



โรงเรียนการเรือน
Suan Dusit School of Culinary Arts

แผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2558-2560

ฉบับปรับปรุงปี พ.ศ.2558

คำนำ

แผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต พ.ศ.2558-2560 เป็นแผนซึ่งแสดงให้เห็นถึงแนวทางการในการบริหารจัดการของโรงเรียนการเรือน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพและประโยชน์สูงสุด ซึ่งมีแนวทางการดำเนินงานที่สอดคล้องกับนโยบายและแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และสอดคล้องตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษา

กระบวนการจัดทำแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน ประกอบด้วย การวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานงบประมาณ สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก เพื่อหาจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และนำมาเป็นกรอบแนวทางการบริหารงานของโรงเรียนการเรือนให้สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ซึ่งมีกลยุทธ์ ตัวชี้วัด และค่าเป้าหมายที่ชัดเจน

โรงเรียนการเรือน มีความคาดหวังให้แผนกลยุทธ์ พ.ศ.2558-2560 ฉบับปรับปรุงปี 2558 ซึ่งมีความสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน เป็นไปตามจุดเน้นที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะเป็นเครื่องมือสำหรับการบูรณาการเพื่อแปลงแผนสู่การปฏิบัติที่ชัดเจนและผลักดันให้การดำเนินการในภารกิจต่างๆ ของทุกหลักสูตร/หน่วยงาน สนับสนุน เกิดผลสัมฤทธิ์บรรลุเป้าประสงค์และวิสัยทัศน์ของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้อย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจน

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
พฤษภาคม 2558

สารบัญ

ส่วนที่ 1	ความเป็นมา	1
ส่วนที่ 2	แผนกลยุทธ์โรงเรียนการเรือน ปี 2558-2560	9
ส่วนที่ 3	การนำแผนสู่การปฏิบัติและการติดตามผล	27
	ภาคผนวก	28

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 ที่พัฒนาจากการเรือน 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

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากว่า 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

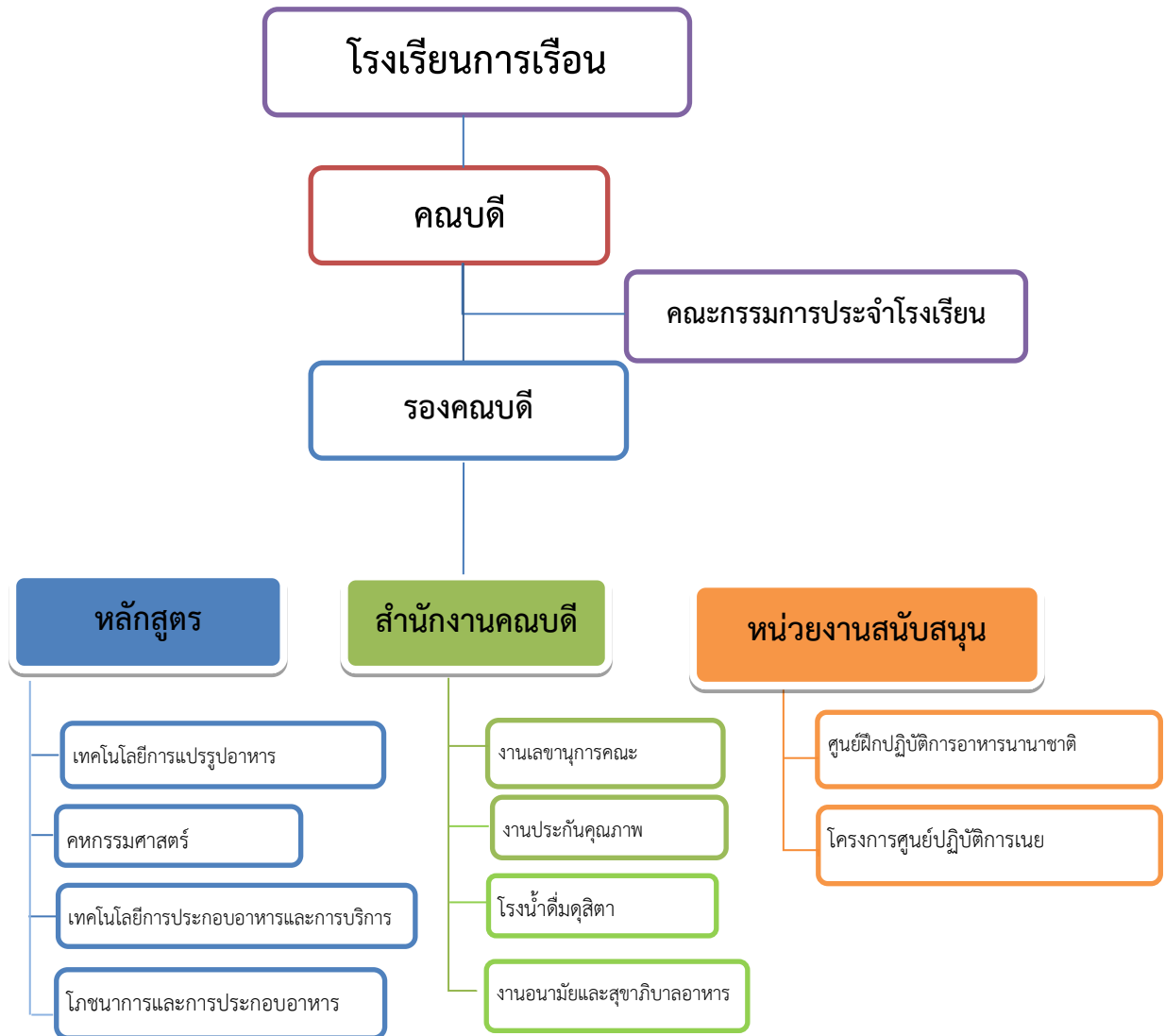
วัฒนธรรมองค์การ

- 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	การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศและพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา	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 2558	ปี 2559	ปี 2560
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีทักษะด้านการประกอบอาหารไทยและการจัดตกแต่ง และมีคุณลักษณะความเป็นสวนดุสิตที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน			
1. ร้อยละของนักศึกษาที่ได้รับรางวัล/ การยอมรับในระดับชาติและนานาชาติด้านอาหาร	5	10	10
2. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับรางวัล/ การยอมรับในระดับชาติและนานาชาติด้านอาหาร	7	9	11
3. จำนวนนวัตกรรมผลิตภัณฑ์/ผลงานใหม่ที่ได้รับพัฒนาโดยหน่วยงานด้านวิชาการและหรือสนับสนุนวิชาการ	5	5	5
4. ร้อยละของรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ	5	10	15
5. ร้อยละของบัณฑิตที่มีงานทำภายใน 1 ปี	75	80	85
6. ร้อยละของบัณฑิตที่พึงพอใจ และไม่พึงพอใจในกระบวนการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย	>75 <25	>80 <20	>80 <20
6.1 พึงพอใจ			
6.2 ไม่พึงพอใจ			
7. ร้อยละของผู้ประกอบการที่พึงพอใจและไม่พึงพอใจที่มีต่อบัณฑิตของมหาวิทยาลัย	>75 <25	>80 <20	>80 <20
7.1 พึงพอใจ			
7.2 ไม่พึงพอใจ			
8. ร้อยละของนักศึกษาที่มีคุณลักษณะตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย (ความเป็นสวนดุสิต)	85	85	90
9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรมสร้างความตระหนักในคุณค่า และสร้างความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย	5	7	9
10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัยที่มีศิษย์เก่าเข้ามาร่วม	4	6	8
ประเด็นยุทธศาสตร์ 2			
การสร้างและพัฒนาองค์ความรู้และนวัตกรรมในด้านที่มีความเชี่ยวชาญ เพื่อให้บริการวิชาการและเป็นแหล่งอ้างอิงสังคม			
1. ร้อยละของการนำผลงานทางวิชาการไปตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ/นานาชาติต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	20	23	28
2 ร้อยละของนวัตกรรมงานวิจัยที่ขอรับความคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	36	41	46
3. ร้อยละของงานวิจัยที่นำมาใช้เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ต่อจำนวนอาจารย์ทั้งหมด	45	50	70
4. ร้อยละของอาจารย์/นักวิจัย รุ่นใหม่ที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยรุ่นใหม่	50	35	20

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมายของโรงเรียนการเรือน		
	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560
5. ร้อยละของทุนวิจัยภายนอกต่อทุนวิจัยทั้งหมด	100	115	140
ประเด็นยุทธศาสตร์ 3 สร้างประโยชน์จากความร่วมมือในการบริการวิชาการ			
1.จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัย	4	5	6
2.จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่าง <u>หน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัย</u> กับกับหน่วยงานภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ	4	5	6
3.จำนวนการให้บริการวิชาการต่อชุมชนและสังคม	6	7	7
ประเด็นยุทธศาสตร์ 4 การรักษาบุคลากรที่เป็นเลิศและพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการศึกษา			
1.ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการประเมินผลการปฏิบัติงานในระดับดีเด่น	20	25	30
2.จำนวนของบุคลากรได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ	10	15	20
3.จำนวนบุคลากรสายวิชาการมีวุฒิปริญญาเอก	14	16	18
4.จำนวนของคณาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ	7	8	9
5.ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทางวิชาชีพและวิชาการ	65	70	75
ประเด็นยุทธศาสตร์ 5 การบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนให้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงเพื่อความอยู่รอดและเติบโตอย่างยั่งยืน			
1. ร้อยละการใช้จ่ายงบประมาณได้ตามแผน ที่สำนักงบประมาณกำหนดรายไตรมาส	- ไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 32 - ไตรมาสที่ 2 ร้อยละ 55 - ไตรมาสที่ 3 ร้อยละ 76 - ไตรมาสที่ 4 ร้อยละ 96	- ไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 32 - ไตรมาสที่ 2 ร้อยละ 55 - ไตรมาสที่ 3 ร้อยละ 76 - ไตรมาสที่ 4 ร้อยละ 96	- ไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 32 - ไตรมาสที่ 2 ร้อยละ 55 - ไตรมาสที่ 3 ร้อยละ 76 - ไตรมาสที่ 4 ร้อยละ 96
2.ร้อยละของรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษทั้งหมด	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 โดยเน้นความรับผิดชอบต่อ มีสุขภาพที่ร่างกายและจิตใจ เพื่อตนเองและสังคม สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพงานที่เปลี่ยนแปลง และมีทักษะสามารถปฏิบัติงานได้ทันที โดยมีการติดตามประเมินคุณภาพและพัฒนาบัณฑิตหลังเข้าสู่ตลาดงาน

ตัวชี้วัดเป้าประสงค์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย			ผู้รับผิดชอบ
	ปี 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละของนักศึกษาที่ได้รับรางวัล/ การยอมรับในระดับชาติและนานาชาติด้านอาหาร	5	10	10	โรงเรียนการเรือน
2. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับรางวัล/ การยอมรับในระดับชาติและนานาชาติด้านอาหาร	7	9	11	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3. จำนวนนวัตกรรมผลิตภัณฑ์/ผลงานใหม่ที่ได้รับพัฒนาโดยหน่วยงานด้านวิชาการและหรือสนับสนุนวิชาการ	5	5	5	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
4. ร้อยละของรายวิชาที่จัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการ	5	10	15	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
5. ร้อยละของบัณฑิตที่มีงานทำภายใน 1 ปี	75	80	85	หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร
6. ร้อยละของบัณฑิตที่พึงพอใจ และไม่พึงพอใจในกระบวนการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัย	>75 <25	>80 <20	>80 <20	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
6.1 พึงพอใจ				
6.2 ไม่พึงพอใจ				
7. ร้อยละของผู้ประกอบการที่พึงพอใจและไม่พึงพอใจที่มีต่อบัณฑิตของมหาวิทยาลัย	>75 <25	>80 <20	>80 <20	
7.1 พึงพอใจ				
7.2 ไม่พึงพอใจ				
8. ร้อยละของนักศึกษาที่มีคุณลักษณะตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย (ความเป็นสวนดุสิต)	85	85	90	
9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรมสร้างความตระหนักในคุณค่า และสร้างความรู้ ความเข้าใจในวัฒนธรรมที่หลากหลาย	5	7	9	
10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมวิชาการของมหาวิทยาลัยที่มีศิษย์เก่าเข้าร่วม	4	6	8	

กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาคณาจารย์และมาตรฐานผู้เรียนสาขาอัตลักษณ์

แนวทางการดำเนินงาน

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

1.2 พัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ของผู้เรียนแบบพหุภาษา โดยเน้นภาษาไทย และภาษาอังกฤษ ควบคู่ไปกับการพัฒนาทักษะในวิชาชีพ

1.3 พัฒนาการจัดการศึกษาด้านอาหาร ทั้งเรื่องเนื้อหาที่ทันสมัย กิจกรรมส่งเสริมการมีเจตคติต่อวิชาชีพให้กับนักศึกษา ทรัพยากรในการจัดการเรียนการสอนและการฝึกปฏิบัติ บุคลากรผู้สอนเทคนิคการสอน การวัดและประเมินผลที่มีประสิทธิภาพ รวมไปถึงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรวิชาชีพ หน่วยงาน และธุรกิจด้านอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพและมุ่งไปสู่การยอมรับในมาตรฐานการศึกษาในระดับนานาชาติ

1.4 ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทักษะด้านอาหารของนักศึกษา รวมทั้งบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน เพื่อเตรียมความพร้อมในการมุ่งสู่การประกวดแข่งขันด้านอาหารในเวทีระดับชาติและนานาชาติ โดยมีการวางแผนและดำเนินการอย่างเป็นระบบ และมีการถอดบทเรียนจากความสำเร็จจากรุ่นสู่รุ่น เพื่อสร้างแนวปฏิบัติที่ดี

1.5 บูรณาการการดำเนินงานของหลักสูตรด้านอาหารกับศูนย์ความเป็นเลิศของมหาวิทยาลัย คือ โสมเบเกอรี่ และศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อสร้างความพร้อมด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพของผู้เรียนให้สามารถปฏิบัติงานได้จริง และเสริมสร้างความเข้มแข็งวิชาการบนความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพที่มีอยู่แล้ว ในศูนย์ความเป็นเลิศ จนนำไปสู่นวัตกรรมด้านอาหารที่เผยแพร่ ถ่ายทอด ผ่านการดำเนินงานของสำนักกิจการพิเศษ

กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาระบบที่เอื้อต่อการจัดการเรียนการสอนและการมีงานทำของบัณฑิตสาขาอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน

2.1 การพัฒนาคุณภาพของการจัดการศึกษาในสาขาอาหารตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน

2.2 สนับสนุน ส่งเสริมให้จัดการเรียนรู้ที่นำไปสู่การคิดเชิงระบบ และความคิดสร้างสรรค์

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

2.4 พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศ (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/โสมเบเกอรี่) ให้เป็นแหล่งความรู้ในสาขาวิชาที่มีศักยภาพสูง และมาตรฐานในระดับสากลโดยการรวบรวมองค์ความรู้ที่เป็นความเชี่ยวชาญหรือชำนาญของศาสตร์ด้านนั้นๆ รวบรวมไว้ให้เป็นแหล่งสืบค้น หรือหาความรู้ในด้านที่เป็นความเชี่ยวชาญให้กับบุคลากร หน่วยงานภายนอก และประชาชนที่สนใจ

2.5 สร้างเครือข่ายและผลักดันให้นักศึกษาได้ฝึกงานในสถานประกอบการมีชื่อเสียงระดับชาติและนานาชาติ

กลยุทธ์ที่ 3 ผลิตและพัฒนากำลังคนในสาขาอาหารของมหาวิทยาลัยและสาขาที่จำเป็นต่อการพัฒนาประเทศ

แนวทางการดำเนินงาน

3.1 ปรับปรุงกระบวนการผลิตและพัฒนากำลังคนระดับอุดมศึกษาในสาขาวิชาที่เป็นความเชี่ยวชาญ และตรงกับความต้องการและจำเป็นต่อการพัฒนาประเทศ โดยเฉพาะสาขาวิชาอาหาร

3.2 ส่งเสริมการนำความเชี่ยวชาญไปสนับสนุน/บริการวิชาการและพัฒนาชุมชนหรือสังคมเพื่อพัฒนากำลังคนในสาขาอาหารของมหาวิทยาลัย

3.3 มีแผนสำรองการผลิตและพัฒนากำลังคนเพิ่มในสาขาอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยและสาขาที่จำเป็นต่อการพัฒนาประเทศในกรณีที่ประเทศมีความขาดแคลน

กลยุทธ์ที่ 4 พัฒนาศรรถนะผู้เรียนและการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

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 บูรณาการการเรียนรู้ให้หลากหลายทั้งด้านวิชาการทักษะชีวิตศิลปะดนตรีวัฒนธรรมศาสนาความเป็นไทยบนพื้นฐานของความเป็นสวนดุสิต
- 6.3 พัฒนาระบบการเรียนรู้และจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติเพื่อพัฒนาความเป็นพลเมืองปลูกฝังเสริมสร้างความมีวินัยความสามัคคีและยึดมั่นในการปกครองระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข
- 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 พัฒนาระบบการฝึกอบรมและทักษะผู้เรียนให้เหมาะสมกับบริบทของภาคธุรกิจหรือภาคอุตสาหกรรมที่ต้องติดต่อทำงานหรือทำการค้ากับประเทศในกลุ่มสมาชิกอาเซียน
- 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 มอบรางวัลให้ศิษย์เก่าที่สร้างคุณประโยชน์ให้กับสังคม ในวันไหว้ครู 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 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละของการนำผลงานทางวิชาการไปตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ/นานาชาติต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	20	23	28	โรงเรียนการเรือน หลักสูตร เทคโนโลยีการ ประกอบอาหาร และการบริการ หลักสูตร
2 ร้อยละของนวัตกรรมงานวิจัยที่ขอรับความคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยประจำทั้งหมด	36	41	46	หลักสูตร หลักสูตร
3. ร้อยละของงานวิจัยที่นำมาใช้เพื่อพัฒนาการเรียนรู้อต่อจำนวนอาจารย์ทั้งหมด	45	50	70	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร หลักสูตร
4. ร้อยละของอาจารย์/นักวิจัย รุ่นใหม่ที่ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ต่อจำนวนอาจารย์/นักวิจัยรุ่นใหม่	50	35	20	หลักสูตร หลักสูตร
5. ร้อยละของทุนวิจัยภายนอกต่อทุนวิจัยทั้งหมด	100	115	140	โภชนาการและ การประกอบ อาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ

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 ส่งเสริมการวิจัยเพื่อสร้างและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อสังคมและเศรษฐกิจ 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 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1.จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัย	4	5	6	โรงเรียนการเรือน
2.จำนวนโครงการที่มีการประสานประโยชน์จากความร่วมมือระหว่าง <u>หน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัยกับ</u> กับหน่วยงานภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ	4	5	6	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3.จำนวนการให้บริการวิชาการต่อชุมชนและสังคม	6	7	7	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร 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 โครงการหรือกิจกรรมร่วมกันอย่างจริงจัง เพื่อให้เป็นวัฒนธรรมการทำงานเพื่อให้เกิดเป็นนวัตกรรมที่สมบูรณ์
- 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 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการประเมินผลการปฏิบัติงานในระดับดีเด่น	20	25	30	โรงเรียนการเรือน
2. จำนวนของบุคลากรได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ	10	15	20	หลักสูตรเทคโนโลยี การประกอบอาหาร และการบริการ
3. จำนวนบุคลากรสายวิชาการมีวุฒิปริญญาเอก	14	16	18	หลักสูตรเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร
4. จำนวนของคณาจารย์มีตำแหน่งวิชาการ	7	8	9	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์
5. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทางวิชาชีพและวิชาการ	65	70	75	หลักสูตรโภชนาการ และการประกอบอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

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 ดำเนินการพัฒนาอาจารย์อย่างเป็นระบบสอดคล้องกับความต้องการในการจัดการศึกษา ทุกหลักสูตรให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน

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 การศึกษาดูงานและการแลกเปลี่ยนบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญระหว่างกัน ในความเชี่ยวชาญด้านอัตลักษณ์

2.11 วางแผนและดำเนินการเพื่อการพัฒนาศักยภาพบุคลากร โดยมุ่งเน้นในด้านองค์ความรู้ และความเชี่ยวชาญในวิชาชีพด้านอาหาร 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 2558	ปี 2559	ปี 2560	
1. ร้อยละการใช้จ่ายงบประมาณได้ตามแผนที่สำนักงบประมาณกำหนด รายไตรมาส	- ไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 32 - ไตรมาสที่ 2 ร้อยละ 55 - ไตรมาสที่ 3 ร้อยละ 76 - ไตรมาสที่ 4 ร้อยละ 96	- ไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 32 - ไตรมาสที่ 2 ร้อยละ 55 - ไตรมาสที่ 3 ร้อยละ 76 - ไตรมาสที่ 4 ร้อยละ 96	- ไตรมาสที่ 1 ร้อยละ 32 - ไตรมาสที่ 2 ร้อยละ 55 - ไตรมาสที่ 3 ร้อยละ 76- ไตรมาสที่ 4 ร้อยละ 96	โรงเรียนการเรือน หลักสูตรเทคโนโลยี การประกอบอาหาร และการบริการ
2. ร้อยละของรายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการบริการวิชาการ/โครงการพิเศษทั้งหมด	5	7	9	หลักสูตรเทคโนโลยี การแปรรูปอาหาร หลักสูตรคหกรรม ศาสตร์ หลักสูตรโภชนาการ และการประกอบ อาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ

กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย

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 พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของโรงเรียนการเรือน 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.2558 – 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.2558 – 2560 จะดำเนินการเป็นประจำทุกปี เพื่อเป็นการเปรียบเทียบระหว่างผลงานที่เกิดขึ้นจริงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้ อันจะนำไปสู่การแก้ไขปัญหาอุปสรรค ในการดำเนินงาน หรือการทบทวนเป้าหมายและกลยุทธ์ ให้มีความเหมาะสมต่อไป ซึ่งจะดำเนินการโดยคณะกรรมการติดตามและประเมินผลแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือน

ภาคผนวก

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำแผนกลยุทธ์



คำสั่งโรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวณคูสิต

ที่ ๑๘/๒๕๕๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำแผนกลยุทธ์

เพื่อให้การดำเนินงานจัดทำแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือนดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ บรรลุตามเป้าหมาย โรงเรียนการเรือน จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการจัดทำแผนกลยุทธ์ วิทยานามดังต่อไปนี้

๑. นางสาวกนกกานต์	วีระกุล	ประธานกรรมการ
๒. นางสาวธิติมา	แก้วมณี	กรรมการ
๓. นางวราภรณ์	วิทยากรณ์	กรรมการ
๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล	อ่อนน้อมพันธ์ุ์	กรรมการ
๕. นางจันทร์จนา	ศิริพันธ์วัฒนา	กรรมการ
๖. นายวีระ	พุ่มเกิด	กรรมการ
๗. นายฉัตรชนก	บุญไชย	กรรมการ
๘. ว่าที่ร้อยตรีธินพัฒน์	แสงรุ่งเรือง	กรรมการ
๙. นางสาวณัจยา	เมฆราวี	กรรมการ
๑๐. นางสาวรณิดา	ศรีธนาวรรณ	เลขานุการ

โดยคณะกรรมการมีหน้าที่และความรับผิดชอบดังนี้

๑. ทบทวน ปรับปรุงและจัดทำแผนกลยุทธ์ ของโรงเรียนการเรือนให้สอดคล้องกับนโยบายกลยุทธ์ระดับมหาวิทยาลัย
๒. ถ่ายทอดแผนกลยุทธ์ของโรงเรียนการเรือนให้บุคลากรรับทราบ
๓. จัดทำแผนปฏิบัติการให้สอดคล้องกับแผนกลยุทธ์
๔. ติดตามและดำเนินผลการปฏิบัติงานประจำปี และรายงานผลการดำเนินงาน

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘

(นางสาวกนกกานต์ วีระกุล)

คณบดีโรงเรียนการเรือน