



กวนทีทุก บันทีกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายบริหารและวางแผน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทร. 0-2549-3154

ที่ ศธ.0578.04/ 2475

วันที่ 4 ธันวาคม 2563

เรื่อง ขอประชุมเพื่อจัดทำตัวชี้วัดระดับสถาบัน ปีงบประมาณ 2564

เรียน รองคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทั้ง 4 ฝ่าย และผู้ช่วยคณบดี

ด้วยมหาวิทยาลัยได้มีนโยบายการพัฒนาและกำหนดตัวชี้วัดระดับสถาบัน และให้ทางคณะ
พิจารณากำหนดตัวชี้วัดพร้อมคำเป้าหมายเพื่อแสดงถึงอัตลักษณ์ของหน่วยงาน

เพื่อดำเนินงานด้านนโยบายในปีงบประมาณ 2564 เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ในวันพุธที่ 9
ธันวาคม 2563 เวลา 14.00 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม อาคาร 1

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ผศ.ดร.สาคร ชลสาคร)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

1. ผศ.วินัย ตาระเวช
2. ดร.ชนากานต์ เรืองณรงค์
3. ดร.รัฐ ชมพูนาน
4. อาจารย์ณัฐชรัส แพกุล
5. ผศ.วิจิตร สนม
6. ดร.ปพนพัชร ภัทรฐิติวิสัย
7. ดร.ณัฐวัฒน์ จตุพัฒน์วโรดม
8. นางสาวณัฐอร กริพา

**รายงานการประชุมกรรมการคณะวาระพิเศษ เพื่อปรับปรุงแผนนโยบายและยุทธศาสตร์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันพุธที่ 9 ธันวาคม 2563**

เปิดการประชุม 14.00 น.

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน
3. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ
4. รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษา
5. รองคณบดีฝ่ายวิจัยพัฒนาและบริการวิชาการ
6. ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์
7. ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิจัยพัฒนา
8. ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายศิลปวัฒนธรรม
9. นางสาวณฐอร กรีฟ้า

ผู้จัดรายงานการประชุม

ผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

-

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่องเพื่อพิจารณา

1. การวิเคราะห์สถานการณ์ SWOT Analysis

ฝ่ายบริหารและวางแผนได้รวบรวมข้อเสนอการปรับปรุงการวิเคราะห์สถานการณ์ SWOT Analysis และนำเสนอต่อที่ประชุมกรรมการคณะวาระพิเศษ

มติที่ประชุม ปรับปรุง SWOT Analysis

การวิเคราะห์สถานการณ์จากปัจจัยภายในเป็นการศึกษาองค์ประกอบภายใน ได้แก่ จุดแข็ง (Strength) และจุดอ่อน (Weakness) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

รหัส	ปัจจัยภายใน
จุดแข็ง (Strengths)	
S1	บุคลากรมีศักยภาพ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ ความชำนาญวิชาชีพเฉพาะด้าน
S2	ผลิตบัณฑิตได้ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และสามารถประกอบอาชีพอิสระได้
S3	มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการ ครุภัณฑ์และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ที่ทันสมัย
S4	นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียน
S5	นักศึกษาฝึกสหกิจต่างประเทศ
S6	มีการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการร่วมกับสถานประกอบการในรูปแบบ TM-15
S7	มี MOU กับสถาบันการศึกษาทั้งในและต่างประเทศ
S8	มีชื่อเสียงทางด้านวิชาชีพด้านคหกรรมอย่างต่อเนื่อง
S9	ได้รับการยอมรับในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ด้านอาหารจากสถานประกอบการ อุตสาหกรรม หน่วยงานภาครัฐและเอกชน
S10	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นในวิชาชีพ มีสุนทรีย์ในการเรียนรู้เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมประเพณีของไทย ภูมิปัญญาท้องถิ่น
จุดอ่อน (Weaknesses)	
W1	การเผยแพร่งานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการทั้งระดับชาติและระดับนานาชาติยังมีน้อย
W2	คุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของสถาบันอุดมศึกษา
W3	งบประมาณสนับสนุนทุนวิจัยที่ได้รับจากหน่วยงานภายนอกยังมีน้อย
W4	ทักษะด้าน Internet and Computing Core (IC3) และภาษาอังกฤษของนักศึกษายังไม่เป็นไปตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด
W5	งานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ยังมีน้อย
W6	งานวิจัยที่ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มอุตสาหกรรม 10 S-Curve ยังมีน้อย

การวิเคราะห์สถานการณ์จากปัจจัยภายนอกเป็นสถานการณ์ภายนอกที่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินงานของเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ เพื่อให้ตอบสนองต่อพันธกิจและเป้าหมายและตรงตามนโยบาย ของรัฐบาลและมหาวิทยาลัย ฯ ที่เป็นทั้งโอกาส (Opportunities) และอุปสรรค (Threats) ดังนี้

รหัส	ปัจจัยภายนอก
โอกาส (Opportunities)	
O1	สถาบันทางการวิจัยมีกรอบแนวทางการพัฒนางานวิจัยที่สอดคล้องกับศักยภาพทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพของคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์
O2	นโยบายของประเทศให้ความสำคัญต่อการพัฒนา ยกระดับชุมชนในเรื่องการพัฒนาคุณภาพชีวิต ซึ่งสอดคล้องกับวิชาชีพ
O3	ในการพัฒนานวัตกรรมสามารถขับเคลื่อนประเทศสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน (Thailand 4.0) ส่งผลให้สถานศึกษาที่มีศักยภาพสามารถพัฒนาตนเองไปสู่จุดมุ่งหมายได้
O4	การเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของประชากรผู้สูงอายุ มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพด้านการเรียนการสอนไปสู่ศาสตร์ที่มีความทันสมัย ตอบสนองความต้องการของผู้สูงอายุได้
O5	การพัฒนาด้านการสื่อสารของโลก ที่มีการสื่อสารอย่างรวดเร็วส่งผลให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และวัฒนธรรม ต่อประชาคมโลก
O6	สาขาวิชาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ตอบโจทย์มาตรฐานรับรองฝีมือแรงงานและสถาบันคุณวุฒิ
อุปสรรค (Threats)	
T1	อัตราการเกิดของประชากรที่ลดลงส่งผลกระทบต่อจำนวนประชากรวัยเรียนและการรับนักศึกษา
T2	มีการจัดการเรียนการสอนของหน่วยงานอื่นที่จัดการเรียนการสอนใกล้เคียงกับศาสตร์คหกรรม
T3	แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ(สภาพัฒน์) ในส่วนของยุทธศาสตร์การศึกษาชาตินำมาผูกติดกับงบประมาณการจัดการศึกษา หากมหาวิทยาลัยไม่สามารถปรับตัวเองได้ อาจจะถูกลดงบประมาณเพื่อพัฒนาการศึกษา
T4	การขอรับทุนสนับสนุนงานวิจัยจากภายนอกมีความซับซ้อนมากขึ้น
T5	การเข้าสู่ AEC ทำให้หลายสถานศึกษามีปัญหาด้านการสื่อสารด้านภาษาต่างประเทศและการพัฒนาให้องค์กรก้าวหน้าในอนาคต
T6	วัฒนธรรมทางสังคมและค่านิยมของคนสมัยใหม่ในประเทศ นิยมการเรียนในรูปแบบที่สนุกและง่าย
T7	ปัญหาเศรษฐกิจและค่าครองชีพรวมถึงทัศนคติของผู้เรียน ในการกู้ยืมเงินเพื่อการศึกษา (กยศ./กรอ.)
T8	สถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่มีอย่างต่อเนื่อง ทำให้การดำเนินกิจกรรมของคณะชะงักงัน

2.แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ 2564

ฝ่ายบริหารและวางแผนได้มีการนำเสนอ O-KR ระดับสถาบันให้กับที่ประชุมพิจารณา และมีการประชุมชี้แจงเพื่อกำหนดผู้รับผิดชอบตัวชี้วัด รวมถึงค่าเป้าหมาย ในแต่ละตัวชี้วัด

มติที่ประชุม กำหนดผู้รับผิดชอบตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายการดำเนินงานในปี 2564 แล้ว และให้ผู้รับผิดชอบในแต่ละตัวชี้วัด รายละเอียดดังนี้

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์ (Object)	ผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Key-Results-KR)	หน่วยนับ	ค่า เป้าหมายปี 2564	ผู้รับผิดชอบ ตัวชี้วัด
1.การจัดการ เรียนการสอน เพื่อสร้างนวัตกรรม ด้าน วิชาชีพ คหกรรม ศาสตร์	1.การผลิต บัณฑิตสู่ นวัตกรรมและ ผู้ประกอบการ สร้างสรรค์ นวัตกรรม เพื่อยกระดับ ขีดความสามารถใน การแข่งขัน ของประเทศ	KR 1.1 นักศึกษามีคุณลักษณะ เป็นนวัตกรรมและมีคุณสมบัติตาม บัณฑิตที่พึงประสงค์	ร้อยละ	90	รองคณบดีฝ่าย พัฒนานักศึกษา
		KR 1.2 นักศึกษาเข้าสู่กระบวนการ บ่มเพาะเตรียมความพร้อมเป็น ผู้ประกอบการ หรือเข้าสู่การจัดการเรียนการสอน เชิงบูรณาการร่วมกับสถาน ประกอบการ (WiL) ในรูปแบบของ TM-15 หรือได้รางวัลด้านผู้ประกอบการ (Startup Awards)	คน	100	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		KR 3.1 นักศึกษาที่ผ่านมาตรฐาน สมรรถนะระดับชาติและนานาชาติ			
		KR 1.3.1 นักศึกษาที่ผ่านมาตรฐาน สมรรถนะระดับชาติและนานาชาติ ด้านดิจิทัลขั้นพื้นฐานตามมาตรฐาน IC3 หรือเทียบเท่า หรือสูงกว่า	ร้อยละ	80	ผู้ช่วยคณบดีฝ่าย วิเทศสัมพันธ์
		KR 1.3.2 นักศึกษาที่ผ่านมาตรฐาน สมรรถนะระดับชาติและนานาชาติ ที่มีผลการทดสอบ TOEIC ตั้งแต่ 450 คะแนนขึ้นไป หรือเทียบเท่า	ร้อยละ	50	ผู้ช่วยคณบดีฝ่าย วิเทศสัมพันธ์
		KR 1.3.3 นักศึกษาที่ผ่านมาตรฐาน สมรรถนะระดับชาติและนานาชาติ จากหน่วยงานภายนอก	ร้อยละ	20	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		KR 1.4 อัตราส่วนของจำนวน นักศึกษา/บัณฑิตที่เป็น ผู้ประกอบการ (จบการศึกษาไม่เกิน 5 ปี) ที่เกิดจากกระบวนการพัฒนา ผู้ประกอบการและส่งเสริมการสร้าง นวัตกรรมของมหาวิทยาลัย	สัดส่วน (300 คน: 1 คน)	5 คน	รองคณบดีฝ่าย พัฒนานักศึกษา

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์ (Object)	ผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Key-Results-KR)	หน่วยนับ	ค่า เป้าหมายปี 2564	ผู้รับผิดชอบ ตัวชี้วัด
1.การจัดการ เรียนการสอน เพื่อสร้างนวัตกรรม ด้าน วิชาชีพ คหกรรม ศาสตร์	1.การผลิต บัณฑิตสู่ นวัตกรรมและ ผู้ประกอบการ สร้างสรรค์ นวัตกรรม เพื่อยกระดับ ขีดความสามารถใน การแข่งขัน ของประเทศ	KR 1.5 หลักสูตร/โปรแกรม เฉพาะที่ใช้เทคโนโลยี/นวัตกรรม เพื่อพัฒนา ความเป็นผู้ประกอบการ (Technological/ Innovation- Driven Entrepreneurial Education)			
		1.5.1 หลักสูตร/โปรแกรมเฉพาะที่ ใช้เทคโนโลยี/นวัตกรรมเพื่อพัฒนา ความเป็นผู้ประกอบการ (Technological/ Innovation- Driven Entrepreneurial Education) หลักสูตร ด้าน Agro- food ที่ใช้เทคโนโลยี/นวัตกรรม เพื่อพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการ	หลักสูตร	1	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		1.5.2 หลักสูตร/โปรแกรมเฉพาะที่ ใช้เทคโนโลยี/นวัตกรรมเพื่อพัฒนา ความเป็นผู้ประกอบการ (Technological/ Innovation- Driven Entrepreneurial Education) หลักสูตร ด้าน Tourism & Creative Innovation ที่ใช้เทคโนโลยี/นวัตกรรมเพื่อ พัฒนาความเป็นผู้ประกอบการ	หลักสูตร	2	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		KR 1.6 การพัฒนาอาจารย์			
		KR 1.6.1 การพัฒนาอาจารย์ ตาม มาตรฐาน PSF/UK PSF	ร้อยละ	6 (3 คน)	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		KR 1.6.2 อาจารย์ที่ไปฝึก ประสบการณ์วิชาชีพในสถาน ประกอบการหรือแลกเปลี่ยน ความรู้สู่ภาคธุรกิจ/อุตสาหกรรม/ ชุมชน (Talent Mobility)	ร้อยละ	20	ผู้ช่วยคณบดีฝ่าย ศิลปวัฒนธรรม
		KR 1.6.3 อาจารย์ได้รับรางวัล ระดับชาติและนานาชาติ	คน	3	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์ (Object)	ผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Key-Results-KR)	หน่วยนับ	ค่า เป้าหมายปี 2564	ผู้รับผิดชอบ ตัวชี้วัด
2.การวิจัย เพื่อ สร้างสรรค์ นวัตกรรม คหกรรม ศาสตร์ที่สร้าง คุณค่า ต่อเศรษฐกิจ	2.การพัฒนา งานวิจัย และ นวัตกรรม ที่ส่งผล กระทบเชิง บวกต่อ เศรษฐกิจ สังคมและ สิ่งแวดล้อม	KR 2.1 งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองานสร้างสรรค์ถูก นำไปใช้ประโยชน์ เพื่อเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขันตอบ โจทย์ท้าทายของประเทศและ พัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและ ยั่งยืน			
		KR 2.1.1 งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม ถูกนำไปใช้ประโยชน์ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการ แข่งขัน ตอบโจทย์ท้าทายของ ประเทศ และพัฒนาชุมชนให้ม ีความเข้มแข็งและยั่งยืน ด้าน Agro-food Innovation	จำนวน ผลงานวิจัย	3	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ
		KR 2.2 ผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ และเทคโนโลยีพร้อมใช้ถูกนำไป สร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ให้กับ ภาคการผลิตหรือบริการหรือภาค ธุรกิจ	จำนวน ผลงานวิจัย	3	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ
		KR 2.3 ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการ หรืองาน สร้างสรรค์ที่เผยแพร่ในระดับ นานาชาติ SCOPUS / ระดับชาติ TCI 1 / TCI 2	จำนวน ผลงานวิจัย	11	ผู้ช่วยคณบดีฝ่าย วิจัยและพัฒนา
		KR 2.5 จำนวนผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม หรืองาน สร้างสรรค์ ที่ได้รับเลขที่คำขอ/ เลขที่สิทธิบัตร หรือ อนุสิทธิบัตร / บัญชีนวัตกรรม ที่คณะกรรมการ ตรวจสอบคุณสมบัติผลงาน นวัตกรรมที่ขอขึ้นทะเบียนบัญชี นวัตกรรมไทยอนุมัติ หรือจัดส่ง ข้อมูลให้สำนักงานงบประมาณแล้ว	จำนวน ผลงานวิจัย	30	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ
		KR 2.6 งบประมาณวิจัยจาก หน่วยงานภายนอก (PPP, Industry, Groverment)	ล้านบาท	2	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์ (Object)	ผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Key-Results-KR)	หน่วยนับ	ค่า เป้าหมายปี 2564	ผู้รับผิดชอบ ตัวชี้วัด
3.การบริการ วิชาการและ เพิ่มคุณค่าด้าน ศิลปวัฒนธรรม ด้วยนวัตกรรม ด้านคหกรรม ศาสตร์ อย่าง ยั่งยืน	การสร้างความ เข้มแข็งของ เศรษฐกิจ สังคมท้องถิ่น และเพิ่มมูลค่า ทางด้าน ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญา ท้องถิ่นด้วย นวัตกรรม	KR 3.1 พัฒนากำลังคน (Re-skill, Up-Skill, New-Skill) ที่ตอบโจทย์อุตสาหกรรม เป้าหมายและ EEC			
		KR 3.1.1 จำนวนหลักสูตรที่ พัฒนากำลังคน (Re-skill, Up-Skill, New-Skill) ที่ตอบโจทย์ อุตสาหกรรมเป้าหมายและ EEC	หลักสูตร	1	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		KR 3.1.2 จำนวนคนที่ได้รับการ พัฒนาหรือมาใช้บริการ เรียน,อบรม,ใช้ห้อง LAB,ให้คำปรึกษา จากหลักสูตรที่พัฒนากำลังคน (Re-skill, Up-Skill, New-Skill) ที่ตอบโจทย์อุตสาหกรรม เป้าหมายและ EEC	คน	30	รองคณบดีฝ่าย วิชาการ
		KR 3.2 จำนวนชุมชนที่ได้รับ การพัฒนาด้านวิชา ชีพคหกรรมศาสตร์	ชุมชน	1	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ
		KR 3.3 ศิลปวัฒนธรรมด้าน วิชาชีพอคหกรรมศาสตร์ ที่ได้รับ การสืบสาน สร้างสรรค์และ พัฒนา ให้มีคุณค่า มูลค่าเชิง นวัตกรรม หรือเชิงพาณิชย์	เรื่อง	1	ผู้ช่วยคณบดีฝ่าย ศิลปวัฒนธรรม
		KR 3.4 รายได้จากการบริการ วิชาการ	ล้านบาท	2	รองคณบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์ (Object)	ผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Key-Results-KR)	หน่วยนับ	ค่า เป้าหมายปี 2564	ผู้รับผิดชอบ ตัวชี้วัด
4.การบริหาร จัดการด้วย นวัตกรรม	การใช้ นวัตกรรมใน การบริหาร จัดการที่มี ประสิทธิภาพ และปรับตัวได้ เร็วต่อการ เปลี่ยนแปลง เพื่อความ ยั่งยืน	KR 4.1 กระบวนการที่สร้าง คุณค่า	กระบวนการ	1	คนบดี
		KR 4.2 ผลการประเมิน คุณธรรมและความโปร่งใสใน การดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ (ITA)	ร้อยละ	95	รองคนบดีฝ่าย บริหารและ วางแผน
		KR 4.3 บุคลากรได้รับการ พัฒนาสมรรถนะตาม แผนพัฒนารายบุคคล (IDP)	ร้อยละ	85	รองคนบดีฝ่าย บริหารและ วางแผน
		KR 4.4 ผู้บริหารระดับต้น ระดับกลาง ระดับสูง ได้รับการ พัฒนาทักษะในหลักสูตรเชิง บริหารจัดการอย่างน้อยคนละ 1 ครั้งต่อปี	ร้อยละ	85	รองคนบดีฝ่าย บริหารและ วางแผน
		KR 4.5 ความร่วมมือเพื่อพัฒนา ผู้ประกอบการและส่งเสริมการ สร้างนวัตกรรมกับภาคธุรกิจ/ อุตสาหกรรม (University - Industry Linkage)	กิจกรรม	2	รองคนบดีฝ่าย วิจัยพัฒนาและ บริการวิชาการ
		KR 4.6 รายได้นอกเหนือจาก การจัดการศึกษาเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	10	ผู้ช่วยคนบดีฝ่าย จัดหารายได้
		KR 4.7 การจัดอันดับ มหาวิทยาลัยในระดับสากล			
		KR 4.7.1 การจัดอันดับ มหาวิทยาลัยสีเขียว	อันดับ	1 ใน 10 ของ ประเทศ	รองคนบดีฝ่าย บริหารและ วางแผน

และให้ผู้รับผิดชอบในแต่ละตัวชี้วัด จัดทำกระบวนการได้มาซึ่งตัวชี้วัด และส่งให้กับฝ่ายบริหารและวางแผน แผนก
แผนงานและโครงการภายในวันที่ 13 ธันวาคม 2563

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมจัดทำตัวชี้วัด Object-Key Result (O-KR) ปีงบประมาณ 2564

วันพุธที่ 9 ธันวาคม 2563

ตั้งแต่เวลา 14.00 น ห้องประชุมชั้น 1 อาคาร 1

ลำดับ	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์		
2	รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน	ดพ -	
3	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	5	
4	รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษา		
5	รองคณบดีฝ่ายพัฒนาและบริการวิชาการ		
6	ดร.ปพนพัชร ภัทรจิตวิสัย		
7	ดร.ณัฐวัฒน์ จตุพัฒน์วโรดม		
8	ผศ.วิจิตร สนม		
9	นางสาวณัฐอร กรีฬา	HAN 5	

รายงานการประชุมกรรมการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ครั้งที่ 12/2563
วันพุธที่ 16 ธันวาคม 2563 เวลา 13.30 น.
จัดประชุมรูปแบบออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Microsoft team

รายนามกรรมการผู้เข้าร่วมประชุม

1.	ผศ.ดร.สาคร	ชลสาคร	คณบดี / ประธาน	ประธานกรรมการ
2.	ผศ.วินัย	ตาระเวช	รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน	กรรมการ
3.	ดร.รัฐ	ชมภูพาน	รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	กรรมการ
4.	อ.ณัฐชัฐ	แพกุล	รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษา	กรรมการ
5.	ดร.ชนากานต์	เรืองณรงค์	รองคณบดีฝ่ายวิจัยพัฒนาและบริการวิชาการ	กรรมการ
6.	อ.วราภรณ์	บันเล้งลอย	หัวหน้าสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม	กรรมการ
7.	ผศ.อภิญา	พุกสุขสกุล	หัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	กรรมการ
8.	ผศ.พัฒน์นรี	จันทร์กริมย์	หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์	กรรมการ
9.	ดร.ประดิษฐา	ภาษาประเทศ	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายประชาสัมพันธ์ งานแนะแนว การศึกษาและสวัสดิการ	กรรมการ
10.	อ.อรุณวรรณ	อรรถธรรม	อาจารย์ประจำคณะ	กรรมการ
11.	อ.พรศิริ	แสนคุ้ม	ผู้จัดการโรงเรียนสาธิตอนุบาลราชมงคล	กรรมการ
12.	ผศ.วิจิตร	สนหอม	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายศิลปวัฒนธรรม	กรรมการ
13.	อ.อรอุมา	คำแดง	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายพัฒนาสหิทธิประโยชน์และหารายได้	กรรมการ
14.	อ.ณัฐพงษ์	ปัญญาธิคุณ	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายการจัดการระบบและ เทคโนโลยีสารสนเทศ	กรรมการ
15.	ดร.ณัฐวัฒน์	จตุพัฒน์วโรดม	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิเทศสัมพันธ์	กรรมการ
16.	อ.โสภิตา	วิศาลศักดิ์กุล	หัวหน้าสำนักบัณฑิตศึกษา	กรรมการ
17.	อ.อรพินท์	สุขยศ	หัวหน้าสำนักงานคณบดี	เลขานุการ

เริ่มประชุมเวลา 13.30 น.

ระเบียบวาระที่ 5 เรื่องเพื่อพิจารณา

5.1 คณบดี

5.1.1) กระบวนการดำเนินงานของศูนย์คหกรรมศาสตร์ขอพวงชมพู

มติที่ประชุม เห็นชอบ ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายพัฒนาสิทธิประโยชน์และหารายได้ ได้ชี้แจงกระบวนการดำเนินงานของศูนย์ฯ คือ ศูนย์คหกรรมศาสตร์ขอพวงชมพูได้แบ่งการทำงานออกเป็น 7 ฝ่าย โดยในฝ่ายบริการสินค้าคหกรรมศาสตร์ คือ การทำงาน 1 ในศูนย์ฯ ซึ่งสถานที่ในการจัดแสดงสินค้าและจำหน่ายสินค้าจะอยู่ที่ห้องนวัตกรรมคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ อาคาร 2 ชั้น 1 จัดให้มีเจ้าหน้าที่ของสาขาทั้ง 3 สาขา โดยแบ่งเป็นฝ่ายสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ 2 คน คือ นายทัศนพล ปานิเสน และนางสาวรัตนพร น้าพา ฝ่ายสาขาวิชาสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม คือ นางสาวพรณิษา บุญยะพันธ์ และฝ่ายสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คือ นางสาววรรณภา อามสุวรรณ์ ซึ่งจะอยู่ภายใต้การดูแลของอาจารย์ณัฐพงษ์ ปัญญาธิคุณ หัวหน้าฝ่ายบริการทางด้านผลิตภัณฑ์คหกรรมศาสตร์ และอาจารย์เกรียงศักดิ์ สิงห์แก้ว เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาของศูนย์ฯ โดยทางฝ่ายสาขาอาหารและโภชนาการได้มีการหารือจัดทำขนมฟรุ๊ตเค้กเพื่อจำหน่ายในเทศกาลปีใหม่ของห้องนวัตกรรมคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ซึ่งการตอบรับการจำหน่ายฟรุ๊ตเค้กช่วงปีใหม่ได้รับผลตอบรับและได้กำไรประมาณ 20,000 บาท และต้องตัดยอดเงินดังกล่าวเพื่อเป็นรายได้ให้กับห้องนวัตกรรมฯ คือ ฝ่ายบริการสินค้าคหกรรมศาสตร์ หลังจากหักเงินในส่วนที่เหลือทั้งหมดจะกลับไปอยู่ที่ฝ่ายที่จัดทำ โดยทางศูนย์ฯ ได้วางแผนในการจัดทำสินค้าออกมาจำหน่ายในช่วงเทศกาลวันวาเลนไทน์จากฝ่ายสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

5.1.2) การเบิกเงินค่าสอน TM15

มติที่ประชุม เห็นชอบ การเบิกเงินค่าสอน TM15 ค่าสอนในบางรายวิชาแม่จำนวนเด็กน้อย อาจารย์จึงสามารถเบิกสามารถเบิกค่าสอนเนื่องจากเป็นเพียงภาระงาน ซึ่งฝ่ายสหกิจศึกษาได้ให้นักศึกษาติดตามความประสงค์ของผู้ประกอบการและความประสงค์ของนักศึกษา ให้แจ้งความจำนงค์ต้องการฝึก TM15 ต่อหรือกลับมายังสถานศึกษา โดยมีนักศึกษาลงทะเบียนฝึก TM15 ทั้งหมด 160 คน พบว่ามีแจ้งความประสงค์ขอกลับมายังสถานศึกษา 25 คน ซึ่งได้ให้สถานประกอบการแจ้งมาตรการป้องกันโควิด-19 เพื่อให้นักศึกษาทราบและมั่นใจที่จะฝึก TM15 ต่อ

5.2 รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน

5.2.1) ตัวชี้วัดผลสัมฤทธิ์ที่สำคัญ (Object-Key Results : O-KR)

เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม 2563 ฝ่ายบริหารและวางแผน ได้จัดประชุมเพื่อจัดทำตัวชี้วัดระดับสถาบัน ปีงบประมาณ 2564 ขึ้น และได้นำเสนอต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว ซึ่งบางตัวชี้วัดมีการเปลี่ยนแปลงแก้ไข และมีตัวชี้วัดเพิ่มเติม ด้วยเป็นเรื่องด่วน ฝ่ายบริหารฯ ได้ประสานผู้เกี่ยวข้องและผู้รับผิดชอบในตัวชี้วัดเพื่อปรึกษาและปรับเปลี่ยนตัวชี้วัดเรียบร้อยแล้ว เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ฝ่ายบริหารฯ จึงจัดทำรายละเอียดตัวชี้วัดที่แก้ไข (ดังเอกสารแนบ 5.2.1)

มติที่ประชุม เห็นชอบ ฝ่ายบริหารและวางแผน ได้จัดประชุมเพื่อจัดทำตัวชี้วัดระดับสถาบัน ปีงบประมาณ 2564 ขึ้น และได้นำเสนอต่อมหาวิทยาลัยเรียบร้อยแล้ว โดยมีบางตัวชี้วัดที่ได้เปลี่ยนแปลง และมีตัวชี้วัดเพิ่มเติมเนื่องจากเป็นเรื่องเร่งด่วน ทั้งหมดโดยประมาณ 35 ตัวชี้วัด

5.2.2) แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ 2564

ฝ่ายบริหารและวางแผนขออนุมัติแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ 2564 (ดังเอกสารแนบ 5.2.2)

มติที่ประชุม เห็นชอบ ฝ่ายบริหารและวางแผนขออนุมัติแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ 2564

5.2.3) รายงานผลการใช้เงิน ไตรมาสที่ 1 ปีงบประมาณ 2564 (1 ตุลาคม – 31 ธันวาคม 2563)
(ตั้งเอกสารแนบ 5.2.3)

มติที่ประชุม เห็นชอบ รายงานผลการใช้เงิน ซึ่งได้ดำเนินงานไปเป็นตามไตรมาส 1 ปีงบประมาณ 2564

5.2.4) รายงานผลการดำเนินโครงการ ไตรมาสที่ 1 ปีงบประมาณ 2564 (1 ตุลาคม – 31 ธันวาคม 2563) (ตั้งเอกสารแนบ 5.2.4)

มติที่ประชุม เห็นชอบ รายงานผลการดำเนินโครงการ ซึ่งได้ดำเนินงานไปเป็นตามไตรมาส 1 ปีงบประมาณ 2564

5.3 รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

5.3.1) ด้วยสมาคมเครือข่ายการพัฒนาวิชาชีพอาจารย์และองค์กรระดับอุดมศึกษาแห่งประเทศไทย เสนอชื่ออาจารย์เพื่อเข้ารับรางวัลอาจารย์ต้นแบบ ด้านการสอน พ.ศ. 2564 (ตั้งเอกสารแนบ 5.3.1)

มติที่ประชุม เห็นชอบ มอบหัวหน้าสาขา ส่งรายชื่อที่ฝ่ายวิชาการ ภายในวันจันทร์ที่ 25 มกราคม 2564 เพื่อเสนอชื่อ อาจารย์เพื่อเข้ารับรางวัลอาจารย์ต้นแบบ เพื่อนำมาคัดเลือกอาจารย์ที่มีคุณสมบัติตามเกณฑ์จำนวน 1 คน และเสนอ ชื่อส่งไปยังสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนต่อไป

5.3.2) ขอเปลี่ยนแปลงประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ฉบับปี พ.ศ. 2563 ด้วยหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีความประสงค์ ขอเปลี่ยนแปลง ประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ฉบับปี พ.ศ. 2563 เพื่อความเหมาะสมและ ให้การดำเนินงานในหลักสูตรเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ โดยเปลี่ยนจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม เป็น ดร.ปพนพัชร ภัทรจิตวิวัฒน์ แทน

มติที่ประชุม เห็นชอบ ให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ยังคงเป็นประธานหลักสูตรคหกรรมศาสตร บัณฑิต สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ต่อไป โดยให้ ดร.ปพนพัชร ภัทรจิตวิวัฒน์ เป็นผู้ช่วยประธานหลักสูตรเพื่อให้ สามารถทำงานต่อไปได้อย่างสมบูรณ์

5.3.3) แผนการจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ด้วยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี มีนโยบายให้ทุกคณะ/วิทยาลัย ดำเนินการจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) 1 หลักสูตร 1 Non-degree ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่ม ทักษะกำลังคนของประเทศโดยการ Reskill/Upskill/Newskill และเพิ่มพูนสมรรถนะและประกอบอาชีพที่แตกต่าง จากเดิมและได้ทำการสำรวจการเปิดหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ดังนั้นทางคณะฯ จึงได้จัดทำแผนการจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยมีหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) จำนวน 3 หลักสูตร ที่จัดทำ แผนดำเนินการจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) ประกอบด้วยหลักสูตร (ตั้งเอกสารแนบ 5.3.3)

- 1) การออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมการแต่งกาย
- 2) อาหารและโภชนาการ
- 3) ศิลปะประดิษฐ์ในงานคหกรรมศาสตร์

มติที่ประชุม เห็นชอบ แผนการจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree) จำนวน 3 หลักสูตร ที่วางแผนจะ เปิดรับสมัคร ดังนี้

- 1) สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและนวัตกรรมการแต่งกาย คาดการรับนักศึกษาได้ในภาคการศึกษาที่ 1 รับจำนวน 20 คน