

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565

รายงานผลการดำเนินงาน



**โรงเรียนการเรือ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565



โรงเรียนการเรือน

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจในการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง) 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์(สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจ ทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยมีผลการดำเนินงานในเดือนพฤศจิกายน 2565 สรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอน ไว้ในรายงานฉบับนี้

สารบัญ

1 โรงเรียนการเรือน

8 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

11 วิทยาเขตสุพรรณบุรี

12 ศูนย์การศึกษา ลำปาง

14 ศูนย์การศึกษา ตรัง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร "การจัดการธุรกิจงานครัวและธุรกิจอาหาร"

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร "การจัดการธุรกิจงานครัวและธุรกิจอาหาร" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ปิยนุช รอดกมลโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และอาจารย์ ดร.สรณัฏฐา ศิริพันธ์วัฒนา ประธาน ที่มีริษัทคุณดี กล่าวต้อนรับนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยได้รับเกียรติจาก คุณธนาภี ประวีตศิริ Managing Director, Wow Thai Food Holding ประธานและรองอธิบดี เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหารให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 1 โดยจัดกิจกรรมขึ้น ณ Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00-15.00 น.

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

คณบดีโรงเรียนการเรือน ควบคุมเยี่ยมและจัดการเรียนสอน พร้อมทั้งมอบชุดนิคให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ศรีง

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ควบคุมเยี่ยมและจัดการเรียนการสอน ในรายวิชา ธุรกิจงานครัว พร้อมทั้งมอบชุดนิคให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ศูนย์การศึกษา ศรีง เมื่อวันที่ 17-19 พฤศจิกายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ศรีง

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

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการครัวและร้านอาหาร

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหาร ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 1 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2565 เวลา 13.00-17.00 น. ณ Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

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

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการครัวและร้านอาหาร

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหาร ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาลัยคสุพรรณบุรี ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00-11.00 น. ณ Hybrid Learning Room มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



วิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรีเขต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แลปปฏิบัติการรายวิชาอาหารจากสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ รหัสวิชา 5072630
เมนูข้าวคลุกกะปิ ข้าบปากู แกงอ่อมไก่ ไข่กุกุ้ง และเนื้อปลาปากู โดยใช้อาหารชั้นวางจำหน่าย
รรสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุจิตา ฟูเผ่า เป็นวิทยากร
ผู้รับผิดชอบรายวิชา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 อาคารโรงเรียนการศึกษาระดับบัณฑิต
ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร : 02 422 3443-50 Website www.Food.dusit.ac.th/main/anti-agin FB Fanpage วิทยาลัยการเรือน



วิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรีเขต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ปฏิบัติการขนมปังฝรั่งเศส และขนมปังชนิดพิเศษ ในรายวิชาเบเกอรี่และเพรสตี้เพื่อสุขภาพ
ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 64) ของวิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรีเขต สาขาวิชาโภชนาการและการ
ประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยมีนายภูวนิชพันธ์ เชื้อขจรวิจิตรพันธ์
และนางสาววิมลวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต และนางอาจารย์กนกนิตใจจง จงรัตนวิทย์ เป็น
อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร : 02 422 3443-50 Website www.Food.dusit.ac.th/main/anti-agin FB Fanpage วิทยาลัยการเรือน



วิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรีเขต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ฝึกปฏิบัติการจัดทำอาหารมาตรฐาน และคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ รายวิชา การจัดการระบบ
การบริหารอาหารตามหลักโภชนาการ (Nutrition-Oriented Food Service System Management)
รหัสวิชา 5072625 โดยมีรายวิชาการอาหาร 1 ที่เสริม ดังนี้

1. ข้าวไข่ไก่ทอด ไช้หอมเส้น พริกขี้หนู นมผง 797.5 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 97.5 กรัม โปรตีน 38.6 กรัม ไขมัน 29 กรัม
2. ข้าวไก่ทอด ข้าวผัด ผักโขม นมผง 651 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 76 กรัม โปรตีน 26 กรัม ไขมัน 27 กรัม
3. ไข่เจียวทอดแซบ ซาฟิซ กรีกโยเกิร์ตน้ำผึ้งสตอเบอร์รี่ นมผง 424 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 53 กรัม โปรตีน 45 กรัม ไขมัน 4 กรัม
4. ข้าวหน้าไก่หมักกุกุ้งทอดผัด เฉาก๊วยผัด ซาแซบ นมผง 702.5 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 95.45 กรัม โปรตีน 34.75 กรัม ไขมัน 46 กรัม

โทร : 02 422 3443-50 Website www.Food.dusit.ac.th/main/anti-agin FB Fanpage วิทยาลัยการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร "การจัดการธุรกิจงานครัวและธุรกิจอาหาร"

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร "การจัดการธุรกิจงานครัวและธุรกิจอาหาร" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.เป็ช นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และอาจารย์ ดร.สุนธรา พิธิพันธ์วัฒนา ประธาน ที่มีประสบการณ์ที่ถ่ายทอดแก่นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยได้รับเกียรติจาก คุณธานี ประวีศศิริ Managing Director, Wow Thai Food Holding ประเทศสหรัฐอเมริกา เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ในการทำธุรกิจอาหารให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และนักศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาการประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 1 โดยจัดกิจกรรมขึ้น ณ Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00-15.00 น.

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

คณบดีโรงเรียนการเรือน ควบคุมเยี่ยมและจัดการเรียนการสอน พร้อมทั้งมอบชุดนิคให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ศรีง

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ควบคุมเยี่ยมและจัดการเรียนการสอนในรายวิชา ธุรกิจงานครัว พร้อมทั้งมอบชุดนิคให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ศูนย์การศึกษา ศรีง เมื่อวันที่ 17-19 พฤศจิกายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ศรีง

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

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการครัวและร้านอาหาร

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหาร ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 1 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2565 เวลา 13.00-17.00 น. ณ Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

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

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการครัวและร้านอาหาร

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหาร ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาลัยคสุพรรณบุรี ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00-11.00 น. ณ Hybrid Learning Room มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

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

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด
ในหัวข้อเรื่อง หยิบของเหลือในตู้เย็น มาเปลี่ยนเป็นเมนูไทยเก๋ๆ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด ในหัวข้อเรื่อง หยิบของเหลือในตู้เย็น มาเปลี่ยนเป็นเมนูไทยเก๋ๆ โดยได้รับเกียรติจาก นศ.ราตรี นยวิชัย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษาอำเภอ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง เทคนิคเปิดข้าง และแกงจืด ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร ภายใต้สถานการณ์กักขะพืชน้ำท่วม เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ขังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 9 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

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

โรงเรียนการเรือน จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด
ในหัวข้อเรื่อง สารพัดย่ำสไลย รวมวัตถุดิบหายากในฤดูน้ำหลาก

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด ในหัวข้อเรื่อง สารพัดย่ำสไลย รวมวัตถุดิบหายากในฤดูน้ำหลาก โดยได้รับเกียรติจาก นศ.วัชรชน บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง ย่ำข้าว ย่ำหมูย่าง และย่ำกล้วย ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร ภายใต้สถานการณ์กักขะพืชน้ำท่วม เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ขังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 2 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

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

โรงเรียนการเรือน จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด
ในหัวข้อเรื่อง สารพันกับเมนูเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้งติดครัว

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด ในหัวข้อเรื่อง "สารพันกับเมนูเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้งติดครัว" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ปวีณา เมษศิริ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง ผัดผักรวม ผงกะหรี่ และต้นก้างไก่ และผัดเส้นก๋วยเตี๋ยวแห้ง ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร ภายใต้สถานการณ์กักขะพืชน้ำท่วม เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ขังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 23 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

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

โรงเรียนการเรือน จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด
ในหัวข้อเรื่อง "ต้ม-แกง แสนอร่อย วัตถุดิบน้อยเหมาะกะบักขะกักขะ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จิตอมรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด ในหัวข้อเรื่อง "ต้ม-แกง แสนอร่อย วัตถุดิบน้อยเหมาะกะบักขะกักขะ" โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุจิรา วัชร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสหเวชศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง แกงจืดรวม ผงกะหรี่ และต้นก้างไก่ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในการประกอบอาหาร การเลือกวัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร ภายใต้สถานการณ์กักขะพืชน้ำท่วม เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ขังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 30 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

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

ด้านบริการวิชาการและความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์ที่อการุญย์ มหาวิทยาลัยวงนินทราริราช จัดการเรียนการสอนในรายวิชาปรุงความสุ

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์ที่อการุญย์ มหาวิทยาลัยวงนินทราริราช จัดการเรียนการสอนในรายวิชาปรุงความสุ ให้กับนักศึกษาพยาบาลศาสตร์ที่อการุญย์ มหาวิทยาลัยวงนินทราริราช จำนวน 30 คน ภายใต้ความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัย ซึ่งมี ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์วิทยาสอนที่อการุญย์ และอาจารย์วิศรา กาสกุล เป็นวิทยากรในการสาธิตการประกอบอาหารในเมนู ปลากระพงย่างซอสสาหร่าย ปลาทุบปิ้งหอยหวาน ปลากระพงทอดราดซอสผัด เต้าหู้ทรงเครื่อง และต้มโคล้งปลาร้า โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับ และขอบคุณวิทยากร อาจารย์และนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2565 เวลา 08.00- 16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการ 10205-10206 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมร่วมกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง การออกแบบครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 60 ปี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ณพรัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดประชุมร่วมกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เรื่อง การออกแบบครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 60 ปี ร่วมกับคณะผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ซึ่งจัดประชุมขึ้น เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00-12.00 น. รูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Zoom

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

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด จัดโครงการพัฒนานักศึกษาและบุคลากรในท้องถิ่น

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ณพรัตน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานกล่าวเปิดงานโครงการพัฒนานักศึกษาและบุคลากรในท้องถิ่น โดยความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด จัดกิจกรรมอบรมสารคดีและฝึกปฏิบัติการอาหารและขนม โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.อัญญา เขียวพิจฉัตร ผู้จัดการฝ่ายเทคนิค บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด บรรยายเรื่องความสำคัญของกลิ่น อาจารย์มณฑลพิญ ธรรมมา และอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี อาจารย์สาขาไทย ภูมิปัญญาอาหาร และนางเจี๊ยงหวาน และอาจารย์ธิดิมา นิลรัตน์ สาธิตขนมไทยแบบสุทูป โดยใช้กลิ่น ส้ม ลำไย มะม่วง มะเข่า ทุเรียน ซึ่งนิสิตศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และบุคลากรในท้องถิ่น เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้น เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ อาคารปฏิบัติการอาหาร คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

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

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์ และนักเรียน โรงเรียนสายปัญญา ในพระบรมราชูปถัมภ์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์และนักเรียนโรงเรียนสายปัญญา ในพระบรมราชูปถัมภ์ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์และนักเรียน กิจกรรมนี้การรับชมวีดิทัศน์แนะนำโรงเรียนการเรือน และพาทชมห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ รวมทั้งการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือน ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้น ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 และห้องปฏิบัติการอาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2565 เวลา 13.00-16.00 น.

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

ด้านการบริหารงาน

สรุปจำนวนบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565

หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน	ชั้นปีที่ 1			ชั้นปีที่ 2			ชั้นปีที่ 3			ชั้นปีที่ 4			นิสิตจากสถาบันอื่น	นิสิตจากวิทยาลัย	ทั้งหมด
	รับเข้า	ออก	คงเหลือ	รับเข้า	ออก	คงเหลือ	รับเข้า	ออก	คงเหลือ	รับเข้า	ออก	คงเหลือ			
1. สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (โรงเรียนการเรือน)	303	201	99.01	237	233	98.31	125	124	99.20	104	104	100.00	37	999	96.95
2. สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (วิทยาลัยการเรือน)	27	27	100.00	27	27	100.00	7	7	100.00	25	25	100.00	12	102	100.00
3. สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (วิทยาลัยการเรือน)	35	35	100.00	25	25	100.00	10	10	100.00	17	17	100.00	1	81	100.00
4. สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (วิทยาลัยการเรือน)	62	41	97.62	46	49	100.00	19	19	100.00	20	20	100.00	-	129	99.23
5. สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (วิทยาลัยการเรือน)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	25	96.15	5	30	96.15
6. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	29	27	96.43	17	16	94.12	7	7	100.00	-	-	-	-	45	86.54
7. วิทยาลัยการเรือนการเรือน	25	24	96.00	23	20	86.96	16	16	100.00	-	-	-	-	60	95.75
8. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	100	100	100.00	93	81	87.10	75	70	93.33	67	66	97.01	16	332	94.33
9. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	28	27	96.43	18	19	100.00	3	3	100.00	8	8	100.00	1	98	96.28
10. สถาบันการเรือน	-	-	-	-	-	-	4	4	100.00	57	55	96.49	3	59	97.30
รวมโรงเรียนการเรือน	437	432	96.57	490	470	95.92	200	204	92.48	308	301	97.73	75	1,532	97.10

2 อัตราคงอยู่ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ร้อยละ 100.00 สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (วิทยาลัยการเรือน)	ร้อยละ 99.23 สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (โรงเรียนการเรือน)	ร้อยละ 98.95 สถาบันจัดการเรียนการสอนการเรือน (วิทยาลัยการเรือน)
ร้อยละ 98.28 วิทยาลัยการเรือนการเรือน	ร้อยละ 96.15 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี	ร้อยละ 93.75 วิทยาลัยการเรือนการเรือน
ร้อยละ 94.33 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	ร้อยละ 87.80 สถาบันการเรือน	ร้อยละ 86.54 วิทยาลัยการเรือนการเรือน

3 บุคลากรโรงเรียนการเรือน (รวมเข้าเรียนบุคลากร 178 คน)

3.1 บุคลากรร่วมแผนกวิชาการศึกษา	3.2 บุคลากรสายวิชาการที่เข้าเรียนในภาควิชาการ
<ul style="list-style-type: none"> ปริญญาเอก 1 คน (100% 100%) ปริญญาโท 3 คน (100% 45%) ปริญญาตรี 45 คน (100% 100%) 	<ul style="list-style-type: none"> ปริญญาเอก 1 คน (100% 100%) ปริญญาโท 3 คน (100% 45%) ปริญญาตรี 45 คน (100% 100%)
บุคลากรสายวิชาการ (72 คน)	บุคลากรสายสนับสนุน (87 คน)
บุคลากรสายวิชาการที่เข้าเรียนในภาควิชาการ	บุคลากรสายสนับสนุน
<ul style="list-style-type: none"> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 35 คน อาจารย์ 37 คน 	<ul style="list-style-type: none"> ปริญญาเอก 19 คน (100% 94.74%) ปริญญาโท 8 คน (100% 21.43%) ปริญญาตรี 16 คน (100% 42.71%) ปริญญาโท 29 คน (100% 78.38%)

ข้อมูล ณ วันที่ 3 พฤศจิกายน 2565

เตรียมพร้อมรับมือ อุทกภัย

ให้ปลอดภัยในทุกสถานการณ์

ก่อนเกิด อุทกภัย

- ติดตามข่าวสารสภาพอากาศ และปริมาณน้ำ พร้อมปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
- เตรียมสิ่งของและเครื่องใช้ที่จำเป็น วางแผนที่สามารถอพยพได้ทันที ในบ้านฉุกเฉิน
- สังเกตระดับน้ำและความผิดปกติ เช่น ระดับน้ำที่ขุ่นขึ้น สีขุ่นดำที่เริ่มขึ้น หรือมีกลิ่นคาว
- ป้องกันน้ำท่วมภายในบ้าน ทำจุดยกสิ่งของขึ้นที่สูง ตรวจสอบรอยร้าวในผนังและฝ้าเพดาน

หลังเกิด อุทกภัย

กรณีสามารถอาศัยในบ้านเรือน

- พบชายฝั่งของพื้นที่สูง ได้พบอาคารสูงที่มั่นคง
- ตัดกระแสไฟฟ้า ปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า สับคัตเอาท์ เพื่อป้องกันกระแสไฟรั่ว
- ไม่เข้าไปใกล้แนวสายไฟ อาจมีกระแสไฟฟ้ารั่วไหล
- ไม่ใช้และสัมผัสเครื่องใช้ไฟฟ้า ขณะมีน้ำท่วมขัง

กรณีต้องอพยพออกจากพื้นที่

- อพยพไปตามเส้นทางที่ปลอดภัย
- หลีกเลี่ยงการเดินข้ามลำน้ำ โดยเฉพาะบริเวณที่มีน้ำท่วมสูง
- ห้ามสัญจรผ่านบริเวณที่มีน้ำท่วมขัง

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

แผนประชาสัมพันธ์ความรู้รอบตัว ประจำเดือน พฤศจิกายน 2565

วันที่	เรื่อง	ประเภทสื่อประชาสัมพันธ์ (Clip/ภาพ)	วันที่	เรื่อง	ประเภทสื่อประชาสัมพันธ์ (Clip/ภาพ)
1 ธันวาคม	HOW TO รับมือกับน้ำท่วมฉับพลัน	ภาพ	16 พฤศจิกายน	"การศึกษาค้นคว้า" อย่างถูกต้องในสถานการณ์น้ำท่วม	ภาพ
2 พฤศจิกายน	วิธีเตรียมพร้อมรับมือกับอุทกภัย	ภาพ	17 พฤศจิกายน	5 แผนยุทธศาสตร์รับมือกับน้ำท่วม	ภาพ
3 พฤศจิกายน	วิธีการเตรียมพร้อมรับมือกับน้ำท่วม	ภาพ	18 พฤศจิกายน	ข้อปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยจากอุบัติเหตุในข่วงน้ำท่วม	ภาพ
4 พฤศจิกายน	3 จุดเสี่ยงภายในบ้านที่ต้องระวัง เมื่อเกิดน้ำท่วมฉับพลัน	ภาพ	19 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัย "หากเกิดน้ำท่วม"	ภาพ
5 พฤศจิกายน	สายด่วนฉุกเฉิน ในช่วงสถานการณ์น้ำท่วม	ภาพ	20 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัย "โรคตามลง"	ภาพ
6 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัยกับน้ำท่วม "โรคอันตราย"	ภาพ	21 พฤศจิกายน	รายงานข้อมูลด้านต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน	ภาพ
7 พฤศจิกายน	รายงานข้อมูลด้านต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน	ภาพ	22 พฤศจิกายน	วิธีการรับมือกับน้ำท่วมในสถานการณ์ต่าง ๆ	ภาพ
8 ธันวาคม	"กระแสไฟฟ้าที่ปลอดภัย" รับมือกับน้ำท่วม	ภาพ	23 พฤศจิกายน	"ดื่มเฉพาะที่" ในพื้นที่น้ำท่วมถึง	ภาพ
9 พฤศจิกายน	5 วิธีป้องกันโรคภัยไข้เจ็บกับน้ำท่วม	ภาพ	24 พฤศจิกายน	"อาหารฉุกเฉิน" ที่ควรมีติดบ้าน	ภาพ
10 พฤศจิกายน	"น้ำดื่ม และ น้ำใช้" ใช้อย่างไร ในช่วงน้ำท่วม	ภาพ	25 พฤศจิกายน	"วิธีการช่วยเหลือคนตกน้ำ" อย่างถูกต้องและปลอดภัย	ภาพ
11 พฤศจิกายน	การเตรียมความพร้อมรับมือกับน้ำท่วม	ภาพ	26 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัย "หลังน้ำท่วม"	ภาพ
12 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัยในช่วงน้ำท่วม	ภาพ	27 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัย "โรคระบบทางเดินอาหาร"	ภาพ
13 พฤศจิกายน	วิธีการใช้ไฟอย่างปลอดภัยกับน้ำท่วม "โรคภัยอันตราย"	ภาพ	28 พฤศจิกายน	รายงานข้อมูลด้านต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน	ภาพ
14 พฤศจิกายน	รายงานข้อมูลด้านต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน	ภาพ	29 ธันวาคม	วิธีการรับมือกับน้ำท่วม "อย่างปลอดภัย"	ภาพ
15 ธันวาคม	วิธีการเตรียมพร้อมรับมือกับ "อุทกภัย"	ภาพ	30 พฤศจิกายน	8 วิธีที่ควรทำหลังจากน้ำลด	ภาพ

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

ด้านการบริหารงาน



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2/2565

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.สมพันธ์ แสนรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2/2565 โดยเป็นการประชุม ครั้งนี้ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ 10(33)/2565 วันที่ 28 ตุลาคม 2565 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ 11(23)/2565 วันที่ 9 พฤศจิกายน 2565 รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565 รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือน ตุลาคม 2565 เสนอข้อดีการนำ และรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ แนวทางการจัดการเรียนการสอนและรายวิชาการที่สอน ภาคการศึกษาที่ 2/2565 พิจารณาการต่อสัญญาจ้างบุคลากรสายวิชาการ รายงานการดำเนินงานด้านวิชาการ และคำนำใจการนักศึกษา จึงจัดประชุม ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2565 เวลา 14.00-16.00 น.

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



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio โดยที่ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.สมพันธ์ แสนรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุม เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ โดยมี ประธานที่ปรึกษาคนดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาต่าง และศูนย์การศึกษาอำเภอน่วม เป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ และของของคณะกรรมการโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00-15.00 น. ณ Hall 3 กับ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



คณะบดีโรงเรียนการเรือน ศึกษาดูงาน ณ สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้) "หลักสูตรส่งเสริมคุณภาพกรรมการสภาสถาบันอุดมศึกษา และผู้บริหารระดับสูง"

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.สมพันธ์ แสนรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน ศึกษาดูงาน ณ สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้) ภายใต้ "หลักสูตรส่งเสริมคุณภาพกรรมการสภาสถาบันอุดมศึกษา และผู้บริหารระดับสูง" การศึกษาดูงานในครั้งนี้ ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านระบบการศึกษา การเสริมสร้างสมรรถนะด้านการบริหารจัดการสถาบันอุดมศึกษาตามหลักการธรรมาภิบาลและบริหารจัดการที่ดี กับศึกษาด้านการพัฒนาพื้นที่สาธารณะ กับศึกษาด้านเทคโนโลยีและกับศึกษาด้านศิลปวัฒนธรรม ระหว่างวันที่ 13-16 พฤศจิกายน 2565 ณ สาธารณรัฐเกาหลี (เกาหลีใต้)

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



คณะบดีโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "ผู้บริหารกับงานวิชาการ" ภายใต้โครงการพัฒนาข้าราชการครูและบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้มีและเลื่อนเป็นวิทยฐานะชำนาญการพิเศษและวิทยฐานะเชี่ยวชาญ

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.สมพันธ์ แสนรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "ผู้บริหารกับงานวิชาการ" ให้กับข้าราชการครู และบุคลากรทางการศึกษา ซึ่งเป็นกิจกรรมเสริมประสบการณ์ภายใต้โครงการพัฒนาข้าราชการครู และบุคลากรทางการศึกษาก่อนแต่งตั้งให้มีและเลื่อนเป็นวิทยฐานะชำนาญการพิเศษและวิทยฐานะเชี่ยวชาญ จัดขึ้นโดย ศูนย์พัฒนาคุณภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมี ดร.สิทธพร เข้มแสน ผู้อำนวยการโรงเรียนสาธิต-อโศกพิสัย ปฏิบัติหน้าที่ ครูใหญ่ ผู้ช่วยคณาจารย์ ดร.วิบูลย์ สุขหอม คณะบดีคณะครุศาสตร์ และอาจารย์สุวิมลรา ธิษณีย์ ปฏิบัติหน้าที่ วิทยากรประจำกลุ่ม และรับผิดชอบการประเมิน ซึ่งจัดขึ้น ณ ห้อง 202 ชั้น 2 อาคาร คร.สีรอง นพพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2565

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

ด้านการบริหารงาน

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือน พฤศจิกายน 2565

สถิติสื่อออนไลน์

ผลผู้ชมและผู้ติดตาม

ผลผู้สมัครเรียน

- อาหารไทย 2 16 คน
- อาหารยุโรป 1 12 คน
- เค้กและขนมปัง 12 คน
- บาร์และเครื่องดื่ม 9 คน
- ขนมอบเบเกอรี่ 11 คน
- อาหารไทย 3 16 คน

ติดต่อขอเรียน

สิ้นปีกับคณะอาจารย์และนักเรียนโรงเรียนสายปัญญา ในพระบรมราชูปถัมภ์ จำนวน 29 คน

สื่อประชาสัมพันธ์

ไปแสดงจำหน่ายกระทง

ไปแสดงผลิตภัณฑ์

ไปแสดงรายการเมนูประจำวัน

ไปแสดงขนมสุดเก๋

ถ่ายภาพประชาสัมพันธ์และกิจกรรมต่างๆของหน่วยงาน

PR ฝ่ายประชาสัมพันธ์ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โทร: 03-244-8301-2, 083-820-7978, 092-955-8757, 092-855-8158

www.chefschool.dusit.ac.th

SUAN DUSIT INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565

จำนวนผลิตภัณฑ์

จัดแสดงผลงานวิชาการระดับชั้นมัธยมศึกษา

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565

งานด้านเงินสดย่อย

งานด้านเงินสดย่อย

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

1 บัญชีและการเงิน

2 งบประมาณ

3 เอกสาร

4 รายรับประจำเดือน พฤศจิกายน 2565

5 เปรียบเทียบ รายรับ ระหว่างเดือน ธ.ค. และ พ.ย. 65

ผลิตภัณฑ์มอบเปิดในเดือน พฤศจิกายน 2565

รายงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2565 ฝ่ายสำนักงาน

งานเลขานุการ

จัดซื้อจัดจ้าง

บริหารงานบุคคล

การจัดทำบัญชีหลักสูตรอบรม

สรุปรายงานประจำเดือน

ด้านการบริหารงาน

รายงานการปฏิบัติงานปีบิตักงาน
เดือนพฤศจิกายน 2565
ผ่านผลิตภัณฑ์เคลือบของ ICS 22

ร่วมกิจกรรมอบรม
สิทธิ แร่ธาตุกับวิถีชีวิต
เมนูอาหารไทยและ
ขนม เรื่องวิถีชีวิตของ
ถั่วลิสง ที่คณะมนุษย
ศาตร์จังหวัดชัย
เชิงภูมิ

ผลิตภัณฑ์เคลือบของ ICS 22

ชดเชยอาหารว่างสำหรับ
โรงพยาบาล
ทพชรบ้านสัก
สำนักงานผลิตภัณฑ์
กึ่งของที่พบก วิชาผลิต
อาหารนานาชาติของทาง
อาชนในสถานทุก

ข้าวต้มแข็ง
ซูบแข็ง
พริกทอด
ผักโขมผัด
ข้าวเหนียวไก่ทอด

อาหารคาว
อาหารไทย
เช่น
ต้มยำกุ้งสด
ข้าวเหนียวรวมหมู
ปีกไก่ทอดน้ำปลา
กับมันฝรั่งทอดเครื่อง

อาหารว่าง
เช่น
1. ขนมจีน
2. อินทผาลัม
3. ข้าวเหนียว
4. ถั่วลิสงคั่ว
5. พริกทอดกรอบ

อาหารพิเศษ
ทำอาหารแช่แข็ง
ส่งบริษัทที่ไป
เช่น
ผักโขมอบชีส
ผักกาดโรตีสายชีส
มันบด

อาหารจืด
เช่น
ผักกาดโรตีสายชีส
ขนม
ถั่วลิสงคั่ว
ซูบแข็ง+ขนมปัง
กรอบเพื่อชม

อาหารว่าง
เช่น
1. ข้าวคั่วขนมคั่ว
2. ขนมถั่วคั่ว
3. ปอกถั่วคั่ว
4. ถั่วลิสงคั่ว
5. ข้าวคั่วคั่ว

SUAN DUSIT INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาลัยสุรนารี
ประจำเดือนพฤศจิกายน 2565

ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่มที่วิทยาลัยสุรนารีในการเรียนการสอน

สำนักงานตรวจสอบประเมิน (กลุ่มตรวจสอบการบริการพัสดุ สำนักตรวจสอบการเงินและบริหารพัสดุที่ 20) เข้าตรวจครุภัณฑ์สำหรับห้องปฏิบัติการ และการบริโภคเพื่อลดภาระ ผ่านระบบสายพานแบบบรรจุขวดแก้ว ประจำเดือนประมาณ 2565

โดยมี ไร่โรตีสายชีส ดร.สมพันธ์ แสงรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นางสาวกนกวรรณ คณธี ผู้จัดหน่วยการคลัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และนางสาวปิยะดา ประิศาคุณันท์ หัวหน้างานพัสดุ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับและนำตรวจครุภัณฑ์ดังกล่าว ในวันที่ 22 พฤศจิกายน 2565 เวลา 10.00-16.00 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

นักศึกษา • อาจารย์ • ลูกจ้าง • เจ้าหน้าที่

ประเภท	จำนวน
นักศึกษา	1,700 คน
อาจารย์	130 คน
ลูกจ้าง	696 คน
เจ้าหน้าที่	130 คน

วิทยาลัยสุรนารี จัดโครงการ "Open House Suwan Dusit Suphanburi Campus 2022" โดยมีนักเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนในภาคกลางและโรงเรียนในเครือข่าย เข้าร่วมชมชมนิทรรศการของ แต่ละหลักสูตร ณ หอประชุม พร้อมเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหาร ห้องปฏิบัติการทาง วิทยาศาสตร์ พร้อมสาธิตการทำกิจกรรมต่างๆของคณะหลักสูตร ในหลักสูตรที่ 11 พฤศจิกายน 2565 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเยี่ยมชมให้นักเรียนระดับประถมศึกษา ศึกษาศึกษา "Choose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และ นักศึกษาศิลปศาสตรกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับ นักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565

ผลิตข้าวหลามและน้ำดื่ม-ปากกิ้งโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ธานีรัชต์เสียดำรง และงานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 11/2565 โดยมีนายณัฐกร สุวรรณประทีป ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี เป็น ประธานการประชุม ในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2565

รายงานการปฏิบัติงาน
ประจำเดือน พฤศจิกายน 2565

ฝ่ายเทคนิคช่างระบบและซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

ดูแลรักษาอาคาร

- 1.ซ่อมเครื่องใช้ในครัว
- 2.ซ่อมบำรุงห้องเรียน
3. ติดตั้งลิฟท์สำหรับผู้พิการ
4. ทำการไฟฟ้าในบริเวณพื้นที่สิ่งปลูกสร้างอาคารเรียน
5. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศในห้องประชุม
6. ติดตั้งระบบน้ำดื่มร้อนในอาคารเรียน
7. ทำการซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณวิทยาลัย
8. เปลี่ยนหลอดไฟตาม
9. ติดตั้งรถเข็นไฟฟ้า

อาคาร 10

1. ทำงานและอาคารที่ 10205, 10206, 10304, 10305
2. ทำการซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณ 10206, 10304, 10305
3. ซ่อมแซมและเปลี่ยนตู้เย็นบริเวณ 10205
4. ซ่อมตู้เย็นบริเวณ 3 คือ 10305
5. ซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณอาคาร

อาคาร 12

1. ทำไฟส่องสว่างบริเวณโถงใต้ถุน
2. ติดตั้งกล้องวงจรปิด
3. ติดตั้งระบบไฟฟ้าบริเวณอาคารเรียน
4. เปลี่ยนหลอดไฟ LED ในห้องเรียน
5. เปลี่ยนหลอดไฟ LED ในห้องเรียน
6. ซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณอาคาร
7. ซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณโถงใต้ถุน

ส่วนงานช่างเทคนิคช่างระบบและซ่อมบำรุง

1. ติดตั้งระบบไฟฟ้า
2. ซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณ
3. ซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณ
4. ซ่อมบำรุงตู้เย็นบริเวณ
5. ติดตั้งไฟส่องสว่าง

สรุปงานค่าใช้จาย

ค่าใช้จายงานซ่อมบำรุง
รวมทั้งสิ้น 10,219.80 บาท

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิชาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมจัดกิจกรรม เปิดบ้านสวนดุสิต เปิดบ้านวิชาการ โครงการ Open House Suan Dusit Suphanburi Campus 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมจัดกิจกรรมเปิดบ้านสวนดุสิต เปิดบ้านวิชาการ โครงการ Open House Suan Dusit Suphanburi Campus 2022 ในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00 - 14.00 น.ในรูปแบบ Onsite ณ หอประชุม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในงานมีกิจกรรมสาธิต ขนมไทยและเบเกอรี่ เมนู "ข้าวเกรียบปากหม้อ" และ เมนู ทาร์ตครีมนะนาว

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612 facebook สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิชาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio ในวันที่ 12 พ.ย. 2565 เวลา 09.00-12.00 น. ในรูปแบบ Onsite ห้อง 5306 อาคารแนวที่ธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612 facebook สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิชาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมกิจกรรม โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการผู้นำนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี นำนักศึกษาชั้นปี 1 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรมตลาดนัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการผู้นำนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 "ปรับเปลี่ยนเรียนรู้สู่นักกิจกรรม Gen Z" ในวันที่ 17 พฤศจิกายน 2565 ณ หอประชุม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612 facebook สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิชาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดสอบปฏิบัติในรายวิชา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดสอบปฏิบัตินักศึกษาในรายวิชาอาหารไทยร่วมสมัย และรายวิชาขนมไทยดั้งเดิม และขนมไทยพื้นบ้านและขนมไทยร่วมสมัย นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 โดยเป็นการสอบปฏิบัติทำอาหารถวายพระ ณ วัดโพธารามธรรมวราราม จังหวัดสุพรรณบุรี ในวันที่ 23 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00 - 12.00 น.

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612 facebook สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
LIVE สด ในห้อง "HOW TO LIVE AND STUDY IN CULINARY SCHOOL" NOVEMBER 11, 2022

ในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2565 เวลา 15.30 - 16.00 น. โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ดำเนินการ Live สด เพื่อพูดคุยแนวทางการเรียนและการใช้ชีวิตในรั้วสวนดุสิต ศูนย์ฯ ลำปาง ในหัวข้อ "How to live and study in Culinary School : ใช้ชีวิตและเรียนอย่างไรให้มีความสุข" โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณกร จันทร์สี ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผ่าน Page Facebook : สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 786 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
นำเสนอผลงานวิชาการในห้อง "เหล่าผู้ป่วน อวาโบริ เหล่าสัญชาติไทย" NOVEMBER 18, 2022

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยนางสาวรัตกนก เทียวอุไร นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ได้นำเสนอผลงานวิชาการในห้อง "เหล่าผู้ป่วน อวาโบริ เหล่าสัญชาติไทย" ซึ่งเป็นผลงานวิชาการที่ได้รับรางวัลคัดเลือกเพื่อนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับชาติ ของสมาคมผู้ประกอบวิชาชีพด้านโภชนาการ ครั้งที่ 16 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ในวันที่ 18 พฤศจิกายน 2565 ในรูปแบบ Online

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 786 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 PORTFOLIO NOVEMBER 12, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio ในวันที่ 12 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00 - 12.00 น. ในรูปแบบ Onsite ณ ห้อง Virtual Learning 24 อาคารธุรกิจการณ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 786 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.อัมพวัน แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในห้อง "การออกแบบครัว" บรรยายในห้อง "การออกแบบครัว" NOVEMBER 29, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.อัมพวัน แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในห้อง "การออกแบบครัว" ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของงานวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหารในหลักสูตรฯ ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในวันที่ 29 พฤศจิกายน 2565 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้องประชุม 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 786 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

ด้านการบริการวิชาการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เป็นวิทยากรการประกอบอาหาร จ.สุโขทัย
NOVEMBER 14-21, 2022

ในวันที่ 14 ถึง 21 พฤศจิกายน 2565 คณะอาจารย์หลักสูตรวิชาสาขาสอนบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ประกอบด้วย นศ. อรรถ จีนสี, นศ.ราตรี เหมวิสัย, นศ.อศพงษ์ อุประวธนา, อ.วิญญูชากร ศรีสุวรรณ และนายภาณุรักษ์ นันตระกูล ได้รับหน้าที่เป็นวิทยากรด้านการประกอบอาหาร ในกิจกรรมพัฒนาความสัมพันธ์กับที่สาขาอาหาร จ.สุโขทัย ภายใต้โครงการพัฒนาอาชีพเสริม พี่บราเดอร์ให้ชุมชนดีพร้อม (อาชีพพี่พร้อม) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ในพื้นที่ จ.สุโขทัย สาขาศึกษาวัฒนธรรมที่ให้ผู้น้อมน้อมได้ฝึกกระบวนการทำอาหาร กับเมนูหน้าสำ กับจินตกรรม เท็ดคอดสนบุปผ์ และกะหรี่พิซซ่าไก่ สิ่งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ คำนวณต้นทุน และเคล็ดลับการเพิ่มมูลค่า พร้อมทั้งการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการบรรจุ เป็นต้น

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7386 : <https://www.facebook.com/culindulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ร่วมจัดกิจกรรมสาคัดและฝึกปฏิบัติ "หลักสูตรขนมไทยและหลักสูตรอาหารไทย"
NOVEMBER 29, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้ร่วมจัดกิจกรรมสาคัดและฝึกปฏิบัติ "หลักสูตรขนมไทย เมนูลูกชุบ ตัวอย่าง สัน ลำยอง มะม่วง กุญแจ และหลักสูตรอาหารไทย เมนูผัดกะเพรา และแกงเขียวหวาน" ภายใต้โครงการพัฒนานักศึกษาและบุคลากรในท้องถิ่น โดยความร่วมมือระหว่าง โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และ บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด นำโดยว่าที่ ร้อยตรี ดร.ชนพันธ์ แสนรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และเป็นวิทยากรโดย อาจารย์ยงวลาพิญ ธรรมษา, อาจารย์วิไลลักษณ์ อักษรนิรัตน์ และอาจารย์ธีรภาพร นิธิรัตน์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7386 : <https://www.facebook.com/culindulp>

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

เคล็ดลับการเตรียมตัวก่อนออกฝึกงาน โดยพี่ๆ รหัส 62 คู่ห้องๆ รหัส 63 โดย..พบกับเพนเช่ พังไพลัก พี่แทน พี่โบห์ แห่ง Centara Grand Hua Hin Internship Talk มาฟังกันว่าจะก่อนออกฝึกงาน น้องๆควรเตรียมตัวอย่างไร ต้องสมัครงานแค่ไหน ต้องเตรียมอะไรไม่ให้อันไหน

รหัสที่ 2 พฤศจิกายน 2565 เวลา 19.00 น. ผ่านระบบออนไลน์

โรงเรียนการเรือน

Facebook: Culino SDU Trang
Instagram: @dusittrang
Website: <https://www.facebook.com/DustTrang>

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

นักศึกษาชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในรายวิชาคณิตศาสตร์การประกอบอาหาร และรายวิชาการคัดเลือกวัตถุดิบ

ในวันพุธที่ 2 พฤศจิกายน และ วันศุกร์ที่ 4 พฤศจิกายน 2565 ณ ครัวสวนดุสิต ศูนย์ฯ ตรัง เมนูตามลไม้ "ตำปะละ" ราคาจานละ 50 บาท มีผลไม้ให้เลือกมากมาย

ร้านเปิดตั้งแต่ 9 โมงเช้า จนถึง 4 โมงเย็น มีบริการส่งถึงที่ (พื้นที่ในมหาวิทยาลัย)

ตำปะละ 50.-

CONTACT: IDLINE : 76MILD IDLINE : DREAM45
0034206614 (ภาษาไทย) 0622212712 (อังกฤษ)

โรงเรียนการเรือน

Facebook: Culino SDU Trang
Instagram: @dusittrang
Website: <https://www.facebook.com/DustTrang>

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center

"โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 PORTFOLIO สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดยมี ว่าที่ ร้อยตรี ดร.สนพพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์

โดย อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง และผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ ร่วมสัมภาษณ์ วันที่ 12 พฤศจิกายน 2565 เวลา 09.00 น. ผ่านระบบออนไลน์ ห้องประชุม DP11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘-๒๕๑๕-๒๘๑๒ Facebook/dustittrang
line @dustittrang http://trang.dusit.ac.th

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรบนฐานแพคเกจสุขภาพเศรษฐกิจพอเพียงและวิถีชีวิตตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ตามรอยศาสตร์พระราชา การศึกษา ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านโคกแดง ตำบลเขาขาว อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง โดยได้รับเกียรติจาก นายสุพล และจ๊ะจ๋า อติอุทัยบ้านมาเป็นวิทยากรในการบรรยาย

การดำเนินงานโครงการในครั้งนี้เป็นกิจกรรมบูรณาการรายวิชา 4 รายวิชา ได้แก่ รายวิชาการมีแผนและประเด็นทางการท่องเที่ยว รายวิชาการสื่อสารภาษาไทย รายวิชาพลเมืองไทยและพลเมืองโลก และรายวิชาการวิถีชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง นักศึกษาได้เรียนรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตรบนฐานแพคเกจสุขภาพเศรษฐกิจพอเพียงและวิถีชีวิตตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ตามรอยศาสตร์พระราชา การสาธิตการทำปุ๋ยหมักจากพืช เส้นใยจิ้งหรีดของศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านโคกแดง ตำบลเขาต่าง ๆ อาทิเช่น การจัดการขยะในครัวเรือน การทำปุ๋ยหมัก การเลี้ยงไก่ การเลี้ยงปลา การเพาะเห็ด การเลี้ยงแพะ และการปลูกกล้วยไม้ประดับ การปลูกผักไทย การปลูกถั่วลิสงและถั่วต่าง ๆ ซึ่งนักศึกษามีส่วนร่วมด้วยมือตัวเองไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

โรงเรียนการเรือน

Facebook: Culino SDU Trang
Instagram: @dusittrang
Website: <https://www.facebook.com/DustTrang>

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center

บุคลากรและนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมกิจกรรม
ในโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการผู้นำนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2565
"ปรับเปลี่ยนเรียนรู้สู่นักกิจกรรม GEN Z" ณ หอประชุมวิภาชตฤพรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
บุคลากรและนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชารินี ใจเอื้อ
นางสาวสุภาภรณ์ ภักภา ตัวแทนบุคลากร นางสาวพิชชา ขาววรทัง นักศึกษา ชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยี
การประกอบอาหารและการบริการ นางสาวฉัตรนิภา ศิริ นักศึกษา ชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาการท่องเที่ยว ตัวแทนนักศึกษา
ร่วมกิจกรรมในโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการผู้นำนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2565 "ปรับเปลี่ยนเรียนรู้สู่
นักกิจกรรม Gen Z" ณ หอประชุมวิภาชตฤพรณบุรี ซึ่งกิจกรรมนี้จัดขึ้นโดยกองพัฒนานักศึกษามหาวิทยาลัย
สวนดุสิต ระหว่างวันที่ 16-18 พฤศจิกายน 2565 ณ หอประชุมวิภาชตฤพรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘๒๑๑๔๒๘๓ Facebook/dusittrang
line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการแข่งขันกีฬาภายใน SDU Trang Sport Day ประจำปีการศึกษา 2565
ระหว่างวันที่ 27-28 ตุลาคม 2565 ณ สนามกีฬาอำเภอห้วยยอด
เพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่นักศึกษา ส่งเสริมการทำงานร่วมกัน สร้างความสามัคคี ไร้พรมแดน ไร้พรมแดน มีหัวใจแห่งกีฬา

โรงเรียนการเรือน Culino SDU Trang @dusittrang
https://www.facebook.com/DustTrang

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

วันจันทร์ที่ 21 พฤศจิกายน 2565
นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2
ในรายวิชาคุณค่าของควมสุข ร่วมกับชมรมจิตอาสา
จัดกิจกรรม "แบ่งปัน" ให้แก่ผู้ป่วยติดเตียงและผู้ยากไร้ ในพื้นที่ ต.นาหวง อ.ห้วยยอด
และ ต.วังมะปรางเหนือ อ.วังวิเศษ จ.ตรัง

โรงเรียนการเรือน Culino SDU Trang @dusittrang
https://www.facebook.com/DustTrang

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center

คณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์กิจกรรม
และการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ณ สวท.ตรัง
คณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดย อาจารย์กิตติมาวลัย ตันติเอกรัตน์ และ
อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์ ร่วมประชาสัมพันธ์กิจกรรมของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้แก่
เปิดบ้าน Welcome To SDU , โครงการ Chef Premium 66 รุ่นที่ 2, Halal Genius ค่ายนักการจัดการ
ธุรกิจอาหารฮาลาล ครั้งที่ 4 และประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ รอบ Portfolio 2566 หลักสูตร
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต
กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล ในรายการเวทีคนตรัง โดย ยอยศพร จักรโรสสีห์ วิทยุ Fm 91.25 MHz
ณ สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดตรัง เวลา 10.30 น. วันจันทร์ที่ 21 พฤศจิกายน 2565

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘๒๑๑๔๒๘๓ Facebook/dusittrang
line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน



"คณะผู้บริหารโรงเรียนเสนาประชาผดุงวิทย ร่วมปรึกษาเกี่ยวกับหลักสูตรเชื่อมโยง
กับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง "

โรงเรียนเสนาประชาผดุงวิทย โดย นายสมชาย อินทร์โชติ ผู้อำนวยการ นายสุรียา สารทิพย์ รองผู้อำนวยการและ
นางศุภวรรณ มั่นแก้ว หัวหน้าฝ่ายวิชาการ ประธานงานเข้าพบคณะผู้บริหารศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อ
พูดคุยปรึกษาเรื่องหลักสูตรเชื่อมโยงกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการและหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

คณะผู้บริหารให้การต้อนรับโดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการ ดร.เวลรัตน์ วัฒนมา ผู้ช่วยผู้อำนวยการ
อาจารย์ศุภฤกษ์ ทรัพย์บัว ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์ภูววรรณ ศิริจารุกุล
ประธานหลักสูตรการท่องเที่ยว ร่วมให้คำปรึกษา วันที่ 2 พฤศจิกายน 2565 เวลา 13.00 น. ณ ห้องประชุม DP11
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจาก วิทยาลัยชุมชนนราธิวาส"

ดร.ธีรเดช รักไทย รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คณะอาจารย์และบุคลากร
ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส โดยนายยุทธนา พรหมณี ผู้อำนวยการวิทยาลัย
ชุมชนนราธิวาส เข้าศึกษาดูงานเรียนรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อเป็นแนวทาง
ในการบริการวิชาการหลักสูตรทางด้านอาหารและโภชนาการ พร้อมปรึกษาแนวทางเกี่ยวกับหลักสูตรระยะสั้น
พร้อมทั้งเยี่ยมชมสถานที่จัดการเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร้านกาแฟดูดีเสิร์ฟ และ
หอพักนักศึกษา วันจันทร์ที่ 21 พฤศจิกายน พ.ศ. 2565 เวลา 13.00 - 16.00 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th

