข ต้องมีวินัย อดทน และอ่อนน้อมถ่อมตนแล้วจะสำเร็จแน่นอน ที่สำคัญอย่าลืมหาเวลาอยู่กับตนเอง คุณวณ ปิติชัย เดชประเสริฐศรี ผู้บริหารจากไมเนอร์กรุ๊ป ให้ข้อคิดว่าการตรงต่อเวลา การมีวินัย การวางแผน มีเป้าหมายชัด สามารถทำงานกับผู้อื่นได้ ที่สำคัญต้องฝึกฝนตนเองสามารถพร้อมทำงานได้ไม่เกียจงาน เรียนรู้ และทำให้สำเร็จ เชฟพุดิ พุทธิธินันต์ ขยอภินันท์ฐากุล ศิษย์เก่าสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้ข้อคิดต้องรู้จักวัฒนธรรมในการทำงานของแต่ละแห่ง แต่ละ generation การปรับตัว การมุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ ความอดทน และหาโอกาสพัฒนาฝึกฝนตนเองให้ไปถึงเป้าหมาย (D 5.6.4.2)

4.5 โรงเรียนการเรือน จัดประชุมหารือ กับ Mr.Sievert Larsson ประธานมูลนิธิทุนการศึกษาสร้างฝัน (Create Your Future Foundation) พร้อมคุณชนิกา เหมะพรรณ รองประธานมูลนิธิฯ ในเรื่องการจัดการฐานข้อมูลออนไลน์ของนักศึกษาที่ได้รับทุนการศึกษาเอมอร์ ปทุมมา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสามารถติดตามสถานะของนักศึกษาที่ได้รับทุน รวมทั้งเก็บข้อมูลประวัติผลการเรียน และการทำกิจกรรมต่าง ๆ ของนักศึกษา การพูดคุยในครั้งนี้จัดขึ้นในวันที่ 3 ธันวาคม 2563 ณ ห้องประชุม Online learning room 04 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.6.4.3)

4.6 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรมพื้นฐาน ในหัวข้อ “การสร้างแบบฟอร์มออนไลน์ด้วย Microsoft Forms” ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด อาจารย์จากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ ซึ่งการจัดอบรมในครั้งนี้เป็นการจัดอบรมในรูปแบบ Online ผ่านโปรแกรม Microsoft Team ในวันที่ 23 มกราคม 2564 ณ ห้อง Online Learning Room 04 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.6.4.4)

4.7 โรงเรียนการเรือนจัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ “นักศึกษารหัส 60” ประจำปีการศึกษา 2563 รูปแบบออนไลน์ผ่าน Microsoft Teams โดยมีอาจารย์และนักศึกษารหัส 60 เข้าร่วมกิจกรรมมากกว่า 200 คน ภายในงานนี้ผู้บริหาร อาจารย์ที่ปรึกษากล่าวแสดงความยินดีและอวยพรให้นักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาในรูปแบบคลิปวิดีโอ ได้รับเกียรติจาก คุณธามม์ ประวัติศิริ เจ้าของร้านปลาร้าเค็ม และร้าน padthai มาบรรยายให้ความรู้ในหัวข้อ “How to ไปทำงานต่างประเทศ” รวมทั้งมีคลิปวิดีโอจากรุ่นพี่ที่จบการศึกษาไปแล้วร่วมถ่ายทอดแนวคิด ประสบการณ์ และคำแนะนำที่ดีหลังจบการศึกษาให้กับน้อง ๆ ในการก้าวเข้าสู่การทำงานในยุคปัจจุบัน ปิดท้ายด้วยการเล่าความประทับใจตลอดระยะเวลา 4 ปีที่ใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยของนักศึกษารหัส 60 (D 5.6.4.5)

ข้อ 5 สภาพแวดล้อม การจัดการเรียนการสอนที่แสดงถึงความเป็นสากล ประกอบอยู่ในสภาพแวดล้อม ผลการดำเนินงาน

5.1 โรงเรียนการเรือน ได้รับมอบหมายจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้ดูแลห้อง Online Learning Room 04 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ซึ่งเป็นห้องเรียน Online อาจารย์และบุคลากรสามารถเข้ามาใช้ในการจัดการเรียนการสอน การประชุมแบบ Online โดยสามารถเข้าลงระบบจองห้องออนไลน์ (Room Booking) โดยเข้าไปที่เว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

5.2 โรงเรียนการเรือน มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ดูแลอำนวยความสะดวกในการจัดการเรียนการสอนในห้องปฏิบัติการด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ซึ่งมีอุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ทันสมัย มีมาตรฐานสากล โดยห้องปฏิบัติการประกอบด้วย ห้องเตรียมวัตถุดิบและจัดเก็บวัตถุดิบ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม ห้องสาธิตการประกอบอาหาร ห้องครัว ห้องปฏิบัติการผ้าและศิลปะประดิษฐ์ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ห้องเบเกอร์รี่ ซึ่งเป็นห้องปฏิบัติการที่บุคลากรและนักศึกษาใช้สำหรับเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งสามารถใช้ในการพัฒนาทักษะวิชาชีพด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ได้ (D 5.6.5.1)

5.3 โรงเรียนการเรือนมีบุคลากรทั้งอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ที่มีประสบการณ์และมีความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหาร และสามารถสื่อสารได้ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เอกสารประกอบการสอน/อบรม จัดพิมพ์สองภาษาทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สำหรับนักศึกษาสอดแทรกภาษาอังกฤษในเนื้อหาและสื่อการ

สอนเพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความคุ้นเคยกับภาษาอังกฤษที่เกี่ยวกับอาหารมากขึ้น มีการจัดหลักสูตรอบรมหรือจัดโครงการแลกเปลี่ยนความรู้และวัฒนธรรมด้านอาหารที่สามารถรองรับชาวต่างชาติกับเครือข่ายที่เป็นหน่วยงานภาครัฐบาลและเอกชนทั้งภายในและต่างประเทศ

5.4 ทุกหลักสูตรของโรงเรียนการเรือนมีการส่งนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารเพื่อพัฒนาความสามารถ ทักษะการปฏิบัติงาน นอกเหนือจากการเรียนในชั้นเรียนกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยที่ได้รับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- โฮมเบเกอรี่ เป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเบเกอรี่ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

- โครงการอาหารกลางวัน 1 เป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015

- โรงแรมสวนดุสิต เฟลส เป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO 9001:2015

- โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป เป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และ HACCP

5.5 โรงเรียนการเรือน มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ได้รับการรับรองให้เป็นสถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1-3 และสถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (D 5.6.5.2)

ข้อ 6 สภาพแวดล้อมโดยรวมของหน่วยงาน และความเป็นอยู่ที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นสากล

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นหน่วยงานที่มีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่มีมาตรฐานและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ คณาจารย์ นักศึกษา และผู้เข้ามารับบริการ ได้ปฏิบัติงานในสถานที่ที่มีมาตรฐานระดับสากล อาทิ การจัดสิ่งอำนวยความสะดวกในมหาวิทยาลัย ได้แก่ wifi ที่มีทุกพื้นที่ การจัดสิ่งสนับสนุนด้านสุขอนามัย ได้แก่ สบู่ล้างมือ กระดาษทิชชูภายในห้องน้ำ และเจลแอลกอฮอล์สำหรับฆ่าเชื้อภายในอาคาร สำหรับห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ได้รับการออกแบบตามมาตรฐานสากลและบำรุงรักษาให้มีสภาพสมบูรณ์ มีอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้สำหรับสอนปฏิบัติการอาหารที่ทันสมัย นักศึกษาหรือผู้รับบริการสามารถเข้ามาใช้งานพื้นที่ได้ตลอดเวลา และมีบุคลากรที่เป็นเครือข่ายนานาชาติเข้ามาแลกเปลี่ยนความรู้และความร่วมมือร่วมกันในเรื่องอาหารและวัฒนธรรมนานาชาติ รวมทั้งโรงเรียนการเรือนได้ใช้พื้นที่ต่าง ๆ ของทั้งโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และสถานที่ต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยในการจัดกิจกรรม/จัดโครงการเพื่อพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาให้มีคุณภาพ มีทักษะความสามารถและความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องได้ (D 5.6.6.1)

และในสถานการณ์ปัจจุบันซึ่งเป็นช่วงวิกฤติ COVID-19 โรงเรียนการเรือนได้มีการปรับมาตรการเพื่อยกระดับความเชื่อมั่นในสภาพแวดล้อมการทำงานที่ปลอดภัย ลดความเสี่ยงของผู้ทำงานและนักศึกษาในมหาวิทยาลัย โดยเพิ่มเติมมาตรการคัดกรองผู้เข้ามาภายในมหาวิทยาลัย การตรวจเช็คอุณหภูมิ การจัดบริการน้ำยาฆ่าเชื้อสำหรับใช้

ล้างมือ และมีการกำหนดระยะห่างทางสังคม และมีการจัดวางระเบียบการนั่ง และการเข้าใช้บริการในโรงเรียน การเรียน เพื่อเป็นการควบคุมและลดการแพร่ระบาด โรค COVID-19

ข้อ 7 บุคลากรมีบุคลิกภาพที่ดีตามแบบฉบับความเป็นสวนดุสิต

ผลการดำเนินงาน บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วยสายวิชาการและสายสนับสนุน มีบุคลิกภาพ และพฤติกรรมที่เป็นไปตามสมรรถนะของมหาวิทยาลัยที่กำหนดไว้ในด้านความเป็นสวนดุสิต โดยบุคลากรมีความ เข้าใจในวัฒนธรรมของสวนดุสิต เป็นผู้ที่มีบุคลิกภาพที่ดี มีสัมมาคารวะ ดำรงตนอย่างมีศักดิ์ศรี และมีคุณค่าต่อ สังคม มีความเป็นระเบียบ ประณีต รู้จริงในสิ่งที่ทำ มีความเป็นผู้นำ เสียสละ เอื้ออาทร และร่วมแรงร่วมใจเพื่อ มหาวิทยาลัย ในรอบปีการศึกษา 2563 บุคลากรมีผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งานอยู่ในระดับดีขึ้นไป และไม่พบข้อร้องเรียนด้านบุคลากร (D 5.6.7.1)

ข้อ 8 นักศึกษา มีบุคลิกภาพที่ดีตามแบบฉบับความเป็นสวนดุสิต

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน โดยฝ่ายกิจการนักศึกษา มีการส่งเสริมให้นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีตาม แบบฉบับสวนดุสิต ภาพรวมโรงเรียนการเรือน พบว่า นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีบุคลิกภาพ มีการแต่งกายที่ดี โดยมีกิจกรรมที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดี ดังนี้

1. จัดทำคู่มือนักศึกษาของโรงเรียนการเรือนที่มีเนื้อหาครอบคลุมในเรื่องการแต่งกายและการปฏิบัติตัวใน มหาวิทยาลัยเพื่อให้นักศึกษา download และใช้ในวันปฐมนิเทศและแนะนำการแต่งกายและบุคลิกภาพให้กับ นักศึกษา (D 5.6.8.1)
2. จัดการอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต” ได้รับเกียรติ จากผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ชุตินา จักรจรัส อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นวิทยากร จัดอบรมระหว่างวันที่ 1-11 พฤษภาคม 2564 ในรูปแบบ Online ผ่านช่องทาง SDU Online Course (D 5.6.8.2)
3. ขอความร่วมมือไปยังอาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ผู้สอนทุกหลักสูตร ให้เพิ่มความเข้มงวดในการดูแล นักศึกษาในเรื่องการแต่งกาย บุคลิกภาพ และกริยามารยาท ในการ home room นักศึกษา
4. จัดทำประชาสัมพันธ์ส่งเสริมให้นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีแต่งกายโดยสวมเครื่องแบบนักศึกษา

รายการหลักฐาน

- D 5.6.1.1 ภาพข่าวประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรม
- D 5.6.2.1 ภาพข่าวการประชุมการให้ทุนการศึกษาทุนเฮอร์ ปทุมมา
- D 5.6.4.1 รายชื่อนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบการประเมินสมรรถนะด้านการใช้ภาษาอังกฤษ CEFR
- D 5.6.4.2 ภาพข่าวกิจกรรมเสวนาหัวข้อ “เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ”
- D 5.6.4.3 ภาพข่าวการประชุมการให้ทุนการศึกษาทุนเฮอร์ ปทุมมา
- D 5.6.4.4 ภาพข่าวการอบรมหัวข้อ “การสร้างแบบฟอร์มออนไลน์ด้วย Microsoft Forms”
- D 5.6.4.5 ภาพข่าวกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ “นักศึกษารหัส 60” ประจำปีการศึกษา 2563

D 5.6.5.1 ภาพสถานที่ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ				
D 5.6.5.2 ภาพข่าวกิจกรรมทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ				
D 5.6.6.1 ภาพการจัดกิจกรรมต่างๆ ที่สื่อสภาพแวดล้อมแสดงความเป็นอยู่ที่เป็นสากล				
D 5.6.7.1 รายงานการประชุมพิจารณาผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งาน				
D 5.6.8.1 คู่มือนักศึกษาโรงเรียนการเรือน				
D 5.6.8.2 ภาพข่าวการจัดอบรมหัวข้อ “การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต”				
การประเมินตนเอง				
เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	7 ข้อ	7 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 4 5 6 7 8)	7 คะแนน	บรรลุ
ผู้รับผิดชอบตัวชี้วัด ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิดิมา แก้วมณี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ				
ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน นางสาวธิดิมา แก้วมณี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาวรณิดา ศรีธนาพร				

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.7

ชื่อตัวชี้วัด : การปฏิบัติงานที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษา
ของประเทศ

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	สาขาอัตลักษณ์ มีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการทั้งหมด ถ้ามี แต่น้อยกว่าร้อยละ 20 = 0.5 คะแนน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	สาขาที่ไม่ใช่อัตลักษณ์ มีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการทั้งหมด ถ้ามี แต่น้อยกว่าร้อยละ 20 = 0.5 คะแนน	1 คะแนน	ไม่รับ การประเมิน
ข้อ 3	มหาวิทยาลัยมีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการทั้งหมด ถ้ามี แต่น้อยกว่าร้อยละ 20 = 0.5 คะแนน	1 คะแนน	ไม่รับ การประเมิน
ข้อ 4	ถ้าโครงการในข้อ 1-3 ข้างต้น เป็นโครงการระดับประเทศ	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	เกิดการเปลี่ยนแปลง เห็นได้ชัดว่ามีการปฏิรูประบบการศึกษาได้จริง ทั้งในระดับมหาวิทยาลัยและ/หรือส่งผลถึงระดับประเทศ	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 สาขาอัตลักษณ์ มีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการทั้งหมด

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีโครงการตามแผนปฏิบัติการทั้งหมด จำนวน 27 โครงการ และมีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ในประเด็นเรื่องการปฏิรูปการจัดการเรียนการสอนเพื่อตอบสนองการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 จำนวน 26 โครงการ (D 5.7.1.1-2) คิดเป็นร้อยละ 96.29

ข้อ 2 สาขาที่ไม่ใช่อัตลักษณ์ มีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการทั้งหมด ไม่รับการประเมิน

ข้อ 3 มหาวิทยาลัยมีโครงการที่ตอบสนองต่อแผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการทั้งหมด ไม่รับการประเมิน

ข้อ 4 ถ้าโครงการในข้อ 1-3 ข้างต้น เป็นโครงการระดับประเทศ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนดำเนินงานจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มาอย่างต่อเนื่อง ทำให้ปี พ.ศ. 2561 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ดำเนินการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ปัจจุบันมีการบริหารจัดการศูนย์ฝึกอบรมฯ ร่วมกันระหว่าง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน และงานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารสถานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สำหรับหลักสูตรอบรม ประกอบด้วย 2 หลักสูตรดังนี้ 1) หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 6 ชั่วโมง ราคา 850 บาท/คน 2) หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 3 ชั่วโมง ราคา 450 บาท/คน เมื่อสิ้นสุดการอบรมผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับใบวุฒิบัตรผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร มีอายุการรับรอง 3 ปี การจัดอบรมดังกล่าว จัดขึ้นในเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม 2563 และเดือนกุมภาพันธ์ 2564 ซึ่งเป็นการยกระดับและพัฒนาสถานประกอบการ ให้มีมาตรฐานตามประกาศ และเป็นการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร รวมทั้งคุ้มครองสุขภาพและการรับบริการ ด้านอาหารของผู้บริโภค

ข้อ 5 เกิดการเปลี่ยนแปลง เห็นได้ชัดว่ามีการปฏิรูประบบการศึกษาได้จริง ทั้งในระดับมหาวิทยาลัยและ/หรือ ส่งผลถึงระดับประเทศ

ผลการดำเนินงาน การดำเนินงานจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 จะทำให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง เป็นไปตามประกาศของกระทรวง นำมาซึ่งการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้ผู้บริโภคมากขึ้นส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารเติบโต มีนักท่องเที่ยวเข้ามาใช้บริการ ประชาชนมีการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย คุณภาพชีวิตดี ไม่เจ็บป่วย

รายการหลักฐาน

D 5.7.1.1 แผนปฏิบัติงานประจำปี พ.ศ. 2564

D 5.7.1.2 ภาพโครงการ/กิจกรรมที่ดำเนินงานในปีการศึกษา 2563

D 5.7.4.1 รายงานโครงการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

D 5.7.5.1 รายงานโครงการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	คำเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	3 ข้อ	3 ข้อ (ระบุข้อ 1 4 5)	3 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชีวิต

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

นางสาวธิติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวธิติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

นางสาวสุนิษฐา ชัยภักย์

นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.9

ชื่อตัวชี้วัด : การพัฒนาศักยภาพของบุคลากร
เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	บุคลากรได้รับ Certificate ที่ยกระดับวิชาชีพ/อาชีพ การงานจากสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงหรือได้รับการยอมรับในวงกว้างระดับนานาชาติ (หากมากกว่า ร้อยละ 10 ของบุคลากรทั้งหมด + 1 คะแนน)	3 คะแนน	3+1 คะแนน
ข้อ 2	บุคลากรได้รับประกาศนียบัตร/วุฒิบัตร ระดับประเทศ จากสถาบันที่มีชื่อเสียงหรือเชี่ยวชาญ ในด้านนั้น ๆ (หากมากกว่า ร้อยละ 20 ของบุคลากร ทั้งหมด + 1 คะแนน)	2 คะแนน	2+1 คะแนน
ข้อ 3	บุคลากรของหน่วยงานได้รับประกาศนียบัตร/วุฒิบัตร ที่แสดงถึงการ up-skills/re-skills ที่ สอดคล้องกับพัฒนางาน ร้อยละ 30	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	ผลงานที่สร้างหรือพัฒนาจากพัฒนาศักยภาพที่ได้รับ Certificate ประกาศนียบัตร วุฒิบัตร จำนวน 1-5 ผลงาน หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวน ประกาศนียบัตรที่ได้รับ	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	ความพึงพอใจของผู้รับบริการจากข้อ 4 เปรียบเทียบ ร้อยละ 80 และ/หรือเชิงคุณภาพ ผลจากการ สัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นเอกชน (สัมภาษณ์หรือแสดงหลักฐานประกอบ)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	ผลคะแนนสอบภาษาอังกฤษของบุคลากร 1-10 คน ที่เป็นไปตามมาตรฐานระดับนั้น ๆ (อายุไม่เกิน 2 ปี) (หากมากกว่า 10 คน+เพิ่ม 1 คะแนน)	1 คะแนน	ไม่ขอรับ การประเมิน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 บุคลากรได้รับ Certificate ที่ยกระดับวิชาชีพ/อาชีพการงานจากสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงหรือได้รับการยอมรับในวงกว้างระดับนานาชาติ

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรสายวิชาการได้รับ Certificate ที่ยกระดับวิชาชีพ/อาชีพการงาน จากจากสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียง จำนวน 8 คน (คิดเป็นร้อยละ 10.66) (D 5.9.1.1) ได้แก่

รายนามบุคลากร	ประกาศนียบัตร	สถาบัน/ วันที่
1. ดร.สุธาสินี ชื่นทอง	หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors)”	สถาบันอาหาร และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 3-7 สิงหาคม 2563
2. ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข	หลักสูตร “การแสดงผลากอาหาร”	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 8 ตุลาคม 2563
3. ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม	หลักสูตร “การแสดงผลากอาหาร”	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา 8 ตุลาคม 2563
4. ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด	พื้นฐานอาหารตะวันตก (Fundamental Western Cuisine)	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 17 ต.ค.-26 ธ.ค. 63 (ทุกเสาร์)
5. อ.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์	พื้นฐานอาหารตะวันตก (Fundamental Western Cuisine)	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 17 ต.ค.-26 ธ.ค. 63 (ทุกเสาร์)
6. อ.ประมวญ รอดมั่ง	หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) วันอาทิตย์	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 13 ก.ย. 63- 8 พ.ย. 63
7. อ.สุรีย์พร วัฒนกิจ	จิตวิทยาประยุกต์ในการทำงานเพื่อความสำเร็จ ความสุข และความมั่นคง	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 28 มค.64
8. อ.เสาวลักษณ์ กันจันะ	จิตวิทยาประยุกต์ในการทำงานเพื่อความสำเร็จ ความสุข และความมั่นคง	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 26 ก.พ. 64

ข้อ 2 บุคลากรได้รับประกาศนียบัตร/วุฒิบัตร ระดับประเทศ จากสถาบันที่มีชื่อเสียงหรือเชี่ยวชาญในด้านนั้น ๆ
ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรรวมจำนวน 193 คน ได้รับประกาศนียบัตร/วุฒิบัตรจากสถาบันที่มีชื่อเสียงหรือได้รับการยอมรับในวงกว้างระดับประเทศ จำนวน 171 คน (คิดเป็นร้อยละ 89.11) (D 5.9.2.1)

สาย	จำนวนรวม	ประกาศนียบัตร/วุฒิบัตรจากสถาบันที่มีชื่อเสียงหรือได้รับการยอมรับในวงกว้างระดับประเทศ	
		จำนวน	ร้อยละ
สายวิชาการ	75	59	78.67
สายสนับสนุน	69	69	100
สายบริการ	49	44	89.79
รวม	193	172	89.11

ข้อ 3 บุคลากรของหน่วยงานได้รับประกาศนียบัตร/วุฒิบัตร ที่แสดงถึงการ up-skills/re-skills ที่สอดคล้องกับพัฒนางาน ร้อยละ 30

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน มีบุคลากร รวมจำนวน 193 คน ได้รับประกาศนียบัตร/วุฒิบัตรที่แสดงถึงการ up-skills/re-skills ที่สอดคล้องกับพัฒนางานจำนวน 171 คน (คิดเป็นร้อยละ 89.11) (D 5.9.3.1)

สาย	จำนวนรวม	ประกาศนียบัตร/วุฒิบัตร ที่แสดงถึงการ up-skills/re-skills	
		จำนวน	ร้อยละ
สายวิชาการ	75	59	78.67
สายสนับสนุน	69	69	100
สายบริการ	49	44	89.79
รวม	193	172	89.11

ข้อ 4 ผลงานที่สร้างหรือพัฒนาจากพัฒนาศักยภาพที่ได้รับ Certificate ประกาศนียบัตร วุฒิบัตร จำนวน 1-5 ผลงาน หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนประกาศนียบัตรที่ได้รับ

ผลการดำเนินงาน บุคลากรโรงเรียนการเรือนสร้างผลงานจากการพัฒนาศักยภาพที่ได้รับประกาศนียบัตร ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป โดย อาจารย์ ดร.สุธาสินี ชื่นทอง ได้ดำเนินการผลิตซอสสำเร็จรูปบรรจุในภาชนะปิดสนิท และ อาจารย์ ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ดำเนินการจัดทำฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ และสามารถผลิตขายได้จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ซอสผัดไทย ซอสผัดผักรสขม ห่อหุ้มไก่ทอด น้ำแกงฉู่ฉี่ และ น้ำยาปู (D 5.9.4.1)

นอกจากนี้บุคลากรที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพได้นำความรู้ที่ได้มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ ได้แก่

1. อาจารย์ ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวร่วมกับการเรียนการสอนกับรายวิชาการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร ในเรื่องของฉลากอาหาร
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนฤทัย ศรีทองเกิด ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวไปแนะนำให้ปรึกษานักศึกษาเข้ารับการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ การแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020 เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยรังสิตจนนางสาวบุญสิตา เจริญพงษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และนายสหรัฐ ทินวงศ์ปาน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2
3. อาจารย์ ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์ ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวร่วมกับการเรียนการสอนกับรายวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม รายวิชาอาหารยุโรป 1 และรายวิชาอาหารยุโรป 2
4. อาจารย์ปรเม รอดม่วง ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวร่วมกับการเรียนการสอนกับรายวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป

ข้อ 5 ความพึงพอใจของผู้รับบริการจากข้อ 4 เติบโตร้อยละ 80 และ/หรือเชิงคุณภาพ ผลจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เป็นเอกชน

ผลการดำเนินงาน ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ และจัดจำหน่ายภายใต้โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปที่บุคลากรโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย ดร.สุธาสินี ชื่นทอง ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม นำเอา

ความรู้ที่ได้จากการพัฒนาผลิต และจำหน่ายสินค้าผ่านทาง shopee ซึ่งได้รับความพึงพอใจจากลูกค้า 4.9 คะแนน จาก 5 คะแนน

สำหรับการจัดการเรียนการสอน มีผลการประเมินดังนี้

1. ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร ในเรื่องของฉลากอาหาร โดยในรายวิชาดังกล่าวได้รับผลการประเมินประสิทธิภาพการสอน ผลการประเมินคะแนน ร้อยละ 91.54 (คะแนนเฉลี่ยรวม 4.58 และระดับการประเมิน มากที่สุด) (D 5.9.5.1)

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนฤทัย ศรีทองเกิด ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวไปแนะนำให้ปริญญานักศึกษาเข้ารับการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ การแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020 เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยรังสิตจนนางสาวบุญสิตา เจริญพงษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และนายสหรัฐ ทินวงศ์ปาน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ทำให้นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการรับบริการ มากกว่าร้อยละ 80

3. อาจารย์ ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์ ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวร่วมกับการเรียนการสอนกับรายวิชาความรู้เกี่ยวกับอาหารและการเตรียม รายวิชาอาหารยุโรป 1 โดยในรายวิชาดังกล่าวได้รับผลการประเมินประสิทธิภาพการสอน ผลการประเมินคะแนน ร้อยละ 87.48 (คะแนนเฉลี่ยรวม 4.37 และระดับการประเมิน มาก) (D 5.9.5.2)

4. อาจารย์ปรเม รอดม่วง ได้บูรณาการความรู้ดังกล่าวร่วมกับการเรียนการสอนกับรายวิชาพื้นฐานการประกอบอาหารยุโรป 2 โดยในรายวิชาดังกล่าวได้รับผลการประเมินประสิทธิภาพการสอน ผลการประเมินคะแนน ร้อยละ 92.58 (คะแนนเฉลี่ยรวม 4.63 และระดับการประเมิน มากที่สุด) (D 5.9.5.3)

ข้อ 6 ผลคะแนนสอบภาษาอังกฤษของบุคลากร 1-10 คน ที่เป็นไปตามมาตรฐานระดับนั้น ๆ (อายุไม่เกิน 2 ปี) ไม่ขอรับการประเมิน

รายการหลักฐาน

D 5.9.1.1-3.1 รายงานผลการดำเนินงานการพัฒนาบุคลากรปีการศึกษา 2563

D 5.9.4.1 https://shopee.co.th/suandusit_trading?v=cad&smtt=0.0.4

D 5.9.5.1 รายงานผลการประเมินประสิทธิภาพการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร

D 5.9.5.2 รายงานผลการประเมินประสิทธิภาพการสอนวิชาอาหารยุโรป 1

D 5.9.5.3 รายงานผลการประเมินประสิทธิภาพการสอนวิชาอาหารยุโรป 2

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	5 ข้อ	5 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5)	10 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวอติมา แก้วมณี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ดร.ศวรรรญา ปันตลสุข นางสาวรณิดา ศรีธนาพร

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.10

ชื่อตัวชี้วัด : ความสามารถในการสื่อสารองค์การ

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	การสื่อสารผ่านช่องทาง Social Media ครอบคลุมตรงกับกลุ่มเป้าหมาย รวมถึงกลุ่มนักศึกษาต่างชาติ ทั้งภาษาไทย อังกฤษ จีน เป็นต้น การให้คะแนน ถ้ามี = 0.25 - 0.5 คะแนน ถ้าครอบคลุม = 0.5 คะแนนขึ้นไป (ผู้ประเมินจะพิจารณาจากผลงานเทียบกับสิ่งที่ควรจะเป็นเมื่อเทียบกับกลุ่ม/อุตสาหกรรมเดียวกัน)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	การผลิตเนื้อหาสื่อ (Content) ในรูปแบบที่ทันสมัย ที่สร้างภาพลักษณ์ อัตลักษณ์ จุดเน้น และความเชี่ยวชาญ/ผลงานสร้างสรรค์ของหน่วยงาน ที่ครอบคลุมจุดเน้นที่ต้องการสื่อไปยังภายนอกการให้คะแนน ดังนี้ ถ้ามี = 0.25 - 0.5 คะแนน ถ้าครอบคลุมจุดเน้น = 0.5 คะแนนขึ้นไป	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	ปริมาณการติดตามสื่อสังคมออนไลน์ รวมทุกช่องทาง มากกว่า 50,000 followers/จำนวนสมาชิก	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	จำนวนสื่อ (ชิ้นงาน) offline ที่มี Impact ต่อการรับรู้/รู้จักหน่วยงาน ความเป็นสวนดุสิตในประชาชน (บุคคลภายนอก) (พิจารณาจาก จำนวนชิ้นงาน และความถี่/ความต่อเนื่องในการเผยแพร่)	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	การรับรู้ข้อมูลข่าวสารของบุคคลภายนอก ที่ส่งผลจำนวนผู้สนใจ/ผู้สมัครเรียนที่เพิ่มขึ้น	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	ลูกค้าที่มารับบริการ หรือสั่งสินค้าเพิ่มขึ้นอันเนื่องมาจากการรับข้อมูลข่าวสารทางสื่อสังคมออนไลน์ (แสดงหลักฐานจำนวนที่แสดงถึงการเจริญเติบโตของลูกค้าและยอดขายที่มีผลประกอบการอย่างมีนัยสำคัญ)	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

ข้อ 1 การสื่อสารผ่านช่องทาง Social Media ครอบคลุมตรงกับกลุ่มเป้าหมาย รวมถึงกลุ่มนักศึกษาต่างชาติ ทั้งภาษาไทย อังกฤษ จีน

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ได้มีการจัดทำข้อมูลประชาสัมพันธ์ความรู้ ประกาศข่าวสาร และกิจกรรมต่าง ๆ รวมถึงการประกาศรับสมัครนักศึกษา TCAS64 เพื่อเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจ ผู้ปกครอง นักเรียน นักศึกษา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ โรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้รับทราบรับรู้ข่าวสารกิจกรรมของโรงเรียนการเรือน อีกทั้งเป็นการประชาสัมพันธ์โรงเรียนการเรือน ให้เป็นที่รู้จักผ่านช่องทางสื่อ Social Media เพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายในยุคปัจจุบัน ได้ง่าย รวดเร็ว จากผลการดำเนินงานสื่อสารผ่านช่องทาง Social Media ทำให้โรงเรียนการเรือน เป็นที่รู้จัก เป็นที่รับรู้ของกลุ่มเป้าหมายและสาธารณชนทั้งภายในและภายนอกมากยิ่งขึ้น ดูได้จากปริมาณติดตามข้อมูลข่าวสารจากการกดถูกใจ การกดแชร์ข้อมูลจากเพจของโรงเรียนการเรือน นอกจากนี้ยังเป็นช่องทางการสื่อสารกับกลุ่มเป้าหมายทั้งในเรื่องการแสดงความคิดเห็น การตอบข้อสงสัย การขอข้อมูลข่าวสาร แบบ Two Communication ผ่าน Facebook Website และ Line ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลผ่านช่องทางสื่อ Social Media จำนวน 4 สื่อ Social Media มีทั้งหมด 29 ช่องทาง แบ่งเป็น Facebook จำนวน 14 ช่องทาง Website จำนวน 1 ช่องทาง Youtube จำนวน 1 ช่องทาง และ Line จำนวน 11 ช่องทาง แสดงรายละเอียดดังนี้

สื่อออนไลน์และ กลุ่มเป้าหมาย	Social Media		
	ช่องทาง	ชื่อ	หน่วยงานที่รับผิดชอบ
Facebook กลุ่มเป้าหมาย: 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน 2. นักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาในระดับอุดมศึกษา 3. อาจารย์ บุคลากร และเจ้าหน้าที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 4. บุคคลทั่วไป ผู้ที่มีความสนใจด้านอาหาร	1	Facebook Fanpage: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
	2	Facebook Fanpage: กิจกรรมนักศึกษา โรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
	3	Facebook: Schoolofculinaryarts Sdu	โรงเรียนการเรือน
	4	กลุ่ม: โรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
	5	Facebook Fanpage: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
	6	Facebook Fanpage: Culinary Technology and Service	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	7	Facebook Fanpage: Home Economics SDU	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
	8	Facebook Fanpage: การกำหนดและการประกอบอาหาร ม.สวนดุสิต	สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
	9	Facebook Fanpage: FoodTechnology Sdu	สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
	10	Facebook Fanpage: Culinary Industry Suan Dusit	สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร
	11	Facebook Fanpage: โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

	12	Facebook Fanpage: สาขาวิชาเทคโนโลยี การประกอบอาหารและการบริการ ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	สาขาวิชาเทคโนโลยี การประกอบอาหารและ การบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
	13	Facebook Fanpage: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
	14	Facebook Fanpage: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มสค. ลำปาง	สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ฯ ลำปาง
	15	Facebook Fanpage: Culino SDU Trang	สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ฯ ตรัง
Website กลุ่มเป้าหมาย: 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน 2. นักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาใน ระดับอุดมศึกษา 3. อาจารย์ บุคลากร และ เจ้าหน้าที่ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต 4. บุคคลทั่วไป ผู้ที่มีความสนใจ ด้านอาหาร	16	http://food.dusit.ac.th/	โรงเรียนการเรือน
	17	http://www.chefschooldusit.ac.th/	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ
Youtube กลุ่มเป้าหมาย: 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือน 2. นักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาใน ระดับอุดมศึกษา 3. อาจารย์ บุคลากร และ เจ้าหน้าที่ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต 4. บุคคลทั่วไป ผู้ที่มีความสนใจ ด้านอาหาร	18	SchoolCulinaryArts	โรงเรียนการเรือน
Line กลุ่มเป้าหมาย: ผู้บริหาร อาจารย์ และเจ้าหน้าที่ โรงเรียนการเรือน	19	ผู้บริหารและเลขาหลักสูตร	หน่วยงานระดับหลักสูตร และโรงเรียนการเรือน
	20	คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน	
	21	คณะกรรมการกิจกรรมนักศึกษา โรงเรียนการเรือน	
	22	คณะกรรมการวิชาการ โรงเรียนการเรือน	
	23	คณะกรรมการวิจัย โรงเรียนการเรือน	
	24	บุคลากรโรงเรียนการเรือน สายวิชาการ	
	25	บุคลากรโรงเรียนการเรือน สายสนับสนุน	
	26	เลขานุการหลักสูตร โรงเรียนการเรือน	
Line กลุ่มเป้าหมาย: อาจารย์ประจำหลักสูตรโรงเรียน การเรือน	27	secretary value	หน่วยงานระดับหลักสูตร
	28	กลุ่ม หลักสูตร โรงเรียนการเรือน	

Line กลุ่มเป้าหมาย: เจ้าหน้าที่ และนักเรียนที่สนใจเข้า ศึกษาในระดับอุดมศึกษา	29	กลุ่ม TCAS 64 รับสมัครนักศึกษา โรงเรียนการเรือน	หน่วยงานหลักสูตร และโรงเรียนการเรือน
---	----	--	---

นอกจากการประชาสัมพันธ์ข้อมูล ข่าวสาร ข่าวกิจกรรมของโรงเรียนการเรือนผ่านช่องทาง Social Media การจัดการเรียนการสอน ได้นำเทคโนโลยี และ แอปพลิเคชันของ PC, Laptop, Smart Phone ที่เป็นระบบ Android และ ios มาใช้เป็นสื่อสังคมออนไลน์ (Social media platforms) เพื่อรองรับการปฏิบัติงานให้บุคลากร นักศึกษาทุกคนสามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้ง่าย สะดวก ประหยัดค่าใช้จ่าย และรวดเร็ว ซึ่งรวมไปถึงการติดต่อสื่อสารกับเครือข่ายความร่วมมือทั้งภายในและต่างประเทศ ผ่านช่องทางการติดต่อ Line, Microsoft Teams และ Zoom Video conference และช่องทางหลักในการส่งข้อมูลให้กับนักศึกษา เพื่อชี้แจงรายละเอียดของแต่ละรายวิชา ผ่านระบบ WBSC-LMS ทำให้นักศึกษาสามารถเรียนและติดต่อกับอาจารย์ ผู้สอนโดยตรงผ่านทางแอปพลิเคชันต่าง ๆ ได้อย่างสะดวกและมีประสิทธิภาพ

ข้อ 2 การผลิตเนื้อหาสื่อ (Content) ในรูปแบบที่ทันสมัย ที่สร้างภาพลักษณ์ อัตลักษณ์ จุดเน้น และความเชี่ยวชาญ/ผลงานสร้างสรรค์ของหน่วยงาน ที่ครอบคลุมจุดเน้นที่ต้องการสื่อไปยังภายนอก

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ ข่าวสาร ความรู้ กิจกรรมการเรียนการสอน กิจกรรมการพัฒนานักศึกษา กิจกรรมการรับสมัครนักศึกษา รวมทั้งการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ตามพันธกิจของโรงเรียนการเรือน เพื่อเผยแพร่ให้กับนักเรียน นักศึกษา บุคลากร และบุคคลภายนอกได้รับทราบถึงภาพลักษณ์ ความเชี่ยวชาญ และผลงานสร้างสรรค์ทางด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ สำหรับการผลิตเนื้อหาสื่อ (Content) ประชาสัมพันธ์ เน้นรูปแบบที่ทันสมัย ที่ครอบคลุมจุดเน้นที่ต้องการสื่อไปยังกลุ่มเป้าหมาย ทั้งนี้ในปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือนมีการเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ ในระหว่างเดือนสิงหาคม 2563-เดือนพฤษภาคม 2564 รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 461 ชิ้นงาน การผลิตเนื้อหาสื่อ แบ่งเป็น 9 รูปแบบ ดังนี้

Onepage ความรู้	ข่าวสาร ข่าวจัดกิจกรรม ข่าวอบรม
ภาพการเรียนการสอน	ข้อมูลการรับสมัครนักศึกษา TCAS 64
วิดีโอสาระเทคนิคสไลด์การเรือน	วิดีโอข้อมูลทั่วไป
ปฏิทินวิชาการ	ข่าวการรับสมัครงาน

ด้านการจัดการเรียนการสอน อาจารย์ผู้สอนทุกรายวิชามีการนำเนื้อหารายวิชาที่สอน ปีการศึกษา 2563 รวมจำนวน 201 รายวิชา ขึ้นระบบ WBSC-LMS ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหารายละเอียดรายวิชา (มคอ. 3) เอกสารประกอบการเรียน สื่อการสอน และงานที่มอบหมาย เพื่อใช้ในการจัดการเรียนการสอนแบบ Online ร่วมกับการใช้โปรแกรม Zoom โปรแกรม Google Form และโปรแกรม Microsoft Teams ฯลฯ ที่สามารถใช้ได้ทั้ง

ใน PC และ Smart Phone ที่เป็นระบบ Android และ ios เพื่อให้นักศึกษาสามารถสืบค้นและทบทวนเนื้อหาการเรียนได้

ด้านการบริหารจัดการ โรงเรียนการเรือน มีการสำรวจข้อมูลความพึงพอใจ สิ่งสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน ข้อมูลด้านสุขภาพของบุคลากรและนักศึกษาผ่านโปรแกรม Google Form / Microsoft Form ดังนี้

1. สำรวจความพึงพอใจของบุคลากรโรงเรียนการเรือนที่มีต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2563 ระหว่าง 1 สิงหาคม 2563-31 กรกฎาคม 2564

2. สำรวจความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน (นอกเหนือจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) ในช่วงวันที่ 15 สิงหาคม 2563 จนถึงปัจจุบัน

3. สำรวจสุขภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ระลอกใหม่ (รอบที่ 3) และสำรวจสิ่งสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน ประจำปีการศึกษา 2563 ในช่วงเดือนเมษายน 2564

4. สำรวจ Timeline นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ระลอกใหม่ ระหว่างวันที่ 6-8 กุมภาพันธ์ 2564

5. สำรวจ Timeline บุคลากรโรงเรียนการเรือน ในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ระลอกใหม่ ระหว่างวันที่ 24 ธันวาคม 2563 ถึงวันที่ 6 มกราคม 2564

6. สำรวจข้อมูลนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ต่อผลกระทบที่ได้รับในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในปัจจุบัน ในช่วงเดือนมีนาคม 2564

7. สำรวจความเชี่ยวชาญ ทักษะ และประสบการณ์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน (นอกเหนือจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ) ในช่วงวันที่ 15 สิงหาคม 2563 จนถึงปัจจุบัน

ข้อ 3 ปริมาณการติดตามสื่อสังคมออนไลน์ รวมทุกช่องทาง มากกว่า 50,000 followers/จำนวนสมาชิก

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ได้เผยแพร่ข้อมูล ความรู้ ข่าวสารและกิจกรรมต่าง ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ ในระหว่างเดือนสิงหาคม 2563-เดือนพฤษภาคม 2564 โดยสรุปข้อมูลปริมาณการติดตามสื่อสังคมออนไลน์ Facebook Fan page “โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” พบว่าปัจจุบันมีจำนวนการกดถูกใจเพจ จำนวน 2,110 คน และมีจำนวนผู้ติดตาม จำนวน 2,298 คน เมื่อเทียบกับเดือนสิงหาคม 2563 ที่มีจำนวนการกดถูกใจเพจ จำนวน 660 คน และมีผู้ติดตาม จำนวน 694 คน ซึ่งมีจำนวนการกดถูกใจเพจเพิ่มขึ้น 1,450 คน และมีจำนวนผู้ติดตามเพิ่มขึ้น 1,604 คน

รายละเอียด	เดือนสิงหาคม 2563	เดือนพฤษภาคม 2564	จำนวนการกดถูกใจ/ สมาชิกเพิ่มขึ้น
จำนวนการกดถูกใจ	คน 660	2,110 คน	1,450 คน
จำนวนผู้ติดตาม	คน 694	2,298 คน	1,604 คน

ทั้งนี้ได้วิเคราะห์การเผยแพร่ข้อมูลความรู้ข่าวสารและกิจกรรมต่าง ๆ จากสื่อประชาสัมพันธ์ที่เผยแพร่ทั้งหมดจำนวน 461 ชิ้นงาน พบว่ามี มีการเข้าถึง (Reach) ทั้งหมด 647,581 ครั้ง มีการกดถูกใจ (Like) ทั้งหมด 15,926 ไลค์ มีการคอมเมนต์ (Comment) ทั้งหมด 676 คอมเมนต์ และมีการแชร์ทั้งหมด 3,628 แชร์

ข้อ 4 จำนวนสื่อ (ชิ้นงาน) offline ที่มี Impact ต่อการรับรู้/รู้จักหน่วยงาน ความเป็นสวนดุสิตในประชาชน (บุคคลภายนอก)

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อเผยแพร่ข่าวสาร กิจกรรม ความรู้ ผ่านช่องทาง Social Media เพื่อสร้างความสนใจ สร้างการรับรู้ข้อมูลของโรงเรียนการเรือนให้กับกลุ่มเป้าหมาย ปีการศึกษา 2563 (ระหว่างเดือนสิงหาคม 2563-พฤษภาคม 2564) มีการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 461 ชิ้นงาน โดยมีการเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook Fan page Line Group Website และมีการจำแนกประเภทของเนื้อหาสาระที่จะทำการเผยแพร่ ดังนี้

- Onepage ข่าวสารความรู้ทั่วไป ความรู้ด้านอาหาร จำนวน 151 ชิ้นงาน
- ข่าวสาร ประชาสัมพันธ์กิจกรรม ข่าวอบรม จำนวน 153 ชิ้นงาน
- ภาพการเรียนการสอน จำนวน 41 ชิ้นงาน
- Onepage ข้อมูลการรับสมัครนักศึกษา TCAS 64 จำนวน 58 ชิ้นงาน
- Clip VDO สาระเทคนิคสไตล์การเรือน จำนวน 21 ชิ้นงาน
- Clip VDO ข้อมูลทั่วไป จำนวน 10 ชิ้นงาน
- Onepage ปฏิทินวิชาการ จำนวน 5 ชิ้นงาน
- Onepage การรับสมัครงาน จำนวน 22 ชิ้นงาน

ข้อ 5 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารของบุคคลภายนอก ที่ส่งผลจำนวนผู้สนใจ/ผู้สมัครเรียนที่เพิ่มขึ้น

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ได้สรุปข้อมูลข่าวสารต่าง ๆ ที่เผยแพร่ผ่านช่องทาง Facebook Fan page “โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ในระหว่างเดือนสิงหาคม 2563-เดือนมิถุนายน 2564 พบว่าปัจจุบันมีจำนวนการกดถูกใจเพจ 2,110 คน และมีผู้ติดตาม จำนวน 2,298 คน เมื่อเทียบกับเดือนสิงหาคม 2563 ที่มีจำนวนการกดถูกใจเพจ 660 คน และมีผู้ติดตามจำนวน 694 คน ซึ่งมีจำนวนการกดถูกใจเพจเพิ่มขึ้น 1,450 คน และมีจำนวนผู้ติดตามเพิ่มขึ้น 1,604 คน

เมื่อพิจารณาสื่อประชาสัมพันธ์เรื่องการรับสมัครนักศึกษาภาคปกติ ประจำปีการศึกษา 2564 รวมทั้งกิจกรรม/โครงการที่เกี่ยวข้อง ซึ่งทำการเปิดรับสมัครในระบบ TCAS 64 จำนวน 4 รอบ โดยจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ทั้งหมด 59 ชิ้นงาน พบว่า มีการเข้าถึง (Reach) ทั้งหมด 114,991 ครั้ง มีการกดถูกใจ (Like) ทั้งหมด 2,624 ไลค์ มีการคอมเมนต์ (Comment) ทั้งหมด 170 คอมเมนต์ และมีการแชร์ทั้งหมด 748 แชร์

รอบการรับสมัคร	จำนวนสื่อ (ชิ้นงาน)	จำนวนผู้ เข้าถึง	จำนวนการ กดถูกใจ	จำนวนการ คอมเมนต์	จำนวนการแชร์
รอบที่ 1 Portfolio 12 ตุลาคม 2563-22 มกราคม 2564	37	75,370	1,646	111	483
รอบที่ 2 Quota 12 ตุลาคม 2563-23 เมษายน 2564	16	23,856	563	21	159
รอบที่ 3 Admission 1-2 7-15 ตุลาคม 2564	5	7,114	124	1	49
รอบที่ 4 Direction Admission 1-11 มิถุนายน 2564	1	8,651	291	37	57
รวม	59	114,991	2,624	170	748

ภาพรวมโรงเรียนการเรือนจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร ข่าวกิจกรรม ข่าวความรู้ และเผยแพร่รวมทั้งหมด 461 ชิ้นงาน โดยพบว่า มีการเข้าถึง (Reach) ทั้งหมด 647,581 ครั้ง มีการกดถูกใจ (Like) ทั้งหมด 15,926 ไลค์ มีการคอมเมนต์ (Comment) ทั้งหมด 676 คอมเมนต์ และมีการแชร์ทั้งหมด 3,628 แชร์ ซึ่งสร้างการรับรู้ข้อมูลข่าวสารให้กับบุคคลทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกจนมีผู้สนใจมาสมัครและศึกษาต่อที่โรงเรียนการเรือน

ข้อ 6 ลูกค้านักรับบริการ หรือสั่งสินค้าเพิ่มขึ้นอันเนื่องมาจากการรับข้อมูลข่าวสารทางสื่อสังคมออนไลน์

ผลการดำเนินงาน ปีการศึกษา 2563 โรงเรียนการเรือน มีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่าง ๆ ผ่านช่องทาง Social media ทั้งระดับหลักสูตรและโรงเรียน รวมไปถึงการมีส่วนร่วมกับหน่วยงานระดับมหาวิทยาลัยในการจัดกิจกรรม/โครงการที่เกี่ยวข้อง อาทิ กิจกรรม Insight SDU TCAS 64 กิจกรรม “สวนดุสิต จัดให้ Exclusive Open House เตรียมน้องให้พร้อมลุย TCAS’64” กิจกรรม open kitchen by Culino โดยหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งมีการประชาสัมพันธ์การดำเนินงานและภาพกิจกรรมผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ ทำให้การรับสมัครผู้สนใจเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ในระบบ TCAS 64 ของโรงเรียนการเรือน มีจำนวนผู้สมัครมากขึ้นกว่าก่อน

โรงเรียนการเรือนเปิดรับสมัคร จำนวน 6 สาขาวิชา ในระบบ TCAS รอบที่ 1-4 มีผู้สมัครเข้าศึกษาต่อทั้งหมด 845 คน มีผู้ผ่านการคัดเลือก จำนวนทั้งหมด 757 คน มีผู้ยืนยันสิทธิ์ จำนวนทั้งหมด 454 คน และมีผู้มารายงานตัวทั้งหมด 382 คน ถือว่ามีนักศึกษาเข้ามาศึกษาต่อในปีการศึกษา 2564 มากกว่าปีการศึกษา 2563

รายการหลักฐาน

D 5.10.1 รายงานข้อมูลประชาสัมพันธ์โรงเรียนการเรือนผ่านช่องทาง Social media ปีการศึกษา 2563

D 5.10.2 รายงานการรับสมัครนักศึกษาระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2564

การประเมินตนเอง				
เกณฑ์	คำเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	6 ข้อ	6 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6)	6 คะแนน	บรรลุ
ผู้กำกับตัวชี้วัด ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิดิมา แก้วมณี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ นางสาวรณิดา ศรีธนาพร ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน นางสาวรณิดา ศรีธนาพร นางสาวฐานิช วงศ์เมือง นางดวงสุดา บุญพบ นางสาวปริยานิตย ตั้งธนาภักดี นายพฤกษ์ จินตะนันุช				

รายงานการประเมินตนเอง

SDU 5

มสค.

D 5.13

ชื่อตัวชี้วัด : ระบบการปฏิบัติงานฉุกเฉิน

เกณฑ์ประเมิน

เกณฑ์การพิจารณาผลลัพธ์การดำเนินงาน ดังนี้

ข้อ/ระดับ	เกณฑ์ประเมิน	คะแนน	
		ตามเกณฑ์	ผลที่ได้
ข้อ 1	นโยบายการบริหารที่ให้ความสำคัญต่อการปกป้องดูแลชีวิตและทรัพย์สินภายในหน่วยงาน โดยมีการกำหนดนโยบาย/แนวทาง/แผนการบริหารความเสี่ยงและแผนฉุกเฉิน	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 2	ทีมเฉพาะกิจ/บุคคลที่ได้รับมอบหมายจากผู้บริหารในการวางแผน ดำเนินการป้องกันแก้ไขปัญหาได้ภายใน 1-2 ชั่วโมง หลังจากได้รับเรื่อง	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 3	ระบบการสื่อสารที่ครอบคลุมถึงหน่วยงานและบุคลากรอย่างทั่วถึงภายใน 24 ชั่วโมง หน่วยงานและบุคลากรดำเนินการ/ปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้องวิธี	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 4	บรรทัดฐาน/มาตรฐานการทำงานใหม่	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 5	การนำเทคโนโลยี/แอปพลิเคชันที่รองรับการดำเนินการทำให้บุคลากรสามารถเข้าถึงง่ายและใช้ประโยชน์ได้สะดวก	1 คะแนน	1 คะแนน
ข้อ 6	ทรัพย์สินของ บุคลากร และทรัพย์สินของมหาวิทยาลัย ไม่เกิดความเสียหาย ถ้าเกิด ก็เกิดผลกระทบอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ อันเนื่องมาจากการที่มีทีมงานป้องกันและแก้ไข	1 คะแนน	1 คะแนน

ผลการดำเนินงาน

มีผลการดำเนินงาน 6 ข้อ ประกอบด้วย ข้อ 1-6 มีรายละเอียดดังนี้

ข้อ 1 นโยบายการบริหารที่ให้ความสำคัญต่อการปกป้องดูแลชีวิตและทรัพย์สินภายในหน่วยงาน โดยมีการกำหนดนโยบาย/แนวทาง/แผนการบริหารความเสี่ยงและแผนฉุกเฉิน

ผลการดำเนินงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดทำคู่มือบริหารความเสี่ยง ฉบับปรับปรุง 2563 (D 5.13.1.1) และโรงเรียนการเรือนมีการกำหนดนโยบาย/แนวทาง/แผนการบริหารความเสี่ยงและแผนฉุกเฉินต่อการปกป้องดูแลชีวิตและทรัพย์สินภายในมหาวิทยาลัยทั้งในสถานการณ์ปกติหรือในสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 โดยแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง (D 5.13.1.2) มีผู้บริหารของโรงเรียนฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกหลักสูตร และตัวแทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมเป็นคณะกรรมการ เพื่อทำหน้าที่

กำหนดนโยบาย/แนวทาง/แผนการบริหารความเสี่ยงและแผนฉุกเฉินต่อการปกป้องดูแลชีวิตและทรัพย์สินภายในมหาวิทยาลัยทั้งในสถานการณ์ปกติหรือในสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 โดยคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงจัดทำแผนบริหารความเสี่ยงประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 6 : การพัฒนาประสิทธิภาพระบบการบริหารจัดการ กลยุทธ์ที่ 3 : ปรับปรุงสิ่งแวดล้อมเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์ แนวทางการพัฒนา 3.4 : พัฒนาระบบความปลอดภัย อาชีวอนามัย สภาพแวดล้อมในการทำงาน และกำหนดมาตรการ/แนวทางเพื่อเตรียมรับมือต่อภัยพิบัติและสถานการณ์ฉุกเฉินที่อาจเกิดขึ้นทั้งจากภัยธรรมชาติ โรคระบาด การชุมนุม เป็นต้น ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรค COVID-19 ติดเชื้อสู่บุคลากร/นักศึกษา โดยมีมาตรการ/แนวปฏิบัติ/วิธีการในการควบคุมเพื่อลดระดับความเสี่ยง (D 5.13.1.3) คือ คณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือนจัดการประชุมหารือเพื่อวางระบบป้องกันแก้ไขสถานการณ์ที่เกิดขึ้นอย่างทันทั่วถึงที่รวมถึงแนวทางปฏิบัติในกรณีที่ต้องมีการปิดสถานที่หรือมหาวิทยาลัยในช่วงเวลาวิกฤตตามวิธีการควบคุม ดังนี้

1. การควบคุมเพื่อป้องกัน (Preventive Control: Pr C) ดังนี้

1.1 โรงเรียนการเรือน ดำเนินการมาตรการและวิธีการปฏิบัติเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของเชื้อโรค COVID-19 ตามมาตรการแนวทางประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต รวมทั้งประกาศ พรบ./พรก. ของรัฐ ดังนี้

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราว เนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 (ฉบับที่ 6/2564) (วันที่ 14 พฤษภาคม 2564)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราว เนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 (ฉบับที่ 5/2564) (วันที่ 5 พฤษภาคม 2564)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราว เนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 (ฉบับที่ 4/2564) (วันที่ 26 เมษายน 2564)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง การปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราว เนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 (ฉบับที่ 3/2564) (วันที่ 15 เมษายน 2564)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง ปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราว เนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 (ฉบับที่ 2/2564) (วันที่ 9 มกราคม 2564)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง ปิดมหาวิทยาลัยเป็นการชั่วคราว เนื่องจากการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 หรือ COVID-19 (ฉบับที่ 1/2564) (วันที่ 2 มกราคม 2564)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง แนวทางการจัดการเรียนการสอนและการสอบในสถานการณ์ไม่ปกติ (วันที่ 16 มีนาคม 2563)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง มาตรการและการเฝ้าระวังการระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 (COVID-19) สำหรับผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร (วันที่ 6 มีนาคม 2563)

- คู่มือมาตรการและวิธีการปฏิบัติเพื่อยับยั้งการระบาดของไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 (COVID-19) ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง มาตรการและการเฝ้าระวังการระบาดของโรคไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 (COVID-19) (ฉบับที่ 2) (วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2563)

- ประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง มาตรการและวิธีการปฏิบัติเพื่อยับยั้งการแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนา coronavirus (2019-nCoV) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ฉบับที่ 1 (วันที่ 27 มกราคม 2563)
- มาตรฐานการปฏิบัติงานด้านสุขอนามัยในการบริการอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- สรุปมาตรการเพื่อรองรับสถานการณ์ COVID-19 ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

1.2 โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์รณรงค์ให้ความรู้บุคลากรและนักศึกษาที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องภัยอันตรายจากเชื้อ COVID-19 มาตรการการป้องกัน และการสวมใส่หน้ากากอนามัย โดยผ่านช่องทาง Line, Facebook ในรูปแบบ One Page และผ่านระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์ (e-office)



1.3 โรงเรียนการเรือนออกประกาศ/แนวปฏิบัติ/มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อภายในหน่วยงาน โดยกำหนดมาตรการรับมือ COVID-19 ก่อนเข้าพื้นที่ ผู้ที่ต้องการเข้าพื้นที่ ต้องใส่หน้ากากอนามัย และต้องผ่านจุดคัดกรองพร้อมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคัดกรองบุคคลเข้าพื้นที่

1.4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ซึ่งเป็นหน่วยงานสนับสนุนของโรงเรียนการเรือน ได้กำหนดมาตรการรับมือ COVID-19 ก่อนเข้าพื้นที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โดยผู้ที่ต้องการเข้าพื้นที่ศูนย์ฝึกฯ ต้องใส่หน้ากากอนามัย และต้องผ่านจุดคัดกรองพร้อมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคัดกรองบุคคลเข้าพื้นที่ประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (จคศ.)

1.5 ให้สำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานหลักในการรับเรื่องและติดต่อประสานงานต่อผู้บริหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1.6 โรงเรียนการเรือนจัดทำ One Page แจ้งช่องทางติดต่อสื่อสารให้หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และบุคลากรทุกคนได้รับทราบทั่วกัน ผ่านทาง Application Online และระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์ (e-office) พร้อมกำหนดช่องทางในการติดต่อสอบถามได้ ในกรณีที่มีข้อสงสัย หรือต้องการความช่วยเหลือ



1.7 การดำเนินการจัดการเรียนการสอน ในช่วงสถานการณ์ไม่ปกติ โรงเรียนการเรือนดำเนินการตามนโยบายของมหาวิทยาลัยที่ให้จัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์

- อาจารย์ : อาจารย์ผู้สอนนำรายละเอียดของรายวิชา เอกสารประกอบการเรียน สื่อประกอบการสอน และการมอบหมายงานขึ้นระบบ WBSC-LMS และใช้เครื่องมืออื่น ๆ เช่น Application Line , Microsoft Teams, Zoom ฯลฯ ในการจัดการเรียนการสอนควบคู่กันไป โดยสามารถให้อาจารย์สอนออนไลน์ (work from home)

- นักศึกษา : นักศึกษาเรียนผ่านออนไลน์ (study from home) ผ่านระบบ WBSC-LMS ของทางมหาวิทยาลัย และเครื่องมืออื่น ๆ เช่น Application Line , Microsoft Teams, Zoom ฯลฯ ควบคู่กันไปด้วย ขึ้นอยู่กับอาจารย์ผู้สอน ทั้งนี้มีรองคณบดีฝ่ายวิชาการ จะกำกับติดตามการนำข้อมูลการสอนขึ้นระบบ WBSC-LMS และรายงานผลการดำเนินงานการสอนให้ครบถ้วนตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด และเสนอต่อคณบดีตามลำดับ

- นักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ : คณะกรรมการด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพดำเนินการประชุมเพื่อหาข้อกำหนดและแนวปฏิบัติในการพิจารณาผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในช่วงสถานการณ์ไม่ปกติให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และเสนอต่อคณบดีเพื่อเห็นชอบ พร้อมทั้งออกหนังสือแจ้งไปยังสถานประกอบการเพื่อขอส่งนักศึกษากลับมายังสถานศึกษา และทำการสอบถามไปยังสถานประกอบการหากเข้าสู่สถานการณ์ปกติสามารถรับนักศึกษาที่ยังฝึกประสบการณ์วิชาชีพไม่ครบตามข้อกำหนดเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ต่อไปหรือไม่ และให้รายงานผลการดำเนินงานผ่านรองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาและคณบดี อีกทั้งยังมีการปรับเกณฑ์การให้คะแนนและเกรดในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อให้สอดคล้องกับความเหมาะสมในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา ซึ่งได้รับผลกระทบจากสถานการณ์โควิด-19 ตามลำดับ

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ : สนับสนุนและอำนวยความสะดวกด้านสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ให้แก่อาจารย์ผู้สอนเพื่อจัดทำสื่อการสอนแบบออนไลน์ หรือ VDO ในรายวิชาที่เป็นรายวิชาปฏิบัติ

- สำนักงานโรงเรียนการเรือน : จัดทำแผนการเข้ามาทำงานในสำนักงาน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และลดภาวะเสี่ยงที่จะเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 เน้นการทำงานที่บ้าน (work from home) เว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) ในกรณีที่ผู้ปฏิบัติงานมีความเสี่ยงในการเดินทาง

2. การควบคุมเพื่อตรวจพบ (Detective Control: De C) โรงเรียนการเรือนดำเนินการกำกับติดตาม สุขภาพ และความเสี่ยงของการติดโรค COVID-19 ของบุคลากรและนักศึกษาในช่วงสถานการณ์ไม่ปกติ ทั้งในด้านสุขภาพของบุคลากรและนักศึกษา และการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ On-Site, Online และ On Air ดังนี้

- บุคลากร: โรงเรียนการเรือนจัดทำแบบสำรวจสุขภาพผ่านทางออนไลน์ และรวบรวมผลรายงานให้ผู้บริหารทราบ นอกจากนี้บุคลากรที่เข้ามาปฏิบัติงานภายในมหาวิทยาลัยในช่วงสถานการณ์ไม่ปกติ ต้องแจ้งข้อมูลวันและเวลาในการเข้าปฏิบัติงานต่อหัวหน้าหน่วยงานทราบ และต้องสวมหน้ากากอนามัย ก่อนเข้าพื้นที่มหาวิทยาลัย มีการตรวจคัดกรองสุขภาพ และภายในมหาวิทยาลัยมีจุดบริการเจลแอลกอฮอล์ให้บริการทุกจุด

- นักศึกษา: โรงเรียนการเรือนได้มอบหมายให้อาจารย์ที่ปรึกษาของแต่ละชั้นปี ติดตามสุขภาพนักศึกษา พร้อมรายงานผลมายังโรงเรียนการเรือน ทุกวันจันทร์ ในสัปดาห์ที่ 2 และ 4 ของเดือน ผ่านระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์ (e-office) และหากพบนักศึกษาเสี่ยงติด COVID-19 ให้รายงานตรงต่อคณบดีโรงเรียนการเรือน โดยทันที

- นักศึกษา: โรงเรียนการเรือนจัดทำแบบสำรวจข้อมูลนักศึกษาโรงเรียนการเรือนต่อผลกระทบที่ได้รับในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในปัจจุบัน เพื่อเก็บข้อมูลผลกระทบต่างๆ ที่มีผลต่อนักศึกษา ได้แก่ การวัดระดับภาวะความเครียด (ST-5) การคัดกรองภาวะโรคซึมเศร้า และการสอบถามผลกระทบด้านการเรียน ข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาการกระบวนการช่วยเหลือให้นักศึกษาให้เหมาะสมและครอบคลุมผ่านการเก็บข้อมูลด้วยแบบฟอร์มที่จัดทำในรูปแบบ Google Form โดยให้รายงานตรงต่อคณบดีโรงเรียนการเรือนโดยทันที (D 5.13.1.4)

3. การควบคุมโดยการชี้แนะ (Directive Control: Di C)

- นักศึกษา: ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน พบพูดคุยทาง Online ผ่าน Microsoft Teams กับนักศึกษารหัส 63 ทุกหลักสูตร ในเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน 2564 เพื่อสอบถามเป็นอยู่ของนักศึกษาและสุขภาพ รวมทั้งการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Online และ On site ภาพรวมพบว่านักศึกษามีสุขภาพดี การเรียนการสอนสะดวกที่จะให้เป็นได้ทั้ง 2 รูปแบบ



4. การควบคุมเพื่อการแก้ไข (Corrective Control: Co C)

โรงเรียนการเรือน โดยคณบดี รองคณบดี ประธานหลักสูตร อาจารย์ที่ปรึกษา หัวหน้าสำนักงาน มีการติดตามข้อมูลการดำเนินการในส่วนที่รับผิดชอบตามรายละเอียดในข้อ 1-3 และรายงานข้อมูลผ่านช่องทาง E-office เสนอคณบดี และในกรณีที่มีเรื่องเร่งด่วนจะมีการจัดประชุมออนไลน์เพื่อการตัดสินใจสรุปแก้ไขปัญหาคืบหน้าทันที

ข้อ 2 ทีมเฉพาะกิจ/บุคคลที่ได้รับมอบหมายจากผู้บริหารในการวางแผน ดำเนินการป้องกันแก้ไขปัญหาคืบหน้าใน 1-2 ชั่วโมง หลังจากได้รับเรื่อง

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง โดยมีผู้บริหารของโรงเรียนฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกหลักสูตร และตัวแทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมเป็นคณะกรรมการ เพื่อทำหน้าที่วางแผนการจัดการบริหารความเสี่ยงในการป้องกันและแก้ไขปัญหาคืบหน้าใน 1-2 ชั่วโมง หลังจากได้รับเรื่องทั้งในสถานการณ์ปกติหรือในสถานการณ์ไม่ปกติในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 โดยคณะกรรมการบริหารความเสี่ยงมอบหมายให้อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกหลักสูตรจะต้องสามารถติดต่อสื่อสารและประสานงานผ่านทางโทรศัพท์หรือห้องสนทนาเฉพาะกลุ่มผ่านทางกลุ่มไลน์ได้ตลอดเวลา 24 ชั่วโมง ทั้งในสถานการณ์ปกติ หรือในสถานการณ์ไม่ปกติในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 เพื่อรองรับปัญหาและหาแนวทางในการแก้ปัญหาร่วมกัน รวมทั้งทำช่องทาง One stop service ของคณะ โดยผ่านทาง Website เพื่อให้เป็นช่องทางที่รับข้อเสนอแนะและข้อสงสัยรวมทั้งเป็นช่องทางที่สามารถตอบสนองต่อข้อสงสัยและข้อเสนอแนะนักศึกษาได้ภายในระยะเวลาที่รวดเร็ว อีกทั้งกำหนดให้สำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานหลักในการรับเรื่องและติดต่อประสานงานต่อผู้บริหารและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อติดต่อประสานงานในการรับปัญหาและประสานต่อไปยังทีมงานเพื่อแก้ไขได้อย่างรวดเร็วทั้งในสถานการณ์ปกติหรือในสถานการณ์ไม่ปกติในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19

ข้อ 3 ระบบการสื่อสารที่ครอบคลุมถึงหน่วยงานและบุคลากรอย่างทั่วถึงภายใน 24 ชั่วโมง หน่วยงานและบุคลากรดำเนินการ/ปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง

ผลการดำเนินงาน มหาวิทยาลัยมีระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์ (E-Office) ที่โรงเรียนการเรือนสามารถนำมาใช้เป็นระบบการสื่อสารที่ครอบคลุมถึงหน่วยงานและบุคลากรอย่างทั่วถึงภายใน 24 ชั่วโมง เพื่อเป็นแนวทางในการทำงานและการประชาสัมพันธ์ข่าวสารของมหาวิทยาลัยให้กับหน่วยงานและบุคลากรได้ดำเนินการปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งมีระบบช่องทางการติดต่อสื่อสารผ่านทาง Application Facebook หรือ Line ที่ครอบคลุมถึงหน่วยงานและบุคลากรของมหาวิทยาลัยอย่างทั่วถึงภายใน 24 ชั่วโมงร่วมด้วย

ข้อ 4 บรรทัดฐาน/มาตรฐานการทำงานใหม่

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนได้จัดทำแนวทางมาตรฐานการทำงานใหม่ (New Normal) ได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นมาตรฐานเดียวกันเพื่อสร้างเป็นบรรทัดฐานในการปฏิบัติงานในสถานการณ์ไม่ปกติในช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 โดยโรงเรียนการเรือนออกประกาศ/แนวปฏิบัติ/มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อภายในหน่วยงาน (D 5.13.4.1) โดยกำหนดมาตรการรับมือ COVID-19 ก่อนเข้าพื้นที่ ผู้ที่ต้องการเข้าพื้นที่ ต้องใส่หน้ากากอนามัย และต้องผ่านจุดคัดกรองพร้อมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคัดกรองบุคคลเข้าพื้นที่ รวมทั้งเพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างต่อเนื่อง และลดภาวะเสี่ยงที่จะเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 รวมทั้งโรงเรียนการเรือนได้จัดทำแผนการเข้ามาทำงานในสำนักงานของเจ้าหน้าที่ ลดเวลาการทำงาน และทำงานที่บ้าน (Work from home) เพื่อเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) (D 5.13.4.2)

ข้อ 5 การนำเทคโนโลยี/แอปพลิเคชันที่รองรับการดำเนินการทำให้บุคลากรสามารถเข้าถึงง่ายและใช้ประโยชน์ได้สะดวก

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนมีการนำเทคโนโลยี/แอปพลิเคชันของ Smart Phone และ Application Android มาใช้เป็นสื่อสังคมออนไลน์ (Social media) เพื่อรองรับการดำเนินการทำงานให้บุคลากรทุกคนสามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้ง่าย สะดวก ประหยัดค่าใช้จ่าย และรวดเร็ว เช่น Application Online ที่มีห้องสนทนาเฉพาะกลุ่มผ่านทางกลุ่มไลน์ที่มีชื่อบุคลากรสายวิชาการโรงเรียนการเรือน (D 5.13.5.1) หรือ Facebook ที่มีชื่อโรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (D 5.13.5.2) รวมถึงห้องสนทนาเฟสบุ๊ก และ Messenger ของโรงเรียนการเรือน ที่นำมาใช้เพื่อเป็นช่องทางในการติดต่อสื่อสารและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ภายในส่วนงานด้วยข้อความภาพ (One Page) คลิปวิดีโอ และเสียงระหว่างโรงเรียนการเรือนกับหลักสูตรฯ และบุคลากรทุกคนภายในโรงเรียนการเรือนสายวิชาการและสายสนับสนุนในสถานการณ์ปกติหรือในสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคไวรัส COVID-19 ในการทำงานแบบ Work form home ถึงการประชาสัมพันธ์ข่าวสารของมหาวิทยาลัย โรงเรียนการเรือน รวมถึงการมีส่วนร่วมในกระบวนการการทำงาน เช่น การแชร์ไฟล์เอกสารที่สามารถเปิดอ่านและส่งต่อได้ทันที การสร้างอัลบั้มภาพในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ และการแชร์ลิงค์ต่าง ๆ เป็นต้น ที่สามารถทำงานร่วมกันได้ทุกที่ทุกเวลาอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งมหาวิทยาลัยมีการบริการเครือข่ายเสมือน VPN ที่ <https://vpn.dusit.ac.th> เพื่อเชื่อมต่อไปยังเครือข่ายเฉพาะ (ภายในมหาวิทยาลัย)

ผ่านทางเครือข่ายสาธารณะเพื่อเข้ามาใช้ทรัพยากร หรือระบบสารสนเทศภายในมหาวิทยาลัย เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานบุคลากรที่สามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้สะดวก

ข้อ 6 ทรัพย์สินของบุคลากรและทรัพย์สินของมหาวิทยาลัย ไม่เกิดความเสียหาย ถ้าเกิด ก็เกิดผลกระทบอยู่ในระดับที่ยอมรับได้ อันเนื่องมาจากการที่มีทีมงานป้องกันและแก้ไข

ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือนแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง มีผู้บริหารของโรงเรียนฯ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทุกหลักสูตร และตัวแทนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมเป็นคณะกรรมการ เพื่อทำหน้าที่กำหนดนโยบาย/แนวทาง/แผนการบริหารความเสี่ยงและแผนฉุกเฉินต่อการปกป้องดูแลทรัพย์สินของบุคลากรและทรัพย์สินของมหาวิทยาลัย ไม่ให้เกิดความเสียหาย ในด้านของนักศึกษาเมื่อออกไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในสถานประกอบการภายในและภายนอก โรงเรียนการเรือนจัดให้มีอาจารย์ประจำในแต่ละหลักสูตรออกไปเฝ้านักศึกษาเพื่อเป็นการป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นในสถานประกอบการ รวมทั้งรับฟังและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ อีกทั้ง ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้ร่วมเป็นคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน (D 5.13.6.1) เพื่อดำเนินงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อสอดคล้องกับพระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

1. พิจารณานโยบายและแผนงานด้านความปลอดภัยในการทำงาน เพื่อป้องกันและลดอุบัติเหตุการประสบอันตราย การเจ็บป่วยหรือการเกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญอันเนื่องมาจากการทำงาน หรือความไม่ปลอดภัยในการทำงานเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
2. รายงานและเสนอแนะมาตรการหรือแนวทางปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องตามกฎหมายเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน และมาตรฐานความปลอดภัยในการทำงานต่อผู้บังคับบัญชา เพื่อความปลอดภัยในการทำงานของบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มาใช้บริการในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
3. ส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมด้านความปลอดภัยในการทำงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
4. พิจารณาข้อบังคับและคู่มือตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยในการทำงานของหน่วยงานเสนอต่อผู้บังคับบัญชา
5. จัดให้มีการประชุมคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเป็นประจำอย่างต่อเนื่อง
6. สำนักรวบรวมปฏิบัติงานด้านความปลอดภัยในการทำงาน และตรวจสอบสถิติการประสบอันตรายที่เกิดขึ้นในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
7. พิจารณาโครงการหรือแผนการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน รวมถึงโครงการหรือแผนการฝึกอบรมเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบในด้านความปลอดภัยของบุคลากรทุกระดับเพื่อเสนอความเห็นต่อผู้บังคับบัญชา
8. จัดทำระบบการรายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยให้เป็นหน้าที่ของบุคลากรทุกคนทุกระดับต้องปฏิบัติ
9. ติดตามผลความคืบหน้าเรื่องที่เสนอผู้บังคับบัญชา

10. รายงานผลการปฏิบัติงานประจำปี รวมทั้งระบุปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการปฏิบัติหน้าที่ของคณะกรรมการเมื่อปฏิบัติหน้าที่ครบหนึ่งปี เพื่อเสนอต่อผู้บังคับบัญชา

11. ประเมินผลการดำเนินงานด้านความปลอดภัยในการทำงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายการหลักฐาน

- D 5.13.1.1 คู่มือบริหารความเสี่ยง ฉบับปรับปรุง 2563
- D 5.13.1.2 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารความเสี่ยง ของโรงเรียนการเรือน
- D 5.13.1.3 แผนบริหารความเสี่ยง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
- D 5.13.1.4 รายงานผลแบบสำรวจข้อมูลนักศึกษาโรงเรียนการเรือนต่อผลกระทบที่ได้รับในช่วงสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในปัจจุบัน
- D 5.13.4.1 แนวประกาศ/แนวปฏิบัติ/มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อภายในหน่วยงานของมหาวิทยาลัย และโรงเรียนการเรือน
- D 5.13.4.2 แผนการเข้ามาทำงานในสำนักงานของเจ้าหน้าที่ ลดเวลาการทำงาน และทำงานที่บ้าน (Work from home) เพื่อเว้นระยะห่างทางสังคม (Social Distancing) ของโรงเรียนการเรือน
- D 5.13.5.1 ห้องสนทนาเฉพาะกลุ่มผ่านทางกลุ่มไลน์ที่มีชื่อบุคลากรสายวิชาการโรงเรียนการเรือน
- D 5.13.5.2 Facebook โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- D 5.13.6.1 คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

การประเมินตนเอง

เกณฑ์	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	คะแนนที่ได้	การบรรลุเป้าหมาย
ระดับ/ข้อ	6 ข้อ	6 ข้อ (ระบุข้อ 1 2 3 4 5 6)	6 คะแนน	บรรลุ

ผู้กำกับตัวชี้วัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน

นางสาวกัญจน์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

นางสาวสุนิษฐา ชัยภักย์ นางดวงสุดา บุญพบ

ส่วนที่ 3

สรุปผลการประเมินตนเอง

ตารางที่ 1 ผลการประเมินตนเอง จำแนกรายตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	มาตรฐาน อุดมศึกษา/ SDU Focus	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
			ร้อยละ/ จำนวนข้อ	คะแนน	
SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน					
D 1.1 ร้อยละการได้งานทำในพื้นที่หรือภูมิภาคของบัณฑิต	อว.	ระดับ 3/ ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 60	ระดับ 3/ ร้อยละ 70.32	3 คะแนน	/
D 1.2 ความสอดคล้องของหลักสูตร	อว.	ระดับ 5/ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 90 ขึ้นไป	ระดับ 5/ร้อยละ 100	5 คะแนน	/
D 1.3 การมีส่วนร่วมของสังคมและชุมชน	อว.	ระดับ 5/ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับ ร้อยละ 40	ระดับ 5/ร้อยละ 100	5 คะแนน	/
D 1.4 อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	สป.อว.	ร้อยละ 30	ร้อยละ 35.13	4.39 คะแนน	/
D 1.5 อาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	สป.อว.	ร้อยละ 30	ร้อยละ 35.13	2.93 คะแนน	/
D 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	สป.อว.	ระดับ 5/ มีการดำเนินงาน 6 ข้อ	ระดับ 5/6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	/
D 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	สป.อว.	ระดับ 5/ มีการดำเนินงาน 6 ข้อ	ระดับ 5/6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	/
D 1.8 *จำนวนหลักสูตรใหม่ (Degree) ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในอนาคตและความต้องการผู้ใช้บัณฑิต	มสศ.	5 ข้อ	5 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5)	8 คะแนน	/
D 1.9 *จำนวนหลักสูตรระยะสั้น (up skills/re skills) ครอบคลุมทุกช่วงวัยให้กับบุคลากร ศิษย์เก่า/ปัจจุบัน และกลุ่มลูกค้า	มสศ.	4 ข้อ	4 ข้อ (ข้อ 1 2 3 5)	4 คะแนน	/

ตัวชี้วัด	มาตรฐาน อุดมศึกษา/ SDU Focus	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
			ร้อยละ/ จำนวนข้อ	คะแนน	
D 1.10 จำนวนวิชาที่มีนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนแบบใหม่ที่ตรงกับวิถีใหม่*	มสศ.	7 ข้อ	7 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	7 คะแนน	/
D 1.11 พื้นที่สร้างสรรค์การสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้	มสศ.	7 ข้อ	7 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	8 คะแนน	/
SDU 2 การวิจัยและนวัตกรรม					
D 2.1 การวิจัยและบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาในพื้นที่ภูมิภาค	อว.	ระดับ 3/ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 20	ระดับ 4/ร้อยละ 33.33	4 คะแนน	/
D 2.2 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม	สป.อว.	ระดับ 5 / มีการดำเนินการ 6 ข้อ	ระดับ 5/ 6 ข้อ	5 คะแนน	/
D 2.3 เงินสนับสนุนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม	สป.อว.	ว.60,000 บาท/คน ส.25,000 บาท/คน	ว.128,988.14 บาท/คน ส.31,806.88 บาท/คน	5 คะแนน	/
D 2.4 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	สป.อว.	ว.ร้อยละ 30 ส.ร้อยละ 20	ว.ร้อยละ 22.41 ส.ร้อยละ 15.00	3.75 คะแนน	x
SDU 3 การบริการวิชาการ					
D 3.1 การพัฒนาเชิงพื้นที่	อว.	ระดับ 5 /ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 90	ระดับ 5 / ร้อยละ 100	5 คะแนน	/
D 3.2 การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือ ภูมิภาค	อว.	ระดับ 5/ไม่น้อยกว่าหรือเท่ากับร้อยละ 90	ระดับ 5/ ร้อยละ 100	5 คะแนน	/
SDU 4 การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย					
D 4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรม	สป.อว.	ระดับ 5/ มีผลการดำเนินงาน 6-7 ข้อ	ระดับ 5/6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	/
SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย					
D 5.1 การบริหารของคณะ/มหาวิทยาลัยเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่ม	สป.อว.	ระดับ 5/ มีการดำเนินงาน 7 ข้อ	ระดับ 5/7 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	/

ตัวชี้วัด	มาตรฐาน อุดมศึกษา/ SDU Focus	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน		การบรรลุ เป้าหมาย
			ร้อยละ/ จำนวนข้อ	คะแนน	
มหาวิทยาลัย และเอกลักษณ์ของ คณะ/มหาวิทยาลัย					
D 5.2 ระบบกำกับการณ์ประกัน คุณภาพหลักสูตรและคณะ	สป.อว.	ระดับ 5/ 6 ข้อ	ระดับ 5/6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	5 คะแนน	/
D 5.3 ความโดดเด่นของอัตลักษณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มสศ.	5 ข้อ	5 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5)	8 คะแนน	/
D 5.4 การนำองค์ความรู้/นวัตกรรม ต่อยอดเป็นธุรกิจวิชาการ	มสศ.	5 ข้อ	5 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5)	8 คะแนน	/
D 5.5 งานสร้างสรรค์บนความ เชี่ยวชาญหรือนวัตกรรมของสวนดุสิต	มสศ.	7 ข้อ	7 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6 7)	8 คะแนน	/
D 5.6 การสร้างความเป็นสากลจาก ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (Internationalization at Home : IaH)	มสศ.	7 ข้อ	7 ข้อ (ข้อ 1 2 4 5 6 7 8)	7 คะแนน	/
D 5.7 การปฏิบัติงานที่ตอบสนองต่อ แผนปฏิรูปการศึกษาของประเทศ	มสศ.	3 ข้อ	3 ข้อ (ข้อ 1 4 5)	3 คะแนน	/
D 5.9 การพัฒนาศักยภาพของ บุคลากร	มสศ.	5 ข้อ	5 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5)	10 คะแนน	/
D 5.10 ความสามารถในการ สื่อสารองค์การ	มสศ.	6 ข้อ	6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	6 คะแนน	/
D 5.13 ระบบการปฏิบัติงานฉุกเฉิน	มสศ.	6 ข้อ	6 ข้อ (ข้อ 1 2 3 4 5 6)	6 คะแนน	/

ตารางที่ 2 ผลการประเมินตนเอง จำแนกรายพันธกิจ

การประเมิน มาตรฐาน	คะแนนการประเมิน						ผลการประเมิน 0.00-1.50 ต้อง ปรับปรุงเร่งด่วน 1.51-2.50 ต้อง ปรับปรุง 2.51-3.50 ระดับพอใช้ 3.51-4.50 ระดับดี 4.51-5.00 ระดับดีมาก
	SDU 1	SDU 2	SDU 3	SDU 4	SDU 5	คะแนนเฉลี่ย/ ดาว	
จน.ตัวชี้วัด อว.	3	1	2	-	-		
คะแนนเฉลี่ย	13 (3+5+5)	4 (4)	10 (5+5)	-	-	4.50 (27/6)	ดี
จน.ตัวชี้วัด สป.อว.	4	3	-	1	2		
คะแนนเฉลี่ย	17.32 (4.39+2.93 +5+5)	13.75 (5+5+3.75)	-	5 (5)	10 (5+5)	4.61 (46.07/10)	ดีมาก
จน.ตัวชี้วัด มสค.	4	-	-	-	8	12	
คะแนนรวม	27 (8+4+7+8)	-	-	-	56 (8+8+8+7+3+ 10+6+6)	83	-
จำนวนดาว	★				★★★	★★★★★	1-37 คะแนน 1 ดาว 38-75 คะแนน 2 ดาว 76-112 คะแนน 3 ดาว 113-150 คะแนน 4 ดาว 151 คะแนนขึ้นไป 5 ดาว

ตารางที่ 3 การวิเคราะห์จุดแข็งและจุดที่ควรพัฒนา

พันธกิจ	จุดแข็ง/แนวทางการเสริมจุดแข็ง	จุดที่ควรพัฒนา
SDU 1	จุดแข็ง 1. มีการส่งเสริมให้บุคลากรสายวิชาการได้รับการพัฒนาศักยภาพให้มีความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการศึกษาระดับปริญญาเอก และมีอาจารย์ที่สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกเพิ่มขึ้น 2. บุคลากรสายวิชาการของโรงเรียนการเรือน มีการพัฒนางานเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้น 3. มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานที่จัดอบรมให้ความรู้ทางด้านอาหารแก่นักศึกษา บุคลากรในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและบุคคลภายนอก โดยมีหลักสูตรอบรมอาหารไทย อาหารยุโรป และเบเกอรี่ มีทั้งหลักสูตรระยะสั้น ระยะยาว เพื่อสนองความต้องการของผู้เรียน รวมทั้งยังได้เป็นสถานที่จัดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ และคุณวุฒิวิชาชีพให้กับบุคคลทั่วไป	จุดที่ควรพัฒนา 1. ควรมีระบบและกลไกการติดตามความก้าวหน้าในการลาศึกษาต่อปริญญาเอกของบุคลากรที่เป็นรูปธรรม โดยมุ่งเน้นให้บุคลากรสำเร็จการศึกษาตามระยะเวลาที่กำหนด และรายงานตัวกลับเข้ามาปฏิบัติงานเพื่อพัฒนามหาวิทยาลัยต่อไป 2. ควรส่งเสริมให้บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งอาจารย์ทำงานวิจัย เพื่อสนองตอบต่อการพัฒนาตนเอง พัฒนาหน่วยงาน รวมถึงใช้ประกอบการเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการ และการเขียนผลงานเพื่อตีพิมพ์
	แนวทางเสริมจุดแข็ง 1. ติดตามการทำงานของบัณฑิตจากผู้ใช้บัณฑิตอย่างต่อเนื่อง เพื่อการประเมินผลและปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรให้ยังคงสามารถผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและชุมชน 2. ส่งเสริมการให้อาจารย์ที่สำเร็จปริญญาเอกขอผลงานทางวิชาการรวมทั้งนำศักยภาพมาพัฒนางานด้านต่าง ๆ ของโรงเรียนและมหาวิทยาลัย 3. ติดตามและให้การสนับสนุนอาจารย์ที่มีความมุ่งมั่นในการทำผลงานทางวิชาการ	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง -
SDU 2	จุดแข็ง 1. มีนโยบายสนับสนุนให้อาจารย์และบุคลากรผลิตผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ โดยได้รับทุนจากแหล่งทุนทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมทั้งนำผลงานที่ได้ไปสู่การตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติและนานาชาติ หรือการนำผลงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการส่งเสริมและสนับสนุนการผลิตผลงานวิจัยงานสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพและมีคุณค่าตรงตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย 2. มีนักวิจัยที่เข้มแข็งเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานด้านอาหารในระดับชาติ และมีเครือข่ายที่ดี สามารถเขียน	จุดที่ควรพัฒนา 1. ควรมีการส่งเสริมให้บุคลากรตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติเพิ่มมากขึ้น เพื่อรองรับเข้าสู่การขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการในระดับที่สูงขึ้น 2. ส่งเสริมให้อาจารย์รุ่นใหม่เข้าร่วมในงานวิจัยให้มากขึ้น

พันธกิจ	จุดแข็ง/แนวทางการเสริมจุดแข็ง	จุดที่ควรพัฒนา
	ข้อเสนอโครงการวิจัยที่ดี และได้รับการตอบรับจากแหล่งทุน แนวทางเสริมจุดแข็ง - ส่งเสริมให้อาจารย์ทำงานวิจัยที่ตอบโจทย์เชิงพื้นที่ - การต่อยอดงานวิจัยนวัตกรรมและงานสร้างสรรค์ไปสู่การจดทรัพย์สินทางปัญญา และผู้ประกอบการเพื่อสามารถนำไปใช้เชิงพาณิชย์ได้อย่างเป็นรูปธรรม - อาจารย์ทั้งสายวิทยาศาสตร์และสายสังคมศาสตร์มีภาระกิจงานสอนมาก ทำให้ไม่มีเวลาในการทำวิจัย อีกทั้งต้องเพิ่มสัดส่วนอาจารย์ที่จบปริญญาเอก (เชี่ยวชาญการทำงานวิจัย) นอกจากนั้นควรทำความร่วมมือด้านการวิจัยกับสถานประกอบการหรืออาจารย์ในสาขาอื่น ๆ	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง - อาจารย์ที่ทำงานเชิงพื้นที่ส่วนหนึ่งจะไม่ได้ตีพิมพ์ผลงานวิชาการ ส่วนอาจารย์ที่ตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ ก็ไม่มีใบรับรองการใช้ประโยชน์จากงานวิจัยจากชุมชน ดังนั้นจะต้องสนับสนุนให้อาจารย์บูรณาการงานวิจัยร่วมกันให้มากขึ้น - ควรจัดโครงการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อตอบสนองอัตลักษณ์ของโรงเรียนการเรือน โดยเน้นการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ - สร้างเครือข่ายทีมงานวิจัยกับหน่วยงานภายนอกให้มากขึ้น
SDU 3	จุดแข็ง มีการดำเนินการให้บริการวิชาการที่สอดคล้องกับกลยุทธ์และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย และเป็นไปตามความต้องการของสังคม โดยมีการบูรณาการร่วมกันกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย โดยมีทั้งการบูรณาการร่วมกับการวิจัยทำให้เกิดการพัฒนาบุคลากรด้านการเรียนรู้ท้องถิ่น อันก่อให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาทั้งในด้านวิชาการและวิชาชีพให้กับชุมชนและสังคม แนวทางเสริมจุดแข็ง มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญและมีความสามารถเฉพาะตัวสามารถจัดกิจกรรมได้หลากหลายและหากได้บูรณาการ การฝึกอบรมร่วมกับการจัดการเรียนการสอนนักศึกษาจะยิ่งทำให้โครงการหรือกิจกรรมเพื่อบริการวิชาการยังสามารถใช้ในการพัฒนานักศึกษาได้ด้วย	จุดที่ควรพัฒนา ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง -
SDU 4	จุดแข็ง มีโครงการที่ส่งเสริมและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่บูรณาการอย่างหลากหลาย และการพัฒนานักศึกษาทักษะอาชีพของนักศึกษาและประชาชนที่สนใจได้ แนวทางเสริมจุดแข็ง ควรพัฒนาและให้การสนับสนุนงานด้านศิลปและวัฒนธรรม อย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้การยอมรับในระดับชาติ	จุดที่ควรพัฒนา - ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง -

พันธกิจ	จุดแข็ง/แนวทางการเสริมจุดแข็ง	จุดที่ควรพัฒนา
SDU 5	จุดแข็ง 1. มีการดำเนินการบริหารจัดการองค์กรตามหลักธรรมาภิบาล 2. หลักสูตรและโรงเรียนการเรือน มีระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่อง และมีบุคลากรที่เห็นถึงความสำคัญของระบบประกันคุณภาพ 3. โรงเรียนการเรือน เป็นสถาบันการศึกษาที่มีความพร้อมและมีอัตลักษณ์ในด้านอาหาร ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานภายในและต่างประเทศ โดยมีความพร้อมทั้งสถานที่ ห้องปฏิบัติการที่ได้รับมาตรฐาน รวมไปถึงคณาจารย์และบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร	จุดที่ควรพัฒนา 1. ควรส่งเสริมให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนทุกหลักสูตรเข้าทดสอบสมรรถนะของบุคลากรมาตรฐานวิชาชีพฯ ก่อนจบการศึกษา เพื่อให้ นักศึกษาสามารถใช้มาตรฐานการอบรมฯ นำไปต่อยอดในอนาคตได้ 2. ส่งเสริมให้บุคลากรและนักศึกษามีความสนใจในการพัฒนาภาษาอังกฤษเพิ่มมากขึ้น เพื่อที่จะได้เป็นประโยชน์ในการทำงานทั้งในปัจจุบันและในอนาคต
	แนวทางเสริมจุดแข็ง 1. ควรมีการสร้างเครือข่ายความสัมพันธ์กับหน่วยงานภายในประเทศและต่างประเทศให้มากขึ้น	ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง 1. ควรมีโครงการส่งเสริมความสามารถของบุคลากรและนักศึกษาในด้านต่าง ๆ ที่สามารถทำชื่อเสียงและสร้างอัตลักษณ์ให้กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้ 2. ควรส่งเสริมประชาสัมพันธ์หลักสูตรการอบรมสำหรับชาวต่างชาติให้กับหน่วยงานภายนอกประเทศมากขึ้น เพื่อก่อให้เกิดกิจกรรมการจัดการอบรมมากขึ้น หรือ เพิ่มเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอกประเทศมากขึ้น

ภาคผนวก

โรงเรียนการเรือน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วันที่เริ่มปฏิบัติงานในสายวิชาการ	สถานะ	ระดับการศึกษาสูงสุด	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
1	นางสาวกนกกานต์ วีระกุล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 ต.ค. 51	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	Ph.D.	Food Science and Biotechnology	The University of Queensland, Australia
2	นางสาวกนกวรรณ สัทธรรม	อาจารย์	1 พ.ค. 62	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3	นางสาวกนกนิตฐ์ จงรัตนวิทย์	อาจารย์	1 ก.ย. 57	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
4	นางสาวกาญจนา เพ็ญศรี	อาจารย์	1 มี.ค. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	ค.ม.	หลักสูตรและการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
5	นายกิตติศักดิ์ วสันติวงศ์	อาจารย์	12 ก.ค. 40	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วศ.ม.	วิศวกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6	นางสาวจรรยา โทะนาบุตร	อาจารย์	1 มี.ค. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
7	นางสาวจันทรกานต์ ทรงเดช	อาจารย์	10 มิ.ย. 56	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
8	นางจันทรรักนา ศิริพันธ์วัฒนา	อาจารย์	1 ธ.ค. 40	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	วท.ด.	ธุรกิจเทคโนโลยีและการจัดการนวัตกรรม	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
9	นายจารึก ศรีอรุณ	อาจารย์	1 ส.ค. 62	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
10	นางสาวจารุณี วิเทศ	อาจารย์	1 มิ.ย. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
11	นายฉัตรชนก บุญไชย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล
12	นางสาวชุติภา สุวรรณกนิษฐ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 ก.ค. 59	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	Ph.D.	Food and Nutritional Sciences	University of Reading, UK
13	นางสาวฐิตา พูเฒ่า	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	26 มิ.ย. 46	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	Ph.D.	Advanced Science and Biotechnology	Osaka University
14	นางสาวฐิตีรภา ไยสำลี	อาจารย์	3 พ.ค. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีทางอาหาร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
15	นางสาวณัฏยา เมฆราวี	อาจารย์	1 ก.ค. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
16	นางสาวณัฏฐา พันธุ์วงศ์	อาจารย์	10 มิ.ย. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	อาหารสุขภาพและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
17	นางสาวณัฏชนก นุกิจ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
18	นางสาวณัฐธิดา กิจเนตร	อาจารย์	10 มิ.ย. 56	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
19	นางสาวดุขฎี ทรัพย์บัว	อาจารย์	17 เม.ย. 56	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว (หลักสูตรนานาชาติ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
20	นายทรงพล วิธานวัฒนา	อาจารย์	1 พ.ย. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	บธ.ม.	การเป็นผู้ประกอบการ	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
21	นางสาวทิพย์พิกา ธรฤทธิ	อาจารย์	8 เม.ย. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน	มหาวิทยาลัยรามคำแหง

โรงเรียนการเรือน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วันที่เริ่มปฏิบัติงานในสายวิชาการ	สถานะ	ระดับการศึกษาสูงสุด	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
22	นางสาวธนิกานต์ นับวันดี	อาจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	M.H.E.	Home Economics	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
23	นางสาวธัญลักษณ์ อุ่ณสุข	อาจารย์	11 มิ.ย. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
24	นางสาวธิดิมา แก้วมณี	อาจารย์	16 ก.พ. 52	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	M.Sc.	Food Management	University Of Surrey
25	นางสาวธีรนาถ ฉายศิริโชติ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	19 มิ.ย. 43	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
26	นายณรรธิป ปุณเกษม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 พ.ย. 52	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
27	นางนฤมล นันทรักษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 ต.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	Ed.D.	INDUSTRIAL EDUCATION MANAGEMENT	Technological University of The Philippines, Philippines
28	นางสาวนันทพร รุจิขจร	อาจารย์	1 พ.ย. 48	ลาศึกษาต่อ	ปริญญาโท	วท.ม.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
29	นางสาวนุจิรา รัตมีไพบูลย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 มี.ค. 37	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	เกษตรเขตร้อน	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
30	นางสาวนุชนาฏ กุลวิทย์	อาจารย์	10 มิ.ย. 56	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
31	นางสาวบุญญาพร เชื้อสมพงษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ส.ค. 52	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	ศศ.ม.	คหกรรมศาสตรศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
32	นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง	อาจารย์	1 ธ.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
33	นางสาวเบญจรัตน์ ประพทธิธัตระกุล	อาจารย์	2 เม.ย. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
34	นางสาวปัทสนน เวชกิจ	อาจารย์	1 ก.พ. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	คศ.ม.	อาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร
35	นายปรมะ รอดม่วง	อาจารย์	2 เม.ย. 62	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	ค.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
36	นางสาวปวีตรา ภาสุกุล	อาจารย์	10 ม.ค. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
37	นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์	อาจารย์	1 ส.ค. 62	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	-	Management	Cambridge College, USA
38	นางสาวปัญญภัสกร ปิ่นแก้ว	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
39	นางสาวปัทมา กาญจนรักษ์	อาจารย์	1 ก.ย. 58	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
40	นางสาวปิยวรรณ อยู่ดี	อาจารย์	1 ก.พ. 64	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

โรงเรียนการเรือน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วันที่เริ่มปฏิบัติงานในสายวิชาการ	สถานะ	ระดับการศึกษาสูงสุด	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
41	นายเป็นเอก ทรัพย์สิน	อาจารย์	11 ม.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
42	นางสาวพรทิวี ธนสัมพันธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	15 มิ.ย. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
43	นางสาวพรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	18 พ.ค. 41	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วัฒนธรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
44	นางสาวพรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	อาจารย์	1 ธ.ค. 60	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
45	นางสาวพัทธนันท์ ศรีม่วง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10 มิ.ย. 42	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	สาธารณสุขศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล
46	นางสาวพิรมาลย์ บุญธรรม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 ก.ค. 59	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ศศ.ด.	อาชีวศึกษา	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
47	นางสาวภัทราทิพย์ รอดสำราญ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	วศ.ด.	วิศวกรรมกรรมการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
48	นายภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง	อาจารย์	3 ต.ค. 59	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
49	นางสาวมนฤทัย ศรีทองเกิด	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	10 มิ.ย. 51	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
50	นางสาวยศพร พลาลัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ธ.ค. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	โภชนศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหิดล
51	นางสาวยศสินี หัวดง	อาจารย์	2 เม.ย. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	โภชนวิทยา	มหาวิทยาลัยมหิดล
52	นางสาวราตรี เมฆวิสัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	ค.ม.	การบริหารการศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
53	นางวราภรณ์ วิทยาภรณ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 มิ.ย. 47	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
54	นายวีระ พุ่มเกิด	อาจารย์	20 ธ.ค. 38	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	การวิจัยและสถิติทางวิทยาการปัญญา	มหาวิทยาลัยบูรพา
55	นายวีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภุชณ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 มี.ค. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
56	นางสาวศวรรรญา ปั่นตลสุข	อาจารย์	2 มิ.ย. 51	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	วท.ด.	เทคโนโลยีทางอาหาร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
57	นางสาวสังวาลย์ ชมภูจา	อาจารย์	15 ต.ค. 56	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	โภชนศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
58	นางสาวสายบังอร ปานพรม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วัฒนธรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
59	นางสาวสาวิตรี ญวงค์ศรี	อาจารย์	16 ก.พ. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่
60	นางสาวสิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์	อาจารย์	1 ส.ค. 57	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โรงเรียนการเรือน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	วันที่เริ่มปฏิบัติงานในสายวิชาการ	สถานะ	ระดับการศึกษาสูงสุด	วุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันที่สำเร็จการศึกษา
61	นางสาวสุธาสินี ชื่นทอง	อาจารย์	1 มี.ค. 54	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ประมง	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน
62	นางสาวสุนิษฐา ชัยภัย	อาจารย์	5 ก.ย. 59	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	อาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา	มหาวิทยาลัยมหิดล
63	นางสุภาวดี นาคบรรพ์	อาจารย์	11 พ.ค. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
64	นางสาวสุรีย์พร ัญญะกิจ	อาจารย์	1 ธ.ค. 51	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	โภชนศาสตร์ศึกษา	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
65	นางสาวสุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	9 ก.ย. 45	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	Ph.D.	วิทยาศาสตร์การอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (หลักสูตรนานาชาติ)
66	นางสาวเสาวพรรณ ปาละสุวรรณ	อาจารย์	3 พ.ค. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	สุขาภิบาลอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
67	นางสาวลักขณ์ กันจินะ	อาจารย์	1 ก.ย. 57	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
68	นางสาวไสรจจ วิสุทธิแพทย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วัฒนธรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
69	นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ	อาจารย์	2 เม.ย. 55	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	พิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	มหาวิทยาลัยมหิดล
70	นายอรรถ ชันสี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	1 ก.ค. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
71	นางสาวอรอนงค์ ทองมี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3 ก.ค. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วัฒนธรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
72	นายอัศพล ไวเชียงคำ	อาจารย์	1 ส.ค. 57	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	คศ.ม.	การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
73	นายอัศพงษ์ อุประวรรณ	อาจารย์	1 พ.ย. 57	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	วท.ม.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
74	นางสาวอานง ใจแน่น	อาจารย์	1 ก.ค. 53	ปฏิบัติการ	ปริญญาเอก	ปร.ด.	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
75	นายอิทธิพล อเนกนทรัพย์	อาจารย์	1 มิ.ย. 61	ปฏิบัติการ	ปริญญาโท	คศ.ม.	คหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลำดับที่ 40 เริ่มปฏิบัติงาน 1 กุมภาพันธ์ 2564



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ ๒๐๖๒/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓
ของโรงเรียนการเรือน

ด้วยโรงเรียนการเรือนกำหนดให้มีการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ระดับหลักสูตร และระดับโรงเรียน ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ โรงเรียนการเรือน จึงแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ของโรงเรียนการเรือน ระหว่างเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม ๒๕๖๔ รายนามดังนี้

คณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร รอบ ๑๒ เดือน

๑. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ ๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น.

- | | |
|---|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรธิดา | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร.บุษรา สร้อยระย้า | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สฤณี ศรีโยธิน | กรรมการ |
| ๔. ดร.ศุภศิริ บุญประเวช | เลขานุการ |

**๒. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย**

วันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น.

- | | |
|---|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรธิดา | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุตา สมัยใหม่ | กรรมการ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ | เลขานุการ |

๓. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร

วันที่ ๑๓ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น.

- | | |
|---|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิ่นมรรค์ส ถกลภักดี | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง | เลขานุการ |

๔. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร

วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น.

- | | |
|--|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรธิดาสน์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองศาสตราจารย์ ดร.บุษรา สร้อยระย้า | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุษัด ศิริโยธิน | กรรมการ |
| ๔. ดร.ศุภศิริ บุญประเวช | เลขานุการ |

๕. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรังและลำปาง

วันที่ ๑๖ และ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๕.๐๐ น.

- | | |
|--|---------------|
| ๑. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญูร ไหมสุทธิสกุล | ประธานกรรมการ |
| ๒. รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจอยหอ | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์จรรุณี วิเทศ | เลขานุการ |

๖. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

วันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.

- | | |
|---|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรธิดาสน์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง | กรรมการ |
| ๓. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลื่อง | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์ยศสินี หัวดง | เลขานุการ |

๗. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

วันที่ ๒๐ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น.

- | | |
|---|---------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ถาวรธิดาสน์ | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพลธนฤทธิ์ มฤครัฐอินแปลง | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ | กรรมการ |
| ๔. อาจารย์จรรุณี วิเทศ | เลขานุการ |

คณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับโรงเรียน รอบ ๑๒ เดือน

วันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๐๐ น.

- | | |
|---|---------------|
| ๑. ดร.กมลชนก เกียรติศักดิ์ชัย | ประธานกรรมการ |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ | กรรมการ |
| ๔. นางสาวรณิดา ศรีธนาพร | เลขานุการ |

หน้าที่ ๑. คณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มีหน้าที่ตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ ระดับหลักสูตร ให้เป็นไปตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ตามระบบ IQA และระดับโรงเรียน ตามระบบ SDU QA

๒. จัดทำรายงานผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ให้งานหน่วยงานที่รับการประเมินฯ รับทราบ หากหน่วยงานที่รับการประเมินทุกแห่ง ให้สามารถดำเนินการได้ภายใน ๕ วันหลังการตรวจประเมินเสร็จสิ้น โดยคณะกรรมการที่ปฏิบัติหน้าที่ตามคำสั่งนี้ มีสิทธิเบิกค่าใช้จ่ายได้ตามข้อกำหนดในคู่มือการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปจนสิ้นสุดโครงการ

สั่ง ณ วันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวน

ดุสิต

24 มิ.ย. 64 เวลา 17:39:37 Non-PKI Server Sign

Signature Code : QwA2A-DQANQ-BDADQ-ARgAx



คำสั่งโรงเรียนการเรือน

ที่ ๑๔/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ตามระบบ SDU-QA

ระดับโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา ๒๕๖๓ รอบ ๙ เดือน และ รอบ ๑๒ เดือน

ด้วยโรงเรียนการเรือน กำหนดให้มีการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ปีการศึกษา ๒๕๖๓ รอบ ๙ เดือน และ รอบ ๑๒ เดือน ระดับโรงเรียนการเรือน เพื่อให้การเตรียมความพร้อมและจัดทำรายงานการประเมินตนเอง เป็นไปตาม การรับรองการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน สามารถดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยอย่างมีประสิทธิภาพ จึง ขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ระดับโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ รอบ ๙ เดือน และ รอบ ๑๒ เดือน ดังมีรายนามต่อไปนี้

พันธกิจ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์ มาตรฐาน	ผู้กำกับตัวชี้วัด	ผู้เขียนรายงานและ ผู้รวบรวมหลักฐาน
SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน				
1.1	อัตราการได้งานทำ ในพื้นที่หรือภูมิภาค ของบัณฑิต	อว.	ผศ. ดร.ณชนก นุกิจ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ นางสาวสุนิษา ชัยภัย นายพลฤกษ์ จินตะนานุช
1.2	ความสอดคล้อง ของหลักสูตร	อว.	นางสาวธิดิมา แก้วมณี ผศ. ดร.นุจิรา รัตมีไพบูลย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ดร.วีระ พุ่มเกิด ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย	ผศ. ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ ผศ. ดร.ยศพร พลายุโธ นางสาวณัจยา เมฆราวี นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวปริยานัตย ตั้งธานากักดี
1.3	การมีส่วนร่วมของสังคม และชุมชน	อว.	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ. ดร.นุจิรา รัตมีไพบูลย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย	ผศ. ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ ผศ. ดร.ยศพร พลายุโธ นางสาวณัจยา เมฆราวี นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวกัญจน์กัญญา ไวยคูนา
1.4	อาจารย์ประจำที่มี คุณวุฒิปริญญาเอก	สกอ.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	นางสาวรณิดา ศรีธนากร
1.5	อาจารย์ประจำที่ดำรง ตำแหน่งทางวิชาการ	สกอ.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	นางสาวรณิดา ศรีธนากร
1.6	การบริการนักศึกษา ระดับปริญญาตรี	สกอ.	ผศ. ดร.ณชนก นุกิจ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	ผศ. ดร.ณชนก นุกิจ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

พันธกิจ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์มาตรฐาน	ผู้กำกับตัวชี้วัด	ผู้เขียนรายงานและ ผู้รวบรวมหลักฐาน
			นางสาวจากรุณี วิเทศ นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง	นางสาวจากรุณี วิเทศ นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง นางสาวสุนิษฐา ชัยภัย นางดวงสุตา บุญพบ
1.7	กิจกรรมนักศึกษา ระดับปริญญาตรี	สกอ.	ผศ. ดร.ณชนก นุกิจ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ นางสาวจากรุณี วิเทศ นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ นางสาวจากรุณี วิเทศ นางสาวกนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง นางสาวสุนิษฐา ชัยภัย นางดวงสุตา บุญพบ
1.8	*จำนวนหลักสูตรใหม่ (Degree) ที่ตอบสนอง ต่อการเปลี่ยนแปลงใน อนาคตและความ ต้องการผู้ใช้บัณฑิต	มสด.	นางสาวธิติมา แก้วมณี	ผศ. ดร.จิตา พู่เผ่า ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม นางสาวปริยานัตย ตั้งธานากักดี
1.9	*จำนวนหลักสูตรระยะ สั้น (up skills/re skills) ครอบคลุมทุกช่วงวัย ให้กับบุคลากร ศิษย์เก่า/ ปัจจุบัน และกลุ่มลูกค้า	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	นางสาวธิติมา แก้วมณี นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาววิไลลักษณ์ อาภรณ์รัตน์ นางสาวรณิดา ศรีธนาพร นางสาวณัฐกานต์ ปลั่งจิตร
1.10	*จำนวนวิชาที่มี นวัตกรรมการจัดการ เรียนการสอนแบบใหม่ ที่ตรงกับวิถีใหม่	มสด.	นางสาวธิติมา แก้วมณี	ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม ผศ. ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ ผศ. ดร.ยศพร พลายไถ นางสาวณัจยา เมฆราวี นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวยศสินี หวดง นางสาวปริยานัตย ตั้งธานากักดี นายพฤกษ์ จินตะนานุช
1.11	พื้นที่สร้างสรรค์ การสร้างสังคมแห่ง การเรียนรู้	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณชนก นุกิจ	นางสาวนุสรา อินแขก นายปณชัย บุญสม นายทวีศักดิ์ หันตุลา
SDU 2 การวิจัยและนวัตกรรม				
2.1	การวิจัยและบริการ วิชาการเพื่อการพัฒนา ในพื้นที่ภูมิภาค	อว.	ผศ. ดร.อุบล ชื่นสำราญ ผศ. ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ผศ. ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ	ผศ. ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ผศ. ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ ผศ. ดร.ยศพร พลายไถ

พันธกิจ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์มาตรฐาน	ผู้กำกับตัวชี้วัด	ผู้เขียนรายงานและผู้รวบรวมหลักฐาน
			ผศ. ดร.ยศพร พลายโถ ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง	ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
2.2	ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนา งานวิจัย/งานสร้างสรรค์/ นวัตกรรม	สกอ.	ผศ. ดร.อุบล ชื่นสำราญ ผศ. ดร.ฐิตา พุฒเฝ้า	ผศ. ดร.อุบล ชื่นสำราญ ผศ. ดร.ฐิตา พุฒเฝ้า นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
2.3	เงินสนับสนุนงานวิจัย/ งานสร้างสรรค์/ นวัตกรรม	สกอ.	ผศ. ดร.อุบล ชื่นสำราญ ผศ. ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม ผศ. ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ	ผศ. ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม ผศ. ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
2.4	ผลงานทางวิชาการ ของอาจารย์ประจำ และนักวิจัย	สกอ.	ผศ. ดร.อุบล ชื่นสำราญ ผศ. ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี ผศ. ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ ผศ. ดร.ยศพร พลายโถ ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ	ผศ. ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี ผศ. ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ ผศ. ดร.ยศพร พลายโถ ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางสาวหทัยชนก ศรีประไพ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
SDU 3 การบริการวิชาการ				
3.1	การพัฒนาเชิงพื้นที่	อว.	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์	ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุนา นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
3.2	การมีส่วนร่วมของบุคคล หรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือภูมิภาค	อว.	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์	ผศ. ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุนา นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
SDU 4 การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย				
4.1	ระบบและกลไก การทำนุบำรุงศิลปะและ วัฒนธรรม	สกอ.	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย นางสาวจารุณี วิเทศ ผศ. ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ นางสาวยศสินี หัวดวง	นางสาวจารุณี วิเทศ ผศ. ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ นางสาวยศสินี หัวดวง นางสาวฐานิช วงศ์เมือง
SDU 5 การบริหารจัดการ				
5.1	การบริหารของคณะ/ มหาวิทยาลัย	สกอ.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวอติมา แก้วมณี	นางสาวอติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณชนก นุกิจ

พันธกิจ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์มาตรฐาน	ผู้กำกับตัวชี้วัด	ผู้เขียนรายงานและ ผู้รวบรวมหลักฐาน
	เพื่อการกำกับติดตาม ผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มมหาวิทยาลัย และ เอกลักษณ์ของคณะ/ มหาวิทยาลัย		ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม	ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง นางดวงสุตา บุญพบ นางสาวปริยานิตย์ ตั้งธนาภักดี นายพลฤกษ์ จินตะนาอนุช
5.2	ระบบกำกับการประกัน คุณภาพหลักสูตรและ คณะ	สกอ.	นางสาวธิติมา แก้วมณี ดร.ศวรรรญา ปั่นดลสุข นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง นางสาวจารุณี วิเทศ	นางสาวบุษราคัม สีดาเหลือง ดร.ศวรรรญา ปั่นดลสุข นางสาวจารุณี วิเทศ นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ
5.3	ความโดดเด่นของ อัตลักษณ์มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ	นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิตร
5.4	การนำองค์ความรู้/ นวัตกรรมต่อยอดเป็น ธุรกิจวิชาการ	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาววิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิตร
5.5	งานสร้างสรรค์บนความ เชี่ยวชาญหรือนวัตกรรม ของสวนดุสิต	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ	นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาววิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ นางสาวณัฐกานต์ ปลื้มจิตร
5.6	การสร้างความเป็นสากล จากภายในมหาวิทยาลัย สวนดุสิต (Internationalization at Home : IaH)	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ	นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ นางสาวปัญจมา ประภาพันธศักดิ์ นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ
5.7	การปฏิบัติงานที่ ตอบสนองต่อแผนปฏิรูป การศึกษาของประเทศ	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ	นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ นางสาวสุนิษฐา ชัยภัย นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ
5.9	การพัฒนาศักยภาพของ บุคลากร	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม	ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม ดร.ศวรรรญา ปั่นดลสุข นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ
5.10	ความสามารถใน การสื่อสารองค์การ	มสด.	ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง นางสาวธิติมา แก้วมณี ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ	นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง นางดวงสุตา บุญพบ

พันธกิจ	ตัวชี้วัด	เกณฑ์ มาตรฐาน	ผู้กำกับตัวชี้วัด	ผู้เขียนรายงานและ ผู้รวบรวมหลักฐาน
			นางสาวรณิดา ศรีธนาพร	นางสาวปริญญ์ ตั้งธนาภักดี นายพฤษัช จินตะนาอนุช
5.13	ระบบการปฏิบัติงาน ฉุกเฉิน	มสค.	ผศ. ดร.ณัชนก นุกิจ	นางสาวกัญจน์นิษฐ์ จงรัตนวิทย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ นางสาวสุนิษฐา ชัยภักย์ นางดวงสุดา บุญพบ

โดยคณะกรรมการมีหน้าที่และความรับผิดชอบดังนี้

๑. จัดทำรายงานการประเมินตนเองรายตัวบ่งชี้
๒. จัดเตรียมเอกสารหลักฐานให้สมบูรณ์ครบถ้วน สอดคล้องเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
๓. วิพากษ์ปรับปรุงแก้ไขร่างรายงานการประเมินตนเอง
๔. ตอบข้อซักถามการตรวจประเมินการประกันคุณภาพการศึกษาทั้งภายในและภายนอก

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



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



โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

www.food.dusit.ac.th