



บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

อาจารย์ปรัชญา แพมมงคล

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บุคลากร

อาจารย์ ต่อ นักศึกษา
1 : 32.44

ปัจจุบัน

9 -1 ท่าน/ ปี 59

6 ท่าน/ ปี 55

4 ท่าน/ ปี 53

2 ท่าน/ ปี 50

อดีต



อาจารย์ประจำสาขาวิชา



จำนวนอาจารย์ คุณวุฒิ เอก : โท : ตรี

วุฒิการศึกษา			สัดส่วนวุฒิการศึกษา
ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ป.เอก:ป.โท: ป.ตรี
-	8	1	0 : 88.89 : 11.11

จำนวนอาจารย์ ตำแหน่งทางวิชาการ

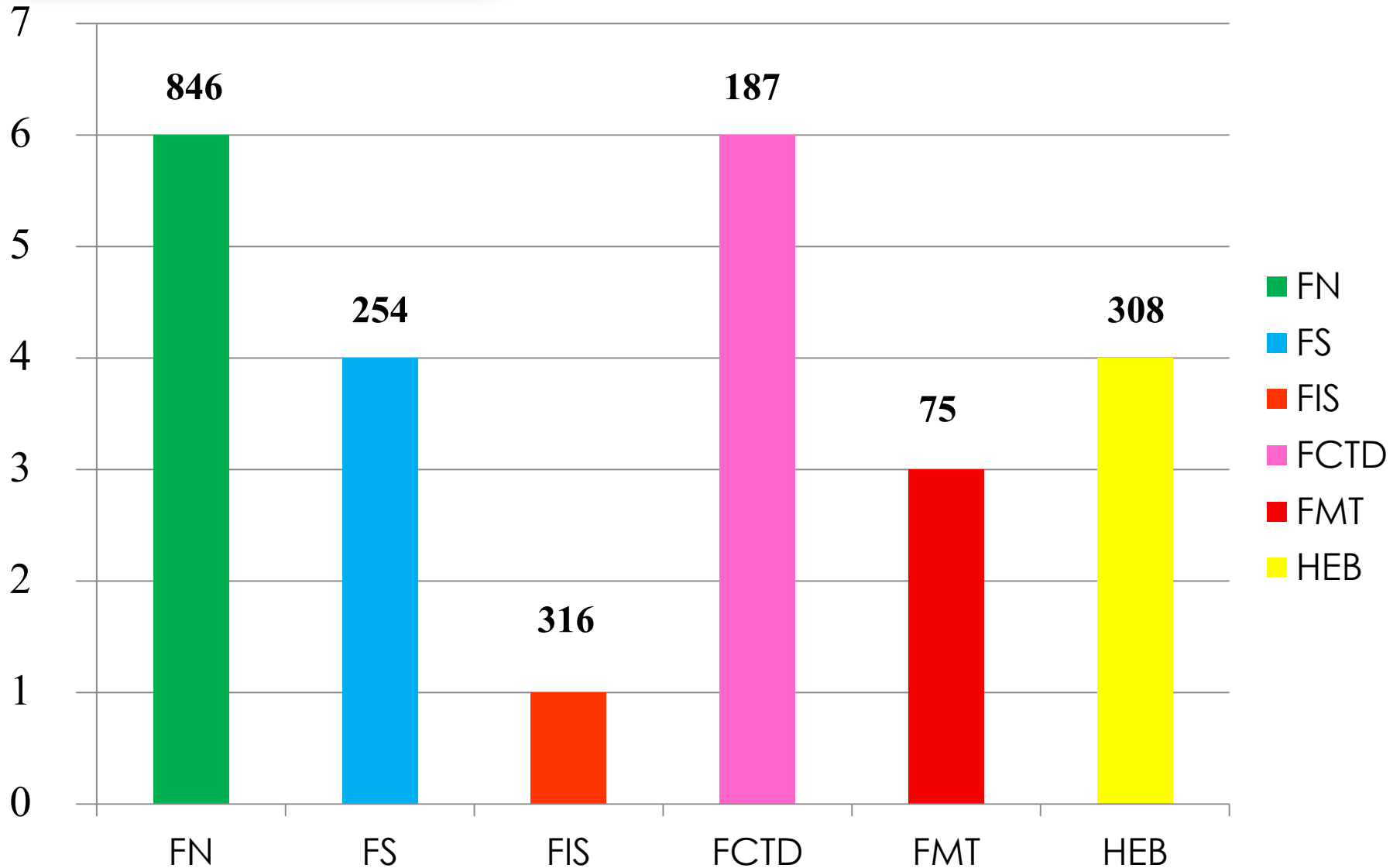
ตำแหน่งทางวิชาการ				สัดส่วนตำแหน่งวิชาการ
อ.	ผศ.	รศ.	ศ.	อ. : ผศ. : รศ. : ศ.
7	2	-	-	77.78 : 22.23 : 0 : 0

ทรัพยากร

Lab

ห้องปฏิบัติการ ต่อ นักศึกษา

1 : 25





การจัดการ

พรบ. มทร. พระนคร

หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

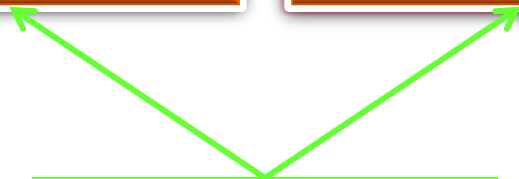
ปกติ 4 ปีc

ปกติ 4 ปี (TG)

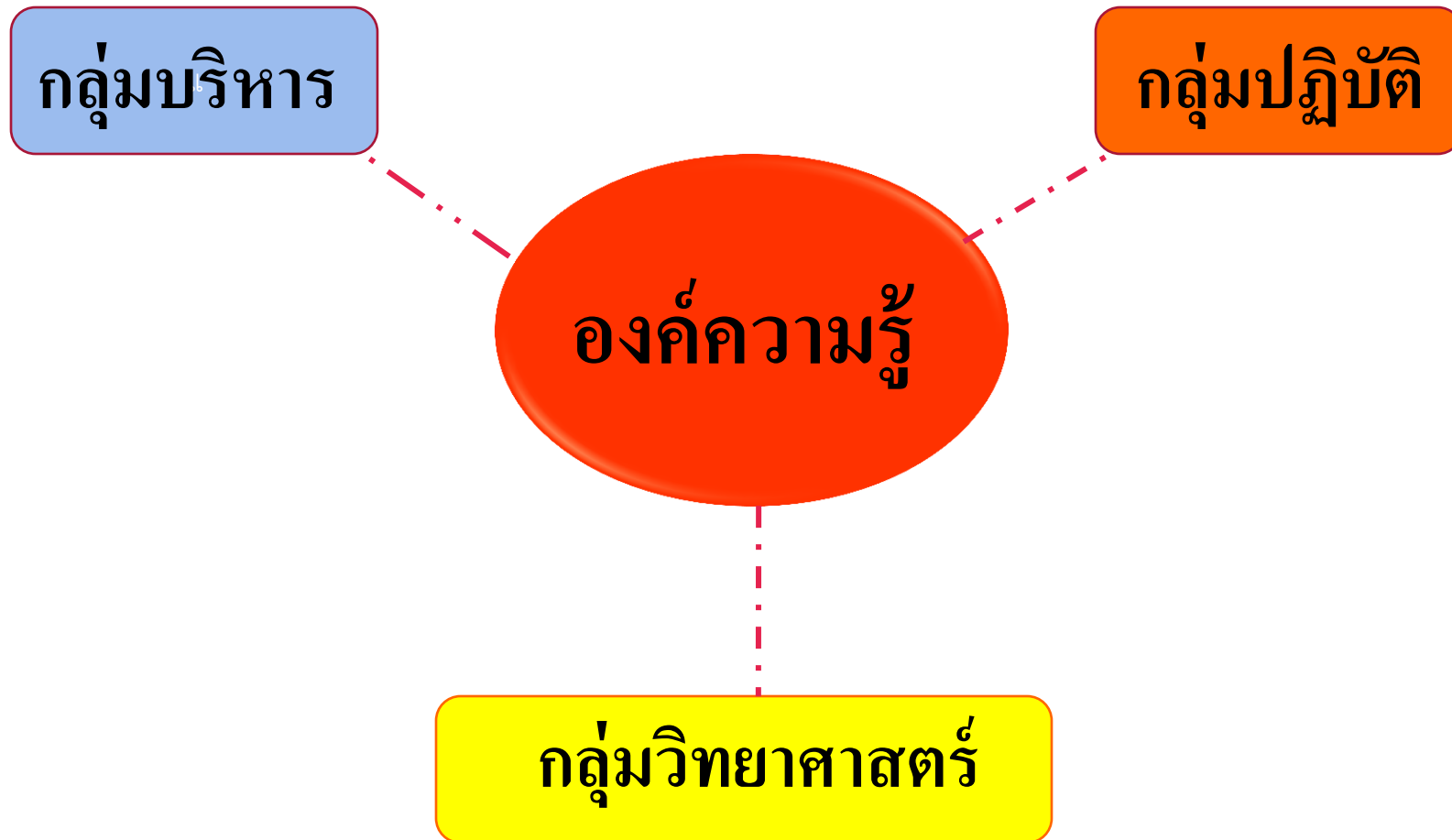
2 ปี (เทียบโอน)

อาจารย์ 5 ท่าน

อาจารย์ 3 ท่าน



ความคาดหวังต่อบัณฑิต



ความร่วมมือ

ยุทธศาสตร์ด้านเครือข่ายอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี



ยุทธศาสตร์ด้านเครือข่ายอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี

beard papa's

COLD STONE
CREAMERY

KFC

เครือข่าย	จำนวน
เครือข่ายอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี	14 แห่ง
เครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก	17 แห่ง

大戸屋
ごはん処
OOTOYA

Ryu
SHABU SHABU

Pepper Lunch

CHABUTON
らぶ屋とんこつらぁ麺
— CHABUTON —

AuntieAnne's

The Terrace
restaurant

เครือข่ายอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี

ลำดับ	ชื่อเครือข่าย		ลักษณะของการร่วมเครือข่าย
1.	บริษัท เซ็นทรัล เรสตอรองส์ กรุ๊ป จำกัด		การจัดการเรียนการสอน หลักสูตร เทียบโอนฯ /สหกิจศึกษา
2.	บริษัท แมคไทย จำกัด		การจัดการเรียนการสอน หลักสูตร 4 ปี และเทียบโอนฯ /สหกิจศึกษา
3.	บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)		การจัดการเรียนการสอน หลักสูตร 4 ปี /สหกิจศึกษา
4.	วิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการราชดำเนิน		รับนักศึกษาโควต้า

เครือข่ายอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี

ลำดับ	ชื่อเครือข่าย	ลักษณะของการร่วมเครือข่าย
5.	วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวันดี	รับนักศึกษาโควตา
6.	บริษัท เดอะไมเนอร์ ฟู้ด กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)  	สหกิจศึกษา
7.	บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) 	สหกิจศึกษา
8.	บริษัท เอ็มเค เรสโตรองต์ จำกัด (มหาชน) 	สหกิจศึกษา
9.	บริษัท ซีพีออลล์ จำกัด (มหาชน) 	วิทยากร/สหกิจศึกษา
10.	บริษัท สตาร์บัคส์ คอฟฟี่ (ประเทศไทย) จำกัด 	สหกิจศึกษา

เครือข่ายอุตสาหกรรมและเทคโนโลยี

ลำดับ	ชื่อเครือข่าย	ลักษณะของการร่วมเครือข่าย
11.	บริษัท แบล็คแคนยอน (ประเทศไทย) จำกัด	สหกิจศึกษา
		
12.	บริษัท โคคา โอลด์ ดี้ง อินเทอร์เน็ต เนชั่นแนล จำกัด	สหกิจศึกษา
		
13.	บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด	สหกิจศึกษา
		
14.	บริษัท ยัม เรสเทอรองตส์ อินเทอร์เน็ต เนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด	สหกิจศึกษา
		

ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

ลำดับ	ชื่อเครือข่าย	ลักษณะของการร่วมมือ
1.	บริษัท อุตสาหกรรมนมไทย จำกัด (มหาชน) 	วิทยากร /สนับสนุนวัสดุฝึก
2.	ร้านกินเส้น ออสเตรเลีย	พี่ปรึกษา
3.	สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ 	วิทยากร
4.	ทัณฑสถานหญิงกลาง กระทรวงยุติธรรม	วิทยากร
5.	วิทยาลัยอาชีวศึกษาสันติราษฎร์ในพระอุปถัมภ์ฯ	วิทยากร
6.	บริษัท สำนักพิมพ์แม่บ้าน จำกัด	วิทยากร
7.	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน	อนุกรรมการ

ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

ลำดับ	ชื่อเครือข่าย	ลักษณะของการร่วมมือ
8.	ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน กาญจนภิเษก (วิทยาลัยในวัง)	วิทยาการ
9.	สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระ บรมราชินูปถัมภ์	กรรมการอำนวยการ
10.	กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ความร่วมมือในการทำงานวิจัย
11.	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ความร่วมมือในการทำงานวิจัย
12.	กลุ่มสตรีสหกรณ์	ความร่วมมือในการทำงานวิจัย

ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

ลำดับ	ชื่อเครือข่าย	ลักษณะของการร่วมมือ
13.	จังหวัดสิงห์บุรี	การบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ OTOP
14.	เทศบาลเมืองหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์	การบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ OTOP
15.	เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี	การบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ OTOP
16.	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	วิจัยและบริการวิชาการร่วมกัน แบบบูรณาการ
17.	เครือข่ายวิจัยประชาชน	วิจัยและบริการวิชาการร่วมกัน แบบบูรณาการ

จำนวนผู้สมัครเปรียบเทียบกับจำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง
หลักสูตร 4 ปี

ปีการศึกษา	สมัคร	รับเข้า	คงอยู่
2556	205	98	89
2557	208	47	38
2558	122	70	66
รวม	535	215	193
คิดเป็นร้อยละ			89.77

จำนวนผู้สมัครเปรียบเทียบกับจำนวนที่รับเข้าศึกษาจริง
หลักสูตร เทียบโอนประสบการณ์

ปีการศึกษา	สมัคร	รับเข้า	คงอยู่
2557	37	30	23
2558	67	41	36
รวม	104	71	59
คิดเป็นร้อยละ			83.10

จำนวนนักศึกษาทั้งสาขา 292 คน

ปริญญาตรี 4 ปี	จำนวน
ชั้นปีที่ 1	66
ชั้นปีที่ 2	37
ชั้นปีที่ 3	88
ชั้นปีที่ 4	49
รวม	237
ปริญญาตรีเทียบโอน	
ชั้นปีที่ 1	32
ชั้นปีที่ 2	23
รวม	55

จำนวนนักศึกษาต่อจำนวนอาจารย์



นักศึกษา : อาจารย์

292 : 9

คิดเป็น 32.44 : 1

ปี	สมรรถนะหลัก	กิจกรรม	ส่วนสนับสนุน	การวัดผล
1	1.รู้จักรุกิจด้าน อุตสาหกรรม การบริการ	1.ศึกษาดูงานด้าน อุตสาหกรรมการ บริการอาหารใน กทม.	1. สถานประกอบการ ด้านอุตสาหกรรมการ บริการอาหารที่ลงนาม MOU	1.1จำนวนนศ.เข้าร่วม กิจกรรม 80% 1.2 จำนวนสถาน ประกอบการ 3 แห่ง
	2.มีทักษะ พื้นฐานด้าน อาหาร	2.อบรมทักษะ พื้นฐานด้านอาหาร	2.1 วิชาหลักการและ ทักษะการเตรียม อาหาร/อาหารไทย/ หลักการประกอบฯ 2.2 ชมรมคลินิกทักษะ วิชาชีพ	2 นศ.ผ่านการทดสอบ จากสมาคมวิชาชีพ 80%

ปี	สมรรถนะหลัก	กิจกรรม	ส่วนสนับสนุน	การวัดผล
2	1.การบริการ อาหารและ เครื่องดื่ม	บริการสังคม	1.1 วิชาการบริการ อาหารและเครื่องดื่ม	อย่างน้อย 1 ครั้ง/ ภาคเรียน
	2. การประยุกต์ ด้านอาหาร	กิจกรรมแข่งขัน ทักษะ	2.1 อาหารตะวันตก/ ขนมไทย/เบเกอรี่ 2.2 ชมรมคลินิกทักษะ วิชาชีพ	อย่างน้อย 1 กิจกรรม/ปี
	3. จิตอาสา	การเข้าสังคม	งานบริการวิชาการแก่ สังคม งานศิลปวัฒนธรรม	อย่างน้อย 1 ครั้ง/ ภาคเรียน

ปี	สมรรถนะหลัก	กิจกรรม	ส่วนสนับสนุน	การวัดผล
3	เชี่ยวชาญด้าน วิชาชีพ	การฝึก ประสบการณ์	สถานประกอบการ	นศ.เข้าร่วม 75%
	การใช้ภาษาที่ 2 และ 3	อบรมภาษา	โครงการเสริมทักษะเพื่อ สร้างความชำนาญของนศ.	สอบผ่าน Exit-Exam 30 %
4	ภาวะผู้นำ มนุษย์สัมพันธ์	การนำเสนอ	โครงการเสริมทักษะเพื่อ สร้างความชำนาญของนศ.	นศ.เข้าร่วมนำเสนอ งานด้านวิชาการ ระดับชาติ 75%

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT)

S จุดแข็ง

สถานที่ : ทำเลที่ตั้งเหมาะสม
 อาจารย์ : อาจารย์มีประสบการณ์
 หลักสูตร/การจัดการเรียนการสอน :
 รายวิชามีความหลากหลาย ฝึกปฏิบัติจริง
 มีกิจกรรมเสริม

O โอกาส

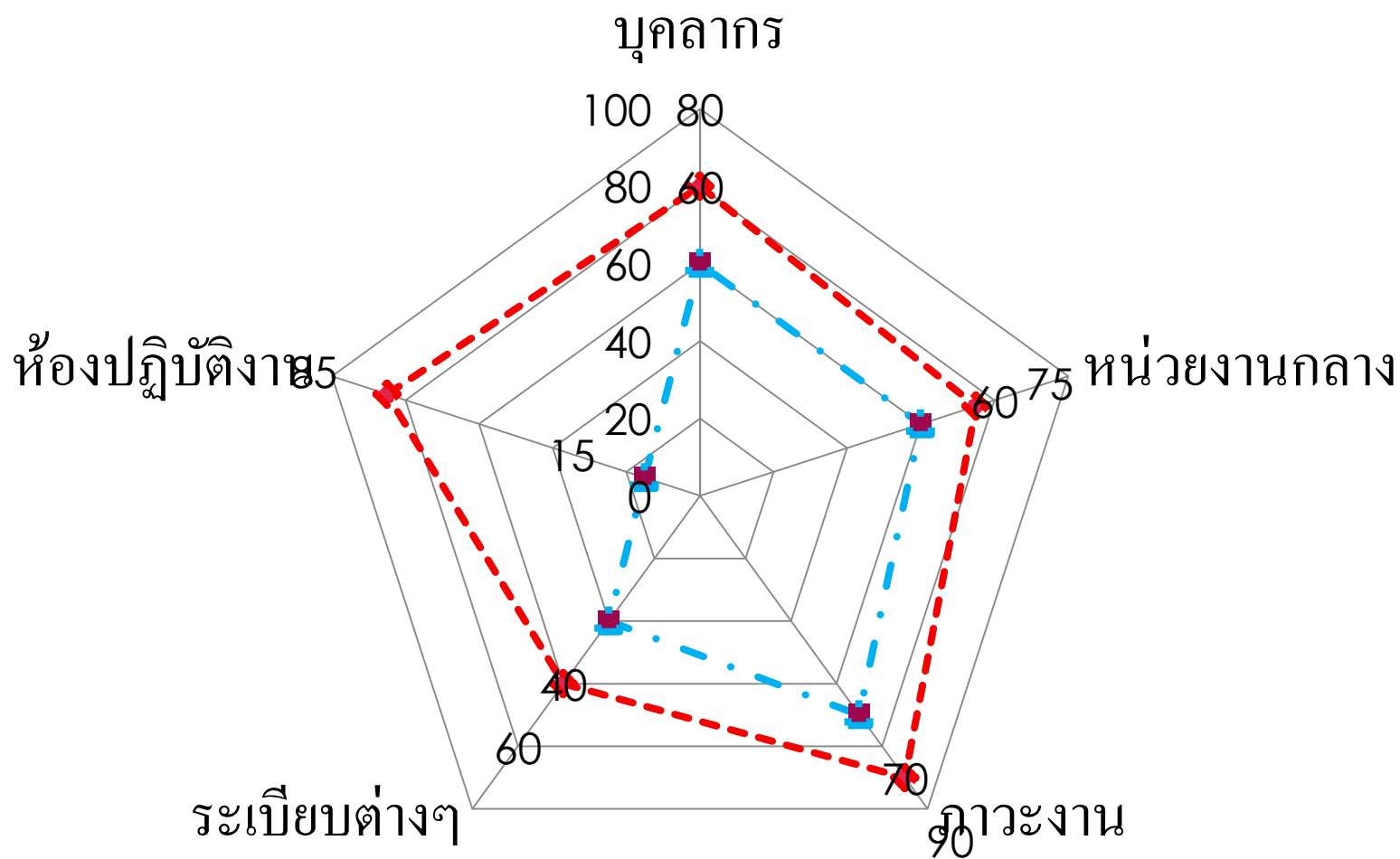
เครือข่าย : มีเครือข่ายสถานประกอบการ
 ที่เข้มแข็ง
 ตลาด : สถานประกอบการต้องการทักษะ
 ด้านนี้เพิ่มขึ้น

W จุดอ่อน

สิ่งสนับสนุน : ห้องปฏิบัติไม่เพียงพอ
 ขาดแคลนครุภัณฑ์
 อาจารย์ : อาจารย์ไม่เพียงพอ
 การจัดการเรียนการสอน : การบริหาร
 จัดการหลักสูตรเทียบโอน

T ภัยคุกคาม

ตลาด : คู่แข่งเพิ่มขึ้น
 สิ่งสนับสนุน : งบประมาณจากรัฐบาลน้อย



-◆- ความรุนแรงของปัญหา
 -■- ต้นทุนสาขา

อนาคตสาขาวิชาต่อบัณฑิตนักปฏิบัติ

พัฒนาบุคลากร



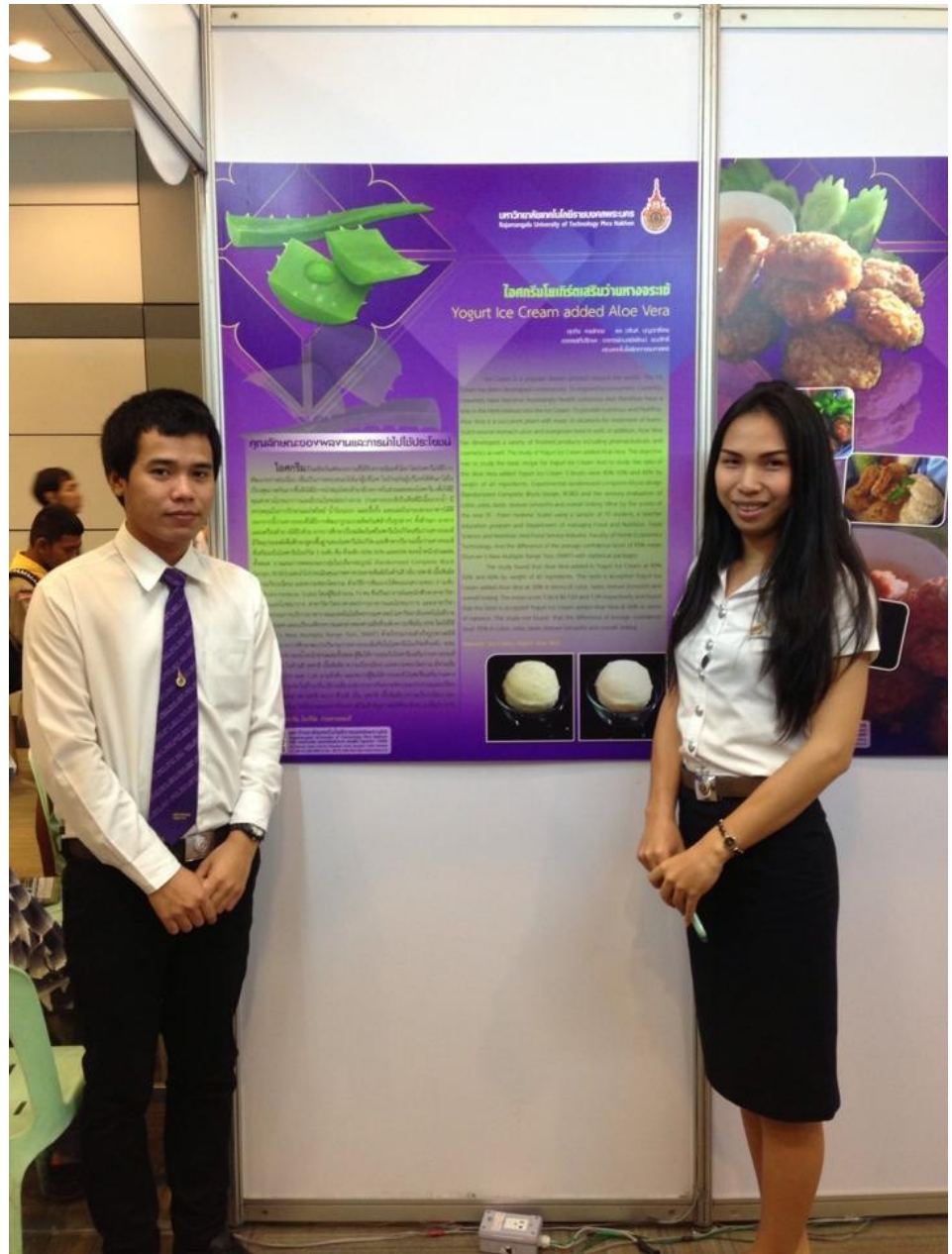
พัฒนานักศึกษา















พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ ประทานรางวัลชนะเลิศการประกวด
สำหรับอาหารไทย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ แก่นักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร





Food Serv

จบการนำเสนอ

ขอบคุณครับ