

รายงานสรุปผลงานเด่น

บุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ปีการศึกษา

2563

1 สิงหาคม 2563 - 31 กรกฎาคม 2564



ด้านวิชาการและวิชาชีพ

ในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มีการส่งเสริมให้บุคลากร และนักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพในงานการจัดแสดงผลงานต่างๆ ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ นอกจากนี้ได้มีโอกาสเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในเวทีสาธิตอาหาร หรือร่วมกิจกรรมการจัดบริการอาหารให้กับหน่วยงานทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก และการจัดการทดสอบที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่ได้รับรองให้เป็นสถานที่จัดการทดสอบสมรรถนะของบุคคลในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1 2 และ 3 เพื่อรับรองสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ได้รับการรับรองจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) และการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 และ 2 เพื่อทดสอบความรู้ ความสามารถ และทัศนคติในการทำงานของบุคคลในระดับมาตรฐานฝีมือแรงงาน ได้รับการรับรองเป็นสถานที่จัดการทดสอบโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน และการจัดโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสำนึก เพื่อเป็นเกียรติให้กับบุคลากรและนักศึกษาในด้านการสร้างชื่อเสียงให้กับโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และในด้านคุณธรรม จริยธรรม การช่วยเหลือกิจกรรม

วัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน เพื่อส่งเสริมการพัฒนาทักษะการประกอบวิชาชีพ และการได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ ความรู้ ความสามารถของบุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในระดับมาตรฐานฝีมือแรงงาน เพื่อรับรองทักษะในการประกอบวิชาชีพ และสร้างโอกาสให้กับนักศึกษาในการทำงานต่อไป

การจัดทำรายงานผลการดำเนินงานนี้เพื่อเป็นการรวบรวมผลงาน การได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพ และมาตรฐานฝีมือแรงงาน รวมถึงการอบรมในกิจกรรมต่าง ๆ ของบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดทำในวันที่ 17 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร คณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ

ผู้จัดทำ

โรงเรียนการเรือน

สารบัญ

หน้า

- คำนำ
- สารบัญ

ส่วนที่ 1 ระบบและกลไกส่งเสริมให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้แสดงศักยภาพและหรือได้รับรางวัล ทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ	1
---	---

- กิจกรรมที่ 1 การแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ 1
- กิจกรรมที่ 2 การทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

ส่วนที่ 2 รายงานสรุปผลงานเด่นของบุคลากรและนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563-31 กรกฎาคม 2564)	7
--	---

- รายงานสรุปข้อมูลผลงานเด่นของบุคลากรและนักศึกษา 7
- ประมวลภาพกิจกรรมและรายนามบุคลากรที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันระดับชาติและนานาชาติ 9
- รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 16
- ตัวอย่างหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 24
- ภาพการทดสอบมาตรฐานอาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 27
- รายนามบุคลากรและนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ 28
- ตัวอย่างหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการไทย ระดับ 1 30
- ภาพการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการไทย ระดับ 1 32
- รายนามบุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับเกียรติบัตรโครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ 33
- ตัวอย่างเกียรติบัตร อาจารย์ต้นแบบ 35
- ตัวอย่างเกียรติบัตร นักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม 36

ส่วนที่ 1 ระบบและกลไกส่งเสริมให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้แสดงศักยภาพและหรือได้รับรางวัลทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

กิจกรรมที่ 1 การแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

โรงเรียนการเรือน มีการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพในงานการจัดแสดงผลงานต่างๆ ทั้งในเวทีระดับชาติและนานาชาติ จนถึงได้รับรางวัลต่างๆ มากมาย นอกจากนี้ นักศึกษาได้มีโอกาสเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในเวทีสาธิตอาหาร หรือร่วมกิจกรรมการจัดบริการอาหารให้กับหน่วยงานทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกโดยโรงเรียนการเรือน มีระบบการส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงศักยภาพหรือได้รับรางวัลต่างๆ ดังนี้

1. ประชาสัมพันธ์กิจกรรม/โครงการ

สำนักงานโรงเรียนการเรือน/หลักสูตร/หน่วยงาน ประชาสัมพันธ์กิจกรรม/โครงการ/รายการ แข่งขัน การนำเสนอผลงานทางวิชาการ ทั้งในเวทีระดับชาติและนานาชาติ เพื่อให้นักศึกษาได้ทราบ และเข้าร่วมกิจกรรม ช่องทางการประชาสัมพันธ์ผ่าน Website /Facebook/ Instagram /eoffice /Line ฯลฯ

1.1 เวทีแข่งขันทางวิชาการและวิชาชีพ ในประเทศ

- รายการ TRAFS (ในช่วงเดือนกรกฎาคม)
- รายการ Makro HoReCa Challenge (ในช่วงเดือนตุลาคม)
- รายการ Thailand Ultimate Chef Challenge (THAIFEX) (ระหว่างเดือนพฤษภาคม – มิถุนายน)
- รายการ Real California Milk Culinary Academy Competition (ระหว่างเดือน สิงหาคม-ตุลาคม)

1.2 เวทีแข่งขันทางวิชาการและวิชาชีพ ในต่างประเทศ

- รายการ IKA International Culinary Olympics เมือง Erfurt ประเทศ Germany (ในช่วงเดือนตุลาคม)

1.3 เวทีเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ร่วมปฏิบัติงานจริง

- ผู้ช่วยวิทยากรในการอบรมต่างๆ
- ร่วมการออกบูธ จำหน่ายสินค้าและสาธิตอาหาร
- ร่วมผลิตและจำหน่ายเบเกอรี่
- สาธิตอาหารในห้างสรรพสินค้า

1.4 รายการอื่นๆ ในการแข่งขัน/การประชุม/แสดงสินค้าต่างๆ

2. รับสมัครและคัดเลือกนักศึกษาที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรม/โครงการ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/หลักสูตร ประชาสัมพันธ์การรับสมัครและคัดเลือกนักศึกษาที่สนใจเข้าร่วมในรายการต่างๆ โดยคัดเลือกนักศึกษาโดยมีคณะกรรมการเป็นผู้กำหนดเกณฑ์ การคัดเลือก

2.1 การประชาสัมพันธ์รับสมัครผ่านสื่อโซเชียลทุกช่องทาง

- Website
- Facebook

- Instagram

2.2 การสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือก

2.3 การสัมภาษณ์เพื่อนำเสนออาหารแบบเซตเมนู

- เมนูอาหาร
- ภาพวาดอาหาร
- สูตรอาหาร
- วิธีทำ

2.4 การประกอบอาหาร

หมายเหตุ มีการกำหนดเกณฑ์การคัดเลือกนักศึกษา และการคัดเลือกใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร อาจารย์ผู้สอน หน่วยงานในมหาวิทยาลัย และผู้ประกอบการจากภายนอก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของงาน

3. จัดทำคำสั่งแต่งตั้ง/คำสั่งเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันในเวทีต่างๆ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/หลักสูตร จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานรวมทั้งคำสั่งไปปฏิบัติงาน/เข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ

3.1 รวบรวมรายชื่อนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน

3.2 จัดทำหนังสือขออนุมัติคำสั่งแต่งตั้ง/คำสั่งเข้าร่วมการแข่งขัน โดยอธิการบดีเป็นผู้อนุมัติ

4. ฝึกซ้อม/ทำความเข้าใจผลงานที่จัดแสดง/สาธิต/แข่งขัน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/หลักสูตร/หน่วยงานวิชาชีพ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบ ร่วมกันฝึกซ้อมให้ข้อเสนอแนะการนำเสนอผลงานของนักศึกษาเพื่อปรับปรุงผลงานให้ดียิ่งขึ้น

4.1 นักศึกษามาฝึกซ้อมตรงเวลาตามระยะเวลาที่กำหนด

4.2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุน วัสดุอุปกรณ์ในการฝึกซ้อม อุปกรณ์ ห้องปฏิบัติการ ค่าสมัครเข้าแข่งขันในรายการต่างๆ และค่าเดินทางไปแข่งขัน

4.3 อาจารย์ผู้สอน อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ให้คำปรึกษาและแนะนำแนวทาง

5. การแข่งขันในเวทีต่างๆ / งานเตรียม-สาธิต อาหาร/งานด้านศิลปะประดิษฐ์ในงานบริการต่างๆ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/หลักสูตร/อาจารย์ นำนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันและนำเสนอผลงานทางวิชาการในเวทีต่างๆ ทั้งเวทีระดับชาติและนานาชาติ หรือเข้าร่วมการสาธิตอาหาร/งานด้านศิลปะประดิษฐ์งานนวัตกรรมอาหารในงานต่างๆ

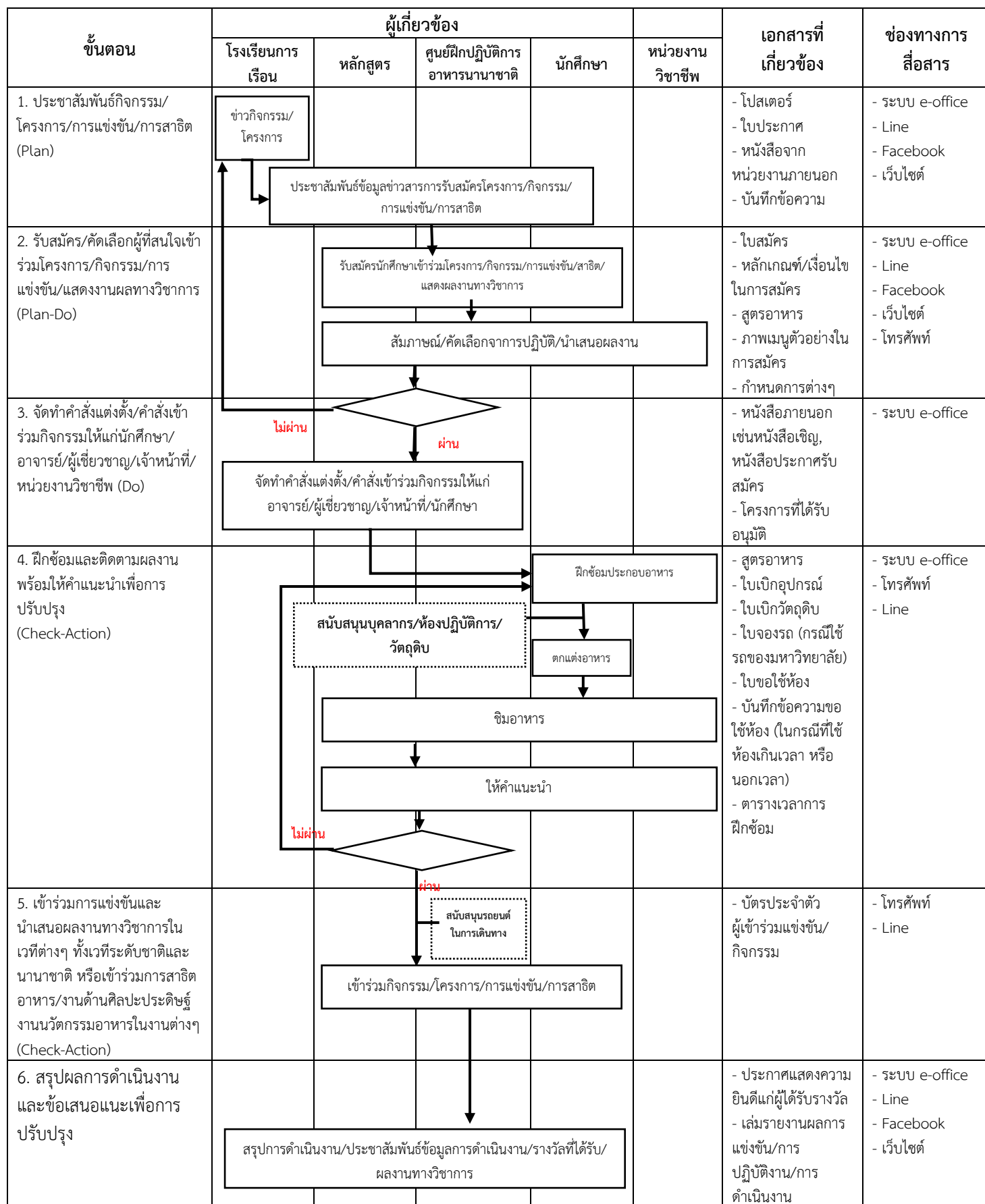
5.1 อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร นำนักศึกษาเข้าร่วมประกวดแข่งขัน/เข้าร่วมงานงานบริการวิชาการ/งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมทั้งภายในและภายนอก

5.2 อาจารย์ผู้สอน/อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ให้คำแนะนำและให้กำลังใจ รวมทั้งประสานงานเบื้องต้น ในงาน

6. สรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/หลักสูตร สรุปผลการดำเนินงานและข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุง และประชาสัมพันธ์ผลงาน ให้เผยแพร่ต่อสาธารณชน

ผังกระบวนการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีโอกาสแสดงศักยภาพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ

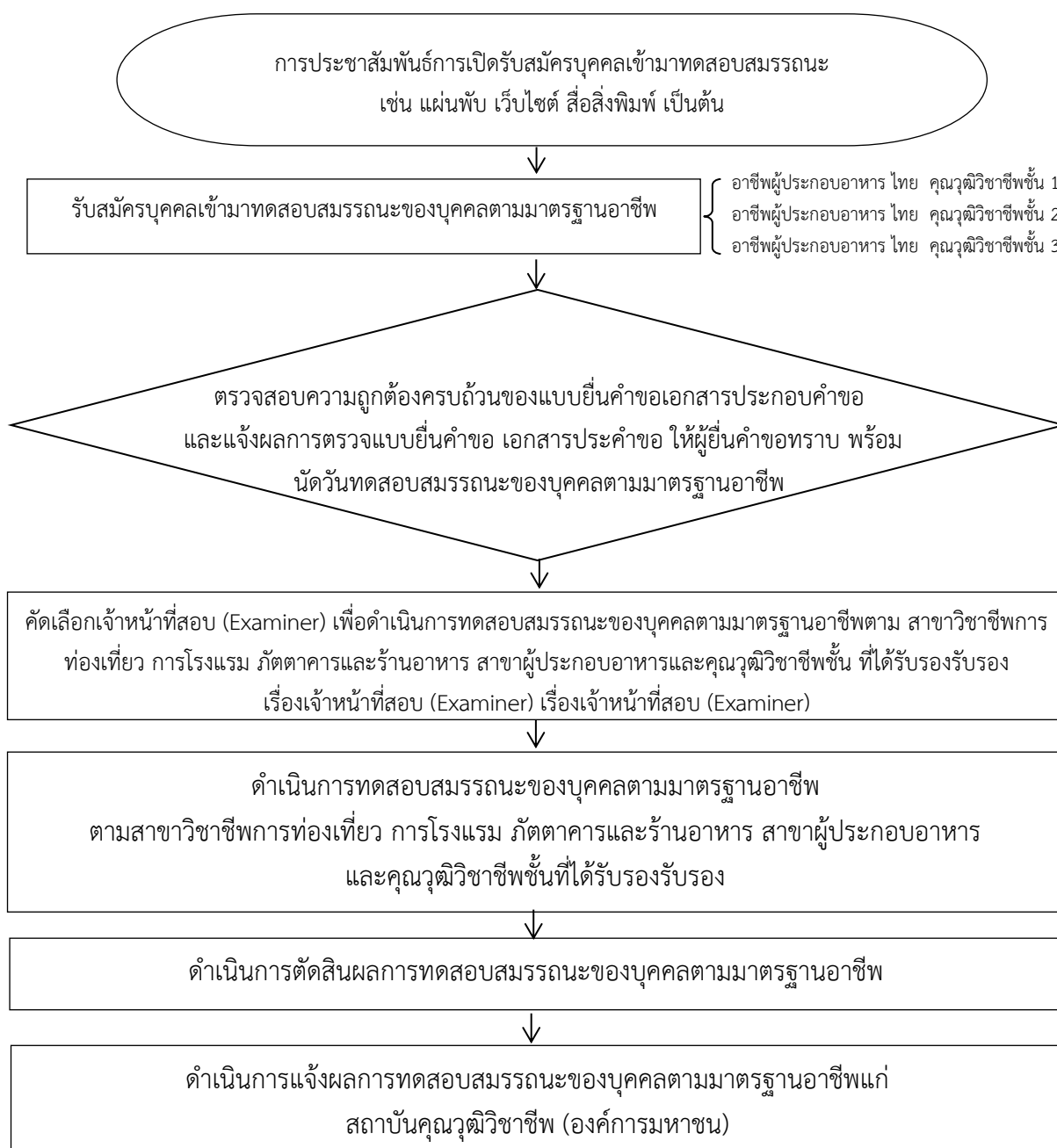


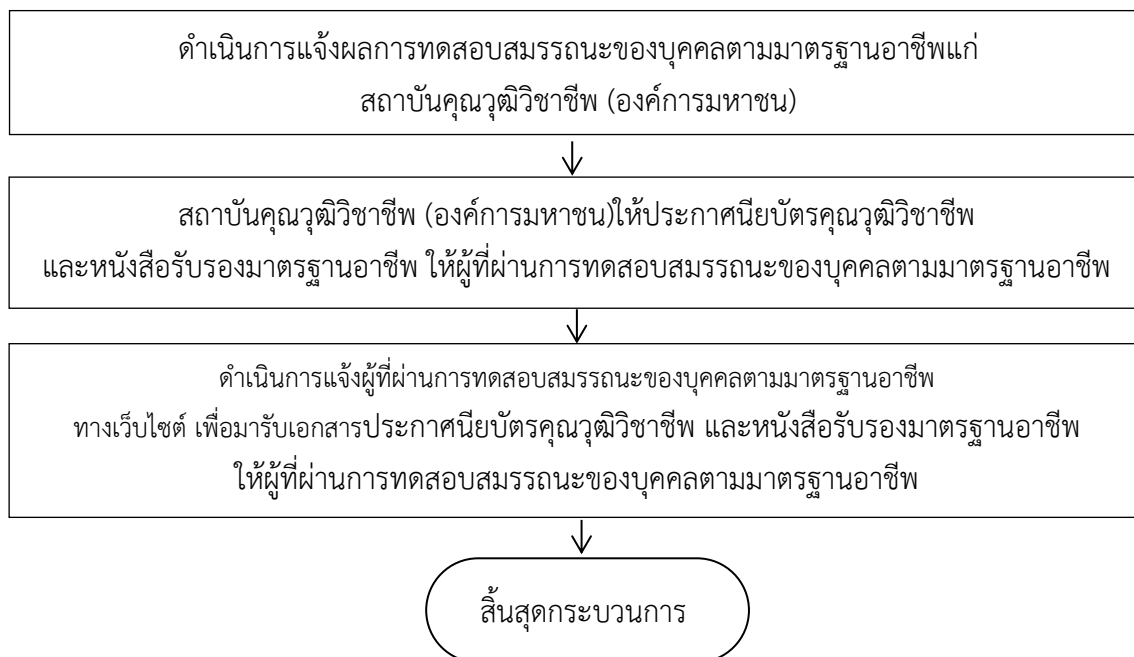
กิจกรรมที่ 2 การทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

2.1 การทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้รับการรับรองให้เป็นสถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคคลในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1, 2 และ 3 จากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) เพื่อรับรองสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ และให้ผู้ประกอบการสามารถพิจารณาคัดเลือกบุคลากรที่มีสมรรถนะตามความต้องการ

ผังกระบวนการจัดทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร



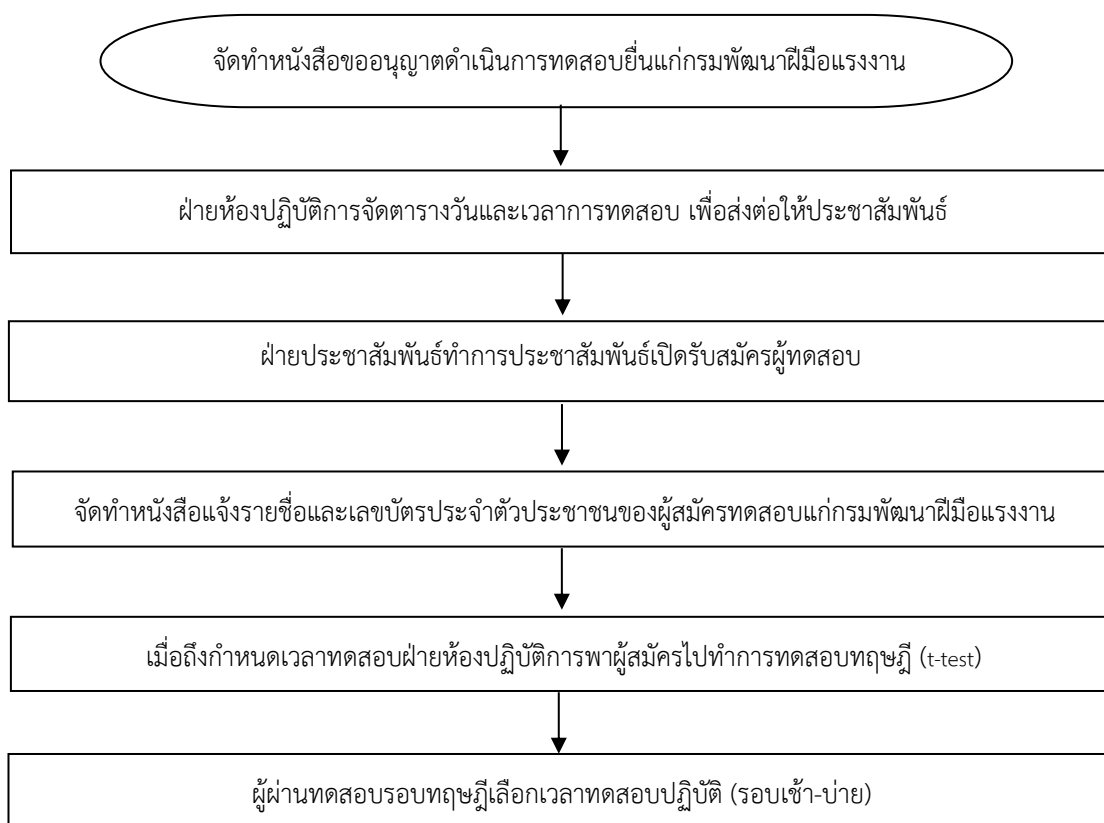


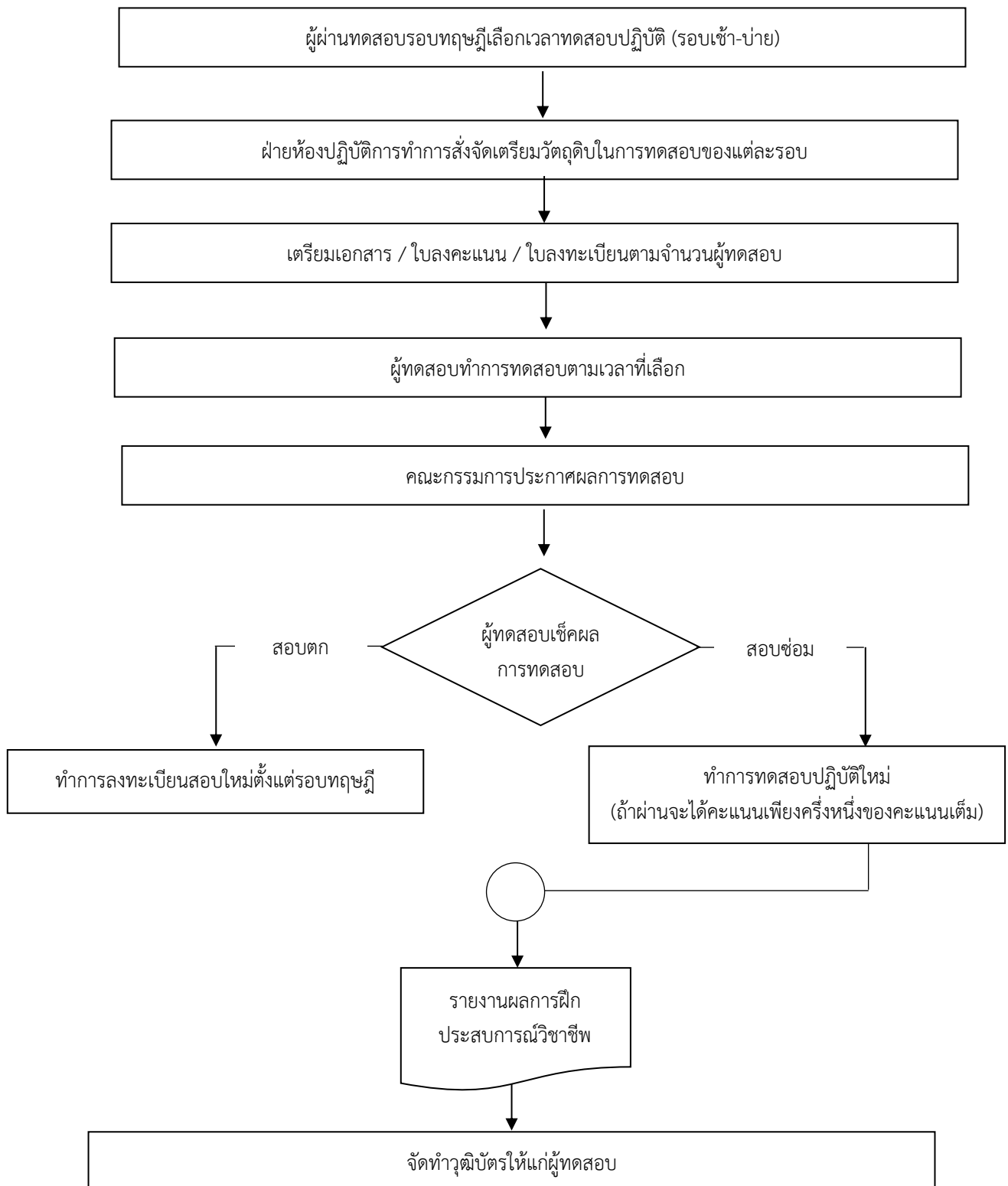
2.2 การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้รับการรับรองให้เป็นสถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 และ 2 จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน เพื่อทดสอบความรู้ ความสามารถ และทัศนคติในการทำงานของบุคคล ในระดับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

ผังกระบวนการทำงานการเป็นศูนย์ทดสอบฝีมือแรงงานแห่งชาติ

สาขาอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 และ 2





ส่วนที่ 2 รายงานสรุปผลงานเด่นของบุคลากรและนักศึกษา โรงเรียนการเรือน
ประจำปีการศึกษา 2563 (1 สิงหาคม 2563-31 กรกฎาคม 2564)

รายงานสรุปข้อมูลผลงานเด่นของบุคลากรและนักศึกษา

ที่	รายการ	วันที่/สถานที่	สถานที่ จัดการเรียน การสอน	จำนวน ผู้เข้าร่วม	จำนวน ผู้ที่ได้รับ
รายการแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ					
1	การแข่งขัน กรีฑาคนหูหนวกชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563 ได้รับรางวัลดังนี้ - 11 เหรียญทอง - 7 เหรียญเงิน - 4 เหรียญทองแดง	ระหว่างวันที่ 15-16 สิงหาคม 2563 ณ สนาม ฟุตบอลการกีฬาแห่งประเทศไทย 2 กรุงเทพมหานคร	กรุงเทพฯ	4	4
2	การแข่งขัน แบดมินตันคนหูหนวกชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563 ได้รับรางวัลดังนี้ - 4 เหรียญทอง - 4 เหรียญเงิน - 8 เหรียญทองแดง	ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 ณ ศูนย์ฝึกกีฬา ในร่ม การกีฬาแห่งประเทศไทย กรุงเทพมหานคร	กรุงเทพฯ	2	2
3	รายการประกวดกระทง เนื่องในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563 ได้รับรางวัลดังนี้ - รางวัลชนะเลิศประเภทสร้างสรรค์ - รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 ประเภทสวยงาม	วันที่ 31 ตุลาคม 2563 ณ วัดไร่ขิงพระอารามหลวง จังหวัดนครปฐม	นครปฐม	19	19
4	รายการแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020 การรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบบังคับจากผลิตภัณฑ์นม และชีส แคลิฟอร์เนีย ได้รับรางวัลดังนี้ - รองชนะเลิศอันดับ 2 (เงินรางวัล 10,000 บาท)	วันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยรังสิต จังหวัดปทุมธานี	ปทุมธานี	2	2

ที่	รายการ	วันที่/สถานที่	สถานที่ จัดการเรียน การสอน	จำนวน ผู้เข้าร่วม	จำนวน ผู้ที่ได้รับ
รายการแสดงศักยภาพทางวิชาการและวิชาชีพในเวทีระดับชาติและนานาชาติ					
5*	กิจกรรมเทพธิดาปลาร้าพาแซ่บ การแข่งขันการประชันเมนู แซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ได้รับรางวัลดังนี้ - รางวัลแซ่บ เมนูปลาร้าพวยำมะม่วงแซ่บ	วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ อาคารมาลีนนท์ ทาวเวอร์ ช่อง 3 กรุงเทพมหานคร	กรุงเทพฯ	1	1
6	กิจกรรมเทพธิดาปลาร้าพาแซ่บ การแข่งขันการประชันเมนู แซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ได้รับรางวัลดังนี้ - รางวัลแซ่บ เมนูหุบเขาน้อยท่ามกลางทุ่งดอกไม้ป่า	วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ อาคารมาลีนนท์ ทาวเวอร์ ช่อง 3 กรุงเทพมหานคร	กรุงเทพฯ	1	1
รวม			-	29	29
7	การทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	วันที่ 5, 6, 16, 17 พฤศจิกายน 2564 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	กรุงเทพฯ	48	48
8	การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการ อาหารไทย ระดับ 1	วันที่ 5, 6, 13 สิงหาคม 2564 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	กรุงเทพฯ	25	25
9	รายนามบุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับเกียรติบัตร โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ	วันที่ 29 ตุลาคม 2563 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	กรุงเทพฯ	50	50

หมายเหตุ: ลำดับที่ 5 เป็นกิจกรรมการแข่งขันโดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นบุคลากร

ประมวลภาพกิจกรรมและรายนามบุคลากร
ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันระดับชาติและนานาชาติ

1. รายการแข่งขัน กรีฑาคนหูหนวกชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563

นักศึกษาพิการเรียนร่วม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัลจากการแข่งขันกรีฑา ในรายการแข่งขัน กรีฑาคนหูหนวกชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย จัดโดยสมาคมกีฬาคนหูหนวกแห่งประเทศไทย (DSAT) ระหว่างวันที่ 15-16 สิงหาคม 2563 ณ สนามฟุตบอลการกีฬาแห่งประเทศไทย 2 กรุงเทพมหานคร โดยมีนักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขัน ดังนี้

- นางสาวสุนิษา หัสติน นักศึกษาชั้นปีที่ 2
- นายทิวัดธ์ อักษร นักศึกษาชั้นปีที่ 2
- นางสาวสุรรัตน์ แสงอาวุธ นักศึกษาชั้นปีที่ 3
- นางสาวยุภาพร เจือมา ศิษย์เก่า



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

นักศึกษาหูหนวก ม.สวนดุสิต ครว้า 11 ทอง 7 เงิน 4 ทองแดง
ในการแข่งขันกรีฑาคนหูหนวกชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563



นักศึกษาหูหนวก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างผลงาน
11 เหรียญทอง 7 เหรียญเงิน 4 เหรียญทองแดง
ในการแข่งขันกรีฑาคนหูหนวกชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563 ระหว่างวันที่ 15-16 สิงหาคม 2563
ณ สนามฟุตบอลการกีฬาแห่งประเทศไทย 2 จัดโดย สมาคมกีฬาคนหูหนวกแห่งประเทศไทย

กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต / www.dusit.ac.th Suan Dusit University 0 2244 5100-5 , 0 2244 5555

2. รายการแข่งขัน แบดมินตันคณหุนวชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563

นักศึกษาฝึกการเรียนร่วม สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน แบดมินตัน ในรายการแข่งขันแบดมินตันคณหุนวชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย จัดโดยสมาคมกีฬาคนหุนวแห่งประเทศไทย (DSAT) ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563 ณ ศูนย์ฝึกกีฬาในร่ม การกีฬาแห่งประเทศไทย กรุงเทพมหานคร โดยมีนักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขัน ดังนี้

- นายสมพล วิบูลย์ศิริกุล นักศึกษาชั้นปีที่ 2
- นางสาว นภาพร จิตติกุล นักศึกษาชั้นปีที่ 4



นักศึกษา ม.สวนดุสิต กว่า 4 ทอง 4 เงิน 8 ทองแดง

ในการแข่งขันแบดมินตันคณหุนวชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563



นักศึกษาและศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างผลงาน

4 เหรียญทอง 4 เหรียญเงิน 8 เหรียญทองแดง

ในการแข่งขันแบดมินตันคณหุนวชิงชนะเลิศแห่งประเทศไทย ประจำปี 2563
จัดโดย สมาคมกีฬาคนหุนวแห่งประเทศไทย (DSAT)
ณ ศูนย์ฝึกกีฬาในร่ม การกีฬาแห่งประเทศไทย ระหว่างวันที่ 22-23 สิงหาคม 2563

กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต /  www.dusit.ac.th  Suan Dusit University  0 2244 5100-5 , 0 2244 5555

3. รายการแข่งขันการประกวดกระทง เนื่องในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563

อาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัลชนะเลิศประเภทสร้างสรรค์ และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ประเภทสวยงาม ในการเข้าร่วมการประกวดกระทง เนื่องในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563 วันที่ 31 ตุลาคม 2563 ณ วัดไร่ขิงพระอารามหลวง จังหวัดนครปฐม โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ให้คำปรึกษาและพาทีมนักศึกษาเข้าร่วมการประกวดดังนี้

- นายปิยะ นันทเสน
- นายอนุชา แสงจันทร์
- นายมีทิว ยั่งยืนเกษมสุข
- นางสาวรุจิยา จิงประเสริศรี
- นางสาวประภาภรณ์ ทองโรย
- นางสาวณัฐดี เพิ่มขุนทด
- นางสาวอัญชญา โชคชัย
- นางสาวฉันทิมา ผ่องระนาด
- นางสาวบุษรา ทาแกง
- นางสาวเสาวภาคย์ จิตเอื้ออารีย์
- นางสาวพิมพ์พิดา โหรา
- นางสาวนิชา บุญเสนันท์
- นางสาวพนิตตา ชูวงศ์
- นางสาวรณวณี ประคองภักดิ์
- นางสาวปนัดดา ไชยศรีสุข
- นางสาวปิยมน นรสาร
- นางสาวมณีนรัตน์ นิมทอง
- นายขจรศักดิ์ นฤมิตร
- นายวรานนท์ คำแหวน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ม.สวนดุสิต คว้ารางวัลการประกวดกระทง ในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563



อาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมการประกวดกระทง เนื่องในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563 โดยสามารถคว้ารางวัลชนะเลิศ ประเภทความคิดสร้างสรรค์ และประเภทสวยงาม ได้รับรางวัลชนะเลิศ รองชนะเลิศ อันดับ 1 และรางวัลชมเชย เนื่องในเทศกาลลอยกระทง ประจำปี 2563 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ เป็นผู้ให้คำปรึกษา และนำทีมนักศึกษาเข้าร่วมการประกวด ณ วัดไร่ขิงพระอารามหลวง จังหวัดนครปฐม เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2563

4. รายการแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020

นักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท จากการแข่งขันการรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบบังคับจากผลิตภัณฑ์นม และชีสแคลิฟอร์เนีย ในรายการแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020 จัดโดยคณะกรรมการที่ปรึกษาผลิตภัณฑ์นมแห่งแคลิฟอร์เนีย (California Milk Advisory Board) ร่วมกับ สำนักงานทูตเกษตร สถานทูตอเมริกา ประจำประเทศไทย วันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยรังสิต จังหวัดปทุมธานี โดยมีนักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขัน ดังนี้

- นางสาวบุญสิตา เจริญพงษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3
- นายสหรัฐ ทินวงศ์ปาน นักศึกษาชั้นปีที่ 2



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี คว้ารางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 จากการแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020



นางสาวบุญสิตา เจริญพงษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และนายสหรัฐ ทินวงศ์ปาน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี คว้ารางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท จากการแข่งขัน Real California Pizza Battle 2020 การรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบบังคับจากผลิตภัณฑ์นมและชีสแคลิฟอร์เนีย จัดโดย คณะกรรมการที่ปรึกษาผลิตภัณฑ์นมแห่งแคลิฟอร์เนีย (California Milk Advisory Board) ร่วมกับ สำนักงานทูตเกษตร สถานทูตอเมริกา ประจำประเทศไทย เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยรังสิต

5. รายการแข่งขัน กิจกรรมเทพิตาปลาร้าพาแซ่บ

อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับรางวัลแซ่บ จากเมนูปลาร้าปูย่ามะม่วงแซ่บ พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท ในการแข่งขันการประชันเมนูแซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ในกิจกรรมเทพิตาปลาร้าพาแซ่บ จัดโดย ละครเทพิตาปลาร้า ร่วมกับรายการพาแซ่บพาซ่าส์ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ อาคารมาลีนนท์ทาวเวอร์ ช่อง 3 กรุงเทพมหานคร



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดี

อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ได้รับรางวัลแซ่บ จากเมนูปลาร้าปูย่ามะม่วงแซ่บ
พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท
จากการเข้าร่วมกิจกรรมเทพิตาปลาร้าพาแซ่บ
การประชันเมนูแซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ
จัดโดย ละครเทพิตาปลาร้า
ร่วมกับรายการพาแซ่บพาซ่าส์ ช่อง 3
โดยมีผู้เข้าร่วมแข่งขันกว่า 100 ทีม
ณ อาคารมาลีนนท์ ช่อง 3
วันอังคารที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564

กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต / www.dusit.ac.th  Suan Dusit University

6. รายการแข่งขัน กิจกรรมเทพิดาปลาร้าพาแซ่บ

นายอัศรพล กำโชคพานิช นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัลแซ่บ จากเมนูหุบเขาน้อยท่ามกลางทุ่งดอกไม้ป่า พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท ในการแข่งขันการประชันเมนูแซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ ในรายการกิจกรรมเทพิดาปลาร้าพาแซ่บ จัดโดย ละครเทพิดาปลาร้า ร่วมกับรายการพาแซ่บพาซ่าส์ วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564 ณ อาคารมาลีนนท์ทาวเวอร์ ช่อง 3 กรุงเทพมหานคร



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขอแสดงความยินดี

นายอัศรพล กำโชคพานิช

นักศึกษาชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คว้ารางวัลแซ่บ พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท
จากเมนูหุบเขาน้อยท่ามกลางทุ่งดอกไม้ป่า
ในกิจกรรมเทพิดาปลาร้า...พาแซ่บ
การประชันเมนูแซ่บที่มีปลาร้าเป็นส่วนประกอบ
จัดโดย ละครเทพิดาปลาร้า ร่วมกับ
รายการแซ่บพาซ่าส์ ช่อง 3 ณ อาคารมาลีนนท์ ช่อง 3
วันอังคารที่ 16 กุมภาพันธ์ 2564





กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต / www.dusit.ac.th  Suan Dusit University

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 5 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ-สกุล ผู้เข้ารับการทดสอบ (ภาษาไทย)	ชื่อ-สกุล ผู้เข้ารับการทดสอบ (ภาษาอังกฤษ)	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
1	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวธัญญลักษณ์	สุวรรณชาติ	1220300082823	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
2	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายธรรมรัตน์	รัตนา	1219900711323	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
3	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายจิรภัทร	ศรีภา	1419901868577	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
4	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวสุรดา	ศรีรพีพัฒน์	1659902006208	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
5	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวธนพร	อารยางกูร	1102200169334	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
6	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวภูวรี	กุลศรีประเสริฐ	1101801085282	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
7	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวภาวรินทร์	หอมชวน	1209701881296	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 5 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ-สกุล ผู้เข้ารับการทดสอบ (ภาษาไทย)	ชื่อ-สกุล ผู้เข้ารับการ ทดสอบ (ภาษาอังกฤษ)	หมายเลขบัตรประจำตัว ประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
8	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวนัสรี	รังสียะวงศ์	1100702988704	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
9	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวฐิติภา	รักษธรรม	1579900882504	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
10	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวรมย์นลิน	ศิริโกมลสิงห์	1103900061031	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
11	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวพัฒนพร	บุญญะสุวรรณ	1959900661834	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
12	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวสณิกเก็จสนี	ธรรมชัยเมือง	1103702512842	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
1	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวจิตตาพัฒน์	ปิ่นสุข	11007028800032	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
2	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวสุกานดา	ถวิล	1279900123642	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
3	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวณัฐวดี	ประเสริฐบุญย์	1710501435354	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
4	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาววาริณี	ใสสุข	112990567011	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
5	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวธนพร	ทองนพเก้า	1104000032663	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
6	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายธีรพงศ์	อินทร	1129900548989	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
7	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายณพรุจ	อมรกาญจน์พันธ์	1209701885895	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
8	สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายศิวก	ปานใจ	1859900233591	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
9	สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายเอกสุวัชร	จิงประเสริฐนิล	1100400965990	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
10	สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายยุทธนา	ธัญพงศา	1100702608537	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
11	สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวปานตะวัน	โหลานิต	1269900308588	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน
12	สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวดวงมณี	บานแย้ม	1709901333506	เทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 16 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
1	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวจิรวรรณ	ชามาตย์	1489900370320	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
2	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายสิริชัย	นาพุดชา	1309801360971	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
3	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายธนกร	ห้วยหลี่	1800400292476	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
4	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายสิริวิชญ์	สีสังข์	1209601277869	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
5	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายยศถาพรชัย	จันทร์แจ่มใส	1104200127692	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
6	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายธีรเมศ	นนทพันธ์	1900101242883	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
7	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายภาณุวัฒน์	ชื่นสกุล	1104700021117	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 16 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
8	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายพัทธพล	พันธุ์วิมลชัย	1101801046449	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
9	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวปานิศา	สุดหา	1529901007660	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
10	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายกันตภณ	โชคชัยสวัสดิ์	1102200169814	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
11	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายวัชรสิทธิ์	บุญอึ้งรังวัฒน	1119900866140	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
12	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวคณิศร	เอี่ยมสุนทรสิน	1103702913073	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
1	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวจิตติมา	เจริญรัตน์	1749900689137	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
2	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวธัญชา	ทองบุญธรรม	1100702892448	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
3	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายพิษณุ	ศรีโยธี	1419901843663	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
4	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวภาวิณี	กานต์วีรญญ	1709700234713	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
5	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวฐริณีย์	สุภา	1501801144889	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
6	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวฐานิต	จิรวรรณรัตน์	1100401011558	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
7	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวรติ	พิณโย	1101801063041	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน

รายนามนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 17 พฤศจิกายน 2563

ลำดับที่	สาขาวิชาชีพ/อาชีพ ที่ทำการทดสอบ	ชื่อ	นามสกุล	หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน	สาขา	ผลการทดสอบ
8	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายกิตติพงศ์	คุชฎิบัณฑิต	1909802383007.00	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
9	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวชลรัศมี	อุดมวสุรัตน์	1489900373043.00	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
10	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวทิพรดา	วิชัยดิษฐ์	2909801044878.00	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
11	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นางสาวกุลชา	แสนภักดี	1800800325703.00	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน
12	สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2	นายณัฐปคัลภ์	จันทร์พงษ์	1919900242874.00	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	ผ่าน

ตัวอย่างหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 (หน้า 1)



หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

STATEMENT OF ATTAINMENT

หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพนี้ให้ไว้กับ

นายธรรมรัตน์ รัตน

มีสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

This is to certify that

Mr. Tammarat Rattana

has attained unit(s) of competency in Professional Qualification Level 2

สาขาวิชาชีพ / Sector: การท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร / Tourism, Hospitality and Restaurant

สาขา / Sub-Sector: สาขาผู้ประกอบอาหาร / Culinary Cook

อาชีพ / Occupation: ผู้ประกอบอาหารไทย / Thai Food Cook

ตามมาตรฐานอาชีพปี พ.ศ. 2561 Occupational Standard Year 2018

โดยมีหน่วยสมรรถนะที่ผ่านทั้งหมด 30 หน่วย / Unit(s) of Competency Achieved : 30 units



THR-TCF-2-172ZA	ทำแกงประเภทไม่โขลกเครื่องแกง / Make curry, without pounding curry paste type.
THR-TCF-2-173ZA	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงไม่ใส่พริก / Make curry, pounding curry paste without chili type.
THR-TCF-2-174ZA	ทำแกงประเภทโขลกเครื่องแกงใส่พริก / Make curry, pounding the curry paste with chili type.
THR-TCF-2-195ZA	สื่อสารภาษาไทยระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย / Communicate in preliminary-level Thai for performing in Thai kitchens.
THR-TCF-2-192ZA	สื่อสารภาษาอังกฤษระดับเบื้องต้นเพื่อการปฏิบัติงานครัวอาหารไทย / Communicate in preliminary-level English for performing in Thai kitchens.
THR-TCF-2-191ZA	ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการติดต่อสื่อสาร / Use information technology for communication.
THR-TCF-2-188ZA	ตรวจสอบการบำรุงรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหารไทย / Examine the maintenance of tools and equipment for Thai cooking.
THR-TCF-2-186ZA	เบิกจ่ายวัตถุดิบ / Disburse for raw materials.
THR-TCF-2-185ZA	เก็บวัตถุดิบอาหารไทย / Store Thai food's raw materials.
THR-TCF-2-184ZA	ตรวจรับวัตถุดิบ / Check and receive raw materials.
THR-TCF-2-180ZA	ควบคุมความปลอดภัยในสถานที่ปฏิบัติงานครัวอาหารไทย / Monitor safety in the Thai Kitchen.
THR-TCF-2-179ZA	ควบคุมความปลอดภัยในอาหารไทย / Supervise food safety for Thai food.



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
BE PROFESSIONAL
ที่นี่มืออาชีพ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) 1177 อาคารเพิร์ล แบงก็อก ชั้น 14 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400 1/3
Thailand Professional Qualification Institute (Public Organization) 1177 Pearl Bangkok 14 FL, Phaholyothin Rd. Phayathai, Bangkok 10400
www.tpqi.go.th / 0-2035-4900 / 063-373-3926

ตัวอย่างหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 (หน้า 2)



หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

STATEMENT OF ATTAINMENT

หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพนี้ให้ไว้กับ

นายธรรมรัตน์ รัตนนา

มีสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

This is to certify that

Mr. Tammarat Rattana

has attained unit(s) of competency in Professional Qualification Level 2

สาขาวิชาชีพ / Sector: การท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร / Tourism, Hospitality and Restaurant

สาขา / Sub-Sector: สาขาผู้ประกอบอาหาร / Culinary Cook

อาชีพ / Occupation: ผู้ประกอบอาหารไทย / Thai Food Cook

ตามมาตรฐานอาชีพปี พ.ศ. 2561 Occupational Standard Year 2018

โดยมีหน่วยสมรรถนะที่ผ่านทั้งหมด 30 หน่วย / Unit(s) of Competency Achieved : 30 units



THR-TCF-2-161ZA	ทำอาหารว่างประเภท ผัด ทอด / Make stir-fried and deep-fried light meals.
THR-TCF-2-160ZA	ทำอาหารว่างประเภทนึ่ง / Make steamed light meals.
THR-TCF-2-159ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าวชนิดพิเศษ / Cook/steam/boil special rice types.
THR-TCF-2-158ZA	นึ่งข้าวเหนียว / Steam sticky rice.
THR-TCF-2-156ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทเส้น / Prepare single-serving meals and noodle set meals.
THR-TCF-2-155ZA	ทำอาหารจานเดียวและอาหารชุดประเภทข้าว / Prepare single-serving meals and rice set meals.
THR-TCF-2-154ZA	ทำอาหารประเภทผัดเผ็ด / Prepare spicy stir-fried meals.
THR-TCF-2-153ZA	ทำอาหารประเภทผัดจืด / Prepare stir-fried meals.
THR-TCF-2-150ZA	ทำเครื่องจิ้ม / Make Dipping sauce:
THR-TCF-2-149ZA	ทำน้ำพริก / Thai spicy chili sauce
THR-TCF-2-157ZA	หุง/นึ่ง/ต้มข้าว / Cook/steam/boil rice.
THR-TCF-2-152ZA	ทำของแถม / Make side dishes.
THR-TCF-2-151ZA	ทำเครื่องเคียง / Make side dishes.
THR-TCF-2-147ZA	ทำยำประเภทน้ำใส สลัด พลา / *Make Thai salad with clear (salad) dressing, spicy Thai salad with minced meat (Larb), and Thai hot and sour meat (normally prawn) salad. *



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
BE PROFESSIONAL
กันมืออาชีพ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) 1177 อาคารเพิร์ล แบงกอก ชื่น 14 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400 2/3
Thailand Professional Qualification Institute (Public Organization) 1177 Pearl Bangkok 14 FL, Phaholyothin Rd. Phayathai, Bangkok 10400
www.tpqi.go.th / 0-2035-4900 / 063-373-3926

ตัวอย่างหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2 (หน้า 3)



หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ

STATEMENT OF ATTAINMENT

หนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพนี้ให้ไว้กับ

นายธรรมรัตน์ รัตน

มีสมรรถนะตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2

This is to certify that

Mr. Tammarat Rattana

has attained unit(s) of competency in Professional Qualification Level 2

สาขาวิชาชีพ / Sector: การท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร / Tourism, Hospitality and Restaurant

สาขา / Sub-Sector: สาขาผู้ประกอบอาหาร / Culinary Cook

อาชีพ / Occupation: ผู้ประกอบอาหารไทย / Thai Food Cook

ตามมาตรฐานอาชีพปี พ.ศ. 2561 Occupational Standard Year 2018

โดยมีหน่วยสมรรถนะที่ผ่านทั้งหมด 30 หน่วย / Unit(s) of Competency Achieved : 30 units



THR-TCF-2-169ZA

ทำขนมหวานประเภทกวน / Make a mashed dessert.

THR-TCF-2-163ZA

ทำขนมหวานประเภทหนึ่ง / Make steamed desserts.

THR-TCF-2-162ZA

ทำขนมหวานประเภทต้ม / Make boiled desserts.

THR-TCF-2-183ZA

จัดซื้อวัตถุดิบ / Procure raw materials.

เลขที่ของบุคคลที่ได้รับการรับรอง / Certification Number : OCCN-0235A-64/001-000053

เลขที่หนังสือรับรอง / Statement Number : OSCN-0235A/THR-TCF-2-512001-A-64/000053

เลขที่องค์กรรับรอง / Accredited Assessment Center Number : CB-0235-A

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ / Suan Dusit University Suan Dusit
International Culinary Training Center

ออกในวันที่ 23 เมษายน 2564 / Awarded on 23 April 2021

หมดอายุวันที่ 23 เมษายน 2567 / Expired on 23 April 2024

ลงชื่อ

(นายพดล ปิยะตระกูล)

ผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

Director General

Thailand Professional Qualification Institute



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
BE PROFESSIONAL
ที่นี่มีอาชีพ

สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) 1177 อาคารเพิร์ล แบงก์สยาม ชั้น 14 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400 3/3
Thailand Professional Qualification Institute (Public Organization) 1177 Pearl Bangkok 14 FL, Phaholyothin Rd. Phayathai, Bangkok 10400
www.tpqi.go.th / 0-2035-4900 / 063-373-3926

ภาพการทดสอบมาตรฐานอาชีพ สาขาผู้ประกอบอาหาร
อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 2
สถานที่ทดสอบ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



รายนามบุคลากรและนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 5 สิงหาคม 2563

ชื่อศูนย์การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ใบอนุญาตเลขที่ กทม 002/2553

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัวประชาชน	เลขที่หนังสือรับรองว่าผ่านการทดสอบ
1	นางสาวทัตพร แก้วนิ่ม	1819900289481	มสด.0053/63
2	นางสาวลักษ์สิณา แพกุล	1840501072331	มสด.0056/63
3	นางสาวศศิวิมล วงศ์สวัสดิ์	1800400280745	มสด.0057/63
4	นางสาวปัทมาวรรณ นันชม	1609900433028	มสด.0059/63
5	นางสาวนันทพร ดีประยูร	1103702701912	มสด.0060/63
6	นายเกรียงศักดิ์ บอนแดง	1239900292240	มสด.0061/63
7	นายรัฐ เปรมใจ	1102700667759	มสด.0062/63
8	นายฐณิยะ จิระพัฒนาวิซซ์	1102003003590	มสด.0063/63
9	นายจิรวัฒน์ สรณะเทวิน	1100400989376	มสด.0064/63
10	นางสาวปิยาพัชร เมฆโสภณ	1139600055804	มสด.0065/63
11	นางสาวชญานุช พันธุ์เพ็ง	1149600001798	มสด.0066/63
12	นายณัฐสรณ์ เหลืองทองคำ	1100601277091	มสด.0067/63

รายนามบุคลากรและนักศึกษาที่ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 6 สิงหาคม 2563

ชื่อศูนย์การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ใบอนุญาตเลขที่ กทม 002/2553

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัวประชาชน	เลขที่หนังสือรับรองว่าผ่านการทดสอบ
1	นายอนพัทธ์ โยธี	1749900659361	มสด.0069/63
2	นางสาวปิยะนุช บุญเลิศ	1329900769061	มสด.0070/63
3	นายकुมิตร อนันต์วรนาถ	1619900315718	มสด.0071/63
4	นางสาวชนากานต์ สีช้าง	1100702836645	มสด.0072/63
5	นายรัชชานนท์ กันเดช	1103702614653	มสด.0073/63
6	นางสาววิไลลักษณ์ จิตต์รัตนปพน	1103701738171	มสด.0079/63

รายนามผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

ดำเนินการจัดการทดสอบ ณ วันที่ 13 สิงหาคม 2563

ชื่อศูนย์การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ใบอนุญาตเลขที่ กทม 002/2553

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัวประชาชน	เลขที่หนังสือรับรองว่าผ่านการทดสอบ
1	นางสาวฐิติชญา ยิมนิล	1739901806536	มสด.0080/63
2	นางสาวภัทรา ขำแสง	1709901041530	มสด.0081/63
3	นางสาวปริฉัตร บัวบาน	1930300150741	มสด.0082/63
4	นางสาวอลิสสา มณีโชติ	1104200016173	มสด.0083/63
5	นายเกรียงไกร อินทร์คุ้ม	1103702741426	มสด.0084/63
6	นายภักพงษ์ พ่ออามาตย์	1480700192195	มสด.0086/63
7	นายจิรวัดน์ ทัดเทียม	1159900219314	มสด.0088/63

ตัวอย่างหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (หน้า 1)

แบบ มฐ. ๗



หนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
National Skill Standard Assessment Certificate

เลขที่ (No.) มสค.0056/63

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า
This is to certify that

นางสาวลักขลิมา แปกุล

Miss Laksina Paekul

ได้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
has passed the National Skill Standard Test

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๕
according to the Skill Development Promotion Act, B.E. 2545

ในสาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ ๑

On Service Industry Sector, Thai Cook Level 1

จากศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานโรงเรียนการอาหรนานาชาติสวนดุสิต

from Suan Dusit International Culinary School Skill Standard Testing Center

ซึ่งได้รับอนุญาตจากอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน ในฐานะนายทะเบียน

authorised by Director General of the Department of Skill Development, Ministry of labour, as a registrar

ตามใบอนุญาตเลขที่ กทม๐๐๒/๒๕๕๓ ลงวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๓

under license number กทม002/2553 dated 27 May B.E. 2563 (2020)

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๓

given on 17 August B.E.2563 (2020)


(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

Dr. Thanapat Saengrueang

ผู้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

Skill Standard Testing Provider

รูปถ่าย
ขนาด ๑ นิ้ว

ลายมือชื่อผู้ผ่านการทดสอบ

ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
Examinee

สแกนด้วย CamScanner

ตัวอย่างหนังสือรับรองว่าเป็นผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (หน้า 2)

คะแนนการทดสอบ
(Total Score)

80.28%

ภาคความรู้
(Theoretical)

25.80%

ภาคความสามารถ
(Practical)

54.48%

ชื่อผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
(Examiner)

เลขที่ขึ้นทะเบียน
(Examiner No.)

ลงชื่อ
(Signature)

1. นายฉัตรชนก บุญไชย

Mr. Chutchanok Boonchai

...มฝร-1-7-24-00014-49...

ฉัตรชนก บุญไชย

2. นางสาววิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์

Miss. Wilailak Arpornrat

...มฝร-1-7-24-0017-49...

วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์

3. นางสาวธีรพร นิลรัตน์

Miss. Teeraporn Nilrat

...มฝร-1-7-24-001-0040-54

ธีรพร นิลรัตน์

สแกนด้วย CamScanner

ภาพการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1



รายนามบุคลากรและนักศึกษาที่ได้รับเกียรติบัตร

โครงการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและการสร้างจิตสาธารณะ

รายนามบุคลากรที่ได้รับเกียรติบัตร อาจารย์ต้นแบบ

ที่	ชื่อ - สกุล	ประเภทรางวัล
1	ผศ.ดร.พยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์	เป็นผู้ที่สร้างชื่อเสียงให้แก่โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีบุคลิกภาพและการแต่งกาย เป็นแบบอย่างที่ดีให้นักศึกษา
2	ผศ.ดร.จิตา พู่ผ่า	เป็นผู้ที่สร้างชื่อเสียงให้แก่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีบุคลิกภาพและการแต่งกาย เป็นแบบอย่างที่ดีให้นักศึกษา
3	ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ	เป็นผู้มีบุคลิกภาพและการแต่งกาย เป็นแบบอย่างที่ดีให้นักศึกษา
4	ดร.วีระ พุ่มเกิด	เป็นผู้มีบุคลิกภาพและการแต่งกาย เป็นแบบอย่างที่ดีให้นักศึกษา
5	อาจารย์จารึก ศรีอรุณ	เป็นผู้ที่สร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
6	อาจารย์ธนิกันต์ นั้ววันดี	เป็นผู้มีบุคลิกภาพและการแต่งกาย เป็นแบบอย่างที่ดีให้นักศึกษา

รายนามนักศึกษาที่ได้รับเกียรติบัตร นักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	นางสาวชนิกานต์ เจนกุลนิษฐ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
2	นางสาวกมลชนก บุญประเสริฐ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3	นาย นัฐ เปรมใจ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	นางสาวชนากานต์ สีช้าง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
5	นายภาคิน ทองบุศย์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
6	นางสาวปริยานันท์ สิงห์หลอด	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
7	นายณัฐดนัย มากงเฮียง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
8	ณัฐกมลณิกา เกยแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
9	นางสาวนงา แสงอรุณ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
10	นายณัฐโชติก์ พิลาแดง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
11	นายจิรภัส เทนสุภรณ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
12	นายบวรนนท์ ประเสริฐสันธิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
13	นางสาวจตุระพร สุวรรณวงษ์	คหกรรมศาสตร์
14	นายพระนาย ศรีเสมาเมือง	คหกรรมศาสตร์
15	นายพีรพล อุทัยกิจวานิช	คหกรรมศาสตร์
16	นางสาวอามานี หมินหมั่น	คหกรรมศาสตร์
17	นางสาววรรณ ขำเนตร	คหกรรมศาสตร์

รายนามนักศึกษาที่ได้รับเกียรติบัตร นักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม

ที่	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
18	นางสาววลัยลักษณ์ ใจทน	คหกรรมศาสตร์
19	นายณัฐพงศ์ วัจนะประพันธ์	คหกรรมศาสตร์
20	นางสาวอภิษฐา อรชร	คหกรรมศาสตร์
21	นายสมพล วิบูลย์ศิริกุล	คหกรรมศาสตร์
22	นางสาวธัญชนก จิตตกุล	คหกรรมศาสตร์
23	นางสาวณัฐวดี เพิ่มขุนทด	คหกรรมศาสตร์
24	นางสาวประภาภรณ์ ทองโรย	คหกรรมศาสตร์
25	นางสาวจุฑิยา จีงประเสริฐศรี	คหกรรมศาสตร์
26	นายอมรเอก แสงผล	คหกรรมศาสตร์
27	นางสาวญาดา ธุถาวร	คหกรรมศาสตร์
28	นายจักรภัทร อ้าวรุ่งเรือง	คหกรรมศาสตร์
29	นางสาวกมลวรรณ สกุลงาม	คหกรรมศาสตร์
30	นางสาวนิชา บุญแสนันท์	คหกรรมศาสตร์
31	นางสาวนพรัตน์ เทียงพลับ	คหกรรมศาสตร์
32	นางสาวทักษพร กล้าภักตร์	เทคโนโลยีอาหาร
33	นายเมธิ์ เขจรไชย	เทคโนโลยีอาหาร
34	นายวีรวิทย์ ทะนะลัย	เทคโนโลยีอาหาร
35	นายภักพงษ์ พ่ออามาตย์	การกำหนดและการประกอบอาหาร
36	นางสาวอลิสรา มณีโชติ	การกำหนดและการประกอบอาหาร
37	นางสาวปัญญธิศา ศรีสุข	การกำหนดและการประกอบอาหาร
38	นางสาวเพียงดาว ใจชื่น	การกำหนดและการประกอบอาหาร
39	นางสาววิสา สร้อยแมน	การกำหนดและการประกอบอาหาร
40	นางสาววิกานดา ศรีวังราช	การกำหนดและการประกอบอาหาร
41	นายณัฐภัทร อัครพาณิชย์โชติกุล	การกำหนดและการประกอบอาหาร
42	นางสาวอิศริยาภรณ์ บุญสม	การกำหนดและการประกอบอาหาร
43	นายก้องภพ กันหานนท์	การกำหนดและการประกอบอาหาร
44	นายปกรณ์ ช่อบุญกลาง	การกำหนดและการประกอบอาหาร

ตัวอย่างเกียรติบัตร อาจารย์ต้นแบบ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เกียรติบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พยุพวรรณ พรสุขสวัสดิ์

เป็นผู้ที่สร้างชื่อเสียงให้แก่โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
มีบุคลิกภาพและการแต่งกาย เป็นแบบอย่างที่ดีให้นักศึกษา
ขอให้รักษาคุณงามความดีและความมุ่งมั่นในผลสำเร็จต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)
คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ตัวอย่างเกียรติบัตร นักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เกียรติบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นางสาววรรณณ ขำเนตร
นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

เป็นนักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม
ขอให้รักษาคุณงามความดีและความมุ่งมั่นในผลสำเร็จต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)
คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต