

รายงาน

สรุปผลการดำเนินงาน



กิจกรรม

OPEN KITCHEN BY CULINO

วันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563

ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

คำนำ

โรงเรียนการเรือนได้มอบหมายหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้ดำเนินการจัดกิจกรรม “Open kitchen by Culino” ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนและผู้สนใจได้รับทราบเกี่ยวกับการเรียนการสอนของหลักสูตร เพื่อช่วยในการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา 2564 และเป็นการฝึกฝนเพิ่มพูนประสบการณ์ในการถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารให้แก่ นักศึกษาปัจจุบัน เนื่องจากกิจกรรมมีการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารทั้งอาหารไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นการให้ความรู้ในการประกอบอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย นับเป็นการให้บริการทางวิชาการอีกทางหนึ่ง ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะสามารถนำความรู้ไปต่อยอดและสร้างอาชีพในอนาคตได้

กิจกรรมจะบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชาของหลักสูตร และตามด้วยการอบรมเชิงปฏิบัติการ มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติในเมนูซ่อม่วง ซ่อมะลิ พืชชา มัฟฟินชอคโกแลตชิพ สตรูเซล และเครื่องดื่ม Hawaiian Delight และ Strawberry Mojito โดยวิทยากรที่เป็นอาจารย์ผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในอาหารแต่ละประเภท ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจึงได้รับความรู้อย่างถูกต้องตามหลักวิชา และสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดได้ และในส่วนสุดท้ายของกิจกรรมได้มีการมอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ด้วย

คณะผู้จัดได้ทำรายงานผลการดำเนินงาน ขึ้น เพื่อสรุปผลการดำเนินงาน สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และจำนวนของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่สมัครเข้าเป็นนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหวังว่ากิจกรรม Open kitchen by Culino ซึ่งจัดขึ้นในวันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร และรายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจ

ผู้จัดทำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

สารบัญ

	หน้า
รายงานสรุปผลการดำเนินงาน	1
หลักการและเหตุผล	2
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
ผลผลิตโครงการ (Output)	2
ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)	2
กิจกรรมหลัก	2
กลุ่มเป้าหมาย	3
ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ	3
แหล่งที่มาของงบประมาณ	3
กำหนดการ	4
รูปแบบการประชาสัมพันธ์กิจกรรม	6
สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม	7
ภาพกิจกรรมต่าง ๆ	8
คู่มือสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม	16
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม	17
ภาคผนวก	20

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน

กิจกรรม Open Kitchen by Culino

วันที่ 20 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิชราลงกรณ์
และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

☐ จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☐ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

☐ เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

(ความเป็นมาและความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ หากเป็นโครงการต่อเนื่องควรระบุถึงผลดำเนินงานปีที่ผ่านมาด้วย)

เป้าหมายสำคัญของการจัดการศึกษา คือการจัดให้มีการศึกษาตลอดชีวิตและการสร้างสังคม ชุมชน ให้เป็นสังคมชุมชนแห่งการเรียนรู้โดยการให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาให้ตรงตามความต้องการของผู้เรียน โดยการศึกษาเป็นกระบวนการของการพัฒนาชีวิตและสังคม เป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน ประกอบกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีอัตลักษณ์ด้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ดังนั้นหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จึงได้ให้ความสำคัญ ต่อการจัดการเรียนการสอนในสายอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้ และกำหนดจัด กิจกรรมแนะแนว/ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ขึ้น โดยนักเรียนที่มีความสนใจจะสามารถรับรู้ เรียนรู้ และรับทราบความต้องการของตนเองว่าต้องการที่จะเรียนในสาขาวิชานี้หรือไม่ และเมื่อรู้ตนเอง นักเรียนจะสามารถสำเร็จการศึกษาและ นำความรู้ไปประกอบอาชีพต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ เพื่อให้สังคมมีบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถตอบสนองตลาดแรงงานและนำ ความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาสังคมและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ(เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. เพื่อให้ให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกัน
4. เพื่อเป็นการให้บริการวิชาการแก่บุคคลภายนอกที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. นักศึกษามีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกับผู้อื่น
4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำอาหารและเครื่องดื่ม

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือนเป็นที่รู้จักมากขึ้น
2. ผู้ปกครอง/นักเรียน สามารถตัดสินใจเลือกเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาได้โดยง่าย
3. นักศึกษาสามารถนำประสบการณ์ไปฝึกฝนและพัฒนาตนเองสู่การเป็นวิทยากร/มีความเป็นผู้นำไปได้ในอนาคต
4. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอด เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน หรือเพื่อการประกอบอาชีพได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม Open Kitchen by Culino วิธีดำเนินงาน	20 ธันวาคม 2563		ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อ.ณัฏยา เมฆราวี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรับฟังคำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตรและการสมัครเข้าเรียนโดยประธานหลักสูตร - ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย/อาหารยุโรป/เบเกอรี่/เครื่องดื่ม		- ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาวชิราลงกรณ - ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า และผู้สนใจทั่วไปที่สนใจการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการที่ตั้งไว้	ผลการดำเนินการตามตัวชี้วัด	บรรลุ/ไม่บรรลุ
1. มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 1 รุ่น อย่างน้อยรุ่นละ 60 คน	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งหมด 44 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 ของกลุ่มเป้าหมาย	ไม่บรรลุ
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบแนวทางการสมัครเข้าเรียนและทราบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบแนวทางการสมัครเข้าเรียนและทราบการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตร	บรรลุ

หมายเหตุ เนื่องจากในช่วงที่มีการจัดกิจกรรม ได้เกิดการระบาดใหม่ของเชื้อไวรัสโควิด-19 ผู้สมัครบางรายไม่สามารถเดินทางมาร่วมกิจกรรมได้ ส่งผลให้จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่เป็นไปตามเป้าหมาย

แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ ไม่ใช้งบประมาณ
☐ งบประมาณแผ่นดิน
☐ ขอสสนับสนุนงบประมาณ
☒ งบประมาณอื่นๆ งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563

และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ รวมเป็นเงิน 30,990 บาท

รายการ	งบประมาณ	แหล่งงบประมาณ
ค่าอาหารกลางวัน	3,000 บาท	งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
ค่าอาหารว่าง	3,990 บาท	งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ ปีการศึกษา 2563
ค่าวัตถุดิบอาหาร	13,200 บาท	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ค่าจัดทำเอกสารประกอบการอบรม	4,800 บาท	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ค่าจัดทำใบประกาศนียบัตร	6,000 บาท	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

กำหนดการ
กิจกรรม Open Kitchen by Culino
วันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563
ณ Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 09.00 น.	พิธีเปิด โดยคณบดี โรงเรียนการเรือน ว่าที่ ร้อยตรี ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
09.00 – 09.30 น.	กิจกรรมแนะนำหลักสูตรในคณะและแนวทางการทำ Portfolio โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
09.30 – 10.00 น.	โอกาสในอาชีพเชฟ โดย อ.จารึก ศรีอรุณ (ผู้เข้าแข่งขันรายการ IRON CHEF)
10.00 – 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ครีวไทยกับเมนู ซ่อม่วง
11.00 – 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ครีวยุโรปกับเมนู พิชซ่า
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ห้องเบเกอรี่กับเมนู Double Chocolate Muffin with Crumble
14.00 – 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ห้องเครื่องดื่มกับเมนู Blue Hawaii และ Tropical punch Molecular: Lime honey caviar และ Strawberry caviar
15.00 – 16.00 น.	กล่าวปิดกิจกรรมและมอบเกียรติบัตรให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา



Open Kitchen by Culino



กำหนดการ

กิจกรรม Open Kitchen by Culino

วันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563

ณ Hall 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8.00 - 8.30 น.	ลงทะเบียน
8.30 - 9.00 น.	พิธีเปิด โดยคณบดี โรงเรียนการเรือน ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
9.00 - 9.30 น.	กิจกรรมแนะนำหลักสูตรในคณะและแนวทางการทำ Portfolio โดย ดรจันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา .
9.30 - 10.00 น.	โอกาสในอาชีพเชฟ โดย อ.จารึก ผู้เข้าแข่งขันรายการ. IRON CHEF
10.00 - 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ครั้วไทยกับเมนู ซ่อม่วง ซ่อมะลิ
11.00 - 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ครั้วยุโรปกับเมนู พืชซ่า
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ห้องเบเกอรี่กับเมนู Double Chocolate Muffin with Crumble
14.00 - 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติ ห้องเครื่องดื่มกับเมนู Blue Hawaii และ Tropical punch Molecular: Lime honey caviar และ Strawberry caviar
15.00 - 16.00 น.	กล่าวปิดกิจกรรม โดย ดรจันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา .

Open Kitchen by Culino

20 DEC. 2020



 กำหนดการ กิจกรรม Open Kitchen by Culino
วันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563
ณ Hall 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8.00 - 8.30 น.	ลงทะเบียน
8.30 - 9.00 น.	พิธีเปิด โดย ศอชบดี โรงเรียนการเรือน ว่าที่ร้อยตรี ดร. ธนพัฒน์ แสงสุโขทัย
9.00 - 9.30 น.	กิจกรรมแนะนำหลักสูตรในคณะและเวลาทำการทำ Pomelo โดย ดร. นิภรณ์นา สัตินันท์วัฒนา
9.30 - 10.00 น.	โอกาสสำหรับชาวโซเชียล ชาร์จ อุปกรณ์วิทยุในการทำการ IRON CHEF
10.00 - 11.00 น.	ฝึกปฏิบัติการ สลัดไทยกินเมนู ชิมม่วง ชิมมะลิ
11.00 - 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติการ สลัดโรลกับเมนู คัสซ่า
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	ฝึกปฏิบัติการ ช็อคโกแลตกับเมนู Double Chocolate Muffin with Crumble
14.00 - 15.00 น.	ฝึกปฏิบัติการ ช็อคโกแลตกับเมนู Blue Hawaii and Tropical punch Molecular Line honey caviar and Strawberry caviar
15.00 - 16.00 น.	กล่าวปิดกิจกรรม โดย ดร. นิภรณ์นา สัตินันท์วัฒนา

สนใจร่วมกิจกรรม
สมัครได้ตั้งแต่
วันนี้ - 10 ธ.ค. 2563
โดยสมัครได้
ผ่านทาง QR code



ค่าสมัครเพียง 500 บาท
รับจำนวน 60 ที่นั่ง เท่านั้น...

ติดต่อสอบถามภายในเวลาราชการได้ที่
คุณปริยานิตย์ ตั้งธานากักดี
02-423-9450

ณ Hall 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แผนที่ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
200 หมู่ 15 ตำบลหนองปรือ อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี 31000



สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรมที่ 4 Open Kitchen by Culino

วันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 09.00 – 17.00 น.

ณ ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

โรงเรียนการเรือนและหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้จัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino ในวันเสาร์ที่ 20 ธันวาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 09.00 น. – 16.00 น. ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณและห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร มีผู้สมัครเข้าร่วมกิจกรรมซึ่งเป็นนักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และบุคคลทั่วไปที่มีความชอบและความสนใจในการทำอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมเป็นจำนวน 44 ราย โดยกิจกรรมจะมีการแนะนำเนื้อหาสาระวิชาของหลักสูตร การเรียนการสอน และการสมัครเข้าศึกษาต่อในปีการศึกษา 2564 และต่อยอดกิจกรรมการสาธิตและฝึกปฏิบัติการในเมนูอาหารว่างไทย เบเกอรี่ พืชชาและเครื่องดื่ม และในท้ายกิจกรรมจะมีการมอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกท่าน

กิจกรรม Open Kitchen by Culino นอกจากจะเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรแล้ว ยังเป็นสร้างทักษะและประสบการณ์ให้แก่นักศึกษาปัจจุบันที่สามารถนำความรู้ที่ได้เรียนมานั้น สามารถนำมาใช้ได้จริง โดยการเป็นพี่เลี้ยง/ผู้ช่วยอาจารย์ผู้ทำการสาธิตอาหารเมนูต่าง ๆ และสร้างทักษะการทำงานร่วมกัน และให้ความรู้ด้านการประกอบอาหาร จึงนับเป็นการให้บริการทางวิชาการ ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยอีกด้วย



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่
เมนูัมพ์ฟินชอคโกแลตชิพ และสตรูเซล



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำเบเกอรี่
เมนูัมพ์ฟินชอคโกแลตชิพ และสตรูเซล



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่างไทย
เมนูขอม่วง ขอมะลิ



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารว่างไทย
เมนูขอม่วง ขอมะลิ



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารยุโรป
เมนูพิซซ่า



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารยุโรป
เมนูพิซซ่า



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม
เมนู Hawaiian Delight และ Strawberry Mojito



ภาพกิจกรรม
สาธิตและฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดื่ม
เมนู Hawaiian Delight และ Strawberry Mojito



**เกียรติบัตร
สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม**



สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม Open Kitchen by Culino

วันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 09.00 น. – 17.00 น.

ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

กิจกรรม Open Kitchen by Culino ที่จัดขึ้นในวันที่ 20 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสีรินธร การดำเนินงานในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมงานจำนวนทั้งสิ้น 100 คน ประกอบด้วย อาจารย์ จำนวน 12 คน เจ้าหน้าที่ จำนวน 9 คน และนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จำนวน 35 คน ผู้เข้าอบรม จำนวน 44 คน

สรุปผลการดำเนินงานจากแบบประเมินผลโครงการ มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 93.18 ของผู้เข้าอบรมทั้งหมด โดยสรุปผลการประเมินมีรายละเอียด ดังนี้

ตอนที่ 1: ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ

- | | |
|-------------------------------|--|
| ☐ ชาย | จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 29.27 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ☐ หญิง | จำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 70.73 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |

1.2 อายุ

- | | |
|---|--|
| ☐ น้อยกว่า 15 ปี | จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.88 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ☐ 15-18 ปี | จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 82.93 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ☐ 19-22 ปี | จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4.88 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |
| ☐ 23-25 ปี | จำนวน - คน |
| ☐ มากกว่า 25 ปี | จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.32 ของผู้ตอบแบบสอบถาม |

ตอนที่ 2: ท่านรู้จักกิจกรรมนี้จากช่องทางใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| ☐ สื่อออนไลน์ เช่น facebook, line, twitter, instagram ฯลฯ | จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 50 ของคำตอบทั้งหมด |
| ☐ ญาติ, เพื่อน หรือคนรู้จัก | จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 18.18 ของคำตอบทั้งหมด |
| ☐ ป้าย/โปสเตอร์ ประชาสัมพันธ์ | จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 4.54 ของคำตอบทั้งหมด |
| ☐ เว็บไซต์ของโรงเรียนการเรือน | จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 21.21 ของคำตอบทั้งหมด |
| ☐ อาจารย์ในหลักสูตร | จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 4.54 ของคำตอบทั้งหมด |
| ☐ อื่น ๆ ... โทรศัพท์ | จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.51 ของคำตอบทั้งหมด |

ตอนที่ 3: ความคิดเห็นเกี่ยวกับงานกิจกรรม

3.1 สรุปรายการประเมินผลความพึงพอใจเป็น ร้อยละ

รายการประเมินความพึงพอใจ	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)
1. การจัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino ทำให้ท่านได้รับความรู้มากขึ้น	78.05	19.51	2.44	-	-
2. กิจกรรมเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพของท่านในอนาคต	78.05	19.51	2.44	-	-
3. สถานที่ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	85.36	14.63	-	-	-
4. สื่อที่ใช้ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	73.17	21.95	4.88	-	-
5. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	73.17	21.95	4.88	-	-
6. ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดกิจกรรม	82.92	17.07	-	-	-

3.2 สรุปรายการประเมินผลความพึงพอใจเป็น ค่าเฉลี่ย

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย (AVG.)	ความพึง พอใจ (ร้อยละ)	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ผลประเมิน
1. การจัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino ทำให้ท่านได้รับความรู้มากขึ้น	4.76	95.12%	0.48	มากที่สุด
2. กิจกรรมเป็นประโยชน์ต่อวิชาชีพของท่านในอนาคต	4.76	95.12%	0.48	มากที่สุด
3. สถานที่ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	4.85	97.07%	0.35	มากที่สุด
4. สื่อที่ใช้ในการจัดกิจกรรมเหมาะสม	4.68	93.66%	0.56	มากที่สุด
5. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.68	93.66%	0.56	มากที่สุด
6. ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดกิจกรรม	4.83	96.59%	0.38	มากที่สุด

เกณฑ์การให้คะแนน

ค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.50 ระดับความพึงพอใจ มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50-4.49 ระดับความพึงพอใจ มาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50-3.49 ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50-2.49 ระดับความพึงพอใจ น้อย

ค่าเฉลี่ยต่ำกว่า 1.50 ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด

ตอนที่ 4: ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

4.1 ด้านกิจกรรม

- ควรเพิ่มเวลาในการจัดกิจกรรม (2)

4.2 ด้านสถานที่

- ขอให้แจ้งสถานที่จัดกิจกรรมให้ชัดเจน (2)

4.3 ความประทับใจในการเข้าร่วมกิจกรรม

- กิจกรรมที่ส่งเสริมให้ประเทศไทยเรา เป็นครัวไทยสู่เวทีโลก ควรจัดกิจกรรมดีๆ แบบนี้ต่อไป
- ต้องการให้จัดกิจกรรมแบบนี้บ่อย ๆ และจะนำกิจกรรมที่ได้รับในวันนี้มาต่อยอดต่อไป
- ชอบมากๆ อยากให้จัดเป็นแบบออกค่าย ค้างคืน และจัดกิจกรรมแบบนี้ ต่อไป (2)
- จะเรียนต่อปริญญาตรีในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ แนนอน (2)
- ชอบกิจกรรมมาก ได้เข้าร่วมกิจกรรมแล้วทำให้อยากมาเรียนที่นี้มากขึ้น
- ชอบมาก ๆ
- กิจกรรมดีทุกอย่าง
- อยากให้จัดกิจกรรมค่ายของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์บ้าง
- อยากเรียนกับอาจารย์จารึก ศรีอรุณ
- อยากให้จัดกิจกรรมแบบนี้อีก
- กิจกรรมดีมาก คณะทำงานมีความเป็นกันเองทุกคน

แผนพัฒนาปรับปรุงการดำเนินงานในครั้งต่อไป

ไม่มี

ผลการรับสมัคร TCAS ปีการศึกษา 2564

จากผลการดำเนินงานกิจกรรม Open Kitchen by Culino วันที่ 20 ธันวาคม 2564 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 44 คน สรุปข้อมูลจากผู้สมัคร TCAS ปีการศึกษา 2564 ได้ดังนี้

1. มีผู้สมัครเข้าศึกษาในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในรอบ port folio จำนวน 19 ราย และรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 17 ราย สละสิทธิ์ 2 ราย
2. มีผู้สมัครเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการเสริมสร้าง สมรรถภาพและการชะลอวัย ในรอบ port folio และรายงานตัวเข้าเป็นนักศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต 1 ราย

ภาคผนวก

1. บันทึกข้อความต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้
 - หนังสือขออนุมัติดำเนินการจัดโครงการ
 - หนังสือขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่
 - หนังสือขอเรียนเชิญเข้าร่วมกิจกรรม
 - หนังสือขออนุเคราะห์ลงนามเกียรติบัตร
2. คำสั่งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรม
3. ใบลงทะเบียน
4. คำกล่าวเปิดงาน
5. เอกสารประกอบการอบรม



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร. ๙๔๔๙-๕๐
ที่ รก. ๔๗๘๙/๒๕๖๓ **วันที่** ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุมัติดำเนินการจัดโครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของ
 นักเรียนโรงเรียนการเรือน

เรียน อธิการบดี

ด้วยโรงเรียนการเรือน ได้กำหนดจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบอาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักเรียนโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมให้นักศึกษามีทักษะการประกอบวิชาชีพ ซึ่งการพัฒนานักศึกษาในด้านความรู้พื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญเป็นรากฐานที่ส่งผลให้นักศึกษาสามารถนำทักษะทางวิชาชีพต่าง ๆ ที่ได้ไปใช้ในการเรียนให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ จึงมีความประสงค์ขออนุมัติจัดกิจกรรมจำนวน ๒ กิจกรรม รายละเอียดดังนี้

๑. ขออนุมัติจัดกิจกรรมที่ ๑๐ Mixology Bartending Service Course ร่วมกับ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของนักศึกษาในด้านการผสมเครื่องดื่มและด้านการบริการ สามารถนำความรู้และทักษะวิชาชีพที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงาน ในวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม Hall ๒ ชั้น ๒ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรชามหาชริราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยใช้งบประมาณจากงบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๔,๐๐๐ บาท (สี่พันบาทถ้วน)

๒. ขออนุมัติจัดกิจกรรมที่ ๓ Open Kitchen by Culino มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน เกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรอื่น ๆ ด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุม Hall ๔ ชั้น ๒ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรชามหาชริราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยใช้งบประมาณจากงบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ พ.ศ. ๒๕๖๓ จำนวน ๖,๙๕๐ บาท (หกพันเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน)

ในการนี้ โรงเรียนการเรือน จึงมีความประสงค์ขออนุมัติดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการและขออนุมัติงบประมาณจากงบบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ พ.ศ. ๒๕๖๓ เป็นจำนวน ๑๐,๙๕๐ (หนึ่งหมื่นเก้าร้อยเก้าสิบบาทถ้วน) และขออนุมัติคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ณัฐกร นุกิจ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ณัฐกร นุกิจ)

รองคณบดีโรงเรียนการเรือน

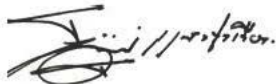
15 ธ.ค. 63 เวลา 16:14:16 Non-PKI Server Sign

Signature Code : HAAQA-DcAQQ-BEADk-AMgAx

หมายเหตุ ทั้งนี้ งบประมาณบริหารกายฯ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๓ คงเหลือ ๖๙,๑๑๐ บาท และ งบประมาณ

บริหารกายฯ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๒ คงเหลือ ๔๘,๘๐๐ บาท รวมคงเหลือจำนวน ๑๑๘,๐๑๐ บาท
(หนึ่งแสนหนึ่งหมื่นเก้าพันสิบบาทถ้วน)

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา



(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนพัطنน์ แลงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

15 ก.ค. 63 เวลา 16:43:40, Non-PKI Server Sign

Signature Code : QgA4A-DcARQ-AwAEHAMgA3

2



(นางรัชนิกร พลวิชิต)

ผู้อำนวยการกองกลาง

16 ก.ค. 63 เวลา 11:13:36, Non-PKI Server Sign

Signature Code : NgBFA-EIwNA-BCADH-AQQBB

3 อนุมัติ



(รองศาสตราจารย์พัชรี สอนแก้ว)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัย

สวนดุสิต

16 ก.ค. 63 เวลา 15:35:16, Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQBDk-DMAMg-BDADk-AQQAx



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ ๕๙๕๒/๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินกิจกรรม Open Kitchen by Culino

เพื่อให้การดำเนินกิจกรรม Open Kitchen by Culino ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุม Hall ๔ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยฯ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

คณะกรรมการอำนวยการ

๑. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง

หน้าที่ อำนวยการให้คำแนะนำ ปรัชญาเสนอแนะแก่ฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานตลอดจนสนับสนุนการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการดำเนินงาน

๑. ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ

๓. อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี

๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวลัย

๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี

๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ

๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์

๘. อาจารย์จารึก ศรีอรุณ

๙. อาจารย์ธนิกานต์ นั้ววันดี

๑๐. อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน

๑๑. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง

๑๒. ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

๑๓. อาจารย์อัญญลักษณ์ อุ่นสุข

๑๔. อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา

หน้าที่ ดำเนินงานโครงการให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการฝ่ายประสานงานทั่วไป

๑. นางสาวธิดา ศรีธนาพร

๒. นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

๓. นางสาวสุตา บุญพบ

๔. นางสาวปริยานต์ ตั้งอานาก็คี

๕. นายพฤกษ์ จินตะนาบุช

๖. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุนา

หน้าที่ ๑. ประสานงานกับทุกฝ่าย บันทึกภาพการดำเนินงาน ติดตามและประเมินผลและสรุปเป็นรายงาน

๒. ดูแลการลงทะเบียน เอกสารประชาสัมพันธ์ แบบสอบถาม ให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย

- ๒ -

นักศึกษาช่วยงาน

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| ๑. นายมรุเดช ชินสุชีพ | ๒. นายเอกรัตน์ เพชรบุรี |
| ๓. นางสาวนภา แสงอรุณ | ๔. นางสาวสาวิกา แก้วบุตรดี |
| ๕. นางสาววิษา สุกุลสอน | ๖. นายบรรณันท์ ประเสริฐสันธิ์ |
| ๗. นางสาวชวลิตา ทิพย์สุกุลสอน | ๘. นางสาวโชติตา ตันณีกุล |
| ๙. นายกฤตณัฐ คำคม | ๑๐. นายธนบูรณ์ ปลาประยงค์ |
| ๑๑. นางสาวกุลวรินทร์ เผือกพิบูลย์ | ๑๒. นายปิยะวัฒน์ พุ่มประดับ |
| ๑๓. นายต้นหนาว จันทร์พรหม | ๑๔. นายธนาธิป อินทร์สวัสดิ์ |
| ๑๕. นางสาวอภิสร วังอำมาตย์ | ๑๖. นายอัศรพล กำโชคพานิช |
| ๑๗. นายธนา บัวสมบัติ | ๑๘. นายพันกร นาคพร |
| ๑๙. นายวุฒิพร ตาลปึก | ๒๐. นายวรัญญู บุญอาจินต์ |
| ๒๑. นางสาวณัฐจิรา อุกฤษณ์ชินัก | ๒๒. นางสาววณิษา บุญญานนท์ |
| ๒๓. นางสาวณัฐกมลณิกา เกยแก้ว | ๒๔. นายพรธันวาคม สังคิลลา |
| ๒๕. นายณัฐดนัย มากงเอียด | ๒๖. นางสาวฐาปวันณ์ วรสุทธิพิศาล |
| ๒๗. นายพัชร จิรสินพงศ์ | ๒๘. นายวงศ์วัฒน์ กิติประกาศนันต์ |
| ๒๙. นางสาวปานิสรา พยัคโหม | ๓๐. นางสาวศุภณิษา กระจำวงศ์ |
| ๓๑. นางสาวนรธีร์ เทียกโฮม | ๓๒. นายจิราภัทร ศรีภา |
| ๓๓. นางสาวจิตตาพัฒน์ ปิ่นสุข | |

หน้าที่ ช่วยดำเนินการกิจกรรมที่ได้รับมอบหมายให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปจนสิ้นสุดโครงการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(รองศาสตราจารย์พัชรี สวนแก้ว)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวน

ดุสิต

16ธ.ค.63 เวลา 15:36:03 Non-PKI Server Sign
Signature Code : OAA2A-DUAMQ-BBAEM-ANABD



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร. ๙๔๔๔

ที่ รก. ๕๕๖๙/๒๕๖๓ **วันที่** ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุเคราะห์ใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ และขอชุดฝึกปฏิบัติการอาหาร

เรียน ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มีความประสงค์จะจัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแนะนำการเรียนการสอนและเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักเรียนที่มีความสนใจจะสมัครเข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในปีการศึกษา ๒๕๖๔ โดยลักษณะกิจกรรมจะเป็นการให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้อบรมเชิงปฏิบัติการในการทำอาหารชนิดต่าง ๆ ประกอบด้วย อาหารไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม และกำหนดจะจัดขึ้นในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น. ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑ และ ICS๔๒ อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย หลักสูตรฯ ขออนุเคราะห์ดังนี้

๑. ขอใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๒๓ ในวันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น.

๒. ขอใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑ และ ICS๔๒ ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น.

๓. ขอยืมผ้ากันเปื้อน และรองเท้าห้องปฏิบัติการอาหาร จำนวน ๖๐ ชุด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(ดร.จันทรรจนา ศิริพันธ์วัฒนา)

ประธานหลักสูตร

30พ.ย.63 เวลา 09:46:58 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RgBBA-DMAQg-BGADc-ANwAw

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

2 เสนอเพื่อโปรดพิจารณา

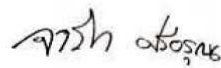


(นางสาวนุสรา อินแขก)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

30พ.ย.63 เวลา 13:26:19 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : QgADA-DcAOQ-AwADI-AMABD



(นายจารึก ศรีอรุณ)

รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

(ด้านบริหาร)

026.พ.63 เวลา 08:20:48 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : MAA1A-EMAQg-BDADE-ANAA5



บันทึกข้อความ

ผลงาน หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร.๙๕๕๔

ที่ รกร. ๔๕๖๘/๒๕๖๓ วันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุเคราะห์ใช้ห้องเรียน ICS๓๑ ICS๓๒ และ HALL๔

เรียน ผู้จัดการสำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มีความประสงค์จะจัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแนะนำการเรียนการสอนและเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้กับนักเรียนที่มีความสนใจจะสมัครเข้าศึกษาต่อในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในปีการศึกษา ๒๕๖๔ โดยกิจกรรมจะเป็นการให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้อบรมเชิงปฏิบัติการในการทำอาหารชนิดต่าง ๆ ประกอบด้วย อาหารไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม และกำหนดจะจัดขึ้นในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น.ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑ และ ICS๔๒

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย หลักสูตรฯ ขออนุเคราะห์ใช้ห้องเรียน ดังนี้

๑. ห้องประชุมใหญ่ HALL ๔ ชั้น ๔ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรญาณอุบล ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น.

๒. ห้องเรียน ICS๓๑ และ ICS๓๒ ณ อาคารศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น ๓ ตั้งแต่ เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น.

๓. ขออนุญาตเข้าจัดสถานที่ทั้ง ๓ ห้อง (HALL ๔ ICS๓๑ ICS๓๒) ในวันเสาร์ที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๓
ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐-๑๔.๐๐ น.

ทั้งนี้ ระยะเวลาการใช้สถานที่อาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม และหากกิจกรรมเสร็จสิ้นก่อนเวลาที่กำหนด จะยังให้ทราบเพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลห้องเรียนได้เข้าปิดสถานที่ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

Pravin Ashwinkumar

(ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา)

ประธานหลักสูตร

30พ.ย.63 เวลา 09:46:17 Non-PKI Server Sign

Signature Code : NQBCA-DEANQ-BGADk-ANQA3

1 เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

24/11/2021

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

2 เรียน ผู้จัดการสำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์

ได้รับการประสานงานขอใช้ห้อง ICS๓๑
ICS๓๒ และ HALL๔ สำหรับกิจกรรม Open
Kitchen by Cutlino โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแนะ
นำการเรียนการสอนและเป็นการประชาสัมพันธ์

30ก.ย.63 เวลา 09:57:06 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : QQA1A-DUARQ-AIADU-AHQAz

สูตรให้กับนักเรียนที่มีความสนใจจะสมัครเข้าศึกษา
ต่อในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ ในปีการศึกษา ๒๕๖๔ ในวันอาทิตย์
ที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๘.๐๐-๑๗.๐๐ น.
และเข้าจัดสถานที่ ในวันเสาร์ที่ ๑๙ ธันวาคม
๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๕.๐๐ น.

ห้องว่างในวันเวลาดังกล่าว สามารถใช้ห้องได้
และหากมีการโยกย้ายโต๊ะ เก้าอี้ ขอให้โยกย้าย
ด้วยความระมัดระวัง หากจัดกิจกรรมแล้วเสร็จจัด
คืนตามปกติ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตหรือเห็น

สมควร



(นางสาวจุฬาสินี โกมลสิงห์)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

016ก.63 เวลา 12:51:38 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : OABEA-EIARA-AzAEY-AQQAx

3 อนุญาต



(นางสาวโสภิตา จันทรเจริญ)

ผู้จัดการสำนักงานบริการอาชีวศึกษาสตร

046ก.63 เวลา 13:57:00 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : HgA5A-DYAMQ-BGADM-AHwAy

4 รับทราบ



(นางสาวจุฬาสินี โกมลสิงห์)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

076ก.63 เวลา 10:21:43 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : NABBA-EUARA-AwADA-AMwBF



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร. ๙๔๔๔

ที่ รกร. ๔๖๐๒/๒๕๖๓

วันที่ ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑

เรียน ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

อ้างถึงบันทึกข้อความที่ รกร. ๔๕๖๙/๒๕๖๓ เรื่อง ขออนุญาตใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ และขอชุดฝึกปฏิบัติการอาหาร ลงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ หลักสูตรได้ขออนุญาตใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๒๓ ในวันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๑๓.๐๐-๑๗.๐๐ น. ทั้งนี้ เนื่องจากมีวัตถุดิบอาหารที่ต้องเตรียมทั้งหมด ๔ ประเภท ได้แก่ อาหารไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่และเครื่องดื่ม หลักสูตรฯ จึงมีความประสงค์ขอใช้ห้องปฏิบัติเพิ่มเติม

ในการนี้ หลักสูตรฯ ซึ่งขออนุญาตใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑ ในวันและเวลาดังกล่าว (เพิ่มเติม) โดยเป็นการใช้ร่วมกับคณะทำงานเตรียมงานอบรมของศูนย์ฝึกฯ ซึ่งได้มีการประสานงานเบื้องต้นแล้ว ทางคณะทำงานไม่ขัดข้องที่จะใช้ห้องปฏิบัติการร่วมกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(ดร.จันทนา สิริพันธ์วัฒนา)

ประธานหลักสูตร

018.8.63 15:30:23 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RgASA-DMAQg-AxADA-AQwA3

1. เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา

2. จากการตรวจสอบตารางการใช้ห้องปฏิบัติการ พบว่า สามารถให้ใช้ห้องปฏิบัติการตามที่ขอใช้ได้



(นางสาวนุสรา อินแชก)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

028.8.63 15:45:57, Non-PKI Server Sign

Signature Code : QwBDA-DIAMw-A1ADk-ARgBG

3. อนุเคราะห์

2. มอบ ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ดำเนินการให้การบริการและรายงานผลต่อไป

3. มอบ เลขานุการ นำส่งเอกสารเรียนผู้เกี่ยวข้องทราบผ่านระบบ e-office



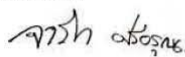
(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนันต์ แสงรุ่งเรือง)

ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

038.8.63 10:40:27, Non-PKI Server Sign

Signature Code : MAAZA-EIARQ-ALADA-AQAAz

2. เสนอเพื่อโปรดพิจารณา



(นายจรีก ศรีอรุณ)

รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

(ด้านบริหาร)

028.8.63 21:29:23, Non-PKI Server Sign

Signature Code : OQAwA-DcaQQ-BGADg-AMwBF



ด่วนที่สุด

บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร. ๙๔๔๔

ที่ รก. ๔๘๖๒/๒๕๖๓ วันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุญาตใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๒๒ และ ICS๒๓ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์

เรียน ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ตามที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้กำหนด
จะจัดกิจกรรม Open Kitchen by Culino ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น. ห้อง
ปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑ และ ICS๔๒ อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสีริน
ธรนั้น เนื่องด้วยคณะทำงานได้มีการประชุมปรับแผนการทำงาน จึงมีความประสงค์ขอใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
เพิ่มเติม คือ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๒๒ และ ICS๒๓ เพื่อใช้สำหรับกิจกรรมการทำอาหารยุโรป เมนูพิซซ่า

ในการนี้ เพื่อให้การอบรมภาคปฏิบัติการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย หลักสูตรฯ จึงขออนุญาตใช้ห้อง
ปฏิบัติการดังกล่าว ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น. ทั้งนี้ อาจารย์ทรงพล วิธาน
วัฒนา เบอร์โทรศัพท์ ๐๙ ๙๖๑๗ ๘๘๒๐ เป็นผู้รับผิดชอบการอบรม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(ดร.จันทรรจนา ศิริพันธ์วัฒนา)

ประธานหลักสูตร

208.8.63 1781 11:33:24 Non-PKI Server Sign
Signature Code : NAA0A-DEAMA-A4AEU-AQGBF

1. เรียนเสนอเพื่อโปรดพิจารณา
2. จากการตรวจสอบตารางการใช้ห้องปฏิบัติการพบว่า สามารถให้ใช้ห้องปฏิบัติการตามที่ต้องการได้

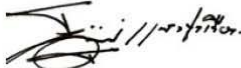


(นางสาววนุสรา อินแชง)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

208.8.63 1781 17:22:49, Non-PKI Server Sign
Signature Code : NQBCA-EEARQ-ASADU-ARgAz

3. 1. ขออนุญาต
2. มอบ ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ดำเนินการให้บริการและรายงานผลการปฏิบัติ
3. มอบ เลขานุการ นำส่งเอกสารเรียนผู้เกี่ยวข้องทราบผ่านระบบ e-office

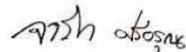


(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อัมพณ แสงรุ่งเรือง)

ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

228.8.63 1781 13:28:12, Non-PKI Server Sign
Signature Code : NAA5A-EUADQ-BBADU-AMAA4

2. เสนอเพื่อโปรดพิจารณา



(นายจาริก ศรีอรุณ)

รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

(ด้านบริหาร)

218.8.63 1781 21:50:18, Non-PKI Server Sign
Signature Code : QQA4A-EQANQ-A4ADg-ARgBB



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร. ๙๔๔๔

ที่ รก. ๔๘๔๔/๒๕๖๓

วันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุเคราะห์ลงนามเกียรติบัตร

เรียน คณะบดีโรงเรียนการเรือน

ด้วยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้กำหนดจัดโครงการ Open Kitchen by Culino ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ห้อง Hall ๔ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ และห้องปฏิบัติการอาหาร ICS๔๑ และ ICS๔๒ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้นักเรียนที่มีความสนใจในการเรียนสายอาหาร ได้รับทราบและเข้าในการเรียนการสอน และเพื่อช่วยในการตัดสินใจสมัครเข้าเรียน

หลักสูตรฯ เล็งเห็นว่ากิจกรรมดังกล่าวเป็นการเพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์ จึงได้จัดทำเกียรติบัตรเพื่อมอบให้นักศึกษาช่วยปฏิบัติงานและผู้สมัครเข้าร่วมกิจกรรม รวมทั้งสิ้น ๑๐๔ ราย ในการนี้ จึงขอความอนุเคราะห์ท่านลงนามในเกียรติบัตร จำนวน ๑๐๔ ใบ ดังเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์



(ดร.จันทรรจนา ศรีพันธุ์วัฒนา)

ประธานหลักสูตร

18ธ.ค.63 เวลา 11:46:08 Non-PKI Server Sign
Signature Code : QQA0A-EQAQg-AzADA-AOQBC

1 รับทราบ



(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อานพนน์ แสงรุ่งเรือง)

คณะบดีโรงเรียนการเรือน

18ธ.ค.63 เวลา 13:30:34 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MwBBA-EYARg-A3ADI-AMwA1



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร. ๙๔๔๔

ที่ รก. ๔๙๐๕/๒๕๖๓

วันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุเคราะห์ลงนามเกียรติบัตร เพิ่มเติม

เรียน คณบดีโรงเรียนการเรือน

ตามที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้จัดโครงการ Open Kitchen by Culino ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ห้อง Hall ๔ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น ๒ และชั้น ๔ อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร เสร็จสิ้นแล้ว นั้น เนื่องจากกิจกรรมได้รับความสนใจจากนักศึกษาที่มีจิตอาสาเข้าช่วยปฏิบัติงานในหน้าที่ผู้ช่วยวิทยากรประจำฐาน จึงได้มีนักศึกษา ๗ ราย มาปฏิบัติงานเพิ่มเติมในวันดังกล่าว

ในการนี้ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจให้นักศึกษา หลักสูตรฯ จึงขอความอนุเคราะห์ท่านลงนามในเกียรติบัตรที่จัดทำเพิ่มเติม จำนวน ๗ ใบ ดังเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



(ดร.จันทรรักษา ศรีพันธ์วัฒนา)

ประธานหลักสูตร

23ธ.ค.63 เวลา 16:43:33 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQAZA-DkARg-ASADU-AMgBB

1. อนุเคราะห์

2. ดำเนินการลงนามให้เรียบร้อยแล้ว
3. มอบ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ดำเนินการประสานข้อมูล ติดตามผลและรายงานสรุปให้ทราบด้วย
4. มอบ นางสาวฐานิช วงศ์เมือง นำส่งเอกสารเรียนผู้เกี่ยวข้องทราบ ผ่านระบบ e-office



(ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนันต์ ชาญรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

24ธ.ค.63 เวลา 22:23:35 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : MhAyA-DQAOA-BFADk-AOABC

2. รับทราบ



(นางสาวนิตา ศรีธนาวัฒน์)

หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน

25ธ.ค.63 เวลา 09:36:56 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : OAAyA-DQAMg-BEAY-AOQB



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โทร. ๙๔๔๔

ที่ รกร. ๔๙๑๑/๒๕๖๓ **วันที่** ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอนำส่งข้อมูลผู้ไม่เข้าร่วมกิจกรรม Open Kitchen by Culino

เรียน ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ตามที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้จัดโครงการ Open Kitchen by Culino ในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ Hall ๔ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ และห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น ๒ และชั้น ๔ อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร และผู้สมัครที่ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากสถานการณ์การระบาดใหม่ของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙ ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสาคร และมีความประสงค์ขอคืนเงินค่าสมัคร

ในการนี้ หลักสูตรฯ จึงขอนำส่งข้อมูลและขออนุเคราะห์คืนเงินให้ผู้สมัคร จำนวน ๒ ราย รายละเอียด ๕๐๐ บาท โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. นายวัฒนชัย กิจเจริญ เบอร์โทรศัพท์ ๐๘ ๖๘๐๘ ๐๑๙๖ ชื่อบัญชี นายวัฒนชัย กิจเจริญ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๔๐๘ ๕ ๑๐๒๘๒๑ เหตุที่ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ เนื่องจากมีที่พักอยู่ใกล้ตลาดกลางกุ้ง จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด-๑๙

๒. นางสาวชนากานต์ เพิ่มสุข เบอร์โทรศัพท์ ๐๙ ๕๔๒๖ ๐๒๕๑ ชื่อบัญชี นางสาวชนากานต์ เพิ่มสุข ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี ๘๕๗ ๒ ๒๑๔๐๙๔ เหตุที่ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ เนื่องจากมีภูมิลำเนาอยู่จังหวัดภูเก็ตและทางครอบครัวมีความเป็นห่วง จึงขอให้งดการเข้าร่วมกิจกรรมและเดินทางกลับภูมิลำเนาโดยด่วน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา



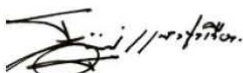
(ดร.จันทนา สิริพันธุวัฒนา)

ประธานหลักสูตร

248.8.63 1381 10:46:46 Non-PKI Server Sign
Signature Code : NAA3A-EMANA-A2AEU-AOQAO

หมายเหตุ ผู้สมัครทั้ง ๒ ราย ชำระค่าสมัครผ่านทางแอปพลิเคชันของธนาคารไทยพาณิชย์

1. รับทราบ
 2. มอบ ฝ่ายบัญชีและการเงิน ดำเนินการและรายงานผลการปฏิบัติ
 3. มอบ เลขานุการ นำส่งเอกสารเรียนผู้เกี่ยวข้องทราบ
- ผ่านระบบ e-office



(ว่าที่ร้อยตรี ดร.นพรัตน์ แสงรุ่งเรือง)

ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

248.8.63 1381 22:08:54 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MpfAwA-DYANw-AyAEQ-ARAA2



บันทึกข้อความ

สำนักงานกิจการพิเศษ
เลขที่ ๒๖๒๓ ฐาน ๐๓๓๓
วันที่ ๘๖.๓.๖๓ ๑๐๕๕๕

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ) โทร. ๕๓๙๕

ที่ รกธ. ๔๖๗๖/๒๕๖๓

วันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการประชาสัมพันธ์ ๑/๒๕๖๔ (โครงการ Open Kitchen by Culino) และขออนุมัติงบประมาณ

14 + 0.23

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

ด้วยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานหนึ่งในอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยเฉพาะทางด้านอาหารเป็นอัตลักษณ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับทางมหาวิทยาลัยฯ ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนอัตลักษณ์ทางด้านดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการประชาสัมพันธ์ ๑/๒๕๖๔ (โครงการ Open Kitchen by Culino) จัดกิจกรรมในวันที่ ๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีรายได้จากการจัดกิจกรรม ๓๐,๐๐๐ บาท (สามหมื่นบาทถ้วน) และมียกจ่ายเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๒๔,๐๐๐ บาท (สองหมื่นสี่พันบาทถ้วน) โดยเบิกจ่ายจากบัญชี "ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ" รายละเอียดดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติโครงการฯ และงบประมาณ

张永成

6x.1.2563

24/11/2019

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

06 ต.ค. 63 เวลา 06:06:23 Non-PKI Server Sign

Signature Code : MgBGA-DUAQ-A5AEE-AMQA0

பேரக 1017 பிளாஸ்டிக்

Handwritten notes:

Paroísio Nando e o pai dele
muito mais do que o pai dele

החברה תשקיע 40% מההון
הנדרש, והיתר יתממן על ידי
הממשלה.

2m 18m 64,000 m

11 km ch
gd r.a. sm

นางแก้วตา ยอดไทย

6/11/2019

(ดร.สุทัศน์ มุ่มแดง)

ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ

15 ธ.ค. 2563

အထူးအရေးကြီးသောအချက်

1/2564

(open kitchen by Culina)

[illegible]

Handicrafts 24,000 24

24

$$15 \mid 12 \mid 63$$

○ 420

Leah

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ)

รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

15 ธ.ค. 2563

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จึงได้ให้ความสำคัญต่อการจัดการเรียนการสอนในสายอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้ และกำหนดจัดกิจกรรมแนะแนว/ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ขึ้น โดยนักเรียนที่มีความสนใจจะสามารถรับรู้ เรียนรู้ และรับทราบความต้องการของตนเองว่าต้องการที่จะเรียนในสาขาวิชานี้หรือไม่ และเมื่อรู้ตนเอง นักเรียนจะสามารถสำเร็จการศึกษาและนำความรู้ไปประกอบอาชีพต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ เพื่อให้สังคมมีบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถตอบสนองตลาดแรงงานและนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาสังคมและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ(เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกัน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. นักศึกษามีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือนเป็นที่รู้จักมากขึ้น
2. ผู้ปกครอง/นักเรียน สามารถตัดสินใจเลือกเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาได้โดยง่าย
3. นักศึกษาสามารถนำประสบการณ์ไปฝึกฝนและพัฒนาตนเองสู่การเป็นวิทยากร/มีความเป็นผู้นำได้ในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม Open Kitchen by Culino วิธีดำเนินงาน - ผู้เข้าร่วม กิจกรรมรับฟัง คำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตร และการสมัครเข้าเรียนโดย ประธานหลักสูตร	20 ธันวาคม 2563	- ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิม พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อ.ณัฏยา เมฆราวี ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
- ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย/ อาหารยุโรป/เบเกอรี่/เครื่องดื่ม	20 ธันวาคม 2563	- ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึก	อ.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ อ.ทรงพล วิธานวัฒนา

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หน่วยงาน: หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการประชาสัมพันธ์ 1/2564 (โครงการ Open Kitchen by Culino)

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

ตำแหน่ง อาจารย์

โทร. (ภายใน/มือถือ) 02-4239444 / 098-8291559

E-mail : ammy184@hotmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

- จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☒ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) ความเป็นเลิศในการผลิต - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ โดยมีอัตลักษณ์ ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาวะสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.7 กิจกรรมนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

เป้าหมายสำคัญของการจัดการศึกษา คือการจัดให้มีการศึกษาตลอดชีวิตและการสร้างสังคม ชุมชน ให้เป็นสังคมชุมชนแห่งการเรียนรู้โดยการให้ทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาให้ตรงตามความต้องการของผู้เรียนโดยการศึกษาเป็นกระบวนการของการพัฒนาชีวิตและสังคม เป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนประกอบกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีอัตลักษณ์ด้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ดังนั้น

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จึงได้ให้ความสำคัญต่อการจัดการเรียนการสอนในสายอาหารที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานได้ และกำหนดจัดกิจกรรมแนะแนว/ประชาสัมพันธ์หลักสูตร ขึ้น โดยนักเรียนที่มีความสนใจจะสามารถรับรู้ เรียนรู้ และรับทราบความต้องการของตนเองว่าต้องการที่จะเรียนในสาขาวิชานี้หรือไม่ และเมื่อรู้ตนเอง นักเรียนจะสามารถสำเร็จการศึกษาและนำความรู้ไปประกอบอาชีพต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ เพื่อให้สังคมมีบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถตอบสนองตลาดแรงงานและนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาสังคมและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ(เรียงลำดับตามความสำคัญจากมากไปน้อย)

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดความสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกัน

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าใจในหลักสูตรการเรียนการสอน
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสนใจที่จะเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือน
3. นักศึกษามีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้และการทำงานร่วมกับผู้อื่น

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหลักสูตรอื่นๆ ด้านอาหาร ของโรงเรียนการเรือนเป็นที่รู้จักมากขึ้น
2. ผู้ปกครอง/นักเรียน สามารถตัดสินใจเลือกเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาได้โดยง่าย
3. นักศึกษาสามารถนำประสบการณ์ไปฝึกฝนและพัฒนาตนเองสู่การเป็นวิทยากร/มีความเป็นผู้นำได้ในอนาคต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม Open Kitchen by Culino วิธีดำเนินงาน - ผู้เข้าร่วม กิจกรรมรับฟัง คำแนะนำเกี่ยวกับหลักสูตร และการสมัครเข้าเรียนโดย ประธานหลักสูตร	20 ธันวาคม 2563	- ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิม พระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏ	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อ.ณัฏยา เมฆราวี ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ
- ฝึกปฏิบัติการทำอาหารไทย/ อาหารยุโรป/เบเกอรี่/เครื่องดื่ม	20 ธันวาคม 2563	- ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึก	อ.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ อ.ทรงพล วิธานวัฒนา

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
		ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์	อ.ธนิศานต์ นั้บวันดี

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าและผู้สนใจทั่วไปที่สนใจการเรียนการสอนของโรงเรียน
การเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 1 รุ่น อย่างน้อยรุ่นละ 50 คน

เชิงคุณภาพ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบแนวทางการสมัครเข้าเรียนและทราบการจัดการเรียนการสอน
ของหลักสูตร

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☐ ไม่ใช้งบประมาณ

☒ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (รายได้จากการดำเนินกิจกรรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ)

โดยมีรายรับทั้งสิ้นประมาณ 30,000 บาท (500 บาท x 60 คน)

นำส่งเงิน 20% ประมาณจากรายรับ 6,000 บาท รวมรายรับ ประมาณ 24,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 24,000 บาท

- ค่าตอบแทน	- บาท
ประกอบด้วย	
-	
- ค่าวัสดุ	24,000 บาท
ประกอบด้วย	
ค่าวัตถุดิบ	13,200 บาท
ค่าเอกสารอบรม (80 บาท x 60 คน)	4,800 บาท
ค่าวัสดุบัตร (100 บาท x 60 คน)	6,000 บาท
- ค่าใช้สอย	
ประกอบด้วย	
-	
*ประมาณการค่าใช้จ่ายสุทธิ	24,000 บาท
ประมาณการรายรับมากกว่าค่าใช้จ่าย	- บาท
หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

คำกล่าวเปิด

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิต
ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “Open Kitchen by Culino”
ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษาฯ
วันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2563 เวลา 08.00 - 17.00 น.

เรียน รองคณบดี ประธานหลักสูตร อาจารย์ เจ้าหน้าที่
และคณะผู้จัดกิจกรรมทุกท่าน

สวัสดีนักศึกษาและบุคคลที่เข้ารับการอบรมทุกท่าน

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส Covid-19 ส่งผลกระทบให้เกิดการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยโรงเรียนการเรือนได้มีนโยบายจัดการอบรมแบบไม่คิดค่าใช้จ่าย จำนวน 19 หลักสูตร และประกอบกับในปีการศึกษา 2564 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้เปิดรับสมัครนักเรียน/ผู้ที่สนใจเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา ในหลายคณะ หลายสาขาวิชา โดยโรงเรียนการเรือน ได้เปิดรับสมัครทั้งสิ้น 4 สาขาวิชา สำหรับการอบรมในวันนี้เป็นกิจกรรมเพื่อแนะนำหลักสูตรที่จัดการเรียนการสอนด้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งมีจัดการเรียนการสอนใน 4 ศูนย์การศึกษา ได้แก่ กรุงเทพมหานคร จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดลำปาง และจังหวัดตรัง และมีการอบรมเชิงปฏิบัติการ เป็นการทำอาหารเมนูต่าง ๆ

โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาของหลักสูตรที่ใช้จัดการจัดการเรียนการสอนและแนวโน้มของอาหารและเครื่องดื่มในปัจจุบัน ตลอดจนได้ทราบเทคนิคการทำอาหาร รวมทั้งได้นำความรู้ไปใช้เป็นแนวทางเพื่อการตัดสินใจเลือกเรียนในสายอาหาร โดยเฉพาะหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และสามารถนำความรู้ในการทำอาหารไปประยุกต์ใช้ในการทำกิจกรรมต่าง ๆ รวมทั้งประกอบอาชีพที่เป็นประโยชน์ต่อตนเองและสังคมได้

กระผม ขอขอบคุณ ทีมคณะทำงานของโรงเรียนการเรือน ท่านวิทยากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เจ้าหน้าที่จากสำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์ ตลอดจนผู้เกี่ยวข้องทุกท่านที่ได้ร่วมมือกันจัดกิจกรรมในวันนี้ให้เกิดขึ้นและเป็นไปตามวัตถุประสงค์

ได้เวลาอันสมควรแล้ว กระผมขอเปิดกิจกรรมอบรม ณ บัดนี้

ใบลงทะเบียน

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

กิจกรรม Open Kitchen by Culino

วันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 08.00-17.00 น.

ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ชื่อ-นามสกุล	เช้า 08.00-12.00 น.	บ่าย 13.00-17.00 น.
1.เด็กหญิงปาณิสรา ศิริพันธ์วัฒนา	ปาณิสรา	ปาณิสรา
2.นางสาวฐิตาภา สามสี		
3.นางสาวจิราพร นาลาด	จิราพร	จิราพร
4.นางสาวยลรติ สัตย์ซื่อ		
5.นางสาวอังคณาพร วิริยะชาติยาภรณ์	อังคณาพร	อังคณาพร
6.นางสาวนิชาวัลย์ สมใจเดียว	นิชาวัลย์	นิชาวัลย์
7.นายเจษฎาภรณ์ ธรรมธนสมบัติ		
8.นางสาวนาขวัญ วงศ์เสงี่ยม	นาขวัญ	นาขวัญ
9.นายธีรช แซงชัยทวีรักษ์	ธีรช	ธีรช
10.นายธนาकर สิงหเดช		
11.นางสาวภัทราภรณ์ สารบุญ		
12.นางสาวศศิกันต์ เชื้อบุญมี	ศศิกันต์	ศศิกันต์
13.นางสาวนุชนาฏ สุขอร่าม	นุชนาฏ	นุชนาฏ
14.นายวิรัช พัดเกร็ด		
15.นางสาวณัฏฐา สอนันท์ ดวงสินทวีกุล	ณัฏฐา	ณัฏฐา
16.นายญาณารณพ รุจิราวรรณ		
17.นางสาวกุลธิดา เอื้ออรุณชัย	กุลธิดา	กุลธิดา
18.นางสาวทิพย์วารี พรหมณีย์		
19.นายภูเมธา แสงวิไล	ภูเมธา	ภูเมธา
20.นายพีรภัทร์ สุลิมาณ	พีรภัทร์	พีรภัทร์
21.นายฉัตรมงคล จาสุทัศน์	ฉัตรมงคล	ฉัตรมงคล
22.นายกฤษณะ พุ่มชัย		

ใบลงทะเบียน

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

กิจกรรม Open Kitchen by Culino

วันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 08.00-17.00 น.

ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ชื่อ-นามสกุล	เช้า 08.00-12.00 น.	บ่าย 13.00-17.00 น.
23.นางสาวพัชรพร บัวทอง	พัชรพร	พัชรพร
24.นายณัฐฤช ชัยแสนวิสุทธิ	ณัฐฤช	ณัฐฤช
25.เด็กหญิงสุชญา ธาราศิริสกุล		
26.นายอติเทพ ลิ้มสถาพร	อติเทพ	อติเทพ
27.เด็กหญิงศุภการย์ อัยทรศร	ศุภการย์	ศุภการย์
28.นางสาวพรพิมล คงคุด	พรพิมล	พรพิมล
29.นางสาวสิริมา ประยูรเพชร	สิริมา	สิริมา
30.นางสาวชญาภา เอี่ยมสนิท	ชญาภา	ชญาภา
31.นางสาวชญาณี รักษาพล	ชญาณี	ชญาณี
32.นางสาวชุติมณฑน์ บุญทองศรี	ชุติมณฑน์	ชุติมณฑน์
33.นางสาวณิชาภัทร ผลวิรัตน์		
34.นางสาวชนิกานต์ บุญรักษ์	ชนิกานต์	ชนิกานต์
35.นางสาวยุวกานดา พลคชา	ยุวกานดา	ยุวกานดา
36.นางสาวเมณิชา สมสิงห์คำ	เมณิชา	เมณิชา
37.นายเจษฎา เกิดแสง	เจษฎา	เจษฎา
38.นางสาวมูทิตา เอียดเจริญ	มูทิตา	มูทิตา
39.นางสาวอริสรา ขวัญสุวรรณ	อริสรา	อริสรา
40.นางสาวธัญชนก ร่วมดี		
41.นางสาวสุตารัตน์ ไหมทอง		
42.นางสาวณภาภัช พรหมหาไชย	ณภาภัช	ณภาภัช
43.นางสาวอัสสชาส์ อยู่พัฒน์	อัสสชาส์	อัสสชาส์
44.นางสาวชญาณัฐ อนันต์บรรพกิจ	ชญาณัฐ	ชญาณัฐ

ใบลงทะเบียน

โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

กิจกรรม Open Kitchen by Culino

วันที่ 20 ธันวาคม 2563 เวลา 08.00-17.00 น.

ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ชื่อ-นามสกุล	เช้า 08.00-12.00 น.	บ่าย 13.00-17.00 น.
45.นายณัฏฐพล ทรงศิริ	ณัฏฐพล	ณัฏฐพล
46.นางสาวจิรภา ไชยขมภู	จิรภา	จิรภา
47.นายปณณธร กาวิน	ปณณธร	ปณณธร
48.นางสาวอรอนงค์ รุจิโหม		
49.นางสาวพรรณปพร ป้องกัน	พรรณปพร	พรรณปพร
50.นางสาวภคพร ชื่นจิตรแผ้ว	ภคพร	ภคพร
51.นายศรัย สัตตวัฒนา		
52.นางสาวประภาวดี ห่อทองพูน		
53.นายณรภัทร คำมล		
54.นางสาวปารดา นันทภักควงษ์		
55.นางสาวอาภาพร พนมฤทธิ์		
56.นายวัฒนชัย กิจเจริญ		
57.นางสาวณัฏฐาพร วารีนิช	ณัฏฐาพร	
58.นางสาวณัจฉิญาณ์ อริยโสภารักษ์	ณัจฉิญาณ์	
59.นายสรายุทธ สอนจันทร์	สรายุทธ สอนจันทร์	แต่ยังไม่เข้า สรายุทธ
60.นางสาวกณติชา จันทรเลื่อน	กณติชา	กณติชา
61.นายคนานนท์ อำไพวรรณ	คนานนท์	คนานนท์
62.นางสาวนากานต์ เพิ่มสุข		
63.นางสาวสุภรณ์ พุฒยงกูร	สุภรณ์	สุภรณ์
64.นางสาวเกตุนิภา บุตรราช	เกตุนิภา	เกตุนิภา
65.นายจิณณวัตร กาหลิบ	จิณณวัตร	จิณณวัตร



เอกสารประกอบการอบรม Open Kitchen By Culino

20 ธันวาคม 2563

ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดำเนินงานโดย

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวณดุสิต		เบเกอรี่ รหัส _____
รายการ : มัฟฟินช็อกโกแลตชิพ		จำนวน 9-10 ชิ้น เวลาเตรียม : 30 นาที
		
(รูปภาพ : วัตถุดิบ / ส่วนผสม)		(รูปภาพ : การนำเสนอ)
วัตถุดิบ	ปริมาณ	วิธีทำ
แป้งเค้ก	210 กรัม	- Warm เตาอบที่ 180°C - ร่อนแป้ง ผงโกโก้ และผงฟู รวมกัน พักไว้ - ตุ๋นช็อกโกแลตดำและใส่นมสดจนละลายเข้ากันดี - เติมน้ำตาลทราย เกลือป่น ไข่ไก่ และนมสดตามลำดับ คนพอเข้ากัน - ใส่ส่วนผสมในข้อ 2 และช็อกโกแลตชิพ คนพอเข้ากัน - ตักหยอดใส่พิมพ์ ออบ 20-25 นาทีหรือจนกระทั่งสุก
ผงโกโก้	14 กรัม	
ผงฟู	2 ช้อนชา	
ช็อกโกแลตดำ	40 กรัม	
นมสดชนิดจืด	174 กรัม	
น้ำตาลทรายป่น	120 กรัม	
เกลือป่น	1/8 ช้อนชา	
ไข่ไก่ เบอร์3	2 ฟอง	
นมสด	225 กรัม	
ช็อกโกแลตชิพ	60 กรัม	
บันทึก :		วัสดุอุปกรณ์ : - อุปกรณ์ชั่ง-ตวง - ตะกร้อมือ - ถาดอบ - พายยาง - มีดเล็ก - อ่างผสม - ที่ตักไอศกรีม/ช้อน - ถ้วยเตรียม - ตะแกรงร่อนแป้ง - พิมพ์ถ้วยกระดาษ - อุปกรณ์ครัว
โดย: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวณดุสิต		

 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสุรนารี			เบเกอร์รี่ รหัส _____
รายการ : สตรูเซล		จำนวน :	เวลาเตรียม :
(รูปภาพ: วัตถุดิบ / ส่วนผสม)			(รูปภาพ: การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	วิธีทำ
แป้งสาลีเอนกประสงค์ เนยสดแช่เย็น น้ำตาลทราย เกลือป่น	80 กรัม 50 กรัม 50 กรัม ¼ ช้อนชา		1. ร่อนแป้งพักไว้ 2. ผสมแป้ง น้ำตาลทราย และเกลือป่นเข้าด้วยกัน 3. หั่นเนยเป็นชิ้นเล็ก ๆ คลุกเคล้ากับส่วนของแป้ง จนแป้ง หุ้มเนยมีลักษณะเป็นเม็ดร่วนๆ ขนาดเท่าเม็ดถั่วเขียว
บันทึก :			วัสดุอุปกรณ์ : 1. อุปกรณ์ชั่ง-ตวง 2. pastry blender 3. มีดเล็ก 4. พายยาง 5. อ่างผสม 6. ตะแกรงร่อนแป้ง 7. ถ้วยเตรียมส่วนผสม
โดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสุรนารี			

ซอ่ม่วง

ซอ่ม่วงเป็นอาหารว่างไทย อาหารคาวประเภทหนึ่ง ขนาดพอคำ จับจีบด้วยแหนบจับจีบเป็นกลีบดอกไม้ สีม่วง มีไส้บรรจุภายใน รสเค็ม หวานนำ เนื้อแป้งภายนอกนุ่ม สีของซอ่ม่วงได้จากการคั้นเอาน้ำจากดอกอัญชัน ควรเสิร์ฟคู่กับผักกาดหอม ผักชี และพริกชี้หนูสด



ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	1 ถ้วยตวง
แป้งมัน	1 ถ้วยตวง
แป้งข้าวเหนียว	½ ถ้วยตวง
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำดอกอัญชัน	2 ถ้วยตวง
แป้งนวล (แป้งมัน)	

วิธีทำ

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน แป้งข้าวเหนียว ค่อย ๆ ใส่น้ำเปล่า นวดประมาณ 5 นาที ใส่น้ำทั้งหมด
2. ใส่น้ำมันพืช นำส่วนผสมไปกวน ให้สุกประมาณ 70% นำขึ้นจากกระทะ นวดกับแป้งนวลจะเหนียวนุ่ม
3. ใส่น้ำ จับจีบให้สวยงาม
4. นำไปวางใส่ลังถึง นึ่งด้วยไฟกลาง ประมาณ 5-7 นาที ยกลง พรมน้ำมันกระเทียมเจียว

ส่วนผสมไส้ไก่

ไก่บด	400	กรัม
หอมใหญ่	1	ถ้วยตวง
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
รากผักชี	3	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา
น้ำตาลปีบ	½	ถ้วยตวง
ซีอิ๊วขาว	¼	ถ้วยตวง
เกลือ	1	ช้อนชา
น้ำมันสำหรับผัด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมันลงในกระทะ ใส่ส่วนผสมข้อ 1 ลงผัดจนหอม ใส่น้ำมันหอม ผัดพอหอม ใส่น้ำไก่บด ผัดให้เข้ากัน
3. ปรงรสด้วย น้ำตาลปีบ ซีอิ๊วขาว เกลือ ผัดจนแห้ง ปิดไฟ พักไว้ให้คลายร้อน

พิซซ่า (PIZZA)



ประวัติ

ประวัติของพิซซ่าเริ่มต้นขึ้นในปี ค.ศ. 79 เมื่อภูเขาไฟวิสุเวียสระเบิดขึ้นและทำลายเมืองปอมเปอีทั้งเมือง หลังจากนั้นประมาณ ค.ศ. 640 แกตาโน พิโอเรลลี ได้ค้นพบเตาฟืนโบราณจำนวนมากในซากปรักหักพังของเมือง ที่ถูกลาวาล้อม หนึ่งในจำนวนเตาทั้งหมดนั้นพบว่ามีเถ้าถ่านขนมปังติดอยู่ในเตาอยู่ถึง 7 กิโลกรัม ซึ่งเป็นหลักฐานที่น่าเชื่อถือว่าทหารโรมันในช่วงเวลาดังกล่าว (ก่อนเมืองปอมเปอีจะถูกกลืนด้วยลาวาและภูเขาไฟ) มีความแตกต่างกินขนมปังที่อบด้วยเตาฟืนโบราณนี้ ซึ่งสันนิษฐาน ได้ว่าชาวเมือง ในเมืองนาโปลีก็ทานขนมปังที่อบในเตาฟืนโบราณเช่นนี้มาประมาณ 700 ปีแล้ว ต่อมาในต้น ค.ศ. 1700 ชาวเมืองนาโปลีจึงได้เริ่มประยุกต์ใส่มะเขือเทศกับสมุนไพรบางอย่างลงในขนมปังแล้วนำไปอบในเตาฟืนโบราณ ถือเป็นจุดเริ่มต้นของมารินาราพิซซ่า และร้านพิซซ่าชื่อร้านแรกในนาโปลี ได้เปิดขายในปี ค.ศ. 1830 โดยร้านใช้วิธีการอบพิซซ่าในเตาที่ทำจากหินภูเขาไฟ อีกประมาณร้อยปีต่อมา (นับจาก ค.ศ. 1700) และชีสเริ่มเข้ามามีอิทธิพลในอาหาร เป็นชีสที่ทำจากนํ้านมควายพื้นเมืองที่ชื่อ ฟิออเร่ ดี บัฟฟาโล่ ประมาณปี ค.ศ. 1850 จึงเกิดพิซซ่ามาเกอร์ิต้าขึ้นโดย ราฟาเอล เอสโปสิโต แห่งเมืองเนเปิล ซึ่งได้ทำพิซซ่าถวายเมื่อคราวที่สมเด็จพระราชาธิบดีอุมแบร์โตที่ 1 และสมเด็จพระราชินีมาเกอร์ิต้า ได้เสด็จเยือนเมืองเนเปิล โดยใช้สับหน้าพิซซ่าแทนสัญลักษณ์ของธงชาติอิตาลี โดยใช้ใบเบซิลแทนสีเขียวใช้มอสซarellaชีสแทนสีขาวและมะเขือเทศแทนสีแดง และตั้งชื่อพิซซ่าเพื่อเป็นเกียรติแด่พระราชินีคือ มาเกอร์ิต้า ซึ่งพระนางทรงพระอนุญาตให้ใช้ชื่อพระนางเป็นชื่อของพิซซ่าเมื่อปี ค.ศ. 1889 ซึ่งพิซซ่าดังกล่าวได้กลายเป็นมาตรฐาน ของพิซซ่าในปัจจุบัน มีการดัดแปลงหน้ามาจากพิซซ่า 2 ชนิดนี้ ซึ่งเป็นพิซซ่าดั้งเดิมของชาวนาโปลี คือมารินาราพิซซ่าและมาเกอร์ิต้าพิซซ่า

วัตถุดิบในการทำพิซซ่า

แป้งขนมปัง

แป้งสำหรับทำขนม (Bread flour) ทำจากข้าวสาลีอย่างหนัก (hard wheat) มีโปรตีนสูง 112 กรัม /1 ถ้วยตวง เหมาะสำหรับทำขนมปังโดยเฉพาะ

ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้งชนิดผงหรือยีสต์สำเร็จรูป (Instant Dry yeast) คือ ยีสต์ที่มีกำลังหมักสูงสุด มีลักษณะเป็นผงละเอียดแห้ง นิยมใช้มากที่สุดเพราะ นำไปใช้ได้ทันทีไม่ต้องละลายน้ำก่อน วิธีใช้คือผสมกับแป้งโดยตรง ก่อนนำไปผสมกับส่วนผสมอื่น ๆ หรือจะเติมน้ำไปหลังจากผสมแป้งกับส่วนผสมอื่น

น้ำมันมะกอก

น้ำมันมะกอก (Olive oil) เป็นน้ำมันที่สกัดจากผลมะกอกออลิฟ (ในวงศ์มะลิ) ซึ่งเป็นผลไม้พืชมะกอก ตั้งแต่โบราณของบริเวณเมดิเตอร์เรเนียน น้ำมันสกัดจากผลไม้ทั้งลูก ใช้เพื่อทำอาหาร ไม่ว่าจะผัด ทอด หรือเพื่อทำน้ำสลัด ยังใช้ทำเครื่องสำอาง ยา สบู่ น้ำมันตะเกียง และเพื่อกิจทางศาสนา บางอย่างอีกด้วย มีหลักฐานจำกัดว่ามีผลดีต่อสุขภาพ เป็นพืชหลักอย่างหนึ่งใน 3 อย่างของอาหารเมดิเตอร์เรเนียน ส่วนอีกสองอย่างก็คือข้าวสาลีและองุ่น

หอมใหญ่

หอมหัวใหญ่(Onion) มีสีขาว เหลือง และแดง หอมหัวใหญ่สีขาวและเหลืองขนาดกลางมีรสชาติจัด และกลิ่นฉุน ส่วนขนาดใหญ่มีกลิ่นรสอ่อนกว่าและออกหวานกว่า หอมหัวใหญ่เป็นส่วนประกอบหลักของ Mirepoix ซึ่งเป็นผักที่เสริมกลิ่นหอมให้กับสต็อก และซอส นอกจากนี้ยังนิยมนำมาชุบแป้งทอด อบ อย่างและต้มอีกด้วย

กระเทียม

กระเทียม (Garlic) โดยส่วนใหญ่จะใช้เป็นกลีบ เพียงปอก สไลซ์ หรือสับใส่ในอาหารเพื่อเพิ่มกลิ่นรสเท่านั้น อาจมีบ้างที่ใช้ทั้งหัวแต่เป็นส่วนน้อย เช่น Roast Garlic

ออริกาโน

ออริกาโนเป็นเครื่องปรุงสำคัญในอาหารอิตาลี ใส่ในพิซซ่า ซอส และอาหารจานผัก นิยมใช้แบบแห้ง มากกว่าแบบสด ออริกาโน (Oregano) เป็นพืชตระกูลเดียวกับมินต์ เป็นเครื่องเทศคู่ครัวอาหารอิตาลีเย็น มีกลิ่นหอม คนไทยส่วนจะรู้จัก “ออริกาโน” แบบตากแห้งที่นำมาโรยบนหน้าพิซซ่า ซึ่งจะมีกลิ่นหอม ช่วยลดความจี๊ดจ๊าดของแผ่นแป้งพิซซ่า

มะเขือเทศ

มะเขือเทศ(Tomatoes) ใช้ทำซอส ซุป สลัด และประดับตกแต่งอาหาร ซึ่งมะเขือเทศ เป็นพืชชนิดหนึ่งในตระกูลผลมีเนื้อหลายเมล็ด มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยมะเขือเทศขนาดปานกลางจะมีปริมาณวิตามินซีครึ่งหนึ่งของส้มโอทั้งผล มะเขือเทศผลหนึ่งจะมีวิตามินเอราว 1 ใน 3 ของวิตามินเอที่ร่างกายต้องการในหนึ่งวัน นอกจากนี้มะเขือเทศมีโปแตสเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียมและแร่ธาตุหลากหลายชนิด

มอสซาเรลล่าชีส

Mozzarella ต้นกำเนิดจากอิตาลี เดิมผลิตจากนํ้านมควาย ปัจจุบันใช้นํ้าวัว มีปริมาณไขมันประมาณร้อยละ 40 – 45 มีความยืดหยุ่นสูงเมื่อละลาย ใช้ทำพิซซ่า พาสต้า และสลัด

เห็ด

เห็ด (Mushroom) เสรีฟเหมือนผักอื่นๆ นิยมนำมาผัด ย่าง ทำซอส ซุปหรือทำไส้ ส่วนเห็ดฟาง (ชื่อวิทยาศาสตร์: Volvariella volvacea) เป็นเห็ดกินได้ชนิดหนึ่ง มีการเพาะเลี้ยงในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และ

เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ใช้เป็นส่วนผสมในการประกอบอาหารเอเชียอย่างแพร่หลาย ชื่อเรียกแม้แตกต่างกันไปในหลายประเทศ แต่ยังมีความหมายว่า เห็ดฟาง เหมือนกัน เห็ดฟางมักพบในรูปแบบสด แต่มีพบรูปแบบบรรจุกระป๋องหรืออบแห้งจำหน่ายนอกฤดูเก็บเกี่ยวด้วย

แฮม

แฮม (Ham) เป็นชิ้นเนื้อสัตว์จากต้นขาหลังของสัตว์บางชนิด โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สุกร แฮมส่วนใหญ่ผ่านการถนอมอาหารและสามารถรับประทานได้ทั้งแบบสุกและดิบ ในสหราชอาณาจักร แอฟริกาใต้ [เกาะแมน] และไอร์แลนด์ ชิ้นแฮมจะได้รับการถนอมอาหารบนเบคอนคล้ายกระดูกที่รู้จักกันว่า "แกมมอน"

ใบโหระพา

โหระพา (sweet basil หรือ Thai basil) เป็นพืชที่ใช้รับประทานเป็นผักสมุนไพรใช้รับประทานสดและประกอบอาหารประเภทแกงหรือผัดเพื่อให้มีกลิ่นหอม นอกจากนี้ใบโหระพายังเป็นแหล่งสำคัญของบีตา-แคโรทีน ใบโหระพา 100 กรัม มีบีตา-แคโรทีนสูงถึง 452.16 ไมโครกรัม

การประกอบอาหารโดยการอบ

การอบ (baking) คือ การทำอาหารให้สุก (cooking) โดยใช้ความร้อนแห้ง (dry heating) อุปกรณ์ ได้แก่ เตาอบ (oven)

การเปลี่ยนแปลงของอาหารระหว่างการอบความร้อนระหว่างการอบทำให้เกิดการถ่ายเทความร้อนทั้งแบบการพาความร้อนร่วมกับการแผ่รังสี ไปที่ผิวหน้าของอาหาร และนำความร้อนจากภายนอกเข้าสู่ภายในชิ้นอาหาร ระหว่างการอบยังมีการถ่ายเทมวลออกจากผิวของอาหาร ทำให้อาหารมีอุณหภูมิสูงขึ้น โดยเฉพาะบริเวณผิวหน้าของอาหาร น้ำในอาหารจะระเหยออกไป เกิดการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อคุณภาพด้านต่างๆ ของอาหาร คือ

- 1) การเปลี่ยนแปลงสี โดยเฉพาะที่ผิวหน้าของอาหาร เกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาล (browning reaction) เช่น Maillard reaction, caramelization ซึ่งเป็นปฏิกิริยาสีน้ำตาลที่ไม่เกี่ยวกับเอนไซม์ (non enzymatic browning reaction) ซึ่งเป็นปฏิกิริยาระหว่างโปรตีนหรือกรดแอมิโนกับน้ำตาลในภาวะที่มีอุณหภูมิสูง
- 2) ทำให้เกิดการขยายตัวของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากปฏิกิริยาของสารที่ทำให้ขึ้นฟู (leavening agent) เกิดเป็นโครงสร้างที่มีรูอากาศภายใน
- 3) ทำให้อาหารสุก โดยทำให้แป้งเกิดการเจลาติไนซ์ (gelatinization) และโปรตีนเสียสภาพธรรมชาติ (protein denaturation)
- 4) เกิดเปลือกแข็ง (crust) ที่ผิวหน้าของอาหาร

โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ			Italian cuisine	
Menu : PIZZA		ประเภท: อาหารจานหลัก	สำหรับ 2 ที่	เวลาที่ใช้ : 1 ชั่วโมง
				
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)	
วัตถุดิบ	ปริมาณ	หมายเหตุ	วิธีทำ	
แป้งขนมปัง ยีสต์แห้ง น้ำมันมะกอก น้ำ <u>Sauce</u> หอมใหญ่ กระเทียม มะเขือเทศกระป๋อง ออริกาโน่ มะเขือเทศลูกเปลือก มอสซาเรลล่าชีส เติลฟาง แอม น้ำมันมะกอก มะเขือเทศเข้มข้น เกลือ/พริกไทย ใบโหระพา	250 กรัม 6 กรัม 3 ½ ช้อนโต๊ะ 150 มิลลิลิตร ½ 1 กีบ 500 กรัม ½ ช้อนชา 5 ผล 200 กรัม 50 กรัม 50 กรัม 2-3 ช้อนโต๊ะ 2 ช้อนโต๊ะ		1. ผสมแป้งขนมปัง ยีสต์แห้ง น้ำ และน้ำมันมะกอกแล้ว นวด พักไว้แล้วคลุมด้วยผ้าขาวบาง รอจนขยายตัวเป็นสองเท่า แล้วแบ่งแบ่งออกเป็น 3 โดว์ คลุมด้วยผ้าขาวบาง 2. ผัดหอมใหญ่และกระเทียมกับน้ำมันมะกอกจนสุกใสและมีกลิ่นหอม ใส่มะเขือเทศเข้มข้น ผัดต่อไปจนหายเปรี้ยว 3. เติมน้ำมะเขือเทศลูกเปลือกและมะเขือเทศกระป๋องผัดต่อไป แล้วปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทย และ ออริกาโน่ พักไว้ 4. นำแป้งที่ได้มารีดให้บางแล้วทาด้วยซอสมะเขือเทศ โรย เติล แอม มอสซาเรลล่าชีส 5. นำเข้าไปอบ 220 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 4-5 นาที	
อุปกรณ์/ เครื่องมือ: ข้อควรจำ :				
Proof by : Culinary Technology and Service Program				
Date : 17 December 2020				

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องต้มประเภทหม้อเคล

หม้อเคล หมายถึง เครื่องต้มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม ทั้งเครื่องต้มร้อนและเย็น ได้แก่ น้ำต้ม น้ำแร่ น้ำหวาน น้ำผลไม้ น้ำอัดลม น้ำโซดา ชา กาแฟ โกโก้ ฯลฯ นิยมนำไปผสมกับเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ทำให้เครื่องดื่มมีราคา ที่สูงขึ้น และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคในปัจจุบัน แบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ

เทคนิคที่ใช้ในอาหารโมเลกุล มีหลายเทคนิคได้แก่

1. Sous-Vide เป็นเทคนิคการปรุงอาหารโดยนำอาหารใส่ลงในถุงพลาสติกที่ปิดสนิทไม่มี อากาศจากนั้นนำไปจุ่มในอ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ



ภาพที่ 2 Sous-Vide

ที่มา: <https://www.katom.com/811-SVCAC1B.html>

2. การใช้ไนโตรเจนเหลวเพื่อทำให้อาหารภายนอกแข็งเพื่อห่อหุ้มอาหารไว้ภายใน



ที่มา: <https://www.indiatoday.in/lifestyle/health/story/liquid-nitrogen-hazards-delhi-food-safety>

3. Faux Caviar หรือเทคนิคการทำ Spherical หรือเทคนิคการทำให้เป็นเม็ดเจลซึ่งเม็ดเจลนี้จะห่อหุ้มของเหลวชนิดต่างๆไว้ข้างใน เมื่อกินเม็ดเจลนี้เข้าไปก็จะแตกหรือละลายในปาก โดยวัตถุดิบที่สำคัญในการทำเม็ดเจล คือ โซเดียมอัลจิเนตและแคลเซียม โดยวิธีการทำเริ่ม จากนำโซเดียมอัลจิเนตมาละลายในอาหารเหลว จากนั้นนำอาหารเหลวที่ผสมโซเดียมอัลจิเนต ค่อยๆ หยดลงไปใต้น้ำที่มีแคลเซียมละลายอยู่ จากนั้นค่อยๆ ซ้อนเม็ดเจลที่ได้ขึ้นจากน้ำ โดยความเข้มข้นของโซเดียมอัลจิเนตและแคลเซียมจะส่งผลต่อลักษณะของเม็ดเจลเช่น ขนาดและความกลมของเม็ดเจล



ภาพที่ 4 การตกแต่งด้วย Grapefruit caviar

ที่มา : <https://www.thestaffcanteen.com/search?q=Molecular+Spaghetti>



ภาพที่ 5 การตกแต่งด้วย Tomato agar spaghetti

ที่มา : <https://www.pinterest.co.uk/pin/352688214563285627/>

4. การทำโฟม โดยทั่วไปนิยมใช้เลซิตินผสมกับส่วนผสมอาหารแล้วตีให้เกิดฟอง



ภาพที่ 6 การตกแต่งด้วยโฟม

ที่มา : <http://aisyahkherdec5b.blogspot.com/2015/03/>



ภาพที่ 6 การตกแต่งเครื่องดื่มค็อกเทลด้วยโฟม

ที่มา : <https://www.liqculture.com/molecular-groni-negroni-with-an-emulsified-campari-and-orange-foam/>

โรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ				
Hawaiian Delight	ประเภท: mocktail	จำนวน : 1 แก้ว	เวลา : 20 นาที	
		วิธีการผสม การเขย่า (Shake)		
Hawaiian Delight (ฮาวายเอียน ดีไลท์)				
ส่วนผสม	ปริมาณ			น้ำหนัก
น้ำสับปะรด น้ำเชื่อมสีฟ้า น้ำเชื่อม น้ำมะนาว น้ำแข็งยูนิกก้อนใหญ่ น้ำแข็งเกล็ด	4 oz. ½ oz. 1 oz. 1 oz. 5-6 ก้อน ½ แก้ว			
บันทึก น้ำเชื่อมสีฟ้า ตรา LongBeach BlueOcean น้ำสับปะรด 100% ตรามาลี		ของประดับตกแต่ง		
		1. มะนาว / สับปะรด		
		2. ลูกเชอร์รี่		
		3. ใบสะระแหน่		
		ภาชนะแก้ว long drink (ขนาดจ 14-16 ออนซ์)		



Thank you

รายงานสรุปผลการดำเนินงาน
“กิจกรรม OPEN KITCHEN BY CULINO”

ภายใต้
โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพ
และทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

วันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563
ห้อง Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

คำนำ

โรงเรียนการเรือนได้มอบหมายหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้ดำเนินการจัดกิจกรรม “Open kitchen by Culino” ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนและผู้สนใจได้รับทราบเกี่ยวกับการเรียนการสอนของหลักสูตร เพื่อช่วยในการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา ปีการศึกษา 2564 และเป็นการฝึกฝนเพิ่มพูนประสบการณ์ในการถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารให้แก่ นักศึกษาปัจจุบัน เนื่องจากกิจกรรมมีการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารทั้งอาหารไทย อาหารยุโรป เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม ซึ่งเป็นการให้ความรู้ในการประกอบอาหารให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย นับเป็นการให้บริการทางวิชาการอีกทางหนึ่ง ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะสามารถนำความรู้ไปต่อยอดและสร้างอาชีพในอนาคตได้

กิจกรรมจะบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับเนื้อหาสาระวิชาของหลักสูตร และตามด้วยการอบรมเชิงปฏิบัติการ มีการสาธิตและฝึกปฏิบัติในเมนูช่อม่วง ช่อมะลิ พิชซ่า มัฟฟินชอคโกแลตชิพ สตรูเซล และเครื่องดื่ม Hawaiian Delight และ Strawberry Mojito โดยวิทยากรที่เป็นอาจารย์ผู้สอนที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะในอาหารแต่ละประเภท ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจึงได้รับความรู้อย่างถูกต้องตามหลักวิชา และสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดได้ และใน ส่วนสุดท้ายของกิจกรรมได้มีการมอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ด้วย

คณะผู้จัดทำทำรายงานผลการดำเนินงาน ขึ้น เพื่อสรุปผลการดำเนินงาน สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และจำนวนของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่สมัครเข้าเป็นนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และหวังว่ากิจกรรม Open kitchen by Culino ซึ่งจัดขึ้นในวันอาทิตย์ที่ 20 ธันวาคม 2563 ณ ห้อง Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร และรายงานเล่มนี้จะเป็น ประโยชน์สำหรับผู้สนใจ

ผู้จัดทำ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

สารบัญ

	หน้า
รายงานสรุปผลการดำเนินงาน	1
หลักการและเหตุผล	2
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
ผลผลิตโครงการ (Output)	2
ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)	2
กิจกรรมหลัก	2
กลุ่มเป้าหมาย	3
ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ	3
แหล่งที่มาของงบประมาณ	3
กำหนดการ	4
รูปแบบการประชาสัมพันธ์กิจกรรม	6
สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม	7
ภาพกิจกรรมต่าง ๆ	8
วุฒิบัตร สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม	16
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม	17
ภาคผนวก	20