

นโยบายบริหารจัดการ

1. ด้านการจัดการเรียนการสอน

- 1) พัฒนาหลักสูตรด้านคหกรรมศาสตร์และวิทยาศาสตร์เชิงอุตสาหกรรม
- 2) หลักสูตรมาตรฐานสากลเป็นที่ยอมรับระดับชาติ เพื่อผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ
- 3) บัณฑิตทักษะที่สามารถอยู่รอดในสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่

2. ด้านการวิจัย

- 1) เสริมสร้างขีดความสามารถด้านการวิจัยนวัตกรรมสร้างสรรค์
- 2) สามารถนำไปใช้ประโยชน์เชิงสังคมและเชิงพาณิชย์ได้
- 3) บูรณาการกับการเรียนการสอนและการบริการวิชาการแก่สังคม

3. ด้านการบริการวิชาการ

- 1) สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาครัฐและภาคเอกชน
- 2) สร้างความสัมพันธ์กับชุมชนและท้องถิ่น

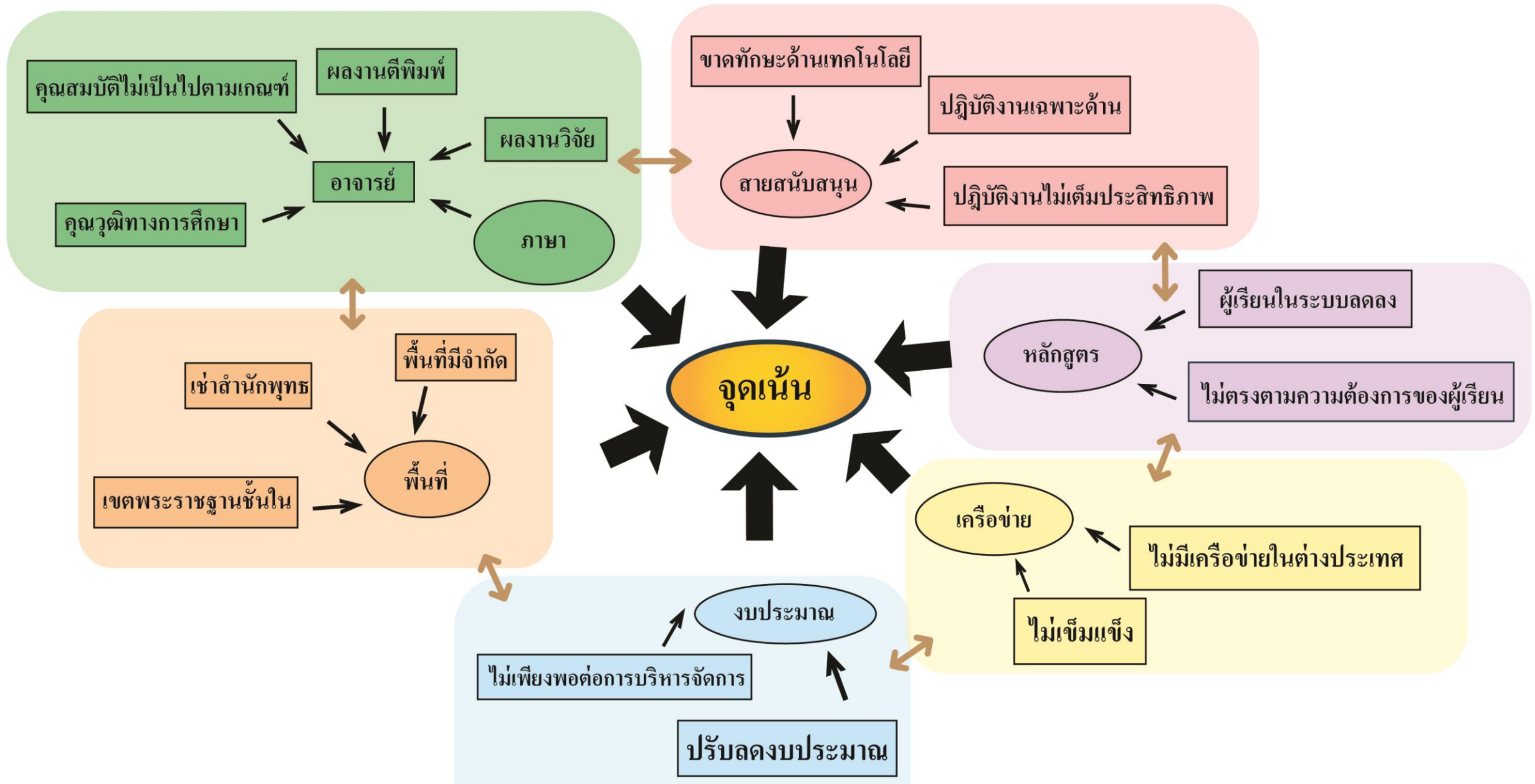


4. ด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

- 1) ส่งเสริมการเผยแพร่และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทย
- 2) มีจิตสำนึกในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมไทย

5. ด้านการบริหารจัดการ

- 1) บริหารจัดการองค์กรภายใต้หลักธรรมาภิบาล
- 2) ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศกับการสื่อสารภายในและภายนอกองค์กร
- 3) ปรับรูปแบบการทำงานสู่อนาคต



นโยบายการบริหาร

New way of working

กิจกรรม LifeLong Learning

โครงการวิจัยร่วมภาคเอกชน

โครงการยกระดับนักวิจัยมืออาชีพขั้นสูง

แผนพัฒนาบุคลากรสายสอนให้มีคุณวุฒิ ป.เอก

พัฒนาวารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าสู่ฐาน TCI

โครงการเรือนโชติเวช

ศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต ยื่น 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ศูนย์พัฒนาการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม

การจัดหาพื้นที่เพิ่มเติม เพื่อเอื้อต่อการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (3ปี)

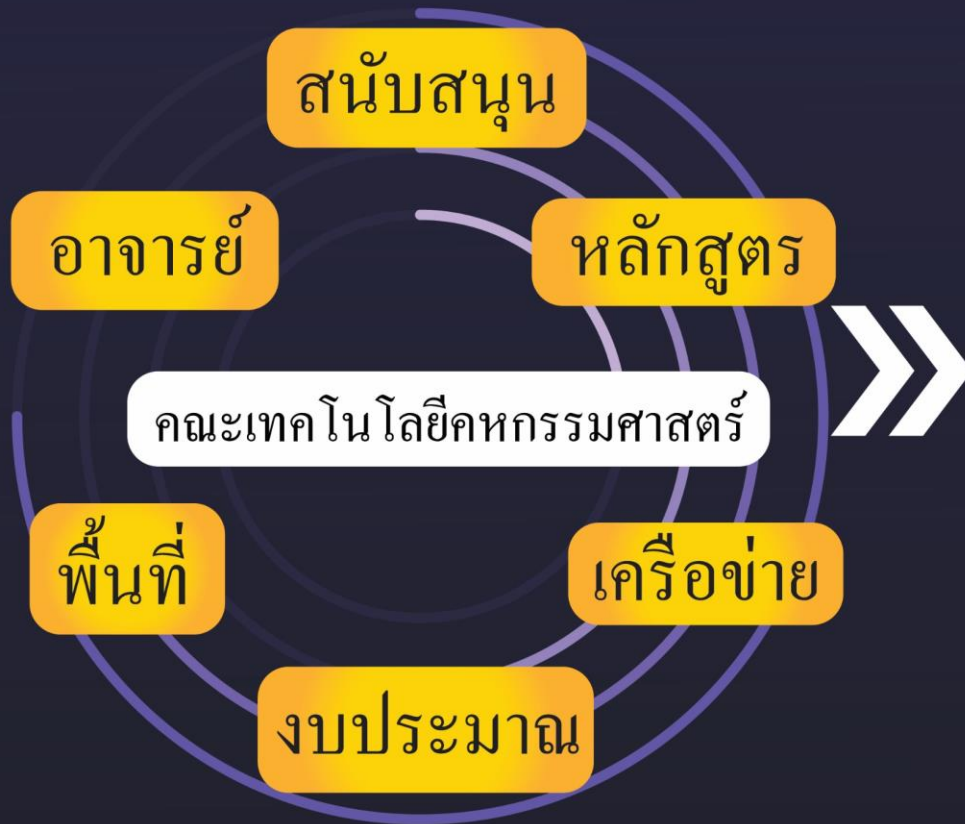
หลักสูตร Home Economics and Science

Integrated Innovation

ยื่น



ด้านคหกรรมศาสตร์



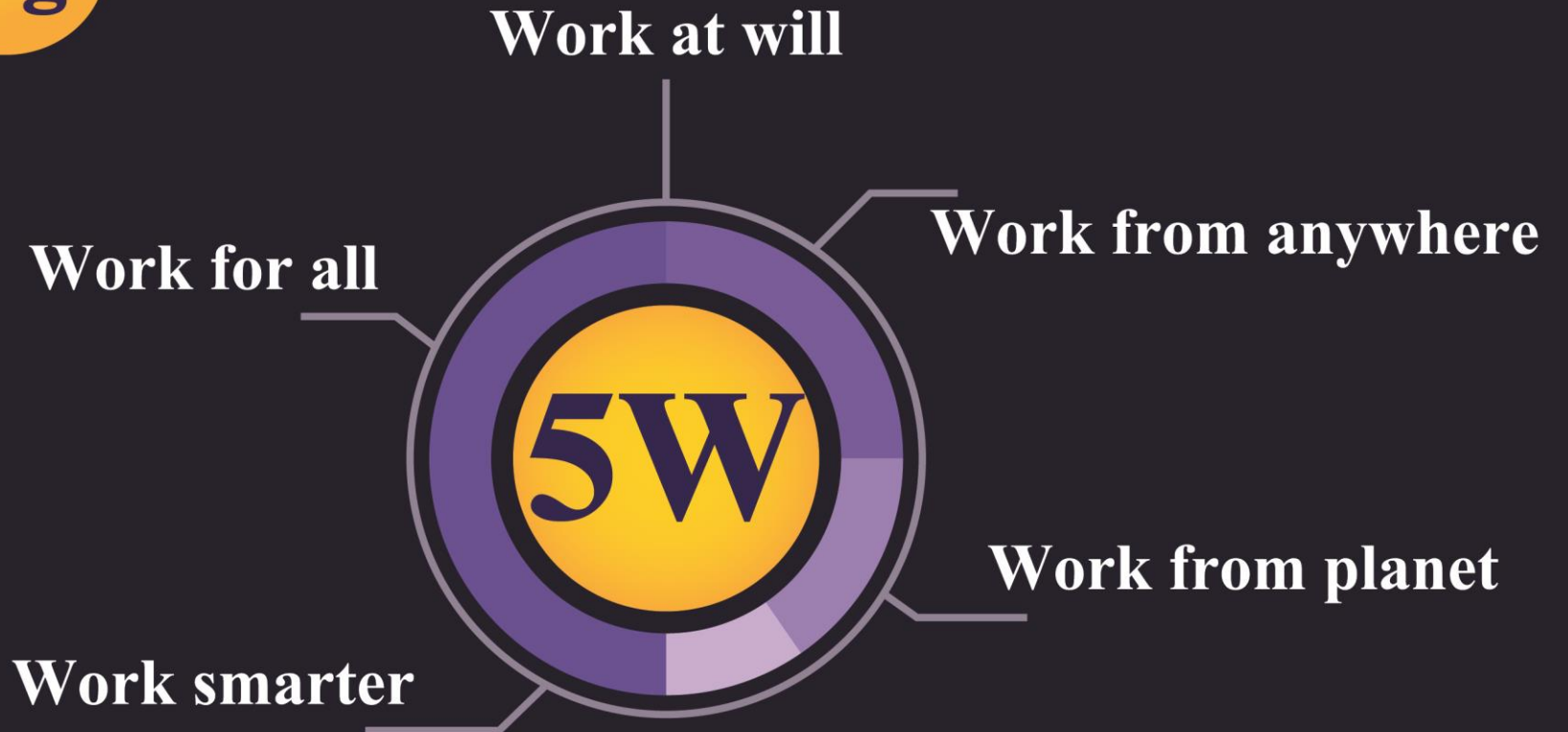
รูปแบบการทำงาน

New Way of Working



Level up

HEC FAST



แผนการจัดหารายได้

เรือนโชติเวช	ศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต	ศูนย์พัฒนาการผลิตอาหาร เชิงอุตสาหกรรม
การจัดงานกิจกรรม นิทรรศการ และ การประชุม (Organizer)	- จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น (Short Course) - จัดอบรมเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น (Up Skill) - จัดอบรมการสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงาน (Re Skill) - สะสมหน่วยการเรียนรู้ (Academic Credit Bank)	- รับผลิตสินค้า OEM (Original Equipment Manufacturer) - ให้คำปรึกษาธุรกิจอาหาร - การยื่นขอกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร - ผลิตอาหารภายใต้ชื่อ “เรือนโชติเวช”

พึ่งพาตนเอง

สรุปนโยบาย ตลอดระยะเวลา 4 ปี HEC FAST

ปีที่ 1

- ▶ พัฒนาบุคลากร New way of working
- ▶ รวบรวมองค์ความรู้ด้าน
คหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม
- ▶ ยกระดับนักวิจัยมืออาชีพขั้นสูง
- ▶ เพิ่มเครือข่ายความร่วมมือ ภาคเอกชน
ด้านเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์

ปีที่ 2

- ▶ วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เข้าสู่ฐาน TCI 2
- ▶ โครงการเรือนโซติเวช
- ▶ ศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต
ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ปีที่ 3

- ▶ หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (3ปี)
- ▶ หลักสูตร Home Economics
and Science Integrated innovation
- ▶ จัดหาพื้นที่เพิ่มเติมเพื่อเอื้อต่อการเรียน
การสอน/การบริการวิชาการ/การวิจัย

ปีที่ 4

- ▶ วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เข้าสู่ฐาน TCI 1
- ▶ ศูนย์พัฒนาการผลิตอาหารเชิง
อุตสาหกรรม

- โครงการวิจัยร่วมภาคเอกชน
- การจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรสายสอนให้มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก และ ตำแหน่งทางวิชาการ
- โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมไทยฐานคหกรรมศาสตร์วิถีใหม่
- โครงการยกระดับนักวิจัยมืออาชีพขั้นสูง
- กิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้รูปแบบ Lile Long Learning