

แผนปฏิบัติการระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีชี้นำด้านการผลิตบัณฑิตมืออาชีพ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชฎาภัทร์ กี่อารีโย
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

RMUTP Retreat 2017

Digital
University

รวมพลังเป็นหนึ่งเดียว



วิสัยทัศน์ (Vision)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยผู้สร้างแรงบันดาลใจ พัฒนาทักษะการคิดเป็นระบบ
ปฏิบัติเป็นเลิศด้านเทคโนโลยี และเป็นที่พึ่งของสังคม



RMUTP Retreat 2017

Digital
University

รวมพลังเป็นหนึ่งเดียว



5 ยุทธศาสตร์

17 เป้าประสงค์

31 กลยุทธ์

4 มิติ

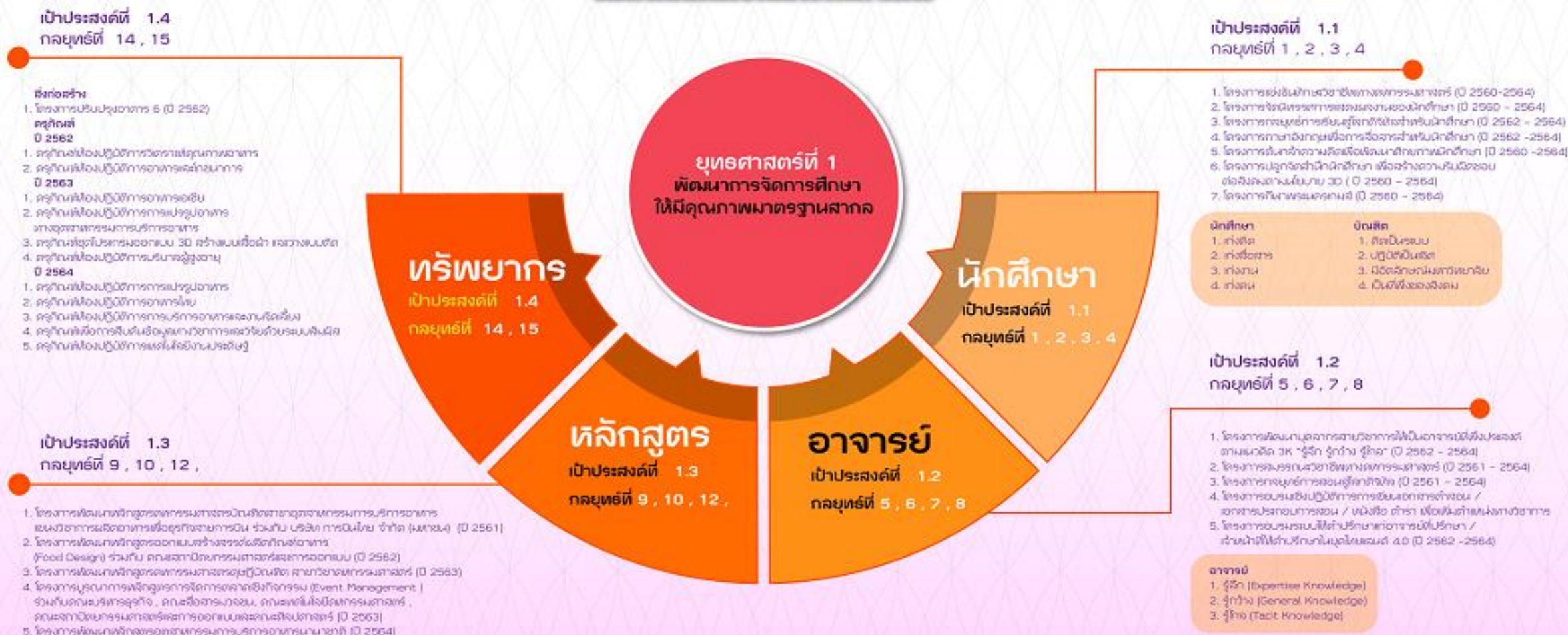
แผนปฏิบัติราชการระยะ 5 ปี
(พ.ศ. 2560 – 2564)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



แผนปฏิบัติการราชการระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

4 เป้าประสงค์ 13 กลยุทธ์



ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล

RMUTP

นักศึกษา

เป้าประสงค์ที่ 1.1 บัณฑิตคิดเป็นระบบ ปฏิบัติเป็นเลิศ มีอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย และเป็นที่พึงของสังคม

1. โครงการแข่งขันทักษะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (ปี 2560-2564)
2. โครงการจัดนิทรรศการแสดงผลงานของนักศึกษา (ปี 2560 - 2564)
3. โครงการกลยุทธ์การเรียนรู้โลกดิจิทัลสำหรับนักศึกษา (ปี 2562 - 2564)
4. โครงการภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารสำหรับนักศึกษา (ปี 2562 -2564)
5. โครงการต้นกล้าความคิดเพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษา (ปี 2560 -2564)
6. โครงการปลูกจิตสำนึกนักศึกษา เพื่อสร้างความรับผิดชอบต่อสังคม
ตามนโยบาย 3D (ปี 2560 - 2564)

นักศึกษา

1. เก่งคิด
2. เก่งสื่อสาร
3. เก่งงาน
4. เก่งคน

บัณฑิต

1. คิดเป็นระบบ
2. ปฏิบัติเป็นเลิศ
3. มีอัตลักษณ์มหาวิทยาลัย
4. เป็นที่พึงของสังคม

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล

RMUTP

อาจารย์

เป้าประสงค์ที่ 1.2 คณาจารย์พัฒนาศักยภาพเพื่อให้เป็นที่ยอมรับในวงการวิชาชีพของตน และเป็นผู้สร้างแรงบันดาลใจให้นักศึกษา

1. โครงการพัฒนาบุคลากรสายวิชาการให้เป็นอาจารย์ที่พึงประสงค์ตามแนวคิด 3K “รู้ลึก รู้กว้าง รู้ไกล” (ปี 2562 - 2564)
2. โครงการสมรรถนะวิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (ปี 2561 - 2564)
3. โครงการกลยุทธ์การสอนสู่โลกดิจิทัล (ปี 2561 - 2564)
4. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการเขียนเอกสารคำสอน/ เอกสารประกอบการสอน/ หนังสือ ตำรา เพื่อเพิ่มตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์ที่พึงประสงค์

1. รู้ลึก (Expertise Knowledge)
2. รู้กว้าง (General Knowledge)
3. รู้ไกล (Tacit Knowledge)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล

RMUTP

หลักสูตร

เป้าประสงค์ที่ 1.3 หลักสูตรและการจัดการทันสมัย มีมาตรฐานระดับชาติและสากล

หลักสูตร

ปี 2561

ปริญญาตรี

โครงการพัฒนาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
แขนงวิชาการผลิตอาหารเพื่อธุรกิจสายการบิน
ร่วมกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

ปี 2562

ปริญญาตรี

โครงการพัฒนาหลักสูตรออกแบบสร้างสรรค์
ผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Design)
ร่วมกับ
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

ปี 2563

ปริญญาเอก

โครงการพัฒนาหลักสูตร
คหกรรมศาสตร์ดุริยบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล

RMUTP

ทรัพยากร

เป้าประสงค์ที่ 1.4 ระบบและทรัพยากรสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนมีความเข้มแข็งทางวิชาการ

สิ่งก่อสร้าง

โครงการปรับปรุงอาคาร 6 (ปี 2562)

ทรัพยากร

ปี 2564

ปี 2562

1. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
2. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารและโภชนาการ

ปี 2563

1. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารเอเชีย
2. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการการแปรรูปอาหารทางอุตสาหกรรมบริการอาหาร
3. ครุภัณฑ์ชุดโปรแกรมออกแบบ 3D สร้างแบบเสื้อผ้าและวางแบบตัด
4. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการเทคโนโลยีงานประดิษฐ์

1. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการการแปรรูปอาหาร
2. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหารไทย
3. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการการบริการอาหารและงานจัดเลี้ยง
4. ครุภัณฑ์เพื่อการสืบค้นข้อมูลทางวิชาการและวิจัยด้วยระบบสัมผัส
5. ครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการบริหารผู้สูงอายุ



3 เป้าประสงค์ 4 กลยุทธ์

แผนปฏิบัติการระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564)
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 2
เพิ่มประสิทธิภาพและ
ประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

เป้าประสงค์ที่ 2.1, 2.2, 2.3
กลยุทธ์ที่ 2 8 9, 11

**11) ส่งเสริม
การบูรณาการ
การทำงานวิจัย
ร่วมกัน
ระหว่างหน่วยงาน
ภายในมหาวิทยาลัย
หรือ การบูรณาการ
ร่วมกันกับ**

**9) สนับสนุน
การตีพิมพ์เผยแพร่
ผลงานวิจัยสู่ระดับชาติ
และสากล**

**8) พัฒนาองค์
ความรู้เชิงวิชาการ
ด้วยการวิจัยและพัฒนา
อย่างเป็นระบบ**

**2) ส่งเสริมยุทธศาสตร์
มหาวิทยาลัยด้านวิจัย
ให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์
ภาครัฐด้าน Agenda
และ Area และตอบสนอง
ความต้องการด้าน
พัฒนางานวิจัย
ของประเทศ**

เป้าประสงค์ที่ 2.2
กลยุทธ์ที่ 8

1. โครงการสร้างฐานข้อมูลออนไลน์ศูนย์กลางทำอาหารไทย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (ปี 2564 – 2565)

เป้าประสงค์ที่ 2.3
กลยุทธ์ที่ 11

1. โครงการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น
ผลิตภัณฑ์อาหารจากผักหวานเพื่อการถ่ายทอด
และเสริมสร้างผู้ประกอบการจังหวัดสระบุรี
เพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปี 2562 - 2563)

บูรณาการการวิจัยร่วมกับ 4 หน่วยงาน

- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)
- เทศบาลจังหวัดสระบุรี
- สำนักงานอุตสาหกรรม
- คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบศิลปกรรม

เป้าประสงค์ที่ 2.3
กลยุทธ์ที่ 9

1. โครงการนำเสนอผลงานทางวิชาการในต่างประเทศและต่างประเทศ
(ปี 2560 – 2564)
2. ผลงานวิจัยได้รับตีพิมพ์ในวารสารที่อยู่ในฐานข้อมูล
ICT กลุ่ม 1 หรือ กลุ่ม 2 ทุกโครงการภายในปี 2565
3. นำเสนอผลงานวิจัยในการประชุมวิชาการระดับชาติ
หรือนานาชาติทุกโครงการ ภายในปี 2565

เป้าประสงค์ที่ 2.1
กลยุทธ์ที่ 2

วิจัยเชิงพาณิชย์ (Commercial Research)

1. โครงการสร้างการเชื่อมโยงกับภาคเอกชนเพื่อพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงพาณิชย์ในระดับท้องถิ่น (ปี 2561)
2. การพัฒนากระบวนการทำเครื่องสำอางค์จากสมุนไพร
เพื่อส่งเสริมการค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2562)
3. การพัฒนากระบวนการบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร
เพื่อส่งเสริมการค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2563)
4. โครงการ การบูรณาการองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริมการค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2564)
5. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2565)
6. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2566)
7. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2567)
8. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2568)
9. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2569)
10. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2570)

วิจัยผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีคุณภาพ (Creative Local Products Research)

1. โครงการ การปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2561)
2. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2562)
3. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2563)
4. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2564)
5. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2565)
6. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2566)
7. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2567)
8. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2568)
9. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2569)
10. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชเพื่อส่งเสริม
การค้าขายเชิงพาณิชย์ (ปี 2570)

ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 2.1

มีการวิจัยเพื่อการจัดการศึกษาทางเทคโนโลยีและการวิจัยเชิงพาณิชย์

กลยุทธ์ที่ 2

ส่งเสริมยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยด้านวิจัยให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ภาครัฐด้าน Agenda และ Area และตอบสนองความต้องการด้านพัฒนางานวิจัยของประเทศ

วิจัยเชิงพาณิชย์
(Commercial Research)

วิจัยผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีคุณภาพ
(Creative Local Products Research)

ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

RMUTP

วิจัยเชิงพาณิชย์ (Commercial Research)

1. การพัฒนากระบวนการทำแห้งแครอทและฟักทองแกะสลักแบบแช่เยือกแข็งเพื่อการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปี 2562)
2. การศึกษาสภาวะบรรยากาศและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการยืดอายุการเก็บรักษาขนมไทยทองเอก, เสน่ห์จันทร์ และจำมงกุฏ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันสู่เชิงพาณิชย์ (ปี 2562)
3. โครงการการบูรณาการองค์ความรู้ในการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรดเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการเกษตรและความยั่งยืนเชิงพาณิชย์ (ปี 2563)
4. โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากส่วนเหลือทิ้งในการผลิตกล้วยตากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโหม จังหวัดสิงห์บุรีสู่เชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน (ปี 2563)
5. โครงการการจัดการเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเขตภาคกลางเพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปี 2564)

ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

RMUTP

วิจัยผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีคุณภาพ (Creative Local Products Research)

1. โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากน้ำตาลโตนดเพื่อส่งเสริมรายได้เกษตรกรในเชิงพาณิชย์ : กลุ่มโหนดทิ้ง อำเภอสังขละ (ปี 2561)
2. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากน้ำมันและส่วนเหลือทิ้งมะพร้าวคั้นกะทิ กลุ่มเกษตรกรปลูกมะพร้าว จังหวัดนครศรีธรรมราช (ปี 2563 - 2564)
3. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าส่วนเหลือทิ้งจากกรรมวิธีการผลิตปาล์มน้ำมัน กลุ่มเกษตรกรปลูกปาล์ม จังหวัดนครศรีธรรมราช (ปี 2564 - 2565)
4. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีสำหรับผู้สูงอายุ โรงพยาบาลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี (ปี 2563 - 2564)

ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 2.2

ระบบสนับสนุนการวิจัยมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

กลยุทธ์ที่ 8

พัฒนาองค์ความรู้เชิงวิชาการด้วยการวิจัยและพัฒนาอย่างเป็นระบบ



โครงการสร้างฐานข้อมูลออนไลน์
ศูนย์กลางตำรับอาหารไทย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
(ปี 2564 – 2565)



ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 2.3

นักวิจัยพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง

กลยุทธ์ที่ 11

ส่งเสริมการบูรณาการการทำงานวิจัยร่วมกันระหว่างหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย หรือ การบูรณาการร่วมกันกับหน่วยงานภายนอก



1. โครงการการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารและยี่ดอายุผักหวานป่าสำหรับผู้ประกอบการจังหวัดสระบุรี (ปี 2562 -2563)

บูรณาการการวิจัย
ร่วมกับ
4 หน่วยงาน

สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (สวก.)

เทศบาลจังหวัดสระบุรี

สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร

ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 2.3

นักวิจัยพัฒนาศักยภาพอย่างต่อเนื่อง

โครงการการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผลิตภัณฑ์อาหารและยืดอายุผักหวานป่าสำหรับผู้ประกอบการจังหวัดสระบุรี
(ปี 2562 -2563)

1. การยืดอายุการเก็บรักษาผักหวานป่า
2. ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านจากผักหวานป่า
3. ผลิตภัณฑ์อาหารหวานจากผักหวานป่า
4. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากผักหวานป่า
5. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากผักหวานป่า



6. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากหวานจากผักหวานป่า
7. ผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์อาหารจากผักหวานป่า
8. จัดทำตำรับอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผักหวานป่าออนไลน์
9. สร้างศูนย์กลางค้าส่งผักหวานป่า



แผนปฏิบัติการระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

5 เป้าประสงค์ 6 กลยุทธ์



ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.2

พัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ

หลักสูตร Short Course
Guide สำหรับชาวต่างชาติ
(ปี 2561 - 2564)

หลักสูตรอาหารไทยและการแกะสลัก
เพื่อสร้างผู้ประกอบการธุรกิจ
(ปี 2562 - 2564)

โครงการบริการวิชาการออนไลน์
(E-academic service)
อาหารไทยออนไลน์
(ปี 2563 - 2564)

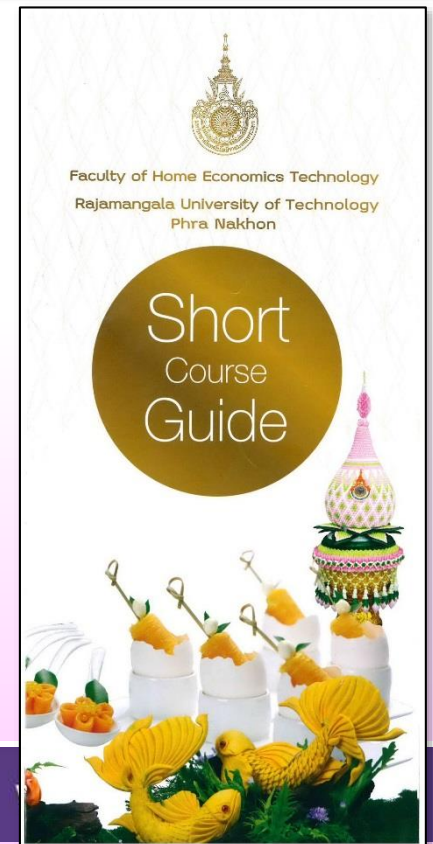
กลยุทธ์ที่ 3

สนับสนุนการพัฒนางองค์ความรู้
จากผลงานวิจัยให้นำไป
บริการวิชาการและสร้างรายได้
จากการบริการวิชาการอย่างเป็นระบบ

1)

2)

3)



ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.2

พัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ

กลยุทธ์ที่ 4

สนับสนุนมหาวิทยาลัยเป็นสถาบันให้การรับรองมาตรฐานระดับชาติและสากล

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขา
ผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1
(ปี 2560 – 2564)

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขา
ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2
(ปี 2561 – 2564)

ศูนย์ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพ
ผู้ประกอบการอาหารไทยและ
สาขาวิชาชีพธุรกิจดอกไม้ (ปี 2562 – 2564)

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.2

พัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขา
ผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1
(ปี 2560 – 2564)



ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขา
ผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2
(ปี 2561 – 2564)



ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.2

พัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (สคช.)

ศูนย์ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพ
สาขาวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย และสาขาวิชาชีพธุรกิจดอกไม้
(ปี 2563 – 2564)

"เป็นสถาบันที่ให้การรับรองความรู้ ความเชี่ยวชาญ และทักษะทางด้านวิชาชีพ โดยกำหนดระดับสมรรถนะของบุคคลให้เป็นมาตรฐานสากล เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ"



สถาบันรับรองมาตรฐานไอเอสโอ
Management System Certification Institute (Thailand)



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
(องค์การมหาชน)

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.2

พัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ

ศูนย์ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพ
สาขาวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย และสาขาวิชาชีพธุรกิจดอกไม้
(ปี 2562 – 2564)



รับรองสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ



สาขาวิชาชีพผู้ประกอบการ อาหารไทย

จากนโยบายครัวไทยครัวโลก
ประกอบกับศักยภาพในการ
ประกอบอาหารของคนไทย

รายละเอียดเพิ่มเติม



สาขาวิชาชีพธุรกิจจัด ดอกไม้

อาชีพในกลุ่มธุรกิจจัดดอกไม้
(Floristry) จัดเป็นธุรกิจขนาดเล็ก
และขนาดย่อม เป็นอาชีพ

รายละเอียดเพิ่มเติม

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.2

พัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ



ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 3.3

การบริการวิชาการสามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

กลยุทธ์ที่ 6

สนับสนุนการบริการวิชาการที่แก้ปัญหาเร่งด่วนของสังคมและภาคอุตสาหกรรม



1. โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช (ปี 2560 – 2564) (งบประมาณจากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)





แผนปฏิบัติการระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564) คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์

2 เป้าประสงค์ 5 กลยุทธ์



ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบสานอย่างยั่งยืน

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 4.1

มีกลไกการอนุรักษ์และทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ตามบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปของประเทศ

กลยุทธ์ที่ 2

สร้างองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม และทำนุบำรุงอย่างยั่งยืน

1)

โครงการพัฒนาล้างปัญญา
งานคหกรรมศาสตร์ไทย
(ปี 2561 – 2564)

2)

จัดทำหนังสือ 3 ภาษา “ศาสตร์และศิลป์งานคหกรรมศาสตร์”
(ปี 2561 – 2564)

- มาตรฐานอาหารไทย
- ต้นแบบงานคหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์สู่สากล
- พัสดราภรณ์ไทย

3)

สร้างผู้สืบทอดผลงานศิลปวัฒนธรรม
ทางด้านคหกรรมศาสตร์
ในคลังปัญญา

ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบสานอย่างยั่งยืน

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 4.1

มีกลไกการอนุรักษ์และทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ตามบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปของประเทศ

หนังสือมาตรฐานอาหารไทย



หนังสือต้นแบบคหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์สู่สากล



ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบสานอย่างยั่งยืน

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 4.1

มีกลไกการอนุรักษ์และทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ตามบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปของประเทศ

กลยุทธ์ที่ 3

บูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยี
ที่มหาวิทยาลัยเชี่ยวชาญเข้ากับ
การอนุรักษ์ทำนุบำรุงและเผยแพร่
ศิลปวัฒนธรรม



การท่องเที่ยววัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์
(Creative Cultural Tourism)

โครงการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์อาหารไทย (ปี 2563 -2564)



แผนปฏิบัติการระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560 – 2564) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

3 เป้าประสงค์ 3 กลยุทธ์

เป้าประสงค์ที่ 5.1 กลยุทธ์ที่ 1

- 1) โครงการพัฒนาศูนย์กลางของบุคลากรสายวิชาการเพื่อความเป็นเลิศทางวิชาชีพและการสอน (ปี 2560 – 2564)
- 2) โครงการพัฒนาศูนย์กลางของบุคลากรสายสนับสนุนด้านเทคโนโลยีและการจัดการคลังปัญญาองค์กร (ปี 2560 – 2564)

เป้าประสงค์ที่ 5.5 กลยุทธ์ที่ 8

- ร้านค้าต่าง ๆ
- ห้องเรียน
- ห้องปฏิบัติการ
- ห้องประชุม
- ร้านอาหารและเครื่องดื่ม
- ตู้เอทีเอ็ม

ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพ การบริหารจัดการองค์กร ด้วยหลักธรรมาภิบาล อย่างมีคุณภาพ เป้าประสงค์ที่ 5.1 , 5.2 , 5.5 กลยุทธ์ที่ 1 2 8

1) พัฒนาระบบ
การจัดการ
ทรัพยากรบุคคล
เพื่อให้บุคลากรมีความ
เป็นมืออาชีพ
มีวัฒนธรรมองค์กร
เข้มแข็งมีความรัก
และภาคภูมิใจ
ในมหาวิทยาลัย

8) สร้างระบบการทราบได้อื่น
นอกเหนือจาก
งบประมาณแผ่นดิน
ที่ได้รับจากภาครัฐ

2) พัฒนาระบบเทคโนโลยี
สารสนเทศ
และการสื่อสารเพื่อสนับสนุน
การเป็น
Digital University

เป้าประสงค์ที่ 5.2 กลยุทธ์ที่ 2

บุคลากรสายวิชาการ

- 1) การจัดการเรียนการสอนโดยใช้ Google App for Education (ปี 2561 – 2564)
- 2) แพลตฟอร์มการเรียนรู้ (E – Learning) ในรายวิชาการขั้นพื้นฐานทุกสาขาวิชา (ปี 2563 – 2564)
- 3) ใช้ระบบบริหารจัดการเรียนการสอน Learning Management System (LMS) ในรายวิชาการทุกสาขาวิชา (ปี 2563 – 2564)
- 4) ใช้เครื่องมือการพิมพ์สามมิติ (3D Printing)

บุคลากรสายสนับสนุน

- 1) ระบบงานสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (E – Document System) (ปี 2560 – 2564)
- 2) การใช้งาน Google Calendar (ปี 2561 – 2564)
- 3) การจัดการประชุม E – meeting (ปี 2561 – 2564)

นักศึกษา

- 1) ใช้ Digital Learning (ปี 2561 – 2564)
- 2) การเรียนผ่านระบบ MOOC (Massive Open Online Course) (ปี 2563 – 2564)

ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

RMUTP

เป้าประสงค์ที่ 5.2

ปฏิรูปมหาวิทยาลัยเป็น Digital University

บุคลากรสายวิชาการ

กลยุทธ์ที่ 2

พัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ
และการสื่อสารเพื่อสนับสนุนการ
เป็น Digital University

บุคลากรสายสนับสนุน

- 1) ระบบงานสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (E - Document System) (ปี 2560 - 2564)
- 2) การใช้งาน Google Calendar (ปี 2561 - 2564)
- 3) การจัดประชุมแบบ E - meeting (ปี 2561 - 2564)

นักศึกษา

- 1) ใช้ Digital Learning (ปี 2561 - 2564)
- 2) การเรียนรู้ออนไลน์แบบ MOOC (Massive Open Online Course) (ปี 2563 - 2564)

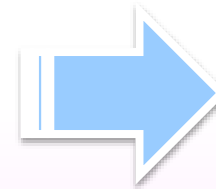
- 1) การจัดการเรียนการสอนโดยใช้ Google App for Education (ปี 2561 - 2564)
- 2) บทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ (E - Learning) ในรายวิชาพื้นฐานทุกสาขาวิชา (ปี 2563 - 2564)
- 3) ใช้ระบบบริหารจัดการเรียนการสอน Learning Management System (LMS) ในรายวิชาพื้นฐานทุกสาขาวิชา (ปี 2563 - 2564)
- 4) ใช้เทคโนโลยีการพิมพ์สามมิติ (3D Printing)

เป้าประสงค์ที่ 5.3

มหาวิทยาลัยมีรายได้และทรัพย์สิน สามารถพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

กลยุทธ์ที่ 8

สร้างระบบการหารายได้อื่นนอกเหนือจากงบประมาณแผ่นดิน
ที่ได้รับจากภาครัฐ



การบริหารสินทรัพย์

- ร้านค้าต่าง ๆ
- ห้องเรียน
- ห้องปฏิบัติการ
- ห้องประชุมโชติเวช
- ห้องราชาวดี
- ร้านอาหารและเครื่องดื่ม
- ตู้เอทีเอ็ม

ผลที่คาดว่าจะได้รับภายในปี พ.ศ. 2564

	ยุทธศาสตร์ที่ 1	ยุทธศาสตร์ที่ 2	ยุทธศาสตร์ที่ 3	ยุทธศาสตร์ที่ 4	ยุทธศาสตร์ที่ 5
มิติ ประสิทธิภาพ	- ลักษณะพึงประสงค์ของนักศึกษามี 4 เก่ง คือ เก่งคิด เก่งสื่อสาร เก่งงาน และเก่งคน - ลักษณะพึงประสงค์บัณฑิต คือ บัณฑิตคิดเป็นระบบ ปฏิบัติเป็นเลิศ มีอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย และเป็นที่พึงของสังคม	-	การพัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ - ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหาร ระดับ 1 และ 2 - ศูนย์ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหารไทย และธุรกิจดอกไม้ - หลักสูตร Short Course Guide สำหรับชาวต่างชาติ	การท่องเที่ยววัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์ (Creative Cultural Tourism) - พิพิธภัณฑ์ดิจิทัลอาหารไทย (ปี 2563- 2564)	- คณะพึงพาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพจากองค์ความรู้ของบุคลากรมืออาชีพและเชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผลงานวิจัยเชิงพาณิชย์ องค์ความรู้ทางด้านบริการวิชาการและการบริหารสินทรัพย์
มิติ คุณภาพ	- หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร แขนงวิชาการผลิตอาหารเพื่อธุรกิจสายการบิน (ปี พ.ศ. 2561) - หลักสูตรออกแบบสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Design) ร่วมกับคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ - หลักสูตรคหกรรมศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ปี พ.ศ. 2563)	มีงานวิจัยที่บูรณาการกับหน่วยงานสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย เทศบาลจังหวัดสระบุรี และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร	- คลินิกเทคโนโลยีศูนย์โชติเวชร่วมกับกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	จัดทำหนังสือ 3 ภาษา ศาสตร์และศิลป์ งานคหกรรมศาสตร์ * มาตรฐานอาหารไทย * ต้นแบบงานคหกรรมศาสตร์สร้างสรรค์สู่สากล * พัสตราภรณ์	-
มิติ ประสิทธิภาพ	- พัฒนาศูนย์การเรียนการสอนที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ด้วยระบบดิจิทัล - ปรับปรุงอาคาร 5 ในปี พ.ศ. 2562	- นักวิจัยได้รับทุนวิจัยและงานงบประมาณวิจัยจากหน่วยงานภายนอกเพิ่มมากขึ้น - นักวิจัยสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ซึ่งต่อยอดเป็นนวัตกรรมใหม่	- คณาจารย์มีการบูรณาการองค์ความรู้ที่ได้จากการปฏิบัติงานและการวิจัยไปใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอน การบริการวิชาการแก่สังคมในระดับชาติและนานาชาติ	การท่องเที่ยวยุคใหม่ - พิพิธภัณฑ์ดิจิทัลอาหารไทย	-
มิติ การพัฒนาองค์กร	- พัฒนาศูนย์การเรียนการสอนที่เอื้อต่อการเรียนรู้ ด้วยระบบดิจิทัล - ปรับปรุงอาคาร 5 ในปี พ.ศ. 2562	- นักวิจัยได้รับทุนวิจัยและงานงบประมาณวิจัยจากหน่วยงานภายนอกเพิ่มมากขึ้น - นักวิจัยสามารถสร้างองค์ความรู้ใหม่ซึ่งต่อยอดเป็นนวัตกรรมใหม่	พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือและบูรณาการการทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก - กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี - กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม - สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี - ทำเนียบรัฐบาล	การท่องเที่ยวยุคใหม่ - พิพิธภัณฑ์ดิจิทัลอาหารไทย	- การจัดการเรียนการสอนโดยใช้ Google App for Education - บทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ (E-learning) ในรายวิชาพื้นฐานทุกสาขาวิชา - ใช้ระบบบริหารจัดการเรียนการสอน Learning Management System (LMS)
มิติ ประสิทธิภาพ	- ลักษณะอาจารย์พึงประสงค์ เป็นผู้มีความรู้ลึก รู้กว้าง รู้ไกล	- นักวิจัยตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารอยู่ในฐานข้อมูล TCI เพิ่มขึ้น	การพัฒนารายได้จากการบริการวิชาการ - ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหาร ระดับ 1 และ 2 - ศูนย์ทดสอบคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหารไทย และธุรกิจดอกไม้ - หลักสูตร Short Course Guide สำหรับชาวต่างชาติ	การท่องเที่ยววัฒนธรรมเชิงสร้างสรรค์ (Creative Cultural Tourism) - พิพิธภัณฑ์ดิจิทัลอาหารไทย (ปี 2563- 2564)	- คณะพึงพาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพจากองค์ความรู้ของบุคลากรมืออาชีพและเชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผลงานวิจัยเชิงพาณิชย์ องค์ความรู้ทางด้านบริการวิชาการและการบริหารสินทรัพย์



RMUTP Go Digital



รวมพลังเป็นหนึ่งเดียว

จบการนำเสนอ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

ราชมนต์คลองพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีชั้นนำด้านการผลิตบัณฑิตฝีมืออาชีพ



www.hec.rmudp.ac.th