

แผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2557-2560

# ส่วนที่ 1

## ความเป็นมา

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2477 เป็น “โรงเรียนมัธยมวิสามัญการเรือน” ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการที่ต้องการให้ผู้หญิงในขณะนั้นได้มีการศึกษาเรียนรู้เกี่ยวกับการบ้านการเรือนที่ดี เป็นโรงเรียนการเรือนแห่งแรกของประเทศไทยใช้สถานที่วังกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์เป็นสถานที่เรียน (ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพณิชยการพระนคร ) ต่อมาปี พ.ศ.2480 จึงได้ย้ายมาอยู่ที่สวนสุนันทา (ที่ตั้งปัจจุบัน) ปีพ.ศ.2483 กระทรวงศึกษาธิการ มีนโยบายที่จะพัฒนาการจัดการศึกษาในระดับปฐมวัยขึ้นจึงได้จัดตั้ง “โรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ” ขึ้น ในพื้นที่ติดกับโรงเรียนการเรือนเป็นโรงเรียนอนุบาลของรัฐแห่งแรกในประเทศไทย โรงเรียนการเรือน และโรงเรียนอนุบาลแยกการบริหารจัดการออกจากกัน ไม่ขึ้นต่อกันและพัฒนาควบคู่กันมาโดยตลอด จนกระทั่งปี พ.ศ.2504 โรงเรียนการเรือน เปลี่ยนสถานภาพเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิตแต่ก็ยังแยกการบริหารจัดการออกจากโรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ วิทยาลัยครูสวนดุสิตระยะแรกผลิตครูทางด้านคหกรรมศาสตร์ ที่พัฒนามาจากการเรือน เป็นหลัก ส่วนโรงเรียนอนุบาลละอออุทิศก็มีแผนกฝึกหัดครู ผลิตครูอนุบาล ควบคู่ไปกับการจัดการศึกษาสำหรับเด็กอนุบาล ปี พ.ศ.2518 เมื่อมีพระราชบัญญัติวิทยาลัยครู พ.ศ.2518 โรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ จึงได้ย้ายมารวมกับวิทยาลัยครูสวนดุสิต ทั้งแผนกฝึกหัดครูและเด็กเล็ก โรงเรียนอนุบาลละอออุทิศ จึงเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น โรงเรียนสาธิตอนุบาลละอออุทิศ การพัฒนาของวิทยาลัยครูสวนดุสิตจะเน้นในด้านคหกรรมศาสตร์ และการศึกษาปฐมวัยเป็นหลัก

ในปี พ.ศ.2528 ได้มีการประกาศใช้ พ.ร.บ.วิทยาลัยครู (ฉบับที่ 2) พ.ศ.2528 วิทยาลัยครูสามารถผลิตบัณฑิตสาขาวิชาการอื่นได้ การพัฒนาหลักสูตรใหม่ก็พัฒนามาจากพื้นฐานเดิม เช่น การอาหาร ผ้าและเครื่องแต่งกาย ศิลปะ ประดิษฐ์ อดสาหกรรมบริการ พัฒนามาจากคหกรรมศาสตร์ การศึกษาปฐมวัย ถูกพัฒนาให้เข้มแข็งและสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นๆ การพัฒนาหลักสูตรการศึกษาพิเศษเพิ่มขึ้น โดยอาศัยพื้นฐานจากเด็กปฐมวัยที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน

พ.ศ.2538 วิทยาลัยครูสวนดุสิตเปลี่ยนสถานภาพเป็น สถาบันราชภัฏสวนดุสิต ตาม พ.ร.บ.สถาบันราชภัฏ พ.ศ.2538 ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของสถาบันราชภัฏสวนดุสิตได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ของสถาบันเอาไว้ 4 ด้านด้วยกันคือ อดสาหกรรมอาหาร อดสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และการศึกษาพิเศษ โดยหลักสูตรต่างๆ ของสถาบัน จะต้องมีการพัฒนาบนพื้นฐานของอัตลักษณ์ของสถาบัน การใช้งบประมาณบุคลากร ทุนการศึกษาของบุคลากร ล้วนเน้นหนักในด้านอัตลักษณ์ทั้ง 4 ด้าน รวมทั้งการทำให้ปรากฏในการยอมรับของสังคมภายนอกด้วย จากการออกไปรับงานต่างๆ ที่เป็นส่วนสนับสนุน เช่น การทำอาหารในงานกีฬาเอเชียนเกมส์ ครั้งที่ 13 การดูแลห้องพักนักกีฬา เป็นต้น

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

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา 80 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอน ความเข้มแข็งทางวิชาการ อยู่บนพื้นฐานเดิมของมหาวิทยาลัยมาโดยตลอด จนสร้างความเข้มแข็งให้กับมหาวิทยาลัยในปัจจุบัน ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยในระยะ 5 ปี (พ.ศ.2552-2556) ต่อเนื่องมาถึงแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2557-2560 ได้มีการกำหนดไว้ชัดเจนว่ามหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นไปด้านอาหาร อดสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์ และในวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2553 โรงเรียน

การเรือน (School of Culinary Arts) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ถูกจัดตั้งขึ้นเป็นหน่วยงานเทียบเท่าคณะ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ในการประชุมสภามหาวิทยาลัยและมีข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิตว่าด้วยโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2553 เป็นข้อบังคับในการบริหารจัดการของโรงเรียนการเรือน

ในปีการศึกษา 2556 โรงเรียนการเรือน มีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต ได้แก่ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการแขนงวิชาธุรกิจภัตตาคารและร้านอาหาร แบบเร่งด่วน

ภารกิจด้านการสนับสนุนการจัดการศึกษาและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ มีหน่วยงานที่ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการศึกษาที่มีภารกิจแตกต่างกัน ดังนี้

1. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มีภารกิจดูแลห้องปฏิบัติการอาหารให้พร้อมในการจัดการเรียนการสอน จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลภายนอก และจำหน่าย เบเกอรี่
2. ศูนย์ปฏิบัติการเนย มีภารกิจในการผลิตและจำหน่ายเนยและเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา
3. โรงน้ำดื่ม มีภารกิจในการผลิตและจำหน่ายน้ำดื่ม และเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา
4. งานอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร มีภารกิจในการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขาภิบาลให้กับบุคลากร นักศึกษา และตรวจสอบคุณภาพของสถานที่ผลิตและบริการอาหาร

**ปรัชญา:** โรงเรียนการเรือนคือผู้นำด้านอาหาร

**วิสัยทัศน์:** โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง ใน ปี 2020

**พันธกิจ:** โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพขั้นสูงด้านการประกอบอาหาร และการจัดตกแต่ง การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้ และนวัตกรรมเพื่อเผยแพร่และเป็นแหล่งอ้างอิงแก่สังคมและทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

**ประเด็นยุทธศาสตร์**

1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีทักษะด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง และมีคุณลักษณะความเป็นสวนดุสิตที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน
2. การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมในด้านที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้บริการวิชาการและเป็นแหล่งอ้างอิงสังคม
3. การประสานประโยชน์และความร่วมมือในการพัฒนาความรู้และนวัตกรรมของโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานภายนอกเพื่อบริการวิชาการ
4. การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศและพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา
5. การบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง เพื่อความอยู่รอดและเติบโตอย่างยั่งยืน

### เป้าประสงค์:

1. การจัดการเรียนการสอนเน้นการบูรณาการสู่การทำงานจริง (Work – based Learning) และบัณฑิตได้รับการยอมรับเป็นไปตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน
2. การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการระดับชาติ/ นานาชาติ และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้/ นวัตกรรมในการเรียนการสอนและการบริการวิชาการ
3. สร้างประโยชน์จากความร่วมมือในการบริการวิชาการ
4. บุคลากรได้รับการพัฒนาไปสู่ความเป็นมืออาชีพ และมีความเข้าใจองค์กร
5. การบริหารจัดการองค์กรแบบมีส่วนร่วมที่มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล

### สมรรถนะหลักของโรงเรียนการเรือน

เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารไทย และการจัดตกแต่ง การบูรณาการศาสตร์ด้านอาหาร เป็นแหล่งอ้างอิงองค์ความรู้ และนวัตกรรมแก่สังคม

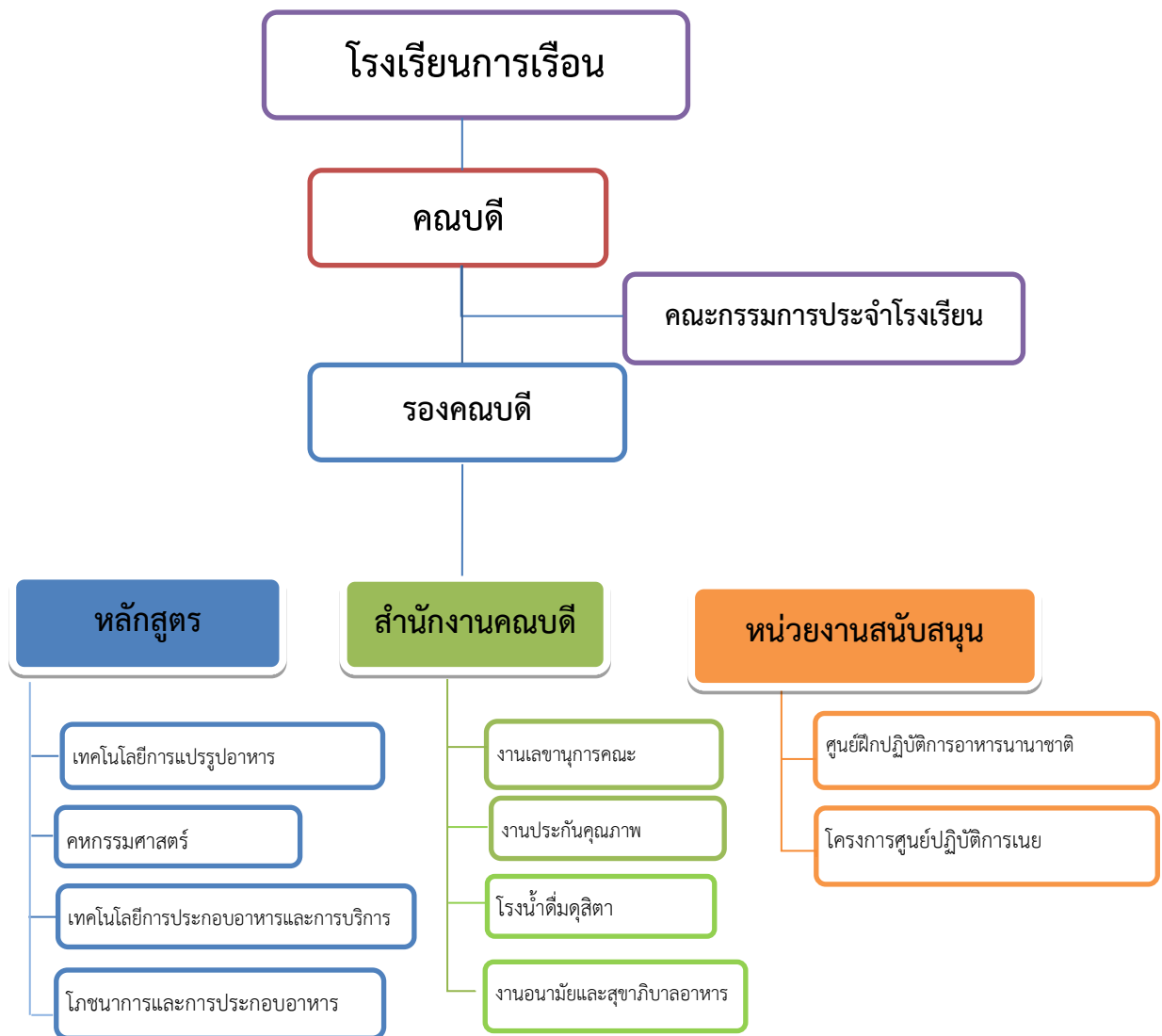
### วัฒนธรรมองค์การ

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

### คำนิยาม

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

## โครงสร้างองค์กรของโรงเรียนการเรือน



## การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม (SWOT Analysis)

### จุดแข็ง (Strengths)

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

### จุดอ่อน (Weaknesses)

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

### โอกาส (Opportunities)

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

### ภาวะคุกคาม (Threats)

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

ความเชื่อมโยงประเด็นยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยกับโรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

Vission : มหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมการบริการ และการพยาบาลและสุขภาพ ภายใต้กระบวนการพัฒนาบนพื้นฐานของความเป็นเลิศ

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 6
การพัฒนาอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยบนพื้นฐานความเป็นเลิศ	การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ และมีคุณลักษณะความเป็นสวนดุสิต ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน	การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมในด้านที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้บริการวิชาการ และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต	การประสานประโยชน์และความร่วมมือในการพัฒนาความรู้และนวัตกรรมร่วมกันของมหาวิทยาลัยและหน่วยงาน	การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศ และพัฒนาสมรรถนะของบุคลากร เพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา	การบริหารจัดการมหาวิทยาลัยให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง เพื่อความอยู่รอดและเติบโตอย่าง
เป้าประสงค์ 1	เป้าประสงค์ 2	เป้าประสงค์ 3	เป้าประสงค์ 4	เป้าประสงค์ 5	เป้าประสงค์ 6
สาขาอัตลักษณ์ได้รับการยอมรับในวงกว้าง และบัณฑิตสาขาอัตลักษณ์ มีทักษะและความชำนาญ	- การจัดการเรียนการสอนที่มีคุณภาพ เน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการสู่การทำงานจริง (Work - based Learning) - คุณภาพบัณฑิตตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน	- การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการระดับชาติ/นานาชาติ - การประยุกต์ใช้องค์ความรู้/นวัตกรรมในการเรียนการสอนและการบริการวิชาการ	การสร้างประโยชน์จากความร่วมมือของการบริการวิชาการ ทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐ และภาคเอกชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ	- พัฒนาการดำเนินงานด้านบุคลากรทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเพื่อนำไปสู่ความเป็นมืออาชีพ - รักษาความผูกพันของบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ	สนับสนุนและส่งเสริมความเป็นเลิศด้านวิชาการและด้านบริหาร

หน่วยงาน โรงเรียนการเรือน

Vission : โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง ในปี 2020

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4	ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5
การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีทักษะด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง และมีคุณลักษณะความเป็นสวนดุสิต ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน	การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมในด้านที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้บริการวิชาการ และเป็นแหล่งอ้างอิงสังคม	การประสานประโยชน์และความร่วมมือในการพัฒนาความรู้และนวัตกรรมของโรงเรียนการเรือน และหน่วยงานภายนอกเพื่อบริการวิชาการ	การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศและพัฒนาสมรรถนะของบุคลากร เพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา	การบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง เพื่อความอยู่รอดและเติบโตอย่างยั่งยืน
เป้าประสงค์ที่ 1	เป้าประสงค์ที่ 2	เป้าประสงค์ที่ 3	เป้าประสงค์ที่ 4	เป้าประสงค์ที่ 5
การจัดการเรียนการสอนเน้นการบูรณาการสู่การทำงานจริง (Work - based Learning) และบัณฑิตได้รับการยอมรับเป็นไปตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน	การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการระดับชาติ/ นานาชาติ และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้/ นวัตกรรมในการเรียนการสอนและการบริการวิชาการ	สร้างประโยชน์จากความร่วมมือในการบริการวิชาการ	บุคลากรได้รับการพัฒนาไปสู่ความเป็นมืออาชีพ และมีความเข้าใจองค์กร	การบริหารจัดการองค์กรแบบมีส่วนร่วมที่มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล

สรุปตัวชี้วัดเป้าประสงค์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมายของโรงเรียนการเรือน			
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีทักษะด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง และมีคุณลักษณะความเป็นสวนดุสิตที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน</b>				
1. จำนวนนักศึกษาด้านอาหารที่ได้รับรางวัลในระดับชาติและนานาชาติ	20	30	40	50
2. จำนวนบุคลากรด้านอาหารที่ได้รับรางวัลระดับชาติและนานาชาติ	5	10	15	20
3. จำนวนกิจกรรมที่หน่วยงานภายนอกระดับชาติและนานาชาติมาขอรับบริการวิชาการ	9	12	15	17
4. ร้อยละของนักศึกษาที่ได้รับการเสนองานจากผู้ประกอบการ (จำนวนบัณฑิตที่จบ)	20	30	40	50
5. ร้อยละของบัณฑิตที่มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร (TQF)	70	75	80	85
6. ร้อยละของบัณฑิตที่จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่กำหนด	80	85	90	90
7. ร้อยละของนักศึกษาที่มีคุณลักษณะตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย (ความเป็นสวนดุสิต)	80	85	85	90
8. จำนวนรายวิชาที่มีการบูรณาการภาษาต่างประเทศเพื่อการประกอบอาชีพ	8	12	16	20
9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรมสร้างความตระหนักในคุณค่า และสร้างความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย	5	10	15	20
10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัยที่มีศิษย์เก่าเข้ามาร่วม	2	4	6	8
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ 2</b>				
<b>การสร้างและพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมในด้านที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้บริการวิชาการและเป็นแหล่งอ้างอิงสังคม</b>				
1. ร้อยละการตีพิมพ์ระดับชาติ/นานาชาติต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	5	6	7	8
2. ร้อยละของการนำผลงานวิชาการไปใช้ประโยชน์ต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	20	21	22	23
3. ร้อยละของงานวิจัยที่นำมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	10	12	14	16
4. ร้อยละของอาจารย์/นักวิจัย รุ่นใหม่ที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยทั้งหมดที่ยังไม่เคยเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย	5	7	9	11
5. ร้อยละของทุนวิจัยภายนอกต่อทุนวิจัยทั้งหมด	45	55	65	75
6. จำนวนนวัตกรรมที่เกิดจากการจัดการความรู้	1	2	3	4
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ 3</b>				
<b>สร้างประโยชน์จากความร่วมมือในการบริการวิชาการ</b>				
1. จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัย	3	4	5	6
2. จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่าง	3	4	5	6



ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมายของโรงเรียนการเรือน			
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560
หน่วยงานในโครงสร้างหลักของมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ				
3.จำนวนการให้บริการวิชาการต่อชุมชนและสังคม	5	6	7	7
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ 4</b> การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศและพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา				
1.ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการประเมินผลการปฏิบัติงานในระดับสูงสุด	15	20	25	30
2.จำนวนของบุคลากรได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ	5	10	15	20
3.จำนวนของคณาจารย์มีวุฒิปริญญาเอก	12	14	16	18
4.จำนวนของคณาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ	6	4	8	9
5.ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทางวิชาชีพและวิชาการ	60	65	70	75
6.ร้อยละความพึงพอใจและไม่พึงพอใจของผู้รับบริการ				
6.1 พึงพอใจ	≥75	≥75	≥80	≥85
6.2 ไม่พึงพอใจ	≤25	≤25	≤20	≤15
<b>ประเด็นยุทธศาสตร์ 5</b> การบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงเพื่อความอยู่รอดและเติบโตอย่างยั่งยืน				
1. ร้อยละความพึงพอใจและไม่พึงพอใจของผู้รับบริการ				
1.1 พึงพอใจ	≥80	≥80	≥80	≥80
1.2 ไม่พึงพอใจ	≤20	≤20	≤20	≤20
2. ร้อยละของการบรรลุเป้าหมายตามแผนกลยุทธ์และแผนปฏิบัติการของมหาวิทยาลัย	80	85	85	90
3. คะแนนประเมินตามเกณฑ์ EdPEX	200	225	250	300
4. ร้อยละของรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษทั้งหมด	5	5	7	9

## ส่วนที่ 2

### แผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน ปี 2557-2560

#### ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1

- การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีทักษะด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง และมีคุณลักษณะความเป็นสวนดุสิตที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน

#### เป้าประสงค์ของประเด็นยุทธศาสตร์

- การจัดการเรียนการสอนที่มีคุณภาพ เน้นการเรียนรู้แบบบูรณาการสู่การทำงานจริง (Work - based Learning)
- คุณภาพบัณฑิตตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน

#### ประเด็นท้าทาย :

- บัณฑิตมีคุณภาพตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงานและมีทักษะในวิชาชีพที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง
- สร้างการยอมรับเชิงวิชาการในสาขาอาหารและการผลิตบัณฑิตสาขาอาหารของโรงเรียนการเรือนให้มีคุณลักษณะตรงกับความต้องการของตลาดและมีทักษะในวิชาชีพสามารถปฏิบัติงานได้จริง

#### ประเด็นยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์

ผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน โดยเปลี่ยนกระบวนทัศน์การเรียนรู้ของบัณฑิต ให้มีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา อย่างน้อย ๕ ด้าน คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญาด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีกระบวนทัศน์ใหม่ในการเรียนรู้และสามารถเรียนรู้ด้วยตนเองตลอดชีวิต มีจิตอาสาและความรับผิดชอบต่อสังคม เป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคม และดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์วัฒนธรรมไทยและความเป็นสวนดุสิตและภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยที่สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้บัณฑิตมีคุณภาพระหว่างเก่งงานและเก่งความดี โดยเน้นความรับผิดชอบต่อสังคม มีสุขภาพร่างกายและจิตใจ เพื่อตนเองและสังคม สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพงานที่เปลี่ยนแปลง และมีทักษะสามารถปฏิบัติงานได้ทันที โดยมีการติดตามประเมินคุณภาพและพัฒนาบัณฑิตหลังเข้าสู่ตลาดงาน

ตัวชี้วัดเป้าประสงค์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย				ผู้รับผิดชอบ
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1.จำนวนนักศึกษาด้านอาหารที่ได้รับรางวัลในระดับชาติและนานาชาติ	20	30	40	50	โรงเรียนการเรือน
2.จำนวนบุคลากรด้านอาหารที่ได้รับรางวัลระดับชาติและนานาชาติ	5	10	15	20	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3.จำนวนกิจกรรมที่หน่วยงานภายนอกระดับชาติและนานาชาติมาขอรับบริการวิชาการ	9	12	15	17	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
4.ร้อยละของนักศึกษาที่ได้รับการเสนองานจากผู้ประกอบการ (นับบัณฑิตที่จบ)	20	30	40	50	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
5.ร้อยละของบัณฑิตที่มีคุณลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตร (TOF)	70	75	80	85	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
6.ร้อยละของบัณฑิตที่จบการศึกษาภายในระยะเวลาที่กำหนด	80	85	90	90	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
7.ร้อยละของนักศึกษาที่มีคุณลักษณะตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย (ความเป็นสวนดุสิต)	80	85	85	90	
8.จำนวนรายวิชาที่มีการบูรณาการภาษาต่างประเทศเพื่อการประกอบอาชีพ	8	12	16	20	
9.จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรมสร้างความตระหนักในคุณค่า และสร้างความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย	3	5	7	9	
10.จำนวนโครงการ/กิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัยที่มีศิษย์เก่าเข้าร่วม	2	4	6	8	

## กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

### กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผู้เรียนสาขาอัตลักษณ์

#### แนวทางการดำเนินงาน

1.1 พัฒนาหลักสูตรอัตลักษณ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ (Thai Qualifications Framework for Higher Education, TQF : HED)

1.2 พัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ของผู้เรียนแบบพหุภาษา โดยเน้นภาษาไทย และ ภาษาอังกฤษ ควบคู่ไปกับการพัฒนาทักษะในวิชาชีพ

1.3 พัฒนาการจัดการศึกษาด้านอาหาร ทั้งเรื่องเนื้อหาที่ทันสมัย กิจกรรมส่งเสริมการมีเจตคติ ต่อวิชาชีพให้กับนักศึกษา ทรัพยากรในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติ บุคลากรผู้สอนเทคนิคการ สอน การวัดและประเมินผลที่มีประสิทธิภาพ รวมไปถึงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรวิชาชีพ หน่วยงาน และธุรกิจด้านอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพและมุ่งไปสู่การยอมรับในมาตรฐานการศึกษาใน ระดับนานาชาติ

1.4 ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทักษะด้านอาหารของนักศึกษา รวมทั้งบุคลากรทั้งสาย วิชาการและสายสนับสนุน เพื่อเตรียมความพร้อมในการมุ่งสู่การประกวดแข่งขันด้านอาหารในเวทีระดับชาติและ นานาชาติ โดยมีการวางแผนและดำเนินการอย่างเป็นระบบ และมีการถอดบทเรียนจากความสำเร็จจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อสร้างแนวปฏิบัติที่ดี

1.5 บูรณาการการดำเนินงานของหลักสูตรด้านอาหารกับศูนย์ความเป็นเลิศของมหาวิทยาลัย คือ โฮมเบเกอร์ และศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อสร้างความพร้อมด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพของ ผู้เรียนให้สามารถปฏิบัติงานได้จริง และเสริมสร้างความเข้มแข็งวิชาการบนความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพที่มีอยู่แล้ว ในศูนย์ความเป็นเลิศ จนนำไปสู่นวัตกรรมด้านอาหารที่เผยแพร่ ถ่ายทอด ผ่านการดำเนินงานของสำนักกิจการ พิเศษ

### กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาระบบที่เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนและการมีงานทำของบัณฑิตสาขาอาหาร

#### แนวทางการดำเนินงาน

2.1 การพัฒนาคุณภาพของการจัดการศึกษาในสาขาอาหารตรงตามความต้องการของ ตลาดแรงงาน

2.2 สนับสนุน ส่งเสริมให้จัดการเรียนรู้ที่นำไปสู่การคิดเชิงระบบ และความคิดสร้างสรรค์

2.3 พัฒนาศักยภาพผู้เรียน โดยการพัฒนาระบบการฝึกปฏิบัติงานควบคู่กับการเรียน (Work – based Learning) เพื่อให้บัณฑิตมีทักษะ/มีความชำนาญที่พร้อมปฏิบัติงานได้ทันที (เรียนในสถานประกอบการ จริง)

2.4 พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/โฮมเบเกอร์) ให้เป็นแหล่ง ความรู้ในสาขาวิชาที่มีศักยภาพสูง และมาตรฐานในระดับสากลโดยการรวบรวมองค์ความรู้ที่เป็นความเชี่ยวชาญ หรือชำนาญของศาสตร์ด้านนั้นๆ รวบรวมไว้ให้เป็นแหล่งสืบค้น หรือหาความรู้ในด้านที่เป็นความเชี่ยวชาญให้กับ บุคลากร หน่วยงานภายนอก และประชาชนที่สนใจ

2.5 สร้างเครือข่ายและผลักดันให้นักศึกษาได้ฝึกงานในสถานประกอบการมีชื่อเสียงระดับชาติ และนานาชาติ

### **กลยุทธ์ที่ 3 ผลิตและพัฒนากำลังคนในสาขาอาหารของมหาวิทยาลัยและสาขาที่จำเป็นต่อการพัฒนาประเทศ**

#### **แนวทางการดำเนินงาน**

- 3.1 ปรับปรุงกระบวนการผลิตและพัฒนากำลังคนระดับอุดมศึกษาในสาขาวิชาที่เป็นความเชี่ยวชาญ และตรงกับความต้องการและจำเป็นต่อการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะสาขาวิชาอาหาร
- 3.2 ส่งเสริมการนำความเชี่ยวชาญไปสนับสนุน/บริการวิชาการและพัฒนาชุมชนหรือสังคมเพื่อพัฒนากำลังคนในสาขาอาหารของมหาวิทยาลัย
- 3.3 มีแผนสำรองการผลิตและพัฒนากำลังคนเพิ่มในสาขาอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยและสาขาที่จำเป็นต่อการพัฒนาประเทศในกรณีที่ประเทศมีความขาดแคลน

### **กลยุทธ์ที่ 4 พัฒนาสมรรถนะผู้เรียนและการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน**

#### **แนวทางการดำเนินงาน**

- 4.1 พัฒนา/เตรียมความพร้อมให้กับบัณฑิตให้มีคุณลักษณะที่สอดคล้องกับอาชีพที่จะทำงานได้อย่างเสรีในกลุ่มประเทศอาเซียน
- 4.2 ส่งเสริมให้คณาจารย์และนักศึกษาเรียนรู้และเข้าใจในมาตรฐานงานด้านอาหารของกลุ่มประเทศในอาเซียน
- 4.3 ส่งเสริมการพัฒนาหลักสูตรการศึกษาแบบบูรณาการทางภาษาและทักษะกับสถาบันในต่างประเทศ หรือหลักสูตรที่มีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับสถาบันการศึกษาต่างประเทศ
- 4.4 สนับสนุนการทำบันทึกความเข้าใจ (MoU-Memorandum of Understanding) หรือบันทึกความตกลง (MoA-Memorandum of Agreement) ร่วมกับมหาวิทยาลัยและ/หรือหน่วยงานที่จะส่งเสริมความเข้มแข็งเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

### **กลยุทธ์ที่ 5 ยกระดับการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผู้เรียน**

#### **แนวทางการดำเนินงาน**

- 5.1 การส่งเสริมการเร่งรัดพัฒนาหลักสูตรใหม่ในลักษณะหลักสูตรบูรณาการศาสตร์บนฐานความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย และหลักสูตรสร้างสรรค์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน
- 5.2 จัดการเรียนการสอนที่ทันสมัย ยึดหยุ่นสอดคล้องกับความต้องการที่หลากหลายของสังคม โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตเป็นสำคัญ เน้นการเรียนรู้และสร้างงานด้วยตนเองตามสภาพจริง ใช้การวิจัยเป็นฐาน มีการประเมินผลและใช้ผลการประเมินเพื่อพัฒนานักศึกษาและการบริหารจัดการหลักสูตร
- 5.3 พัฒนาการจัดการเรียนรู้และหลักสูตรให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ (Thai Qualification Framework: TQF)
- 5.4 ปรับกระบวนการจัดการเรียนการสอนการวัดและประเมินผลการศึกษาทุกระดับ/ประเภทการศึกษาให้ทันสมัยสอดคล้องกับการเปลี่ยนแปลงทางวิทยาการ
- 5.5 พัฒนาระบบการจัดการเรียนรู้และจัดกิจกรรมเสริมทักษะพัฒนาผู้เรียนในรูปแบบที่หลากหลายโดยมุ่งเน้นให้ผู้เรียนมีกระบวนการคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีทักษะในวิชาชีพและภาษาต่างประเทศเช่นการวิจัยการทำโครงการเป็นต้น
- 5.6 ส่งเสริมการผลิตสื่อการเรียนการสอนตำราเรียนที่มีคุณภาพรวมทั้งสื่อและตำราเรียนอิเล็กทรอนิกส์ที่มีเนื้อหาสาระที่ทันสมัยในทุกหลักสูตรเพื่อให้ผู้เรียนสามารถศึกษาได้ด้วยตนเอง

5.7 พัฒนาสื่อการเรียนการสอนต้นแบบทุกสาขาวิชาหลักและทุกระดับการศึกษาเพื่อใช้เป็นต้นแบบในการจัดการเรียนการสอนในทุกศูนย์การศึกษาให้มีคุณภาพและมาตรฐานใกล้เคียงกัน

5.8 มีการบริหารกิจการนักศึกษาที่เหมาะสมสอดคล้องกับหลักสูตรและการเรียนการสอน

## **กลยุทธ์ที่ 6 ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมและความเป็นพลเมืองที่ดีของประเทศ (Good Citizenship)**

### **แนวทางการดำเนินงาน**

6.1 สร้างกระบวนการเรียนรู้ปลูกจิตสำนึกให้ผู้เรียนมีคุณธรรมจริยธรรมค่านิยมและมีความภาคภูมิใจในความเป็นไทยมีจิตสาธารณะตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

6.2 บูรณาการการเรียนรู้อันหลากหลายทั้งด้านวิชาการทักษะชีวิตศิลปะดนตรีวัฒนธรรมศาสนาความเป็นไทยบนพื้นฐานของความเป็นสวนดุสิต

6.3 พัฒนากระบวนการเรียนรู้และจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติเพื่อพัฒนาความเป็นพลเมืองปลูกฝังเสริมสร้างความมีวินัยความสามัคคีและยึดมั่นในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข

6.4 ส่งเสริมความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างสถาบันครอบครัวสถาบันศาสนาสถานศึกษาและชุมชนในการบ่มเพาะและพัฒนาคุณธรรมจริยธรรมให้กับผู้เรียนทุกหลักสูตรและทุกศูนย์/พื้นที่การศึกษา

## **กลยุทธ์ที่ 7 พัฒนาสมรรถนะผู้เรียนเพื่อรองรับการเข้าสู่สังคมและประชาคมอาเซียน**

### **แนวทางการดำเนินงาน**

7.1 เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาและบุคลากรของโรงเรียนการเรือนเกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประชาคมอาเซียน มีความตระหนักและตื่นตัวในการพัฒนาตนเอง เพื่อให้มีความรู้ในการก้าวเข้าสู่ประชาคมอาเซียนอย่างมีประสิทธิภาพ

7.2 เตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในการเป็นส่วนหนึ่งของประชาคมอาเซียน และเข้าสู่โลกอาชีพ โดยสร้างกลุ่มตัวแทนนักศึกษาในฐานะทูตวัฒนธรรมอาเซียนของมหาวิทยาลัย

7.3 สนับสนุน/พัฒนาการสร้างเครื่องมือสนับสนุนกระบวนการเรียนการสอนให้มีความเป็นสากล เพื่อกระตุ้นให้นักศึกษาได้ใช้ภาษาอังกฤษเป็นสื่อในการแสวงหาความรู้

7.4 ส่งเสริมผู้เรียนให้มีความรู้ทั่วไปและวัฒนธรรมของประเทศในกลุ่มสมาชิกอาเซียน และมีทักษะในการปฏิบัติงานจริงที่มีคุณภาพได้มาตรฐานก่อนเข้าสู่การทำงานในสถานประกอบการ

7.5 พัฒนากระบวนการฝึกอบรมและทักษะผู้เรียนให้เหมาะสมกับบริบทของภาคธุรกิจหรือภาคอุตสาหกรรมที่ต้องติดต่อทำงานหรือทำการค้ากับประเทศในกลุ่มสมาชิกอาเซียน

7.6 ส่งเสริมความรู้ทางวัฒนธรรม การใช้ภาษาไทย ภาษาถิ่น และทักษะด้านภาษาอังกฤษและภาษาของประเทศสมาชิกอาเซียนให้กับประชาคมสวนดุสิต

7.7 ส่งเสริมการจัดการศึกษาแบบพหุภาษา

7.8 สนับสนุนการทำบันทึกความเข้าใจ (MoU - Memorandum of Understanding) หรือบันทึกข้อตกลง (MoA - Memorandum of Agreement) ร่วมกับมหาวิทยาลัยและ/หรือหน่วยงานที่จะส่งเสริมความเข้มแข็งเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

## กลยุทธ์ที่ 8 การเสริมสร้างความเข้มแข็งของศิษย์เก่า

### แนวทางการดำเนินงาน

8.1 สนับสนุนความร่วมมือกับศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันในการพัฒนาโรงเรียนการเรือน

8.2 ส่งเสริมระบบศิษย์เก่าให้เข้มแข็งเพื่อสนับสนุนโรงเรียนการเรือนและจัดการศึกษา ตั้งแต่การดูแลทะเบียนศิษย์เก่าให้ทันสมัยเพื่อให้ฐานข้อมูลถูกต้องและครบถ้วนเสมอ และสนับสนุนให้ศิษย์เก่ามีส่วนร่วมในการพัฒนาและประเมินหลักสูตร

8.3 ส่งเสริมการจัดกิจกรรมการมีส่วนร่วมของศิษย์เก่า จัดกิจกรรมให้ศิษย์เก่าที่ประสบความสำเร็จในการประกอบอาชีพแนะแนวศิษย์ปัจจุบัน มอบรางวัลให้ศิษย์เก่าที่สร้างคุณประโยชน์ให้กับสังคมในวันไหว้ครู รณรงค์ให้ศิษย์เก่าช่วยเหลือการศึกษาให้กับนักศึกษาปัจจุบันที่ขาดแคลน และ/หรือเรียนดีจัดกิจกรรมกีฬากระชับมิตรระหว่างศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบัน ในงานคืนสู่เหย้า (Homecoming) เช่น การแข่งขันกีฬา เป็นต้น

8.4 สนับสนุน ส่งเสริมให้นักศึกษาปัจจุบันฝึกงานในองค์กรที่ศิษย์เก่าปฏิบัติงาน

8.5 สนับสนุนการให้สิทธิประโยชน์ต่างๆ แก่ศิษย์เก่าเพิ่มขึ้น เพื่อสร้างเครือข่ายศิษย์เก่าให้แน่นแฟ้น และกระตุ้นเตือนสำนึกรักและความผูกพันต่อสถาบัน เช่น ส่วนลดสมาชิกห้องสมุด และศูนย์บริการสุขภาพ เป็นต้น

หมายเหตุ: \* วัตถุประสงค์ของนักศึกษา/บัณฑิตทั้งหมดของโรงเรียนการเรือน

**ประเด็น  
ยุทธศาสตร์ที่ 2**

- การสร้างและพัฒนางานองค์ความรู้และนวัตกรรมในด้านที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้บริการวิชาการและเป็นแหล่งอ้างอิงสังคม

**เป้าประสงค์  
ของประเด็น  
ยุทธศาสตร์**

- การเผยแพร่ผลงานทางวิชาการระดับชาติ/นานาชาติ
- การประยุกต์ใช้องค์ความรู้/นวัตกรรมในการเรียนการสอนและการบริการวิชาการ

**ประเด็นท้าทาย :** อาจารย์มีผลงานวิจัยที่มีคุณภาพและสามารถตีพิมพ์ในวารสารที่ได้รับการยอมรับ

**ประเด็นยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์**

อาจารย์มีความสามารถในการทำงานวิจัยงานสร้างสรรค์และนวัตกรรม และสามารถเขียนบทความวิชาการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติและ/หรือนานาชาติในวารสารวิชาการที่ได้รับการยอมรับ และมีค่า impact factor สูง มีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของโลกมีทักษะประสบการณ์ในการประยุกต์และถ่ายทอดความรู้จากงานวิจัยเพื่อนำมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนหรือบริการวิชาการ มีคุณธรรมจริยธรรม สามารถดำรงตนอย่างมีเกียรติและศักดิ์ศรี ได้รับการยกย่องจากสังคม และมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ

**ตัวชี้วัดเป้าประสงค์**

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย				ผู้รับผิดชอบ
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละการตีพิมพ์ระดับชาติ/นานาชาติต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	๕	๖	๗	๘	โรงเรียนการเรือน
2. ร้อยละของการนำผลงานวิชาการไปใช้ประโยชน์ต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	๒๐	๒๑	๒๒	๒๓	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3. ร้อยละของงานวิจัยที่นำมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	๑๐	๑๒	๑๔	๑๖	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
4. ร้อยละของอาจารย์/นักวิจัย รุ่นใหม่ที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยทั้งหมดที่ยังไม่เคยเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย	๕	๗	๙	๑๑	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
5. ร้อยละของทุนวิจัยภายนอกต่อทุนวิจัยทั้งหมด	๔๕	๕๕	๖๕	๗๕	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
6. จำนวนนวัตกรรมที่เกิดจากการจัดการความรู้	๑	๒	๓	๔	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



## กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

### กลยุทธ์ที่ 1 ส่งเสริมสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาสร้างองค์ความรู้นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาสังคมและประเทศ

#### แนวทางการดำเนินงาน

1.1 ส่งเสริมสนับสนุนงานวิจัยให้ครอบคลุมทั้งงานวิจัยเพื่อพัฒนากระบวนการเรียนการสอนงานวิจัยเพื่อสร้างความเข้มแข็งในอัตลักษณ์ และงานวิจัยเพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการ

1.2 สร้างกลไกการวิจัยและถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมระหว่างภาคธุรกิจสถานประกอบการกับมหาวิทยาลัย

1.3 ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาในระดับอุดมศึกษาเพื่อสร้างสรรค์องค์ความรู้และนวัตกรรมตอบสนองความต้องการของชุมชนสังคมและประเทศ

1.4 พัฒนามหาวิทยาลัยให้มีศักยภาพด้านการวิจัยและพัฒนานักวิจัยใหม่ให้มีศักยภาพ

### กลยุทธ์ที่ 2 สนับสนุนการนำองค์ความรู้ นวัตกรรม มาพัฒนาองค์กรอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน

#### แนวทางการดำเนินงาน

2.1 ส่งเสริมการวิจัยเพื่อสร้างและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมอย่างเหมาะสมกับศักยภาพของมหาวิทยาลัย

2.2 ส่งเสริมการสังเคราะห์ความรู้ นวัตกรรม และประสบการณ์ที่ได้จากการวิจัยมาประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอน และการให้บริการวิชาการ

2.3 ส่งเสริมการสังเคราะห์ความรู้ นวัตกรรม และประสบการณ์ที่ได้จากการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสถาบันมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนามหาวิทยาลัย

### กลยุทธ์ที่ 3 พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือด้านการศึกษา/วิจัยกับองค์กร/หน่วยงานทั้งในและต่างประเทศ

#### แนวทางการดำเนินงาน

3.1 ส่งเสริมสนับสนุนให้นักศึกษาและบุคลากรในสถาบันดำเนินการวิจัยและพัฒนาสร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม

3.2 ส่งเสริมการทำวิจัยระหว่างอาจารย์และนักศึกษา รวมถึงนักวิจัย ให้มีการร่วมมือกันระหว่างมหาวิทยาลัยหรือหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่มหาวิทยาลัย และ/หรือภาคธุรกิจ ทั้งในและต่างประเทศ

3.3 สนับสนุนการสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชนในการสร้างงานวิจัยเชิงพาณิชย์ การถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ทันสมัยหรือต่อยอดงานวิจัย

3.4 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้นำเสนอผลงานวิจัยและนวัตกรรมระหว่างสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศเพื่อพัฒนาความสามารถในการแข่งขันได้ในระดับนานาชาติ

## กลยุทธ์ที่ 4 พัฒนาระบบบริหารจัดการความรู้

### แนวทางการดำเนินงาน

4.1 สนับสนุนให้ทุกหน่วยงานดำเนินการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบ โดยใช้หลักการวิจัยแบบบูรณาการหลักการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หลักการสร้างเครือข่าย และหลักการประสานความร่วมมือเพื่อนำไปสู่การเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้

4.2 พัฒนาระบบจัดเก็บรวบรวมข้อมูล และองค์ความรู้เพื่อให้บริการทางวิชาการหรือเผยแพร่องค์ความรู้และนวัตกรรมสู่สังคม

4.3 สนับสนุนการสื่อสารและถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ในบุคคลให้เป็นองค์ความรู้ขององค์กรหรือหน่วยงานอย่างต่อเนื่อง

4.4 สนับสนุนการหา การสร้าง และการใช้ประโยชน์ความรู้ ทั้งส่วนที่เป็นความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นและประเทศ เพื่อเสริมสร้างสังคมฐานความรู้

## กลยุทธ์ที่ 5 พัฒนาระบบบริหารจัดการงานวิจัย

### แนวทางการดำเนินงาน

5.1 พัฒนาศักยภาพนักวิจัยและนักวิจัยรุ่นใหม่ให้มีศักยภาพด้านการวิจัยที่ดีสามารถขอทุนวิจัยจากหน่วยงานภายนอกและหรือได้รับความเชื่อถือจากหน่วยงานภายนอกให้ทำวิจัย

5.2 สร้างเครือข่ายนักวิจัยภายในมหาวิทยาลัยเพื่อสร้างงานวิจัยแบบบูรณาการกับสาขาอัตลักษณ์และงานวิจัยเพื่อพัฒนาสถาบันโดยความร่วมมือจากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจากสาขา/คณะต่างๆ

5.3 ส่งเสริมการสร้างเครือข่ายวิจัยภายนอกมหาวิทยาลัยเพื่อแลกเปลี่ยนหรือแบ่งปันความรู้ความเชี่ยวชาญ รวมถึงการสร้างความร่วมมือด้านการวิจัยระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภายนอก

5.4 ส่งเสริมการวิจัยที่สร้างองค์ความรู้ใหม่ทางวิชาการและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้

5.5 กำหนดทิศทางการวิจัยที่ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาความรู้ใหม่ที่ตอบสนองต่อทิศทางการพัฒนาของประเทศ และภาคส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการใช้ประโยชน์จากมหาวิทยาลัย

5.6 สนับสนุนการนำองค์ความรู้จากการวิจัยไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาสังคมประเทศหรือต่อยอดในเชิงพาณิชย์

## กลยุทธ์ที่ 6 ส่งเสริม สนับสนุน ให้ความรู้และจดทะเบียนคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา

### แนวทางการดำเนินงาน

6.1 สร้างความรู้ ความเข้าใจ และความตระหนักถึงคุณค่าของทรัพย์สินทางปัญญาให้กับบุคลากรของโรงเรียนการเรือนและริเริ่มสร้างสรรค์ผลงานของตนเอง

6.2 ส่งเสริม สนับสนุนให้บุคลากร และหน่วยงานจดทะเบียนคุ้มครองผลงานหรือสิ่งประดิษฐ์ คิดค้นที่เป็นนวัตกรรมใหม่

**ประเด็น  
ยุทธศาสตร์ที่ 3**

- การประสานประโยชน์และความร่วมมือในการพัฒนาความรู้และนวัตกรรมร่วมกันของโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานภายนอกเพื่อบริการวิชาการ

**เป้าประสงค์  
ของประเด็น  
ยุทธศาสตร์**

- การสร้างประโยชน์จากความร่วมมือของการบริการวิชาการทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐ และภาคเอกชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ

**ประเด็นท้าทาย :** โรงเรียนการเรือนได้ประโยชน์จากการประสานประโยชน์และความร่วมมือในการบริการวิชาการอันจะนำมาซึ่งชื่อเสียงและรายได้ให้กับมหาวิทยาลัย

**ประเด็นยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์**

การประสานประโยชน์และความร่วมมือในการพัฒนาความรู้และนวัตกรรมร่วมกันของคณะ สำนักและบุคลากรภายในและบุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย หมายถึงความร่วมมือของมหาวิทยาลัยที่มีการร่วมมือกับทั้งองค์กรภาครัฐ ภาคธุรกิจทั้งในประเทศและต่างประเทศในการบริการวิชาการ อันประกอบด้วย โครงการพิเศษของมหาวิทยาลัย โครงการของสวนดุสิตโพล โครงการพิเศษของศูนย์ทุนมนุษย์ โครงการความร่วมมือทางวิชาการกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อันจะนำมาซึ่งชื่อเสียง การยอมรับ และรายได้ให้กับมหาวิทยาลัย

**ตัวชี้วัดเป้าประสงค์**

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย				ผู้รับผิดชอบ
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1.จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัย	3	4	5	6	โรงเรียนการเรือน
2.จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่าง <u>หน่วยงานในโครงสร้างหลัก</u> ของมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ	3	4	5	6	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
3.จำนวนการให้บริการวิชาการต่อชุมชนและสังคม	5	6	7	7	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

## กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

### กลยุทธ์ที่ 1 การประสานประโยชน์ในการพัฒนาความรู้และนวัตกรรมที่สร้างประโยชน์และก่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีให้กับมหาวิทยาลัย

#### แนวทางการดำเนินงาน

1.1 ส่งเสริมโครงการความร่วมมือที่กำหนดประโยชน์ร่วมและกิจกรรมที่สนับสนุนจุดเน้นการพัฒนาของมหาวิทยาลัยทั้งในและต่างประเทศ

1.2 ส่งเสริมการให้บริการวิชาการที่ทันสมัย เหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการของสังคมตามระดับความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

1.3 สร้างความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยอื่นทั้งในประเทศและต่างประเทศเพื่อจัดโครงการร่วมหรือแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกัน

1.4 สร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนทั้งในประเทศและต่างประเทศที่มหาวิทยาลัยสามารถให้บริการวิชาการ เพื่อแสดงความเข้มแข็งทางวิชาการจนสามารถก่อให้เกิดรายได้

1.5 ส่งเสริมการประสานความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับภาคเอกชน ภาคอุตสาหกรรมทั้งในและต่างประเทศเพื่อเป็นแหล่งฝึกงานให้กับนักศึกษา และเสริมสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนของสังคมและประเทศ

1.6 สนับสนุนส่งเสริมให้บุคลากรได้นำความรู้จากภาคทฤษฎีหรืองานวิจัยเข้าไปช่วยงานบริการวิชาการ หรือร่วมมือกับภาคเอกชนในการเข้าไปเรียนรู้ธุรกิจ อุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ตรงในภาคปฏิบัติ เพื่อนำมาใช้ในการเรียนการสอน และบริการวิชาการ

1.7 ส่งเสริมให้หน่วยงานต่างๆ บูรณาการการทำงาน โครงการหรือกิจกรรมร่วมกันอย่างจริงจังเพื่อให้เป็นวัฒนธรรมการทำงานเพื่อให้เกิดเป็นนวัตกรรมที่สมบูรณ์

1.8 ส่งเสริมให้หน่วยงานสนับสนุนพัฒนาเทคนิคและกระบวนการให้การสนับสนุนการจัดการเรียนรู้ของหลักสูตรต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.9 เสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานและธุรกิจด้านอาหารทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งการพัฒนาระบบสารสนเทศ ให้การติดตาม จัดเก็บ และบริหารจัดการข้อมูลต่างๆ มีประสิทธิภาพ

### กลยุทธ์ที่ 2 สนับสนุนให้มีการจัดอบรมหลักสูตรระยะสั้นที่เป็นนวัตกรรมใหม่โดยอาศัยองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

#### แนวทางการดำเนินงาน

2.1 สร้างหลักสูตรมาตรฐานระยะสั้นทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติในสาขาที่เชี่ยวชาญไว้รองรับ โดยเฉพาะหลักสูตรที่จะบริการวิชาการ และประสานประโยชน์ ของโครงการพิเศษ ซึ่งประกอบไปด้วย สวนดุสิต โพล สำนักกิจการพิเศษ หรือโครงการพิเศษศูนย์ทุนมนุษย์ และโครงการความร่วมมือทางวิชาการต่างๆ ของมหาวิทยาลัย

2.2 จัดเตรียมบุคลากรที่มีความสามารถเป็นผู้ฝึกอบรม หรือวิทยากรไว้ให้พร้อมต่อการดำเนินงาน

2.3 สนับสนุนให้ศูนย์พัฒนาทุนมนุษย์พัฒนารูปแบบและการจัดการโดยความร่วมมือของบุคลากรทุกส่วนงาน ในการนำองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญ งานวิจัย ของบุคลากรมาบริหารจัดการแล้วนำไปถ่ายทอด เผยแพร่ในรูปแบบการบริการวิชาการที่สร้างรายได้และสร้างชื่อเสียงแก่โรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย

**ประเด็น  
ยุทธศาสตร์ที่ 4**

- การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศและพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา

**เป้าประสงค์  
ของประเด็น  
ยุทธศาสตร์**

- พัฒนาการดำเนินงานด้านบุคลากรทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพเพื่อนำไปสู่ความเป็นมืออาชีพ
- รักษาความผูกพันของบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ

**ประเด็นท้าทาย:** การรักษาบุคลากรที่มีคุณภาพ

**ประเด็นยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์**

อาจารย์มีจำนวนเหมาะสมตรงความต้องการในการผลิตบัณฑิต มีทักษะประสบการณ์ในการถ่ายทอดความรู้ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลกหรือนำผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ประยุกต์เข้ากับการเรียนการสอน และมีจิตวิญญาณความเป็นครู มีคุณธรรมจริยธรรม สามารถดำรงตนอย่างมีเกียรติและศักดิ์ศรี ได้รับการยกย่องจากสังคม และมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ รวมทั้งพัฒนาผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ มีประสบการณ์ทางวิชาการหรือวิชาชีพ ให้เข้าการดำรงตำแหน่งทางวิชาการ และมีความรักและผูกพันกับองค์กร

บุคลากรมีจำนวนเหมาะสมกับปริมาณงาน มีเส้นทางความก้าวหน้าในอาชีพ สามารถดำรงตนอย่างมีเกียรติและศักดิ์ศรี มีจิตบริการและจิตสาธารณะ มีความเชี่ยวชาญในงานสนับสนุนวิชาการ จนนำไปสู่การทำงานอย่างมืออาชีพ มีความรักและผูกพันกับองค์กร

**ตัวชี้วัดเป้าประสงค์**

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย				ผู้รับผิดชอบ
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการประเมินผลการปฏิบัติงานในระดับสูงสุด	15	20	25	30	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรเทคโนโลยี การประกอบอาหาร และการบริการ
2. จำนวนของบุคลากรได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ	5	10	15	20	หลักสูตรเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
3. จำนวนของคณาจารย์มีวุฒิปริญญาเอก	12	14	16	18	หลักสูตรเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
4. จำนวนของคณาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ	6	7	8	9	หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์
5. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทางวิชาชีพและวิชาการ	60	65	70	75	หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์
6. ร้อยละความพึงพอใจและไม่พึงพอใจของผู้รับบริการ					หลักสูตรโภชนาการ และการประกอบ อาหาร
6.1 พึงพอใจ	≥75	≥75	≥80	≥85	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ
6.2 ไม่พึงพอใจ	≤25	≤25	≤20	≤15	

## กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

### กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาระบบบริหารงานบุคคลให้มีประสิทธิภาพอย่างต่อเนื่อง

#### แนวทางและการดำเนินงาน

1.1 นำนโยบายของมหาวิทยาลัยที่ว่าด้วยการบริหารงานบุคคลที่มุ่งส่งเสริมระบบการบริหารทุนมนุษย์ที่มุ่งผลสัมฤทธิ์การปฏิบัติงาน (Performance Enhancement of Human Capital Management System) และระบบสมรรถนะ (Competency – Base Management) มาเป็นฐานในการบริหารงานบุคคลและพัฒนาระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานให้สะท้อนถึงควมมีศักยภาพของบุคลากร อันมีผลต่อการกำหนดค่าตอบแทนที่เหมาะสมกับสภาพการณ์และการแข่งขัน

1.2 วางแผนกรอบอัตรากำลังของบุคลากรทุกสายงานให้สอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงานอย่างต่อเนื่องและการวางแผนกำลังคน (Workforce Plan) ให้มีความเหมาะสม ทั้งเชิงปริมาณและสมรรถนะ เพื่อสนับสนุนการเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทาง

1.3 พัฒนาระบบการสรรหาบุคลากรสายวิชาการของโรงเรียนละอออุทิศเพื่อให้ได้ผู้มีจิตวิญญาณความเป็นครู คนดี คนเก่งมาเป็นครูอาจารย์

1.4 การสรรหาบุคลากรรุ่นใหม่และพัฒนาบุคลากรผู้มีความสามารถสูง เพื่อเป็นบุคลากรมืออาชีพของมหาวิทยาลัย

1.5 การบริหารจัดการบุคลากรที่มีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผล มีความยืดหยุ่นสอดคล้องกับความต้องการที่หลากหลายของกลุ่มผู้ปฏิบัติงาน เพื่อเพิ่มศักยภาพในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

1.6 การวางแผนพัฒนาบุคลากรรายบุคคลให้มีขีดสมรรถนะและมุ่งมั่นในการปฏิบัติงานเพื่อสร้างความก้าวหน้าในสายอาชีพ (Career Path) และมีความพร้อมที่จะเป็นสินทรัพย์บุคลากร (Human Asset) ที่มีทุนทางปัญญา (Intellectual Capital) ทุนทางสังคม (Social Capital) และทุนทางอารมณ์ (Emotional Capital) โดยมหาวิทยาลัยพัฒนาบุคลากรในสมรรถนะหลัก และส่วนงานพัฒนาบุคลากรในสมรรถนะเฉพาะ

1.7 การให้หน่วยงานระดับคณะบริหารงานบุคคลได้ภายใต้นโยบายและแผนกำลังคน จากคณะกรรมการนโยบายบริหารงานบุคคลของมหาวิทยาลัย

1.8 การวางระบบเตรียมความพร้อมเพื่อทดแทนบุคลากรตามตำแหน่งงาน (Succession Plan)

1.9 พัฒนาระบบสวัสดิการและสิ่งอำนวยความสะดวก เพื่อส่งเสริมการมีคุณภาพชีวิตที่ดี ความสมดุลของชีวิตและการทำงานของบุคลากร

1.10 พัฒนาระบบการเตรียมบุคคลเข้าสู่ตำแหน่งบริหาร (Succession Plan) ให้มีประสิทธิภาพและมีความต่อเนื่อง

1.11 ส่งเสริมระบบการทำงานข้ามสายงาน มีการฝึกอบรมบุคลากรในสายงานประเภทบริหารและสายงานวิชาการให้มีความรู้ ความเข้าใจในงานของอีกสายงานหนึ่ง

## กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาสมรรถนะของบุคลากรทุกสายงานเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการปฏิบัติงาน และเลื่อนตำแหน่งให้สูงขึ้น

### แนวทางและการดำเนินงาน

#### สายวิชาการ

2.1 ดำเนินการพัฒนาอาจารย์อย่างเป็นระบบสอดคล้องกับความต้องการในการจัดการศึกษาทุกหลักสูตรให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

2.2 สนับสนุนและส่งเสริมให้บุคลากรสายวิชาการได้ใช้ศักยภาพ ความสนใจ และความเชี่ยวชาญอย่างเต็มที่เพื่อคุณภาพของนักศึกษาและเพื่อสร้างผลงานทางวิชาการ

2.3 ผลักดันให้คณาจารย์มีบทบาทในการสร้างงานบริการในระดับชาติมากขึ้น

2.4 สนับสนุนและส่งเสริมการบูรณาการข้ามสายงานของบุคลากรทุกสายงานของบุคลากรสายวิชาการ เพื่อใช้ศักยภาพของอาจารย์มาสนับสนุนความเป็นมืออาชีพ หรือความเชี่ยวชาญที่เกิดจากการปฏิบัติให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ

2.5 สนับสนุนการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานโดยส่งเสริมให้คณะต่างๆ ที่มีความเชี่ยวชาญเชิงธุรกิจเข้าไปมีส่วนช่วยให้หน่วยงานที่หารายได้ของมหาวิทยาลัยสามารถบริหารจัดการเชิงธุรกิจ ซึ่งจะส่งผลให้บุคลากรเกิดการเรียนรู้และมหาวิทยาลัยมีรายได้เพิ่มขึ้น

2.6 ส่งเสริมให้มีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรสายวิชาการให้เป็นมืออาชีพ อย่างเป็นระบบ และต่อเนื่อง

2.7 มุ่งเน้นการพัฒนาอาจารย์ให้มีคุณวุฒิสอดคล้องกับความต้องการในการจัดการศึกษาทุกหลักสูตรให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

2.8 มุ่งเน้นพัฒนาอาจารย์ทำวิจัย เขียนตำรา เขียนบทความ และนำเสนอผลงานทางวิชาการ อย่างเป็นระบบ และดำรงตำแหน่งทางวิชาการมากขึ้น

2.9 จัดเวทีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และประสบการณ์ในความเชี่ยวชาญด้านอัตลักษณ์

2.10 เสริมสร้างความร่วมมือทางวิชาการด้านการศึกษาค้นคว้า การเป็นเจ้าภาพร่วมในการประชุมเชิงปฏิบัติการเชิงวิชาการ การศึกษาดูงานและการแลกเปลี่ยนบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญระหว่างกันในความเชี่ยวชาญด้านอัตลักษณ์

2.11 วางแผนและดำเนินการเพื่อการพัฒนาศักยภาพบุคลากร โดยมุ่งเน้นในด้านองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญในวิชาชีพด้านอาหาร กระตุ้นให้เกิดการบูรณาการองค์ความรู้สู่การปฏิบัติงานจริงและการให้บริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ เพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านอาหาร

#### สายสนับสนุนวิชาการ

2.12 ฝึกอบรมบุคลากรใหม่ (อายุงาน 1-5 ปี) ให้มีความพร้อมในการปฏิบัติหน้าที่ และเส้นทางความก้าวหน้าในอนาคต

2.13 พัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการให้มีความเชี่ยวชาญในงานที่ปฏิบัติและเพื่อความก้าวหน้าในสายงานอย่างเป็นระบบ

2.14 ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการมีการพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง

2.15 ส่งเสริมให้มีการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ และพัฒนาขีดความสามารถให้พร้อมกับการเปลี่ยนแปลง รวมถึงการพัฒนาให้มีคุณภาพในระดับมาตรฐานสากล

2.16 มุ่งเน้นการเรียนรู้ร่วมกันจากการปฏิบัติจริง มีปฏิสัมพันธ์ต่อกันและกัน ได้แลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ ความคิด และประสบการณ์แก่กันและกันให้มากที่สุด

### **กลยุทธ์ที่ 3 ธำรงรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศ**

แนวทางและการดำเนินงาน

3.1 พัฒนาระบบสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ที่เหมาะสมแก่บุคลากรทุกประเภท

3.2 สร้างโอกาสแก่บุคลากรได้ทำงานที่สอดคล้องกับศักยภาพของตนเองอย่างเต็มที่

3.3 สร้างบรรยากาศและสภาพแวดล้อมในการปฏิบัติงานที่ส่งเสริมประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน และคุณภาพชีวิตแก่บุคลากรทุกสายงาน

3.4 สนับสนุนและส่งเสริมความก้าวหน้าของบุคลากรทุกสายงานอย่างเป็นระบบและเป็นธรรม

3.5 ยกย่อง ให้เกียรติ ชมเชย ผลการปฏิบัติงาน



**ประเด็น  
ยุทธศาสตร์ที่ 5**

- การบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง เพื่อความอยู่รอดและเติบโตอย่างยั่งยืน

**เป้าประสงค์  
ของประเด็น  
ยุทธศาสตร์**

- การบริหารจัดการองค์กรแบบมีส่วนร่วมที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

**ประเด็นท้าทาย :** ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ความสามารถในการเพิ่มรายได้ให้กับมหาวิทยาลัย และการได้รับคะแนน EdPEXมากกว่า 200 คะแนน

**ประเด็นยุทธศาสตร์/เป้าประสงค์**

ใช้การบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล ยึดหยุ่น คล่องตัว และเท่าทันการเปลี่ยนแปลง เพื่อสนับสนุนส่งเสริมความเป็นเลิศด้านวิชาการและด้านบริหาร ด้วยหลักการบริหารจัดการคุณภาพการศึกษาที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence) มีการบูรณาการในการใช้ทรัพยากรร่วมกันและมีการกำกับติดตามประเมินผลระดับความสำเร็จของการปฏิบัติการตามแผน การเพิ่มรายได้ ดำเนินงานจากการใช้จ่ายงบประมาณอย่างเข้มงวดและสร้างความพึงพอใจให้กับผู้รับบริการ

**ตัวชี้วัดเป้าประสงค์**

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย				ผู้รับผิดชอบ
	ปี 2557	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละความพึงพอใจและไม่พึงพอใจของผู้รับบริการ					โรงเรียนการเรือน
1.1 พึงพอใจ	≥80	≥80	≥80	≥80	หลักสูตรเทคโนโลยี
1.2 ไม่พึงพอใจ	≤20	≤20	≤20	≤20	การประกอบอาหารและการบริการ
2. ร้อยละของการบรรลุเป้าหมายตามแผนกลยุทธ์และแผนปฏิบัติราชการของมหาวิทยาลัย	80	85	85	90	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
3. คะแนนประเมินตามเกณฑ์ EdPEX	200	225	250	300	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
4. ร้อยละของรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษทั้งหมด	5	5	7	9	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
					ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

## กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

### กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาคูณภาพและมาตรฐานการบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย

#### แนวทางและการดำเนินงาน

1.1 บริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาลโดยมีความรับผิดชอบต่อสังคม เปิดเผยข้อมูลต่อสาธารณชน โปร่งใส และเป็นธรรม และพัฒนาระบบการติดตามผลการดำเนินงานตามมาตรฐานการบริหารจัดการของโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย

1.2 การบริหารจัดการทรัพยากรและเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสารที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล คล่องตัว โปร่งใส และตรวจสอบได้ มีการจัดการศึกษาผ่านระบบและวิธีการต่างๆ อย่างเหมาะสมคุ้มค่าคุ้มทุน

1.3 พัฒนาระบบการรวบรวมข้อมูล (Business Intelligence – BI) เพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ และแนวทางการนำไปใช้วางแผนแบบบูรณาการให้เกิดความแม่นยำ

1.4 ศึกษาแนวโน้มการพัฒนามหาวิทยาลัยในอนาคต ผ่านกระบวนการวิจัยและพัฒนา เพื่อแสวงหาปัจจัยที่อาจสำคัญในอนาคต และการเปลี่ยนแปลงที่สำคัญ ซึ่งส่งผลต่อการบริหารและการจัดการมหาวิทยาลัย

1.5 การพัฒนาระบบการประกันคุณภาพเพื่อนำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการอุดมศึกษาอย่างต่อเนื่อง ทั้งภายในมหาวิทยาลัย คณะ หน่วยงานเทียบเท่าคณะ และระดับหลักสูตรรวมถึงศูนย์ การศึกษานอกที่ตั้ง โดยส่งเสริมให้ทุกคณะและสำนักบริหารจัดการตามเกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินงานที่เป็นเลิศ (EdPEX)

1.6 พัฒนาคูณภาพและมาตรฐานของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัย และทุกศูนย์การศึกษา ตลอดจนระดับหลักสูตรโดยนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพทุก คณะมาปรับปรุงและใช้เป็นฐานของการพัฒนา

1.7 สร้างหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการดำเนินการด้านกลยุทธ์ การกำกับติดตามการดำเนินงาน ด้านกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย

### กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนามาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure: SOP)

#### แนวทางและการดำเนินงาน

2.1 กำหนดมาตรฐานการปฏิบัติงานที่ครอบคลุมกระบวนการหลักที่สำคัญขององค์กร รวมถึง การติดตามและปรับปรุงการดำเนินงาน

2.2 ส่งเสริมให้เกิดนวัตกรรมในกระบวนการทำงาน บูรณาการการทำงาน ทำงานข้ามสายงาน แก้ปัญหาด้วยวิธีการใหม่ให้เกิดเป็นนวัตกรรมในกระบวนการทำงาน

2.3 ส่งเสริมการถอดบทเรียนจากแนวทางการแก้ปัญหาจากการปฏิบัติงานในประเด็นที่เป็น ประโยชน์ต่อการพัฒนามหาวิทยาลัยเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ในการทำงาน

2.4 ส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ที่มีอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) สู่อื่นๆ เพื่อให้คนอื่น สามารถเรียนรู้ได้ (Explicit Knowledge)

2.4 ส่งเสริมจิตสำนึกของการให้บริการ (Service Minded) ที่เป็นเลิศตามมาตรฐานของความ เป็นสวนดุสิต

2.5 พัฒนาระบบการดำเนินงานของหน่วยงานสายสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัยอำนวยความสะดวกความสะดวกต่อการบริการวิชาการ

### กลยุทธ์ที่ 3 การสร้างความมั่นคงทางการเงินจากการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษและการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพ

#### แนวทางและการดำเนินงาน

3.1 ลงทุนอย่างชาญฉลาดเพื่อสร้างประโยชน์แก่ชุมชน สังคมในวงกว้างบนพื้นฐานความเป็นเลิศของมหาวิทยาลัย และในระดับความเสี่ยงที่รับมือได้

3.2 ส่งเสริมการนำองค์ความรู้/นวัตกรรมที่เกี่ยวกับอัตลักษณ์นำไปสู่การสร้างรายได้ผ่านการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษให้กับหน่วยงานภายนอก

3.3 ส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ของหน่วยงานผลิตที่สร้างรายได้ อันประกอบด้วย Home bakery โรงเรียนอาหารนานาชาติ และผลิตภัณฑ์จากโครงการพิเศษ

- จัดบริการวิชาการ/โครงการพิเศษ ที่ตรงกับความต้องการให้กับหน่วยงานภายนอก โดยมุ่งหวังที่จะส่งมอบความพึงพอใจ / บริการที่เกินความคาดหมายให้กับผู้รับบริการเพื่อสร้างความประทับใจ

- สร้างระบบกลไกในการสร้างรายได้จากการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษ

3.4 ส่งเสริมหน่วยงานของมหาวิทยาลัยที่มีความเชี่ยวชาญให้มีความเข้มแข็งมากจนเป็นที่รู้จัก การยอมรับ และนำมาซึ่งเกียรติยศชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยในระดับประเทศ

3.5 ส่งเสริมให้อาจารย์ นักวิจัย และบุคลากร มีความเชี่ยวชาญด้านการทำวิจัย เพื่อให้สามารถขอทุนวิจัยจากภายนอก หรือทำวิจัยให้กับหน่วยงานภายนอก เพื่อเพิ่มรายได้และเสริมความเข้มแข็งทางวิชาการให้กับมหาวิทยาลัย

3.6 ส่งเสริมการลดต้นทุนในการปฏิบัติงาน ความผิดพลาดและความสูญเสียระหว่างการทำงาน ขั้นตอนในการทำงาน และใช้เวลาในการทำงานให้สั้นลง

### กลยุทธ์ที่ 4 อนุรักษ์และสร้างจิตสำนึกของผู้เรียนและบุคลากรตระหนักถึงสถานการณ์สิ่งแวดล้อม ดูแลสังคม รวมถึงส่งเสริมการปรับตัว ประหยัดพลังงาน

#### แนวทางและการดำเนินงาน

4.1 พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสภาพแวดล้อมของมหาวิทยาลัย ศูนย์/พื้นที่การศึกษาให้เอื้อต่อการเรียนรู้ และเป็นมหาวิทยาลัยที่สวย สะอาดและใส่ใจสิ่งแวดล้อม (Clean & Green University) โดยการจัดผังแม่บทที่ดี การรักษาสีสิ่งแวดล้อมอย่างมีส่วนร่วม

4.2 ส่งเสริมการปรับปรุงกระบวนการทำงานเพื่อลดของเสีย

4.3 อนุรักษ์สร้างจิตสำนึกของการประหยัดพลังงานในทุกรูปแบบสนับสนุนให้ใช้พลังงานทดแทน การนำกลับมาใช้ (Reused)

4.4 ส่งเสริมการบริหารจัดการอาคารสถานที่ (Facility Management) ที่ทันสมัย คำนึงถึงประสิทธิภาพของการทำงาน การลงทุนสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมและคุ้มค่า โดยมีการวางแผน ควบคุมและประเมินผล เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด เหมาะสมและสอดคล้องต่อนโยบายขององค์กร

4.5 จัดทำแผนแม่บท (Master Plan) ในการพัฒนาด้านกายภาพ เพื่อให้เกิดสภาพแวดล้อมบรรยากาศ และประสิทธิภาพ ที่จะไปสนับสนุนการเรียนการสอนและการปฏิบัติงานที่ดี

4.6 ส่งเสริมการเป็นองค์กรที่แสดงความรับผิดชอบต่อสังคม (Corporate Social Responsibility: CSR)

## ส่วนที่ 3

### การนำแผนไปสู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต จัดทำแผนกลยุทธ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2557 – 2560 โดยมีความเชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย เพื่อขับเคลื่อนให้แผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน บรรลุตามวิสัยทัศน์ที่กำหนด ตามหลักเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา และพัฒนาองค์กรไปสู่ความเป็นเลิศ

#### การนำแผนไปสู่การปฏิบัติ

การนำแผนกลยุทธ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2557 – 2560 ไปสู่การปฏิบัติเป็นรูปธรรมจะมุ่งเน้นและให้ความสำคัญกับกระบวนการมีส่วนร่วมของทุกหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย เพื่อช่วยกันขับเคลื่อนกลยุทธ์ให้บรรลุผลสัมฤทธิ์ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้ โดยการดำเนินการดังนี้

1. การสร้างความรู้ ความเข้าใจ และสื่อสารแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน ให้หลักสูตร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และหน่วยงานสายสนับสนุนรับทราบ เพื่อเป็นการสร้างความเข้าใจไปในทิศทางที่สอดคล้องกันอย่างเป็นระบบ รวมทั้งสามารถเชื่อมโยงบทบาทของแต่ละหลักสูตร/หน่วยงานเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานตามกลยุทธ์ที่กำหนด

2. หลักสูตร/หน่วยงาน ของโรงเรียนการเรือนจัดทำแผนกลยุทธ์ของหลักสูตร/หน่วยงานที่สอดคล้องเชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัย โดยเฉพาะการกำหนดเป้าหมายที่สอดคล้องเพื่อนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายในระดับมหาวิทยาลัยได้

3. มอบหมายให้คณะกรรมการติดตามและประเมินผลแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน ทำหน้าที่ติดตามผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด และงาน/โครงการที่สอดคล้องกับแนวปฏิบัติในแผนกลยุทธ์ มีการตรวจสอบและวิเคราะห์การดำเนินการ การใช้จ่ายเงินงบประมาณประจำปี และรายงานเสนอคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยพิจารณา

#### การติดตามประเมินผล

การติดตามประเมินผลแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2557 – 2560 จะดำเนินการเป็นประจำทุกปี เพื่อเป็นการเปรียบเทียบระหว่างผลงานที่เกิดขึ้นจริงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้ อันจะนำไปสู่การแก้ไขปัญหาอุปสรรค ในการดำเนินงาน หรือการทบทวนเป้าหมายและกลยุทธ์ ให้มีความเหมาะสมต่อไป ซึ่งจะดำเนินการโดยคณะกรรมการติดตามและประเมินผลแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน

## ภาคผนวก

### คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำแผนกลยุทธ์