



โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายसानสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน
ค่ายสถานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

คำนำ

การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้และการจัดกิจกรรมนอกห้องเรียนเป็นการเพิ่มประสบการณ์เรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกิดทักษะทางด้านการใช้ชีวิต รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลง การศึกษานอกห้องเรียนมีลักษณะเป็นสหวิทยาการที่บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ เข้าด้วยกันร่วมกับการจัดกิจกรรมที่เพิ่มพูนประสบการณ์ในการเรียนรู้ และพัฒนาทักษะที่สำคัญ ๆ รวมถึง ทักษะการสังเกต การตั้งคำถาม การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้การศึกษานอกห้องเรียนยังส่งเสริมประสบการณ์ในการเรียนรู้และการคิดในระดับสูงซึ่งเป็นแนวคิดหลักของการเรียนรู้และการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ นอกจากนี้การศึกษานอกห้องเรียนเป็นการสร้างแรงจูงใจในการเรียนและปลูกฝังคุณลักษณะของการเป็นผู้ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิตอีกด้วย

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพชั้นสูงในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งมีการเปิดการจัดการเรียนการสอนทั้งในมหาวิทยาลัย (กรุงเทพฯ) วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งนับเป็นสิ่งสนับสนุนให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้นอกห้องเรียนให้กับผู้เรียนในที่มาจากต่างพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีวัฒนธรรมการใช้ชีวิต วัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและมีความน่าสนใจ ซึ่งสามารถเป็นองค์ความรู้ที่สามารถสร้างทักษะและเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับผู้เรียน อาทิเช่น วัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหารที่เป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมและทักษะการใช้ชีวิต

โรงเรียนการเรือนจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญในการจัดกิจกรรมการศึกษานอกห้องเรียนในโครงการพัฒนาและส่งเสริมด้านวิชาการและกิจการนักศึกษาจึงได้กำหนดจัด “โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน” โดยความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือน และวิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อส่งเสริมและพัฒนางานด้านความรู้ในด้านวัตถุดิบและการปรุงประกอบอาหารรวมถึงอาหารที่มีการปรุงประกอบอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร และได้มีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

การจัดทำรายงานผลดำเนินงานโครงการนี้เพื่อเป็นการรวบรวมความเป็นมาและรายละเอียดของโครงการของโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน แผนการดำเนินงาน ผลการดำเนินงาน สรุปผลการประเมินการความพึงพอใจ และสรุปผลการดำเนินงานโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ซึ่งงานจัดขึ้นในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี คณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ในการนำไปบูรณาการการจัดการเรียนการสอนนอกห้องเรียนเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ตลอดช่วงวัย การ Reskill Upskill เกิด Newskill ในอนาคต

ผู้จัดทำ

โรงเรียนการเรือน

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
ส่วนที่ ๑ ความเป็นมาของโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน	๑
ส่วนที่ ๒ แผนการดำเนินงาน	๒
ส่วนที่ ๓ ผลการดำเนินงาน	๘
ส่วนที่ ๔ สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ	๒๔
ส่วนที่ ๕ สรุปผลการดำเนินงานโครงการ	๔๐
ส่วนที่ ๖ ภาคผนวก	๔๑

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ โดยความร่วมมือระหว่างโรงเรียนการเรือน และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ด้านวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร และวัฒนธรรมอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต รวมถึงพัฒนาและส่งเสริมทักษะในการใช้ชีวิตร่วมกับผู้อื่น การปรับตัว การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร ซึ่งเป็นคุณลักษณะของบัณฑิตในศตวรรษที่ ๒๑ และเป็นการ Reskill Upskill และสร้าง Newskill ให้กับนักศึกษา โดยมีกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการคือนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่จัดการเรียนการสอนในกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งเป็นนักศึกษารหัส ๖๓ รวมจำนวน ๕๕ คน ทั้งนี้ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและพัฒนาทักษะทางวิชาชีพด้านอาหาร พัฒนาทักษะการใช้ชีวิตที่สำคัญ เกิดความคิดสร้างสรรค์ และนำไปใช้ชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลง ผ่านการเข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

การดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือนในครั้งนี้ มีการจัดกิจกรรมแบ่งเป็น ๒ ด้าน ได้แก่ ๑. ด้านการอบรมเชิงทฤษฎีและเชิงปฏิบัติการด้านอาหาร ดังนี้ ๑.๑ การจัดอบรมในหัวข้อวิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร ๑.๒ การจัดอบรมในหัวข้อการเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร ๑.๓ การจัดอบรมในหัวข้อเสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน ๑.๔ การจัดอบรมในหัวข้อการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง อุปกรณ์การประกอบอาหารไทย และอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลาสดทอด เมนูยำวุ้นเส้น ๑.๕ การจัดอบรมในหัวข้อการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารว่าง การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง อุปกรณ์การประกอบอาหาร และอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูโรตีมะตะปะ ชานม ๑.๖ การจัดอบรมในหัวข้อการเลือกวัตถุดิบในการประกอบยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง อุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป และอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูปาเอญาไก่ เมนูซูปกึ่ง สลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก ๑.๗ การจัดอบรมในหัวข้อการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด อุปกรณ์เบเกอรี่ และอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูอาหารจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert ๒. ด้านกิจกรรมสหนาการ ดังนี้ ๒.๑ กิจกรรมเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ ทั้งภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร ๒.๒ กิจกรรมทัศนศึกษา ในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี ๒.๓ กิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ และ ๒.๔ กิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ซึ่งผลการประเมินความพึงพอใจโดยภาพรวมของการดำเนินการโครงการจากผู้เข้าร่วมกิจกรรม ด้านกิจกรรมสหนาการ สานสัมพันธ์ อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกของอาจารย์และบุคลากร อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านการอบรมเชิงทฤษฎีและเชิงปฏิบัติการด้านอาหาร อยู่ในระดับมาก กิจกรรมเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ ทั้งภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร อยู่ในระดับมาก กิจกรรมทัศนศึกษา ในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์และแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ อยู่ในระดับมาก ด้านการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับมาก และด้านสถานที่ในการจัดกิจกรรม อยู่ในระดับมาก

ส่วนที่ ๑
ความเป็นมาของโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน
ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพชั้นสูงในหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาการเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งมีการเปิดการจัดการเรียนการสอนทั้งในมหาวิทยาลัย (กรุงเทพฯ) วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งนับเป็นสิ่งสนับสนุนให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้นอกห้องเรียนให้กับผู้เรียนที่มาจากต่างพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีวัฒนธรรมการใช้ชีวิต วัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและมีความน่าสนใจ ซึ่งสามารถเป็นองค์ความรู้ที่สามารถสร้างทักษะและเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับผู้เรียน อาทิเช่น วัตถุประสงค์ การปรุงประกอบอาหารที่เป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมและทักษะการใช้ชีวิต

โรงเรียนการเรือนจึงมีการดำเนินการจัดกิจกรรมการศึกษานอกห้องเรียนในโครงการพัฒนาและส่งเสริมด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา เพื่อพัฒนาให้เกิดการเรียนรู้และการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ ทั้งยังเป็นการเผยแพร่และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอาหาร โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รหัส ๖๓ ที่จัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยใช้พื้นที่วิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นสถานที่ในการจัดกิจกรรมให้นักศึกษาได้เรียนรู้ถึงพฤติกรรม ทักษะคิด และการเรียนรู้วิธีการแก้ไขปัญหา ยอมรับพัฒนาตนเองและรับรู้ตนเอง เรียนรู้ปฏิบัติภายในกลุ่ม กระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเพื่อการอยู่ในสังคม และเป็นการใช้กระบวนการกลุ่มเพื่อให้เกิดความร่วมมือที่ดี รวมทั้งสอดแทรกการเรียนรู้อัตลักษณ์และวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและมีความน่าสนใจ เพื่อสร้างเสริมทักษะการใช้ชีวิตและทักษะทางวิชาชีพให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ส่วนที่ ๒
 แผนการดำเนินงานโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสามัคคีนักเรียนโรงเรียนการเรือน
 โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑	ประชุมวางแผนโครงการกับผู้ที่เกี่ยวข้อง	๑-๓๐ มีนาคม ๒๕๖๖	- หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๒	ขออนุมัติดำเนินการโครงการ	๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	- โรงเรียนการเรือน
๓	ประชุมเตรียมความพร้อมการดำเนินการโครงการ	๑-๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖	- หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๔	ดำเนินการโครงการและกิจกรรม		
	DAY 1 วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖ นักศึกษาและบุคลากรเดินทางไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรี <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย - สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 	๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖	- หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	<p>DAY 2 วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖</p> <p>ณ ห้องประชุมอาคารจันทร์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <p>๑. พิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดย ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ประธานเปิดโครงการ และว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้กล่าวรายงาน</p> <p>๒. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - หัวข้อ วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน - การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัดหั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย โดย ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ - การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โดย ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจรองคณบดีโรงเรียนการเรือน - กิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์ “มาเล่นกันเถอะๆ” โดย นายต้องการ สีหราชนิเวศ นายสมพงษ์ ดอนม่วง นางสาวสุภัค เดชกัลยา นายวัชรพงศ์ กันสืบ และ นายรัตนกาญจน์ อาเชกาว่า 	๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
	<p>DAY 3 วันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖</p> <p>ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <p>๑. กิจกรรมศึกษาดูงานและเยี่ยมชมและแนะนำสถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป - อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ 	๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	<ul style="list-style-type: none"> - หอมขจรฟาร์ม - โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ - สถาบันขงจื้อ - SDU Library ๒. กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี ได้แก่ ตลาด ๑๐๐ ปี สามชุก		
	DAY 4 วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> - เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ - อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนูพะแนงเงินล้าน ปลาสดทอด ยำวุ้นเส้น โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี และคณะ ๒. กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี <ul style="list-style-type: none"> - ล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัสฉายาเถร อุทอง 	๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
	DAY 5 วันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ <ul style="list-style-type: none"> - อบรมแนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป โดยอาจารย์จารึก ศรีอรุณ - อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนูปาเอญาไก่ ซุปกึ่ง สลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และคณะ 	๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	๒. กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี - ทักศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ		
	DAY 6 วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ - แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัดหั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร เมนูโรตีมะตะปะ โดยอาจารย์ดุขุฎี ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และคุณสุภาภรณ์ กะกา ศูนย์การศึกษา ตรัง - อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนูโรตีมะตะปะ และ ชานม โดยอาจารย์ดุขุฎี ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และคุณสุภาภรณ์ กะกา ศูนย์การศึกษา ตรัง	๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖	- หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
	DAY 7 วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ - แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ เมนู โรลแฟนท์ลาย โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และคณะ - อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และคณะ ๒. กิจกรรมกีฬาสามัคคีสัมพันธ์ ๓. กิจกรรมแคมป์ปิ้งสามัคคีสัมพันธ์	๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	- หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	<p>DAY 8 วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖</p> <p>ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร</p> <p>๑. นักศึกษาและบุคลากรเดินทางไปจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี มามหาวิทยาลัยสวนดุสิตกรุงเทพมหานคร</p> <p>๒. กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไหว้ศาลหลวงปู่ชัยมงคล - เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ - เยี่ยมชมโรงอาหารกลางวัน ๑ - เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส - เยี่ยมชมโฮมเบเกอร์รี่ <p>๓. นักศึกษาและบุคลากรเดินทางกลับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหารกรุงเทพมหานครเดินทางกลับบ้านพัก - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษาตรังเดินทางกลับวิทยาเขตสุพรรณบุรี 	๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
	<p>DAY 9 วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖</p> <p>๑. นักศึกษาและบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง เดินทางกลับศูนย์การศึกษา</p>	๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<ul style="list-style-type: none"> - หลักสูตร/โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
๕	สรุปรายงานผลการดำเนินงานโครงการ	มิถุนายน ๒๕๖๖	- โรงเรียนการเรือน

ส่วนที่ ๓

ผลการดำเนินงานโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสถานสัมพันธนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑	<p>วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖</p> <p>นักศึกษาและบุคลากรเดินทางไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย - สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 	๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>ผู้เข้าร่วมกิจกรรม เดินทางมาถึงวิทยาเขตสุพรรณบุรีด้วยความเรียบร้อย โดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เดินทางจากศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มายังวิทยาเขตสุพรรณบุรี ด้วยรถบัสมหาวิทยาลัย จำนวน ๑ คัน - บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เดินทางจากศูนย์การศึกษา ตรัง มายังวิทยาเขตสุพรรณบุรี ด้วยรถตู้มหาวิทยาลัย จำนวน ๑ คัน - บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เดินทางจากศูนย์การศึกษา ลำปาง มายัง 	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			<p>วิทยาเขตสุพรรณบุรี ด้วยรถตู้มหาวิทยาลัย จำนวน ๓ คัน</p> <p>ทั้งนี้ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรของโรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมให้การต้อนรับ มอบของที่ระลึก แก้วเก็บความเย็นเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ในระหว่างการทำกิจกรรมและรณรงค์การลดใช้แก้วพลาสติก รวมทั้งแจ้งรายละเอียดและกำหนดการที่เกี่ยวข้องให้กับอาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วม “โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี” ทั้งนี้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้จัดบริการ Welcome Drink และอาหารเย็นให้กับผู้เข้าร่วมงาน และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้ความอนุเคราะห์สถานที่และห้องพัก</p>	<p>- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p> <p>- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p>
๒	<p>วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖</p> <p>พิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน</p>	๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>พิธีเปิดโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดย ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและ</p>	<p>- โรงเรียนการเรือน</p> <p>- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ</p> <p>- วิทยาเขตสุพรรณบุรี</p>

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			วัตถุประสงค์ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
๓	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร” โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน	๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน ภายในกิจกรรมอบรมในหัวข้อ “วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร” โดย อาจารย์ ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ได้มีการแบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน ๖ กลุ่ม เพื่อร่วมทำกิจกรรมโดยให้แต่ละกลุ่มคิดเมนูอาหารร่วมกันและส่งตัวแทนกลุ่มนำเสนอเมนูที่คิดเป็นอาหารประเภทอะไร เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้กระบวนการกลุ่มให้เกิดความร่วมมือที่ดี รวมทั้งสอดแทรกการเรียนรู้อัตลักษณ์และวัฒนธรรมทางด้านอาหาร</p> <p>หมายเหตุ : นักศึกษาไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒ คน คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาคหกรรม วิทยาเขตสุพรรณบุรี ติดภาระกิจ ๑ คน - สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ผู้ปกครองจะเดินทางมาส่งเพื่อเข้าร่วมโครงการในวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ 	<p>กรุงเทพมหานคร</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๔	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การ	๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน การอบรมในหัวข้อ “การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ	

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	ประกอบอาหารไทย” โดย ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์		<p>การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย” โดย ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ การจัดอบรมได้มีการสาธิต การตัด หั่น แต่ง และให้นักศึกษามีส่วนร่วมในกิจกรรมคือ นักศึกษาได้ร่วมตัด หั่น แต่ง วัตถุดิบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ</p> <p>หมายเหตุ : นักศึกษาไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒ คน คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาคหกรรม วิทยาเขตสุพรรณบุรี ตติการะกิจ ๑ คน - สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ผู้ปกครองจะเดินทางมาส่งเพื่อเข้าร่วมโครงการในวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ 	
๕	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร” โดย ผศ.ดร.ณัฏชก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน	๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน การอบรมในหัวข้อ “การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร” โดย ผศ.ดร.ณัฏชก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ได้มีการแบ่งกลุ่มนักศึกษาจำนวน ๖ กลุ่ม เพื่อร่วมทำกิจกรรมโดยให้แต่ละกลุ่มคิดคอนเซปต์ในการเปิดร้านอาหารและส่งตัวแทนกลุ่มให้นำเสนอ เพื่อให้นักศึกษาได้ใช้กระบวนการคิด การทำงานเป็นกลุ่มให้เกิดความร่วมมือที่ดี</p> <p>หมายเหตุ : นักศึกษาไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒ คน คือ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาคหกรรม วิทยาเขตสุพรรณบุรี ตติการะกิจ ๑ คน 	

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			- สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร ผู้ปกครองจะเดินทางมาส่งเพื่อเข้าร่วมโครงการในวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	
๕	กิจกรรมสันทนาการสานสัมพันธ์ “มาเล่นกันเถอะๆ” โดย นายต้องการ สีหราชนิเวศ นายสมพงษ์ ดอนม่วง นางสาวสุภัค เดชกัลยา นายวัชรพงศ์ กันสืบ และ นายรัตนกาญจน์ อาเซกาว่า	๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน กิจกรรมสันทนาการสานสัมพันธ์ “มาเล่นกันเถอะๆ” โดย นายต้องการ สีหราชนิเวศ นายสมพงษ์ ดอนม่วง นางสาวสุภัค เดชกัลยา นายวัชรพงศ์ กันสืบ และ นายรัตนกาญจน์ อาเซกาว่า เป็นกิจกรรมละลายพฤติกรรมของนักศึกษา ทำความรู้จักกันผ่านกิจกรรมกลุ่มโดยแต่ละกลุ่มมีนักศึกษาที่มาจากหลักสูตรและสถานที่จัดการเรียนการสอน ทำให้นักศึกษาได้รู้จักกัน สร้างความสามัคคีในรูปแบบการทำงานร่วมกัน</p> <p>หมายเหตุ : นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร จำนวน ๑ คน ได้รับบาดเจ็บจากการเข้าร่วมกิจกรรม คือ นิ้วเท้าหือเลือด โดยอาจารย์ผู้ดูแล คือ ผศ.ดร.ณชนก นุกิจ และอาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ ได้นำนักศึกษาเดินทางด้วยรถตู้ของวิทยาเขตสุพรรณบุรี ไปรับการรักษาที่โรงพยาบาลเจ้าพระยาอภัยมราช โดยไม่มีค่าใช้จ่าย</p>	
๖	วันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ กิจกรรมศึกษาดูงานและเยี่ยมชมและแนะนำสถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ - SDU Library	๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	กิจกรรมเยี่ยมชมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน โดยได้มีการนำนักศึกษาเข้าเยี่ยมชมสถานที่ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ SDU Library	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	<ul style="list-style-type: none"> - โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป - สถาบันขงจื้อ - อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ - หอมขจรฟาร์ม - โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ 		<p>โดยได้รับเกียรติจาก ดร.กวิตา ปานล้ำเลิศ ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับและแนะนำ SDU Library รวมถึงเปิดวีดิทัศน์แนะนำโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป เยี่ยมชมสถาบันขงจื้อ ได้รับเกียรติจาก Mrs.Weï Yubing ผู้อำนวยการสถาบันขงจื้อ ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมอาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ ได้รับเกียรติจาก คุณประพันธ์ ประสพวัฒนา รองผู้อำนวยการศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์ กราฟฟิคไซท์ ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมหอมขจรฟาร์ม ได้รับเกียรติจาก คุณธนากร บุญกล้า ให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ได้รับเกียรติจาก ดร.กิงกาญจน์ ทองเอก ผู้จัดการโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ</p> <p>หมายเหตุ : เนื่องจากโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป อยู่ระหว่างการปรับปรุงจึงไม่สามารถเข้าเยี่ยมชมได้ จึงได้ปรับให้มีการแนะนำและรับชมวีดิทัศน์แทน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๗	<p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตลาด ๑๐๐ ปี สามชุก 	๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>กิจกรรมเยี่ยมชมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน นำนักศึกษาเยี่ยมชมตลาด ๑๐๐ ปี สามชุกเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้วัฒนธรรมทางด้านอาหาร และวัฒนธรรมท้องถิ่นของจังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีอาจารย์ เจ้าหน้าที่ของโรงเรียนการเรือน และเจ้าหน้าที่</p>	

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			จากวิทยาเขตสุพรรณบุรีดูแลนักศึกษาในระหว่างเยี่ยมชมสถานที่ดังกล่าว	
๘	วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖ จัดอบรมบรรยาย หัวข้อ “เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน” โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ	๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน การอบรมในหัวข้อ “เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน” โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ บรรยายให้ความรู้ถ่ายทอดประสบการณ์ให้นักศึกษา เพื่อสามารถนำความรู้ในการฟังการบรรยายไปประยุกต์ใช้ในชีวิต และการประกอบอาชีพในอนาคตได้</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยปวดหัวไมเกรน ๑ คน โดยมีนางสาวกัญจน์กัญญา ไวยคูนา และนางสาวสุธาสินี เตียสรเสริญ เป็นผู้นำนักศึกษาไปรักษา ณ ห้องพยาบาลของวิทยาเขตสุพรรณบุรี - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง แพ้กุ้ง ๑ คน ในมืออาหารเข้าเบื้องต้นนักศึกษามีอาการไม่หนักมาก โดยมีอาจารย์รัฐติวรฎา ไยสำลี และนางสาวกัญจน์กัญญา ไวยคูนา เป็นผู้นำนักศึกษาไปรักษา ณ ห้องพยาบาลของวิทยาเขตสุพรรณบุรี 	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
๙	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “เมนูพะแนงเงินล้าน ปลาสดทอด ยำวุ้นเส้น” โดย ผศ.อรรถ ชันสี และคณะ	๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการเมนูพะแนงเงินล้าน ปลาสดทอด ยำวุ้นเส้น โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรรถ ชันสี และคณะ โดยแบ่งนักศึกษาลงมือปฏิบัติจริงจำนวน ๑๐ กลุ่ม แบ่งเป็น ๒ ห้อง / ๕ กลุ่ม ซึ่งมีการคละนักศึกษาในแต่ละสาขาวิชาสร้างความสามัคคีในรูปแบบการทำงานร่วมกัน โดยมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านดูแลให้คำปรึกษาตลอดการอบรม	- สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๑๐	กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี - ล่องเรือชมทิวทัศน์ วัดสังกัสฉายาเถร อุ้ทอง	๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	ไม่สามารถดำเนินการได้เนื่องจากวันดังกล่าวฝนตก	
๑๑	วันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “แนะนำการ เลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์ การประกอบอาหารยุโรป” โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ	๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖	การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน เข้าร่วมอบรมในหัวข้อ “แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป” โดยอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เพื่อให้นักศึกษาได้มีเทคนิคในการประกอบอาหารและเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม	- โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร
๑๒	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “เมนูปาเอญาไก่ ซุปกึ่ง สลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก” โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และ คณะ	๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖	การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน อบรมเชิงปฏิบัติการ “เมนูปาเอญาไก่	กรุงเทพมหานคร

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			<p>ซูปกึ่ง สลัดรีคเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก” โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และ คณะ โดยแบ่งนักศึกษาลงมือปฏิบัติจริง จำนวน ๑๐ กลุ่ม แบ่งเป็น ๒ ห้อง / ๕ กลุ่ม ซึ่งมีการคละนักศึกษาในแต่ละสาขาวิชาสร้างความสามัคคีในรูปแบบการทำงานร่วมกัน โดยมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านดูแลให้คำปรึกษาตลอดการอบรม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
๑๓	<p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี - ทักษะศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ</p>	๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>กิจกรรมเยี่ยมชมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน กิจกรรมทักษะศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ นอกสถานที่ ส่งเสริมพัฒนาคุณลักษณะที่ดี รู้ทันเหตุการณ์ และแก้ไขปัญหาได้เหมาะสมตามสถานการณ์ อีกทั้งได้เปลี่ยนบรรยากาศการเรียนรู้ด้วยตนเอง และได้รับประสบการณ์ตรง โดยมีอาจารย์ เจ้าหน้าที่ของโรงเรียนการเรือน และเจ้าหน้าที่จากวิทยาเขตสุพรรณบุรีดูแลนักศึกษาในระหว่างเยี่ยมชมสถานที่ดังกล่าว</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
๑๔	<p>วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร เมนูโรตีมะตะบะ และ ซาเย็น” โดย อาจารย์ดุชนันท์ ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ</p>	๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร เมนูโรตีมะตะบะ และซาเย็น” โดย อาจารย์ดุชนันท์</p>	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	पालะสุวรรณ และคุณสุภาภรณ์ กะกา ศูนย์การศึกษา ตรัง		<p>ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และคุณสุภาภรณ์ กะกา เพื่อให้นักศึกษาได้มีเทคนิคในการประกอบอาหาร และเลือกใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถติดต่อนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอก วิทยาเขตสุพรรณบุรี - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วม กิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
๑๕	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “เมนูโรตีมะตะปะ และชาเย็น” โดย อาจารย์ดุขฎิ ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และคุณสุภาภรณ์ กะกา ศูนย์การศึกษา ตรัง	๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “เมนูโรตีมะตะปะ และชาเย็น” โดย อาจารย์ดุขฎิ ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และคุณสุภาภรณ์ กะกา โดยแบ่งนักศึกษาลงมือปฏิบัติจริง จำนวน ๑๐ กลุ่ม แบ่งเป็น ๒ ห้อง / ๕ กลุ่ม ซึ่งมีการคละนักศึกษาในแต่ละสาขาวิชา สร้างความสามัคคีในรูปแบบการทำงานร่วมกัน โดยมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านดูแลให้คำปรึกษาตลอดการอบรม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			<p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถติดต่อนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน 	
๑๖	<p>วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ เมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert” โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และคณะ</p>	๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ เมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert” โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และคณะ เพื่อให้ นักศึกษาได้เพิ่มเติมความรู้ในการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด และอุปกรณ์เบเกอรี่</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถติดต่อนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี 	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			- มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
๑๗	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “เมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert” โดย ผศ.ดร.ธีรนุช นายศิริโชติ และคณะ	๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>การจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ เมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert” โดย ผศ. ดร.ธีรนุช นายศิริโชติ และคณะ โดยแบ่งนักศึกษาลงมือปฏิบัติจริง จำนวน ๑๐ กลุ่ม แบ่งเป็น ๒ ห้อง / ๕ กลุ่ม ซึ่งมีการคละนักศึกษาในแต่ละสาขาวิชาสร้างความสามัคคีในรูปแบบการทำงานร่วมกัน โดยมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านดูแลให้คำปรึกษาตลอดการอบรม</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถติดต่อนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน 	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
๑๘	กิจกรรมกีฬาสามสัมพันธ์	๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>กิจกรรมกีฬาสามสัมพันธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน จัดให้นักศึกษาได้มีการแข่งขันกีฬา คือ กีฬาแชร์บอล และกีฬาพื้นบ้าน ได้แก่ ชักกะเย่อ กินวิบาก เก้าอี้ดนตรี และเหยียบไข่มังกร เพื่อสร้างความสามัคคีในหมู่คณะและรู้จักการสร้างทีมเพื่อความสำเร็จ รวมทั้งฝึกฝนทักษะการทำงานร่วมกันของนักศึกษาในการทำกิจกรรม</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถติดต่อกับนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
๑๙	กิจกรรมแคมป์ปิ้งสามสัมพันธ์	๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>กิจกรรมกีฬาสามสัมพันธ์เป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๓๖ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน โดยมีการจัดบริหารอาหารโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โดยมีเมนู ดังนี้ ขนมจีนน้ำพริก แกงเขียวหวานไก่ ข้าวผัดรถไฟ เฟรนช์ฟรายด์ น่องไก่ทอด นักเก็ต ป๊อปคอร์น ผลไม้ จัดบริการอาหารโดยวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีเมนูดังนี้ กุ้งเผา</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			<p>ไอศกรีม ขนมครก ขนมหวาน เครื่องดื่ม และจัดให้มีการสาธิตผัดไทยสวนดุสิต บนรถ Food Truck โดยได้จัดกิจกรรมให้ตัวแทนของนักศึกษากรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้มีส่วนร่วมปรุงเมนูผัดไทยสวนดุสิต กิจกรรมเต็มไปด้วยความสนุกสนาน</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถติดต่อนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน 	
๒๐	<p>วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร</p> <ul style="list-style-type: none"> - สักการะศาลหลวงปู่ชี่ยมมงคล - เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ - เยี่ยมชมโรงอาหารกลางวัน ๑ - เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส 	๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖	<p>กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยเป็นไปด้วยความเรียบร้อย โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๕๕ จากจำนวนนักศึกษา ๕๕ คน โดยได้นำนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการเดินทางจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี มาที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และได้นำนักศึกษาศักการะศาลหลวงปู่ชี่ยมมงคล โดยได้รับเกียรติ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้นำนักศึกษาในการกล่าวคำสักการะ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
	<ul style="list-style-type: none"> - เยี่ยมชมโฮมเบเกอร์ <p>นักศึกษาและบุคลากรเดินทางกลับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหารกรุงเทพมหานคร เดินทางกลับบ้านพัก - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษาตรังเดินทางกลับวิทยาเขตสุพรรณบุรี 		<p>และได้นำนักศึกษาเข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานของกิจการพิเศษ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุทัศน์ มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ ให้การต้อนรับ โรงแรมสวนดุสิต เพลส คุณประเสริฐ ขอมธิดา และทีมงาน ให้การต้อนรับและแนะนำสถานที่ต่าง ๆ ของโรงแรมสวนดุสิต เพลส โครงการอาหารกลางวัน ๑ โดยได้รับเกียรติจาก คุณพัสนันท์ แยมฉ่ำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวสวนดุสิต) ให้การต้อนรับและแนะนำครัวสวนดุสิต เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤติยาภรณ์ เกรียงศักดิ์สกุล และทีมงาน ให้การต้อนรับและแนะนำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และเยี่ยมชมโฮมเบเกอร์ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และทีมงาน ให้การต้อนรับและนำเยี่ยมชมโฮมเบเกอร์</p> <p>หมายเหตุ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๒ คน ไม่สามารถติดต่อนักศึกษาได้เนื่องจากนักศึกษาพักอยู่ได้นอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี ๑ คน และไปช่วยกิจกรรมของวิทยาเขตสุพรรณบุรี ๑ คน - มีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๑ คน ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้เนื่องจากนักศึกษาทำงาน 	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับ	รายละเอียดกิจกรรม	แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
			- นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย กรุงเทพมหานคร ไม่ได้เดินทางกลับวิทยาเขตสุพรรณบุรี	
๒๐	วันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ นักศึกษาและบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง เดินทางกลับศูนย์การศึกษา	๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเดินทางกลับ ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นไปด้วยความเรียบร้อย - บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เดินทางจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี ไปยังศูนย์การศึกษา ลำปาง ด้วยรถตู้มหาวิทยาลัย จำนวน ๑ คัน และรถบัสมหาวิทยาลัยขนาดเล็ก ๑ คัน - บุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เดินทางจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี ไปยังจากศูนย์การศึกษา ตรัง ด้วยรถตู้มหาวิทยาลัย จำนวน ๑ คัน	- โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ส่วนที่ ๔
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจการเข้าร่วม
โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดขึ้นในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ การดำเนินงานในครั้งนี้นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๕๕ คน สรุปผลการประเมินความพึงพอใจโดยภาพรวมด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๗ อยู่ในระดับมาก ด้านการจัดกิจกรรมอบรม คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๗ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมสหนาการสานสัมพันธ์ คะแนนเฉลี่ย ๔.๕๑ อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านกิจกรรมเยี่ยมชมวิทยเขตสุพรรณบุรี คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์และแคมป์ปิ้ง สานสัมพันธ์ ชิม ขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๙ อยู่ในระดับมาก และกิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก มีรายละเอียดดังนี้

วันที่	ความพึงพอใจ (คะแนนเฉลี่ย)						
	การบริหารจัดการ	กิจกรรมอบรม	กิจกรรมสหนาการสานสัมพันธ์	กิจกรรมเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี	กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี	กิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ และแคมป์ปิ้ง สานสัมพันธ์ ชิมขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต	กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๒๙ (มาก)	๔.๔๔ (มาก)	๔.๕๑ (มากที่สุด)	-	-	-	-
๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๒๘ (มาก)	-	-	๔.๔๒ (มาก)	๔.๒๔ (มาก)	-	-
๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๓๘ (มาก)	๔.๔๒ (มาก)	-	-	-	-	-
๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๕๕ (มากที่สุด)	๔.๖๑ (มากที่สุด)	-	-	-	-	-
๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๖๑ (มากที่สุด)	๔.๖๑ (มากที่สุด)	-	-	-	-	-
๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๑๖ (มาก)	๔.๒๓ (มาก)	-	-	-	๔.๓๙ (มาก)	-
๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖	๔.๒๘ (มาก)	-	-	-	-	-	๔.๔๒ (มาก)
รวม	๔.๓๗ (มาก)	๔.๔๗ (มาก)	๔.๕๑ (มากที่สุด)	๔.๔๒ (มาก)	๔.๒๔ (มาก)	๔.๓๙ (มาก)	๔.๔๒ (มาก)

หมายเหตุ : คะแนนเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

กิจกรรมวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ พิธีเปิดโครงการฯ โดย ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน และว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ให้เกียรติเป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์การดำเนินงาน หลังจากนั้นมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อ “วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร” โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน หัวข้อ “การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย” โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ หัวข้อ “การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร” โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ณชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และมีการจัดกิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์ โดยได้รับเกียรติจาก คุณต้องการ สีหราชนิเวศ คุณสมพงษ์ ดอนม่วง คุณสุภักดิ์ เดชกัลยา และคุณวัชรพงศ์ กันสืบ ทีมวิทยากรจาก บริษัท Youth Connection ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๓ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมจำนวน ๓๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๑.๗๐ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ ด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมอบรม คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๔ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมสนทนาการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๕๑ อยู่ในระดับมากที่สุด และความพึงพอใจในภาพรวม คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๖ อยู่ในระดับมาก มีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๘๕.๗๙	๔.๒๙	มาก
เนื้อหาในการอบรมมีความเหมาะสมและตรงตามความต้องการ	๘๓.๖๘	๔.๑๘	มาก
ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	๘๑.๕๘	๔.๐๘	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๘๓.๑๖	๔.๑๖	มาก
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๗.๘๙	๔.๓๙	มาก
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๙๒.๖๓	๔.๖๓	มากที่สุด
กิจกรรมจัดอบรม	๘๘.๗๘	๔.๔๔	มาก
วิทยากรมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม	๘๘.๙๕	๔.๔๕	มาก
วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้	๘๘.๙๕	๔.๔๕	มาก
วิทยากรมีการใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๘๘.๙๕	๔.๔๕	มาก
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๘๘.๙๕	๔.๔๕	มาก
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๘๗.๘๙	๔.๓๙	มาก
สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการเรียนและการทำงาน	๘๘.๙๕	๔.๔๕	มาก
กิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์	๙๐.๕๑	๔.๕๑	มากที่สุด
วิทยากรมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม	๙๑.๕๘	๔.๕๘	มากที่สุด
กิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม	๙๐.๐๐	๔.๕๐	มาก

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
ผู้ดำเนินกิจกรรมนั้นทนทานการมีความรู้ความสามารถ มีความคิดสร้างสรรค์	๘๘.๙๕	๔.๔๕	มาก
มีการใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๘๙.๔๗	๔.๔๗	มาก
เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีส่วนร่วมทุกคน	๙๑.๕๘	๔.๕๘	มากที่สุด
สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๘.๔๒	๔.๔๒	มาก
ความพึงพอใจในภาพรวม	๘๕.๒๖	๔.๒๖	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- การดูแลต้อนรับดีมาก
- ระยะเวลาค่อนข้างนานไป
- ในกิจกรรมสนทนาการควรแบ่งเกมหนัก-เบาให้เหมาะสม
- ควรนำเก้าอี้ออกจากห้องทั้งหมดในช่วงกิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์
- ควรมีกิจกรรมที่ไม่ต้องใช้แรงเยอะไม่ต้องวิ่งแข่งกัน/เร่งรีบ และมีเวลาให้พักมากกว่านี้
- ไม่อยากออกนอกสถานที่ เนื่องจากสภาพอากาศร้อน
- เวลามากเกินไป ตารางแน่นทั้งวัน ทำให้ไม่มีเวลาได้พัก อยากให้คำนวณตารางเวลาให้ดีกว่านี้
- กิจกรรมบางกิจกรรมขอให้ดูความเป็นไปได้ของสถานที่

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

- การสานสัมพันธ์กับเพื่อนต่างศูนย์
- กิจกรรมสานสัมพันธ์ระหว่างศูนย์การศึกษา วิทยาเขต กรุงเทพมหานคร
- จัดทุกปี และวนเวียนไปแต่ละศูนย์
- กิจกรรมสานสัมพันธ์แบบนี้ แต่หมุนเวียนศูนย์ไปทางศูนย์อื่น ๆ บ้าง

กิจกรรมวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ กิจกรรมเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขต สุพรรณบุรี ได้แก่ SDU Library โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป สถาบันขงจื้อ อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ หอมขจรฟาร์ม โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ และกิจกรรมเยี่ยมชมตลาดร้อยปีสามชุก ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๕ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมจำนวน ๒๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๒.๗๓ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยสรุปผลการประเมินความพึงพอใจด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๘ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก ความพึงพอใจในภาพรวม คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมากมีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๘๕.๕๒	๔.๒๘	มาก
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๐.๐๐	๔.๐๐	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๘๓.๔๕	๔.๑๗	มาก
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๖.๒๑	๔.๓๑	มาก
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๙๒.๔๑	๔.๖๒	มากที่สุด
กิจกรรมเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี	๘๘.๒๘	๔.๔๒	มาก
ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบถึงรายละเอียดข้อมูลจากสถานที่ต่างๆ ได้อย่างครบถ้วน	๘๘.๙๗	๔.๔๕	มาก
มีการให้ข้อมูลโดยใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๘๙.๖๖	๔.๔๘	มาก
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๘๘.๒๘	๔.๔๑	มาก
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๘๗.๕๙	๔.๓๘	มาก
สามารถนำข้อมูลที่ได้ไปถ่ายทอดต่อไปได้	๘๖.๙๐	๔.๓๔	มาก
กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี	๘๔.๘๓	๔.๒๔	มาก
ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร	๘๖.๒๑	๔.๓๑	มาก
ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ข้อมูลอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นของจังหวัดสุพรรณบุรี	๘๓.๔๕	๔.๑๗	มาก
สามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการประกอบวิชาชีพในอนาคต	๘๓.๔๕	๔.๑๗	มาก
สามารถนำประสบการณ์ที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมไปถ่ายทอดต่อไปได้	๘๖.๒๑	๔.๓๑	มาก
ความพึงพอใจในภาพรวม	๘๔.๘๓	๔.๒๔	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- สภาพอากาศไม่อำนวย อากาศค่อนข้างร้อน
- กิจกรรมแน่นทั้งวัน อยากให้ปรับเวลาการทำกิจกรรม
- อยากให้มีกิจกรรมแบบเข้าค่าย ที่มีการไปปลูกป่า เก็บขยะ ทำความดีเพื่อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- รถบัส แอร์ด้านหลังไม่เย็น กิจกรรมที่อยู่กลางแจ้งควรจัดตอน ๔ โมงขึ้นไป เพราะอากาศร้อนมาก
- สิ่งที่ชมบริการการดี อาหารอร่อย อาจารย์เป็นมิตร ดูแลใส่ใจเป็นอย่างมาก

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

- กิจกรรมนี้อยากให้เป็นกิจกรรมต่อไปเนื่อง

กิจกรรมวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ กิจกรรมอบรมบรรยายในหัวข้อ “เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน” โดยได้รับเกียรติจาก ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ และอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารในเมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลาสดทอด และ ยำวุ้นเส้น โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.อรรถ ชันสี ดร.อานง ใจแน่น และ อาจารย์ฐิติวรา ใยสำลี และเยี่ยมชมอุทยานมังกรสวรรค์ ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๕ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม จำนวน ๑๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๗๓ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยสรุปผลการประเมินความพึงพอใจด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๘ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมอบรม คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก ความพึงพอใจในภาพรวม คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๓ อยู่ในระดับมาก มีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๘๗.๕๖	๔.๓๘	มาก
เนื้อหาในการอบรมมีความเหมาะสมและตรงตามความต้องการ	๘๖.๖๗	๔.๓๓	มาก
ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	๘๓.๓๓	๔.๑๗	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๘๘.๘๙	๔.๔๔	มาก
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๙๐.๐๐	๔.๕๐	มาก
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๘๘.๘๙	๔.๔๔	มาก
กิจกรรมจัดอบรม	๘๘.๒๖	๔.๔๒	มาก
วิทยากรมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม	๘๖.๖๗	๔.๓๓	มาก
วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้	๘๕.๕๖	๔.๒๘	มาก
วิทยากรมีการใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๘๖.๖๗	๔.๓๓	มาก
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๘๘.๘๙	๔.๔๔	มาก
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๘๘.๘๙	๔.๔๔	มาก
ได้ความรู้และเทคนิคเพิ่มเติมในการประกอบอาหาร	๙๐.๐๐	๔.๕๐	มาก
สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการเรียนและการทำงาน	๙๑.๑๑	๔.๕๖	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวม	๘๖.๖๗	๔.๓๓	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- อยากรู้ใช้เวลากับการลงมือปฏิบัติมากกว่าเวลาเรียนในห้อง

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

- อยากรู้มีกิจกรรมแบบนี้ต่อไปเรื่อย ๆ

กิจกรรมวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ กิจกรรมอบรมในหัวข้อ “การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียม การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป” และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารในเมนูปลาเออู่าไก่ Lobster bisque (ซูปรัก) และสลัดร็อคเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ และกิจกรรมทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๕ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมจำนวน ๒๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๑.๘๒ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยสรุปผลการประเมินความพึงพอใจ ด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๕๕ อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านกิจกรรมอบรม คะแนนเฉลี่ย ๔.๖๑ อยู่ในระดับมากที่สุด ความพึงพอใจในภาพรวม คะแนนเฉลี่ย ๔.๕๗ อยู่ในระดับมากที่สุด มีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๙๐.๙๒	๔.๕๕	มากที่สุด
เนื้อหาในการอบรมมีความเหมาะสมและตรงตามความต้องการ	๙๒.๑๗	๔.๖๑	มากที่สุด
ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	๘๗.๘๓	๔.๓๙	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๙๐.๔๓	๔.๕๒	มากที่สุด
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๙๓.๙๑	๔.๗๐	มากที่สุด
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๙๐.๔๓	๔.๕๒	มากที่สุด
กิจกรรมจัดอบรม	๙๒.๐๕	๔.๖๑	มากที่สุด
วิทยากรมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม	๙๒.๑๗	๔.๖๑	มากที่สุด
วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้	๙๐.๔๓	๔.๕๒	มากที่สุด
วิทยากรมีการใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๙๓.๐๔	๔.๖๕	มากที่สุด
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๙๑.๓๐	๔.๕๗	มากที่สุด
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๙๓.๐๔	๔.๖๕	มากที่สุด
ได้รับความรู้และเทคนิคเพิ่มเติมในการประกอบอาหาร	๙๓.๐๔	๔.๖๕	มากที่สุด
สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการเรียนและการทำงาน	๙๑.๓๐	๔.๕๗	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวม	๙๑.๓๐	๔.๕๗	มากที่สุด

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- อยากรู้ใช้เวลากับการลงมือปฏิบัติมากกว่าเวลาเรียนในห้อง
- ได้เข้ากลุ่มทำอาหารก่อนกิจกรรมอื่นเพราะสนิทมากขึ้นหลังจากเข้าห้องปฏิบัติการแล้ว

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

- อยากรู้มีกิจกรรมแบบนี้ต่อไปเรื่อย ๆ ส่งต่อสิ่งดี ๆ ให้กันรุ่นหลัง

กิจกรรมวันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหาร ตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารในเมนูโรตีมะตะบะ และ ซาเย็น โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ดุซุฎิ ทรัพย์บัว และ ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และ คุณสุภาภรณ์ กะกา ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๓ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมจำนวน ๒๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๙.๖๒ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยสรุปผลการประเมินความพึงพอใจด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๖๑ อยู่ในระดับมากที่สุด ด้านกิจกรรมอบรม คะแนนเฉลี่ย ๔.๖๑ อยู่ในระดับมากที่สุด ความพึงพอใจในภาพรวม คะแนนเฉลี่ย ๔.๕๗ อยู่ในระดับมากที่สุด มีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๙๒.๐๐	๔.๖๑	มากที่สุด
เนื้อหาในการอบรมมีความเหมาะสมและตรงตามความต้องการ	๙๓.๓๓	๔.๖๗	มากที่สุด
ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	๘๘.๕๗	๔.๔๓	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๙๒.๓๘	๔.๖๒	มากที่สุด
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๙๒.๓๘	๔.๖๒	มากที่สุด
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๙๓.๓๓	๔.๖๗	มากที่สุด
กิจกรรมจัดอบรม	๙๒.๑๑	๔.๖๑	มากที่สุด
วิทยากรมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม	๙๑.๔๓	๔.๕๗	มากที่สุด
วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้	๙๓.๓๓	๔.๖๗	มากที่สุด
วิทยากรมีการใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๙๑.๔๓	๔.๕๗	มากที่สุด
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๙๑.๔๓	๔.๕๗	มากที่สุด
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๙๒.๓๘	๔.๖๒	มากที่สุด
ได้ความรู้และเทคนิคเพิ่มเติมในการประกอบอาหาร	๙๑.๔๓	๔.๕๗	มากที่สุด
สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการเรียนและการทำงาน	๙๓.๓๓	๔.๖๗	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวม	๙๑.๔๓	๔.๕๗	มากที่สุด

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- อยากให้ใช้เวลากับการลงมือปฏิบัติมากกว่าเวลาเรียนในห้อง
- อยากให้จัดกิจกรรมนี้ขึ้นอีก ลดระยะเวลาที่ใช้เรียนในห้องให้น้อยลง และกระจายกิจกรรมให้มีความพอดีเพราะเวลาและกิจกรรมอัดแน่นไป

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

-

กิจกรรมวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการเลือกวัตถุดิบ การชั่งตวงวัด และการใช้อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งจาน ในเมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์กนกวรรณ ศิริโคม อาจารย์ชนนาท ชื่นฉ่ำ อาจารย์นฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์ และอาจารย์สุปรียา ถาวรรัชชีกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ และกิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิม ขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๓ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมจำนวน ๑๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๐๘ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยสรุปผลการประเมินด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๑๖ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมอบรม คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๓ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ และแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิม ขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต คะแนนเฉลี่ย ๔.๓๙ อยู่ในระดับมาก ความพึงพอใจในภาพรวม ค่าเฉลี่ย ๔.๒๙ อยู่ในระดับมาก มีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๘๓.๐๖	๔.๑๖	มาก
เนื้อหาในการอบรมมีความเหมาะสมและตรงตามความต้องการ	๘๒.๓๕	๔.๑๒	มาก
ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	๗๗.๖๕	๓.๘๘	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๘๓.๕๓	๔.๑๘	มาก
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๓.๕๓	๔.๑๘	มาก
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๘๘.๒๔	๔.๔๑	มาก
กิจกรรมจัดอบรม	๘๔.๕๔	๔.๒๓	มาก
วิทยากรมีบุคลิกภาพที่เหมาะสม	๘๔.๗๑	๔.๒๔	มาก
วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้	๘๓.๕๓	๔.๑๘	มาก
วิทยากรมีการใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๘๓.๕๓	๔.๑๘	มาก
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๘๔.๗๑	๔.๒๔	มาก
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๘๔.๗๑	๔.๒๔	มาก
ได้ความรู้และเทคนิคเพิ่มเติมในการประกอบอาหาร	๘๕.๘๘	๔.๒๙	มาก
สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการเรียนและการทำงาน	๘๔.๗๑	๔.๒๔	มาก
กิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ และแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิม ขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต	๘๗.๗๗	๔.๓๙	มาก
กิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม	๘๙.๔๑	๔.๔๗	มาก
ความเรียบร้อย และความปลอดภัย	๘๓.๕๓	๔.๑๘	มาก
นักศึกษาทุกคนมีส่วนร่วมอย่างน้อยเพียงใด	๘๘.๒๔	๔.๔๑	มาก
ความพึงพอใจต่อรูปแบบของการจัดกิจกรรมในครั้งนี้	๘๙.๔๑	๔.๔๗	มาก

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๘.๒๔	๔.๔๑	มาก
ความพึงพอใจในภาพรวม	๘๕.๘๘	๔.๒๙	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- ระยะเวลาในการสาธิตนานเกินไป

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

-

กิจกรรมวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

จากการดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ มีการดำเนินกิจกรรมในภาพรวมดังนี้ กิจกรรมเยี่ยมชมสถานที่ในสถานที่ต่าง ๆ ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่ กิจกรรมไหว้หลวงปู่ชัยมงคล โรงแรมสวนดุสิต เฟลส โครงการอาหารกลางวัน ๑ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และโฮมเบเกอร์ ซึ่งมีนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๕๒ คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมมีนักศึกษาตอบแบบประเมินความพึงพอใจ จำนวน ๒๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๕.๗๗ ของจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยสรุปผลการประเมินความพึงพอใจ ด้านการบริหารจัดการ คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๘ อยู่ในระดับมาก ด้านกิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัย คะแนนเฉลี่ย ๔.๔๒ อยู่ในระดับมาก ความพึงพอใจในภาพรวม คะแนนเฉลี่ย ๔.๒๔ อยู่ในระดับมาก มีรายละเอียดดังนี้

หัวข้อ	ความพึงพอใจ		
	ร้อยละ	คะแนนเฉลี่ย	ระดับ
การบริหารจัดการ	๘๕.๕๒	๔.๒๘	มาก
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๐.๐๐	๔.๐๐	มาก
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๘๓.๔๕	๔.๑๗	มาก
สถานที่ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	๘๖.๒๑	๔.๓๑	มาก
มีเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกตลอดการจัดกิจกรรม	๙๒.๔๑	๔.๖๒	มากที่สุด
กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	๘๘.๒๘	๔.๔๒	มาก
ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทราบถึงรายละเอียดข้อมูลจากสถานที่ต่างๆ ได้อย่างครบถ้วน	๘๘.๙๗	๔.๔๕	มาก
มีการให้ข้อมูลโดยใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	๘๙.๖๖	๔.๔๘	มาก
มีการเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	๘๘.๒๘	๔.๔๑	มาก
มีการตอบคำถามได้ตรงประเด็นและชัดเจน	๘๗.๕๙	๔.๓๘	มาก
สามารถนำข้อมูลที่ได้ไปถ่ายทอดต่อไปได้	๘๖.๙๐	๔.๓๔	มาก
ความพึงพอใจในภาพรวม	๘๔.๘๓	๔.๒๔	มาก

หมายเหตุ : ค่าเฉลี่ย : ๔.๕๑-๕.๐๐ มากที่สุด ๓.๕๑-๔.๕๐ มาก ๒.๕๑-๓.๕๐ ปานกลาง ๑.๕๑-๒.๕๐ น้อย ๐.๐๐-๑.๕๐ น้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

- ได้รับการต้อนรับอย่างอบอุ่น อาจารย์เป็นมิตร ดูแลใส่ใจดี

กิจกรรมที่ท่านสนใจและมีความประสงค์ให้จัดในอนาคต

- กิจกรรมนี้อยากให้เป็นที่กิจกรรมต่อไปเนื่อง

แนวทางในการพัฒนา

จากข้อเสนอแนะที่ได้รับจากการตอบแบบประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม และผลการดำเนินกิจกรรมตลอดระยะเวลาที่ดำเนินการจัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน นั้น ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ให้ข้อเสนอแนะในการดำเนินการจัดกิจกรรม เพื่อนำข้อเสนอแนะดังกล่าวไปปรับใช้ในการจัดกิจกรรมในครั้งถัดไป ดังมีรายละเอียดดังนี้

ลำดับที่	ข้อเสนอแนะ/ผลการดำเนินงาน	แนวทางในการพัฒนา
๑	<u>ด้านระยะเวลาในการจัดกิจกรรม</u> - ระยะเวลาค่อนข้างนานไปหน่อย - เวลานานเกินไป ตารางแน่นทั้งวัน ทำให้ไม่มีเวลาได้พัก อยากให้คำนวณตารางเวลาให้ดีกว่านี้ - กิจกรรมแน่นทั้งวัน อยากให้ปรับเวลาการทำกิจกรรม	พิจารณาปรับเวลาในการจัดกิจกรรมให้เหมาะสม
๒	<u>กิจกรรมสันทนาการ</u> - กิจกรรมสันทนาการควรแบ่งเกมหนัก-เบาให้เหมาะสม - ควรมีกิจกรรมที่ไม่ต้องใช้แรงเยอะไม่ต้องวิ่งแข่งกัน/เร่งรีบ และมีเวลาให้พักมากกว่านี้ - ควรนำเก้าอี้ออกจากห้องทั้งหมดในช่วงกิจกรรม สันทนาการสานสัมพันธ์ - พบนักศึกษาได้รับบาดเจ็บจากการเข้าร่วมกิจกรรม สันทนาการสานสัมพันธ์	พิจารณาปรับกิจกรรมให้เหมาะสมไม่หนักมากจนเกินไป - ไม่ควรเป็นกิจกรรมที่รุนแรง - ไม่ควรเป็นกิจกรรมที่อันตรายต่อความปลอดภัยของนักศึกษา - กิจกรรมควรเหมาะสมกับความสามารถและพละกำลังของนักศึกษาในแต่ละคน - การจัดกิจกรรมสำรวจความปลอดภัยในระหว่างการดำเนินกิจกรรมเป็นระยะ
๓	<u>การอบรมเชิงปฏิบัติการ</u> - อยากให้ใช้เวลากับการลงมือปฏิบัติมากกว่าเวลาเรียนในห้อง	พิจารณาปรับเวลาในการจัดกิจกรรมให้เหมาะสม
๔	<u>กิจกรรมนอกสถานที่</u> - ไม่อยากออกนอกสถานที่ สภาพอากาศไม่อำนวยเนื่องจากสภาพอากาศร้อน - รถบัส แอร์ด้านหลังไม่เย็น - กิจกรรมที่อยู่กลางแจ้งควรจัดตอน ๔ โมงขึ้นไป เพราะอากาศร้อนมาก	- พิจารณากิจกรรมการออกนอกสถานที่ให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ - ตรวจสอบความพร้อมของรถก่อนการใช้รถในกิจกรรม - พิจารณากิจกรรมที่อยู่กลางแจ้งให้อยู่ในช่วงของไม่มีแดด
๕	<u>กิจกรรมเพิ่มเติม</u> - อยากให้มีกิจกรรมแบบเข้าค่าย ที่มีการไปปลูกป่า เก็บขยะ ทำความดีเพื่อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	พิจารณากิจกรรมในครั้งถัดไป ให้มีกิจกรรมปลูกป่า เก็บขยะ ทำความดีเพื่อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
๖	<u>ด้านอาหาร</u> พบนักศึกษามีอาการแพ้กุ้ง	- สอบถามผู้เข้าร่วมกิจกรรมก่อนการดำเนินงานว่ามีข้อจำกัดพิเศษในการรับประทานอาหารหรือไม่ เช่น แพ้

ลำดับที่	ข้อเสนอแนะ/ผลการดำเนินงาน	แนวทางในการพัฒนา
		<p>อาหารประเภทใด เป็นบุคคลที่นับถือศาสนาอิสลาม เป็นต้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประสานงานไปยังผู้ดูแลในด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อให้ทราบถึงข้อพึงระวังในการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในกรณีมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีข้อจำกัดในการรับประทานอาหาร - กำชับผู้เข้าร่วมกิจกรรมให้ทราบถึงข้อระวังในการใช้ภาชนะและอุปกรณ์ในการตักอาหารเพื่อลดการปนเปื้อนของอาหารที่มีความเสี่ยงต่อผู้แพ้อาหาร - ติดป้ายกำกับเมนูอาหารให้อยู่ในระดับที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน - จัดวางภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ใส่หรือตักอาหารให้ห่างกัน - กรณีพบว่า มีนักศึกษามีอาการแพ้อาหาร ให้แจ้งยังอาจารย์ที่ดูแลนักศึกษาให้นำส่งยังห้องพยาบาลเพื่อประเมินอาการ หากพบว่ารุนแรงให้ประสานผู้เกี่ยวข้องให้นำส่งโรงพยาบาลทันที

ส่วนที่ ๕
สรุปผลการดำเนินงานโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน
ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวัตถุดิบและการปรุงประกอบอาหารรวมถึงอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร และได้มีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งการจัดโครงการมุ่งเน้นให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในทุก ๆ กิจกรรม และกิจกรรมเป็นไปตามเกณฑ์ประกันคุณภาพเพื่อมุ่งเน้นให้นักศึกษามีคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ได้แก่ กิจกรรมส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ กิจกรรมกีฬาหรือการส่งเสริมสุขภาพ กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีสิ่งแวดล้อม กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม และกิจกรรมส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม โดยมีคณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่จัดการเรียนการสอน ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง

๑. กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ

นักศึกษารหัส ๖๓ ของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง รวมจำนวน ๕๕ คน

๒. รายงานผลความสำเร็จตามตัวชี้วัดของโครงการ

เชิงปริมาณ

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน ๕๕ คน

เชิงคุณภาพ

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความรู้ความเข้าใจเกิดทักษะทางด้านการใช้ชีวิต รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับการสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาทักษะที่สำคัญ ๆ ความคิดสร้างสรรค์เพื่อนำไปใช้ในการใช้ชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๘๙.๘๘

ส่วนที่ ๖
ภาคผนวก

ภาพกิจกรรม

วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ผศ.ดร.ณัชกร นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรของโรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมให้การต้อนรับ มอบของที่ระลึกแก่ผู้เกี่ยวข้องเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ในระหว่างการทำกิจกรรมและรณรงค์การลดใช้แก้วพลาสติก แจงรายละเอียดและกำหนดการที่เกี่ยวข้องให้กับอาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วม “โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี” ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่จัดบริการ Welcome Drink และอาหารเย็นให้กับผู้เข้าร่วมงาน ขอขอบคุณวิทยาเขตสุพรรณบุรี ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่และห้องพัก กิจกรรมในครั้งนี้มีอาจารย์ และนักศึกษาจากกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ลำปาง และศูนย์การศึกษา ตรัง เข้าร่วมโครงการ ทั้งนี้จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ ห้อง Student center อาคารสรวายน้ำศิลปะอาชา



ภาพกิจกรรม (ต่อ)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
"Day 1 วันที่ 20 พฤษภาคม 2566"

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรของโรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมให้การต้อนรับ มอบของที่ระลึกแก่ตัวแทนความเยินเพื่อให้นักศึกษาได้ใช้ในระหว่างการทำกิจกรรมและรณรงค์การใช้แก้วพลาสติก 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 อาคารสະว่ยน้ำคิลปะอาชา

SCA-PR-016-05-66 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ ภายหลังจากการเปิดงาน นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รับฟังการบรรยายและถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อเรื่อง “วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร” โดยวิทยากร อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน หัวข้อเรื่อง “การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร” โดยวิทยากร ผศ.ดร.ณชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และหัวข้อเรื่อง “การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร” โดยวิทยากร ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และในช่วงค่านักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมสันทนาการสานสัมพันธ์ “มาเล่นกันเถอะ” โดยทีมวิทยากรจาก บริษัท YOUTH CONNECTION คุณต้องการ สีหราชนิเวศ คุณสมพงษ์ ดอนม่วง คุณสุภัค เดชกัลยา และคุณวัชรพงศ์ กันสีบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ ห้องพวงเงิน ชั้น ๒ อาคารจันทร์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรม (ต่อ)

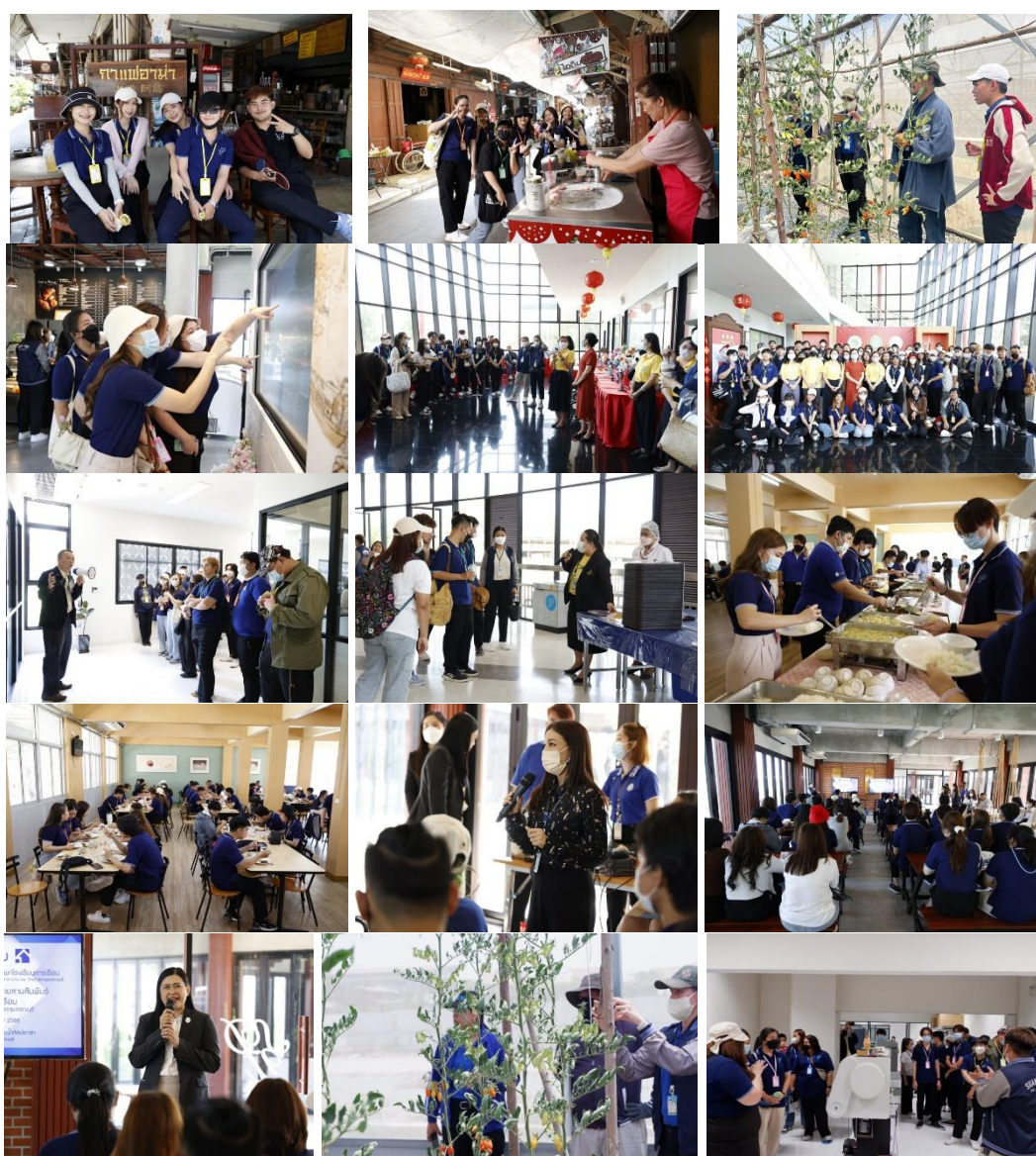


ดร.อรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ ภายหลังจากการเปิดงาน นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รับฟังการบรรยายและถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อเรื่อง "วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร" โดยวิทยากร อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน หัวข้อเรื่อง "การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร" โดยวิทยากร ผศ.ดร.นัชชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และหัวข้อเรื่อง "การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร" โดยวิทยากร ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และในช่วงค่ำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์ "มาเล่นกันเถอะ" โดยทีมวิทยากรจาก บริษัท YOUTH CONNECTION คุณต้องการ สีรราชนิเวศ คุณสมพงษ์ ดอนม่วง คุณสุภัก เดชกัลยา และคุณวัชรพงศ์ กันสืบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2566 ณ ห้องพวงเงิน ชั้น 2 อาคารจันทร์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ผศ.ดร.ณัชกร นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน นำนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้ห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมสถานที่ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ SDU Library โดยได้รับเกียรติจาก ดร.กวิตา ปานล้ำเลิศ ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับและแนะนำ SDU Library รวมถึงเปิดวิดิทัศน์แนะนำโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป เยี่ยมชมสถาบันขงจื้อ ได้รับเกียรติจาก Mrs.Weï Yubing ผู้อำนวยการสถาบันขงจื้อ ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมอาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ ได้รับเกียรติจาก คุณประพันธ์ ประสพวัฒนา รองผู้อำนวยการศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์ ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมหอมขจรฟาร์ม ได้รับเกียรติจาก คุณธนกร บุญกล้า ให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ได้รับเกียรติจาก ดร.กิ่งกาญจน์ ทองงอก ผู้จัดการโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับ และในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาเยี่ยมชมตลาดร้อยปี สามชุก จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรม (ต่อ)



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน นำนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมสถานที่ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ SDU Library โดยได้รับเกียรติจาก ดร.กวิตา ปานสำเลิศ ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับและแนะนำ SDU Library รวมถึงเปิดวิดิทัศน์แนะนำโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป เยี่ยมชมสถาบันงจ้อ ได้รับเกียรติจาก Mrs.We Yubing ผู้อำนวยการสถาบันงจ้อ ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมอาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ ได้รับเกียรติจาก คุณประพันธ์ ประสพวัฒนา รองผู้อำนวยการศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคโซท์ ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมหอมจรรยาได้รับเกียรติจาก คุณธนากร บุญกล้า ให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ได้รับเกียรติจาก ดร.กิงกาญจน์ ทองงอก ผู้จัดการโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับ และในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาเยี่ยมชมตลาดร้อยปีสามชุก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมในหัวข้อเรื่อง “เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน” โดยได้รับเกียรติจาก ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูพะเนางเงินล้าน เมนูปลาสดทอด และยำวุ้นเส้น โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.อรรถ ชันสี ประธานหลักสูตร ดร.อานง ใจแน่น และ อ.ฐิติวรา ใยสำลี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นทีมวิทยากรสาธิตและให้ความรู้ ในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาเยี่ยมชมอุทยานมังกรสวรรค์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ อาคารแวกเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรม (ต่อ)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมในหัวข้อเรื่อง "เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน" โดยได้รับเกียรติจาก ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลา สลิดทอด และยำวุ้นเส้น โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.อรุณ จันสี ประธานหลักสูตร ดร.อานง ใจแน่น และ อ.จตุรวิภา ไยสำลี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นทีมวิทยากรสาธิตและให้ความรู้ ในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาเยี่ยมชมอุทยานมังกรสวรรค์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2566 ณ อาคารเวทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมในหัวข้อ “การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียม การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป” และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารในเมนูปลาเออูว์ไก่ Lobster bisque (ซูปรักุ้ง) และสลัดร็อคเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิค โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่นักศึกษา ในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ และในช่วงเย็น ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้พบปะนักศึกษาเพื่อสอบถามติดตามความเป็นอยู่และเป็นขวัญและกำลังใจให้นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ อาคารแวกเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรม (ต่อ)



โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดโครงการเรียนรู้ในห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
"Day 5 วันที่ 24 พฤษภาคม 2566"

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้ในห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมในหัวข้อ "การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียม การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป" และเข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารในเมนูปาเอญาไก่ Lobster bisque (ซูปรัก) และสลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบลูชามิก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่นักศึกษา ในช่วงบ่ายได้นำนักศึกษาทัศนศึกษาบึงฉลิมพระเกียรติ และในช่วงเย็น ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้พบปะนักศึกษาเพื่อสอบถามติดตามความเป็นอยู่ และเป็นขวัญและกำลังใจให้นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2566 ณ อาคารแวงเที่ยงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานรวมถึงจัดสิ่งสนับสนุนการดำเนินการในโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยในวันนี้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการ ได้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารตั้งแต่การเลือกใช้อุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การตัดหั่น แต่ง และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารในเมนูโรตีมะตะบะ และ ซาเย็น โดยได้รับเกียรติจาก อ.ดุชฎี ทรัพย์บัว และ ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง และคุณสุภาภรณ์ กะกา บุคลากรจากศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่นักศึกษา ในช่วงเย็นได้จัดให้นักศึกษาชมกิจกรรมที่จะจัดขึ้นในวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ได้แก่ กิจกรรมกีฬา กิจกรรมการแสดง และการร้องเพลง จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรม (ต่อ)



ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานรวมถึงจัดสิ่งสนับสนุนการดำเนินการในโครงการเรียนรู้ในห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยในวันนี้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการ ได้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์ในการประกอบอาหารในเมนูไรต์มะตะบะ และ ซาเย็น โดยได้รับเกียรติจาก อ.ศุขภี ทรัพย์นิ่ว และ ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง และคุณสุภาภรณ์ กะกา บุคลากรจากศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตให้ความรู้แก่นักศึกษา ในช่วงเย็นได้จัดให้นักศึกษาช้อปปิ้งกิจกรรมที่จะจัดขึ้นในวันที่ 26 พฤษภาคม 2566 ได้แก่ กิจกรรมกีฬา กิจกรรมการแสดง และการร้องเพลง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในการเลือกวัตถุดิบ การชั่งตวงวัด และการใช้อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งงาน ในเมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์กนกวรรณ ศิริโคม อาจารย์ชนนาท ชื่นฉ่ำ อาจารย์นฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์ และ อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์ เป็นที่วิทยากรสาธิตและให้ความรู้ ในช่วงบ่ายได้จัดให้มีกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ และกิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิมขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรม (ต่อ)



นักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการในการเลือกวัตถุดิบ การซั่งตวงวัด และการใช้อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งจาน ในเมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรเดช วยศิริโชติ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง อ.กนกวรรณ ศิริโณ อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ อ.นฤนาก ลิมอุทัยรัตน์ และ อ.สุปรียา ทวารรักษ์ เป็นทีมวิทยากรสาธิตและให้ความรู้ ในช่วงบ่ายได้จัดให้มีกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ กิจกรรมปลูกต้นไม้ และกิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิมขนม ชมดนตรี อิมพอร์ตกับสวนดุสิต โดยนักศึกษาได้ร่วมชมสาธิตผัดไทยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก อ.ทรงพล วิธานวัฒนา เป็นวิทยากรสาธิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ภาพกิจกรรม (ต่อ)

วันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ผศ.ดร.ณัชชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน นำนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้ห้องเรียนค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมสถานที่ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ สักการะศาลหลวงปู่ชัยมงคล โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้นำนักศึกษาในการกล่าวคำสักการะ เข้าเยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิตเพลส โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุทัศน์ มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ ให้การต้อนรับ โครงการอาหารกลางวัน ๑ โดยได้รับเกียรติจาก คุณพัสนันท์ แยมฉ่ำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน ๑ (ครัวสวนดุสิต) ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤติยาภรณ์ เกรียงศักดิ์าศกุล ให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมโฮมเบเกอรี่ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ ให้การต้อนรับ จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ภาพกิจกรรม (ต่อ)



โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดโครงการเรียนรู้ในห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
"Day 8 วันที่ 27 พฤษภาคม 2566"

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชชก บุญจ รongคณบดีโรงเรียนการเรือน นำนักศึกษาและบุคลากรที่เข้าร่วมโครงการเรียนรู้ในห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมสถานที่ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่ สภากาชาดหลวงปู่ชี่ยมงคล โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้นำนักศึกษาในการกล่าวคำสัการะ เข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานของกิจการพิเศษ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุทิน มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ ให้การต้อนรับ โรงแรมสวนดุสิต เพลส คุณประเสริฐ ขอมธิดา และทีมงาน ให้การต้อนรับ โครงการอาหารกลางวัน 1 โดยได้รับเกียรติจาก คุณพัสดนันท์ แย้มอำไพ ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครึ่งสวนดุสิต) ให้การต้อนรับ เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤตติยาภรณ์ เกรียงศักดิ์สกุล และทีมงาน ให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมโอบเมทอร์ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และทีมงาน ให้การต้อนรับ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียนการเรือน) โทร.๙๔๔๙-๕๐
ที่ รก. ๑๖๖๖/๒๕๖๖ วันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๖๖
เรื่อง ขออนุมัติดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่าysonสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดย
โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี

เรียน อธิการบดี

ด้วยโรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรีจะดำเนินโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่าysonสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนา องค์ความรู้โดยเฉพาะด้านวัตถุดิบและการปรุงประกอบอาหาร อาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ วัฒนธรรมทางด้าน อาหาร เรียนรู้ทักษะการใช้ชีวิตด้านการปรับตัว การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การ ทำงานร่วมกันและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรี มีความประสงค์ดังนี้

๑. ขออนุมัติจัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่าysonสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียน การเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

๒. ขออนุมัติงบประมาณในการดำเนินโครงการจากงบประมาณมหาวิทยาลัย จำนวน ๑๙๖,๙๕๐ บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นหกพันเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

๓. ขออนุมัติงบประมาณในการดำเนินโครงการจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จำนวน ๓๓๐,๐๐๐ บาท (สามแสนสามหมื่นบาทถ้วน)

๔. ขออนุเคราะห์ห้องพักสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ซึ่งวิทยาเขตสุพรรณบุรีสนับสนุนที่พักเป็น Inkind เป็นจำนวนเงิน ๑๙๒,๐๐๐ บาท (หนึ่ง แสนเก้าหมื่นสองพันบาทถ้วน)

๕. ขออนุมัติลงนามคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการฯ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

๑.อนุมัติ

๒.หรือสุดแต่จะเห็นสมควร

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพันธ์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

27เม.ย.66 เวลา 20:21:38 Non-PKI Server Sign
Signature Code : RQBBA-DcAMw-A5AEY-ARQBF

1 เห็นสมควรเสนอ เพื่อโปรดพิจารณา

การขออนุมัติโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน
ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

1. ใช้งบประมาณจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ วงเงิน 330,000 บาท (สามแสน
สามหมื่นบาทถ้วน)

2. ขอสนับสนุนงบประมาณจากมหาวิทยาลัย
วงเงิน 196,940 บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นหกพัน
เก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาแหล่งงบประมาณ



(นางสาวชลิษา โคตรบึงแก)

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ (นโยบายและแผน)

28เม.ย.66 เวลา 09:54:08 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : OQAx-AEQARg-A3ADg-AMwAz

3



(นางสาวราตรี จรดล)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)

01พ.ค.66 เวลา 14:36:22 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MAAx-AEQANA-A1AEE-AMQAx

5



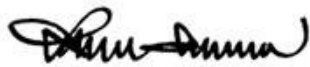
(ดร.สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ

03พ.ค.66 เวลา 11:41:29 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : QgBFA-DEAQQ-BFAEE-ANQBB

7 1.อนุมัติตามเสนอ

2.ใช้เงินรายได้มหาวิทยาลัย



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

03พ.ค.66 เวลา 15:42:29 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MABGA-EEAng-A5ADI-AOQAx

2



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิติรัตน์ คำยั้ง)

ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

28เม.ย.66 เวลา 15:52:44 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : NwAx-DkARA-A1ADc-AMgA5

4



(นางสาวกวรรณ คนชื่อ)

ผู้อำนวยการกองคลัง

02พ.ค.66 เวลา 10:18:10 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : QQA4A-EMAMw-AwAEY-AQgBB

6



(ว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์)

ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

03พ.ค.66 เวลา 13:23:10 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MwA1A-DUAOA-A1ADA-ANAAy

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ชื่อโครงการ: เรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
 โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
 ตำแหน่ง คณบดีโรงเรียนการเรือน
 โทรศัพท์ 081-007-4200
 E-mail thanapat.sca@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ในประเด็นที่ท่านเลือก)

<p>● ความหลากหลายทางการศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน <input type="checkbox"/> มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ <input checked="" type="checkbox"/> การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย <input checked="" type="checkbox"/> การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย 	<p>● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน <input type="checkbox"/> พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก <input checked="" type="checkbox"/> สภาพแวดล้อม <input checked="" type="checkbox"/> ระบบสนับสนุนผู้เรียน
<p>● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ <input type="checkbox"/> การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต <input type="checkbox"/> การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า 	<p>● จุดเน้น (SP ซีรี่)</p> <p><u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <p><u>โดยมีอัตลักษณ์</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ด้านการศึกษาปทุมวัยแบบพหุวิทยาการ <input checked="" type="checkbox"/> ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ <input type="checkbox"/> ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย <input type="checkbox"/> ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU 1 ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : U1.6 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : U1.7 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้และการจัดกิจกรรมนอกห้องเรียนเป็นการเพิ่มประสบการณ์เรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกิดทักษะทางด้านการใช้ชีวิต รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลง การศึกษานอกห้องเรียนมีลักษณะเป็นสหวิทยาการที่บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ เข้าด้วยกันร่วมกับการจัดกิจกรรมที่เพิ่มพูนประสบการณ์ในการเรียนรู้ และพัฒนาทักษะที่สำคัญ ๆ รวมถึง ทักษะการสังเกต การตั้งคำถาม การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้การศึกษานอกห้องเรียนยังส่งเสริมประสบการณ์ในการเรียนรู้และการคิดในระดับสูงซึ่งเป็นแนวคิดหลักของการเรียนรู้และการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 นอกจากนี้การศึกษานอกห้องเรียนเป็นการสร้างแรงจูงใจในการเรียนและปลูกฝังคุณลักษณะของการเป็นผู้ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิตอีกด้วย

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพชั้นสูงในสาขาวิชาการประกอบอาหารและบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ซึ่งมีการเปิดการจัดการเรียนการสอนทั้งในมหาวิทยาลัย(กรุงเทพฯ) วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตราง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งนับเป็นสิ่งสนับสนุนให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันนอกห้องเรียนให้กับผู้เรียนในที่มาจากต่างพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีวัฒนธรรมการใช้ชีวิต วัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและมีความน่าสนใจ ซึ่งสามารถเป็นองค์ความรู้ที่สามารถสร้างทักษะและเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับผู้เรียน อาทิเช่น วัตถุประสงค์ การปรุงประกอบอาหารที่เป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมและทักษะการใช้ชีวิต

โรงเรียนการเรือนจึงมีการดำเนินการจัดกิจกรรมการศึกษานอกห้องเรียนในโครงการพัฒนาและส่งเสริมด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา เพื่อพัฒนาให้เกิดการเรียนรู้และการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ทั้งยังเป็นการเผยแพร่และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นอีกทางหนึ่ง

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวัตถุประสงค์และการปรุงประกอบอาหารรวมถึงอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ
2. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร
3. เพื่อให้ให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุประสงค์และการปรุงประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ
2. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้เรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหารในแต่ละท้องถิ่น
3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้เพิ่มเติมในวัตถุประสงค์และการปรุงประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการประกอบวิชาชีพในอนาคต
2. นักศึกษามีความรู้เพิ่มเติมด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหารและสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน รวมถึงการเรียนและการประกอบอาชีพในอนาคต

3. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนำไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตได้

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ผู้เข้าร่วมกิจกรรม (นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขา ค ห ก ร ร ม ศ า ส ต ร กรุงเทพมหานคร) เดินทางไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรี	20 พ.ค 66	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดอบรม บรรยายพร้อมสาธิต หัวข้อ 1. วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน 2. เส้นใยและวัฒนธรรมอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ	21 พ.ค 66	ณ ห้องประชุม ชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<p>ศึกษาดูงานและเยี่ยมชมและแนะนำสถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป - อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ - หอมขจรฟาร์ม - โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ - สถาบันขงจื้อ - SDU Library <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไหว้พระขอพรหลวงพ่อดำ ณ วัดป่าเลไลยก์ - อุทยานมังกรสวรรค์ - ถนนคนเดิน (ขุนไกรไนท์ฟู้ด) 	22 พ.ค 66	วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการกรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการวิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
<p>จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ</p> <p>1. อบรมเชิงปฏิบัติการ แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย เมนู พะแนงเงินล้าน</p> <p>2. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู</p> <ul style="list-style-type: none"> - พะแนงเงินล้าน <p>โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี</p> <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัสฉายาธาร อุทอง 	23 พ.ค 66	วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการกรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการวิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			<ul style="list-style-type: none"> - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
<p>จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ</p> <p>1. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป อบรมภาคปฏิบัติ เมนู ปาเอญ่าไก่</p> <p>2. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู - ปาเอญ่าไก่</p> <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี ทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติและตลาดร้อยปีสามชุก</p>	24 พ.ค 66	วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
<p>จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ</p> <p>1. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร เมนูโรตีมะตะบะ โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง</p> <p>2. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู - โรตีมะตะบะ โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง</p> <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี นั่งรถชมเมือง (แวะตลาดเมืองเหนือ)</p>	25 พ.ค 66	วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ 1. แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวง วัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ เมนู โรล พันธุ์หลาย 2. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู - โรลพันธุ์หลาย กิจกรรม กีฬาสานสัมพันธ์ และ กิจกรรมแคมป์ปีงสานสัมพันธ์	26 พ.ค 66	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัย สวนดุสิต กรุงเทพมหานคร - ไหว้ศาลหลวงปู่ชี่ยมมงคล - เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการทางด้าน อาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 - เยี่ยมชมโครงอาหารอาหาร กลางวัน 1 - เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส - เยี่ยมชมโฮมเบเกอรี่	27 พ.ค 66	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร) เดินทางกลับ	28 พ.ค 66	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

7. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา
ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง จำนวน 60 คน ดังนี้

ที่	สาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
กรุงเทพมหานคร		
1	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	27
2	สาขาคหกรรมศาสตร์	
3	สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	
4	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	
วิทยาเขตสุพรรณบุรี		
5	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	10
6	สาขาคหกรรมศาสตร์	
ศูนย์การศึกษา ลำปาง		
7	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	18
ศูนย์การศึกษา ตรัง		
8	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	5
รวม		60

หมายเหตุ อาจารย์และบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาศูนย์การศึกษาและวิทยาเขต ทั้งหมด 26 คน

- อาจารย์และบุคลากรดูแลนักศึกษาจากกรุงเทพมหานคร

1. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
2. อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี
3. ผศ.ดร.ณัชกร นุกิจ
4. ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
5. ผศ.จารุณี วิเทศ
6. นางสาวณิศา ศรีธนาพร
7. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคูนา
8. นางดวงสุดา บุญพบ
9. นางสาวศิวพร ยิ้มแต่

- อาจารย์และบุคลากรดูแลนักศึกษาวิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ผศ.พรทิว วัฒนสัมพันธ์
2. ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
3. ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด
4. ดร.สุธาสินี ชื่นทอง
5. ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี
6. ผศ.อัครพล ไวเชียงคำ
7. อ.กนกวรรณ สัทธรรม

8. อ.ดร.ณัชฌา พันธุ์วงศ์
9. ผศ.กาญจนา เฟื่องศรี
10. อ.อิทธิพล อเนกชนทรัพย์
11. ดร.วิณาวรรณ แต่งจ้อย
12. ว่าที่ ร้อยตรีหญิงชวนชม เอี่ยมสอาด
13. นายพิสิฐพัทธ์ อินทวิรัตน์
14. นางสาวศิริอัมพร สุวรรณสิงห์
15. นางสาวสุชาสินี เตียสรสรเสริญ
16. นางสาวมยุรี ยอดยา

- อาจารย์ดูแลนักศึกษาจากศูนย์การศึกษา ลำปาง

1. ผศ. อรรถ ชันสี
2. อาจารย์อานง ใจแน่น
3. อาจารย์จิตติวรภา ไยสำลี

- อาจารย์ดูแลนักศึกษาจากศูนย์การศึกษา ตรัง

1. อ.ดุขฎี ทรัพย์บัว
2. ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
3. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในแต่ละศูนย์การศึกษาและวิทยาเขตมีส่วนร่วมในกิจกรรม จำนวน 60 คน

เชิงคุณภาพ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความรู้ความเข้าใจเกิดทักษะทางด้านการใช้ชีวิต รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับการสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาทักษะที่สำคัญ ๆ ความคิดสร้างสรรค์เพื่อนำไปใช้ในการใช้ชีวิตในศตวรรษที่ 21 เพิ่มขึ้นร้อยละ 80

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ขอสนับสนุนงบประมาณ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 718,940 บาท
- งบประมาณสนับสนุนจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นจำนวนเงิน 330,000 บาท
 - งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย เป็นจำนวนเงิน 196,940 บาท
 - งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นจำนวนเงิน 192,000 บาท
- ไม่ใช้งบประมาณ

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายาสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

งบประมาณ (In Cash)

งบประมาณสนับสนุนจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นจำนวนเงิน 330,000 บาท

กิจกรรมจัดอบรม และค่าอาหาร

- อาหารเช้า (8 มื้อ × 100 คน × 100 บาท) 80,000 บาท

- อาหารกลางวัน (บุฟเฟต์) (7 มื้อ x 100 คน x 150 บาท)	105,000 บาท
- อาหารเย็น (บุฟเฟต์) (6 มื้อ x 100 คน x 150 บาท)	90,000 บาท
- อาหารเย็น (Camping) (1 มื้อ x 100 คน x 250 บาท) (วันที่ 26 พฤษภาคม 2566)	25,000 บาท
- อาหารเย็นมื้อแรก (1 มื้อ x 100 คน x 100 บาท) (วันที่ 20 พฤษภาคม 2566)	10,000 บาท
- วัตถุประสงค์จัดอบรม 4 เมนู (พะแนงเงินล้าน โรตีมะตะบะ ปาเอญา โรลแฟนท์ลาย)	20,000 บาท

งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย เป็นจำนวนเงิน 196,940 บาท

- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	51,000 บาท
- ค่าเช่ารถตู้(รถเช่า)พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (2,500 บาท x 9 วัน x 2 คัน)	45,000 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ (240 บาท x 7 วัน x 4 คน)	6,720 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ (240 บาท x 9 วัน x 2 คน)	4,320 บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร (240 บาท x 9 วัน x 15 คน)	32,400 บาท

กิจกรรมสันตนาการ

- วิทยากรราชการ 1 ท่าน ชั่วโมงละ 600 บาท จำนวน 3 ชั่วโมง	1,800 บาท
- วิทยากรเอกชน 4 ท่าน ชั่วโมงละ 1,000 บาท จำนวน 3 ชั่วโมง	12,000 บาท

กิจกรรมกีฬาสามสัมพันธ์

- ค่าวัสดุ	4,000 บาท
------------	-----------

กิจกรรมตลาดนัด 1 วัน

- กุ้งเผา 40 กก.พร้อมน้ำจิ้ม	13,000 บาท
- ของหวาน ไอศกรีม น้ำดื่ม น้ำแข็ง	6,000 บาท

กิจกรรมทัศนศึกษา

- ล่องเรือชมหิ่งห้อย	4,500 บาท
- ค่าบัตรเข้าบึงฉวาก (90 คน x 180 บาท)	16,200 บาท

งบประมาณ (In Kind)

งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นจำนวนเงิน 192,000 บาท

- ค่าห้องพัก (40 ห้อง x 8 วัน x 600 บาท)	192,000 บาท
--	-------------

หมายเหตุ : ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กำหนดการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ระหว่างวันที่ 20-28 พฤษภาคม 2566
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 20 พฤษภาคม 2566

- 16.00 – 18.00 น. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม (นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยี
การประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง
ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร)
เดินทางไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- 18.00 – 20.00 น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 20.00 น. พักผ่อนตามอัธยาศัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 21 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 1

- 07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 09.00 – 10.00 น. ประธานพิธีกล่าวเปิดงาน
กิจกรรมแนะนำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
ณ ห้องประชุม ชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์
- 10.00 – 12.00 น. วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร
โดย อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน
ณ ห้องประชุม ชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์
- 12.00 – 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ SDU Library
- 13.30 – 17.00 น. - เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร
- การจัดโต๊ะอาหาร
- การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน
โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ
ณ ห้องประชุม ชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์
- 17.00 – 18.00 น. รับประทานอาหารเย็น ในรูปแบบบุฟเฟ่ต์ ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 18.00 – 20.00 น. กิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์ “มาเล่นกันเถอะๆ”
ณ ห้องประชุม ชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์
- 20.00 น. พักผ่อนตามอัธยาศัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 22 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 2

- 07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 09.00 - 12.00 น. เยี่ยมชมและแนะนำสถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่
- โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป
 - อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์
 - หอมขจรฟาร์ม
 - โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
 - สถาบันขงจื้อ
 - SDU Library
- 12.00 - 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ SDU Library
- 13.30 - 18.00 น. กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี
- ไหว้พระขอพรหลวงพ่อโต ณ วัดป่าเลไลยก์
 - อุทยานมังกรสวรรค์
 - ถนนคนเดิน (ขุนไกรไนท์ฟู้ด)
- 18.00 - 20.00 น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 20.00 น. พักร่อนตามอรัญชัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 23 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 3

- 07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 09.00 - 12.00 น. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย
- แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน 30 คน/กลุ่ม (2 กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ SDU Library
- 13.00 - 16.00 น. **อบรมภาคปฏิบัติ**
- กลุ่มที่ 1 เมนูพะแนงเงินล้าน
- โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี
- ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5403 อาคารแววเทียนธรรม
- กลุ่มที่ 2 เมนูพะแนงเงินล้าน
- โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี
- ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5404 อาคารแววเทียนธรรม
- 16.00 -18.30 น. ล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัสฉายาเถร อุ่ทอง
- 18.30 - 20.00 น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล

20.00 น. พักผ่อนตามอัธยาศัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 24 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 4

07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล

09.00 - 12.00 น. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป
แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน 30 คน/กลุ่ม (2 กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
ห้อง 5305 อาคารแววเที่ยงธรรม

อบรมภาคปฏิบัติ

กลุ่มที่ 1 เมนูปาเอญาไก่ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5403 อาคารแววเที่ยงธรรม

กลุ่มที่ 2 เมนูปาเอญาไก่ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5404 อาคารแววเที่ยงธรรม

12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ SDU Library

13.00 - 18.30 น. ทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ และตลาดร้อยปีสามชุก

18.30 - 20.00 น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล

20.00 น. พักผ่อนตามอัธยาศัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 25 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 5

07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล

09.00 - 11.00 น. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน 30 คน/กลุ่ม (2 กลุ่ม) เพื่อ
อบรมภาคปฏิบัติ

11.00 - 12.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ SDU Library

12.30 - 16.30 น. **อบรมภาคปฏิบัติ**

กลุ่มที่ 1 เมนูโรตีมะตะปะ โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง

ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5403 อาคารแววเที่ยงธรรม

กลุ่มที่ 2 เมนูโรตีมะตะปะ โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง

ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5404 อาคารแววเที่ยงธรรม

16.30 - 18.30 น. นั่งรถชมเมือง (แวะตลาดเมืองเหนือ)

18.30 - 20.00 น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล

20.00 น. พักผ่อนตามอัธยาศัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 26 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 6

- 07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 09.00 - 12.00 น. แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวงวัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน 30 คน/กลุ่ม (2 กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
- อบรมภาคปฏิบัติ**
- กลุ่มที่ 1 โรลแพนท่าย ห้างปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5401 อาคารแวมเทียงธรรม
- กลุ่มที่ 2 โรลแพนท่าย ห้างปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5405 อาคารแวมเทียงธรรม
- 12.00 - 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ SDU Library
- 13.00 - 17.00 น. กีฬาสานสัมพันธ์ ณ โรงยิมเนเซียม อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์
- 17.30 - 20.30 น. แคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ซิม ขนม ชมดนตรี อิมพีร์กับสวนดุสิต
- ชมการแสดงจากตัวแทนคณะสี
- สาธิตการปรุงผัดไทยสูตรสวนดุสิต (Food Truck)
- กึ่งเผาเมืองสุพรรณบุรี
- การแสดงดนตรีจากชมรมดนตรีวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ณ สวนสมุนไพร SDU Library
- 20.30 น. พักร่อนตามอัธยาศัย ณ อาคารปราโมทย์ 1 และ 2

วันที่ 27 พฤษภาคม 2566

กิจกรรมวันที่ 7

- 07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 09.00 - 10.30 น. เดินทางมายังมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร
- 10.30 - 12.00 น. - เข้าพบท่านอธิการบดี
- ไหว้ศาลหลวงปู่ชัยมงคล
- เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- เยี่ยมชมโครงอาหารอาหารกลางวัน 1
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 16.00 น. - เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส
- เยี่ยมชมโฮมเบเกอรี่
- 16.00 - 17.30 น. เดินทางกลับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- 17.30 - 18.30 น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- 18.30 น. พักร่อนตามอัธยาศัย

วันที่ 28 พฤษภาคม 2566

07.30 - 09.00 น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและ
การบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง
สาขาเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร) เดินทางกลับ

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียนการเรือน) โทร. ๙๔๔๙-๕๐
ที่ รกธ. ๑๙๑๐/๒๕๖๖ วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖
เรื่อง ขออนุมัติเปลี่ยนแปลงรายละเอียดงบประมาณ

เรียน อธิการบดี

ตามบันทึกข้อความที่ รกธ. ๑๖๖๖/๒๕๖๖ โรงเรียนการเรือนได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้ดำเนินการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี กำหนดจัดขึ้นในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ซึ่งได้รับอนุมัติงบประมาณในการดำเนินโครงการจากงบประมาณของมหาวิทยาลัย จำนวน ๑๙๖,๙๔๐ บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นหกพันเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน) งบประมาณจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จำนวน ๓๓๐,๐๐๐ บาท (สามแสนสามหมื่นบาทถ้วน) และได้รับการสนับสนุนที่พักรักษาตัวจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อให้การดำเนินงานโครงการมีประสิทธิภาพและคุ้มค่าโดยใช้ทรัพยากรของมหาวิทยาลัย

ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือน มีความประสงค์ดังนี้

๑. ขออนุมัติเปลี่ยนแปลงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินการโครงการในส่วนของงบประมาณที่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัย จำนวน ๑๙๖,๙๔๐ บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นหกพันเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน) โดยวงเงินคงเดิม รายละเอียดดังเอกสารแนบ
๒. ขออนุมัติเปลี่ยนแปลงรายละเอียดค่าใช้จ่ายในการดำเนินการโครงการในส่วนของงบประมาณที่ได้รับจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จำนวน ๓๓๐,๐๐๐ บาท (สามแสนสามหมื่นบาทถ้วน) โดยวงเงินคงเดิม รายละเอียดดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

16พ.ค.66 เวลา 12:23:38 Non-PKI Server Sign
Signature Code : MgA1A-DKANA-AxADI-AMQA1

1 เห็นสมควรเสนอ เพื่อโปรดพิจารณา
การขออนุมัติเปลี่ยนแปลงรายละเอียดงบประมาณ
ประมาณ ดังเอกสารแนบ โดยใช้งบประมาณรวมคง
เดิม (อ้างถึง รกร.1666/2566 ลว. 27 เม.ย. 66)
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ชลธิชา

(นางสาวชลธิชา โคตรบึงแก)

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ (นโยบายและแผน)

16พ.ค.66 เวลา 13:47:51 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MQBEA-DYAOQ-BFAEU-AMgAy

3

จ.

(นางสาวราตรี จรดล)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)

16พ.ค.66 เวลา 14:52:44 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : RAAZA-EIANg-BFADg-AMQBD

5

รัชนิกร พลวิจิต

(นางรัชนิกร พลวิจิต)

ผู้อำนวยการกองกลาง

16พ.ค.66 เวลา 15:16:59 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : NQBFA-DUANQ-A1AEM-ANABG

2

#

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธิดารัตน์ คำยัง)

ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

16พ.ค.66 เวลา 14:19:20 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : NgBBA-DcARA-BFADI-ARgAy

4

กนกวรรณ

(นางสาวกนกวรรณ คนชื่อ)

ผู้อำนวยการกองคลัง

16พ.ค.66 เวลา 15:03:47 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : RgAxA-DIAMQ-A2AEU-AQwBE

6 อนุมัติ

สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ

(ดร.สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัย

สวนดุสิต

16พ.ค.66 เวลา 16:41:15 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MwBEA-DIAQg-A4AEY-ANABB

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖

หน่วยงาน: โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ชื่อโครงการ: เรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
 โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
 ตำแหน่ง คณบดีโรงเรียนการเรือน
 โทรศัพท์ ๐๘๑-๐๐๗-๕๒๐๐
 E-mail.thanapat.sca@gmail.com

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. ๒๕๖๓-๒๕๖๗ และการประเมินคุณภาพการศึกษา ภายใน

- จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ในประเด็นที่ท่านเลือก)

<ul style="list-style-type: none"> ● ความหลากหลายทางการศึกษา <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน <input type="checkbox"/> มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ <input checked="" type="checkbox"/> การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย <input checked="" type="checkbox"/> การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย 	<ul style="list-style-type: none"> ● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน <input type="checkbox"/> พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก <input checked="" type="checkbox"/> สภาพแวดล้อม <input checked="" type="checkbox"/> ระบบสนับสนุนผู้เรียน
<ul style="list-style-type: none"> ● องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ <input type="checkbox"/> การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต <input type="checkbox"/> การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า 	<ul style="list-style-type: none"> ● จุดเน้น (SP ซีรีย) <p>ความเป็นเลิศในการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <p>โดยมีอัตลักษณ์</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ <input checked="" type="checkbox"/> ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ <input type="checkbox"/> ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย <input type="checkbox"/> ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

(กรณีสอดคล้องหลายประเด็น กรุณาเรียงลำดับโดยเริ่มจากประเด็นที่สอดคล้องมากที่สุด)

พันธกิจ : SDU ๑ ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : U๑.๖ การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตัวชี้วัด : U๑.๗ กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี

๒. หลักการและเหตุผล

การเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้และการจัดกิจกรรมนอกห้องเรียนเป็นการเพิ่มประสบการณ์เรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจเกิดทักษะทางด้านการใช้ชีวิต รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลง การศึกษานอกห้องเรียนมีลักษณะเป็นสหวิทยาการที่บูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ เข้าด้วยกันร่วมกับการจัดกิจกรรมที่เพิ่มพูนประสบการณ์ในการเรียนรู้ และพัฒนาทักษะที่สำคัญ ๆ รวมถึง ทักษะการสังเกต การตั้งคำถาม การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ นอกจากนี้การศึกษานอกห้องเรียนยังส่งเสริมประสบการณ์ในการเรียนรู้และการคิดในระดับสูงซึ่งเป็นแนวคิดหลักของการเรียนรู้และการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ นอกจากนี้การศึกษานอกห้องเรียนเป็นการสร้างแรงจูงใจในการเรียนและปลูกฝังคุณลักษณะของการเป็นผู้ใฝ่เรียนรู้ตลอดชีวิตอีกด้วย

โรงเรียนการเรือนเป็นหน่วยงานผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพทางวิชาชีพชั้นสูงในสาขาวิชาการประกอบอาหารและบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ซึ่งมีการเปิดการจัดการเรียนการสอนทั้งในมหาวิทยาลัย(กรุงเทพฯ) วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งนับเป็นสิ่งสนับสนุนให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันนอกห้องเรียนให้กับผู้เรียนในที่มาจากต่างพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีวัฒนธรรมการใช้ชีวิต วัฒนธรรมอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและมีความน่าสนใจ ซึ่งสามารถเป็นองค์ความรู้ที่สามารถสร้างทักษะและเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับผู้เรียน อาทิเช่น วัตถุประสงค์ การปรุงประกอบอาหารที่เป็นอัตลักษณ์และวัฒนธรรมอาหาร รวมถึงวัฒนธรรมและทักษะการใช้ชีวิต

โรงเรียนการเรือนจึงมีการดำเนินการจัดกิจกรรมการศึกษานอกห้องเรียนในโครงการพัฒนาและส่งเสริมด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา เพื่อพัฒนาให้เกิดการเรียนรู้และการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ ทั้งยังเป็นการเผยแพร่และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่นอีกทางหนึ่ง

๓. วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวัตถุประสงค์และการปรุงประกอบอาหารรวมถึงอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ
๒. เพื่อให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร
๓. เพื่อให้ให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

๔. ผลผลิตโครงการ (Output)

๑. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุประสงค์และการปรุงประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ
๒. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้เรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหารในแต่ละท้องถิ่น
๓. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

๕. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

๑. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความรู้เพิ่มเติมในวัตถุประสงค์และการปรุงประกอบอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการประกอบวิชาชีพในอนาคต

๒. นักศึกษามีความรู้เพิ่มเติมด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหารและสามารถนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน รวมถึงการเรียนและการประกอบอาชีพในอนาคต

๓. นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีทักษะการใช้ชีวิตในด้านการปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และนำไปปรับใช้ในการดำเนินชีวิตได้

๖. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
ผู้เข้าร่วมกิจกรรม (นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขา ค ห ร ร ม ศ า ส ต ร กรุงเทพมหานคร) เดินทางไปยังวิทยาเขตสุพรรณบุรี	๒๐ พ.ค ๖๖	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดอบรม บรรยายพร้อมสาธิต หัวข้อ ๑. วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ๒ เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การจัดโต๊ะอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ	๒๑ พ.ค ๖๖	ณ ห้องประชุม อาคารจันทร์เจริญ วิทยาเขต สุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
<p>ศึกษาดูงานและเยี่ยมชมและแนะนำ สถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขต สุพรรณบุรี ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none"> - โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป - อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้าน การพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ - หอมขจรฟาร์ม - โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ - สถาบันขงจื้อ - SDU Library <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไหว้พระขอพรหลวงพ่อโต ณ วัด ป่าเลไลยก์ - อุทยานมังกรสวรรค์ - ตลาด 100 ปี สามชุก 	<p>๒๒ พ.ค ๖๖</p>	<p>วิทยาเขต สุพรรณบุรี และ จังหวัดสุพรรณบุรี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
<p>จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ ๑. อบรมเชิงปฏิบัติการ แนะนำการ เลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร ไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ไทย เมนู พะแนงเงินล้าน</p> <p>๒. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู - พะแนงเงินล้าน ปลาสดทอด ยำ วุ้นเส้น โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี และ คณะ</p> <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัสฉาย เถร อุทอง 	<p>๒๓ พ.ค ๖๖</p>	<p>วิทยาเขต สุพรรณบุรี และ จังหวัดสุพรรณบุรี</p>	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			<ul style="list-style-type: none"> - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
<p>จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ</p> <p>๑. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป</p> <p>อบรมภาคปฏิบัติ เมนู ปาเอญ่าไก่</p> <p>๒. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปาเอญ่าไก่ ซุปกึ่ง สลัดร็อกเก็ต และพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก <p>กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี</p> <p>ทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ</p>	๒๔ พ.ค ๖๖	วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
<p>จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ</p> <p>๑. แนะนำการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร เมนูโรตีมะตะบะ โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง</p> <p>๒. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู</p> <ul style="list-style-type: none"> - โรตีมะตะบะ และ ชานม <p>โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง</p>	๒๕ พ.ค ๖๖	วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจังหวัดสุพรรณบุรี	<ul style="list-style-type: none"> - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ ๑. แนะนำการเลือกวัตถุดิบเบเกอรี่ การเตรียมวัตถุดิบเบเกอรี่ การชั่งตวง วัด และอุปกรณ์เบเกอรี่ เมนู โรล พันธุ์หลาย ๒. อบรมเชิงปฏิบัติการ เมนู - banana cake และ การตกแต่ง งาน กิจกรรม กีฬาสานสัมพันธ์ และ กิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์	๒๖ พ.ค ๖๖	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
กิจกรรมเยี่ยมชมมหาวิทยาลัย สวนดุสิต กรุงเทพมหานคร - ไหว้ศาลหลวงปู่ชัยมงคล - เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการทางด้าน อาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ - เยี่ยมชมโครงอาหารกลางวัน ๑ - เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส - เยี่ยมชมโฮมเบเกอรี่	๒๗ พ.ค ๖๖	มหาวิทยาลัย สวนดุสิต	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
			ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี
นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ อาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร) เดินทางกลับ	๒๘ พ.ค ๖๖	วิทยาเขต สุพรรณบุรี	- สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานคร - สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี - โรงเรียนการเรือน - ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ - วิทยาเขตสุพรรณบุรี

๗. กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา
ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง จำนวน ๖๐ คน ดังนี้

ที่	สาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
กรุงเทพมหานคร		
๑	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	๒๗
๒	สาขาคหกรรมศาสตร์	
๓	สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร	
๔	สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย	
วิทยาเขตสุพรรณบุรี		
๕	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	๑๐
๖	สาขาคหกรรมศาสตร์	
ศูนย์การศึกษา ลำปาง		
๗	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	๑๘
ศูนย์การศึกษา ตรัง		
๘	สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริหาร	๕
รวม		๖๐

หมายเหตุ อาจารย์และบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาศูนย์การศึกษาและวิทยาเขต ทั้งหมด ๒๖ คน

- อาจารย์และบุคลากรดูแลนักศึกษาจากกรุงเทพมหานคร

๑. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
๒. อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี
๓. ผศ.ดร.ณัชชก นุกิจ
๔. ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
๕. ผศ.จาร์ณี วิเทศ
๖. นางสาวธนิดา ศรีธนาพร
๗. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไขยคุณา
๘. นางดวงสุดา บุญพบ
๙. นางสาวศิวพร ยิ้มแต่

- อาจารย์และบุคลากรดูแลนักศึกษาวิทยาเขตสุพรรณบุรี

๑. ผศ.พรทิว วัฒนสัมพันธ์
๒. ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
๓. ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด
๔. ดร.สุธาสินี ชื่นทอง
๕. ผศ.ดร.อรอนงค์ ทองมี
๖. ผศ.อัครพล ไวยียงคำ
๗. อ.กนกวรรณ สัทธรรม

- ๘. อ.ดร.ณัชฌา พันธุ์วงศ์
- ๙. ผศ.กาญจนา เพ็ญศรี
- ๑๐. อ.อิทธิพล อเนกธนทรัพย์
- ๑๑. ดร.วิณาวรรณ แต่งจ้อย
- ๑๒. ว่าที่ ร้อยตรีหญิงชวนชม เอี่ยมสอาด
- ๑๓. นายพิสิฐพัล อินทวิรัตน์
- ๑๔. นางสาวศิริอัมพร สุวรรณสิงห์
- ๑๕. นางสาวสุชาสินี เตียสรเสริญ
- ๑๖. นางสาวมยุรี ยอดยา

- อาจารย์ดูแลนักศึกษาจากศูนย์การศึกษา ลำปาง

- ๑. ผศ. อรรถ ชันสี
- ๒. อาจารย์อานง ใจแน่น
- ๓. อาจารย์จิตติวรภา ไยสำลี

- อาจารย์ดูแลนักศึกษาจากศูนย์การศึกษา ตรัง

- ๑. อ.ดุขมิ ทรัพย์บัว
- ๒. ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
- ๓. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา

๘. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตในแต่ละศูนย์การศึกษาและวิทยาเขตมีส่วนร่วมในกิจกรรม จำนวน ๖๐ คน

เชิงคุณภาพ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีความรู้ความเข้าใจเกิดทักษะทางด้านการใช้ชีวิต รวมถึงความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมหรือสถานการณ์ที่มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาทักษะที่สำคัญ ๆ ความคิดสร้างสรรค์เพื่อนำไปใช้ในการใช้ชีวิตในศตวรรษที่ ๒๑ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๘๐

๙. แหล่งที่มาของงบประมาณ

- งบประมาณที่ได้รับจัดสรร
- ขอสนับสนุนงบประมาณ เป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๗๑๘,๙๔๐ บาท
 - งบประมาณสนับสนุนจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นจำนวนเงิน ๓๓๐,๐๐๐ บาท
 - งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย เป็นจำนวนเงิน ๑๙๖,๙๔๐ บาท
 - งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นจำนวนเงิน ๑๙๒,๐๐๐ บาท
- ไม่ใช้งบประมาณ

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือน
ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

งบประมาณ (In Cash)

งบประมาณสนับสนุนจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นจำนวนเงิน ๓๓๐,๐๐๐ บาท

กิจกรรมจัดอบรม และค่าอาหาร

- อาหารเช้า (๘ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๑๐๐ บาท)	๘๐,๐๐๐ บาท
- อาหารกลางวัน (บุฟเฟต์) (๗ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๑๕๐ บาท)	๑๐๕,๐๐๐ บาท
- อาหารเย็น (บุฟเฟต์) (๖ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๑๕๐ บาท)	๙๐,๐๐๐ บาท
- อาหารเย็น (Camping) (๑ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๒๕๐ บาท) (วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖)	๒๕,๐๐๐ บาท
- อาหารเย็นมื้อแรก (๑ มื้อ x ๑๐๐ คน x ๑๐๐ บาท) (วันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖)	๑๐,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุอุปกรณ์อื่น ๆ	๒๐,๐๐๐ บาท

งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย เป็นจำนวนเงิน ๑๙๖,๙๔๐ บาท

- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๗๒,๐๐๐ บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ (๒๔๐ บาท x ๙ วัน x ๑ คน) (ไป-กลับ ศูนย์การศึกษา ตรัง-วิทยาเขตสุพรรณบุรี)	๒,๑๖๐ บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ (๒๔๐ บาท x ๔ วัน x ๓ คน) (ไป-กลับ ศูนย์การศึกษา ลำปาง-วิทยาเขตสุพรรณบุรี)	๒,๘๘๐ บาท
- ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร (๒๔๐ บาท x ๙ วัน x ๑๕ คน)	๓๒,๔๐๐ บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากรราชการ (๖๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๑ คน)	๑,๘๐๐ บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากรเอกชน (๑,๐๐๐ บาท x ๓ ชั่วโมง x ๔ คน)	๑๒,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุและวัสดุอาหาร	๔๙,๐๐๐ บาท
- ค่าวัสดุสำหรับกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์	๔,๐๐๐ บาท
- ล่องเรือชมทิวทัศน์	๔,๕๐๐ บาท
- ค่าบัตรเข้าบึงฉวาก (๙๐ คน x ๑๘๐ บาท)	๑๖,๒๐๐ บาท

งบประมาณ (In Kind)

งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นจำนวนเงิน ๑๙๒,๐๐๐ บาท

- ค่าห้องพัก (๔๐ ห้อง x ๘ วัน x ๖๐๐ บาท)	๑๙๒,๐๐๐ บาท
--	-------------

หมายเหตุ : ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

การเปลี่ยนแปลงรายละเอียดงบประมาณ

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายาสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
ระหว่างวันที่ 20-28 พฤษภาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

งบประมาณที่ได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยตามบันทึกข้อความที่ รก. 1666/2566 ลว. 27 เมษายน 2566

- 1) งบประมาณจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จำนวน 330,000 บาท (สามแสนสามหมื่นบาทถ้วน) และ
- 2) งบประมาณจากงบประมาณของมหาวิทยาลัย จำนวน 196,940 บาท (หนึ่งแสนเก้าหมื่นหกพันเก้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)
- 3) งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี (In kind) เป็นจำนวนเงิน 192,000 บาท

รายละเอียดงบประมาณ เดิม	รายละเอียดงบประมาณ ใหม่	เหตุผล
งบประมาณจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นจำนวนเงิน 330,000 บาท - อาหารเช้า 80,000 บาท (8 มื้อ x 100 คน x 100 บาท) - อาหารกลางวัน (บุฟเฟต์) 105,000 บาท (7 มื้อ x 100 คน x 150 บาท) - อาหารเย็น (บุฟเฟต์) 90,000 บาท (6 มื้อ x 100 คน x 150 บาท) - อาหารเย็น (Camping) 25,000 บาท (1 มื้อ x 100 คน x 250 บาท) (วันที่ 26 พฤษภาคม 2566) - อาหารเย็นมื้อแรก 10,000 บาท (1 มื้อ x 100 คน x 100 บาท) (วันที่ 20 พฤษภาคม 2566) - ค่าวัสดุจัดอบรม 4 เมฆู 20,000 บาท (พะแนงเงินล้าน โรตีมะตะปะ ปาเอญา โรลแพนทลาย)	งบประมาณจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นจำนวนเงิน 330,000 บาท - อาหารเช้า 80,000 บาท (8 มื้อ x 100 คน x 100 บาท) - อาหารกลางวัน (บุฟเฟต์) 105,000 บาท (7 มื้อ x 100 คน x 150 บาท) - อาหารเย็น (บุฟเฟต์) 90,000 บาท (6 มื้อ x 100 คน x 150 บาท) - อาหารเย็น (Camping) 25,000 บาท (1 มื้อ x 100 คน x 250 บาท) (วันที่ 26 พฤษภาคม 2566) - อาหารเย็นมื้อแรก 10,000 บาท (1 มื้อ x 100 คน x 100 บาท) (วันที่ 20 พฤษภาคม 2566) - ค่าวัสดุอื่น ๆ 20,000 บาท	เปลี่ยนแปลงรายละเอียดงบประมาณ จาก ค่าวัสดุจัดอบรม 4 เมฆู เป็น วัสดุอื่น ๆ
งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย เป็นจำนวนเงิน 196,940 บาท - ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง 51,000 บาท - ค่าเช่ารถตู้ (รถเช่า) พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 45,000 บาท (2,500 บาท x 9 วัน x 2 คัน) - ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ 6,720 บาท (240 บาท x 7 วัน x 4 คน) - ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ 4,320 บาท (240 บาท x 9 วัน x 2 คน) - ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร 32,400 บาท (240 บาท x 9 วัน x 15 คน) กิจกรรมสันทนาการ - วิทยากรราชการ 1,800 บาท (1 ท่าน ชั่วโมงละ 600 บาท จำนวน 3 ชั่วโมง) - วิทยากรเอกชน 12,000 บาท (4 ท่าน ชั่วโมงละ 1,000 บาท จำนวน 3 ชั่วโมง) กิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ - ค่าวัสดุ 4,000 บาท กิจกรรมตลาดนัด 1 วัน - กุ้งเผา 40 กก. พร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด 13,000 บาท - ของหวาน ไอศกรีม น้ำดื่ม น้ำแข็ง 6,000 บาท	งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย เป็นจำนวนเงิน 196,940 บาท - ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง 72,000 บาท - ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ 2,160 บาท (240 บาท x 9 วัน x 1 คน) (ไปกลับ ศูนย์การศึกษา ตรัง-วิทยาเขตสุพรรณบุรี) - ค่าเบี้ยเลี้ยงพนักงานขับรถ 2,880 บาท (240 บาท x 4 วัน x 3 คน) (ไปกลับ ศูนย์การศึกษา ลำปาง-วิทยาเขตสุพรรณบุรี) - ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร 32,400 บาท (240 บาท x 9 วัน x 15 คน) - ค่าตอบแทนวิทยากรราชการ 1,800 บาท (600 บาท x 3 ชั่วโมง x 1 คน) - ค่าตอบแทนวิทยากรเอกชน 12,000 บาท (1,000 บาท x 3 ชั่วโมง x 4 คน) - ค่าวัสดุและวัสดุอาหาร 49,000 บาท - ค่าวัสดุสำหรับกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ 4,000 บาท - ล่องเรือชมหิ่งห้อย 4,500 บาท - ค่าบัตรเข้าบึงฉวาก 16,200 บาท (90 คน x 180 บาท)	ปรับเปลี่ยนการเดินทางจากการเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิงเป็นใช้รถตู้ของมหาวิทยาลัย และ เปลี่ยนรายละเอียดเพิ่มเติมค่าวัสดุและวัสดุอาหารและปรับเปลี่ยนเมนูจัดอบรม ทั้งนี้ วงเงินคงเดิม

รายละเอียดงบประมาณ เดิม	รายละเอียดงบประมาณ ใหม่	เหตุผล
กิจกรรมทัศนศึกษา - ล่องเรือชมหิ่งห้อย 4,500 บาท - ค่าบัตรเข้าบึงฉวาก 16,200 บาท (90 คน x 180 บาท)		
งบประมาณ (In kind) งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็น จำนวนเงิน 192,000 บาท - ค่าห้องพัก (40 ห้อง x 8 วัน x 600 บาท)	งบประมาณ (In kind) งบประมาณสนับสนุนจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็น จำนวนเงิน 192,000 บาท - ค่าห้องพัก (40 ห้อง x 8 วัน x 600 บาท)	รายละเอียดงบประมาณ คงเดิม



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ ๑๘๕๕/๒๕๖๖

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษา
โรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้วยโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กำหนดจัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม
๒๕๖๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวัตถุดิบและการปรุงประกอบอาหารรวมถึงอาหาร
ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เรียนรู้ด้านวัฒนธรรมการใช้ชีวิตและวัฒนธรรมอาหาร มีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตในด้าน
การปรับตัว การคิดเชิงอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และพัฒนาความคิด
สร้างสรรค์

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดย
โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ มหาวิทยาลัยฯ จึงแต่งตั้ง
คณะกรรมการดำเนินการรายนามดังนี้

คณะกรรมการอำนวยการ

- | | |
|---|--|
| ๑. รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน | ๒. ดร.สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ |
| ๓. ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ | ๔. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง |
| ๕. ดร.กวิตา ปานล้ำเลิศ | ๖. อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ | |

หน้าที่ อำนวยการให้คำแนะนำ ปรีกษาเสนอแนะแก่ฝ่ายต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานตลอดจนสนับสนุน
การดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการดำเนินงานด้านการบริหาร

- | | |
|--|--|
| ๑. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง | ๒. อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ | ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวิ ธนสัมพันธ์ | ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ |
| ๗. อาจารย์ฐิติวรา ใยสำลี | ๘. อาจารย์ดุชนันท์ ทวีชัยบัว |
| ๙. ดร.วิณาวรรณ แดงจ้อย | ๑๐. ว่าที่ร้อยตรีหญิงชวนชม เอี่ยมสอาด |
| ๑๑. นางสาวณิศา ศรีธนาพร | ๑๒. นางดวงสุดา บุญพบ |

หน้าที่ วางแผน บริหารการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการด้านพิธีการ และกิจกรรมสันตนาการ

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| ๑. ดร.วิณาภรณ์ แดงจ้อย | ๒. ว่าที่ร้อยตรีหญิงชวนชม เอี่ยมสอาด |
| ๓. นายพงศ์พิชาญ สุอังกะวาทีน | ๔. นางสาวธิดารัตน์ เสมอ่วม |
| ๕. นายพิสิฐภูพล อินทวิรัตน์ | ๖. นางสาวธัญญา วรรณพงษ์ |
| ๗. นางสาวปรียาพร ดัดใจเที่ยง | ๘. นางสาวภัทรศยา เกิดศิริณ |
| ๙. นายกฤษณะ อ่วมคำ | ๑๐. นายวันฉัตร เสมอ่วม |
| ๑๑. นายณัฐนัย เสมอ่วม | ๑๒. นายธนวัตร มาจิตร |

หน้าที่ ๑. จัดเตรียมพิธีกรดำเนินรายการ จัดลำดับ และเตรียมพิธีการของงานให้เป็นไปตามกำหนดการ

๒. จัดเตรียมและดำเนินกิจกรรมสันตนาการเพื่อเป็นการละลายพฤติกรรมและสร้างปฏิสัมพันธ์

ระหว่างผู้เข้าร่วมโครงการ

คณะกรรมการด้านการจัดอบรม

- | | |
|---|---|
| ๑. อาจารย์ธิติมา แก้วมณี | ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี | ๔. ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทวี ธนสัมพันธ์ | ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ |
| ๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ | ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ |
| ๙. อาจารย์จิตติวรภา ไยสำลี | ๑๐. อาจารย์จารึก ศรีอรุณ |
| ๑๑. ดร.ณัชมา พันธุ์วงษ์ | ๑๒. ดร.อานง ใจแน่น |
| ๑๓. อาจารย์ดุขฎิ ทรัพย์บัว | ๑๔. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง |
| ๑๕. อาจารย์ชมนาท ชื่นน้า | ๑๖. อาจารย์นฤนาท ลิมอุทัยรัตน์ |
| ๑๗. อาจารย์กนกวรรณ ศิริโฉม | ๑๘. อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์ |
| ๑๙. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา | ๒๐. นายพุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ |
| ๒๑. นางสาวธีรวรรณ ศรีทอง | ๒๒. นางสาวสุธาสินี เตียสรเสริญ |
| ๒๓. นางสาวมยุรี ยอดยา | ๒๔. นางสาวมยุรี อุ่นศิริ |
| ๒๕. นางสาวเพ็ญภัสสา กาพภักดี | |

หน้าที่ ๑. ลำดับที่ ๑-๒๑ เป็นวิทยากร ผู้ช่วยวิทยากร ถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติทางด้านอาหาร และที่เกี่ยวข้อง

๒. วางแผน จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม

๓. ประสานงานการจัดอบรมให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการดูแลนักศึกษาในระหว่างการเดินทางเข้าร่วมโครงการ

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี | ๒. ดร.อานง ใจแน่น |
| ๓. อาจารย์จิตติวรภา ไยสำลี | ๔. อาจารย์ดุขฎิ ทรัพย์บัว |

๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ ๖. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา
๗. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรหม ๘. อาจารย์นันทพร รุจิขจร
๙. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคูนา

หน้าที่ ๑. บุคลากรลำดับที่ ๑-๓ ดูแลนักศึกษาในระหว่างการเดินทางโดยรถยนต์ของมหาวิทยาลัยจาก ศูนย์การศึกษา ลำปาง ไปวิทยาเขตสุพรรณบุรี และจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี กลับศูนย์การศึกษา ลำปาง ให้เป็นไป ด้วยความเรียบร้อย

๒. บุคลากรลำดับที่ ๔-๖ ดูแลนักศึกษาในระหว่างการเดินทางโดยรถยนต์ของมหาวิทยาลัยจาก ศูนย์การศึกษา ตรัง ไปวิทยาเขตสุพรรณบุรี และจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี กลับ ศูนย์การศึกษา ตรัง ให้เป็นไป ด้วย ความเรียบร้อย

๓. บุคลากรลำดับที่ ๗-๙ ดูแลนักศึกษาในระหว่างการเดินทางโดยรถยนต์ของมหาวิทยาลัยจาก ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ไปวิทยาเขตสุพรรณบุรี กลับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้เป็นไป ด้วยความ เรียบร้อย

คณะกรรมการดูแลนักศึกษาระหว่างเข้าร่วมกิจกรรมภายในและกิจกรรมภายนอกวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- | | |
|---|---|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ | ๒. ดร.วีระ พุ่มเกิด |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี | ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่เผ่า |
| ๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทิว ชนสัมพันธ์ | ๖. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม |
| ๗. อาจารย์ดุขุฎี ทรัพย์บัว | ๘. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ |
| ๙. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ | ๑๐. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์วงศ์ดี |
| ๑๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ | ๑๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว |
| ๑๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ | ๑๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ |
| ๑๕. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรหม | ๑๖. ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข |
| ๑๗. ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ | ๑๘. อาจารย์นันทพร รุจิขจร |
| ๑๙. ดร.อานง ใจแน่น | ๒๐. อาจารย์จิตติวรภา ไยสำลี |
| ๒๑. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง | ๒๒. อาจารย์ยศสินี หัวดวง |
| ๒๓. อาจารย์ปรมะ รอดม่วง | ๒๔. อาจารย์กัณฑ์กนิษฐ์ จงรัตน์วิทย์ |
| ๒๕. อาจารย์นฤนาท ล้อมอุทัยรัตน์ | ๒๖. อาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ |
| ๒๗. อาจารย์สุปรียา ถาวรรัช | ๒๘. ดร.วิณาภรณ์ แต่งจ้อย |
| ๒๙. ว่าที่ร้อยตรีหญิงชวนชม เอี่ยมสอาด | ๓๐. นายพงศ์พิชาญ สุ้องคะวาทิน |
| ๓๑. นางสาวธิดารัตน์ เสมอ่วม | ๓๒. นายพิสิฐพัล อินทวิรัตน์ |
| ๓๓. นางสาวธนียา วรรณพงษ์ | ๓๔. นางสาวปรียาพร ดัดใจเที่ยง |
| ๓๕. นางสาวภัทรศยา เกิดศิริณ | ๓๖. นายกฤษณะ อ่วมคำ |

๓๗. นายวันฉัตร เสมอ่วม

๓๘. นายฉันทันย์ เสมอ่วม

๓๙. นายธนวัตร มาจิตร

๔๐. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา

๔๑. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคูนา

๔๒. นางสาวพรทิพย์ บำรุงแคว้น

๔๓. นางสาวศิวพร ยิ้มแต่้

๔๔. นางสาวมยุรี อุ่นศิริ

๔๕. นางสาวมยุรี ยอดยา

หน้าที่ ๑. ประสานงานและดูแลนักศึกษาในระหว่างการแข่งขันกิจกรรมภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรีให้
เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๒. ประสานงานและดูแลนักศึกษาในระหว่างการแข่งขันกิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี กิจกรรม
ล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัสฉายเถร อุทอง และทัศนศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการด้านอาหารและเครื่องดื่ม

๑. นางสาวศิริอัมพร สุวรรณสิงห์

๒. นายชาญณรงค์ ทองอัม

๓. นางสาวอรพินทร์ เพิ่มพูล

๔. นายกัมปนาท วงศ์ถิ่น

๕. นางสาวชลธิชา เจียมทอง

๖. นายนภัทร จาระนัย

๗. นางสาวศยามล แคล้วคล่อง

๘. นางสาวอาภรณ์ ดีเสมอ

๙. นางสาวปวีณา ยืนยงค์

๑๐. นายคณาวัช ปางน้อย

หน้าที่ ติดต่อประสานงาน ดูแล จัดการผลิต และบริการอาหารและเครื่องดื่มให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

คณะกรรมการด้านอาคารหอพัก

๑. นางสาวชลธิชา ชาวอบทม

๒. นางสาววราภรณ์ ฉัตรศรี

๓. นางสาวเจริญขวัญ แต่งชุมพล

๔. นางสาวณัชกร ศรีเมฆ

๕. นางสาวสุภัทสรสา พลพันธ์

๖. นางสาวธิดารัตน์ เสมอ่วม

หน้าที่ ๑. บุคลากรลำดับที่ ๑-๕ ประสานงานและดูแลในส่วนห้องพักสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๒. บุคลากรลำดับที่ ๖ ดูแลและปฐมพยาบาลเบื้องต้นในกรณีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเจ็บป่วย

คณะกรรมการฝ่ายประสานงานทั่วไป

๑. นางสาวรณิดา ศรีธนาวรรณ

๒. นางสาวฐานิช วงศ์เมือง

๓. นางดวงสุดา บุญพบ

๔. นางสาวปริยานิตย์ ตั้งธานาภักดี

๕. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคูนา

๖. นางสาวพรทิพย์ บำรุงแคว้น

๗. นางสาวศิวพร ยิ้มแต่้

๘. นางสาวสุชาสินี เตียสรรเสริญ

๙. นางสาวมยุรี ยอดยา

หน้าที่ ๑. ดำเนินการติดต่อ ประสานงานกับบุคคล และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๒. จัดเตรียมเอกสารการดำเนินงาน และประชาสัมพันธ์ให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ

๓. จัดทำเอกสารชี้แจง และเบิกจ่าย
๔. จัดทำเอกสารประเมินความพึงพอใจ และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
๕. ประสานงานการลงทะเบียน และถ่ายภาพกิจกรรม
๖. งานอื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมาย

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปจนสิ้นสุดโครงการ

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์พัชรี สวนแก้ว)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัย

สวนดุสิต

19พ.ค.66 เวลา 16:38:20 Non-PKI Server Sign
Signature Code : OAA3A-EUAMg-BGADY-ARgA3



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ที่ ๑๘๕๖/๒๕๖๖
เรื่อง ให้บุคลากรและนักศึกษาไปเข้าร่วมโครงการ

ด้วย โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี กำหนดจัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่าย
สานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและ
พัฒนาองค์ความรู้ในด้านวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร วัฒนธรรมอาหาร รวมไปถึงอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เพื่อ
ให้นักศึกษามีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตทั้งในด้านการปรับตัว การคิดเชิงวิจารณ์ญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการ
สื่อสาร การทำงานร่วมกันและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วจึงเห็นสมควรให้บุคลากรและนักศึกษาไปเข้าร่วมโครงการดังกล่าว ดังมีรายนาม
ต่อไปนี้ ในระหว่างวันที่ ๒๐-๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี
โดยสามารถเบิกค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ได้ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

บุคลากร

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม
๓. อาจารย์นันทพร รุจิขจร
๔. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุนา
๕. นายชำนาญ สีสาน พนักงานขับรถ ทะเบียน ๔๑-๖๑๐๗ กรุงเทพมหานคร

นักศึกษา

๑. นายกฤษฎา ธรรมบุตร
๒. นายบริพันธ์ มนต์นวลปรางค์
๓. นายณัฐภัทร จีระวุฒิ
๔. นายธนบูรณ์ ปลาประยงค์
๕. นางสาวปาริวัน ราญอรอน
๖. นางสาวนันทน์ภัส ต.สุวรรณ
๗. นางสาวศิริลักษณ์ จวนสาข
๘. นางสาวชุตินาศ ข้าของเกษตร
๙. นางสาวณัฐกุล รัชตากร
๑๐. นางสาวฐาปวันน์ วรสุทธิพิศาล
๑๑. นางสาวภัคจิรา บรรพกาญจน์
๑๒. นางสาวชัชชญา ธนมงคลภัทร
๑๓. นางสาวพิมพ์ อภิวัฒนาทร
๑๔. นางสาวสุรชญา จันทะปัญญา
๑๕. นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์
๑๖. นายเมธาพัฒน์ ศิริโชติภิมรย์
๑๗. นายกฤตภาส จันทจิระโกวิท
๑๘. นายธนภัทร เรืองศรีไชยะ
๑๙. นางสาวปสุตา มณีม่วง
๒๐. นางสาวประภัสสา แถมจำรัส

๒๑. นางสาวฉัตรระพี แวงวรรณ

๒๒. นางสาวแพรวนิต กาญจนสำราญวงศ์

๒๓. นายพันกร แก้วเรือง

๒๔. นายณัฐวินท์ พินชุนศรี

๒๕. นายสุกฤษฎ์ ขำน้อย

ทั้งนี้ ๑. บุคลากรลำดับที่ ๒ และ ๕ เดินทางไป-กลับ กรุงเทพมหานคร-สุพรรณบุรี

ในวันที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖

๒. บุคลากรลำดับที่ ๑,๓ และ ๔ และนักศึกษาลำดับที่ ๑-๒๕ เดินทางไป-กลับ กรุงเทพมหานคร-สุพรรณบุรี ตั้งแต่วันที่ ๒๐-๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์พัชรี สวนแก้ว)

รองอธิการบดี ปฏิบัติการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัย

สวนดุสิต

19พ.ค.66 เวลา 12:18:10 Non-PKI Server Sign

Signature Code : 04RR4-FIANQ-454FY-ANpRG



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ที่ ๑๘๑๘/๒๕๖๖
เรื่อง ให้บุคลากรเดินทางไปปฏิบัติงาน

ตามที่ โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี กำหนดจัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่าย
สานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์
ความรู้โดยเฉพาะด้านวัตถุดิบและการปรุงประกอบอาหาร อาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ วัฒนธรรมทางด้านอาหาร
ฯลฯ ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี นั้น
มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วจึงเห็นสมควรให้บุคลากรศูนย์การศึกษา ตรัง ดังมีรายนามต่อไปนี้
เดินทางไปปฏิบัติงาน ในวันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัด
สุพรรณบุรี โดยสามารถเบิกค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ได้ตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

- | | |
|--|--|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ | อาจารย์ |
| ๒. นางสาวดุขฎิ ททรัพย์บัว | อาจารย์ |
| ๓. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา | เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) |
| ๔. นายภูวดล คำคง | พนักงานขับรถ ทะเบียน ฮค ๔๙๗๓ กรุงเทพมหานคร |
| ๕. นายนาวิน น้ำแก้ว | นักศึกษา |
| ๖. นายศิวาณัฐ ภูเขา | นักศึกษา |
| ๗. นางสาวธันยธรณ์ นรายรัตน์ | นักศึกษา |
| ๘. นายอัคริมา ศักดิ์สิทธิพร | นักศึกษา |
| ๙. นายธนดล ทองเสน่ห์ | นักศึกษา |
| ๑๐. นายณัฐพล ชัยศิริ | นักศึกษา |
| ๑๑. นางสาวนันทน์ภัส พชระชนเสฏฐ์ | นักศึกษา |
| ๑๒. นางสาวจิตรานุช บุญวิรัตน์ | นักศึกษา |

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

18พ.ค.66 เวลา 08:40:47 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RAAzA-DcAMw-BBADI-ANgA1



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ที่ ๑๘๓๘/๒๕๖๖
เรื่อง ใ้บุคลากรและนักศึกษาไปปฏิบัติงาน

ตามที่ โรงเรียนการเรือนและวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้ดำเนินโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้โดยเฉพาะด้านวัตถุดิบและการปรุง ประกอบอาหาร อาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ วัฒนธรรมทางด้านอาหาร เรียนรู้ทักษะการใช้ชีวิตด้านการปรับตัว การ คิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกันและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาเห็นสมควรให้บุคลากร และนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ไปปฏิบัติงานใน วัน เวลา และสถานที่ดังกล่าวข้างต้น โดย เบิกจ่ายงบประมาณจากโครงการฯ ดังรายนามดังต่อไปนี้

อาจารย์และเจ้าหน้าที่

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี
๒. ดร.อานง ใจแน่น
๓. อาจารย์ฐิติวราภา ไยสำลี
๔. นายปริญญา ก้อนสัมฤทธิ์ ตำแหน่ง พนักงานขับรถ ฮีล ๔๘๒๐ กรุงเทพมหานคร
๕. นายประเสริฐ หน่อแก้ว ตำแหน่ง พนักงานขับรถ ฮีล ๔๙๖๔ กรุงเทพมหานคร
๖. นายปรีชา ถวิลเวช ตำแหน่ง พนักงานขับรถ ฮีล ๒๒๔๘ กรุงเทพมหานคร

นักศึกษา

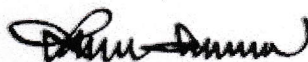
๑. นางสาวสุนิสา ใจนนตา
๒. นายณัฐชัย ชมภูสวัสดิ์
๓. นายธนาทร พันธธิปก
๔. นายสวัสดิ์ หล้าบ้านโพน
๕. นายศุภชัย วันจา
๖. นายทักษ์ดนัย เลาทนาคม
๗. นายอภิชัย แก้วทอง
๘. นางสาวทิตติยา แก้วอินตะ
๙. นางสาวรัตกานท์ เขียวอุไร
๑๐. นางสาวญาดา สุดประสงค์
๑๑. นางสาวรักษิณา เถารักตระกูล
๑๒. นายธนพล อุ่นละม้าย

- ๑๓. นางสาวนิภาพร วงษ์วาน
- ๑๔. นางสาวชนิสรา คงทน
- ๑๕. นางสาวภูริชญา อภิวัดมนไชยศิริ
- ๑๖. นายศิริเศรษฐ์ ทาฟู
- ๑๗. นายปฎิญา ปาปู้ตปลุก
- ๑๘. นางสาวนันท์ซพร อายูเย็น

อาจารย์และเจ้าหน้าที่ ลำดับที่ ๔ - ๖ เดินทางไป - กลับ (ลำปาง - สุพรรณบุรี) รอบที่ ๑ (ส่ง) ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖ และรอบที่ ๒ (รับ) ระหว่างวันที่ ๒๗ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

19พ.ค.66 เวลา 10:59:46 Non-PKI Server Sign

Signature Code : MgBDA-EYAQw-A4AEY-AQwBG



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ ๑๘๗๖/๒๕๖๖

เรื่อง แก้ไขคำสั่งเดินทางไปบุคลากรและนักศึกษาไปปฏิบัติงาน

ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ ๑๘๓๘/๒๕๖๖ ลงวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ให้บุคลากรและนักศึกษาไปปฏิบัติงาน ตามโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือนโดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพโดยเฉพาะด้านวัตถุดิบและการปรุงประกอบอาหาร อาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ วัฒนธรรมทางด้านอาหาร เรียนรู้ทักษะการใช้ชีวิตด้านการปรับตัว การคิดอย่างมีวิจารณญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกันและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ นั้น

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแก้ไขคำสั่งเดินทางกลับจากวิทยาเขตสุพรรณบุรี ถึง ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยรณับสมมหาวิทยาลัยฯ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

เดิม

๑. นายปริญญา ก้อนสัมฤทธิ์ ตำแหน่ง พนักงานขับรถคู่ ฮธ ๔๘๒๐ กรุงเทพมหานคร
 ๒. นายประเสริฐ หน่อแก้ว ตำแหน่ง พนักงานขับรถคู่ ฮค ๔๙๖๔ กรุงเทพมหานคร
 ๓. นายปรีชา ถวิลเวช ตำแหน่ง พนักงานขับรถคู่ ฮธ ๒๒๔๘ กรุงเทพมหานคร
- ทั้งนี้ ระหว่างวันที่ ๒๗ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

แก้ไขเป็น

๑. นางสาวชนัญภรณ์ โตประยูร ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่
 ๒. นายสมบัติ พัฒน์ ตำแหน่ง พนักงานขับรถคู่ ฮธ ๔๑-๗๙๐๕ กรุงเทพมหานคร
- ทั้งนี้ ระหว่างวันที่ ๒๘ - ๒๙ พฤษภาคม ๒๕๖๖

นอกนั้นคงเดิม

สั่ง ณ วันที่ ๒๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริจรรย์ ผลพันธ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

22พ.ค.66 เวลา 13:46:42 Non-PKI Server Sign

Signature Code : NgBBA-EQAMg-BCADk-AOOA0



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ที่ ๑๙๕๒/๒๕๖๖
เรื่อง ให้นักกลางและนักศึกษาเดินทางไปทัศนศึกษา

ตามที่ โรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือนร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหาร วัฒนธรรมอาหาร รวมไปถึงอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เพื่อให้ นักศึกษามีการเรียนรู้ในด้านทักษะการใช้ชีวิตทั้งในด้านการปรับตัว การคิดเชิงวิจารณ์ญาณ การแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานร่วมกันและพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ระหว่างวันที่ ๒๐ - ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โดยในวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ กำหนดให้นักศึกษาเดินทางไป ทัศนศึกษาในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร

มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วจึงเห็นสมควรให้นักกลางและนักศึกษาเดินทางไปทัศนศึกษา ในวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร โดยสามารถเบิกค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ได้ตามระเบียบของ มหาวิทยาลัย ดังมีรายนามต่อไปนี้

บุคลากร

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| ๑. ผศ.ดร.สุวรรณ พิชัยวงศ์วงศ์ดี | ๒. ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม |
| ๓. ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ | ๔. นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุณา |
| ๕. ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ | ๖. อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง |

นักศึกษา

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| ๑. นายกฤษฎา ธรรมบุตร | ๒. นายบริพันธ์ มนต์นวลปรางค์ |
| ๓. นายณัฐภัทร จีระวุฒิ | ๔. นายธนบูรณ์ ปลาประยงค์ |
| ๕. นางสาวปาริฉัตร ราษฎร์อน | ๖. นางสาวนันท์นภัส ต.สุวรรณ |
| ๗. นางสาวศิริลักษณ์ จวนสง | ๘. นางสาวชุตินาศ ชำของเกษตร |
| ๙. นางสาวณัฐกุล รัชตากร | ๑๐. นางสาวฐาปวันณ์ วรสุทธิพิศาล |

๑๑. นางสาวภัคจิรา บรรพกาญจน์
๑๓. นางสาวพิมพ์ อภิวัฒนาทร
๑๕. นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์
๑๗. นายกฤตภาส จันทจิรโกวิท
๑๙. นางสาวปสุตา มณีม่วง
๒๑. นางสาวฉัตรระพี แวงวรรณ
๒๓. นายพันกร แก้วเรือง
๒๕. นายสุกฤษฎ์ ขำน้อย

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

บุคลากร

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี
๓. อาจารย์จตุติวรภา ไยสำลี

นักศึกษา

๑. นางสาวสุนิสา ใจนันทา
๓. นายธนาทร พันธธิปก
๕. นายศุภชัย วันจา
๗. นายอภิชัย แก้วทอง
๙. นางสาวรัตกานต์ เขียวอุไร
๑๑. นางสาวรักษิณา เถารักตระกูล
๑๓. นางสาวนิภาพร วงษ์วาน
๑๕. นางสาวภริชญา อภิวัฒน์ไชยศิริ
๑๗. นายปฏิญญา ปาปืดปลุก

ศูนย์การศึกษา ตรัง

บุคลากร

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
๒. นางสาวดุขุณี ทรัพย์บัว
๓. นางสาวสุภาภรณ์ กะกา

นักศึกษา

๑. นายนาวิน น้ำ แก้ว
๓. นางสาวธันยธรณ์ นรายรัตน์
๕. นายธนดล ทองเสนห์
๗. นางสาวนันท์นภัส พพระชนเสฏฐ์

๑๒. นางสาวชัชชญา ธนมงคลภัทร
๑๔. นางสาวสุรัชญา จันทะปัญญา
๑๖. นายเมธาพัฒน์ ศิริโชติภิรมย์
๑๘. นายธนภัทร เรืองศรีไชยะ
๒๐. นางสาวประภัสสา แถมจำรัส
๒๒. นางสาวแพรวนิต กาญจนสำราญวงศ์
๒๔. นายณัฐวินท์ พินชุนศรี

๒. ดร.อานง ใจแน่น

๒. นายณัฐชัย ชมภูสวัสดิ์
๔. นายสวัสดิ์ หล้าบ้านโพน
๖. นายทักษ์ดนัย เลาหธนาคม
๘. นางสาวทิตติยา แก้วอินตะ
๑๐. นางสาวญาดา สุตประสงค์
๑๒. นายธนพล อุ่นละม้าย
๑๔. นางสาวชนิสรา คงทน
๑๖. นายศิริเศรษฐ์ ทาฟู
๑๘. นางสาวนันท์ชพร อายุยีน

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

นักศึกษา

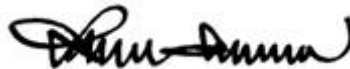
- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| ๑. นางสาวอลิสา เชื้ออ่อน | ๒. นายศักดา อุโบสถ |
| ๓. นางสาวพรหมพร พรหมณโชติ | ๔. นางสาวณัฐกมล ปั่นไธ้ |
| ๕. นายนันท์นัช จำพันธ์ | ๖. นางสาวอรสา แสงโชติ |
| ๗. นายภูริกริช เกาแก้ว | ๘. นายโชคบุญมี ศรีภุมมา |
| ๙. นายนัทธพงศ์ โอษฐ์บาง | ๑๐. นายภคิน อริยสกุลชัย |

พนักงานขับรถ

๑. นายภูวดล ดำคง พนักงานขับรถตู้ ทะเบียน ฮค ๔๙๗๓ กรุงเทพมหานคร
๒. นายบรรจง วัฒนสาร พนักงานขับรถบัส ทะเบียน ๔๑-๖๑๐๕ กรุงเทพมหานคร
๓. นายชวณ วงค์เตชวสุ พนักงานขับรถมินิบัส ทะเบียน ๔๑-๗๙๐๕ กรุงเทพมหานคร

ทั้งนี้ ในวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

26พ.ค.66 เวลา 16:16:51 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQA2A-EUAM๙-AzADI-AM๙BF

กิจกรรมเรียนรู้นอกห้องเรียนฯ
ระหว่างวันที่ 20-28 พฤษภาคม 2566
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับที่	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721010	นางสาวทิตติยา แก้วอินตะ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721011	นางสาวรัตกัณฑ์ เขียวอุไร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311081721012	นางสาวญาดา สุดประสงค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
4	6311081721013	นางสาวรักษิณา เถารักตระกูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
5	6311081721015	นางสาวนิภาพร วงษ์วาน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
6	6311081721016	นางสาวชนิสรา คงทน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
7	6311081721017	นางสาวภูริชญา อภิวัฒน์ไชยศิริ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
8	6311081721014	นายธนพล อุ่นละม้าย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
9	6311081721002	นายณัฐชัย ชมภูสวัสดิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
10	6311081721004	นายธนาทร พันธธธิปก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
11	6311081721006	นายสวัสดิ์ดี หล้าบ้านโพน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
12	6311081721007	นายศุภชัย วันจา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
13	6311081721008	นายทักษ์ดนัย เลาหรณาคม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
14	6311081721009	นายอภิชัย แก้วทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
15	6311081721018	นายศิริเศรษฐ์ ทาฟู	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
16	6311081721019	นายปฏิญญา ปาปุดปลูก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
17	6311081721020	นางสาวนันท์ซพร อายุยืน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
18	6311056721115	นายบริพันธ์ มนต์นวลปรางค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
19	6311056721043	นายณัฐภัทร จีร์วุฒิ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
20	6311056721048	นายธนบูรณ์ ปลาประยงค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
21	6311056721037	นางสาวปารวณ ราษฎร์อน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
22	6311056721039	นางสาวนันท์นภัส ต.สุวรรณ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
23	6311056721041	นางสาวศิริลักษณ์ จวนสง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
24	6311056721044	นางสาวณัฐกุล รัชตากร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
25	6311056721055	นางสาวฐาปวัฒน์ วรสุทธิพิศาล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
26	6311056160003	นางสาวภักจิรา บรรพกาญจน์	คหกรรมศาสตร์
27	6311056160004	นางสาวชัชชญา ธนมงคลภัทร	คหกรรมศาสตร์
28	6311056160007	นางสาวพิมพ์ อภิวัฒนาท	คหกรรมศาสตร์

กิจกรรมเรียนรู้นอกห้องเรียนฯ
ระหว่างวันที่ 20-28 พฤษภาคม 2566
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับที่	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
29	6311056160035	นางสาวสุรัชชา จันทะปัญญา	คหกรรมศาสตร์
30	6311056160016	นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์	คหกรรมศาสตร์
31	6311056160018	นายเมธาพัฒน์ ศรีโชติภิรมย์	คหกรรมศาสตร์
32	6311056160027	นายกฤตภาส จันทจิรโกวิท	คหกรรมศาสตร์
33	6311056701003	นายธนภัทร เรืองศรีไชยะ	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
34	6311056701004	นางสาวปศุตา มณีม่วง	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
35	6311056701009	นางสาวประภัสสา แถมจำรัส	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
36	6311056701014	นางสาวฉัตรระพี แวงวรรณ	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
37	6311056726006	นางสาวแพรววนิต กาญจนสำราญวงศ์	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
38	6311056726002	นายพันกร แก้วเรือง	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
39	6311056724004	นายสุกฤษฎ์ ขำน้อย	เทคโนโลยีอาหาร
40	6311029721001	นายนาวิน น้ำแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
41	6311029721003	นายศิวาณัฐ ภูษา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
42	6311029721005	นายอัคริมา ศักดิ์สิทธิ์พร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
43	6311029721007	นายธนดล ทองเสน่ห์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
44	6311029721009	นายณัฐพล ชัยศิริ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
45	6311029721004	นางสาวธันยธรณ์ นรยรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
46	6311029721012	นางสาวจิตรานุช บุญวิรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
47	6311050721005	นางสาวอลิสสา เชื้อนุ่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
48	6311050721001	นายศักดิ์ดา อุโบสถ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
49	6411050721006	นางสาวพรหมพร พรหมณโชติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
50	6411050721011	นางสาวณัฐกมล ปั่นไ้	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
51	6411050721014	นายนันทนซ์ จำพันธ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
52	6411050721016	นางสาวอรสา แสงโชติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
53	6411050721024	นายภูริกริช เถาแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
54	6311050160002	นาย โชคบุญมี ศรีภุมมา	คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
55	6311050160003	นาย นันทพงศ์ โอษฐ์บาง	คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รายการอาหารโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ระหว่างวันที่ 20 – 28 พฤษภาคม 2566

ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 1 (วันที่ 20 พ.ค.66)

- อาหารเย็น : ข้าวต้มเครื่องหมูสับ + ไข่ต้ม(บริการแยกฝั่ง)/ผลไม้(แอปเปิ้ล)คั้นกลาง/แซนวิช/น้ำเต้าหู้

วันที่ 2 (วันที่ 21 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู ก๋วยจั๊บน่องไก่ตุ๋นน้ำขุ่น / ผลไม้(ฝรั่ง) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู
 1. ต้มข่าไก่
 2. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่
 3. สะโพกไก่ชุบแป้งทอด
 4. บัวยอยเผือก
- อาหารเย็น : เมนู
 1. ต้มยำใต้น้ำใส(ใส่เห็ดนางฟ้า)
 2. ผัดบล็อกโคลี่กุ้ง
 3. ยำไก่ยอ
 4. ผลไม้(แคนตาลูป) + น้ำเต้าหู้

**** มื้อกลางวัน/มื้อเย็น รับประทานอาหารที่อาคารจันทร์เจริญ ****

วันที่ 3 (วันที่ 22 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู ข้าวผัดรถไฟ / น้ำซุบ / ผลไม้(แก้วมังกร) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู
 1. แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ
 2. กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
 3. ทอดมันปลา
 4. ลอดช่องไทย+เผือก
- อาหารเย็น : เมนู
 1. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับผัดกาดขาว (มุสลิม 2 ที่)
 2. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
 3. ยำวุ้นเส้นไก่สับกุ้ง
 4. ผลไม้(แตงโม) + น้ำเต้าหู้

วันที่ 4 (วันที่ 23 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู ข้าวต้มไก่สับ+กุ้ง / ผลไม้(กล้วยหอม) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู
 1. ต้มยำกระดูกอ่อนหมู (มุสลิม 2 ที่)
 2. หลนเต้าเจี้ยว/ผักสด
 3. ไก่ราดซอสมะขาม
 4. เฉาก๊วยโบราณ+น้ำตาลอ้อย
- อาหารเย็น : เมนู
 1. ไช้พะโล้+เต้าหู้
 2. ผัดกะเพราหมูสับ+ผัดกะเพราไก่(บริการแยกฝั่ง)
 3. ปลาราดพริกสามรส
 4. ผลไม้(มะละกอ) + น้ำเต้าหู้

วันที่ 5 (วันที่ 24 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู ข้าวมันไก่ต้ม+ไก่ทอด / น้ำซุบ / ผลไม้(แตงโม) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู
 1. แกงส้มผักรวมปลา
 2. ไช้เจียวแผ่น
 3. ปลาทอด(ปลาวง)
 4. ทับทิมกรอบ
- อาหารเย็น : เมนู
 1. แกงไตปลา
 2. ผัดผักบุ้งไฟแดง
 3. ไก่เทोरียากิ
 4. ผลไม้(ฝรั่ง) + น้ำเต้าหู้

วันที่ 6 (วันที่ 25 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู สลัดผัก/ไข่ดาว+ไส้กรอกไก่ / ผลไม้(แอปเปิ้ล) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู
 1. ต้มจืดฟักซี่โครงหมู
 2. ไช้ลูกสะแก
 3. ลาบไก่/ผักสด
 4. สาขุข้าวโพดมะพร้าวอ่อน
- อาหารเย็น : เมนู
 1. ข้าวซอยไก่
 2. ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอด
 3. ผลไม้(สับปะรด) + น้ำเต้าหู้

วันที่ 7 (วันที่ 26 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู ข้าวหมูกระเทียม+ข้าวไก่กระเทียม / น้ำซूप / ผลไม้(แคนตาลูป) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู
 1. ต้มยำรวมมิตรน้ำใส
 2. ไก่ผัดพริกไทยดำ
 3. หมี่กระเฉดกุ้ง
 4. ลอดช่องสิงคโปร์
- อาหารเย็น : เมนู
 1. ขนมจีนน้ำพริก+ขนมจีนแกงไก่
 2. ข้าวผัดรถไฟ
 3. เฟรนช์ฟรายด์ / น่องไก่ทอด(ปีกบน) / นักเก็ต / ป๊อปคอร์น
 4. ผัดไท(Foodtruck)
 5. ผลไม้(แตงโม + ฝรั่ง)

วันที่ 8 (วันที่ 27 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู แซนวิช(ชิ้นใหญ่) / ผลไม้(ส้ม) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
- อาหารกลางวัน : เมนู รับประทานอาหารกล่องร้านฟู้ดสตรีท(ประสานอ.นิม)
- อาหารเย็น : เมนู
 1. มีสมันไก่
 2. ปลาผัดขึ้นฉ่าย
 3. ปีกไก่ทอดเกลือ
 4. ผลไม้(มะละกอ) + น้ำเต้าหู้

วันที่ 9 (วันที่ 28 พ.ค.66)

- อาหารเช้า : เมนู ข้าวผัดแฮม / น้ำซूप / ผลไม้(กล้วยหอม) / ปาท่องโก๋+น้ำเต้าหู้
ข้าวเหนียวหมูทอด+ไก่ทอด ทำเป็นชุดให้ศูนย์ตรัง (เวลา 05.30 น.)

หมายเหตุ : 1. น.ศ.ศูนย์ตรังมุสลิม(เคร่ง) 2 ท่าน

2. น.ศ.ศูนย์ลำปาง แพ้กุ้ง 2 ท่าน

โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน

ค่ายसानสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ระหว่างวันที่ 20 - 28 พฤษภาคม 2566

ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ชื่อ-นามสกุล.....
รหัสนักศึกษา.....
สาขาวิชา.....
กลุ่มที่.....

สารบัญ

	หน้า
กำหนดการ	1
รายชื่อกลุ่มนักศึกษาในการทำกิจกรรม	10
การประกอบอาหารเมนูพะแนงเงินล้าน ปลาสดทอด และยำวุ้นเส้น (วันที่ 23 พฤษภาคม 2566)	16
การประกอบอาหารเมนูปาเอญาไก่ Lobster bisque (ซूपกึ่ง) และสลัดร็อกเก็ตและ พาร์มาแฮม น้ำสลัดปลัซามิค (วันที่ 24 พฤษภาคม 2566)	18
การประกอบเมนูโรตีมะตะบะ และชาเย็น (วันที่ 25 พฤษภาคม 2566)	21
การประกอบเมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert (วันที่ 26 พฤษภาคม 2566)	24
เบอร์โทรศัพท์ติดต่อกรณีเหตุฉุกเฉิน	28
NOTE	29

**กำหนดการโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี**

วันเสาร์ที่ ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖

- ๐๔.๐๐ – ๑๘.๐๐ น. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
ออกเดินทางจาก ศูนย์การศึกษา ตรัง มายังวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
ออกเดินทางจาก ศูนย์การศึกษา ลำปาง มายังวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ๑๓.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาคหกรรมศาสตร์
สาขาเทคโนโลยีอาหาร สาขาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ
และการชะลอวัย กรุงเทพมหานคร ออกเดินทางจาก กรุงเทพมหานคร
มายังวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ๑๖.๐๐ น. นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ กรุงเทพมหานคร ศูนย์การศึกษา ตรัง
ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบ
อาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย กรุงเทพมหานคร
ออกเดินทางมาถึงวิทยาเขตสุพรรณบุรี
ณ ห้อง Student center อาคารสระบัวน้ำศิลปะอาชา
รับ Welcome Drink รับกุญแจ และเข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒
- ๑๖.๓๐ - ๑๘.๐๐ น. นั้ดรวมนักศึกษา ณ ห้อง Student center อาคารสระบัวน้ำศิลปะอาชา
กล่าวต้อนรับและชี้แจงรายละเอียดต่าง ๆ และมอบแก้วเก็บความเย็นให้กับ
ผู้เข้าร่วมโครงการ โดย ผศ.ดร.ณชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน
- ๑๘.๐๐ – ๒๐.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๒๐.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒

วันอาทิตย์ที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๑

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. ลงทะเบียน ณ ห้องพวงเงิน ชั้น ๒ อาคารจันทร์เจริญ
- ๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. พิธีเปิดโครงการเรียนรู้นอกห้องเรียน ค่ายสานสัมพันธ์นักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ณ อาคารจันทร์เจริญ
- ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงาน
 - ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวเปิดงาน
 - กิจกรรมแนะนำวิทยาเขตสุพรรณบุรี (วิดีโอทัศน์)
- ๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. อบรม หัวข้อ วิธีการรับประทานอาหารในแต่ละรูปแบบของการจัดบริการอาหาร โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน
ณ ห้องพวงเงิน ชั้น ๒ อาคารจันทร์เจริญ
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารชั้น ๑ อาคารจันทร์เจริญ
- ๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น. อบรม เสน่ห์และวัฒนธรรมอาหาร การเลือกจัดอาหารที่ทานคู่กัน โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ
- ๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. อบรม หัวข้อ การเป็นผู้ประกอบการทางด้านอาหาร โดย ผศ.ดร.ณัฐชนก นุกิจ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน
ณ ห้องพวงเงิน ชั้น ๒ อาคารจันทร์เจริญ
- ๑๖.๓๐ - ๑๘.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น ในรูปแบบบุฟเฟ่ต์ ณ อาคารจันทร์เจริญ
- ๑๘.๓๐ - ๒๐.๐๐ น. กิจกรรมสนทนาการสานสัมพันธ์ “มาเล่นกันเถอะๆ” โดย นายต๋องการ สีหราชนิเวศ นายสมพงษ์ ดอนม่วง นางสาวสุภัค เดชกัลยา นายวัชรพงศ์ กันสืบ และ นายรัตนกาญจน์ อาเชกาว่า
แบ่งกลุ่มนักศึกษาเพื่อร่วมทำกิจกรรมสนทนา และการแข่งขันกีฬาพื้นบ้าน
ณ ห้องพวงเงิน ชั้น ๒ อาคารจันทร์เจริญ
- ๒๐.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ :

- ๑.) มีรถรับ-ส่ง จากห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล-อาคารจันทร์เจริญ-อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒
- ๒.) นักศึกษาแต่งกายด้วยชุดนักศึกษา

วันจันทร์ที่ ๒๒ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๒

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียนรับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. เยี่ยมชมและแนะนำสถานที่ต่าง ๆ ภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่
- SDU Library คู่มือที่ค้นแนะนำโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป
 - สถาบันขงจื้อ
 - อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์
 - หอมขจรฟาร์ม
 - โรงเรียนสาธิตล่ออุทิศ
- ๑๑.๐๐ - ๑๒.๓๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๓.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. กิจกรรมเยี่ยมชมเมืองสุพรรณบุรี
- ตลาดร้อยปีสามชุก
 - วัดป่าเลไลยก์
 - อุทยานมังกรสวรรค์
- ๑๘.๓๐ - ๒๐.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๒๐.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ : นักศึกษาแต่งกายด้วยชุดกิจกรรมของมหาวิทยาลัย

วันอังคารที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๓

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียนรับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. อบรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารไทย ห้อง ๕๓๐๕ อาคารแวนเทียนธรรม โดย ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์
แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน ๓๐ คน/กลุ่ม (๒ กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. **อบรมเชิงปฏิบัติ**
สาธิตการประกอบอาหารเมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลาสดทอด และ ยำวุ้นเส้น
โดย ผศ.อรรถ ชันสี
กลุ่มที่ ๑ เมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลาสดทอด และ ยำวุ้นเส้น
โดย ดร.อานง ใจแน่น
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๓ อาคารแวนเทียนธรรม
กลุ่มที่ ๒ เมนูพะแนงเงินล้าน เมนูปลาสดทอด และ ยำวุ้นเส้น
โดย อาจารย์ฐิติรฎา ไยสำลี
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๔ อาคารแวนเทียนธรรม
- ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. พักร่อนตามอัธยาศัย
- ๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๘.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. ล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัจจายเถร อุโมง
- ๒๐.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ :

- ๑.) กิจกรรมอบรมนักศึกษาแต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการ
- ๒.) กิจกรรมล่องเรือชมหิ่งห้อย วัดสังกัจจายเถร อุโมง แต่งกายด้วยชุดสุภาพเสื้อแขนยาว กางเกงขายาว

วันพุธที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๔

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียนรับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. อบรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารยุโรป การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหารยุโรป ห้อง ๕๓๐๕ อาคารแวนเทียนธรรม โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ
แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน ๓๐ คน/กลุ่ม (๒ กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
อบรมเชิงปฏิบัติ
สาธิตการประกอบอาหารเมนูปลาเอยูโก้ Lobster bisque (ซูปกึ่ง) และสลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก
โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ
กลุ่มที่ ๑ เมนูปลาเอยูโก้ Lobster bisque (ซูปกึ่ง) และสลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก
โดย ดร.ณัชฌา พันธุ์วงศ์
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๓ อาคารแวนเทียนธรรม
กลุ่มที่ ๒ เมนูปลาเอยูโก้ Lobster bisque (ซูปกึ่ง) และสลัดร็อกเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก
โดย ผศ.พรทวิ ธนสัมพันธ์
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๔ อาคารแวนเทียนธรรม
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๓.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. ทักษะศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ
- ๑๗.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๒๐.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปรามอทย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ :

- ๑.) กิจกรรมอบรมนักศึกษาแต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการ
- ๒.) กิจกรรมทักษะศึกษาบึงฉวากเฉลิมพระเกียรติ แต่งกายด้วยชุดกิจกรรมของมหาวิทยาลัย (ควรเตรียมหมวกหรือร่ม)

วันพฤหัสบดีที่ ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๕

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียนรับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. อบรมการเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหาร การเตรียมวัตถุดิบ การตัด หั่น แต่ง และอุปกรณ์การประกอบอาหาร ห้อง ๕๓๐๕ อาคารแควเที่ยงธรรม
โดย อาจารย์ดุชนี ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และนางสาวสุภาภรณ์ กะกา
แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน ๓๐ คน/กลุ่ม (๒ กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. **อบรมเชิงปฏิบัติ**
สาธิตการประกอบเมนูโรตีมะตะปะ และ ซาเย็น
โดย อ.ดุชนี ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และนางสาวสุภาภรณ์ กะกา
กลุ่มที่ ๑ เมนูโรตีมะตะปะ และ ซาเย็น
โดย อาจารย์ดุชนี ทรัพย์บัว
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๓ อาคารแควเที่ยงธรรม
กลุ่มที่ ๒ เมนูโรตีมะตะปะ และ ซาเย็น
โดย ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๔ อาคารแควเที่ยงธรรม
- ๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. พักร่อนตามอัธยาศัย
- ๑๗.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๘.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปารามิพย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ :

- ๑.) กิจกรรมอบรมนักศึกษาแต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการ
- ๒.) จัดรถบัส ๔๐ ที่นั่ง สำรองไว้สำหรับนักศึกษาที่ประสงค์ออกไปข้างนอก จำนวน ๑ คัน

วันศุกร์ที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๖

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียนรับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. อบรมการเลือกวัตถุดิบ การซั่งตวงวัด และการใช้อุปกรณ์ในการจัดตกแต่งงาน
ห้อง ๕๓๐๕ อาคารแวนเวียงธรรม
โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ
แบ่งกลุ่มนักศึกษา จำนวน ๓๐ คน/กลุ่ม (๒ กลุ่ม) เพื่ออบรมภาคปฏิบัติ
อบรมเชิงปฏิบัติ
เมนูงานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert
โดย ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และอาจารย์ชมณาท ชื่นฉ่ำ ผู้ช่วยสาธิต
กลุ่มที่ ๑ เมนูงานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated
Dessert
โดย อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง และอาจารย์นฤนาท ลิ้มอุทัยรัตน์
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๑ อาคารแวนเวียงธรรม
กลุ่มที่ ๒ เมนูงานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated
Dessert
โดย อาจารย์กนกวรรณ ศิริโฉม และอาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ๕๔๐๕ อาคารแวนเวียงธรรม
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๓.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. กีฬาสานสัมพันธ์ ณ โรงยิมเนเซียม อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์
- ๑๖.๓๐ - ๒๐.๐๐ น. แคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ ชิม ขนม ชมดนตรี อิมพรีกับสวนดุสิต
ชมการแสดงจากตัวแทนคณะสี
สาธิตการปรุงผัดไทยสูตรสวนดุสิต (Food Truck)
กึ่งเผา ป๊อปคอร์น ผัดไทย ไอศกรีม น้ำดื่ม ขนมหวาน
การแสดงดนตรีจากชมรมดนตรีวิทยาเขตสุพรรณบุรี
ณ สวนสมุนไพร SDU Library
- ๒๐.๐๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ :

- ๑.) กิจกรรมอบรมนักศึกษาแต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการ
- ๒.) กิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ นักศึกษาแต่งกายด้วยชุดกิจกรรมมหาวิทยาลัย และเตรียมเสื้อสีขาวมาด้วย
- ๓.) กิจกรรมแคมป์ปิ้งสานสัมพันธ์ แต่งกายด้วยชุดสุภาพ

วันเสาร์ที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖

กิจกรรมวันที่ ๗

- ๐๗.๐๐ - ๐๘.๐๐ น. ลงทะเบียนรับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๘.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. นักศึกษาและบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และสาขาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เดินทางมายังมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร
- ๑๐.๓๐ - ๑๒.๐๐ น. - ไหว้ศาลหลวงปู่ชัยมงคล
- เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖
- เยี่ยมชมโครงอาหารอาหารกลางวัน ๑
- ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน โดยรับประทานอาหารได้ที่ Food Street
- ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส
- เยี่ยมชมโฮมเบเกอรี่
- ๑๖.๐๐ - ๑๗.๓๐ น. นักศึกษาและบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง ศูนย์การศึกษา ลำปาง เดินทางกลับวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ๑๗.๓๐ - ๑๙.๓๐ น. รับประทานอาหารเย็น ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๑๙.๓๐ น. เข้าห้องพัก ณ อาคารปราโมทย์ ๑ และ ๒

หมายเหตุ :

- ๑.) นักศึกษาแต่งกายด้วยชุดนักศึกษา
- ๒.) นักศึกษากรุงเทพมหานครเก็บสัมภาระ และคืนห้องพัก

วันอาทิตย์ที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖

- ๐๕.๓๐ - ๑๘.๓๐ น. นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เดินทางกลับ
- ๐๗.๓๐ - ๑๙.๐๐ น. นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
รับประทานอาหารเช้า ณ ห้องอาหารครัวดุสิตเอกพล
- ๐๙.๓๐ - ๑๘.๐๐ น. นักศึกษาและบุคลากรที่ดูแลนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เดินทางกลับ

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รายชื่อกลุ่มนักศึกษาในการทำกิจกรรม

ชี้แจง : กลุ่มที่ 1 – 5 (กลุ่ม A) ในวันที่ 23-25 พ.ค. 66 เรียนปฏิบัติการ ณ ห้อง 5403
 ในวันที่ 26 พ.ค. 66 เรียนปฏิบัติการ ณ ห้อง 5401
 ในวันที่ 27 พ.ค. 66
 - เวลา 11.30 - 12.00 น. เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและ
 โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต)
 - เวลา 13.00 - 16.00 น. เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส+ โฮมเบเกอร์รี่

กลุ่มที่ 6 – 10 (กลุ่ม B) ในวันที่ 23-25 พ.ค. 66 เรียนปฏิบัติการ ณ ห้อง 5404
 ในวันที่ 26 พ.ค. 66 เรียนปฏิบัติการ ณ ห้อง 5405
 ในวันที่ 27 พ.ค. 66
 - เวลา 11.30 - 12.00 น. เยี่ยมชมโรงแรมสวนดุสิต เฟลส+ โฮมเบเกอร์รี่
 - เวลา 13.00 - 16.00 น. เยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและ
 โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต)

กลุ่มที่ 1 (กลุ่ม A)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721001	นางสาวสุนิสา ใจนั้นตา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721004	นายธนาทร พันธธิปก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056721048	นายธนบูรณ์ ปลาประยงค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	6311056160016	นายพงศ์พันธ์ ศรีจันทร์	คหกรรมศาสตร์
5	6311056724004	นายสุกฤษฎ์ ขำน้อย	เทคโนโลยีอาหาร
6	6311050721001	นายศักดา อุโบสถ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 2 (กลุ่ม A)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721010	นางสาวทิตติยา แก้วอินโต๊ะ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721006	นายวสวัตดี หล้าบ้านโพน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056721037	นางสาวปารวดี ราษฎร์อน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	6311056160018	นายเมธาพัฒน์ ศิริโชติภรณ์	คหกรรมศาสตร์
5	6311029721001	นายนาวิน น้ำแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6411050721006	นางสาวพรหมพร พราหมณ์โชติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 3 (กลุ่ม A)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721011	นางสาวรัตกานท์ เขียวอุไร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721007	นายศุภชัย วันจา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056721039	นางสวานันท์นภัส ต.สุวรรณ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	6311056160027	นายกฤตภาส จันทจิโรวิท	คหกรรมศาสตร์
5	6311029721003	นายศิวาณัฐ ภูษา	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6411050721011	นางสาวณัฐกมล ปันไฉ่	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 4 (กลุ่ม A)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721012	นางสาวญาดา สุดประสงค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721008	นายทักษ์ดนัย เลหาธนาคม	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056721041	นางสาวศิริลักษณ์ จวนสง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	6311056701003	นายธนภัทร เรืองศรีไชยะ	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการชะลอวัย
5	6311029721005	นายอัคริมา ศักดิ์สิทธิ์พร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6411050721014	นายนันหนษ์ จำพันธ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 5 (กลุ่ม A)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721013	นางสาวรัชนีภา เถารักตระกูล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721009	นายอภิชัย แก้วทอง	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056721044	นางสาวณัฐกุล รัชตากร	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	6311056701004	นางสาวปสุตา มณีม่วง	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการ สร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
5	6311029721007	นายธนดล ทองเสนห์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6411050721016	นางสาวอรสา แสงโชติ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 6 (กลุ่ม B)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721015	นางสาวนิภาพร วงษ์วาน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721018	นายศิริเศรษฐ์ ทาฟู	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056721055	นางสาวฐาปวัฒน์ วรสุทธิพิศาล	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
4	6311056701009	นางสาวประภัสสา แถมจำรัส	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการ สร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
5	6311029721009	นายณัฐพล ชัยศิริ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6411050721024	นายภูริกริช เถาแก้ว	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 7 (กลุ่ม B)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721016	นางสาวชนิสรา คงทน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721019	นายปฏิญญา ปาปุ๊ดปลุก	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056160003	นางสาวภักจิรา บรรพกาญจน์	คหกรรมศาสตร์
4	6311056701014	นางสาวฉัตรระพี แวงวรรณ	โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้าง เสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
5	6311029721004	นางสาวธันยธรณ์ นรายรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6311050160002	นายโชคบุญมี ศรีภูมมา	คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 8 (กลุ่ม B)

	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721017	นางสาวภูริชญา อภิวัฒน์ไชยศิริ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311081721020	นางสาวนันท์ซพร आयูยืน	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
3	6311056160004	นางสาวซัชชญา ธนมงคลภัทร	คหกรรมศาสตร์
4	6311056726006	นางสาวแพรวนิต กาญจนสำราญวงศ์	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
5	6311029721010	นางสาวนันท์นภัส พชรธนะเสฏฐ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6311050160003	นายนัทพงศ์ โอบุษฐ์บาง	คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 9 (กลุ่ม B)


	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721014	นายธนพล อุ่่นละม้าย	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311056721115	นายบริพันธ์ มนต์นวลปรางค์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3	6311056160007	นางสาวพิมพ์ อภิวัฒนาทร	คหกรรมศาสตร์
4	6311056726002	นายพันกร แก้วเรือง	อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
5	6311029721012	นางสาวจิตรานุช บุญวิรัตน์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง
6	6311050160004	นายภคิน อริยสกุลชัย	คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กลุ่มที่ 10 (กลุ่ม B)


	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	สาขาวิชา
1	6311081721002	นายณัฐชัย ชมภูสวัสดิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง
2	6311056721043	นายณัฐภัทร จีระวุฒิ	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
3	6311056160035	นางสาวสุรัชฌา จันทะปัญญา	คหกรรมศาสตร์
4	6311056724001	นายณัฐวินท์ พินชุนศรี	เทคโนโลยีอาหาร
5	6311050721005	นางสาวอลิสสา เชื้อนุ่น	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
6	6311081721002	นายณัฐชัย ชมภูสวัสดิ์	เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง


การประกอบอาหารเมนูพะเนางเงินล้าน ปลาสดทอด และยำวุ้นเส้น
ในวันอังคารที่ 23 พฤษภาคม 2566


 <p>มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เลขที่ 140 ถ.สุเรนทร์ ต.สบตุ๋ย อ.เมือง จ.ลำปาง 52100 โทรศัพท์ 0 5422 8016 โทรสาร 0 5422 8019</p>			
เมนู : พะเนางหมูเงินล้าน	ประเภท : แกง	จำนวน :	เวลาเตรียม :
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
เนื้อหมูสันคอ	250 กรัม		ผัดน้ำพริกกับหัวกะทิให้หอมและแตกมันใส่เนื้อหมูแล้ว เติมหะทิจี่เหลือผัดให้เข้ากันและปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล เคี้ยวจนสุก ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า และใบโหระพา คนให้ทั่ว ยกลง
หัวกะทิ	150 กรัม		
หางกะทิ	300 กรัม		
น้ำพริกแกงพะเนาง	50 กรัม		
น้ำปลา	1-2 ชต.		
น้ำตาลปีบ	2 ชต.		
พริกชี้ฟ้าแดง	1 เม็ด		
ใบมะกรูด	3 ใบ		
ใบโหระพา	10 กรัม		
ถั่วลิสงคั่วป่น	2 ชต.		
วัสดุ/อุปกรณ์ :			
บันทึก :			
จัดทำโดย : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง			
Date :			

 <p style="text-align: center;">มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เลขที่ 140 ถ.สุเรนทร์ ต.สบตุ๋ย อ.เมือง จ.ลำปาง 52100 โทรศัพท์ 0 5422 8016 โทรสาร 0 5422 8019</p>			
เมนู : ยำวันเส้น	ประเภท : ยำ	จำนวน :	เวลาเตรียม :
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
วันเส้นแช่น้ำแล้วลวก	80 กรัม		1. นำส่วนผสมของน้ำยำคนผสมให้เข้ากันชิมออก สามารถเปรี้ยว เค็ม หวาน 2. นำส่วนผสมของน้ำยำคนผสมให้เข้ากันเติมส่วนผสม ของเครื่องยาทั้งหมดรวมกันผสมเบาๆ ตักใส่จานเสิร์ฟ รองด้วยผักกาดหอม
หมูสับรวน	50 กรัม		
กุ้งสดลวก	5 ตัว		
กุ้งแห้งทอดกรอบ	30 กรัม		
เห็ดหูหนูหั่นลวก	50 กรัม		
แครอทหั่นเส้น	30 กรัม		
มะเขือเทศหั่นเสี้ยวเล็ก	30 กรัม (1 ลูก)		
หอมหัวใหญ่	30 กรัม		
ต้นหอม	1 ต้น		
ผักชี	1 ช่อ		
ขึ้นฉ่าย	1 ต้น		
ถั่วลิสงคั่ว	30 กรัม		
ส่วนผสมน้ำยำ			
พริกชี้ฟ้าแดงโขลก	40 กรัม		
พริกชี้ฟ้าหั่นฝอย	10 เม็ด		
กระเทียม	30 กรัม		
รากผักชี	2 ชต.		
น้ำมะนาว	100 กรัม		
น้ำตาลทราย	40 กรัม		
น้ำปลา	60 กรัม		
บันทึก :			วัสดุ/อุปกรณ์ :
จัดทำโดย : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง			
Date :			


การประกอบอาหารเมนูปาเอญ่าไก่ Lobster bisque (ซูปรักุ้ง)
และสลัดร็อคเก็ตและพาร์มาแฮม น้ำสลัดบัลซามิก
ในวันพุธที่ 24 พฤษภาคม 2566

 <p>ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>			Spanish Cuisine Code ____
เมนู : Paella	ประเภท : Main	จำนวน : 2 ที่	เวลาเตรียม : 50 นาที
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
น่องติดสะโพกไก่	2 ชิ้น		<ol style="list-style-type: none"> ใส่น้ำมันมะกอกลงในกระทะใส่ข้าวรีซอตโต ผัดจนขึ้นสี ใส่หอมใหญ่ กระเทียมสับ เติมน้ำสต็อกที่ละน้อย และใส่ใบกระวาน ผัดข้าวไปเรื่อยๆ ปรงรสด้วยเกลือและพริกไทย ใส่ไก่ ไทม์สด ปิดฝา พอเนื้อสัตว์เริ่มสุก ใส่มะเขือเทศห่อ ถั่วลันเตาแช่แข็ง ปิดฝา โรยพาสเลย์สับ จัดเสิร์ฟ
หอมใหญ่	50 กรัม		
มะเขือเทศสุกปอกเปลือก	3 ลูก		
ข้าวรีซอตโต	200 กรัม		
กระเทียมจีน	2 กลีบ		
ถั่วลันเตาแช่แข็ง	100 กรัม		
น้ำมันมะกอก	50 มล.		
น้ำสต็อก	1 ลิตร		
ใบกระวาน	2 ใบ		
ไทม์สด	2 กิ่ง		
เกลือป่น			
พริกไทยป่น			
วัสดุ/อุปกรณ์ : บันทึก :			
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ			
Date :			

 <p style="text-align: center;">ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>			Spanish Cuisine Code ____
เมนู : Lobster Bisque	ประเภท : Soup	จำนวน : 2 ที่	เวลาเตรียม : 50 นาที
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)		(รูปภาพ : การนำเสนอ)	
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
กุ้งขาว	150 กรัม		
แครอท	40 กรัม		
หอมใหญ่	80 กรัม		
เซเลอรี	40 กรัม		
ไวน์ขาว	80 มล.		
มะเขือเทศสุกปอกเปลือก	400 กรัม		
ซอสมะเขือเทศเข้มข้น	2 ชต.		
วิปปิ้งครีม	200 มล.		
กระเทียมจีน	2-3 กลีบ		
น้ำสต็อกไก่	1 ลิตร		
ใบกระวาน	2 ใบ		
น้ำมันถั่วเหลือง	2 ชต.		
ไทม์สด	3 กิ่ง		
เกลือป่น			
พริกไทยป่น			
			วัสดุ/อุปกรณ์ :
บันทึก :			
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ			
Date :			

 <p>ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>			Spanish Cuisine Code ____
เมนู : Rocket Salad Balsamic with Parma Ham	ประเภท : Salad	จำนวน : 2 ที่	เวลาเตรียม : 40 นาที
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
ผักสลัดร็อกเก็ต	100 กรัม		
มะเขือเทศราชินี	100 กรัม		
พาร์มาแฮม	1-2 แผ่น		
<u>Vinaigrette</u>			
น้ำส้มบัลซามิค	50 กรัม		
น้ำมันถั่วเหลือง	100 กรัม		
ดีจองมีสตาร์ด	1 ชช.		
เกลือป่น			
พริกไทยป่น			
บันทึก :			วัสดุ/อุปกรณ์ :
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ			
Date :			

การประกอบเมนูโรตีมะตะปะ และชาเย็น
ในวันพฤหัสบดีที่ 25 พฤษภาคม 2566

 <p>มหาวิทยาลัยสวณดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เลขที่ 111 ถ.เพชรเกษม ต.ห้วยยอด อ.ห้วยยอด จ.ตรัง 92130 โทรศัพท์ 0 7550 0888 โทรสาร 0 7550 0885</p>			
เมนู : โรตีมะตะปะ	ประเภท :	จำนวน : 2 ที่	เวลาเตรียม :
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
<u>ส่วนผสมแป้งโรตี่</u> (จำนวน 4 แผ่น) แป้งสาลีอเนกประสงค์ เนยเทียม น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ ไข่ไก่	500 กรัม 100 กรัม 250 มล. ½ ชต. ½ ชต. 1 ฟอง		<u>วิธีทำแป้งโรตี่</u> 1. นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ใส่อ่างผสม เติมน้ำตาลทราย เกลือ คนจนส่วนผสมเข้ากัน 2. ใส่ไข่และเติมน้ำลงไปในอ่างผสม 3. ค่อย ๆ นวด จนเข้ากัน สังเกตลักษณะแป้งมีความเนียนขึ้นไม่ติดมือ 4. ใช้แรปพลาสติก หรือ ใช้ผ้าปิดไว้ พักแป้งไว้ 20 นาที 5. แบ่งแป้งเป็นก้อน ๆ ใช้เนยทาแป้ง หรือใช้น้ำมันละลายกับเนย เมื่อแบ่งเป็นก้อนเอาน้ำมันทา 7. เอาแป้งโรตี่แบ่งก้อนและทาเนยใส่กล่อง พักไว้อย่างน้อย 20 นาที 8. ทดสอบแป้งว่าใช้งานได้หรือยัง โดยการเอานิ้วกด ถ้ายืดกลับแสดงว่ายังต้องพักแป้งอีก
<u>ส่วนผสมไส้มะตะปะไก่</u> (สำหรับ 2 แผ่น) ไก่สับ ผงกะหรี่ ผงขมิ้น ลูกผักชี พริกไทยป่น เกลือ น้ำตาลทราย ซิงแก๊ส กระเทียมสับ หอมใหญ่หั่นเต๋าเล็ก แครอทหั่นเต๋าเล็ก ต้นหอม ผักชี น้ำมันพืช ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรส ไข่ไก่	300 กรัม 1 ชช. 1 ชช. 1 ชต. 1 ชช. ½ ชช. 2 ชต. 1 ชต. 3 กลีบ 150 กรัม 100 กรัม 2 ต้น 2 ต้น 2 ชต. 1 ชต. 1 ชต. 2 ฟอง		<u>วิธีทำไส้มะตะปะไก่</u> 1. นำเครื่องเทศ ผงกะหรี่ ลูกผักชี ขมิ้นผง กระเทียม และซิงแก๊ส มาโขลกเข้าด้วยกัน จนเนียนละเอียด 2. ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง เติมน้ำมันเล็กน้อย นำเครื่องเทศที่โขลกไว้ลงไปผัดจนสุกหอม 3. ใส่ไก่ลงไปผัด ไข่ไก่สับให้แหลก อย่าให้จับตัวเป็นก้อน ผัดคลุกจนเครื่องเทศเข้ากันดีกับไก่ 4. ใส่แครอท และหอมใหญ่ ผัดให้เข้ากันจนเริ่มสุก 5. เมื่อผัดเข้ากันดีแล้ว เติมน้ำมันปรุงรสลงไป ซอสหอยนางรม น้ำตาล เกลือ ซิมรส 6. ผัดไส้ไก่มะตะปะ ให้แห้งแล้วยกขึ้น พักให้เย็น



<p>ส่วนผสมน้ำอาจาต</p> <p>น้ำส้มสายชู 150 มล.</p> <p>น้ำตาลทราย 250 กรัม</p> <p>เกลือ ½ ชต.</p> <p>หอมแดง 4 หัว</p> <p>แตงกวา 1 ลูก</p> <p>พริกชี้ฟ้าแดง 1 ดอก</p>		<p>วิธีทำน้ำอาจาต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผสมน้ำตาลทราย เกลือ และน้ำส้มสายชู คนให้ละลาย 2. ตั้งไฟจนเดือด ให้ส่วนผสมทุกอย่างละลายเข้ากันหมดแล้ว ยกขึ้น พักไว้ให้เย็น 3. เมื่อจะเสิร์ฟ ใส่น้ำอาจาตลงในถ้วยน้ำจิ้ม เติมแตงกวา หอมแดง และพริกแดง เป็นน้ำจิ้มอาจาต <p>วิธีทำมะตะบะ (สำหรับ 1 ที่)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นำไส้มะตะบะใส่ลงในอ่างผสม ใส่ไข่ลงไป 1 ฟอง ตีให้เข้ากัน 2. ใส่ต้นหอม ผักชีซอย คลุกให้เข้ากัน เป็นไส้มะตะบะ 3. ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมันลงไปนิดหน่อย 4. ใช้มือแผ่โรตี่ หรือพาด ให้เป็นแผ่นบาง นำลงทอดทั้งแผ่น 5. ใส่ไส้มะตะบะ กระจายไส้ให้ทั่วโดยเหลือพื้นที่แบ่งไว้ด้านข้างเพื่อพับแบ่ง 6. พับแบ่ง ให้เป็นสี่เหลี่ยม ทอดด้านล่างให้สุก กลับด้าน เติมน้ำมันอีกเล็กน้อย 7. เมื่อใกล้สุก ปาดเนยลงไปเล็กน้อย ให้เหลืองทองกรอบหอม 8. ตักขึ้นหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มอาจาต
<p>บันทึก :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. แบ่งโรตี่สำหรับ 2 กลุ่ม (ค่ายสุพรรณบุรี) 2. ใส่วิตสำหรับ 1 กลุ่ม (ค่ายสุพรรณบุรี) 		<p>วัสดุ/อุปกรณ์ :</p>
<p>จัดทำโดย : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง</p>		
<p>Date : 13 พฤษภาคม 2566</p>		



 <p>มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ศูนย์การศึกษา ตรัง เลขที่ 111 ถ.เพชรเกษม ต.ห้วยยอด อ.ห้วยยอด จ.ตรัง 92130 โทรศัพท์ 0 7550 0888 โทรสาร 0 7550 0885</p>			
เมนู : ชาเย็น	ประเภท :	จำนวน : 2 ที่ (320 มล.)	เวลาเตรียม :
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
ผงชาไทย ตรามือ	4 ชต.		1. ใส่ผงชาไทยลงในถุงกรองชาที่รองด้วยเยื่อกรองสูง ทนความร้อน จากนั้นเทน้ำร้อนใส่จนท่วมใบชา เขย่าถุง กรองชาไปมาให้ทั่ว แล้วพักทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที 2. เมื่อครบเวลา เทน้ำชาผ่านที่กรองชา 3. นำชาที่กรองแล้ว เติมน้ำตาลทราย ครีมเทียม และ นมข้นหวาน ลงในแก้วผสมที่เตรียมไว้ คนส่วนผสมให้ เข้ากัน 4. เทน้ำชาที่ผสมแล้ว ลงในแก้วพร้อมเสิร์ฟที่มีน้ำแข็ง หลอดเล็ก ราดด้วยน้ำชั้นจืด
ผงชาไทย ตราม้าบิน	1 ชต.		
น้ำตาลทราย	2 ชต.		
ครีมเทียม	2 ชต.		
นมข้นหวาน	80 มล.		
นมข้นจืดสำหรับราดหน้า น้ำแข็งหลอดเล็ก			
วัสดุ/อุปกรณ์ : ถุงกรองชา, เยื่อกรองสูงทนความร้อน, แก้วเสิร์ฟขนาด 16 ออนซ์			
บันทึก :			
จัดทำโดย : มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ศูนย์การศึกษา ตรัง			
Date : 13 พฤษภาคม 2566			

การประกอบเมนูจานหวาน Banana Cake with Chocolate Mousse Plated Dessert
ในวันศุกร์ที่ 26 พฤษภาคม 2566

		<p>ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>		<p>Spanish Cuisine Code ____</p>	
เมนู : Banana cake		ประเภท : ขนมอบ		จำนวน :	
					
				เวลาเตรียม :	
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)		
ส่วนผสม		ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
แป้งเค้ก	180 กรัม			1. ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส	
ผงฟู	½ ชช.			2. ละลายเนยผสมกับน้ำมันพืชทิ้งไว้	
เบคกิ้งโซดา	½ ชช.			3. ตีกล้วย น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ และเกลือ ด้วยความเร็วสูง 4 นาที หัวตีตะกร้อ	
เกลือป่น	¼ ชช.			4. ร่อนแป้ง ผงฟู และโซดาพักไว้	
น้ำตาลทราย	140 กรัม			5. พอบรรบ 4 นาทีใส่ไข่ไก่ ตีต่อ 8 นาที	
น้ำตาลปี๊บ	25 กรัม			6. พอบรรบทยอยใส่แป้ง สลับกับนมข้นจืดจนเข้ากัน	
กล้วยหอมสุกงอม	200 กรัม			7. ใส่น้ำมันเป็นสาย ตีด้วยความเร็วต่ำ ให้เข้ากัน	
ไข่ไก่	2 ฟอง			8. เทใส่ถาด 7x11 นิ้ว เข้าอบ 25-30 นาที หรือสุกดีพักไว้ให้เย็น	
นมข้นจืด	50 กรัม				
น้ำมันพืช	75 กรัม				
เนยเค็มละลาย	50 กรัม				
บันทึก :			วัสดุ/อุปกรณ์ :		
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ					
Date : พฤษภาคม 2566					

 <p style="text-align: center;">ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>		Spanish Cuisine Code ____		
เมนู : Chocolate mousse		ประเภท : ขนมอบ	จำนวน :	เวลาเตรียม :
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)			(รูปภาพ : การนำเสนอ)	
ส่วนผสม		ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม
ไข่แดง		3 ฟอง	แช่น้ำเย็นจัด	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผสมไข่แดง น้ำตาลทราย เหล้ารัม ผสมให้เข้ากัน 2. นำส่วนผสมตีบนอ่างน้ำร้อนจนส่วนผสมขึ้นฟู ใส่เจลาติน คนให้ละลายเข้ากัน ยกลง 3. ละลายช็อกโกแลต นำผสมกับข้อ 2 คนให้เข้ากันพักไว้ 4. ตีวิปครีมตั้งยอดอ่อน นำไปตะล่อมผสมให้เข้ากัน เกลวภาชนะแรปปิดแช่เย็นไว้
น้ำตาลทราย		30 กรัม		
ช็อกโกแลตดำ		150 กรัม		
เหล้ารัม		20 กรัม		
เจลาตินแผ่นสั้น		3 แผ่น		
วิปครีม		300 กรัม		
บันทึก :			วัสดุ/อุปกรณ์ :	
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ				
Date : พฤษภาคม 2566				

 <p style="text-align: center;">ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>		Spanish Cuisine Code ____		
เมนู : Vanilla Ice-cream, Banana brulee		ประเภท : ขนมอบ	จำนวน :	เวลาเตรียม :
				
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)		(รูปภาพ : การนำเสนอ)		
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
ส่วนผสม Vanilla Ice-cream			<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้มนมสดพอเดือด ตีไข่แดงกับน้ำตาลทรายให้เข้ากัน 2. เทนมเดือดลงผสมในส่วนของไข่แดง คนให้เข้ากัน เทกลับลงหม้อหมั่นคนอย่าให้ไข่สุกเป็นลิม 3. พอได้ที่ยกกลงกรอง ทำให้เย็นสนิท เติมวิปป์ครีม และกลิ่นวานิลลาคนให้เข้ากัน นำเข้าเครื่องทำไอศกรีม 	
นมสด	420 กรัม			
ไข่แดง	6 ฟอง			
น้ำตาลทราย	120 กรัม			
กลิ่นวานิลลา	1 ชช.			
วิปป์ครีม	90 กรัม			
ส่วนผสม Banana brulee				
กล้วยหอมสุก	1 ผล			
น้ำตาลทราย	30 กรัม			
บันทึก :		วัสดุ/อุปกรณ์ :		
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ				
Date : พฤษภาคม 2566				

 <p style="text-align: center;">ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 295 ถนนนครราชสีมา ดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร. 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390</p>		Spanish Cuisine Code ____		
เมนู : Almond crumble, Toffee sauce		ประเภท : ขนมอบ	จำนวน :	เวลาเตรียม :
				
(รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม)		(รูปภาพ : การนำเสนอ)		
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
<u>ส่วนผสม Almond crumble</u> เนยเค็มเย็นหั่นเต๋า 80 กรัม แป้งอเนกประสงค์ 100 กรัม น้ำตาลทราย 100 กรัม อัลมอนต์ป่น 50 กรัม <u>ส่วนผสม Toffee sauce</u> น้ำตาลทรายแดง 70 กรัม น้ำตาลทรายขาว 25 กรัม วิปป์ครีม 50 กรัม แปะแซ ½ ช้อนชา เนยเค็ม 20 กรัม			<u>วิธีทำ Almond crumble</u> เนยเย็นจัดหั่นเต๋า ผสมทุกอย่างให้เข้ากันเป็นก้อนเล็กๆ ให้นำเข้าเตาอบที่ 180 องศา เป็นเวลา 10 นาที หรือ สุกเหลืองดี <u>วิธีทำ Toffee sauce</u> นำส่วนผสมทุกอย่างใส่หม้อตั้งไฟให้เดือดอน ละลายเข้า กันดี ยกลงพักไว้	
บันทึก :		วัสดุ/อุปกรณ์ :		
จัดทำโดย : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ				
Date : พฤษภาคม 2566				

เบอร์โทรศัพท์ติดต่อกรณีเหตุฉุกเฉิน

	ชื่อ-นามสกุล	เบอร์ติดต่อ
คณบดี	ว่าที่ ร.ต. ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง	081 007 4200
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ	อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี	086 385 7534
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา	ผศ.ดร.ณัชนก นุกิจ	095 524 2936
หอพักวิทยาเขตสุพรรณบุรี	นางสาวชลธิชา ชาวอบทม	097 159 8053
เจ้าหน้าที่ประจำอาคารปรามไทย์ 1 (ตึกชาย)	นางสาววราภรณ์ ฉัตรศรีมี นางสาวเจริญขวัญ แต่งชุมพล	062 106 2770 086 864 5954
เจ้าหน้าที่ประจำอาคารปรามไทย์ 2 (ตึกหญิง)	นางสาวณัชร ศรีเมฆ นางสาวสุภัทสรุ พลพันธ์	095 923 5596 083 472 9117
ห้องพยาบาล	นางสาวธิดารัตน์ เสมอ่วม	092 699 6924
<u>อาจารย์/เจ้าหน้าที่ดูแลนักศึกษา</u>		
กรุงเทพมหานคร	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ นางสาวกัญจน์ณัฐ ไวยคุนา	089 168 8948 083 826 9925
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	ผศ.พรทวิ ชนสัมพันธ์ นางมยุรี ยอดยา นางสาวสุธาสิณี เตียสรเสริญ	063 236 5163 084 144 4937 063 861 0914
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	ผศ.อรรถ ชันสี ดร.อานง ใจแน่น อาจารย์ธิดิวิภา ไยสำลี	089 853 1256 062 194 6293 095 691 9777
ศูนย์การศึกษา ตรัง	อาจารย์ดุขฎิ ทรัพย์บัว ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ นางสาวสุภาภรณ์ กะกา	087 268 6133 094 021 2851 096 226 2261



ป้ายสำหรับนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม



การ์ดต้อนรับนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรม



