



ปรัชญา

คุณธรรม นำความรู้ ค้ำชูสังคม

วิสัยทัศน์

ภายในปี 2570 เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ ภายใต้ความเป็นมหาวิทยาลัยดิจิทัล ด้วยการบูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน



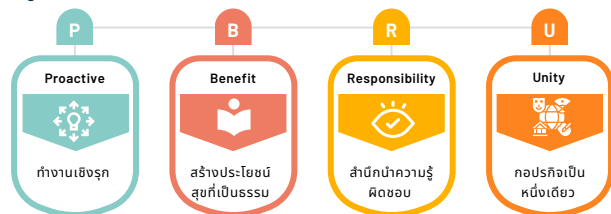
พันธกิจ



1. ผลิตบัณฑิต
2. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิชาชีพครู
3. วิจัยสร้างองค์ความรู้ นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์
4. พัฒนาท้องถิ่นและให้บริการวิชาการ
5. ประสิทธิภาพการบริหารจัดการ

ค่านิยม PBRUs

ทำงานเชิงรุก สร้างประโยชน์สุขที่เป็นธรรม สำนึกนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง รู้รับผิดชอบ กอบกิจเป็นหนึ่งเดียว



S ufficiency Economy Philosophy U รั้งญาของเศรษฐกิจพอเพียง

เส้นทางแห่งความสำเร็จ

Milestone

มีหลักสูตรสอดคล้องกับอุตสาหกรรมเป้าหมายและเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ

2566

เป็นแหล่งข้อมูล แหล่งเรียนรู้ แหล่งผลิตและพัฒนาบุคลากรเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่บูรณาการอย่างยั่งยืน

2567

ศูนย์กลางความเชี่ยวชาญระดับนานาชาติด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ

2568

การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอุดมศึกษาอย่างเต็มศักยภาพ

2569

การอุดมศึกษาและสังคมไทยพัฒนาอย่างยั่งยืนโดยไม่ทิ้งใครไว้ข้างหลัง

2570



แผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 - 2570)
(ฉบับเต็ม)



PHETCHABURI
RAJABHAT
UNIVERSITY
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี



แผนยุทธศาสตร์

การพัฒนา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566-2570)

6 ยุทธศาสตร์



ยุทธศาสตร์ที่ 1

การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร การท่องเที่ยวและวิทยาการสุขภาพ

เป้าหมาย

- พัฒนาหรือปรับปรุงหลักสูตรที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศหรือได้รับรองตามมาตรฐานนานาชาติ ด้านเกษตร อาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ
- สร้างเครือข่ายความร่วมมือจตุรภาคีทางวิชาการและวิจัยนวัตกรรมกับองค์กรและสถาบันในและ/หรือต่างประเทศ ด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ
- พัฒนาหลักสูตรที่มีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับมหาวิทยาลัยหรือสถาบันในต่างประเทศ
- มีสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพ
- พลิกโฉมกลไกและแพลตฟอร์มการวิจัยและนวัตกรรมสร้างความร่วมมือและการยอมรับในระดับนานาชาติ

กลยุทธ์

- สร้างเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในด้านอาหารและการท่องเที่ยวในแบบจตุรภาคีทางวิชาการและวิจัยนวัตกรรมกับองค์กรและสถาบันในต่างประเทศ
- ส่งเสริมมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพและความสามารถในการแข่งขันด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพในระดับชาติและนานาชาติ
- พลิกโฉมกลไกและแพลตฟอร์มการวิจัยและนวัตกรรมสร้างความร่วมมือและการยอมรับในระดับนานาชาติ



ยุทธศาสตร์ที่ 2

การผลิตบัณฑิต

เป้าหมาย

- พัฒนาหลักสูตรความร่วมมือตามจุดเน้นและทิศทางของมหาวิทยาลัยและรูปแบบการจัดการเรียนสมัยใหม่ที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ
- ยกระดับคุณภาพบัณฑิตและกำลังคนให้มีคุณลักษณะที่พึงประสงค์ (Desired Characteristics) ทันต่อการเปลี่ยนแปลง
- พัฒนากำลังคนที่ผลิตโดยระบบอุดมศึกษา ให้มีคุณธรรม จริยธรรม เป็นคุณลักษณะที่พึงประสงค์ที่จำเป็นควบคู่กับการมีสมรรถนะสูงด้านวิชาชีพและวิชาการ
- พัฒนาระบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต และร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมและนานาชาติ

กลยุทธ์

- พลิกโฉมกลไกและแพลตฟอร์มการผลิตบัณฑิตเพื่อสร้างความร่วมมือและการยอมรับในระดับนานาชาติ
- ยกระดับคุณภาพและสมรรถนะของบัณฑิตและกำลังคนให้พร้อมทำงานด้วยกระบวนการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต
- พัฒนาศักยภาพ/แสวงหานุศลากรสายวิชาการสู่การเป็นผู้นำการเรียนรู้ด้วยนวัตกรรมการเรียนรู้ที่ทันต่อการเปลี่ยนแปลง



ยุทธศาสตร์ที่ 3

การผลิตและพัฒนาวิชาชีพครู

เป้าหมาย

- บัณฑิตครูมีอัตลักษณ์และสมรรถนะเป็นเลิศ เป็นที่ต้องการของผู้ใช้บัณฑิต
- การผลิตและพัฒนาครูได้รับการยกระดับให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล
- ครูของครูมีทักษะในศตวรรษที่ 21 และมีความเชี่ยวชาญตามมาตรฐานวิชาชีพและมุ่งสู่สากล

กลยุทธ์

- ยกระดับคุณภาพสมรรถนะบัณฑิตครูสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการและวิชาชีพครู
- ยกระดับคุณภาพการผลิตและพัฒนาครูตามมาตรฐานสากล
- ยกระดับคุณภาพครูผู้สอนให้มีความเชี่ยวชาญตามมาตรฐานวิชาชีพ



ยุทธศาสตร์ที่ 4

การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

เป้าหมาย

- ผลงานวิจัยและนวัตกรรมได้รับการยอมรับในระดับสากล

กลยุทธ์

- ยกระดับการบริหารงานวิจัย
- พัฒนาศักยภาพบุคลากร
- ส่งเสริมคุณภาพงานวิจัยสู่นานาชาติและเชิงพาณิชย์



ยุทธศาสตร์ที่ 5

พัฒนาท้องถิ่น

เป้าหมาย

- เชื่อมโยงรูปแบบ BCG เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากสู่สากล อย่างยั่งยืน

กลยุทธ์

- พัฒนาระบบ กลไก การมีส่วนร่วมของพหุภาคีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน
- บูรณาการพันธมิตรสู่การสร้างองค์กรต้นแบบแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต



ยุทธศาสตร์ที่ 6

การพัฒนาระบบการบริหารองค์กรที่มีประสิทธิภาพ

เป้าหมาย

- ระบบบริหารจัดการองค์กรคล่องตัวและมีประสิทธิภาพตามหลักธรรมาภิบาล

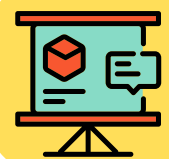
กลยุทธ์

- ส่งเสริมและสนับสนุนบุคลากรสู่ความเป็นเลิศอย่างมืออาชีพ
- การพัฒนากระบวนการสื่อสารและการสร้างภาพลักษณ์ที่ดี
- ปรับปรุงพัฒนาระบบบริหารจัดการโดยเฉพาะด้านโครงสร้างพื้นฐาน และฐานข้อมูลงบประมาณ และบุคลากรให้ทันสมัย รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ โปร่งใสและมีธรรมาภิบาล
- ยกระดับโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลให้มีประสิทธิภาพ และมหาวิทยาลัยสีเขียว



แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566-2570)

วิสัยทัศน์ ภายในปี 2570 เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ
VISION ภายใต้ความเป็นมหาวิทยาลัยดิจิทัล ด้วยการบูรณาการศาสตร์ เพื่อพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน



ยุทธศาสตร์



กลยุทธ์



ตัวชี้วัด



โครงการ

1 การสร้างความโดดเด่นด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ

- 1. สร้างเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนในด้านอาหารและการท่องเที่ยวในแบบจุดรภาคทางวิชาการและวิจัยนวัตกรรมกับองค์กรและสถาบันในต่างประเทศ
- 2. ส่งเสริมมาตรฐานสมรรถนะวิชาชีพและความสามารถในการแข่งขันด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพในระดับชาติและนานาชาติ
- 3. พลิกโฉมกลไกและแพลตฟอร์มการวิจัยและนวัตกรรมสร้างความร่วมมือและการยอมรับในระดับนานาชาติ

- 1. หลักสูตรที่สอดคล้องกับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ หรือได้รับรองตามมาตรฐานนานาชาติ (หลักสูตรพรีเมียม หรือ EMI: English as a Medium of Instruction) ด้านเกษตร อาหาร การท่องเที่ยวและวิทยาการสุขภาพ
- 2. จำนวนคู่ความร่วมมือด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ
- 3. จำนวนหลักสูตรที่มีการจัดการเรียนการสอนร่วมกับมหาวิทยาลัยหรือสถาบันในต่างประเทศ
- 4. รางวัลที่ได้รับจากการจัดการแข่งขันรางวัลด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพในระดับชาติและนานาชาติของบุคลากรหรือนักศึกษา
- 5. รายได้จากโครงการ/กิจกรรมตามยุทธศาสตร์ด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพ (โรงแรม โรงเรียน อาหาร ผลิตภัณฑ์ หลักสูตรระยะสั้น)
- 6. จำนวนงานวิจัยและนวัตกรรมที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ (ด้านเกษตร อาหาร การท่องเที่ยวและวิทยาการสุขภาพ)

- 1. โครงการจัดตั้ง College of Food and Tourism
- 2. สร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชนตามกลุ่มยุทธศาสตร์และจุดเน้นสถาบันอุดมศึกษา วิจัย นวัตกรรมด้านอาหาร การท่องเที่ยว และวิทยาการสุขภาพในลักษณะจุดรภาค
- 3. โครงการแข่งขันและพัฒนาสมรรถนะของนักศึกษา (Upskills & Reskills)
- 4. โครงการยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และการบริการท่องเที่ยวและโรงแรม มหาวิทยาลัย (PBRU Brand)
- 5. พัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมได้ยอมรับในระดับนานาชาติ (สร้างรายได้จากการพัฒนาและต่อยอดงานวิจัยและนวัตกรรม)

2 การผลิตบัณฑิต

- 1. พลิกโฉมกลไกและแพลตฟอร์มการผลิตบัณฑิตเพื่อสร้างความร่วมมือและการยอมรับในระดับนานาชาติ
- 2. ยกระดับคุณภาพและสมรรถนะของบัณฑิตและกำลังคนให้พร้อมทำงานด้วยกระบวนการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่อนอนาคต
- 3. พัฒนาศักยภาพ/แสวงหาบุคลากรสายวิชาการผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทหรือปริญญาเอกมาสอนในหลักสูตรการศึกษาระดับปริญญาตรี

- 1. ร้อยละการเพิ่มขึ้นของหลักสูตรที่มีการร่วมมือการจัดการเรียนรู้ร่วมกับสถานประกอบการ ผ่านการปฏิบัติงานจริง (CWIE)
- 2. ร้อยละของหลักสูตรที่มีการจัดการเรียนรู้ที่เป็นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (OBE)
- 3. การแลกเปลี่ยนบุคลากรและนักศึกษา/จัดหาทุนการศึกษาในระดับนานาชาติ โดยใช้เครือข่ายความร่วมมือในระดับนานาชาติรายค่าและรายไม่รวมถึงประเทศที่ขาดแคลนในอาเซียน เอเชีย และแอฟริกา
- 4. ร้อยละของนักศึกษาที่ผ่านการพัฒนากิจกรรมด้านวิชาการและวิชาชีพต่อนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด
- 5. ระดับค่าเฉลี่ยผลการประเมินความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
- 6. ร้อยละผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญในระดับนานาชาติ
- 7. อัตราการคงอยู่ของผู้เรียน
- 8. ร้อยละของหลักสูตรที่พัฒนาระบบการเรียนรู้ตลอดชีวิต

- 1. พัฒนาระบบและรูปแบบการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้และสมรรถนะของผู้เรียน (OBE) ร่วมกับสถานประกอบการผ่านการทำงานจริง (CWIE) และระบบเตรียมความพร้อมของนักศึกษาในการเรียนรู้ตลอดหลักสูตรตามที่กำหนดและการติดตามข้อมูลภาวะการทำงานของนักศึกษา
- 2. จัดการเรียนรู้อิงปฏิรูปการจัดการศึกษาในยุคปกติวิถีใหม่
- 3. พัฒนาความร่วมมือตามพันธกิจ จุดเน้นและทิศทางของมหาวิทยาลัยที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ
- 4. พัฒนากิจกรรมภาษาอังกฤษนักศึกษาและบุคลากรให้อยู่ในระดับนานาชาติ
- 5. โครงการพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้พร้อมทำงานด้วยวิชาการ วิชาชีพ และทักษะในศตวรรษที่ 21
- 6. โครงการยกระดับคุณภาพผู้เรียนในหลักสูตรวิชาชีพเฉพาะให้มีสมรรถนะสูงสอดคล้องตามมาตรฐานวิชาชีพ
- 7. โครงการพัฒนาอัตลักษณ์และคุณลักษณะที่พึงประสงค์และสุขภาวะ
- 8. โครงการพัฒนานวัตกรรมสร้างสรรค์และทักษะการเป็น ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (Startup)
- 9. โครงการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ดิจิทัลเพื่อสนับสนุนการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
- 10. พัฒนาอาจารย์ผู้สอนให้มีสมรรถนะในการผลิตสื่อ การจัดการเรียนการสอนสมัยใหม่
- 11. แฉะแนวประชาสัมพันธ์เชิงรุกและส่งเสริมการคงอยู่ของนักศึกษา
- 12. จัดการศึกษาด้วยระบบคลังหน่วยกิตสำหรับผู้เรียนทุกช่วงวัย
- 13. ส่งเสริมระบบนิเวศการเรียนรู้ตลอดทุกช่วงวัย

3 การผลิตและพัฒนาระดับวิชาชีพครู

- 1. ยกระดับคุณภาพสมรรถนะบัณฑิตครูสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการและวิชาชีพครู
- 2. ยกระดับคุณภาพการผลิตและพัฒนาคูตามมาตรฐานสากล
- 3. ยกระดับคุณภาพครูผู้สอนให้มีความเชี่ยวชาญตามมาตรฐานวิชาชีพ

- 1. ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านใบประกอบวิชาชีพครู
- 2. ร้อยละของบัณฑิตครูที่มีอัตลักษณ์ครูเพชรรัตน
- 3. ร้อยละของประสิทธิภาพการบริหารศูนย์พัฒนาวิชาชีพครู
- 4. ร้อยละของครูที่มีความเชี่ยวชาญตามมาตรฐานสากล
- 5. ร้อยละครูของครูที่มีทักษะทางภาษา ต่างประเทศผ่านมาตรฐานระดับสากล

- 1. โครงการปรับปรุงหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต
- 2. โครงการพัฒนาสมรรถนะด้านวิชาชีพและวิชาการของนักศึกษาครูตามขั้นปี
- 3. โครงการยกระดับมาตรฐานสมรรถนะบัณฑิตครูสู่ความเป็นเลิศ
- 4. โครงการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาครูเพชรรัตน
- 5. โครงการพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารศูนย์พัฒนาวิชาชีพครูให้มีมาตรฐานและครบวงจร
- 6. ยกระดับโรงเรียนสาธิตให้เป็นต้นแบบของโรงเรียนในพื้นที่
- 7. โครงการยกระดับคุณภาพการศึกษาโรงเรียนขนาดเล็กสังกัด สพฐ. โรงเรียน ตชด. และโรงเรียนกึ่งอนุบาลศึกษา
- 8. โครงการศาสตร์และศิลป์แห่งการสอนสู่วิชาชีพครู
- 9. โครงการยกระดับมาตรฐานครูของครูสู่ความเป็นเลิศ

4 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

- 1. ยกระดับการบริหารงานวิจัย
- 2. พัฒนาศักยภาพบุคลากร
- 3. ส่งเสริมคุณภาพงานวิจัยสู่นานาชาติและเชิงพาณิชย์

- 1. งานประมาณจากภายนอกที่ได้รับจากงานวิจัยและกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง (ทุนวิจัย ประชุม สัมมนา การจดสิทธิบัตร)
- 2. ร้อยละของงานบทความวิชาการ/บทความวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติและนานาชาติต่ออาจารย์ประจำ
- 3. ร้อยละของผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการอ้างอิง (Citation) และ H-index ระดับนานาชาติเพิ่มขึ้น
- 4. คณิตวิจัย
- 5. จำนวนงานหรือทุนสนับสนุนวิจัยที่สามารถต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์
- 6. หน่วยประสานงาน TLO เพื่อต่อยอดผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์

- 1. โครงการพัฒนาระบบกลไกการบริหารงานวิจัยและเครือข่ายการวิจัยสู่ความเป็นเลิศที่มีผลกระทบสูง
- 2. โครงการพัฒนาศักยภาพนักวิจัยสู่ความเป็นเลิศที่มีผลกระทบสูง
- 3. พัฒนาคือร่วมมือทางวิชาการวิจัยสู่นานาชาติและเชิงพาณิชย์

5 การพัฒนาท้องถิ่น

- 1. พัฒนาระบบ กลไก การมีส่วนร่วมของพหุภาคีเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน
- 2. บูรณาการพันธกิจสู่การสร้างองค์กรต้นแบบแห่งการเรียนรู้ตลอดชีวิต

- 1. ผลงานทางวิชาการที่ได้รับการต่อยอดจากการพัฒนาท้องถิ่น
- 2. จำนวนชุมชนที่ได้รับการยกระดับมาตรฐานการให้บริการด้านอาหารและการท่องเที่ยว
- 3. จำนวนผลิตภัณฑ์จากชุมชน/สถานประกอบการที่ได้รับการต่อยอด
- 4. จำนวนกิจกรรมศิลปวัฒนธรรม งานสร้างสรรค์/งานประชุมวิชาการที่มีการแลกเปลี่ยนหรือเผยแพร่ในระดับชาติและนานาชาติต่ออาจารย์ประจำ
- 5. Sustainable Development Goals (SDGs) Impact Ranking (Time higher education) ระดับโลก
- 6. ศูนย์การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น จังหวัดเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
- 7. ศูนย์การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

- 1. เสริมสร้างการมีส่วนร่วมตามพันธกิจวิชาการเรียนการสอน การวิจัย บริการวิชาการสู่การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน
- 2. พัฒนารูปแบบการพัฒนาท้องถิ่นด้วยรูปแบบ BCG เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานราก
- 3. หนุนเสริมศักยภาพบุคลากรและภาคีเครือข่ายการทำงานด้านการพัฒนาท้องถิ่นด้วยเศรษฐกิจ BCG เพื่อสร้างขีดความสามารถการแข่งขันของท้องถิ่นสู่สากล
- 4. โครงการบริการวิชาการมาตรฐานการให้บริการด้านอาหารและการท่องเที่ยว
- 5. โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน/สถานประกอบการเพื่อต่อยอดสู่พาณิชย์
- 6. การแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรม งานสร้างสรรค์/งานประชุมวิชาการในระดับนานาชาติ
- 7. Sustainable Development Goals (SDGs) Impact Ranking (Time higher education)
- 8. โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ
- 9. ศูนย์เรียนรู้เพื่อเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนสำหรับการบริหารจัดการทรัพยากรชุมชน

6 การพัฒนาระบบการบริหารองค์กรที่มีประสิทธิภาพ

- 1. ส่งเสริมและสนับสนุนบุคลากรสู่ความเป็นเลิศอย่างมืออาชีพ
- 2. การพัฒนาระบบการสื่อสารและการสร้างภาพลักษณ์ที่ดี
- 3. ปรับปรุงพัฒนาระบบบริหารจัดการโดยเฉพาะด้านโครงสร้างพื้นฐาน และฐานข้อมูลงบประมาณ และบุคลากรให้ทันสมัย รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ โปร่งใสและมีธรรมาภิบาล
- 4. ยกระดับโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลให้มีประสิทธิภาพและมหาวิทยาลัยสีเขียว

- 1. จำนวนบุคลากรที่ได้รับรางวัลทั้งระดับภายในและระดับชาติ
- 2. ร้อยละสะสมของอาจารย์ที่มีตำแหน่งทางวิชาการต่อจำนวนอาจารย์ประจำเพิ่มขึ้น
- 3. คะแนนการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสการบริหารงานภาครัฐอยู่ในระดับสูงหรือสูงมาก
- 4. รางวัลองค์กรที่มีความเป็นเลิศในการบริหารจัดการ
- 5. จำนวนระบบฐานข้อมูลที่ได้รับการพัฒนาเพื่อการบริหารจัดการองค์กร
- 6. Digital University (Webometrics) อันดับโลก
- 7. ผลการจัดลำดับมหาวิทยาลัยสีเขียวโลก (UI Green Metrics) อันดับโลก

- 1. โครงการพัฒนาบุคลากรทุกระดับสู่ความเป็นมืออาชีพ
- 2. โครงการ Academic Position Incubator
- 3. โครงการพัฒนาภาพลักษณ์ที่ดีของมหาวิทยาลัยสู่ความเป็นเลิศ
- 4. โครงการพัฒนาระบบบริหารจัดการมหาวิทยาลัยสู่ความเป็นเลิศ
- 5. โครงการปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานเทคโนโลยีดิจิทัลให้มีประสิทธิภาพ เสถียรภาพ มั่นคงปลอดภัย รองรับการให้บริการ อย่างต่อเนื่องตลอดเวลา
- 6. โครงการมหาวิทยาลัยสีเขียว



MILESTONE

แผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566-2570)

TIMELINE

GOALS

IMPLEMENT

