แผนปฏิบัติงาน

ประจำปีงบประมาณ

พ.ศ. 2565

โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำนำ

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงาน รวมทั้งเป็นเครื่องมือในการติดตามประเมินผลการดำเนินงานของหลักสูตรหน่วยงานในสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อนำไปสู่การบรรลุผลการดำเนินงานตามพันธกิจด้านการผลิตบัณฑิต การวิจัย การทำนุบำรุงศิลปวัฒนะธรรม และการบริการวิชาการ และการประเมินกันคุณภาพการศึกษาภายใน (สกอ.) SDU QA แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561-2564 และทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิ๋วแต่แจ๋ว พ.ศ. 2563-2567

การจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ของโรงเรียนการเรือน เกิดจากการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกหลักสูตรหน่วยงาน และมีการนำผลการติดตามผลตามแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2562 รวมทั้งนำข้อเสนอแนะจากการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2566 มาพัฒนาปรุงปรุงแผน/โครงการ/กิจกรรม ให้ดียิ่งขึ้น แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ประกอบด้วย ปรัชญา ค่านิยมร่วม วิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย และโครงการ/กิจกรรม และงบประมาณที่โรงเรียนการเรือนจะดำเนินการจำแนกตามพันธกิจ ของโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน คาดหวังว่า แผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ซึ่งประกอบด้วยโครงการตามพันธกิจและโครงการตามกลยุทธ์ที่ท้าทาย ของทุกหลักสูตร/หน่วยงานสนับสนุน จะเกิดผลสัมฤทธิ์บรรลุเป้าประสงค์และวิสัยทัศน์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้อย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สารบัญ

ส่วนที่ 1	บริบทโรงเรียนการเรือน	1
ส่วนที่ 2	แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA) ทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต: จิ๋ว แต่ แจ๋ว	14
ส่วนที่ 3	การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล	26
ส่วนที่ 4	โครงการตามแผนปฏิบัติงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565	29

ส่วนที่ 1 บริบทของโรงเรียนการเรือน

ประวัติโรงเรียนการเรือน

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากว่า 80 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอนความเข้มแข็งทางวิชาการ อยู่บนพื้นฐานเดิมของมหาวิทยาลัยมาโดยตลอด จนสร้างความเข้มแข็งให้กับมหาวิทยาลัยในปัจจุบัน ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยในระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2552-2556) ต่อเนื่องมาถึงแผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557-2560 ได้มีการกำหนดไว้ชัดเจนว่ามหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นไปด้านอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์ และในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 โรงเรียนการเรือน (School of Culinary Arts) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ในปีการศึกษา 2553-2554 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร หลักสูตร ประกอบด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 2 ประกอบด้วยสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงการจัดการ ภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน รวมทั้งมีการเปิดรับนักศึกษาใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง สุพรรณบุรี และสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง

ในปีการศึกษา 2555 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาและพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร หลักสูตร ได้แก่ 2หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (เดิมเป็นสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ) และสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (เดิมเป็นวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงการจัดการภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

ในปีการศึกษา 2556-2557 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการป ระกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร ซึ่งเป็นหลักสูตรพัฒนาใหม่ และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ได้แก่สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงวิชาธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหารแบบเร่งด่วน

ในปีการศึกษา 2558-2559 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ได้แก่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ในปีการศึกษา 2560-2562 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 3 หลักสูตร ดังนี้

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

ปีการศึกษา 2563-2564 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 6 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
5. หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
6. หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

และมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก

ปรัชญา : โรงเรียนการเรือน คือ ผู้นำด้านอาหาร

วิสัยทัศน์ : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง

พันธกิจ : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

จุดมุ่งเน้นกลยุทธ์ (Strategic focus areas)

1. ความหลากหลายทางการศึกษา (Academic diversity)

1.1 การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อให้สามารถอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน (Curriculum survivability) หลักสูตรแบบบูรณาการ หลักสูตรที่โดดเด่น หลักสูตรแบบยืดหยุ่น หลักสูตรที่ตอบสนองผู้เรียน การผสานแบบกลมกลืนกับแนวทางวิถีใหม่

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 ไลบรารี่ พื้นที่การเรียนรู้ร่วมกัน พื้นที่กิจกรรม ระบบการเรียนรู้ออนไลน์

2.3 สภาพแวดล้อม (Environment) : มหาวิทยาลัยที่สวยสะอาดและใส่ใจสิ่งแวดล้อม 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) การเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การคิดเชิงออกแบบ การรู้ลำดับความสำคัญและสภาวการณ์เร่งด่วน 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) : การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านอาหารที่สะท้อนจากความเชี่ยวชาญผ่านการปฏิบัติเพื่อสร้างความแตกต่างและเสริมความเข้มแข็งจากรากฐานการเรือนสู่ความเป็นสากล

สมรรถนะหลักของโรงเรียนการเรือน

เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง การบูรณาการศาสตร์ด้านอาหาร เป็นแหล่งอ้างอิง องค์ความรู้ และนวัตกรรมแก่สังคม

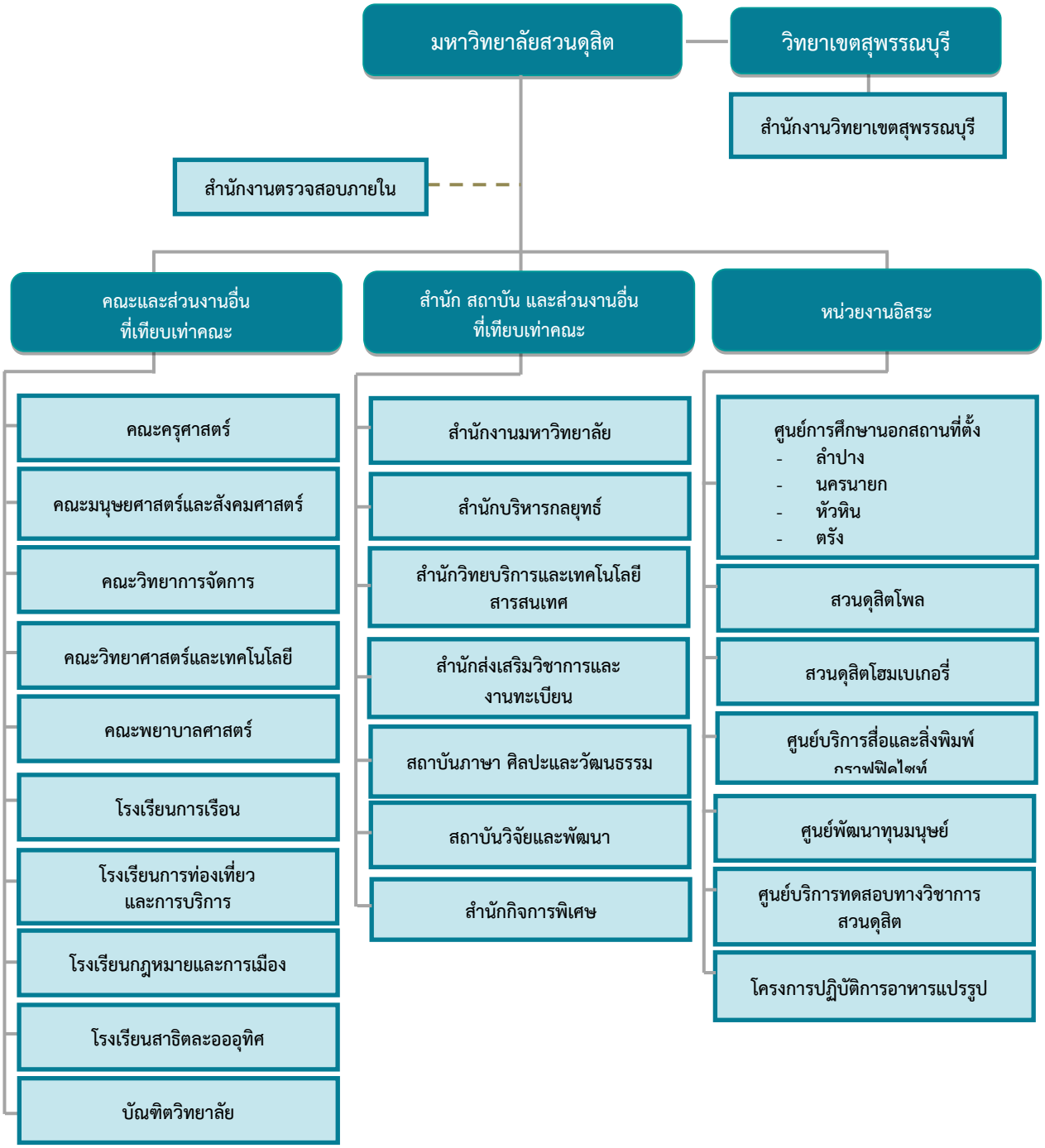
วัฒนธรรมองค์การ

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

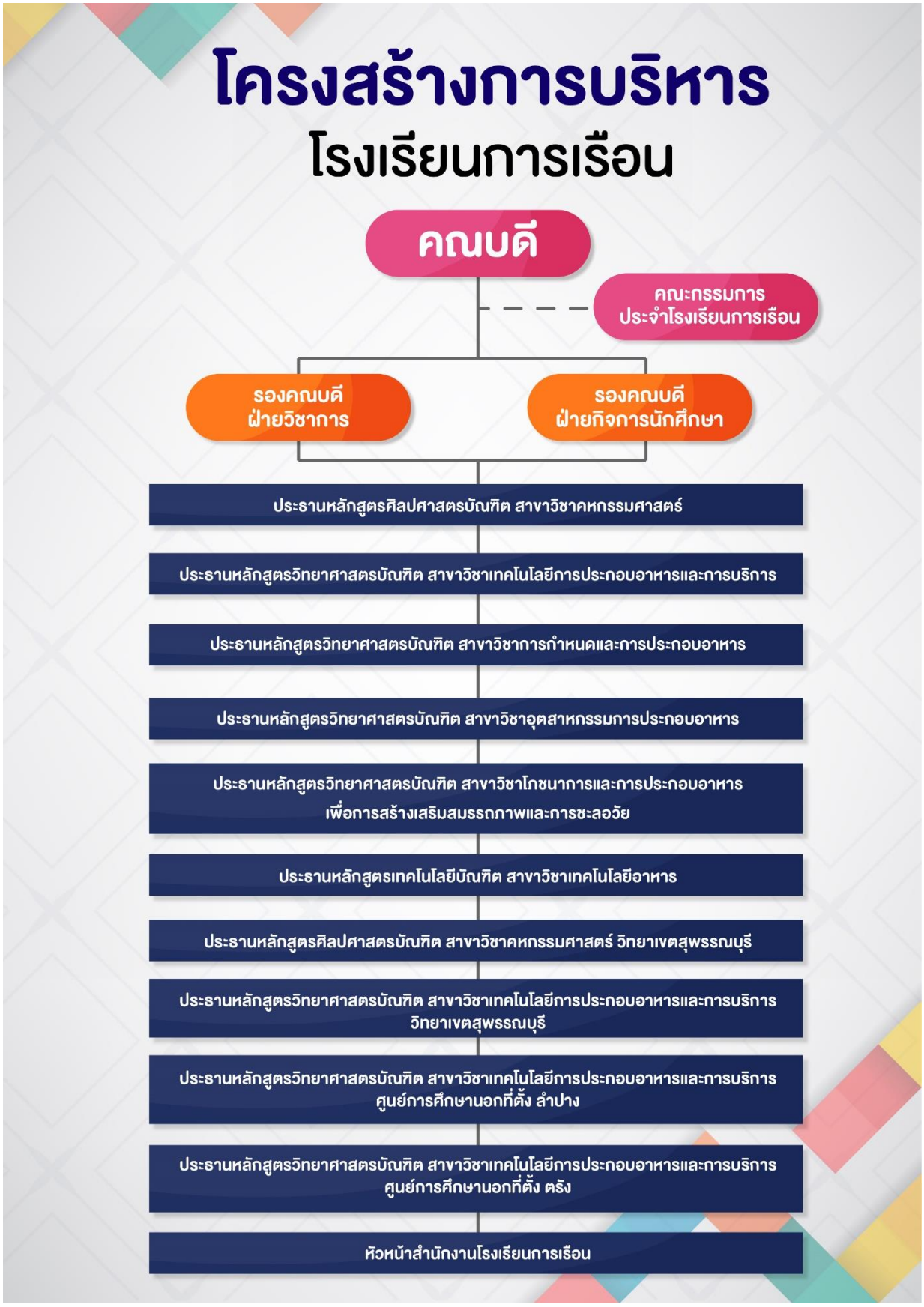
ค่านิยม SCA

S = Specialization ความเชี่ยวชาญเฉพาะ
C = Creative สร้างสรรค์พัฒนาองค์ความรู้
A = Attraction ความมีเสน่ห์จากบุคลิกภาพเฉพาะของบุคลากรและนักศึกษา

โครงสร้างองค์การมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



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


โครงสร้างการบริหาร
โรงเรียนการเรือน
คณบดี
คณะกรรมการ
ประจำโรงเรียนการเรือน
รองคณบดี
ฝ่ายวิชาการ
รองคณบดี
ฝ่ายกิจการนักศึกษา
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน

คณะกรรมการ
ประจำโรงเรียนการเรือน

ว่าที่ ร้อยตรี
ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

ประธานกรรมการ

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี

รองประธานกรรมการ

ผศ.ดร.ณัชนก มุทิจ

กรรมการ

รศ.ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

รศ.ดร.วัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

นายอมร อำไพรุ่งเรือง

กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ

ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

กรรมการ

ดร.วีระ พุ่มเกิด

กรรมการ

ผศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า

กรรมการ

ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ

กรรมการ

ผศ.ดร.นราธิป ปุนเกษม

กรรมการ

ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์

กรรมการ

อาจารย์อัครพล ไวเชียงค้า

กรรมการ

อาจารย์สุรีย์พร ธัญญะกิจ

กรรมการ

อาจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว

กรรมการ

ดร.ศวรรญา ปั้นคลสุข

กรรมการ

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

กรรมการ

นางสาวรณิดา ศรีธนาวรุณ

เลขานุการ

หมายเหตุ: ปีการศึกษา 2564 ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 20 ตุลาคม 2564

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี
ประธานหลักสูตร

อาจารย์จารุณี วิเทศ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.นุจิรา รัศมีไพบูลย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤทธิ์ระกูล
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ผศ.ฉัตรชนก บุญโชย
ประธานหลักสูตร

อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ณัจยา เมฆราวี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ดร.วีระ พุ่มเกิด
ประธานหลักสูตร

ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.ดร.กัทราทิพย์ รอดสำราญ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ
ประธานหลักสูตร

ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์หทัยชนก ศรีประไพ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์จันทร์กานต์ ทรงเดช
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หมายเหตุ: ปีการศึกษา 2564 ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 20 ตุลาคม 2564

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม
ประธานหลักสูตร

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ธนิกานต์ นับวันดี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.ดร.ปัญญภัสก์ ปิ่นแก้ว
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ดร.ศวรรญา ปั่นคลสุข
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ผศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า
ประธานหลักสูตร

อาจารย์กันต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.ดร.ชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ยศสินี หัวดง
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.บุญญาพร เชื่อมสมพงษ์
ประธานหลักสูตร

อาจารย์นุชนาฏ กุลวิทย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.พรทวี ธนสัมบัณฑ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ดร.สุธาสินี ชื้นทอง
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

อาจารย์อัครพล ไวเชียงคำ
ประธานหลักสูตร

อาจารย์กนกวรรณ สัทธรรม
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ดร.ณัชณา พันธุ์วงษ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.ราตรี เมฆวิลัย
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์อิทธิพล อเนกธนทรัพย์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หมายเหตุ: ปีการศึกษา 2564 ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 20 ตุลาคม 2564

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

อาจารย์คุษฎี ทรัพย์บัว
ประธานหลักสูตร

อาจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์สาวิตรี ณุวงศ์ศรี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงค์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.สุกาวดี นาคบรรพ์
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

อาจารย์สุธีย์พร ธัญญะกิจ
ประธานหลักสูตร

อาจารย์จรรยา โกะนาบุตร
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์ฐิติวรฏา ใยสำลี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ผศ.อรรถ ขันสี
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

อาจารย์อานง ใจแน่น
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

หมายเหตุ: ปีการศึกษา 2564 ปรับปรุงข้อมูล ณ วันที่ 20 ตุลาคม 2564

ข้อมูลสารสนเทศ

1. หลักสูตรและสาขาวิชาที่เปิดสอน

หน่วย : หลักสูตร

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

2. ข้อมูลบุคลากร

2.1 ด้านบุคลากร

ตารางที่ 1 จำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ จำแนกตามวุฒิการศึกษา (ข้อมูลเชิงบริหาร)

หน่วย : คน

สาย	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ต่ำกว่าปริญญาตรี	รวม
สายวิชาการ	26	48	-	-	**74**
สายสนับสนุน	1	4	64	1	**70**
สายบริการ	-	-	-	41	**41**
รวม	**27**	**52**	**63**	**45**	**187**

ตารางที่ 2 จำนวนบุคลากรสายวิชาการที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ (SDU QA)

หน่วย : คน

ตำแหน่งทางวิชาการ	ปริญญาตรี	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวม
อาจารย์	0	38	8	46
ผู้ช่วยศาสตราจารย์	0	10	18	28
รองศาสตราจารย์	0	0	0	0
ศาสตราจารย์	0	0	0	0
รวมทั้งหมด	**0**	**48**	**26**	**74**

ตารางที่ 3 จำนวนบุคลากรที่ปฏิบัติงานจริงและลาศึกษาต่อ

หน่วย : คน

สาย	ปฏิบัติการ	ลาศึกษาต่อ	รวม
สายวิชาการ (เชิงบริหารจัดการ)	74	-	**74**
สายสนับสนุน	70	-	**70**
สายบริการ	41	-	**41**
รวม	**185**	**-**	**185**

3 ด้านนักศึกษา

ตารางที่ 4 จำนวนนักศึกษา จำแนกตามหลักสูตร

สถานที่จัดการเรียนการสอน	สาขาวิชา	ปีที่เข้าศึกษา						รวมทั้งสิ้น
		2564	2563	2562	2561	2560	ตกค้าง	
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	28	8	29	37	-	4	106
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	คหกรรมศาสตร์	22	3	8	-	-	3	36
ศูนย์ฯ ตรัง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	29	11	17	17	-	6	80
ศูนย์ฯ ลำปาง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	51	19	21	16	-	1	108
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	เทคโนโลยีอาหาร	-	4	34	32	-	-	70
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	การกำหนดและการประกอบอาหาร	-	-	25	19	-	1	45
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	250	133	106	161	-	11	661
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	21	16	-	-	-	-	37
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	16	5	-	-	-	-	21
ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถ.สิรินธร	คหกรรมศาสตร์	83	70	66	129	-	7	355
รวมระดับปริญญาตรี		**500**	**269**	**306**	**411**	**-**	**33**	**1,519**

ข้อมูล สวท. ณ วันที่ 29 กันยายน 2564

4. งบประมาณแผนดินที่ได้รับจัดสรร

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (งบบริหารกายฯ+งบจากการหารายได้งานกิจการนักศึกษา ปี 2562-2563) จำนวน 116,400 บาท

ส่วนที่ 2
แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
และความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
โรงเรียนการเรือน
และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
1	**โครงการ เตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัย หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร**														อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่	/	/	/	/	/					0			มกราคม 2565	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม	/	/	/	/	/					0			กุมภาพันธ์ 2565	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
2	**โครงการ เปิดโลกอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร**														อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน	/	/	/	/	/					0			กุมภาพันธ์ 2565	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย	/	/	/	/	/					0			กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
3	**โครงการบูรณาการวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อสร้างนวัตกรรมโครงงาน**	/	/	/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2565	เทคโนโลยีอาหาร
4	**โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงด้านเทคโนโลยีอาหาร**	/	/	/	/	/					22,960.00			มีนาคม 2565	เทคโนโลยีอาหาร
5	**โครงการพัฒนาสมรรถนะด้านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหาร**	/	/	/	/	/					0			มกราคม-กันยายน 2565	เทคโนโลยีอาหาร
6	**โครงการตรวจประกันคุณภาพอาหาร**	/	/	/	/	/					0			มีนาคม 2565	เทคโนโลยีอาหาร
7	**โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในมหาวิทยาลัยและบูรณาการทักษะปฏิบัติงานร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป**	/	/	/	/	/					31,440.00			กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565 สิงหาคม-กันยายน 2565	เทคโนโลยีอาหาร
8	**โครงการเสริมสร้างทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษ**														เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษเชิงเทคนิคทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพื่อการสืบค้นและนำเสนอข้อมูล	/	/	/	/	/					0			กุมภาพันธ์ 2565	เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว	/	/	/	/	/					0			สิงหาคม-ธันวาคม 2565	เทคโนโลยีอาหาร

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

โรงเรียนการเรือน

และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
9	**โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร**	/	/	/	/	/	/	/	/		0			ธันวาคม 2564-กันยายน 2565	เทคโนโลยีอาหาร
10	**โครงการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพและชะลอวัย**														โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมอาหารจาน Healthy	/	/	/	/	/					0			พฤศจิกายน-ธันวาคม 2564	โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 2 การออกแบบเมนูอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งตามวัฒนธรรมของไทย	/	/	/	/	/					0			เมษายน-พฤษภาคม 2564	โภชนการ-ชะลอวัย
11	**โครงการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก : รุ่นพี่แชร์ ชวนน้องเรียน**	/	/	/	/	/					0			ตุลาคม 2564-เมษายน 2565	โภชนการ-ชะลอวัย
12	**โครงการพัฒนานักศึกษาด้านโภชนาการและสมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม**														โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 1 การเรียนรู้พื้นฐานการจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกาย	/	/		/	/					0			ตุลาคม -ธันวาคม 2564	โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 2 การประยุกต์การจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกายไปสู่การปฏิบัติ	/	/		/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2565	โภชนการ-ชะลอวัย
13	**โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21**														โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	/	/	/	/	/					0			มกราคม-มีนาคม 2565	โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย	/	/	/	/	/					0			เมษายน-มิถุนายน 2565	โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการชะลอวัย	/	/	/	/	/					0			สิงหาคม 2565	โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร	/	/	/	/	/					0			กรกฎาคม-สิงหาคม 2565	โภชนการ-ชะลอวัย

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

โรงเรียนการเรือน

และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
	กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การทบทวนพื้นฐานภาษาอังกฤษและการจำลองการสอบ TOEIC	/	/	/	/	/					0			กรกฎาคม-สิงหาคม 2565	โภชนการ-ชะลอวัย
14	**โครงการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร**	/	/	/	/	/					0			18 ตุลาคม 2564	การกำหนดและการประกอบอาหาร
15	**โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาสาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหาร**														
	กิจกรรมที่ 1 บูรณาการเรียนการสอนกับการส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ	/	/	/	/	/					0			ตุลาคม-2564-พฤษภาคม 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การศึกษาค้นคว้านวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการผ่านการสืบค้นออนไลน์	/	/	/	/	/					0			ตุลาคม-ธันวาคม 2564	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 1.2 การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ	/	/	/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	/	/	/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล	/	/	/	/	/					0			กุมภาพันธ์-มิถุนายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 4 โภชนาการสัญจร	/	/	/	/	/					0			กุมภาพันธ์-มิถุนายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 5 จัดการเงินอย่างไรเมื่อเริ่มทำงาน	/	/	/	/	/					0				การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 5.1 ภาษีเงินได้คำนวณอย่างไร	/	/	/	/	/					0			มกราคม-เมษายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 5.2 สินเชื่อซื้ออสังหาริมทรัพย์กับการซื้อพาหนะคิดดอกเบี้ยอย่างไร	/	/	/	/	/					0			สิงหาคม-กันยายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 6 ส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการการจัดการเรียนการสอน	/	/	/	/	/					0			มีนาคม-กันยายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 7 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ	/	/	/	/	/					0				การกำหนดและการประกอบอาหาร

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
โรงเรียนการเรือน
และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหารกาย ฯ	งบจากหน่วยงานภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
	กิจกรรมย่อยที่ 7.1 ศึกษาดูงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล	/	/	/	/	/					0			เมษายน-กันยายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 7.2 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสถานประกอบการ	/	/	/	/	/					0			เมษายน-กันยายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 8 เตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล	/	/	/	/	/					0			สิงหาคม-กันยายน 2565	การกำหนดและการประกอบอาหาร
16	**โครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ Ep.2**														
	กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)	/		/	/	/					0			มีนาคม-พฤษภาคม 2565	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer	/		/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2565	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการ
	กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน	/		/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2566	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการ
	กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ	/		/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2566	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง	/		/	/	/					0			มกราคม-พฤษภาคม 2566	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการ
17	**โครงการเส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ Ep.2**	/			/	/					0			ธันวาคม 2564	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการ
18	**โครงการ Open Kitchen by Culino**	/			/	/					0			ธันวาคม 2564	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการ
19	**โครงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถะบุคลากรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**	/	/	/	/					/	0			มกราคม-กรกฎาคม 2565	คหกรรมศาสตร์
20	**โครงการบูรณาการศาสตร์คหกรรม**														คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การอบรมงานศิลปะประดิษฐ์	/	/		/	/		/	/		0			พฤศจิกายน-ธันวาคม 2564	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 งานวิชาการ บูรณาการคหกรรมศาสตร์	/	/		/	/		/	/		0			มกราคม-พฤษภาคม 2565	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 การอบรมการจัดดอกไม้ถวายพระในเทศกาลเข้าพรรษา	/	/		/	/					0			มิถุนายน-กรกฎาคม 2565	คหกรรมศาสตร์

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

โรงเรียนการเรือน

และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหารกาย ฯ	งบจากหน่วยงานภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
21	**โครงการจัดทำแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต New&Next Normal (จัดทำสื่อการเรียนรู้)**	/	/	/	/	/					0			ตุลาคม--กันยายน 2565	คหกรรมศาสตร์
22	**โครงการสื่อสารและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก**	/	/	/	/	/					0			มกราคม-เมษายน 2565	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร	/	/	/	/	/					0			มกราคม-เมษายน 2565	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย	/	/	/	/	/					0			ตุลาคม 2564-กันยายน 2565	คหกรรมศาสตร์
23	**โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม**														คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน	/	/	/	/	/					0			กรกฎาคม 2565	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา	/	/	/	/	/					0				คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา	/	/	/	/	/					0			พฤศจิกายน-2564	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การพัฒนาทักษะการจัดการธุรกิจ ได้แก่ การ Idea Generation/Design Thinking/Bussiness Idea & Concept และ	/	/	/	/	/					0			ธันวาคม 2564	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต	/	/	/	/	/					0			กันยายน 2565	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	/	/	/	/	/					0			มกราคม 2565	คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้	/	/	/	/	/					0			มกราคม 2565	คหกรรมศาสตร์
24	**โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**														

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
โรงเรียนการเรือน
และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหารกาย ฯ	งบจากหน่วยงานภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อ Social Online	/	/	/	/	/						5,000		มกราคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 Dance at Home	/	/	/	/	/						3,300		มกราคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To	/	/	/	/	/						7,000		กุมภาพันธ์ 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร	/	/	/	/	/						3,600		กุมภาพันธ์ 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน (เชิงธุรกิจ เทรนการจัดดอกไม้)	/	/	/	/	/						4,900		มีนาคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์	/	/	/	/	/						3,600		มีนาคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด และโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการ	/	/	/	/	/						6,000		มีนาคม 2565	โรงเรียนการเรือน
25	**โครงการนิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์**	/	/	/	/	/						49,000		มีนาคม -กันยายน 2565	โรงเรียนการเรือน
26	**โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ**														
	กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูสร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย	/	/	/	/	/			/			5,000		7 ตุลาคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking	/	/	/	/	/			/			-		กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565	โรงเรียนการเรือน
27	**โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ**														
	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564	/	/	/	/	/						0		กุมภาพันธ์-กรกฎาคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน	/	/	/	/	/						0		มกราคม-เมษายน 2564	โรงเรียนการเรือน

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
โรงเรียนการเรือน
และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					
	กิจกรรมที่ 2.1 กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	/	/	/	/	/						3,600		มกราคม 2565	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2.2 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ	/	/	/	/	/						25,400		เมษายน 2565	โรงเรียนการเรือน
28	**โครงการฝึกอบรม (ระยะยาว)**	/	/	/	/	/		/		/			4579630	พฤศจิกายน 2564-กันยายน 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (งบรายได้ ศูนย์ฝึกฯ)
29	**โครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น)**	/	/	/	/	/		/		/			1982560	พฤศจิกายน 2564-กันยายน 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (งบรายได้ ศูนย์ฝึกฯ)
30	**โครงการพัฒนายกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ ตามแผนขับเคลื่อนโครงสร้างพื้นฐาน ด้านมาตรฐานการวิจัย**	/	/	/	/	/							5000	ตุลาคม 2564-พฤษภาคม 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (งบสนับสนุน วช. ผ่าน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)
31	**โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก "อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ปี 2565"**	/	/	/	/			/		/			253,000	ตุลาคม 2564-พฤศจิกายน 2564	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (งบรายได้ ศูนย์ฝึกฯ)
32	**โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก "อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ปี 2565"**	/	/	/	/			/		/			1,644,850	ธันวาคม 2564-กรกฎาคม 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (งบรายได้ ศูนย์ฝึกฯ)
	รวมจำนวนงบประมาณ										**54,400**	**116,400**	**8,465,040**		
												8,635,840			

แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
โรงเรียนการเรือน
และความสอดคล้องกับทิศทางการดำเนินงานของมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

ที่	โครงการ /กิจกรรม	SDU Direction				ความสอดคล้องกับนโยบาย มสด., SDU-QA, IQA					งบรายได้ มหาวิทยาลัย (บาท)	งบบริหาร กาย ฯ	งบจาก หน่วยงาน ภายนอก	ช่วงเวลาที่จัด/ระบุ	ผู้รับผิดชอบ
		Academic focus areas	Infrastucture service	Adaptive organization	Spotlight	SDU-1 อปก 1	SDU-2 อปก 2	SDU 3 อปก 3	SDU 4 อปก 4	SDU 5 อปก 5					

รวมวงเงินงบประมาณ :

1. ขอจัดสรรจาก งปม.รายได้ มสด.		
จัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	54,400.00	บาท
2. งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (งบบริหารกายฯปี 2562-2563	116,400.00	บาท
93,019 บาท +งบจากการหารายได้งานกิจการนักศึกษา 23,381 บาท)		
3. งบรายได้ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	8,465,040.00	บาท

หมายเหตุ

โครงการลำดับที่ 4 และ 7 ต้องขอรับการจัดสรร งปม. มสด. เนื่องจากนักศึกษาต้องไปเรียนและปฏิบัติการ ณ โรงงานแปรรูปอาหาร วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ค่าห้องพัก ค่าเบี้ยเลี้ยง พนข.

แผนปฏิบัติงาน โรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

	งาน/โครงการ	รวมงบประมาณโครงการ	แผนการดำเนินงาน				หมายเหตุ : แหล่งงบประมาณ (ถ้ามี)	ผู้รับผิดชอบ
			ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.64	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.65	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.65	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.65		
1	**โครงการ เตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัย หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร**							อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่	0		✓				อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม	0		✓				อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
2	**โครงการ เปิดโลกอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร**							อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน	0		✓				อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย	0		✓				อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
3	**โครงการบูรณาการวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อสร้างนวัตกรรมโครงงาน**	0		✓	✓			เทคโนโลยีอาหาร
4	**โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงด้านเทคโนโลยีอาหาร**	22,960.00		✓			ขอจัดสรรจาก งปม.รายได้ มสด.	เทคโนโลยีอาหาร
5	**โครงการพัฒนาสมรรถนะด้านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหาร**	0		✓	✓	✓		เทคโนโลยีอาหาร
6	**โครงการตรวจประกันคุณภาพอาหาร**	0		✓				เทคโนโลยีอาหาร
7	**โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในมหาวิทยาลัยและบูรณาการทักษะปฏิบัติงานร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป**	31,440.00		✓		✓	ขอจัดสรรจาก งปม.รายได้ มสด.	เทคโนโลยีอาหาร
8	**โครงการเสริมสร้างทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษ**							เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษเชิงเทคนิคทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพื่อการสืบค้นและนำเสนอข้อมูล	0		✓				เทคโนโลยีอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว	0				✓		เทคโนโลยีอาหาร
9	**โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร**	0		✓	✓	✓		เทคโนโลยีอาหาร
10	**โครงการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพและชะลอวัย**	**0**						โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมอาหารจาน Healthy	**0**	✓					โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 2 การออกแบบเมนูอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งตามวัฒนธรรมของไทย	**0**			✓			โภชนการ-ชะลอวัย
11	**โครงการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก : รุ่นพี่แชร์ชวนน้องเรียน**	**0**	✓	✓	✓			โภชนการ-ชะลอวัย
12	**โครงการพัฒนานักศึกษาด้านโภชนาการและสมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม**							โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 1 การเรียนรู้พื้นฐานการจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกาย	**0**	✓					โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 2 การประยุกต์การจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกายไปสู่การปฏิบัติ	**0**		✓	✓			โภชนการ-ชะลอวัย
13	**โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21**							โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ	**0**		✓				โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย	**0**			✓			โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการชะลอวัย	**0**						โภชนการ-ชะลอวัย
	กิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร	**0**				✓		โภชนการ-ชะลอวัย

แผนปฏิบัติงาน โรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

	งาน/โครงการ	รวมงบประมาณโครงการ	แผนการดำเนินงาน				หมายเหตุ : แหล่งงบประมาณ (ถ้ามี)	ผู้รับผิดชอบ
			ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.64	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.65	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.65	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.65		
	กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การทบทวนพื้นฐานภาษาอังกฤษและการจำลองการสอบ TOEIC	0				✓		โภชนการ-ชะลอวัย
14	**โครงการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารโภชนาการและการกำหนดอาหาร**	0	✓					การกำหนดและการประกอบอาหาร
15	**โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาสาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหาร**							การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 1 บูรณาการเรียนการสอนกับการส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ							การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การศึกษาค้นคว้านวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการผ่านการสืบค้นออนไลน์	0	✓					การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 1.2 การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ	0		✓	✓			การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 2 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน	0		✓	✓			การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 3 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล	0		✓	✓			การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 4 โภชนาการสัญจร	0		✓	✓			การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 5 จัดการเงินอย่างไรเมื่อเริ่มทำงาน	0						การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 5.1 ภาษีเงินได้คำนวณอย่างไร	0		✓	✓			การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 5.2 สินเชื่อซื้ออสังหาริมทรัพย์กับการซื้อพาหนะคิดดอกเบี้ยอย่างไร	0				✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 6 ส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการการจัดการเรียนการสอน	0		✓	✓	✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 7 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ							การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 7.1 ศึกษาดูงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล	0			✓	✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมย่อยที่ 7.2 ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสถานประกอบการ	0			✓	✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
	กิจกรรมที่ 8 เตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล	0				✓		การกำหนดและการประกอบอาหาร
16	**โครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ (ปีการศึกษา 2565)**							เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)	0		✓	✓			เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer	0		✓	✓			เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน	0		✓	✓			เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ	0		✓	✓			เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
	กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง	0		✓	✓			เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
17	**โครงการเส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ (ปีการศึกษา 2565)**	0	✓					เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
18	**โครงการ Open Kitchen by Culino (ปีการศึกษา 2565)**	0	✓					เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
19	**โครงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถะบุคลากรสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์**	0		✓	✓	✓		คหกรรมศาสตร์

แผนปฏิบัติงาน โรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

	งาน/โครงการ	รวมงบประมาณโครงการ	แผนการดำเนินงาน				หมายเหตุ : แหล่งงบประมาณ (ถ้ามี)	ผู้รับผิดชอบ
			ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.64	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.65	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.65	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.65		
20	**โครงการบูรณาการศาสตร์คหกรรม**							คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การอบรมงานศิลปะประดิษฐ์	0	✓					คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 งานวิชาการ บูรณาการคหกรรมศาสตร์	0		✓	✓			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 การอบรมการจัดดอกไม้ถวายพระในเทศกาลเข้าพรรษา	0			✓	✓		คหกรรมศาสตร์
21	**โครงการจัดทำแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต New&Next Normal (จัดทำสื่อการเรียนรู้)**	0	✓	✓	✓	✓		คหกรรมศาสตร์
22	**โครงการสื่อสารและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก**							คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร	0		✓	✓			คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย	0	✓	✓	✓	✓		คหกรรมศาสตร์
23	**โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม**							คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน	0				✓		คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา							คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา	0	✓					คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การพัฒนาทักษะการจัดการธุรกิจ ได้แก่ การ Idea Generation/Design Thinking/Bussiness Idea & Concept และ	0	✓					คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต	0				✓		คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	0		✓				คหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้	0		✓				คหกรรมศาสตร์
24	**โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**							โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อ Social Online	5,000		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 Dance at Home	3,300		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”	7,000		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร	3,600		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน	4,900		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์	3,600		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด และโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป	6,000		✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
25	**โครงการนิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์**	**49,000**		✓	✓	✓	งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน

แผนปฏิบัติงาน โรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

	งาน/โครงการ	รวมงบประมาณโครงการ	แผนการดำเนินงาน				หมายเหตุ : แหล่งงบประมาณ (ถ้ามี)	ผู้รับผิดชอบ
			ไตรมาส 1 ต.ค.-ธ.ค.64	ไตรมาส 2 ม.ค.-มี.ค.65	ไตรมาส 3 เม.ย.-มิ.ย.65	ไตรมาส 4 ก.ค.-ก.ย.65		
26	**โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ**							โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูสร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย	5,000	✓	✓			งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking	-	✓	✓				โรงเรียนการเรือน
27	**โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ**							โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564	0		✓	✓	✓	งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน	-		✓	✓	✓		โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2.1 กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	3,600		✓	✓	✓		โรงเรียนการเรือน
	กิจกรรมที่ 2.2 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ	25,400		✓	✓	✓	งบบริหารกายฯ ปีการศึกษา 2562-2563	โรงเรียนการเรือน
28	**โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว)**	4,579,630	1,140,000	1,140,000	1,140,000	1,159,630	รายได้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
29	**โครงการฝึกอบรม(ระยะสั้น)**	1,982,560	495,640	495,640	495,640	495,640	รายได้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
30	**โครงการพัฒนายกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ ตามแผนขับเคลื่อนโครงสร้างพื้นฐาน ด้านมาตรฐานการวิจัย**	5,000			5,000		วช. ผ่าน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
31	**โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก "อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ปี 2565"**	253,000	253,000				รายได้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
32	**โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก "อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ปี 2565"**	1,644,850		548,000	548,000	548,850	รายได้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
	รวมงบประมาณ	**8,635,840**	**1,888,640**	**2,183,640**	**2,188,640**	**2,204,120**		
	เป้าหมายการเบิกจ่าย		**20%**	**55%**	**77%**	**100%**		
	ร้อยละของแผนการเบิกจ่าย	**100**	**21.87**	**25.29**	**25.34**	**25.52**		

1. ขอจัดสรรจาก งปม.รายได้ มสด.จัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณ	54,400.00
2. งบประมาณที่ได้รับจัดสรร (งบบริหารกายฯปี 2562-2563	116,400.00
3. งบรายได้ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	8,465,040.00
รวมจำนวน	**8,635,840.00**

ส่วนที่ 3

การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทำแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2565 ที่เชื่อมโยงกับทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิ๋ว แต่ แจ๋ว พ.ศ. 2563-2567 และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA) เพื่อขับเคลื่อนแผนกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติ และการติดตามผล

การนำแผนสู่การปฏิบัติ

ในการทำแผนปฏิบัติงานประจำปี ได้จัดทำร่วมกันระหว่างหลักสูตรและโรงเรียนการเรือน เพื่อไปสู่การปฏิบัตินั้น โรงเรียนการเรือน มีการกำหนดขั้นตอนการดำเนินการไว้ 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. ประชุมเรื่องการจัดทำแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 แบบมีส่วนร่วม เพื่อระดมความคิดเห็นจากประธานหลักสูตรและหัวหน้าหน่วยงาน ภายใต้กรอบทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิ๋ว แต่ แจ๋ว พ.ศ. 2563-2567 ซึ่งมีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม วิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย วิเคราะห์ปรัชญา วิสัยทัศน์ ค่านิยมร่วม แนวทางปฏิบัติ ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย รวมถึงการกำหนดงาน/โครงการ ที่ควรดำเนินการในแผนปฏิบัติการของโรงเรียนการเรือน

2. ประชุมถ่ายทอดแผนสู่การปฏิบัติ และเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ให้ประชาคม หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียรับทราบนโยบาย ทิศทาง และแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

3. หลักสูตร/หน่วยงานจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ของตนเอง โดย

3.1 แผนปฏิบัติงานของหลักสูตร/ หน่วยงานต้องสอดคล้องกับแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย

3.2 งาน/โครงการ/กิจกรรมที่ปรากฏในแผนปฏิบัติงานของหน่วยงาน ให้ระบุงบประมาณที่หน่วยงานใช้อย่างชัดเจน เช่น งบประมาณแผ่นดินที่ได้รับจัดสรร หรืองบประมาณอื่นๆ ที่หน่วยงานได้รับ รวมถึงโครงการที่ไม่ใช้งบประมาณฯลฯ ทั้งนี้การกำหนดโครงการต้องอยู่ภายใต้นโยบายของมหาวิทยาลัย

3.3 โครงการที่ดำเนินการ ต้องกำหนดวัตถุประสงค์ ค่าเป้าหมาย และตัวชี้วัดให้ชัดเจนเพื่อการติดตามประเมินผล โดยอาจอ้างอิงจากแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย หรือสามารถกำหนดตัวชี้วัดขึ้นเอง แต่ทั้งนี้ต้องมีความสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัย

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

5. โรงเรียนการเรือนนำแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ส่งกองนโยบายและแผนเพื่อนำเสนออธิการบดีเพื่ออนุมัติในหลักการ

6. หน่วยงานดำเนินการตามงาน/โครงการ/กิจกรรม ในแผนปฏิบัติงานและรายงานผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน

การติดตามประเมินผล

การติดตามประเมินผลแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 เป็นการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ เพื่อวิเคราะห์ว่าโรงเรียนการเรือน สามารถดำเนินการได้บรรลุตามเป้าหมายที่ตั้งไว้หรือไม่ ข้อมูลที่ได้จากการติดตามประเมินผลจะเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัย เพื่อรายงานให้ทราบถึงปัญหาในการปฏิบัติงานและเพื่อให้กรรมการพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงวิธีการดำเนินงาน หรืออาจปรับเปลี่ยนเป้าหมาย/กิจกรรมให้เหมาะสมสอดคล้องกับทรัพยากรเมื่อบริบทเปลี่ยนแปลง รวมทั้งเป็นข้อมูลเพื่อกำหนดนโยบายและแนวทางในการบริหารต่อไป โดย

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

การปรับแผนปฏิบัติงาน

โรงเรียนการเรือน ตระหนักถึงการเปลี่ยนแปลงของบริบทที่อาจขึ้นได้ตลอดเวลา จึงได้กำหนดให้มีการปรับแผนปฏิบัติงานได้ เพื่อให้ยืดหยุ่นและเหมาะสมกับสถานการณ์ หรือให้มีการวิเคราะห์และทบทวนแผนการดำเนินงานได้ตามความเหมาะสม โดยหน่วยงานสามารถเสนอมหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติปรับแผนปฏิบัติงานโดยเฉพาะอย่างยิ่งหากการยกเลิกหรือปรับปรุงโครงการมีผลทำให้เป้าหมายการดำเนินงาน กิจกรรม และงบประมาณเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม กรณีที่ไม่มีการขอปรับแผนปฏิบัติงานที่กล่าวมา การติดตามประเมินผลจะยึดถือแผนปฏิบัติงานที่มหาวิทยาลัยอนุมัติไว้เดิม

ส่วนที่ 4

โครงการตามแผนปฏิบัติงาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

แบบฟอร์มโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัย หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

โทร. (ภายใน/มือถือ) 0 2423 9442

E-mail/Line ID pomac116@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โดยใช้พื้นฐานองค์ความรู้ทางด้านการประกอบอาหารที่เป็นจุดแข็งของมหาวิทยาลัย บูรณาการร่วมกับองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตอบสนองต่อตลาดอุตสาหกรรมในปัจจุบัน การพัฒนาคุณภาพนักศึกษาให้เป็นคนดี มีคุณธรรม มีความสามารถ และให้มีบทบาทที่เหมาะสม จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งเพื่อพัฒนาสังคมให้ก้าวหน้า มีความสงบสุข เกิดความเป็นธรรมสอดคล้องและสนับสนุนการพัฒนาประเทศส่วนรวม ตามแนวทางการพัฒนาไทยแลนด์ 4.0 แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปีโดยการจัดทำโครงการมุ่งเน้น การฝึกทักษะทั้งด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 โดยที่สำคัญที่สุด คือ ทักษะการเรียนรู้ ส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงการจัดการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษาในศตวรรษที่ 21 นี้ มีความรู้ ความสามารถ และทักษะจำเป็น ซึ่งเป็นผลจากการปฏิรูปเปลี่ยนแปลงรูปแบบการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการเตรียมความพร้อมด้านต่างๆ ที่เป็นปัจจัยสนับสนุนที่จะทำให้เกิดการเรียนรู้ดังกล่าว

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่</u>

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

<u>กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม</u>

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม
2. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพด้านอาหาร และชีวิตประจำวัน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

<u>กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่</u>

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

<u>กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม</u>

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

<u>กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่</u>

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่ เพื่อประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

<u>กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม</u>

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 เพื่อประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพด้านอาหาร และชีวิตประจำวัน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อ“เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่”	ม.ค. 2565/ 1 วัน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
กิจกรรมที่ 2 - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อ“ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม”	ก.พ. 2565/ 1 วัน	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

7. กลุ่มเป้าหมาย

<u>กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่</u>

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม</u>

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่</u>

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีความรู้และทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่

<u>กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม</u>

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

<u>กิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีสารสนเทศสร้างสรรค์สมัยใหม่</u>

☑ไม่ใช้งบประมาณ

<u>กิจกรรมที่ 2 ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 แบบองค์รวม</u>

☑ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เปิดโลกอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน

โทร. (ภายใน/มือถือ) 0 2423 9442

E-mail/Line ID pomac116@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร พิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่รัฐบาลให้การสนับสนุนและพัฒนาศักยภาพด้านอุตสาหกรรม และเพิ่มขีดความสามารถในการใช้

เทคโนโลยีทางด้านอุตสาหกรรมเพื่อเป็นเครื่องมือพัฒนาประเทศ รวมถึงการพัฒนาคุณภาพนักศึกษาให้เป็นคนดี มีคุณธรรม มีความสามารถ และให้มีบทบาทที่เหมาะสม เพื่อพัฒนาสังคมให้ก้าวหน้า มีความสงบสุข เกิดความเป็นธรรมสอดคล้องและสนับสนุนการพัฒนาประเทศส่วนรวม การพัฒนาหลักสูตรนี้ได้มีการนำแนวคิดของยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี มาเป็นแนวทางในการบูรณาการรายวิชาต่างๆ ซึ่งเน้นการเกษตรสร้างมูลค่าแนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนรากฐานของการใช้องค์ความรู้การศึกษาการสร้างสรรค์งานและการใช้ทรัพย์สินทางปัญญาที่เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมความรู้ของสังคม เทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่ และยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตด้านความรู้ความสามารถ ดังนั้นการพัฒนานักศึกษาในด้านประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียนและในมหาวิทยาลัยจึงเป็นสิ่งสำคัญเพราะจะเป็นรากฐานที่ดีที่จะส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่างๆที่ได้ไปใช้ในการเรียนเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน</u>

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหารจากการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง

2. เพื่อให้นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของการศึกษาดูงาน และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

<u>กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย</u>

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหารจากการเรียนรู้ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

2. เพื่อให้นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของฝึกประสบการณ์ภายในมหาวิทยาลัย และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

<u>กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน</u>

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง

<u>กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย</u>

นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

<u>กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน</u>

นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของการศึกษาดูงาน และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

<u>กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย</u>

นักศึกษาเห็นถึงความสำคัญของฝึกประสบการณ์ภายในมหาวิทยาลัย และสามารถต่อยอดองค์ความรู้ร่วมกับรายวิชาที่เรียนได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่1 - ศึกษาดูงาน ณ สถานประกอบการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป	ก.พ. 2565/ 1 วัน	สถานประกอบการอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	อาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
กิจกรรมที่2 - ฝึกประสบการณ์ภายในมหาวิทยาลัย	ก.พ. – มี.ค. 65/ 160 ชั่วโมง	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป	อาจารย์หลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

7. กลุ่มเป้าหมาย

<u>กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน</u>

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย</u>

นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมการประกอบอาหารเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน</u>

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในสถานประกอบการจริง

<u>กิจกรรมที่ 2 ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย</u>

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และประสบการณ์ในงานด้านอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร จากการเรียนรู้ในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

<u>กิจกรรมที่ 1ประสบการณ์วิชาชีพนอกห้องเรียน</u>

☑ไม่ใช้งบประมาณ

<u>กิจกรรมที่ 2ประสบการณ์วิชาชีพในรั้วมหาวิทยาลัย</u>

☑ไม่ใช้งบประมาณ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการบูรณาการวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อสร้างนวัตกรรมโครงงาน

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง	ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ)	0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID	veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) จำนวน 30 คน ต้องศึกษาการวิเคราะห์โจทย์ปัญหาจากสถานประกอบการ เพื่อกำหนดหัวข้อโครงงานทางเทคโนโลยีอาหาร สืบค้นข้อมูล รวบรวมข้อมูล วางแผนการทดลอง

วิเคราะห์ข้อมูล สรุปและอภิปรายผลการดำเนินการ โดยนักศึกษาต้องดำเนินการแก้ปัญหา หรือปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ นำเสนอผลการดำเนินการทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าและรายงานฉบับสมบูรณ์ ในสัปดาห์สุดท้ายของภาคการศึกษา ซึ่งมีอาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้ประเมิน (รหัสวิชา 5074910)ตามแผนการเรียนที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้จากการปฏิบัติงานจริง พัฒนาทักษะทางวิชาชีพ เพื่อตอบสนองผู้ประกอบการที่ต้องการได้บุคลากรที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีกับนักศึกษาให้สามารถเข้าใจในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น โดยนักศึกษาจะต้องจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 เป็นระยะเวลา 4 เดือน ตั้งแต่เดือนมกราคม 2565 ถึง พฤษภาคม 2565 ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่อาจารย์จะต้องเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารต่อการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหาร ในสถานประกอบการ เพื่อมุ้งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ รวมทั้งการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงเพื่อเพิ่มความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติงาน อีกทั้งในรายวิชาดังกล่าวจำเป็นต้องชี้แจงคำอธิบายรายวิชา วัตถุประสงค์ และรายละเอียดของรายวิชาโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ รวมทั้งนักศึกษารับเอกสารประกอบการเรียนและแบบประเมินการปฏิบัติงานในรายวิชาโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ อีกทั้งยังมีกิจกรรมติดตามความก้าวหน้า เพื่อติดตามให้คำแนะนำเพื่อสร้างระบบสนับสนุนผู้เรียนในการช่วยเหลือด้านวิชาการและแก้ไขปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกปฏิบัติงาน และประเมินผลการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการร่วมด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหาร
2. เพื่อติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ แนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
3. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการ การนำเสนอผลการดำเนินงานทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ และรายงานฉบับสมบูรณ์
4. เพื่อประเมินผลการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาทราบคำอธิบายรายวิชา วัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ (รหัสวิชา 5074910)
2. นักศึกษาได้รับคำแนะนำด้านวิชาการ การฝึกปฏิบัติงาน และการแก้ไขปัญหาในระหว่างการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
3. อาจารย์ได้ทราบถึงความก้าวหน้า ปัญหา ความสามารถและพัฒนาการของนักศึกษาในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ
4. อาจารย์สามารถประเมินผลการปฏิบัติงานของนักศึกษาในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหาร (รหัสวิชา 5074910)

2. นักศึกษามีทักษะชีวิตและอาชีพ (Life and skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการปฏิบัติงานจริง

3. นักศึกษามีทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, media, and technology skills)

4. นักศึกษานำผลการประเมินการฝึกปฏิบัติงานในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการมาปรับปรุงตนเองเพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการบูรณาการวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อสร้างนวัตกรรมโครงงาน			
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564			
วิธีการดำเนินงาน 1. เตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหาร - ชี้แจงคำอธิบายรายวิชา วัตถุประสงค์และรายละเอียดของรายวิชาโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ (รหัสวิชา 5074910) รวมทั้งนักศึกษารับเอกสารประกอบการเรียนและแบบประเมินการปฏิบัติงานในรายวิชาโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ	มกราคม 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
2. ติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมต่อการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหาร - ติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการแนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการโดยการประชุมผ่านทางระบบออนไลน์ - ติดตามความก้าวหน้าในการนำเสนอผลการดำเนินงานทั้งในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ และรายงานฉบับสมบูรณ์	มกราคม-เมษายน 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
3. นำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ถึงผลการทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการและรายงานฉบับสมบูรณ์ - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) นำเสนอแบบปากเปล่าถึงผลการทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการโดยใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) พร้อมทั้งนำส่งรายงานฉบับสมบูรณ์	พฤษภาคม 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) จำนวน 30 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหารในการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการอุตสาหกรรมต่อการจัดทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน

3. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศถึงผลการทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ และนำส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

4. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าถึงผลการทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีความพร้อมและได้รับการตรวจติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำด้านวิชาการ รวมทั้งประเมินผลการทำโครงงานทางเทคโนโลยีอาหารในสถานประกอบการ

2. นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน

อาจารย์	ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 3 วัน	= 54,000		บาท
		รวมเป็นเงิน	**54,000**	**บาท**

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงด้านเทคโนโลยีอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง	ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ)	0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID	veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน กำหนดให้นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารต้องพัฒนาทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมในศตวรรษที่ 21 กลุ่มวิชาหลักและกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพซึ่งระบุไว้ใน มคอ.2 โดยในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มีการบูรณาการเรียนการสอนในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420) ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ซึ่งในรายวิชาดังกล่าวมีการฝึกปฏิบัติการตาม มคอ.3 (Active Learning) วัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการอย่างถูกต้องโดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน ดังนั้น รายวิชาดังกล่าวจึงมีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ณ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง
2. เพื่อให้นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษามีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง
2. นักศึกษามีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

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

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงด้านเทคโนโลยีอาหาร			
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564			
วิธีการดำเนินงาน: ปฏิบัติการในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420)			
บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปโจ๊กปรุงแต่งกึ่งสำเร็จรูป บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป	**<u>กลุ่มที่ 1</u>** มีนาคม 2565 เวลา 08.30–16.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 62)	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ	- ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปแกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปน้ำแกงและน้ำพริกแกงกึ่งสำเร็จรูป บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปซอสผัดกึ่งสำเร็จรูป	**<u>กลุ่มที่ 2</u>** มีนาคม 2565 เวลา 08.30–16.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 62)	มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี	

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 32 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420)

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420) เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารอย่างถูกต้อง

2. มีองค์ความรู้จากปฏิบัติงานจริงสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☑ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 22,960 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- ค่าตอบแทน	**960**	**บาท**
ค่าเบี้ยเลี้ยงคนขับรถ 240 x 4 ครั้ง	960	บาท
- ค่าใช้สอย ประกอบด้วย	**22,000**	**บาท**
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงรถบัสโดยสารของมหาวิทยาลัย 2,000 บาท x 4 ครั้ง	8,000	บาท
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงเครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler) 8,000 บาท x 1 ครั้ง	8,000	บาท
ค่าห้องพักในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี 6 ห้อง x 8 คืน	6,000	บาท
รวมเป็นเงิน	**22,960**	**บาท**

หมายเหตุ: - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน **48,000 บาท**

ประกอบด้วย ค่าตอบแทนอาจารย์ชม.ละ 600 บาท x 8 ชม.x 1 คน x 10 วัน 48,000 บาท

รวมเป็นเงิน **48,000 บาท**

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาสมรรถนะด้านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง	ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ)	0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID	veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 62) จำนวน 32 คน ต้องผ่านการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงตามแผนการเรียนที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เพื่อให้นักศึกษามีทักษะชีวิตและอาชีพ (Life and skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการปฏิบัติงานจริง ทั้งนี้หลักสูตรได้จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงโดยบูรณาการร่วมกับรายวิชาการเตรียมความพร้อมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ/สหกิจศึกษาทางเทคโนโลยีอาหาร (รหัสวิชา 5073802) เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

โดยนักศึกษาจะต้องฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เป็นระยะเวลาจำนวนรวมทั้งสิ้น 4 เดือน ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2565 ถึงธันวาคม 2565 เมื่อนักศึกษาเข้าไปฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่อาจารย์จะต้องเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการปฏิบัติตนเมื่อปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งแจกเอกสารการส่งตัวเข้าสถานที่ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เอกสารประกอบการเรียน และแบบประเมินการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง อีกทั้งยังมีกิจกรรมติดตามความก้าวหน้า เพื่อติดตามให้คำแนะนำด้านวิชาการ การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ อีกทั้งยังเพื่อช่วยเหลือและแก้ไขปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการร่วมด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
2. เพื่อติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ การแนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
3. เพื่อติดตามความก้าวหน้าในการฝึกปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายภายในสถานประกอบการจริง และการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ
4. เพื่อประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 62) ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาทราบวัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการปฏิบัติตนเมื่อปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร
2. นักศึกษาได้รับคำแนะนำด้านวิชาการ การนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในรูปแบบการนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ การฝึกปฏิบัติงาน และการแก้ไขปัญหาในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง
3. อาจารย์ได้ทราบถึงความก้าวหน้า ปัญหา ความสามารถ และพัฒนาการของนักศึกษาในการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

4. อาจารย์สามารถประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของนักศึกษาในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

2. นักศึกษามีทักษะชีวิตและอาชีพ (Life and skills) ประกอบด้วยความสามารถในการปรับตัวเข้ากับสังคมการทำงาน ความรับผิดชอบต่อตนเองและสังคม และความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

3. นักศึกษามีทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, media, and technology skills)

4. นักศึกษานำผลการประเมินการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงมาปรับปรุงตนเองเพื่อให้สามารถประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการพัฒนาสมรรถนะด้านการปฏิบัติงานในสถานประกอบการอาหาร			
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564			
วิธีการดำเนินงาน เตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง - ชี้แจงวัตถุประสงค์ และรายละเอียดของการปฏิบัติตนเมื่อปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งนักศึกษารับเอกสารการส่งตัวเข้าสถานที่ฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เอกสารประกอบการเรียนและแบบประเมินการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง	มกราคม-เมษายน 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565			
วิธีการดำเนินงาน 1. ติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง - ติดตามให้คำปรึกษาด้านวิชาการ แนะนำเกี่ยวกับการฝึกปฏิบัติงาน และช่วยเหลือแก้ไขปัญหาของนักศึกษาที่เกิดขึ้นระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง โดยการประชุมผ่านทางเทคโนโลยีสารสนเทศระบบออนไลน์	พฤษภาคม-ธันวาคม 2565 (ทุกวันที่ 5 ของเดือน)	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- ติดตามความก้าวหน้าในการนำเสนอผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศ			
2. นำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศ ถึงผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 62) นำเสนอแบบปากเปล่าถึงผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงโดยใช้สื่อ และเทคโนโลยีสารสนเทศให้กับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 63)	ธันวาคม 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 62) จำนวน 32 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 62) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2564 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรติดตามความก้าวหน้าการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนสถานประกอบการทั้งหมดที่นักศึกษาไปฝึกปฏิบัติงาน

3. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 62) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศถึงผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงของภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

4. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 63) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมนำเสนอแบบปากเปล่าโดยใช้สื่อและเทคโนโลยีสารสนเทศถึงผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริงไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีความพร้อมและได้รับการตรวจติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำด้านวิชาการ การปฏิบัติงาน รวมทั้งประเมินผลระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง โดยอาจารย์และนักศึกษาสามารถร่วมกันแก้ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการจริง

2. นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน

อาจารย์	ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 6 วัน	= 108,000	บาท
	รวมเป็นเงิน	**108,000**	**บาท**

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการตรวจประกันคุณภาพอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง	ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ)	0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID	veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 32 คน ได้มีการจัดกิจกรรมเสริมทักษะด้านระบบประกัน

คุณภาพอาหาร เพื่อส่งเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการให้กับนักศึกษาและสามารถนำองค์ความรู้จากการศึกษามาตั้งแต่ ปี1–ปี3 มาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ ดังนั้น หลักสูตรฯ ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการจัดกิจกรรมเพื่อสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและสถานประกอบการภายในมหาวิทยาลัยเพื่อเป็นต้นแบบจำลอง ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้นอกห้องเรียน รวมทั้งพัฒนาทักษะและเพิ่มสมรรถนะในการทำงานได้ในอนาคต นอกจากนี้ ยังเป็นการสร้างบัณฑิตให้ตรงกับความต้องการของสถานประกอบการ เนื่องจากในปัจจุบันระบบประกันคุณภาพอาหารมีความสำคัญต่อภาคอุตสาหกรรมอาหารเป็นอย่างยิ่ง เนื่องด้วยเป็นปัจจัยสำคัญในการทำให้อาหารที่ผลิตมีคุณภาพและปลอดภัย นักศึกษาของหลักสูตรฯ ได้เรียนเกี่ยวกับมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพอาหารในภาคทฤษฎีในรายวิชาการจัดการสุขาภิบาลและระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหารแล้ว แต่ทางหลักสูตรฯ เล็งเห็นว่านักศึกษาควรเพิ่มทักษะทั้งในภาคทฤษฎี โดยมีการเรียนรู้มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพในระดับสากลที่มีการใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันจากวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญที่ทำงานอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหารและในภาคปฏิบัติ โดยให้นักศึกษาได้เข้าไปเรียนรู้และตรวจสอบระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการจริง กอปรกับทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล (GMP) ซึ่งเป็นสถานประกอบการที่นักศึกษาสามารถเข้าไปเรียนรู้และทำกิจกรรมกลุ่มได้จริง ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดกิจกรรมเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร ซึ่งเป็นการส่งเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการให้กับ นักศึกษาโดยนำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปสู่การปฏิบัติในสถานที่จริง และได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์และคำแนะนำจากวิทยากรที่ปฏิบัติงานจริง นอกจากนี้ ยังเป็นการเตรียมความพร้อมในด้านมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพที่มีใช้ในสถานประกอบการให้กับนักศึกษาก่อนออกไปฝึกงานยังสถานประกอบการในภาคเรียนถัดไป อีกทั้งยังเพื่อช่วยเหลือและแก้ไขปัญหาของนักศึกษาระหว่างฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ และประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการร่วมด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาการออกแบบและการวางผังสถานที่ผลิตอาหาร

2. เพื่อส่งเสริมทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหารให้กับนักศึกษาและสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร

2. ได้รับประสบการณ์ในการทำงานจริง ส่งผลให้เข้าใจกระบวนการในการตรวจประกันคุณภาพอาหารที่มีการปฏิบัติจริงในสถานประกอบการ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีองค์ความรู้ที่ทันสมัยในด้านมาตรฐานและระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการ

2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (Life and skills)

3. นักศึกษามีทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี (Information, media, and technology skills)

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการตรวจประกันคุณภาพอาหาร			
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564			
วิธีการดำเนินงาน 1. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การใช้ระบบประกันคุณภาพอาหารกับครัวสวนดุสิต” พร้อมแบ่งกลุ่มย่อยเข้าศึกษาระบบประกันคุณภาพอาหารของครัวสวนดุสิตโดยวิทยากรภายในที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารและระบบประกันคุณภาพอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล (GMP) 2. บรรยายให้ความรู้เรื่อง “มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพในระดับสากลสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร” โดยวิทยากรภายนอกที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารและระบบประกันคุณภาพอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานในระดับสากล (GMP) 3. บรรยายเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม” พร้อมแบ่งกลุ่มย่อยและทำ workshop โดยวิทยากรภายใน และใช้กรณีศึกษาเป็นร้านอาหารในครัวสวนดุสิต	มีนาคม 2565	- ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี - ครัวผลิต - ครัวสวนดุสิตนฤมล - ครัว 11/12 - ร้านจำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 32 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมในภาคบรรยายในหัวข้อ “การใช้ระบบประกันคุณภาพอาหารกับครัวสวนดุสิต ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมในภาคบรรยายในหัวข้อ “มาตรฐานและระบบประกันคุณภาพในระดับสากลสำหรับโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร” ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรม “การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม” พร้อม

แบ่งกลุ่มย่อยและทำ workshop โดยใช้กรณีศึกษาเป็นร้านอาหารในครัวสวนดุสิต และนำเสนอผลการศึกษาระบบประกันคุณภาพอาหารในสถานประกอบการแบบปากเปล่า ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีองค์ความรู้ในด้านระบบประกันคุณภาพอาหาร
2. นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นสำหรับการเรียนรู้ของนักเทคโนโลยีอาหารในศตวรรษที่ 21

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน

อาจารย์	ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 3 วัน	= 54,000	บาท
วิทยากรภายใน	ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 1 คน x 2 วัน	= 7,200	บาท
วิทยากรภายนอก	ชั่วโมงละ 1,200 บาท x 6 ชั่วโมง x 1 คน x 1 วัน	= 7,200	บาท
		รวมเป็นเงิน 68,400	**บาท**

แบบฟอร์มโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในมหาวิทยาลัยและบูรณาการทักษะปฏิบัติงานร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง	ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ)	0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID	veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

ตามองค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนามที่ระบุไว้ใน มคอ. 2 โดยกำหนดให้ต้องมีการฝึกประสบการณ์วิชาชีพเพื่อฝึกภาคสนามในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านอุตสาหกรรมอาหารทั้งภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัย ภายใต้การดูแลของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมทั้งตัวแทนจากหน่วยงานที่นักศึกษาเข้าร่วมฝึกปฏิบัติการ โดยนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารจะต้องฝึกประสบการณ์วิชาชีพในมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น โรงงานแปรรูปเนื้อสัตว์ โรงงานน้ำดื่ม โรงสีข้าว ศูนย์ปฏิบัติการเนย โฮมเบเกอรี ครัวสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป เป็นต้น เป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 160 ชั่วโมง ต่อปีการศึกษา ทั้งนี้หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารได้ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าวจึงได้จัดโครงการดังกล่าวขึ้น โดยบูรณาการการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปในส่วนของฝ่ายผลิตน้ำดื่มดุสิตา เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ทักษะทางวิชาชีพ และสามารถปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีอาหารได้จริง นอกจากนี้ ยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้และสามารถปรับตัวในการดำเนินงานตามวิชาชีพได้ รวมทั้งสร้างทัศนคติที่ดีกับนักศึกษาให้สามารถเข้าใจในสาขาวิชาชีพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

อีกทั้งหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน กำหนดให้นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารต้องพัฒนาทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมในศตวรรษที่ 21 กลุ่มวิชาหลักและกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ ซึ่งระบุไว้ใน มคอ.2 โดยในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564 มีการบูรณาการเรียนการสอนในรายวิชาเทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (รหัสวิชา 5072420) เทคโนโลยีข้าว (รหัสวิชา 5072421) และเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นม (รหัสวิชา 5073415) รวมทั้งในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 มีการบูรณาการเรียนการสอนในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420) ให้กับนักศึกษารหัส 63 ซึ่งในรายวิชาดังกล่าวมีการฝึกปฏิบัติการตามมคอ.3 (Active Learning) วัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการอย่างถูกต้องโดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน ดังนั้น รายวิชาดังกล่าวจึงมีความจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานตามระยะเวลาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพครบตามข้อกำหนดที่ได้ระบุไว้ใน มคอ. 2
2. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน
2. เพื่อให้นักศึกษาได้มีทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมตามศตวรรษที่ 21 และฝึกปฏิบัติการและการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารอย่างถูกต้องจากสถานประกอบจริง

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานตามระยะเวลาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพครบตามข้อกำหนดที่ได้ระบุไว้ใน มคอ. 2
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน
3. นักศึกษามีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานจากสถานประกอบจริง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีระยะเวลาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพครบตามข้อกำหนดที่ได้ระบุไว้ใน มคอ. 2
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (Life and skills)
3. นักศึกษามีองค์ความรู้และทักษะการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีอาหาร

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในมหาวิทยาลัยและบูรณาการทักษะปฏิบัติงานร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป			
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564			
วิธีดำเนินงาน ฝึกประสบการณ์วิชาชีพร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปในส่วนของฝ่ายผลิตน้ำดื่มดุสิตา	กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม 1 (รหัสวิชา 5072420)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการลวกสำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม - บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการพาสเจอไรส์สำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม	กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565 (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 63 ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.กันต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการสเตอริไลซ์อาหารกรดสูงสำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม - บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการและเทคโนโลยีที่ใช้ในการสเตอริไลซ์อาหารกรดต่ำสำหรับการผลิตเชิงอุตสาหกรรม	กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 63 ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.กันต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีข้าว (รหัสวิชา 5072421)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว บรรจุกระป๋องและบรรจุภัณฑ์ อ่อนตัวทนความร้อนสูง - บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารเส้นจากข้าว	กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 63 ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	โครงการปฏิบัติการ อาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการ แปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.ปัญญภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี
- บทปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ อาหารเช้าจากข้าว - บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูป ผลิตภัณฑ์อาหารว่างจากข้าว	กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 63 ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	โครงการปฏิบัติการ อาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการ แปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.ปัญญภัสก์ ปิ่นแก้ว - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี
ปฏิบัติการในรายวิชา เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์นม (รหัสวิชา 5073415)			
- บทปฏิบัติการ เรื่อง กระบวนการผลิตโยเกิร์ต - บทปฏิบัติการ เรื่อง การผลิตผลิตภัณฑ์เนยคืน รูป - บทปฏิบัติการเรื่อง การผลิต ไอศกรีม	กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565 เวลา 06.00–18.30 น. (นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 63 ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	โครงการปฏิบัติการ อาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการ แปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ดร.ศวรรญา ปั่นดลสุข
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565			
วิธีดำเนินงาน ฝึกประสบการณ์วิชาชีพร่วมกับ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ในส่วนของฝ่ายผลิตน้ำดื่มดุสิตา	สิงหาคม-กันยายน 2565 (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 63 ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	โครงการปฏิบัติการ อาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการ แปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
ปฏิบัติการในรายวิชาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (รหัสวิชา 5073420)			
- บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูป โจ๊กปรุงแต่งกึ่งสำเร็จรูป - บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูป ข้าวต้มกึ่งสำเร็จรูป	สิงหาคม-กันยายน 2565 (นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 63	โครงการปฏิบัติการ อาหารแปรรูป และ ห้องปฏิบัติการ	- ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - อ.ปิยวรรณ อยู่ดี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปแกงจืดและซุปชนิดเข้มข้น - บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปน้ำแกงและน้ำพริกแกงกึ่งสำเร็จรูป - บทปฏิบัติการเรื่อง การแปรรูปซอสผัดกึ่งสำเร็จรูป	ตอนเรียน A4 จำนวน 4 คน)	แปรรูปอาหาร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษา (รหัส 63) จำนวน 4 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษา (รหัส 63) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 100

เชิงคุณภาพ: 1. นักศึกษามีระยะเวลาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพครบตามข้อกำหนดที่ได้ระบุไว้ใน มคอ. 2
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ (Life and skills)
3. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้และทักษะการปฏิบัติงานทางด้านเทคโนโลยีอาหารไปใช้ประโยชน์

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ
☑ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 31,440 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- ค่าตอบแทน	**1,440 บาท**
ประกอบด้วย ค่าเบี้ยเลี้ยงคนขับรถ 240 x 6 ครั้ง	1,440 บาท
- ค่าใช้สอย ประกอบด้วย	**30,000 บาท**
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงรถตู้ของมหาวิทยาลัย	
1,000 บาท x 6 ครั้ง	6,000 บาท
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงเครื่องกำเนิดไอน้ำ (Boiler)	
8,000 บาท x 2 ครั้ง	16,000 บาท
ค่าห้องพักในมหาวิทยาลัย	
3 ห้อง x 22 คืน	8,000 บาท
รวมเป็นเงิน	**31,440 บาท**

หมายเหตุ: - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน **192,000 บาท**

ประกอบด้วย ค่าตอบแทนอาจารย์ชม.ละ 600 บาท x 8 ชม.x 2 คน x 20 วัน 192,000 บาท

รวมเป็นเงิน **192,000 บาท**

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: โครงการเสริมสร้างทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ) 0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการจัดโครงการโครงการเสริมสร้างทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษ ซึ่งกิจกรรมเสริมสร้างทักษะด้านด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษ เป็นกิจกรรมที่มุ่งส่งเสริมศักยภาพในการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษทั้งในชีวิตประจำวันและนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสายวิชาชีพ อีกทั้งเป็นการเตรียมความ

พร้อมให้กับนักศึกษาเพื่อใช้ในการสอบโทอิค (TOEIC) ให้ผ่านเกณฑ์การจบการศึกษาของมหาวิทยาลัย เนื่องจากการเรียนการสอนที่จัดขึ้นในเฉพาะห้องเรียนนั้น อาจไม่เพียงพอต่อการเสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่ผู้เรียน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องจัดเตรียมประสบการณ์อื่นๆ นอกชั้นเรียนให้เกิดแก่ผู้เรียนด้วย เพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์และความรู้ใหม่ๆ ซึ่งจะทำให้ผู้เรียนมีโอกาสทำกิจกรรมที่หลากหลายน่าสนใจ และทำให้เกิดความรู้สึกสนุกสนานเพลิดเพลินในการเรียน อันจะส่งให้ผู้เรียนเกิดแรงจูงใจและเจตคติที่ดีต่อการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษมากขึ้น กิจกรรมที่จะสามารถสร้างสิ่งเหล่านี้ให้เกิดแก่ผู้เรียนได้ก็คือ กิจกรรมการใช้งานเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภาษาและวัฒนธรรมอาเซียนได้อีกทางหนึ่ง

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศในชีวิตประจำวัน และ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในวิชาชีพกับนักศึกษา
2. เพื่อเตรียมความพร้อมในการใช้ภาษาอังกฤษและเทคโนโลยีสารสนเทศ ในการทำข้อสอบ TOEIC

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสายวิชาชีพได้
2. นักศึกษามีความพร้อมทั้งในด้านภาษาอังกฤษและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับการสอบ TOEIC

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการติดต่อสื่อสาร และการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร และการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
โครงการเสริมสร้างทักษะด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและภาษาอังกฤษ			
ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2564			
กิจกรรมที่ 1 ภาษาอังกฤษเชิงเทคนิคทางด้านเทคโนโลยีอาหารเพื่อการสืบค้นและนำเสนอข้อมูล **วิธีดำเนินงาน** - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ผ่านทางช่องทางออนไลน์และ onsite	กุมภาพันธ์ 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565			

กิจกรรมหลัก	วันที่/ ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 2 โทอิค (TOEIC) ง่ายนิดเดียว **วิธีดำเนินงาน** - บรรยายให้ความรู้แบบติวเข้มและกิจกรรม workshop ผ่านทางช่องทางออนไลน์ และ onsite - ให้นักศึกษาฝึกทำแบบทดสอบ TOEIC ผ่านทางช่องทางออนไลน์	สิงหาคม-ธันวาคม 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) จำนวน 4 คน ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 100

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

3. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ทดสอบ TOEIC ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

2. นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการใช้ในการทดสอบ TOEIC เพื่อให้ผ่านเกณฑ์ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทน

อาจารย์	ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 5 คน x 6 วัน	= 108,000	บาท
	รวมเป็นเงิน	**108,000**	**บาท**

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล	ดร.วีระ พุ่มเกิด
ตำแหน่ง	ประธานหลักสูตร
โทร. (ภายใน/มือถือ)	0-2423-9446/ 089-797-1014
E-mail/Line ID	veera_poo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี
พันธกิจ : SDU 2 การวิจัยและ นวัตกรรม
ตัวชี้วัด : 2.2 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรม
พันธกิจ : SDU 3 การบริการวิชาการ
ตัวชี้วัด : 3.2 การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือภูมิภาค
พันธกิจ : SDU 4 การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย
ตัวชี้วัด : 4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมและความเป็นไทย

2. หลักการและเหตุผล

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

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว เป็นกิจกรรมที่มุ่งเน้นการบูรณาการร่วมกันระหว่างนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีที่ได้ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารเพื่อพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค (Ready to eat) ให้เหมาะสมกับคนทุกวัย โดยเฉพาะวัย “แจ๋ว” หรือคนที่ต้องการบริโภคอาหารเพื่อการชะลอวัย กับนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยที่สามารถนำองค์ความรู้ด้านโภชนาการมาใช้ในการประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร โดยฝึกให้นักศึกษาได้ใช้องค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารในการให้คำปรึกษาแนะนำผู้ประกอบการอาหารในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร รวมถึงการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร โดยฝึกให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหาร ไปเผยแพร่ให้กับชุมชน โดยมุ่งเน้นความสอดคล้องระหว่างอาหารกับเทศกาล และประเพณีที่สำคัญต่าง ๆ ของไทย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว

เพื่อส่งเสริมการบูรณาการการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการ และงานวิจัย

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

เพื่อเป็นการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

เพื่อให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำนุบำรุงและบำเพ็ญประโยชน์แก่ชุมชน มีจิตสำนึกและหวงแหนเอกลักษณ์แห่งความเป็นไทย และมีการพัฒนาทางด้านคุณธรรมและจริยธรรม

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว

1. สูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยอย่างน้อย 5 สูตร

2. สื่อออนไลน์ในรูปแบบ one-page เกี่ยวกับสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัย อย่างน้อย 5 เรื่อง

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

นักศึกษามีความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอด และเผยแพร่ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารให้กับหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และชุมชน

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

นักศึกษามีพัฒนาการด้านคุณธรรมและศิลปวัฒนธรรม และจบเป็นบัณฑิตที่พร้อมด้วยความรู้และคุณธรรม

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว

1. นักศึกษาได้ใช้วิชาชีพเพื่อพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัย
2. บุคคลทั่วไปได้รับความรู้เกี่ยวกับสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยจากการเผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ ที่เข้าเข้าถึงได้ง่าย

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

1. สร้างสัมพันธภาพระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนทางด้านอาหาร อันจะนำมาซึ่งโครงการที่สำคัญอื่น ๆ ในอนาคต
2. ชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง จากการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้และทักษะทางวิชาการ

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

1. สร้างสัมพันธภาพระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชนทางด้านอาหาร อันจะนำมาซึ่งโครงการที่สำคัญอื่น ๆ ในอนาคต
2. ชุมชนและสังคมมีความเข้มแข็ง จากการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้และทักษะทางวิชาการ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
โครงการสังคมดีด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร			
กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว **วิธีดำเนินงาน** - พัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยอย่างน้อย 5 สูตร - เผยแพร่ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ	ธันวาคม 2564 – กันยายน 2565	- ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร **วิธีดำเนินงาน**	ธันวาคม 2564 –	- ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
- ให้คำปรึกษาแนะนำผู้ประกอบการอาหารในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์	กันยายน 2565	- สถานประกอบการอาหาร	- ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร
กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร **วิธีดำเนินงาน** - นำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีอาหารไปเผยแพร่ให้กับชุมชน โดยมุ่งเน้นความสอดคล้องระหว่างอาหารกับเทศกาล และประเพณีที่สำคัญต่าง ๆ ของไทย	ธันวาคม 2564 – กันยายน 2565	- ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต - ชุมชน	- ดร.วีระ พุ่มเกิด - ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล - ผศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ - ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี - อ.ณัฐธิดา กิจเนตร

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว

นักศึกษา ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นักศึกษา ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

นักศึกษา ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

นักศึกษา ของหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว

เชิงปริมาณ นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปทำสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภคเพื่อการชะลอวัยได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปทำสื่อเผยแพร่ได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

เชิงปริมาณ นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ตามวิชาชีพไปให้คำปรึกษาผู้ประกอบการอาหารได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

กิจกรรมที่ 3 รักษ์ไทยไปกับนักเทคโนโลยีอาหาร

เชิงปริมาณ นักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาและอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารได้รับการเรียนรู้ การเสริมสร้างประสบการณ์การทำงานและการแก้ปัญหาให้กับผู้ร่วมกิจกรรม

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

กิจกรรมที่ 1 นักเทคโนโลยีอาหารจิ๋วผลิตอาหาร (วัย) แจ๋ว

☑ **ไม่ใช้**งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1.ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 8 ชั่วโมง x 5 คน 24,000 บาท

รวมเป็นเงิน 24,000 บาท

กิจกรรมที่ 2 พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการอาหาร

☑ **ไม่ใช้**งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่น ๆ (โปรดระบุ) .....

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพและชะลอวัย

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล นางสาวยศสินี หัวดง

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 9439

E-mail/Line ID yotsinee-d@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.10 จำนวนวิชาที่มีนวัตกรรมการจัดการเรียนการสอนแบบใหม่ที่ตรงกับวิถีใหม่

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

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

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

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

อาหารสำรับ หมายถึง การจัดอาหารหลายชนิดให้อยู่ในสำรับเดียวกัน เช่น มีข้าว แกงเผ็ด แกงจืด น้ำพริก สำรับอาหารไทยในทุกมื้อจะถูกจัดขึ้นอย่างพิถีพิถัน กับข้าวทุกจานที่จัดขึ้นจะต้องมีความสัมพันธ์กัน และสมดุลกัน หากสำรับใดมีอาหารรสเปรี้ยว ก็ต้องมีอาหารรสหวานอีกอย่างหนึ่งสำหรับกินแก้รสกัน มื้อใดมีอาหารรสเผ็ดก็จะต้องมีอาหารรสเค็มและแกงจืดรวมอยู่ด้วย นับเป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของคนไทยในการสร้างสรรค์อาหารต่างๆ ให้มีความอร่อยน่ารับประทาน และมีคุณค่าด้านโภชนาการเพื่อสุขภาพ สำรับอาหารไทยแสดงถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการรับประทานของคนไทย ซึ่งในสมัยโบราณหรือตามชนบทจะนั่งล้อมวงรับประทานอาหารร่วมกัน โดยมีกับข้าวหลากหลายวางไว้ตรงกลางวง ถึงแม้ว่าในปัจจุบันผู้คนนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น แต่ยังคงมีรูปแบบการจัดวางอาหารที่พัฒนามาจากอาหารสำรับ ทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่หลากหลาย มีรสชาติเข้ากันได้ดี หรือ เสริมรสชาติกัน เช่น แกงเผ็ด หรือ แกงส้มจะมีปลาเค็ม หรือ ไข่เจียวเป็นเครื่องเคียง ที่สำคัญคือผู้บริโภคจะได้รับอาหารหลักที่จำเป็นต่อร่างกายครบทั้ง 5 หมู่

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

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อพัฒนากระบวนการจัดการเรียนรู้ของนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยเน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning)

2. เพื่อพัฒนานักศึกษาตามหลัก 3R8C (Collaboration Teamwork and Leadership) ด้านความร่วมมือ การทำงานเป็นทีม และภาวะผู้นำ

3. เพื่อให้นักศึกษาสามารถพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของไทย โดยการใช้ความรู้จากวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม วิชาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และสามารถใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากตำรับอาหาร

4. เพื่อทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

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

2. นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจในการใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากตำรับอาหาร

3. นักศึกษาสามารถพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้

4. นักศึกษาสามารถจัดตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของไทยได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถออกแบบรายการอาหารและพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพในการเรียนรายวิชาการฝึกปฏิบัติการอาหารอื่นๆได้อย่างเหมาะสม

2. นักศึกษาสามารถใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหาร ในการเรียนรายวิชาการฝึกปฏิบัติการอาหารอื่นๆได้อย่างเหมาะสม

3. นักศึกษาตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สามารถจัดตกแต่งสำรับอาหารด้วยวัสดุสิ่งของแบบไทย

4. นักศึกษามีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

5. นักศึกษาเกิดความรักและสามัคคีในหมู่คณะ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การเตรียมอาหารจาน Healthy			
ทำการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) ในรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม และวิชาคณิตศาสตร์และคอมพิวเตอร์ประยุกต์ด้านโภชนาการ โดย 1. แบ่งกลุ่มนักศึกษารหัส 64 และให้ช่วยกันพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ 1 มื้อ โดยต้อง	พฤศจิกายน-ธันวาคม 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ยศสินี หัวดง อ.หทัยชนก ศรีประไพ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
เป็นอาหารมื้อหลัก จะเป็นอาหารจานเดียว หรือเป็นสำรับอาหารก็ได้ โดยใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการกำหนดมื้ออาหาร ต้องมีพลังงานไม่เกิน 500 กิโลแคลอรี 2. ให้นักศึกษาเตรียมวัตถุดิบ หั่น ตัด แต่ง ให้ถูกต้องและเหมาะสมกับรายการอาหารนั้น ๆ 3. นำเสนอตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ			
กิจกรรมที่ 2 การออกแบบเมนูอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และจัดตกแต่งตามวัฒนธรรมของไทย			
ทำการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) ในรายวิชาอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดย 1. แบ่งกลุ่มนักศึกษารหัส 64 และให้ช่วยกันออกแบบและจัดสำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยมีการใช้วัตถุดิบทดแทนเพื่อสุขภาพ และใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการกำหนดมื้ออาหาร 2. ให้นักศึกษาประกอบอาหาร และตกแต่งสำรับอาหารด้วยวัสดุสิ่งของแบบไทย เพื่อเป็นการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม 3. นำเสนอตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ	เมษายน-พฤษภาคม 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย

หมายเหตุ: กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย รหัส 64 จำนวน 21 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษารหัส 64 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 สามารถใช้โปรแกรมคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อประเมินพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากตำรับอาหาร

2. นักศึกษารหัส 64 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 สามารถพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพได้

3. นักศึกษารหัส 64 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 สามารถจัดตกแต่งอาหารให้ถูกต้องตามวัฒนธรรมของไทยได้

4. นักศึกษารหัส 64 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 มีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษารหัส 64 เกิดผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ คุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และเทคโนโลยีสารสนเทศ

2. นักศึกษารหัส 64 ตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เกิดความรักความสามัคคีในหมู่คณะ ตลอดจนมีจรรยาบรรณผู้ประกอบอาหาร

3. นักศึกษารหัส 64 มีความรู้และความเข้าใจในกระบวนการพัฒนาตำรับอาหารเพื่อสุขภาพ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: .....หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย.....

ชื่อโครงการ: .....โครงการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก : รุ่นพี่แชร์ ชวนน้องเรียน .....

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา ฟูเผ่า

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตร

โทร. (ภายใน/มือถือ) 9446/080-617-2529

E-mail/Line ID tita_foo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี
  ตัวชี้วัด : 1.10 สร้างสรรค์พื้นที่การจัดการเรียนรู้/สังคมแห่งการเรียนรู้

2. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันมีสถาบันการศึกษาของรัฐและเอกชนหลายแห่งในประเทศ ได้เริ่มมีการเปิดสอนสาขาทางด้านโภชนาการและการดูแลสุขภาพ เพื่อผลิตบัณฑิตรองรับการขยายตัวของภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง ส่งผลให้เห็นถึงแนวโน้มของกระแสการแข่งขันทางการศึกษาซึ่งจะทวีความเข้มข้นมากขึ้น ดังนั้นการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์เชิงรุกโดยใช้สื่อสังคมออนไลน์ เพื่อการเผยแพร่องค์ความรู้ในด้านโภชนาการและการดูแลสุขภาพและประชาสัมพันธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ซึ่งจะเป็นสร้างโอกาสให้หลักสูตรฯ เป็นรู้จักสู่สังคม ซึ่งนำไปสู่การคัดเลือกบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมตามที่ต้องการเข้ามาศึกษาในหลักสูตรฯ ได้

การจัดโครงการประชาสัมพันธ์หลักสูตรของคณะที่ผ่านมามีหลายรูปแบบ เช่น การปรับปรุงเว็บไซต์ การจัดกิจกรรมตามสถานที่ต่างๆ การส่งแผ่นพับ ซีดี และโปสเตอร์เพื่อแนะนำหลักสูตรไปยังโรงเรียนต่างๆ โดยตรง รวมไปถึงการจัดบูธแนะนำหลักสูตรตามงานนิทรรศการในสถานที่ต่างๆ ทั้งนี้เพื่อให้หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เป็นที่รู้จักมากขึ้น “โครงการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก: รุ่นพี่แชร์ชวนน้องเรียน” จึงเป็นอีกโครงการหนึ่งที่จะเป็นช่องทางให้หลักสูตรฯ ได้เป็นที่รู้จักมากขึ้นไปยังนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลายในโรงเรียนต่างๆ ทั้งระดับอำเภอ ระดับจังหวัด ซึ่งเป็นการเสริมการจัดกิจกรรมที่ทางหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการอยู่แล้ว แต่การส่งหนังสือ หรือแผ่นพับนั้น มุ่งเน้นที่กลุ่มผู้บริหารโรงเรียนและครูแนะแนวโรงเรียนเป็นส่วนใหญ่ และยังไม่สามารถไปประชาสัมพันธ์ในโรงเรียนต่างๆ ได้อย่างทั่วถึง เพราะข้อจำกัดด้านงบประมาณและบุคลากร “โครงการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก: รุ่นพี่แชร์ ชวนน้องเรียน” จึงเป็นการให้รุ่นพี่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) และ 2 (รหัส 63) เข้ามามีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ และจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ตามลำดับ ให้รุ่นน้องที่โรงเรียน โดยใช้ช่องทางการประชาสัมพันธ์เชิงรุกผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น เพื่อการเข้าถึงข่าวสารได้รวดเร็ว ติดต่อสื่อสารได้อย่างสะดวก และประหยัดค่าใช้จ่าย

นอกจากนี้ทางหลักสูตรฯ ยังมีเป้าหมายในการคืนความรู้การดูแลสุขภาพแบบองค์รวมสู่สังคม ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรมร่วมกับกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี โดยการบูรณาการร่วมกับรายวิชาการออกกำลังการเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย (รหัสวิชา 5071610) และโภชนาการสำหรับการออกกำลังกายและการควบคุมน้ำหนัก (รหัสวิชา 5073637) โดยมุ่งเน้นที่จะนำผลงานของนักศึกษาที่ทำร่วมกับอาจารย์ผู้สอน เช่น การเป็นผู้ให้คำปรึกษาด้านการจัดและบริการอาหารเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกาย และการดูแลสุขภาวะแบบองค์รวม เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพให้กับบุคคลทั่วไปที่ใส่ใจสุขภาพ มาเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ในรูปแบบ one page หรืออื่นๆ ที่เข้าใจง่ายและเข้าถึงได้ง่ายผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ รวมถึงใช้เป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์ผู้ที่สนใจเรียนสะสมหน่วยกิตแบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) ในการต่อยอดและพัฒนาทักษะทางอาชีพ (Up-skill/Re-skill) สำหรับคนรุ่นใหม่ในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ **(เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)**

1. เพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เชิงรุกให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายแก่รุ่นน้องและบุคคลอื่น
2. นักศึกษาได้บริการวิชาการ โดยนำเสนอและเผยแพร่ผลงานโดยการบูรณาการร่วมกับรายวิชาในรูปแบบ one page หรืออื่นๆ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น

3. เพื่อให้นักเรียนจากทั่วประเทศและบุคคลทั่วไปมีความสนใจที่จะเข้าศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. รุ่นน้องและบุคคลทั่วไปรู้จักหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มากขึ้น

2. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการบริการวิชาการและประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ โดยการบูรณาการร่วมกับรายวิชาในรูปแบบ one page หรืออื่นๆ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น

3. นักเรียนจากทั่วประเทศและบุคคลทั่วไปมีความสนใจยิ่งขึ้นที่จะเข้าศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. รุ่นน้องและบุคคลทั่วไปรู้จักและเป็นที่สนใจต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มากขึ้น

2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมไปใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพ (Life and skills)

3. นักเรียนและบุคคลทั่วไปสามารถใช้เป็นข้อมูลในการตัดสอนใจเลือกสถานที่ศึกษาต่อในระดับมหาวิทยาลัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank)

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. สำรวจข้อมูลจากรุ่นพี่ที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อมูลโรงเรียนเก่าของรุ่นพี่ ช่องทางการติดต่อสื่อสารเพื่อใช้สำหรับการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ 2. กิจกรรมบริการวิชาการและจัดทำสื่อออนไลน์ในรูปแบบ one page หรืออื่นๆ ที่เกี่ยวกับเคล็ดลับการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ทั้งทางด้านอาหาร โภชนาการ และการออกกำลังกาย รวมทั้งการใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติในการดูแลสุขภาพร่วมด้วย	ตุลาคม 2564 – เมษายน 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี/ อ.กันกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
3. นำสื่อที่ได้จัดทำขึ้นเผยแพร่ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น ของทางหลักสูตรฯ และโรงเรียนการเรียน หรือช่องทางสื่อประชาสัมพันธ์อื่นๆ 4. กิจกรรมรุ่นพี่แชร์ ชวนน้องเรียน ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ตามที่กล่าวมาข้างต้น โดยมีเนื้อหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank)			

หมายเหตุ : กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. รุ่นน้องและบุคคลอื่นทั่วไปที่สนใจต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2. นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ปีที่ 2 (รหัส 63) จำนวน 16 คน

3. นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ปีที่ 1 (รหัส 64) จำนวน 21 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. รุ่นน้องและบุคคลอื่นทั่วไปเข้าถึงข้อมูลสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 จากข้อมูลเดิม

2. นักศึกษาปีที่ 1 (รหัส 64) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ โดยการแชร์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น

3. นักศึกษาปีที่ 2 (รหัส 63) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 มีส่วนร่วมในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ในรูปแบบ one page หรืออื่นๆ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น

เชิงคุณภาพ 1. รุ่นน้องและบุคคลอื่นทั่วไปรู้จักและเป็นที่สนใจต่อหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Credit bank) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพิ่มมากขึ้น

2. นักศึกษาปีที่ 1 (รหัส 64) มีส่วนร่วมในการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ โดยการแชร์

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น

3. นักศึกษาปีที่ 2 (รหัส 63) มีส่วนร่วมในการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ในรูปแบบ one page หรืออื่นๆ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ โดยเฉพาะ Facebook และ Tik Tok เป็นต้น

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

ไม่ใช้งบประมาณ

รวมเป็นเงิน 0 บาท

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

- ค่าตอบแทนอาจารย์ 2 ท่าน และวิทยากร 1 ท่าน ชั่วโมงละ 600 บาท x 6 ชั่วโมง x 3 คน เท่ากับ 10,800 บาท

รวมเป็นเงิน 10,800 บาท

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานักศึกษาด้านโภชนาการและสมรรถภาพทางกายเพื่อการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตร

โทร. (ภายใน/มือถือ) 9446/080-617-2529

E-mail/Line ID tita_foo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี
  ตัวชี้วัด: 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของการจัดกิจกรรมพัฒนาสุขภาพนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของหลักสูตร ฯ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายในร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ โรงเรียนการเรือน และศูนย์สุขภาพ (Fitness center) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งจะส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาการด้านบุคลิกภาพ ทัศนคติ สติปัญญา สังคม อารมณ์ ร่างกาย คุณธรรมจริยธรรม การเรียนรู้และนวัตกรรม และทักษะด้านชีวิตและอาชีพ เป็นต้น โดยจัดกิจกรรมทั้งหมด 2 กิจกรรม ได้แก่ การเรียนรู้พื้นฐานการจัดโปรแกรมด้านโภชนาการและการออกกำลังกาย สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และการประยุกต์การจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกายไปสู่การปฏิบัติ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าอาหารและโภชนาการมีบทบาทสำคัญต่อสุขภาพ ดังนั้นต้องเลือกสารอาหารที่มีประโยชน์ให้พอเพียงและสมดุลถูกหลักโภชนาการ และให้พลังงานเพียงพอที่จะทำให้ร่างกายได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่จากการออกกำลังกาย ช่วยปรับสมดุลให้แก่ร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง ลดการบาดเจ็บที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการออกกำลังกาย และลดอาการเหนื่อยล้าหรืออ่อนเพลียที่เกิดจากการออกกำลังกายได้อีกด้วย แต่เนื่องด้วยสถานการณ์โควิด 19 ในปัจจุบัน ที่ยังคงพบการแพร่ระบาดอย่างต่อเนื่อง จึงอาจต้องมีการปรับวิถีชีวิตเป็นแบบปกติใหม่ ทั้งในด้านการบริโภคอาหารเพื่อดูแลสุขภาพ และการออกกำลังกายในรูปแบบที่สามารถฝึกปฏิบัติเองที่บ้านได้ โดยไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ หรือเครื่องออกกำลังกายชิ้นใหญ่ๆ และมีการใช้แอพลิเคชั่นติดตามการเปลี่ยนแปลงทางด้านกายภาพและสุขภาพโดยรวมได้ นอกจากนั้นโครงการนี้ยังเป็นการส่งเสริมทักษะในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวมให้กับนักศึกษา โดยนักศึกษาจะนำองค์ความรู้ทางด้านโภชนาการและการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายไปสู่การดูแลสุขภาพของตนเอง และผู้อื่น รวมทั้งได้มีการเรียนรู้ประสบการณ์โดยตรงจากเพื่อนร่วมชั้นเรียน และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านโภชนาการไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาด้านโภชนาการ เช่น โภชนาการมนุษย์ และชีวเคมีด้านโภชนาการ
2. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านการออกกำลังกายสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายไปใช้ประโยชน์โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาด้านการออกกำลังกาย เช่น การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย
3. เพื่อให้นักศึกษาได้มีการเตรียมความพร้อมด้านทักษะการจัดโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อการดูแลสุขภาพร่วมกับการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะทางด้านการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ
2. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะทางด้านการออกกำลังกายเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย
3. ได้มีประสบการณ์ในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม สามารถวางแผนและจัดเมนูเพื่อบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ และมีทักษะในการออกกำลังกายรูปแบบต่างๆ ทั้งที่ใช้หรือไม่ใช้อุปกรณ์ อีกทั้งใช้งานเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการออกกำลังกายอย่างถูกต้อง

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษามีองค์ความรู้และทักษะที่ทันสมัยในด้านการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ และการออกกำลังกายเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพต่อไป

2. นักศึกษามีพฤติกรรมในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และมีแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงทางด้านร่างกาย บุคลิกภาพ อารมณ์ ทัศนคติ สติปัญญา สังคมเป็นไปในทางที่ดีขึ้น

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กิจกรรมที่ 1</u> การเรียนรู้พื้นฐานการจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกาย			
กิจกรรมย่อยที่ 1.1 เรียนรู้พื้นฐานการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ			
1. บรรยายให้ความรู้ด้านการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับบุคคลที่มีสุขภาวะ 2. แบ่งกลุ่มย่อยทำ work shop มีรายละเอียดดังนี้ - ประเมินจากรูปร่าง ค่า BMI และผลการตรวจร่างกายและการสอบถามการบริโภคอาหาร - วางแผนและอธิบายถึงการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการของแต่ละบุคคล รวมถึงวิธีการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละมื้อ - ติดตามผลจากการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ	ตุลาคม-ธันวาคม 2564	ออนไลน์/ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์ อ.ยศสินี หัวดง
กิจกรรมย่อยที่ 1.2 เรียนรู้พื้นฐานหลักการออกกำลังกาย			
1. บรรยายและสาธิตการออกกำลังกายรูปแบบต่างๆ และการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอย่างถูกวิธี 2. แบ่งกลุ่มย่อยทำ work shop มีรายละเอียดดังนี้ - การทดสอบสมรรถภาพทางกายก่อนเริ่มกิจกรรม	ตุลาคม-ธันวาคม 2564	ออนไลน์/ ศูนย์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี อ.กันกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- การส่งเสริมสมรรถภาพทางกาย โดยมีการจัดโปรแกรมการออกกำลังกายให้แต่ละบุคคล - การติดตามผลการออกกำลังกายตามโปรแกรมอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			
<u>กิจกรรมที่ 2</u> การประยุกต์การจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกายไปสู่การปฏิบัติ			
กิจกรรมย่อยที่ 2.1 ประยุกต์ความรู้ด้านโภชนาการไปสู่การปฏิบัติ			
1. บรรยายและยกตัวอย่างการวางแผนและจัดเมนูเพื่อบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการให้กับบุคคลที่มีลักษณะที่แตกต่างกัน 2. แบ่งกลุ่มย่อยทำ work shop มีรายละเอียดดังนี้ - ประเมินจากรูปร่าง ค่า BMI และผลการตรวจร่างกายและการสอบถามการบริโภคอาหาร - นักศึกษาทำการวางแผนและจัดเมนูตามหลักโภชนาการให้กับเพื่อนกลุ่มอื่น โดยมีการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละมื้อ - ติดตามผลจากการบริโภคอาหารตามหลักโภชนาการ	มกราคม -พฤษภาคม 2565	ออนไลน์/ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์ อ.ยศสินี หัวดง
กิจกรรมย่อยที่ 2.2 ประยุกต์ความรู้ด้านการออกกำลังกายไปสู่การปฏิบัติ			
1. บรรยายและยกตัวอย่างการจัดโปรแกรมการออกกำลังกายให้กับบุคคลที่มีลักษณะที่แตกต่างกัน 2. แบ่งกลุ่มย่อยทำ work shop มีรายละเอียดดังนี้ - การทดสอบสมรรถภาพทางกายก่อนเริ่มกิจกรรม	มกราคม -พฤษภาคม 2565	ออนไลน์/ ศูนย์สุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อ.ปิยวรรณ อยู่ดี อ.กันกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- นักศึกษาทำการจัดโปรแกรมการออกกำลังกายให้กับเพื่อนกลุ่มอื่น - การติดตามผลการออกกำลังกายตามโปรแกรมอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			

หมายเหตุ : กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จำนวน 21 คน
2. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จำนวน 16 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การเรียนรู้พื้นฐานการจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกาย

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ได้รับองค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และสามารถนำไปใช้ในการดูแลสุขภาพของตนเองได้

กิจกรรมที่ 2 การประยุกต์การจัดโปรแกรมด้านโภชนาการ และการออกกำลังกายไปสู่การปฏิบัติ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 เข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ได้นำองค์ความรู้และทักษะไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม และการประกอบวิชาชีพในอนาคต

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น .....0..... บาท

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: .....หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย.....

ชื่อโครงการ: .....โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21.....

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา ฟูเผ่า

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 9446/0806172529

E-mail/Line ID tita_foo@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.10 สร้างสรรค์พื้นที่การจัดการเรียนรู้/สังคมแห่งการเรียนรู้

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ได้เล็งเห็นถึงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งประกอบด้วย 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ 1) กลุ่มวิชาหลัก 2) กลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน 3) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม และ 4) กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี จึงได้มีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ให้กับนักศึกษา ประกอบด้วยกิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี ร่วมกับกลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน เพื่อเป็นการเปิดประสบการณ์เพิ่มโอกาสให้นักศึกษาของหลักสูตรให้มีทักษะที่ตอบสนองต่อโลกอนาคต ในด้านการใช้ภาษาเพื่อการติดต่อสื่อสาร เชื่อมโยงเครือข่ายอย่างมีประสิทธิภาพ อยู่บนพื้นฐานของบุคคลที่มีคุณภาพและมีความสำเร็จในการทำงานและการดำรงชีวิต รวมทั้งเพื่อยกระดับทักษะและสมรรถนะในการเรียนและในการใช้ชีวิต เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข ด้วยการปรับปรุงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับสังคมดิจิทัลไทยแลนด์ รวมถึงการส่งเสริมในด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย โดยมีการจัดร่วมกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างกลุ่มวิชาหลัก ร่วมกับกลุ่มทักษะชีวิตและการทำงาน และทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ซึ่งหลักสูตรได้เล็งเห็นถึงการเรียนรู้นอกห้องเรียน เชื่อมโยงองค์ความรู้ที่ได้จากการเรียนในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง โดยมีการเรียนรู้จากผู้ที่มีประสบการณ์ตรงของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย ซึ่งเป็นพัฒนาและเสริมสร้างกลุ่มวิชาหลัก และกลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อและเทคโนโลยี เพื่อยกระดับความรู้พื้นฐานที่จำเป็นในการต่อยอดสู่รายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตร และทักษะภาษาอังกฤษ โดยมีการส่งเสริมสมรรถนะทั้งแบบบรรยายให้ความรู้ และปฏิบัติการร่วมกับการแบ่งปันประสบการณ์ (Hands-on Workshop and Experience Sharing) ของการเรียนและการใช้ชีวิต กิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนให้นักศึกษาเป็นคนดีคนเก่ง สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยอยู่รอดในสังคมแบบโลกไร้พรมแดนอย่างมีความสุข

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. ส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยไปใช้ประโยชน์ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาทักษะภาษาอังกฤษ คอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศสำหรับนักโภชนากรชะลอวัยและความเป็นสวนดุสิต

2. ส่งเสริมทักษะด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ดิจิทัล และการสื่อสาร เพื่อการสืบค้นจากแหล่งอ้างอิงที่เชื่อถือได้อย่างมีประสิทธิภาพให้กับนักศึกษานำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพและการดำรงชีวิต

3. ส่งเสริมทักษะด้านการใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน มุ่งเน้นภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพให้กับนักศึกษา

4. ส่งเสริมการเป็นพลเมืองที่ดีและอยู่รอดได้ในสังคมอย่างมีความสุข ด้วยการเปิดประสบการณ์เพิ่มโอกาสให้ชีวิต ด้านภาษา ศิลปวัฒนธรรม เทคโนโลยีสารสนเทศ ดิจิทัล และการสื่อสาร

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยไปใช้ประโยชน์โดยบูรณาร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร

2. เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงจากการศึกษาดูงานการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพได้

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

1. เพื่อเตรียมความพร้อมในด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตรฯ และด้านภาษาอังกฤษในการทำข้อสอบ TOEIC

2. พัฒนาความรู้ในด้านวิชาการและทักษะภาษาอังกฤษ เพื่อใช้ในการเรียนของหลักสูตรได้อย่างเหมาะสม

3. ส่งเสริมการนำองค์ความรู้ในด้านวิชาการและทักษะภาษาอังกฤษ มาประยุกต์ใช้กับศาสตร์ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. นักศึกษาสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ดิจิทัล และการสื่อสาร ร่วมกับการใช้ภาษาอังกฤษในการสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการเฉพาะด้านได้

2. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาไทยทั่วไปอย่างมีศิลปะ ระดับภาษาและลีลาที่ใช้ในการสื่อสารอย่างเหมาะสมและมีกาลเทศะ รวมทั้งประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้

3. นักศึกษาตระหนักรู้ในความเป็นไทย ศิลปวัฒนธรรมไทย และเข้าใจความเป็นสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย

2. ได้รับประสบการณ์ในการทำงานจริง ส่งผลให้เข้าใจกระบวนการในการการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยจริงในหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ในด้านวิชาการไปใช้เป็นพื้นฐานในการเรียนรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตรได้

2. นักศึกษาทราบเกณฑ์ แนวทางการเตรียมตัว และตัวอย่างข้อสอบ TOEIC

3. นักศึกษาใช้ภาษาอังกฤษทั่วไปได้อย่างมีศิลปะ ระดับ และลีลาของการสื่อสารที่เหมาะสม รวมทั้งสามารถประยุกต์ใช้ในวิชาชีพได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

1. นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เพื่อการสืบค้นข้อมูลเชิงวิชาการเฉพาะด้านด้วยเทคโนโลยีสารสนเทศ ดิจิทัล และการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาไทยและภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสารทั่วไป และการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

3. นักศึกษามีความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม รักในวัฒนธรรมความเป็นไทย และภูมิใจในความเป็นสวนดุสิต

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

1. นักศึกษามีองค์ความรู้ที่ทันสมัยในด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

1. นักศึกษาสามารถต่อยอดองค์ความรู้ในรายวิชาต่าง ๆ ของหลักสูตรได้

2. นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการสมัครสอบ TOEIC และหมั่นฝึกฝนตัวอย่างข้อสอบ TOEIC อย่างสม่ำเสมอ

3. นักศึกษาสามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสารทั่วไป และการประกอบวิชาชีพได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

4. นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญของการสอบ TOEIC เพื่อให้ผ่านเกณฑ์การจบการศึกษาของมหาวิทยาลัย

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ			
1. คัดเลือกสถานที่สำคัญทางศิลปวัฒนธรรมไทยในกรุงเทพฯ เพื่อจัดกิจกรรม 2. แบ่งกลุ่มนักศึกษาและอธิบายกิจกรรมที่ต้องมีการฝึกฝนการใช้ทักษะภาษาอังกฤษ เทคโนโลยีสารสนเทศ ดิจิทัล และการสื่อสาร 3. นำเสนอข้อมูลต่าง ๆ ที่ได้จากกิจกรรม	มกราคม-มีนาคม 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์
กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย			
1. บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย 2. ศึกษาดูงานการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงาน	เมษายน-มิถุนายน 2565	- ออนไลน์/ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต - ครัวสวนดุสิต/Home/รร.สาธิต	ผศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า อ.ยศสินี หัวดง

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ภายในมหาวิทยาลัย		ละอออุทิศ	
กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย			
กิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร			
1. สอบถามรายวิชาและความรู้พื้นฐานของนักศึกษาที่ได้เรียน 2. กำหนดรายวิชาและหัวข้อที่จำเป็นต้องมีการเตรียมความรู้เพิ่มเติม - พื้นฐานทางด้านชีววิทยา - พื้นฐานทางด้านเคมี - พื้นฐานทางด้านการออกกำลังกาย และบริโภคอาหารที่เหมาะสมต่อสุขภาพ 3. อบรมและจัดกิจกรรมให้ความรู้	สิงหาคม 2565	ออนไลน์/ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า
กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การทบทวนพื้นฐานภาษาอังกฤษและการจำลองการสอบ TOEIC			
1. บรรยาย ให้ความรู้พื้นฐานภาษาอังกฤษที่จำเป็นสำหรับการสอบ TOEIC 2. แบ่งกลุ่มย่อยทำ Hands-on Workshop and Experience Sharing 3. ให้นักศึกษาได้ทำการจำลองการสอบ TOEIC	กรกฎาคม-สิงหาคม 2565	ออนไลน์/ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.ชุติปภา สุวรรณกนิษฐ์

หมายเหตุ : กิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 65) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 64) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

3. นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 63) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 เปิดโลกกว้างเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมไทย พร้อมฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษ และพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษา (รหัส 63 และ 64) มีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษามีคุณภาพตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษา (รหัส 64) มีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้ในด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษา (รหัส 65) มีส่วนร่วมในกิจกรรมที่ 3.1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษา (รหัส 64 และรหัส 63) มีส่วนร่วมในกิจกรรมที่ 3.2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาได้รับความรู้ทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร

2. นักศึกษาได้รับความรู้พื้นฐานทางด้านภาษาอังกฤษและเข้าใจกระบวนการสอบ TOEIC

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 0 บาท

ไม่มี

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: เตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ
ตำแหน่ง อาจารย์
โทรศัพท์ 02-4239439
E-mail yossaphorn@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1A การผลิตบัณฑิต
  ตัวชี้วัด : 1.5 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร โดยหลักสูตรฯ ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกคน ต้องเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง ดังนั้น เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมด้านทักษะอาชีพให้กับนักศึกษาก่อนเข้ารับการฝึกปฏิบัติงานโรงพยาบาล ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหารขึ้น เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกงานในโรงพยาบาล

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกงานในโรงพยาบาล

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการฝึกงานในโรงพยาบาลได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม เตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหาร โภชนาการและการกำหนดอาหาร **วิธีดำเนินงาน** วิทยากรอบรมให้ความรู้เกี่ยวการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารในโรงพยาบาล	18 ตุลาคม 2564 เวลา 13.00-17.00 น.	ออนไลน์ ผ่านระบบ MS-Team หรือ ZOOM	ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช นางสาวพรทิพย์ บำรุงแคว้น

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 45 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติงานได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

ชื่อโครงการ: พัฒนาศักยภาพนักศึกษาสาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหาร

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ
ตำแหน่ง อาจารย์
โทรศัพท์ 02-4239439
E-mail yossaphorn@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : U 1.7 : กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

  พันธกิจ : SDU 1A การผลิตบัณฑิต
  ตัวชี้วัด : 1-A1.4+ + รูป แ บ บ ก า ร ฝึกประสบการณ์ และรูปแบบการประเมินการฝึกประสบการณ์ (Model) ที่เหมาะสมกับบริบทของโรงเรียนฯ

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร เพื่อสามารถเป็นนักกำหนดอาหารที่สามารถประกอบอาหารได้ โดยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน รวมถึงมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) ตระหนักถึงการพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) และสุขภาวะ ดังนั้น ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาสาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหารขึ้น โดยโครงการดังกล่าวประกอบด้วยกิจกรรมทั้งหมด 8 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 บูรณาการเรียนการสอนกับการส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ

การบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับงานวิจัย เป็นการเชื่อมโยงเนื้อหาสาระรายวิชาเรียนทั้งในภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติและทักษะด้านต่างๆ ที่สามารถเชื่อมโยงให้เป็นสิ่งเดียวกันได้ ประยุกต์ให้เข้ากับบริบทของงานวิจัย เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องเนื้อหาสาระรายวิชาต่างๆ การบูรณาการจะรวบรวมความคิด การวิเคราะห์การแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อให้นักศึกษาได้รู้จักใช้ความรู้และทักษะต่างๆ อย่างเหมาะสม และวิธีการเรียนรู้ที่สัมพันธ์กับการเรียนได้ ซึ่งรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการเป็นรายวิชาหนึ่งที่จัดการเรียนการสอนในหลักสูตรการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางโภชนาการและตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมต่อสุขภาวะของผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับภาวะสุขภาพของผู้บริโภคและสามารถสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทางโภชนาการให้เหมาะสมกับบุคคล

ดังนั้น ในการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการจึงได้นำแนวทางการบูรณาการการเรียนการสอนและการวิจัย มาใช้ในการผสมผสานกระบวนการเรียนรู้ในรูปแบบโครงการบูรณาการเรียนการสอนกับการส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้นักศึกษาเกิดกระบวนการเรียนรู้ สร้างสรรค์ และนำองค์ความรู้จากการเรียนมาประยุกต์ใช้ในงานวิจัยได้อย่างเหมาะสม จนไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการได้อย่างหลากหลายและมีคุณภาพ รวมถึงตระหนักถึงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) และสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย (SDU Direction)

กิจกรรมที่ 2 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน

ปัจจุบันถือว่าภาษาอังกฤษเป็นภาษากลางสำหรับการติดต่อสื่อสารทุกประเภท รวมถึงเป็นที่ยอมรับกันว่าความสามารถด้านภาษาอังกฤษเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการทำงาน หลักสูตรฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญของภาษาอังกฤษ จึงมีนโยบายส่งเสริมทักษะด้านภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา โดยเฉพาะภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน ซึ่งเป็นทักษะหนึ่งที่จำเป็นสำหรับนักศึกษา ดังนั้น หลักสูตร จึงได้จัดกิจกรรมภาษาอังฤษเพื่อการทำงาน เพื่อเป็นการส่งเสริมพัฒนาและเพิ่มพูนศักยภาพการใช้ทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษา และเพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมสำหรับทำงานในอนาคต

กิจกรรมที่ 3 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล

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

กิจกรรมที่ 4 โภชนาการสัญจร

การส่งเสริมให้คนในชุมชนมีสุขภาวะที่ดีจะช่วยให้ชุมชนเข้มแข็ง แนวทางที่สำคัญในการส่งเสริมสุขภาพของคนในชุมชน คือ การลดพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพอย่างองค์รวม การสร้างทัศนคติที่ดีต่อการดูแลสุขภาพและการส่งเสริมการเรียนรู้วิธีการบริโภคอย่างถูกหลักโภชนาการ ดังนั้น ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดกิจกรรมโภชนาการสัญจรขึ้น เพื่อเป็นฝึกให้นักศึกษาให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมกับคนในชุมชน ซึ่งจะช่วยส่งเสริมให้คนในชุมชนมีสุขภาพดีสมวัย รวมถึงเป็นการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาโภชนาการชุมชนและรายวิชาการให้คำปรึกษาและการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมด้านโภชนาการสำหรับวิชาชีพนักกำหนดอาหาร

กิจกรรมที่ 5 จัดการเงินอย่างไรเมื่อเริ่มทำงาน

เมื่อนักศึกษาสำเร็จการศึกษา ยังมีสิ่งอื่นๆที่จำเป็นต้องเรียนรู้เพิ่มเติมจากเนื้อหาที่เคยเรียนในห้องเรียน รวมไปถึงค่าใช้จ่ายที่นักศึกษายังไม่เคยได้พบเจอในชีวิตวัยเรียน เช่น การเสียภาษีเงินได้ การกู้ยืมเงินเพื่อซื้อปัจจัยต่างๆในการดำรงชีวิต เช่น ที่อยู่อาศัย รวมไปถึงพาหนะสำหรับการเดินทาง ดังนั้นโครงการนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ว่าค่าใช้จ่ายต่างๆที่ นักศึกษาต้องรับผิดชอบเมื่อเข้าสู่วัยทำงาน ประกอบไปด้วยอะไรบ้าง แต่ละค่าใช้จ่ายมีการคำนวณอย่างไร เช่น ภาษีเงินได้เพื่อเตรียมให้นักศึกษาสามารถวางแผนการใช้ชีวิตและรับผิดชอบต่อสังคมตามภาระหน้าที่อันพึงมีของตนได้อย่างถูกต้อง

กิจกรรมที่ 6 ส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการการจัดการเรียนการสอน

การนำเสนอแนวคิดการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้วยเทคนิคและวิธีการใหม่ ที่มีความอิสระ นอกกรอบแนวคิดเดิม กล้าที่จะคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ด้วยอารมณ์สนุกสนาน จะสร้างตัวตนที่แตกต่าง โดยผสานอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่หลากหลาย การนำเสนอด้วยวิธีการที่แตกต่างอย่างน่าสนใจและแปลกใหม่จะเป็นกิจกรรมการเรียนรู้ที่ผู้เรียนได้มีโอกาสลงมือกระทำมากกว่าการฟังเพียงอย่างเดียว มีส่วนสำคัญที่จะทำให้นักศึกษาได้พัฒนาสติปัญญา ร่างกาย อารมณ์และสังคม ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่นักศึกษาอย่างยิ่ง ทำให้เพิ่มพูนความรู้ ทักษะความคิด เป็นการเพิ่มประสบการณ์ให้นักศึกษาโดยตรง

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

กิจกรรมที่ 7 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ

หลักสูตรฯ ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งในห้องเรียนและนอกห้องเรียน โดยมุ่งเน้นการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุก (Integrated Active Learning) เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมด้านทักษะอาชีพของนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน จึงได้จัดกิจกรรมศึกษาดูงานด้านการอาหารและโภชนาการ เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์เพิ่มเติมจากการเรียนรู้จากสถานประกอบการภายนอกมหาวิทยาลัย และช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 8 เตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล

หลักสูตรฯ มุ่งเน้นผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ ความเข้าใจและทักษะในการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารและการประกอบอาหาร โดยหลักสูตรฯ ได้กำหนดให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ทุกคน ต้องเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลไม่ต่ำกว่า 900 ชั่วโมง ดังนั้น เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมด้านทักษะอาชีพให้กับนักศึกษาก่อนเข้ารับการฝึกปฏิบัติงานโรงพยาบาล ทางหลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการเตรียมความพร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาลขึ้น เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกงานในโรงพยาบาล

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1

1. เพื่อให้นักศึกษามีความเข้าใจในกระบวนการของการทำวิจัย
2. เพื่อให้นักศึกษาสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ
3. เพื่อให้นักศึกษานำองค์ความรู้ในรายวิชาเรียนมาบูรณาการกับงานวิจัย

กิจกรรมที่ 2

1. เพื่อพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษสำหรับการทำงาน

กิจกรรมที่ 3

1. เพื่อติดตามการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
2. เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นจากโรงพยาบาลที่มีต่อนักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

กิจกรรมที่ 4

1. เพื่อให้นักศึกษาสามารถประเมินภาวะโภชนาการของคนในชุมชนได้
2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถให้คำแนะนำเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่เหมาะสมตามวัยได้

กิจกรรมที่ 5

1. เพื่อให้นักศึกษาสามารถงานแผนการเงินเบื้องต้นเมื่อเข้าสู่วัยทำงานได้

กิจกรรมที่ 6

1. เพื่อให้นักศึกษาได้พัฒนาความคิดอิสระ นอกกรอบแนวคิดเดิม กล้าที่จะคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่ด้วยอารมณ์สนุกสนาน สร้างตัวตนที่แตกต่าง
2. เพื่อให้นักศึกษานำประสบการณ์ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการเรียน

กิจกรรมที่ 7

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดระบบบริการอาหารในสถานประกอบการ

กิจกรรมที่ 8

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกงานในโรงพยาบาล

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1

1. นักศึกษามีความเข้าใจในกระบวนการของการทำวิจัย
2. นักศึกษามีความมคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ
3. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ในรายวิชาเรียนมาบูรณาการกับงานวิจัย

กิจกรรมที่ 2

1. นักศึกษาสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับการทำงานได้

กิจกรรมที่ 3

1. นักศึกษาสามารถทำงานเป็นทีมและปรับตัวในการทำงานร่วมกับผู้อื่นได้
2. นักศึกษามีจรรยาบรรณในการประกอบวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 4

1. นักศึกษาเกิดทักษะการพัฒนาตนเองด้านบุคลิกภาพ และการพูดนำเสนอต่อสาธารณชน
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 5

1. นักศึกษาสามารถคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา
2. นักศึกษาเข้าใจความแตกต่างระหว่างการคำนวณภาษีสินเชื่อในการซื้ออสังหาริมทรัพย์และสินค้าอื่นๆ

กิจกรรมที่ 6

1. นักศึกษาเกิดทักษะการพัฒนาตนเอง
2. นักศึกษามีความกล้าคิดและสร้างสรรค์สิ่งใหม่
3. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 7

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 8

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการฝึกงานในโรงพยาบาลได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1

1. นักศึกษามีความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการได้หลากหลาย
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ในรายวิชาเรียนมาบูรณาการกับงานวิจัยได้

กิจกรรมที่ 2

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการฝึกงานและการทำงานในอนาคต

กิจกรรมที่ 3

1. นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงจากการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการกำหนดและการประกอบอาหารในโรงพยาบาลทั้งภาครัฐและเอกชน
2. นักศึกษามีพร้อมต่อการทำงานในสาขาวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 4

1. นักศึกษาสามารถให้คำปรึกษาด้านโภชนาการได้อย่างถูกต้องเหมาะสม

กิจกรรมที่ 5

1. นักศึกษาสามารถจัดการการเงินเพื่อชำระภาษีได้
2. นักศึกษาสามารถจัดการการเลือกที่อยู่อาศัย (เช่า หรือซื้อ) ได้

กิจกรรมที่ 6

1. นักศึกษาได้รับประสบการณ์ นำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารต่อไป
2. นักศึกษามีความกล้าคิดและสร้างสรรค์ในการประกอบอาหารมากขึ้น
3. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 7

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 8

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 บูรณาการเรียนการสอนกับการส่งเสริมการวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การศึกษาค้นคว้านวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและโภชนาการผ่านการสืบค้นออนไลน์ วิธีดำเนินงาน ให้นักศึกษาสืบค้นและค้นคว้าผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการจากแหล่งข้อมูลที่เชื่อถือได้ โดยใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและระบบเทคโนโลยีสารสนเทศตามความเหมาะสม กิจกรรมย่อยที่ 1.2 การสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ วิธีดำเนินงาน ให้นักศึกษาสร้างสรรค์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการผ่านกระบวนการทางการวิจัย โดยนำองค์ความรู้จากกระบวนการเรียนในห้องเรียนและทักษะการปฏิบัติมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ตุลาคม - ธันวาคม 2564 มกราคม-พฤษภาคม 2565	- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน - ห้องปฏิบัติการอาหาร ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	อ.หทัยชนก ศรีประไพ ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช
กิจกรรมที่ 2 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน วิธีดำเนินงาน จัดอบรมภาษาอังกฤษสำหรับการทำงานด้านการกำหนด	มกราคม-พฤษภาคม 2565	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
อาหาร			
กิจกรรมที่ 3 นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล วิธีดำเนินงาน อาจารย์นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาลเพื่อติดตามความก้าวหน้า ให้คำแนะนำและช่วยแก้ไขปัญหาให้กับนักศึกษาในระหว่างการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	กุมภาพันธ์-มิถุนายน 2565	โรงพยาบาลรัฐและเอกชน	อ.จันทรกานต์ ทรงเดช ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ
กิจกรรมที่ 4 โภชนาการสัญจร วิธีดำเนินงาน นักศึกษาจัดกิจกรรมประเมินภาวะโภชนาการและให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการที่เหมาะสมตามวัยกับคนในชุมชน	กุมภาพันธ์-พฤษภาคม 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต หรือชุมชนใกล้เคียง	อ.สุนิทรา ชัยภัย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช
กิจกรรมที่ 5 จัดการเงินอย่างไรเมื่อเริ่มทำงาน กิจกรรมย่อยที่ 5.1 ภาษีเงินได้คำนวณอย่างไร วิธีดำเนินงาน - อบรมให้ความรู้ พร้อมอธิบายวิธีการคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา โดยการคำนวณมือ - ให้นักศึกษาคำนวณภาษีเงินได้ด้วยการคำนวณมือตามแบบฟอร์ม - สอนการยื่นแบบภาษีออนไลน์ - ให้นักศึกษาลองใช้โปรแกรมคำนวณภาษี	มกราคม – เมษายน 2565	- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน	ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กิจกรรมย่อยที่ 5.2</u> สินเชื่อซื้อสังหาริมทรัพย์กับการซื้อพาหนะคิดดอกเบี้ยอย่างไร <u>วิธีดำเนินงาน</u> - อบรมให้ความรู้ พร้อมอธิบายวิธีการคำนวณดอกเบี้ยของเชื่อต่างๆ - ให้นักศึกษาคำนวณดอกเบี้ยแบบต่างๆ - อบรมการใช้สื่อออนไลน์ในการคำนวณดอกเบี้ย	สิงหาคม – กันยายน 2565		
กิจกรรมที่ 6 ส่งเสริมความคิดอิสระบูรณาการการจัดการเรียนการสอน <u>วิธีดำเนินงาน</u> ให้นักศึกษาเยี่ยมชม ศึกษาแนวคิดการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะด้วยเทคนิคและวิธีการใหม่ๆ ที่รวบรวมงาน	มีนาคม – กันยายน 2565	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือนและศูนย์นิทรรศการและการประชุม	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
กิจกรรมที่ 7 ศึกษาดูงานด้านอาหารและโภชนาการ <u>กิจกรรมย่อยที่ 7.1</u> ศึกษาดูงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล <u>วิธีดำเนินงาน</u> นำนักศึกษาเข้าศึกษาดูงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล	เมษายน-กันยายน 2565	โรงพยาบาลรัฐหรือเอกชน	ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ อ.จันทรกานต์ ทรงเดช
<u>กิจกรรมย่อยที่ 7.2</u> ศึกษาดูงานด้านการจัดบริการอาหารในสถานประกอบการ <u>วิธีดำเนินงาน</u> นำนักศึกษาเข้าศึกษาดูงานเกี่ยวกับระบบการจัดบริการอาหารในสถานประกอบการอื่นๆ เช่น สายการบิน ร้าน fast food	เมษายน-กันยายน 2565	สายการบิน หรือร้าน fast food	
กิจกรรมที่ 8 เตรียมความ	สิงหาคม – กันยายน	- หลักสูตรวิทยา	อ.จันทรกานต์ ทรงเดช

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
พร้อมก่อนฝึกปฏิบัติงานในโรงพยาบาล วิธีดำเนินงาน เชิญวิทยากรอบรมให้ความรู้เกี่ยวการปฏิบัติงานด้านการกำหนดอาหารในโรงพยาบาล	2565	ศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน	ดร.ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ อ.หทัยชนก ศรีประไพ

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 2

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 3

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 4

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 5

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 6

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 7

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

กิจกรรมที่ 8

นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 25 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

3. นักศึกษามีผลการประเมิน 3R8C มีค่าเท่ากับ 3.00 จากคะแนนเต็ม 5.00

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษามีความมคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารและโภชนาการ
2. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ในรายวิชาเรียนมาบูรณาการกับงานวิจัย

กิจกรรมที่ 2

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการทำงานในอนาคตได้

กิจกรรมที่ 3

เชิงปริมาณ 1. อาจารย์สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร ได้นิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในโรงพยาบาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร รหัส 61 มีพร้อมต่อการทำงานในสาขาวิชาชีพการกำหนดอาหาร

กิจกรรมที่ 4

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาสามารถประเมินภาวะโภชนาการของคนในชุมชนได้
2**.** นักศึกษาสามารถสามารถแนะนำแนวทางการรับประทานอาหารที่เหมาะสมตามวัยได้

กิจกรรมที่ 5

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาการกำหนดและการประกอบอาหารเข้าร่วมร้อยละ 100

เชิงคุณภาพ 2. นักศึกษาสามารถคำนวณภาษีและดอกเบี้ยได้

กิจกรรมที่ 6

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม
3. นักศึกษามีผลการประเมิน 3R8C และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPRIT) มีค่าเท่ากับ 3.00 จากคะแนนเต็ม 5.00

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการตระหนักถึงการพัฒนาความคิดอิสระ นอกกรอบแนวคิดเดิม

กิจกรรมที่ 7

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมในเกณฑ์ดี

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้จากสถานประกอบการมาประยุกต์ใช้ในการเรียนรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมที่ 8

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการฝึกปฏิบัติงานได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ Ep.2

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล

1. นางสาวธัญลักษณ์ อุ่นสุข

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 062-5459515

E-mail : oil_ha@hotmail.com

2. นายเป็นเอก ทรัพย์สิน

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 086-5697412

E-mail akepenake@hotmail.com

3. นายทรงพล วิธานวัฒนา

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 099-6178820

E-mail : songpol_sd@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)
  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล
(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงได้จัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

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

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

<u>กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)</u>
1. เพื่อให้นักศึกษามีทักษะและประสบการณ์ในงานบริการ

<u>กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)</u>
1. เพื่อให้นักศึกษาได้ทำงานที่เพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ในงานด้านอาหารและบริการ โดยความสมัครใจ
2. เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีจิตอาสา เสียสละ และมีจิตบริการ
3. เพื่อพัฒนาทักษะในการสื่อการให้แก่นักศึกษา

<u>กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน</u>
1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้เกี่ยวกับทักษะในการแข่งขันทำอาหาร

<u>กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ</u>
1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารและการบริการจากสถานประกอบการด้านอาหารและบริการ
2. เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ เพิ่มพูนและพัฒนาทักษะทางวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์ในชีวิตการเรียน/ชีวิตการทำงานจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหารและการบริการ

4. ผลผลิตโครงการ (Output) ผลที่เกิดขึ้นทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

1. นักศึกษาสามารถปฏิบัติงานบริการได้อย่างถูกต้อง

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

1. นักศึกษาที่สมัครใจทำกิจกรรมมีทักษะและประสบการณ์ในงานด้านอาหารและบริการ
2. นักศึกษามีจิตอาสา เสียสละ/มีจิตบริการ และมีทักษะในการสื่อสารที่ดี

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน

1. นักศึกษามีความรู้เกี่ยวกับทักษะในการประกอบอาหาร
2. นักศึกษารู้จักการคิด วิเคราะห์ โดยใช้วิจารณญาณในการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

1. นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์ในการทำงานจากสถานประกอบการด้านอาหารและบริการ
2. นักศึกษามีทักษะทางวิชาชีพเพิ่มขึ้น

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

1. นักศึกษาได้รับความรู้/แนวคิด/แบบอย่างในการเรียนและการทำงาน จากประสบการณ์ของรุ่นพี่ปัจจุบันและรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหารและการบริการ

5. โครงการ (Outcome) ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากผลผลิต หลังจากโครงการเสร็จสิ้นแล้วระยะหนึ่ง

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)

1. นักศึกษาสามารถพัฒนางานและถ่ายทอดทักษะงานบริการได้
2. นักศึกษาสามารถเรียนรู้การแก้ปัญหาเฉพาะหน้าสำหรับงานบริการ ในสถานการณ์ต่างๆ ได้

กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer (CCV)

1. นักศึกษาเกิดความสนใจและสมัครใจทำกิจกรรมจิตอาสา มากขึ้น

กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน

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

กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ

1. นักศึกษาสามารถพัฒนาทักษะวิชาชีพจากประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารและการบริการ ได้

กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง

1. เกิดเครือข่ายและสายสัมพันธ์อันดีระหว่างนักศึกษารุ่นพี่และรุ่นน้อง

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<u>กิจกรรมที่ 1</u> การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers) <u>วิธีดำเนินงาน</u> อบรม/ฝึกปฏิบัติการจัดบริการอาหาร : เสริฟอาหารในโอกาสต่างๆ	มีนาคม – พฤษภาคม 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	อ. ธัญลักษณ์ อุ่นสุข อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. ทรงพล วิธานวัฒนา อ. บุษราคัม สีดาเหลือง
<u>กิจกรรมที่ 2</u> Culinary Community Volunteer <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดกิจกรรมจิตอาสาให้นักศึกษาได้ทำในโอกาสต่าง ๆ	มกราคม - พฤษภาคม 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	อ. ธัญลักษณ์ อุ่นสุข อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. ทรงพล วิธานวัฒนา อาจารย์ที่ปรึกษาชั้นปีที่ 1-4
<u>กิจกรรมที่ 3</u> ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดทำคลิปวีดีโอแนะนำทักษะพื้นฐานของการแข่งขันทำอาหารและแนะนำนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารในรายการต่าง ๆ	มกราคม - พฤษภาคม 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	อ. ธัญลักษณ์ อุ่นสุข อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. ทรงพล วิธานวัฒนา อ. นันทพร รุจิขจร
<u>กิจกรรมที่ 4</u> การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบด้านอาหารและการบริการภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัย	มกราคม – พฤษภาคม 2565	สถานประกอบด้านอาหารและการบริการการ ภายในหรือภายนอกมหาวิทยาลัย	อ. ธัญลักษณ์ อุ่นสุข อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. ทรงพล วิธานวัฒนา ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
<u>กิจกรรมที่ 5</u> แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง <u>วิธีดำเนินงาน</u> จัดการเสวนาออนไลน์จากศิษย์เก่าที่ประสบความสำเร็จในวิชาชีพเชฟ	มีนาคม - พฤษภาคม 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	อ. ธัญลักษณ์ อุ่นสุข อ. ทรงพล วิธานวัฒนา อ. เป็นเอก ทรัพย์สิน อ. ณัจยา เมฆราวี อ. นันทพร รุจิขจร อ. สุนิทรา ชัยภัย

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย ระบุกลุ่มและจำนวนในแต่ละกลุ่ม

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)
นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 105 คน
กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer
นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) จำนวน 255 คน
นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) จำนวน 128 คน
นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 105 คน
กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน
นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64)
นักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 63)
นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62)
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ
นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) จำนวน 105 คน
นักศึกษาชั้นปีที่ 4 (รหัส 61) จำนวน 160 คน
กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง
นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) จำนวน 250 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผู้ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม (Smart Service Providers)
เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 62) ร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
เชิงคุณภาพ นักศึกษามีทักษะและประสบการณ์ในงานบริการ
กิจกรรมที่ 2 Culinary Community Volunteer
เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 - 3 (รหัส 64 - 62) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50
เชิงคุณภาพ นักศึกษามีทักษะและประสบการณ์ในงานด้านอาหารและบริการ
กิจกรรมที่ 3 ส่งเสริมทักษะการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน
เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 - 3 (รหัส 64 - 62) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50
เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้เกี่ยวกับทักษะในการแข่งขันการทำอาหาร
กิจกรรมที่ 4 การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้ของนักศึกษาโดยการทำงานในสถานประกอบการ
เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 – 4 (รหัส 62 – 61) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับความรู้ มีทักษะ และประสบการณ์ในการทำงานด้านอาหารและการบริการ
กิจกรรมที่ 5 แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง
เชิงปริมาณ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90
เชิงคุณภาพ นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์ในชีวิตการทำงานจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในสายงานด้านอาหารและการบริการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ (แตกตัวคูณ แสดงการคำนวณ)

☑ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (โปรดระบุ) .....

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการเส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ Ep.2

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 062-1954914

E-mail : ornanong16@gmail.com

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 089-1688948

E-mail : katai23@hotmail.com

ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรีย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ❑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

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

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จึงได้จัดกิจกรรมการอบรม : เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ เพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาให้สอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

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

4. ผลผลิตโครงการ (Output) ผลที่เกิดขึ้นทันทีหลังจากเสร็จสิ้นโครงการ

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

5. โครงการ (Outcome) ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากผลผลิต หลังจากโครงการเสร็จสิ้นแล้วระยะหนึ่ง

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

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมการอบรม “เส้นทางสู่การเป็นเชฟมืออาชีพ” (กลุ่มเป้าหมาย = รหัส 64) วิธีดำเนินงาน อบรมนักศึกษารหัส 64 แบบออนไลน์	ธันวาคม 2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย (ระบุกลุ่มและจำนวนในแต่ละกลุ่ม)

นักศึกษารหัส 64 จำนวน 250 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. นักศึกษารหัส 64 เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ

1. นักศึกษาได้รับความรู้ เกิดแรงบันดาลใจ รู้จักทักษะ คุณลักษณะ/คุณสมบัติของการเป็นเชฟมืออาชีพ
2. นักศึกษาได้รับรู้ประสบการณ์ในชีวิตการทำงานจากรุ่นพี่ที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจด้านอาหาร

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการ Open Kitchen by Culino ปีการศึกษา 2565

ผู้ประสานงาน

ชื่อ-นามสกุล : ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 098-8291559

E-mail : ammy184@hotmail.com

ชื่อ-นามสกุล : นายเป็นเอก ทรัพย์สิน

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 086-5697412

E-mail : akepenake@hotmail.com

ชื่อ-นามสกุล : นางสาวกัญจน์ณัฏฐ์ ไวยคูนา

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 083-8269925

E-mail : kaidee98@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ❑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล
(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่องควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

เป้าหมายสำคัญของการจัดการศึกษา คือ การจัดให้มีการศึกษาตลอดชีวิตและการสร้างสังคม ชุมชน ให้เป็นสังคมชุมชนแห่งการเรียนรู้โดยการให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาให้ตรงตามความต้องการของผู้เรียนโดยการศึกษาเป็นกระบวนการของการพัฒนาชีวิตและสังคม เป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนประกอบกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีอัตลักษณ์ด้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ดังนั้น หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จึงได้ให้ความสำคัญต่อการจัดการเรียนการสอนในสายอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้ และกำหนดจัดกิจกรรมแนะแนว/ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ขึ้น โดยนักเรียนที่มีความสนใจจะสามารถรับรู้ เรียนรู้ และรับทราบความต้องการของตนเองว่าต้องการที่จะเรียนในสาขาวิชานี้หรือไม่ และเมื่อรู้ตนเอง นักเรียนจะสามารถสำเร็จการศึกษาและนำความรู้ไปประกอบอาชีพต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ เพื่อให้สังคมมีบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถตอบสนองตลาดแรงงานและนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาสังคมและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกัน
4. เพื่อเป็นการให้บริการทางวิชาการ ด้านการประกอบอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. นักศึกษามีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ด้านการประกอบอาหาร

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือนเป็นที่รู้จักมากขึ้น
2. ผู้ปกครอง/นักเรียน สามารถตัดสินใจเลือกเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาได้โดยง่าย
3. นักศึกษาสามารถนำประสบการณ์ไปฝึกฝนและพัฒนาตนเองสู่การเป็นวิทยากร/มีความเป็นผู้นำได้ในอนาคต

4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่มีความสนใจด้านอาหารสามารถนำความรู้ไปต่อยอดศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมและนำไปประกอบอาชีพได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม Open Kitchen by Culino # 2565 วิธีดำเนินงาน - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรับฟังคำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตรและการสมัครเข้าเรียนโดยประธานหลักสูตร และรับชมสาธิตปฏิบัติการทำอาหารไทย/อาหารยุโรป/เบเกอรี/เครื่องดื่มแบบออนไลน์	ธันวาคม 2564	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อ.ทรงพล วิธานวัฒนา อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และผู้สนใจทั่วไปที่สนใจการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 1 รุ่น อย่างน้อยรุ่นละ 60 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบแนวทางการสมัครเข้าเรียนและทราบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

โครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: โครงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะบุคลากร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ผู้ประสานงาน: ชื่อ-นามสกุล อาจารย์จารุณี วิเทศ

ตำแหน่ง: อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02 423 9443 / 086-339-6186

E-mail/Line: Jarunee_wit@dusit.ac.th Line ID 0863396186

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล : อาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล

ตำแหน่ง : อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ): 02 423 9443 / 081-171-7240

E-mail/Line: tiptip9313@gmail.com

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์กนกวรรณ ศิริโฉม

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ): 088-222-8987

E-mail/Line: kanokwan_sut@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย
  ตัวชี้วัด : 5.9 การพัฒนาศักยภาพของบุคลากร

2. หลักการและเหตุผล
(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้มีนโยบายให้อาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้ดำเนินการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยในการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ทั้งการจัดการสอน ความรู้ด้านอาหารในแขนงต่างๆ เช่น การประกอบอาหาร อาหารและโภชนาการ ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร เป็นต้น ความรู้ทางด้านศิลปะประดิษฐ์ ได้แก่ การจัดดอกไม้ งานใบตองและการแกะสลัก เป็นต้น ด้านผ้าและเครื่องแต่งกาย รวมถึงการจัดการทรัพยากรในครอบครัว เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และการบูรณาการความรู้ในองค์ความรู้หลาย ๆ ด้านทางคหกรรมศาสตร์ เป็นการส่งเสริมในการเรียนรู้ที่ตนเองสนใจ มีประโยชน์กับส่วนรวมและการนำมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาอย่างเกิดประสิทธิภาพสูงสุด นอกจากนั้นยังเป็นการพัฒนาให้ทันกับองค์ความรู้ทางวิชาการใหม่ ๆ ที่เกิดขึ้นในยุคปัจจุบัน

ดังนั้นเพื่อให้เกิดการผลักดันในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรฯ จึงจัดทำโครงการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะบุคลากร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เพื่อเป็นการพัฒนาอาจารย์ในหลักสูตรฯ ให้เกิดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องในการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะรายบุคคล ตามความเชี่ยวชาญหรือความสนใจ ที่สามารถนำมาต่อยอดในการพัฒนางานได้

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพทางในเชิงวิชาการคหกรรมศาสตร์หรือวิชาชีพให้แก่อาจารย์ในหลักสูตรฯ
2. เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตรฯ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 และสามารถนำองค์ความรู้หรือทักษะที่ได้รับไปปรับใช้ในการปฏิบัติงานได้

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

อาจารย์ในหลักสูตรฯ มีความรู้ เกิดทักษะและความชำนาญมากขึ้น สามารถนำไปบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย ตลอดจนการบริการวิชาการ และได้รับการพัฒนาเฉพาะด้านอย่างเต็มตามศักยภาพ

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมเสริมสร้างสมรรถนะบุคลากร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - อบรม/ฝึกปฏิบัติพัฒนาองค์ความรู้และทักษะทาง คหกรรมศาสตร์ หรือหัวข้อที่เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอนหรือหัวข้อที่สนใจ	มกราคม-กรกฎาคม 2565	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต หรือรูปแบบออนไลน์	อาจารย์จารุณี วิเทศ อาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล อาจารย์กนกวรรณ ศิริโฉม

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ - กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
- กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ - กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้หรือทักษะที่ได้รับการพัฒนาไปใช้ประโยชน์

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

โครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: โครงการบูรณาการศาสตร์คหกรรม

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

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี
1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี
พันธกิจ : SDU 3 บริการวิชาการ
ตัวชี้วัด : 3.2 การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือภูมิภาค
พันธกิจ : SDU 4 การทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม
ตัวชี้วัด : 4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมและความเป็นไทย

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นหนึ่งในสาขาอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยที่มีการจัดการเรียนการสอนโดยมุ่งเน้นคุณภาพบัณฑิตในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และช่วยพัฒนาความเข้มแข็งของชุมชน สังคม และประเทศ ในลักษณะการบริการวิชาการกับสังคมในด้านวิชาการ การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ทางหลักสูตรฯ จึงมีแนวคิดและคาดหวังให้นักศึกษาสามารถคิด วิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และบูรณาการความรู้ในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ตลอดจนสามารถนำเสนอและเผยแพร่ความรู้แก่ผู้อื่นได้ โดยโครงการบูรณาการศาสตร์คหกรรม มีเป้าหมายให้นักศึกษาได้ใช้ความคิด การวิเคราะห์ในการพัฒนา สร้างสรรค์ผลงานจากการบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ และเป็นเวทีสำหรับการจัดแสดงผลงานทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้นักศึกษาเกิดกระบวนการคิดวิเคราะห์และสร้างสรรค์ผลงานทางคหกรรมศาสตร์ได้
2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ได้
3. เพื่อให้นักศึกษานำเสนอผลงานและเผยแพร่ความรู้แก่ผู้อื่นได้

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ได้รับความรู้และทักษะด้านวิชาการและการปฏิบัติ
2. ได้ผลงาน/งานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์
3. มีการนำเสนอและเผยแพร่ผลงานทางคหกรรมศาสตร์ของนักศึกษา

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาได้รับความรู้และทักษะปฏิบัติ
2. นักศึกษาเกิดกระบวนการคิดวิเคราะห์ สามารถบูรณาการความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ได้
3. นักศึกษาสามารถนำเสนอและเผยแพร่ผลงานได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การอบรมงานศิลปะประดิษฐ์ วิธีดำเนินงาน - ประชาสัมพันธ์ - เตรียมเอกสาร สื่อการสอนและแบบประเมิน - เปิดรับสมัครนักศึกษาที่สนใจ - เตรียมวัสดุ-อุปกรณ์สำหรับการอบรม	พฤศจิกายน-ธันวาคม 2564	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผศ.ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤทธิ์ตระกูล

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- จัดอบรมและเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์			
กิจกรรมที่ 2 งานวิชาการบูรณาการคหกรรมศาสตร์ วิธีดำเนินงาน - ให้ความรู้การสร้างกระบวนการคิดวิเคราะห์และสร้างสรรค์ผลงาน - ดำเนินกิจกรรมพัฒนาการคิดวิเคราะห์ - นำแนวคิดมาสร้างสรรค์ผลงาน - นำเสนอผลงานและเผยแพร่ผลงานผ่านออนไลน์	มกราคม-พฤษภาคม 2565	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผศ.ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม ผศ.ดร.ณัชฌา พันธุ์วงษ์ อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤทธิ์ตระกูล
กิจกรรมที่ 3 การอบรมการจัดดอกไม้ถวายพระในเทศกาลเข้าพรรษา วิธีดำเนินงาน - ประชาสัมพันธ์ - เตรียมเอกสาร สื่อการสอนและแบบประเมิน - เปิดรับสมัครนักศึกษาที่สนใจ - เตรียมวัสดุ-อุปกรณ์สำหรับการอบรม - จัดอบรมและเผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์	มิถุนายน-กรกฎาคม 2565	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผศ.ดร.พิรมาลย์ บุญธรรม อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤทธิ์ตระกูล

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 100 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ - กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

- กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจโครงการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ - ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ และทักษะตลอดจนการคิดเชิงบูรณาการในการสร้างสรรค์และนำเสนอหรือเผยแพร่ผลงานด้านคหกรรมศาสตร์

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

โครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: โครงการจัดทำแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต New & Next Normal

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์อัครพล ไวเชียงค้า
ตำแหน่ง: อาจารย์
โทร. (ภายใน/มือถือ): 089-905-7929
E-mail/Line ID: akkarapol_wai@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)
  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

ด้วยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มุ่งผลิตบัณฑิตทางคหกรรมศาสตร์ให้มีความรู้ ความสามารถ ทักษะด้านวิชาชีพ มีบุคลิกภาพที่ดี มีทักษะการใช้ภาษา และเทคโนโลยี

สารสนเทศ มีวิสัยทัศน์ ตระหนักในการอนุรักษ์ เผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมไทย และจรรยาบรรณในการประกอบอาชีพ บูรณาการศาสตร์วิชาชีพคหกรรมศาสตร์ ด้านอาหารและโภชนาการ ผ้าและเครื่องแต่งกาย บ้านและที่อยู่อาศัย พัฒนาการครอบครัวและเด็ก และศิลปะประดิษฐ์ ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพของนักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ให้สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและตลาดแรงงานในมิติต่างๆ โดยผ่านช่องทางและสื่อการเรียนรู้ในรูปแบบใหม่ๆ เพื่อให้สอดคล้องและตรงกับความต้องการของผู้เรียนในยุคปัจจุบัน

เทคโนโลยีและอินเทอร์เน็ตในปัจจุบัน ทำให้เกิดสื่อสารที่ไร้พรมแดน และช่วยให้ผู้คนเชื่อมต่อกันได้ผ่านนวัตกรรมต่างๆ เมื่อกำแพงของการสื่อสารได้ถูกทำลายลง ก็ช่วยให้คนยุคใหม่ที่ใช้เทคโนโลยี สามารถเข้าถึงข้อมูลและสื่อการเรียนรู้หลากหลายรูปแบบ พฤติกรรมการใช้งานเทคโนโลยีของคนรุ่นใหม่ที่สูงขึ้น ทำให้การเรียนการสอนในห้องเรียนแบบเดิมไม่สามารถดึงดูดความสนใจได้มากพอ จนเป็นผลให้ผู้เรียนไม่สามารถเรียนรู้ได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ ซึ่งการเข้ามาสื่อการเรียนรู้ที่ใช้เทคโนโลยีและอินเทอร์เน็ตจะตอบโจทย์การเรียนรู้ได้มากกว่า

ดังนั้นหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จึงได้จัดโครงการจัดทำแหล่งเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิต New & Next Normal เพื่อการเข้าถึงข้อมูลโดยสะดวกมากยิ่งขึ้นของนักศึกษา เพื่อเพิ่มทักษะความรู้ในการทำงาน ทักษะชีวิต ทักษะด้านการคิดวิเคราะห์ ความรู้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งความรู้เหล่านี้มาในรูปแบบของสื่อการเรียนรู้ออนไลน์ ที่สามารถส่งเสริมการเรียนรู้และโต้ตอบหรือแชร์ความรู้ร่วมกับผู้อื่นได้

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อจัดทำสื่อการเรียนรู้ ข้อมูลและสาระประโยชน์ เผยแพร่ทางช่องทางออนไลน์

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. สื่อการเรียนรู้ เผยแพร่ทางช่องทางออนไลน์

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ในด้านงานคหกรรมศาสตร์นอกเหนือจากในห้องเรียน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 จัดทำสื่อการเรียนรู้ วิธีดำเนินงาน - จัดทำสื่อการเรียนรู้ ข้อมูลและสารประโยชน์ เผยแพร่ทางช่องทางออนไลน์ ทาง Facebook และ YouTube	ตุลาคม 2564 - กันยายน 2565 ระยะเวลาดำเนินการ 12 เดือน	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	อาจารย์อัครพล ไวเชียงค้า ผศ.ราตรี เมฆวิลัย

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ บุคคลทั่วไป

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ - กลุ่มเป้าหมายเข้าดูสื่อเรียนรู้ออนไลน์ อย่างน้อยจำนวน 500 ครั้ง

- สื่อการเรียนรู้ ข้อมูลและสารประโยชน์ที่จัดทำและเผยแพร่ในช่องทางออนไลน์ อย่างน้อย จำนวน 50 ผลงาน

เชิงคุณภาพ - กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจในสื่อเรียนรู้ออนไลน์

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

โครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: โครงการสื่อสารและประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุก

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์อิทธิพล อเนกธนทรัพย์
ตำแหน่ง: อาจารย์
โทร. (ภายใน/มือถือ): 089-547-3580
E-mail/Line ID: ittipon_ane@dusit.ac.th / Line ID: lmee_ats

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร เพื่อวิเคราะห์สังเคราะห์กลุ่มเป้าหมายหลัก โดยข้อมูลที่ได้จะช่วยให้หลักสูตรสามารถพัฒนาได้ตรงกับความต้องการของผู้สนใจ หรือผู้เรียน เหมาะสมกับสถานการณ์ ทั้งยังช่วยให้มีการสื่อสารประชาสัมพันธ์ข้อมูลของหลักสูตรได้ตรงกับกลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อเป็นการเผยแพร่ภาพลักษณ์และกิจกรรมการดำเนินงานต่างๆ ของหลักสูตร เป็นการแนะแนวให้นักศึกษาสนใจในการมาเรียนที่หลักสูตร ผ่านช่องทางออนไลน์ต่างๆ เช่น Facebook , YouTube , TikTok เป็นต้น

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

1. เพื่อให้หลักสูตรมีฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียน
2. เพื่อให้หลักสูตรสามารถวิเคราะห์สังเคราะห์กลุ่มเป้าหมายหลัก

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

1. เพื่อสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางหรือกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ให้แก่ผู้สนใจสมัครเข้าเรียน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

1. หลักสูตรมีฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียน
2. หลักสูตรสามารถวิเคราะห์สังเคราะห์กลุ่มเป้าหมายหลัก

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

1. หลักสูตรมีข้อมูลออนไลน์สื่อสารผ่านช่องทาง Facebook Fanpage และอื่นๆตลอดจนกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ให้แก่ผู้สนใจสมัครเข้าเรียน

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

1. หลักสูตรฯ มีฐานข้อมูลอันเป็นประโยชน์ เพื่อนำมาใช้วางแผนในการรับเข้านักศึกษา

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

1. หลักสูตรฯ เป็นที่สนใจและสามารถรับเข้านักศึกษาได้ตามแผนรับที่กำหนด

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร วิธีดำเนินงาน - จัดทำฐานข้อมูล - วิเคราะห์ สังเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	มกราคม - เมษายน 2565	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	อาจารย์ธิติมา แก้วมณี อาจารย์จารุณี วิเทศ อาจารย์เบญจรัตน์ ประพฤทธิ์ตระกูล อาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์
กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย วิธีการดำเนินงาน - หลักสูตรจัดทำสื่อ เพื่อการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตร	ตุลาคม - กันยายน 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี	อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช อาจารย์อิทธิพล อเนกธนทรัพย์ นางสาวศิวพร ยิ้มแต้

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

- ผู้สมัครเข้าเรียนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

- ผู้สนใจสมัครเรียนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

เชิงปริมาณ - มีการจัดทำฐานข้อมูล สถิติผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร อย่างน้อย 1 ฐานข้อมูล (ย้อนหลัง 2 ปี)

เชิงคุณภาพ - วิเคราะห์สังเคราะห์กลุ่มเป้าหมายได้อย่างเหมาะสม

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

เชิงปริมาณ - จัดทำสื่อ เพื่อการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตรอย่างน้อย 2 ชิ้นงาน ต่อเดือน

เชิงคุณภาพ - จัดทำสื่อ เพื่อการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ข้อมูลหลักสูตรที่มีคุณภาพ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 การจัดทำฐานข้อมูล สถิติ ผู้สนใจสมัครเข้าเรียนในหลักสูตร

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

กิจกรรมที่ 2 การสื่อสารข้อมูลหลักสูตรผ่านช่องทางและกิจกรรมที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

โครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม

ผู้ประสานงาน: ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม

ตำแหน่ง: อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 062-416-9653

E-mail/Line: saibangornpanprom@gmail.com

ผู้ประสานงาน: ชื่อ-นามสกุล: อาจารย์กาญจนา เฟื่องศรี

ตำแหน่ง: อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 081-654-8886

E-mail/Line: kanchana_ple2522@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ❑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**
  (กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

  พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
  ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี
  ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่อง ควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาในด้านทฤษฎีและปฏิบัติก่อนเริ่มเรียนในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้ได้ทราบถึงหลักการและองค์ประกอบทั้ง ๕ ศาสตร์ทางด้านคหกรรมเพื่อสร้างทักษะและความเข้าใจในด้านทฤษฎีและปฏิบัติ ก่อนเปิดภาคการศึกษา

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา ให้ได้ทราบถึงลักษณะในการทำงานของสายงานตนเอง รายละเอียดและกระบวนการการทำงานจริงหลังสำเร็จการศึกษา และนักศึกษาต้องมีทักษะความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพของตนเอง รวมทั้งมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ มีความรู้ ความสามารถ ความถนัดและทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษาอีกด้วย

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในด้านสุขภาพจิต ในสถานการณ์ปัจจุบันเพื่อรับฟังปัญหาและให้คำแนะนำ สร้างความผ่อนคลายความวิตกกังวล ทั้งสร้างการรับรู้ ความเข้าใจ และเสริมทัศนคติที่ดีในการเรียน การดำเนินชีวิตประจำวัน รวมถึงการปรับตัวและรับมือกับสถานการณ์ต่างๆ ได้ทันท่วงทีและทันในสถานการณ์โลก

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้แก่นักศึกษาให้ได้ทราบถึงลักษณะของบัณฑิตที่เป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานและสถานประกอบการณ์ และเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ปรับเข้ากับสถานการณ์ปัจจุบัน มีความรู้ ความสามารถ ความถนัด ทัศนคติที่ดี และเสริมสร้างบุคลิกภาพที่ดี ตรงตามสายงานตนเองในการเลือกประกอบอาชีพ

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติในแต่ละรายวิชาซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อผู้สอน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและผู้ที่มีความเกี่ยวข้องในการปรับปรุงข้อบกพร่อง หรือส่งเสริมจุดเด่นของผู้เรียนเพื่อพัฒนาตนเอง สำหรับอาจารย์ผู้สอนในประสิทธิภาพจัดการเรียนการสอน ในการพัฒนาปรับปรุงการสอนให้ดีกว่าเดิม และเพื่อวางแผนพัฒนาการสอน การติดตามผลและการประกันคุณภาพของหลักสูตร

ส่วนการทวนสอบระดับหลักสูตรครอบคลุม ผลการเรียนทุกด้านตามมาตรฐานสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์อย่างเป็นระบบ เพื่อประเมินความสำเร็จของการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ โดยประเมินจากหลายแหล่ง รวมถึงบัณฑิตใหม่ การฝึกงาน ผู้ใช้บัณฑิต และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อเป็นการพิสูจน์ว่าผู้สำเร็จการศึกษามีผลการเรียนรู้ไม่น้อยกว่าที่กำหนดในรายละเอียดหลักสูตร

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ (เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบถึงหลักการและองค์ประกอบทั้ง ๕ ศาสตร์ทางด้านคหกรรมก่อนเริ่มเรียน
2. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา
2. เพื่อให้นักศึกษามีความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ ความเข้าใจในด้านสุขภาพจิต
2. เพื่อให้นักศึกษามีสภาวะที่ดีทางด้านสุขภาพจิต

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

1. เพื่อให้นักศึกษาทราบและเข้าใจถึงคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. เพื่อประสิทธิภาพในการบริหารจัดการทางการศึกษา ผลจากการทวนสอบผลสัมฤทธิ์เป็นข้อมูลสำคัญในการวางแผนพัฒนาการเรียนการสอน การติดตามประเมินผล และการประกันคุณภาพของหลักสูตร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

1. นักศึกษาได้รับความรู้ ๕ ศาสตร์ทางด้านคหกรรม
2. นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมสำหรับการเรียนทฤษฎีและปฏิบัติก่อนเริ่มเรียน

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

1. นักศึกษาได้รับความรู้ในการทำงาน และการแก้ปัญหาจากสถานการณ์จริง
2. นักศึกษาได้รับความรู้เกี่ยวกับรายละเอียดการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

1. นักศึกษาได้รับความรู้ในการรับมือและปรับตัวในสถานการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลต่อสุขภาพจิต

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

1. นักศึกษาได้รับความรู้ในการเสริมสร้างบุคลิกภาพเพื่อเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานและสถานประกอบการ
2. นักศึกษาได้รับความรู้ในการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. เกิดกระบวนการบริหารจัดการที่ส่งเสริมการสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

1. นักศึกษามีความพร้อม และสามารถปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ก่อนเริ่มเรียน

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

1. นักศึกษามีความพร้อมและทักษะที่จำเป็นในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

1. ลดปัญหาด้านสุขภาพจิตของนักศึกษาที่อาจจะส่งผลต่อการเรียนและการดำเนินชีวิต

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

1. นักศึกษาและบัณฑิตมีคุณลักษณะที่พึงประสงค์และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

1. นักศึกษาและบัณฑิตมีคุณลักษณะและพฤติกรรมที่พึงประสงค์

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน			
1.1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน	กรกฎาคม 2565	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และวิทยาเขตสุพรรณบุรี	ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ปรมะ รอดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร อาจารย์กาญจนา เฟื่องศรี
กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา			
2.1 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา	พฤศจิกายน 2564	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร อาจารย์ปรมะ รอดม่วง

กิจกรรมหลัก	วันที่/ ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
2.2 การพัฒนาทักษะการจัดการธุรกิจ ได้แก่ การ Idea Generation/Design Thinking/Bussiness Idea & Concept และ Business Model	ธันวาคม 2564	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	ผศ.ดร.นุจิรา รัศมีไพบูลย์ ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์จันทรกานต์ ทรงเดช อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร อาจารย์ปรมะ รอดม่วง
กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต			
3.1 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต	กันยายน 2565	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และวิทยาเขตสุพรรณบุรี	ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ปรมะ รอดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร อาจารย์กาญจนา เฟื่องศรี
กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21			
4.1 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	มกราคม 2565	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และวิทยาเขตสุพรรณบุรี	ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ปรมะ รอดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร อาจารย์กาญจนา เฟื่องศรี
กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้			
5.1 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้	มกราคม 2565	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และวิทยาเขตสุพรรณบุรี	ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ปรมะ รอดม่วง อาจารย์ณัฐธิดา กิจเนตร อาจารย์กาญจนา เฟื่องศรี

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 65 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

นักศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

นักศึกษาชั้นปีที่ 4 และนักศึกษาชั้นปีอื่นๆที่สนใจ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

นักศึกษา หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

เชิงปริมาณ - นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ของหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ - นักศึกษามีความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

- นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นก่อนเริ่มเรียน

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

เชิงปริมาณ - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ของหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ - นักศึกษามีความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

- นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

เชิงปริมาณ - นักศึกษาที่สนใจเข้ารับคำปรึกษาด้านสุขภาพจิต สามารถแก้ไขปัญหาหรือมีแนวโน้มที่ดีขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ - นักศึกษามีความพร้อมในการรับมือและปรับตัวในสถานการณ์ต่างๆ

- นักศึกษารู้สึกมั่นใจและปลอดภัยในการเข้ารับคำปรึกษา

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เชิงปริมาณ - นักศึกษาชั้นปีที่ 4 และชั้นปีอื่นๆ ที่เข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม ได้รับความรู้และแนวทางพัฒนาคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90

เชิงคุณภาพ - นักศึกษามีความพร้อมในการเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และมีทักษะการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21

- นักศึกษามีทักษะที่จำเป็นในการเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

เชิงปริมาณ - นักศึกษาทุกชั้นปีของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีการดำเนินการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ (ระดับรายวิชา) อย่างน้อยร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ - นำข้อมูลจากการทวนสอบไปพัฒนากระบวนการจัดการเรียนต่อไป

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมก่อนเริ่มเรียน

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพหลังสำเร็จการศึกษา

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

กิจกรรมที่ 3 การให้คำปรึกษาด้านสุขภาพจิต

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

กิจกรรมที่ 4 การเสริมสร้างคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

กิจกรรมที่ 5 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้

☑ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ) .....

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: เตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ

ตำแหน่ง รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

โทรศัพท์ 0 2423 9449-50

E-mail natchanoknukit.66@gmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารเพื่อการบริการ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร การบริหารจัดการ รวมทั้งด้านศิลปะประดิษฐ์ ดังนั้นการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การรู้ถึงลำดับความสำคัญและสภาวการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติ จึงเป็นสิ่งสำคัญ ในปีการศึกษา 2564 โรงเรียนการเรือนเปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 6 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รหัส 61 62 63 และ 64) สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (รหัส 63 และ 64) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย(รหัส 63 และ 64) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (รหัส 61,62) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (รหัส 61 62 63 และ 64) และมีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน คือ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ การเตรียมพร้อมนักศึกษาให้มีทักษะการประกอบวิชาชีพนั้นเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งในทุกสาขาวิชานักศึกษาจะมีทักษะวิชาชีพขั้นสูงที่แตกต่างกัน แต่ในพื้นฐานในการเรียนรู้พื้นฐานนั้นมีศาสตร์ที่คล้ายคลึงกัน ดังนั้นการพัฒนานักศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญเพราะจะเป็นรากฐานที่ดีที่จะส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่างๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ ทั้งยังเป็นการจัดสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และเน้นการจัดพื้นที่การเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ให้กับนักศึกษา

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อ Social Online

เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาสามารถสร้างสื่อออนไลน์จากแอพพลิเคชั่นสำหรับการนำเสนองานและส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการใช้สื่อออนไลน์ในการสื่อสารและประชาสัมพันธ์หลักสูตรและคณะโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 2 Dance at Home

เพื่อให้นักศึกษาได้เสริมสร้างสมรรถภาพทางกายโดยใช้หลักการการเต้นเลียนแบบศิลปิน (cover dance)

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

1. เพื่อให้นักศึกษาได้รับความรู้ในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า
2. เพื่อให้นักศึกษามีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ
3. เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจในแต่ละส่วนในการสอบTOEICได้แก่ Listening และ Reading
2. เพื่อให้นักศึกษาสามารถเตรียมตัวสำหรับการสอบวัดประเมินด้านภาษาอังกฤษ (TOEIC)

กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

2. เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

1. เพื่อพัฒนาและส่งเสริมให้นักศึกษาให้เข้าใจหลักการปฐมพยาบาลที่ถูกต้อง และวิธีการเลือกการปฐมพยาบาลได้อย่างเหมาะสม

2. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตปัจจุบัน

กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด และโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีทักษะในการผสมเครื่องดื่มโดยการประยุกต์ใช้กลิ่นในเครื่องดื่ม และสามารถผลิตเครื่องดื่มในรูปแบบอุตสาหกรรม

2. เพื่อให้นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อsocial online

นักศึกษามีความเข้าใจในการสร้างสื่อออนไลน์สำหรับการนำเสนองาน

กิจกรรมที่ 2 Dance at Home

นักศึกษาเข้าใจและสามารถการออกกำลังกายโดยใช้หลักการการเต้นเลียนแบบศิลปิน (cover dance)

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

1. นักศึกษาได้รับความรู้ในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า

2. นักศึกษามีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ

3. นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

1. นักศึกษามีความรู้ และความเข้าใจในแต่ละส่วนในการสอบTOEIC ได้แก่ Listening และ Reading

2. นักศึกษาสามารถเตรียมตัวสำหรับการสอบวัดประเมินด้านภาษาอังกฤษ (TOEIC)

กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

1. นักศึกษามีความรู้และเข้าใจศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

2. นักศึกษามีแนวทางหรือแนวคิดในการสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

1. นักศึกษาเข้าใจหลักการปฐมพยาบาลที่ถูกต้อง และวิธีการเลือกการปฐมพยาบาล ได้อย่างเหมาะสม

2.นักศึกษานำความรู้ที่ได้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตปัจจุบัน

กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

1. นักศึกษามีทักษะในการผสมเครื่องดื่มโดยการประยุกต์ใช้กลิ่นในเครื่องดื่ม และสามารถผลิต

เครื่องดื่มในรูปแบบอุตสาหกรรม

2. นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อsocial online

นักศึกษาสามารถสร้างสื่อออนไลน์สำหรับการนำเสนองานและมีส่วนร่วมในการใช้สื่อออนไลน์ในการสื่อสารและประชาสัมพันธ์หลักสูตรและคณะโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมที่ 2 Dance at Home

นักศึกษาได้เสริมสร้างสมรรถภาพทางกายโดยใช้หลักการการเต้นเลียนแบบศิลปิน (cover dance)

กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า

2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ

3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร

ผู้เข้ารับการอบรมเห็นถึงความสำคัญของการเตรียมตัวสอบภาษาอังกฤษและนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการสอบภาษาอังกฤษ (TOEIC)

กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

1. นักศึกษาสามาถนำความรู้และความเข้าใจด้านทักษะวิชาชีพด้านศิลปะประดิษฐ์มาบูรณาการร่วมกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

2. นักศึกษาสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

นักศึกษานำหลักการปฐมพยาบาลที่ถูกต้อง และวิธีการเลือกการปฐมพยาบาลได้

กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและในการเรียนและการทำงาน

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อ Social Online	มกราคม 2565 1 วัน/อาทิตย์ (4 อาทิตย์)	วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต/online	สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี / คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 2 Dance at Home	มกราคม 2565 1 วัน/อาทิตย์ (4 อาทิตย์)	ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต/online	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย/ คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine” - บรรยายให้ความรู้และกิจกรรม workshop ในหัวข้อดังต่อไปนี้ **-** บรรยายเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ - สาธิตวิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการตัด หั่น แต่ง ส่วนต่าง ๆ ของเนื้อสัตว์ วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่างๆอย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า	กุมภาพันธ์ 2565	ตึก ICS 21 และ 42/online	สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์ในมหาวิทยาลัย, วิทยาเขตสุพรรณบุรี, ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง/ คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร	กุมภาพันธ์ 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต/Online	สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร / คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน (เชิงธุรกิจ เทรนการจัดดอกไม้)	มีนาคม 2565 3 ชั่วโมง	ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต/Online	สาขาวิชาหกรรมศาสตร์ ศูนย์ในมหาวิทยาลัย และวิทยาเขตสุพรรณบุรี/ คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสม ร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์	มีนาคม 2565 3 ชั่วโมง	ศูนย์วิทยาศาสตร์ถนนสิรินธร Hall 2/ Online	สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร / คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับ บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป	มีนาคม 2565	ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร /Online	สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร/ คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อ Social Online</u>

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) ของโรงเรียนการเรือน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 63-62) ของโรงเรียนการเรือน

<u>กิจกรรมที่ 2 Dance at Home</u>

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) ของโรงเรียนการเรือน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 63-62) ของโรงเรียนการเรือน

<u>กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-2 จำนวน 60 คน

<u>กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 2 (รหัส 63) ของโรงเรียนการเรือน

<u>กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 150 คน

<u>กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 100 คน

<u>กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 150 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อsocial online</u>

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 63-62) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 50

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้ในการเรียนและวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. นักศึกษามีความรู้และสามารถสร้างสื่อออนไลน์สำหรับการนำเสนองานเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 2 Dance at Home</u>

เชิงปริมาณ: 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 64) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80

2. นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 (รหัส 63-62) ของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 30

เชิงคุณภาพ: นักศึกษาใช้หลักการการเต้นเลียนแบบศิลปิน (cover dance)ในการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกาย

<u>กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”</u>

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนชั้นปีที่ 1-2 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่าง ๆ อย่างถูกต้อง รวมถึงการบรรจุเพื่อการค้า

2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะทางด้านการประกอบอาหารและเข้าใจถึงกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกวิธีเพื่อลดการสูญเสียของวัตถุดิบ

3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสายอาชีพเชฟได้

4. นักศึกษามีความรู้เพิ่มขึ้นในการเลือกวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์ วิธีการเตรียมที่ถูกต้อง วิธีการหั่นตัดแต่ง วิธีการประกอบอาหารจากเนื้อสัตว์ส่วนต่าง ๆ หลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร</u>

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษามีทักษะภาษาอังกฤษและความเข้าใจเกี่ยวกับการทดสอบภาษาอังกฤษเพิ่มขึ้นหลังจากเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน</u>

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%

2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85%

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาสามาถนำความรู้และความเข้าใจด้านทักษะวิชาชีพด้านศิลปะประดิษฐ์มาบูรณาการร่วมกับงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน

2. นักศึกษาสร้างสรรค์งานด้านคหกรรมศาสตร์

<u>กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์</u>

เชิงปริมาณ 1. มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

เชิงคุณภาพ 1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจในการปฐมพยาบาลเบื้องต้นเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การประกอบอาชีพได้

<u>กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป</u>

เชิงปริมาณ 1. มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

3. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

เชิงคุณภาพ 1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และทักษะในการปรุงอาหารโดยใช้กลิ่นในการผสมเครื่องดื่มและและสามารถผลิตเครื่องดื่มในรูปแบบอุตสาหกรรมเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียน การประกอบอาชีพได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 27,400 บาท

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาในด้านการพัฒนาสื่อ Social Online</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 5,000 บาท

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

รวมเป็นเงิน 5,000 บาท

- ค่าใช้สอย (วัตถุดิบ)	3,500	บาท
เงินรางวัลชนะเลิศ	600	บาท
เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1	400	บาท
เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2	300	บาท
เงินรางวัลชมเชย 1 อันดับ	200	บาท

รวมเป็นเงิน 5,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 2 Dance at Home</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมทั้งสิ้น 3,300 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 600 บาท	1,800	บาท
เงินรางวัลชนะเลิศ	600	บาท
เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1	400	บาท
เงินรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2	300	บาท
เงินรางวัลชมเชย 1 อันดับ	200	บาท

รวมเป็นเงิน 3,300 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นเชฟ “Farm To Cuisine”</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 7,000 บาท

- ค่าใช้สอย (วัตถุดิบ)	7,000	บาท

รวมเป็นเงิน 7,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 4 ติวเข้มภาษาอังกฤษ TOEIC เป็นอย่างไร</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

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

รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 5 ศิลปะประดิษฐ์กับการบูรณาการงานคหกรรมศาสตร์ในปัจจุบัน</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 4,900 บาท

- ค่าใช้สอย (วัตถุดิบ) 4,900 บาท

รวมเป็นเงิน 4,900 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 6 การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่เหมาะสมร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

- ค่าตอบแทนวิทยากร 2 คน x 3 ชั่วโมง x ชั่วโมงละ 600 บาท 3,600 บาท

รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 7 เวทย์มนต์กลิ่นในการผสมเครื่องดื่ม ร่วมกับบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

รวมเป็นเงิน 6,000 บาท

- ค่าใช้สอย (วัตถุดิบ) 6,000 บาท

รวมเป็นเงิน 6,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: นิทรรศการวิชาการเครือข่ายนักศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ณัชนก นุกิจ

ตำแหน่ง รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

โทรศัพท์ 024239449-50

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

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหารเพื่อการบริการ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร การบริหารจัดการ รวมทั้ง

ด้านศิลปะประดิษฐ์ ดังนั้นการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม เพื่อเพิ่มขีดความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การรู้ถึงลำดับความสำคัญและสภาวการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติ จึงเป็นสิ่งสำคัญและควรตระหนักถึง ในปีการศึกษา 2564 โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาชั้นปีที่ 4 แบ่งตามหลักสูตรได้ 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ดังนั้น การจัดโครงการตลาดนัดผลงานนักศึกษาโรงเรียนการเรือนจึงเป็นกิจกรรมที่ทำขึ้นเพื่อส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) ของโรงเรียนการเรือนจึงควรอย่างยิ่งที่จะจัดให้มีการแสดงผลงานเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพด้านการประกอบอาหาร การสร้างสรรค์สิ่งประดิษฐ์ และการวิจัย เพื่อให้มีการเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ให้แก่นักศึกษา บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย และเครือข่ายภายนอกมหาวิทยาลัย ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยราชมงคลธัญบุรี และมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างนักคหกรรมศาสตร์ นักวิชาการ นักเรียน นิสิต นักศึกษา และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดการรวบรวมองค์ความรู้เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงด้านการอาหารและคหกรรมศาสตร์ต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นเวทีการนำเสนอผลงานวิจัยด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์สำหรับนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์สำหรับนักศึกษาและบุคลากรจากสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์
3. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างนักศึกษาและบุคลากรจากสถาบันอุดมศึกษาด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

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

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

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

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประชุม วางแผนรูปแบบการดำเนินงาน ในรูปแบบออนไลน์	มีนาคม 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
2. ประชาสัมพันธ์การจัดงาน	เมษายน 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
3. เปิดรับลงทะเบียนผลงานวิจัย - การนำเสนอภาคบรรยาย - การนำเสนอรูปแบบโปสเตอร์	เมษายน 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
4. นักศึกษาทุกหลักสูตรมีการวางแผนเพื่อทำงานวิจัยและสร้างสิ่งประดิษฐ์	เมษายน 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
5. ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจคัดเลือกผลงานของนักศึกษาเพื่อนำเสนอภาคบรรยายและรูปแบบโปสเตอร์	กรกฎาคม 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน
6. นักศึกษาเตรียมพร้อมในการเตรียมงานแสดงผลงานวิชาการ - จัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ - จัดเตรียมผลิตภัณฑ์อาหารและสิ่งประดิษฐ์	สิงหาคม 2565	อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
7. นักศึกษานำเสนอผลงานภาคบรรยายและรูปแบบโปสเตอร์	กันยายน 2565	อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โรงเรียนการเรือน
8. สรุป ประเมินผล และจัดทำเล่ม proceeding เผยแพร่ผลงาน	ตุลาคม 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	โรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน อย่างน้อย 60 คน เข้าร่วมนำเสนอผลงาน และนักศึกษา 200 คน มีส่วนร่วมในการชมงานนิทรรศการ

2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 50 คน

3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์เข้าร่วมนำเสนอผลงานและร่วมงานนิทรรศการ

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน จำนวน 60 คนได้เข้าร่วมนำเสนอผลงาน และนักศึกษา 200 คน มีส่วนร่วมในการชมงานนิทรรศการ

2. อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน จำนวน 30 คนได้มีส่วนร่วมในการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาในการนำเสนอผลงาน

3. นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรของสถาบันอุดมศึกษาเครือข่ายด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาและบุคลากรภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้นำเสนอผลงานวิจัย/ผลงานสร้างสรรค์ทั้งด้านอาหารและสิ่งประดิษฐ์

2. นักศึกษาและบุคลากรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยได้รับองค์ความรู้จากการนำเสนอผลงานวิชาการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2564 รวมเป็นเงิน 49,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 49,000 บาท

ค่าวัสดุ

ประกอบด้วย ค่าวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ 40 บูธ x 800 บาท = 32,000 บาท

ประกาศนียบัตร ฯลฯ = 17,000 บาท

รวมเป็นเงิน 49,000 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ
ตำแหน่ง รองคณบดีโรงเรียนการเรือน
โทรศัพท์ 024239449-50
E-mail natchanoknukit.66@gmail.com, food@dusit.ac.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี
ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี
พันธกิจ : SDU 4 การทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม
ตัวชี้วัด : 4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมและความเป็นไทย

2. หลักการและเหตุผล

การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมถือเป็นพันธกิจสำคัญของสถาบันอุดมศึกษา ที่จำเป็นจะต้องจัดกิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมมาบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน และบูรณาการกับกิจการนักศึกษาในการผลิตบัณฑิต เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน พัฒนา เผยแพร่ศิลปะและวัฒนธรรม รวมถึงการการสร้างมาตรฐาน สร้างสรรค์ ส่งเสริมกิจกรรมเพื่อพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาการและวิชาชีพให้แก่นักศึกษาส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทางด้านทาง สังคม สติปัญญา รวมถึงคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในเรื่องของคุณธรรม จริยธรรม ความรู้ ทักษะทางปัญญา ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

โรงเรียนการเรือนจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการจัด “โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ” เพื่อส่งเสริมนักศึกษาได้ตระหนักถึงคุณธรรม จริยธรรม ด้วยการบูรณาการด้านศิลปะและวัฒนธรรมกับการจัดการเรียนการสอน และเพื่อปลูกฝังนักศึกษาให้มีจิตสาธารณะเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปะวัฒนธรรมของไทย

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปะวัฒนธรรมของไทย
3. เพื่อเป็นการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่นักศึกษา

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปะวัฒนธรรมของไทย
3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่นักศึกษา

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาสามารถนำองค์ความรู้ทางด้านศิลปวัฒนธรรมในการเรียนได้ไปประยุกต์ใช้
2. นักศึกษาตระหนักถึงความมีจิตสาธารณะในการดำเนินชีวิต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 พิธีไหว้ครูวิถีใหม่เพื่อประจำปีการศึกษา 2564 สร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย	7 ตุลาคม 2564	ผ่านระบบ ZOOM	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา - คณะกรรมการฝ่ายทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
กิจกรรมที่ 2 จิตอาสาสาย “Handmade & Cooking” 1. รับสมัครนักศึกษาจิตอาสาเพื่อทำกิจกรรม Handmade &	กุมภาพันธ์ 2565	มหาวิทยาลัยสวนดุสิต/ผ่านระบบ ZOOM	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา - นักศึกษาจิตอาสาโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
Cooking และระดมทุนในการดำเนินกิจกรรม 2. อบรมผ่านสื่อออนไซต์และ/หรือออนไลน์ให้นักศึกษาจิตอาสา - ด้านการทำประกอบอาหาร (ผลิตภัณฑ์ขนมอบ) - ด้านศิลปะประดิษฐ์(ถุงผ้า) 3. นักศึกษาจิตอาสาและอาจารย์ลงมือปฏิบัติงานด้านศิลปประดิษฐ์และด้านการประกอบอาหาร 4.นักศึกษาจิตอาสาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมอบและถุงผ้าผ่านช่องทางออนไลน์และออนไซต์ (กิจกรรมมอบอาหารและถุงผ้าจากกิจกรรม Handmade & Cooking)	กุมภาพันธ์ 2565 กุมภาพันธ์-มีนาคม 2565		
สรุป และทบทวนกิจกรรม	พฤษภาคม 2565	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	- คณะกรรมการฝ่ายกิจการนักศึกษา - คณะกรรมการฝ่ายทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

7. กลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรมที่ 1 พิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2563
สร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย
อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาชั้นปีที่ 1-2 จำนวน 200 คน

กิจกรรมที่ 2 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking
นักศึกษาจิตอาสาโรงเรียนการเรือน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ไหว้ครูสร้างความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์ นักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย

เชิงปริมาณ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรม
2. เพื่อสร้างจิตสาธารณะในการเป็นตัวแทนในการเผยแพร่ศิลปะวัฒนธรรมของไทย

3. มีการปลูกฝังคุณธรรมและจริยธรรมให้แก่นักศึกษา

4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ในด้านคุณธรรมและจริยธรรม และวัฒธรรมในด้านอาหารเพิ่มขึ้นหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

กิจกรรมที่ 2 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking

เชิงปริมาณ 1. บุคลากร และนักศึกษาจิตอาสาโรงเรียนการเรือน ชั้นปีที่ 1-4 ร่วมบริจาคเงินเป็นจำนวนเงินไม่น้อยกว่า 5,000 บาท

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม Handmade & Cooking จำนวนไม่น้อยกว่า 80 คน

เชิงคุณภาพ 1. บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรม โดยเป็นทั้งผู้บริจาค และผู้ลงแรงในการจัดกิจกรรม

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☑ แหล่งอื่นๆ (โปรดระบุ) งบบริหารกายเพื่อสุขภาพ ประจำปี 2563

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 5,000 บาท

ลำดับที่	กิจกรรม	จำนวนเงิน (บาท)
1	**กิจกรรมที่ 1 พิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2563 ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และนักศึกษาส่งเสริมเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของไทย** **รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 5,000 บาท** **1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)** ค่าใช้สอย 5,000 บาท **2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)** - ค่าตอบแทนอาจารย์ชั่วโมงละ 600 บาท x 4 ชั่วโมง x 6 คน รวมทั้งสิ้น 14,400 บาท	5,000
2	**กิจกรรมที่ 2 จิตอาสาสาย Handmade & Cooking** **รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย)** ไม่ใช่งบประมาณ	-

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชื่อโครงการ: พัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ
ตำแหน่ง รองคณบดีโรงเรียนการเรือน
โทรศัพท์ 0 2423 9449-50
E-mail natchanoknukit.66@gmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ☑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ❑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ❑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ❑ สภาพแวดล้อม ☑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : 1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี
ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร เพื่อการบริการ การประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ การประกอบอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร การบริหารจัดการ รวมทั้งด้านศิลปะประดิษฐ์ ดังนั้นการสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้สู่สังคม เพื่อเพิ่มขีด

ความสามารถทางความคิดและความคิดสร้างสรรค์ การมุ่งมั่นในงาน การรู้ถึงลำดับความสำคัญและสภาวการณ์เร่งด่วน ทักษะใหม่ ความเชี่ยวชาญจากการปฏิบัติ จึงเป็นสิ่งสำคัญ ในปีการศึกษา 2564 โรงเรียนการเรือนเปิดการเรียนการสอนทั้งหมด 6 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รหัส 61 62 63 และ 64) สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (รหัส 63 และ 64) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย(รหัส 63 และ 64) สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร (รหัส 61,62) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาหาร (รหัส 61 62 63 และ 64)และมีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน คือ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษาโดยเน้นการพัฒนาด้านทักษะการเรียนรู้ทางศตวรรษที่ 21 (3R8C) ได้แก่ กลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม กลุ่มทักษะสารสนเทศ สื่อ และเทคโนโลยี กลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) การมีบุคลิกลักษณธที่โดดเด่นที่แสดงถึงเอกลักษณ์เฉพาะมีความนอบน้อมถ่อนตน รู้จักกาลเทศะ ใส่ใจต่อสิ่งรอบข้าง เปิดรับสิ่งใหม่ๆ เพื่อการเรียนรู้ ทั้งนี้ทางโรงเรียนจึงได้มีการจัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสู่การเป็นมืออาชีพ ประกอบด้วยกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน และกิจกรรมการพัฒนานักศึกษาตามแนวประกันคุณภาพการศึกษา

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน</u>

โรงเรียนการเรือน ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมของนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน โดยจัดกิจกรรมย่อย ได้แก่ กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ และกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา ได้มีการจัดกิจกรรมขึ้นเพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 สำหรับข้อมูลในการเลือกอาชีพในอนาคต คำแนะนำเกี่ยวกับการสมัครงาน แนวทางการศึกษาต่อ รวมถึงแหล่งงาน สถานศึกษา และศิษย์เก่าที่มีประสบการณ์ในการประกอบวิชาชีพมาร่วมให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์

<u>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564</u>

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

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน</u>

<u>กิจกรรมที่ 1.1</u> <u>กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</u>

1.เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษามีประสบการณ์ในการนำความรู้และทักษะวิชาชีพมาประยุกต์ใช้กับ สภาพการทำงานจริงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. เพื่อพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา ทั้งด้านความรู้เชิงวิชาการและความสามารถในทางปฏิบัติให้ สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงานต่างๆทั้งในภาครัฐบาลและเอกชน

3. เพื่อให้นักศึกษาปรับตัวให้เข้ากับหน่วยงานและผู้ร่วมงานในสาขาวิชาชีพเดียวกัน

กิจกรรมที่ 1.2 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ

1. เพื่อส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษในการประกอบวิชาชีพและเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์งาน

2. เพื่อพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม

3. เพื่อเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษา

4. เพื่อให้นักศึกษาได้จัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับการสมัครงานสู่การประกอบอาชีพในอนาคต

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564

เพื่อให้นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ และมีส่วนร่วมในงานประกันคุณภาพในระดับคณะและมหาวิทยาลัย

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน

กิจกรรมที่ 1.1 กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

1.นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพมาประยุกต์ที่ได้จากการเรียนการสอนมาประยุกต์ใช้กับสภาพการทำงานจริงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. นักศึกษามีศักยภาพทั้งด้านความรู้เชิงวิชาการและความสามารถในทางปฏิบัติให้สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงานต่างๆทั้งในภาครัฐบาลและเอกชน

3. นักศึกษาสามารถปรับตัวให้เข้ากับหน่วยงานและผู้ร่วมงานในสาขาวิชาชีพเดียวกัน

กิจกรรมที่ 1.2 กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ

1. นักศึกษาได้รับการส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษในการประกอบวิชาชีพและเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในการสมัครงานและการสอบสัมภาษณ์งาน

2. นักศึกษาได้รับการพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม

3. นักศึกษาได้รับการเตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษา

4. นักศึกษาจัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับการสมัครงานสู่การประกอบอาชีพในอนาคตได้

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563

นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ และมีส่วนร่วมในงานประกันคุณภาพในระดับคณะและมหาวิทยาลัย

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน</u>

<u>กิจกรรมที่ 1.1</u> <u>กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</u>

1.นักศึกษานำความรู้และทักษะวิชาชีพมาประยุกต์ที่ได้จากการเรียนการสอนมาประยุกต์ใช้กับสภาพการทำงานจริงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

2. นักศึกษานำด้านความรู้เชิงวิชาการและความสามารถในทางปฏิบัติให้สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงานต่างๆทั้งในภาครัฐบาลและเอกชน

3. นักศึกษาปรับตัวให้เข้ากับหน่วยงานและผู้ร่วมงานในสาขาวิชาชีพเดียวกัน

<u>กิจกรรมที่ 1.2</u> <u>กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ</u>

1. นักศึกษาสามารถใช้ทักษะภาษาอังกฤษในการประกอบวิชาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม

3. นักศึกษามีความพร้อมในการเริ่มต้นสู่การทำงานและการศึกษาต่อ

4. นักศึกษาสามารถจัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับการสมัครงานสู่การประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างเหมาะสม

<u>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564</u>

นักศึกษาได้รับรู้ และมีความเข้าใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมนักศึกษาได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ และมีส่วนร่วมในงานประกันคุณภาพในระดับคณะและมหาวิทยาลัย

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564	กุมภาพันธ์-กรกฎาคม 2565	ห้องประชุมโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์/หรือ onlineผ่านระบบ ZOOM	โรงเรียนการเรือน
1.ขอตัวแทนนักศึกษาตัวแทนนักศึกษาของแต่ละหลักสูตรเพื่อเข้าร่วมดำเนินการกับคณะโรงเรียนการเรือนและนำข้อมูลที่ได้ไปKMกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยกำหนดจำนวนนักศึกษา/หลักสูตร/ชั้นเรียน/ตอนเรียนไม่น้อยกว่า 3 คน	กุมภาพันธ์ 2565	ส่งรายชื่อนักศึกษาผ่าน e-office	โรงเรียนการเรือนและหลักสูตรภายใต้สังกัดโรงเรียนการเรือน

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
2. ตัวแทนนักศึกษาเข้าประชุมและร่วมเขียนกิจกรรมการทำกิจกรรมฝ่ายกิจการนักศึกษาและงานประกันคุณภาพของคณะโรงเรียนการเรือน	กุมภาพันธ์ - มีนาคม 2565	ห้องประชุมโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์/ หรือ onlineผ่านระบบ ZOOM	โรงเรียนการเรือนและหลักสูตรภายใต้สังกัดโรงเรียนการเรือน
3. ตัวแทนนักศึกษาร่วมกับอาจารย์ฝ่ายกิจการนักศึกษาทำการKM ให้นักศึกษาแต่ละหลักสูตร	เมษายน-มิถุนายน 2565	onlineผ่านระบบ ZOOM	โรงเรียนการเรือนและหลักสูตรภายใต้สังกัดโรงเรียนการเรือน
4. ตัวแทนนักศึกษาเข้าร่วมงานประกันคุณภาพของคณะโรงเรียนการเรือน	กรกฎาคม 2565	ห้องประชุมโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์/ หรือ onlineผ่านระบบ ZOOM	โรงเรียนการเรือนและหลักสูตรภายใต้สังกัดโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน			
- กิจกรรมย่อย 1 ปัจฉิมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2564	เมษายน 2565	อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต/ หรือ onlineผ่านระบบ ZOOM	โรงเรียนการเรือน
- เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	มกราคม 2565	Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต / หรือ onlineผ่านระบบ ZOOM	โรงเรียนการเรือน
5. สรุปรายงาน	สิงหาคม 2565		โรงเรียนการเรือนและหลักสูตรภายใต้สังกัดโรงเรียนการเรือน

7. กลุ่มเป้าหมาย

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน</u>

<u>กิจกรรมที่ 1.1</u> <u>กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 1.2</u> <u>กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ</u>

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

<u>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564</u>

ตัวแทนนักศึกษาของแต่ละหลักสูตรเพื่อเข้าร่วมดำเนินการกับคณะโรงเรียนการเรือนและนำข้อมูลที่ได้ไปKMกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยกำหนดจำนวนนักศึกษา/หลักสูตร/ชั้นเรียน/ตอนเรียน ไม่น้อยกว่า 3 คน ไม่น้อยกว่า 3 คน

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมKM ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

<u>กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน</u>

<u>กิจกรรมที่ 1.1</u> <u>กิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา</u>

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ทักษะวิชาชีพมาประยุกต์ที่ได้จากการเรียนการสอนไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสภาพการทำงานจริงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและสอดคล้องกับความต้องการของหน่วยงานต่างๆทั้งในภาครัฐบาลและเอกชน และปรับตัวให้เข้ากับหน่วยงานและผู้ร่วมงานในสาขาวิชาชีพเดียวกัน

<u>กิจกรรมที่ 1.2</u> <u>กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ</u>

เชิงปริมาณ 1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพและปฏิบัติงานได้จริง

2. นักศึกษาได้เตรียมความพร้อมในการเริ่มต้นก้าวสู่การทำงานและการศึกษาต่อและพัฒนาบุคลิกภาพที่ดีในการเข้าสู่สังคมและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เหมาะสม รวมทั้งการมีมีจิตสำนึกที่ดีต่อการประกอบอาชีพอย่างมีจรรยาบรรณ ซึ่งทำให้นักศึกษาสามารถวางแผนการทำงานและการดำเนินชีวิตในการประกอบอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ

<u>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2563</u>

เชิงปริมาณ ตัวแทนนักศึกษาของแต่ละหลักสูตรเพื่อเข้าร่วมดำเนินการกับคณะโรงเรียนการเรือนและนำข้อมูลที่ได้ไปKMกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยกำหนดจำนวนนักศึกษา/หลักสูตร/ตอนเรียน ไม่น้อยกว่า 3 คน

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมKM ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้ ความเข้าใจในด้านการจัดกิจกรรมได้สอดคล้องต่อคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ประการ

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ

ปีการศึกษา 2562 รวมเป็นเงิน 55,800 บาท

<u>กิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน</u>

☐ งบประมาณที่ได้รับจัดสรร

☑ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2562 รวมเป็นเงิน 29,000 บาท

กิจกรรมย่อย 2.1 ปัจฉิมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

- ค่าตอบแทนวิทยากร 3,600 x 2 คน 7,200 บาท
- ค่าใช้สอย 3,400 บาท
- ค่าวัสดุ 4,800 บาท
- ค่าห้องประชุม 10,000 บาท

รวมเป็นเงิน 25,400 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมย่อย 2.2 เตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา

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

รวมเป็นเงิน 3,600 บาท

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

<u>กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนานักศึกษาตามแนวทางประกันคุณภาพการศึกษา ปีการศึกษา 2564</u>

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น - บาท

ไม่ใช้งบประมาณ

โครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
ชื่อโครงการ: ฝึกอบรม (ระยะยาว) ประจำปีงบประมาณ 2565
ผู้ประสานงาน นางสาววิไลลักษณ์ อาภรณ์รัตน์
ตำแหน่ง นักการอาหาร (การอาหาร)
โทรศัพท์ 02-244-5394
E-mail/Line ID wilainam@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : D 1.11 การสร้างสรรค์พื้นที่การจัดการเรียนรู้ /สังคมแห่งการเรียนรู้
พันธกิจ : SDU 3 การบริการวิชาการ
ตัวชี้วัด : D 3.1 การพัฒนาเชิงพื้นที่ (Area Based Development)
พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย
ตัวชี้วัด : D 5.4 การนำองค์ความรู้/นวัตกรรมต่อยอดธุรกิจวิชาการ
D 5.11 การสร้าง/พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่หลากหลายและตรงกับความต้องการของลูกค้า/ตลาด

2. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานในสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีพันธกิจในการ พัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม และการผลิตสื่อการเรียนการสอน เป็นศูนย์ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะกลุ่มอาหารเบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ เพื่อการจัดจำหน่าย การจัดบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่างๆทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน รวมถึงการกำกับดูแลการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยฯ เป็นต้น

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีแผนการจัดการอบรมขึ้นภายในศูนย์ฯ เพื่อจัดบริการวิชาการในรูปแบบการจัดหลักสูตรเค้กและคุกกี้ รองรับกับการขยายตัวของความต้องการศึกษา ประกอบกับเพื่อเป็นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ จึงเป็นที่มาของโครงการฝึกอบรม (ระยะยาว) ได้แก่ หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) และหลักสูตรเบเกอรี่

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อจัดการอบรมในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยฯ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและการยอมรับในเชิงวิชาการ
2. เพื่อให้บริการวิชาการกับประชาชนและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ
3. เพื่อจัดบริการวิชาการในรูปแบบการจัดอบรมอาหาร (ระยะยาว) และพัฒนามาตรฐานการจัดการศึกษาด้านอาหาร
4. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม ตระหนัก เห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารทั้งไทย และอาหารสากล
5. เพื่อการสร้างรายได้นำเข้าหน่วยงานและมหาวิทยาลัยฯ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ประชาชนได้รับโอกาสทางการศึกษา และการพัฒนาตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณ และคุณภาพ
2. สามารถจัดบริการการวิชาการ ในรูปแบบการจัดอบรมอาหาร (ระยะยาว) และรักษามาตรฐานการจัดการศึกษาด้านอาหาร

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ผู้เข้ารับการอบรม ตระหนัก เห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารทั้งไทย และอาหารสากล
2. สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นที่ประจักษ์กับสังคมและสร้างความเป็นผู้นำในการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหาร

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ประชาสัมพันธ์การรับสมัคร วิธีดำเนินงาน - ประกาศรับสมัครอบรม และประสานงานฝ่ายต่างๆ เพื่อเตรียมการจัดอบรมด้านเอกสาร วัตถุดิบ วิทยากร และห้องปฏิบัติการ	พฤศจิกายน 2564-30 กันยายน 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	นางสาววิไลลักษณ์ อาภรณ์รัตน์ เจ้าหน้าที่โครงการอบรม
กิจกรรมที่ 2 จัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะยาว วิธีดำเนินงาน - จัดอบรม/ฝึกปฏิบัติ 1.อบรมภาคทฤษฎี 2.อบรมภาคปฏิบัติ	พฤศจิกายน 2564-30 กันยายน 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	นางสาววิไลลักษณ์ อาภรณ์รัตน์ เจ้าหน้าที่โครงการอบรม
กิจกรรมที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน วิธีดำเนินงาน - สรุปผลการจัดอบรม และสรุปผลการดำเนินงาน	พฤศจิกายน 2564-30 กันยายน 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	เจ้าหน้าที่โครงการอบรม นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่ นางสาวยุพยง วงค์ชัย

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคคล/ประชาชน/ศิษย์เก่า และผู้สนใจในการปรุงประกอบอาหาร จำนวน 560 คน
2. จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหาร รวมจำนวน 26 หลักสูตร ประกอบด้วย
   - หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 9 หลักสูตร รุ่นละ 24 คน
   - หลักสูตรขนมไทย 3 หลักสูตร รุ่นละ 24 คน
   - หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 3 หลักสูตร รุ่นละ 16 คน
   - หลักสูตรขนมปังและพาย 2 หลักสูตร รุ่นละ 16 คน
   - หลักสูตรอาหารจานหวาน 3 หลักสูตร รุ่นละ 16 คน
   - หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) 3 หลักสูตร รุ่นละ 24 คน
   - หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก 3 หลักสูตร รุ่นละ 24 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. มีผู้เข้าอบรมหลักสูตรละ ไม่น้อยกว่า 12 คน

เชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าอบรมสามารถปรุงประกอบอาหารในหลักสูตรที่ฝึกอบรมได้
2. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ต่อยอดธุรกิจได้
3. มีผลประเมินการจัดอบรมตลอดหลักสูตร ด้านการเรียนการสอน ในเกณฑ์ดี - ดีมาก
4. มีผลประเมินการจัดอบรมตลอดหลักสูตร ด้านห้องเรียนทฤษฎี/ห้องปฏิบัติการอาหารในเกณฑ์ดี - ดีมาก

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☑ แหล่งงบประมาณอื่นๆ **(รายได้จากการดำเนินกิจกรรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ) โดยมีรายรับทั้งสิ้นประมาณ 9,660,000 บาท**

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 4,579,630 บาท

- ค่าตอบแทน	**1,485,600 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าตอบแทนวิทยากร	1,313,500 บาท
ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	163,200 บาท
ค่าตอบแทนผู้ดูแลอุปกรณ์สื่อ	3,200 บาท
ค่าตอบแทนพนักงานทำความสะอาด	4,000 บาท
ค่าตอบแทนพนักงานเปิด-ปิดอาคาร	1,700 บาท
- ค่าวัสดุ	**2,838,030 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าวัตถุดิบ	2,293,760 บาท
ค่าเอกสารประกอบการอบรม	337,400 บาท
ค่าวุฒิบัตร	11,200 บาท
ค่าทำเนียบรุ่น	14,000 บาท
ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (แก้ว,ป้ายชื่อ,ถ้วยพลาสติก, ช้อนส้อมพลาสติก)	90,500 บาท
ค่ากระดาษเช็ดมือ	56,610 บาท
ค่ามีดแกะสลัก	34,560 บาท
-ค่าใช้สอย	**256,000 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าห้องอบรมโรงแรมสวนดุสิตเพลส	208,000 บาท
ค่าอาหารและขนมเบรก	48,000 บาท
*ประมาณการค่าใช้จ่ายสุทธิ	**4,579,630 บาท**
ประมาณการรายรับมากกว่าค่าใช้จ่าย	**5,080,370 บาท**
หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

รายละเอียดที่เป็นมูลค่า รวมทั้งสิ้น 1,864,800 บาท

ค่าห้องปฏิบัติการของศูนย์ฝึกฯ 1,864,800 บาท

โครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
ชื่อโครงการ: ฝึกอบรม (ระยะสั้น) ประจำปีงบประมาณ 2565

ผู้ประสานงาน นางสาววิไลลักษณ์ อาภรณ์รัตน์
ตำแหน่ง นักการอาหาร (การอาหาร)
โทร.(ภายใน/มือถือ) 02-244-5394
E-mail / Line ID wilainam@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ❑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : D 1.11 การสร้างสรรค์พื้นที่การจัดการเรียนรู้ /สังคมแห่งการเรียนรู้
พันธกิจ : SDU 3 การบริการวิชาการ
ตัวชี้วัด : D 3.1 การพัฒนาเชิงพื้นที่ (Area Based Development)
พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย
ตัวชี้วัด : D 5.4 การนำองค์ความรู้/นวัตกรรมต่อยอดธุรกิจวิชาการ
D 5.11 การสร้าง/พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่หลากหลายและตรงกับความต้องการของลูกค้า/ตลาด

2. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานในสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีพันธกิจในการ พัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม และการผลิตสื่อการเรียนการสอน เป็นศูนย์ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ เพื่อการจัดจำหน่าย การจัดบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่างๆทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน รวมถึงการกำกับดูแลการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยฯ เป็นต้น

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีแผนการจัดการอบรมขึ้นภายในศูนย์ฯ เพื่อจัดบริการวิชาการในรูปแบบการจัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น (วันเสาร์-อาทิตย์) จำนวน 12 ชั่วโมง รองรับกับการขยายตัวของความต้องการศึกษา ประกอบกับเพื่อเป็นการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและบริการ จึงเป็นที่มาของโครงการฝึกอบรม (ระยะสั้น) ประจำปีงบประมาณ 2565

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อจัดการอบรมในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยฯ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและการยอมรับในเชิงวิชาการ
2. เพื่อให้บริการวิชาการกับประชาชน และพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ
3. เพื่อจัดบริการวิชาการในรูปแบบการจัดอบรมระยะสั้น และพัฒนามาตรฐานการจัดการศึกษาด้านการประกอบอาหาร
4. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม ตระหนัก เห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารทั้งไทย และอาหารสากล
5. เพื่อการสร้างรายได้นำเข้าหน่วยงานและมหาวิทยาลัยฯ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ประชาชนได้รับโอกาสทางการศึกษา และการพัฒนาตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณ และคุณภาพ
2. สามารถจัดบริการวิชาการ ในรูปแบบการจัดอบรมอาหาร (ระยะสั้น) และรักษามาตรฐานการจัดการศึกษาด้านอาหาร

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ผู้เข้ารับการอบรม ตระหนัก เห็นคุณค่าวัฒนธรรมอาหารทั้งไทย และอาหารสากล
2. สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นที่ประจักษ์กับสังคมและสร้างความเป็นผู้นำในการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหาร

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรมที่ 1 ประชาสัมพันธ์การรับสมัคร วิธีดำเนินงาน - ประกาศรับสมัครอบรม และประสานงานฝ่ายต่างๆ เพื่อเตรียมการจัดอบรม ด้านเอกสาร วัตถุดิบ วิทยากร และห้อง	พฤศจิกายน 2564-30 กันยายน 2565	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	นางสาววิไลลักษณ์ อาภรณ์รัตน์ นายพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ปฏิบัติการ			
กิจกรรมที่ 2 จัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะยาว วิธีดำเนินงาน - จัดอบรม / ฝึกปฏิบัติ	เดือนตุลาคม 2564 – กันยายน 2565 จำนวน 2 วัน (เสาร์-อาทิตย์)	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและสถานที่ต่างๆ ภายในมหาวิทยาลัย	นายพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์
กิจกรรมที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน วิธีดำเนินงาน - สรุปผลการจัดอบรม และสรุปผลการดำเนินงาน	สามารถสรุปผลหลังจากเสร็จการอบรม	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	นายพุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่ นางสาวยุพยง วงค์ชัย

7. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคคล/ประชาชน/ศิษย์เก่า และผู้สนใจในการปรุงประกอบอาหาร จำนวนประมาณ 700 - 1,400 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

1. มีผู้เข้าอบรมไม่น้อยกว่า 7 คน ต่อหลักสูตร
2. จัดอบรมหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม/หลักสูตรกาแฟ ไม่น้อยกว่า 5 หลักสูตร และมีผู้ผ่านการอบรมจำนวนมากกว่า 60 - 120 คน
3. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 80 หลักสูตรและมีผู้ผ่านการอบรมจำนวนมากกว่า 640 - 1,280 คน

เชิงคุณภาพ

1. ผู้เข้าอบรมสามารถปรุงประกอบอาหารในหลักสูตรที่ฝึกอบรมได้
2. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ และสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ต่อยอดธุรกิจได้
3. มีผลประเมินการจัดอบรมตลอดหลักสูตร ด้านการเรียนการสอน ในเกณฑ์ดี - ดีมาก
4. มีผลประเมินการจัดอบรมตลอดหลักสูตร ด้านห้องเรียนทฤษฎี/ห้องปฏิบัติการอาหารในเกณฑ์ดี - ดีมาก

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☑ แหล่งงบประมาณอื่นๆ **(รายได้จากการดำเนินกิจกรรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ)**
โดยมีรายรับทั้งสิ้นประมาณ 3,518,000 บาท
รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 1,982,560 **บาท**

- ค่าตอบแทน	**658,600 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าตอบแทนวิทยากร	516,600 บาท
ค่าผู้ช่วยวิทยากร	142,000 บาท
- ค่าวัสดุ	**1,088,960**
ประกอบด้วย	
ค่าวัตถุดิบ	443,040 บาท
ค่าขนมเบรค	152,280 บาท
ค่าเอกสารประกอบการอบรม	65,000 บาท
ค่าวุฒิบัตร	49,280 บาท
ค่าผ้ากันเปื้อน	221,760 บาท
ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (ถุงพลาสติก, ยาง, ถ้วยพลาสติก, ช้อนส้อมพลาสติก)	157,600 บาท
-ค่าใช้สอย	**235,000 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าซักรีดชุดปฏิบัติการอาหาร	82,720 บาท
ค่าขนมเบรค	152,280 บาท
*ประมาณการค่าใช้จ่ายสุทธิ	1,982,560 บาท
ประมาณการรายรับมากกว่าค่าใช้จ่าย	1,535,440 บาท
หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

รายละเอียดที่เป็นมูลค่า รวมทั้งสิ้น 106,400 บาท

ค่าห้องปฏิบัติการของศูนย์ฝึกฯ 106,400 บาท

แบบฟอร์มโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ชื่อโครงการ: การพัฒนายกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการตามแผนขับเคลื่อนโครงสร้างพื้นฐานด้านมาตรฐานการวิจัย

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล นางสาวนุสรา อินแขก
ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการ
โทร. (ภายใน/มือถือ) 089-5245559
E-mail/Line ID nussara_in12@hotmail.com

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และการสร้างนวัตกรรม <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน
ตัวชี้วัด : D 1.11 การสร้างสรรค์พื้นที่การจัดการเรียนรู้ /สังคมแห่งการเรียนรู้

2. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานในสังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีพันธกิจในการพัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม และการผลิตสื่อการเรียนการสอน เป็นศูนย์ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ เพื่อการจัดจำหน่าย การจัดบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก รวมทั้งการบริการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยฯ เป็นต้นโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีพันธกิจหลักที่สำคัญ คือ สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน งานวิจัย การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการบรรลุตามวิสัยทัศน์ คือ สร้างความเข้มแข็งทางด้านการเรียนการสอนวิทยาศาสตร์บนพื้นฐานการวิจัยอย่างยั่งยืน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จึงได้การพัฒนายกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการตามแผนขับเคลื่อนโครงสร้างพื้นฐานที่จะสามารถทำให้มหาวิทยาลัยเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางที่ได้มาตรฐานห้องปฏิบัติการ (ISO 17025) และเป็นห้องปฏิบัติการที่ยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการวิจัยชั้นนำในประเทศไทย (Safety Practice of Research Laboratory in Thailand : ESPRel) ตามนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ที่มีการกำหนดแผนการขับเคลื่อนโครงสร้างพื้นฐานด้านมาตรฐานการวิจัย ในระดับภูมิภาค โดยใช้กลไกของเครือข่ายวิจัยเพื่อรองรับการปฏิรูประบบวิจัย โดยมีมหาวิทยาลัยแม่ข่าย (node) คือ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และได้ประสานให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยศูนย์เครื่องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นลูกข่าย (sub-node) เพื่อพัฒนายกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการและมุ่งมั่นสู่ ห้องปฏิบัติการความปลอดภัยตามมาตรฐาน มอก. ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี (มอก.2677-2558) ต่อไป

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ(เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการในเครือข่ายวิจัยภาคกลาง
2. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน สามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย
3. เพื่อพัฒนาบุคลากรของห้องปฏิบัติการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ให้มีความรู้และเป็นผู้ตรวจประเมินด้านความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการที่เกี่ยวกับสารเคมี โดยพัฒนาทั้งเทคนิคการประเมินและระบบการจัดการความปลอดภัยของห้องปฏิบัติการ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. มีห้องปฏิบัติการยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ จำนวน 1 ห้อง
2. อาจารย์ บุคลากรและนักศึกษาของโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจและสามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย ไม่น้อยกว่า จำนวน 30 คน

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. ห้องปฏิบัติการได้รับความพึงพอใจจากผู้ใช้บริการมากกว่า ร้อยละ 80
2. ห้องปฏิบัติการเป็นห้องปฏิบัติการที่มีความปลอดภัยและเป็นห้องปฏิบัติการชั้นนำจำนวน 1 ห้อง

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประชุมวางแผน และติดตามการดำเนินงาน	ต.ค.2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์	ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการ
2. การจัดทำแผนการยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ	พ.ย. 2564	ศูนย์วิทยาศาสตร์	ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการ
3. ตรวจสอบตามแผนการยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ	มี.ค.2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์	ฝ่ายห้องปฏิบัติการ
4. สรุปผลการดำเนินงานและปรับปรุงผลการดำเนินการในปีต่อไป	พ.ค. 2565	ศูนย์วิทยาศาสตร์	หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการอาหาร หัวหน้าฝ่ายบัญชีและการเงิน เลขานุการ

หมายเหตุ :

- ไม่ต้องระบุเกี่ยวกับการเตรียมโครงการ เช่น การขออนุมัติโครงการ, การประชุมเตรียมงาน, การเชิญวิทยากร, การจัดซื้อวัสดุ

7. กลุ่มเป้าหมาย

บุคลากรและนักศึกษาของห้องปฏิบัติการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจและสามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย ไม่น้อยกว่า จำนวน 30 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

<u>เชิงปริมาณ</u>

1. มีห้องปฏิบัติการยกระดับความปลอดภัยห้องปฏิบัติการ จำนวน 1 ห้อง
2. มีอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษาของห้องปฏิบัติการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีความรู้ความเข้าใจและสามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย ไม่น้อยกว่า จำนวน 30 คน
3. ห้องปฏิบัติการได้รับความพึงพอใจจากผู้ใช้บริการมากกว่า ร้อยละ 80

<u>เชิงคุณภาพ</u>

ร้อยละของนักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรทางการศึกษามีความรู้ความเข้าใจและสามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย เพิ่มขึ้น ร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ งบประมาณแผ่นดิน

☐ ขอสนับสนุนงบประมาณ

☑ อื่นๆ (โปรดระบุ) ขอรับการสนับสนุนโครงการจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ผ่านทางจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 10,000 บาท (หนึ่งหมื่นบาทถ้วน)

1. ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงิน (In Cash)

- ค่าใช้สอย (ค่าบริหารจัดการโครงการเพื่อยกระดับ) 5,000 บาท

รวมเป็นเงิน 5,000 บาท

หมายเหตุ :- ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

2. ค่าใช้จ่ายที่เป็นมูลค่า (In Kind)

-

โครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
ชื่อโครงการ: โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก (การอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ปี 2565)

ผู้ประสานงาน นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)
โทรศัพท์ 02-244-5397
E-mail/Line ID memo_ant@hotmail.co.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

พันธกิจ : SDU 3 การบริการวิชาการ
ตัวชี้วัด : D 3.1 การให้บริการวิชาการ ประยุกต์ความรู้สู่การปฏิบัติ และพัฒนาชุมชนระดับท้องถิ่น
D 3.2 การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือภูมิภาค
พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย
ตัวชีวัด : D 5.4 การนำองค์ความรู้/นวัตกรรมต่อยอดเป็นธุรกิจวิชาการ
D 5.5 งานสร้างสรรค์บนความเชี่ยวชาญ หรือนวัตกรรมของสวนดุสิต

2. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานในสังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีพันธกิจในการพัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม และการผลิตสื่อการเรียนการสอน เป็นศูนย์ผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ เพื่อการจัดจำหน่าย การจัดบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก การดูแลการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยฯ เป็นต้น

ทั้งนี้จากสถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมอย่ารวดเร็วของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ดังนั้นจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการับประทานอาหารที่ไม่สะอาดจากผู้สัมผัสอาหารที่ขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ปฏิบัติตนให้ถูกต้องในระหว่างการเตรียม ปรุง และประกอบอาหาร ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคลงสู่อาหารได้ โดยเป็นการปฏิบัติงานร่วมกันของหน่วยงานดังต่อไปนี้ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารและสถานที่ และสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จัดอบรมผ่านระบบดิจิทัลจากวิดิทัศน์ ซึ่งจัดทำโดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงเป็นที่มาของโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ปี 2565)

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเรื่องหลักการสุขาภิบาล มาตรฐานสุขาภิบาล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการบริหารจัดการสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อจัดการอบรมในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยฯ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและการยอมรับในเชิงวิชาการ
4. เพื่อให้บริการวิชาการกับประชาชน และพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ
5. เพื่อการสร้างรายได้นำเข้าหน่วยงานและมหาวิทยาลัยฯ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการด้านอาหาร อีกทั้งได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน ทำให้ประชาชนทั่วไปได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1.สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสามารถนำความรู้ไปใช้ในปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

2.ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสามารถนำความรู้ไปใช้ในปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

3.ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ได้รับความไว้วางใจ เป็นสถานศึกษาชั้นนำด้านอาหาร ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ให้เป็นที่ประจักษ์กับสังคม และสร้างความเป็นผู้นำในการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารและสุขาภิบาล

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประสาน งานฝ่ายต่างๆ เพื่อเตรียมการจัดอบรม ด้านเอกสาร วัตถุดิบ วิทยากร และสถานที่	เดือนตุลาคม ถึง พฤศจิกายน 2564	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
2. ประกาศรับสมัครอบรม	เดือนตุลาคม ถึง พฤศจิกายน 2564	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
3. จัดอบรม / ฝึกปฏิบัติ - หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร อบรม 6 ชั่วโมง - หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร อบรม 3 ชั่วโมง	เดือนตุลาคม ถึง พฤศจิกายน 2564	สถานที่ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	ทีมวิทยากรด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. สรุปผลการจัดอบรม และสรุปผลการดำเนินงาน	เดือนตุลาคม ถึง พฤศจิกายน 2564	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่ นางสาวยุพยง วงค์ชัย

7. กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 14 รุ่น รุ่นละ 100 คน
- ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 5 รุ่น รุ่นละ 50 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ - มีผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- ผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ผ่านการทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ - ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และสถานประกอบการมีความสะอาด ปลอดภัย สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ต่อยอดธุรกิจได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☑ แหล่งงบประมาณอื่นๆ **(รายได้จากการดำเนินกิจกรรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ)**
โดยมีรายรับทั้งสิ้นประมาณ 400,000 บาท
(รายได้-ผู้ประกอบกิจการ 500 บาท x 50 คน x 6 รุ่น = 150,000)
(รายได้-ผู้สัมผัสอาหาร 250 บาท x 100 คน x 14 รุ่น = 350,000)
นำส่งเงินเข้ามหาวิทยาลัย 20% จากรายได้ คิดเป็นจำนวนเงิน 100,000 บาท
คงเหลือรายได้จำนวนเงิน 400,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 253,000 บาท

- ค่าตอบแทน	**96,000 บาท**
ประกอบด้วย	
หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ	
- ค่าตอบแทนผู้ควบคุมห้องอบรม (1 คน x 2,500 บาท x 6 รุ่น)	15,000 บาท
- ค่าตอบแทนผู้ช่วยควบคุมห้องอบรม (2 คน x 1,500 บาท x 6 รุ่น)	18,000 บาท
(กรณีผู้อบรมสมัครน้อยกว่า 25 คน ผู้ช่วยควบคุม 1 คน)	
หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	
- ค่าตอบแทนผู้ควบคุมห้องอบรม (1 คน x 1,500 บาท x 14 รุ่น)	21,000 บาท
- ค่าตอบแทนผู้ช่วยควบคุมห้องอบรม (3 คน x 1,000 บาท x 14 รุ่น)	42,000 บาท
(กรณีผู้อบรมสมัครน้อยกว่า 50 คน ผู้ช่วยควบคุม 2 คน)	
- ค่าวัสดุ	**98,000 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าเอกสารอบรมผู้สัมผัสอาหาร (30 บาท x 1400 คน)	42,000 บาท
ค่าเอกสารอบรมผู้ประกอบกิจการ (40 บาท x 300 คน)	12,000 บาท
ค่าวุฒิบัตร (20 บาท x 1700 คน)	34,000 บาท
ค่าวัสดุและอุปกรณ์ (ปากกา กระดาษข้อสอบ/คำตอบ อุปกรณ์ฐาน เป็นต้น)	10,000 บาท
-ค่าใช้สอย	**59,000 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าประมวลผลทางสถิติผู้สัมผัสอาหาร (3,000 บาท x 14 รุ่น)	42,000 บาท
ค่าประมวลผลทางสถิติผู้ประกอบกิจการ (2,000 บาท x 6 รุ่น)	12,000 บาท
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	5,000 บาท
*ประมาณการค่าใช้จ่ายสุทธิ	253,000 บาท
ประมาณการรายรับมากกว่าค่าใช้จ่าย	147,000 บาท
หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

โครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
ชื่อโครงการ: โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
(การอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ปี 2565)

ผู้ประสานงาน นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)
โทรศัพท์ 02-244-5397
E-mail/Line ID memo_ant@hotmail.co.th

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

- **จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas)(โปรดใส่เครื่องหมาย ☑ ในประเด็นที่ท่านเลือก)**

● **ความหลากหลายทางการศึกษา** ❑ การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน ❑ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☑ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☑ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● **การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน** ❑ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☑ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☑ สภาพแวดล้อม ❑ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● **องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง** ❑ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ❑ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☑ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● **จุดเน้น (SP ซีรี่ย์)** <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ❑ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☑ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ❑ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ❑ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน <u>ระดับมหาวิทยาลัย</u>**

พันธกิจ : SDU 3 การบริการวิชาการ
ตัวชี้วัด : D 3.1 การให้บริการวิชาการ ประยุกต์ความรู้สู่การปฏิบัติ และพัฒนาชุมชนระดับท้องถิ่น
D 3.2 การมีส่วนร่วมของบุคคลหรือหน่วยงานในชุมชน พื้นที่ หรือภูมิภาค
พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย
ตัวชีวัด : D 5.4 การนำองค์ความรู้/นวัตกรรมต่อยอดเป็นธุรกิจวิชาการ
D 5.5 งานสร้างสรรค์บนความเชี่ยวชาญ หรือนวัตกรรมของสวนดุสิต

2. หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานในสังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีพันธกิจในการพัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม และการผลิตสื่อการเรียนการสอน เป็นศูนย์ผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ เพื่อการจัดจำหน่าย การจัดบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก การดูแลการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยฯ เป็นต้น

ทั้งนี้จากสถานการณ์การเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจและการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมอย่ารวดเร็วของประเทศไทยในปัจจุบัน ทำให้วิถีชีวิตของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคอาหารของประชาชนจากการปรุงอาหารรับประทานเองที่บ้าน เปลี่ยนเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้านมากขึ้น ดังนั้นจึงมีโอกาสเสี่ยงต่อการับประทานอาหารที่ไม่สะอาดจากผู้สัมผัสอาหารที่ขาดความรู้ความเข้าใจและไม่ปฏิบัติตนให้ถูกต้องในระหว่างการเตรียม ปรุง และประกอบอาหาร ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคลงสู่อาหารได้ โดยเป็นการปฏิบัติงานร่วมกันของหน่วยงานดังต่อไปนี้ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน งานอนามัยและสุขาภิบาล กองอาคารและสถานที่ และสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จึงเป็นที่มาของโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ปี 2565)

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้ประกอบการด้านอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเรื่องหลักการสุขาภิบาล มาตรฐานสุขาภิบาล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และการบริหารจัดการสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง
2. เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร สามารถนำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานและปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้อง
3. เพื่อจัดการอบรมในสาขาวิชาที่เป็นอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยฯ เพื่อสร้างความเข้มแข็งและการยอมรับในเชิงวิชาการ
4. เพื่อให้บริการวิชาการกับประชาชน และพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ตามศักยภาพทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ
5. เพื่อการสร้างรายได้นำเข้าหน่วยงานและมหาวิทยาลัยฯ

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในสถานประกอบการด้านอาหาร อีกทั้งได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน ทำให้ประชาชนทั่วไปได้รับความปลอดภัยในการบริโภคอาหารมากขึ้น

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1.สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสามารถนำความรู้ไปใช้ในปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

2.ผู้สัมผัสอาหาร ได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสามารถนำความรู้ไปใช้ในปรุงและประกอบอาหารได้อย่างถูกต้องและปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

3.ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ได้รับความไว้วางใจ เป็นสถานศึกษาชั้นนำด้านอาหาร ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ให้เป็นที่ประจักษ์กับสังคม และสร้างความเป็นผู้นำในการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารและสุขาภิบาล

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลาดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประสาน งานฝ่ายต่างๆ เพื่อเตรียมการจัดอบรม ด้านเอกสาร วัตถุดิบ วิทยากร และสถานที่	เดือนธันวาคม 2564 ถึง กรกฎาคม 2565	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
2. ประกาศรับสมัครอบรม	เดือนธันวาคม 2564 ถึง กรกฎาคม 2565	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
3. จัดอบรม / ฝึกปฏิบัติ - หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร อบรม 6 ชั่วโมง - หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร อบรม 3 ชั่วโมง	เดือนธันวาคม 2564 ถึง กรกฎาคม 2565	สถานที่ภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	ทีมวิทยากรด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. สรุปผลการจัดอบรม และสรุปผลการดำเนินงาน	เดือนธันวาคม 2564 ถึง กรกฎาคม 2565	งานอนามัยและสุขาภิบาลกองอาคารและสถานที่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่ นางสาวยุพยง วงค์ชัย

7. กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 48 รุ่น รุ่นละ 100 คน
- ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร จำนวน 24 รุ่น รุ่นละ 50 คน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ - มีผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

- ผู้เข้าอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ผ่านการทดสอบ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

เชิงคุณภาพ - ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และสถานประกอบการมีความสะอาด ปลอดภัย สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ต่อยอดธุรกิจได้

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☑ แหล่งงบประมาณอื่นๆ **(รายได้จากการดำเนินกิจกรรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ)**

โดยมีรายรับทั้งสิ้นประมาณ 3,180,000 บาท

(รายได้-ผู้ประกอบกิจการ 850 บาท x 50 คน x 24 รุ่น = 1,020,000)

(รายได้-ผู้สัมผัสอาหาร 450 บาท x 100 คน x 48 รุ่น = 2,160,000)

นำส่งเงินเข้ามหาวิทยาลัย 20% จากรายได้ คิดเป็นจำนวนเงิน 636,000 บาท

คงเหลือรายได้จำนวนเงิน 2,544,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 1,644,850 บาท

- ค่าตอบแทน	**423,000 บาท**
ประกอบด้วย	
หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ	
- ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 2,500 บาท x 24 รุ่น)	60,000 บาท
- ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (2 คน x 1,500 บาท x 24 รุ่น)	72,000 บาท
หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	
- ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 2,500 บาท x 48 รุ่น)	120,000 บาท
- ค่าตอบแทนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงาน (2 คน x 1,500 บาท x 48 รุ่น)	144,000 บาท
ค่าตอบแทนพนักงานขับรถ(กรุงเทพและปริมณฑล) (1 คน x 300 บาท x 45 รุ่น)	13,500 บาท
ค่าตอบแทนพนักงานขับรถ(ต่างจังหวัด) (1 คน x 500 บาท x 27 รุ่น)	13,500 บาท
- ค่าวัสดุ	**697,850 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าวัตถุดิบขนมเบรก (35 บาท x 105 คน x 72 รุ่น)	264,600 บาท
ค่าวัตถุดิบอาหารกลางวัน (50 บาท x 55 คน x 15 รุ่น) (หลักสูตรผู้ประกอบกิจการ)	41,250 บาท
ค่าเอกสารอบรมผู้สัมผัสอาหาร (30 บาท x 4,800 คน)	144,000 บาท
ค่าเอกสารอบรมผู้ประกอบกิจการ (40 บาท x 1,200 คน)	48,000 บาท
ค่าวุฒิบัตร (20 บาท x 6,000 คน)	120,000 บาท
ค่าวัสดุและอุปกรณ์ (ปากกา กระดาษข้อสอบ/คำตอบ อุปกรณ์ฐาน เป็นต้น)	80,000 บาท
-ค่าใช้สอย	**524,000 บาท**
ประกอบด้วย	
ค่าห้องอบรม (5,000 บาท x 45 ครั้ง)	225,000 บาท
ค่าน้ำมันรถ (1,000 บาท x 27 ครั้ง)	27,000 บาท
ค่าประมวลผลทางสถิติผู้สัมผัสอาหาร (3,000 บาท x 48 รุ่น)	144,000 บาท
ค่าประมวลผลทางสถิติผู้ประกอบกิจการ (2,000 บาท x 24 รุ่น)	48,000 บาท
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	80,000 บาท
*ประมาณการค่าใช้จ่ายสุทธิ	1,644,850 บาท
ประมาณการรายรับมากกว่าค่าใช้จ่าย	899,150 บาท
หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

www.food.dusit.ac.th