โรงเรียนการเรือน

เดือนมกราคม 2566

รายงานผลการดำเนินงาน

2566

02 423 9449-50

WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH

รายงานผลการดำเนินงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เดือนมกราคม 2566

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

1. มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย

1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง

2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

5)หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี

6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

2. มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในเดือนมกราคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอน สรุปไว้ในรายงานฉบับนี้

สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	33
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	82
ศูนย์การศึกษา ตรัง	90

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน

อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันรายการ Mini Master Chef การแข่งขันประชันไอเดีย สร้างสรรค์ ในการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์ Future Food รอบคัดเลือก ซึ่งได้รับเกียรติจาก คณะกรรมการจากสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ทีมผู้บริหารจากผลิตภัณฑ์ Future Food ผู้ช่วยศาสตาจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ (เชฟ) จารึก ศรีอรุณ ร่วมเป็นคณะกรรมการผู้ตัดสิน โดยมีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง ร่วมนำเสนอผลงานจำนวนทั้งหมด 33 ทีม และผ่านการคัดเลือกเข้าสู่รอบชิงชนะเลิศจำนวน 10 ทีม กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มกราคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ ห้อง Online Learning Room 08 อาคาร 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-028-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "สลัดและของว่างที่วัยรุ่นชอบ" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู ยำหัวผักกาดขาว หอยแมลงภู่ผัดครีมซอส และซีซาร์สลัด ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหารไทย ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสำหรับวัยรุ่น เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 11 มกราคม 2566 เวลา 17.00-18.20 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

SCA-PR-003-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ และอาจารย์ปวิตรา ภาสุรกุล อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรในการสาธิตการประกอบอาหารเมนูกิมจิและซอสดองสไตล์เกาหลี ภายใต้โครงการสนับสนุนอาชีพ ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ให้กับประชาชนตำบลบางพลับ ณ อาคารเอนกประสงค์เทศบาลตำบลบางพลับ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนให้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ มีทักษะในการผลิตสินค้าและพัฒนาเป็นอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว กิจกรรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566 ณ เทศบาลตำบลบางพลับ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

SCA-PR-005-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานยอดฮิตของวัยรุ่นยุคใหม่" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านเบเกอรีใน เมนู Royal Icing Cookies และ เมนู Choux Cream ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านเบเกอรี่ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำเบเกอรี เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการทำเบเกอรี สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 18 มกราคม 2566 เวลา 17.00-18.20 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

SCA-PR-012-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีม ตามกระแสวัยรุ่นไทย" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการทำขนมหวาน เครื่องดื่ม และไอศกรีมในเมนู ไอศกรีมเชอร์เบทมะม่วงเบา ไอศกรีมกะทิอัญชันมะพร้าวอ่อน น้ำดาหลา และแพนเค้กดอกไม้ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหารไทย ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสำหรับวัยรุ่น เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 25 มกราคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

SCA-PR-024-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัตนธรรม

โรงเรียนการเรือน

ด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัตนธรรม

โรงเรียนการเรือน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมงานทำบุญปีใหม่ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปี พ.ศ. 2566 โดยมี คณะผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากร และนักศึกษาคณะพยาบาลศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โรงเรียนการเรือน ศูนย์เครื่องมือปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ ศูนย์สิ่งแวดล้อม และสำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์ โดยภายในงานมีการสักการะศาลพระพรหม ศาลวิทยภูมิ และศาลตา-ยาย การนิมนต์พระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์ ซึ่งจัดขึ้น ณ วันที่ 24 มกราคม 2566 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-021-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้ติดตาม ร่วมประชุมหารือแนวทางการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับ อาจารย์สมศักดิ์ สุมน ผู้อำนวยการ และคณะผู้บริหาร โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี เพื่อพัฒนารูปแบบและคุณภาพการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมหลักสูตร แนะแนวการศึกษา การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ และการเพิ่มโอกาสในการพัฒนาบุคลากรและนักเรียนของโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี และเชื่อมโยงต่อยอดการศึกษาจากมัธยมสู่ระดับอุดมศึกษา รวมทั้งเยี่ยมชมร้านกาแฟชาววัง ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2566 เวลา 09.00-11.00 น. ณ ห้องประชุมบัวพระเกี้ยว โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี

SCA-PR-006-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

คณบดีโรงเรียนการเรือน รับมอบโล่และใบประกาศเกียรติคุณ สำหรับการเป็นที่ปรึกษา ทางด้านการจัดทำ และการบริหารจัดการห้องปฏิบัติการอาหาร ให้กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน รับมอบโล่และใบประกาศเกียรติคุณ จาก ดร.บัณฑิตย์ สิงห์ช่างชัย ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ เพื่อขอบคุณ คณบดีโรงเรียนการเรือน ที่ได้เป็นที่ปรึกษาทางด้านการจัดทำ และการบริหารจัดการห้องปฏิบัติการอาหาร ตามแนวทางมาตรฐาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ ภายใต้โครงการ Excellent Center เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2566 ณ ห้องประชุมลีลาวดี วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ Mstar holding., Ltd. ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางด้านพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางด้านพัฒนาบุคลากร ร่วมกับบริษัท Mstar holding., Ltd. โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณจักรพันธ์ วิวัฒน์เกื้อกูล กรรมการผู้จัดการ Mstar holding., Ltd ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อร่วมพัฒนาศักยภาพ ทักษะ ความเชี่ยวชาญของบุคลากร ในด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยมี อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณพสิษฐ์ วิวัฒน์เกื้อกูล เป็นพยาน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2566 เวลา 11.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือแนวทางการจัดหารองเท้าเซฟตี้ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 64)

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมหารือแนวทางการจัดหารองเท้าเซฟตี้ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 64) โดยมีตัวแทนจากบริษัท มิโดริ อันเซ็น (ประเทศไทย) เข้าร่วมการประชุม ดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 มกราคม 2566 เวลา 09.00-10.00 น. ณ ห้องประชุม 10201 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1/2566 โดยมีวาระที่สำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12(35)/2565 สรุปประเด็นจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิตครั้งที่ 1(25)/2566 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2566 รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือนธันวาคม 2565 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต รายงานผลการปฏิบัติงานคณบดีโรงเรียนการเรือน รายงานการดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 PLUS การประชาสัมพันธ์รายชื่อและช่องทางการติดต่อบริษัทตัวแทนในประเทศไทยที่ได้รับสิทธิในการสรรหานักศึกษาไทยเข้าร่วมโครงการ Work And Travel ประชาสัมพันธ์สื่อวีดิทัศน์จากรายการชีวิต ชีวา ประชาสัมพันธ์ตารางการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร พิจารณาการลงเวลาปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการ รายละเอียดการจัดซื้อชุดเชฟ ให้กับนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน รหัส 65 พิจารณาเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งานบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา งานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ พิจารณาความก้าวหน้าการดำเนินงานของบุคลากรที่ได้รับมอบหมายภาระงานรุ่นที่ 1 และรุ่นที่ 2 และรายงานการเข้าปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการกลับสังกัดเดิม ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566 เวลา 14.00-16.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-004-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมพิจารณาขยายระยะเวลาก่อสร้าง โครงการจ้างปรับปรุงอาคารปฏิบัติการอาหารนานาชาติและหอพักนักศึกษา

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมพิจารณาขยายระยะเวลาก่อสร้างของโครงการจ้างปรับปรุงอาคารปฏิบัติการอาหารนานาชาติและหอพักนักศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร รวมทั้งรับฟังความก้าวหน้าของโครงการ โดยมีคุณพรรษวัชร อุดมเสฏฐ์ชัย ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ และคณะกรรมการที่เกี่ยวข้อง พร้อมผู้รับเหมาเข้าร่วมประชุม ซึ่งการประชุมดังกล่าว จัดขึ้นในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2565 เวลา 13.00-14.30 น. ณ ห้องประชุม Online Learning Room 04 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-007-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2565 โดยมีวาระพิจารณาวางแผนการดำเนินงานการจัดการความรู้สายวิชาการ ด้านการผลิตบัณฑิต เรื่อง Clubhouse อาหารการกิน by SDU กับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหาร และด้านการวิจัย เรื่อง การสร้างงานวิจัยด้านอาหารและบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาในพื้นที่ภูมิภาค และแนวทางการดำเนินงานสายสนับสนุน การจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน เรื่อง "การฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบสหกิจศึกษา ซึ่งจัดขึ้นในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 13 มกราคม 2565 เวลา 16.30 - 17.30 น.

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าประชุมเตรียมความพร้อม การดำเนินการจัดตั้งโรงงานผลิตเนยแข็งและศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป

รศ.ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานการประชุมเรื่อง เตรียมความพร้อมดำเนินการจัดตั้ง และจัดทำอาคารโรงงานผลิตเนยแข็งและศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป ซึ่งมี รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ผู้ช่วยอธิการบดี คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ ผู้อำนวยการสำนักบริหารกลยุทธ์ ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี หัวหน้างานพัสดุ และบริษัท CPE เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มกราคม 2566 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมศาลาชื่นอารมณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดประชุมหารือเตรียมความพร้อมเพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรสายสนับสนุนโรงเรียนการเรือน ที่จะเข้ารับการทดสอบความรู้ การทดสอบทักษะ และการทดสอบเจคติ พนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุน กรณีครบสัญญาจ้าง

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมเตรียมความพร้อมเพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรสายสนับสนุนโรงเรียนการเรือน ที่จะเข้ารับการทดสอบความรู้ การทดสอบทักษะ และการทดสอบเจคติ พนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุน กรณีครบสัญญาจ้าง ซึ่งมี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน หัวหน้าส่วนงานและบุคลากรสายสนับสนุน สังกัดโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 มกราคม 2566 เวลา 09.00-10.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-011-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio (ครั้งที่ 3) โดยมี ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มีประธานหลักสูตรและคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 09.00-15.00 น. ณ Hall 2 กับ Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-015-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดตั้งโรงงานผลิตเนยแข็ง และศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดตั้งโรงงานผลิตเนยแข็ง และศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมี ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ ผู้อำนวยการกองอาคารและสิ่งแวดล้อม และบริษัท CPE เข้าร่วมการประชุม พร้อมทั้งสำรวจพื้นที่จัดตั้งโรงงานฯ ดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 มกราคม 2566 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 3 อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

SCA-PR-020-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุมโครงการจ้างปรับปรุง และจ้างก่อสร้าง ภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รศ.ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานการประชุม โครงการจ้างปรับปรุงและจ้างก่อสร้าง ภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีวาระที่สำคัญ คือ รายงานผลการสำรวจพื้นที่สำหรับติดตั้งโรงงานผลิตเนยแข็งและศูนย์การเรียนรู้ด้านการแปรรูปอาหาร ร่วมกับบริษัท เจริญโภคภัณฑ์วิศวกรรม จำกัด (CPE) โครงการจ้างปรับปรุงอาคารหอสมุดกลาง โครงการจ้างก่อสร้างศูนย์ยกระดับทักษะด้านการศึกษา (E-Educational Skill Enhancement Center) โครงการจ้างปรับปรุง ห้องปฏิบัติการผลิตน้ำสะอาดสำหรับห้องปฏิบัติการและการบริโภค โครงการจ้างก่อสร้างโครงการเกษตรสร้างมูลค่าตามแผนยุทธศาสตร์เกษตรสร้างมูลค่า และโครงการจ้างปรับปรุงอาคารจันทร์เจริญ โดยมี คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย และบริษัท CPE เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2566 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมศาลาชื่นอารมณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-022-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมเรื่องแนวทางการจัดทำแผนการเรียนการสอน ประจำภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 โดยมีรองคณบดี/ผู้แทน จำนวน 7 คณะ/โรงเรียน ได้แก่ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ โรงเรียนกฎหมายและการเมือง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ และคณะพยาบาลศาสตร์ เข้าร่วมประชุมเพื่อหารือความร่วมมือในการจัดบุคลากรทางด้านการสอนเพื่อเข้ามาสอนให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนซึ่งเป็นแผนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2566 ในวันที่ 25 มกราคม 2565 เวลา 14.00 - 16.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 3 (ห้อง 1215) อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดการอบรม หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 PLUS หลักสูตร 75 ชม. ซึ่งจัดอบรมโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ทั้งนี้ได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์สมิตา มอร์เตโร บรรยายให้ความรู้ในเรื่อง ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรปและวัตถุดิบที่ใช้ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา และเทคนิคการควบคุมต้นทุน และอาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา บรรยายเรื่อง การจัดสุขาภิบาลอาหาร โดยมีอาจารย์และบุคลากรโรงเรียนการเรือนและบุคลากรด้านอาหารจากหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมการอบรมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มกราคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCA-PR-001-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน

บุคลากรโรงเรียนการเรือนและบุคลากรด้านอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้ารับการอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป)

บุคลากรโรงเรียนการเรือนและบุคลากรด้านอาหาร ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้ารับการอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) ซึ่งจัดอบรมโดย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมี เชฟจารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในหลักการประกอบอาหารยุโรป ในเมนู เป็ดอบซอสส้ม และ Almond Potato จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

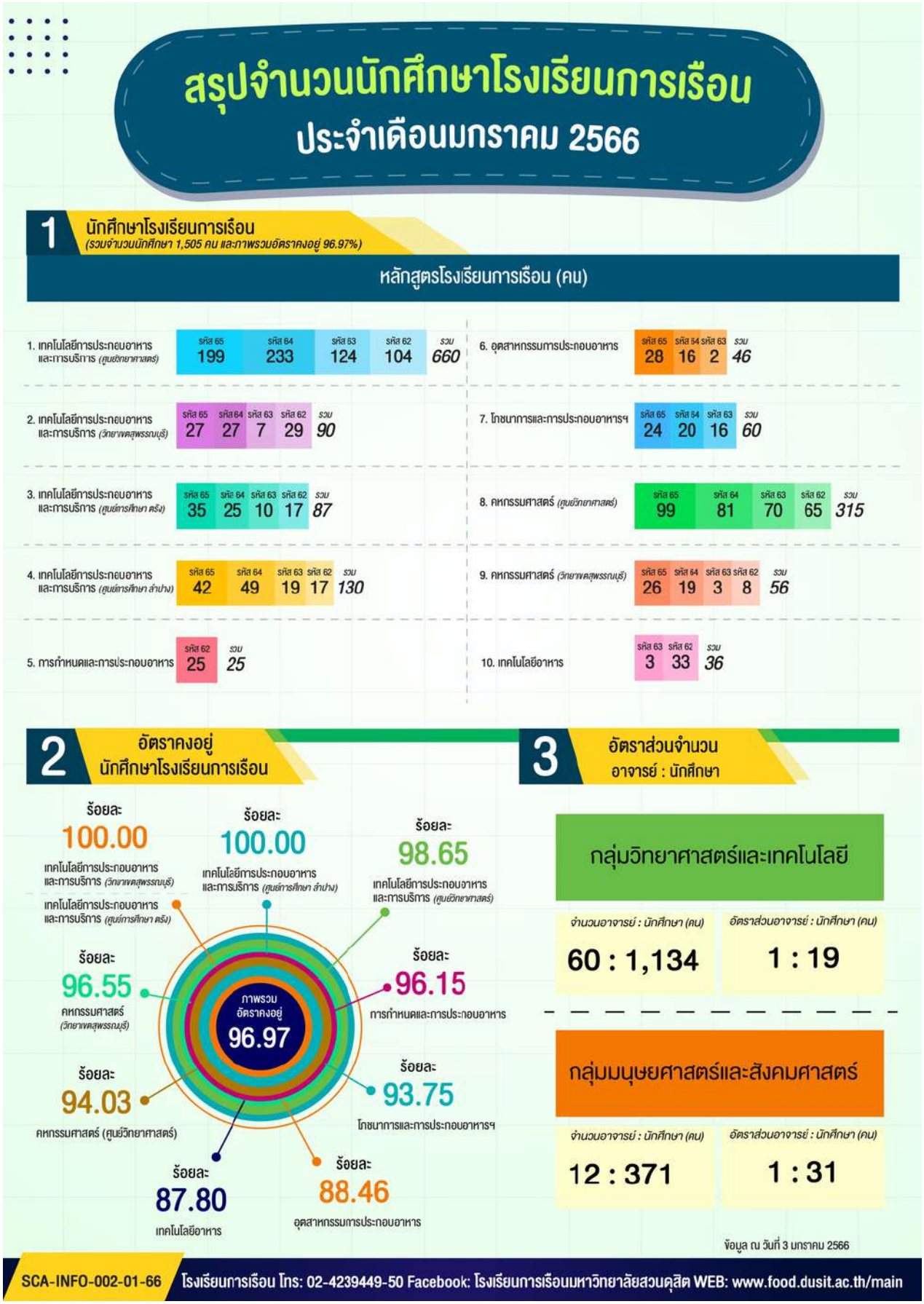
SCA-PR-017-01-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน

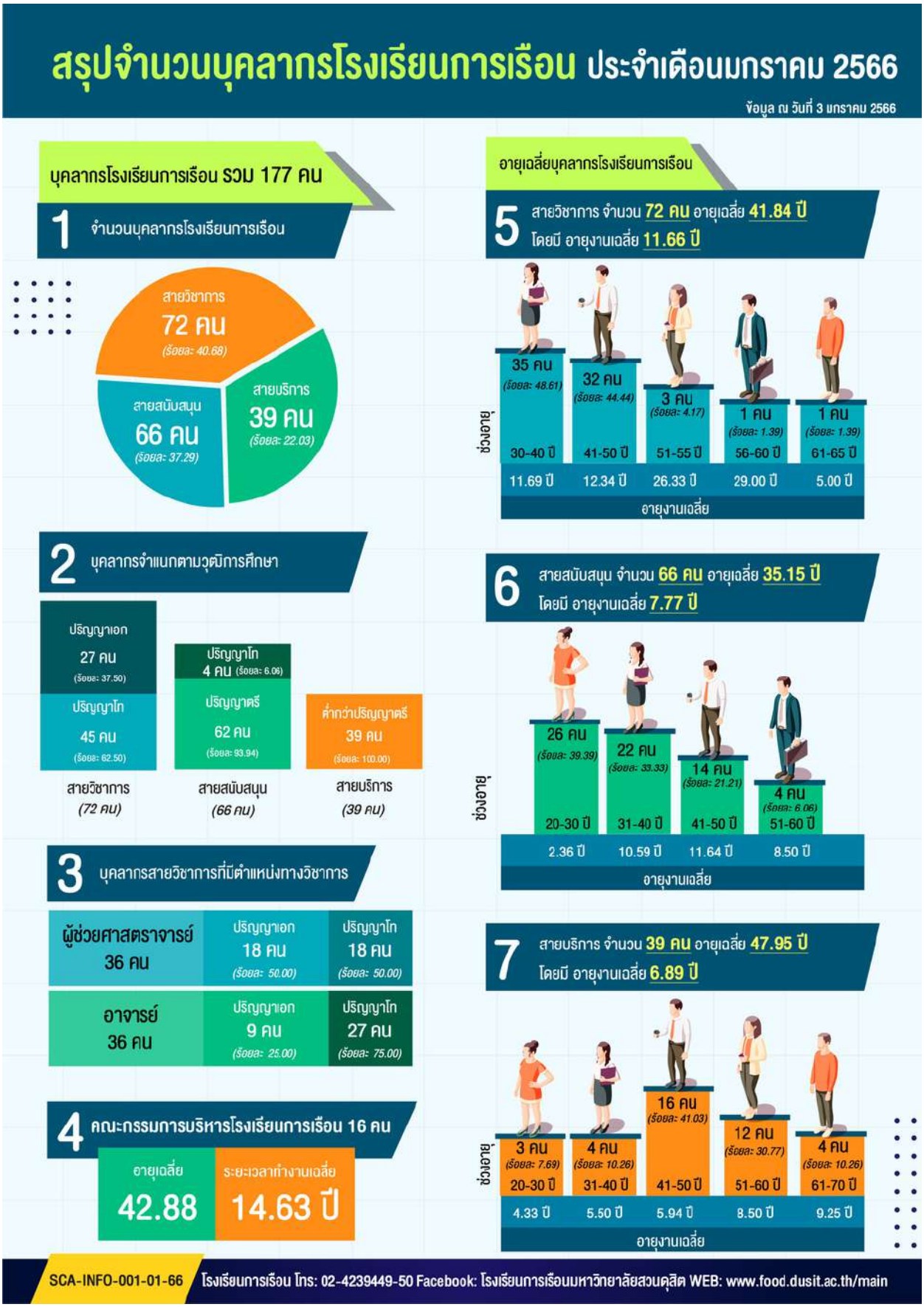
ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

กิจกรรมโรงเรียนการเรือน

การส่งเสริมพัฒนาองค์ความรู้ทักษะในด้านต่าง ๆ

Onepage

ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร

องค์ความรู้ด้านอาหาร สาระความรู้ทั่วไป
ที่เป็นไปตามสถานการณ์ปัจจุบัน

(ทุกวัน)

รายละเอียดเพิ่มเติมและช่องทางการสื่อสาร

อบรมหลักสูตร Online

อาหารการเรือน สวนดุสิต

พัฒนาทักษะความรู้ และความเชี่ยวชาญ
ในด้านการประกอบอาหาร

(ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.)

รายละเอียดเพิ่มเติมและช่องทางการสื่อสาร

อบรมหลักสูตร On-Site

ข้อมูลหลักสูตรอบรม
เดือนกุมภาพันธ์ 2566

2 ก.พ.66 ขนมฟักทอง
9 ก.พ.66 คัตสึด้ง(หมู)
16 ก.พ.66 หมี่คลุก
23 ก.พ.66 ข้าวผัดรถไฟ

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

การฝึกฝนทักษะการประกอบอาหาร
จากการปฏิบัติจริง

(ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น.)

รายละเอียดเพิ่มเติมและช่องทางการสื่อสาร

Clubhouse

อาหารการกิน SDU

การพูดคุย บรรยายให้ความรู้
และถ่ายทอดเรื่องราวอาหาร

(ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.30 น.)

รายละเอียดเพิ่มเติมและช่องทางการสื่อสาร

โรงเรียนการเรือน โทร: 02-4239449-50 Facebook: โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB: www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปการจัดอบรมประจำเดือนมกราคม 2566
โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สวนดุสิต

1. สลัดและของว่างที่วัยรุ่นชอบ

เมนู ยำหัวผักกาดขาว (มูเซงเช) เมนู หอยแมลงภู่ผัดครีมซอส
เมนู ซีซาร์สลัด วิทยากร อ.นันทพร รุจิขจร และ
อ.ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง จัดอบรมวันที่ 11 ม.ค. 66
เวลา 17.00-18.20 น.

2. ขนมหวานยอดฮิตของวัยรุ่นยุคใหม่

เมนู Royal Icing Cookies เมนู Choux Cream
วิทยากร ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง
จัดอบรม วันที่ 18 ม.ค. 66 17.00-18.20 น.

3. ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีม ตามกระแสวัยรุ่นไทย

เมนู ไอศกรีมเชอเบทมะม่วง เมนู ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม
เมนู ชาจากน้ำดอกไม้ เมนู เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
เมนู แพนเค้กดอกไม้ วิทยากร อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน และ
อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ จัดอบรม วันที่ 25 ม.ค. 66 17.00-18.00 น.

Clubhouse คลับอาหารการกินSDU

<u>วันที่ 6 มกราคม 2566</u> ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด
วิทยากร ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ และ อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา
<u>วันที่ 20 มกราคม 2566</u> สลัดและยำสำหรับคุณหนูและคนในครอบครัว
วิทยากร อ.บุษราคัม สีดาเหลือง
<u>วันที่ 27 มกราคม 2566</u> วุ้นกรอบกับรอยัลไอซิ่ง
วิทยากร อ.ดุษฎี ทรัพย์บัว และ ผศ.สาวิตรี ณุวงศ์ศรี

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 001/2566

อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างจีน

วันที่ 7 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน ระยะสั้น 2 วัน โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด ฮอยจ๊อ ขนมจีบ ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 002/2566

อบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 7 มกราคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์) ให้กับบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร และ ดร. จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนของภาคเรียนทฤษฎี ณ ห้องสาธิต อาคาร12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 003/2566

จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 7 มกราคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์โสรัจ วิสุทธิแพทย์ เป็นอาจารย์ผู้บรรยายและสาธิตให้กับนักศึกษา ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 004/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์)

วันที่ 7 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ต้มยำกุ้ง ถุงทอง หมี่กรอบ แกงเผ็ดเป็ดย่าง และสาคูเปียกลำไย ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 005/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 7 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น195 (วันเสาร์) โดยมี ผศ. ดร. นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ "การจัดการด้านธุรกิจอาหารไทย" ณ ห้องประชุมคณะพยาบาล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 006/2566

อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างจีน

วันที่ 8 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน ระยะสั้น 2 วัน โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ก๋วยเตี๋ยวหลอด ฮะเก๋า ซาลาเปาไส้หมูสับ ซาลาเปาไส้ครีม ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 007/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 8 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์) โดยมี ผศ. ดร. นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ "การจัดการด้านธุรกิจอาหารไทย" ณ ห้องสาธิตการสอน อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 008/2566

ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วันที่ 9 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณาจารย์และนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมี ผศ. ดร. ณนนท์ แดงสังวาลย์ นำทีมนักศึกษาจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 24 คน เข้าศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการอาหา เครื่องดื่ม และเบเกอรี ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 009/2566

ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (เดือนมกราคม 2566)

วันที่ 10 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 เดือนมกราคม 2566 (ภาคทฤษฎี วันที่ 9 มกราคม 2566 และภาคปฏิบัติ วันที่ 10 - 11 มกราคม 2566) ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 010/2566

ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (เดือนมกราคม 2566)

วันที่ 11 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 เดือนมกราคม 2566 (ภาคทฤษฎี วันที่ 9 มกราคม 2566 และภาคปฏิบัติ วันที่ 10 - 11 มกราคม 2566) ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 011/2566

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2566
เมนู ข้าวยำไก่แซ่บ

วันที่ 12 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2566 หัวข้อการทำอาหารและขนม ที่เหมาะสำหรับวัยรุ่น (ไม่มีค่าใช้จ่าย) โดยมีอาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวยำไก่แซ่บ ณ ห้อง ics42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 012/2566

การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานมุฑิตาจิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ.2566

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานมุฑิตาจิตให้กับบุคลากรที่เกษียณอายุราชการ ประจำปี พ.ศ.2566 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ณ E-Leaning Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร ในวันพฤหัสบดีที่ 12 มกราคม 2566 เวลา 09.00 - 16.00 น.

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 015/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 14 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์รณิดา ศรีธนาวุธ และอาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาล และ หลักการประกอบอาหาร ณ ห้องประชุมพยาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 016/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์)

วันที่ 14 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ส้มตำ ห่อหมก แกงกะหรี่ กระทงทอง ทับทิมกรอบ ณ อาคาร 10 ชั้น 3 ห้อง 10304 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 017/2566

อบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 14 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ธิติมา แก้วมณี เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดเก็บและบำรุงรักษา หลักการประกอบอาหารยุโรป และ การบริการอาหาร การจัดโต๊ะ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 018/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 15 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์) โดยมี อ. แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ "การแกะสลักผักผลไม้" ณ ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 019/2566

อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

วันที่ 14 - 15 มกราคม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู กุ่ยช่ายนึ่ง ก๋วยเตี๋ยวหลอด และ ปอเปี๊ยะสด และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวเกรียบปากหม้อ สาคูไส้หมู ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และ สะเต๊ะหมู ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 021/2566

อบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 14 - 15 มกราคม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำกาแฟและเครื่องดื่มต่างๆ อาทิ องค์ประกอบของกาแฟ การใช้เครื่อง Espresso Machine และ พื้นฐานการทำเมนูกาแฟต่างๆ ณ ห้องปฏิบัติการบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 028/2566

อบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 21 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ภัชราพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในเมนู Omelet, Scrambled, Poached eggs, French toasts, Pancakes, White chicken stock และ Chicken kiev ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 029/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 21 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อ. แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ "การแกะสลักผักผลไม้" ณ ชั้น 6 อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 030/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์)

วันที่ 21 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงเขียวหวาน ข้าวตังหน้าตั้ง ผัดเปรี้ยวหวาน แกงส้มผักรวม ตะโก้แห้ว ณ อาคาร 10 ชั้น 3 ห้อง 10304 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 031/2566

จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 21 มกราคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์จารุณี วิเทศ เป็นอาจารย์ผู้บรรยายและสาธิตให้กับนักศึกษา ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 032/2566

โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2023 โดยมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมการสาธิตทำน้ำตาลมะพร้าว และชมวิถีชีวิตชุมชนตลาดน้ำดำเนินสะดวก ณ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 033/2566

อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1

วันที่ 21 - 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำขนมไทย ได้แก่ ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ และขนมชั้น ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 034/2566

อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2

วันที่ 21 - 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์วฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำขนมอบ ได้แก่ ชิฟฟ่อนใบเตย เค้กชาเขียว บราวนี่ และ อาจารย์วฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำขนมอบ ได้แก่ โรลบลูเบอรี่ ขนมปังเนยสด ขนมปังทูน่า โดนัททูน่า ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 035/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารไทย รุ่น 194

วันที่ 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ยำหมูย่าง ไก่สะเต๊ะ และ ข้าวผัดกะเพราไก่ ณ ห้อง10304 อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 036/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5

วันที่ 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ "วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การแบ่งมื้ออาหาร และลำดับการบริโภค" และหัวข้อ "ข้อกำหนดในการเปิดร้านและการคิดคำนวณต้นทุน" ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 037/2566

จัดอบรมหลักสูตรอาหารอบชีสและซอสสปาเก็ตตี้ ให้กับพนักงานบริษัท ทิปโก้ รีเทล จำกัด

วันที่ 23-24 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารอบชีสและซอสสปาเก็ตตี้ ให้กับพนักงานบริษัท ทิปโก้ รีเทล จำกัด โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู อาหารอบชีสและซอสสปาเก็ตตี้ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 038/2566

จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 28 มกราคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นอาจารย์ผู้บรรยายและสาธิตให้กับนักศึกษา ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 039/2566

อบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 28 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ทัศเทพ อังกุราภินันท์เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในเมนู Brown Beef Stock ,Mayonnaise and Chicken Pasta Salad , Spaghetti Carbonara , Quiche aux Apinard Pate Brisee Salee และการแล่ไก่ทั้งตัว ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 040/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์)

วันที่ 28 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ อาคาร 10 ชั้น 3 ห้อง 10304 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783aecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 041/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 28 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัลย์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำหมูย่าง ไก่สะเต๊ะ ข้าวผัดกะเพราไก่ ณ ห้อง ICS42 ชั้น 4 อาคารสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 042/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 78 (วันเสาร์)

วันที่ 28 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 78 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัชนก นุกิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ "การจัดการธุรกิจเบเกอรี่" และ อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ "การสุขาภิบาล" ณ ห้องบุญชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 043/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5 (วันอาทิตย์)

วันที่ 29 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์แตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ "เทคนิคการประกอบอาหารและวิธีการเลือกวัตถุดิบ" และหัวข้อ "ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว" ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 045/2566

อบรมระยะสั้น อาหารไทย 2

วันที่ 28 - 29 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำอาหารไทย ได้แก่ ผัดไทย ต้มข่าไก่ ปลาสามรส ต้มยำกุ้ง และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำอาหารไทย น้ำพริกลงเรือ หมี่กรอบ และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 044/2566

อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 29 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู แกงป่า ขนมกล้วย ผัดไทย และแกงเลียง ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783aecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 046/2566

ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากบริษัทพัทยา เอวิเอชั่น จำกัด

วันที่ 31 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากบริษัทพัทยา เอวิเอชั่น จำกัด จำนวน 14 ท่าน เข้าชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการด้านอาหาร พร้อมทั้งได้แนะนำการจัดการเรียนการสอนในแต่ละหลักสูตร ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschool
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายฝึกอบรมฯ ม.ค.66

หลักสูตรระยะยาว/ระยะสั้น

1.หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 193-195
2. หลักสูตรอาหารยุโรปพลัส
3.หลักสูตรอาหารตะวันตกรุ่น 5
4.หลักสูตรเค้กคุกกี้พลัส รุ่น18
5.หลักสูตรระยะสั้นอาหารว่างจีน/อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ/การเปิดร้านกาแฟ/ขนมไทย1/อาหารไทย2/ขนมอบเบื้องต้น2

โครงการบริการวิชาการฯ

1.บริการวิชาการแก่สังคมฯ(อาหารที่เหมาะสำหรับวัยรุ่น)
2.เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารสู่สากล(World city links)
3.บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก(บริษัทกิปโก้)
4.บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก(สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา)

ผลิตอาหารไทย ยุโรปและเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

โครงการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารสู่สากล(World city links)

เป็นการจัดการอบรมอาหารและวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักศึกษาจากประเทศอังกฤษ เพื่อเผยแพร่ความรู้และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารไทยให้สู่สากล

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มกราคม 2566

งานผลิต

- ขนมปังจืด, คาว, หวาน
- เค้ก, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, คุกกี้
- ชุดอาหารเช้า, บาฟเฟิล
- ชุดอาหารว่าง
- ขนมเทศกาลตรุษจีน

สถานที่จำหน่าย

★หน่วยงานภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

★หน่วยงานภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักต่ำใช้จ่าย 112,573 บาท
- งานอนุเคราะห์ขนมเบเกอรี่ ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ – บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ต้นทุนประมาณ 1697.15 บาท
- ผลิตเบเกอรี่บริการอาหารว่างนักเรียนรร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ต้นทุนประมาณ 2214.15 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 14,052.42 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

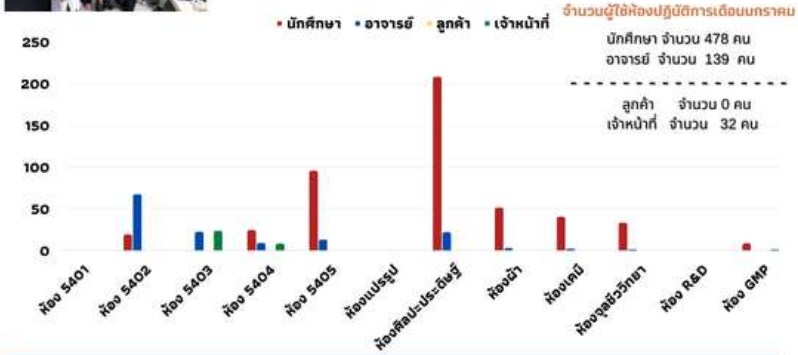
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำเดือนมกราคม 2566

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา จากสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์และกราฟิก คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เข้าศึกษาดูงาน วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และห้องปฏิบัติการ GMP อาคารแวว เที่ยงธรรม ในวันที่ 13 มกราคม 2566 เวลา 12.30-14.30 น.



- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปร่วมกับผู้ประกอบการภายนอก เพื่อส่งเสริมและต่อยอดในเชิงธุรกิจ ด้วยเงื่อนไขมาตรฐานฮาลาล และบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับเด็กในระดับปฐมวัยและประถมศึกษา
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565
- ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และจัดเลี้ยงงานทำบุญวันขึ้นปีใหม่ 2566 วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

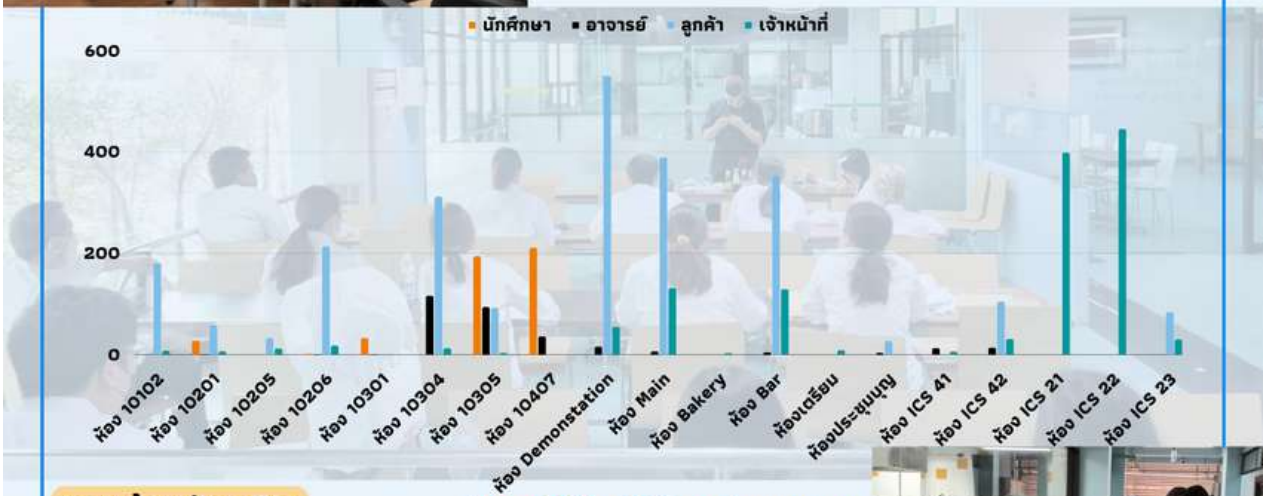
รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ
ประจำเดือนมกราคม 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

อาคาร 10 อาคาร 12 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (ศูนย์วิทยาศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ประยุกต์) ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล รถสวนดุสิตโมบายล์เบเกอรี่ และอาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสภานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหานานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม

นักศึกษา จำนวน 465 คน
อาจารย์ จำนวน 307 คน

ลูกค้า จำนวน 2,388 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,306 คน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน มกราคม 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- ข้าวแกงกระหรี่/ต้มแซ่บ
- อาหารยุโรป
- เดรป / เบเกอรี่
- เครื่องดื่ม

รายได้ ประจำเดือน มกราคม 2566

รายได้รวม 391,142 บาท

1934@dusit
ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- ขนมปังปิ้ง
- เครื่องดื่ม

รายได้ ประจำเดือน มกราคม 2566

รายได้รวม 8,475 บาท

CWIE Center
บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้ ประจำเดือน มกราคม 2566

รายได้รวม 22,518 บาท

อมราภรณ์เดลิเวอรี่

รายได้รวม 100,643 บาท

• โรงพยาบาลทหารผ่านศึก • องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก	82,318 บาท
• สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก	18,325 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงานเดือนมกราคม 2566

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

- ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ

"อาหารคาว"

อาหารไทย
เมนูข้าวหน้าปลาดอลลี่ผัดพริกเกลือ ข้าวหมูผัดกะปิไข่ชะอม บะหมี่แห้งหมูแดง ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์ ข้าวแพนงหมูไข่ต้ม ข้าวผัดปลาสลิด ข้าวหมูสไปซี่บูลโกกิ

อาหารนานาชาติ
ข้าวหน้าเอบิด้งกุ้ง ข้าวหน้าไก่ทงคัสสึ ข้าวหน้าหมูแฮมเบิร์ก คลับแซนวิช แซนวิชปูอัดไข่ต้ม แซนวิชทูน่าไข่ข้น สลัดปลาทอดซอสทาร์ทาร์ สลัดไก่ทอดซอสเทาว์ซัน

"อาหารหวาน"

เต้าทึงน้ำลำใย ทับทิมกรอบ ขนมฟักทอง สังขยาฟักทอง ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ บวชมัน

"อาหารว่าง"

ซาลาเปาซิ่วท้อ กุ๋ยฉ่ายปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด เกี๊ยวทรงเครื่อง ปากหม้อญวณ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

เตรียมวัถุดิบและอุปกรณ์สำหรับอบรม ทดลองสูตร สอนเมนูมาม่าผัดเกาหลี เบอร์เกอร์หมู

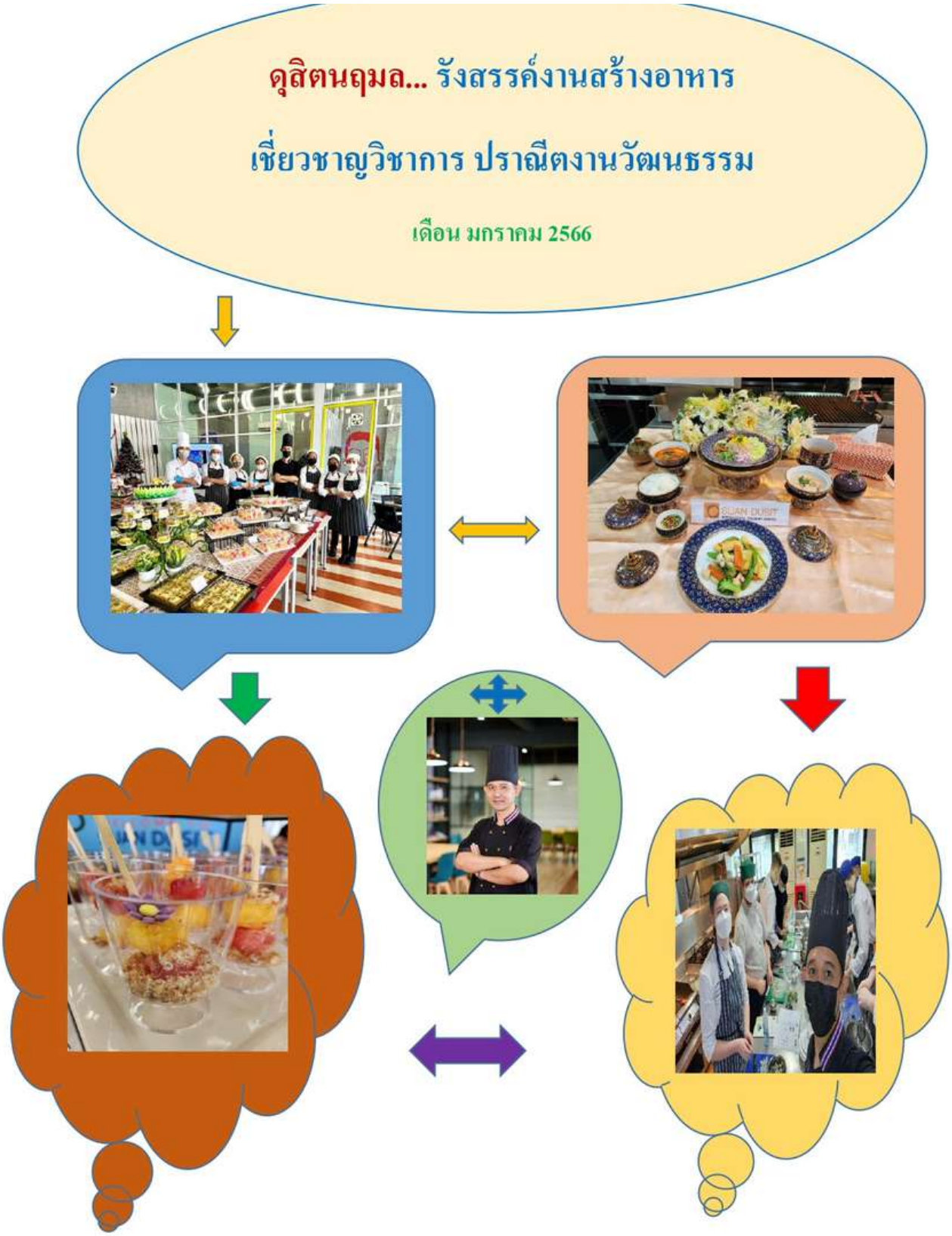
"หลักสูตรอบรมฟรีอาหารที่เหมาะสำหรับวัยรุ่น"

เตรียมวัถุดิบสำหรับการเรียนการสอนอาหารไทยและผลิตอาหารและของว่างสำหรับเด็กนักเรียน

"WLORD CITY LINKS"

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน
ประจำเดือน มกราคม 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์วิทยาศาสตร์

1.ขนย้ายเครื่องปรับอากาศ
2.ซ่อมบำรุงตู้แช่เย็น
3.ติดพัดลมผนังห้องทานอาหารพร้อมจัดหาเก้าอี้
4.รื้อพื้นลามิเนตห้องอาหารดุสิตนฤมล
5. เปลี่ยนโครงเหล็กรองภาชนะเตาแก๊ส
6.ทำการติดก๊อกน้ำบริเวณทางเดินชั้น 2 จำนวน 3 ชุด

อาคาร 10

1.ทำการติดตั้งล้อเก้าอี้แบบเดิมให้เป็นแบบมีล้อเคลื่อนที่ได้
2.ทำการเปลี่ยนโช๊คประตูห้อง10304,
3.ติดตั้งระบบแก๊สและเตาเครปสำหรับใช้ในร้านฟูดส์สตีท
4.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศสำนักงาน
5.ทำการเปลี่ยนบอร์ดทีวี
6.เสริมคานสแตนเลสตู้ใส่ของ
7.ทำความสะอาดเตาแก๊ส

อาคาร 12

1.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
2.ทำความสะอาดเตาแก๊ส

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็น
2.ล้างทำความสะอาดโรงแก๊ส

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหารโฮมเบอเกอรี่
- งานออกแบบห้องอาหารปฏิบัติการอาหารอาคารโรงเรียนการเรือน ชั้น 4

ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา อาคาร 8
- โครงการจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการด้านอาหาร (อาคารปราโมทย์) วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการจ้างปรับปรุงศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารอิสลาม อาคารจันทร์เจริญ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

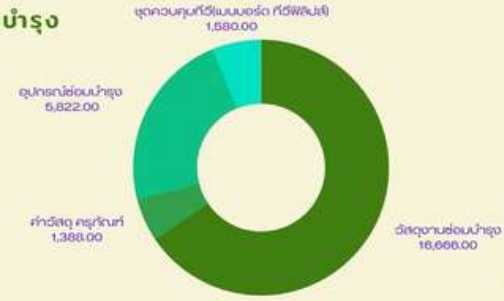
- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัดพลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- จัดทำรายงานการจัดการพลังงาน ประกอบด้วย 8 ขั้นตอน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ประชุมดำเนินงานเรื่องมิเตอร์ออนไลน์ และพลังงานสวนดุสิต กับคณะทำงานตัวแทนกระทรวงพลังงาน

สรุปงานค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง

รวมทั้งสิ้น

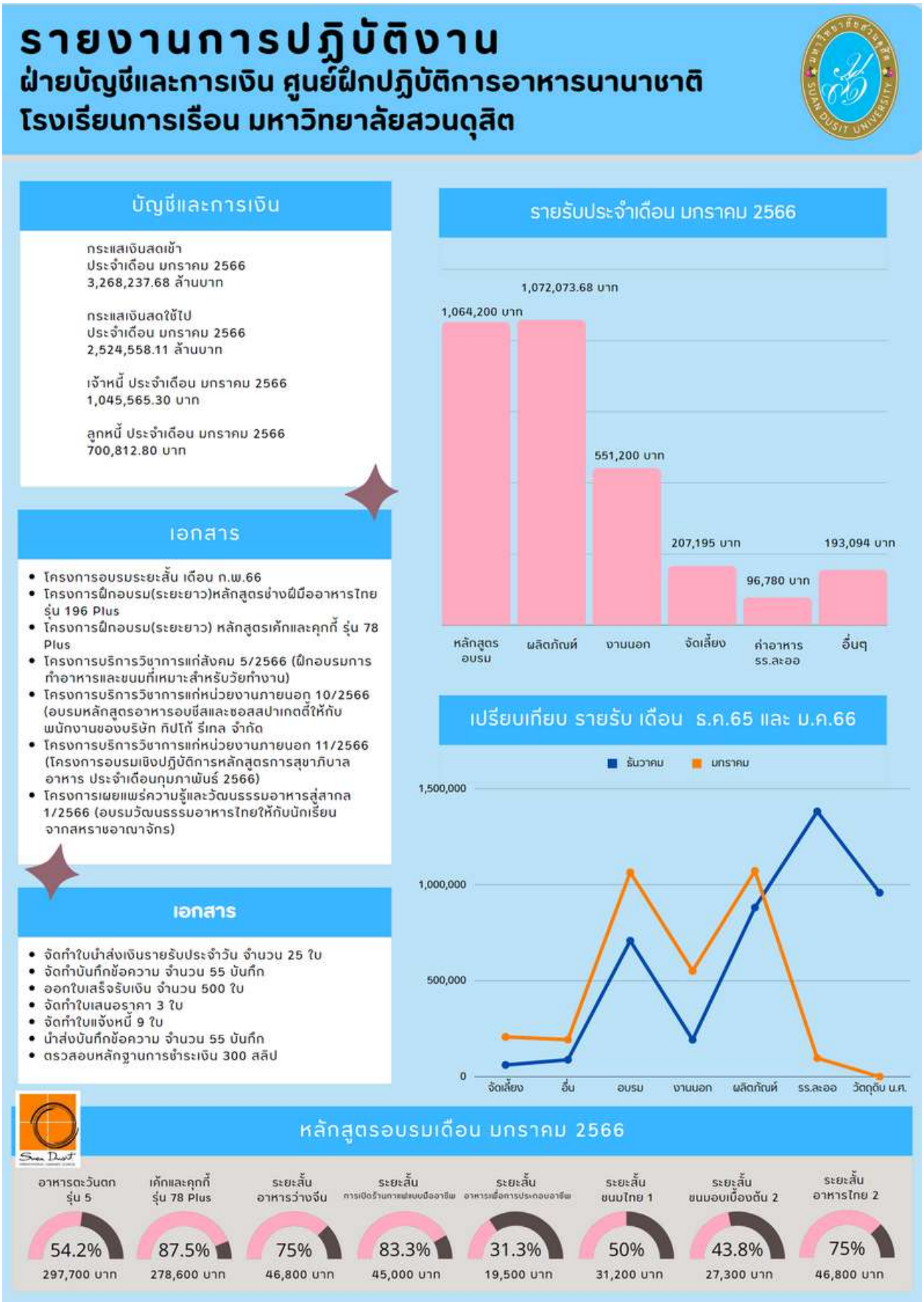
25,466.00 บาท



ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
โทร 02-244-5398

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านวิจัยและพัฒนา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

ศูนย์การศึกษา ตรัง

โรงเรียนการเรือน

WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH