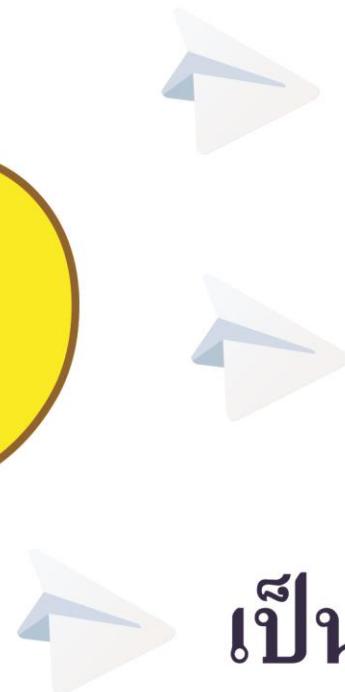


แผนบริหารจัดการและแผนพัฒนา

วิสัยทัศน์

ยุค ๓



ด้านคณะกรรมการศาสตร์

เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์

เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่

นโยบายบริหารจัดการ

1. ด้านการจัดการเรียนการสอน

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

3. ด้านการบริการวิชาการ

- 1) สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาครัฐและภาคเอกชน
- 2) สร้างความสัมพันธ์กับชุมชนและท้องถิ่น



5. ด้านการบริหารจัดการ

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

2. ด้านการวิจัย

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

4. ด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

- 1) ส่งเสริมการเผยแพร่และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทย
- 2) มีจิตสำนึกระดับโลกในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมไทย

อัตโนมัติ

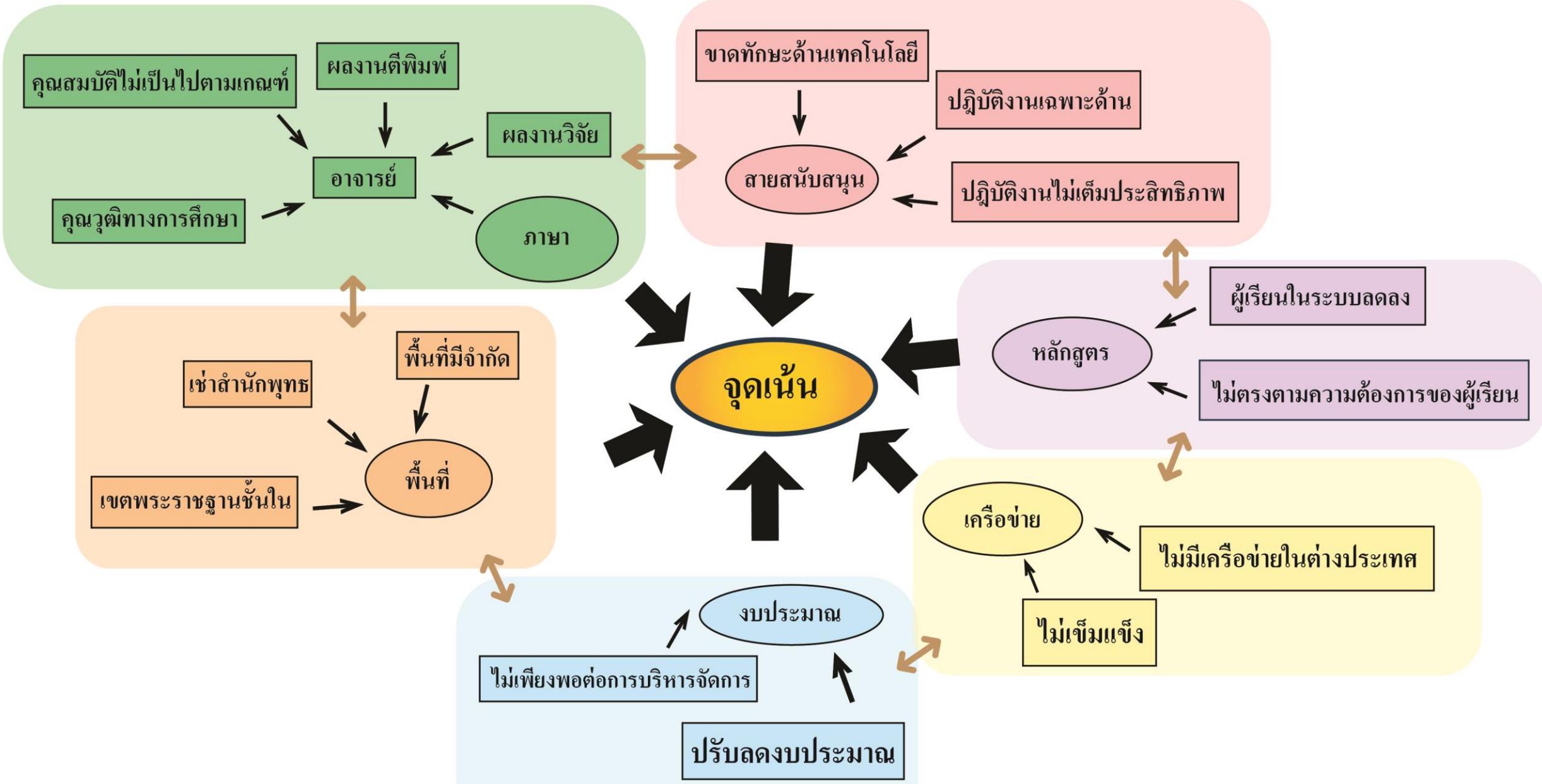
บันทึกนักปฏิบัติมืออาชีพ

สืบสานศิลปวัฒนธรรม

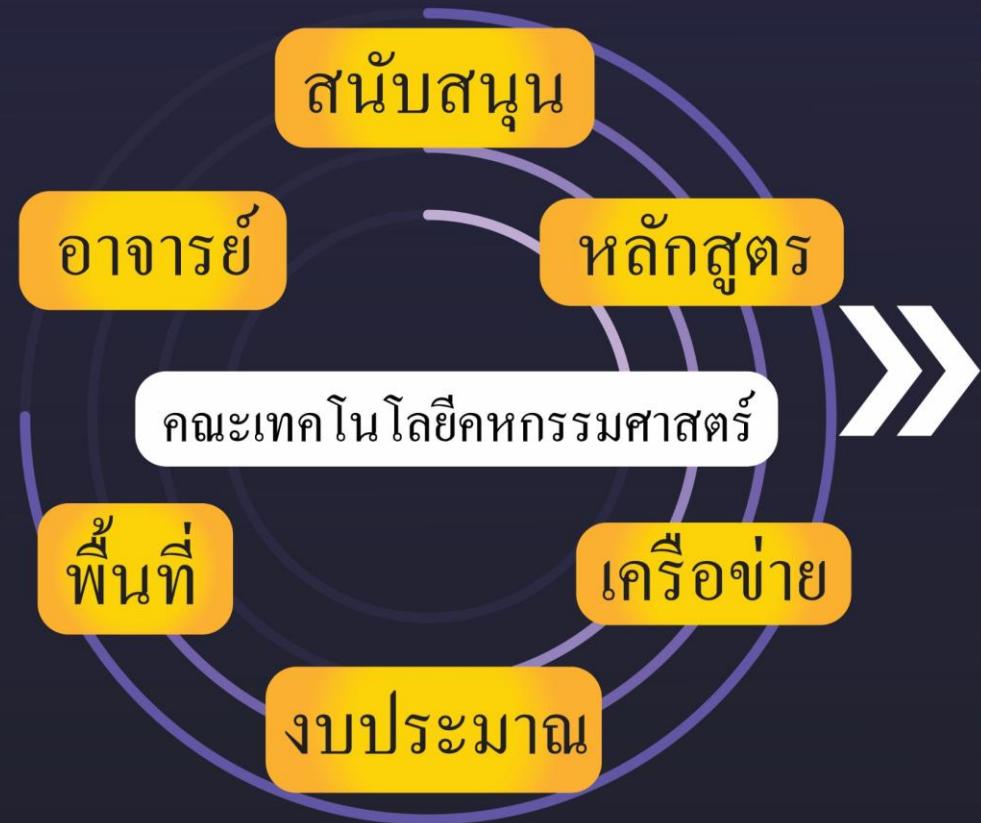
มีคุณธรรม

เชี่ยวชาญเทคโนโลยี

ปรับตัวทันสังคมโลก



นโยบายการบริหาร



New way of working

กิจกรรม LifeLong Learning

โครงการวิจัยร่วมภาคเอกชน

โครงการยกระดับนักวิจัยมืออาชีพชั้นสูง

แผนพัฒนาบุคลากรสาขาวิชาให้มีคุณวุฒิ ป.เอก

พัฒนาการสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าสู่ฐาน TCI

โครงการเรียนโซเชียล

ศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์

ศูนย์พัฒนาการผลิตอาหารเชิงอุตสาหกรรม

การจัดทำพื้นที่เพิ่มเติม เพื่อเอื้อต่อการเรียนการสอน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต (3ปี)

หลักสูตร Home Economics and Science

Integrated Innovation

ยืน 1
ด้านคหกรรมศาสตร์

รูปแบบการทำงาน

New Way of Working



Level up

HEC FAST



แผนการจัดหารายได้

| เรือนโซติเวช | ศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต | ศูนย์พัฒนาการผลิตอาหาร เชิงอุตสาหกรรม |
|---|--|--|
| การจัดงานกิจกรรม นิทรรศการ และ การประชุม (Organizer) | <ul style="list-style-type: none">- จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น (Short Course)- จัดอบรมเพื่อยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้น (Up Skill)- จัดอบรมการสร้างทักษะใหม่ที่จำเป็นต่อ การทำงาน (Re Skill)- สะสมหน่วยการเรียนรู้ (Academic Credit Bank) | <ul style="list-style-type: none">- รับผลิตสินค้า OEM (Original Equipment Manufacturer)- ให้คำปรึกษาธุรกิจอาหาร- การยื่นขอกำหนดมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร- ผลิตอาหารภายใต้ชื่อ “เรือนโซติเวช” |

พึงพาตนเอง

สรุปนโยบาย ตลอดระยะเวลา 4 ปี HEC FAST

ปีที่ 1

- ▶ พัฒนาบุคลากร New way of working
- ▶ รวบรวมคู่ความรู้ด้าน
คหกรรมศาสตร์เชิงศิลปวัฒนธรรม
- ▶ ยกระดับนักวิจัยมืออาชีพขึ้นสูง
- ▶ เพิ่มเครือข่ายความร่วมมือ ภาคเอกชน
ด้านเทคโนโลยีเชิงพาณิชย์

ปีที่ 2

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

ปีที่ 3

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

ปีที่ 4

- ▶ วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เข้าสู่ฐาน TCI 1
- ▶ ศูนย์พัฒนาการผลิตอาหารเชิง
อุตสาหกรรม

- โครงการวิจัยร่วมภาคเอกชน
- การจัดทำแผนพัฒนาบุคลากรสายสอนให้มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก และ ตำแหน่งทางวิชาการ
- โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมไทยฐานคหกรรมศาสตร์วิถีใหม่
- โครงการยกระดับนักวิจัยมืออาชีพขึ้นสูง
- กิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้รูปแบบ Life Long Learning