



การรายงานประจำปี ๒๕๕๘

(Annual Report ๒๐๑๕)

(๑ ตุลาคม ๒๕๕๘ – ๓๐ กันยายน ๒๕๕๙)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้จัดทำรายงานประจำปี ๒๕๕๘ ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๕๘ ถึง ๓๐ กันยายน ๒๕๕๙ เพื่อการเสริมจุดเด่น และปรับแก้จุดที่ควรพัฒนา โดยได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติที่เป็นรูปธรรมและเกิดผลสัมฤทธิ์ ซึ่งทางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์หวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานประจำปี ๒๕๕๘ ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์สำหรับบุคลากรภายในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่จะได้ทราบถึงระดับความสามารถในการดำเนินงานให้ตรงตามแผนงานต่าง ๆ ที่วางไว้ นำผลการดำเนินงานไปปรับปรุงแก้ไขจุดอ่อน เสริมจุดแข็ง และหาแนวทางที่จะพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในปีการศึกษาถัดไป

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดวงฤทัย อารังโชติ)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สารบัญ

หน้า

ประวัติความเป็นมาและสภาพปัจจุบันของคณะ	๑
นโยบาย แผนบริหารจัดการ และแผนการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	๑๕
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑	๑๙
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒	๒๓
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓	๓๒
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔	๓๕
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕	๓๗
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๖	๔๑

ประวัติความเป็นมาและสภาพปัจจุบันของคณะ

ชื่อหน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ที่ตั้ง

๑. วิทยาเขตพระนครใต้ เลขที่ ๑๔๙ ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐ เป็นที่ตั้งของสำนักงานคณะ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีเสื้อผ้าและแพตเทิร์น สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่น และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา
๒. วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพฯ เลขที่ ๒ ถนนนางลิ้นจี่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร ๑๐๑๒๐ เป็นที่ตั้งของสาขาวิชาธุรกิจอาหาร และสาขาวิชาธุรกิจเสื้อผ้า

ประวัติความเป็นมา

คณะวิชาคหกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ ก่อตั้งเป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๗๔ ใช้ชื่อว่า “โรงเรียนสตรีบ้านทวย” เปิดสอนวิชาสามัญตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึงชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ และประกาศนียบัตรประโยควิสามัญการช่าง ต่อมาเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๒ ได้แยกส่วนวิชาสามัญไปสังกัดกรมสามัญศึกษา เรียกว่าโรงเรียนสตรีบ้านทวย (ปัจจุบันคือโรงเรียนสตรีศรีสุริโยทัย) และส่วนวิชาการช่างสังกัดกรมอาชีวศึกษา พร้อมทั้งเปลี่ยนชื่อเป็นโรงเรียนการช่างสตรีพระนครใต้เพื่อทำการสอนวิชาด้านคหกรรมศาสตร์ในระดับปวช. และปวส. และได้ยกฐานะเป็นวิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครใต้เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๕ จากนั้นได้โอนจากกรมอาชีวศึกษามาสังกัดวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาโดยใช้ชื่อว่า “วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตพระนครใต้” ตามพระราชบัญญัติวิทยาลัยเทคโนโลยีพุทธศักราช ๒๕๑๘ ได้โอนกิจการบางส่วนของกรมอาชีวศึกษามาสังกัดวิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา และในวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๑ ได้เปลี่ยนมาใช้ชื่อว่า “สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้” สืบเนื่องมาจากการที่วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษาได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว พระราชทานชื่อให้ใหม่ว่า “สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล” และกำหนดให้วันที่ ๑๕ กันยายน ของทุก ๆ ปี เป็นวันราชมงคล จากนั้นในปีพ.ศ. ๒๕๔๘ ได้ร่วมเป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพจนถึงปัจจุบัน

วิสัยทัศน์ ปณิธาน วัตถุประสงค์ และเป้าหมาย

วิสัยทัศน์

นำชาวคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตามวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย ในการเป็นมหาวิทยาลัยผู้นำแห่งเทคโนโลยีเชิงสร้างสรรค์ และจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้อาหารไทยฮาลาล

เป้าประสงค์ (Goal)

๑. สร้างคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ให้มีความมั่นคงและพัฒนาสู่การมีชื่อเสียง
๒. สร้างบัณฑิตและบุคลากรที่มีศักยภาพพร้อมด้วยคุณธรรมและจริยธรรม
๓. เป็นเลิศด้านบริหารวิชาชีพ
๔. การทำนุบำรุงศาสนาและศิลปวัฒนธรรม
๕. ผลิตงานวิจัยและงานสร้างสรรค์เพื่อสร้างมูลค่า
๖. สร้างผู้นำมืออาชีพในทุกระดับ

ค่านิยมและสมรรถนะหลักขององค์กร

ค่านิยม

มุ่งมั่น ห่มเท พัฒนาการศึกษา มีความรับผิดชอบต่อสังคม ยึดมั่นในคุณธรรม ตามหลักวิชาการ อย่างมืออาชีพ

สมรรถนะหลักขององค์กร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีภาระหน้าที่ตามบทบาทของมหาวิทยาลัย โดยเน้นภารกิจ ๔ ด้าน คือ

๑. จัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี มุ่งเน้นวิชาชีพบนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีคุณภาพ และมีความสามารถพร้อมเข้าสู่อาชีพ
๒. สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม บนพื้นฐานของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สู่การผลิตและการบริการที่สามารถถ่ายทอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าของชุมชนและประเทศ
๓. ให้บริการงานวิชาการและวิชาชีพ เพื่อการมีอาชีพอิสระและพัฒนาอาชีพสู่การแข่งขัน
๔. ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และอนุรักษ์ความเป็นไทย

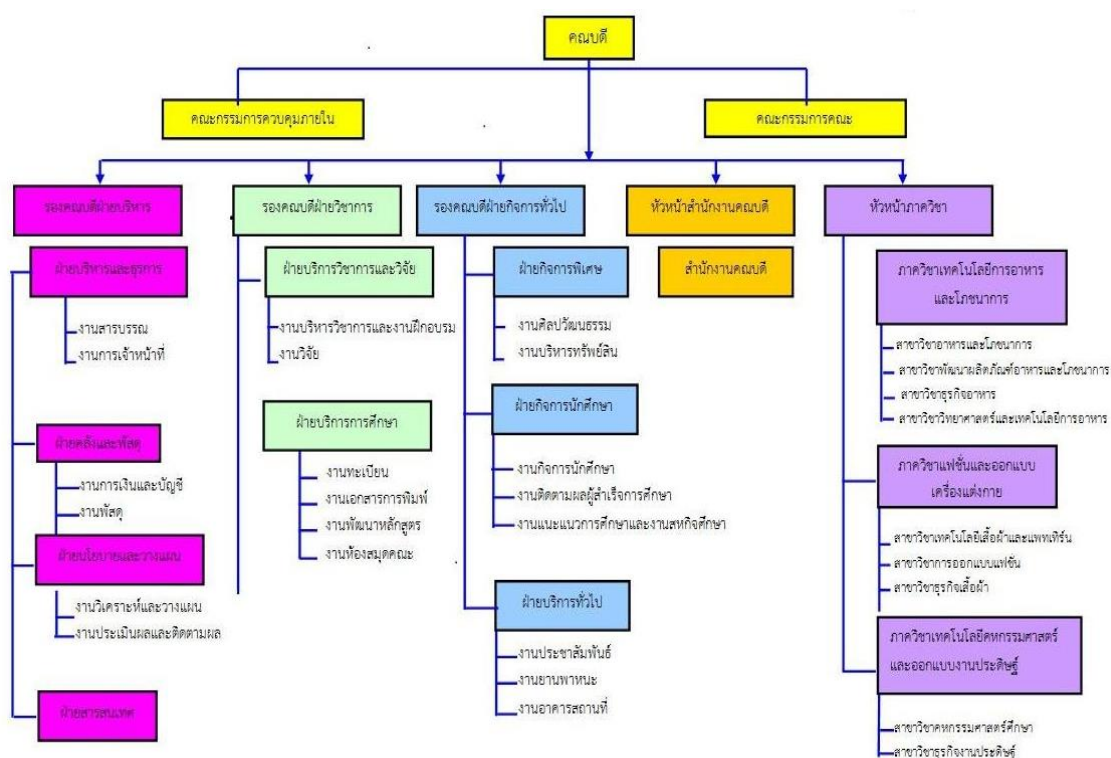
อัตลักษณ์ของสถาบัน

๑. มีความเป็นเลิศด้านบริการวิชาชีพ
๒. มีความร่วมมือร่วมใจของบุคลากรในการสร้างคุณภาพการศึกษา
๓. การให้ความสำคัญกับการทำงานอย่างเป็นระบบ และมีการทำงานเป็นทีม
๔. มีการจัดโครงการบริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่สังคม
๕. สร้างความร่วมมือในการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

เอกลักษณ์หรือวัฒนธรรมของสถาบัน

บัณฑิตนักปฏิบัติ เชี่ยวชาญวิชาชีพ มีทักษะที่มีเทคโนโลยีเป็นฐาน

โครงสร้างองค์กร และโครงสร้างการบริหาร



คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๑. คณบดี		ประธานกรรมการ
๒. รองศาสตราจารย์สมทรง	สีตลายัน	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๓. นางวันดี	ณ สงขลา	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๔. นายมนชัย	พัชนี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๕. นางสาวสมจิตร	เนติธรรมากร	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๖. นางผ่องพรรณ	ปาละพงศ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๗. นางสาวชล	อชานนท์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๘. นายจำนงค์	นิรังสรรค์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
๙. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ		กรรมการ
๑๐. รองคณบดีฝ่ายบริหาร		กรรมการ
๑๑. รองคณบดีฝ่ายกิจการทั่วไป		กรรมการ
๑๒. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ		กรรมการ
๑๓. หัวหน้าภาควิชาแฟชั่นและออกแบบเครื่องแต่งกาย		กรรมการ
๑๔. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และออกแบบงานประดิษฐ์		กรรมการ
๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพ	ศรีวงษา	กรรมการ
๑๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศศิรักษ์	คลังวิจิตร	กรรมการ
๑๗. นางกมลลักษณ์	ทิพากร	กรรมการ
๑๘. นางสาวรุ่งทิพย์	วงศ์ต่อม	เลขานุการ
๑๙. นายอรรถพล	จันทร์สมุด	ผู้ช่วยเลขานุการ

รายชื่อคณะกรรมการกำกับดูแลการบริหารงานของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๑. คณบดี		ประธานกรรมการ
๒. รองคณบดีฝ่ายวิชาการ		กรรมการ
๓. รองคณบดีฝ่ายบริหาร		กรรมการ
๔. รองคณบดีฝ่ายกิจการทั่วไป		กรรมการ
๕. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ		กรรมการ
๖. หัวหน้าภาควิชาแฟชั่นและออกแบบเครื่องแต่งกาย		กรรมการ
๗. หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และออกแบบงานประดิษฐ์		กรรมการ
๘. หัวหน้าสำนักงานคณบดี		กรรมการและเลขานุการ

คหกรรมศาสตร์ศึกษา	๑๐๖	๘๔	๑๓๕	๙๗	๘๖	-	๕	๕๑๓
คหกรรมศาสตร์ศึกษา (หลักสูตรเทียบโอน)	-	-	๒๖	๑๔	๑๙	๑๖	-	๗๕
รวมนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	๖๕๗	๕๓๒	๗๓๘	๖๑๘	๑๒๕	๑๖	๘๑	๒,๗๖๗

ทุนการศึกษา

ที่	สถาบัน/องค์กร/ที่มอบทุนการศึกษา	จำนวนทุน	ทุนละ	รวมเงิน
1	ทุนวัดยานนาวา	10	2,000	20,000
2	ทุนบริษัทเบอร์รี่เกอร์ จำกัด (ต่อเนื่อง)	1	25,000	25,000
3	ทุนมูลนิธิช่วยนักเรียนขาดแคลน	1	3,000	3,000
4	ทุนวัดสมุหประดิษฐาราม จ.สระบุรี	1	3,000	3,000
5	ทุนมูลนิธินายห้างโรงปูนผู้หนึ่ง (ส่วนกลาง)	1	30,000	30,000
6	ทุนมูลนิธินายห้างโรงปูนผู้หนึ่ง (คณะคหกรรม)	8	3,000	240,000
7	ทุนสมาคมผู้ปกครองและคณาจารย์ มทร.กรุงเทพ			
	1. ทุนเรียนดี	8	3,000	24,000
	2. ทุนนักศึกษาขาดแคลน	8	6,000	48,000
8	ทุนบริษัทปูนซีเมนต์เอเชีย จำกัด (ต่อเนื่อง)	1	15,000	15,000
9	ทุนรองอธิการบดี (อาจารย์อาภรณ์ บางเจริญพรพงษ์)	2	5,000	10,000
10	ทุนพระราชทาน คหวิวัฒนา	2	5,000	5,000
11	ทุนวิจิตรพงศ์พันธุ์	14	10,000	140,000
12	ทุนมูลนิธิอาจารย์สนั่น สมิตร์	2	10,000	20,000
13	ทุนผู้ช่วยศาสตราจารย์โฉมฤดี สิริवंธ	1	10,000	10,000
14	ทุนอาจารย์โสภี หอมวงศ์	1	8,000	8,000
15	ทุนบริษัท ทีพีไอ จำกัด	2	8,000	16,000
16	ทุนคุณสมชาย ศศิพิบูลย์	2	10,000	20,000
17	ทุนบริษัท แอทวานซ์ไวร์เลส เน็ตเวอร์ค จำกัด	4	7,000	28,000
18	ทุนอาจารย์ปราโมทย์ อาจารย์มูจลินท์ กิตติพงศ์	1	7,000	7,000
19	ทุน บมจ. ธนาคารกรุงเทพ	6	7,000	42,000
20	ทุน "วิ้งการกุล ครั้งที่ 1 "	2	7,000	14,000
21	ทุน "ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชาติ สุธาณี"	1	6,000	6,000
22	ทุน "ชาเจียมเจน"	1	5,000	5,000
23	ทุน "พระมนชัย เขมกาโร"	1	5,000	5,000

24	ทุน "สมาคมศิษย์เก่าเทคนิคกรุงเทพ"	3	5,000	15,000
25	ทุน "ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภลักษณ์ เปรมโยธิน"	1	5,000	5,000
26	ทุน "อธิการบดี ดร.สาธิต พุทธชัยยงค์"	2	5,000	10,000
27	ทุน "คุณพ่อดุทัย จันทรพันธ์"	1	5,000	5,000
28	ทุน "เภสัชกรหญิงสุมาลี พรภิฑยประสาน"	1	5,000	5,000
29	ทุน "อาจารย์สุด เหราบัตย์"	1	5,000	5,000
30	ทุน "อาจารย์ประภา กาญจนาคม"	1	4,000	4,000
ที่	สถาบัน/องค์กร/ที่มอบทุนการศึกษา	จำนวนทุน	ทุนละ	รวมเงิน
31	ทุน "อาจารย์แน่นน้อย ศรีนวล"	1	3,000	3,000
32	ทุน "อาจารย์เมี้ยน - อาจารย์เตือนใจ สามห้วย"	1	3,000	3,000
33	ทุน "บริษัท บางจากปิโตรเลียม จำกัด (มหาชน)"	1	2,000	2,000
34	ทุนพระบรมโอรสาธิราช (ทุนต่อเนื่อง)	1	33,000	33,000
35	ทุนสนับสนุนเงินอุดหนุนทางการศึกษานักศึกษาพิการ			
	ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2558	23		172,700
	ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558			155,100
	ภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2558			56,400
รวมรับทุนการศึกษาตลอดปีการศึกษา 2558		118		1,218,200

จำนวนบุคลากรสายวิชาการ

ลำดับ	ชื่อ	สกุล	ตำแหน่ง ทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาที่สำเร็จการศึกษา)
อาจารย์วุฒิปริญญาตรี				
๑	ชนะจิต	ดิยัพแสน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.บ. (อาหาร+โภชนาการ)
๒	ธเนศ	อิสระมงคลพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
๓	กฤษณา	ชูไชนาค	อาจารย์	ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
๔	สุปราณี	มูลมัตย์	อาจารย์	ศศ.บ. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
อาจารย์วุฒิปริญญาโท				
๕	จริยา	เดชกฤษ	รองศาสตราจารย์	กศ.ม. (การอุดมศึกษา)
๖	กมลวรรณ	สีใส	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
๗	จุฬาลักษณ์	เทพหัสติน ณ อยุธยา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๘	ดารามาศ	แก้วแดง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
๙	ทัศนีย์	ชาเจียมเจน	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
๑๐	ทัศนีย์	ปิ่นแก้ว	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คอ.ม. (การจัดการเรียนการสอนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

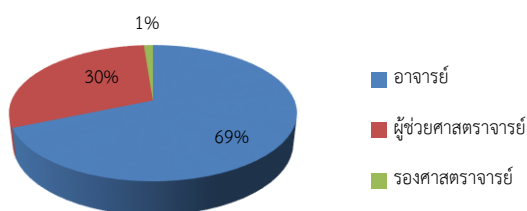
๑๑	ธัญนันท์	อบถม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คอ.ม. (บริหารอาชีวและเทคนิคศึกษา)
๑๒	เบญจมาภรณ์	ภัทรนาวิก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๑๓	พรเพ็ญ	อ็อกกิงวาล	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ค.อ.ม. (บริหารอาชีวและเทคนิคศึกษา)
๑๔	ภาวนา	ชลากิรมย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คอ.ม. (การบริหารอาชีวศึกษา)
๑๕	รัชนิวรรณ	เพ็งปรีชา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศษ.ม. (ศึกษาศาสตร์)
๑๖	รัตนา	สุขตา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๑๗	วินิทร	สอนพรินทร์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	วท.ม. (สิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม)
๑๘	วิภาวัน	จุลยา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๑๙	วีไลรัตน์	เต็มเปี่ยม	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๒๐	วีไลลักษณ์	อิสระมงคลพันธุ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ค.ม. (อุดมศึกษา)
๒๑	ศศิรักษ์	คลังวิจิตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๒๒	สุดาพร	ทิมฤกษ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
ลำดับ	ชื่อ	สกุล	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาที่สำเร็จการศึกษา)
๒๓	สุภาพ	ศรีวงษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๒๔	กมลลักษณ์	ทิพากร	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๒๕	กฤษชนก	ศุขเกษม	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๒๖	กฤษณา	คงเลิศยศ	อาจารย์	ศป.ม. (นฤมิตรศิลป์)
๒๗	กานต์สุดา	ประกาศวุฒิสาร	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
๒๘	จตุพล	กิจทวี	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
๒๙	จักรพันธ์	รูปงาม	อาจารย์	คศ.ม. (การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์)
๓๐	จันทรัตน์	ศิริวุฒิพงศ์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๓๑	จิราภา	พงศ์ศุภสมิทธิ์	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๓๒	เจตนิพัธ	เนียมสุข	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาการ)
๓๓	เจริญศรี	กิจจำนง	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๓๔	ชานนท์	สาระสุข	อาจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
๓๕	ณภัทร	ยศียงยง	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๓๖	ณัฐพร	สุบรรณมณี	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)
๓๗	ณิรนุช	ประชากุล	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๓๘	ดวงทิพย์	ไข่มแก้ว	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)
๓๙	ตฤติยา	ศิลาทอง	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
๔๐	ทัฬหสาร	ใจแก้ว	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
๔๑	ธนกฤต	แก้วพิลาธมย์	อาจารย์	ค.อ.ม. (เทคโนโลยีการออกแบบผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม)
๔๒	ธนวิทย์	ลาอิม	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๔๓	รัชชาจริย	มาลา	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)
๔๔	ธารินี	เพ็งมาก	อาจารย์	บธ.ม. (การจัดการธุรกิจอาหารและภัตตาการ)
๔๕	นริศรา	อุไทย	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดและบริการอาหาร)

๔๖	นัฐนันท์	ทวีรัตน์ธนนท์	อาจารย์	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)
๔๗	นิชุปยาน	นิมะมิง	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
๔๘	ปรวัธ	นาคแสง	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
๔๙	พรทิพย์	สวลี	อาจารย์	คศ.ม. (พัฒนาคออบครัวและเด็ก)
๕๐	พรพิมล	เผ่าภูรี	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ศึกษา)
๕๑	พัชรพร	เวียงวีระชาติ	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๕๒	พัชรวาลย์	เซ็นเสถียร	อาจารย์	ค.อ.ม. (บริหารอาชีพและเทคนิคศึกษา)
๕๓	ภัทรภร	ภควีระชาติ	อาจารย์	วท.ม. (วิศวกรรมกระบวนการอาหาร)
๕๔	มลฤดี	สิงห์สำราญ	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๕๕	รุ่งทิพา	วงศ์ไพศาลฤทธิ์	อาจารย์	วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)
๕๖	รุ่งทิพย์	วงศ์ต่อม	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)
๕๗	ลลิตา	ปานแก้ว	อาจารย์	ส.ม. (โภชนาการชุมชน)
๕๘	ลักคณา	ส่วนลม้าย	อาจารย์	กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา)
๕๙	วรรณีย์	พรมนนท์	อาจารย์	ค.ม. (หลักสูตรและการสอน)
๖๐	วรพร	คำแป้น	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๖๑	วรวิทย์	จันทร์เนย	อาจารย์	กศ.ม. (ศิลปศึกษา)
๖๒	วิสสกร	มณีนิล	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์)
๖๓	สุภาภรณ์	คล้ายเครือญาติ	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร)
ลำดับ	ชื่อ	สกุล	ตำแหน่งทางวิชาการ	คุณวุฒิ (สาขาที่สำเร็จการศึกษา)
๖๔	สุรีย์รัตน์	एमพรหม	อาจารย์	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)
๖๕	อติศนันท์	ศักดิ์ธีรสุนทร	อาจารย์	กศ.ม. (อุตสาหกรรมศึกษา)
๖๖	อรัญญา	อำไพจิตร	อาจารย์	วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)
๖๗	อุษา	อภิพันธุ์	อาจารย์	ศษ.ม.(เทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา)
อาจารย์วุฒิปริญญาเอก				
๖๘	ชญาณิษฐ์	พราหมเภทย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	กศ.ด. (การอุดมศึกษา)
๖๙	ชูจิตร	รินทะวงศ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิจัยและพัฒนาการสอนเทคนิคศึกษา)
๗๐	ดวงฤทัย	อึ้งโรจน์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	Ph.D. (Food Technology)
๗๑	มลวิภา	กุลสนอง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีเทคนิคศึกษา)
๗๒	อาภัสรา	แสงนาค	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	D.Teeh.Sci. (Post Harvest and Food Process Engineering)
๗๓	กฤษณ์	สงวนพวง	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)
๗๔	กฤติกา	นรจิตร	อาจารย์	Ph.D. (Food Science & Technology)
๗๕	ชลธิรา	สารวงษ์	อาจารย์	Dr.nat.techn.(Food Sciences and Technology)
๗๖	ณัฐธญาณ	ศรีสุว	อาจารย์	วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร)
๗๗	นวพร	ถิ่นไทรงาม	อาจารย์	ปร.ด. (การวิจัยและพัฒนาการศึกษา)

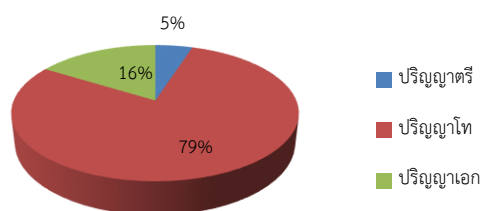
๗๘	พิมพ์ชญา	อิทธิวัฒนพงศ์	อาจารย์	Dr.nat.techn.(Food Sciences and Technology)
๗๙	ศศธร	สิงขรอาจ	อาจารย์	Doctor of Philosophy Dept. of Food Science & Technology
๘๐	สุชนา	ฉัตรวิษณุ	อาจารย์	ปร.ด. (เทคโนโลยีเทคนิคศึกษา)

สรุปคุณวุฒิและตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

จำนวนบุคลากรสายวิชาการ
แบ่งตามตำแหน่งทางวิชาการ



จำนวนบุคลากรสายวิชาการ
แบ่งตามวุฒิการศึกษา

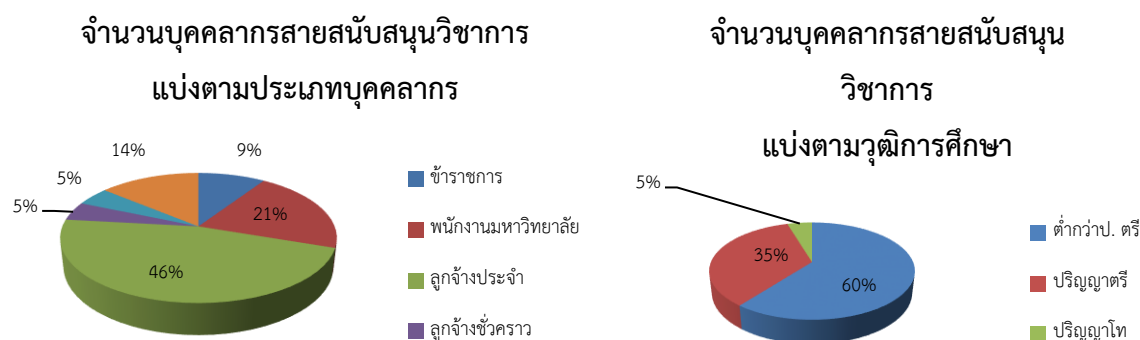


จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ

ลำดับ	ชื่อ	สกุล	ประเภทบุคลากร	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา
๑	ทศารัศม์	ติววิบูลย์พร	ข้าราชการ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๒	นันทนา	พูลทวีสุข	ข้าราชการ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๓	มาริสา	การีโรจน์	ข้าราชการ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๔	วิริยา	การมาสม	ข้าราชการ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๕	ประดับพร	พันธมาศ	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๖	ภัทรวรรณ	ญาณสุขะ	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๗	รัตติยาพร	เหมือนดวง	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๘	วรรณนา	ฐิติพงศ์อนันต์	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๙	วาสนา	ฟองโศชัย	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๑๐	พงษ์พิพัฒน์	รักษา	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	ปริญญาตรี
๑๑	วงศ์วรวิศ	เล็กวงษ์เดิม	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ	ปริญญาตรี
๑๒	อรรถพล	จันทร์สมุด	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาโท
๑๓	อัมรัตน์	บุตรโสภะ	พนง. มหาวิทยาลัย	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๑๔	กนกวรรณ	กลีนสาลี	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๑๕	จำปา	เสนคุณ	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี

๑๖	นุจจรินทร์	ราษฎร์ดุขดี	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๑๗	บุญมี	แพทย์พิทักษ์	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๑๘	ประมวล	ยิ้มเรือง	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๑๙	โหม่น	พรหมรักษ์	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๐	สมจิตต์	สวนสุขเกษม	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๑	สมพร	ม่วงแพร	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๒	สมศิริ	ยังดี	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๓	สุกัณฑ์	ไชยากรกิจ	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๔	อำนวย	พุดเทศ	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องปฏิบัติการ ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๕	พเยาว์	เจียมตัว	ลูกจ้างประจำ	พนักงานห้องสมุด ส2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๖	ณรงค์	แก่นเรือง	ลูกจ้างประจำ	ช่างเชื่อม ช2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๗	วีรพล	ศรีแสง	ลูกจ้างประจำ	ช่างเชื่อม ช2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๘	ธานี	วรชีนา	ลูกจ้างประจำ	ช่างประปา ช2	ต่ำกว่าป. ตรี
๒๙	เพียรศักดิ์	พิศเพ็ง	ลูกจ้างประจำ	ช่างประปา ช2	ต่ำกว่าป. ตรี
๓๐	สมจิต	ไชยศรีษะ	ลูกจ้างประจำ	ช่างไฟฟ้า ช2	ต่ำกว่าป. ตรี
๓๑	สุชิน	ดวงพร	ลูกจ้างประจำ	ช่างไฟฟ้า ช2	ต่ำกว่าป. ตรี
๓๒	พิเชษฐ	เสนคุณ	ลูกจ้างประจำ	ยานพาหนะ	ต่ำกว่าป. ตรี
๓๓	สำอางค์	ยิ้มเรือง	ลูกจ้างประจำ	ลูกมือช่าง	ต่ำกว่าป. ตรี
๓๔	ปิ่นนภา	ทองดี	ลูกจ้างชั่วคราว	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๓๕	ศิริวรรณ	เสริมวิฑูรย์	ลูกจ้างชั่วคราว	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาโท
๓๖	ทิพวรรณ	คงสุวรรณ	พนักงานราชการ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
ลำดับ	ชื่อ	สกุล	ประเภทบุคลากร	ตำแหน่ง	วุฒิการศึกษา
๓๗	เพ็ญศรี	ไชยศรีษะ	พนักงานราชการ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ปริญญาตรี
๓๘	พรทิพย์	เดชวุ่น	พนง. เงินรายได้	พนักงานสถานที่	ต่ำกว่าป. ตรี
๓๙	วัชรภรณ์	พิศเพ็ง	พนง. เงินรายได้	พนักงานสถานที่	ต่ำกว่าป. ตรี
๔๐	วาณี	กลายเจริญ	พนง. เงินรายได้	พนักงานสถานที่	ต่ำกว่าป. ตรี
๔๑	กรรทอง	สอนอาจ	พนง. เงินรายได้	ผู้ปฏิบัติการบริหาร	ต่ำกว่าป. ตรี
๔๒	กานดา	ตั้งจิตต์ธรรม	พนง. เงินรายได้	ผู้ปฏิบัติการบริหาร	ต่ำกว่าป. ตรี
๔๓	พัฒนวดี	กุลสนอง	พนง. เงินรายได้	ผู้ปฏิบัติงานบริหาร	ต่ำกว่าป. ตรี

สรุปจำนวนบุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ



อาคารสถานที่

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประกอบด้วย ๒ พื้นที่ ได้แก่ วิทยาเขตพระนครใต้ จำนวน ๑๑ อาคาร และวิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ จำนวน ๓ อาคาร ดังนี้

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตพระนครใต้

อาคาร	รายละเอียด	จำนวนห้อง
๑ (๒ ชั้น)	ห้องโถงประชาสัมพันธ์	๑
	ห้องโถงชั้น ๒	๑
	ห้องประชุม	๒
	ห้องนิทรรศการหุ่น	๑
	ห้องพัสดุภัณฑ์	๑
	ห้องเก็บเอกสาร	๑
	ห้องสุขาอาจารย์	๓
๒ (๒ ชั้น)	สำนักงานคณบดี	๒
	ห้องผู้ช่วยคณบดี	๓
	ห้องสมาคมศิษย์เก่าพระนครใต้	๑
	ห้องแผนกเอกสารการพิมพ์	๑
	ห้องพักอาจารย์	๑
	ห้องรับประทานอาหาร	๑
	ห้องสุขาอาจารย์	๒
อาคาร	รายละเอียด	จำนวนห้อง
๓ (๔ ชั้น)	ห้องศูนย์รวมเพื่อนใจ TO BE NUMBER ONE	๑
	สโมสรมักศึกษา	๑
	ห้องแนะแนว	๑
	ห้องกิจกรรมนักศึกษา	๑

๔ (๔ ชั้น)	ห้องพักหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และออกแบบงานประดิษฐ์ ห้องพักอาจารย์สาขาวิชาคหกรรม ห้องเรียนปฏิบัติการ ห้องเก็บวัสดุสาขาคหกรรมศาสตร์ ห้องสุขาอาจารย์	๑ ๒ ๙ ๑ ๑
๕ (๔ ชั้น)	ห้องพักอาจารย์ ห้องเรียนบรรยาย ห้องเรียนปฏิบัติการ ห้องพยาบาล ห้องพัสดุ	๑ ๗ ๕ ๑ ๓
๖ (๔ ชั้น)	ห้องพักหัวหน้าภาควิชาแฟชั่นและออกแบบเครื่องแต่งกาย ห้องพักอาจารย์ ห้องเรียนบรรยาย ห้องเรียนปฏิบัติการ ห้องจัดแสดงหุ่น ห้องเก็บวัสดุเพื่อใช้ในการเรียนการสอนและจัดนิทรรศการ ห้องสุขาอาจารย์	๑ ๒ ๑ ๖ ๑ ๑ ๑
๗ (๖ ชั้น)	ห้องพักอาจารย์ ห้องเรียนรวม ห้องโสตทัศนศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ห้องเรียนปฏิบัติการ ห้องพัสดุ ห้องสุขาอาจารย์ ห้องสุขานักศึกษา	๔ ๑ ๒ ๖ ๑ ๑ ๖
๘ (๕ ชั้น)	ห้องพักอาจารย์ ศูนย์วิทยบริการ (ห้องสมุด) ศูนย์เทคโนโลยีการศึกษา พิพิธภัณฑ์จักรเย็บผ้า โสตจันทร โรงยิมส์ ห้องละหมาด โครงการอาหารกลางวัน ห้องเรียนปฏิบัติการ ห้องพัสดุ	๘ ๒ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๗ ๓

อาคาร	รายละเอียด	จำนวนห้อง
	ห้องสุขาอาจารย์	๒
	ห้องสุขานักศึกษา	๔
๙ (๔ ชั้น)	ห้องแสดงผลงานนักศึกษา	๔
	ห้องประชุม	๑
	ห้องผลิตเบเกอรี่	๑
	ห้องครัวพระนครใต้	๑
	ห้องเรียนปฏิบัติการ	๓
	ห้องพักการโรงแรม	๙
	ห้องพัสดุ	๑
	ห้องสุขานักศึกษา	๖
๑๐ (๘ ชั้น)	ห้องพักหัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ	๑
	ห้องพักอาจารย์	๖
	ห้องสำนักงานมูลนิธิคุณหญิงประยงค์ ถ่องดีกิจฉกร	๑
	ห้องประชุม	๑
	ห้องผลิตสื่อการเรียนการสอนแสงทอง	๑
	ห้องเรียนบรรยาย	๒
	ห้องเรียนปฏิบัติการ	๑๓
	ห้องพัสดุ	๓
	ห้องสุขาอาจารย์	๓
	ห้องสุขานักศึกษา	๓
๑๑ (๖ ชั้น)	ห้องประชุมสัมมนาคุณหญิงประยงค์ ถ่องดีกิจฉกร	๑
	ห้องพักอาจารย์	๓
	ห้องเรียนบรรยาย	๑๐
	ห้องพัสดุ	๗
	ห้องน่านักศึกษา	๔

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ

อาคาร	รายละเอียด	จำนวนห้อง
๓	ห้องเรียน	๑
๔	ห้องเรียน	๑๑
๗	ห้องเรียน	๘

เทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีการบูรณาการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ และปลอดภัยมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย เช่น เครื่องอบแห้งสุญญากาศ เครื่องระเหยน้ำสุญญากาศ เป็นต้น

อุปกรณ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนทุกหลักสูตร มีเครื่องมือที่ทันสมัย โดยมีอุปกรณ์พื้นฐานในปริมาณและจำนวนที่เหมาะสมกับผู้เรียน

สิ่งอำนวยความสะดวกที่สำคัญ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีห้องเรียน ห้องปฏิบัติการที่ทันสมัย ตลอดจนมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนอย่างเพียงพอ

งบประมาณ

ในปีงบประมาณ ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้รับงบประมาณที่ใช้ดำเนินการมาจากสองส่วนคือ เงินงบประมาณแผ่นดิน และเงินรายได้

รายการ	รายรับ (บาท)	รายจ่าย (บาท)
๑. งบประมาณแผ่นดิน		
- งบดำเนินงาน	๕,๒๙๑,๐๐๐	๔,๖๘๘,๕๘๖.๐๖
- งบลงทุน	๒๖,๓๕๐,๘๐๐	๗,๖๔๓,๕๒๐
- งบเงินอุดหนุน	๑,๓๗๘,๖๐๐	๕๘๑,๓๐๕
- งบรายจ่ายอื่น	๒,๘๓๙,๒๐๐	๒,๖๙๓,๗๕๐.๔๓
รวมรายรับเงินงบประมาณแผ่นดิน	๓๕,๘๕๙,๖๐๐	๑๕,๖๐๗,๑๖๑.๔๙
๒. งบประมาณเงินรายได้		
- งบดำเนินงาน	๔,๙๑๒,๔๐๐	๑,๘๔๖,๙๖๘.๖๔
- งบลงทุน	๔,๗๐๑,๐๐๐	๔,๕๕๒,๗๗๙.๘๔
- งบอุดหนุน	๒๐๐,๐๐๐	๒๐๐,๐๐๐
- งบรายจ่ายอื่น	๔๕๒,๐๐๐	๓๕๖,๒๐๐
- งบสำรองเพื่อการบริหาร	๓,๕๑๔,๑๐๐	๑,๐๐๗,๑๓๗
รวมรายรับเงินงบประมาณเงินรายได้	๑๓,๗๗๙,๕๐๐	๗,๙๖๓,๐๘๕.๔๘
รวมงบประมาณทั้งหมด	๔๙,๖๓๙,๑๐๐	๒๓,๕๗๐,๒๔๖.๙๗

นโยบาย แผนบริหารจัดการ และแผนการพัฒนาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

นโยบายที่ ๑ การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้อาหารไทยฮาลาล

นโยบายการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้อาหารไทยฮาลาลจะช่วยทำให้ยุทธศาสตร์การพัฒนาอุตสาหกรรมใหม่ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศของมหาวิทยาลัยมีความชัดเจนและเป็นรูปธรรมมากขึ้น โดยศูนย์การเรียนรู้อาหารไทยฮาลาลที่จัดตั้งขึ้นมีวัตถุประสงค์เพื่อ

๑. เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้และจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารไทยซึ่งเป็นจุดเด่นของคณะ เชื่อมโยงกับทบบัญญัติทางศาสนาอิสลาม
๒. เสริมสร้างกระบวนการเรียนรู้ของอาจารย์และนักศึกษา
๓. สร้างโอกาสการเรียนรู้สำหรับธุรกิจใหม่ในการพัฒนาอาหารฮาลาล เพื่อรองรับการเข้าร่วมเป็นประชาคมอาเซียนในปลายปี ๒๕๕๘
๔. เพื่อเชื่อมโยงเครือข่ายธุรกิจอาหารฮาลาลครบวงจร
๕. ทำให้บุคลากรเกิดการตื่นตัวในการทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอก ทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ อันจะเป็นการกระตุ้นให้บุคลากรเกิดการพัฒนาทักษะทางด้านภาษา โดยเฉพาะภาษาอังกฤษ โดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายที่ ๑ ในเรื่องของการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้อาหารไทยฮาลาล ดังนี้
 ๑. จัดอบรมบุคลากรของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในโครงการ “อาหารฮาลาล”
 ๒. เปิดวิชาอาหารไทยฮาลาล สำหรับนักศึกษาสาขาอาหารและโภชนาการ
 ๓. จัดแหล่งเรียนรู้อาหารไทยฮาลาล โดยการเปิดร้านอาหารไทยฮาลาลเพื่อบริการแก่บุคลากรภายในคณะ นักศึกษา และบุคคลทั่วไป

นโยบายที่ ๒ สร้างบรรยากาศการเรียนรู้ในคณะ ที่เอื้อให้เกิดการเรียนรู้และความคิดสร้างสรรค์

นโยบายที่ช่วยเสริมยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพของบัณฑิต เพื่อให้ นักศึกษามีความสุข และความภาคภูมิใจในสถาบันการศึกษา โดยมีแผนการดำเนินงานดังนี้

๑. จัดทำแผนปรับปรุงห้องเรียน ที่เอื้อให้เกิดการเรียนรู้ และความคิดสร้างสรรค์
๒. จัดทำแผนโครงการพัฒนาอาจารย์ให้เข้าใจวิธีการสอน และการวัดประเมินผลสำหรับนักศึกษาในศตวรรษที่ ๒๑
๓. จัดทำแผนโครงการพัฒนาทักษะทางด้านภาษาต่างประเทศให้เหมาะสมกับอาจารย์ในแต่ละกลุ่ม เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียนในปลายปี ๒๕๕๘

๔. ส่งเสริมและผลักดันให้มีกิจกรรมนักศึกษาที่ส่งเสริมวิชาการ เชาวปัญญา (I.Q.) และเชาวอารมณ์ (E.Q.)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายที่ ๒ ในเรื่องของการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ในคณะดังนี้

๑. ปรับปรุงห้องเรียนปฏิบัติการ ครุยุโรป และครุวจิน
๒. ปรับปรุงภูมิทัศน์ภายในคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เช่น ทางเท้า สวนหย่อม
๓. ปรับปรุงระบบไฟฟ้าภายในตึกเรียน
๔. ปรับปรุงอาคารกิจการนักศึกษา เช่น ห้องแนะแนว ห้อง To Be Number 1 ห้องสโมสรนักศึกษา
๕. ส่งคณาจารย์เข้าร่วมการอบรมการพัฒนาการสอนและการวัดประเมินผลสำหรับนักศึกษาในศตวรรษที่ ๒๑

นโยบายที่ ๓ พัฒนาระบบการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้บัณฑิตเป็นผู้นำทางด้านเทคโนโลยีเชิงสร้างสรรค์ มีความโดดเด่นเป็นที่ยอมรับ และตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน

นโยบายที่ช่วยเสริมยุทธศาสตร์การพัฒนาคุณภาพของบัณฑิต ที่มุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าบัณฑิตด้วยการฝึกกระบวนการคิด เพื่อให้บัณฑิตมีวิธีการคิดสร้างสรรค์ และเป็นที่ยอมรับตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน โดยมีแผนการดำเนินงานดังนี้

๑. ปรับปรุงเว็บไซต์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ให้ทันสมัย
๒. ปรับปรุงหลักสูตรและพัฒนาระบบการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบันและความต้องการของตลาดแรงงาน
๓. ใช้ระบบ IT เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการสอน
๔. จัดกิจกรรมเรื่องความสำคัญของสมองต่อการเรียนรู้
๕. เสริมสร้างทักษะการใช้ภาษาต่างประเทศของนักศึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายที่ ๓ ในเรื่องของการพัฒนาระบบการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้บัณฑิตเป็นผู้นำทางด้านเทคโนโลยีเชิงสร้างสรรค์ มีความโดดเด่นเป็นที่ยอมรับ และตรงตามความต้องการของสังคมและตลาดแรงงาน ดังนี้

๑. จัดโครงการคหกรรมศาสตร์รักษ์สิ่งแวดล้อม เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาตระหนักถึงความสำคัญและคุณค่าของสิ่งแวดล้อม

๒. คณาจารย์ภายในคณะเข้าร่วมการอบรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการจัดการเรียนการสอน การวัด ประเมินผล รวมถึงการจัดการเรียนการสอนสำหรับศตวรรษที่ ๒๑

๓. คณาจารย์ภายในคณะเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ในโครงการ Creative Camp เพื่อส่งเสริมและพัฒนาให้นักศึกษามีความคิดสร้างสรรค์ รู้จักคิดนอกกรอบ เพื่อนำมา ปรับปรุงและส่งเสริมศักยภาพตนเองเพื่อให้เป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์

๔. จัดโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเทคนิคขั้นพื้นฐานก่อนการฝึกสหกิจศึกษา สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ ๔ เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของนักศึกษาและสร้างเสริมทักษะด้านภาษาอังกฤษให้ นักศึกษาก่อนเข้ารับการฝึกสหกิจศึกษา

นโยบายที่ ๔ ส่งเสริมงานวิจัยเชิงสร้างสรรค์สู่สากล

นโยบายนี้จะช่วยเสริมยุทธศาสตร์การสร้างงานวิจัย และนวัตกรรม อันจะนำไปสู่การบริการ วิชาการเชิงสร้างสรรค์ โดยมีแผนการดำเนินงานดังนี้

๑. สร้างจุดเด่นทางวิชาการ โดยเฉพาะภูมิปัญญาการประกอบอาหาร การวิจัย ของคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๒. สนับสนุนการทำงานวิจัยเป็นทีม และมีการเสริมแรงจูงใจอย่างเป็นรูปธรรม

๓. สร้างเครือข่ายทางวิชาการกับภาครัฐ และภาคเอกชน

๔. สนับสนุนให้อาจารย์ทำผลงานทางวิชาการ โดยการเสริมแรงจูงใจ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายที่ ๔ ในเรื่อง ของการส่งเสริมงานวิจัยเชิงสร้างสรรค์ ดังนี้

๑. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ส่งอาจารย์เข้าร่วมการอบรมโครงการ “พัฒนานักวิจัยมือ อาชีพ” เพื่อฝึกทักษะการเขียนร่างข้อเสนอโครงการวิจัยให้สอดคล้องกับความต้องการของแหล่งทุนวิจัย ภายนอก และเพื่อให้ นักวิจัยได้สร้างสรรค์ผลงานใหม่ ๆ เพื่อเป็นการพัฒนาดตนเอง และคณะ

ในปีงบประมาณ ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีงานวิจัยที่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการวิจัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘ ทั้งสิ้น ๓ โครงการ ได้แก่

- การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพประเภทแกงโดยใช้นมถั่วเหลืองทดแทนการใช้กะทิ
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลตาลสุก อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี: ขนมหาลทอด

- การศึกษาปริมาณสารสำคัญและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของพืชวงศ์แตง ๕ ชนิด ในประเทศไทย เพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในบรรจุภัณฑ์อาหาร

นโยบายที่ ๕ สร้างระบบการจัดการของเสียจากห้องปฏิบัติการอาหาร

นโยบายนี้จะช่วยส่งเสริมยุทธศาสตร์ทั้งทางด้านการสร้างภาพลักษณ์ การพัฒนาอาหารไทยฮาลาล และเรื่องสิ่งแวดล้อม โดยจะมีแผนการดำเนินการดังนี้

๑. จัดโครงการแยกขยะ
๒. จัดโครงการเพิ่มมูลค่าขยะ โดยในระยะแรกจะนำขยะสดมาทำปุ๋ยชีวภาพเพื่อใช้ภายในคณะ และภายในมหาวิทยาลัย
๓. ส่งเสริมและผลักดันให้เกิดกิจกรรมนักศึกษา เรื่องระบบการจัดการของเสีย ทั้งในรูปสารเคมี และขยะอาหารสด

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายที่ ๕ ในด้านการสร้างระบบการจัดการของเสียจากห้องปฏิบัติการอาหาร ดังนี้

๑. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ทำการดูแลในบ่อดักไขมัน โดยได้รับความอนุเคราะห์จากสำนักงานเขตสาทรเข้ามาดำเนินการให้

นโยบายที่ ๖ ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

นโยบายนี้จะช่วยทำให้เกิดความร่วมมือทางวิชาการ และช่วยในการสร้างภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัย โดยจะมีแผนการดำเนินการดังนี้

๑. สร้างความร่วมมือกับภาครัฐและภาคเอกชน ในการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้อาหารไทยฮาลาล
๒. ส่งเสริมความร่วมมือกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการ และการผลิตบัณฑิตของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๓. ส่งเสริมความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งระดับชาติ และนานาชาติ ทางด้านการพัฒนาบุคลากร โดยเฉพาะทางด้านภาษาต่างประเทศ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อตอบสนองต่อนโยบายที่ ๖ ในด้านการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

๑. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นำโดยผศ.ดร.ชญานิษฐ์ พรหมภักย์ ได้เข้าร่วมงานเทศกาลไทย ๒๕๕๘ (Thai Festival 2015) จัดโดยสถาบันท้าววงศ์โรปการ กระทรวงการต่างประเทศโดยเพื่อให้ข้าราชการได้ฝึกทักษะในการอธิบายและเผยแพร่ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับเอกลักษณ์ความเป็นไทยให้ชาวต่างชาติได้รับทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติหน้าที่ในต่างประเทศ ซึ่งถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรมภาษาอังกฤษสำหรับข้าราชการสายสนับสนุนไปประจำการต่างประเทศ โดยในครั้งนี้ กระทรวงการต่างประเทศได้เรียนเชิญผศ.ดร.ชญานิษฐ์ พรหมภักย์ มาถ่ายทอดข้อมูล และให้ความรู้เกี่ยวกับเอกลักษณ์ความเป็นไทย

๒. คณะเทคโนโลยีได้จัดโครงการต่าง ๆ โดยความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก เพื่อบริการวิชาการแก่องค์กร ชุมชน หรือบุคคลภายนอก เช่น

- โครงการคหกรรมศาสตร์กับพุทธศาสนา ๒๕๕๙
- โครงการการออกแบบและตัดเย็บงานสร้างสรรค์เสื้อผ้าบนหุ่น (อาชีวศึกษา)
- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการวิชาชีพด้านอาหารผู้สูงอายุ
- โครงการเผยแพร่และอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมปังแซนวิชจากแป้งข้าวเจ้า
- โครงการส่งเสริมความรู้เทคโนโลยีทางวิชาชีพด้านศิลปะแฟชั่นและงานคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าท้องถิ่นเชิงเศรษฐกิจ
- โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน "การจัดขนมไทยในเทศกาลและของขวัญ"
- โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการวิชาชีพด้านผลิตภัณฑ์เค้กเฟื่อง

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑

การพัฒนาคุณภาพการศึกษาสู่เทคโนโลยีเชิงสร้างสรรค์

เพื่อให้การดำเนินงานกิจกรรมต่าง ๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย สอดคล้องกับนโยบายการบริหารงานของมหาวิทยาลัย คณะฯ จึงได้มีการประชุม จัดทำแผนยุทธศาสตร์การบริหารงานของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ระยะยาว ๕ ปี (๒๕๕๗-๒๕๖๑) ขึ้น โดยเชิญหัวหน้าภาควิชา หัวหน้าสาขาวิชามีส่วนร่วมในการจัดทำแผน ดังนี้

๑. ประชุมกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

การประชุมกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๕๙ ณ ห้องกรรมการบริหาร อาคาร ๑ ชั้น ๒



๒. ประชุมกรรมการคณะครั้งที่ ๓/๒๕๕๘

ประชุมกรรมการคณะครั้งที่ ๓/๒๕๕๘ ในวันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ณ ห้องประชุมกรรมการคณะ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



๓. การรายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report: SAR)

การรายงานการประเมินตนเอง (Self Assessment Report: SAR) ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๗ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ในวันพฤหัสบดีที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๕๘ ณ ห้องประชุมคุณหญิงประยงค์ ถ้องตึกกิจการ อาคาร ๑๑ ชั้น ๖



๔. การประชุมเตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพระดับคณะฯ ๒๕๕๗

การประชุมการเตรียมความพร้อมรับการประเมินคุณภาพการศึกษาระดับคณะฯ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๗ ในวันจันทร์ที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๕๘ ณ ห้องประชุมคุณหญิงประยงค์ ถ้องตึกกิจการ อาคาร ๑๑ ชั้น ๖ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



๕. การจัดทำองค์ความรู้ (KM) คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

การจัดทำองค์ความรู้ (KM) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘ ครั้งที่ ๑ วันจันทร์ ที่ ๒๑ กันยายน ๒๕๕๘ ณ ห้องคณะกรรมการบริหาร อาคาร ๑ ชั้น ๒



๖. การประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ ครั้งที่ ๓

การประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ ๓/๒๕๕๘ ในวันพุธ
ที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๕๘ ณ ห้องกรรมการบริหาร อาคาร ๑ ชั้น ๒ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



๗. โครงการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ (TQF) ๒๕๕๘

โครงการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิฯ (TQF) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ในวันที่ ๑๒-๑๓ ตุลาคม ๒๕๕๘ ณ ห้องประชุมคุณหญิงประยงค์
ถ่อตึกกิจการ อาคาร ๑๑ ชั้น ๖



๘. การจัดทำองค์ความรู้ (KM) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ ๒

การจัดทำองค์ความรู้ (KM) ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘ ครั้งที่
๒ ในวันจันทร์ที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๕๘ ณ ห้องกรรมการบริหาร อาคาร ๑ ชั้น ๒



งานประกันคุณภาพการศึกษา

ปีการศึกษา ๒๕๕๗ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ รับทราบผลการประเมินจากคณะกรรมการประเมินคุณภาพ มีผลการประเมินตนเองคุณภาพการศึกษาได้คะแนนรวม ๒.๘๑ คะแนน

องค์ประกอบ คุณภาพ	เป้าหมาย		ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ปี 57 (% หรือ สัดส่วน)	บรรลุเป้าหมาย		คะแนนการประเมิน (ตามเกณฑ์ สกอ.)
			ตัวหาร				
องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต	ตัวบ่งชี้ 1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม	1	คะแนน		2.22	บรรลุ	2.22
	ตัวบ่งชี้ 1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีวุฒิปริญญาเอก	1	คะแนน	11.5	15.97	บรรลุ	2
				72			
	ตัวบ่งชี้ 1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	2	คะแนน	26	36.11	บรรลุ	3.01
				72			
	ตัวบ่งชี้ 1.4 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าต่อจำนวน อาจารย์ที่ปรึกษา	3	คะแนน	1278.25	21.67	บรรลุ	5
				59			
				415.39	31.95		
13							
ตัวบ่งชี้ 1.5 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	3	ข้อ		4	บรรลุ	3	
ตัวบ่งชี้ 1.6 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	3	ข้อ		1	ไม่บรรลุ	1	
องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย	ตัวบ่งชี้ 2.1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัย หรืองานสร้างสรรค์	3	ข้อ		5	บรรลุ	4
	ตัวบ่งชี้ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	10,000	บาท	876,000	15,482.14	บรรลุ	1.9
				56			

จุดเด่น และข้อเสนอแนะตามองค์ประกอบ

องค์ประกอบที่ ๑ การผลิตบัณฑิต

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
-	-

จุดอ่อน	ข้อสังเกตเพื่อการพัฒนา
คณะกรรมการจัดกิจกรรมนักศึกษา	คณะกรรมการมีการวางแผนการจัดกิจกรรมนักศึกษาในองค์รวมที่ส่งเสริมคุณลักษณะของบัณฑิตตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิทั้ง ๕ ด้าน โดยสอดแทรกคุณลักษณะที่พึงประสงค์ในกิจกรรมต่าง ๆ และระบุวัตถุประสงค์ของแผน และของโครงการให้ชัดเจน เพื่อสามารถประเมินความสำเร็จของแผนกิจกรรมได้

องค์ประกอบที่ ๒ การวิจัย

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
มีบุคลากรที่มีความสามารถเป็นที่ยอมรับ มีผลงานตีพิมพ์ในระดับนานาชาติ / ได้รับอนุสิทธิบัตร / ได้รับการจ้างทำวิจัยจากองค์กรระดับชาติอย่างต่อเนื่อง	ควรมีการถอดองค์ความรู้ด้านการสร้างผลงานวิจัยเผยแพร่งานวิจัยระดับนานาชาติจากอาจารย์ที่มีผลงานตีพิมพ์ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติ และสร้างความยอมรับจากหน่วยงานภายนอก ผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้บุคคลอื่น ๆ ในคณะได้รับแนวปฏิบัติที่ดีในการตีพิมพ์ผลงานและได้รับการจ้างงาน

จุดอ่อน	ข้อสังเกตเพื่อการพัฒนา
อาจารย์สายมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มีงานวิจัยน้อย และไม่มีผลงานทางวิชาการ	คณะกรรมการมีโครงการพัฒนาสมรรถนะอาจารย์สายมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ทั้งในเรื่องของการเขียนข้อเสนอโครงการและเขียนบทความวิจัย

องค์ประกอบที่ ๓ การบริการวิชาการ

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
คณะมีองค์ความรู้ที่มีประโยชน์และเป็นที่ต้องการของสังคม และสามารถช่วยเหลือสังคมได้	ควรมีการประชาสัมพันธ์งานบริการวิชาการให้หลากหลาย เช่น เว็บไซต์ โซเชียลมีเดีย แผ่นพับ ให้ชุมชนโดยรอบได้รับทราบ

จุดอ่อน	ข้อสังเกตเพื่อการพัฒนา
๑. ไม่มีแผนบริการวิชาการ ๒. ไม่มีการสำรวจความต้องการของชุมชนโดยรอบ	๑. คณะควรมีการสำรวจความต้องการในการบริการวิชาการของชุมชนโดยรอบ เพื่อที่จะได้เป็นข้อมูลในการจัดทำแผนบริการวิชาการของคณะ ๒. แผนบริการวิชาการของคณะควรถอดมาจากแผนยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการประจำปี รวมทั้งผลการสำรวจความต้องการของชุมชน และระบุตัวบ่งชี้ที่สามารถวัดความสำเร็จของแผนได้อย่างชัดเจน

องค์ประกอบที่ ๔ การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
คณะมีองค์ความรู้ที่เอื้ออำนวยต่อการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม และมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง	-

จุดอ่อน	ข้อสังเกตเพื่อการพัฒนา
-	-

องค์ประกอบที่ ๕ การบริหารจัดการ

จุดแข็ง	แนวทางเสริม
ผู้บริหารมีความชัดเจนในการบริหารงาน มีการปรับปรุงแผนปฏิบัติการประจำปีให้ครอบคลุมแผนปฏิบัติการที่แปลงมาจากแผนกล	ควรกำกับติดตามผลการดำเนินงานการแสวงหารายได้ ตามกลยุทธ์การเงินอย่างสม่ำเสมอ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานในส่วนแผนปฏิบัติ

ยุทธ์ ทำให้สามารถติดตามความสำเร็จของแผนกลยุทธ์ที่นำไปสู่การบรรลุวิสัยทัศน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ	การที่จำเป็นต้องใช้งบประมาณเพิ่มเติมจากงบประมาณสำหรับการดำเนินงานตามภารกิจปกติ
---	--

จุดอ่อน	ข้อสังเกตเพื่อการพัฒนา
จากการสัมภาษณ์นักศึกษา พบว่าสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ด้านอุปกรณ์ฝึกสำหรับบางหลักสูตรยังไม่เพียงพอ และบางหลักสูตรต้องการความช่วยเหลือจากอาจารย์ประจำรายวิชาในการทำรายงานที่ต้องใช้แหล่งเรียนรู้พิเศษ	คณะควรมีระบบกลไกร่วมกับอาจารย์ประจำหลักสูตร ในการหาข้อมูลเชิงลึกถึงความเพียงพอของสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้และความต้องการความช่วยเหลือในรายวิชา นอกเหนือจากการใช้แบบสอบถามซึ่งอาจไม่สามารถระบุเจาะจงได้ เช่น การสนทนากลุ่มกับตัวแทนนักศึกษาในหลักสูตรทุกชั้นปี

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒
การสร้างงานวิจัยและนวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์

๑. งบประมาณในการวิจัย

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีผลงานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๘ ดังนี้

ที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อโครงการวิจัย	จำนวนเงิน	งบประมาณ
๑	นางสาวลลิตา ปานแก้ว	การพัฒนาตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพประเภทแกงโดยใช้นมถั่วเหลืองทดแทนการใช้กะทิ	๙๐,๐๐๐	รายได้
๒	นางสาวสุปราณี มูลมัตย์ นางสาวอริศนันท์ ศักดิ์ธีระสุนทร นางสาวกฤติกา นรจิตร นางสาวมลฤดี ศรีรัชตพิบูล	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลตากสุก อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี: ขนมหาลทอด	๑๔๐,๐๐๐	รายได้
๓	ดร.กฤษณ์ สงวนพวง ผศ.ทัศนีย์ ขาเจียมเจน	การศึกษาปริมาณสารสำคัญและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของพืชวงศ์แตง ๕ ชนิดในประเทศไทยเพื่อประยุกต์ใช้เป็นสารป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ในบรรจุภัณฑ์อาหาร	๗๐๗,๐๐๐	แผ่นดิน

งานวิจัย

ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีผลงานนำเสนองานวิจัย และการตีพิมพ์งานวิจัยในระดับชาติ ระดับนานาชาติ จำนวน ๑๐ เรื่อง ดังนี้

ที่	ชื่อบทความ	ผู้แต่ง	ประเภท
๑	Effect of dietary fiber from rice straw and sucrose ester on dough and bread properties.	ผศ. ดวงฤทัย อารังโชติ ผศ. อาภัสรา แสงนาค	นำเสนอผลงานวิจัย ณ เมืองฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น

๒	Effect of on gelatinization, pasting and retrogradation properties of Thai rice coconut milk and sucrose	ผศ. ดวงฤทัย อารังโชติ ผศ. อาภัสรา แสงนาค	นำเสนอผลงานวิจัย ณ เมืองฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น
๓	ผลของความเข้มข้นต่อการดึงน้ำออกด้วยการออสโมซิสของขึ้นราข้าว	ภัทรภร ภควีระชาติ	นำเสนอผลงานวิจัย ณ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
ที่	ชื่อบทความ	ผู้แต่ง	ประเภท
๔	Effect of Hom Nil rice flour moisture content, barrel temperature and screw speed of single screw extruder on snack properties	ผศ.อาภัสรา แสงนาค	ตีพิมพ์ ในวารสาร International Food Research Journal
๕	Effect of wheat gluten additions on Hom-Nil rice dough and bread qualities	ผศ.อาภัสรา แสงนาค	ตีพิมพ์ในวารสาร RMUTI Journal Special Issue
๕	การลดระยะเวลาในการกวนขนมทองเอกด้วยการใช้ทอดนึ่งทดแทนแป้งสาลี	ชานนท์ สารสุข ธัชชาจริย์ มาลา สุริรัตน์ เอมพรหม วรพร คำแป้น	นำเสนอผลงานวิจัย ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
๖	Effect of Hom Nil rice flour moisture content, barrel temperature and screw speed on single screw extruder on snack properties	ผศ.อาภัสรา แสงนาค	ตีพิมพ์ ในวารสาร International Food Research Journal
๗	ผลของชนิดน้ำตาลที่มีผลต่อการประเมินคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของน้ำตะลิงปลิงเข้มข้น	ณัฐธัญญา ศรีสุวอ	นำเสนอผลงานวิจัย ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน
๘	effects of substitution of black glutinous rice flour for wheat flour on batter and cake properties	พิมพ์ชฎา อธิธิวัฒน์ วงศ์	International Food Research Journal ปีที่ 23 ฉบับที่ 3 หน้า 1198

๙	การใช้ข้าว (Oryza sativa L.) หุงสุกพันธุ์พื้นเมือง	ณัฐญาณ ศรีสุขอ	ตีพิมพ์ในวารสาร วิจัยและการพัฒนา
๑๐	Extraction of Collagen from hen eggshell membrane by using organic acids	ผศ.อภัสรา แสงนาค	ตีพิมพ์ในวารสาร Thai Journal of Agriculture Science

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3

การสร้างงานวิชาการเชิงสร้างสรรค์

ในการดำเนินงานการเรียนการสอนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาบัณฑิตที่พึงประสงค์ คณะฯ ได้ให้ความสำคัญสร้างระบบกลไกการผลิตบัณฑิต การประเมินผลการสอน การประเมินผลการจัดหลักสูตร การประชุมเพื่อสร้างระบบอาจารย์ที่ปรึกษาที่เข้มแข็ง การส่งเสริมการเผยแพร่ผลงานด้านการแข่งขันของนักศึกษา รวมถึงการประกวดการแข่งขันที่เกี่ยวข้องกับคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

๑. ประเมินมาตรฐานหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต (หลักสูตร ๕ ปี)

การประเมินมาตรฐานการผลิตตามสภาพจริงของคณะอนุกรรมการประเมินมาตรฐานหลักสูตร มาตรฐานการผลิต และมาตรฐานบัณฑิตปริญญาตรีทางการศึกษา (หลักสูตร ๕ ปี) คณะที่ ๓ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ในวันพุธที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๕๙



๒. โครงการปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐) ระยะที่ ๒ วันที่ ๑๓ - ๑๔ มิถุนายน ๒๕๕๙ ณ ห้องประชุมหลุยส์ อาคาร ๑ ชั้น ๑



๓. การสาธิตอาหารในงาน THAIFAX WORLD FOOD of ASIA 2016

อาจารย์พัชรพร เวียงวีระชาติ และอาจารย์สุรียรัตน์ เอ็มพรหม นำทีมนักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เข้าร่วมสาธิตอาหารในงาน THAIFAX WORLD FOOD of ASIA 2016 กับบริษัทหยั่น หว่อ หย่น จำกัด (ตราเด็กสมบูรณ์) และบริษัทไทยอกริฟู้ดจำกัดมหาชน (กะทิอร่อยดี, Little chef) ระหว่าง ๒๕ – ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๕๙ ณ ศูนย์การแสดงนิทรรศการและการประชุม เมืองทองธานี



๔. การประกวด "Modern Thai Cuisine" โครงการสวนดุสิต "ครัวของแผ่นดิน"

นักศึกษา สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ได้เข้าร่วมการแข่งขันอาหารไทย "Modern Thai Cuisine" โครงการสวนดุสิต "ครัวของแผ่นดิน" ในวันที่ ๑๓ พฤษภาคม ๒๕๕๙ ณ โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมแข่งขันในชื่อทีมธุรกิจอาหารจำนวน ๔ คน โดยมีอาจารย์พัชรพร เวียงวีระชาติ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาและทำการฝึกซ้อมให้นักศึกษา ผลการแข่งขันอาหารไทย ทีมธุรกิจอาหารได้คะแนน ๗๔.๒๐ เป็นอันดับที่ ๔ ของการแข่งขัน



๕. งานนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘

งานนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ ของนักศึกษาชั้นปีสุดท้าย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วันที่ ๓-๔ พฤษภาคม ๒๕๕๙



๖. โครงการแข่งขันสุดยอดทีม “นักโภชนาการสร้างสรรค์จัดอาหารใส่บาตร”

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จัดโครงการแข่งขันสุดยอดทีม “นักโภชนาการสร้างสรรค์จัดอาหารใส่บาตร” เพื่อพัฒนานักศึกษาให้สามารถบูรณาการความรู้ทางวิชาโภชนาการและวิชาชีพด้านอาหารอย่างสร้างสรรค์ ส่งเสริมภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม โดยมีทีมผู้เข้าร่วมแข่งขันทั้งหมด ๑๔ ทีมจากสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา มีการจัดการแข่งขันเมื่อวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ อาคาร ๘ ชั้น ๑ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



๗. โครงการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง "การสร้างแบรนด์อย่างไรให้เป็นดีไซน์เนอร์หน้าใหม่ไฟแรง"

โครงการสัมมนาทางวิชาการ เรื่อง "การสร้างแบรนด์อย่างไรให้เป็นดีไซน์เนอร์หน้าใหม่ไฟแรง" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรภายนอกคุณธนาวุธ ธารสารวิมล ดีไซน์เนอร์ TANDT Bangkok ซึ่งเป็นแบรนด์ของคุณธนาวุธ เป็นแบรนด์ที่เกิดจากการเรียนรู้ ทดลอง ด้านสไตลิ่ง และการออกแบบเสื้อผ้ามาอย่างต่อเนื่อง และเตรียมความพร้อมในการก่อตั้งแบรนด์ของตัวเองภายใต้ชื่อ TANDT โดยในวันที่ ๑๔ ธันวาคม

๒๕๕๘ คณะนาฏศิลป์ได้ให้ความรู้เรื่องแบรนด์และมุมมองในการออกแบบให้นักศึกษาสาขาวิชาการออกแบบแฟชั่น โดยในการสัมมนาครั้งนี้ ทางสาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นได้เชิญอาจารย์นันทนา ลำเทียน ที่ปรึกษามาสมัครส่งเสริมอาชีพคนหูหนวก และอาจารย์ประจำโรงเรียนโสตศึกษาทุ่งมหาเมฆ มาเป็นล่ามภาษามือให้กับนักศึกษาพิเศษที่บกพร่องทางการได้ยินของสาขาวิชาการออกแบบแฟชั่น เพื่อให้ นักศึกษาพิเศษได้รับความรู้เท่ากับนักศึกษาปกติ



ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีแผนการจัดโครงการ ดังนี้

ที่	ชื่อโครงการ	กำหนดการ	งบประมาณ
๑	ผศ. ศศิรักษ์ คลังวิจิตร	โครงการแข่งขันสุดยอดทีมนักออกแบบตกแต่งอาหารว่างชุดสร้างสรรค์	๖๕,๕๐๐
๒	ผศ. ชญานิษฐ์ พรหมเกทย์	โครงการอาหารไทยฮาลาล	๑,๐๐๐,๐๐ ๐
๓	ผศ. ชญานิษฐ์ พรหมเกทย์	โครงการครัวไทยครัวโลก	๑,๐๐๐,๐๐ ๐
๔	ผศ. ศศิรักษ์ คลังวิจิตร	โครงการแข่งขันสุดยอดทีมนักออกแบบตกแต่งอาหารว่างชุดสร้างสรรค์	๖๕,๕๐๐.๐ ๐
๕	ผศ. กมลวรรณ สีใส	โครงการส่งเสริมการประกวดงานอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	๑๒๐,๐๐๐
๖	ผศ. ธีรวัฒน์ อภิรม	โครงการพัฒนาทักษะการประกอบอาหารไทยฮาลาลเชิงสร้างสรรค์	๒๕๐,๐๐๐

๗	นางสาวรุ่งทิวา วงศ์ไพศาล	โครงการเสริมสร้างสมรรถนะทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารว่าง	๓๘,๗๕๐
๘	ผศ. สุธาพร ทิมฤกษ์	โครงการเสริมสร้างสมรรถนะทักษะวิชาชีพด้านเทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	๗๗,๔๐๐
๙	นางสาวนภาพร ถิ่นไทรงาม	โครงการอาหารสื่อรักอาเซียน	๑๘๗,๐๐๐
๑๐	ผศ. รัชนิวรรณ เพ็งปรีชา	โครงการคหกรรมศาสตร์กับพระพุทธศาสนา	๗๙๕,๐๐๐
๑๑	ผศ. ชนะจิต ตียัพเสน	โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนเรื่องขนมไทยในเทศกาลและของขวัญ	๗๐,๓๐๐
๑๒	ผศ. ศศิรักษ์ คลังวิจิตร	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการวิชาชีพด้านอาหารสู่สังคมผู้สูงอายุเพื่อคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน	๙๓,๕๐๐
๑๓	ผศ. วิไลลักษณ์ อีสระมงคลพันธ์	โครงการบริการวิชาการประกอบธุรกิจก๋วยเตี๋ยวสร้างสรรค์	๔๔,๘๐๐
๑๔	นางสาวณภัทร ยศยิ่งยง	โครงการส่งเสริมความรู้เทคโนโลยีด้านศิลปะแฟชั่นและคหกรรมเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าท้องถิ่นเชิงเศรษฐกิจ	๑๒๕,๐๐๐
๑๕	นางชลธิรา สารวงษ์	โครงการปรับปรุงหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	๖๗,๕๐๐
ที่	ชื่อโครงการ	กำหนดการ	งบประมาณ
๑๖	ผศ. จุฬาลักษณ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา	โครงการนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘	๓๑๕,๐๐๐
๑๗	นางสาวนภาพร ถิ่นไทรงาม	โครงการสุดยอดทีมนักโภชนาการสร้างสรรค์จัดอาหารใส่บาตร	๕๘,๑๐๐
๑๘	นางสาวณภัทร ยศยิ่งยง	โครงการแสดงผลงานวิจัย นวัตกรรมเชิงสร้างสรรค์ด้านการออกแบบแฟชั่น	๑๓๕,๐๐๐
๑๙	ผศ. ศศิรักษ์ คลังวิจิตร	โครงการประกวดอาหารไทยต้นตำหรับและการแกะสลักผลไม้เพื่อการอนุรักษ์ความเป็นไทย	๖๓,๖๐๐
๒๐	ผศ. รัชนิวรรณ เพ็งปรีชา	โครงการโต๊ะหมู่บูชาเนื่องในวันมาฆบูชา	๑๐๐,๐๐๐

๒๑	นางสาวกฤษณา คงเลิศยศ	โครงการประกวดนวัตกรรมการออกแบบเครื่องแนว ศิลปะไทย	๑๐๐,๐๐๐
๒๒	ผศ. วิภาวัล จุลยา	โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนเรื่องการผลิต เค้กและคุกกี้จากผลไม้เชิงธุรกิจ	๒๐๐,๐๐๐

งานวิชาการ

ที่	หัวหน้าโครงการ	ชื่อโครงการ	งบประมาณ
๑	ผศ. จุฬาลักษณ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา	โครงการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์	๔๕๒,๐๐๐
๒	นางสาวณภัทร ยศยิ่งยง	โครงการแสดงผลงานวิจัย และนวัตกรรมเชิง สร้างสรรค์ด้านการออกแบบแฟชั่นเพื่อเพิ่มมูลค่า	๑๐๗,๒๐๐
๓	ผศ. จุฬาลักษณ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา	โครงการนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ ประจำปี ๒๕๕๗	๓๐๐,๐๐๐
๔	ผศ. วิภาวัน จุลยา	โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ วิชาชีพผลิตภัณฑ์เบ เกอรี่	๒๐,๐๐๐
๕	นางสาวรุ่งทิพย์ วงศ์ต่อม	โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการสอนและ การวิจัย	๒๘๐,๐๐๐
๖	นางสาวณภัทร ยศยิ่งยง	โครงการส่งเสริมความรู้เทคโนโลยีวิชาชีพด้านศิลปะ และงานคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ เพื่อก้าวเข้าสู่ ประชาคมอาเซียน	๑๒๕,๐๐๐
๗	ผศ. สุดาพร ทิมฤกษ์	โครงการเสริมสร้างสมรรถนะทักษะด้านการ ประกอบอาหาร	๓๘,๗๕๐
๘	สำนักวิชาการส่งเสริมงาน ทะเบียน	โครงการนิทรรศการอาเซียน	๑,๕๐๐,๐๐๐
ที่	หัวหน้าโครงการ	ชื่อโครงการ	งบประมาณ
๙	ผศ. จุฬาลักษณ์ เทพหัสดิน ณ อยุธยา	โครงการปรับปรุงหลักสูตรตามกรอบมาตรฐาน คุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ	๑๖๔,๖๗๘
๑๐	ผศ. ดวงฤทัย อารังโชติ	โครงการฝึกอบรมการใช้เครื่องมือ FTIR Spectroscopy	๗,๒๐๐

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔

การบริหารจัดการและการสร้างภาพลักษณ์เชิงสร้างสรรค์

ในการบริหารจัดการ และการสร้างภาพลักษณ์เชิงสร้างสรรค์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของบุคลากร ได้มีการส่งเสริมให้อาจารย์พัฒนาตนเองด้วยการ ประชุม สัมมนา อบรม ทำวิจัย และอื่น ๆ ภาคเรียนที่ ๑/๒๕๕๘ ระหว่าง เดือนสิงหาคม ถึง เดือนธันวาคม ๒๕๕๘ และภาคเรียนที่ ๒/๒๕๕๘ ระหว่างเดือนมกราคม ถึงเดือนพฤษภาคม ๒๕๕๙ ดังนี้

สาขา	ภาคเรียนที่ ๑ เดือนสิงหาคม ถึง เดือนธันวาคม ๒๕๕๘					
	จำนวนวันอบรม			จำนวนครั้งอบรม		
	สูงสุด	ต่ำสุด	ค่าเฉลี่ย	สูงสุด	ต่ำสุด	ค่าเฉลี่ย
๑. สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๓๖)	ผศ. เบญจมาภรณ์ (๒)	๖.๔๔	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๑๐)	ผศ. เบญจมาภรณ์ (๑)	๔.๑๑
๒. สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	อ. สุรวิรัตน์ (๓๕)	อ. นริศรา (๑)	๘.๕๖	อ. สุรวิรัตน์ (๑๐)	อ. นริศรา (๑)	๑๐.๘๑
๓. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อ. กฤษณ์ (๓๕)	อ. กฤษติกา (๓)	๑๗.๕	อ. กฤษณ์ (๑๓)	อ. กฤษติกา (๒)	๗.๑๖
๔. สาขาวิชาธุรกิจอาหาร	อ. ญัฐธญาณ (๒๔)	อ. พัชรพร (๒)	๑๐.๕	อ. ญัฐธญาณ (๒)	อ. พัชรพร (๒)	๔
๕. สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่น	อ. ณภัทร (๑๕)	อ. เจริญศรี (๓)	๘.๖๒	อ. ณภัทร (๑๑)	อ. เจริญศรี (๒)	๖
๖. สาขาวิชาเทคโนโลยีเสื้อผ้าและแพตเทิร์น	ผศ. จุฬาลักษณ์ (๒๘)	อ. พรพิมล (๒)	๑๐.๓๗	ผศ. จุฬาลักษณ์ (๓๙)	อ. พรพิมล (๑)	๔.๘๗
๗. สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา	ผศ. รัชนิ วรณ (๑๒)	อ. กมลลักษณ์ (๑)	๑๐.๒๗	ผศ. รัชนิ วรณ	อ. กมลลักษณ์	๕.๓๖

		(๒)		(๘)	(๒)	
๘. สาขารัฐกิจเสื้อผ้า	อ. สุภาพ (๒)	อ. ธีรนุช (๑)	๑.๕	อ. สุภาพ (๑)	อ. ธีรนุช อ. ถักคณา (๑)	๑
รวมทุกสาขา	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๓๖)	อ. กมล ลักษณ์ อ. สุภาพ อ. นริศรา อ. สุปราณี (๒)	๑๒.๐๗	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๑๐)	อ. กมล ลักษณ์ อ. สุภาพ อ. นริศรา อ. สุปราณี (๑)	๖

ภาคเรียนที่ ๒ เดือนมกราคม ถึงเดือนพฤษภาคม ๒๕๕๙						
สาขา	จำนวนวันอบรม			จำนวนครั้งอบรม		
	สูงสุด	ต่ำสุด	ค่าเฉลี่ย	สูงสุด	ต่ำสุด	ค่าเฉลี่ย
๑. สาขาวิชาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๕๕)	อ. กมล ลักษณ์ อ. เจริญศรี (๓)	๑๗.๙๓	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๑๘)	อ. กมล ลักษณ์ อ. เจริญ (๑)	๘.๑๖
๒. สาขาวิชาอาหาร และโภชนาการ	อ. นวพร อ. ลลิตา (๒๑)	ผศ. ทศนีย์ (๗)	๑๗.๓๓	อ. นวพร อ. ลลิตา (๘,๑๐)	ผศ. ทศนีย์ (๓)	๗.๑๖
๓. สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	อ. กฤษณ์ (๓๙)	อ. ศศธร (๒)	๒๙.๖๖	อ. กฤษณ์ (๑๕)	อ. ศศธร (๑)	๑๓.๓๓
๔. สาขาวิชาธุรกิจ อาหาร	อ. ธนวิทย์ (๔๒)	ผศ. ธเนศ (๑๙)	๒๙.๘	อ. ธนวิทย์ (๒๕)	ผศ. ธเนศ (๗)	๑๒.๙

๕. สาขาวิชาการ ออกแบบแฟชั่น	อ. ณภัทร (๒๔)	อ. เจริญศรี (๓)	๑๓.๕	อ. ณภัทร (๙)	อ. เจริญศรี (๑)	๕.๒๕
๖. สาขาวิชา เทคโนโลยีเสื้อผ้า และแพตเทิร์น	ผศ. จุฬา ลักษณ์ (๒๗)	อ. วรวิทย์ (๓)	๑๑.๘๗	ผศ. จุฬา ลักษณ์ (๑๖)	อ. วรวิทย์ (๑)	๕.๕
๗. สาขาวิชาคหกรรม ศาสตร์ศึกษา	ผศ. พรเพ็ญ (๑๘)	อ. สุปราณี (๑)	๙	ผศ. พรเพ็ญ (๑๕)	อ. สุปราณี (๑)	๔.๖๙
๘. สาขาธุรกิจเสื้อผ้า	อ. สุภาพ (๖)	อ. ลัดดา อ. ธีรนาถ (๓)	๔	อ. สุภาพ (๓)	อ. ลัดดา อ. ธีรนาถ (๑)	๑
รวมทุกสาขา	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๕๕)	อ. เจริญศรี อ. กม ลัดดา อ. รัตรา (๓)	๒๐.๘๗	ผศ. ชญา นิษฐ์ (๑๘)	อ. เจริญศรี อ. กม ลัดดา อ. รัตรา (๑)	๙.๓๖

และในปีการศึกษา ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้มีการทำแผนการบริหารงาน โดยใช้หลักธรรมาภิบาล และมีผลการดำเนินงานดังนี้

ผลการปฏิบัติงานตามแผนปฏิบัติงานตามหลักธรรมาภิบาลของคณบดี ปีงบประมาณ 2559

(ระหว่างวันที่ 1 ตค. 2558-30 กันยายน 2559)

หลักธรรมาภิบาล	แนวปฏิบัติ	ตัวชี้วัด	ผลการปฏิบัติงาน
1. หลักประสิทธิผล	1. มีการกำหนดแผนปฏิบัติราชการปี 2559 ที่สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์คณะ/มหาวิทยาลัย	มีแผนที่สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์คณะ/มหาวิทยาลัย	1. มีการวิเคราะห์ SWOT
	2. มีการถ่ายทอดยุทธศาสตร์และเป้าหมายขององค์การให้บุคลากรทราบ มีการติดตามและประเมินผลเพื่อปรับปรุง	รายงานที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการประจำคณะ หรือ คณะกรรมการบริหารคณะทราบ	1. มีการประชุม และมอบหมายให้รองบริหารเป็นผู้ดำเนินงาน
2. หลักประสิทธิภาพ	1. มีการบริหารจัดการด้วยความรับผิดชอบ มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ และมอบหมายงานอย่างชัดเจน	ก่อนทำงานต้องมีการอบรม หรือมีพี่เลี้ยง	1. มีการส่งอาจารย์ใหม่ไปอบรม ก่อนทำการสอน หรือ แต่งตั้งอาจารย์พี่เลี้ยง
	2. มีการบริหารโดยการกำหนดบุคลากรที่เหมาะสมกับภาระงาน	ต้องเป็นไปตามที่ระเบียบ/กฎหมายกำหนด	1. มีการทบทวนอาจารย์ประจำหลักสูตร ให้มีความเหมาะสม 2. มีการทำงานเป็นทีม

3. หลักการตอบสนอง	1. มีการจัดทำกระบวนการปฏิบัติงานอย่างมีระบบและขั้นตอน และภายในระยะเวลาที่กำหนด	- รายงานการประชุม	1. มีการทำกิจกรรม KM เพื่อให้การทำงานของคณะตอบสนองความพึงพอใจของผู้ที่เกี่ยวข้อง 2. มีการจัดทำปฏิทินงาน ผ่าน ระบบ @ mail.rmutk.ac.th เพื่อ update ข้อมูลตลอดเวลา และแจ้งไปยังบุคลากรทุกท่านผ่านทางโทรศัพท์มือถือ และหน้า web ของคณะ
4. หลักการรับผิดชอบ	1. มีการบริหารงานตามเป้าหมาย และวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ มีการประเมินผล และติดตามการดำเนินงานอย่างมีความรับผิดชอบ	- รายงานการประชุม	1. มีการประชุม รอง หน.ภาค และผู้ที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการประเมินผลการปฏิบัติงานตามภาระรับผิดชอบ
	2. มีการกำหนดภาระรับผิดชอบที่ชัดเจน	- เอกสารคำสั่ง	2. ในการออกคำสั่งแต่งตั้งต้องระบุหน้าที่และความรับผิดชอบ
5. หลักความโปร่งใส	1. มีการบริหารงานเป็นไปด้วยความชัดเจน และโปร่งใส ยึดถือตามระเบียบเป็นเกณฑ์ สามารถตรวจสอบได้	- ผลการทำงานต้องชี้แจงได้ - เกณฑ์ประเมินผลการปฏิบัติงานของราชการ/พนักงาน	1. กรณีขอต่อสัญญา อาจารย์พนักงานจนถึงเกษียณ มีการประชุมคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง 2. กรณีที่การพิจารณาเลื่อนขั้นเงินเดือนตามผลการปฏิบัติงาน มีการแต่งตั้งคณะกรรมการ และมีการประชุมจัดทำเกณฑ์การพิจารณา และมีการแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

	2. มีการบริหารจัดการด้านงบประมาณเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และมีคณะกรรมการพิจารณา	รายงานการประชุม	1. มีการประชุมเรื่องการของงบประมาณ 2. มีการนำผลการประเมินคุณภาพในปีการศึกษา 2557 มาเป็นเกณฑ์ในการพิจารณาจัดสรรงบประมาณในการจัดการเรียนการสอนให้เกิดประสิทธิภาพ และนำเสนอผ่านกรรมการประจำคณะ
6. หลักการมีส่วนร่วม	1. มีการเปิดโอกาสให้บุคลากร ร่วมทั้งนักศึกษาได้ร่วมแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาคณะ	มีการประชุมบุคลากรไม่น้อยกว่าปีละ 2 ครั้ง	1. บุคลากรภายในหน่วยงานมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นและรับรู้
	2. มีการเปิดโอกาสให้ศิษย์เก่า และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้ร่วมแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาคณะ	- ทุกหลักสูตรต้องมีผู้ประเมินภายนอก ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 - กรรมการประจำคณะต้องมีคนนอก ไม่น้อยกว่าตามเกณฑ์ที่มหาวิทยาลัยกำหนด	2. คณะฯมีระบบประกันคุณภาพที่ทำให้มีส่วนร่วมจากภายนอกเข้ามามีส่วนในการพัฒนาหน่วยงาน
6. หลักการกระจายอำนาจ	1. มีการบริหารจัดการที่ส่งเสริมให้บุคลากรสามารถตัดสินใจในงานที่ได้รับมอบหมายได้อย่างอิสระ	บันทึกข้อความที่เกี่ยวข้อง	1. การบริหารหลักสูตร คณะมอบอำนาจให้ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรสามารถดำเนินงานได้อย่างอิสระภายใต้การดูแลของรองวิชาการ
	2. มีโครงสร้างของหน่วยงานที่เชื่อมต่อกันในการปฏิบัติงานตามสายการบังคับบัญชา	ผังการปฏิบัติงาน	2. มีการจัดทำ ผังโครงสร้างการบริหารงาน และการทำ job description

7. หลักนิติธรรม	มีบริหารจัดการด้วยความเป็นธรรม โดยใช้หลักนิติธรรม		1. กรณีขอต่อสัญญา อาจารย์พนักงานจนถึงเกษียณ มี การทำบันทึกถึง กบ. เพื่อขอทราบระเบียบ ก่อนตัดสินใจ 2. กรณีที่หน่วยงานภายนอกขอยืมตัวอาจารย์ไปทำงานประจำ นอกคณะ ฯ มีการสอบถามโดยทำหนังสือถึง กบ. สอบถามระเบียบ เพื่อประกอบการพิจารณา
8. หลักความเสมอภาค	1. ให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันโดยไม่มี การแบ่งแยกด้าน ชายหรือหญิง อายุ ความพิการ สภาพทางกายหรือสุขภาพ สถานะของบุคคล ฐานะทางเศรษฐกิจและสังคม ความเชื่อทางศาสนา และการศึกษา	รายงานโครงการคนพิการ	1. การพัฒนานักศึกษาพิการ โดยทำที่ฝึกงาน ฝึกปฏิบัติอาหารไทยฮาลาล และรับนักศึกษา พิการเข้าฝึกสหกิจ ในปีการศึกษา 1/ 2558 เป็นนักศึกษา สาขาหลักสูตรอาหารและโภชนาการ ที่บกพร่อง 2. จัดทำโครงการ เสนอสกอ. เพื่อของบประมาณช่วยเหลือนักศึกษาพิการ และได้รับงบประมาณ มาจากสกอ. ในปี 2559 ผูกพัน 2560
9. หลักมุ่งเน้นฉันทามติ	1. ผู้ที่จะดำรงตำแหน่งในหน่วยงานทุกระดับ มีกระบวนการสรรหาหรือเลือกสรร โดยให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการดำเนินการ	- ในการคัดเลือกตัวแทน ต่างๆ ต้องเป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย โดยยึดหลักการมีส่วนร่วม	1. สนับสนุน ให้มีการประชุม และลงมติ คัดเลือกตัวแทนอาจารย์ เข้าร่วมในการกระบวนการสรรหาอธิการบดีโดยจัดประชุม และมีผู้เสนอ ชื่อ ตัวแทน 3

			ท่าน คือ อ.ธนวิทย์ ผศ.ชฎานิตย์ และ ผศ.ธัญนันท์ ผลการลงประชามติ ผศ.ธัญนันท์ ได้รับเสียงข้างมาก เป็นตัวแทนอาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
--	--	--	--

จัดโครงการบริการวิชาการ เพื่อเน้นการสร้างภาพลักษณ์เชิงสร้างสรรค์ ให้กับคณะฯ โดยมี
วัตถุประสงค์เพื่อการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการและชุมชน ดังนี้

๑. โครงการคหกรรมศาสตร์กับพุทธศาสนา ๒๕๕๙

โครงการนี้จัดขึ้นเพื่อบริการวิชาการงานด้านคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนาแก่ผู้สนใจและ
ให้เป็นที่รู้จัก และส่งเสริมงานกิจกรรมการบริการวิชาการงานด้านคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับ
พระพุทธศาสนาให้เป็นที่ยอมรับแก่สาธารณชน โดยมีการสาธิตและอบรมงานด้านผ้า การตัดเย็บการทำ
ของใช้จากผ้า และงานประดิษฐ์จากผ้าถวายแด่พระสงฆ์ อีกทั้งรวมไปถึงงานถักโครเชต์ เครื่องใช้ต่าง ๆ เพื่อ
ถวายเป็นพุทธบูชา งานด้านอาหารและการแกะสลักผักและผลไม้ ณ อาคารมหาเจษฎาบดินทร์ ชั้น ๒ วัด
ยานนาวา ถนนเจริญกรุง แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพฯ ในวันที่ ๒๑-๒๕ มิถุนายน ๒๕๕๙



๒. โครงการการออกแบบและตัดเย็บงานสร้างสรรค์เสื้อผ้าบนหุ่น (อาชีวศึกษา)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์มลวิภา ภูลสนอง, ผู้ช่วยศาสตราจารย์วินิทร สอนพริ้นท์ และอาจารย์พรพิมล เผ่าภูรี
ได้รับเกียรติจากสถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ ๑ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ เป็นวิทยากรบรรยายเชิง
ปฏิบัติการ ให้กับครูและบุคลากรอาชีวศึกษาในโครงการ "การออกแบบและตัดเย็บงานสร้างสรรค์เสื้อผ้าบน
หุ่น" ของชมรมวิชาชีพครูผ้าและเครื่องแต่งกาย ระหว่างวันที่ ๑๙-๒๕ เมษายน ๒๕๕๙ ณ สำนักพัฒนา
สมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ณ ถนนรามอินทรา แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน จังหวัด
กรุงเทพมหานคร



๓. โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการวิชาชีพด้านอาหารผู้สูงอายุ

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ วิชาชีพด้านอาหารสู่สังคมผู้สูงอายุ เพื่อคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน เพื่อสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีและยั่งยืนในสังคมผู้สูงอายุ และเพื่อวางรากฐานให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางวิชาชีพ ด้านอาหารในการก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โดยโครงการนี้ได้จัดขึ้นในวันที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๕๙ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



๔. โครงการเผยแพร่และอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมปังแซนวิชจากแป้งข้าวเจ้า

โครงการเผยแพร่และอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมปังแซนวิชจากแป้งข้าวเจ้า เป็นการบริการทางด้านวิชาการพร้อมกับวิชาชีพเพื่อการสร้างงานและผลผลิตแปรรูปที่มีมูลค่า สามารถผลิตและจัดจำหน่ายได้ด้วยตนเอง หรือจัดทำเป็นกลุ่มประกอบธุรกิจขนาดกลาง/ขนาดย่อม (SME) ได้อีกด้วย โดยได้รับความสนใจจากนักเรียนโรงเรียนบ้านตะโกล่าง และประชาชนในชุมชน อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี จำนวน ๘๐ คน โครงการฯ นี้ จัดในวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๕๙ ณ โรงเรียนบ้านตะโกล่าง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัดราชบุรี



๕. โครงการส่งเสริมความรู้เทคโนโลยีทางวิชาชีพด้านศิลปะแฟชั่นและงานคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าท้องถิ่นเชิงเศรษฐกิจ

โครงการส่งเสริมความรู้เทคโนโลยีทางวิชาชีพด้านศิลปะแฟชั่นและงานคหกรรมศาสตร์เชิงสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าท้องถิ่นเชิงเศรษฐกิจ จัดโดยสาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นและได้รับความร่วมมือจาก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ฯ และสาขาอาหารและโภชนาการ ได้จัดสอนวิชาชีพ เพื่อเน้นการให้ความรู้สู่ บุคลากรและเยาวชนอันเป็นกำลังสำคัญของชาติ เพื่อปูพื้นฐานทางแฟชั่นและงานอาหาร-คหกรรม เพื่อ สร้างผลงานใหม่ๆ มาต่อยอดในเชิงพาณิชย์ให้เศรษฐกิจมีความยั่งยืน ในวันที่ ๒๕-๒๗ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม



๖. ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเอกลักษณ์ไทย ณ กระทรวงการต่างประเทศ

กระทรวงการต่างประเทศโดยสถาบันทิววงศ์โรปการ ได้จัดงานเทศกาลไทย ๒๕๕๘ (Thai Festival 2015) เพื่อให้ข้าราชการได้ฝึกทักษะในการอธิบายและเผยแพร่ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับ เอกลักษณ์ความเป็นไทยให้ชาวต่างชาติได้รับทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการปฏิบัติหน้าที่ใน ต่างประเทศ ซึ่งถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของการฝึกอบรมภาษาอังกฤษสำหรับข้าราชการสายสนับสนุนไป ประจำการต่างประเทศ โดยในครั้งนี้กระทรวงการต่างประเทศได้เรียนเชิญผศ.ดร.ชญานิษฐ์ พรหมเกทย์ มาถ่ายทอดข้อมูล และให้ความรู้เกี่ยวกับเอกลักษณ์ความเป็นไทย ในวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๒๕๕๘ ณ ห้องจัด

เลี้ยง ๑ สถาบันการต่างประเทศเทวะวงศ์วโรปการ ชั้น ๗ อาคารรัฐประศาสนภักดี ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติฯ ถนนแจ้งวัฒนะ



๗. โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน "การจัดขนมไทยในเทศกาลและของขวัญ"

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน เป็นโครงการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาและส่งเสริมในทางธุรกิจ โดยคณะวิทยาการได้ให้ความรู้ผู้เข้าร่วมอบรมเกี่ยวกับลำดับขั้นตอนการผลิต และโอเคเดียวในการบรรจุอย่างสร้างสรรค์ เหมาะสมตามเทศกาล และโอกาสพิเศษต่าง ๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าของขนมไทย เพื่อเป็นประโยชน์กับชุมชน และสอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยในการส่งเสริมหลักสูตรที่ทำให้เกิดอาชีพอย่างเด่นชัด ร่วมสร้างความสัมพันธ์อันดีต่อสังคม และผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปต่อยอดธุรกิจพัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน โครงการนี้จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



๘. โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการวิชาชีพด้านผลิตภัณฑ์เค้กเค้ก

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการวิชาชีพด้านผลิตภัณฑ์เค้กเค้ก เพื่อถ่ายทอดวิชาชีพให้กับประชาชนผู้สนใจในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ สร้างความสัมพันธ์และความเข้าใจอันดีระหว่างคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพกับประชาชน ตลอดจนการเป็นเครือข่าย และเพื่อเสริมสร้างรายได้ให้กับประชาชนที่สนใจในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ประเภทเค้ก

เผือก โดยวิทยาการผู้ทรงคุณวุฒิ รองศาสตราจารย์จรรยา เดชภูญชร, ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภาวัน จุลยา, อาจารย์สุรีย์รัตน์ เอ็มพรหม และอาจารย์เจตนิพิฐ เนียมสุข ในวันที่ ๒๑ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕

การสืบสานและสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรม

ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ งานสโมสรนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้นำหลักในการดำเนินกิจกรรมนักศึกษาต่าง ๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีกิจกรรมการดำเนินงาน ดังนี้

๑. UTK Big Cleaning Day

เพื่อเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสมหามงคลเสด็จเถลิงถวัลราชสมบัติครบ ๗๐ ปี ๙ มิถุนายน ๒๕๕๙ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



๒. ฝึกซ้อมหนีไฟและวิธีการดับเพลิงเบื้องต้น ประจำปี ๒๕๕๙

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้ทำการฝึกซ้อมหนีไฟและวิธีการดับเพลิงเบื้องต้น โดยเจ้าหน้าที่จากสถานีดับเพลิงเขตยานนาวาและเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตสาทรให้การบรรยาย ณ อาคาร ๑๑ ห้องประชุมฯ ชั้น ๖ และการปฏิบัติจริง บริเวณหน้าอาคาร ๑๐ (พื้นที่พระนครใต้) ในวันที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๕๙



๓. การเลือกตั้งนายกสโมสรนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

การเลือกตั้ง นายกสโมสรนักศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๕๙ ณ ห้อง To Be Number One คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



๔. การส่งเสริมภาวะผู้นำสโมสรนักศึกษา



งานกิจกรรมนักศึกษา

ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีแผนการจัดกิจกรรมนักศึกษา ดังนี้

ที่	กิจกรรม	กำหนดการ	งบประมาณ
๑	โครงการสานฝันสู่ชนบทครั้งที่ ๑๑	๑-๕ มิถุนายน ๒๕๕๙	๒๐,๐๐๐
๒	โครงการสืบสารศิลปวัฒนธรรมวันสวมผ้าไทย หัวใจรักถิ่น	มีนาคม-พฤษภาคม ๒๕๕๙	๑๐,๐๐๐
๓	โครงการคหกรรมศาสตร์คนรักสิ่งแวดล้อม	มีนาคม-พฤษภาคม ๒๕๕๙	๑๘,๙๗๕
๔	โครงการสานฝันปณิธานใจสู่ชนบท	๓๑ มีนาคม - ๓ เมษายน ๒๕๕๘	๕,๐๐๐

๕	กิจกรรมเทิดพระเกียรติในวันเฉลิมพระชนมพรรษาสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี	๒ เมษายน ๒๕๕๙	๒,๖๖๐
๖	โครงการเยาวชนรุ่นใหม่ ร่วมใจต้านภัยยาเสพติด	มีนาคม-พฤษภาคม ๒๕๕๙	๓๑,๕๐๐
ที่	กิจกรรม	กำหนดการ	งบประมาณ
๗	กิจกรรมทดสอบการฝึกซ้อมดับเพลิง	๑๔ มีนาคม ๒๕๕๙	-
๘	กิจกรรมกำจัดสิ่งปฏิกูล ดูดไขมัน	๔ กันยายน ๒๕๕๘	ใช้เงินสำรอง ของคณะ
๙	โครงการปรับภูมิทัศน์บริเวณด้านหน้าพระบรมฉายาลักษณ์	เมษายน ๒๕๕๙	๑๒,๗๑๘
๑๐	เข้าร่วมทำบุญกุศลในการจัดงานเผยแพร่พระพุทธศาสนาวันมาฆบูชา	๑๖-๒๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙	๑,๐๐๐

จำนวนรางวัลด้านศิลปวัฒนธรรมระดับชาติ ดังนี้

1. การแข่งขันทักษะ Tiparos Challenge Rising Chef

สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ร่วมกับ น้ำปลา ตราทิพรส จัดการแข่งขันทักษะ “Tiparos Challenge Rising Chef” โดยมีทีมเข้าแข่งขันทั้งหมด ๔ ทีม จากผลการแข่งขันทีมที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ คือ ทีม ๓ พ่อครัว โดยนักศึกษาชั้นปีที่ ๒ ในวันศุกร์ ที่ ๑๓ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๙ ณ สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



๒. การแข่งขัน THAILAND DUCK COOKING CHALLENGE 2016

นักศึกษาชั้นปีที่ ๔ สาขาวิชาธุรกิจอาหาร ได้เข้าร่วมแข่งขันในรายการ THAILAND DUCK COOKING CHALLENGE 2016 ณ Central world ในวันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๙ ผลการแข่งขันได้รับรางวัลเหรียญทองแดง คะแนน ๗๕ คะแนน ในเมนูเรียกน้ำย่อย Lab Golden Duck และเมนูจานหลัก Herb Roasted Duck of Fusion ใน Concept เมนูเปิดสไตล์ไทยฟิวชั่น โดยมีอาจารย์พัชรพร เวียงวีระชาติ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษาและฝึกซ้อม



๓. การแข่งขัน “อาหารแทนใจส่งสายใยเพื่อแม่”

นักศึกษาสาขาวิชาธุรกิจอาหาร คว่ำรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ จากการประกวดทักษะวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ "อาหารแทนใจส่งสายใยเพื่อแม่" ในโครงการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์กับวัฒนธรรมไทย "คหกรรมศาสตร์ นวัตกรรม ในแผ่นดินแม่" โดยมีอาจารย์ธนวิทย์ ลายิ้ม และ อาจารย์พัชรพร เวียงวีระชาติ เป็นที่ปรึกษาในการประกวด เมื่อวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



๔. โครงการประชุมสัมมนาเครือข่ายการจัดการความรู้ในศตวรรษที่ ๒๑

นักศึกษาจากสาขาวิชาออกแบบแฟชั่น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับรางวัลบทความดีเด่นประเภทนักศึกษาภายใต้หัวข้อ "ชุมชนนักปฏิบัติสู่การจัดการความรู้ในศตวรรษที่ 21" จากโครงการ

ประชุมสัมมนาเครือข่ายการจัดการความรู้ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สถาบันการพลศึกษาและสถาบันบัณฑิตพัฒนศิลป์ ครั้งที่ ๙ ระหว่างวันที่ ๒ – ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ โรงแรมเชียงใหม่แกรนด์วิว จังหวัดเชียงใหม่



๕. การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติครั้งที่ ๒๖

นายณัฐพล หงษ์พ่อน นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นได้รับรางวัลเหรียญเงินจากการเข้าแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาแฟชั่นเทคโนโลยี และนางสาวเกวลี ฤทธิมนตรี นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ สาขาวิชาการออกแบบแฟชั่นได้รับรางวัลชมเชยจากการเข้าแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติในสาขาแฟชั่นเทคโนโลยี ในการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติครั้งที่ ๒๖ (WorldSkills Thailand 2016) ระหว่างวันที่ ๓-๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค เขตบางนา กรุงเทพมหานคร



๖. การประกวดการประดิษฐ์กระทงลอย

- รางวัลชนะเลิศ การประดิษฐ์กระทงลอย ระดับอุดมศึกษา จัดโดยกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา สำนักงานเขตสาทร และสภาวัฒนธรรม และได้รับรางวัลชนะเลิศ ระดับอุดมศึกษา จากการร่วมเข้า

ประกวด ในวันพุธที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๕๘ ณ บริเวณลานหน้าพระบรมราชานุสาวรีย์ รัชการที่ ๓ วัดยานนาวา แขวงยานนาวา เขตสาทร กรุงเทพมหานคร

- รางวัลชนะเลิศ กระทงประดิษฐ์ ณ อุทยาน ร. 2
- รางวัลชนะเลิศประเภทสวยงาม กระทงประดิษฐ์ ณ สะพานพระราม 8



ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๖

การพัฒนาอุตสาหกรรมใหม่และการบริการ

ในปีการศึกษา ๒๕๕๘ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้จัดกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากร คณะฯ ได้ส่งบุคลากรไปอบรม ประชุม สัมมนา วิจัย อื่น รวม ๕ ด้าน เช่น โครงการสนับสนุนบุคลากรทำผลงานตำแหน่งวิชาการ การบริการวิชาการของหน่วยงาน การศึกษาดูงาน อื่น ๆ เป็นต้น

๑. โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดภัตตาหารอาหารไทยและการจัดบริการอาหารแบบสากล ระหว่างวันที่ ๑๙-๒๑ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ ร้านอาหาร Siam wisdom และโรงแรมดุสิตธานี หัวหิน-ชะอำ



๒. โครงการอาหารฮาลาล

คณาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เข้ารับฟังบรรยายพร้อมฝึกปฏิบัติการเขียนคู่มือฮาลาลเพื่อการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล และแบ่งกลุ่มปฏิบัติการร่างเขียนคู่มือฮาลาล โดยวิทยากร นายอาณัฐ เต๋นยิ่งโยชน์ และนายนิชฟูยาน นิมะมิง ณ โรงแรมเอ-วัน เดอะ รอยัล กรุ๊ป พัทยา จังหวัดชลบุรี วันที่ ๒๓-๒๕ มกราคม ๒๕๕๙



๓. ศึกษางานอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการรับรองระบบ HAL-Q

คณาจารย์ภาควิชาอาหารและโภชนาการ ศึกษางานอุตสาหกรรมอาหารที่ได้รับการรับรองระบบ HAL-Q บริษัท ยาคูลท์ (ประเทศไทย) จำกัด จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๙



๔. รับฟังการบรรยาย ณ สนง.คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

อาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ และเจ้าหน้าที่ ได้เข้ารับฟังการบรรยายเรื่อง "มาตรฐานฮาลาลเพื่อการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาลสำหรับร้านอาหาร" โดย นายคชาวุธ เลาะหมุด ในวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๕๙ ณ สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย



๕. โครงการพัฒนาบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการพัฒนาบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ณ จังหวัดน่าน ในวันที่ ๔-๖ มกราคม ๒๕๕๙

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ส่งเสริมให้บุคลากรทั้งสายวิชาการ และสายสนับสนุนให้มีการพัฒนาตนเองทั้ง ๔ ด้าน คือด้านการเรียนการสอน ด้านการวิจัย ด้านบริการวิชาการ และด้านการทำนุ

บำรุงศิลปวัฒนธรรม ให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงาน ซึ่งการพัฒนาบุคลากรในครั้งนี้มุ่งเน้นในการนำความรู้จากการศึกษาดูงานภูมิปัญญาพื้นบ้าน มาศึกษาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน ทั้งทางด้านอาหาร งานผ้า และงานคหกรรมศาสตร์ ได้อย่างเป็นรูปธรรม

