



โรงเรียนการเรือน เดือนธันวาคม 2565

รายงานผลการดำเนินงาน



2565

☎ 02 423 9449-50

✉ FOOD@DUSIT.AC.TH

📍 204/3 ถนนสีรินรร แขวงบางพลัด
เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700

🌐 WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



OVERVIEW

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

1. มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย

1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และ ศูนย์การศึกษาลำปาง

2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร

3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

4) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้าง

เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา:

กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี

6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

2. มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มนำให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีภารกิจดำเนินงานตามพันธกิจ ทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้ง บุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในเดือน ธันวาคม 2565 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่ จัดการเรียนการสอน สรุปไว้ในรายงานฉบับนี้

1

โรงเรียนการเรือน

31

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

58

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

72

ศูนย์การศึกษา ตรัง

79

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนาบัณฑิตศึกษา



อาจารย์ธิตมา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นประธานการประชุม Focus Group เรื่อง การจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (นักศึกษาชั้นที่ 64) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ และอาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พร้อมนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 เข้าร่วมการประชุม โดยจัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2565 เวลา 14.00-16.30 น. ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดประชุม Focus Group เรื่อง การจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (นักศึกษารหัส 65)

อาจารย์ธิตีมา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นประธานการประชุม Focus Group เรื่อง การจัดการเรียนการสอนของสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (นักศึกษารหัส 65) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยาณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล และ อาจารย์ณัฐริดา กิจเนตร อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษารหัส 65 พร้อมนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมการประชุม โดยจัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2565 เวลา 10.00-11.00 น. ณ ห้องประชุมหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ฝึกปฏิบัติการจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน และคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ รายวิชา การจัดการระบบ
การบริการอาหารตามหลักโภชนาการ (Nutrition-Oriented Food Service System Management)
รหัสวิชา 5072625 โดยมีรายการอาหาร 1 ที่เสริมฟ ดังนี้

1. ข้าวต้มไก่ซี่ด ไข่อ่อนเชี่ยน ห้ามะตูม พลังงาน 797.5 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 97.5 กรัม โปรตีน 38.6 กรัม ไขมัน 29 กรัม
2. ข้าวไก่เพอร์ริก ฝักผัก ห้าอัญชัญ พลังงาน 651 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 76 กรัม โปรตีน 26 กรัม ไขมัน 27 กรัม
3. ยำเห็ดสดแซบ ชาพีช กรีกโยเกิร์ตน้ำผึ้งสตอเบอรี่ พลังงาน 424 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 53 กรัม โปรตีน 45 กรัม ไขมัน 4 กรัม
4. ข้าวหน้าไก่หุ้มกุ๊กกุกุซอสแดง เจาก๊วยหมสมต ชาเขียว พลังงาน 702.5 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 95.45 กรัม โปรตีน 34.75 กรัม ไขมัน 46 กรัม



โทร : 02 423 9449-50



Website www.Food.dusit.ac.th/main/anti-agin



FB Fanpage
พนักงน



โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนาบัณฑิตศึกษา



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ปฏิบัติการขนมปังฝรั่งเศส และขนมปังมัลติเกรน ในรายวิชาเบเกอรี่และเพรสตอรี่เพื่อสุขภาพ ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 64) ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยมีนายพุทธิพงษ์ เชื้อยววิจิตรพันธ์ และนางสาววิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต และมีอาจารย์กนต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โทร : 02 423 9449-50



Website www.Food.dusit.ac.th/main/anti-agin



FB Fanpage
ผลิตสูตร



โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนาบัณฑิตศึกษา



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แลกเปลี่ยนปฏิบัติการรายวิชาอาหารจากสหกรณ์โพธิ์และผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ รหัสวิชา 5072630
เมนูข้าวคลุกกะปิ ยำปลาทู แกงอ่อมไก่ พริกกุ้ง และเมี่ยงปลาทู โดยมีอาจารย์ทวิมลเพ็ญ
ธรรมษา เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิติกา พุ่มเผ่า เป็นอาจารย์
ผู้รับผิดชอบรายวิชา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 อาคารโรงเรียนการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โทร : 02 423 9449-50



Website www.food.dusit.ac.th/main/anti-agin



FB Fanpage
ผลิตจตุรัส

โรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์
วิศวกรรมไฟฟ้า และสถาปนิก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานกล่าวต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์จากภาควิชา
คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิศวกรรมไฟฟ้า และสถาปนิก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิษลัดดา อุ่นสะอาด คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
รำไพพรรณี นำทีมเข้าศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการอาหารและขอรับคำปรึกษาเรื่องการออกแบบเพื่อการก่อสร้าง
ห้องปฏิบัติการ ซึ่งกิจกรรม จัดขึ้น ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2565 เวลา 09.00-12.00 น.

โรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม หารือความร่วมมือภายใต้โครงการ Halal Tourism ร่วมกับ คุณชานีส์ ณ สงขลา อดีตเอกอัครราชทูต ณ กรุงมานามา และ ดร.อนิรุทธ์ วานิชชองกูร ประธานโครงการ Halal Tourism และทีมงาน ซึ่งการประชุมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2565 ณ ห้องประชุม 10201 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการ



คณบดีโรงเรียนการเรือน ศึกษาธิการการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมและเนยแข็ง
ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคณะ เข้าเยี่ยมชมและศึกษากระบวนการการผลิต การจัดการโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์นม และเนยแข็ง พร้อมทั้งพูดคุยแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการผลิต เครื่องมืออุปกรณ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึง การสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและ ศูนย์วิจัยฯ ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมในอนาคต ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2565

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เด็กไทยกับสำรับแบบเมืองฝรั่ง

อาหารสำหรับเด็ก ควรเป็นอย่างไร?

เมนูที่ 1: ซุปครีมเห็ด

เมนูที่ 2: สเปกเกตตี้ทาโบกกรา

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เด็กไทยกับสำรับแบบเมืองฝรั่ง"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เด็กไทยกับสำรับแบบเมืองฝรั่ง" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิจจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Mushroom Soup Spaghetti Carbonara สเต็กปลากระพงกับสลัดผัก และซีโรงหนูปอบรสผัดไทย ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับเด็ก เพื่อสร้างกักขะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีกักขะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 7 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สาธิต vs สาธิตเทียม

ดูกันอย่างไร?

จันทรเกษม

จันทรเกษมเป็นขนมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศไทย หรือเป็นการเพิ่มมูลค่าทางผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ธรรมชาติไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาซื้อได้ง่าย และวิธีไม่ยุ่งยากเกินไป ซึ่งขั้นตอนการทำจันทรเกษมมีดังนี้ เพื่อให้พร้อมใช้สำหรับทำขนมจันทรเกษมเป็นชิ้นนำไปตกแต่ง ขนมจันทรเกษมเป็นขนมโบราณที่คนไทยนิยมรับประทาน

บัวลอย

บัวลอยเป็นขนมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในประเทศไทย หรือเป็นการเพิ่มมูลค่าทางผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่ธรรมชาติไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาซื้อได้ง่าย และวิธีไม่ยุ่งยากเกินไป ซึ่งขั้นตอนการทำบัวลอยมีดังนี้ เพื่อให้พร้อมใช้สำหรับทำขนมบัวลอยเป็นชิ้นนำไปตกแต่ง ขนมบัวลอยเป็นขนมโบราณที่คนไทยนิยมรับประทาน

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานแสนอร่อย เด็กทำง่าย อร่อยชัวร์"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานแสนอร่อย เด็กทำง่าย อร่อยชัวร์" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผศ.ราตรี เมฆวิสัย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบขนมไทยในเมนู ขนมชั้นจากสีธรรมชาติ สาธิตเปียกสำเภา บัวลอย และจันทรเกษม ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะ-วิชาชีพในด้านการประกอบขนมไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบขนมไทย ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับเด็ก เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบขนมไทย สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 14 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00-18.20 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เมนูอาหารคาวของคุณน้องหนู"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เมนูอาหารคาวของคุณน้องหนู" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์เป็นเอก ทริพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารไทยในเมนู ต้มยำไก่ ปอเปี๊ยะทอด และแกงกะหรี่ไก่ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารไทย การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหารไทย ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับเด็ก เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารไทย สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 21 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ

การเสียบเขี้ยวเบเกอรี่
การเสียบจากสูตรเบเกอรี่ - ภา/แบกที่เรียน
การเปลี่ยนแปลงทากายภาพ-เคมี

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต
ในหัวข้อเรื่อง "เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ" โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านเบเกอรี่ในเมนู ขนมปังหมูหยอง เค้กกล้วยตาก เค้กส้มหน้านิ่ม ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านเบเกอรี่ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำเบเกอรี่ตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับเด็ก เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการทำเบเกอรี่ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 28 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00-18.20 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดประชุม
คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน (วาระพิเศษ)

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน (วาระพิเศษ) โดยมีวาระเรื่องพิจารณาถ้อยแถลงของบุคคลและเสนอชื่อผู้สมควรดำรงตำแหน่งกรรมการสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิตผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งจัดประชุม ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2565 เวลา 15.00-16.00 น.

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



โรงเรียนการเรือน จัดการประชุม เรื่อง การพัฒนาบุคลากรผู้สอนรายวิชาอาหารยุโรป

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม เรื่อง การพัฒนาบุคลากรผู้สอนรายวิชาอาหารยุโรปเพื่อเตรียมความพร้อมในการพัฒนาศักยภาพผู้สอนให้เกิดความเชี่ยวชาญ โดยมีคณาจารย์ผู้สอนเข้าร่วมประชุม ซึ่งจัดขึ้นวันที่ 8 ธันวาคม 2565 เวลา 16.00 - 16.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Team

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรฝ่ายห้องปฏิบัติการและฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ตรวจสอบและตรวจสอบห้องปฏิบัติการผลิตและบริการอาหาร รวมทั้งดำเนินการซ่อมบำรุงครุภัณฑ์ที่ชำรุด และตรวจสอบงานระบบสถานีแก๊ส เมื่อระหว่างวันที่ 10-11 ธันวาคม 2565 ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



คณบดีโรงเรียนการเรือน แสดงความยินดีกับบุคลากรสายวิชาการ
ที่ได้รับรางวัลจากการประกวดผลงานวิจัยและนวัตกรรม
งาน Kaohsiung International Invention and Design Expo 2022 (KIDE 2022)

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน แสดงความยินดีกับบุคลากรสายวิชาการ ที่ได้รับรางวัลจากการประกวดผลงานวิจัยและนวัตกรรม งาน Kaohsiung International Invention and Design Expo 2022 (KIDE 2022) ณ เมืองเกาสง ประเทศไต้หวัน จำนวน 4 รางวัล โดยมี ผศ.ดร.ปัทมกฤษ ปิ่นแก้ว ได้รับรางวัล Gold Medal และรางวัล Special Award จาก Korea University Invention Association Asia จากผลงาน “ผลิตภัณฑ์พาสต้าข้าวกล้องเพื่อสุขภาพเสริมผักใบเขียวแคลเซียมสูง” ผศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ ได้รับรางวัล Gold Medal จากผลงาน “การทดแทนไขมันในเค้กไข่ด้วยเจลวุ้นผลสำรอง และ ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ ได้รับรางวัล Silver Medal จากผลงาน “ผักแผ่นกรอบเสริมแคลเซียมผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่” เมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2565 ณ ห้องประชุม ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๓/๒๕๖๕ โดยมีวาระที่สำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๑๑(๓๔)/๒๕๖๕ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการมหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๙(๓๑)/๒๕๖๕ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ ๑๑(๒๔)/๒๕๖๕ รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๕ รายงานผลปฏิบัติงาน ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๕ เสนอต่ออธิการบดีฯ และรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ แสดงความยินดีกับบุคลากรที่ได้รับตำแหน่งทางวิชาการ และบุคลากรที่ได้รับรางวัลจากการไปเสนองานวิจัยที่ประเทศไต้หวัน โครงการสนับสนุนบุคลากรเข้ารับการอบรมหลักสูตรอาหารยุโรป (PLUS) ๗๕ ชั่วโมง รายงานผลการปฏิบัติงานของคณบดีโรงเรียนการเรือน ข้อมูลการรับสมัครนักศึกษาผ่านระบบ TCAS ๖๖ และแนวทางการรับสมัครนักศึกษาผ่านระบบ TCAS ๖๗ ติดตามผลงานของบุคลากรที่มอบหมายภาระงานรุ่น ๑ และรุ่น ๒ การปฏิบัติหน้าที่ของคณะกรรมการโรงเรียนการเรือนด้านต่าง ๆ พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และด้านวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย โดยจัดประชุมขึ้น เมื่อวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio (ครั้งที่ 2)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio (ครั้งที่ 2) โดยมี ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มีประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่ จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบ สัมภาษณ์ และขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 17 ธันวาคม 2565 เวลา 09.00-12.00 น. ณ Hall 3 กับ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน



อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม คณะอนุกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัยและลูกจ้างมหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน โดยมีวาระที่สำคัญในเรื่อง การพิจารณากลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน และตรวจสอบหลักฐานการประเมิน โดยจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2565 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม บุคลากรสายวิชาการสังกัดโรงเรียนการเรือนที่ต่อสัญญาจ้างใหม่ โดยมีวาระที่สำคัญ เรื่อง นโยบายการต่อสัญญาจ้างของมหาวิทยาลัย รวมถึงแนวทางการปฏิบัติงานและการลงเวลาของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน โดยจัดประชุมเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2565 เวลา 15.00-16.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



โรงเรียนการเรือนร่วมประชุมจัดทำเอกสารวิชาการ "สูตรอาหารสวนดุสิต"

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมจัดทำเอกสารวิชาการ "สูตรอาหารสวนดุสิต" โดยมี อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นประธานในการประชุม ดร.สุกัญญา นุ่มแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ และบุคลากรทางด้านอาหาร ร่วมหารือและวางแผนในการจัดทำเอกสาร ในวันอังคารที่ 20 ธันวาคม 2565 ณ ห้องประชุมศาลาชื่นอารมณ์

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนหาหรือความร่วมมือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กับ I.E.E Thailand

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน หาหรือความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กับ International Education Exchange Thailand ศูนย์แนะแนวการศึกษาโครงการแลกเปลี่ยนนานาชาติ (I.E.E Thailand) ในวันที่ 20 ธันวาคม 2565 ณ ห้องประชุม 10201 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

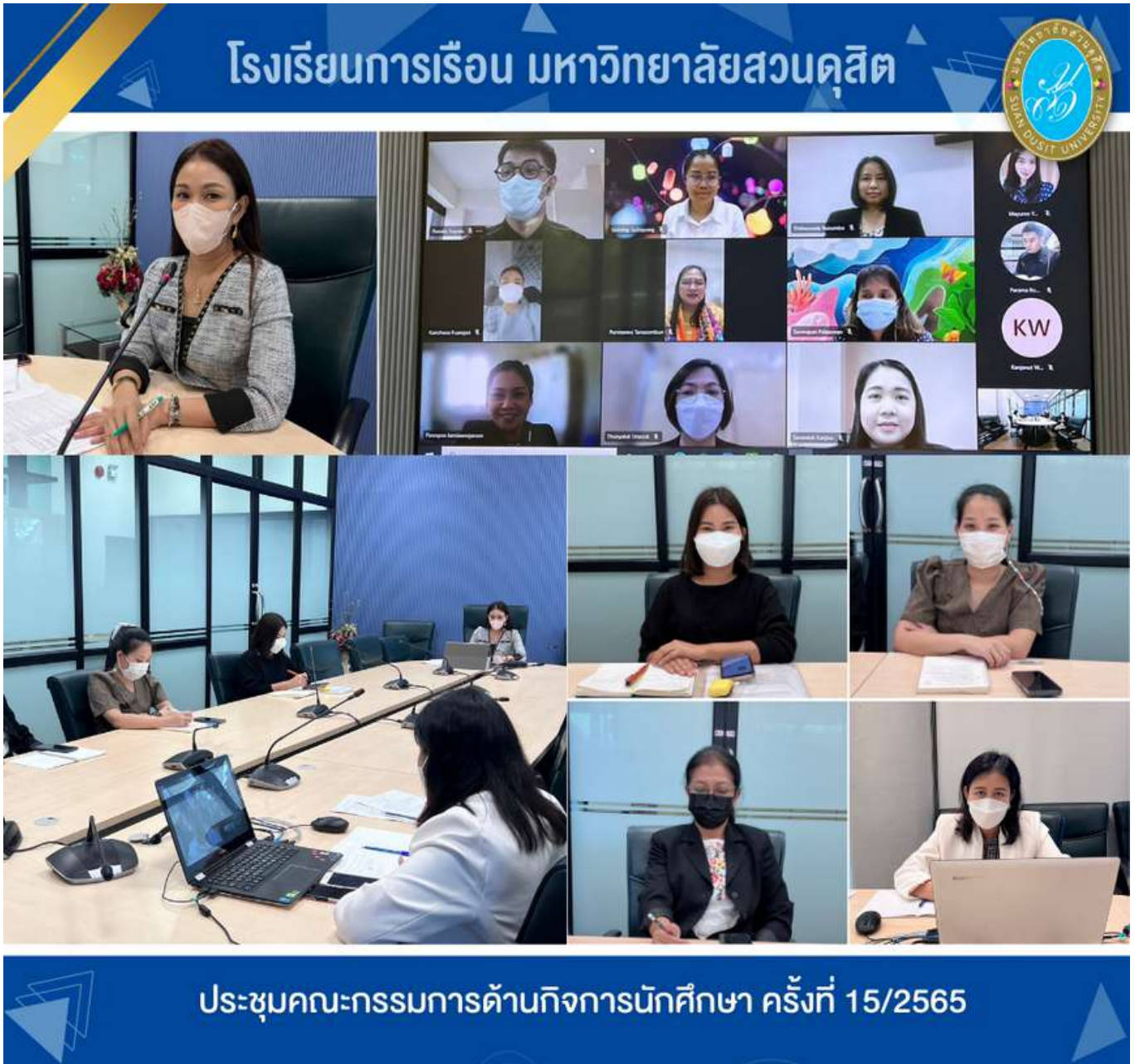
ด้านการบริหารงาน



ผศ.ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยมีวาระสำคัญ เรื่อง การจัดทำแผนด้านการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ 2566 และโครงการ/กิจกรรมภายใต้แผนการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน โดยจัดประชุมขึ้น เมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2565 เวลา 13.00-14.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชกร นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการด้านกิจการนักศึกษา โดยมีวาระเรื่อง การเตรียมความพร้อมดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา โครงการ/กิจกรรมตามแผนปฏิบัติงานด้านกิจการนักศึกษา และ โครงการ Mini Master Chef ประกวดแข่งขันสร้างสรรค์เมนูอาหารจากผลิตภัณฑ์ Future Food โดยจัดประชุมในวันที่ 23 ธันวาคม 2565 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่าน MS Teams

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม คณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งาน ประจำปีงบประมาณ 2566 โดยมีวาระที่สำคัญ คือ พิจารณาตรวจสอบ และสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัย และลูกจ้างมหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ 2566 รอบที่ 1 (1 กรกฎาคม 2565 - 31 ธันวาคม 2565) และเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน รอบการประเมินถัดไป ซึ่งจัดประชุมขึ้น เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2565 เวลา 10.00 - 12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมเจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน โดยมีวาระเรื่อง การปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดประชุมขึ้น ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2565 เวลา 14.00-15.00 น.

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

แผนประชาสัมพันธ์ความรู้รอบตัว

ประจำเดือน ธันวาคม 2565

วันที่	เรื่อง	ประเภทสื่อประชาสัมพันธ์ (Clip/ภาพ)	วันที่	เรื่อง	ประเภทสื่อประชาสัมพันธ์ (Clip/ภาพ)
1	พุดห้สบัติ Baby Food เริ่มเมื่อใด และเมนูไหนดี ?	ภาพ	16	ศุกร์ พัฒนาการของลูกในแต่ละช่วงวัย	ภาพ
2	ศุกร์ เทคนิคการกินอาหารที่เหมาะสมกับวัยเรียน	ภาพ	17	เสาร์ หลักการกำหนดอาหารเด็กวัยก่อนเรียน	ภาพ
3	เสาร์ กินอะไรในวัยเรียน	ภาพ	18	อาทิตย์ โภชนบัญญัติ 9 ประการ	ภาพ
4	อาทิตย์ อาหารว่างสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน	ภาพ	19	จันทร์ เมนูอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กวัยเรียน ซุปไก่ 5 สี	ภาพ
5	จันทร์ วันพ่อแห่งชาติ	ภาพ	20	อังคาร อาหารที่เหมาะสมกับสำหรับเด็กวัย 2-4 ปี	ภาพ
6	อังคาร เมนูอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กวัยเรียน ไข่ไก่ไข่	ภาพ	21	พุธ อาหารที่เหมาะสมกับสำหรับเด็กวัย 6-18 ปี	ภาพ
7	พุธ โภชนาการเด็กอายุ 1-3 ปี สูงดีสมส่วน	ภาพ	22	พุดห้สบัติ เคล็ดลับการฝึกวินัยการรับประทานอาหารให้กับเด็ก	ภาพ
8	พุดห้สบัติ โภชนาการเด็กอายุ 4-5 ปี สูงดีสมส่วน	ภาพ	23	ศุกร์ โภชนาการที่เด็กวัยเรียนควรจะได้รับ	ภาพ
9	ศุกร์ เด็กไทยกับภาวะโภชนาการ	ภาพ	24	เสาร์ ภาวะทุพโภชนาการ	ภาพ
10	เสาร์ วันวีรธรรมบุญ	ภาพ	25	อาทิตย์ วันคริสมาสต์	ภาพ
11	อาทิตย์ อาหารที่เหมาะสมในวัยทารก	ภาพ	26	จันทร์ เมนูอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กวัยเรียน ไข่ตุ๋น 4 สหาย	ภาพ
12	จันทร์ วิธีการฝึกให้ลูกรับประทานอาหาร	ภาพ	27	อังคาร 5 สิ่งที่ไม่เคยรู้เกี่ยวกับปัญหา "ทุพโภชนาการ"	ภาพ
13	อังคาร วิธีการรับมือปัญหา "เด็กกินยาก"	ภาพ	28	พุธ เคล็ดลับ (ไม่) ลับ สำหรับเด็กเรียนสุขภาพดี	ภาพ
14	พุธ ผลเสียของการให้ลูกเล่นโทรศัพท์ระหว่างทานข้าว	ภาพ	29	พุดห้สบัติ วิธีการฝึกเด็กให้รับประทานอาหาร	ภาพ
15	พุดห้สบัติ เคล็ดลับเพิ่มความสูงของเด็กวัยเรียน	ภาพ	30	ศุกร์ ข้อดีของการกินผัก	ภาพ
			31	เสาร์ สวัสดิ์วันปีใหม่ 2566	ภาพ

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

หลักสูตรอบรม "Online" เดือนธันวาคม 2565
อาหารการเรือน สวนดุสิต
 พบกับพุดห้สบัติ

Scan QR Code เพื่อลงทะเบียน

- เด็กไทยกับสำรับแบบเมืองฝรั่ง**
 - Spaghetti Carbonara
 - สเต็กปลากระพงกับสลัดผัก
 - Mushroom Soup
 - ซีโรงหน่อชอสผัดไทย
 (ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-4 ส.ค. 65) รุ่งละ 150 คน
- ขนมหวานแสนง่าย เด็กทำได้ อร่อยชัวร์**
 - ขนมชั้นจากสัรรมชาติ
 - สาคุเป็ยกสำโย
 - บัวลอย - ฐันกรอบ
 (ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-11 ส.ค. 65) รุ่งละ 150 คน
- เมนูอาหารคาวของคุดนึ่งองหนุ**
 - ปอเป็ยกทอด
 - ด้งงำไก่
 - แกงกระหรี่ไก่
 (ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-18 ส.ค. 65) รุ่งละ 150 คน
- เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ**
 - ขนมปังหนุหยอง
 - เค้กกล้วยตาก
 - เค้กสับหนำเนัม
 (ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-28 ส.ค. 65) รุ่งละ 150 คน

เข้าร่วมอบรม ฟรีไม่มีค่าใช้จ่าย

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนธันวาคม 2565

1

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,552 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 97.10%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	ร.5 201	ร.6 237	ร.7 124	ร.8 104	รวม 685	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	ร.5 28	ร.6 16	ร.7 2	รวม 46	
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพณิชยการ)	ร.5 27	ร.6 27	ร.7 7	ร.8 29	รวม 90	7. โฆษณาและการประกอบอาหารฯ	ร.5 24	ร.6 20	ร.7 16	รวม 60	
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีง)	ร.5 34	ร.6 25	ร.7 10	ร.8 17	รวม 86	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	ร.5 100	ร.6 81	ร.7 70	ร.8 65	รวม 325
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สำนัก)	ร.5 41	ร.6 49	ร.7 19	ร.8 20	รวม 129	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพณิชยการ)	ร.5 27	ร.6 19	ร.7 3	ร.8 8	รวม 57
5. การกำหนดและการประกอบอาหาร	ร.5 25	รวม 25				10. เทคโนโลยีอาหาร	ร.5 3	ร.6 33	รวม 36		

2

อัตราคงอยู่
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3

อัตราส่วนจำนวน
อาจารย์ : นักศึกษา

กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

จำนวนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)

63 : 1,157

อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)

1 : 18

กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

จำนวนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)

12 : 382

อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)

1 : 39

โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนธันวาคม 2565

ข้อมูล ณ วันที่ 2 ธันวาคม 2565

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 177 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 16 คน

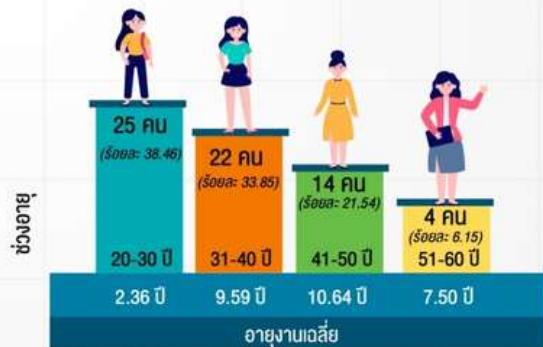


อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน 72 คน อายุเฉลี่ย 41.76 ปี โดยมี ระยะเวลาทำงานเฉลี่ย 10.67 ปี



6 สายสนับสนุน จำนวน 65 คน อายุเฉลี่ย 35 ปี โดยมี ระยะเวลาทำงานเฉลี่ย 7 ปี



7 สายบริหาร จำนวน 40 คน อายุเฉลี่ย 47.35 ปี โดยมี ระยะเวลาทำงานเฉลี่ย 5.75 ปี



Congratulation!



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขอแสดงความยินดี

ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร

ผศ.ดร.ธีรบุษ วยศิริโชติ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

ได้รับรางวัลจากการประกวด ผลงานวิจัยและนวัตกรรม

งาน Kaohsiung International Invention and Design
Expo 2022 (KIDE 2022) ระหว่างวันที่ 1-3 ธันวาคม 2565
ณ เมืองเกาสง ประเทศไต้หวัน



2022 9th Kaohsiung International
Invention & Design EXPO



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรสายวิชาการทั้ง 3 ท่าน ที่ได้รับรางวัลจากการประกวดผลงานวิจัยและนวัตกรรม ซึ่งมี รศ.ดร.ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาศึกษา ผศ.ดร.ยุรยา อยู่เย็น ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา และทีมนักวิจัยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่ถูกคัดเลือกจาก วช. ในนามประเทศไทยจำนวน 3 ผลงาน เข้าร่วมประกวดในงาน Kaohsiung International Invention and Design Expo 2022 (KIDE 2022) ณ เมืองเกาสง ไต้หวัน โดยผลงานทั้งหมดดังกล่าวสามารถสร้างชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทยด้วยการคว้า 4 รางวัลจากการประกวด ได้แก่ ผลงาน “ผลิตภัณฑ์พาสตาข้าวกล้องเพื่อสุขภาพเสริมผักใบเขียวแคลเซียมสูง” โดย ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว ได้รับรางวัล Gold Medal และรางวัล Special Award จาก Korea University Invention Association Asia ผลงาน “การทดแทนไขมันในเค้กไข่ด้วยเจลลูนผลสำรอง โดย ผศ.ดร.ธีรบุษ วยศิริโชติ ได้รับรางวัล Gold Medal และผลงาน “ผักแผ่นกรอบเสริมแคลเซียมผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่” โดย ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ได้รับรางวัล Silver Medal

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 247/2565



ต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์จากภาควิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

วันที่ 1 ธันวาคม 2565 ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานกล่าวต้อนรับผู้บริหาร คณาจารย์จากภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิศวกรรมไฟฟ้า และสถาปนิก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิรัชลดดา อุ่นสะอาด คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี นำทีมเข้าศึกษาดูงานห้องปฏิบัติการอาหารและขอรับคำปรึกษาเรื่องการออกแบบเพื่อการก่อสร้างห้องปฏิบัติการ ซึ่งกิจกรรม จัดขึ้น ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 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 : @783eecd8

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 255/2565



ร่วมกิจกรรมจำหน่ายไอศกรีม งานกาชาดประจำปี 2565

วันที่ 8-18 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกิจกรรมจำหน่ายไอศกรีม ภายในงานกาชาดประจำปี 2565 ณ สวนลุมพินี

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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 248/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น192 (วันอาทิตย์)

วันที่ 4 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น192 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน ตะโก้แห้ง และ ทับทิมกรอบ ณ ห้อง10102 และ10304 อาคาร10 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 : @783eecd8

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 249/2565



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 3/2565 ข้าวผัดอเมริกัน

วันที่ 8 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 3/2566 หัวข้ออาหารวัยเด็ก โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกุราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวผัดอเมริกัน อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 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 : @783eeeba

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 252/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น193 (วันเสาร์)

วันที่ 17 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พงศ์ อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ ไก่สะเต๊ะ ณ ห้อง10304 อาคาร10 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 : @783eeeba

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 253/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 195 (วันเสาร์)

วันที่ 17 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ลักษณะของอาหารไทย การแยกประเภทอาหาร 4 ภาค ฯ ณ ห้องประชุมพยาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 251/2565



อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย1

วันที่ 17-18 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3 โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมชา และ อาจารย์พรรณนิภา มีมานะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู จู๋ซี่ปลาทอด หมูสะเต๊ะ ณ ห้อง 10305 อาคาร10 ชั้น3 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 : @783eecha

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 250/2565



อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง

วันที่ 17-18 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง ระยะสั้น 2 วัน โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูเค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟอนเค้กหน้านิ่มส้ม ขนมปังโรลทูน่า ขนมปังสองสี และ ขนมปังไส้ครีม ณ ห้อง 10205 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 254/2565



จัดอบรมการทำเบเกอรี่ ให้กับพนักงานการไฟฟ้า

วันที่ 17 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมอาหารว่างและเบเกอรี่ ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์พุทธิพงศ์ เขียววิจิตรพันธ์ เป็นวิทยากรสาธิตให้ความรู้ ในเมนู มินิเค้ก ณ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 258/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น193 (วันเสาร์)

วันที่ 24 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น193 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แกงป่า ขนมหกถ้วย ผัดไทย แกงเลียง ณ ห้อง10304 อาคาร10 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 259/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น195 (วันเสาร์)

วันที่ 24 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องประชุมคณะพยาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 256/2565



อบรมระยะสั้น หลักสูตรสเต็มและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย

วันที่ 24-25 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรสเต็มและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรสาธิต เมนูดังนี้ ในเมนูสเต็ม ได้แก่ สเต็มหมู สเต็มปลาแซลมอน ในเมนูน้ำสลัด (สำหรับช่วงอายุ15-35ปี) ได้แก่ น้ำสลัดน้ำข้น น้ำสลัดงา น้ำสลัดข้าวโพด น้ำสลัดส้มหวาน น้ำสลัดธัญพืช และน้ำสลัดซีซาร์ ในเมนูน้ำสลัด (สำหรับช่วงอายุ36-50ปี) ได้แก่ น้ำสลัดเต้าหู้นมถั่วเหลือง น้ำสลัดใส สูตร1 และ สูตร 2 แบบญี่ปุ่น ณ ห้อง10206 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 257/2565



อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1

วันที่ 24-25 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1 โดยมี อาจารย์พุดธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เค้กเนยสด เค้กช็อกโกแลต เค้กชิพ ฟ่อนวนิลา เค้กกาแฟ และเค้กชอคโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน และอาจารย์วฤติยา สมทะนะ เป็น วิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูคุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนด์ ณ ห้อง10205 อาคาร10 ชั้น2 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 260/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น192 (วันอาทิตย์)

วันที่ 25 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น192 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอยเผือก ณ ห้อง10304 อาคาร10 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

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 261/2565



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 25 ธันวาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น194 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์ วัฒนา และ อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในส่วนของภาคเรียน ทฤษฎี ณ อาคาร12 ชั้น6 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 : @783eacba

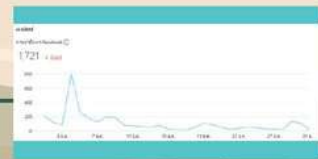
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือน ธันวาคม 2565

สถิติสื่อออนไลน์



หลักสูตรและจำนวนผู้สมัครอบรม



หลักสูตรระยะยาว

- ◆ หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 24 คน

หลักสูตรระยะสั้น

- ◆ การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ 10 คน
- ◆ เค้กและขนมปัง 5 คน
- ◆ อาหารไทย 8 คน
- ◆ สเต็กและน้ำสลัด 7 คน
- ◆ เค้กและคุกกี้ 12 คน

ต้อนรับคณะเยี่ยมชมสถานที่



ต้อนรับต้อนรับผู้บริหารคณาจารย์จากภาควิชาคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จำนวน 7 คน

สื่อประชาสัมพันธ์

▶ ไปสเตอร์จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน



▶ ไปสเตอร์รายการเมนูประจำวัน



▶ ถ่ายภาพบรรยากาศอบรมและกิจกรรมต่างๆของหน่วยงาน



▶ ไปสเตอร์หลักสูตรอบรม



▶ ไปสเตอร์เมนูผลิตภัณฑ์



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ฟ่ายฟีกอบบรมฯ

All about
december 2022

My favorite course is..ช่างฝีมืออาหารไทย



My job is...



about course this month

- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 192-195
 - ระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟ
 - ระยะสั้นเค้กและขนมปัง
 - ระยะสั้นอาหารไทย1
 - ระยะสั้นสเต็กและน้ำสลัดฯ
 - ระยะสั้นเค้กคุกกี้

สอนวิชาการประกอบอาหารไทยให้กับ
สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา



โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนธันวาคม 2565



- จัดบริการอาหารห้องอาหารอุตสาหกรรม
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม



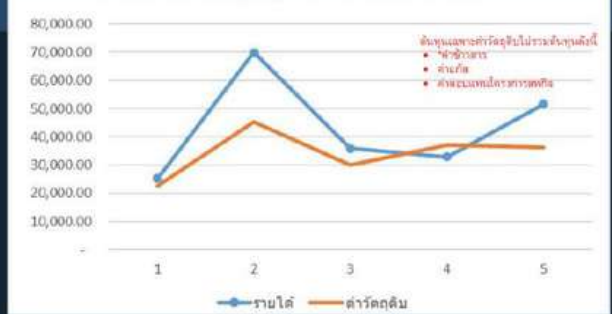
การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง

- งานมงคลสมรส ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานนำเสนอผลงานวิจัยและแลกเปลี่ยนแนวทางการสื่อสารแบรนด์จังหวัดสุพรรณบุรีผ่านมาสคอตน้องหน่อ" โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- บริการอาหารเช้าสำหรับนักศึกษาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ กุเกิดเข้าศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- สัมมนา-ระหว่างการสอนครั้งที่ 4" หลักสูตรการศึกษา ปฐมวัย
- โครงการเตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ครั้งที่ 4/2565"
- ต้อนรับคณะผู้แทนสำนักนายกรัฐมนตรีย
- ประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 12/2565

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษา 1/2565 รูปแบบสหกิจ ศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย

นักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพรูปแบบสหกิจศึกษา ปฏิบัติหน้าที่ประจำชมรมเขียนบริเวณทางขึ้นหน้าสระว่ายน้ำ เพื่อให้นักศึกษาได้มีโอกาสปฏิบัติงานจริงในสถานประกอบการ สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างรายได้ให้กับนักศึกษาในระหว่างเรียน

กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนธันวาคม 2565



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ครัวอุตสาหกรรม ประจำเดือนธันวาคม 2565



อุตสาหกรรม รังสรรค์อาหารให้ผู้บริโภคได้หลากหลายมิติ อาทิ อบรมการทำอาหาร อาหารจานเดียว อาหารกล่อง อาหารแบบCocktail อาหารแบบBuffet อาหารตามสั่ง อาหารตามเทศกาลต่างๆ เข้ามาชิมอาหารของเราได้ที่ ครัวอุตสาหกรรม ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

“ รังสรรค์อาหารดี มีรสนิยม เรื่องคุณภาพนานถม ชิมนิยมอุตสาหกรรม ”

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

รายงานการปฏิบัติงาน
ประจำเดือน ธันวาคม 2565

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์วิทยาศาสตร์

- 1.ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็งนิวตัน
- 2.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
- 3.ขนส่งตู้ไอศกรีมไปจำหน่ายในงานกาชาด
- 4.ซ่อมแซมเก้าอี้สำนักงานให้ใช้งานได้ปกติ
5. เปลี่ยนหัวเตาแก๊สห้องอาหารดุสิตนฤมล
- 6.ทำการล้างระบบดูดควันในครัวดุสิตนฤมล

อาคาร 10

- 1.ทำความสะอาดหัวเตาห้อง10205,10206,10304,10305
- 2.ทำการล้างระบบดูดควันในครัว ห้อง 10206,10304,10305
- 3.ติดตั้งระบบท่อแก๊สและมิเตอร์แก๊สสำหรับใช้ในร้านฟู้ดส์สตรีท
- 4.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
- 5.ทำการลับมีด
- 6.ติดตั้งกระจกหน้าต่างที่ชำรุดห้อง10201

อาคาร 12

- 1.ปรับปรุงพื้นห้องเรียนโดยปูแผ่นลามิเนต
- 2.ติดตั้งระบบกล้องวงจรปิดในห้องเรียนทฤษฎี
- 3.ติดตั้งระบบไฟฉุกเฉินและอลามสำหรับแจ้งเหตุเพลิงไหม้
- 4.เดินระบบไฟฟ้าห้องเรียนทฤษฎี
- 5.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
- 6.ติดตั้งม่านบังแดดห้องเรียนทฤษฎี

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. เปลี่ยนท่อน้ำซิงค์ล้างจาน
2. ล้างคอยสรีรอนตู้แช่เย็นและล้างดูดดูดอากาศ
3. ซ่อมก๊อกวงจรปิด



ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหารโฮมเบเกอร์รี่
- งานออกแบบห้องอาหารปฏิบัติการอาหาร ม.เชียงใหม่
- งานออกแบบห้องอาหารปฏิบัติการอาหารโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร(ดินแดง 1)



ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

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



ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

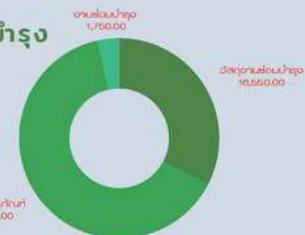
- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัดพลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- จัดทำรายงานการจัดการพลังงาน ประกอบด้วย 8 ขั้นตอน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ประชุมดำเนินงานเรื่องมิเตอร์ออนไลน์ และพลังงานสวนดุสิต กับคณะทำงานตัวแทนกระทรวงพลังงาน



สรุปงานค่าใช้จ่าย

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง

รวมทั้งสิ้น
50,800 บาท



ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
Ins 02-244-5398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

รายงานการปฏิบัติงานเดือนธันวาคม 2565

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่ห้อง ICS 22

ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด
บัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



อาหารคาว

อาหารไทย

- ข้าวผัดมันกุ้ง+ยำไข่ต้ม
- ข้าวซีโรงหมอบผักอ่อนเตี
- ขนมจีนกะทิแกงไก่(แกงใต้)
- ข้าวผัดมันกุ้ง+ยำไข่ต้ม
- ข้าวเหนียวหุบกลุ่ฝูบ



อาหารยุโรป

- สลัดปลาทอดซอสการ์มาร์
- มั๊กกะโรบีผัดซอส
- สปาเก็ตตี้ครีมแอมและเห็ด
- ข้าวไก่ทอดคัสสิ
- ขนมปังพิซซ่าหน้าแอมซิล และการ์ชันกั้บ

ของหวาน ของว่าง

- กล้วยน้ำว้าเชื่อม
- ข้าวเหนียวมูลสีชยา
- กล้วยบวชี
- ซาลาเปา(หมูสับ/ครีม/หมูแดง/เผือก)
- เที้ยวหมูทรงเครื่อง
- ข้าวเกรียบปากหม้อ



อาหารหวาน

FOOD TRUCK

ผลิตจัดไทยสวนดุสิตบนรถ Food truck เพื่อจำหน่ายในงาน นั้งเลข 6 ที่ไร่ทองสมบุญนิคลับ ในวันที่ 17-18 ธันวาคม 2565



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-6261-3 +66(0)2244-3390

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

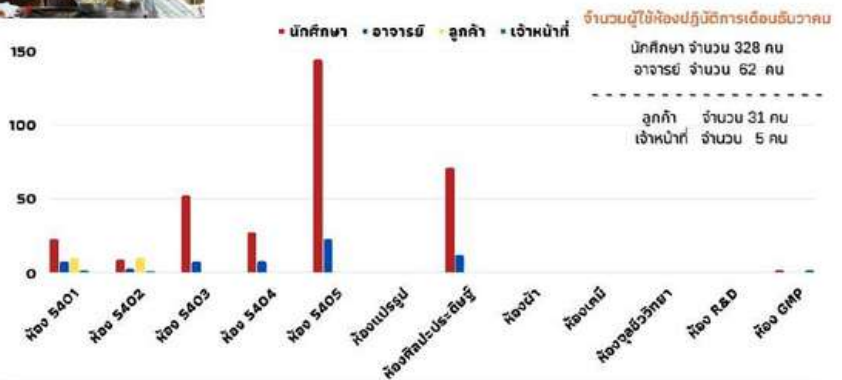
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือนธันวาคม 2565

ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับ คณะอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เข้าศึกษาดูงาน วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โดยมีคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิในแต่ละสาขาวิชา ให้ความรู้แก่คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา กิจกรรมจัดขึ้นรอบพื้นที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในวันที่ 8 ธันวาคม 2565 เวลา 08.30น.-12.00 น.



จัดกิจกรรมโครงการเตรียมความพร้อมผู้รับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีการศึกษา 2566 รุ่นที่ 2 ซึ่งมีนักเรียนจากโรงเรียนต่าง ๆ ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมจำนวนมาก ซึ่งจัดขึ้นทั้งในรูปแบบออนไซต์และออนไลน์ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุณกรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการฯ พร้อมทั้งคณะผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษา โดยสาขาวิชาต่าง ๆ ในวันที่ 24 ธันวาคม 2565

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

ผลิตข้าวหลามและน้ำเต้าหู้-ปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล งานจัดเลี้ยงต่างๆ และงานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 12/2565 โดยมีนายณัฐกักร สุวรรณประทีป ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นประธานการประชุม ในวันที่ 29 ธันวาคม 2565

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

รายงานประจำเดือนธันวาคม 2565 ฝ่ายสำนักงาน

บริหารงานบุคคล

จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 102 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 97 คน
อัตราว่าง 5 คน
(สนับสนุน 2 , บริการ 3)

สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 47
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 50
(สนับสนุน 10 , บริการ 40)

งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 94 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 3 คน

การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรลาออก 1 คน
เปลี่ยนเป็นสายวิชาการ 1 คน

- อื่นๆ**
- ประสานงานเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา
 - เบิกค่าเดินทางไปปฏิบัติงาน
 - ดำเนินการด้านค่าตอบแทนบุคลากร

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องดื่ม

งานเลขานุการ

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

การจัดทำวุฒิบัตรหลักสูตรอบรม

- อาหารไทย 2 วันที่ 5 - 6 พ.ย. 65 (ระยะสั้น)
- เค้กและขนมปัง วันที่ 12 - 13 พ.ย.65 (ระยะสั้น)
- อาหารยุโรป 1 วันที่ 12 - 13 พ.ย. 65 (ระยะสั้น)
- บาร์และเครื่องดื่ม วันที่ 19 - 20 พ.ย. 65 (ระยะสั้น)
- อาหารไทย 3 วันที่ 26 - 27 พ.ย. 65 (ระยะสั้น)
- ขนมอบเบื้องต้น 1 วันที่ 26 - 27 พ.ย. 65 (ระยะสั้น)
- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 192 วันที่ 25 ก.ย.-25 ธ.ค. 65
- อบรมเบเกอรี่ให้คห. บมจ.โทเทิ่ล แอ็คเซ็ส คอมมูนิเคชั่น วันที่ 28 พ.ย.65

เบเกอรี่ 9.2%



อาหาร 49.5%

Food Street
รวม 112,516 บาท

อาหาร 2.5%



เครื่องดื่ม 43.7%

เบเกอรี่ 31.5%

ขนมปัง 22.3%

ร้านกาแฟ ชั้น 5
รวม 7,854 บาท

เครื่องดื่ม 0.4%



เบเกอรี่ 40.7%

อาหาร 58.9%

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
รวม 100,020 บาท

เครื่องดื่ม 5.3%



เบเกอรี่ 31.4%

อาหาร 63.3%

สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพมก
รวม 14,398 บาท

เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหารหน่วยงานภายในและภายนอก

เจ้าหน้าที่เขียนแบบห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0) 2244 6391-3 +66 (0) 2244 6393

02-2445398



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนธันวาคม 2565

■ นักศึกษา ■ อาจารย์ ■ ลูกค้า ■ เจ้าหน้าที่



ห้องปฏิบัติการ	นักศึกษา	อาจารย์	ลูกค้า	เจ้าหน้าที่
ห้อง 10102	290	10	0	0
ห้อง 10205	70	10	0	0
ห้อง 10206	50	10	0	0
ห้อง 10305	50	10	0	0
ห้อง 10304	190	10	0	0
ห้อง 10407	160	10	0	0
ห้อง MAIN	110	10	0	0
ห้อง BAR	50	10	0	0
ห้อง ICS 41	40	10	0	0
ห้อง ICS 42	80	10	0	0
ห้อง ICS 21	360	10	0	0
ห้อง ICS 22	390	10	0	0
ห้อง ICS 23	0	0	0	0

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนธันวาคม

นักศึกษา จำนวน 395 คน
อาจารย์ จำนวน 28 คน

ลูกค้า จำนวน 788 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 920 คน

**งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
ประจำเดือนธันวาคม 2565**

อาคาร 10 อาคาร 12 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (ศูนย์วิทยาศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ประยุกต์) ศูนย์อาหารดุสิต นฤมล รถสวนดุสิตโมบายล์เบเกอร์รี่ และอาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

งานด้านเงินสดย่อย

รับใบคำใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อกับผู้ค้าส่ง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

รายงานปฏิบัติงานเดือนธันวาคม 2565

งานผลิต

- ขนมปังจืด, คาว, หวาน
- เค้ก, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, ลูกที้
- ชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล
- ชุดอาหารว่าง
- ขนมสวัสดีปีใหม่

สถานที่จำหน่าย

- หน่วยงายภายใน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ้
- ร้านฟู๊ดสรัท
- หน่วยงายภายนอก
- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาช้กองทัพบก

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่(ยังไม่หักค่าใช้จ่าย) 116,775 บาท
- งานอนุเคราะห์ขนมอบเบเกอรี่ ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 113.85 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง(จ.สุพรรณบุรี) ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 1,690.29 บาท
- ผลิตเบเกอรี่บริการอาหารว่างนักเรียนรร.สาริตละอออุทิศ (จ.สุพรรณบุรี) ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 3,596.64 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 8,279.87 บาท



ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน



ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวนบุคลากรประจำฝ่าย

1. หัวหน้าฝ่าย 1 คน
2. ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่าย 1 คน
3. เจ้าหน้าที่ประจำฝ่าย 3 คน
4. พนักงานประจำฝ่าย 4 คน

ประกอบด้วย:

- เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) 3 คน
- นักโภชนาการ (การอาหาร) 2 คน
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต 4 คน

หมายเหตุ: บุคลากรลาออกจำนวน 1 คน โดยมีผลตั้งแต่วันที่ 31 ธ.ค. 2565 คงเหลือจำนวนบุคลากรประจำฝ่ายฯ 7 คน

ผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนธันวาคม 2565



หมายเหตุ : รายได้รวม 346,848.00 บาท

รายได้ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ประจำเดือนธันวาคม 2565

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

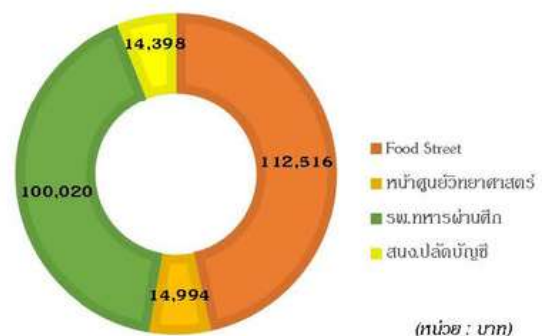


ประเภทของการบริการหน้าร้าน

1. อาหารตามสั่งและข้าวแกง
2. ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
3. อาหารพร้อมทาน และเซตเมนู
4. อาหารยุโรป
5. อาหารประเภทน้ำพริก
6. เครบ
7. เบเกอรี่
8. เครื่องดื่มทั้งในรูปแบบชง นม น้ำอัดลม และน้ำสมุนไพร

การบริการอาหารแบบดีลิเวอรี่

1. Food Street
2. หน้าศูนย์วิทยาศาสตร์
3. โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
4. สำนักงานปลัดบัญชี กองทัพบก



หมายเหตุ : รายได้รวม 241,928.00 บาท

รายได้การบริการอาหารแบบดีลิเวอรี่ ประจำเดือนธันวาคม 2565

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บัญชีและการเงิน

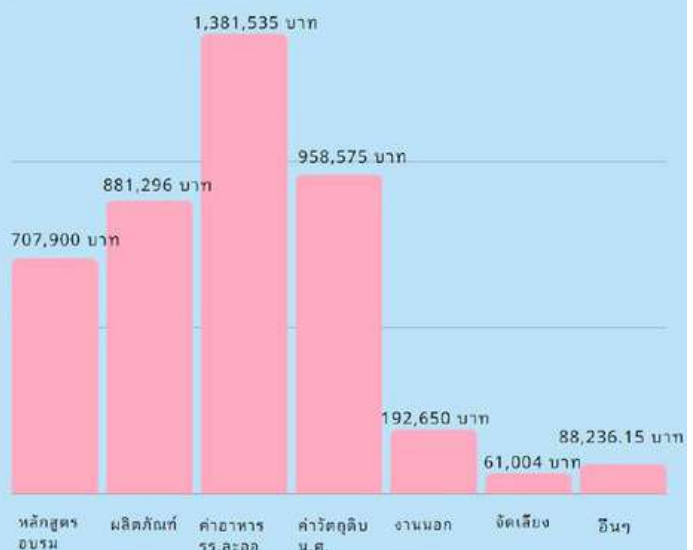
กระแสเงินสดเข้า
ประจำเดือน ธันวาคม 2565
4,235,775.17 ล้านบาท

กระแสเงินสดใช้ไป
ประจำเดือน ธันวาคม 2565
2,149,657.81 ล้านบาท

เจ้าหน้าที่ ประจำเดือน ธันวาคม 2565
679,180.80 บาท

ลูกหนี้ ประจำเดือน ธันวาคม 2565
975,634.48 บาท

รายรับประจำเดือน ธันวาคม 2565



งบประมาณ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ม.ค.66
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว)หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรเด็กและคุกกี้ Plus รุ่น 78
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนมกราคม 2566)
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 4/2566 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมที่เหมาะสมสำหรับวัยรุ่น)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 8/2566(อบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 9/2566 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนมกราคม 2566)
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 1/2566 ฝึกอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus
- โครงการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายไอศกรีมในงานกาชาดประจำปี 2565

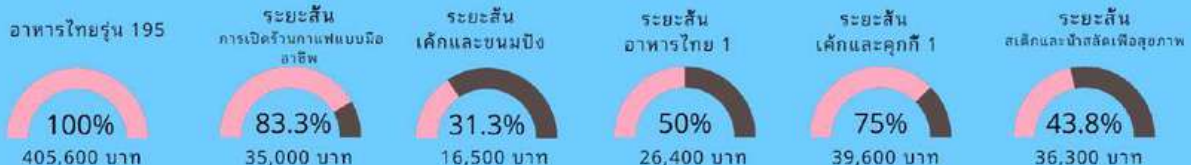
เปรียบเทียบ รายรับ เดือน ต.ค. พ.ย. และ ธ.ค.65



เอกสาร

- จัดทำใบนำส่งเงินรายรับประจำวัน จำนวน 24 ใบ
- จัดทำบันทึกข้อความ จำนวน 40 บันทึก
- ออกใบเสร็จรับเงิน จำนวน 4500 ใบ
- จัดทำใบเสนอราคา 5 ใบ
- จัดทำใบแจ้งหนี้ 20ใบ
- นำส่งบันทึกข้อความ จำนวน 40 บันทึก
- ตรวจสอบหลักฐานการชำระเงิน 500 สลิป

หลักสูตรอบรมเปิดในเดือน ธันวาคม 2565



ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

จัดประชุมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา

ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565

DECEMBER

16, 2022

ในวันที่ 16 ธันวาคม 2565 เวลา 13.00-16.00 น. ฝ่ายวิชาการหลักสูตรฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษา (รหส62-65) ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2565 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพพร แพทย์รัตน์ รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาลำปาง เป็นประธานในการประชุม ณ ห้องประชุม ชั้น 4 อาคารปฏิบัติการการบิน ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วิทยากรในภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ

"การจัดตกแต่งสินค้าเพื่อมูลค่าเพิ่ม โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้"

DECEMBER

2, 2022

วันที่ 2 ธันวาคม 2565 ผศ.อัครพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้รับเป็นวิทยากรในภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ "การจัดตกแต่งสินค้าเพื่อมูลค่าเพิ่ม โดยนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้" ภายใต้หลักสูตรการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีใหม่ โดยสถาบันพัฒนาแรงงาน 10 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ซึ่งเป็นโครงการที่จัดขึ้นโดยมุ่งประเด็นด้านนำเสนออาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าโดยใช้องค์ความรู้และความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตสู่ชุมชน

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการพัฒนานักศึกษาและการบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้รับเกียรติและความไว้วางใจ ให้จัดบริการอาหารเย็น ในงานเกษตรแฟร์ลำปาง

DECEMBER
3, 2022

วันที่ 3 ธันวาคม 2565 ที่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง ศาสตราจารย์พิเศษ ดร. เอนก เหล่าธรรมทัศน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นประธานเปิดงานเกษตรแฟร์ลำปาง ประจำปี 2565 โดยมี นายชัชวาลย์ ฉายะบุตร ผู้ว่าราชการจังหวัดลำปาง กล่าวต้อนรับในนามพ่อเมืองลำปาง ในโอกาสนี้ โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง ในฐานะสถาบันที่มีศักยภาพและมีความเชี่ยวชาญในด้านอาหารและการบริการ ได้รับเกียรติและความไว้วางใจ ให้เป็นผู้จัดบริการอาหารเย็น โดยมี ดร.จวันภกา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้ควบคุมและดูแลการปฏิบัติงาน และ ผศ.อรรถ จีนสี ประธานหลักสูตร เป็นผู้ควบคุมด้านอาหารและการบริการ

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการพัฒนานักศึกษาและการบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ให้บริการอาหารกลางวัน ในงาน "สายสัมพันธ์น้องพี่ อดสาครบเกษตร 35 ปี"

DECEMBER
4, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถก จันสี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารกลางวันในรูปแบบบุฟเฟต์ ให้กับคณาจารย์ ศิษย์เก่า และศิษย์ปัจจุบัน ภายใต้งาน "สายสัมพันธ์น้องพี่ อดสาครบเกษตร 35 ปี" ทั้งนี้การจัดเตรียมอาหารดังกล่าวทางหลักสูตรฯ ยังได้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษาผ่านการลงมือฝึกปฏิบัติจริงอีกด้วย จัดขึ้นในวันที่ 4 ธันวาคม 2565

ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการจัดงานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.) ระดับภาคเหนือ ครั้งที่ 34 ประจำปีการศึกษา 2565

DECEMBER
6, 2022

วันที่ 6 ธันวาคม 2565 นายอุเทน ปันม่วง ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการจัดงานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย(อวท.)ระดับภาคเหนือ ครั้งที่ 34 ประจำปีการศึกษา 2565 "ทักษะการประกอบอาหารจานเดียว" ในโอกาสนี้ โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้รับเกียรติเป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจานเดียว จำนวน 2 ท่าน คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรด จันสี ประธานหลักสูตร เป็นประธานกรรมการตัดสินการแข่งขัน และผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา ไท้บานบุตร อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นรองประธานกรรมการตัดสินการแข่งขัน ได้เข้าร่วมประชุมในครั้งนี้ ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว
ระดับภาค ครั้งที่ 34 ประจำปีการศึกษา 2565

DECEMBER
7, 2022

วันที่ 7 ธันวาคม 2565 โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณกร จันสี ประธานหลักสูตร ทำหน้าที่ประธานกรรมการฝ่ายตัดสินการแข่งขัน และผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา ทัศนาบุตร ทำหน้าที่รองประธานกรรมการฝ่ายตัดสินการแข่งขัน ร่วมกับคณะกรรมการฝ่ายตัดสินการแข่งขันจาก วิทยาลัยการอาชีพนครไทย วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย เชียงราย พิชณุโลก และวิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง เป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารงานเดี่ยว ฝึกไทยกึ่งสด ระดับวิชาชีพพระยะสัน ประเภททีม ในงานประชุมวิชาการรองคณบดีนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย(อวท.) ระดับภาค ภาคเหนือ ครั้งที่ 34 ประจำปีการศึกษา 2565 ดำเนินการโดย วิทยาลัยสารพัดช่างสุโขทัย ณ วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ
ระดับภาค ครั้งที่ 34 ประจำปีการศึกษา 2565

DECEMBER
8, 2022

วันที่ 8 ธันวาคม 2565 โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร ทำหน้าที่กรรมการฝ่ายตัดสินการแข่งขัน ร่วมกับคณะกรรมการฝ่ายตัดสินการแข่งขันจากวิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ ผู้เชี่ยวชาญครูฝึกฝีมือแรงงาน และอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์ลำปาง เป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะการออกแบบและการประกอบอาหารเชิงธุรกิจ (ปวส.ทิม) ในงานประชุมวิชาการองค์การนักวิชาชีพในอนาคตแห่งประเทศไทย (อวท.) ระดับภาค ภาคเหนือ ครั้งที่ 34 ประจำปีการศึกษา 2565 ดำเนินการโดยวิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงใหม่ ณ วิทยาลัยศึกษาลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดเตรียมอาหาร"งานรับเสด็จองค์ประธานโครงการ TO BE NUMBER ONE"

DECEMBER
9, 2022

วันที่ 9 ธันวาคม 2565 ทูลกระหม่อมหญิงอุบลรัตนราชกัญญา สิริวัฒนาพรรณวดี ทรงติดตามผลการดำเนินงานโครงการ TO BE NUMBER ONE ของจังหวัดลำปาง ทรงเปิดชมรม TO BE NUMBER ONE และเปิดศูนย์เพื่อนใจ TO BE NUMBER ของโรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย จ.ลำปาง ในโอกาสนี้ โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเกียรติและความไว้วางใจให้เป็นผู้จัดเตรียมผลไม้สำหรับทูลกระหม่อม จัดเตรียมและบริการอาหารกลางวันและอาหารเย็นสำหรับผู้บริหารจังหวัดลำปาง ผู้บริหารกระทรวงสาธารณสุข ณ โรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย รั้งสรรคัมมุโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

DECEMBER
14, 2022

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คณะจารย์และบุคลากรให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ด้วยภาควิชาคหกรรมศาสตร์ได้มีการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง โดยมีอาจารย์ภูริวิงษ์ ชีคำ เป็นอาจารย์ผู้สอนในการนี้จึงได้เข้าศึกษาดูงานและบูรณาการเรียนการสอนในหัวข้อการจัดเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน โดยมี ผศ.อรรถ จันสี เป็นวิทยากรการบรรยายและฝึกปฏิบัติ และหัวข้อการผสมเครื่องดื่มแบบMocktail โดยมี อ.วรัญญาภรณ์ ศรีสุวรรณกุล เป็นวิทยากรการบรรยายและฝึกปฏิบัติ การเข้าศึกษาดูงานครั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้เกิดการเรียนรู้ และเกิดทักษะการปฏิบัติงานที่เหมาะสมกับสมัยในยุคปัจจุบัน พร้อมทั้งเยี่ยมชมสถานที่จัดการเรียนการสอน ห้องปฏิบัติการอาหารร้านกาแฟคัสติงา วันที่ 14 ธันวาคม 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ให้การต้อนรับ และจัดเตรียมอาหารกลางวัน

สำหรับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กทมฯ

DECEMBER
17, 20 : 2022

คณะผู้บริหารศูนย์การศึกษา ลำปาง พร้อมด้วยคณาจารย์ในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ให้การต้อนรับ และจัดเตรียมอาหารกลางวันสำหรับ คณะศึกษาดูงาน ผศ.ดร.สาระ มีพลกิจ และคณะ รวมทั้งนักศึกษาโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร ingsรรค์เมนูอาหารกลางวันโดย ผศ.อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม และ 20 ธันวาคม 2565 ณ ครัวสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้จากงานวิจัยสู่ผู้ประกอบการและชุมชน

DECEMBER
22, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้จากงานวิจัยสู่ผู้ประกอบการและชุมชน ผลิตภัณท์ (1) ไอศกรีมกะทิข้าวหมากข้าวสาลีผัสดู ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านชัยภูทอง จ.ลำปาง (2) ซีเรียลบาร์จากข้าวกำลังานาเสริมงาที่มีอน ณ วิสาหกิจชุมชนเกษตรพอเพียงอุ่นไอรัก จ.ลำปาง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยในโครงการย่อยที่ 8 การเพิ่มสมรรถนะผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทานการผลิตข้าวเหนียวด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราวุฒิ ลำปาง ทีมวิจัยโดย ผศ.อรุณ ชันสี, ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา, ผศ.จรรยา โทะนาบุตร และ ผศ.อัศพงษ์ อุประวรรณ งานวิจัยดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของงานบริการวิชาการในหลักสูตรฯ จัดขึ้นในวันที่ 22 ธันวาคม 2565 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านชัยภูทอง และวิสาหกิจชุมชนเกษตรพอเพียงอุ่นไอรัก จ.ลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

DECEMBER
23-25, 2022

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษา จ.ลำปาง
ภายใต้โครงการศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหาร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษา จ.ลำปาง ในหลักสูตรแปรรูปอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 23 ธันวาคม 2565 และหลักสูตรขนมไทย จัดขึ้นในวันที่ 24-25 ธันวาคม 2565 ในโครงการส่งเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและการออมของสมาชิกสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษา จ.ลำปาง วิทยากรนำโดย ผศ.อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของการบริการวิชาการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและสังคม ที่มุ่งสร้างวัฒนธรรมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ภายใต้โครงการศูนย์ความเป็นเลิศด้านอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริหารงาน



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 อาคารธุรกิจการบิน ชั้น 2
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

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

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริหารงาน



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566
รอบที่ 1 PORTFOLIO ครั้งที่ 2

DECEMBER
17, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio
ครั้งที่ 2 ในวันที่ 17 ธันวาคม 2565 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>

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center

"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
จัด CHEF'S TABLE MEMORIES NIGHT DINNER "



ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัด CHEF'S TABLE MEMORIES NIGHT DINNER "

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดงาน Chef's Table Memories Night Dinner วันที่ 17 ธันวาคม 2565 เวลา 18.00 น. จากวัตถุประสงค์ในท้องถิ่น ผสมผสานด้วยเทคนิคการประกอบอาหารแบบฝรั่งเศสและเอเชียร่วมกัน เพื่อเพิ่มมูลค่าและเปิดประสบการณ์ใหม่ ในการรับประทานอาหารแบบ Fine Dining ในเช็ทเมนู ให้บริการในแบบ Chef's Table จำนวน 5 คอร์ส Chef table menu Pre-Appetizer Home smoked salmon and radish pickle with citrus dressing, Appetizer Torched cured prawn with pumpkin custard and roasted cauliflower puree', Pre-main Pan fried sea bass herb crust and spinach cream cheese ravioli with dashi valoute', Main course Chicken roulade and potato fondant, seasonal vegetable with jus, Dessert Chocolate mousse and yuzu sorbet with berry. เพลิดเพลินไปกับรสชาติและเนื้อสัมผัสที่หลากหลายผ่านกระบวนการคิดมาอย่างลงตัว และได้รับเกียรติจาก เชฟบาส วัฒนศักดิ์ ช่างเก็บ แชมป์จากรายการ Top Chef Thailand season 3 ให้เกียรติรังสรรค์อาหารร่วมกับนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยมีผู้เข้าร่วมงาน Chef's Table Memories Night Dinner ณ หอประชุมเฟื่องฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



ชมรมภาษาอังกฤษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม CHRISTMAS TIME เพื่อฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษให้นักศึกษา

ชมรมภาษาอังกฤษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมจัดกิจกรรม Christmas Time เพื่อฝึกฝนทักษะภาษาอังกฤษให้นักศึกษาผ่านการร้องเพลงอวยพร เนื่องในเทศกาลคริสต์มาส รวมทั้งผลิตขนมสำหรับเทศกาลคริสต์มาส เพื่อจำหน่ายในงาน Christmas Market

โดยมีอาจารย์ ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ ร่วมด้วย ผศ. ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์ และผศ.สาวิตรี ญวงค์ศรี โดยจัดขึ้นระหว่างวันที่ 19-25 ธันวาคม 2565

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน



“ฝ่ายประชาสัมพันธ์ คณาจารย์และนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษา รอบ PORTFOLIO ณ โรงเรียนศาสนูปถัมภ์ปากพะยูนบุรี ”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ คณะศึกษาศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
และฝ่ายประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมประชาสัมพันธ์การรับสมัครและแนะแนวการศึกษาต่อ
TCAS 66 รอบ Portfolio ประจำปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล มีการจัดกิจกรรมให้แนวทางในการศึกษา
ระดับอุดมศึกษา กิจกรรมเล่นเกมสันทนาการให้ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่เปิดรับสมัคร มีนักเรียนสนใจสอบถามข้อมูลการสมัครเรียน
ณ โรงเรียนศาสนูปถัมภ์ปากพะยูนบุรี อ.ปากพะยูน จ.พัทลุง เวลา 14.20 - 15.40 น. วันที่ 1 ธันวาคม 2565

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



"คณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษา รอบ PORTFOLIO ณ โรงเรียนสิเกาประชาผดุงวิทย์ "

คณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง และบุคลากร โดย ดร.นวลรัตน์ วัฒนา ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ศูนย์การศึกษา ตรัง อาจารย์กนกวรรณ ไทยประดิษฐ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาลินี ใจเอื้อ อาจารย์จรรยา เกิดไกรแก้ว อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์ อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์ และน.ส กาวินี จรุงจิตต์ ร่วมประชาสัมพันธ์การรับสมัครและแนะแนวการศึกษาต่อ TCAS 66 รอบ Portfolio ประจำปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี การประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล มีการจัดกิจกรรม ให้แนวทางในการศึกษาระดับอุดมศึกษา กิจกรรมเล่นเกมสื่้ให้ความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาที่เปิดรับสมัคร โดยมีนักเรียนสนใจ สอบถามข้อมูลการสมัครเรียน

ณ โรงเรียนสิเกาประชาผดุงวิทย์ อ.สิเกา จ.ตรัง เวลา 10.00 - 12.00 น. วันที่ 2 ธันวาคม 2565

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER



วันที่ 17 ธันวาคม 2565

คณาจารย์โรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา
ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio (ครั้งที่ 2)
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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

ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการบริหารงาน



“คณาจารย์และฝ่ายประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ รอบ PORTFOLIO ปีการศึกษา 2566 ”

คณาจารย์และฝ่ายประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง และบุคลากร ประชาสัมพันธ์การรับสมัคร
นักศึกษาใหม่ รอบ Portfolio ปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

โดย อ.จริยา เกิดไกรแก้ว, อ.ปัทมา กาญจนรักษ์ และบุคลากรร่วมประชาสัมพันธ์หลักสูตรที่เปิดรับสมัคร โครงการ
เซฟฟรีเมียม รุ่น 2 ,โครงการค่านักการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลครั้งที่ 4 แก่นักเรียนจากการศูนย์ศึกษานอกกระบวน
และการศึกษาตามอริยาตย์อำเภอห้วยยอด โดยมีนักเรียนสนใจเข้าร่วมกิจกรรมและสนใจสมัครเรียน ณ ห้องประชุมดุสิตขจร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เวลา 10.00 - 11.00 น. วันพุธที่ 21 ธันวาคม 2565

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ศูนย์การศึกษา ตรีง

ด้านการบริหารงาน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง
Suan Dusit University Trang Center



“คณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ รอบ PORTFOLIO ปีการศึกษา 2566 ณ โรงเรียนย่านตาขาวรัฐชนูปถัมภ์ ”

คณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง และบุคลากร เดินทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ รอบ Portfolio ปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

โดย ดร.นवलรัตน์ วัฒนา ผู้ช่วยผู้อำนวยการ อ.ยุวศรี อวะภาค,ดร.กนกวรรณ ไทยประดิษฐ์, อ.จรรยา เกิดไกรแก้ว อ.ดุขุฎี ทรัพย์บัว,อ.สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงศ์ และนางสาวกาวินี จริงจิตต์ ร่วมประชาสัมพันธ์หลักสูตรที่เปิดรับสมัคร โครงการเซฟฟรีเมียม รุ่น 2 ,โครงการค่ายนักการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลครั้งที่ 4 โดยมีนักเรียนสนใจเข้าร่วมกิจกรรมและสนใจสมัครเรียน ณ ณ โรงเรียนย่านตาขาวรัฐชนูปถัมภ์ อ.ย่านตาขาว จ.ตรัง เวลา 14.20 - 15.40 น. วันพุธที่ 21 ธันวาคม 2565

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนาบัณฑิตศึกษา



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
กิจกรรมโครงการเตรียมความพร้อมเข้าสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ประจำปี 2566

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมโครงการเตรียม
ความพร้อมเข้าสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ประจำปี 2566 ครั้งที่ 2 ในวันที่ 24
ธันวาคม 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในรูปแบบ onsite และ online

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
เข้าร่วมโครงการปฏิบัติราชการเพื่อให้บริการประชาชน (จังหวัดเคลื่อนที่)

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมโครงการปฏิบัติราชการเพื่อให้บริการประชาชน (จังหวัดเคลื่อนที่) ร่วมกับ ปกครองจังหวัดสุพรรณบุรี โดยคณะกรรมการโครงการบริการวิชาการแก่สังคม นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาธิตการทำเห็ดทอดกรอบปรุงรสให้แก่ชาวบ้านและผู้สนใจในงาน จัดขึ้นในวันพฤหัสบดีที่ 22 ธันวาคม 2565 เวลา 08.00-12.00 น. ณ วัดยางยีแส หมู่ที่ 4 ตำบลกระเจียน อำเภอดู้อทอง จังหวัดสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการบริหารงาน



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
สอบสัมภาษณ์รอบ Portfolio ครั้งที่ 2

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขต
สุพรรณบุรี สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2566 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2 ในวันเสาร์ที่
17 ธ.ค. 2565 เวลา 09.00-12.00 น. ในรูปแบบ Onsite ณ ห้องประชุม sdu library 2 ชั้น 2 อาคาร sdu
library มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





โรงเรียนการเรือน
WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH