

1. สรุปผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับคณะวิชา/ศูนย์การศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566

วิทยาลัยดุสิตธานี ได้ดำเนินการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับคณะวิชา/ศูนย์การศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 ประกอบด้วย 2 คณะวิชา คือ คณะศิลปการประกอบอาหาร และคณะกรรมการจัดการบริการ และ 1 ศูนย์การศึกษา คือ ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา โดยคณะกรรมการประเมินซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิจากภายนอกและภายในวิทยาลัยที่มีคุณสมบัติตามเงื่อนไขที่ สกอ. กำหนด โดยสรุปผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 พบว่า มีคะแนนอยู่ระหว่าง 4.29 ถึง 4.45 จากคะแนนเต็ม 5.00 โดยการดำเนินงานของคณะวิชาและศูนย์การศึกษานั้นในภาพรวมมีคุณภาพระดับดี สรุปผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในรายตัวบ่งชี้ตามองค์ประกอบคุณภาพ รายละเอียดดังตาราง

เกณฑ์การประเมิน: 0.00 – 1.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุงเร่งด่วน	1.51 – 2.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุง	2.51 – 3.50 การดำเนินงานระดับพอใช้
3.51 – 4.50 การดำเนินงานระดับดี	4.51 – 5.00 การดำเนินงานระดับดีมาก	

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้		คะแนนผลการประเมิน		
		คณะศิลปการประกอบอาหาร	คณะกรรมการจัดการบริการ	ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา
องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต				
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1	ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม	4.16	4.00	4.21
ตัวบ่งชี้ที่ 1.2	อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	2.37	4.39	3.13
ตัวบ่งชี้ที่ 1.3	อาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	1.12	0.45	1.25
ตัวบ่งชี้ที่ 1.4	จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่าต่อจำนวนอาจารย์ประจำ	5.00	5.00	5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 1.5	การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	5.00	5.00	5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 1.6	กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	5.00	5.00	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 1		3.78	3.97	3.93

องค์ประกอบ/ตัวบ่งชี้		คะแนนผลการประเมิน		
		คณะศิลปะการประกอบอาหาร	คณะกรรมการจัดการบริการ	ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา
องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย				
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1	ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	5.00	5.00	5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2	เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	5.00	5.00	2.21
ตัวบ่งชี้ที่ 2.3	ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	4.58	5.00	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 2		4.86	5.00	4.07
องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ				
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1	การบริการวิชาการแก่สังคม	5.00	4.00	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 3		5.00	4.00	5.00
องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม				
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1	ระบบและกลไกการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม	5.00	5.00	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 4		5.00	5.00	5.00
องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ				
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1	การบริหารของคณะเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบัน และเอกลักษณ์ของคณะ	5.00	5.00	5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2	ระบบกำกับการประกันคุณภาพหลักสูตร	5.00	5.00	5.00
ค่าเฉลี่ยผลการประเมินตนเอง องค์ประกอบที่ 5		5.00	5.00	5.00
ค่าเฉลี่ยในภาพรวม		4.40	4.45	4.29
ระดับคุณภาพ		ดี	ดี	ดี

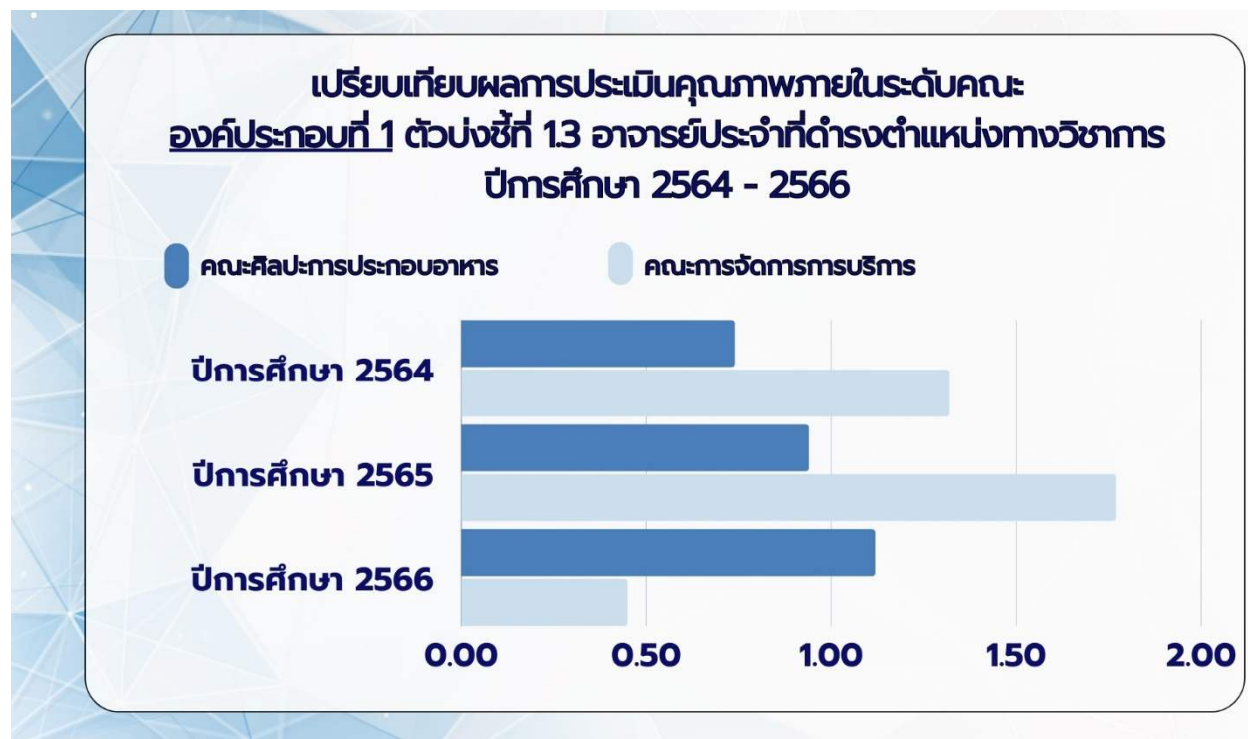
จากการวิเคราะห์ผลการประเมินคุณภาพภายในระดับคณะ รายตัวบ่งชี้ พบว่า

- **องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต** ตัวบ่งชี้ที่ 1.2 อาจารย์ประจำที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องเพียง 1 คณะ โดยปีการศึกษา 2566 มีค่าคะแนนเฉลี่ยของทุกคณะอยู่ที่ 3.38 อยู่ในระดับคุณภาพพอใช้ ซึ่งยังต้องได้รับการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น โดยมีผลการดำเนินงานย้อนหลัง 3 ปี (ปีการศึกษา 2564 - 2566) ดังนี้



คณะ	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
คณะศิลปการประกอบอาหาร	2.51	2.71	2.37
คณะการจัดการบริการ	2.30	3.19	4.39
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	2.41	2.95	3.38

- **องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต** ตัวบ่งชี้ที่ 1.3 อาจารย์ประจำที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ มีค่าคะแนนเฉลี่ยสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องเพียง 1 คณะ โดยปีการศึกษา 2566 มีค่าคะแนนเฉลี่ยของทุกคณะอยู่ที่ 0.78 อยู่ในระดับคุณภาพต้องปรับปรุงเร่งด่วน ซึ่งยังต้องได้รับการพัฒนาให้ดียิ่งขึ้น โดยมีผลการดำเนินงานย้อนหลัง 3 ปี (ปีการศึกษา 2564 - 2566) ดังนี้



คณะ	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
คณะศิลปการประกอบอาหาร	0.74	0.94	1.12
คณะการจัดการบริการ	1.32	1.77	0.45
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	1.03	1.36	0.78

- **องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย** ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ มีค่าคะแนนเฉลี่ยของทุกคณะสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยปีการศึกษา 2566 มีค่าคะแนนเฉลี่ยของทุกคณะอยู่ที่ 5.00 อยู่ในระดับคุณภาพดีมาก ซึ่งจำเป็นต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพโดยรวม โดยมีผลการดำเนินงานย้อนหลัง 3 ปี (ปีการศึกษา 2564 - 2566) ดังนี้



คณะ	ปีการศึกษา 2564	ปีการศึกษา 2565	ปีการศึกษา 2566
คณะศิลปการประกอบอาหาร	5.00	5.00	5.00
คณะการจัดการบริการ	0.71	2.00	5.00
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	2.86	3.50	5.00

ซึ่งจากผลการวิเคราะห์ดังกล่าว สอดคล้องกับข้อเสนอแนะเร่งด่วนเพื่อการพัฒนาของคณะกรรมการประเมินในด้านต่าง ๆ ดังนี้

ข้อเสนอแนะเร่งด่วนเพื่อการพัฒนา	
คณะศิลปการประกอบอาหาร	1. จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรที่ชัดเจนและครอบคลุมเพื่อสนับสนุนให้อาจารย์สามารถสำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกและสร้างสรรค์ผลงานวิชาชีพต่อเนื่อง 2. ควรพิจารณาแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ในเชิงวิชาชีพ โดยส่งเสริมให้มีการขอรับการประเมินสมรรถนะตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2566 (TH-PSF) เพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานคุณวุฒิระดับชาติ และสำหรับอาจารย์ที่สอนในหลักสูตรนานาชาติ ควรกำหนดให้มีการขอรับการประเมินตามกรอบสมรรถนะวิชาชีพ UK Professional Standards Framework (UK-PSF) เพื่อให้ตรงกับมาตรฐานสากลและบริบทการเรียนการสอนที่แตกต่าง ระหว่างหลักสูตรนานาชาติและหลักสูตรไทย 3. ควรส่งเสริมให้อาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาให้แก่เพื่อนร่วมงาน เพื่อให้ผลงานทางวิชาการมีการตีพิมพ์ในฐานที่สูงขึ้น เพื่อเพิ่มจำนวนและคุณภาพของผลงานวิจัย นอกจากนี้ การจัดสรรงบประมาณและทรัพยากรอย่างเพียงพอและทั่วถึงสำหรับการวิจัยเป็นสิ่งสำคัญ เพื่อสนับสนุนให้อาจารย์สามารถดำเนินงานวิจัยได้อย่างต่อเนื่อง และมีประสิทธิภาพ รวมถึงสนับสนุนการวิจัยแบบบูรณาการจากหลายสาขาวิชา เพื่อเพิ่มความหลากหลายและยกระดับคุณภาพของผลงานวิจัย
คณะกรรมการจัดการบริการ	1. เนื่องจากการระบาดใหญ่ของโควิด ผู้คนจึงไม่แน่ใจว่าการศึกษาระดับอุดมศึกษายังสามารถรับประกันงานที่ดีได้หรือไม่ การเปลี่ยนจากการสอนเพียงการดำเนินงานของโรงแรมไปสู่การมุ่งเน้นไปที่การจัดการโรงแรมเป็นการเริ่มที่ดี เพราะวิทยาลัยดุสิตธานีมีศักยภาพในการเป็นผู้นำในการช่วยให้บัณฑิตจบใหม่โดดเด่นและประสบความสำเร็จในสาขานี้ Due to the COVID pandemic, there is uncertainty about the benefit of higher education in promising well-paired occupations. The shift from hotel operation to hotel management is a good start but DTC can be the leader in raising compression of the newly graduated in the field. 2. แผนการท่องเที่ยวนี้น่าสนใจและเป็นเพราะความท้าทายที่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวต้องเผชิญและมุมมองเชิงลบของมัคคุเทศก์และผู้ประกอบการทัวร์ อาชีพเหล่านี้มักไม่สามารถรับประกันสวัสดิการที่ดีของพนักงานได้ ซึ่งจะเป็นปัญหาได้

ข้อเสนอแนะเร่งด่วนเพื่อการพัฒนา

	Concerning the lower score of the tourism department, the impact and the challenge of our tourism, and the negative perception of the tour guides and tour operators which cannot guarantee employee welfare. 3. การบริหารการจัดการนักศึกษาและการดำเนินการที่ดีเยี่ยมของวิทยาลัยที่อาจแลกมาด้วยจำนวนภาระงานของบุคลากรซึ่งเป็นอุปสรรคหลักที่จะช่วยรักษาการคงอยู่ของคณาจารย์และบุคลากร ดังนั้นสมดุลระหว่างการทำงานและการใช้ชีวิตจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อคณาจารย์และบุคลากร The excellent student and operational management of the college may link to the trade-off of workload staff duties which is a major obstacle to attract and retain faculty members and staff. Thus, Work-life balance is needed for staff program.
ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา	1. จัดทำแผนพัฒนาอาจารย์โดยมุ่งเน้นด้านคุณวุฒิการศึกษาและการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ พร้อมจัดระบบควบคุม ติดตาม ประเมินผล สนับสนุนและสร้างแรงจูงใจ เพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามแผนที่กำหนด 2. ควรมีการจัดสรรงบประมาณเพื่อสนับสนุนงานวิจัยของศูนย์ฯ ให้เป็นไปตามเกณฑ์คุณภาพที่กำหนด และส่งเสริมการพัฒนางานวิจัยที่มีศักยภาพ ในการขอรับทุนจากหน่วยงานภายนอก อาทิ ทุนวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) และทุนเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของ ประเทศจากกระทรวง อว. โดยควรให้นักวิจัยที่มีประสบการณ์เป็นผู้นำทีม พร้อมเชิญชวนอาจารย์รุ่นใหม่เข้าร่วมงาน เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์และความสามารถในการขอรับทุนและการตีพิมพ์ผลงานในวารสารที่มีมาตรฐานสูง 3. ศูนย์ฯ ควรวิเคราะห์ปัจจัยเสี่ยงภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมได้ที่อาจส่งผลกระทบต่อการทำงานตามพันธกิจของศูนย์ฯ โดยควรจัดทำแผนกลยุทธ์และการวิเคราะห์ SWOT แยกต่างหากจากวิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ โดยให้มีการประชุมร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์และกำหนดแผนกลยุทธ์ที่สอดคล้องกับเป้าหมายขององค์กร นอกจากนี้ ควรให้ความสำคัญกับการเชื่อมโยงระหว่างแผนการเงินและแผนปฏิบัติการประจำปีอย่างเป็นระบบ พร้อมจัดทำกลไกการประเมินผลและการรายงานความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถปรับปรุงและพัฒนากระบวนการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. เปรียบเทียบผลคะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับคณะวิชา/ ศูนย์การศึกษา ปีการศึกษา 2562 – 2566

คณะ/	ปีการศึกษา				
	2562	2563	2564	2565	2566
คณะศิลปการประกอบอาหาร*	4.15	4.25	4.40	4.44	4.40
คณะการจัดการการบริการ*		3.87	4.03	4.31	4.45
ศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา	3.93	4.08	4.22	4.26	4.29

หมายเหตุ ผลการประเมินคณะศิลปการประกอบอาหารและคณะการจัดการการบริการเป็นคะแนนภาพรวม โดยพิจารณาจากผลการดำเนินงานร่วมกับผลการดำเนินงานศูนย์การศึกษาเมืองพัทยา เพื่อให้สอดคล้องกับโครงสร้างการบริหารหลักสูตร และฐานข้อมูล CHE QA Online