



โรงเรียนการเรือน เดือนเมษายน 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



2566



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



โรงเรียนการเรือน
WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



รายงานผลการดำเนินงาน
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เดือนเมษายน 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 ทั้งนี้ในเดือนเมษายน 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอนสรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 19

ศูนย์การศึกษา ลำปาง 63

ศูนย์การศึกษา ตรัง 66

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



นักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
สมัครเป็นอาสาสมัครเข้าร่วมเรียนรู้การทำงานของมูลนิธิสโกลาร์ส ออฟ ชิสทีแนนซ์ (SOS) ในการปรุงอาหารจาก
วัตถุดิบส่วนเกิน เพื่อส่งมอบให้กับชุมชนคลองเตย โดยวัตถุดิบในการปรุงอาหารได้มาจากหน่วยงานต่าง ๆ นำมาส่งต่อ
โครงการครัวรักซ์อาหาร เพื่อเป็นการลดปัญหาขยะที่เกิดขึ้นจากอาหาร ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 เมษายน 2566 ณ มูลนิธิ
สโกลาร์ส ออฟ ชิสทีแนนซ์ (SOS) เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ปฏิบัติการศึกษาระบบต่าง ๆ ของร่างกายมนุษย์ เซลล์ เนื้อเยื่อ อวัยวะต่าง ๆ ระบบปกคลุมร่างกาย ระบบโครงร่าง หน้าที่ และการทำงานของระบบอวัยวะที่สำคัญในร่างกาย ระบบการย่อยอาหาร ระบบต่อมไร้ท่อ ระบบไหลเวียนโลหิต ระบบทางเดินปัสสาวะ ระบบกล้ามเนื้อโครงร่าง ระบบประสาท ระบบสืบพันธุ์ และการรักษาสมดุลของร่างกาย ในรายวิชากายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยาพื้นฐาน รหัสวิชา 5072620 นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 64 สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย รหัส 64 โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์พิมพ์ขวัญ แก้วเกลื่อน คณะพยาบาลศาสตร์ เป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักศึกษา โดยมีอาจารย์สุนิทร ชัยภักย์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ณ ห้องปฏิบัติการพยาบาล ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 กิจกรรมที่ 2 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยไปใช้ประโยชน์โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร รหัสวิชา 5071611 โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.พรรณพี เอี่ยมทวีเจริญ เป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักศึกษา ในหัวข้อ " GMP (Good Manufacturing Practice) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร" โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา ฟูเฒ่า เป็นผู้ดำเนินการจัดกิจกรรม ในวันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2566 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องวิทย 403 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะของนักศึกษา ชั้นปีที่ 2 (รหัส 64) ภายใต้ชื่องาน "SIAM@SDU" ซึ่งเป็นกิจกรรมในรายวิชาการให้บริการอาหารปริมาณมาก และจัดกิจกรรมโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 64) และชั้นปีที่ 3 (รหัส 63) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้กับนักศึกษา ให้เรียนรู้ด้วยการลงมือปฏิบัติงานจริง และสามารถบูรณาการศาสตร์คหกรรม ซึ่งเป็นรากฐานความเชี่ยวชาญของชาวสวนดุสิต ตลอดจนเป็นกิจกรรมที่มีการผสมความร่วมมือจากหลากหลายภาคส่วน ส่งเสริมความรักความสามัคคีในองค์กรได้อีกทางหนึ่งด้วย โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชกร นุกูจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม กิจกรรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 เมษายน 2566 เวลา 17.00 - 21.00 น. ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีคณาจารย์ บุคลากรภายใน และบุคคลภายนอก เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รวมเรื่องราวอาหารแปรรูป

การแปรรูปอาหาร
กระบวนการที่เปลี่ยนแปลงสภาพวัตถุดิบ
ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่
เหมาะสม สะอาด และปลอดภัยต่อการบริโภค

จิงคอง 3 สร

เนยสด

น้ำพริกเผากุ้ง

เต้าหู้ปลา

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "รวมเรื่องราวอาหารแปรรูป"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "รวมเรื่องราวอาหารแปรรูป" ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหารเป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู น้ำพริกเผากุ้ง การผลิตเนยสด การผลิตเต้าหู้ปลา การทำจิงคอง และการทำน้ำจิ้มสุกี้ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 เมษายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อร่อยกับเมนูง่าย ๆ สไตล์ฝรั่ง" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Mushroom Soup Chicken Navarin และสเต็กปลากระพงกับสลัดผัก ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 เมษายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

19 April 2023 06:22 PM

เทคนิคการประดิษฐ์ใบตองสด

ประเภทของงานใบตอง

1. ประเภทที่ใช้สำหรับบรรจุอาหาร
2. ประเภทที่ทอดกินได้
3. ประเภทที่ทอดลอย
4. ประเภทขนมพื้นบ้าน

สืบห่อนมไทย

วิธีการประดิษฐ์กระทงลอยกลีบผกา

เทคนิคการฉีกใบตอง

1. ขาดตรงก้นใบตอง
2. โฉงให้ตรงตามรอยขาด

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การประดิษฐ์ห่อนมจากใบตอง

โดย อชญาณิศา ภัทพันธ์

ศูนย์บริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "เทคนิคการประดิษฐ์ใบตองสด"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะจำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เทคนิคการประดิษฐ์ใบตองสด" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในการประดิษฐ์ห่อนมจากใบตอง การทำกระทงลอย และเทคนิคการฉีกใบตอง ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านศิลปะประดิษฐ์งานใบตอง การเลือกใช้วัสดุ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียม และเคลือบในงานด้านใบตองสด เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านศิลปะประดิษฐ์งานใบตองสำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยหลากสีสน"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยหลากสีสน" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์คชฤฎี ทรัพย์บัว และผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิภา ธรรฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูขนมบัวลอย วุ้นกรอบ และขนมชั้นจากสีธรรมชาติ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัสดุ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียม และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 เมษายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Yummy Cake

เค้กฝอยทอง

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 28 เมษายน 2566
เวลา 19.00 - 20.30 น.
สัปดาห์นี้พบกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม
(อาจารย์ป้อม)

Moderator

สูตรเด็ด เค้กฝอยทอง 🍰

👤 51 · 37 here now · 🏠 Public



* Chanch...



* Nina



* Pom



* Bat



* Sawanya



MMM



aeh



Sutida



Tiffany



Kor



SP



Nara



Natha...k



Paripon



ดา



Siwaporn



Panita



Monruedi



somchit



Arunrong



Dong



Somchai



ชัยชนะ



Nuttapo...



Warueti...



Sawanya



มนฤทัย



Penake



Natcha



Porntaw...



Chomm...



Na



Satta

clubhouse



อาหารการกินSDU

933 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse

"อาหารการกินSDU" หัวข้อ "เค้กฝอยทอง"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "เค้กฝอยทอง" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร และ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วิระกุล ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.ศวรรรญา ปันดลสูง กับหัวข้อ "เค้กฝอยทอง" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ตั้งแต่ ความเป็นมา วิธีการทำเค้กฝอยทอง เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำตลอดจนเทคนิคต่าง ๆ ในการทำเค้กฝอยทองให้มีรสชาติอร่อยและมีเนื้อสัมผัสที่น่ารับประทาน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากรและบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทำพิธีการจัดทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ร่วมกับ ร้าน JUMBO Seafood

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทำพิธีการจัดทำข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ในการส่งนักศึกษา เข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในรูปแบบสหกิจศึกษา ร่วมกับ ร้าน JUMBO Seafood โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชกร นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ทำพิธีกับ คุณมาลีดา ชินสุภัคกุล กรรมการบริหาร ร้าน JUMBO Seafood ซึ่งจัดขึ้นเมื่อในวันที่ 3 เมษายน 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปเยือนโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน โดยเข้าพบผู้บริหารโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี เพื่อดำเนินการความร่วมมือทางด้านวิชาการร่วมกัน การไปในครั้งนี้มีการจัดอบรมสาธิตการประกอบอาหารไทยให้กับนักเรียนและบุคลากรของโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี ในเมนู ข้าวราดกะเพราหมูไม่คาว ข้าวซอยไก่ แกงเขียวหวานไก่ ต้มยำทะเล-ปลากระพง ปลาฟูย่า มะม่วง หนึ่กรอบ ขนมหม้อแกง ลูกชุบ และบัวลอยสามสี โดยมี อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร และบุคลากรศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ เพื่อสร้างความร่วมมือสานความสัมพันธ์ในระดับนานาชาติ รวมถึงเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยตลอดจนผลงานวิจัยเรื่องกลิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร ในโครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือด้านการศึกษาและพัฒนาศูนย์การ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับ โรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 - 15 เมษายน 2566 ณ นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิตัดสิน

การประกวดสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น ระดับเครือข่ายอุดมศึกษา

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติเป็นคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิตัดสิน การประกวดสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น ระดับเครือข่ายอุดมศึกษา เพื่อการพัฒนาสหกิจศึกษาภาคกลางตอนบน ประจำปี พ.ศ. 2566 (ประเภทนักศึกษาสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานที่มีโครงการ/ผลการปฏิบัติงานด้านนวัตกรรมสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น) โดยมีทีมนักศึกษาที่ผ่านการคัดเลือกเข้าสู่รอบตัดสิน จำนวน 6 ทีม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 เมษายน 2566 ณ อุทยานเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ (KMUTNB Techno Park)

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2566 รอบที่ 2 Quota โดยมี ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุมเพื่อจัดสอบสัมภาษณ์ มีรองคณบดีฝ่ายวิชาการ ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 18 เมษายน 2565 เวลา 09.00-11.00 น. ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๔/๒๕๖๖

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๔/๒๕๖๖ โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ เรื่องสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๓(๓๘)/๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการมหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๒(๓๔)/๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ ๔(๒๘)/๒๕๖๖ รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๖ รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัยประจำเดือน มีนาคม ๒๕๖๖ รายงานผลการดำเนินงานตามข้อสังเกตของคณะกรรมการการวิจัยฯ วุฒิสภา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ วาระเสนอเพื่อพิจารณาการต่อสัญญาจ้างของบุคลากรสายวิชาการ พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และรับทราบแผนการดำเนินงานการประกันคุณภาพการศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๖ เวลา ๑๔.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
รับสมัครนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2566



สอบ ADMISSION วันที่ 7 - 13 พ.ค. 66

หลักสูตรที่เปิดรับ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์, วิทยาเขตสุพรรณบุรี, ศูนย์การศึกษา ตรัง, ลำปาง)
- สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร (ศูนย์วิทยาศาสตร์)
- สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย (ศูนย์วิทยาศาสตร์)

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์, วิทยาเขตสุพรรณบุรี)

สมัครได้ที่ : [HTTPS://WWW.MYTCAS.COM/](https://www.mytcas.com/)

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

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนเมษายน 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 3 เมษายน 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 172 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน **70 คน** อายุเฉลี่ย **42.60 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **11.54 ปี**



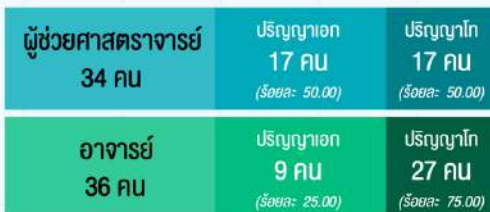
2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



6 สายสนับสนุน จำนวน **64 คน** อายุเฉลี่ย **36.63 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **7.39 ปี**



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริการ จำนวน **38 คน** อายุเฉลี่ย **50.05 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **6.42 ปี**



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 16 คน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

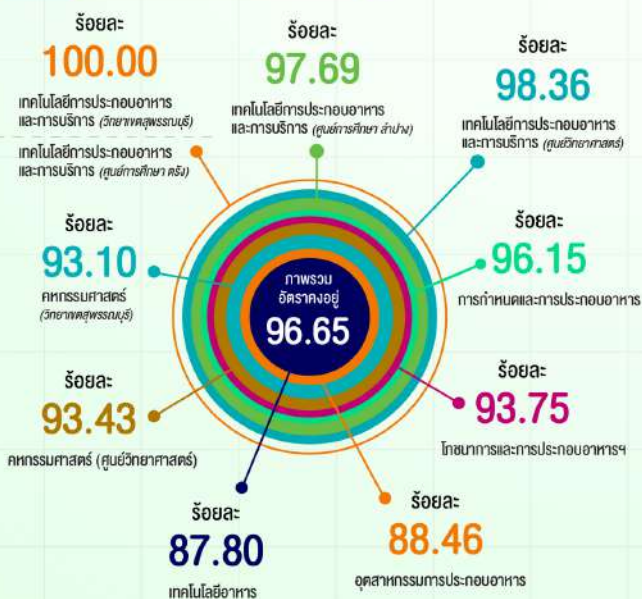
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนเมษายน 2566

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,496 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.39%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รศ. 65: 199	รศ. 64: 231	รศ. 63: 124	รศ. 62: 104	รวม: 658	6. อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	รศ. 65: 28	รศ. 64: 16	รศ. 63: 2	รวม: 46	
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพณิชยการ)	รศ. 65: 27	รศ. 64: 27	รศ. 63: 7	รศ. 62: 29	รวม: 90	7. โภชนาการและการประกอบอาหารฯ	รศ. 65: 24	รศ. 64: 20	รศ. 63: 16	รวม: 60	
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศธว.)	รศ. 65: 35	รศ. 64: 25	รศ. 63: 10	รศ. 62: 17	รวม: 87	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รศ. 65: 97	รศ. 64: 81	รศ. 63: 70	รศ. 62: 65	รวม: 313
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สำนักฯ)	รศ. 65: 39	รศ. 64: 49	รศ. 63: 19	รศ. 62: 17	รวม: 127	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพณิชยการ)	รศ. 65: 24	รศ. 64: 19	รศ. 63: 3	รศ. 62: 8	รวม: 54
5. การกำหนดและการประกอบอาหาร	รศ. 62: 25	รวม: 25				10. เทคโนโลยีอาหาร	รศ. 63: 3	รศ. 62: 33	รวม: 36		

2 อัตราคงอยู่
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวน
อาจารย์ : นักศึกษา

กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

จำนวนอาจารย์ : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)
58 : 1,129 1 : 19

กลุ่มมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

จำนวนอาจารย์ : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนอาจารย์ : นักศึกษา (คน)
12 : 367 1 : 31

ข้อมูล ณ วันที่ 29 มีนาคม 2566

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 123/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1

วันที่ 1 - 2 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1 โดยมี อาจารย์ยวฤติยา สมทะนะ และ อาจารย์พูนทิพย์ เขียววิจิตรพันธ์ุ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู คุกกี้สับประรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด เค้กช็อกโกแลต เค้กชิฟฟ่อนวนิลา เค้กกาแฟ เค้กช็อกโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 124/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1

วันที่ 1 - 2 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมี อาจารย์ณัฏญา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู ชูฉีปลาทุสด และ 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 Line : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 125/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1

วันที่ 1 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากร สาธิตในเมนู ข้าวเหนียวมูนสีเหลืองหน้ากุ้ง ขนมเบื้องไทย (ไส้เค็ม/ไส้หวาน) และข้าวต้มมัด 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 126/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 1 - 2 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์ นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู การแฟร้อน กาแฟเย็น ชา และเมนูอื่น ๆ อีกกว่า 30 เมนู 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_chefschoo
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 127/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (plus) รุ่น 78

วันที่ 1 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (plus) รุ่น 78 โดยมีอาจารย์ วิวรรณ พลศรี และ อาจารย์พุดผิงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้สาธิตในเมนู ช็อกโกแลตเค้กผลไม้ ซอฟต์คุกกี้ ช็อกโกแลต และ เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ชั้น 6 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 128/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติยุโรป (Plus) รุ่น 95

วันที่ 1 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติยุโรป (Plus) รุ่น 95 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์สมिता มอร์เตโร และ อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 129/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 5

วันที่ 2 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 5 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และควบคุมการสอบปฏิบัติ 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 130/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 8 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมี ผศ. ดร. นฤมล นันทิรักษ์ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู ข้าวเหนียวมูนสังขยา หน้าปลาแห้ง ขนมดอกจอก และถั่วแปบ 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 Line : @783eeeba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 131/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2

วันที่ 8-9 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2 โดยมีอาจารย์วันทนา ลาวนางกูร และ อาจารย์ยฤติยา สมตะนะ เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอบเบอร์รี่ ชิฟฟ่อนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม และเค้กฝอยทอง 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 132/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2

วันที่ 8-9 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย2 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากร สาธิตในเมนู ต้มยำไก่ ผัดไทย ต้มยำกุ้ง ปลาสามรส หมี่กรอบ น้ำพริกขี้หนุ่ ไข่ผัดเผ็ดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 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 133/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ Plus รุ่น 78 (วันเสาร์)

วันที่ 8 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ Plus รุ่น 78 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรคุมสอบปฏิบัติแต่งหน้าเค้ก 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 : @783eeca

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 134/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 8 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น95 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู White chicken stock , Omelet , Scambled , Pancakes , Poached eggs , French Toasts , Chicken kiev ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 135/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 9 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น196 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์พรดาราดุสิต ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่า ผัดไทย แกงเลียง และขนมกล้วย 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 : @783eeeba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 136/2566



อบรมการเตรียมความพร้อมในการแข่งขันทางด้านอาหาร และการทำอาหารยุโรป

วันที่ 7 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการเตรียมความพร้อมในการแข่งขันทางด้านอาหารในระดับชาติและนานาชาติ ให้กับนักศึกษา และฝึกอบรมการทำอาหารยุโรปให้กับอาจารย์ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ และ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5403, 5404 ชั้น 4 อาคารแววเทียนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 137/2566



ความร่วมมือด้านการศึกษาและพัฒนาบุคลากร ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับ โรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว้างซี นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน

วันที่ 9 - 15 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรม และสาธิตการทำอาหารไทยให้กับนักเรียนและบุคลากรของโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว้างซี ในเมนู ข้าวราดกะเพราหมูขี้ดาว ข้าวซอยไก่ แกงเขียวหวานไก่ ต้มยำทะเล-ปลากะพง ปลาฟูย่างมะม่วง หมี่กรอบ ขนมหม้อแกง ลูกชุบ และบัวลอยสามสี เพื่อเป็นการสร้างความร่วมมือในระดับนานาชาติ เผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทยตลอดจนผลงานวิจัยเรื่อง กลิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร ในโครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือด้านการศึกษาและพัฒนาบุคลากร ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับ โรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว้างซี ณ นครหนานหนิง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 138/2566



คุยสบายๆ สไตล์ สวานดุสิต "เผ็ดปากกับฝีมือ" "เชฟจาริก"

วันที่ 11 เมษายน 2566 รองศาสตราจารย์ ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี จัดกิจกรรม คุยสบายๆ สไตล์สวานดุสิต ครั้งที่ 145 โดยมี อ.จาริก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน และรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมพูดคุยในประเด็น เผ็ดปากกับฝีมือ "เชฟจาริก" โดยได้เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา สอบถาม พูดคุย และแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็น ณ Poll Café ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย และผ่านระบบออนไลน์ Zoom Meeting

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 139/2566



สาริตและสอนขนมไทยให้กับนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คส์ลีย์

วันที่ 18 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดสาริตและสอนขนมไทยให้กับนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คส์ลีย์ จำนวน 36 คน โดยมีฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู ลูกชุบ 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 140/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2566

วันที่ 20 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและเครื่องดื่มโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ธเนสร่าง สงไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู บัวลอยฟักทองไข่หวาน ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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 141/2566



โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา

วันที่ 21 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารโดยใช้กลิ่น ในเมนู "แกงเขียวหวาน และลูกชุบ" ในโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา ซึ่งเป็นหลักสูตรอบรมฟรีไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา อาจารย์ธีราพร นิลรัตน์ และทีมผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรม และกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากร ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5403 และ 5404 ชั้น 4 อาคารแวทเพียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

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 142/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 22 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวเหนียวมูนสีฟ้าไข่แดงตามะพร้าว ข้าวเหนียวหน้านวล เล็บมือนาง และขนมถ้วยฟู 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 Line : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 143/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย3

วันที่ 22-23 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย3 โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี และ อาจารย์ยอภิวรรณ ฝึกน่วม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลาเนียงมะนาว ยำปลาตุ๋นฟู ยำผักบุ้งกรอบ ข้าวตังหน้าตั้ง 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 144/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมปัง1

วันที่ 22-23 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปัง1 โดยมีอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท ขนมปังแซนวิช ขนมปังไส้กรอก ขนมปังซินนาม่อนโรล ขนมปังหมูหยอง ฟริกเผา 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 145/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม

วันที่ 22-23 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม โดยมีอาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรสาธิตในเมนูค็อกเทล มีอกเทล กามิกาเซ่ มาการ์เร็ตต้า ฟันซ์ 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 Line : @783eeda

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 146/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 22 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น95 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังกูราภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Brown beef stock , Mayonnaise and chicken pasta salad , Quiche aux epinard pate brisee salee และการแลไก่ 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 147/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 23 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น196 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง ถูงทอง หมี่กรอบ สาครูเปียกลำไย 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 : @783eeeba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 148/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2566

วันที่ 27 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและเครื่องดื่มโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์น้ำฝน น้ำใจดี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู หมูโสร่ง ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 149/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น 95 (วันเสาร์)

วันที่ 29 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น95 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์ภัชราพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Beef consomme , Garlic bread , Lamb chops with ratatouille ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร 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 : @783eeda

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 150/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 29 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น197 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์สมिता มอร์เตโร และ อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรภาคทฤษฎีในหัวข้อ การเตรียมวัตถุดิบก่อนการปรุง ชั่ง ตวง วัด และการจัดการสุขาภิบาลอาหารฯ ณ ห้องประชุมพยาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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 151/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 29 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น1 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู กล้วยไข่เชื่อม หยกมณี ชำหริ่ม กล้วยবাদซี 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 : @783eedba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 152/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างจีน

วันที่ 29-30 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ปอเปี๊ยะทอดจีน ปอเปี๊ยะสด ฮ้อยจ้อ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมจีบ สะก้า ซาลาเปาไส้ครีม ไส้หมูสับ 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 : @783eeda

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 153/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น1

วันที่ 29-30 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น1 โดยมีอาจารย์ฤดียา สมทะนะ และ อาจารย์วันทนา ลวงนางกูร เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลช็อกโกแลต ชิฟฟ่อนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ขนมปังลูกเกด ณ ห้อง10205 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 : @783eeeba

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 154/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 30 เมษายน 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น196 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก กระตังทอง และทับทิมกรอบ 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 : @783eecba

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

จัดกิจกรรมและดูแลหลักสูตรอบรมระยะยาว ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

เม.ย.66

จัดกิจกรรมและดูแลโครงการบริการวิชาการ

ช่างฝีมืออาหารไทยพลัส รุ่น196,197
ขนมไทย รุ่น1 / เด็กคูกี้พลัส รุ่น78
อาหารตะวันตก รุ่น5 / บุโรโปพลัส รุ่น95

จัดกิจกรรมและดูแลหลักสูตรอบรมระยะสั้น

>สอนขนมไทยให้โรงเรียนนานาชาติเบิร์คเลย์<
>พัฒนาต่อบทบาทบุคลากรใช้คลื่นในวิทยาลัยเทคโนโลยีสุพรรณบุรี<
>บริการวิชาการแก่สังคมทุกวันพฤหัสบดี<

ผลิตอาหารหวานและเบเกอรี่เพื่อจำหน่าย

เด็กคูกี้1-2 /ขนมปัง1 /ขนมอบเบื้องต้น1
อาหารไทย1-3 /อาหารว่างจีน
การเปิดร้านกาแฟ /บาร์และเครื่องดื่ม

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนเมษายน 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



วันที่ 29-30 เมษายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 196-197 โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ การเตรียมวัตถุดิบก่อนการปรุง ชั่ง ตวง วัด

อาจารย์จันจนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาลอาหารฯ และ อาจารย์จิตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก กระจกทอง กับทิมกรอบ

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

■ นักศึกษา ■ อาจารย์ ■ ลูกค้า ■ เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนเมษายน

นักศึกษา จำนวน 7,371 คน
อาจารย์ จำนวน 369 คน

ลูกค้า จำนวน 1,522 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,035 คน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนิน
การต่อไป



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

☎ +66 (0)2244-5391-3 ☎ +66 (0)2244-5390

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

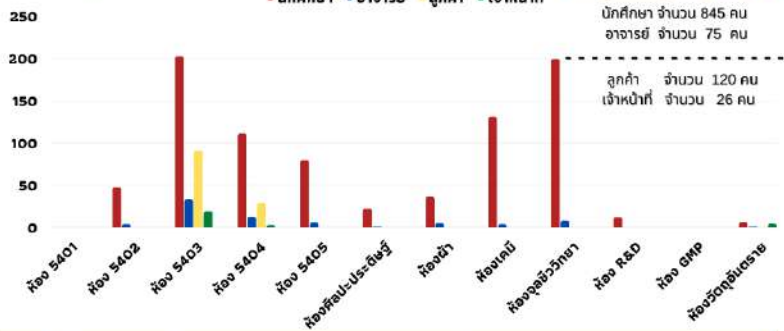
ประจำเดือนเมษายน 2566

การอบรมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา
"การเตรียมความพร้อมในการแข่งขันด้านอาหาร
และการทำอาหารยุโรป"

โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ, และทีมฝึกอบรม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ 5403-5404 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ในวันที่ 7 21 และ 28 เมษายน 2566 เวลา 11.00-13.00 น.



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนเมษายน



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทาง
วิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน

การอบรมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา
การทำอาหารโดยใช้กลิ่นในเมนู "แกงเขียวหวาน ผัดกะเพรา
และลูกชุบ" โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา, อาจารย์ธีรา
พร นิลรัตน์ และทีมฝึกอบรม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้
ในวันที่ 21 และ 28 เมษายน 2566 เวลา 11.00-13.00 น.

การอบรมเชิงปฏิบัติการ "การปลูกผักแบบปลอดภัยด้วย
ระบบฟาร์มรักเย็นน้ำและการแปรรูปผักสลัด" วันจันทร์ที่ 24
เมษายน 2566 เวลา 08.30-15.00 น.

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาก่องไก่ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิต
เอกพล และงานจัดเลี้ยง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนเมษายน 2566 ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์ วัตถุดิบ เครื่องดื่ม

งานเลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)
- ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำคู่มือบริหารหลักสูตรอบรม

- อาหารตะวันตก รุ่น 5 วันที่ 22 ม.ค. - 2 เม.ย. 66
- เค้กและคุกกี้ รุ่น 78 Plus วันที่ 28 ม.ค. - 8 เม.ย. 66
- บาร์และเครื่องดื่ม (ระยะสั้น) วันที่ 25 - 26 มี.ค. 66
- ขนมอบเบื้องต้น 1 (ระยะสั้น) วันที่ 25 - 26 มี.ค. 66
- เค้กและคุกกี้ 1 (ระยะสั้น) วันที่ 1 - 2 เม.ย. 66
- อาหารไทย 1 (ระยะสั้น) วันที่ 1 - 2 เม.ย. 66
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ (ระยะสั้น) วันที่ 1 - 2 เม.ย. 66
- อาหารไทย 2 (ระยะสั้น) วันที่ 8 - 9 เม.ย. 66
- เค้กและคุกกี้ 2 (ระยะสั้น) วันที่ 8 - 9 เม.ย. 66

บริหารงานบุคคล

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



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถขนถ่ายอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก

ตัวแทนปฏิบัติงานโครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือด้านการศึกษาและพัฒนาบุคลากร ระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิตกับโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหิวหนานกว่างซี ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



**สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์
ประจำเดือนเมษายน 2566**

**งานด้าน
การต้อนรับและ
การประชาสัมพันธ์**

**งานสนับสนุน
ด้านการอบรม**

**งานด้าน
การจัดทำสื่อ
ประชาสัมพันธ์**



งานประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางโซเชียลมีเดีย



โครงการฝึกอบรมอาหารไทย 42 ชั่วโมง



สื่อด้านการอบรม 42 ชิ้นงาน



สื่อประชาสัมพันธ์อาหาร 198 ชิ้นงาน



สื่อข่าวสาร 360 ชิ้นงาน



สื่อด้านการอบรม 42 ชิ้นงาน



ผลสัมฤทธิ์ของงาน 30/2566



ผลสัมฤทธิ์ของงาน 30/2566





















ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายผลิตอาหารเดสเซอร์
และอาหารพิเศษ

เมษายน 2566

รายงานการปฏิบัติงาน เดือน เมษายน 2566

- ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด
บัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



• อาหารชาวไทย/ยุโรป

• อาหารหวาน/อาหารว่าง

• ออร์เดอร์พิเศษ

:/ไทย

ข้าวหน้าไก่ราของค์
ข้าวผัดปลาสด
ข้าวผัดรอกไฟ
ข้าวไก่ทอดน้ำจิ้มแจ่ว
หมูคั่ว
ข้าวไก่ทอดริยาภิ
ข้าวหมูกระเทียม+ไข่ดาว
ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่

:/ยุโรป

ข้าวผัดหมูกับจ+ไข่ดาว
มักกะโรนีใส่กรอกผัดซอส
สปาเก็ตตี้คาโบนารา
ไก่อบซอสบาร์บีคิว
ข้าวหน้าหมูแฮมเบิร์ก

:/อาหารหวาน

บัวลอยเผือก
ครองแครง
ข้าวเหนียวมะม่วง
เต้าสอย
เปียกปูนกะทิสด
บวดเผือก
บวชฟักทอง
ขนมกล้วย

:/อาหารว่าง

หมูปั้นก้อนทอดทอดมันปลา
ข้าวเหนียวหมูย่างตั้ง
ซาลาเปาต่างๆ
ขนมจีนหมู เกี้ยวทรงเครื่อง
ไข่ต้มน้ำจิ้ม ข้าวเกรียบปากหม้อ

:/21/4/2566

ข้าวผัดรอกไฟ
110 กล่อง

ข้าวไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว
20 กล่อง

:/ภาระงานเพิ่มเติม

เป็นวิทยากร/ผู้ช่วยเตรียมของ ในการอบรมเรื่อง
กลิ่นสัปดาห์จากใบโหระพา กระเทียม และใบกระเพรา
ของบริษัทบุญ ที่วิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขต
สุพรรณบุรี วันที่ 21 เมษายน 2566



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เมษายน 2566

งานผลิต

- ขนมปังจืด, คาว, หวาน
- เค้กชั้น, เค้กถ้วย, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, คุกกี้
- ชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล
- แพนเค้ก, โตะเกี้ยว
- ชุดอาหารว่างคาว, หวาน

หน่วยงานภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
หน่วยงานภายนอก
- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก



- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 97,070 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 9,267.75 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 7,476.24 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน เมษายน 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

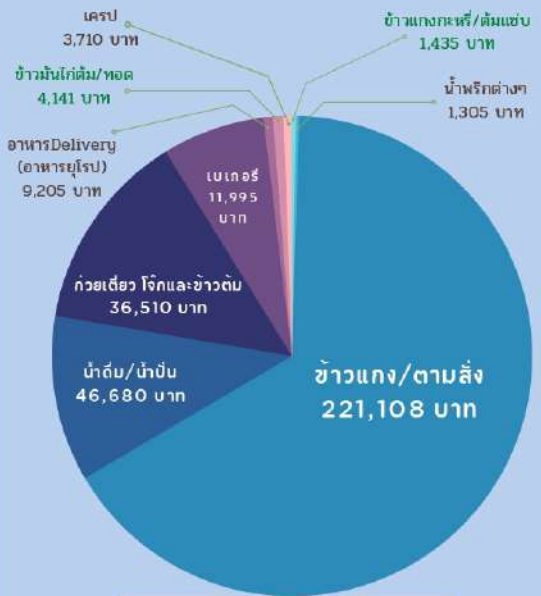


ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- อาหารDelivery (อาหารยุโรป)
- ข้าวแกงกระทะ/ต้มแซ่บ
- เครป / เบเกอรี่
- เครื่องดื่ม

รายได้ ประจำเดือน เมษายน 2566



รายได้รวม 336,089 บาท



1934@dusit

ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- ขนมปังปัง
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 11,940 บาท



CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 20,580 บาท



อมรากรณ์เดสเวอรี่

รายได้รวม 96,169 บาท

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก 85,299 บาท
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก 10,870 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เดือน เมษายน 2566

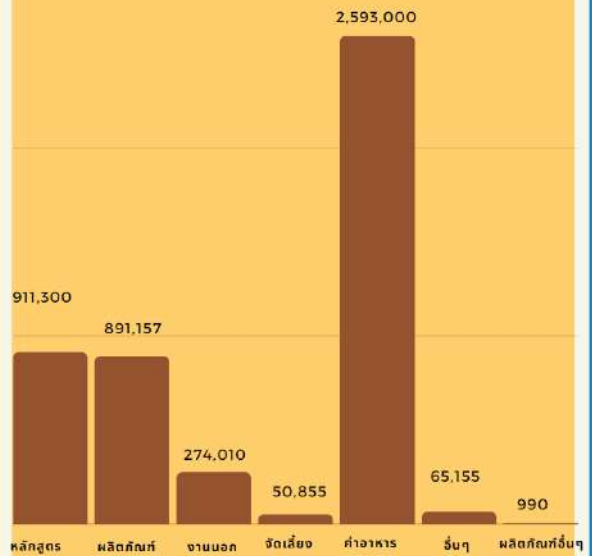
กระแสเงินสดเข้า 5,395,032.00 บาท
เจ้าหนี้ 1,310,967.55 บาท

กระแสเงินสดใช้ไป 3,158,877.77 บาท
ลูกหนี้ 787,582.10 บาท

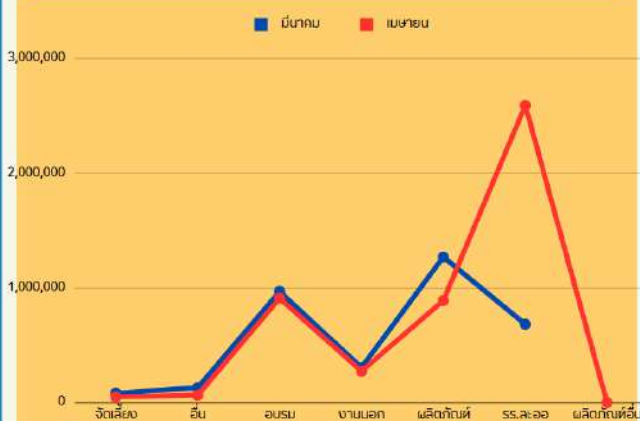
งบประมาณ

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

รายรับ



เปรียบเทียบ รายรับ เดือน มี.ค.- เม.ย.66

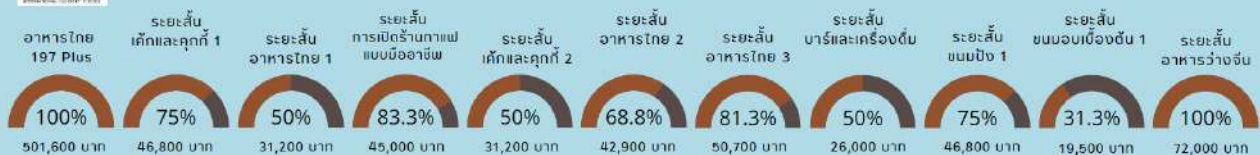


เอกสาร

- จัดทำใบนำส่งเงินรายรับประจำวัน จำนวน 22 ใบ
- จัดทำบันทึกข้อความ จำนวน 40 บันทึก
- ออกใบเสร็จรับเงิน จำนวน 400 ใบ
- จัดทำใบเสนอราคา 6 ใบ
- จัดทำใบแจ้งหนี้ 12 ใบ
- นำส่งบันทึกข้อความ จำนวน 40 บันทึก
- ตรวจสอบหลักฐานการชำระเงิน 150 สลิป



หลักสูตรอบรมเดือน เมษายน 2566



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนฤมล ประจำเดือนเมษายน 2566



ดุสิตนฤมล รังสรรค์อาหารให้ผู้บริโภคได้หลากหลายมิติ อาทิ อบรมการทำอาหาร อาหารจานเดียว อาหารกล่อง อาหารแบบCocktail อาหารแบบBuffet อาหารตามสั่ง อาหารตามเทศกาลต่างๆ ข้าวราดแกง เข้ามาชิมอาหารของเราได้ที่ ครัวดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

“ รังสรรค์อาหารดี มีรสนิยม ”

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน
ประจำเดือน เมษายน 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 1. ทำความสะอาดหัวเตาและชุดดูดควันห้อง ics 22-23
 2. ล้างพัดลมโครงและติดผนัง ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 3. ล้างทำความสะอาดเตาอบ ics 21,23
 4. ซ่อมบำรุงตู้แช่เย็นศูนย์อาหารดุสิตนฤมล จำนวน 2 เครื่อง
 5. ทำการซ่อมท่อน้ำดีเตาอบ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 6. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 7. ทำการติดตั้งพัดลม ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 8. ดำเนินการติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 9. ออกแบบทำพัดลมโรงงานตั้งพื้น
 10. ทำการเปลี่ยนหลอดไฟแสงสว่าง ห้อง ics 21,23
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 1. ทำความสะอาดหัวเตาและถาดรองห้อง 10205, 10206, 10304, 10305
 2. ซ่อมท่อน้ำทิ้งฟูดส์สตีท
 3. ทำการทะลวงท่อน้ำทิ้ง บอดักไขมัน ฟูดส์สตีท
 4. ล้างพัดลมโครง ฟูดส์สตีท
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 1. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
 2. ทำความสะอาดพื้นและครุภัณฑ์อาคารปราโมทย์
 3. ทำความสะอาดคอยล์ร้อนและระเบียงรอบๆอาคาร แวเวียงธรรม
 4. เปลี่ยนหลอดไฟหน้าชุด

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรฐานประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมค่านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- รวบรวมข้อมูลสำหรับจัดทำคำสั่งการแต่งตั้งต่างๆ ด้านพลังงาน เสนอ มหาวิทยาลัยฯ

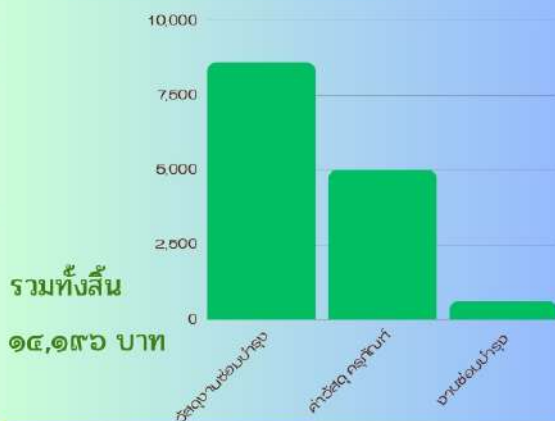
ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหาร อาคารครัว 11
- งานออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ สำหรับโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร ดินแดง 1: : สำนักงานการส่งเสริมอาชีพ สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร
- ออกแบบคุณลักษณะครุภัณฑ์ สำหรับโรงงานผลิตเนยแข็ง สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567
- ออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บางพลัด / ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารแวเวียงธรรม สุพรรณบุรี / อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567

ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

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

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
โทร 02-244-5398

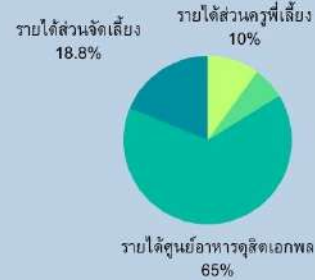
ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนเมษายน 2566

- จัดบริการอาหารห้องอาหารอุตสาหกรรม
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม



- ต้นทุนเฉพาะตัววัตถุดิบไม่รวมต้นทุนดังนี้
- ค่าอาหาร
 - ค่าแก๊ส
 - ค่าตอบแทนโครงการสหกิจ



โครงการนำร่องฝึก ประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจ ศึกษา (Excellent Center) ภายในมหาวิทยาลัย



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง

- การบริการอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม ในโครงการอบรม ประชุมและ กิจกรรมต่างๆภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- การประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- การใช้หอประชุมในการรับสมัครสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- กิจกรรมทำนอริการบดี บรรยายพิเศษ ในหัวข้อ "วิถีสวนดุสิตสู่สุพรรณบุรี"
- งานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำเดือนเมษายน ครั้งที่ 4/2566

ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษ "โภชนบำบัดเพื่อสุขภาพ"

APRIL
21, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมบรรยายพิเศษในหัวข้อ "โภชนบำบัดเพื่อสุขภาพ" อาทิ หลักโภชนบำบัด อาหารตามหลักโภชนาการ อาหารคลีน อาหารคีโตเจนิค และการทำ IF โดยบูรณาการจัดการเรียนสอนร่วมกันของรายวิชาวิทยาศาสตร์และโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร รายวิชาโภชนาการสำหรับการประกอบอาหาร และรายวิชาในหลักสูตรฯ ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1-3 ได้รับเกียรติจากคุณอุไรพร วสันต์จจร นักโภชนาการชำนาญการ กลุ่มงานโภชนาการ โรงพยาบาลศูนย์ลำปาง เป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์และองค์ความรู้ของโภชนบำบัดเพื่อสุขภาพ ในวันที่ 21 เมษายน 2566 เวลา 13.00 - 15.00 น. ณ ห้องประชุมอาคารประถมนศึกษาชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

การพัฒนานักศึกษาและบุคลากร

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
นำนักศึกษาจัดบริการเชตอาหารกลางวันยุโรป

APRIL
3, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ให้บริการเชตอาหารกลางวันยุโรป ประกอบด้วยเมนู Mushroom Cream Soup, Caesar salad, Pork with Pepper Sauce, Brownies with Fresh Fruit กิจกรรมในครั้งนี้เพื่อมุ่งเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารและการบริการภายใต้งานศึกษาดูงานและอบรมเชิงปฏิบัติการ : มารยาทการรับประทานอาหารแบบมาตรฐานสากล Dining Etiquette จากคณาจารย์และนักเรียนนายสิบตำรวจ ศูนย์ฝึกอบรมตำรวจภูธรภาค 5 จ.ลำปาง ควบคุมโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรและคณาจารย์ในหลักสูตร จัดขึ้นในวันที่ 3 เมษายน 2566 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้ร่วมให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

APRIL

7, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้ร่วมให้การต้อนรับคณะผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากรจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในหัวข้อ "การบริหารจัดการบุคลากรด้านอาหาร และศูนย์ฝึกประสบการณ์ด้านอาหาร" บรรยายโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จินดี ประธานหลักสูตร และกิจกรรมบรรยาย "การบริหารจัดการทรัพยากรด้วยนวัตกรรม และการเตรียมความพร้อมขององค์กร เพื่อเข้าสู่ Innovation Space" บรรยาย โดย ดร.ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง พร้อมทั้งได้ร่วมพาคณะศึกษาดูงานเยี่ยมชมพื้นที่การเรียนรู้ (Learning Space) ภายในศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 11 เมษายน 2566

คณาจารย์ และนักศึกษา ร่วมกิจกรรมรดน้ำขอพรคณะผู้บริหาร
เนื่องในเทศกาลสงกรานต์



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 11 เมษายน 2566

คณาจารย์ และนักศึกษา ร่วมกิจกรรมรดน้ำขอพรคณะผู้บริหาร
เนื่องในเทศกาลสงกรานต์



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 21 เมษายน 2566

บรรยากาศการสอบปฏิบัติรายวิชาอาหารสวนดุสิต โดยนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**CHEF'S
TABLE**

419
Baht

April 25 2023

12:00 am - 01:00 pm
Suan Dusit University

Book in advance call : 0997536153 (Jenny)

วันที่ 25 เมษายน 2566

บูรณาการรายวิชาของนักศึกษาชั้นปีที่3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



วันที่ 28 เมษายน 2566

Welcome to Breakfast buffet

บุฟเฟ่ต์อาหารเช้า โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรีง
โดยได้รับความสนใจผู้เข้าร่วมล้งร่งที่นั้งจำนวนมาก



โรงเรียนการเรือน

Culino SDU Trang

@dusittrang

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

ด้านการพัฒนานักศึกษา-บริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 20 - 21 เมษายน 2566



คณาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมสาธิตการทำขนมขอม่วน
ในงานเทศกาลศิลปะและวัฒนธรรม ณ ศูนย์ศิลปะวิถี ครั้งที่ 7
ระหว่างวันที่ 20 - 23 เมษายน 2566 ต.ปากแจ่ม อ.ห้วยยอด จ.ตรัง

โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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

ด้านการพัฒนานักศึกษา-บริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 24 เมษายน 2566

คณาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมอบรมการทำขนมขอม่วง แก่บุคลากร และผู้สนใจ ณ ห้อง co-working space ร้านกาแฟผลิต เสิร์ฟ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง



โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ


วันที่ 18 เมษายน 2566

อาจารย์สิรินทิพย์ สุตตาทพงษ์ ร่วมให้ความรู้กับชุมชน ในการทำบรรจุภัณฑ์
อาหารด้วยวัสดุธรรมชาติ ณ ศูนย์ศิลปะวัติ ตำบลปากแจ่ม จังหวัดตรัง



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยหลากสี"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยหลากสี" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ดุชนันท์ ทวีชัยบัว และผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูขนมบัวลอย ฐานกรอบ และขนมขี้ผึ้งจากสีธรรมชาติ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัสดุ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียม และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 เมษายน 2566 เวลา 17.00- 18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

วันที่ 26 เมษายน 2566

อาจารย์ดุชนันท์ ทวีชัยบัว และ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ์
เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการ
ประกอบอาหาร ในเมนู ขนมบัวลอย ฐานกรอบ
และขนมขี้ผึ้งจากสีธรรมชาติ

จัดโดย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
โครงการพัฒนา ยกระดับทักษะวิชาชีพและการ
สร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงาน
เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากการทำงานในอนาคต
โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยหลากสี"



SCA-PR-014-04-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

โรงเรียนการเรือน

Culino SDU Trang

@dusittrang

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