



# โรงเรียนการเรือน เดือนมีนาคม 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



2566



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



# รายงานผลการดำเนินงาน

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

### เดือนมีนาคม 2566





# คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

1. มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย

- 1.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง
- 1.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
- 1.3 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
- 1.4 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
- 1.5 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- 1.6 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

2. มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร รวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องมือให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีภารกิจดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนมีนาคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอนสรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



## สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	27
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	73
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	75
ศูนย์การศึกษา ตรัง	81



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและให้กำลังใจอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา  
ที่ปฏิบัติหน้าที่จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม  
ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปี 2566

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและให้กำลังใจ  
คุณพัสนันท์ แยมดำโพธิ์ ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ และทีมผู้ปฏิบัติงาน รวมถึง  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา  
คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ  
การบริการ กรุงเทพฯ และนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ร่วมปฏิบัติหน้าที่ จัดบริการอาหารและ  
เครื่องดื่ม ระหว่างวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2566 - 7 มีนาคม 2566 ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปี  
2566 เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จ.ชลบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมการประกวด "SDU Smart Idol 2023" จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยความร่วมมือระหว่างองค์การนักศึกษา สภานักศึกษา คณะกรรมการนักศึกษาคณะ โรงเรียน ได้รับเกียรติจาก รศ.พัชรี สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานเปิดงาน ภายในงานมีการประกวด SDU Smart Idol 2023 SDU LGBTQ Smart Idol SDU Speech Contest 2023 (MC SEARCH) SDU Big Show 2023 (การประกวดการแสดง) SDU VARLORANT Championship(E-sport) พร้อมกับ Mini Concert ศิลปินจากค่าย What the Duck กิจกรรมในครั้งนี้มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้รับรางวัลจากการเข้าร่วมประกวด ดังนี้ รางวัลชนะเลิศ SDU Smart Idol (หญิง) นางสาวธัญญา หอมจันทัก นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 และ Popular vote SDU LGBTQ นายรินลดา งามตะเกะ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ Smart Idol รางวัล Popular vote SDU Smart Idol (ชาย) นายพิเชษฐ์ชัย ทองพิจิตร นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รางวัลชนะเลิศ SDU Big Show 2023 (การประกวดการแสดง) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2566 เวลา 13.00-20.30 น. ณ อาคารรักตะกนิษฐ



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าศึกษาดูงาน  
ณ องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และอาจารย์ ดร.วีระ พุ่มเกิด ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร พร้อมนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ชั้นปีที่ 2-3 และนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 3-4 เข้าศึกษาดูงานฝ่ายโรงงาน ฝ่ายวิจัยการเลี้ยงโคนม และฝ่ายท่องเที่ยว องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย ดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2566 เวลา 09.00 - 15.00 น. ณ องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย จังหวัดสระบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าศึกษาคุณา  
ณ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ และบริษัท ไนท์แบล็ค ฮอर्सไวน์เนอร์ จำกัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร พร้อมนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 2-3 และนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ชั้นปีที่ 3-4 เข้าศึกษาคุณาในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีนิวเคลียร์ และด้านการฉายรังสีอาหาร สมุนไพร ณ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ รวมทั้งเข้าศึกษาคุณาในด้านกระบวนการผลิต และจัดจำหน่ายสุราผลไม้ (ไวน์) ณ บริษัท ไนท์แบล็ค ฮอर्सไวน์เนอร์ จำกัด ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ และบริษัท ไนท์แบล็ค ฮอर्सไวน์เนอร์ จำกัด จังหวัดปทุมธานี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมอบรมหัวข้อ "การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสมัยใหม่" โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดกิจกรรม ซึ่งได้รับเกียรติจาก คุณรามา ประวัตติศรี ผู้ทรงคุณวุฒิโรงเรียนการเรือน Managing Director, Wow Thai Food Holding ประเทศเนเธอร์แลนด์ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ โดยมี อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี อาจารย์และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 โรงเรียนการเรือน รวมถึงบุคคลภายนอกผู้สนใจ เข้าร่วมกิจกรรม ดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2566 เวลา 09.30-15.30 น. ณ Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร และอาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมกวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร พร้อมนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร ชั้นปีที่ 1 เข้าศึกษาดูงานที่สวนดุสิต โอมเบเกอร์ ในด้านกระบวนการผลิต และการจัดจำหน่ายเบเกอรี่ โดยมีทีมงานจากสวนดุสิต โอมเบเกอร์ ให้การต้อนรับและบรรยายให้ความรู้ ดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการชุมชน เพื่อให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการใช้ความรู้และทักษะทางวิชาชีพ เผยแพร่องค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ฝึกปฏิบัติงานในการให้ความรู้ภาคสนามแก่คนในชุมชน ถ่ายทอด และประยุกต์ใช้กับสถานการณ์จริง และส่งเสริมการเรียนการสอนแบบบูรณาการเชิงรุกในรายวิชาโภชนาการชุมชน รหัสวิชา 5074602 วันจันทร์ที่ 27 มีนาคม 2566 เวลา 08.00-15.00 น. ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ ตำบลคลองโยง 1 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกำหนดจัดกิจกรรมศิลปะสร้างสรรค์ด้วยกระดาษรีเยส ภายใต้โครงการบูรณาการศาสตร์คหกรรม และกิจกรรมการพัฒนากิจกรรมในการปรุงประกอบอาหารสำหรับการประกอบอาชีพ ภายใต้โครงการพัฒนากิจกรรมเรียนรู้ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์ในการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา ให้มีความสามารถ ความถนัด และเสริมสร้างบุคลิกภาพที่ดี ตรงตามสายงานตนเองในการเลือกประกอบอาชีพ ซึ่งมีนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 2 (รหส64) และชั้นปีที่ 3 (รหส 63) เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2566 เวลา 10.00-15.00 น. ณ ภายใต้อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



## หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ปฏิบัติการศึกษาโครงสร้างของหัวใจและเม็ดเลือด ในรายวิชากายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน รหัสวิชา 5072620 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 64 สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย รหัส 64 โดยมีอาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ เป็นอาจารย์ผู้สอน ณ ห้องปฏิบัติการทางเคมีอาหาร ชั้น 6 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ติดต่อสอบถาม



โทร : 02 423 9449-50



Website [www.food.dusit.ac.th/main/anti-agin](http://www.food.dusit.ac.th/main/anti-agin)



FB Fanpage  
พริ้งพู่ตรา



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จัดกิจกรรมให้นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ชั้นปีที่ 3 (รหัส 63)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีกำหนดจัดกิจกรรมการส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ภายใต้โครงการพัฒนานักศึกษาระยะการเรียนรู้ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งจัดอบรมในหัวข้อ "การพัฒนานักศึกษาระยะเรียนรู้ในสถานการณ์ปัจจุบัน ตามเทรนด์อาหารและเครื่องดื่ม" มีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจถึงคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และพัฒนานักศึกษาระยะเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยได้รับเกียรติจากคุณนลินรัตน์ ชูธรรม ผู้จัดการ Poll Café เป็นวิทยากรให้ความรู้ในครั้งนี้ มีคณาจารย์ และนักศึกษหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3 (รหัส 63) เข้าร่วม กิจกรรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 และ 10 มีนาคม พ.ศ. 2566 เวลา 08.30 - 12.00 น. ณ ร้าน Poll Café อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

*Poll Café*





# ด้านบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน

### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





**ขนมหวานไทยและเทศ**

**เมนูที่ 1 : คุกกี้กาแฟเม็ดมะม่วงหิมพานต์**  
 ขนมอบเคี้ยวชิ้นเล็ก กรอบ ร่วน นิยมรับประทานกับเครื่องดื่ม โดยที่ไม่สามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ได้ตามวัตถุดิบหลักในส่วนผสม หรือแบ่งตามกรรมวิธีการขึ้นรูปคุกกี้

**เมนูที่ 2 : ขนมทราย หรือขนมเซ็ญญู**  
 วัตถุดิบหลัก : แป้งข้าวเจ้า  
 วัตถุดิบรอง : กะทิ, น้ำลอยดอกมะลิ, น้ำตาล  
 สิ่งผสมอาหาร  
 วัตถุดิบเพิ่มเติม : มะพร้าวขูดขี้ก

อาจารย์ผู้สอน : ๑.ศ.ดร.วิมลบุษ ฉายศิริโชค

**เมนูที่ 3 : สังขยาฟักทองญี่ปุ่น**  
**เทคนิคการประกอบที่สำคัญ**  
 - ควรใช้ขี้เปิด และใจไม่ผสมกัน เพื่อเนื้อสัมผัสที่ดีของขนม  
 - ปรุงรสส่วนผสมด้วยผ้าขาวบาง 2 ชั้น ให้น้อยขนมเนียน  
 - ใช้ภาชนะรองลูกฟักทองก่อนนึ่ง และใช้ไฟอ่อนในการนึ่งขนม ทำให้ขนมไม่หุงสุกเกินไป และฟักทองไม่แตก

**การเสิร์ฟ :** ตกให้ขนมเย็นสนิท จึงตัดและเสิร์ฟ

**เมนูที่ 4 แพนเค้กดอกไม้มะลิ**  
 ขนมในอาหารจากข้าวที่นิยมบริโภคในประเทศเกาหลี คือ "ดอกไม้มะลิ" ซึ่งทำจากแป้งข้าวเจ้า หรือแป้งข้าวเหนียวก็ได้ และจะให้เนื้อสัมผัสที่แตกต่างกับ และ สามารถแบ่งออกเป็นส่วนต่างๆ ได้ตามกรรมวิธีการปรุงอาหาร ได้แก่ ผัดกวน ต้มกวน ต้มต้ม และ ต้มทอด

อาจารย์ผู้สอน : อาจารย์วิมลภากร รุจิจร





**โรงเรียนการเรือน จัดหลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**  
**ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานไทยและเทศ"**

โรงเรียนการเรือน จัดหลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานไทยและเทศ" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นิพนพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหาร ในเมนูขนมทราย สังขยาฟักทองญี่ปุ่น คุกกี้กาแฟเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และแพนเค้กดอกไม้มะลิ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพ ด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นวันที่ 8 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ศิลปปะงานประดิษฐ์ใบตองสด

15 March 2023 06:13 PM

แจกันใบตองกลีบการเวก

กระเช้าใบตองกลีบการเวก

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "ศิลปปะงานประดิษฐ์ใบตองสด"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ศิลปปะงานประดิษฐ์ใบตองสด" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม ถ่ายทอดความรู้ด้านศิลปปะประดิษฐ์ใบตองสด ได้แก่ กระเช้าใบตองกลีบการเวก แจกันใบตองกลีบการเวก ถาดใบตองกลีบบานชื่น และจานใบตองกลีบเล็บครุฑ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านศิลปปะประดิษฐ์ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียม และเคลือบต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพสำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 15 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน

### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

**ลักษณะมีดแกะสลัก ที่ใช้ในการแกะสลัก**

มีดคว้าน

มีดแกะสลัก

มีดแกะสลัก

**วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 2**

**เพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ**

มีลักษณะสวยงามน่ารับประทานและรับประทานได้ เช่น ใช้สำหรับตกแต่งอาหาร สำหรับตกแต่ง การมอบให้ในวาระพิเศษ งานเลี้ยง หรือมอบของขวัญ

**วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 1**

**เพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน**

การนำมารับประทาน ตกแต่ง เพื่อบำรุงสุขภาพ เช่น การจิ้ม หรือซด แต่ขอเป็นรูปทรง และสวยงาม ให้อุณหภูมิรับประทานง่ายขึ้น

**ชุดส้อม**

สำหรับแกะสลักถ้วยเนื้ออ่อน

### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "แกะสลักผักและผลไม้วิจิตร"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากิจการงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "แกะสลักผักและผลไม้วิจิตร" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์อิทธิพล อนนทรนทรัพย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านศิลปะการแกะสลักผัก และผลไม้ ในเรื่อง การแกะสลักฝรั่ง แอปเปิ้ล มะละกอ การแกะสลักแครอท และการแกะสลักงี๊ยต ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านศิลปะการแกะสลัก เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นวันที่ 22 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นที่ต้องการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "สารพัดยำหลากหลายรส" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ นักการอาหาร (อาหาร) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู ยำถั่วพู ยำหมูย่าง และยำเส้นแก้ว ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อ วันที่ 29 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

## โรงเรียนการเรือน



### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ร่วมกับ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และอาจารย์สมศักดิ์ สุมน ผู้อำนวยการโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ภาสกร ภาคอัด ลงนามเป็นพยาน และได้รับเกียรติจาก คุณไพศาล คงสถิตสถาพร ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งการลงนามบันทึกข้อตกลงฯ ในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความร่วมมือในการพัฒนารูปแบบและคุณภาพการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมหลักสูตร การแนะแนวทางการศึกษา การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมทั้งเชื่อมโยงต่อยอดการศึกษาจากมัธยมสู่ระดับอุดมศึกษา ภายหลังจากการลงนามฯ มีการเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหารและการจัดการเรียนการสอนของนักศึกษาในรายวิชาอาหารยุโรป รวมถึงได้รับเกียรติจาก อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย นักการอาหาร (การอาหาร) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดบริการอาหารมื้อกลางวันในรูปแบบ Chef's Table ให้กับคณะผู้บริหาร อาจารย์และบุคลากรจากทั้ง 2 สถาบันการศึกษา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2566 เวลา 09.00-13.00 น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### คณะโรงเรียนการเรือน ตรวจสอบและปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณะโรงเรียนการเรือน ตรวจสอบและปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยปฏิบัติงานดังต่อไปนี้ 1) ตรวจสอบและให้คำปรึกษาด้านการบริหารงานกับประธานหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และประธานหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี 2) ตรวจสอบให้คำแนะนำและควบคุมการปฏิบัติงานของ บุคลากร สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ที่รับผิดชอบดำเนินการผลิตอาหารสำหรับนักเรียน และบุคลากร โรงเรียนสาริตถะอออกุทิศ 3) ติดตามการจัดทำห้องปฏิบัติการด้านอาหาร (กรณีงานเพิ่มเติม) และ 4) สำรอง พื้นที่ เพื่อเตรียมความพร้อมในการสร้างโรงงานผลิตเนยแข็งและเนย ร่วมกับตัวแทนจากบริษัท ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

01:09:36

Chat People Raise React View Apps More

Suthasinee ... Parama Ro... Buscarala... Sorat Wisut... Preeyanti T... Piyawan Yo...

Thitima Gacwannee Chuchanek Soolichai Panyapatik Pintaeew Yossaporn Platho Sawitree Nuwongso Att Khunsee

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2565

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2565 โดยมี วาระเรื่อง การดำเนินงานจัดกิจกรรม ClubHouse ของโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2566 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน เรื่อง พิจารณาคัดเลือกผู้แทนผู้ปฏิบัติงานในโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการสรรหาคณบดี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ในวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง ขอความร่วมมืออาจารย์ผู้สอนในรายวิชาปฏิบัติการอาหาร ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี ส่งเสริมภาพลักษณ์และความเป็นมืออาชีพให้กับนักศึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้อง การคล้องบัตรประจำตัวบุคลากร เพื่อแสดงตนในขณะที่ปฏิบัติงานในเขตพื้นที่ของมหาวิทยาลัย เพื่อรักษาความปลอดภัย และประชาสัมพันธ์โครงการ The Next Gen of Food Tech สำหรับวาระเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา มอบอาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม พิจารณาคัดเลือกผู้แทนผู้ปฏิบัติงาน สังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการสรรหาคณบดี โดยมีบุคลากรสายวิชาการสายสนับสนุน และสายบริการสังกัดโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566 เวลา 13.00-14.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ในวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง ขอความร่วมมืออาจารย์ผู้สอนในรายวิชาปฏิบัติการอาหาร ปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นแบบอย่างที่ดี ส่งเสริมภาพลักษณ์และความเป็นมืออาชีพ ให้กับนักศึกษาและผู้เกี่ยวข้อง การคล้องบัตรประจำตัวบุคลากร เพื่อแสดงตน ในขณะที่ปฏิบัติงานในเขตพื้นที่ของมหาวิทยาลัย เพื่อรักษาความปลอดภัย และประชาสัมพันธ์โครงการ The Next Gen of Food Tech สำหรับวาระเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา มอบอาจารย์ ดร.วิระ พุ่มเกิด ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร เป็นประธานการประชุม พิจารณาคัดเลือกผู้แทนคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน เพื่อปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการสรรหาคณบดี โดยมี ผู้ทรงคุณวุฒิประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2566 เวลา 14.00-15.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมโครงการฝึกอบรมระบบคลังหน่วยกิต  
รายวิชาโภชนาการเพื่อความงามและการชะลอวัย

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมโครงการฝึกอบรมระบบคลังหน่วยกิตรายวิชาโภชนาการเพื่อความงามและการชะลอวัย โดยมีวาระที่สำคัญเรื่อง แนวทางการจัดทำคลังหน่วยกิตมอบหมายหน้าที่รับผิดชอบ และวางแผนการดำเนินงาน การประชุมในครั้งนี้มีรองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร และหัวหน้าฝ่ายศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมประชุม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2566 เวลา 13.30-14.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานคณะกรรมการจัดสอบสัมภาษณ์เพื่อปฏิบัติงานสายวิชาการ ในตำแหน่งอาจารย์ สังกัดโรงเรียนการเรือน โดยมีรองคณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานหลักสูตร ร่วมเป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร ร่วมเป็นกรรมการทดสอบภาคปฏิบัติ ณ ห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ICS21 และ ICS23 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2566 เวลา 09.00-12.00 น.



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3/2566

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3/2566 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ เรื่องสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(37)/2566 สรุปประเด็นสำคัญจาก ที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3(34)/2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ 3(27)/2566 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือนมีนาคม 2566 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย รายงานผลการลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 สรุปประเด็นสำคัญในการประชุมคณะกรรมการธรรมาภิบาลและจริยธรรม ครั้งที่ 1(14)/2566 รายงานสรุปผลการปฏิบัติงานเป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันทักษะนักเรียน ครั้งที่ 70 ปีการศึกษา 2565 และรายงานบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน กรณีบุคลากรย้ายสังกัด และไม่ต่อสัญญาจ้าง วาระเสนอเพื่อพิจารณาประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการสังกัดโรงเรียนการเรือน พิจารณาการต่อสัญญาจ้างของบุคลากรสายวิชาการ พิจารณาการขออนุญาตให้บุคลากรช่วยปฏิบัติงาน พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา และด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และพิจารณารายละเอียดการจัดซื้อชุดเซฟ เสื้อกาวน์ ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รหัส 65 ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2566 เวลา 16.30-18.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

### สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 3 มีนาคม 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 177 คน

**1** จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

**5** สายวิชาการ จำนวน **71 คน** อายุเฉลี่ย **42.70 ปี**  
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **11.69 ปี**



**2** บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



**6** สายสนับสนุน จำนวน **66 คน** อายุเฉลี่ย **36.15 ปี**  
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **7.45 ปี**



**3** บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



**7** สายบริการ จำนวน **41 คน** อายุเฉลี่ย **49.00 ปี**  
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **6.56 ปี**



**4** คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 16 คน





# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

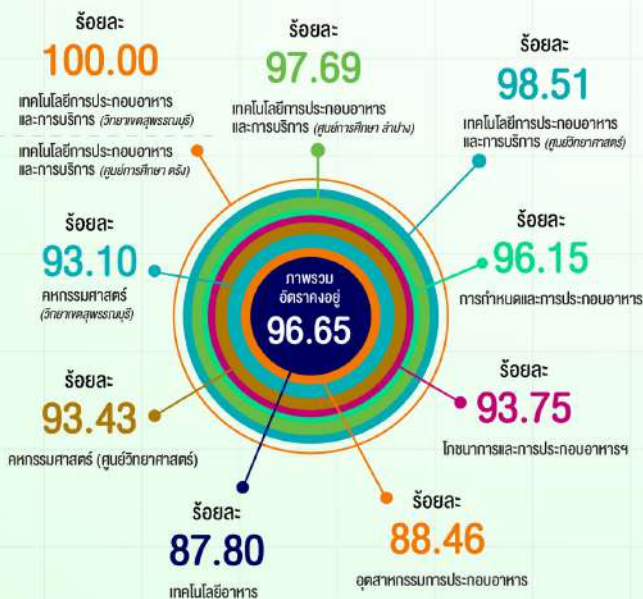
### สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม 2566

**1** นักศึกษาโรงเรียนการเรือน  
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,497 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.46%)

#### หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 65: 199, รหัส 64: 232, รหัส 63: 124, รหัส 62: 104, รวม: 659	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 65: 28, รหัส 64: 16, รหัส 63: 2, รวม: 46
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพระนครศรี)	รหัส 65: 27, รหัส 64: 27, รหัส 63: 7, รหัส 62: 29, รวม: 90	7. โขนการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 65: 24, รหัส 64: 20, รหัส 63: 16, รวม: 60
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีวิ)	รหัส 65: 35, รหัส 64: 25, รหัส 63: 10, รหัส 62: 17, รวม: 87	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 65: 97, รหัส 64: 81, รหัส 63: 70, รหัส 62: 65, รวม: 313
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ส่วนบง)	รหัส 65: 39, รหัส 64: 49, รหัส 63: 19, รหัส 62: 17, รวม: 127	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพระนครศรี)	รหัส 65: 24, รหัส 64: 19, รหัส 63: 3, รหัส 62: 8, รวม: 54
5. การกำหนดและการประกอบอาหาร	รหัส 62: 25, รวม: 25	10. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63: 3, รหัส 62: 33, รวม: 36

**2** อัตราคงอยู่  
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



**3** อัตราส่วนจำนวน  
อาจารย์ : นักศึกษา

กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	
จำนวนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)	อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)
59 : 1,130	1 : 19
กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์	
จำนวนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)	อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)
12 : 367	1 : 31

ข้อมูล ณ วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2566







# ด้านการบริหารงาน-การพัฒนาบุคลากร

## โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรและสาธิตการประกอบอาหารยุโรป ในหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 95 PLUS ในเมนู Pepper Steak with Rosti Potatoes และมอบเกียรติบัตรแสดงความยินดีให้กับผู้ที่จบหลักสูตร โดยมี บุคลากรโรงเรียนการเรือน และบุคลากรด้านอาหารของสำนักงานกิจการพิเศษ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เข้าร่วมอบรมและฝึกปฏิบัติการอาหารยุโรป ดังกล่าว ซึ่งจัดอบรมโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 089/2566



### ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ร่วมกับ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี

วันที่ 2 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับ คุณสมศักดิ์ สุมน ผู้อำนวยการโรงเรียนหอวัง ปทุมธานี และคณะ เนื่องในโอกาส ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ลงนามบันทึกข้อตกลง ความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน 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 : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 090/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 (ต้มซูบไก่)

วันที่ 9 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 หัวข้ออาหารและขนมสำหรับผู้สูงวัย โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย และมี อาจารย์ชลธิดา ศิริธนาภรณ์พนธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ต้มซูบไก่ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 091/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 78 (วันเสาร์)

วันที่ 11 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 78 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ วีรณ พลศรี เป็นวิทยากร ผู้สาธิตในเมนู ชีสเค้ก พินวิลคุกกี้ อัลมอนต์คอฟfeeเค้ก ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 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](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 092/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 11 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำวันเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ทอดมัน และ ไข่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้อง ICS 42 - 23 ชั้น 4 และ ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 094/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 11 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรให้ความรู้ทฤษฎี ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 093/2566



### อบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 11 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์) โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นวิทยากรให้ความรู้และสาธิต ในเมนู Lasagna French Onion Soup, Crepe Suzette และ Pasta Dough ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 096/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 12 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ ณิชยา เมฆรารี เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู ชูฉี่กุ้ง ต้มยำไก่ ยำถั่วพู สล่าเตียง และสังขยาฟักทอง ณ อาคาร 10 ชั้น 3 ห้อง 10304 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eeeba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 097/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5 (วันอาทิตย์)

วันที่ 12 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดหลักสูตรอบรมระยะยาว พื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 5 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้สาธิตในเมนู Lamb navarin, Nicoise salad, Bouillabaise, Creme brulee ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 095/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 12 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 196 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ ณัชชนก นุกิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนของภาคเรียนทฤษฎี ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 098/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 11 - 12 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมีอาจารย์ นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากร ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับกาแฟ เทคนิคและศิลปะการชงกาแฟ และ สาธิตในเมนู กาแฟ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 099/2566



### จำหน่ายเมนูพิเศษ ณ ลานสวนดุสิตโพล

วันที่ 14 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดจำหน่ายเมนูพิเศษต้อนรับฤดูร้อน โดยมีอาจารย์ พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย ในเมนู ข้าวหมูกรอบคว่ำพริกเกลือพร้อมยำไข่ต้ม ณ ลานสวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร: 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefschooll  
Website : [www.chefschooll.dusit.ac.th](http://www.chefschooll.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 100/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 (ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน)

วันที่ 16 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 หัวข้ออาหารและขนมสำหรับผู้สูงวัย โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย และมี อาจารย์เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 101/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1

วันที่ 18 - 19 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1 โดยมีอาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด และขนมชั้น เม็ดขนุน ทองเอก และลูกชุบ ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 102/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง

วันที่ 18 - 19 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมีอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟ่อนเค้กหน้าเนื้อมัสม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม ขนมปังโรลทูน่า 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\_chefschool  
Website : www.chefschool.dusit.ac.th Line : @783eeca



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 103/2566



### อบรมส่วนบุคคล หลักสูตรขนมไทย

วันที่ 18 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมส่วนบุคคล หลักสูตรขนมไทย โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมชั้น ณ ห้อง ICS22 ชั้น2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร 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](http://www.chefschoo.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 104/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ Plus รุ่น 78 (วันเสาร์)

วันที่ 18 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ Plus รุ่น 78 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์อภิภรณ์ ฝักน่วม เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แบล็คฟอเรสเค้ก โรลชาเขียวถั่วแดง ช็อกชังค์คุกกี้ ฦ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefschoo  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eecha



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 106/2566



### อบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 18 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารยุโรป (วันเสาร์) ให้กับบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมี ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Pepper steak with Rosti Potatoes ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร: 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefschool  
Website : [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th) Line : @783eeeba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 105/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 18 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู จู๋จี้กั๋ง แกงเสียง ยำถั่วพู ลำเตี๋ย และสังขยาฟักทอง ณ ห้อง ICS23-42 ชั้น 2 และ ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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](http://www.chefschoo.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 107/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 18 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรสาธิตการทำเทียนอบและงานใบตองฉนวน ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 108/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์)

วันที่ 19 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 (วันอาทิตย์) โดยมี ผศ.ดร. นงนุช นันทรักษ์ เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู ข้าวผัดลึบประรด มีส้มมันไก่ บัวลอยเผือก และโปะเปียะทอด ณ ห้อง10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 109/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 5 (วันอาทิตย์)

วันที่ 19 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น5 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังกุราภินันท์ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู Fish & Chips (Tatar sauce), Pork chop with sauce, Scone, Cottage pie ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefschool  
Website : [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th) Line : @783eeca



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 110/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย Plus รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 19 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 196 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eecba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 112/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ Plus รุ่น 78 (วันเสาร์)

วันที่ 25 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ Plus รุ่น 78 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก อัสมอนด์ฟรุตเค้ก ฟินท์บัตเตอร์คุกกี้ ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 111/2566



### จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 1

วันที่ 21-22 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ประจำเดือนมีนาคม 2566 (ภาคทฤษฎี วันที่ 20 มีนาคม 2566 และภาคปฏิบัติ วันที่ 21-22 มีนาคม 2566) ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eeeba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 113/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์)

วันที่ 25 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 (วันเสาร์) โดยมี ผศ.ดร. นฤมล นันทิรภัย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวผัดสับปะรด มัสมันไก่ บัวลอยเผือก และปอเปี๊ยะทอด ณ ห้องICS42 ชั้น4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 114/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 25 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมี ผศ. จัตุรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวเหนียวดำหน้ากระฉีก ขนมห่มต้ม ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 115/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 25 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น95 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์สมิตา มอร์นตรี และ อาจารย์จันจนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อความรู้เกี่ยวกับอาหารยุโรป วัตถุดิบที่ใช้และหลักการสุกย่างและสาคิต อาคาร12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 116/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1

วันที่ 25-26 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู จู๋ซี่ปลาทอด หมูสะเต๊ะ ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร: 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eacba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 117/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1

วันที่ 25-26 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1 โดยมีอาจารย์วันทนา ลวงนางกูร และ อาจารย์ยิวฤดียา สมทะนะ เป็นวิทยากรสาริตในเมนู คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลช็อกโกแลต ชิฟฟอนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ขนมปังลูกเกด 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](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eeeba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 118/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม

วันที่ 25-26 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักบาร์และเครื่องดื่ม โดยมีอาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู mojito, blue Hawaii, mai tai, martini, old fashioned, pine colada, kamikaze, margarita, pink lady และการผสมเครื่องดื่มในแบบฉบับของตนเอง ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร: 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eacba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 120/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย Plus รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 26 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 196 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์แสงอรุณ เขื่อนวงศ์บุญ เป็นวิทยากร สาธิต การแกะสลักผักผลไม้ ตกแต่งจานอาหาร ณ ห้อง10102 อาคาร 10 ชั้น1 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](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 119/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 5 (วันอาทิตย์)

วันที่ 26 มีนาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 5 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Gazpacho , Escabeche , Churros ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 , 092-955-8757 , 098-955-8758 , 082-520-7978  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Instagram : sdu\_chefscool  
Website : [www.chefscool.dusit.ac.th](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 122/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 (น้ำปั่นกรีนดีทีอกซ์)

วันที่ 30 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 หัวข้ออาหารและเครื่องดื่ม โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย และมีอาจารย์เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู น้ำปั่นกรีนดีทีอกซ์ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 121/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 (ข้าวผัดต้มยำไข่ข้น)

วันที่ 23 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2566 ในหัวข้ออาหารและเครื่องดื่ม โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย และมีอาจารย์เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวผัดต้มยำไข่ข้น ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



**SUAN DUSIT**  
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244.6091.0 +66(0)2244.6200

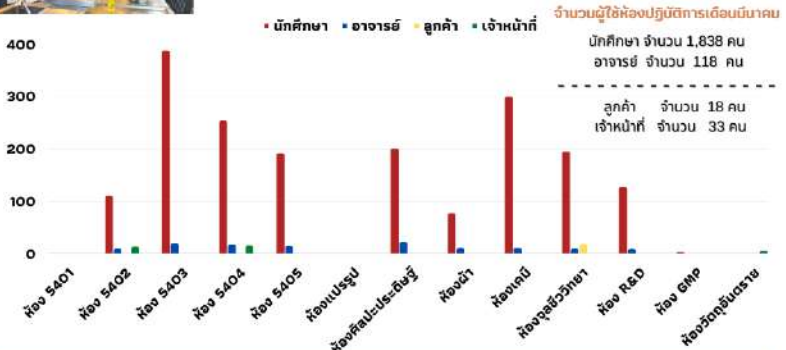
งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือนมีนาคม 2566

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2566  
ฝึกรอบการทำอาหารยุโรป ในเมนู  
..."ซูปເດີทຣຳຟືເລີ ພນມປັງກຣະເກື່ຍມ..."

โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5404 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในวันที่ 20-22 มีนาคม 2566 เวลา 11.00-13.00 น.



- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาธิตและออดูทิจจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมี อาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2565
- โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป นำตัวอย่างอาหารของผู้ประกอบการ ทำการบรรจุในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยรีกอร์คเพื่อการส่งออกเชิงธุรกิจ
- โครงการอบรม "การบริการวิชาการจากงานวิจัยและความเชี่ยวชาญของบุคลากรโดยนักศึกษามีส่วนร่วม" โดยมี ผศ.ดร.จิราภรณ์ ทองตัน เป็นวิทยากร ในวันที่ 13 มีนาคม 2566
- ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดิวตี้แอฟ และจัดเลี้ยงงานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำเดือนมีนาคม 2566



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนมีนาคม 2566

#### งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



วันที่ 21-22 มีนาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนมีนาคม 2566

#### พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเข้าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



#### งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา  
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ  
กับผู้ค้าส่ง

นักศึกษา จำนวน 12,348 คน  
อาจารย์ จำนวน 671 คน

ลูกค้า จำนวน 1,445 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,018 คน

#### งานด้านเงินสดย่อย

รับมูลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนิน  
การต่อไป





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### หลักสูตรอบรม

- ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น194-196
- ขนมไทย รุ่น1
- เค้กคูกี้ รุ่น78 พลัส
- อาหารยุโรป(พัฒนาศีกยภาพ)
- อาหารตะวันตก รุ่น5
- ระยะสั้นเค้กคูกี้2
- ระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟ
- ระยะสั้นขนมไทย1
- ระยะสั้นเค้กและขนมปัง
- ระยะสั้นขนมอบเบื้องต้น1
- ระยะสั้นบาร์และเครื่องดื่ม

### โครงการบริการวิชาการฯ

- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก14/2566 (สาธิตและสอนการทำอาหารไทยและร้อยมาลัย)
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม6/2566(ฝึกอบรมการทำอาหาร และเครื่องดื่ม)
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม7/2566 (ฝึกอบรมการทำอาหารยุโรปวิทยาเขตสุพรรณบุรี)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก15/2566 (สาธิตและสอนการทำขนมไทยให้กับชาวต่างชาติ)

### กิจกรรมเพิ่มเติม

- ประกอบอาหารไทย,อาหารว่าง, ขนมไทย, อาหารยุโรปและเบเกอรี่เพื่อจำหน่ายให้แก่โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพ และลูกค้าออนไลน์
- เป็นกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ1
- ทำอาหารพิเศษจัดเลี้ยงให้กับงานประชุมของมหาวิทยาลัย

☎ 02-2445391-4

@ sdu\_chefschoo@hotmai.com

🌐 chefschoo.dusit.ac.th

📍 295 Dusit., Bangkok City



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

### รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มีนาคม 2566

#### งานผลิต

- ขนมปังจืด, คาว, หวาน
- เค้กชั้น, เค้กถ้วย, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, คูกี้
- ชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล
- แพนเค้ก, โดนัท
- ชุดอาหารว่างคาว, หวาน

#### สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยภายนอก

- สพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 130,819 บาท
- งานอบคุกกี้ขนมเบเกอรี่ ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 7,613.25 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 6,338 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 8,755.24 บาท



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายผลิตอาหารเดสเวอรี่และอาหารพิเศษ

มีนาคม | 2566 1

# รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน มีนาคม 2566

ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด  
บัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ

ICS 22



• อาหารชาวไทย/ยุโรป



• อาหารหวาน/อาหารว่าง



• ออร์เดอร์พิเศษ

ขนมชั้นน้ำเชื่อม ข้าวหมูกระเทียมไข่ดาว  
หมี่คลุก ข้าวหมูสามชั้นทอดน้ำจิ้มซีฟู้ด  
ราดหน้าเส้นใหญ่ปลากริมพองเต้าซี่ ยำวุ้น  
เส้น ข้าวกะเพราไข่เยี่ยวม้า ยำหมูยอ  
ข้าวผัดมันกุ้งไข่ต้ม ข้าวหมูแดง ข้าว  
หอมกหมูทอด ข้าวหน้าหมูย่างน้ำจิ้ม  
แจ่ว บะหมี่ไก่เทรียก ข้าวผัดรอกไฟ

สปาเกตตีครีมซอสแฮมและเห็ด แชนวีช  
หมูหยองไข่ดาว คลับแซนวิช แชนวีชปู  
อัดไข่ แชนวีชทูน่าไข่ สลัด ซุปเห็ด  
กรรพเฟล ขนมปังกระเทียม ซีโรงหมูอบ  
บาร์บีคิว ข้าวหน้าไก่คัสซี่ มิกกะโรนิตัด  
ซอสไล้กรอก สปาเกตตีผัดพริกแห้ง  
ไล้กรอก



บวดเผือก กับกิมกรอบ บัวลอยเผือก  
ถั่วแปบ กล้วยบวดซี สังขยาฟักทอง  
ขนมต้ม อินทนิล วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน  
เป็ยกลูกเดือยมะพร้าวอ่อน ลูกตาลลอย  
แก้ว กล้วยน้ำว้าเชื่อม เต้ากึ่งน้ำลำไย  
ข้าวเหนียวถั่วดำ สาकुเป็ยกข้าวโพด  
มะพร้าวอ่อน

ข้าวเหนียวหมูน้ำตก ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน  
ข้าวเหนียวดำปิ้งไก่ทอด ข้าวตั้งหน้าตั้ง  
ซาลาเปาหมูสับ หมูแดง ไส้ครีม ข้าว  
เหนียวไก่ย่างมัน มะตะบะไก่ กุ้งถ้วย  
ปากหม้อ

27/3/2566  
ข้าวคั่วกลิ้งหมู กุนเชียง ผักสด 100  
กล่อง  
ข้าวเหนียวไก่ย่างมัน 100 กล่อง  
อินทนิล 100 ถ้วย  
ลูกตาลลอยแก้ว 200 ถ้วย

29/3/2566  
ขายผัดไทย 50 กล่อง ทีมหาลัย  
ธรรมศาสตร์ รังสิต AIT Job fair



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมีนาคม 2566

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

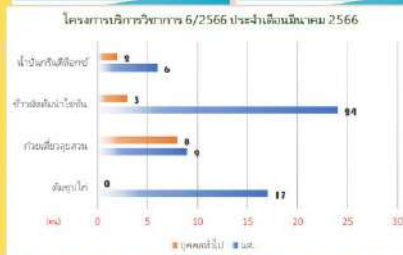
งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์



สื่อด้านการอบรม 52 ชิ้นงาน

สื่อข่าวสาร 47 ชิ้นงาน

สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 57 ชิ้นงาน



**รณรงค์ "โภชนาการเพื่อสุขภาพและเศรษฐกิจ"**

โครงการบริการวิชาการ 6/2566 ประจำเดือนมีนาคม 2566

กิจกรรม 2 มื้อกลางวัน 4,000 บาท

กิจกรรม 3 มื้อกลางวัน 5,300 บาท

**Highlight เดือนมีนาคม**

จำหน่ายเมนูพิเศษ ข้าวซุกกรอบผัดผัดเจมึ่ + ข้าวไข่ต้มขมิ้น

**โครงการบริการวิชาการเดือน 7/2566**

ฝึกอบรมการทำอาหารยุโรป

อบรมการทำขนมปัง

อบรมการทำเค้ก

สรุปผลการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมีนาคม 2566

ประเภทสื่อ	จำนวนชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม	52
สื่อข่าวสาร	47
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร	57





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน  
ประจำเดือน มีนาคม 2566

### ฝ่ายเทคนิคงานระบบและ งานซ่อมบำรุง

#### ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
  1. ทำการซ่อมก๊อกน้ำห้อง ICS 21,22
  2. ซ่อมบำรุงเปลี่ยนพัดลมตู้แช่น้ำเย็น
  3. ซ่อมเครื่องปั่นผสม
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
  1. ทำการติดตั้งปลั๊กสัญญาณอากาศระจกทางเข้าห้องประชุม
  2. ทำการติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้อง 10206
  3. เปลี่ยนก๊อกน้ำสำหรับใช้ในร้านฟู้ดส์สตัท
  4. ใส่โซ้คประตูห้องน้ำหญิง
  5. ทำการติดปลั๊กไฟเพื่อใช้สำหรับเสียบตู้แช่แข็งหน้าห้อง10305
  6. ทำความสะอาดพัดลมร้านฟู้ดส์สตัท
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
  1. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
  2. ทำการเปลี่ยนสวิทซ์ตู้แช่เย็นนอน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
  1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็น
  2. ซ่อมหม้อต้มน้ำร้อนไฟฟ้า
  3. ติดตั้งกล่องวงจรปิดอาคารแวมเทียงธรรม
  4. ติดเครื่องปรับอากาศห้องอาหารคูดินถมถม

#### ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- รวบรวมข้อมูลสำหรับจัดทำคำสั่งการแต่งตั้งต่างๆ ด้านพลังงาน เสนอ มหาวิทยาลัยฯ
- จัดทำรายงานการจัดการพลังงานประจำปี 2565 นำส่งกระทรวงพลังงาน ในวันที่ 31 มี.ค. 2566

#### ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหาร อาคารครว 11
- งานออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับ โรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร ดินแดง 1: : สำนักงานการส่งเสริมอาชีพ สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร
- ออกแบบคุณลักษณะครุภัณฑ์ สำหรับโรงงานผลิตเนยแข็ง สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567
- ออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บางพลัด / ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารแวมเทียงธรรมสุพรรณบุรี /อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567

#### ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา อาคาร 8
- โครงการจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการด้านอาหาร (อาคารปราโมทย์) วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการจ้างปรับปรุงศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารอิสลามอาคารจันทร์เจริญ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

#### ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

### รายงานประจำเดือนมีนาคม 2566

#### ฝ่ายสำนักงาน

##### จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุกัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

##### งานเลขานุการ

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

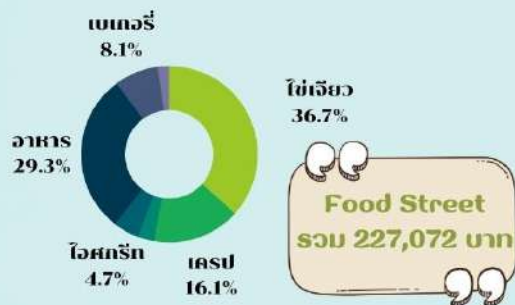
##### การจัดทำวุฒิบัตรหลักสูตรอบรม

- ขนมอบเบื้องต้น 1 วันที่ 11-12 ก.พ. 66 (ระยะสั้น 15 ชม)
- อาหารไทย 2 วันที่ 18 - 19 กุมภาพันธ์ 2566 (ระยะสั้น 15 ชม)
- ขนมอบเบื้องต้น 2 วันที่ 25 - 26 กุมภาพันธ์ 2566 (ระยะสั้น 15 ชม)
- ร้านอาหารสร้างอาชีพ วันที่ 25 - 26 กุมภาพันธ์ 2566 (ระยะสั้น 15 ชม)
- การประกอบอาหารไทยให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา วันที่ 12 พฤศจิกายน 2565 - 25 กุมภาพันธ์ 2566
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร1/2566 ฝึกอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) PLUS วันที่ 7 มกราคม - 18 มีนาคม 2566
- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 194 วันที่ 27 พฤศจิกายน 2565 - 19 มีนาคม 2566
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ วันที่ 11-12 มีนาคม 2566 (ระยะสั้น) 15 ชม
- อบรมส่วนบุคคลคนไทย วันที่ 18-19 มีนาคม 2566 (15 ชม)
- อบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 195 วันที่ 17 ธันวาคม 2565 - 25 มีนาคม 2566
- เค้กและขนมปัง วันที่ 18-19 มี.ค.66 (ระยะสั้น) 15 ชม
- ขนมไทย 1 วันที่ 18-19 มี.ค.66 (ระยะสั้น) 15 ชม

##### บริหารงานบุคคล



- จำนวนบุคลากร
  - อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
  - อัตราบุคลากรปัจจุบัน 96 คน
  - อัตราว่าง 4 คน (สนับสนุน 3 , บริการ 1 )
- สถานะบุคลากร
  - พนักงานมหาวิทยาลัย 46 (วิชาการ 1 , สนับสนุน 45 )
  - ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 50 (สนับสนุน 10 , บริการ 40 )
- งบการจ้างบุคลากร
  - งบมหาวิทยาลัย 96 คน
- การจ้างเข้า/ออกและย้าย
  - บุคลากรลาออก 2 คน
- อื่นๆ
  - ประสานงานเกี่ยวกับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา
  - เบิกค่าเดินทางไปปฏิบัติงาน
  - ดำเนินการด้านค่าตอบแทนบุคลากร



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร  
หน่วยงานภายในและภายนอก





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมีนาคม 2566

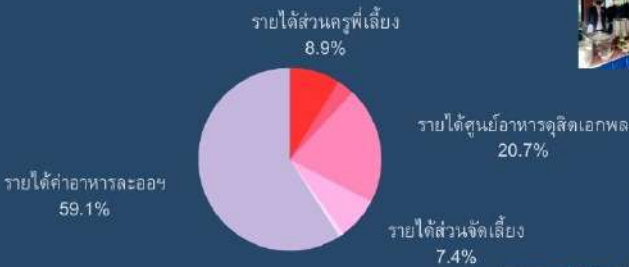
- จัดบริการอาหารห้องอาหารอุตสาหกรรม
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม



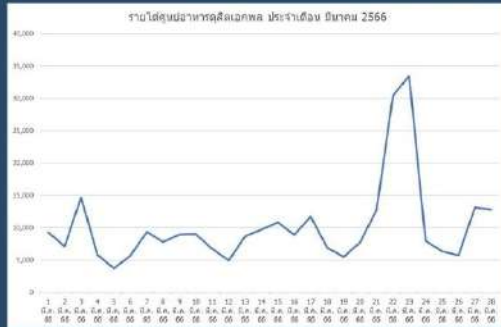
### การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง

- งานเลี้ยงปัจฉิมนิเทศนักเรียนชั้น ป.6 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- คุยสบายๆ สตรีสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- สัมมนาระหว่างการสอนและฝึกประสบการณ์
- บริการอาหารและเครื่องดื่มคณะผู้ทรงคุณวุฒิ (งานวิจัย)
- งานสัมมนาเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้โมเดลเศรษฐกิจใหม่ (BCG Moder) สู่การพัฒนาที่ยั่งยืนในระดับจังหวัด
- กิจกรรมอภิปรายผลการทดลองรีทอร์ทกักเก็บที่อาหารและเครื่องดื่ม
- ประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำเดือนมีนาคม ครั้งที่3/2566

### โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย



- ตั้งงานเฉพาะค่าวัสดุที่ไม่รวมต้นทุนดังนี้
- ค่าข้าวสวย
  - ค่ามัน
  - ค่าของแทนโครงการสหกิจ



### ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน มีนาคม 2566  
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

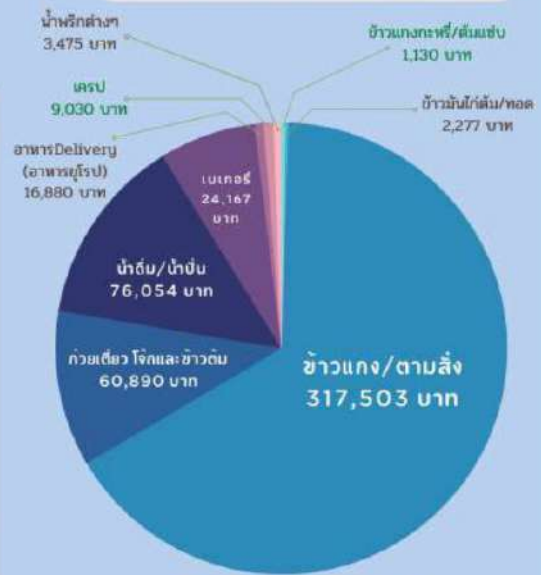


### ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### ประเภทการให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- อาหารDelivery (อาหารยุโรป)
- ข้าวแกงกระทู้/ต้มแซ่บ
- เครบ / เบเกอรี่
- เครื่องดื่ม

รายได้ ประจำเดือน มีนาคม 2566



รายได้รวม 511,406 บาท



### 1934@dusit

ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

#### จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- ขนมปังปัง
- เครื่องดื่ม

รายได้

ประจำเดือน มีนาคม 2566

รายได้รวม 20,377 บาท



### CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

#### จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้

ประจำเดือน มีนาคม 2566

รายได้รวม 27,227 บาท



### อมรากรณ์เดลิเวอรี่

รายได้รวม 162,573 บาท

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก 136,194 บาท
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก 26,379 บาท



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวคุณิตนอุดม  
ประจำเดือน  
มีนาคม 2566



ข้าวแช่ชาววัง  
สวนดุสิต



ข้าวแกงเราจัดทำ ตาม  
สั่งให้คุณได้ชิม



งานส่วนมิววงเวียน  
ทำจัดให้ ลิ้มรสกัน



ถนัดทำอาหารไทย  
ลิ้มรสหมดจดจាន  
พร้อมทั้งบริการ  
อาหารให้ชื่นชมกัน



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

### รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



#### เดือน มีนาคม 2566

กระแสเงินสดเข้า 3,916,040.41 บาท

กระแสเงินสดใช้ไป 3,320,387.03 บาท

เจ้าหนี้ 1,258,301.25 บาท

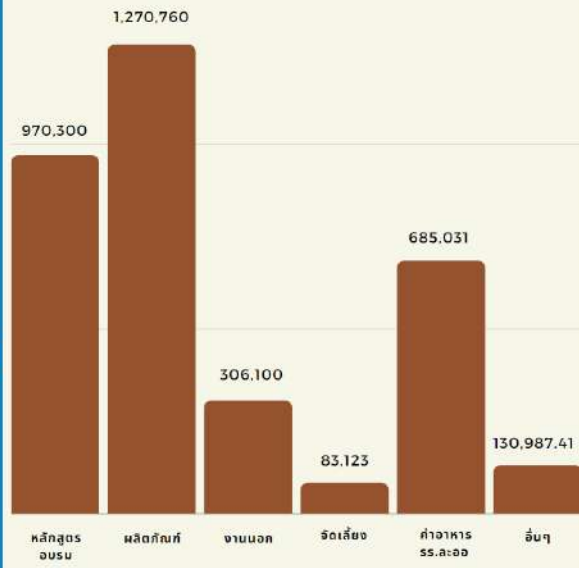
ลูกหนี้ 756.336 บาท

ยอดอนุเคราะห์ 27,814.60 บาท

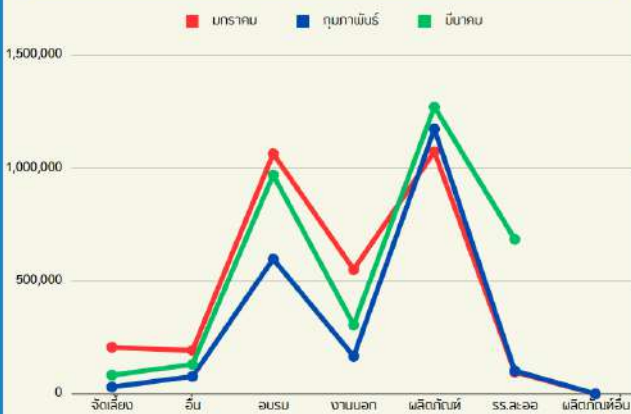
#### งบประมาณ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน เม.ย.66
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) รุ่น 95 Plus
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 7/2566 (ฝึกอบรมการทำอาหารยุโรป ณ วิทยาลัยสุพรรณบุรี)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 13/2566 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนเมษายน 2566)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 14/2566 (สาธิตและสอนการทำอาหารไทยและร้อยมาลัย)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 15/2566 (สาธิตและสอนการทำขนมไทยให้กับชาวต่างชาติ)
- โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 1/2566 (ลงนามความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับ โรงเรียนหอวัง ปทุมธานี)
- โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 2/2566 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษาและพัฒนาบุคลากรระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิตกับโรงเรียนเทคนิคการอาหารหัวหมากกวางอี นครพนมหมิง สาธารณรัฐประชาชนจีน)

#### รายรับ



#### เปรียบเทียบ รายรับ เดือน ม.ค.- มี.ค.66



#### เอกสาร

- จัดทำใบนำส่งเงินรายรับประจำวัน จำนวน 25 ใบ
- จัดทำบันทึกข้อความ จำนวน 45 บันทึก
- ออกใบเสร็จรับเงิน จำนวน 350 ใบ
- จัดทำใบเสนอราคา 2 ใบ
- จัดทำใบแจ้งหนี้ 13 ใบ
- นำส่งบันทึกข้อความ จำนวน 45 บันทึก
- ตรวจสอบหลักฐานการชำระเงิน 180 สลิป

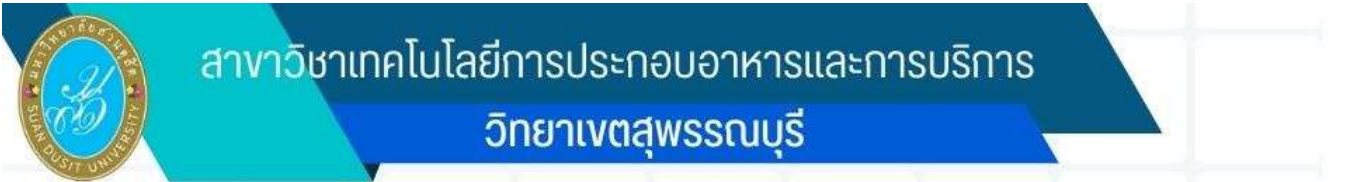


#### หลักสูตรอบรมเดือน มีนาคม 2566





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา วิทยาเขตสุพรรณบุรี



## หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารยุโรปไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ซุปเห็ดทรัฟเฟิล ขนมปังกระเทียม ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5404 ชั้น 4 อาคารแวนเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในวันที่ 20 - 22 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-20.00 น.

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมกิจกรรม Cover Dance Night Market โดยมีกิจกรรมออกธำนำยสินค้า และร่วมรับชม Cover Dance ในวันพุธที่ 22 มีนาคม 2566 เวลา 17.00-20.00 น. ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

จัดกิจกรรมบูรณาการรายวิชาอาหารสวนดุสิต

กับกิจกรรมศึกษาฐาน โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีย์ ลำปาง

MARCH  
10, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดบริการอาหารกลางวันแบบบุฟเฟต์ และให้การให้การให้บริการและมารยาทในการรับประทานอาหารบุฟเฟต์ โดยเป็นการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารสวนดุสิต เพื่อให้ นักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ได้ฝึกปฏิบัติจากสถานการณ์จริง ตั้งแต่การวางแผนการดำเนินงาน การทำงานเป็นทีม การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบการทำงาน ทักษะการประกอบอาหาร และการให้บริการอาหารบุฟเฟต์ ควบคุมโดย ผศ.อรรถ ันันสี และ ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา อาจารย์ประจำรายวิชา พร้อมคณาจารย์ในหลักสูตร ภายใต้ การศึกษาฐานสถานประกอบการด้านการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีย์ ลำปาง จำนวน 50 คน ประกอบด้วย คณะครู และนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 กิจกรรมครั้งนี้ นักศึกษาสามารถนำความรู้มาปฏิบัติจริง ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดขึ้นในวันที่ 10 มีนาคม 2566

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
จัดกิจกรรมการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารอย่างไรให้มีประสิทธิภาพ

MARCH  
20, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารอย่างไรให้มีประสิทธิภาพ โดยบูรณาการร่วมกับรายวิชาการเป็นผู้ประกอบการ ให้กับนักศึกษา ชั้นปีที่ 3 เพื่อพัฒนาแนวคิด การบริหารจัดการ รวมถึงทักษะความเป็นผู้ประกอบการ โดยได้รับเกียรติจาก คุณชนาวิณ เชาว์กิตติโสภณ เจ้าของธุรกิจร้าน ดริมเมอร์ เป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์และองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหาร ณ ห้องเรียน 304 อาคารธุรกิจการบิน ศูนย์การศึกษาลำปาง วันที่ 20 มีนาคม 2566 เวลา 14.30-15.30 น.

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



# การพัฒนานักศึกษาและบุคลากร

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการ "ริ้วมะยงชิด" แบบสวนดุสิต

MARCH  
22, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ "ริ้วมะยงชิด" แบบสวนดุสิต โดยได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคนิคในการริ้วมะยงชิด แบบสวนดุสิต ให้กับบุคลากรและนักศึกษา ดำเนินการจัดกิจกรรมโดย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเกียรติจาก ดร.วชิรญา สุงคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาลำปาง ให้เกียรติกล่าวเปิดกิจกรรม พร้อมมอบเงินสนับสนุนการศึกษา "ทุนเฟื่องฟ้าจร" กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2566 ณ Activity Space ศูนย์การศึกษาลำปาง

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



# การพัฒนานักศึกษา-บริการวิชาการ

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการ ด้านเบเกอรี่ชั้นสูง จ.อุตรดิตถ์

MARCH  
26-27, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณกร จันทร์สุพรรณพร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาทักษะและศักยภาพด้านเบเกอรี่ชั้นสูงเพื่อตอบสนองโจทย์ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมใหม่ ภาควิชาผลิตตามนโยบายปฏิรูปอุดมศึกษาไทยบูรณาการกับการทำงาน เพื่อให้นักศึกษา หลักสูตรอาหารและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้รับความรู้และได้ปฏิบัติการพัฒนาทักษะและศักยภาพด้านเบเกอรี่ชั้นสูง ในวันที่ 26-27 มีนาคม 2566 ณ ห้องครัวเบเกอรี่ ตึกคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ จังหวัดอุตรดิตถ์

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



# ด้านบริการวิชาการ

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาการอบรมเชิงปฏิบัติการ "นักร้องเสริมอาชีพพร้อม"

MARCH  
16-17, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรรถ จินสี ประธานหลักสูตร เป็นวิทยากรในโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ "นักร้องเสริมอาชีพพร้อม" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ในเมนูสาकुโส้หมู และไส้ฮ้อสมุนไพร เพื่อสร้างและพัฒนาคณะรุ่นใหม่ ด้วยการพัฒนากิจกรรมประกอบอาชีพให้กับคนชุมชน และเสริมสร้างทักษะการสืบสานอนุรักษ์ภูมิปัญญาผสมผสานวัฒนธรรมพื้นที่ให้ชุมชนได้มีโอกาสนำความรู้ เทคโนโลยีสมัยใหม่ และทรัพยากรในพื้นที่มาต่อยอดและพัฒนางานผลิตภัณฑ์ จัดขึ้นในวันที่ 16-17 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติสุโขทัย จักโดยศูนย์วิจัยและพัฒนาวิศอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

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



# ด้านบริการวิชาการ

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยากรด้านการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ อ.เมืองปาน จ.ลำปาง

MARCH  
30, 2023

วันที่ 30 มีนาคม 2566 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัครพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษาขุนออกที่ต้ง ลำปาง ได้รับเชิญจากมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง เป็นวิทยากรด้านการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพของบรรจุภัณฑ์โดยตรง และสามารถสร้างแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสื่อสารกับผู้ออกแบบ และผู้จัดทำกราฟฟิกสำหรับการพัฒนาและต่อยอดเชิงการค้า ภายใต้โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก พื้นที่ตำบลแจ้ซ้อน อำเภอเมืองปาน จังหวัดลำปาง ประจำปีงบประมาณ 2566 ซึ่งโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชนฐานรากให้พ้นจากความยากจนในพื้นที่ ส่งเสริมความรักความสามัคคี พัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับคนในชุมชนในพื้นที่ การบูรณาการให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาเชิงพื้นที่ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้/ นวัตกรรม/ งานวิชาการ ในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นต่อไป

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันเสาร์ที่ 4 มีนาคม 2566

คณาจารย์ และนักศึกษา สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกิจกรรมตลาดนัดหลักสูตรสัญจร ครั้งที่ 2 ณ ศูนย์การค้าโรบินสันไลฟ์สไตล์ ตรีัง ออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารจากนักศึกษา การสาธิตเมนูพิเศษ Hasu no hana รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในการประกวดแข่งขันสร้างสรรค์ mini master chef เมนูอาหารจากผลิตภัณฑ์ future food , บูธ DIY Cupcake (ตกแต่งหน้าเค้ก) สร้างสรรค์จินตนาการของเด็กๆ กิจกรรมจากนักศึกษาชมรมภาษาอังกฤษ และอีกมากมาย



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรัง

 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER  
จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 10 มีนาคม 2566

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม งานวิภาหิ์ได้สมพร “มหัศจรรย์สีสันทะเลตรัง” ณ อาคารอาเขี่ยน หลัง ตลาดสดทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang  @dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



วันที่ 13 มีนาคม 2566

คณาจารย์ และนักศึกษา

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง  
ร่วมกิจกรรมศึกษาดูงานใน รายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
อาหารและการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ณ RED  
HOUSE FARM ฟาร์มเห็ด ฟาร์มผัก ตรัง อ.ห้วยยอด



โรงเรียนการเรือน

Culino SDU Trang

@dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 14 มีนาคม 2566

คณาจารย์ และนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ร่วมจัดการบริการอาหารและเครื่องดื่ม แต่คณะผู้ติดตาม

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ณ อาคารอเนกประสงค์ หุ่นทอรัก จุดปลูกหม่อนเลี้ยงไหม ตำบลนาหมื่นศรี อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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



# ด้านการบริการวิชาการ

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง

SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



วันที่ 18 มีนาคม  
2566


ผศ.ทิพย์พิภา ธรรมฤทธิ์  
อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์  
รับเกียรติบัตรจบหลักสูตร  
รอาหรนานาชาติ (ยุโรป)  
รุ่น 95 PLUS  
ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี  
ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง  
คณบดีโรงเรียนการเรือน  
โดยมี บุคลากรโรงเรียน  
การเรือน และบุคลากรด้าน  
อาหารของ

สำนักกิจการพิเศษ สวนดุสิต  
โฮมเบเกอรี่ และโรงเรียนสาธิต  
ละอออุทิศ เข้าร่วมอบรมและฝึก  
ปฏิบัติการอาหารยุโรป ณ ศูนย์  
ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang  
สวนดุสิต

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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 17 มีนาคม 2566  
อาจารย์ดุชฎี ทรัพย์บัว  
ร่วมประชุมคณะกรรมการ  
ด้านวิชาการ  
โรงเรียนการเรือน  
ประจำปีการศึกษา 2565  
โดยมีวาระติดตามผลการดำเนิน  
การจัดการเรียนการสอน ภาค  
การศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา  
2565 และเตรียมความพร้อมใน  
การจัดการเรียนการสอน ภาค  
การศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา  
2565  
และภาคการศึกษาที่ 1  
ปีการศึกษา 2566  
ซึ่งจัดขึ้นในรูปแบบ ONLINE  
ผ่านระบบ MICROSOFT  
TEAMS

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
จัดประชุมคณะกรรมการด้านวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2565

อาจารย์ธิดิมา แก้วถวิล รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการด้านวิชาการ ประจำปีการศึกษา 2565 โดยมีวาระติดตามผลการดำเนินการจัดการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 และเตรียมความพร้อมในการจัดการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2565 และภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ซึ่งจัดขึ้นในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2566 เวลา 17.00 - 19.30 น.

SCA-PR-012-03-66 | โทร: 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

โรงเรียนการเรือน

Culino SDU Trang

@dusittrang

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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



วันที่ 22 มีนาคม  
2566

คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมเป็นแขกรับเชิญพิเศษ  
คุยสบาย สไตล์ศูนย์ฯ ตรัง  
ณ ห้อง  
CO-WORKING SPACE  
ร้านกาแฟดิสตเสิร์ฟ



โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์การศึกษา ตรีง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

### คุยสบาย สไตล์ศูนย์ฯ ตรีง

ผู้ชวนคุย

ผศ.ปิยานีย์ เพชรศรีช่วง

พบกับ **แบกรับเชิญพิเศษ**

ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

**EP.2**

**"รักเอयरักอยู่ไหน"**

พบกันทุกวันจันทร์  
เวลา 15.30 - 16.20 น  
ณ ห้อง CO-Working Space  
ร้านกาแฟดูสิต เซิร์ฟ

love

โรงเรียนการเรือน

Culino SDU Trang

@dusittrang

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





โรงเรียนการเรือน  
[WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH](http://WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH)