



# โรงเรียนการเรือน เดือนพฤษภาคม 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



2566



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



**รายงานผลการดำเนินงาน**  
**โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**  
**เดือนพฤษภาคม 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 มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้มาให้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนพฤษภาคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอน สรุปไว้ในรายงานฉบับนี้





## สารบัญ

---

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	23
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	74
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	75
ศูนย์การศึกษา ตรัง	79

---



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการbin ศูนย์การศึกษา หัวหิน โดยจัดอบรมและปฏิบัติการประกอบขนมไทย เมนู "ลูกชุบ" และความรู้ในการใช้กลิ่น เพื่อสร้างสรรคนวัตกรรมใหม่ทางด้านอาหารตามอัตลักษณ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.พรชนิดีว แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกค้าสัมพันธ์ ให้เกียรติเป็นประธานกล่าวเปิดงาน นางสาวปรีดา แซ่เล่า ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา หัวหิน ให้เกียรติกล่าวรายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชชา อิมพลี ประธานสภาคณาจารย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เกียรติกล่าวถึงความร่วมมือและการบูรณาการการจัดกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ระหว่างหน่วยงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการเรือน การท่องเที่ยวและการบริการ และ คุณปิยะ บุญนำกิจสวัสดิ์ ผู้บริหาร บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ให้เกียรติในการเข้าร่วมกิจกรรม งานในครั้งนี้ บุคลากรและนักศึกษาได้รับความรู้และเทคนิคต่าง ๆ ในการทำขนมไทยเมนูลูกชุบ ซึ่งเป็นการ Reskill Upskill และ NEW Skill ผ่านรูปแบบไฮบริด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2566 ณ อาคารอเนกประสงค์ธุรกิจการbin ศูนย์การศึกษา หัวหิน



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรม Welcome To SDU  
ต้อนรับนักศึกษาใหม่ รหัส 66 ที่เข้ามาเรียนในภาคการศึกษาที่ 3/2565

โรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรม Welcome To SDU ต้อนรับนักศึกษาใหม่ รหัส 66 ที่เข้ามาเรียนในภาคการศึกษาที่ 3/2565 กิจกรรมดังกล่าวได้รับเกียรติจาก ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และ รศ.พัชรี สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา กล่าวต้อนรับนักศึกษาใหม่ จากนั้น ผศ.ดร.อังคิณีสา แสงจำนงค์ ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน แนะนำรายวิชาที่นักศึกษา รหัส 66 ในการลงทะเบียนเรียน นายไพศาล คงสกิตสถาพร ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ แนะนำมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และปิดท้ายด้วยนายกองค์การนักศึกษา ประธานสภานักศึกษา กับกิจกรรมพี่แนะนำน้องสู่รั้วมหาวิทยาลัยฯ ในส่วนของโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน บุคลากรและนักศึกษารุ่นพี่ให้การต้อนรับและมอบแก้วน้ำเก็บความเย็นให้กับนักศึกษา รหัส 66 ของโรงเรียนการเรือน เพื่อรณรงค์ใช้แก้วน้ำเก็บความเย็นแทนการใช้แก้วน้ำพลาสติก ช่วยลดภาวะโลกร้อน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2566 ณ รักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



## โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน "Day 1 วันที่ 20 พฤษภาคม 2566"

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรของโรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมให้การต้อนรับ มอบของที่ระลึกแก่ตัวแทนความยินดีให้นักศึกษาได้ใช้ในช่วงการทำกิจกรรมและรณรงค์การลดใช้แก้วพลาสติก แจงรายละเอียดและกำหนดการที่เกี่ยวข้องให้กับอาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วม “โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ระหว่างวันที่ 20-28 พฤษภาคม 2566 ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี” ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่จัดบริการ Welcome Drink และอาหารเย็นให้กับผู้เข้าร่วมงาน ขอขอบคุณวิทยาเขตสุพรรณบุรี ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่และห้องพัก กิจกรรมในครั้งนี้มีอาจารย์ และนักศึกษาจากกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ลำปาง และศูนย์การศึกษา ตรัง เข้าร่วมโครงการ ทั้งนี้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2566 ณ ห้อง Student center อาคารสะพานน้ำศิลปะอาชา



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน "Day 2 วันที่ 21 พฤษภาคม 2566"

ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ ภายหลังจากการเปิดงาน นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รับฟังการบรรยายและถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อเรื่อง "วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร" โดยวิทยากร อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน หัวข้อเรื่อง "การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร" โดยวิทยากร ผศ.ดร.ณัชชก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และหัวข้อเรื่อง "การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร" โดยวิทยากร ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และในช่วงค่ำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมสนทนากาการสานสัมพันธ์ "มาเล่นกันเถอะ" โดยทีมวิทยากรจาก บริษัท YOUTH CONNECTION คุณต้องการ สีหราชนิเวศ คุณสมพงษ์ ดอนม่วง คุณสุกิด เดชกัลยา และคุณวัชรพงศ์ กันสืบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องพวงเงิน ชั้น 2 อาคารจันทร์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน "Day 4 วันที่ 23 พฤษภาคม 2566"

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมในหัวข้อเรื่อง "เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน" โดยได้รับเกียรติจาก ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลา สลัดทอด และยำวุ้นเส้น โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร ดร.อานง ใจแน่น และ อ.ฐิติวราภา ไยสำลี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นทีมวิทยากรสาธิตและให้ความรู้ ในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาย้ายชมอุทยานมังกรสวรรค์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2566 ณ อาคารแวกเทียจธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน "Day 5 วันที่ 24 พฤษภาคม 2566"

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมในหัวข้อ "การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียม การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป" และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารในเมนูปาเอญ่าไก่ Lobster bisque (ซูปรัก) และสลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่นักศึกษา ในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ และในช่วงเย็น ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้พบปะนักศึกษาเพื่อสอบถามติดตามความเป็นอยู่ และเป็นขวัญและกำลังใจให้นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566 ณ อาคารเวทียังธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานรวมถึงจัดสิ่งสนับสนุนการดำเนินการในโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยในวันนี้ที่ศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการ ได้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารในเมนูโรตีมะตะบะ และ ชาเย็น โดยได้รับเกียรติจาก อ.ศุภฤกษ์ ทรัพย์บัว และ ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง และคุณสุภาภรณ์ กะกา บุคลากรจากศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่นักศึกษา ในช่วงเย็นได้จัดให้นักศึกษาเข้าชมกิจกรรมที่จะจัดขึ้นในวันที่ 26 พฤษภาคม 2566 ได้แก่ กิจกรรมกีฬา กิจกรรมการแสดง และการร้องเพลง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้ออกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในการเลือกวัตถุดิบ การชั่งตวงวัด และการใช้อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งงาน ในเมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง อ.กนกวรรณ ศิริโอม อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ อ.นฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์ และ อ.สุปรียา ทาวรรักษ์ เป็นทีมวิทยากรสาธิตและให้ความรู้ ในช่วงบ่ายได้จัดให้มีกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ กิจกรรมปลูกต้นไม้ และกิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิมขนม ชมดนตรี อัมพรีกับสวนดุสิต โดยนักศึกษาได้ร่วมชมสาธิตผักไทยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก อ.ทรงพล วิธานวัฒน์นา เป็นวิทยากรสาธิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน นำนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมสถานที่ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่ สักการะศาลหลวงปู่ชัยมงคล โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัชรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้นำนักศึกษาในการกล่าวคำสัการะ เข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานของกิจการพิเศษ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุกัญญา นุ่มแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ ให้การต้อนรับ โรงเรียนสวนดุสิตเพลส คุณประเสริฐ ขอมธิดา และทีมงาน ให้การต้อนรับ โครงการอาหารกลางวัน 1 โดยได้รับเกียรติจาก คุณพิสนันท์ แย้มดำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤตติยาภรณ์ เกียรติศักดิ์สาธุกุล และทีมงาน ให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมโฮมเบเกอร์ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และทีมงาน ให้การต้อนรับ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "พื้นฐานอาหารไทยและเทศ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "พื้นฐานอาหารไทยและเทศ" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์ณัชยา เมขราวี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ เรื่อง รูปแบบการตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมและโลกเครื่องแกง เมมูแกงเจียวหวาน และเมมูแกงส้ม ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "สารพันอาหารเพื่อสุขภาพ" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการทำอาหารเพื่อสุขภาพ เมนูสลัดปลากะพงกับสลัดผัก ยำส้มโอกุ้งสด ยำหัวผักกาดขาว และน้ำโซ่ซ่าอาหารว่างเพื่อสุขภาพ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

Spaghetti Carbonara

Grilled vegetable with pesto and chicken sous vide

PANNA COTTA

อาหารฝรั่งอดนิยม

EP.46 หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หอยแมลงภู่ผัดครีมซอส

โดย อาจารย์ปิ่น ภาณุพันธ์

อาหารฝรั่งอดนิยม

1. สลัดผักย่าง กับซอสเพสโต
2. Spaghetti carbonara
3. ซอยมะเขือม่วงโรสโตนไวน์ขาว
4. Panna Cotta

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารฝรั่งอดนิยม"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะจำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารฝรั่งอดนิยม" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู สลัดผักย่างกับซอสเพสโต Spaghetti Carbonara หอยแมลงภู่ผัดครีมซอส และ PANNA COTTA ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการประกอบอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams







# ด้านบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นมบุหลันคั้นเมฆ  
น.ศ.วิชชนก บุญไชย

นมโร  
โดย น.ศ.ราตรี เมฆวิสัย

สัมปันนี  
โดย อาจารย์ปิ่นเอก กรพรอสิน

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยแสนอร่อย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยแสนอร่อย" ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ราตรี เมฆวิสัย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการทำขนมไทยเมนูสัมปันนี นมโร และนมบุหลันคั้นเมฆ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำขนมไทย เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2566 เวลา 17.00-18.20 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

## โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสภาคณาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ นำโดย อาจารย์สุทธิพันธุ์ แดงใจ ประธานสภาคณาจารย์และข้าราชการ และคณะกรรมการ เข้าศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการบริหารงานของโรงเรียนการเรือนและการจัดการรายได้ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

## โรงเรียนการเรือน



### คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้รับโล่และใบประกาศเกียรติคุณ

จากโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร (ดินแดง 1) สำนักงานการส่งเสริมอาชีพ สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้รับโล่และใบประกาศเกียรติคุณ จาก ว่าที่ ร.ต.เจด็จชัย ไตรพิช ผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนฝึกอาชีพกรุงเทพมหานคร (ดินแดง 1) สำนักงานการส่งเสริมอาชีพ สำนักพัฒนาสังคม กรุงเทพมหานคร เพื่อแสดงความขอบคุณเนื่องในโอกาสที่ได้ดำเนินการเป็นที่ปรึกษาการออกแบบห้องปฏิบัติการอาหาร โดยมีบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเข้ารับใบประกาศเกียรติคุณในครั้งนี้ด้วย ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2566 เวลา ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธ์ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะผู้บริหาร  
เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงานระยะสั้น และระยะยาวของโรงเรียนการเรือน

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงานระยะสั้น และระยะยาวของโรงเรียนการเรือน ร่วมกัน เพื่อนำเสนอแผนการดำเนินงานต่อมหาวิทยาลัย โดยมีรองคณบดี ประธานหลักสูตร และผู้ประสานงานหลักสูตรเข้าร่วมประชุม เมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2566 เวลา 16.30-17.30 น. จัดประชุมออนไลน์ผ่าน MST



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน



### พิธีมอบวุฒิบัตรแก่ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus

รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีมอบวุฒิบัตรให้แก่ผู้ผ่านการฝึกอบรมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร "หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus" โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ให้การต้อนรับและกล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของการจัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหาร ที่ปฏิบัติงานในโรงเรียนการเรือน และหน่วยงานด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต รวมจำนวน 24 คน ซึ่งจัดอบรมระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2566 ถึง 18 มีนาคม 2566 โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน กิจกรรมในครั้งนี้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2566 เวลา 9.00-10.00 น. ณ ห้องสำฟอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๕/๒๕๖๖ โดยมี วาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ เรื่องสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๔(๓๙)/๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการมหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๓(๓๕)/๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ ๕(๒๙)/๒๕๖๖ รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัยประจำเดือนเมษายน ๒๕๖๖ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มอนงานผลงานวิจัย วาระสืบเนื่องเรื่องสรุปผลการสำรวจความต้องการในการฝึกอบรมของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน วาระเสนอเพื่อพิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๒.๐๐-๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

### สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 2 พฤษภาคม 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 171 คน

**1** จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

**5** สายวิชาการ จำนวน 68 คน อายุเฉลี่ย 42.69 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 11.69 ปี



**2** บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



**6** สายสนับสนุน จำนวน 65 คน อายุเฉลี่ย 36.71 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 7.28 ปี



**3** บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



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



**4** คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 16 คน

อายุเฉลี่ย 42.88 ปี  
ระยะเวลาทำงานเฉลี่ย 14.63 ปี



# ด้านการบริหารงาน

## โรงเรียนการเรือน

### สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม 2566

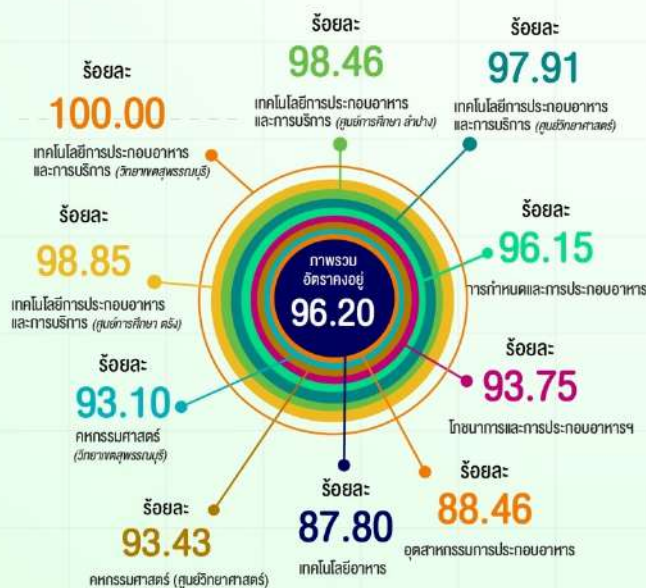
**1** นักศึกษาโรงเรียนการเรือน  
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,493 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.20%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์ศึกษาทางสคร)	รชศ 65 198	รชศ 64 229	รชศ 63 124	รชศ 62 104	รวม 655	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รชศ 65 28	รชศ 64 16	รชศ 63 2	รวม 46	
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยบูรพธรณบุรี)	รชศ 65 27	รชศ 64 27	รชศ 63 7	รชศ 62 29	รวม 90	7. โภชนาการและการประกอบอาหาร	รชศ 65 24	รชศ 64 20	รชศ 63 16	รวม 60	
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีง)	รชศ 65 35	รชศ 64 24	รชศ 63 10	รชศ 62 17	รวม 86	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยศาสตร์)	รชศ 65 97	รชศ 64 81	รชศ 63 70	รชศ 62 65	รวม 313
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา อำเภอ)	รชศ 65 39	รชศ 64 50	รชศ 63 19	รชศ 62 17	รวม 128	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยบูรพธรณบุรี)	รชศ 65 24	รชศ 64 19	รชศ 63 3	รชศ 62 8	รวม 54
5. การกำหนดและการประกอบอาหาร	รชศ 62 25	รวม 25				10. เทคโนโลยีอาหาร	รชศ 63 3	รชศ 62 33	รวม 36		

**2** อัตราคงอยู่  
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

**3** อัตราส่วนจำนวน  
อาจารย์ : นักศึกษา



ข้อมูล ณ วันที่ 28 เมษายน 2566



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 155/2566



### ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสภาคราจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

วันที่ 1 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสภาคราจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ จำนวน 8 ท่าน ในการศึกษาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้แนวทางการจัดหารายได้ 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\_chefschoo  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th Line : @783eedba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 156/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 6 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์ ณิชยา เมฆราวี เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู กล้วยแขก ขนมชั้น ข้าวเม้าทอด ไข่หงษ์ 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 157/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 7 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น196 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆรารี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน ตะโก้แก้ว 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](http://www.chefscool.dusit.ac.th) Line : @783eeeba



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 158/2566



มอบวุฒิบัตรผู้ผ่านการอบรมโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus

วันที่ 8 พฤษภาคม 2566 คณะผู้ผ่านการอบรมในโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus ที่อบรมระหว่างวันที่ 7 มกราคม 2566 ถึง 18 มีนาคม 2566 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เข้ารับวุฒิบัตร โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในการมอบวุฒิบัตร ณ ห้องลำพอง 2 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 159/2566



### "อาหารไทยไปไกลถึงต่างแดน"

วันที่ 8 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมอาหารไทยให้กับนักเรียนในโครงการนักเรียนแลกเปลี่ยนระยะสั้น บริษัท เอ็นจีเนียส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด จำนวน 90 คน เพื่อเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ในวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับเยาวชนที่เดินทางไปแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ณ ประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก โดยมี อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย อ.อภิวรรณ ฝึกน่วม และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหาร เป็นวิทยากร ในเมนู ผัดไทย ต้มยำกุ้ง ยำวันเส้น ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10205 10304 และ 10305 อาคาร 10 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 160/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2566

วันที่ 11 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2566 เพื่อเป็นการฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายให้กับนักศึกษาและบุคคลทั่วไปจำนวน 20 ท่าน ในเมนู "เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม" โดยมี อาจารย์ณฤนาท ล้อมอุทัยรัตน์ และอาจารย์สุปรียา ถาวรรัช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 161/2566



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมและให้ความรู้การประกอบขนมไทยโดยใช้กลิ่น ในเมนู "ลูกชุบ" ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน

วันที่ 11 พฤษภาคม 2566 ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พร้อมด้วยบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหารจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมและให้ความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติในการประกอบขนมไทยโดยใช้กลิ่น ในเมนู "ลูกชุบ" ให้กับบุคลากรและนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน ศูนย์การศึกษา หัวหิน ซึ่งเป็นการสร้างสรรค์นวัตกรรมทางด้านอาหารตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา เพื่อเป็นการ Reskill Upskill และเสริมสร้าง New skill ผ่านรูปแบบการเรียนรู้แบบ Hybrid โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกค้าสัมพันธ์ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน นางสาวปรีดา แซ่เล่า ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา หัวหิน ให้เกียรติกล่าวรายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิชา อิมพลี ประธานสมาคมอาจารย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เกียรติกล่าวถึงประโยชน์ในการจัดกิจกรรมความร่วมมือและการบูรณาการระหว่างหน่วยงาน โดยมี ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และ คุณปิยะ บุญนำกิจสวัสดิ์ ผู้บริหาร บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด ให้เกียรติในการเข้าร่วมกิจกรรม ณ อาคารอเนกประสงค์ธุรกิจการบิน ศูนย์การศึกษา หัวหิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 162/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 13-14 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในเมนู การแพร์ออน กาแฟเย็น ชา และเมนูอื่นอีกกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 163/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1

วันที่ 13-14 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมีอาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ ขนมชั้น ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eacba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 164/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 13 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ขนมกล้วย ขนมหม้อแกง ลอดช่อง และเรไร ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 165/2566



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

วันที่ 13 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น95 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Roasted Duck Breast with Orange Sauce , Duchess Potatoes , Pate Brisee Salee , Chicken Veloute , Duck's Leg Confit Salad with Balsamic Vinegrette ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 166/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 13 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น197 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรภาคทฤษฎีในหัวข้อ ลักษณะของอาหารไทย ประเภทของอาหารไทย 4 ภาค ณ ห้องประชุมพญาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 167/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 14 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น196 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำวันเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวมัดซีอิ๊ว ทอดมัน ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้อง 10304 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 168/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 14 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมिता มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การแบ่งมืออาหาร ลำดับการบริโภค และ ข้อกำหนดในการเปิดร้านและการคิดคำนวณต้นทุน ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 169/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2566

วันที่ 18 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนม โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ตะโก้ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 170/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 20 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมี ผศ. ดร. นฤมล นันท์รักษ์ เป็นวิทยากรภาค ทฤษฎีในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจอาหารไทย ณ ห้องประชุมพยาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 171/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 20 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู มั่นสำปะหลังเชื่อม วุ้นกะทิ สัมปันนี ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 172/2566



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

วันที่ 20 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) Plus รุ่น 95 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู Mushroom Cream Soup , Chicken Stew with Turned Vegetable , Tarte Tatin , Vanilla Ice-cream ณ ห้องบรรยายและสาริต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 173/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง

วันที่ 20-21 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมีอาจารย์อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูขนมปังโรลทูน่า ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ุ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูเค้กผลไม้ โรลมะนาว และชีฟฟ่อนเค้กหน้านี้่มส้ม ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 174/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 21 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมिता มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ เทคนิคการประกอบอาหาร วิธีการเลือกวัตถุดิบ และ ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeoba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 175/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 21 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู จูจี่กุ้ง แกงเลียง ยำถั่วพู ล่าเตียง ส้มขี้เฒ่าฟักทอง ณ ห้อง 10304 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 176/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 21 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ "ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว" ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 177/2566



### ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ1 (เดือนพฤษภาคม)

วันที่ 23 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือนพฤษภาคม 2566 (ภาค ทฤษฎี วันที่ 22 พฤษภาคม 2566 และภาคปฏิบัติ วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2566) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา อาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ และ อาจารย์ทัศนเทพ อังกูราริณันท์ เป็นคณะกรรมการคุมสอบ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 178/2566



### ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ1 (เดือนพฤษภาคม)

วันที่ 24 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือนพฤษภาคม 2566 ซึ่งเป็นการสอบภาคปฏิบัติในวันที่สอง โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา อาจารย์วิไลลักษณ์ อภารัตน์ และ อาจารย์ทัศเทพ อังกูรภินันท์ เป็นคณะกรรมการคุมสอบ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 179/2566



### โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2566

วันที่ 25 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนม โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณแมน วงศ์พระจันทร์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ชงเครื่องดื่ม ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eacba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 180/2566



### โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 26 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2023) โดยมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จำนวน 16 คน โดยมี อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในส่วนทฤษฎี วัตถุประสงค์ของอาหารไทย ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eacba Instagram : sdu\_chefscool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefscool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 181/2566



### กิจกรรมการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารจีน เมนู "เกี๊ยวแบบจีน"

ในโครงการอบรมภาษาจีนสำหรับข้าราชการและบุคลากรสำนักพระราชวัง ประจำปี 2566

วันที่ 26 พฤษภาคม 2566 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้รับเกียรติจาก พลอากาศตรี สุพิชัย สุนทรบุระ รองเลขาธิการพระราชวัง ผู้อำนวยการสำนักพระราชวังและคณะ เข้าร่วมในกิจกรรมการสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำอาหารจีน ในเมนู "เกี๊ยวแบบจีน" โดยมี อาจารย์เหวย หยูปิง ผู้อำนวยการสถาบันขงจื้อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี เป็นวิทยากร ภายใต้โครงการอบรมภาษาจีนสำหรับข้าราชการและบุคลากรสำนักพระราชวัง ประจำปี 2566 โดยมีข้าราชการและบุคลากรสำนักพระราชวังเข้าร่วมอบรมจำนวน 38 คน และได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ พันธุ์ สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้กล่าวเปิดงานและให้การต้อนรับ ร่วมด้วย ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ดร.พรชยณันท์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกค้าสัมพันธ์ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 182/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์)

วันที่ 27 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 1 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู ดอกลำดวน ขนมเปียกปูนใบเตยมะพร้าวอ่อน บุหลันดั้นเมฆ ข้าวเหนียวเปียกลำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 183/2566



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

วันที่ 26 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 95 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณพลสิทธิ์ ภูทอง เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Jaegerschnitzel , Poached fish with Bearnaise sauce , Kartoffelsalat ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu\_chefscool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefscool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 184/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 26 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรภาคทฤษฎีในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 185/2566



### อบรมระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2

วันที่ 27-28 พฤษภาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมีอาจารย์อาจารย์ยุฤติยา สมทณะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู บราวนี่ ชิฟฟอนใบเตย เค้กชาเขียว และอาจารย์วันธนา ลาวนางกูร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูโรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังทูน่า โดนัททูน่า และขนมปังเนยสด ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefscool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefscool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 186/2566



### โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร

วันที่ 27 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2023) โดยมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จำนวน 16 คน โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู แกงมัสมั่นเนื้อ ห่อหมก ข้าวเหนียวมะม่วง และยำเนื้อ ณ ห้องICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefscool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefscool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 187/2566



### ต้อนรับคณะเยี่ยมชมในโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณาจารย์บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จำนวน 80 คน เข้าเยี่ยมชม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้สถานที่และกระบวนการจัดการเรียนการสอน ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefscool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefscool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 188/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 28 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ลักษณะของอาหารไทย การแยกประเภทอาหาร 4 ภาคฯ ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 189/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์)

วันที่ 28 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 196 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มส้มปลากะพง น้ำพริกกะปิ หมี่กะทิ ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพดฯ ณ ห้องปฏิบัติการ 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefscool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefscool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 190/2566



### อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 28 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู 5 mother sauces, 3 Cold Sauces ณ ห้องบรรยายและสาริต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschool  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschool.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 191/2566



### โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร

วันที่ 29 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2023) โดยมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จำนวน 16 คน โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู ต้มยำไก่ น้ำพริกปลาร้า แกงส้ม และกล้วยบวชชี ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 192/2566



### โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร

วันที่ 30 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2023) ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จำนวน 16 คน โดยมี อาจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู ต้มยำกุ้ง ข้าวคลุกกะปิ แฉงเผ็ดเปิด่าง และผัดผักรวมใส่เต้าหู้ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 193/2566



### โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร

วันที่ 31 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2023) ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จำนวน 16 คน โดยมี อาจารย์จรรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู ข้าวขาหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดขี้เมา ยำถั่วพู และทับทิมกรอบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu\_chefschoo  
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
Website : www.chefschoo.dusit.ac.th



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

### รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล ประจำเดือนพฤษภาคม 2566



#### สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21

- ผลิตขนมปังจัดเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่, ขนมปังไส้คาวเช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พิซซ่า, ขนมปังไส้หวานเช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตคุกกี้เช่น คุกกี้ช็อคชิ่ง คุกกี้ลิ่งคโปร ซอฟคุกกี้
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรลบาว่าเลียน เค้กมะพร้าว
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิลแพนเค้ก, โทเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม

#### สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านพุดสตริก
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยภายนอก

- sw.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพ



#### เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 105,412 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 5,171.54 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียนรร.สาริตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 6,465.30 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 9,985.78 บาท



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้าน  
อาหารและเครื่องดื่ม เดือน พ.ค.66

### หลักสูตรระยะยาว

ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 196-198 พลัส  
ขนมไทย รุ่น1 , อาหารยุโรปรุ่น95 พลัส  
อาหารตะวันตก รุ่น6



### หลักสูตรระยะสั้น

ขนมไทย1,เค้กและคุกกี้2,การเปิดร้าน  
กาแฟ.เค้กและขนมปัง2,ขนมอบเบื้องต้น2  
บาร์และเครื่องดื่ม



### บริการวิชาการ

- โครงการแลกเปลี่ยนภาษาและวัฒนธรรม  
เอ็นจีเนียส อินเตอร์เนชันแนล
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรม  
อาหารสู่สากล (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้  
กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม(การ  
ประกอบอาหารและเครื่องดื่ม)
- โครงการสาริตอาหารโดยโซลัน



### ผลิตอาหารและภาระงานอื่นๆ

- ผลิตอาหารคาวหวาน และเบเกอรี่เพื่อจัดจำหน่าย
  - เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานฯ
- เป็นวิทยากรโครงการเรียนรู้ห้องเรียนค่าย  
สัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



### ทีมงานฝ่ายฯ



อาหารยุโรป



เบเกอรี่



บริการวิชาการ



อาหาร/ขนมไทย



อบรมระยะสั้น



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการ  
ปฏิบัติงาน  
เดือน พฤษภาคม 2566

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ  
ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด  
บัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ

:/ ภาระงานเพิ่มเติม

- อบรมเทคนิคการทำนมไทยลูกชุบโดยใช้กลิ่น ที่มหาลัยสวนดุสิต ศูนย์หัวหิน
- อบรมเทคนิคการใช้กลิ่นในเมนูแกงเขียวหวาน ผักกระเพรา ลูกชุบ ที่มหาลัยราชภัฏเพชรบุรี
- จัดอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร World City Links
- จัดทำออเดอร์พิเศษ อาหารกล่อง 75 กล่อง และลูกชุบลิ้นผลไม้ 100 ตัว



### อาหารคาวไทย/ยุโรป

:/ไทย

ข้าวซีโรรงหมูอบผักฮ่องกงเต้, ข้าวผัดพริกเผา+หมู  
ทอดสามรส+ไข่ต้ม, หมี่คลุก, ข้าวคั่วกดถึง  
หมู+กุ้งเชียง+ผักสด, ข้าวแกงเหลืองออเดิบกุ้งสด+ไข่  
เจียว, ข้าวหมูผัดกะปิ+ไข่ชะอม



:/ยุโรป

ซูปเห็ด+ขนมปังกระเทียม, ข้าวหน้าอบบดกึ่ง, สปา  
เก็ตตี้ผัดพริกแห้งเบค่อนและไส้กรอก, ข้าวหน้า  
หมูแฮมเบอร์ริค, ซูปข้าวโพด  
แชนริช[โคลีบบแซนริช/ไส้กรอก/แฮมชีส]  
สลัดไข่ต้ม/ปูอัด/แฮม/เบค่อน]



### อาหารหวาน/อาหารว่าง

:/อาหารหวาน

ข้าวเหนียวมะม่วง, กลีบบวชชี, ข้าวเหนียวเปียก  
ข้าวโพดมะพร้าวอ่อน, ขนมกล้วย, ขนมอินทนิล,  
เต้าทึง



:/อาหารว่าง

หมูชิ้นก้อนทอด, ข้าวเหนียวหมู่น้ำตก, เกี้ยวหมูทรง  
เครื่อง, ท่อหมกปลา, กุ้งช่ายปากหม้อ, ข้าวเหนียว  
ดำ+หมูทอดชาววัง





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### เดือน พฤษภาคม 2566

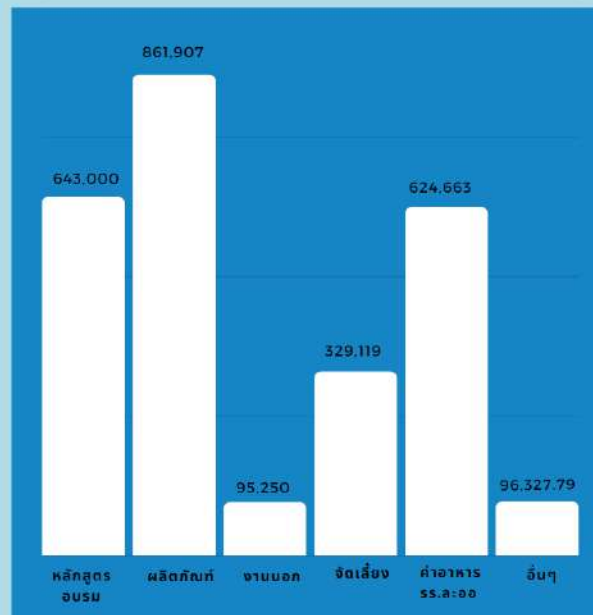
##### งบประมาณ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน มิ.ย.66
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารตะวันตก รุ่น 6
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 198 Plus
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 10/2566 (ฝึกอบรมทำอาหารและขนม)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 21/2566 (อบรมหลักสูตรระยะสั้นให้กับสมาชิกสหกรณ์โรงพยาบาลตำรวจเดือนมิถุนายน 2566)
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 22/2566 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนมิถุนายน 2566)
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2566 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

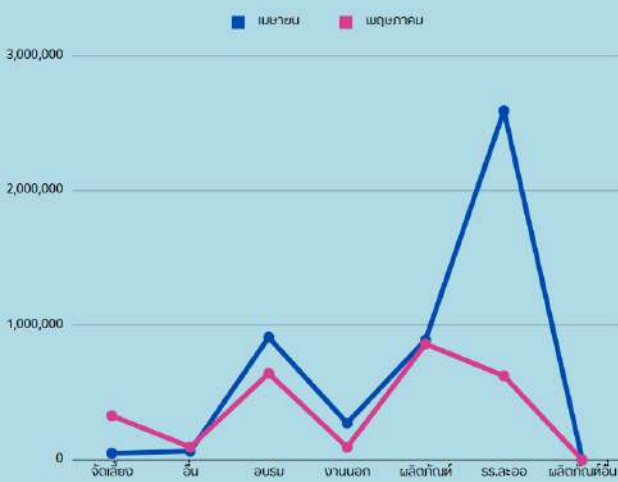
กระแสเงินสดเข้า 2,981,310.79 บาท  
กระแสเงินสดใช้ไป 3,467,864.71 บาท

เจ้าหนี้ 950,491 บาท  
ลูกหนี้ 290,925.50 บาท

##### รายรับ



##### เปรียบเทียบรายรับ เม.ย. และ พ.ค.66



##### เอกสาร

- จัดทำใบนำส่งเงินรายรับประจำวัน จำนวน 27 ใบ
- จัดทำบันทึกข้อความ จำนวน 35 บันทึก
- ออกใบเสร็จรับเงิน จำนวน 450 ใบ
- จัดทำใบเสนอราคา 6 ใบ
- จัดทำใบแจ้งหนี้ 12 ใบ
- นำส่งบันทึกข้อความ จำนวน 50 บันทึก
- ตรวจสอบหลักฐานการชำระเงิน 120 สลิป



#### หลักสูตรอบรมเดือน พฤษภาคม 2566





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



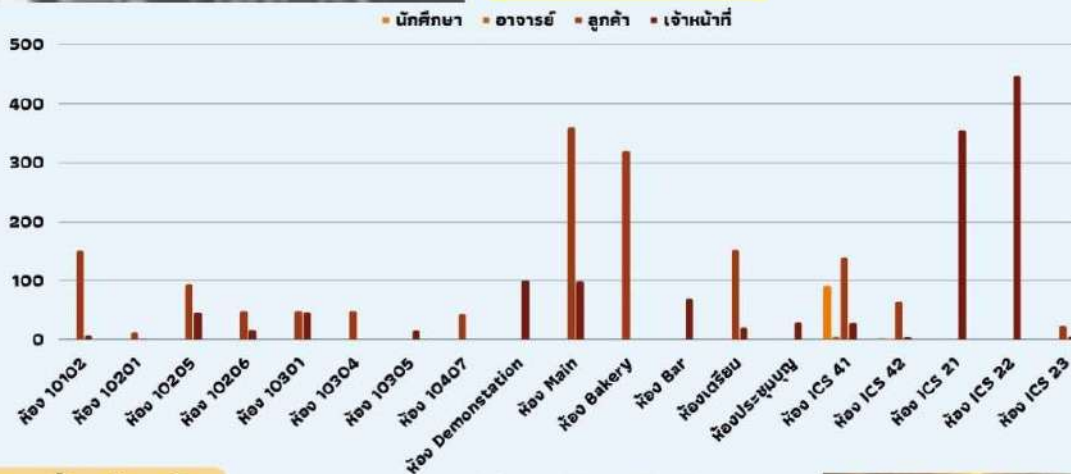
### รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจําเดือนพฤษภาคม 2566



วันที่ 23-24 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนมีนาคม 2566

#### พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



#### งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา  
ตัดจบประมาณ ดำเนินการสั่ง  
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

#### งานด้านเงินสดย่อย

รับมิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนิน  
การต่อไป

#### จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมีนาคม

นักศึกษา จำนวน 629 คน  
อาจารย์ จำนวน 101 คน

ลูกค้า จำนวน 1,46 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,258 คน





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



**SUAN DUSIT**  
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0)2244-6391-3    +66 (0)2244-6390

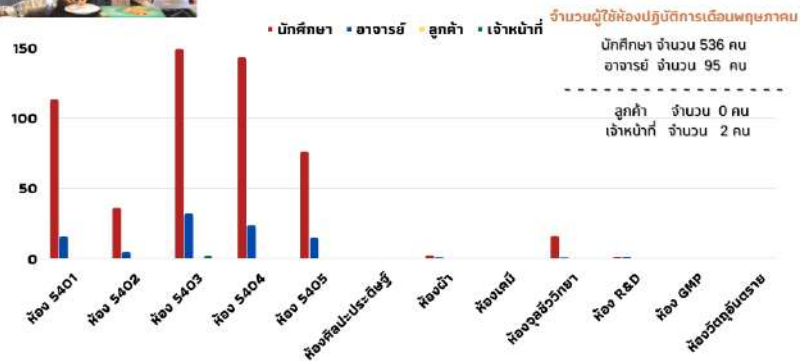
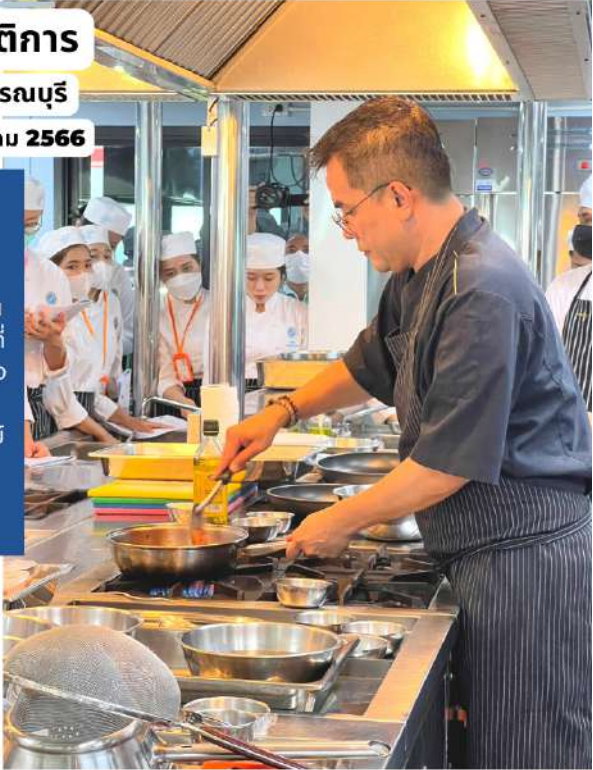
**งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ**

**วิทยาเขตสุพรรณบุรี**

**ประจำเดือนพฤษภาคม 2566**

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี  
ดำเนินการจัดโครงการ "เรียนรู้นอกห้องเรียน  
ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน"

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนางานองค์ความรู้ใน  
ด้านวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร วัฒนธรรมอาหาร รวมไปถึงอาหารที่  
มีเอกลักษณ์เฉพาะ เพื่อให้ นักศึกษามีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตทั้ง  
ในด้านการปรับตัว การคิดเชิงวิจารณ์ญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการ  
สื่อสาร การทำงานร่วมกันและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ โดยมีคณาจารย์  
บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่จัดการ  
เรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา  
ตรง และศูนย์การศึกษา สำปาง เข้าร่วมโครงการดังกล่าว



- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566
- โครงการสัมมนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้การจัดทำแผนยุทธศาสตร์การวิจัยและศึกษาดูงาน ภายใต้หัวข้อ "พัฒนาศักยภาพด้านการวิจัย" มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม
- ผลิตน้ำเต้าหู้-ปางอ้งโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม และงานจัดเลี้ยง



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

### รายงานประจำเดือนพฤษภาคม 2566 ฝ่ายสำนักงาน



“ จัดซื้อจัดจ้าง ”



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องดื่ม



“ บริหารงานบุคคล ”



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน  
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 98 คน  
อัตราว่าง 2 คน ( บริการ 2 )



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 46  
( วิชาการ 1 , สนับสนุน 45 )  
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 50  
( สนับสนุน 14 , บริการ 38 )

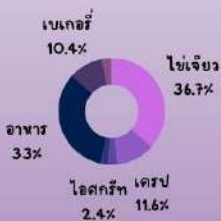


งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 97 คน  
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย  
บุคลากรจ้างเข้า 2 คน



Food Street  
รวม 161,866 บาท

เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่  
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถส่งอาหาร  
พ่วงงานภายในและภายนอก

ดูแลโครงการเผยแพร่ความรู้  
และวัฒนธรรมอาหารสากล

อบรมการผสมเครื่องดื่มและการ  
บริหารจัดการบาร์อย่างมืออาชีพ

“ งานเลขานุการ ”



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน  
และภายนอกใน ( e-office )



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร  
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ ( e-office )



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

“ การจัดทำวุฒิบัตร  
หลักสูตรอบรม ”



»»» อบรมอาหารไทยให้กับนักเรียนในโครงการ  
แลกเปลี่ยน บริษัทเอ็นจีเนียส  
อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด วันที่ 8 พ.ค. 66

»»» อบรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากราชอาณาจักร  
( World City Links ) วันที่ 26 พ.ค. - 4 มิ.ย. 66

»»» ขนบปิง 1 วันที่ 22-23 เม.ย. 66 ( ระยะสั้น )

»»» อาหารไทย 3 วันที่ 22-23 เม.ย. 66 ( ระยะสั้น )

»»» บาร์และเครื่องดื่ม วันที่ 22-23 เม.ย. 66 ( ระยะสั้น )

»»» ขนบมอเซียงตัน 1 วันที่ 29-30 เม.ย. 66 ( ระยะสั้น )

»»» อาหารว่างจีน วันที่ 29-30 เม.ย. 66 ( ระยะสั้น )

»»» การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ  
วันที่ 13 - 14 พ.ค. 66 ( ระยะสั้น )

»»» ขนบไทย 1 วันที่ 13 - 14 พ.ค. 66 ( ระยะสั้น )

»»» เด็กและขนบปิง วันที่ 20 - 21 พ.ค. 66 ( ระยะสั้น )



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

### ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

รายงานการปฏิบัติงาน  
ประจำเดือน พฤษภาคม 2566

#### ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
  - 1.ติดตั้งเครื่องปรับอากาศสุลินตุมล
  - 2.เดินระบบกล้องวงจรปิด
  - 3.ล้างพัดลม
  - 4.ซ่อมคิทเช่นเอท
  5. รื้อมอเตอร์ฮูด
  - 6.ช่างเดินระบบท่อทิ้งระบบแอร์
  - 7.เปลี่ยนลูกปืนมอเตอร์ฮูด
  - 8.ซ่อมเครื่องตีคิทเช่นเอท
  - 9.ซ่อมระบบท่อน้ำทิ้ง ICS 23
  - 10.ติดตั้งหม้อหุงข้าวระบบแก๊สสุลินตุมล
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
  - 1.ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็ง
  - 2.ทำการล้างหัวเตาและถาดรอง
  - 3.ล้างพัดลมในร้านฟู้ดส์สตรีท
  - 4.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศห้อง10205,10206,10305
  - 5.ติดตั้งเตาอบใหม่ห้อง 10205
  - 6.ซ่อมเตาอบห้อง10205
  - 7.ทำความสะอาดท่อน้ำทิ้งร้านฟู้ดส์สตรีท
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
  - 1.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ
  - 2.ทำการเปลี่ยนเครื่องปรับอากาศห้องบุญชาติ
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
  1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็น
  - 2.ล้างทำความสะอาดโรงแก๊ส
  - 3.ล้างระเบียงอาคารแวนเทียมธรรม
  - 4.ล้างคอยล์ร้อนเครื่องปรับอากาศอาคารแวนเทียมธรรม
  - 5.เปลี่ยนหัวเตาร้านอาหารตามสั่งดุสิตเอกพล
  - 6.ล้างทำความสะอาดกระจกอาคารแวนเทียมธรรม
  - 7.ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศดุสิตเอกพล

#### ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหาร อาคารครัว 11
- ออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บางพลัด / ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารแวนเทียมธรรม สุพรรณบุรี /อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567

#### ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา อาคาร 8
- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปส่วนขยาย

#### ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- สำรวจพื้นที่โครงการจัดทำ Solat Rooftop

#### ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ฝ่ายเทคนิคงานระบบและซ่อมบำรุง  
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
โทร. 02-244-5398



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



**สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนพฤษภาคม 2566**

**งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์**

**งานสนับสนุนด้านการอบรม**

**งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์**





**สื่อด้านการอบรม 27 ชิ้นงาน**

**สื่อข่าวสาร 81 ชิ้นงาน**

**สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 180 ชิ้นงาน**



**ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ**



**พิธีมอบรางวัลการแข่งขันประกวดอาหารนานาชาติ**

วันที่ 9 พฤษภาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้จัดพิธีมอบรางวัลการแข่งขันประกวดอาหารนานาชาติ ประจำปี 2566 โดยมีคุณครูและบุคลากรทางการศึกษาเข้าร่วมพิธี ณ ห้องประชุม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

**Menu**

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

1. ข้าวผัดไก่ทอด (100 บาท)
2. ข้าวผัดหมูทอด (100 บาท)
3. ข้าวผัดกุ้งทอด (100 บาท)
4. ข้าวผัดปลาทอด (100 บาท)
5. ข้าวผัดไก่ทอด (100 บาท)
6. ข้าวผัดหมูทอด (100 บาท)
7. ข้าวผัดกุ้งทอด (100 บาท)
8. ข้าวผัดปลาทอด (100 บาท)
9. ข้าวผัดไก่ทอด (100 บาท)
10. ข้าวผัดหมูทอด (100 บาท)
11. ข้าวผัดกุ้งทอด (100 บาท)
12. ข้าวผัดปลาทอด (100 บาท)
13. ข้าวผัดไก่ทอด (100 บาท)
14. ข้าวผัดหมูทอด (100 บาท)
15. ข้าวผัดกุ้งทอด (100 บาท)
16. ข้าวผัดปลาทอด (100 บาท)





# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน พฤษภาคม 2566  
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

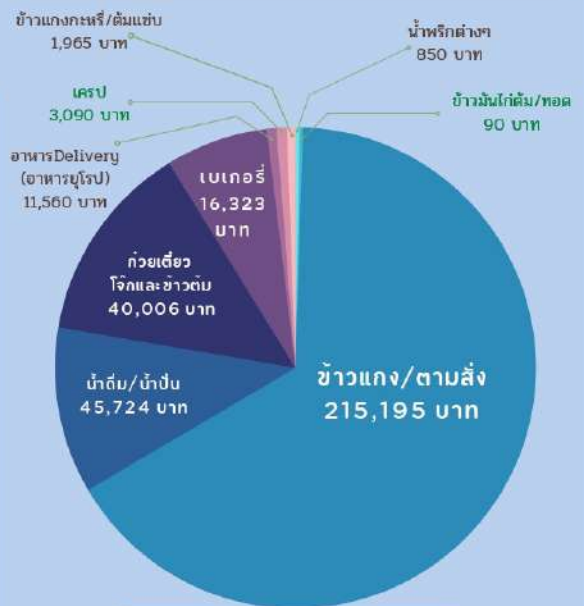


### ศูนย์อาหารดุสิตนวมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### ประเภทการให้บริการ

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

รายได้ ประจำเดือน พฤษภาคม 2566



รายได้รวม 334,803 บาท

### 1934@dusit

ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

#### จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- ขนมปังปัง
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 11,141 บาท

### CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

#### จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 25,172 บาท



### อมรากรณ์เดลิเวอรี่

รายได้รวม 136,132 บาท

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก 113,897 บาท
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาชึกกองทัพบก 22,235 บาท



# ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครูวุฒิพนมมล ประจำเดือนพฤษภาคม 2566



**วุฒิพนมมล** รับผิดชอบอาหารได้หลากหลายมิติ งานบริการอาหารกล่อง อาหารจานเดียว ข้าวราดแกง งานcocktail Buffet Chef table และงานสาธิตการทำอาหารภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัย อันเป็นที่ประจักษ์กันทั่วหน้า

“รักษามาตรฐาน บริการทุกระดับ ประหยัดค่าใช้จ่าย อิ่มกายสบายจิต”



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



### ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติการประจำวันประจำเดือนพฤษภาคม 2566

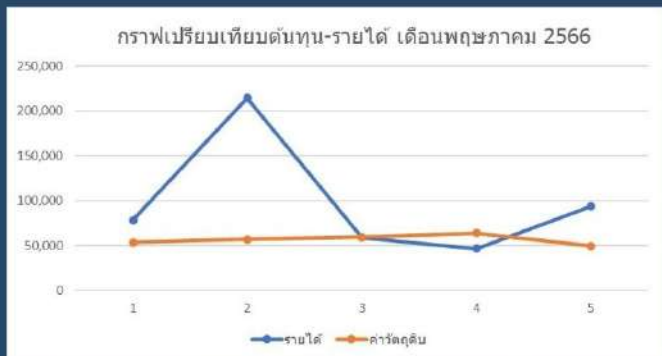
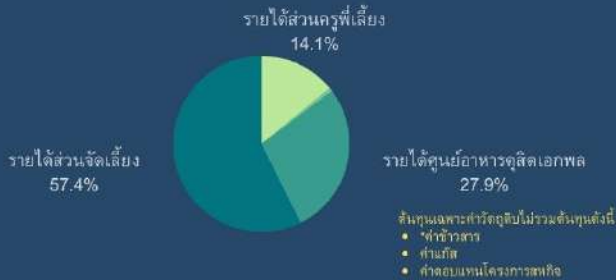
- จัดบริการอาหารห้องอาหารอุตสาหกรรม
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม



### การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง

- การประชุมโครงการบูรณาการ การผลิตอาหารปลอดภัยในโรงเรียนสาธิตละอออุทิศฯ
- การอบรมเจ้าหน้าที่รวมคณะของศูนย์รวมคณะ อาจารย์ และเขตเลือกตั้งฯ จ.สุพรรณบุรี
- การประชุมเตรียมความพร้อมกิจกรรมสถาบันขงจื้อ
- โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสามสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ม.ราชภัฏสุรินทร์เข้าศึกษาดูงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมดนตรีและศิลปะ ไทย-จีน
- การประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี ประจำเดือนพฤษภาคม 2566
- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้Application ในการวางแผนการทำงาน

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



### ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



### หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

นักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่าyson สัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นโดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี ในระหว่างวันที่ 20 - 28 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ทั้ง 4 ศูนย์ มีทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนำไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิต โดยมีกิจกรรมต่างๆมากมายให้นักศึกษาได้ทำกิจกรรมร่วมกัน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
จัดทำสำหรับอาหารเพื่อถวายพระ ณ วัดนาแก้วเหนือ จ.ลำปาง  
บูรณาการรายวิชาทักษะการประกอบอาหารไทย

MAY  
4, 2023

วันที่ 04 พฤษภาคม 2566 นักศึกษาชั้นปีที่ 1 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดทำสำหรับอาหารเพื่อถวายพระประกอบด้วย ปีกไก่สอดไส้ ยำใหญ่ หลนปลาเค็มพร้อมผักแนม คั่วกลิ้ง และแกงส้ม พร้อมกับชุดเกสรภัณฑ์ และผ้าไตรจิวร แต่พระภิกษุจำนวน 9 รูป ณ วัดนาแก้วเหนือ อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง เพื่อเป็นสิริมงคลและเป็นขวัญกำลังใจในวาระขึ้นปีใหม่ไทย (สงกรานต์) และเป็นส่วนหนึ่งของการบูรณาการกิจกรรมนี้กับการสอบภาคปฏิบัติการประกอบอาหารไทย ในรายวิชาทักษะการประกอบอาหารไทย ภาคเรียนที่ 2 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ อิศพงษ์ อุประวรรณ เป็นอาจารย์ผู้สอนและผู้ควบคุมกิจกรรม ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาฝึกทักษะการทำงานเป็นกลุ่ม และใช้องค์ความรู้ในการจัดสำหรับอาหารแบบไทยในการปฏิบัติจริงและได้ใช้ประโยชน์จริง จากตำรับและรายการอาหารในรายวิชาที่เรียน

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษาประจำปีการศึกษา 2565

MAY  
9, 2023

วันที่ 9 พฤษภาคม 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 "รหัส 62" โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วัญญา สุภคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวเปิดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2565 รวมทั้งให้โอวาทและแสดงความยินดีกับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ตลอดจนร่วมรับฟังการนำเสนอผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประจำปีการศึกษา 2565 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
จัดกิจกรรม SUMMER TEA X CULINO 64  
เทศกาลบุฟเฟ่ต์ขนมหวานและเบเกอรี่

MAY  
11, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมสอบปฏิบัติการผลิตขนมอบและเพสตรีของนักศึกษาชั้นปีที่ 2 หัวข้อเรื่อง "Summer Tea x Cullino" 64 เทศกาลบุฟเฟ่ต์ขนมหวานและเบเกอรี่" ดำเนินการโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 2 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2566 เวลา 13.00 - 16.00 น. กิจกรรมนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาเทคนิคการอบและเพสตรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษารู้จักนำความรู้และฝึกทักษะจากการปฏิบัติที่เรียนมาเพิ่มขนาด การผลิตเพื่อให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมอบและเพสตรีได้อย่างเหมาะสมรวมทั้งได้ประยุกต์เทคนิคและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน โดยนักศึกษาได้ออกแบบและรังสรรค์เมนู ประกอบไปด้วย: พายผักโขมอบชีส, กีฟฟ์เค้ก, เคนิชชอคโกแลต, สโคนลำไย, ชิฟฟอนโบเตยฝอยทอง, แยมโรลสตรอเบอร์รี่, มินิแพนเค้ก, ครัฟฟองค์ช็อกโกแลต-เลมอน, บัตเตอร์คุกกี้, คุกกี้คอนเฟลก, ขนมปังไส้ครีมชีสสตอเบอร์รี่, มินิเบอร์เกอร์ไก่, คัพเค้กเนยสด, เค้กช็อกโกแลตพีค้จ, เอแคลร์เลมอนเคิร์ด, พายแอปเปิ้ล และแซนวิชไส้ต่างๆ เช่น ไข่กุ้ง ปูอัด-โบลน่า-ไก่หยอง โดยมี ผศ.อรรถ จินสี และ ผศ.สิงวาลย์ ชมภูงา เป็นอาจารย์ผู้สอนและควบคุมกิจกรรม ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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



# ด้านบริการวิชาการ

## ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ  
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

MAY  
1, 2023

วันที่ 1 พฤษภาคม 2566 โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร, ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา, ผศ.จรรยา ใทะนาบุตร และนายภาณุรักษ์ นันตระกูล ซึ่งเป็นกรรมการทดสอบประจำศูนย์ทดสอบมาตรฐาน ร่วมกับกรรมการภายนอก ซึ่งได้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 แต่บุคคลภายนอกที่สนใจ เข้ารับการทดสอบจำนวน 10 คน ในการทดสอบครั้งนี้เป็นรุ่นที่ 4 ของปีงบประมาณ 2566 โดยมีเป้าหมายมุ่งให้บริการวิชาการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารสู่อุตสาหกรรมบริการอาหารที่ได้มาตรฐานอาหารไทยทั่วไกลสู่สากล ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง

 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER  
จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**วันที่ 9 พฤษภาคม 2566**  
**กิจกรรม CULINO SHOWCASE**  
**นักศึกษาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร**  
**และการบริการ ชั้นปีที่ 4**



**โรงเรียนการเรือน**

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง

 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

20 - 28 พฤษภาคม 2566

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษา  
โรงเรียนการเรือน  
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันอาทิตย์ ที่ 21 พฤษภาคม 2566  
ณ โรงแรมเมืองใหม่ อิมพีเรียลจินตรังศรีนครินทร์  
จังหวัดสุพรรณบุรี



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang  @dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรีง



 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**วันที่ 11 พฤษภาคม 2566**

**กิจกรรมปัจฉิมนิเทศหลักสูตร**  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วันพฤหัสบดีที่ 11 พฤษภาคม 2566  
เวลา 13.30 - 16.00 น.

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษา ตรีง

โรงเรียนการเรือน

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

21-28 พฤษภาคม 2566

นักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันทำอาหารระดับนานาชาติ THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE (TUCC) 2023 ในงาน  
"THAIFEX – ANURAG ASIA 2023"  
ระหว่างวันที่ 23-27 พฤษภาคม 2566

ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี อาจารย์ผู้ดูแลการฝึกซ้อมการแข่งขัน โดย ผศ.สาวิตรี ฤพวงศ์ศรี ผศ.ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์  
อาจารย์สุนทรทิพย์ สุดตาพงศ์ และอาจารย์ปีทมา กาญจนรัมย์

ผลงานที่ได้

รางวัลเหรียญเงิน (Top score) 1 รางวัล  
รางวัลเหรียญทองแดง 2 เหรียญ และรางวัลชมเชย 2 รางวัล



T0186 Nirawit Suksai  
Suan Dusit University, Trang Center

โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



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



# ด้านการบริการวิชาการ

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง

SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

วันที่ 9 พฤษภาคม 2566

ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ดุษฎี ทรัพย์บัว บรรยายให้ความรู้กิจกรรม  
อบรมผู้สัมผัสอาหาร ให้กับ บุคลากร และ นักศึกษา ณ ห้องDP34 ศูนย์การศึกษา ตรีัง



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

### วันที่ 15 พฤษภาคม 2566

อาจารย์ดุชฎี ทรัพย์บัว  
เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน  
ครั้งที่ 5/2566  
เวลา 12.00-14.00 น.  
ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

#### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๕/๒๕๖๖

วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ โรงเรียนการเรือน เป็นประธานประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๕/๒๕๖๖ โดยมี  
วาระทั้งพิธีทนายในเบื้องต้น คือ เชิญสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิทยาลัย ครั้งที่ ๕(๑๕/๒๕๖๖) สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภา  
วิชาการมหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๕(๑๕/๒๕๖๖) สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ ๕(๑๕/๒๕๖๖) รายงาน  
ข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๖ รายงานผลการปฏิบัติงาน สหพันธ์ผู้บริหารมหาวิทยาลัยประจำเดือนพฤษภาคม  
๒๕๖๖ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มอบหมายนางวันวิทย์ วาระสิงหนังษ์สรุปผลการสำรวจความคิดเห็นการ  
การนิเทศรมของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน วาระเสนอข้อพิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ  
ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๒.๐๐-๑๔.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
สวนดุสิต

SCA-PR-014-01-66 | โรงเรียนการเรือน โทร. 02-4239449-50 Facebook | โรงเรียนการเรือนวิทยาลัยสวนดุสิต WEB | www.food.dusit.ac.th/main

โรงเรียนการเรือน



Culino SDU Trang



@dusittrang



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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง

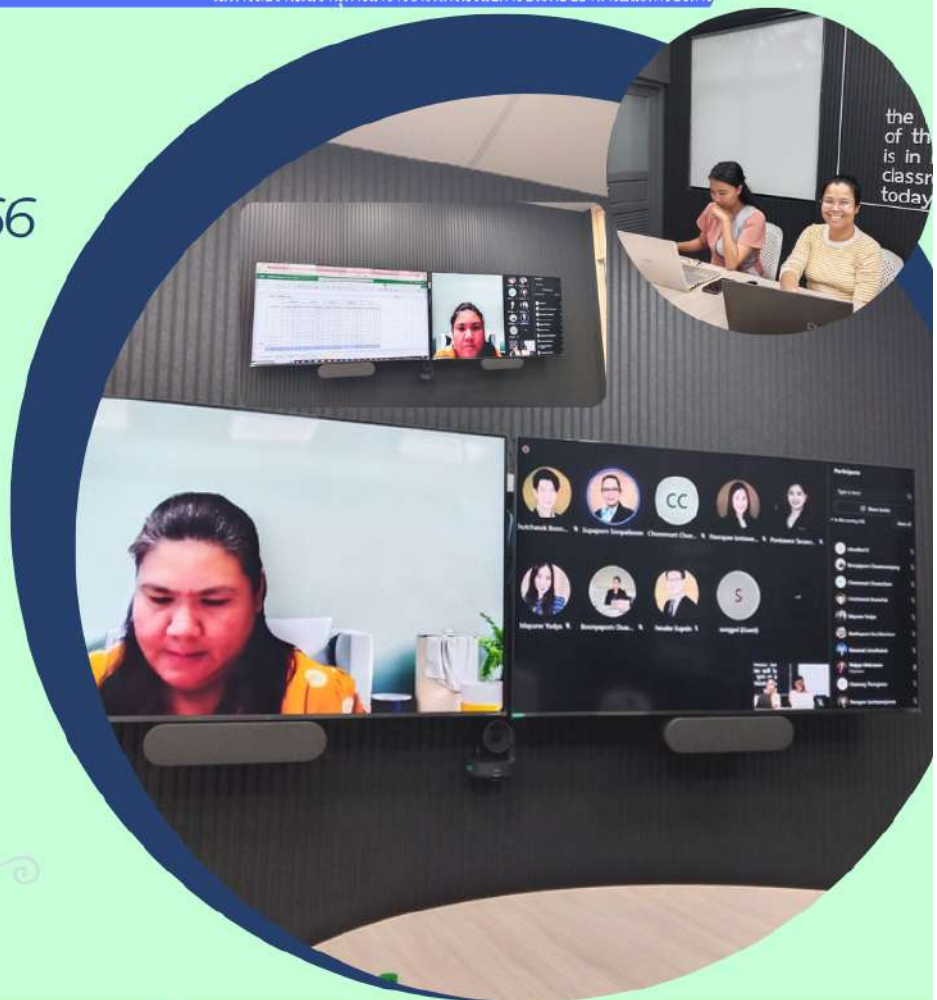
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

22 พฤษภาคม 2566

อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์  
อาจารย์สิรินทริภย์ สุดตาพงศ์  
เข้าร่วมประชุมหลักสูตรเทคโนโลยีการ  
ประกอบอาหารและการบริการ  
เพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์  
ตามมาตรฐานผลการเรียนรู้  
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565

ในเวลา 16.00-18.00 น.  
ผ่านระบบ MICROSOFT TEAMS



โรงเรียนการเรือน

 Culino SDU Trang

 @dusittrang

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



# ด้านการบริหารงาน

## ศูนย์การศึกษา ตรีัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

จัดทำโดยงานเลขานุการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
จัดประชุมคณะกรรมาการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรีียนรู้ ประจำปีการศึกษา 2565

อาจารย์ธิตินา เท้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมทวนสอบผลสัมฤทธิ์ตามมาตรฐานผลการเรีียนรู้ ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565 เพื่อติดตามการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรีียนรู้ของทุกหลักสูตรให้มีความถูกต้อง และสอดคล้องกับที่ระบุไว้ในหลักสูตร (มคอ.2) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2566 เวลา 16.00-18.00 น. รูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams

ICA-PR-024-03-64 | โทรศูนย์เรีียนรู้ โทร : 02-4219449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

### 25 พฤษภาคม 2566

อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์  
เข้าร่วมประชุมโรงเรียนการเรือน  
เพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์  
ตามมาตรฐานผลการเรีียนรู้  
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2565  
เพื่อติดตามการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของ  
นักศึกษาตามมาตรฐานผลการเรีียนรู้  
ให้มีความถูกต้อง และสอดคล้องกับที่ระบุไว้ใน  
หลักสูตร (มคอ.2)  
ในเวลา 16.00-18.00 น.  
ผ่านระบบ MICROSOFT TEAMS



โรงเรียนการเรือน

Culino SDU Trang

@dusittrang

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





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