



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
 - 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
 - 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
 - 4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
 - 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี
 - 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

2. มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้ง บุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในเดือน มกราคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่ จัดการเรียนการสอน สรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	33
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	82
ศูนย์การศึกษา ตรัง	90

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมผู้บริหารพบนักศึกษา
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรมผู้บริหารพบนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง และมอบใบประกาศนียบัตรให้กับนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนานักศึกษาและบุคลากรในท้องถิ่นในหลักสูตรรณมไทย และหลักสูตรอาหารไทย พร้อมทั้งส่งมอบชุดเซฟให้กับนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 รหัส 64 อีกทั้งยังได้รับเกียรติจาก เชฟจารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มาบรรยายในหัวข้อการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การเตรียมความพร้อมในการเข้าแข่งขันทางด้านอาหารในระดับชาติและนานาชาติ “The way of food competition” ให้กับนักศึกษาและบุคลากรด้านอาหารในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ในวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 9.00 - 12.00 น ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชกร นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดกิจกรรมการทำไอศกรีมและการใช้เครื่องทำไอศกรีม โดยความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือน และบริษัท เอ็นจูเอช จำกัด ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมทักษะการประกอบวิชาชีพ ทักษะแห่งเงินและทักษะการใช้ชีวิตของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมที่ 1 การเตรียมความพร้อมนักศึกษาสู่ความเป็นอัตลักษณ์โรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติจากวิทยากรของบริษัท เอ็นจูเอช จำกัด ได้แก่ คุณศุภิสร์ ตันหยง คุณเมงลา สันติเลาวงค์ และคุณภัทรธมนต์ รัชกุลเจริญวงษ์ การอบรมในครั้งนี้มีอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาเข้าร่วมอบรม จำนวน 24 คน จัดในวันที่ 26 มกราคม 2565 เวลา 10.00 - 12.00 น. ณ ห้อง Demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมการแข่งขันรายการ Mini Master Chef รอบคัดเลือก

อาจารย์ ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันรายการ Mini Master Chef การแข่งขันประชันไอเดีย สร้างสรรค์ ในการปรุงอาหารจากผลิตภัณฑ์ Future Food รอบคัดเลือก ซึ่งได้รับเกียรติจาก คณะกรรมการจากสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ทีมผู้บริหารจากผลิตภัณฑ์ Future Food ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก 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

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "สลัดและของว่างที่วัยรุ่นชอบ"

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

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาธิตการประกอบอาหารเมนูกิมจิและซอสดองสไตล์เกาหลี ภายใต้โครงการสนับสนุนอาชีพ ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงให้กับประชาชน ตำบลบางพลับ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ และอาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรในการสาธิตการประกอบอาหารเมนูกิมจิ และซอสดองสไตล์เกาหลี ภายใต้โครงการสนับสนุนอาชีพ ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ให้กับประชาชน ตำบลบางพลับ ณ อาคารเอนกประสงค์เทศบาลตำบลบางพลับ เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนให้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ มีทักษะในการผลิตสินค้าและพัฒนาเป็นอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว กิจกรรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566 ณ เทศบาลตำบลบางพลับ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานยอดฮิตของวัยรุ่นยุคใหม่" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์บุษราคม สีดาเหลือง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านเบเกอรี่ในเมนู Royal Icing Cookies และ เมนู Choux Cream ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านเบเกอรี่ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำเบเกอรี่ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการทำเบเกอรี่ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 18 มกราคม 2566 เวลา 17.00-18.20 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีม ตามกระแสวัยรุ่นไทย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีม ตามกระแสวัยรุ่นไทย" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรม ถ่ายทอดความรู้ด้านการทำขนมหวาน เครื่องดื่ม และไอศกรีมในเมนู ไอศกรีมชอร์เบทมะม่วงเบา ไอศกรีมกะทิอัญชันมะพร้าวอ่อน น้ำคาลา และแพนเค้กคอกโก ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหารไทย ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 25 มกราคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือนร่วมเป็นเจ้าภาพงาน เทศน์มหาชาติเวสสันดรชาดก เนื่องในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ พุทธศักราช 2566

โรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นเจ้าภาพงาน เทศน์มหาชาติเวสสันดรชาดก ถิ่นที่ 4 ถิ่นถ้วนประเวสน์ 57 พระคาถา แสดงโดย พระมหากวีก อหีสโก วัดสุทัศนเทพวราราม ซึ่งจัดขึ้นเนื่องในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ พุทธศักราช 2566 ถวาย เป็นพระราชกุศลแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีและเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ในวโรกาสทรงเจริญพระชนมพรรษา 90 พรรษา ในปีพุทธศักราช 2565 และสมทบทุนการศึกษาให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่เรียนดีแต่ขาดแคลนทุนทรัพย์ ซึ่งมี คณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากรโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเข้าร่วมงานดังกล่าว ซึ่ง จัดขึ้นระหว่างวันที่ 19-20 มกราคม 2566 เวลา 09.39-15.30 น. ณ หอประชุมชั้น 1 อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

โรงเรียนการเรือน



ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดงานทำบุญปีใหม่ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ประจำปี พ.ศ.2566

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

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ โรงเรียนการเรือน



SCA-PR-006-01-66

โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมหารือแนวทาง การจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้ติดตาม ร่วมประชุมหารือแนวทางการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับ อาจารย์สมศักดิ์ สุมน ผู้อำนวยการ และคณะผู้บริหาร โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี เพื่อพัฒนารูปแบบและคุณภาพการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมหลักสูตร แนวทางการศึกษา การแลกเปลี่ยน เรียนรู้ และการเพิ่มโอกาสในการพัฒนาบุคลากรและนักเรียนของโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี และเชื่อมโยงต่อยอดการศึกษาจากมัธยมสู่ระดับอุดมศึกษา รวมถึงเยี่ยมชมร้านค้าแพชชาววัง ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2566 เวลา 09.00-11.00 น. ห้องประชุมบัวพระเกียรติ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน รับมอบโล่และใบประกาศเกียรติคุณ สำหรับการเป็นที่ปรึกษาทางด้านการจัดทำ และการบริหารจัดการห้องปฏิบัติการอาหาร ให้กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรดิตถ์

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน รับมอบโล่และใบประกาศเกียรติคุณ จาก ดร.บัณฑิตย สิงห์ช่างชัย ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรดิตถ์ เพื่อยกยอบคุณ คณบดีโรงเรียนการเรือน ที่ได้เป็นที่ปรึกษาทางด้านการจัดทำ และการบริหารจัดการห้องปฏิบัติการอาหาร ตามแนวทางมาตรฐาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้กับวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรดิตถ์ ภายใต้โครงการ Excellent Center เมื่อวันที่ 20 มกราคม 2566 ณ ห้องประชุมสีลาวัตี วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรดิตถ์

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน มอบใบประกาศนียบัตรให้กับบุคลากรและนักศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เข้าร่วมโครงการพัฒนานักศึกษาและบุคคลท้องถิ่น

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มอบใบประกาศนียบัตรให้กับบุคลากร และนักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เข้าร่วมโครงการพัฒนานักศึกษาและบุคคลท้องถิ่น หลักสูตรขนมไทย และหลักสูตรอาหารไทย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทรงพันธ์ ดันตระกูล รองคณบดีฝ่ายบริหาร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรบุษ ศิริวิทยาการ รองคณบดีฝ่ายวิจัย และความเป็นเลิศทางวิชาการ รวมถึงมีบุคลากรและนักศึกษา เป็นผู้แทนรับมอบใบประกาศนียบัตร ในวันที่ 21 มกราคม 2566 ณ ห้องประชุม 7211 ชั้น 2 อาคาร HB7 คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ Mstar holding., Ltd. ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางด้านพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางด้านพัฒนาบุคลากร ร่วมกับ บริษัท Mstar holding., Ltd. โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณจักรพันธ์ วิวัฒน์เกื้อกุล กรรมการผู้จัดการ Mstar holding., Ltd ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อร่วมพัฒนาศักยภาพ ทักษะ ความเชี่ยวชาญของบุคลากร ในด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยมี อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณพลิชฐ์ วิวัฒน์เกื้อกุล เป็นพยาน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2566 เวลา 11.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือแนวทางการจัดหารองเท้าเซฟตี้ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหีส 64)

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมหารือแนวทางการจัดหารองเท้าเซฟตี้ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหีส 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

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



SCA-PR-004-01-66

โรงเรียนการเรือน จัดประชุม

คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1/2566

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1/2566 โดยมี วาระที่สำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12(35)/2565 สรุปประเด็นจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย สวนดุสิตครั้งที่ 1(25)/2566 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2566 รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือน ธันวาคม 2565 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต รายงานผลการปฏิบัติงานคณบดีโรงเรียนการเรือน รายงานการดำเนินการจัดอบรมหลักสูตร อาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 PLUS การประชาสัมพันธ์รายชื่อและช่องทางการติดต่อรับจัดสวนในในประเทศไทยที่ได้รับสิทธิในการสรรหานักศึกษาไทย เข้าร่วมโครงการ Work And Travel ประชาสัมพันธ์สื่อวีดิทัศน์จากรายการชีวิต ชิวา ประชาสัมพันธ์ตารางการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร พิจารณาการลง เวลาปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการ รายละเอียดการจัดซื้อชุดเซฟ ให้กับนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน รหัส 65 พิจารณาเกณฑ์การประเมินผลการ ปฏิบัติราชการ/งานบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา งานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ พิจารณาความก้าวหน้าการดำเนินงานของบุคลากรที่ได้รับมอบหมายภาระงานรุ่นที่ 1 และรุ่นที่ 2 และรายงานการเข้าปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการ กลับสังกัดเดิม ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2566 เวลา 14.00-16.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมพิจารณาขยายระยะเวลาก่อสร้างโครงการจ้างปรับปรุงอาคารปฏิบัติการอาหารนานาชาติและหอพักนักศึกษา

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมพิจารณาขยายระยะเวลาก่อสร้างของโครงการจ้างปรับปรุงอาคารปฏิบัติการอาหารนานาชาติและหอพักนักศึกษา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นของโครงการ โดยมีคุณพรชัชชัย อุดมเสถฐ์ชัย 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

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Thitima Gaowmanee

การประชุม "การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาหาร Clubhouse คลังอาหารตามใจ SDU"

In this meeting (13)

- Ranida Srithanavaroon
- Anong Jainan
- Bussarakam Seedaluang
- Chantarakan Songdach
- Hataichanok Sriprapai
- Monruthai Srithongkerd
- Panyapatk Pinkaew
- Parama Rodmuang
- Piyawan Youdee
- Preeyanit Tangtanapakdee
- Sawitree Nuwongsri
- Sorat Wisutthipaeat
- Thitima Gaowmanee

Others invited (2)

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2565

อาจารย์ธิตีมา 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



รศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานการประชุมเรื่อง เตรียมความพร้อมดำเนินการจัดตั้ง และจัดทำอาคารโรงงานผลิตเนยแข็งและศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป ซึ่งมีรองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ผู้ช่วยอธิการบดี คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ ผู้อำนวยการสำนักบริหารกลยุทธ์ ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี หัวหน้างานพัสดุ และบริษัท CPE เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มกราคม 2566 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมศาลาชั้นอารมณ 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 ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio (ครั้งที่ 3)

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

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดตั้งโรงงานผลิตเนยแข็ง และศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ 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

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุมโครงการจ้างปรับปรุง และจ้างก่อสร้าง ภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รศ.ดร.ศิริโรจน์ 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 ห้องประชุมศาลาชั้นอารมณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมเรื่องแนวทางการจัดทำแผนการเรียนการสอน ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 โดยมีรองคณบดี/ผู้แทน จำนวน 7 คน-/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



บุคลากรโรงเรียนการเรือนและบุคลากรด้านอาหารของมหาวิทยาลัย เข้ารับการอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 PLUS

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

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน



บุคลากรโรงเรียนการเรือนและบุคลากรด้านอาหารของมหาวิทยาลัย เข้ารับการอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 (PLUS) ซึ่งจัดอบรมโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ทั้งนี้ได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายเรื่องการบริการอาหาร และการจัดโต๊ะอาหาร และอาจารย์สมिता มอร์เตโร บรรยายให้ความรู้ในเรื่องอุปกรณ์เครื่องมือ การจัดเก็บ การบำรุงรักษา และหลักการประกอบอาหารยุโรป ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร โรงเรียนการเรือน



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

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

โรงเรียนการเรือน



บุคลากรโรงเรียนการเรือนและบุคลากรด้านอาหารของมหาวิทยาลัย เข้ารับการอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 (PLUS) ซึ่งจัดอบรมโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจากอาจารย์ภัทรพร เปี่ยมชูชาติ (เชฟติว) สาธิตการประกอบอาหารเข้าแบบยุโรป และผู้อบรมฝึกปฏิบัติการอาหารยุโรป ในเมนู Omelet, Scambled, Poached Eggs, French Toasts, Pancake, White Chicken Stock และ Chicken Kiev ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

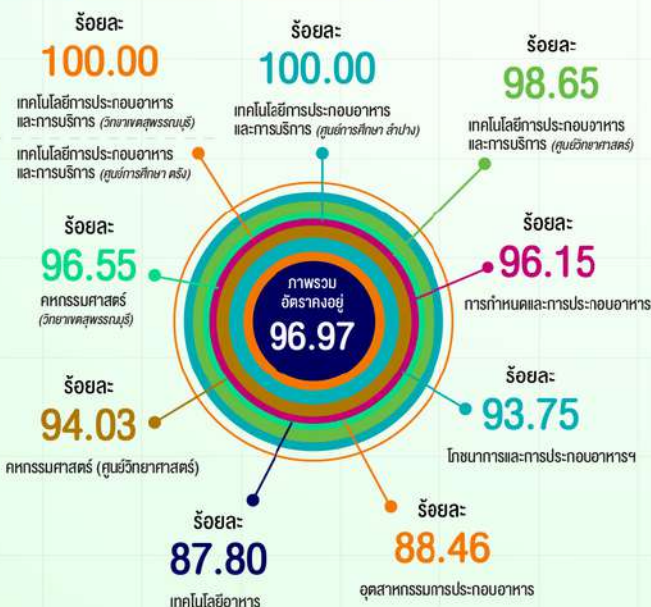
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2566

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,505 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.97%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาการเกษตร)	รหัส 65 199	รหัส 64 233	รหัส 63 124	รหัส 62 104	รวม 660	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 65 28	รหัส 64 16	รหัส 63 2	รวม 46	
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพชรบุรี)	รหัส 65 27	รหัส 64 27	รหัส 63 7	รหัส 62 29	รวม 90	7. โขนานการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 65 24	รหัส 64 20	รหัส 63 16	รวม 60	
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีวัง)	รหัส 65 35	รหัส 64 25	รหัส 63 10	รหัส 62 17	รวม 87	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาการเกษตร)	รหัส 65 99	รหัส 64 81	รหัส 63 70	รหัส 62 65	รวม 315
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ลำปาง)	รหัส 65 42	รหัส 64 49	รหัส 63 19	รหัส 62 17	รวม 130	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพชรบุรี)	รหัส 65 26	รหัส 64 19	รหัส 63 3	รหัส 62 8	รวม 56
5. การกำหนดและการประกอบอาหาร	รหัส 62 25	รวม 25				10. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63 3	รหัส 62 33	รวม 36		

2 อัตราคงอยู่ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวน อาจารย์ : นักศึกษา



ข้อมูล ณ วันที่ 3 มกราคม 2566

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 3 มกราคม 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 177 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน 72 คน อายุเฉลี่ย 41.84 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 11.66 ปี



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



6 สายสนับสนุน จำนวน 66 คน อายุเฉลี่ย 35.15 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 7.77 ปี



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริการ จำนวน 39 คน อายุเฉลี่ย 47.95 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 6.89 ปี



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 16 คน



ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

กิจกรรมโรงเรียนการเรือน

การส่งเสริมพัฒนาองค์ความรู้ทักษะในด้านต่าง ๆ

Onepage



ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร
องค์ความรู้ด้านอาหาร สาระความรู้ทั่วไป
ที่เป็นไปตามสถานการณ์ปัจจุบัน
(ทุกวัน)



รายละเอียดเพิ่มเติมและช่องทางการสื่อสาร

อบรมหลักสูตร Online



อาหารการเรือน สอนคู่สูตร
พัฒนาทักษะความรู้ และความเชี่ยวชาญ
ในด้านการประกอบอาหาร
(ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.)



รายละเอียดเพิ่มเติมและช่องทางการสื่อสาร

อบรมหลักสูตร On-Site



ข้อมูลหลักสูตรอบรม
เดือนกุมภาพันธ์ 2566
2 ก.พ.66 นมพริกทอด
9 ก.พ.66 คัดสีตั้ง(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

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปการจัดอบรมประจำเดือนมกราคม 2566

โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



1. สไลด์และของว่างที่วิยรุ่นชอบ

เมนู ยำหัวผักกาดขาว (บุซงเซ) เมนู หอยแครงชุบครีมซอส
เมนู ซ้ำผลไม้ วิทยากร อ.นันทพร รุจิจงร และ
อ.ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง จัดอบรมวันที่ 11 ม.ค. 66
เวลา 17.00-18.20 น.

2. ขนมหวานยอดฮิตของวิยรุ่นยุคใหม่

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



3. ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีม ตามกระแส วิยรุ่นไทย

เมนู ไอศกรีมเชอเบตมะม่วง เมนู ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม
เมนู ชาจากน้ำดอกไม้มัน เมนู เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
เมนู แพนเค้กดอกไม้ วิทยากร อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน และ
อ.ชมนาค ชื่นดำ จัดอบรม วันที่ 25 ม.ค. 66 17.00-18.00 น.



Clubhouse คลับอาหารการกินSDU

- วันที่ 6 มกราคม 2566 ปอเปียะสด ปอเปียะทอด
วิทยากร ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ และ อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา
- วันที่ 20 มกราคม 2566 สไลด์และยำสำหรับคุณหนูและคนในครอบครัว
วิทยากร อ.บุษราคัม สิดาเหลือง
- วันที่ 27 มกราคม 2566 วันกรอบกับรอยัลไอซิ่ง
วิทยากร อ.ศุภฎี ทรัพย์บัว และ ผศ.สาวิตรี ญวงค์ศรี



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



รับสมัครนักศึกษาใหม่
ปีการศึกษา 2566

PORTFOLIO

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

วันนี้ - 18 มกราคม 2566

สมัครได้ที่ TCAS.dusit.ac.th
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

☎ 02 4239449-50
🌐 www.food.dusit.ac.th/main/anti-agin



TCAS66 PORTFOLIO

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
SCHOOL OF CULINARY ARTS SUAN DUSIT UNIVERSITY

รับสมัครนักศึกษา

ตั้งแต่วันนี้จนถึงวันที่ 18 มกราคม 2566

การบูรณาการข้ามศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับภาคร
สร้างเสริมสุขภาพแบบองค์รวม ได้แก่
โภชนาการ การประกอบอาหาร การสร้างเสริม
สมรรถภาพทางกาย และการชะลอวัย เพื่อรองรับ
ธุรกิจบริการสุขภาพและการสร้างเสริมสุขภาพ
(Health and Wellness Services)

☎ 02 4239449-50
🌐 www.food.dusit.ac.th/main/anti-agin

สมัครได้ที่ TCAS.dusit.ac.th



SCA โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SCHOOL OF CULINARY ARTS

รับสมัครวันสุดท้าย
รอบ
PORTFOLIO
18 ม.ค. 66

หลักสูตรที่เปิดรับ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์, วิทยาเขตสุพรรณบุรี, ศูนย์การศึกษา สวัง, ลำปาง)
- สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร (ศูนย์วิทยาศาสตร์)
- สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (ศูนย์วิทยาศาสตร์)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์, วิทยาเขตสุพรรณบุรี)

สมัครได้ที่ :
[HTTPS://TCAS.DUSIT.AC.TH/](https://TCAS.DUSIT.AC.TH/)

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

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 : @783eeeba

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 อาจารย์สมिता มอร์เตโร และ ดร. จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนของภาคเรียนทฤษฎี ณ ห้องสาริต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu_chefschoo
Website : www.chefschoo.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_chefschooll
Website : www.chefschooll.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 004/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์)

วันที่ 7 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ต้มยำกุ้ง กุ้งทอง หมี่กรอบ แกงเผ็ดเปิดอย่าง และสาकुเปียกกล้วย 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_chefscool
Website : www.chefscool.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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @7B3eeeba

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 สะเก๋า 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

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 : @783aeeba

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 เข้าศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการอาหาร เครื่องดื่ม และเบเกอรี่ 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_chefschooll
Website : www.chefschooll.dusit.ac.th Line : @783eecba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 009/2566



ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (เดือนมกราคม 2566)

วันที่ 10 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย 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 สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (เดือนมกราคม 2566)

วันที่ 11 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือนมกราคม 2566 (ภาค ทฤษฎี 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eacba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 011/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2566 เมนู ข้าวยำไก่แซบ

วันที่ 12 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2566 หัวข้อการทำอาหารและขนม ที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น (ไม่มีค่าใช้จ่าย) โดยมีอาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวยำไก่แซบ 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeca

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 012/2566



การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มในงานมุทิตาจิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปี พ.ศ.2566

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานมุทิตาจิตให้กับบุคลากรที่เกษียณอายุราชการ ประจำปี พ.ศ.2566 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ณ E-Learning Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783aeecha

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 015/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

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

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 : @783eectba

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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeca

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์ลงที่ 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 ภาชนะบรรจุและสาริต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

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 เขี้ยวชัยบุญ 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_chefschooll
Website : www.chefschooll.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 กุ้งช่ายนึ่ง กุ้งเดี่ยวทอด และ ปอเปี๊ยะสด และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวเกรียบปากหม้อ สาครุไฉ้หมู กุ้งเดี่ยวลุยสวน 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

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 : @783eeeba

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 : @783eeca

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 : @783eeeba

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 เมฆรารี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงเขียวหวาน ข้าวตังหน้าตัง ผัดเปรี้ยวหวาน แกงส้มผักรวม ตะโก้เหั่ว 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 031/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 21 มกราคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์จากรุณี 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_chefschoo
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eeca

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 อาจารย์ และนักเรียน 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eedba

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_chefschoo
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 034/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2

วันที่ 21 - 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์ยงฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำขนมอบ ได้แก่ ชิฟฟอนไบเบเตย เค้กชาเขียว บราวนี่ และ อาจารย์ยงฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำขนมอบ ได้แก่ โรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังเนยสด ขนมปังทუნ่า โดนัททუნ่า 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_chefschoo
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eeca

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 035/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารไทย รุ่น 194

วันที่ 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรป็นวิทยากรสาริตในเมนู 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 036/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5

วันที่ 22 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมिता มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ "วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การแบ่งมืออาหาร 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 037/2566



จัดอบรมหลักสูตรอาหารอบชีสและซอสปาเก็ตตี้ ให้กับพนักงานบริษัท ทิปโก้ รีเทล จำกัด

วันที่ 23-24 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารอบชีสและซอสปาเก็ตตี้ ให้กับพนักงานบริษัท ทิปโก้ รีเทล จำกัด โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เปียวิทยากรสาริตในเมนู อาหารอบชีสและซอสปาเก็ตตี้ 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eedba

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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeca

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 อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในเมนู Brown Beef Stock ,Mayonnaise and Chicken Pasta Salad , Spaghetti Carbonara , Quiche aux Apinard Pate Brisee Salee และการแลไก่ทั้งตัว 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_chefschoo
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eeca

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 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeca

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 041/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 28 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำหมูย่าง ไก่สะเต๊ะ ข้าวผัดกะเพราไก่ ณ ห้อง ICS42 ชั้น 4 อาคารสำนักงาน โรงเรียนการเรือน 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 : @783aeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 042/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรเด็กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 78 (วันเสาร์)

วันที่ 28 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร หลักสูตรเด็กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 78 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัชชนก 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_chefschoo
Website : www.chefschoo.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 อาจารย์สมिता มอร์เตโร 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

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 ต้มยำไก่ ปลาสามรส ต้มยำกุ้ง และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตการทำอาหารไทย น้ำพริกปลาร้า 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 : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 044/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 29 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากร สาริต ในเมนู แกงป่า ขนมหกถ้วย 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_chefscool
Website : www.chefscool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 046/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากบริษัทพหุทยา เอวิเอชั่น จำกัด

วันที่ 31 มกราคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากบริษัทพหุทยา เอวิเอชั่น จำกัด จำนวน 14 ท่าน เข้าชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการด้าน
อาหาร 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_chiefschool
Website : www.chiefschool.dusit.ac.th Line : @783eeeba

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายฝึกอบรมฯ ม.ค.66

หลักสูตรระยะยาว/ระยะสั้น



- 1.หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 193-195
2. หลักสูตรอาหารยุโรปพลัส
- 3.หลักสูตรอาหารตะวันตกรุ่น 5
- 4.หลักสูตรเด็กคูกี้พลัส รุ่น78
- 5.หลักสูตรระยะสั้นอาหารว่างจีน/อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ/การเปิดร้านกาแฟ/ขนมไทย/อาหารไทย2/ขนมอบเบื้องต้น2



โครงการบริการวิชาการ

- 1.บริการวิชาการแก่สังคม(อาหารที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น)
- 2.เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารสู่สากล(World city links)
- 3.บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก(บริษัททีปโก้)
- 4.บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก(สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา)

โครงการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารสู่สากล(World city links)

เป็นการจัดการอบรมอาหารและวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักศึกษาจากประเทศอังกฤษ เพื่อเผยแพร่ความรู้และแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารไทยให้สู่สากล



ผลิตอาหารไทย ยุโรปและเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมกราคม 2566

**งานด้าน
การต้อนรับและ
การประชาสัมพันธ์**

**งานสนับสนุน
ด้านการอบรม**

**งานด้าน
การจัดทำสื่อ
ประชาสัมพันธ์**





























ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มกราคม 2566

● งานผลิต

- ขนมปังจี๊ด, คาว, รวาน
- เค้ก, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, ลูกกั๊ก
- ชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล
- ชุดอาหารว่าง
- ขนมเทศกาลตรุษจีน

● สถานที่จำหน่าย

- ★หน่วยงานภายใน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านบูตสตรีท
- ศูนย์อาหารตีสิตนฤมล
- ★หน่วยงานภายนอก
- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชี กองทัพบก

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 112,573 บาท
- งานอนุเคราะห์ขนมอบเบเกอรี่ 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



งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

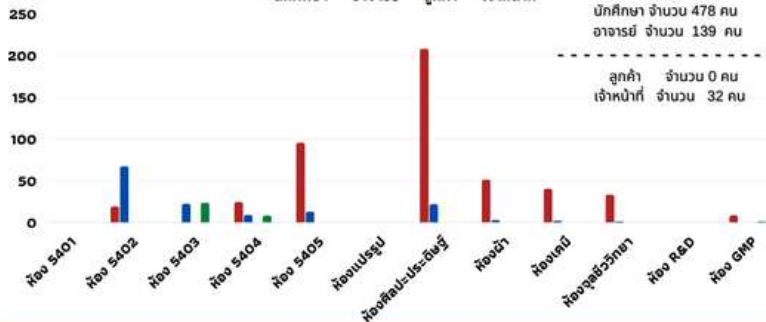
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำเดือนมกราคม 2566

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับ คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา จากสาขาวิชาการ ออกแบบผลิตภัณฑ์และกราฟิก คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

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



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม
นักศึกษา จำนวน 478 คน
อาจารย์ จำนวน 139 คน
ลูกค้ำ จำนวน 0 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 32 คน



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน

โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ดำเนินการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปร่วมกับผู้ประกอบการภายนอก เพื่อส่งเสริมและต่อยอดในเชิงธุรกิจ ด้วยเงื่อนไขมาตรฐานสากล และบรรจุผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปสำหรับเด็กในระดับปฐมวัยและประถมศึกษา

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาลูกสุตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และจัดเลี้ยงงานทำบุญวันขึ้นปีใหม่ 2566 วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ
ประจำเดือนมกราคม 2566

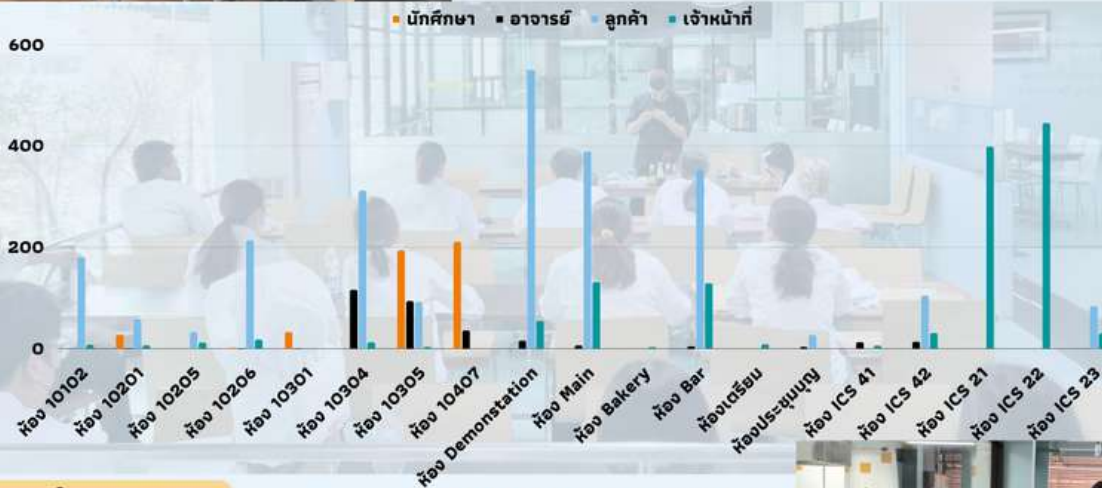


งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

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

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคลากรภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
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



ศูนย์อาหารคุณภาพ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้ ประจำเดือน มกราคม 2566



1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- ขนมปังปัง
- เครื่องดื่ม

รายได้
ประจำเดือน มกราคม 2566
รายได้รวม 8,475 บาท



CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้
ประจำเดือน มกราคม 2566
รายได้รวม 22,518 บาท



อมรากรณ์เดลิเวอรี่

รายได้รวม 100,643 บาท

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก 82,318 บาท
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก 18,325 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติการประจำวันประจำเดือนมกราคม 2566



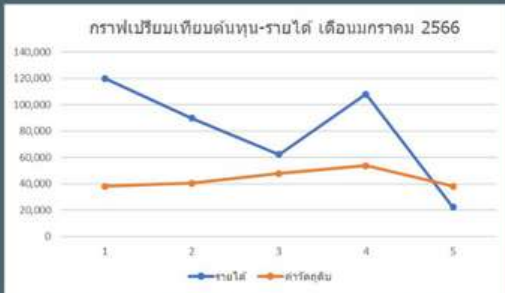
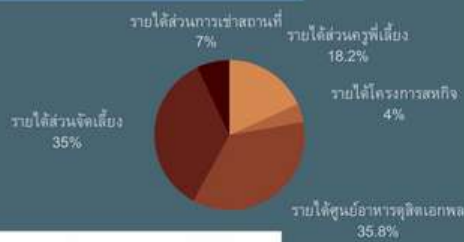
- จัดบริการอาหารห้องอาหารดุสิตเอกพล
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรือนสาธิตละอองอุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม

การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง

- กิจกรรมทำบุญเนื่องในวันขึ้นปีใหม่ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการสัมมนาระหว่างการสอนและฝึกประสบการณ์
- งานมงคลสมรส(งานเช้า) ณ หอประชุม วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- คณบดี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พร้อมด้วย อย.เข้าตรวจพื้นที่ห้องปฏิบัติการเคมีชั้น 2 อาคารเวทเทียธรรม
- ประชุมงานแถลงข่าววันครูกระทรวงศึกษาธิการ
- งานคุยสบายสโตร์สวนดุสิต
- กิจกรรมศึกษาดูงานฟาร์มหอมขจร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
- ประชุมอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี
- สำนักตรวจสภภายในตรวจเยี่ยมวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานเลี้ยงต้อนรับผู้อำนวยการสถาบันขงจื้อ
- การประชุมเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดตั้งโรงงานผลิตเบียร์และศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารแปรรูป ร่วมกับบริษัท CPE พร้อมสำรวจพื้นที่จัดตั้งโรงงานฯ
- ประชุมบุคลากรวิทยาเขตสุพรรณบุรี

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจ ศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย

นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพรูปแบบสหกิจศึกษา ปฏิบัติหน้าที่ประจำรถโมบายด์บริเวณทางขึ้นหน้าสระว่ายน้ำ เพื่อให้ นักศึกษาได้มีโอกาสปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ สามารถนำ ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ สร้างรายได้ให้กับนักศึกษาในระหว่างเรียน



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนมกราคม 2566

ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

งานเลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)
- ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรหลักสูตรอบรม

- อบรมอาหารไทยและขนมไทยให้กับบุคลากรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ วันที่ 28 พ.ย. 65
- อบรมอาหารไทยและขนมไทยให้กับนักศึกษาศูนย์การศึกษาต่างประเทศ วันที่ 29 พ.ย. 65
- เด็กและขนมปัง วันที่ 17- 18 ธ.ค. 65 (ระยะสั้น)
- การเปิดร้านค้าแฟรนไชส์มืออาชีพ วันที่ 17-18 ธ.ค. 65 (ระยะสั้น)
- เด็กและคุกกี้ 1 วันที่ 24 - 25 ธ.ค. 65 (ระยะสั้น)
- อาหารไทย 1 วันที่ 17 - 18 ธ.ค. 65 (ระยะสั้น)
- สดึกและน้ำสลดเพื่อสุขภาพ (สำหรับแต่ละช่วงวัย) วันที่ 24 - 25 ธ.ค. 65 (ระยะสั้น)
- อาหารว่างจีน วันที่ 7 - 8 ม.ค. 66 (ระยะสั้น)
- อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร วันที่ 13 - 22 ม.ค. 66
- การเปิดร้านค้าแฟรนไชส์มืออาชีพ วันที่ 14-15 ม.ค. 66 (ระยะสั้น)
- อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ วันที่ 14 - 15 ม.ค. 66 (ระยะสั้น)
- ขนมอบเบื้องต้น 2 วันที่ 21 - 22 ม.ค. 66 (ระยะสั้น)
- ขนมไทย 1 วันที่ 21 - 22 ม.ค. 66 (ระยะสั้น)

บริหารงานบุคคล

- จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 98 คน
อัตราว่าง 2 คน (สายบริการ)

- สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 48 (วิชาการ 1 , สนับสนุน 47)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 50 (สนับสนุน 11 , บริการ 39)

- งานจ้างบุคลากร
งบบมหาวิทยาลัย 98 คน

- การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรลาออก 2 คน
บุคลากรจ้างเข้า 2 คน

- อื่นๆ
• ประสานงานเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา
• เบิกค่าเดินทางไปปฏิบัติงาน
• ดำเนินการด้านค่าตอบแทนบุคลากร



- อีบุรุษไปรษณีย์งานศูนย์ค้ำปาง และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- พนักงานขับรถขนส่งอาหารและของภายในและภายนอก



- เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

Food Street
รวม 161,559 บาท



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสากล 1/2566
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการ ปฏิบัติงานเดือน มกราคม 2566



ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

- ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด
บัญชีกองทัพบก เจ้าหน้าที่หน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



"อาหารคาว" ●

อาหารไทย

เมนูข้าวหน้าปลาสดลือพัดพริกเกลือ ข้าวหมูผัดกะปิไข่ชะอม บะหมี่แห้ง
หมูแดง ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์ ข้าวแพนงหมูไข่ต้ม ข้าวผัดปลาสด ข้าวหมู
สไปซี่บูลโกกิ

อาหารนานาชาติ

ข้าวหน้าเอมิตังกุ้ง ข้าวหน้าไก่ทงคัสลี ข้าวหน้าหมูแฮมเบอร์ คلابแซนวิช
แซนวิชปูอัดไข่ต้ม แซนวิชทูน่าไข่ต้ม สลัดปลาทอดซอสถักรักร สลัดไก่
ทอดซอสเกอรัซัน

"อาหารหวาน" ●

เต้าทึงน้ำลำไย กัททิมกรอบ ขนมฟักทอง สังขยา
ฟักทอง ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ บวชมัน

"อาหารว่าง" ●

ซาลาเปาข้าวท้อ กุ้ยจ่ายปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด เกี้ยว
ทรงเครื่อง ปากหม้อญวน ก๋วยเตี่ยวลุยสวน



เตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์สำหรับอบรม ทดลอง
สูตร สอนเมนูมาบ่าผัดเคาหลี่ เบอร์เกอร์หมู

"หลักสูตรอบรมพรีอาหารที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น"



เตรียมวัตถุดิบสำหรับการเรียนการสอนอาหารไทย
และผลิตอาหารและของว่างสำหรับเด็กนักเรียน

"WLORD CITY LINKS"



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

คุณิตนฤมล... รังสรรค์งานสร้างอาหาร

เชี่ยวชาญวิชาการ ปราบัติงานวัฒนธรรม

เดือน มกราคม 2566



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน ประจำเดือน มกราคม 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์วิทยาศาสตร์

- 1.ขนย้ายเครื่องปรับอากาศ
- 2.ซ่อมบำรุงตู้แช่เย็น
- 3.ติดพัดลมผนังห้องทานอาหารพร้อมจัดหาเก้าอี้
- 4.เรือพื้นลามิเนตห้องอาหารดูสตินทุมล
5. เปลี่ยนโครงเหล็กทรงภายในเตาแก๊ส
- 6.ทำการติดก๊อมน้ำบริเวณทางเดินชั้น 2 จำนวน 3 ชุด

อาคาร 10

- 1.ทำการติดตั้งล้อเก้าอี้แบบเดิมให้เป็นแบบมีล้อเคลื่อนที่ได้
- 2.ทำการเปลี่ยนโซ่ประตูห้อง10304,
- 3.ติดตั้งระบบแก๊สและเตาเครปสำหรับใช้ในร้านฟู๊ดสแต็ค
- 4.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศสำนักงาน
- 5.ทำการเปลี่ยนบอร์ดทีวี
- 6.เสริมคานสแตนเลสตู้ใส่ของ
- 7.ทำความสะอาดเตาแก๊ส

อาคาร 12

- 1.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
- 2.ทำความสะอาดเตาแก๊ส

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็น
- 2.ล้างทำความสะอาดโรงแก๊ส

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหารไอบนเอเกอร์
- 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**

ประเภทงาน	จำนวนเงิน (บาท)
งานซ่อมบำรุง	6,822.00
ค่าวัสดุ วัสดุสิ้นเปลือง	1,388.00
วัสดุงานซ่อมบำรุง	16,666.00
รวม	25,466.00

จุดรวมทุนไว้ (แบบรอด) (15%WPI) 1,580.00



ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
โทร 02-244-5398

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บัญชีและการเงิน

กระแสเงินสดเข้า
ประจำเดือน มกราคม 2566
3,268,237.68 ล้านบาท

กระแสเงินสดใช้ไป
ประจำเดือน มกราคม 2566
2,524,558.11 ล้านบาท

เจ้าหน้าที่ ประจำเดือน มกราคม 2566
1,045,565.30 บาท

ลูกหนี้ ประจำเดือน มกราคม 2566
700,812.80 บาท

รายรับประจำเดือน มกราคม 2566



เอกสาร

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ก.พ.66
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว)หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 196 Plus
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรคั๊กและคุกกี้ รุ่น 78 Plus
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 5/2566 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมที่เหมาะสมสำหรับวัยทำงาน)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 10/2566 (อบรมหลักสูตรอาหารรอบโต๊ะและซอสปลาเกรดดีให้กับพนักงานของบริษัท ทีปโก้ รีเทล จำกัด)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 11/2566 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุชาภิบาลอาหาร ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2566)
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

เอกสาร

- จัดทำใบนำส่งเงินรายรับประจำวัน จำนวน 25 ใบ
- จัดทำบันทึกข้อความ จำนวน 55 บันทึก
- ออกใบเสร็จรับเงิน จำนวน 500 ใบ
- จัดทำใบเสนอราคา 3 ใบ
- จัดทำใบแจ้งหนี้ 9 ใบ
- นำส่งบันทึกข้อความ จำนวน 55 บันทึก
- ตรวจสอบหลักฐานการชำระเงิน 300 สลิป

เปรียบเทียบ รายรับ เดือน ร.ค.65 และ ม.ค.66



หลักสูตรอบรมเดือน มกราคม 2566



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมสานสัมพันธ์แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง
ประจำปีการศึกษา 2565

JANUARY
18, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมสานสัมพันธ์แลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพี่สู่น้อง ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ เพื่อให้นักศึกษาแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในด้านการเรียน การบริหารจัดการเวลา รวมทั้งการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย เป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดขึ้นในวันที่ 18 มกราคม 2566 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน **JANUARY 21, 2023**
เป็นประธานในกิจกรรมผู้บริหารพบนักศึกษา ปีการศึกษา 2565

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เกียรติเป็นประธานในกิจกรรมผู้บริหารพบนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง และมอบใบประกาศนียบัตรให้กับนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนานักศึกษาและบุคคลในท้องถิ่นในหลักสูตรรณมไทย และหลักสูตรอาหารไทย พร้อมทั้งส่งมอบชุดเซฟให้กับนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 รหัส 64 อีกทั้งยังได้รับเกียรติจาก เชฟจารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มาบรรยายในหัวข้อการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม การเตรียมความพร้อมในการเข้าแข่งขันทางด้านอาหารในระดับชาติและนานาชาติ “The way of food competition” ให้กับนักศึกษาและบุคลากรด้านอาหารในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ในวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 9.00 - 12.00 น ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ดำเนินการรับการตรวจสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 และ 2

JANUARY
13, 2023

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้รับอนุญาตจัดตั้งเป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน จำนวน 2 สาขา คือ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 และสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 2 เพื่อให้การดำเนินการเป็นไปตามประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขออนุญาตเป็นผู้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ซึ่งในวันที่ 13 มกราคม 2566 สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง จึงได้เข้าดำเนินการตรวจสอบติดตามการดำเนินการศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน โดยมีคณะกรรมการดำเนินงานโครงการศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมรับการตรวจสอบการดำเนินงานในครั้งนี้ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษา
จ.ลำปาง ภายใต้โครงการศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหาร

JANUARY
14, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษา จ.ลำปาง ในหลักสูตรแปรรูปอาหาร ประกอบด้วย แหนมหมู หมูแดดเดียว ไส้กรอกอีสาน จัดขึ้นในวันที่ 14 มกราคม 2566 ในโครงการส่งเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและการออมของสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษา จ.ลำปาง วิทยากรนำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ จันสี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของการบริการวิชาการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและสังคม ที่มุ่งสร้างวัฒนธรรมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ภายใต้โครงการศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1

JANUARY
15, 2023

วันที่ 15 มกราคม 2566 โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ จันสี ประธานหลักสูตร, ผศ.สิงวาลย์ ชมภูงา, ผศ.จรรยา โท้ะนาบุตร, ผศ.ราตรี เมขวิสัย และนายภาณุรักษ์ นินตระกูล ซึ่งเป็นกรรมการทดสอบประจำศูนย์ทดสอบมาตรฐานร่วมกับกรรมการภายนอก ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 แก่บุคคลภายนอกที่สนใจ เข้ารับการทดสอบจำนวน 11 คน ในการทดสอบครั้งนี้เป็นรุ่นที่ 1 ของปีงบประมาณ 2566 โดยมีเป้าหมายมุ่งให้บริการวิชาการ พัฒนาบุคลากรด้านอาหารสู่อุตสาหกรรมบริการอาหารที่ได้มาตรฐานอาหารไทยก้าวไกลสู่สากล ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านวิจัยและพัฒนา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ร่วมจัดนิทรรศการในงานมหกรรมงานวิจัยส่วนภูมิภาค ประจำปี 2566

JANUARY
6-8, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้ร่วมจัดนิทรรศการแสดงผลงาน ได้แก่ (1) ไอศกรีมกะทิข้าวหมากข้าวสาลี (2) ซีเรียลบาร์จากข้าวกล้องงาและธัญพืช โดย ในงานมหกรรมงานวิจัยส่วนภูมิภาค ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด " การพัฒนา ภูมิภาคอย่างยั่งยืนด้วยงานวิจัยนวัตกรรม ภูมิปัญญาล้านนาและโมเดลเศรษฐกิจใหม่ BCG" จัดขึ้นในวันที่ 6-8 มกราคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566
รอบที่ 1 PORTFOLIO ครั้งที่ 3

JANUARY
21, 2023

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3 โดยสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้ดำเนินการสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ในวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 9.00-12.00 น. ในรูปแบบ Onsite ณ ห้อง Virtual Learning 24 อาคารธุรกิจการบิน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษาลำปาง เข้าร่วมอบรมอาหารนานาชาติ (ยุโรป)

JANUARY
21, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง และบุคลากรด้านอาหารของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เข้าร่วมอบรมอาหารนานาชาติ (ยุโรป) ซึ่งจัดอบรมโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมี เชฟจารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในหลักการประกอบอาหารยุโรป ในเมนู เป็ดอบซอสส้ม และ Almond Potato จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2566 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

NEW SEASON 2023

ENGLISH PODCAST

by SDU Trang

Teacher O **New Host**

EPISODE 1:
**NEW YEAR
NEW YOU
NEW SEMESTER**

18th Wednesday 2023
12:00 - 12:30

Podcast Now

วันที่ 18 มกราคม 2566

กิจกรรม English Podcast สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาตรัง จัดขึ้นเป็นประจำ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาทักษะพูดภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา เป็นการเตรียมความพร้อมด้านภาษาก่อนออกสู่ตลาดแรงงาน ผ่านการจัด Podcast ภาษาอังกฤษ โดยนักศึกษา

โรงเรียนการเรือน

f Culino SDU Trang **LINE** @dusittrang

f <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 9 - 12 มกราคม 2566

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวตรี ญวงค์ศรี

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงศ์ เป็นวิทยากร

กิจกรรม Little Chef ให้กับนักเรียนชั้นอนุบาล 1 - 3


โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง) จังหวัดตรัง

กิจกรรม Little Chef Exclusive Workshop



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 17 มกราคม 2566

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ เป็นวิทยากร Little Chef Exclusive Workshop นักเรียนชั้น ป.4-6
โรงเรียนเทศบาล 8 จังหวัดตรัง ในกิจกรรม เมฆุสเด็กหมี สเด็กโก้



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

Club House



Club house
อาหารการกินSDU

Happy Menu

วันศุกร์ที่ 20 มกราคม 2566



มกราคม
2566

20

เวลา
19.00-20.30 น.

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง

Topic : วันครอบครัว และ รอยัล ไอซิ่ง

โดย



อ.ดุยฎิ กฤษย์บัว
(อ.คช)



สาวิตริ นวนวงศ์ศรี
(อ.หนึ่ง)

Moderator



ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล ดร.เบญจพร (Nina Pan) ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตริ นวนวงศ์ศรี
อาจารย์ดุยฎิ กฤษย์บัว
ร่วมกับโรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม
clubhouse คลับอาหารการกินSDU
พูดคุยในหัวข้อเรื่อง
"วันครอบครัว และ รอยัล ไอซิ่ง"
เวลา 19.00-20.30 น.

โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



<https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



วันศุกร์ที่ 20 มกราคม 2566
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงศ์
ร่วมผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของมหาวิทยาลัยฯ
ณ งานเทศกาลตรุษจีน ประจำปี 2566 ณ ถนนเพชรเกษม อ.ห้วยยอด จ.ตรัง



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang  @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันศุกร์ที่ 20 มกราคม 2566

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์ และอาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์

ให้คำปรึกษาด้านการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรแก่ผู้ประกอบการในชุมชนเขาขาว
เดินทางมาขอคำปรึกษา แนวทางพัฒนาเพื่อการแปรรูปผลผลิตมันเบอรี่ในพื้นที่



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 26- 27 มกราคม 2566


ผศ.ลาวัตรี ฉนวนดีศรี ผศ.เลาวพรรณ ปาละสุวรรณ ร่วมเป็นวิทยากรโครงการเรียนรู้สู่อาชีพ

โรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) จังหวัดตรีัง โดยนักเรียนที่เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้ และฝึกทักษะด้านการถ่ายภาพ
อาหารเพื่อการโฆษณา การผลิตเครื่องดื่ม การทำเบเกอรี่ ในเมนูบานอฟฟี่ และคานาเป้



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 9 มกราคม 2566

อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์ อาจารย์ปีทมา กาญจนรักษ์
เข้าแนะแนวการศึกษา ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษา ประจำปี 2566

ณ วิทยาลัยเทคนิคสตุล จ.สตุล



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 13 มกราคม 2566

ประชุมอาจารย์ผู้สอน ก่อนเปิดภาคเรียนที่ 2/2565 เพื่อชี้แจงแนวทางการจัดการเรียนการสอน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การบูรณาการรายวิชา การเสริมทักษะด้านภาษาอังกฤษ

โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang  @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านการบริหารงาน

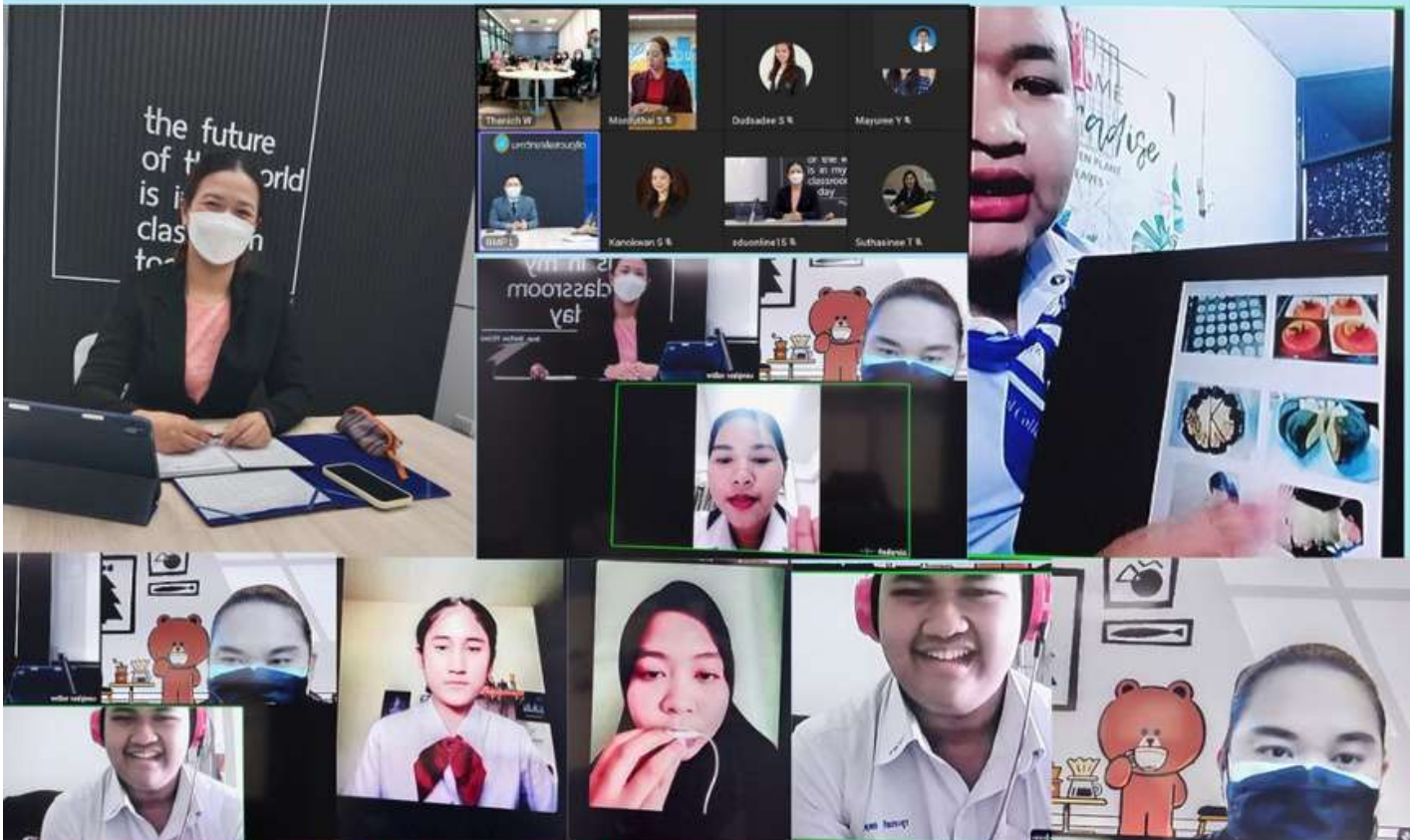
ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันเสาร์ที่ 21 มกราคม 2566

อาจารย์ดุชนันท์ ททรัพย์บัว ร่วมเป็นกรรมการดำเนินการจัดการสอบสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
รอบ portfolio โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยวิธีการสัมภาษณ์ออนไลน์ ณ ห้องออนไลน์



โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



<https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 27 มกราคม 2566

ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ ร่วมต้อนรับและประชุมนำเสนอแผนการดำเนินงานด้าน
Green & Clean University แก่คณะตรวจเยี่ยมจากศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และเข้าเยี่ยมชมตามจุดต่างๆ ภายในศูนย์การศึกษา ตรัง




รายงานผลการดำเนินงาน
ด้าน Green & Clean University
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
วันที่ 26 - 27 มกราคม 2566



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีัง

 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 28-29 มกราคม 2566
โครงการเชฟฟรีเมียม รุ่นที่ 2 

โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang  @dusittrang
 <https://www.facebook.com/DusitTrang>

ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันที่ 31 มกราคม 2566

คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมอบรม

โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อเรียนรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของธุรกิจด้านอาหารและการบริการ



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

 <https://www.facebook.com/DusitTrang>



โรงเรียนการเรือน
WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH