



รายงานผลการดำเนินงานของคณบดี
ประจำปี ๒๕๖๖ - ๒๕๖๗

ของ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



HEC. RMUTP

Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เลข 1

ความเป็นที่หนึ่งด้านคหกรรมศาสตร์
มีความเชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์
เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่
ด้วยรากฐานทางคหกรรมศาสตร์ที่เข้มแข็ง



HEC

Home Economics = คหกรรมศาสตร์

RMUTP

Rajamangala University of Technology Phra Nakhon
= มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สีชมพู

สีชมพู เปรียบเสมือนงานคหกรรมศาสตร์
ของไทยที่มีความประณีต ละเอียดอ่อน

HEC. RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

สีม่วง

สีม่วงฉลองขวัญเป็นสีประจำมหาวิทยาลัย
มีที่มาจากสีของ "บัวฉลองขวัญ" หรือ "คิง ออฟ สยาม"

ออกแบบตราสัญลักษณ์ (Logo) โดย บริษัท กันสัท จำกัด

ผลิตสื่อ โดย งานสื่อสารองค์กร ฝ่ายบริหาร

“เป็นหนึ่งด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่”

สารบัญ

	หน้า
ส่วนที่ 1	ข้อมูลประกอบ
ส่วนที่ 2	แผนและผลสัมฤทธิ์ในการขับเคลื่อนนโยบาย แผนบริหาร แผนการพัฒนา หรือที่อธิการบดีมอบหมาย
ส่วนที่ 3	คุณลักษณะและสมรรถนะ

ส่วนที่ 1
ข้อมูลประกอบ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลประกอบ

1.1 วิสัยทัศน์

“ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ และเป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่”

“To be Leader in the Field of Home Economics, Excellence in Creative and Innovation Skills, and Supporter for the New Normal Social”

1.2 พันธกิจ

1. ผลิตและพัฒนากำลังคนให้พร้อมเป็น “นวัตกรรมบูรณาการ” ที่มีความรอบรู้ มีความสามารถในการปรับตัว และรับมือกับความท้าทายอย่างรวดเร็ว
2. สร้างฐานข้อมูลคุณภาพ เพื่อสร้างสรรค์งานวิจัยและต่อยอดนวัตกรรมใหม่ๆ ที่ตอบสนองต่อความต้องการของสังคมและชุมชน
3. บริการวิชาการต่ออุตสาหกรรมเป้าหมาย เพื่อยกระดับการพัฒนาอย่างยั่งยืน
4. ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
5. บริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล พร้อมสร้างวัฒนธรรมองค์กรต้นแบบ

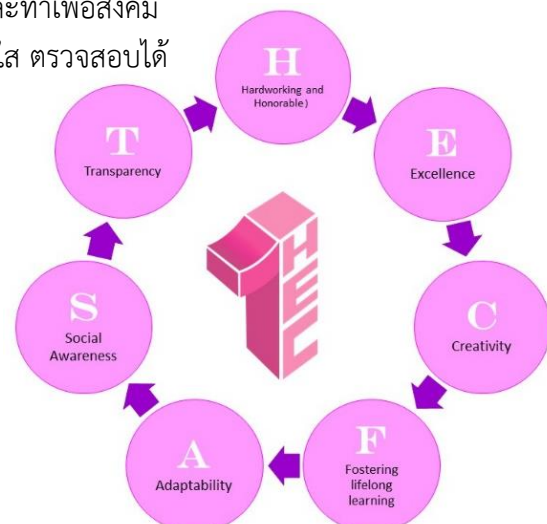
1.3 ประเด็นยุทธศาสตร์

1. มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
2. สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอรับการเปลี่ยนแปลง
3. พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

1.4 ค่านิยมหลัก

H : Hardworking and Honorable	พากเพียรและมีคุณธรรม
E : Excellence	มุ่งสู่ความเป็นเลิศ
C : Creativity	คิดและทำอย่างสร้างสรรค์
F : Fostering lifelong learning	เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ ไม่มีสิ้นสุด
A : Adaptability	ปรับตัวได้ดีในทุกสถานการณ์
S : Social Awareness	คิดและทำเพื่อสังคม
T : Transparency	โปร่งใส ตรวจสอบได้

ค่านิยมหลัก
HECFAST



1.5 กลยุทธ์



- ▶ Common Knowledge พัฒนาหลักสูตรพื้นฐาน ซึ่งตลาดต้องการ (Technology Trends, วางแผนธุรกิจ & ทำบัญชีแบบง่ายๆ ได้, อุดหนุนการเงินเป็น, มี Critical Thinking, รู้จักทำ Marketing, มี Soft Skill ในการเขียนเล่าเรื่อง & นำเสนอ, มีความรู้ภาษาต่างประเทศในระดับพื้นฐาน
- ▶ Professional Standard พัฒนาสมรรถนะตามวิชาชีพของผู้เรียน & ผู้สอนให้สอดคล้องตามมาตรฐานสากล
- ▶ Entrepreneurship พัฒนาการสร้างผู้ประกอบการ & สร้างธุรกิจการหาแหล่งทุน & ระดมทุน & ร่วมทุน & ทำ Financial Projection
- ▶ Eco - System & Environment มีระบบนิเวศที่เอื้อต่อการสร้างนวัตกรรม & เทคโนโลยีใหม่ๆ
- ▶ Life - Long Learning ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดช่วงชีวิตของนักศึกษา, บัณฑิต, ศิษย์เก่า, คนในชุมชนใกล้เคียง & อุตสาหกรรมเป้าหมาย รวมทั้งผู้สนใจทั่วไป
- ▶ มีกระบวนการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรที่ทันสมัยรวดเร็ว & คล่องตัว เพื่อรองรับ Disruptive Technology, BCG & Climate Change

- ▶ กำหนดทิศทางและขับเคลื่อนงานวิจัย & นวัตกรรมโดยใช้ข้อมูลคุณภาพที่จัดทำขึ้นหรือที่มีการให้บริการจากองค์กรระดับ Global
- ▶ พัฒนาให้มี Data Intelligence Center ซึ่งมีการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกที่มีความน่าเชื่อถือ & เป็นแหล่งอ้างอิงสำคัญทางวิชาการ
- ▶ ส่งเสริมการพัฒนาและยกระดับคุณภาพงานวิจัย นวัตกรรม และเทคโนโลยี ให้สามารถเผยแพร่ใน Publication ต่างๆ ทั้งในระดับประเทศ & ในระดับนานาชาติ
- ▶ ส่งเสริมให้มีการนำผลงานวิจัยไปพัฒนาต่อยอดให้เกิดนวัตกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ
- ▶ สร้าง Strategic Partners, และกลไกการระดมทุน ร่วมทุนที่คล่องตัว รวมทั้งการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาอย่างบูรณาการ



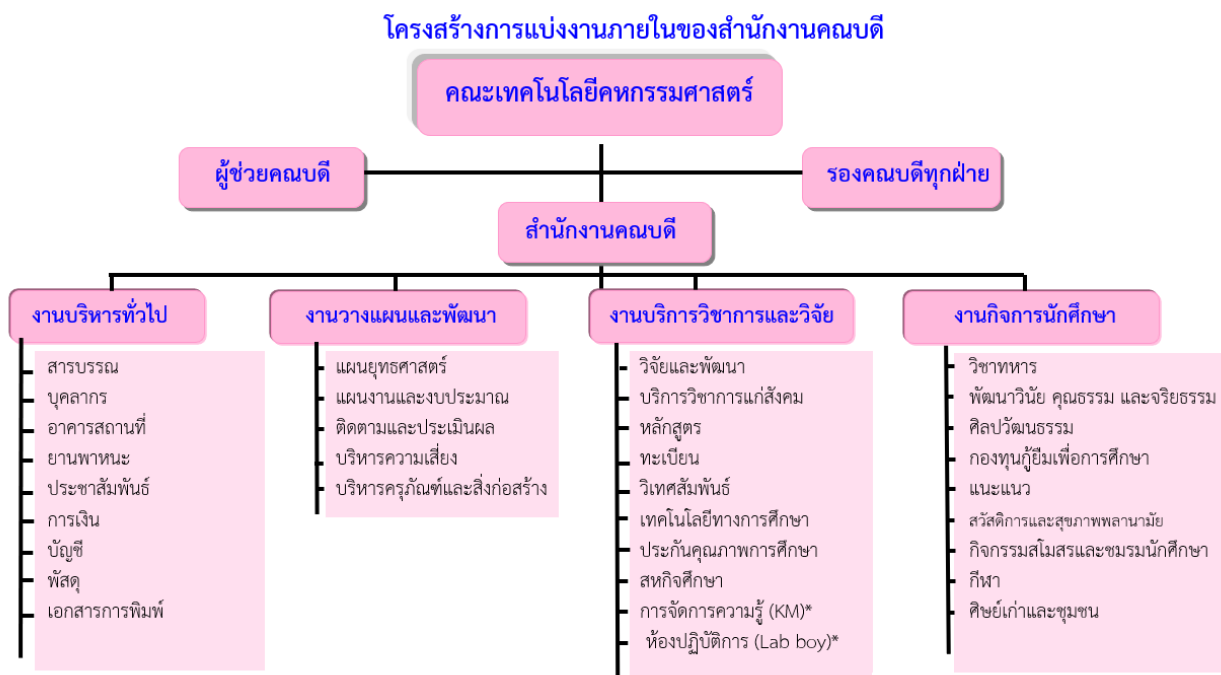


- ▶ ปรับโครงสร้างให้ Lean & มี Identity ชัดเจน (ไม่ซ้ำซ้อน ไม่สร้างความสับสน & มี Career Path)
- ▶ ใช้นวัตกรรมทำให้เกิด Digital Transformation รองรับระบบบริหารจัดการที่มีธรรมาภิบาล & ให้ความสำคัญกับการทำ Change Management ที่ได้ผล
- ▶ มีระบบการจัดหารายได้ จากการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยั่งยืน
- ▶ มีการสร้าง Networking ทั้งภายใน & ภายนอกอย่างเข้มแข็ง
- ▶ มีระบบ Strategic Human Resources Management ที่ปรับตัวได้เร็ว (Update & In - Trends)
- ▶ มีระบบการประเมินผลทุกมิติที่นำมาตรฐานเพื่อวัด Output & Outcome

- ▶ ใช้นวัตกรรมทำให้เกิดการปลูกฝังแนวคิดเชิงอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
- ▶ ใช้ Soft Power สร้างมูลค่าเพิ่ม & ความภูมิใจในศิลปวัฒนธรรม & เปิดกว้างรับการปรับรูปแบบให้ร่วมสมัย
- ▶ สร้างกระบวนการทำ Rebranding & Redesign ภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัย
- ▶ กระตุ้นการมีส่วนร่วมจาก Stakeholders ที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมกันเปลี่ยนแปลงมหาวิทยาลัย
- ▶ ใช้ช่องทางประชาสัมพันธ์ & สื่อสารอย่างตรงไปตรงมา เพื่อให้ภักดีพลบจากความโปร่งใสที่ชัดเจน & ตรวจสอบได้
- ▶ ตอบสนองต่อคำถาม ความต้องการ ข้อเสนอแนะอย่างทันการ โดยใช้ Chatbot, มัลติมีเดีย และสื่อร่วมสมัย



1.6 โครงสร้างหน่วยงาน



1.7 สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย

ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนยุทธศาสตร์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม จำนวน 10 ดัชนีชี้วัด					
ดัชนีชี้วัด	รายละเอียดดัชนีชี้วัด	คาเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	บรรลุ	ไม่บรรลุ
1.3.2	จำนวนรางวัลที่นักศึกษาได้รับระดับชาติและหรือนานาชาติ	8 รางวัล	30 รางวัล	✓	
1.3.3	จำนวนงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในระดับ ชาติและหรือนานาชาติ	22 เรื่อง	50 เรื่อง	✓	
1.4.1	จำนวนรางวัลที่ศิษย์เก่าได้รับรางวัลในระดับชาติและหรือนานาชาติ	2 รางวัล	2 รางวัล	✓	
1.4.2	ร้อยละศิษย์เก่าที่เป็นผู้ประกอบการรายใหม่หรือ Start Up ภายในระยะเวลา 5 ปี	ร้อยละ 5	ร้อยละ 22.28	✓	
1.5.1	จำนวนงานวิจัยและหรือนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ที่นำไปใช้ประโยชน์ได้	19 เรื่อง	5 เรื่อง		✓
1.7.1	ร้อยละความพร้อมด้านเทคโนโลยีที่ทันสมัย ตอบสนองต่อการผลิตเทคโนโลยีและสร้างนวัตกรรม	ร้อยละ 60	ร้อยละ 72.50	✓	
คณะรับผิดชอบ จำนวน 6 ดัชนีชี้วัด		ร้อยละ 80	ร้อยละ 83.33	4.17 คะแนน	

ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยต่อการบริการเปลี่ยนแปลง จำนวน 9 ดัชนีชี้วัด					
ดัชนีชี้วัด	รายละเอียดดัชนีชี้วัด	คาเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	บรรลุ	ไม่บรรลุ
2.1.2	ร้อยละของหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่มีนักศึกษาลงทะเบียนต่ำกว่า 15 คน	ร้อยละ ≤9	ร้อยละ 29.41		✓
2.2.1	ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต	ร้อยละ 87	ร้อยละ 86.14		✓
2.4.1	ร้อยละของการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอน	ร้อยละ 40	ร้อยละ 73.85	✓	
2.4.2	จำนวนของหลักสูตรที่ทันสมัยรองรับความต้องการของตลาดแรงงานและกำลังคนที่มีสมรรถนะสูง	10 หลักสูตร	15 หลักสูตร	✓	
คณะรับผิดชอบ จำนวน 4 ดัชนีชี้วัด		ร้อยละ 80	ร้อยละ 50	2.50 คะแนน	
ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม จำนวน 7 ดัชนีชี้วัด					
ดัชนีชี้วัด	รายละเอียดดัชนีชี้วัด	คาเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	บรรลุ	ไม่บรรลุ
3.1.1	จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาทักษะ (Up-skilling Re-skilling)	6 ราย	0 ราย		✓
3.2.1	ร้อยละของผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาทักษะมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ 10	ร้อยละ 0		✓
3.3.1	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการของมหาวิทยาลัย	ร้อยละ 85	ร้อยละ 95.20	✓	
3.4.1	จำนวนองค์ความรู้ที่บูรณาการ ดานทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมร่วมกับชุมชน สังคม องค์กร ที่ได้รับการเผยแพร่บนสื่อเทคโนโลยี	5 องค์ความรู้	8 องค์ความรู้	✓	
3.5.1	จำนวนชุมชนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้และสร้างประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ	5 ชุมชน	1 ชุมชน		✓
3.6.1	จำนวนเทคโนโลยีและนวัตกรรมในการให้บริการวิชาการแก่ชุมชน	3 เรื่อง	3 เรื่อง	✓	
3.7.1	ร้อยละของบุคลากรได้รับการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการให้บริการ	ร้อยละ 85	ร้อยละ 100	✓	
คณะรับผิดชอบ จำนวน 7 ดัชนีชี้วัด		ร้อยละ 80	ร้อยละ 57.14	2.86 คะแนน	

ในปีงบประมาณ พ.ศ.2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีการดำเนินงานตามตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย กำหนดค่าเป้าหมายความสำเร็จของการดำเนินงาน ร้อยละ 80 ประกอบด้วย 3 ประเด็นยุทธศาสตร์ 17 ดัชนีชี้วัด บรรลุเป้าหมาย 11 ดัชนีชี้วัด คิดเป็นร้อยละ 64.70 มีผลการดำเนินงานที่ยังไม่บรรลุเป้าหมาย 6 ดัชนีชี้วัด ประกอบด้วย

ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม

ดัชนีชี้วัดที่ 1.5.1 จำนวนงานวิจัยและหรือนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ที่นำไปใช้ประโยชน์ได้

กำหนดค่าเป้าหมาย 19 เรื่อง ผลการดำเนินงาน 5 เรื่อง

ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยต่อการบริการเปลี่ยนแปลง

ดัชนีชี้วัดที่ 2.1.2 ร้อยละของหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่มีนักศึกษาลงทะเบียนต่ำกว่า 15 คน

กำหนดค่าเป้าหมาย ร้อยละ ≤ 9 ผลการดำเนินงาน ร้อยละ 29.41

ดัชนีชี้วัดที่ 2.2.1 ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต

กำหนดค่าเป้าหมาย ร้อยละ 87 ผลการดำเนินงาน ร้อยละ 86.14

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

ดัชนีชี้วัดที่ 3.1.1 จำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาทักษะ (Up-skilling Re-skilling)

กำหนดค่าเป้าหมาย 6 ราย ผลการดำเนินงาน 0 ราย

ดัชนีชี้วัดที่ 3.2.1 ร้อยละของผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาทักษะมีรายได้เพิ่มขึ้น

กำหนดค่าเป้าหมาย ร้อยละ 10 ผลการดำเนินงาน ร้อยละ 0

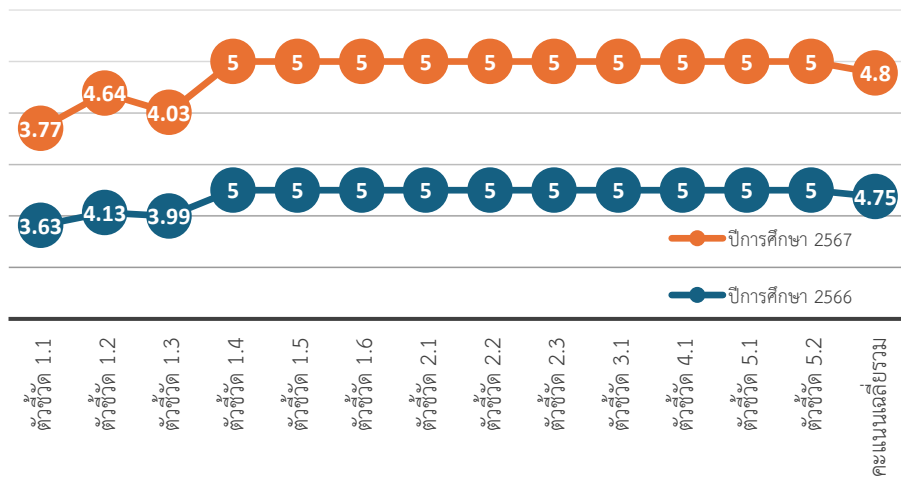
ดัชนีชี้วัดที่ 3.5.1 จำนวนชุมชนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้และสร้างประโยชน์ อย่างมีประสิทธิภาพ

กำหนดค่าเป้าหมาย 5 ชุมชน ผลการดำเนินงาน 1 ชุมชน

1.8 สรุปผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดความสำเร็จตามการประกันคุณภาพการศึกษา

ผลการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับคณะ ตัวบ่งชี้ตามเกณฑ์ สป.อว. ประจำปีการศึกษา 2566 – 2567

มาตรฐาน/ตัวบ่งชี้	คะแนน ปีการศึกษา 2566	คะแนน ปีการศึกษา 2567
องค์ประกอบที่ 1 : การผลิตบัณฑิต		
1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม (ผลลัพธ์)	3.63	3.77
1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก (ปัจจัยนำเข้า)	4.13	4.64
1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ (ปัจจัยนำเข้า)	3.99	4.03
1.4 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าต่อจำนวนอาจารย์ประจำ (ปัจจัยนำเข้า)	5.00	5.00
1.5 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี (กระบวนการ)	5.00	5.00
1.6 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี (กระบวนการ)	5.00	5.00
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 1	4.46	4.57
องค์ประกอบที่ 2 : การวิจัย		
2.1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ (กระบวนการ)	5.00	5.00
2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ (ปัจจัยนำเข้า)	5.00	5.00
2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย (ผลลัพธ์)	5.00	5.00
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 2	5.00	5.00
องค์ประกอบที่ 3 : การบริการวิชาการ		
3.1 การบริการวิชาการแก่สังคม (กระบวนการ)	5.00	5.00
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 3	5.00	5.00
องค์ประกอบที่ 3 : การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม		
4.1 ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม (กระบวนการ)	5.00	5.00
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 4	5.00	5.00
องค์ประกอบที่ 5 : การบริหารจัดการ		
5.1 การบริหารของคณะเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบัน และเอกลักษณ์ของคณะ (กระบวนการ)	5.00	5.00
5.2 ระบบกำกับประกันคุณภาพหลักสูตร (กระบวนการ)	5.00	5.00
เฉลี่ยคะแนนองค์ประกอบที่ 5	5.00	5.00
เฉลี่ยรวมองค์ประกอบที่ 1 -5 13 ตัวบ่งชี้	4.75	4.80



ในปีการศึกษา พ.ศ.2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีการดำเนินงานประกันคุณภาพการศึกษา ตัวชี้วัดตามเกณฑ์ สป.อว. ระดับหลักสูตรและระดับคณะ ประกอบด้วย 5 องค์ประกอบ 13 ตัวบ่งชี้ ผลการประเมินอยู่ในระดับดีมาก ทั้ง 5 องค์ประกอบ นอกจากนั้นยังมีแนวโน้มดีขึ้นจากรอบการประเมินในปีที่ผ่านมา

ส่วนที่ 2

แผนและผลสัมฤทธิ์ในการขับเคลื่อนนโยบาย แผนบริหาร
แผนการพัฒนา หรือที่อธิการบดีมอบหมาย

ส่วนที่ 2 แผนและผลสัมฤทธิ์ในการขับเคลื่อนนโยบาย แผนบริหาร แผนการพัฒนา หรือที่อธิการบดีมอบหมาย

แผนระดับที่ 1	- ยุทธศาสตร์ชาติที่ 2 ด้านการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน - ยุทธศาสตร์ชาติที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
แผนระดับที่ 2	- แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ - แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 - แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง) - แผนการศึกษาแห่งชาติ (พ.ศ. 2560 – 2579)
แผนระดับที่ 3	แผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13

2.1 ผลสัมฤทธิ์ของแผนบริหารจัดการและแผนพัฒนาคณะที่สอดคล้องกับนโยบายกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

- (ก) ด้านระดับความสำเร็จของภารกิจหลักของหน่วยงาน
- (ข) ด้านการบริหารที่มีประสิทธิภาพในหน่วยงาน
- (ค) ด้านการพัฒนาหน่วยงาน
- (ง) ด้านบทบาทในการเป็นหน่วยงานดิจิทัล
- (จ) ด้านการเป็นองค์กรคุณธรรม และโปร่งใส



แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
ยุทธศาสตร์ที่ 2 การยกระดับสังคม และสิ่งแวดล้อม ให้มี การพัฒนาอย่างยั่งยืน สามารถแก้ไขปัญหา ท้าทายและปรับตัวได้ ทันต่อพลวัตการ เปลี่ยนแปลงของโลก แผนงานที่ 2.1 พัฒนาความร่วมมือ และโอกาสของคนทุก ช่วงวัย	สร้างความร่วมมือทางการศึกษากับมูลนิธิ ออทิสติกแห่งประเทศไทย จัดการศึกษาใน ระดับปริญญาตรี ปกติ เป็นการยกระดับ คุณภาพชีวิตเด็กออทิสติก มีเป้าหมายเพื่อลด ปัญหาทางสังคม และสร้างโอกาสทาง การศึกษาต่อให้สูงขึ้น โดยเฉพาะในระดับ ปริญญาตรี ทั้งทางวิชาการและวิชาชีพ เพื่อให้ เด็กออทิสติกสามารถประกอบอาชีพ ดูแล ตนเองและครอบครัวได้อย่างมีศักดิ์ศรี ซึ่งถือ เป็นการส่งเสริมทั้งด้านการศึกษาและการสร้าง อาชีพอย่างยั่งยืน โดยเริ่มดำเนินการในพื้นที่ เขตตลิ่งชัน เขตบางพลัด และพื้นที่ใกล้เคียงใน กรุงเทพมหานคร	ในปีการศึกษา 2567 มีนักศึกษา กลุ่มบกพร่องทางการเรียนรู้ เข้า ศึกษาในระดับปริญญาตรี ปกติ (4 ปี) หลักสูตรครุศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม การบริการอาหาร จำนวน 1 ราย สามารถเรียนรวมในชั้นเรียนปกติ และยังมีผลการเรียนผ่านทุก รายวิชา

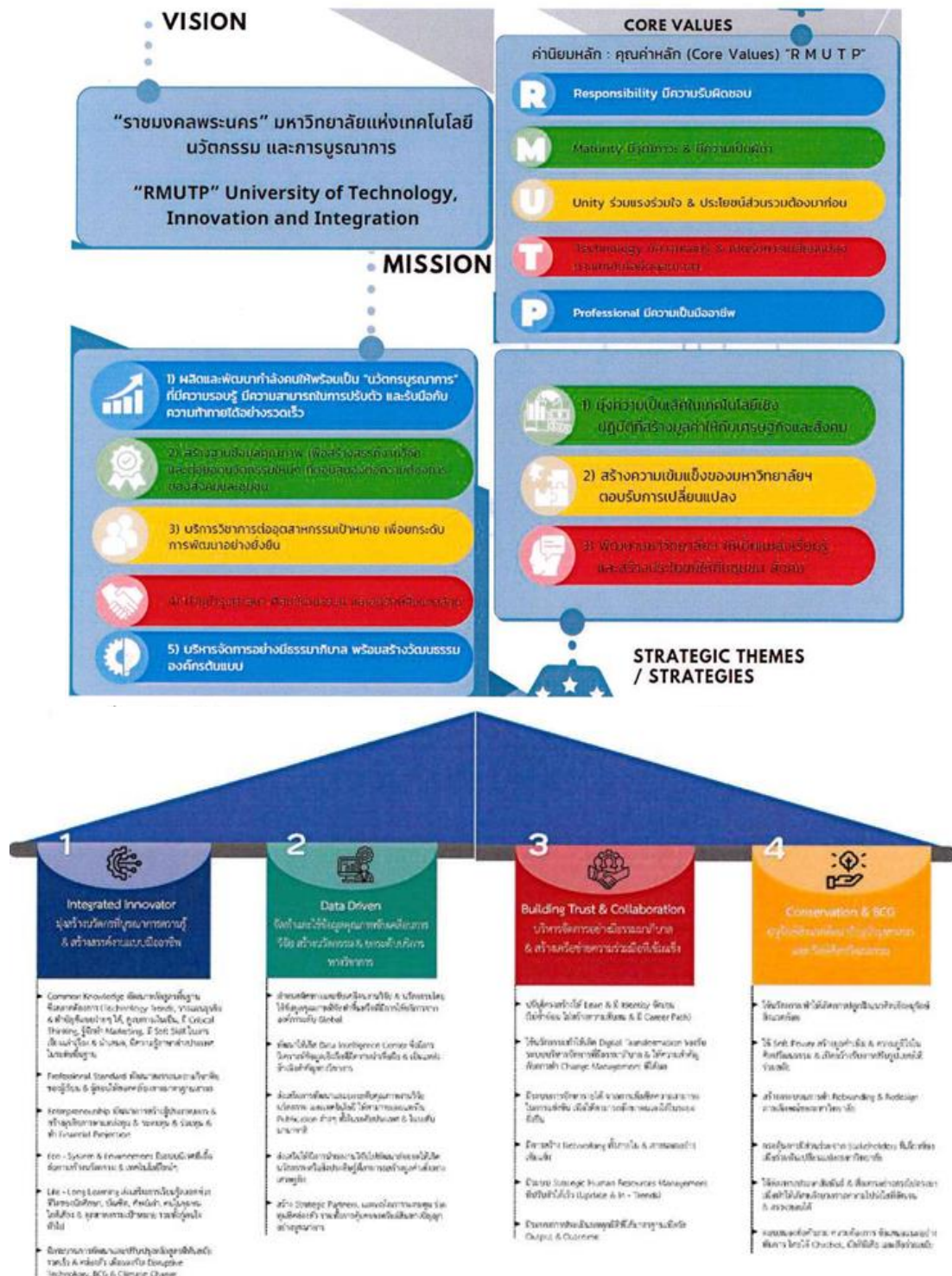


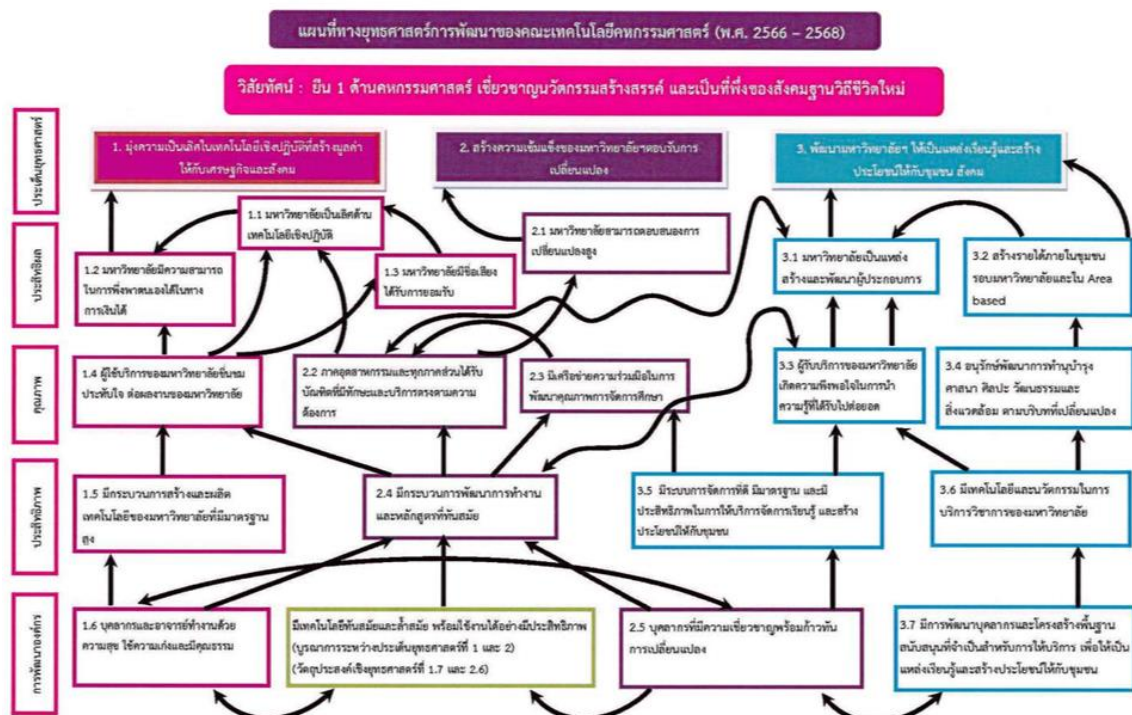
เมนูหลัก		ข้อมูลนักศึกษา 1267507031
 ระเบียบรายชื่อ ผลการศึกษา ตารางเรียนนักศึกษา ตารางสอบจบ ถอดกลับ	ข้อมูลด้านการศึกษา	
	รหัสนักศึกษา:	126750703
	ชื่อ-นามสกุล ไทย:	
	ชื่อ-นามสกุล อังกฤษ:	
	คณะ:	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
	ศูนย์:	มทร.พระนคร ศูนย์โตโยต้า
	หลักสูตร:	อุตสาหกรรมบริการอาหาร
	วิชาเอก/กลุ่มวิชา/แขนงวิชา:	-
	ระดับการศึกษา:	ปริญญาตรี 4 ปี ภาคปกติ
	ชื่อปริญญา:	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมบริการอาหาร)
 หน่วยงานต้นทาง หน่วยกิตที่ผ่าน คะแนนเฉลี่ยสะสมของ นักศึกษา ที่ประเมิน 2.57	ปีการศึกษาที่เข้า:	2567/1 วันที่ 24/6/2567
	สถานภาพนักศึกษา:	นักศึกษาปกติ
	วิธีรับเข้า:	รับตรง FAST TRACK
	วุฒิก่อนเข้ารับการศึกษ:	ม.6
	จบการศึกษาจาก:	
	อาจารย์ที่ปรึกษา:	
	ผลการศึกษา	
	หน่วยกิตจำนวน	38
	หน่วยกิตที่ผ่าน	38
	คะแนนเฉลี่ยสะสมของ นักศึกษา ที่ประเมิน	2.57



2.2 ผลสัมฤทธิ์ของแผนบริหารจัดการและแผนพัฒนาคณะตามยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

- (ก) ด้านระดับความสำเร็จของภารกิจหลักของหน่วยงาน
- (ข) ด้านการบริหารที่มีประสิทธิภาพในหน่วยงาน
- (ค) ด้านการพัฒนาหน่วยงาน
- (ง) ด้านบทบาทในการเป็นหน่วยงานดิจิทัล
- (จ) ด้านการเป็นองค์กรคุณธรรม และโปร่งใส

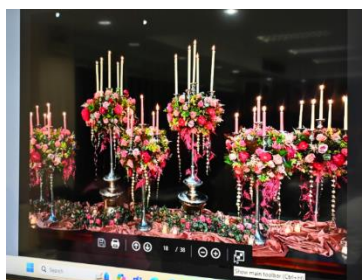
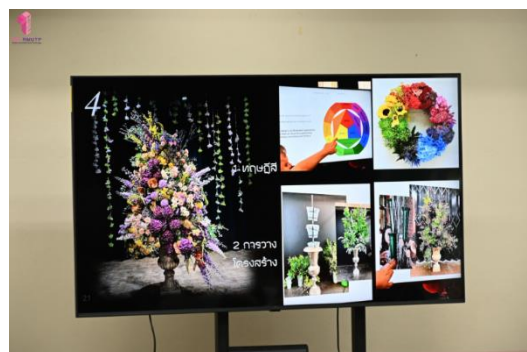




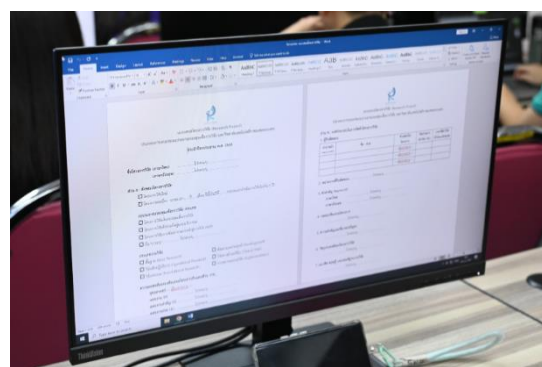
แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้ มีคุณภาพมาตรฐานสากล	กิจกรรมเตรียมความพร้อม การพัฒนาหลักสูตรตาม แนวทาง Outcome-Based Education: OBE	กิจกรรมเตรียมความพร้อมการพัฒนา หลักสูตรตามแนวทางOutcome-Based Education: OBE วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 กลุ่มเป้าหมาย บุคลากรสายวิชาการ จำนวน 65 คน ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
	โครงการพัฒนาหลักสูตร ระดับปริญญาตรี ตามเกณฑ์ มาตรฐานคุณวุฒิ ระดับ อุดมศึกษา พ.ศ.2565	โครงการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2565 จัดกิจกรรมเป็น 2 ระยะ กลุ่มเป้าหมาย บุคลากรสายวิชาการ จำนวน 65 คน ระยะที่ 1 วันที่ 20-21 มีนาคม 2568 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระยะที่ 2 วันที่ 5-6 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
	กิจกรรมวิพากษ์หลักสูตร ระดับปริญญาตรี เพื่อ ดำเนินการตามเกณฑ์ มาตรฐานการจัดการศึกษา ใช้ในปีการศึกษา 2570	กิจกรรมวิพากษ์หลักสูตร ระดับปริญญาตรี 5 สาขาวิชา กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ประจำ นักศึกษาปัจจุบัน ศิษย์เก่า ชุมชน และ สถานประกอบการผู้ใช้บัณฑิต หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต - สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า จัดกิจกรรม วันที่ 2 พฤษภาคม 2568 - สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดกิจกรรม วันที่ 2 พฤษภาคม 2568 - สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร จัดกิจกรรม วันที่ 2 พฤษภาคม 2568 - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม วันที่ 28 เมษายน 2568 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต - สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร จัดกิจกรรม วันที่ 29 เมษายน 2568



แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้ มีคุณภาพมาตรฐานสากล	โครงการอบรมหลักสูตรการ จัดการดอกไม้เพื่อการ ตกแต่งและเฉลิมฉลองในพิธี สำคัญ ระหว่างวันที่ 1-9 มิถุนายน 2567	จัดให้มีกิจกรรมถ่ายทอดความรู้ English Floristry Journey : เรื่องเล่าประสบการณ์ สู่การรังสรรค์งานดอกไม้แบบตะวันตก หลักสูตรการจัดดอกไม้แบบตะวันตก โดยนำ ความรู้ภายหลังได้รับการอบรม หลักสูตรการ จัดดอกไม้เพื่อการตกแต่งและเฉลิมฉลองใน พิธีสำคัญ ณ กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ เพื่อถ่ายทอดความรู้และแลกเปลี่ยน ประสบการณ์แก่ผู้สนใจ กลุ่มเป้าหมาย เจ้าของธุรกิจร้านดอกไม้ นักจัดดอกไม้ นักศึกษา บุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุน จัดกิจกรรม วันที่ 13 ธันวาคม 2567



แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและ ประสิทธิผลของงานวิจัย และพัฒนา	โครงการการสร้างและ พัฒนาศักยภาพบุคลากร ด้านการวิจัยด้วย ปัญญาประดิษฐ์ (AI)	โครงการการสร้างและพัฒนาศักยภาพ บุคลากรด้านการวิจัยด้วยปัญญาประดิษฐ์ (AI) แบ่งเป็น 2 ระยะ ระยะที่ 1 บุคลากรสายสนับสนุน เรื่อง การเขียนข้อเสนอโครงการวิจัย R2R โดยใช้ปัญญาประดิษฐ์ (AI) จัดกิจกรรม วันที่ 25 ตุลาคม 2567 ระยะที่ 2 บุคลากรสายวิชาการ เรื่อง เทคนิคการใช้ปัญญาประดิษฐ์ (AI) ใน การบริหารงานวิจัยได้อย่างถูกต้องและไม่ผิด จริยธรรมการวิจัย จัดกิจกรรม วันที่ 8-9 เมษายน 2568 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและ ประสิทธิผลของงานวิจัย และพัฒนา	การพัฒนาคุณภาพวารสาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าสู่ฐาน TCI	การพัฒนาคุณภาพวารสารเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ เข้าสู่ฐาน TCI เพื่อเป็น เครื่องหมายรับรองคุณภาพวารสารวิชาการ วัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้ แนวคิด ทางคหกรรมศาสตร์ เผยแพร่และบริการ วิชาการแก่สังคม พร้อมทั้งนำเสนอ ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ปรับเปลี่ยนชื่อวารสาร “วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่าง ยั่งยืน” ในปี 2567 โดยได้รับผลการประเมิน คุณภาพวารสารวิชาการอยู่ในฐานข้อมูล TCI รอบที่ 5 พ.ศ. 2568 – 2572 เป็น วารสาร กลุ่มที่ 2



วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
Journal of Sustainable Home Economics and Culture
ISSN 3027-6071 (Online)



Quality Certified by TCI
January 1, 2025 – December 31, 2029





ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย
Thai-Journal Citation Index Centre



สกลว

ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (TCI) เป็นหน่วยงานที่จัดทำดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (JCI) เพื่อวัดประสิทธิภาพของวารสารวิชาการไทยและต่างประเทศ โดยคำนวณจากจำนวนการอ้างอิงวารสารวิชาการไทยและต่างประเทศในฐานข้อมูล TCI

วารสารกลุ่มที่ 2: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 3: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 4: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 5: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 6: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 7: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 8: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 9: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 10: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI



ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย
Thai-Journal Citation Index Centre



สกลว

ศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (TCI) เป็นหน่วยงานที่จัดทำดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (JCI) เพื่อวัดประสิทธิภาพของวารสารวิชาการไทยและต่างประเทศ โดยคำนวณจากจำนวนการอ้างอิงวารสารวิชาการไทยและต่างประเทศในฐานข้อมูล TCI

วารสารกลุ่มที่ 2: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 3: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 4: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 5: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 6: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 7: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 8: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 9: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

วารสารกลุ่มที่ 10: วารสารที่มีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

เกณฑ์	ผลการประเมิน
วารสารมีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI	● วารสารมีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI
วารสารมีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI	● วารสารมีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI
วารสารมีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI	● วารสารมีคุณภาพดี มีมาตรฐานสูง มีผลกระทบทางวิชาการสูง มีฐานข้อมูล TCI สูงกว่า 100 และได้รับการประเมินคุณภาพโดย TCI

เกณฑ์คุณภาพ

The content quality, quality of grammar and detailed findings - acceptable level.

- The content published in this journal - not for acceptance.
- The readability (usability of terms, tables, text, software, etc.). As expected.
- The originality and novelty of research in this journal - below expectation.
- Basic information on the website - sufficient.

แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม
ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการ และพัฒนาอาชีพอย่างมี คุณภาพ	การจัดตกแต่งเวทีที่ประทับและห้องรับรอง และการจัดสำรับอาหาร อาหารว่าง และให้บริการ ผู้แทนพระองค์ คณะผู้ติดตาม บัณฑิตกิตติมศักดิ์ คณะผู้บริหาร และแขกรับเชิญสำคัญ ในพิธีมอบปริญญาบัตรแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 วันที่ 22 พฤศจิกายน 2567 ณ หอประชุมใหญ่พุทธมณฑล 

แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม
ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการ และพัฒนาอาชีพอย่างมี คุณภาพ	การนำเสนออาหารเจสไตล์ชาววัง ในงาน "Thailand J Food Festival 2024" อาหารว่างไทย ประกอบด้วย กระทงทองเจ ม้าฮ่อเจ ขนมลั่นจี ขนมพระพาย และขนมเกสรลาเจียก จัดกิจกรรม วันที่ 1-6 ตุลาคม 2567 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลปิ่นเกล้า ชั้น G  การสาธิตอาหารไทย ในงานเลี้ยงรับรององค์กรพันธมิตรมูลนิธิศูนย์ข้อมูล จราจรอัจฉริยะไทย (TIC Intelligent Traffic Information Center Foundation) จัดกิจกรรม วันที่ 7 พฤศจิกายน 2567 ณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย 
	การจัดแสดงศิลปวัฒนธรรมไทย การสาธิตอาหารไทยและของว่างไทย การจัด ตกแต่งสถานที่ เพื่อด้อนรับบุคคลสำคัญ เนื่องในโอกาสเดินทางเยือนประเทศ ไทยอย่างเป็นทางการในฐานะแขกของรัฐบาล ณ ดิคสันติไมตรี ทำเนียบรัฐบาล ประกอบด้วย - นายกรัฐมนตรีราชอาณาจักรภูฏาน และภริยา วันที่ 26 มิถุนายน 2567 - นายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐสิงคโปร์ และภริยา วันที่ 27 พฤศจิกายน 2567 - นายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และภริยา วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2568 - นายกรัฐมนตรีเนปาล และภริยา วันที่ 1 เมษายน 2568 - นายกรัฐมนตรีสาธารณรัฐอินเดีย วันที่ 2 เมษายน 2568 - นายกรัฐมนตรีมาเลเซีย วันที่ 16 เมษายน 2568 - ประธานาธิบดีแห่งสาธารณรัฐอินโดนีเซีย วันที่ 18 พฤษภาคม 2568

แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม
ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการ และพัฒนาอาชีพอย่างมี คุณภาพ	

2.3 ผลสัมฤทธิ์ของแผนบริหารจัดการและแผนพัฒนาคณะของคณบดีที่เสนอสภามหาวิทยาลัย

- (ก) ด้านระดับความสำเร็จของภารกิจหลักของหน่วยงาน
- (ข) ด้านการบริหารที่มีประสิทธิภาพในหน่วยงาน
- (ค) ด้านการพัฒนาหน่วยงาน
- (ง) ด้านบทบาทในการเป็นหน่วยงานดิจิทัล
- (จ) ด้านการเป็นองค์กรคุณธรรม และโปร่งใส

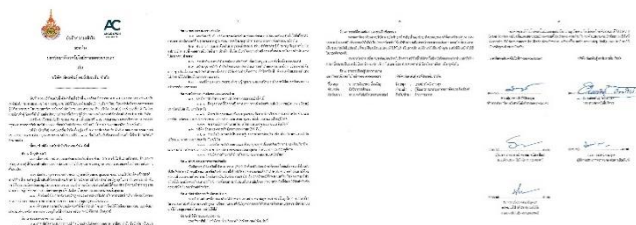
แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต (3 ปี)	การเสนอขออนุมัติปรับเวลาเรียนในระดับปริญญาตรี จำนวน 5 หลักสูตร ประกอบด้วย หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต - สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า - สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ - สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต - สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	จัดทำแบบขอปรับปรุงแก้ไขแผนการศึกษา ระดับปริญญาตรี จำนวน 5 หลักสูตร โดยปรับแผนการศึกษาและเสนอแนะรายวิชาให้นักศึกษาสามารถลงทะเบียนและสำเร็จการศึกษาได้ภายใน 3 ปี เสนออธิการบดีอนุมัติ ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ในปีการศึกษา 2567



แผนพัฒนาคณะฯ	โครงการ/กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน
วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าสู่ฐาน TCI 1	การพัฒนาคุณภาพวารสาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าสู่ ฐาน TCI	ปรับเปลี่ยนชื่อวารสาร “วารสารคหกรรมศาสตร์และ วัฒนธรรมอย่างยั่งยืน” ในปี 2567 ได้รับผลการประเมินคุณภาพ วารสารวิชาการอยู่ในฐานข้อมูล TCI รอบที่ 5 พ.ศ. 2568 – 2572 เป็น วารสารกลุ่มที่ 2
 วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน Journal of Sustainable Home Economics and Culture ISSN 3027-6071 (Online) 		 Quality Certified by TCI January 1, 2025 – December 31, 2029
HEC R&D Roadmap: Work as a TEAM 		
2565 2566 2567 2568 Benefits		
วิจัย	KPI 1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์, 2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์, 3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย ➢ สร้างเครือข่ายความร่วมมือทางวิจัย และการตีพิมพ์ในระดับที่สูงขึ้น ➢ เพิ่มแหล่งเงินทุนวิจัยภายนอกเพื่อสนับสนุนการทำผลงานวิจัยของสายวิชาการ และสนับสนุน ➢ ส่งเสริมนักวิจัยในการประชุมวิชาการ ตีพิมพ์ระดับชาติ นานาชาติ 1. การพัฒนานักวิจัยมืออาชีพ สายวิชาการ (ตามความต้องการเป็นหลัก) 2. พัฒนาระบบสารสนเทศ การทำงาน และบริการเพื่อการบริหารงานวิจัยที่คล่องตัว 2. คลินิกพัฒนาทักษะการเขียนบทความวิจัยและบทความวิชาการ 1. การพัฒนานักวิจัย สายสนับสนุนตามสายงาน 1. จำนวนนักวิจัยและการโครงการวิจัยที่ขอจากแหล่งเงินทุนต่าง ๆ เพิ่มขึ้น 2. จำนวนการตีพิมพ์บทความทั้งในและต่างประเทศเพิ่มขึ้น	• นักวิจัยแบบบูรณาการที่มีเครือข่าย • ผลงานวิจัยที่หลากหลาย • นศ. มีครุภัณฑ์แบบ+บรรยากาศชั้นเรียนที่เชื่อมโยงการวิจัย • ชำนาญการ, ชำนาญการพิเศษ
วารสาร HEC	KPI 1 วารสารวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ที่อยู่ในฐานข้อมูลศูนย์ดัชนีการอ้างอิงวารสารไทย (TCI) ต่อยอดและพัฒนาคุณภาพวารสาร 1. สร้างเครือข่ายวารสารในคหกรรมศาสตร์ (ผู้เชี่ยวชาญ, ผู้ประเมิน, วารสาร) 2. การพัฒนาคุณภาพวารสาร + ถอดประสบการณ์ + KM 3. ติดตั้งระบบการจัดการ และตีพิมพ์วารสารวิชาการในรูปแบบวารสารออนไลน์อิเล็กทรอนิกส์ :ThaJO 4. วารสารเข้าร่วมการประเมินคุณภาพวิชาการ ยกระดับคุณภาพวารสาร 1. เป็นวารสารวิชาการทางคหกรรมศาสตร์ที่มีคุณภาพ มีสมาชิก (นักวิชาการ) 2. มีการใช้ประโยชน์จากวารสารวิชาการในการขอทุนค่าแห่งทางวิชาการของอาจารย์ และเป็นแหล่งเผยแพร่งานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษาทางคหกรรมศาสตร์ 3. พัฒนาวารสารให้มีระดับคุณภาพทางวิชาการที่สูงขึ้น	• ภาพลักษณ์ โชติเวช • เครือข่ายทางวิชาการ • ผศ. รศ. ศ. เพิ่มขึ้น • พื้นที่เผยแพร่บัณฑิตศึกษา ใน / นอก • รายได้คณะ..เพิ่ม

นโยบาย/ภารกิจ ที่อธิการบดีมอบหมาย	โครงการ/กิจกรรม
2. QS World University Rankings	คณะต้นแบบในการดำเนินโครงการและกิจกรรมทางศิลปะและวัฒนธรรมไทยอย่างต่อเนื่อง การสืบสานและยึดมั่นเพื่อรักษาวัฒนธรรมประเพณีอันดีงาม ทรงคุณค่า ถ่ายทอดจากอดีต สู่ปัจจุบัน การอนุรักษ์ศิลปะดั้งเดิม รวมถึงการพัฒนานวัตกรรมโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อการรักษางานศิลปะไทย ผ่านรูปแบบของกิจกรรมการสอนเช่น รายวิชาโครงการพิเศษในทุกสาขาวิชา การจัดกิจกรรมในโอกาสวันสำคัญทางประเพณีและศาสนา โดยเฉพาะในปี 2567 รัฐบาลจัดให้มีพระราชพิธีเสด็จพระราชดำเนินทรงบำเพ็ญพระราชกุศลถวายผ้าพระกฐิน โดยขบวนพยุหยาตราทางชลมารค เนื่องในพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ 28 กรกฎาคม 2567 พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมเป็นหน่วยงานจิตอาสาในการปักผ้าหลังคาเรือในพระราชพิธีด้วยเทคนิคการปักพิเศษ ถ่ายทอดโดยสำนักช่างสิบหมู่ กรมศิลปากร ผ้าลายทองแผ่ลวดนี้ ใช้เฉพาะในการตกแต่งเครื่องราชอิสริยยศเครื่องสูง และอาภรณ์ภัณฑ์ ในขบวนเรือพระราชพิธีต่างๆ เช่น พระวิสูตร (ม่าน) ฉัตร ธง และผ้าคาดหลังคาพระที่นั่ง เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณีไทยที่สืบทอดมายาวนาน โดยการนำกระดาดมาต่อกลุลาย ปิดทอง ประดับกระจก แล้วนำมาเย็บตรึงบนผืนผ้าด้วยเทคนิคพิเศษ ภายหลังเสร็จสิ้นพระราชพิธี พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ เรือพระราชพิธี กรมศิลปากร ได้ส่งมอบผ้าลายทองแผ่ลวดหลังคาเรือพระราชพิธีผืนเก่าที่ผ่านการใช้งานแล้ว จำนวน 3 เรือ ได้แก่ ผ้าหลังคาเรือแดงโม ผ้าหลังคาเรือทองขวานฟ้า และผ้าหลังคาเรือตั้ง เพื่อให้คณะเก็บรักษา เป็นสื่อการเรียนการสอน และเป็นแหล่งเรียนรู้ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหัตถศิลป์ไทย โดยได้รับมอบผ้า ในวันที่ 8 เมษายน 2568

นโยบาย/ภารกิจ ที่อธิการบดีมอบหมาย	โครงการ/กิจกรรม
3. QS World University Rankings	จากผลการดำเนินโครงการและกิจกรรมทางศิลปวัฒนธรรมมาอย่างต่อเนื่อง สมนำเสนอ เป็นที่ประจักษ์และมีชื่อเสียงทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ ส่งผลต่อการจัดอันดับมหาวิทยาลัยชั้นนำในเอเชีย ประจำปี 2025 มีผลการประเมินทางด้านศิลปะและวัฒนธรรม ได้ลำดับคะแนนสูงที่สุดในการจัดลำดับ US star ranking คืออยู่ที่ 5 ดาว

นโยบาย/ภารกิจ ที่อธิการบดีมอบหมาย	โครงการ/กิจกรรม
4. การจัดการรายได้ของหน่วยงาน นอกเหนือจากการจัดการเรียน การสอน	การทำความร่วมมือทางวิชาการ วิจัย และพัฒนาเทคโนโลยี นวัตกรรมด้านอาหารกับบริษัท อัครพันธุ์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคาร เรือนปัญญา วัตถุประสงค์เพื่อให้มหาวิทยาลัยได้เชื่อมสัมพันธ์ที่ดี กับสถานประกอบการและเกิดการบูรณาการความร่วมมือ ใน การพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน การวิจัย และการสร้าง องค์ความรู้ใหม่ เสริมสร้างทักษะ และนำองค์ความรู้ที่ได้จาก ความร่วมมือต่อยอดสู่การใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรมอาหาร ไทยเพื่อสุขภาพ โดยจัดทำ “ข้าวมันไก่ ตำรับโชติเวช” สำหรับ ผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) ซึ่งเมนูข้าวมันไก่นี้เป็นการนำ ศาสตร์แขนงโภชนาการบูรณาการร่วมกับศาสตร์ด้านอาหาร ทางคหกรรมศาสตร์ ที่มีบทบาทต่อการรับใช้สังคมอย่างเป็น รูปธรรม ก้าวทันโลกยุคปัจจุบันสำหรับผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ที่มีแนวโน้มอัตราที่เพิ่มสูงขึ้น    

นโยบาย/ภารกิจ ที่อธิการบดีมอบหมาย	โครงการ/กิจกรรม
5. มหาวิทยาลัยแห่งความสุข (Happy University Index)	จากผลการประเมินวัดระดับความสุขในการทำงานของบุคลากร พ.ศ.2567 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับคะแนนเฉลี่ย 3.82 สูงขึ้นจากเดิม ในปี พ.ศ.2566 (3.78) ตามนโยบายคณบดี Work Life Balance ในแนวคิดสร้างสุขและสมดุลในชีวิตทั้งการเรียนและการทำงาน โดยการจัดโครงการและกิจกรรมที่ส่งเสริมสุขภาวะของบุคลากรและนักศึกษา ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีความสุข และมีความสุขผูกพัน เป็นคนดีคนเก่งของคณะ กิจกรรมที่สำคัญเช่น - การออกกำลังกายโยคะ ทุกวันอังคาร โดยจัดสรรพื้นที่ ชั้น 5 อาคารเรือนปัญญา - โครงการโชติเวชศุภกฤต ทำบุญ ใส่บาตร จัดในวันศุกร์ ประจำภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง และถวาย สังฆทานยังวัดในพื้นที่เขตพระนคร และเขตดุสิต ตั้งแต่ปี การศึกษา 2565 จนถึงปัจจุบัน - โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ “การป้องกันและควบคุมปัญหา ออฟฟิศซินโดรม” ได้รับงบประมาณจากกองทุนหลักประกัน สุขภาพกรุงเทพมหานคร สำนักงานกองทุนสาขาดุสิต แบ่ง กิจกรรมเป็น 4 ระยะ ระยะที่ 1 หัวข้อ “สร้างสุขกาย เสริมพลังใจ ชาว มทร.พระ นคร ห่วงไกลโรคซึมเศร้า” ระยะที่ 2 การปฏิบัติติดตามและควบคุมปัญหาออฟฟิศ ซินโดรม เพื่อลดปัญหาการเจ็บป่วยจากการทำงานในท่าเดิม เป็นระยะเวลายาวนาน และลดการเกิดปัญหาของโรคแทรก ซ้อน ลดภาวะความเสี่ยงที่เกิดโรคออฟฟิศซินโดรมลดลง ระยะที่ 3 หัวข้อ “เรียนรู้ปรับความคิด ทำงานเป็นทีมอย่างมี ความสุข ห่วงไกลออฟฟิศซินโดรม” ระยะที่ 4 หัวข้อ “สร้างสุขกาย เสริมพลังใจ ชาว มทร.พระนคร ห่วงไกลโรคซึมเศร้า” กลุ่มเป้าหมายคือ บุคลากรในคณะและมหาวิทยาลัย และประชาชนชุมชนวัดเทวราชกุญชร

นโยบาย/ภารกิจ ที่อธิการบดีมอบหมาย	โครงการ/กิจกรรม
5. มหาวิทยาลัยแห่งความสุข (Happy University Index)	   

นโยบาย/ภารกิจ ที่อธิการบดีมอบหมาย	โครงการ/กิจกรรม
5. มหาวิทยาลัยแห่งความสุข (Happy University Index)	 The collage consists of four photographs documenting university activities. The top photo shows a group of people, mostly women, standing around tables covered with purple cloths in a large hall. The middle photo is a large group of people, including staff and students, posing for a group photo in the same hall. The bottom-left photo shows several people sitting on mats on the floor, performing yoga or stretching exercises. The bottom-right photo shows a group of people posing in front of a presentation screen that displays text in Thai and English, including 'Work full time in a university and be successful' and 'Take care of yourself and support your university'.

รายงานผลการประเมินวัดระดับความสุขในการทำงานของบุคลากร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หัวข้อ	ปี พ.ศ.2566	ปี พ.ศ.2567
1. การประเมินความสุขของบุคลากร	4.02	4.00
2. การประเมินความพึงพอใจต่อองค์กรเพื่อการพัฒนาสู่การเป็นมหาวิทยาลัยแห่งความสุข		
- ภาวะผู้นำและวัฒนธรรมในองค์กร	3.82	3.75
- ค่าตอบแทนและสวัสดิการ	3.47	3.75
- โอกาสที่จะนำไปสู่ความก้าวหน้าในอาชีพ	3.86	3.77
- การรักษาคุณภาพการทำงานและชีวิตส่วนตัว	3.06	3.15
- ความภาคภูมิใจของบุคลากรที่มีต่อองค์กรที่ได้สร้างประโยชน์ให้กับสังคม/ชุมชน	3.96	4.01
- การสื่อสารของบุคลากรในองค์กร	3.70	3.52
- สภาพแวดล้อมในการทำงานและสิ่งอำนวยความสะดวก	3.65	3.49
คะแนนเฉลี่ย	3.78	3.82

ส่วนที่ 3

คุณลักษณะและสมรรถนะ

ส่วนที่ 3 คุณลักษณะและสมรรถนะ

3.1 ภาวะผู้นำ

การบริหารงานในระดับคณะภายใต้มหาวิทยาลัยจำเป็นต้องอาศัยผู้บริหารที่มีทั้งคุณลักษณะและสมรรถนะที่เหมาะสม โดยเฉพาะ ภาวะผู้นำ (Leadership Competency) ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่กำหนดทิศทาง ความเข้มแข็ง และศักยภาพในการแข่งขันทางวิชาการของคณะ หน้าที่ของคณบดีในฐานะผู้นำจึงไม่ใช่เพียงการกำกับดูแลการปฏิบัติงาน แต่ยังรวมถึงการกำหนดวิสัยทัศน์ การสร้างแรงบันดาลใจ และการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรให้พร้อมรับการเปลี่ยนแปลงของสังคมและเศรษฐกิจยุคใหม่

3.1.1 ความมีวิสัยทัศน์

สามารถกำหนดทิศทางการพัฒนาคณะให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย ความต้องการของสังคม และความก้าวหน้าทางวิชาการ

3.1.2 ความซื่อสัตย์

มีความโปร่งใส ยึดมั่นในหลักคุณธรรม จริยธรรมทางวิชาการและการบริหารงาน

3.1.3 การแก้ไขปัญหา

ความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์ที่ซับซ้อน ตัดสินใจอย่างมีข้อมูล และบริหารจัดการความท้าทายที่เกิดขึ้นในองค์กร

3.1.4 ความกล้าตัดสินใจ

แสดงออกถึงความมุ่งมั่นตั้งใจในการผลักดันพันธกิจของคณะ มีความเด็ดขาด กล้าเผชิญกับความเสี่ยง และพร้อมรับผลการตัดสินใจ

3.1.5 ความสามารถในการสร้างความเปลี่ยนแปลง

คณะมีทิศทางการพัฒนาที่ชัดเจนและสอดคล้องกับความต้องการของสังคม การผลักดันให้เกิดนวัตกรรม การปรับตัวเชิงนโยบายและกลยุทธ์ รวมถึงการสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง

3.2 การทำงานเป็นทีมและทักษะในการสื่อสาร

3.2.1 การสร้างแรงจูงใจ

การกระตุ้นบุคลากรให้เกิดพลังใจในการทำงานและมุ่งสู่ความสำเร็จขององค์กร

3.2.2 การจัดการความขัดแย้ง

ความสามารถในการแก้ไขข้อขัดแย้งอย่างสร้างสรรค์และเป็นธรรม เพื่อลดความตึงเครียดในองค์กร

3.2.3 ความสามารถในการถ่ายทอดนโยบายและแผนสู่การปฏิบัติ

ความชัดเจนในการแปลงวิสัยทัศน์และกลยุทธ์ไปสู่การปฏิบัติที่จับต้องได้ เช่น สนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรและงานวิจัยที่ตอบโจทย์สังคม และคหกรรมศาสตร์ยุคใหม่ มีความสามารถในการวิเคราะห์สถานการณ์ วางแผนระยะยาว และขับเคลื่อนโครงการสำคัญเพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษา งานวิจัย และบริการวิชาการ

3.2.4 การสื่อสารภายในที่มีประสิทธิภาพ

การสร้างช่องทางการสื่อสารที่โปร่งใส เปิดกว้าง และทำให้บุคลากรทุกระดับเข้าถึงข้อมูลสำคัญได้ เช่น ทาง URL : <https://forms.gle/7wkTHYYxuNiBmF2c8> หรือสแกน QR code ทางด้านล่าง



3.2.5 การสื่อสารสู่สาธารณะภายนอก เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดี และให้ได้รับความสนับสนุนจากภายนอก

สร้างบรรยากาศการทำงานที่เอื้อให้บุคลากรทำงานเป็นทีม มีส่วนร่วมในการตัดสินใจ และสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก



3.3 หลักธรรมาภิบาลในการบริหารหน่วยงาน

3.3.1 การบริหารด้วยความโปร่งใส

สนับสนุนและส่งเสริมการดำเนินงานอย่างเปิดเผย ตรงไปตรงมา ตรวจสอบได้ ชี้แจงได้เมื่อมีข้อสงสัย รวมถึงการเข้าถึงข้อมูลข่าวสารที่ไม่ต้องห้ามตามกฎหมายได้อย่างเสรี รายงานผลการดำเนินงานโดยการประชุมบุคลากรประจำคณะอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

3.3.2 การบริหารด้วยหลักกฎหมาย

ยึดมั่นในกฎหมาย ระเบียบ และข้อบังคับของคณะและมหาวิทยาลัย อย่างเคร่งครัด รวมทั้งการประพฤติตนเป็นตัวอย่างในการดำเนินงานภายใต้หลักกฎหมายและหลักประชาธิปไตย

3.3.3 การบริหารทรัพยากรให้มีประสิทธิภาพ

ใช้งบประมาณ บุคลากร และทรัพยากรอื่น ๆ อย่างคุ้มค่า และเกิดผลสัมฤทธิ์สูงสุด มีความสามารถในการสร้างแรงบันดาลใจ ยึดถือประโยชน์ของราชการ ของคณะ และของมหาวิทยาลัยเป็นสำคัญ กระตุ้นให้บุคลากรเกิดความภาคภูมิใจ และมุ่งมั่นในการทำงานอย่างเต็มศักยภาพ

3.3.4 การบริหารด้วยความสำนึกรับผิดชอบ

บริหารจัดการภาระราชการโดยยึดหลักสำนึกในหน้าที่และความรับผิดชอบในฐานะหัวหน้าหน่วยงาน อาจารย์ และผู้ร่วมงาน พร้อมรับผลการตัดสินใจ และแสดงความรับผิดชอบต่อทุกผลการดำเนินงาน รวมทั้งการให้กำลังใจและคำแนะนำต่อผู้ปฏิบัติงาน เมื่อต้องเผชิญปัญหา

3.3.5 การบริหารการมีส่วนร่วมด้วยความเท่าเทียม

เปิดโอกาสให้บุคลากรทุกฝ่ายมีส่วนร่วม และรับฟังการแสดงความคิดเห็น ของผู้ใต้บังคับบัญชา และตัดสินใจโดยไม่เลือกปฏิบัติ บุคลากรเกิดความเชื่อมั่นและพร้อมสนับสนุนการดำเนินงานของคณะ โดยยึดหลักความเท่าเทียมและเสมอภาคกัน โดยทุกคนในคณะมีความสำคัญในการขับเคลื่อนภารกิจของคณะให้ก้าวทันกระแสความเปลี่ยนแปลง อย่างมั่นคง และมีความผูกพันที่ดีต่อคณะ

3.3.6 การบริหารด้วยความมีจริยธรรมและคุณธรรม

เคารพในศักดิ์ศรีความเป็นมนุษย์ ใช้ความยุติธรรมและคุณธรรมในการบริหารจัดการ ผลงานวิชาการและงานบริการสังคมได้รับการยอมรับทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ยึดหลักธรรมาภิบาลตามเจตนารมณ์ของผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีการแต่งตั้งคณะกรรมการด้านการบริหารจัดการที่ดี (Good Governance) คณะกรรมการประจำคณะเพื่อให้คำแนะนำแนวทางและร่วมพิจารณานโยบายเพื่อในการบริหารจัดการคณะ



3.4 การพัฒนาองค์การ

3.4.1 การส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากร ให้ได้รับการพัฒนาตนเอง

คณาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 19 คน ได้รับการจัดสรรทุนให้ศึกษาต่อประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ซึ่งเป็นทุนการศึกษาต่อเนื่องในระดับระดับปริญญาเอก จาก 3 แหล่งทุน

ระดับการศึกษา	แหล่งทุน	ผู้รับทุน
ปริญญาเอก	ทุนงบประมาณรายจ่ายประจำปี	- นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
	ทุนมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1. ผศ.ชมภูษ ฝิ่นพิภพ 2. ผศ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล
ปริญญาเอก	งบประมาณรายได้ กองทุนพัฒนาบุคลากร	1.นางสาวนิอร ดาวเจริญพร 2.ผศ.ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ 3.ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร 4.ผศ.รุ่งฤทัย รำพึงจิต 5.ผศ.นันทวัน ชมโฉม 6.นายอนุสรณ์ ใจทน 7.นายขจร อิศราสุชีพ 8.นางสาวจิราภร โอทอง 9.นางสาววรรธ ป้อมเย็น 10.นางสาวอินทิมา หิรัญอัครวงศ์ 11.น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย 12.ผศ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร 13. นายศิวกร ตลับนาค 14.นางสาวบุญยูนุช ภูระหงษ์ 15.นายกิตติ ยอดอ่อน 16.ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักราวุธ ภู่เสมอ

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนา Soft Skills เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน” ระหว่างวันที่ 18 – 19 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 48 คน



กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบลวดลายผ้าด้วยเทคนิคการพิมพ์ดิจิทัล” ในวันที่ 3 เมษายน 2567 ณ ห้อง 642 – 643 อาคาร 6 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน



กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการดูแลใจเพื่ออุตสาหกรรมบริการอาหาร” ในวันที่ 23 เมษายน 2567 ณ ห้องราชวดี อาคารโชติเวช ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน



กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “ทักษะการใช้และจัดเก็บเครื่องมือวิทยาศาสตร์ด้านเคมีวิเคราะห์” ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ 621 อาคาร 6 ชั้น 2 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 7 คน



กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบของตกแต่งงานอาหารที่ใช้ในร้านอาหาร” ในวันที่ 26 เมษายน 2567 ณ ห้อง 1305 ชั้น 3 อาคารโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าร่วมโครงการ จำนวน 19 คน



กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบสื่อสร้างสรรค์เพื่องานคหกรรมศาสตร์” ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2567 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 12 คน



3.4.2 การส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษา ให้ได้รับการพัฒนาตนเอง (เฉพาะคณะ และวิทยาลัย)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มุ่งเน้นการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะทางมีความรู้ความเชี่ยวชาญทั้งทางด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มีสมรรถนะวิชาชีพ ระดับสากลบนพื้นฐานของความเป็นไทย ซึ่งผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 นักศึกษาของคณะสามารถสร้างชื่อเสียงจนเป็นที่รู้จักในระดับประเทศ โดยปรากฏผลงานการได้รับรางวัลจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนเป็นจำนวนมาก ดังผลงานต่อไปนี้

นายศิริ ศักดิ์ประโคน, นางสาวกฤติกา เกร็งชื่อ , นางสาวกฤติมา เกร็งชื่อ , นายธัชพล วงษ์ชมพู สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลชนะเลิศ การประกวดกระทงประเภทสวยงาม หัวข้อ ลอยกระทง สายน้ำแห่งวัฒนธรรม “Loy Krathong : River of Culture” ณ วัดอรุณราชวรารามราชวรวิหาร กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566



นายพีระวิทย์ ลาภโชค , นายทองศักดิ์ บุญจันทร์ สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ประยุกต์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 การประกวดกระทง ประเภทสวยงาม หัวข้อ ลอยกระทง สายน้ำแห่งวัฒนธรรม “Loy Krathong : River of Culture” ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรวิหาร กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566



นายภูสิทธิ์ สุตหอม , นายภานุพงษ์ เพชรดีค้าย ,
นายจารุวิทย์ ธีญญเจริญ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
รางวัลรองชนะเลิศ การประกวดกระทง ประเภทสวยงาม
หัวข้อ ลอยกระทง สายน้ำแห่งวัฒนธรรม “Loy Krathong :
River of Culture” ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรีวิหาร
กรุงเทพมหานคร เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566



นายธนพล สมงามดี , นางสาวกฤติมา เกรัมย์ ,
นางสาวกฤติกา เกรัมย์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ1 การประกวดวิจิตรตระการการ
“กระเข้ามาลีวิจิตร”(ระดับอุดมศึกษา) ในหัวข้อ การเย็บ
ร้อยค้อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11
ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี วันที่
8-9 ธันวาคม 2566



3.4.3 การพัฒนาหน่วยงานให้ทันสมัย โดยการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาปรับใช้ให้เกิดผล

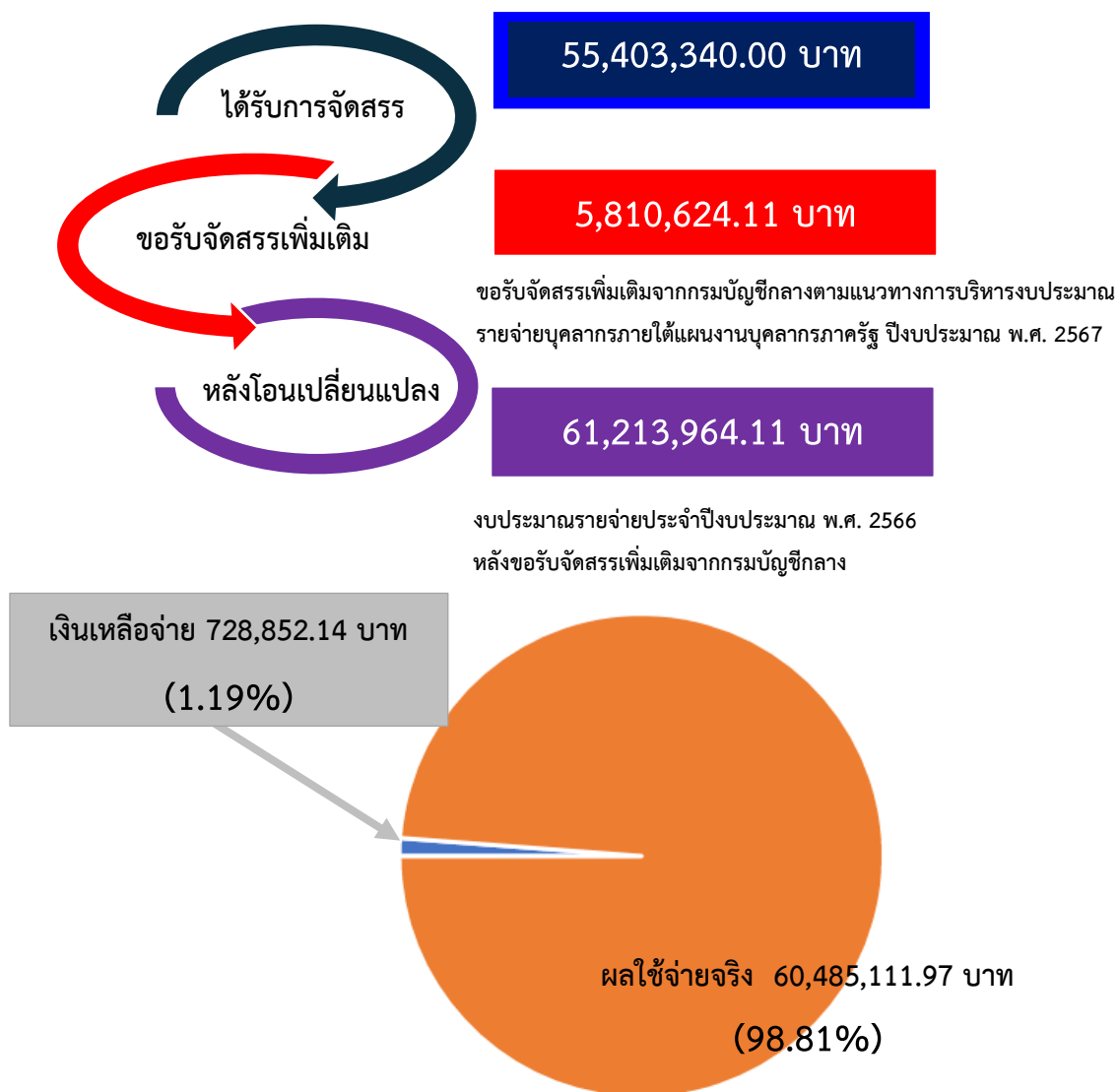
นโยบายด้านการบริหารงาน ให้ทุกหน่วยงานในคณะใช้เทคโนโลยีในการปฏิบัติงาน ลดกระดาษ ลดขั้นตอนการในการทำงาน ใช้เทคโนโลยีหรือระบบเดียวกับมหาวิทยาลัย เช่น ระบบประชุม E-Meeting ระบบสารบรรณ E-Saraban ระบบจองห้องประชุม จองการใช้ห้องเรียน จองใช้รถ การใช้ซ่อมหรือใช้บริการสารสนเทศ การของเอกสารบุคลากร จัดให้มีอบรมการใช้เทคโนโลยี AI ในงานวิจัย และถูกต้อง

3.4.4 การส่งเสริมให้หน่วยงานมีสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยเหมาะสมกับการทำงาน และการเรียนรู้

จัดให้มีอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และแหล่งเรียนรู้ที่เพียงพอกับการทำงาน การเชื่อมต่อระบบ WIFI ทุกห้องเรียน ติดตั้งกล้องวงจรปิดในบริเวณที่อาจมีความเสี่ยง และทุกชั้น นอกจากนั้น ยังจัดพื้นที่เพื่อการเรียนรู้ Co-Working Space ให้กับนักศึกษา

3.4.5 การสร้างมูลค่าเพิ่มและการบริหารค่าใช้จ่ายที่เหมาะสม

การบริหารค่าใช้จ่ายที่เหมาะสมอย่างรู้คุณค่าและสร้างประโยชน์สูงสุด ทันทตามกำหนดเวลา เป็นไปตามแผนปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ



3.4.6 การผลักดันให้หน่วยงานมีมาตรฐานและมีคุณภาพ ตามหลักมาตรฐานสากล
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน หน่วยงานจัดทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ใน 3 สาขาอาชีพ ประกอบด้วย

สาขาช่างเย็บ ระดับ 1



สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1



สาขาช่างจัดดอกไม้ ระดับ 1



3.4.7 ส่งเสริมการสร้างวัฒนธรรมองค์กรให้มีความสอดคล้องกับค่านิยมของมหาวิทยาลัย และเป็นที่ยอมรับของสังคม

ส่งเสริมและสนับสนุนในการสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ดีงาม โดยเฉพาะเอกลักษณ์ดีเด่นทาง ศิลปวัฒนธรรมไทยทั้งดงาม ในการบริหารองค์การกำหนดวิสัยทัศน์และพันธกิจ การถ่ายทอดสื่อสาร ค่านิยมและวัฒนธรรมองค์กรในทุกช่องทาง ให้การยกย่องและชมเชยบุคลากรผู้มีพฤติกรรมสอดคล้องตาม ค่านิยม เช่น การสวมผ้าไทยในวันศุกร์ สร้างโอกาสและสนับสนุนการจัดกิจกรรมให้บุคลากรมีส่วนร่วม ยัง เป็นตัวอย่างในการประพฤติปฏิบัติตนทำหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายอย่างทุ่มเท จนมีผลงานเป็นที่ยอมรับ ของสังคม เช่น รางวัลผู้มีผลการประเมิณดีเด่นในระดับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ รางวัลนักวิจัยดีเด่น ด้านการตีพิมพ์ผลงานวิจัยโดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รางวัลผู้เสียสละเพื่อสังคม โดย กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์

