**ตัวชี้วัดสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร**

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 อัตราส่วนผลงานทางวิชาการที่เผยแพร่ในระดับชาติ : นานาชาติ เพื่อสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร**

**เกณฑ์การประเมิน :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **อัตราส่วน** | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **1:3**  **≥ 0.33 แต่ < 1** | **1:1**  **≥ 1 แต่ < 1.5** | **3:2**  **≥ 1.5 แต่ < 2** | **2:1**  **≥ 2 แต่ < 3** | **3:1**  **≥ 3** |

**\***อัตราส่วนที่ได้ แล้วนำมาเช็คตามเงื่อนไข

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

**1) ผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับชาติ**

| **ที่** | **ชื่อบทความ** | **ชื่อเจ้าของ** | **แหล่งเผยแพร่** | **ว/ด/ปที่เผยแพร่** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**2) ผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ**

| **ที่** | **ชื่อบทความ** | **ชื่อเจ้าของ** | **แหล่งเผยแพร่** | **ว/ด/ปที่เผยแพร่** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**สูตรการคำนวณ**

**ผลรวมของผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับชาติ**

คะแนนที่ได้ =

**ผลรวมของผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ**

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.2 รายได้จากงานวิจัยหรือบริการวิชาการ เพื่อสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร**

**เกณฑ์การประเมิน** จำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| 0.05 ถึง 1 | มากกว่า 1 ถึง 2 | มากกว่า 2 ถึง 4 | มากกว่า 4 ถึง 5 | มากกว่า 5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **รายการที่ก่อให้เกิดรายได้** | **ผู้รับผิดชอบ** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **รวมทั้งหมด (บาท)** | |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.3** **ฐานข้อมูลด้านอาหาร**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| คะแนน 1 | คะแนน 2 | คะแนน 3 | คะแนน 4 | คะแนน 5 |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3 ข้อ | มีการดำเนินการ  4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| ตน | กก | เกณฑ์ | ผลดำเนินงาน | หลักฐาน |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลโดยมีการเตรียมการทางด้านฮาร์ดแวร์ ซอฟท์แวร์ และบุคลากร ที่จำเป็นต่อศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 2. มีการตั้งศูนย์ข้อมูล Data Center ด้านอาหารให้ใช้งานได้จริงและประเมินผลการดำเนินการและผลจากการใช้งานศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 3. มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรภาครัฐหรือเอกชนหรือหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อการพัฒนาและใช้งานศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 4.มีการสร้างนวัตกรรมจากศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 5.มีศูนย์ข้อมูล Data Center ด้านอาหารสามารถสร้างรายได้ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมให้กับมหาวิทยาลัย หรือ ทำให้ผู้ที่นำข้อมูลจาก ศูนย์ข้อมูล Data Center ไปใช้แล้วได้ประโยชน์ |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มรพบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.4 รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์/ผลผลิต**

**ชนิดตัวชี้วัด** ผลลัพธ์

**คำอธิบายตัวชี้วัด** ตัวชี้วัดนี้เป็นประเมินจากรายได้ที่เกิดจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์/ผลผลิตด้านอาหารของสาขาที่มุ่งเน้น

**เกณฑ์การประเมิน** จำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | 0.05 ถึง 1 | มากกว่า 1 ถึง 2 | มากกว่า 2 ถึง 4 | มากกว่า 4 ถึง 5 | มากกว่า 5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **ผลิตภัณฑ์/ผลผลิตที่จัดจำหน่าย** | **ผู้รับผิดชอบ** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **รวมทั้งหมด (บาท)** | |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 หลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศ**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ | มีการดำเนินการ  6 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการดำเนินการร่างหลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับม.ในต่างประเทศ แผน/จัดหาอาจารย์/การพัฒนาอาจารย์ให้สามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ และแผนงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง |  |  |
| □ | □ | 2. มีหลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศ |  |  |
| □ | □ | 3.หลักสูตรผ่านการประเมินตามมาตรฐานคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 4.มีการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรจากผลการประเมินคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 5.สามารถสร้างนวัตกรรมด้านอาหาร การท่องเที่ยวและโรงแรม จากหลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับม.ในต่างประเทศ |  |  |
| □ | □ | 6.มีงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.6** **รายได้จากหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นหรือหลักสูตรร่วมด้านอาหาร**

**เกณฑ์การประเมิน** โดยมีการตั้งค่าเป้าหมายเป็นจำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | 0.05 ถึง 0.1 | มากกว่า 0.1 ถึง 0.2 | มากกว่า 0.2 ถึง 0.4 | มากกว่า 0.4 ถึง 0.5 | มากกว่า 0.5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **ชื่อหลักสูตรที่ก่อให้เกิดรายได้** | **ผู้รับผิดชอบ** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **รวมทั้งหมด (บาท)** | |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.7 หลักสูตรต่อเนื่องด้านอาหาร**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ | มีการดำเนินการ  6 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรต่อเนื่องด้านอาหาร |  |  |
| □ | □ | 2. มีหลักสูตรต่อเนื่องที่ทำการเรียนการสอน |  |  |
| □ | □ | 3.หลักสูตรผ่านการประเมินตามมาตรฐานคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 4.มีการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรจากผลการประเมินคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 5.สามารถสร้างนวัตกรรมด้านอาหาร |  |  |
| □ | □ | 6.มีงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่** **1.8 จำนวนบุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับรางวัลหรือการยอมรับในระดับชาติหรือนานาชาติด้านอาหาร**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวน(คน)** | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **10** | **15** | **20** | **25** | **30** |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **รางวัลที่ได้รับ** | **รายชื่อผู้ที่ได้รับ** | **รายชื่องาน และ ว/ด/ปีที่เข้าร่วม** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.9 การปรุงอาหารได้ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ | มีการดำเนินการ  6 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการดำเนินการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหาร |  |  |
| □ | □ | 2.มีการดำเนินการตามข้อ 1 |  |  |
| □ | □ | 3.มีการวิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินงาน |  |  |
| □ | □ | 4.มีการทบทวนและปรับปรุงการดำเนินงานจากผลการประเมิน |  |  |
| □ | □ | 5.ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานอาหารปลอดภัย |  |  |
| □ | □ | 6.ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานสามารถจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  | |  |  |
| * ผู้กำกับดูแล | | ….. | | | |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | | …….. | | | |

**ตัวบ่งชี้ที่ 1.10 สินค้าเกษตรต้นน้ำได้รับมาตรฐานอาหารปลอดภัย**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ | มีการดำเนินการ  6 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1.มีการจัดทำแผนการดำเนินการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหาร |  |  |
| □ | □ | 2.มีการดำเนินการตามข้อ 1 |  |  |
| □ | □ | 3.มีการวิเคราะห์และประเมินผลการดำเนินงาน |  |  |
| □ | □ | 4.มีการทบทวนและปรับปรุงการดำเนินงานจากผลการประเมิน |  |  |
| □ | □ | 5.ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานอาหารปลอดภัย |  |  |
| □ | □ | 6.ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานสามารถจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  | |  |  |
| * ผู้กำกับดูแล | | ….. | | | |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | | …….. | | | |

**ตัวชี้วัดสร้างความโดดเด่นด้านท่องเที่ยว**

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 อัตราส่วนผลงานทางวิชาการที่เผยแพร่ในระดับชาติ : นานาชาติ เพื่อสร้างความโดดเด่นด้านท่องเที่ยวและโรงแรม**

**เกณฑ์การประเมิน :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **อัตราส่วน** | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **1:0.5** | **1:1** | **1:1.5** | **1:2** | **1:3** |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

**1) ผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับชาติ**

| **ที่** | **ชื่อบทความ** | **ชื่อเจ้าของ** | **แหล่งเผยแพร่** | **ว/ด/ปที่เผยแพร่** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**2) ผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ**

| **ที่** | **ชื่อบทความ** | **ชื่อเจ้าของ** | **แหล่งเผยแพร่** | **ว/ด/ปที่เผยแพร่** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**สูตรการคำนวณ**

**ผลรวมของผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับชาติ**

คะแนนที่ได้ =

**ผลรวมของผลงานทางวิชาการเผยแพร่ในระดับนานาชาติ**

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 รายได้จากงานวิจัยหรือบริการวิชาการ เพื่อสร้างความโดดเด่นด้านท่องเที่ยวและโรงแรม**

**เกณฑ์การประเมิน** จำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| 0.05 ถึง 1 | มากกว่า 1 ถึง 2 | มากกว่า 2 ถึง 4 | มากกว่า 4 ถึง 5 | มากกว่า 5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **รายการที่ก่อให้เกิดรายได้** | **ผู้รับผิดชอบ** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **รวมทั้งหมด (บาท)** | |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.3** **ฐานข้อมูลด้านท่องเที่ยวและโรงแรม**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| คะแนน 1 | คะแนน 2 | คะแนน 3 | คะแนน 4 | คะแนน 5 |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3 ข้อ | มีการดำเนินการ  4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| ตน | กก | เกณฑ์ | ผลดำเนินงาน | หลักฐาน |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลโดยมีการเตรียมการทางด้านฮาร์ดแวร์ ซอฟท์แวร์ และบุคลากร ที่จำเป็นต่อศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 2. มีการตั้งศูนย์ข้อมูล Data Center ด้านการท่องเที่ยวและโรงแรม ให้ใช้งานได้จริงและประเมินผลการดำเนินการและผลจากการใช้งานศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 3. มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรภาครัฐหรือเอกชนหรือหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อการพัฒนาและใช้งานศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 4.มีการสร้างนวัตกรรมจากศูนย์ข้อมูล |  |  |
| □ | □ | 5.มีศูนย์ข้อมูล Data Center ด้านการท่องเที่ยวและโรงแรม สามารถสร้างรายได้ทั้งทางตรงหรือทางอ้อมให้กับมหาวิทยาลัย หรือ ทำให้ผู้ที่นำข้อมูลจาก ศูนย์ข้อมูล Data Center ไปใช้แล้วได้ประโยชน์ |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มรพบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.4 รายได้จากการให้บริการศูนย์ปฏิบัติการอาคารเพชรน้ำหนึ่ง**

**ชนิดตัวชี้วัด** ผลลัพธ์

**เกณฑ์การประเมิน** จำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | 0.05 ถึง 1 | มากกว่า 1 ถึง 2 | มากกว่า 2 ถึง 4 | มากกว่า 4 ถึง 5 | มากกว่า 5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **รายได้จากการให้บริการศูนย์ปฏิบัติการฯ จำแนกเป็นรายไตรมาส** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- |
|  | ไตรมาสที่ 1 (มกราคม –มีนาคม) |  |
|  | ไตรมาสที่ 2 (เมษายน –มิถุนายน) |  |
|  | ไตรมาสที่ 3 (กรกฎาคม –กันยายน) |  |
|  | ไตรมาสที่ 4 (ตุลาคม –ธันวาคม) |  |
|  | **รวมทั้งหมด** |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.5 หลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศ ด้านการท่องเที่ยวและโรงแรม**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ | มีการดำเนินการ  6 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการดำเนินการร่างหลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับม.ในต่างประเทศ แผน/จัดหาอาจารย์/การพัฒนาอาจารย์ให้สามารถเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรได้ และแผนงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง |  |  |
| □ | □ | 2. มีหลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับมหาวิทยาลัยในต่างประเทศ |  |  |
| □ | □ | 3.หลักสูตรผ่านการประเมินตามมาตรฐานคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 4.มีการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรจากผลการประเมินคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 5.สามารถสร้างนวัตกรรมด้านอาหาร การท่องเที่ยวและโรงแรม จากหลักสูตรนานาชาติหรือหลักสูตรร่วมกับม.ในต่างประเทศ |  |  |
| □ | □ | 6.มีงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.6** รายได้จากหลักสูตรวิชาชีพระยะสั้นหรือหลักสูตรร่วมด้านท่องเที่ยวและการโรงแรม

**เกณฑ์การประเมิน** โดยมีการตั้งค่าเป้าหมายเป็นจำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | 0.05 ถึง 0.1 | มากกว่า 0.1 ถึง 0.2 | มากกว่า 0.2 ถึง 0.4 | มากกว่า 0.4 ถึง 0.5 | มากกว่า 0.5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **ชื่อหลักสูตรที่ก่อให้เกิดรายได้** | **ผู้รับผิดชอบ** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **รวมทั้งหมด (บาท)** | |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.7 หลักสูตรต่อเนื่องด้านการท่องเที่ยวและโรงแรม**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1 ข้อ | มีการดำเนินการ  2 ข้อ | มีการดำเนินการ 3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ  5 ข้อ | มีการดำเนินการ  6 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. มีการจัดทำแผนการดำเนินการพัฒนาหลักสูตรต่อเนื่องด้านการท่องเที่ยวและโรงแรม |  |  |
| □ | □ | 2. มีหลักสูตรต่อเนื่องที่ทำการเรียนการสอน |  |  |
| □ | □ | 3.หลักสูตรผ่านการประเมินตามมาตรฐานคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 4.มีการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรจากผลการประเมินคุณภาพหลักสูตร |  |  |
| □ | □ | 5.สามารถสร้างนวัตกรรมด้านการท่องเที่ยวและโรงแรม |  |  |
| □ | □ | 6.มีงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ ที่ปรากฏในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.8** **รายได้จากการจัดแพกเกจทัวร์แบบครบวงจร**

**เกณฑ์การประเมิน** โดยมีการตั้งค่าเป้าหมายเป็นจำนวนเงิน

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **จำนวน(ล้านบาท)** | 0.05 ถึง 0.1 | มากกว่า 0.1 ถึง 0.2 | มากกว่า 0.2 ถึง 0.4 | มากกว่า 0.4 ถึง 0.5 | มากกว่า 0.5 |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **กิจกรรมที่ก่อให้เกิดรายได้** | **ผู้รับผิดชอบ** | **จำนวนเงิน** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **รวมทั้งหมด (บาท)** | |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.9 จำนวนบุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับรางวัลหรือการยอมรับในระดับชาติหรือนานาชาติด้านท่องเที่ยวและโรงแรม**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **จำนวน(คน)** | **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| **10** | **15** | **20** | **25** | **30** |

**ผลการดำเนินงานและผลการประเมินตนเอง :**

| **ที่** | **รางวัลที่ได้รับ** | **รายชื่อผู้ที่ได้รับ** | **รายชื่องาน และ ว/ด/ปีที่เข้าร่วม** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| 1.00 |  | …… คะแนน |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |

**ตัวบ่งชี้ที่ 2.10 ศูนย์ปฏิบัติการวิชาชีพได้รับการพัฒนาให้ได้มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องที่ยว**

**เกณฑ์การประเมิน**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนน 1** | **คะแนน 2** | **คะแนน 3** | **คะแนน 4** | **คะแนน 5** |
| มีการดำเนินการ  1-2 ข้อ | มีการดำเนินการ  3-4 ข้อ | มีการดำเนินการ 5-6 ข้อ | มีการดำเนินการ  7-9 ข้อ | มีการดำเนินการ  10 ข้อ |

**เกณฑ์มาตรฐาน**

| **ตน** | **กก** | **เกณฑ์** | **ผลดำเนินงาน** | **หลักฐาน** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| □ | □ | 1. ห้องพักมีเตียง 3 ฟุต มีกระจก ถังขยะ โต๊ะ เก้าอี้ ผ้าเช็ดตัว กระดาษชำระ |  |  |
| □ | □ | 2.ตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ มีโซ่คล้องประตู ตาแมว เตียง 3 ฟุต กระจก ถังขยะ โต๊ะ เก้าอี้ น้ำดื่ม ทีวี 14 นิ้ว |  |  |
| □ | □ | 3.มีโทรศัพท์ติดต่อภายในห้องคอยให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ห้องน้ำแบบชักโครก ผ้าเช็ดตัว กระดาษชำระ |  |  |
| □ | □ | 4.รูมเซอร์วิส ค็อฟฟี่ช็อป ศูนย์ธุรกิจ ห้องจัดเลี้ยงประชุมพร้อมอุปกรณ์จำเป็น ห้องน้ำสาธารณะและคนพิการ |  |  |
| □ | □ | 5.มีทีวี 14 นิ้ว พร้อมรีโมท ตู้เสื้อผ้า ไฟหัวเตียงกับเครื่องเขียน |  |  |
| □ | □ | 6.มีเครื่องทำน้ำอุ่น หมวกอาบน้ำ สบู่ ยาสระผม แก้ว ผ้าเช็ดหน้า กระดาษชำระ ผ้าเช็ดเท้า ถุงใส่ผ้าอนามัย |  |  |
| □ | □ | 7.การตกแต่งสถานที่ให้สวยงามน่าสนใจ เตียงไม่เล็กกว่า 3.5 ฟุต |  |  |
| □ | □ | 8.ทีวี 20 นิ้วขึ้นไป มีเครื่องอำนวยความสะดวกในห้อง อาทิ ตู้เย็น กระติกน้ำร้อน |  |  |
| □ | □ | 9.มีให้บริการเพิ่มเติม เช่น นวด ห้องประชุม |  |  |
| □ | □ | 10.มีการให้บริการอื่น ๆ อาทิ ฟิตเนส การตกแต่งที่สวยงามกว่า มีเตียงไม่ต่ำกว่า 4 ฟุต และอื่น ๆที่หรูหรา |  |  |

**การประเมินตนเอง**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ค่าเป้าหมาย** | **ผลการดำเนินงาน** | **คะแนนอิงเกณฑ์การประเมิน ตัวบ่งชี้ มร.พบ.** | **การบรรลุเป้าหมายของสถาบัน**  **☑ บรรลุ 🗵 ไม่บรรลุ** |
| **1 ข้อ** | ….. ข้อ | …........ คะแนน | **…….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **จุดเด่น** | **จุดที่ควรพัฒนา** | **ข้อเสนอแนะ** |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * ผู้กำกับดูแล | ….. |
| * ผู้จัดเก็บข้อมูลและรายงาน | …….. |