



รายงาน ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนมกราคม 2567



**โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
food.dusit.ac.th**

รายงานผลการดำเนินงาน เดือนมกราคม 2567

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการด้านการจัดการศึกษา ระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี 5) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร รวมทั้งมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร รวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องครัวให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนมกราคม 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 18

ศูนย์การศึกษา ลำปาง 74

ศูนย์การศึกษา ตรัง 84

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและให้กำลังใจอาจารย์บุคลากรและนักศึกษา
ที่ปฏิบัติหน้าที่จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร
มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปี พ.ศ. 2567

11
Jan 2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและให้กำลังใจ
คุณพิสสนันท์ เข้มจำเริญ ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ และทีมผู้ปฏิบัติงาน รวม
ถึง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กาญจนา เพ็ญศรี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
นักศึกษาคณะศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และนักศึกษาคณะศิลปศาสตร
บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ร่วมปฏิบัติหน้าที่ผลิต
และจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้กับคณะกรรมการดำเนินงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปี
การศึกษา 2564 - 2565 มหาวิทยาลัยบูรพา ระหว่างวันที่ 5-12 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จ.ชลบุรี

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“ บุคลากรโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดถวายเพลภัตตาหาร จัดเตรียมเครื่องเสวย
แต่ท่านสมเด็จพระโฆโระนระ ฐิตโปเช จิกมี จิกเตน วัชชุก สมเด็จพระชนนี และสมเด็จพระมารดา รวมทั้งผู้ติดตาม
ในงาน 'สันติ ภาวนา' Shanti Bhava ”

9
Jan 2024

อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ นำทีม อาจารย์ และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดถวายเพลภัตตาหาร จัดเตรียมเครื่องเสวย แต่ท่านสมเด็จพระโฆโระนระ ฐิตโปเช จิกมี จิกเตน วัชชุก สมเด็จพระชนนี และสมเด็จพระมารดา รวมทั้งผู้ติดตาม ในงาน 'สันติ ภาวนา' Shanti Bhava ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มกราคม 2567 ณ สมาคมนิสิตเก่า จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“

บุคลากรโรงเรียนการเรือน นำเสนออาหาร
ในที่ประชุมผู้บริหารระดับสูง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
(TOP EXECUTIVE) ครั้งที่ 1/2567

”

10
Jan 2024

อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ บุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน ร่วมนำเสนออาหาร ให้ผู้บริหารระดับสูง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในที่ประชุมผู้บริหารระดับสูง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (TOP EXECUTIVE) ครั้งที่ 1/2567 ในส่วนของอาหาร เครื่องดื่ม และการบริการ ดำเนินการโดยโรงแรมสวนดุสิตเพลส สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุม ชั้น 3 อาคาร สวทช. (โยธี) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“ โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "มาร้อยกับอาหารไทยกันเถอะ" ”

17
Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่ต้องการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "มาร้อยกับอาหารไทยกันเถอะ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัฏยา เมขรวารี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารไทย เมนูผัดกระเพรา จู๋ปลากุญแจ หมูแดดเดียว และหมูหวาน การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มกราคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา
ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3

20
Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 Portfolio ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมี รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ขอขอบคุณท่านคณบดีโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 20 มกราคม 2567 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ยากิโซบะ

ส่วนประกอบ	ยี่ห้อ	จำนวน	ราคา
เส้นโซบะ	ตราไก่	100 กรัม	10.00
หมูสับ	ตราไก่	100 กรัม	10.00
ไข่ไก่	ตราไก่	1 ฟอง	10.00
แครอท	ตราไก่	1 ลูก	10.00
ซีอิ๊วขาว	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
น้ำมันงา	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
พริกไทยดำ	ตราไก่	1 ช้อนชา	10.00
ผักชี	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
น้ำมันพืช	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
น้ำจิ้ม	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00

วิธีทำ

1. ปรุงรสเส้นโซบะด้วยน้ำจิ้มและน้ำมันงา (ใช้ไฟอ่อน)
2. ปรุงรสหมูสับด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
3. ปรุงรสไข่ไก่ด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
4. ปรุงรสแครอทด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
5. ปรุงรสผักชีด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
6. ปรุงรสน้ำมันพืชด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
7. ปรุงรสน้ำจิ้มด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)

ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด

ส่วนประกอบ	ยี่ห้อ	จำนวน	ราคา
ข้าวสวย	ตราไก่	100 กรัม	10.00
ไข่ไก่	ตราไก่	1 ฟอง	10.00
ซีอิ๊วขาว	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
พริกไทยดำ	ตราไก่	1 ช้อนชา	10.00
น้ำมันงา	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
น้ำจิ้ม	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00

วิธีทำ

1. ปรุงรสข้าวสวยด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
2. ปรุงรสไข่ไก่ด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
3. ปรุงรสซีอิ๊วขาวด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
4. ปรุงรสพริกไทยดำด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
5. ปรุงรสน้ำมันงาด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
6. ปรุงรสน้ำจิ้มด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)



ฟอฮอนเซ็น

ส่วนประกอบ	ยี่ห้อ	จำนวน	ราคา
เส้นฟอฮอนเซ็น	ตราไก่	100 กรัม	10.00
หมูสับ	ตราไก่	100 กรัม	10.00
ไข่ไก่	ตราไก่	1 ฟอง	10.00
แครอท	ตราไก่	1 ลูก	10.00
ซีอิ๊วขาว	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
พริกไทยดำ	ตราไก่	1 ช้อนชา	10.00
น้ำมันงา	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
น้ำจิ้ม	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00

วิธีทำ

1. ปรุงรสเส้นฟอฮอนเซ็นด้วยน้ำจิ้มและน้ำมันงา (ใช้ไฟอ่อน)
2. ปรุงรสหมูสับด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
3. ปรุงรสไข่ไก่ด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
4. ปรุงรสแครอทด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
5. ปรุงรสซีอิ๊วขาวด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
6. ปรุงรสพริกไทยดำด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
7. ปรุงรสน้ำมันงาด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
8. ปรุงรสน้ำจิ้มด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)

สุกีนัว

ส่วนประกอบ	ยี่ห้อ	จำนวน	ราคา
เส้นสุกีนัว	ตราไก่	100 กรัม	10.00
หมูสับ	ตราไก่	100 กรัม	10.00
ไข่ไก่	ตราไก่	1 ฟอง	10.00
แครอท	ตราไก่	1 ลูก	10.00
ซีอิ๊วขาว	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
พริกไทยดำ	ตราไก่	1 ช้อนชา	10.00
น้ำมันงา	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00
น้ำจิ้ม	ตราไก่	1 ช้อนโต๊ะ	10.00

วิธีทำ

1. ปรุงรสเส้นสุกีนัวด้วยน้ำจิ้มและน้ำมันงา (ใช้ไฟอ่อน)
2. ปรุงรสหมูสับด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
3. ปรุงรสไข่ไก่ด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
4. ปรุงรสแครอทด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
5. ปรุงรสซีอิ๊วขาวด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
6. ปรุงรสพริกไทยดำด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
7. ปรุงรสน้ำมันงาด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)
8. ปรุงรสน้ำจิ้มด้วยซีอิ๊วขาวและพริกไทยดำ (ใช้ไฟอ่อน)

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูอาหารญี่ปุ่น" 24 Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังต้องการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูอาหารญี่ปุ่น" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์จตุรณี วิภท อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารอาหารญี่ปุ่น เมนูยากิโซบะ ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด ฟอฮอนเซ็น ฟอฮอนเซ็น สุกีนัวและน้ำจิ้มสุกีนัว การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Clubhouse
น้ำสลัด ดัดใจ ใส่ใจสุขภาพ
Delicious & Healthy
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 5 มกราคม 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ
อาจารย์พงษ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

MODERATOR

น้ำสลัด ดัดใจ..ใส่ใจสุขภาพ

5 January BE 2567



* Monrut...



* Chanch...



* Paul



Sirinthip



ราตรี



ภัทร



Kanjanat



Tiffany



Dong



Porntaw...



Natcha



Siwaporn



Jarunee



Onanong



Yotsinee



Kiti



Siriampon...



Arunrong



อาหารการกินSDU

933 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “น้ำสลัดดัดใจ ใส่ใจสุขภาพ”

5
Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “น้ำสลัดดัดใจ ใส่ใจสุขภาพ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์พงษ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด กับหัวข้อ “น้ำสลัดดัดใจ ใส่ใจสุขภาพ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เคล็ดลับและวิธีการทำน้ำสลัดอย่างไรให้อร่อยและดีต่อสุขภาพ เมื่อวันที่ 5 มกราคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน



ขนมเบื้องไทยโบราณ

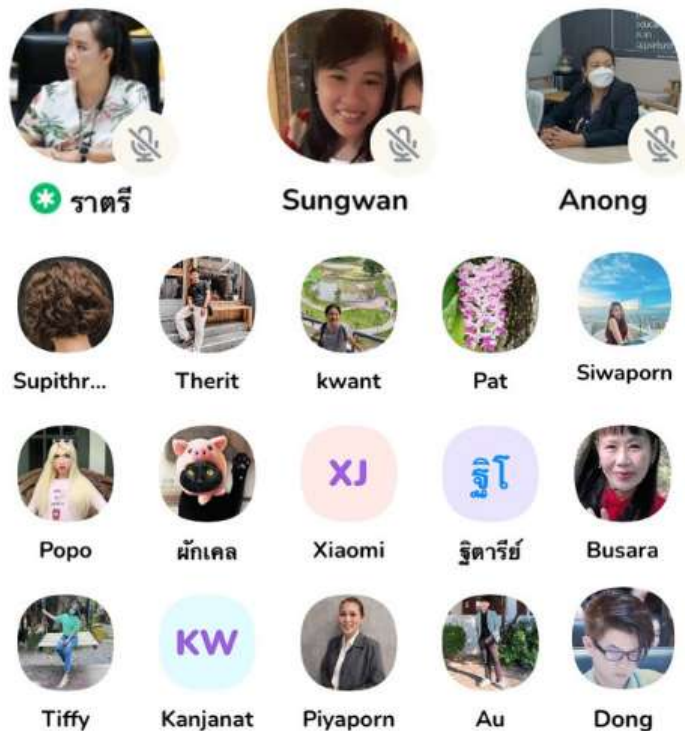
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 12 มกราคม 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมขวิสัย
(อาจารย์บุ๋ม)

MODERATOR

ดร.สุญพร (Nine) พงษ์
ดร.สุนันดา ศิริพันธ์วัฒนา
นพ.ธวัชชัย สุขุม

🇹🇭🇺🇸 ขนมเบื้องไทยโบราณ 🥰
12 January BE 2567



clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ขนมเบื้องไทยโบราณ” 12 Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "ขนมเบื้องไทยโบราณ" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมขวิสัย และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์สังวาลย์ ชมภูจา กับหัวข้อ "ขนมเบื้องไทยโบราณ" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เคล็ดลับและวิธีการทำ รวมไปถึงวิธีทำแป้งขนมเบื้องอย่างไรให้กรอบ เมื่อวันที่ 12 มกราคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขนมเทียน
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเมือง
ศุกร์ที่ 19 มกราคม 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์

MODERATOR

Clubhouse
รวมเพื่อนใหม่

เทคนิคการทำขนมเทียนให้นุ่ม

19 January BE 2567



Sirinthip



* Chanch...



O



สิรินทรีย์



Dudsadee



Nop



Siwaporn



Komol



Loma



Kanjanat



Chaicha...



Suteera



Janya



พร



Thippika



Xiaomi



Piyaporn



Naruenat

clubhouse



อาหารการกินSDU

933 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ขนมเทียน”

19
Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ขนมเทียน” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ สวัสดิ์ กิ่งศรี กับหัวข้อ “ขนมเทียน” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เคล็ดลับและวิธีการทำ รวมไปถึงวิธีการทำให้แป้งขนมเทียนนุ่ม เมื่อวันที่ 19 มกราคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Clubhouse
ข้าวมรุปายาส



เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 26 มกราคม 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ
ดร.ณัชชา พันรุ่งษ์

Moderator




ข้าวมรุปายาส หรือ ข้าวทิพย์ของไทย

26 January BE 2567



Natcha



Chanch...



Kanchana



Tiffany



Sirinthip



Lookped



Dudsadee



ณพพร



Xiaomi



ศศิธร



Stefan

clubhouse



อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

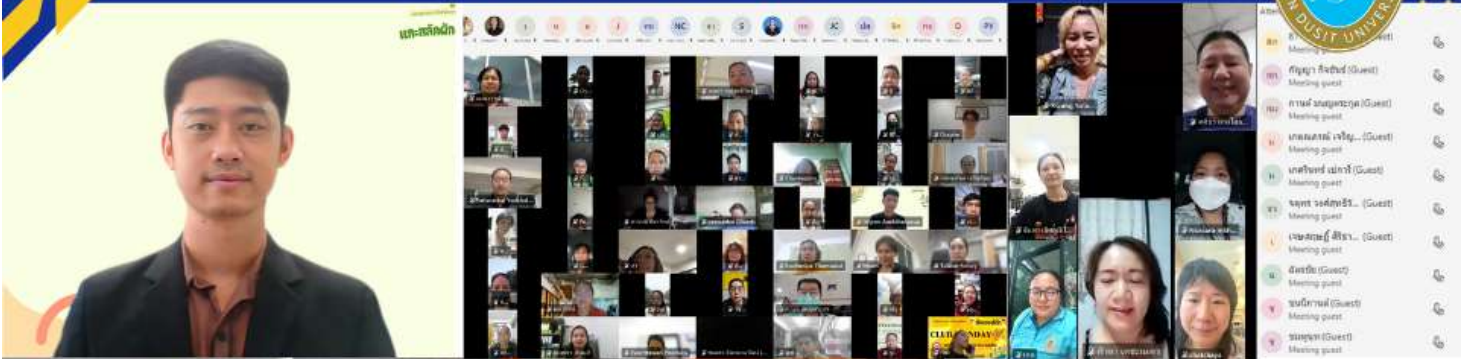
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ข้าวมรุปายาส”

26
Jan 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ข้าวมรุปายาส” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.ณัชชา พันรุ่งษ์ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา สิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ กาญจนา เฟื่องศรี กับหัวข้อ “ข้าวมรุปายาส” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ประวัติความเป็นมา รวมไปถึงเคล็ดลับและวิธีการทำ เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



วัตถุประสงค์ของการแกะสลักผักและผลไม้ 3

เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ

อาชีพช่างแกะสลักผลไม้ ตามโรงแรม
หรือร้านอาหาร เพื่อตกแต่งอาหาร
หรือสถานที่เพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้
ร้านอาหาร (จนรงวิทย์ เสงี่ยมิณี, 2558)
และยังมีส่วนส่งเสริมให้นักเรียน
ที่ทำการอบรมจำนวนมากอย่างอิสระอีกด้วย



ลักษณะมีดแกะสลัก ที่ใช้ในการแกะสลัก



มีดคว้าน

มีดแกะสลัก

มีดแกะสลัก

ลักษณะชิ้นงานแกะสลัก

ที่ห้ามหรือไม่แนะนำให้
รับประทาน



“ โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "แกะสลักผัก-ผลไม้วิจิตร" 31 Jan 2024 ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นที่ต้องการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "แกะสลักผัก-ผลไม้วิจิตร" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์อิกทิวลา อเนกนทรพิทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการแกะสลักฝรั่ง แอปเปิ้ล และมะละกอ การแกะสลักนกจากแครอท และการทำกระท้อนลอยแก้ว การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มกราคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“

ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน และ คุณสุทธิพงษ์ สุริยะ
ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานจัดทำความร่วมมือด้านอาหาร

5 Jan 2024

”

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณสุทธิพงษ์ สุริยะ (คุณขาบ) กรรมการผู้จัดการ บริษัท งามสไตส์ จำกัด และนักปั้นแบรนด์และออกแบบภาพลักษณ์ธุรกิจอาหาร การเกษตร และท่องเที่ยวชุมชน ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานจัดทำความร่วมมือด้านอาหารไทย อาหารท้องถิ่นจากชุมชน เชื่อมโยงสู่การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นที่อย่างยั่งยืน รวมถึงแนวทางการยกระดับสู่เวทีประกวดรางวัลออสการ์อาหารโลก (Gourmand Award) โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณรณิดา ศรีธนารุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“ คณะบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ ผศ.ดร.ชาติ มหันตรัตน์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มรภ.พระนครศรีอยุธยา เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานด้านความร่วมมือ ”

11
Jan 2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ ผศ.ดร.ชาติ มหันตรัตน์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานด้านความร่วมมือทางวิชาการ กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1/2567

12
Jan 2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่/2567 สรุปสาระสำคัญ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ เรื่องสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 4/2566 วันที่ 22 ธันวาคม 2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 1(42)/2567 วันที่ 9 มกราคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(37)/2567 วันที่ 10 มกราคม 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือน ธันวาคม 2566 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องขอแจ้งมติที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 4/2566 วันที่ 22 ธันวาคม 2566 (คณะ/โรงเรียน) การจัดทำประกาศ เรื่อง การตรวจโรคติดต่อของผู้เข้ารับการอบรมและผู้เข้ารับการทดสอบตามหลักสูตรต่างๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติจัดการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.โครงการพัฒนาศักยภาพผู้สอนด้านบาร์และเครื่องดื่ม โครงการสุขภาพดีด้วย Intermittent Fasting (IF) การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา และการดำเนินงานวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่าน MST

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณาจารย์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมประชุมเพื่อหารือแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้แก่นักศึกษาพิเศษ ร่วมกับคณาจารย์และเจ้าหน้าที่ศูนย์การศึกษาพิเศษ คณะครุศาสตร์

12
Jan 2024

คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณาจารย์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมประชุมเพื่อหารือแนวทางการจัดการเรียนการสอนให้แก่นักศึกษาพิเศษ ร่วมกับคณาจารย์และเจ้าหน้าที่ศูนย์การศึกษาพิเศษ คณะครุศาสตร์ โดยรับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกตุร วงศ์ก้อม หัวหน้าศูนย์การศึกษาพิเศษ เป็นประธานในการประชุม ซึ่งมีประธานหลักสูตรฯ และคณาจารย์จากหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และคณาจารย์และเจ้าหน้าที่ศูนย์การศึกษาพิเศษ เข้าร่วมประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 12 มกราคม 2567 ณ Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2567

ข้อมูล ณ วันที่ 8 มกราคม 2567

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 176 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน 69 คน อายุเฉลี่ย 43.14 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 12.03 ปี



6 สายสนับสนุน จำนวน 65 คน อายุเฉลี่ย 38.11 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 8.17 ปี



7 สายบริหาร จำนวน 42 คน อายุเฉลี่ย 45.33 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 6.48 ปี



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2567

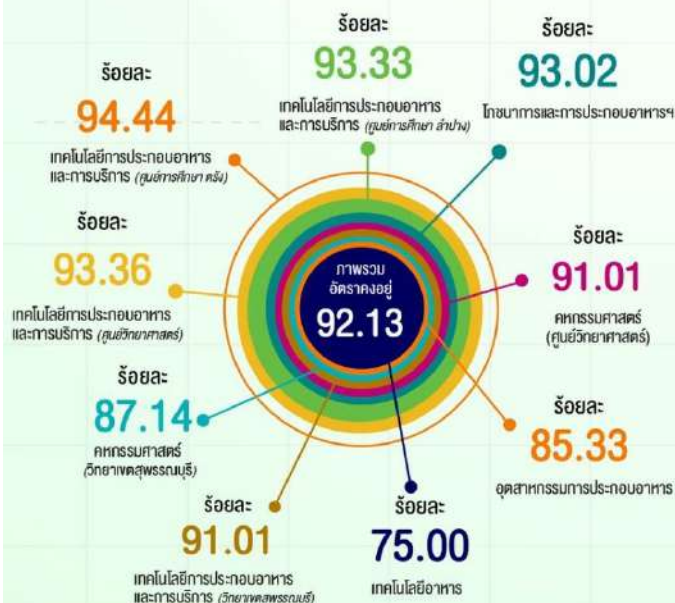
1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,569 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 92.13%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม
	217	187	206	121	731		20	27	15	2	64
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพหุวัฒนธรรม)	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม	7. โภชนาการและการประกอบอาหารฯ	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม
	28	24	22	7	81		20	23	21	16	80
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีง)	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม
	18	34	23	10	85		87	91	76	70	324
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สำนัก)	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพหุวัฒนธรรม)	รชศ 66	รชศ 65	รชศ 64	รชศ 63	รวม
	40	38	44	18	140		19	22	17	3	61
5. เทคโนโลยีอาหาร	รชศ 63	รวม									
	3	3									

2 อัตราคงอยู่
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

3 อัตราส่วนจำนวน
บุคลากร : นักศึกษา



3.1 บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)

56 : 1,184 1 : 22

3.2 บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)

13 : 385 1 : 30

3.3 บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)

176 : 1,569 1 : 9

ข้อมูล ณ วันที่ 27 ธันวาคม 2566

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 001/2567



โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 8/2567 (อบรมส่วนบุคคลชาวต่างชาติ หลักสูตรอาหารไทย)

วันที่ 4 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 8/2567 (อบรมส่วนบุคคลชาวต่างชาติ หลักสูตรอาหารไทย) โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในเมนู แกงกะหรี่ไก่ และผัดไทยกุ้งสด ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 002/2567



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้รับการรับรองด้านสถานที่ผลิตและบริการอาหาร ในมาตรฐานระดับดีเลิศจากสำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร

วันที่ 5 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ในมาตรฐานระดับดีเลิศ และมีบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service Plus) ซึ่งรับรองโดยสำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร ภายใต้โครงการ “กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย” โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธาน และนายสรรเสริญ เรืองฤทธิ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต และนางจิตรา ประดับแก้ว หัวหน้ากลุ่มงานสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตดุสิต เป็นผู้แทนเขตในการมอบป้ายรับรองฯ ณ ศาลาชื่นอารมณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 003/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์)

วันที่ 6 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวันเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 004/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 6 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติในหัวข้อ การแกะสลักผัก ศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยพืชผักผลไม้ ณ ห้องเรียน ชั้น 6 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษาฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 005/2567



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 6 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดไทย เส้นจันท์ผัดปู และหมีกะทิ ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 006/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 7 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวเหนียวมูน สีฟ้าหน้าไข่แมงดา มะพร้าว ข้าวเหนียวหน้าวอล เล็บมือนาง ขนมห้วยฟู ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 007/2567



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน จัดถวายภัตตาหารเพล และเครื่องเสวยแก่ สมเด็จพระโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร และสมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี

วันที่ 9 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ ทีมอาจารย์ และผู้เชี่ยวชาญจากโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้รับเชิญให้เป็นผู้ดำเนินงานจัดถวายภัตตาหารเพล และเครื่องเสวยแก่ สมเด็จพระโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร และสมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี ในงานศิลปะแห่งการภาวนา “สันติ ภาวนา Shanti Bhava” ซึ่งจัดโดยอาจารย์จากรัฐ จันทรโพธิ์ศรี ณ สมาคมนิสิตเก่า จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 008/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567

วันที่ 11 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ โดยมีอาจารย์ณฤณาท ลิมอุทัยรัตน์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แซนวิสโบราณ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 009/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์)

วันที่ 13 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ชูฉี่กึ่ง ยำถั่วพู ลำเตียง ต้มยำไก่ และสังขยาฟักทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 010/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 13 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัวก่อนเข้าครัว (การแต่งกายและอุปกรณ์เครื่องครัว) และภาคปฏิบัติในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ กุ้งทอง ณ ห้องปฏิบัติการ ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ ๐๑๑/๒๕๖๗



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 13 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวคลุกกะปิ และขนมจีนน้ำยา ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 012/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3

วันที่ 13 - 14 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา และอาจารย์อภิวรรณ พิภน่วม เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลาหนึ่งมะนาว ยำปลาตุ๋นฟู ยำผักบุ้งกรอบ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 013/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 14 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ และอาจารย์นฤนาท ลีมอุทัยรัตน์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคปฏิบัติ ในเมนู ก๋วยเตี๋ยวเชื่อม หยกมณี ช่าหริ่ม และก๋วยเตี๋ยวทอด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 014/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567

วันที่ 18 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพโดยไม่มีค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์วิมลนัฐ บุณนาค เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ทับทิมกรอบ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu_chefschooll
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschooll.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 015/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 18 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาถพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎี วัตถุประสงค์ของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์ลงที่ ๐16/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 19 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ยีนวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระทงทอง ข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาหาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefschoo

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Website : www.chefschoo.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 017/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 20 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน เดินทางไปที่สนศึกษาขมวิถีสวีตชุมชน เกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 018/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์)

วันที่ 20 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์ลงที่ ๐19/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 20 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในเมนู แกงป่า ผัดไทย ขนมหกั้ว แกงเลียง ณ ห้องปฏิบัติการ ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 020/2567



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 20 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะ ถุงทอง ขนมห่มหน้าหมู ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 021/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 20 - 21 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ความรู้เกี่ยวกับกาแฟและเครื่องตีบ และสาธิตกาแฟร้อน กาแฟเย็น และเครื่องตีบต่าง ๆ ณ 1934@สวนดุสิต E-learning & Co-Working Space อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ 50 พรรษา ชั้น 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 022/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 20 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชชนก นุกิจ และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรในหัวข้อ Cost Control และ สุขภาพอาหาร พร้อมทั้งปฐมนิเทศรายละเอียดเกี่ยวกับการอบรม ณ ห้องประชุมบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 023/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 21 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ลอดช่องไทย หม้อแกงเผือก ขนมถ้วย และเรไร ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 024/2567



วันที่ 21 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมिता มอร์เตโร และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในหัวข้อ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรปและวัตถุดิบที่ใช้ และการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา เทคนิคการควบคุมต้นทุน และการจัดการสุขาภิบาลอาหาร พร้อมทั้งปฐมนิเทศรายละเอียดเกี่ยวกับการอบรม ณ ห้องประชุม บุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 025/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 21 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆรารี เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดกะเพรา ทับทิมกรอบ มัสมันเนื้อ น้ำพริกปลาร้าและการแกะสลักผัก หน้องบรรยายและสาธิตอาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 026/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 22 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกูรภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 027/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 23 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบ น้ำพริกหนุ่ม และ ไช้ป๋าม ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาหาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu_chefschooll
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschooll.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 028/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 24 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากร สาธิตอาหารไทยในเมนูแกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกุ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 029/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 25 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ชาญณรงค์ ทองอัม และ อาจารย์ยอภีวรรณ ฝึกน่วม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูแกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 030/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567

วันที่ 25 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ โดยไม่มีค่าใช้จ่าย ซึ่งมีผู้ช่วยศาสตราจารย์โสรัจณี วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ปากหม้อญวน ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eecba Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 031/2567



จัดอบรมสอนทำอาหารไทยให้กับนักศึกษาจาก Liverpool John Moore University

วันที่ 25 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสอนทำอาหารไทยให้กับนักศึกษาจาก Liverpool John Moore University ซึ่งมาฝึกสอนที่โรงเรียนสาริตละอออุทิศ ในโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการศึกษา และวัฒนธรรมไทย-อังกฤษ รุ่นที่ 6 โดยมีอาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ผัดไทย และบัวลอยเผือก ซึ่งมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีณัฐ สกุลหอม คณบดีคณะครุศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิศารัตน์ อิศระมนโรส รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการประกันคุณภาพ และดร.ปุ่นยวีร์ จิโรภาสวรพงศ์ ผู้ช่วยคณบดี คณะครุศาสตร์ เข้าร่วมสังเกตการณ์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeeba Instagram : sdu_chefscool

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 032/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 26 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 มีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน ทดสอบอาหารไทย ภาคปฏิบัติ โดย อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eacba Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 033/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์)

วันที่ 27 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ มอบวุฒิบัตรจบหลักสูตร และเป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบลับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 034/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 27 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิด่าง หมี่กรอบ และสาकुเปียกสำเภา ณ ห้องปฏิบัติการ ICS42 ชั้น 4 อาคาร โรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 035/2567



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 27 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อารมณ์รัตน์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู สาครู ข้าวเกรียบปากหม้อ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 036/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 27 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบอุปกรณ์ หลักการผลิต และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Marble Cake : Prune Cake ณ ห้องประชุมบุญชาติ และห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 037/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 27 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก South Essex College จำนวน 18 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีฤดูใบไม้ผลิอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 038/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 28 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ดอกลำดวน ขนมเปียกปูน ใบเตยกะทิสด บุหลันดั้นเมฆ และข้าวเหนียวเปียกลำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10205 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 039/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 28 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ภัชราพร เปี่ยมชูชาติ และอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในหัวข้อ อุปกรณ์เครื่องมือ การจัดเก็บและบำรุงรักษา หลักการประกอบอาหารยุโรป การบริการอาหาร และการจัดโต๊ะ ณ์ ห้องสาธิตและบรรยาย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefschool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 040/2567



จัดอบรมให้กับนักศึกษาชาวอิตาลีจากบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด

วันที่ 30 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมให้กับบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด โดยผู้อบรมเป็นนักศึกษาชาวอิตาลีจำนวน 15 คน โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังกูราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้สาธิตในเมนู ผัดไทย แกงมัสมั่นเนื้อ และบัวตอกฟักทอง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 041/2567



ต้อนรับคณะอนุกรรมการเฉพาะกิจเพื่อบริหารโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ จากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

วันที่ 29 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารกลางวัน และร่วมต้อนรับคณะอนุกรรมการเฉพาะกิจเพื่อบริหารโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ จากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) ในโอกาสตรวจเยี่ยมผลการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรที่เข้าร่วมโครงการฯ โดยมี ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณบดีและอาจารย์ที่ดูแลรับผิดชอบหลักสูตรต่าง ๆ ในโครงการฯ เข้าร่วมประชุมและต้อนรับ ณ ห้องประชุมลำพอง 2 ห้องภูมิภาครีไทร์ โรงแรมสวนดุสิต เฟลส และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โทร. 02-244-5391-2 Line : @783eeca Instagram : sdu_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 042/2567



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

วันที่ 30 - 31 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 30 มกราคม 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 31 มกราคม 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 043/2567



โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 3/2567

(สาธิตและสอนการทำอาหารให้กับคณะเยียมชมจากรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

วันที่ 31 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 3/2567 สาธิตและสอนการทำอาหารให้กับคณะเยียมชมฯ ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมในการอบรม โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ในเมนู โจ๊กหมู หมูสับหมัก/น้ำซุปรกระดูกหมู น้ำเต้าหู้ และ ปาท่องโก๋ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



จัดกิจกรรมอบรมด้านอาหาร เดือน ม.ค.67

- หลักสูตรระยะยาว
1. ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 201-202 พลัส
 2. ขนมไทย รุ่น 2
 3. อาหารยุโรป รุ่น 97 พลัส
 4. เดกคากู รุ่น 79 พลัส

- หลักสูตรระยะสั้น
1. การเปิดร้านกาแฟแบบมีอาชีพ
 2. อาหารไทย 3

- โครงการบริการวิชาการ
1. สอนอาหารไทยส่วนบุคคลให้ช่างต่างชาติ
 2. world city links รุ่น 1
 3. บริการวิชาการแก่สังคม 4/67
 4. สอนทำอาหารไทยให้กับนักศึกษาจาก Liverpool John Moore University
 5. สอนทำอาหารไทยให้กับชาวอิสราเอล
 6. สอนทำอาหารไทยให้กับสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
 7. สาธิตและสอนการทำอาหารให้กับคณะเยี่ยมชมจากรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการมหาวิทยาลัยฯ
 8. สาธิตการทำอาหารในงาน FOOD PACK ASIA 2024

สอบถามรายละเอียด โทร. 02-2445391-4

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มกราคม 2567

งานผลิต

- ขนมปังจัด, คาว, หวาน
- เค้กชั้น, เค้กถ้วย, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, คุกกี้
- ชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล
- แพนเค้ก, โดนัท
- ชุดอาหารว่างคาว, หวาน
- บริการผลิตเค้กสำหรับเทศกาลปีใหม่

สถานที่จำหน่าย

- หน่วยภายใน
 - มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจ.สุพรรณบุรี
 - ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
 - ร้านฟู้ดสตรีท
 - ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- หน่วยภายนอก
 - รพ.ทหารผ่านศึก
 - สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก



- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 133,059 บาท
- งานอนุเคราะห์ผลิตขนมเบเกอรี่ มูลค่า 740 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล จ.สุพรรณบุรี มูลค่า 6,710 บาท
- ผลิตเบเกอรี่อาหารว่างสำหรับนักเรียนรร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 21,486.40 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกฯ ใช้ต้นทุนประมาณ 13,280.66 บาท



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

มกราคม 2567.

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชี
กองทัพบก เจ้าหน้าที่ร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



อาหาร

ข้าวปลากระพรวสามรส+กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
เส้นหมี่ไก่ย่างจิ้มแจ่ว ไก่นึ่งใต้น้ำ ข้าวไก่ทอด
ซอสแควเขียวหวาน ข้าวผัดหมูสับหน้าเลี่ยน
ซูปผักกวาง สปาเก็ตตี้โบโลเนส



ของหวาน

กล้วยบวชชี ขนมฟักทอง ข้าวเหนียวถั่วดำ
สังขยาฟักทอง ข้าวเหนียวมูลสังขยา กล้วย
น้ำว้าเชื่อม ขนมต้ม ครอวเครวงกะทิสด



ของว่าง

ซาลาเปาหมูสับ กุยช่ายปากหม้อ เกี้ยวหมู
ทรวงเครื่อง ข้าวเหนียวดำ+หมูทอดขาววิ
หอมกปลา



งานเพิ่มเติม

จัดทำออเดอร์พิเศษ 1400 กล้อง
เมนูข้าวไก่ผัดพริกเผา+หมูสามชั้นทอด
เมนูข้าวหมูผัดพริกขี้หมู+ไก่ทอด หมูขยทอด
เมนูข้าวไก่ย่างเทรียก+น้ำพริกนรก ผักสด ไข่ต้ม



จัดทำออเดอร์พิเศษ
เมนูข้าวปลาผัดพริก+น้ำพริกนรก 40 กล้อง
เมนูบวชผักกวาง 50 ถ้วย
เมนูลาตุเปือกข้าวโพด เผือก 50 ถ้วย



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนฤมิต ประจำเดือนมกราคม 2567



ดุสิตนฤมิต รังสรรค์อาหารให้ผู้บริโภคได้ทุกมิติ และได้รับความเชื่อมั่นและไว้วางใจ ในการทำพระกายอาหาร รับผิดชอบ, Chef Table, buffet, Cocktail, อาหารกล่องในรูปแบบหลากหลาย ฯลฯ ได้รับความไว้วางใจในคำว่า สวนดุสิต มานานกว่า90ปี กับความไว้วางใจและเชื่อมั่นในการให้บริการหลากหลายของเรา เข้ามาชิมอาหารของเราได้ที่ ครัวดุสิตนฤมิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-6301-0 +66(0)2244-6390

+66(0)2244-6390

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนมกราคม 2567

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

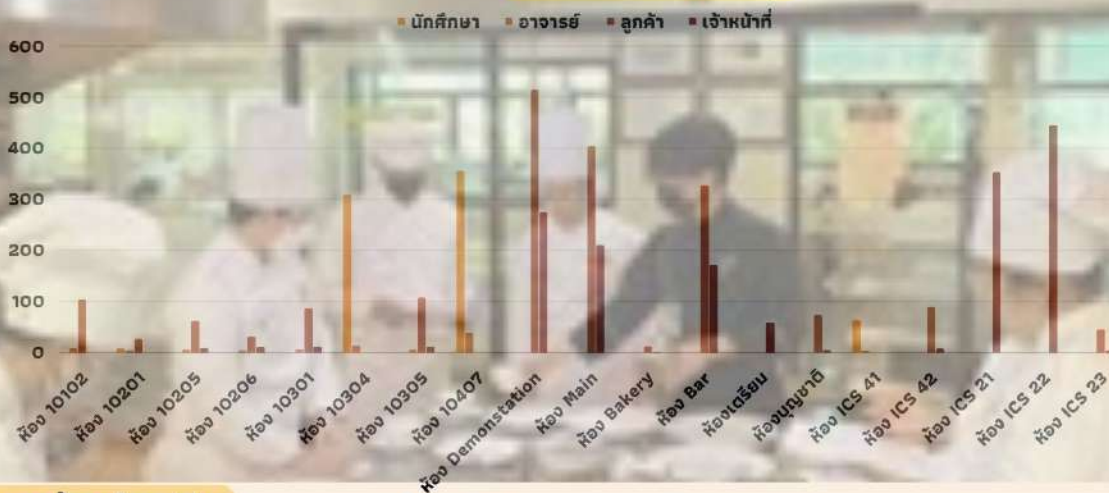
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 31 มกราคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานวิชาชีพและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานวิชาชีพแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนตุลาคม 2566

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับมูลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม

นักศึกษา จำนวน 1,372 คน
อาจารย์ จำนวน 179 คน

ลูกค้า จำนวน 1,890 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,632 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 5,073 คน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน มกราคม 2567
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- ข้าวแกงกะหรี่/ต้มแซ่บ
- ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
- เบเกอรี่
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- เครื่องดื่ม
- อาหารDelivery/อาหารยุโรป
- ไอศกรีม

รายได้รวม 319,783 บาท



อมรภรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

151,597 บาท 21,422 บาท

รายได้รวม 173,019 บาท

1934@dusit

ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ



จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 13,158 บาท



CWIE Center บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 28,741 บาท

ออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์ (งาน Food Pack ณ ไบเทค บางนา)



บริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร

รายได้รวม 21,884 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ประจำเดือนมกราคม 2567

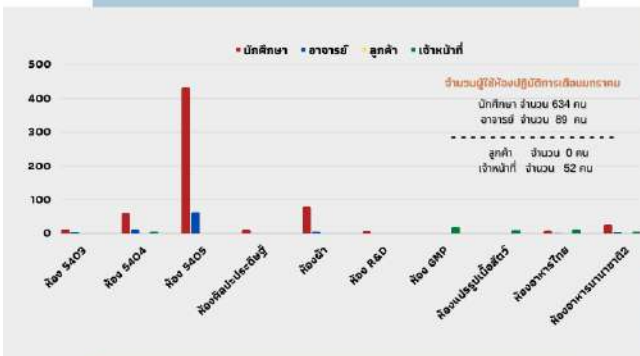


หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาประถมศึกษา คณะครุศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

จัดกิจกรรม บรรยายพิเศษและฝึกปฏิบัติการณ์ใน หัวข้อ “อาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน” ในวันที่ 30 มกราคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 อาคารแวกเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาริตถะอรรถกวีจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา “กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower” โดยมีอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรครุศาสตร ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566
- พลังงานจังหวัดและบริษัท ยูบีซี เทสติ้ง จำกัด เข้าทดสอบและตรวจสอบเพื่อต่ออายุประจำปีสถานที่ใช้ก๊าซ ณ อาคารแวกเทียงธรรม ในวันที่ 19 มกราคม 2567
- ผลิตไส้กรอกอีสาน และกุนเชียงหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพลและศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาตองโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพลและงานจัดเลี้ยง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน มกราคม 2567

กระแสเงินสด

➔ จำนวนเงิน 3,110,502.03 บาท
 ➔ จำนวนเงิน 3,363,794.71 บาท

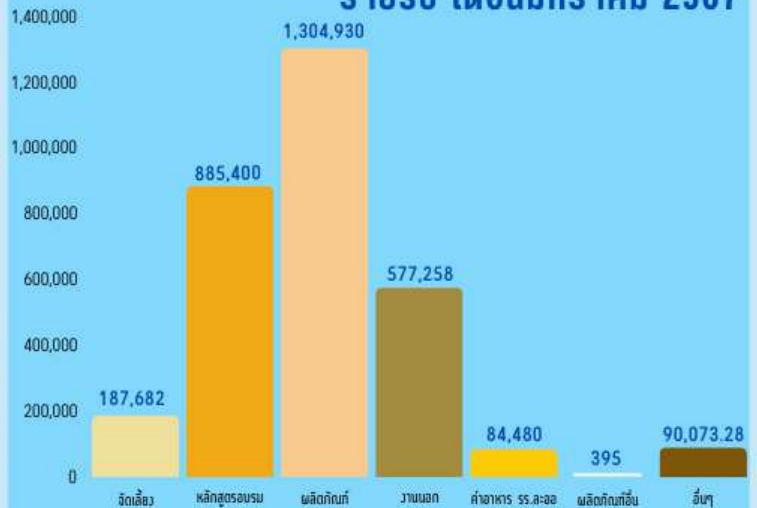
เจ้าหน้าที่ ประมาณ 1,152,278.95 บาท

ลูกหนี้ ประมาณ 3,326,326.00 บาท

งบประมาณโครงการ

- อบรมระยะสั้น เดือน ก.พ.67 อนุมัติ 209,060 บาท
- อบรม(ระยะสั้น1วัน) เดือน ก.พ.67 อนุมัติ 40,560 บาท
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 Plus อนุมัติ 228,920 บาท
- หลักสูตรเค้กและคุกกี้ รุ่น 79 Plus อนุมัติ 149,255 บาท
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 10/2567 (สาริตและสอนการทำอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี) อนุมัติ 19,590 บาท
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 11/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุภาพบุรุษอาหาร ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2566) อนุมัติ 130,300 บาท
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 2/2567 (สาริตและสอนการทำอาหารไทยให้กับนักศึกษาชาวต่างชาติจากคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต) อนุมัติ 2,655 บาท
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 3/2567 (สาริตและสอนการทำอาหารให้กับคณะพยาบาลการรองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต) อนุมัติ 3,350 บาท
- บริการวิชาการแก่สังคม 5/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและเครื่องดื่ม) อนุมัติ 3,200 บาท
- เผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) อนุมัติ 236,760 บาท
- เผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) อนุมัติ 225,890 บาท
- จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนมกราคม 2567) อนุมัติ 13,980 บาท
- พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและบุคลากร 2/2567 (ฝึกอบรมศิลปะงานประดิษฐ์สร้างสรรค์ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษาทั่วคืน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์) อนุมัติ 23,600 บาท
- ประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ 1/2567 งานFood Pack Asia 2024 อนุมัติ 30,300 บาท

รายรับ เดือนมกราคม 2567



เปรียบเทียบรายรับ ร.ค.66 และ ม.ค.67



รายรับหลักสูตรอบรม มกราคม 2567

อาหารนานาชาติ(ยุโรป)รุ่น 97 Plus



รายรับ 338,300
 อบรม 17 ท่าน



อาหารไทย 3



รายรับ 31,200
 อบรม 8 ท่าน



เค้กและคุกกี้ รุ่น 79 Plus



รายรับ 258,700
 อบรม 13 ท่าน



กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ



รายรับ 22,500
 อบรม 5 ท่าน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนมกราคม 2567

ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องดื่ม

บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 100 คน



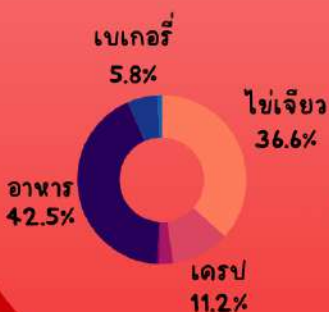
สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 53
(วิชาการ 1, สนับสนุน 52)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 47
(สนับสนุน 5, บริการ 42)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 99 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า - คน
บุคลากรลาออก - คน



Food Street
ยอดรวมประจำเดือน
191,025 บาท

เลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)
- ลงทะเบียน ticket ข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม

- หลักสูตรอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร วันที่ 18 - 27 ม.ค. 67
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 201 Plus วันที่ 30 ก.ย. 66 - 27 ม.ค. 67
- หลักสูตรการทำอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี วันที่ 30 ม.ค. 67
- หลักสูตรอาหารไทย 3 วันที่ 13 -14 ม.ค. 67
- หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ วันที่ 20 - 21 ม.ค. 67
- หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2 วันที่ 29 ต.ค. 66 - 4 ก.พ. 67



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมกราคม 2567

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์



One Page

www.chefschool.dusit.ac.th



facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



การบริการวิชาการ



One Page ลงเว็บไซต์



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

สื่อข่าวสาร 132 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 275 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 251 ชิ้นงาน

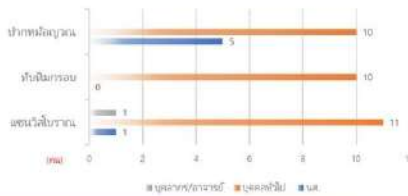
TIKTOK : https://www.tiktok.com/@SDU_CHEFSCHOOL?_t=8tWNOZGTRHX&_r=1

INSTAGRAM : <https://www.facebook.com/REEL/1158324127109417?fbextid=9DRBNHG6=YWDUG26FS=E>

REELS : https://www.instagram.com/SDU_CHEFSCHOOL7IGSH=MWNXAXO5CGVHMNRNG==



โครงการบริการวิชาการ 4/2567 ประจำเดือนมกราคม 2567



ผลิตภัณฑ์อาหารระดับสูง ประจำเดือน มกราคม 2567



ผลิตภัณฑ์อาหารระดับสูง ประจำเดือน มกราคม 2567



วันที่	ชื่อโครงการ	สถานที่	จำนวนผู้เข้าร่วม
1/11/2566	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	100
1/12/2566	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	120
1/1/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	150



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน มกราคม 2567

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

1 ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. ซ่อมบำรุงระบบท่อน้ำทิ้งศูนย์อาหารดิสตินดุมล
2. ปรับชุดสายพานลูกรอกชุดดัดควั่นครัวดิสตินดุมล
3. ล้างหัวเตาและปรับหม้อนมหนูเตาแก๊ส
4. ล้างชุดดัดควั่น ดิสตินดุมล
5. ทำการลับมีด ห้องปฏิบัติการ
6. เปลี่ยนหลอดไฟ ดิสตินดุมล
7. ทำขารองล้อเลื่อนตู้แช่ฟรีซ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำความสะอาดหัวเตาและทำการเปลี่ยนนมหนูหัวเตาแก๊ส ห้อง10304,10206
2. ทำการล้างระบบดูดควันในครัว ห้อง 10206,10304
3. ล้างพัดลม ฟู๊ดส์สต็อก
4. เปลี่ยนพัดลมระบายความร้อนเครื่องทำน้ำแข็ง
5. ทำการลับมีด ห้องปฏิบัติการ
6. ติดตั้งเครื่องทำน้ำร้อนห้อง 10205
7. ล้างบ่อดักไขมันและท่อน้ำทิ้งฟู๊ดส์สต็อก
8. ล้างบ่อดักไขมันรวม หลังอาคาร 10
9. ล้างเตาอบเนกประสงค์ห้อง 10206,10304
10. ซ่อมเครื่องตัดผักเซเนเอก

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ซ่อมเปลี่ยนวาวส์น้ำ
2. เปลี่ยนหม้อต้มแก๊ส
3. เปลี่ยนหลอดไฟ LED ห้องปฏิบัติการ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติวิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. สร้างทำความสะอาดสถานีแก๊ส
2. ติดตั้งเตาแก๊สครัวดิสตินดุมล



3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. งานออกแบบปรับปรุงแหล่งฝึกประสบการณ์การจัดการงานบริการด้านอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิตอาคาร 12 ชั้น 6
2. งานออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารเวทเทียงธรรม สุพรรณบุรี
3. งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและการฝึกอบรมสำปาง
4. งานออกแบบห้องปฏิบัติการ ศูนย์การเรียนรู้ โรงเรียนยอรังษัต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
5. งานออกแบบห้องปฏิบัติการ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ ม.เกษตร สกลนคร



4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน ไตรมาส4 ประจำปี2566
- จัดทำสรุปเล่มรายงานการจัดการพลังงานประจำปี 2566
- ประชุมความคืบหน้าโครงการจัดทำ Solat Rooftop กับตัวแทนการไฟฟ้า

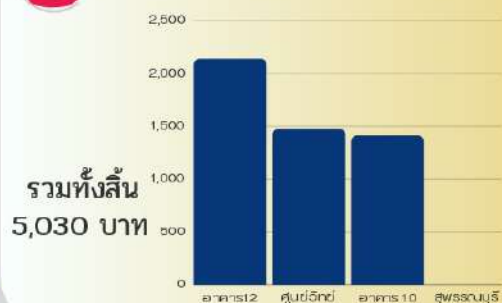


2 ส่วนงานสนับสนุน

1. ปฏิบัติงานดูแลงานระบบจัดทำอาหารงานรับปริญญา มหาวิทยาลัยบูรพา
2. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ของศูนย์อาหารดิสตินดุมล
3. จัดบุงเตรียมงานจำหน่ายผลิตภัณฑ์และประชาสัมพันธ์ที่โบกคบางนา
4. รับ-ส่ง ลูกค้าอบรม world city links ที่สนามบินสุวรรณภูมิ
5. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร



5 ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



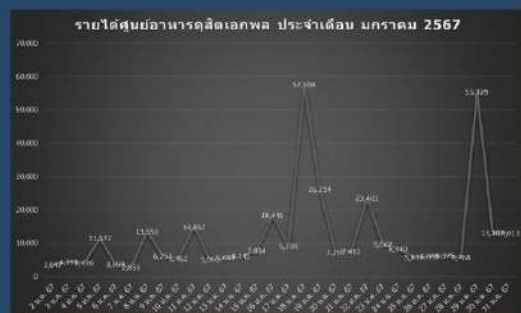
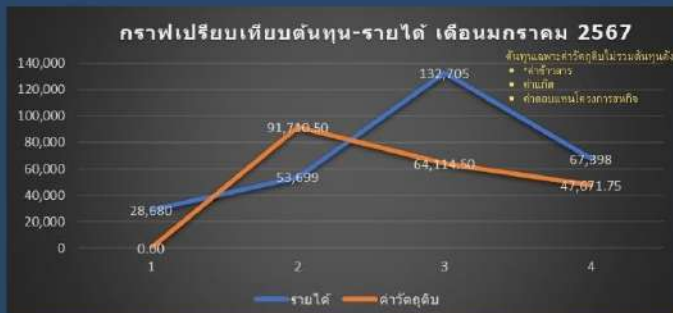
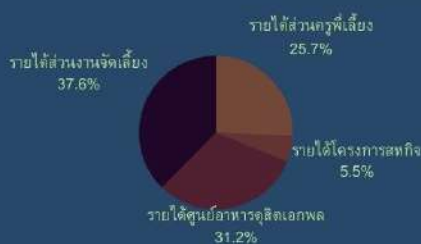
ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมกราคม 2567

- จัดบริการอาหารห้องอาหารอุตสาหกรรม
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารบุษนาฏ โรงแรมสวนอุตสาหกรรม สุพรรณบุรี (อาคารจันทร์เจริญ)

การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

- งานทำบุญเนื่องในวันขึ้นปีใหม่ 2567 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรของกรุงเทพมหานคร
- งานประชุมสมาคมศิษย์เก่าสถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานทำบุญอาคารปฏิบัติการโครงการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานกิจกรรมปลูกจิตสำนึกเจ้าหน้าที่รัฐตามหลักธรรมาภิบาล ภายใต้หลักสูตรเสริมสร้างธรรมาภิบาลต่อต้านการทุจริต ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
- การบริการอาหารและเครื่องดื่มงานสอบตำรวจภูธรภาค1
- งานสัมมนาคณะกรรมการพิจารณาตำแหน่งทางวิชาการและคณะกรรมการพิจารณาตำแหน่งทางวิชาการเฉพาะด้านรับใช้ท้องถิ่นและสังคม
- งานโครงการอบรมการจัดประชุมอย่างมีประสิทธิภาพ "การจัดประชุมสีเขียว(Green meeting) สู่การพัฒนาองค์กรอย่างยั่งยืน"

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2567 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ร่วมจัดกิจกรรม “LIFE SKILLS BOOTCAMP”

JANUARY
05 2024

คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม LIFE SKILLS BOOTCAMP โรงเรียนมัธยมวิทยา โดยได้รับเกียรติจาก ท่านผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดร.ขวัญภา สุขคร กล่าวเปิดกิจกรรม กล่าวเปิดกิจกรรม พร้อมด้วย นายพีระพันธ์ ดันวงศ์ รองฝ่ายวิชาการโรงเรียนมัธยมวิทยา กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของกิจกรรมในครั้งนี้ โดยทางหลักสูตรได้จัดกิจกรรมในฐานะ การเป็นผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม ในเมนู "ช่อม่วง" ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ฝึกการจับจิบช่อม่วง ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม กิจกรรม INGREDIENTS SHOW เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้นักเรียนได้เรียนรู้เกี่ยวกับการชงเครื่องดื่ม MOCKTAIL พร้อมทั้งให้ร่วมสนุกในการ SHAKE เครื่องดื่ม และการเสิร์ฟเครื่องดื่ม ในวันที่ 5 มกราคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก DINING ETIQUETTE

JANUARY
19 2024

ในวันที่ 19 มกราคม 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการร่วมกับสาขาวิชาธุรกิจการbin ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรมการเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก DINING ETIQUETTE LEARNING พร้อมทั้งรับประทานอาหารกลางวัน นำโดย ผศ.อรรถก จันสี ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ อ.วสันต์ นิลมัย อาจารย์สาขาวิชาธุรกิจการbin บรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการรับประทานอาหารแบบสากลอย่างถูกต้อง รวมถึงการเสิร์ฟ และการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่วางอยู่บนโต๊ะอาหาร ภายใต้โครงการห้องเรียนสัญจรระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการศึกษาปฐมวัยและประถมศึกษา หลักสูตร พ.ศ.2565 รุ่นที่ 1 รุ่นที่ 2 และรุ่นที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม "การเรียนรู้การผสมเครื่องดื่ม มืออกเทล (MOCK TAIL)"

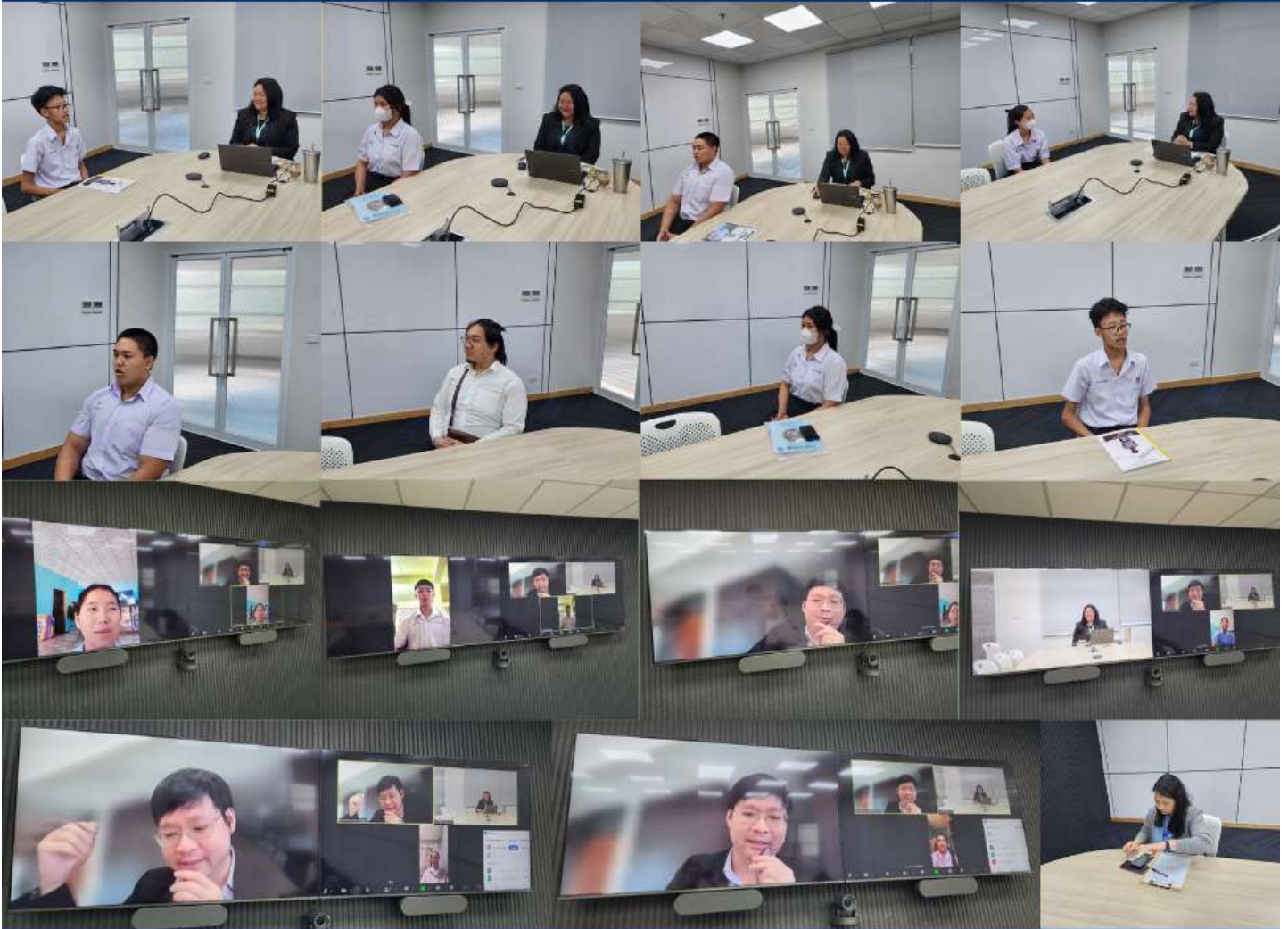
JANUARY
19 2024

ในวันที่ 19 มกราคม 2567 อาจารย์จิตติวรฤกษ์ โยสำลี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการจัดกิจกรรม "การเรียนรู้การผสมเครื่องดื่ม มืออกเทล (MOCK TAIL)" จากโครงการ INGREDIENTS LIBRARY โดยได้สาธิตการชงเครื่องดื่มหลากหลายเมนู ก่อนจะเปิดโอกาสให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ร่วมชิมและปฏิบัติ ภายใต้โครงการห้องเรียนสัญจรระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรศึกษา ศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการการศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโท หลักสูตร พ.ศ.2565 รุ่นที่ 1 รุ่นที่ 2 และรุ่นที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2566 ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 PORTFOLIO

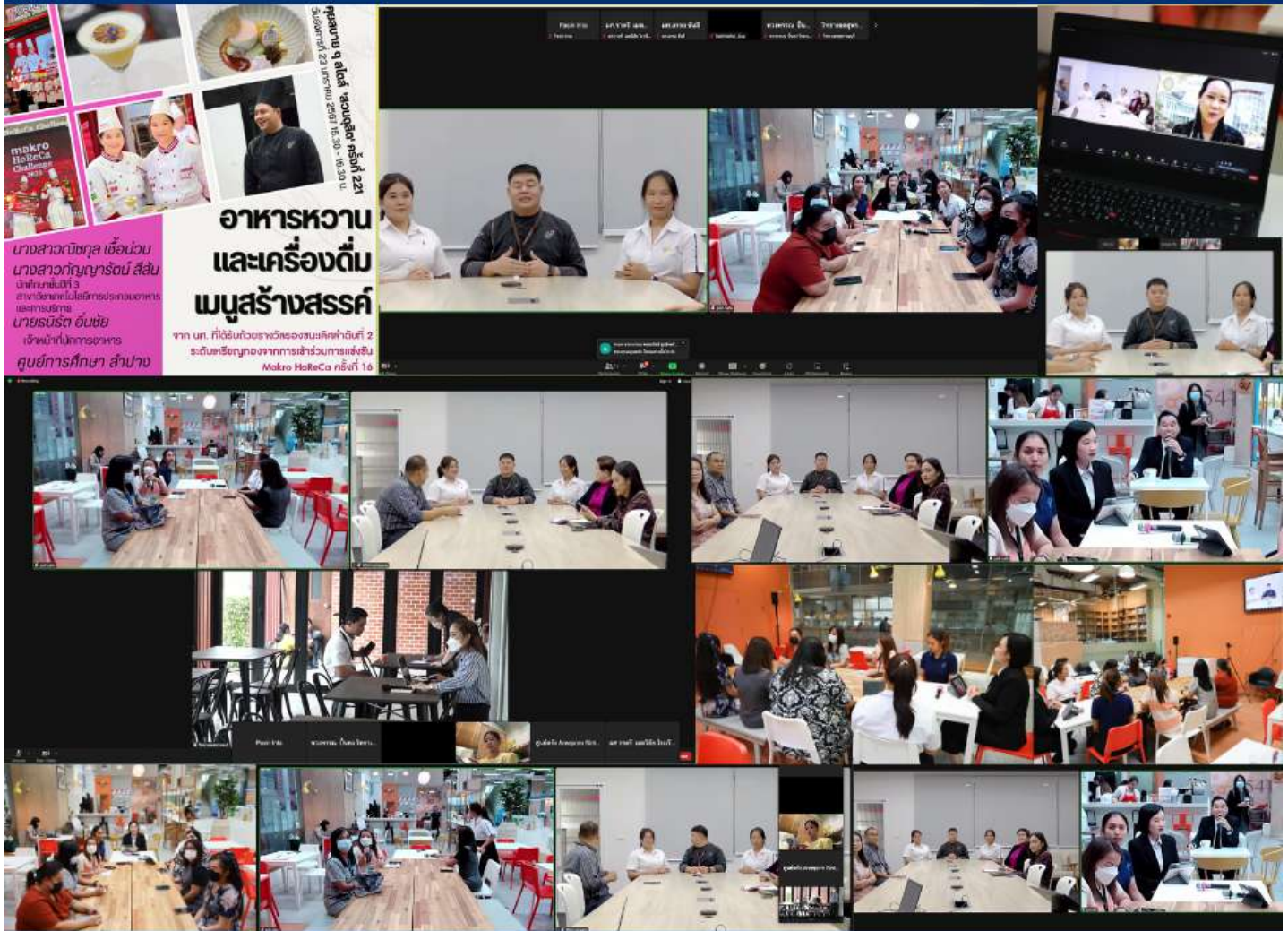
JANUARY
20 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยอาจารย์ ดร.อานง ใจแน่น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 PORTFOLIO ครั้งที่ 3 ในวันเสาร์ที่ 25 พฤศจิกายน 2566 เวลา 9.00-12.00 น. ในรูปแบบ ONSITE ณ ห้อง ONLINE 14 อาคารธุรกิจการบิน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ ONLINE ผ่านระบบ ZOOM MEETING ร่วมกับคณะกรรมการสัมภาษณ์จากส่วนกลางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมกิจกรรมคุษบายๆ สโตร์ “สวนดุสิต” ครั้งที่ 218 หัวข้อ อาหารหวาน และเครื่องดื่ม เมนูสร้างสรรค์

JANUARY
23 2024

รศ.ดร.สุพุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมคุษบายๆ สโตร์ “สวนดุสิต” ครั้งที่ 218 หัวข้อ อาหารหวาน และเครื่องดื่ม เมนูสร้างสรรค์ นักศึกษาศูนย์การศึกษา ลำปาง “ที่ได้รับถ้วยรางวัล” การแข่งขัน MAKRO HORELA ครั้งที่ 16 ถ้วยรางวัลรองชนะเลิศลำดับที่ 2 ระดับเหรียญทอง โดย นางสาวณัชกุล เชื้อน่วม นางสาวกัญญารัตน์ สีสัน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนายธนริต อ้นชัย เจ้าหน้าที่นักรอาหาร ศูนย์การศึกษา ลำปาง พร้อมกันนี้ได้เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมพูดคุย และแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2567 ณ POLL CAFÉ ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย และผ่านระบบออนไลน์ ZOOM MEETING

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม ENGLISH FUN CAMP PHAYAOPITTAYAKOM 2024

JANUARY
26 2024

ในวันที่ 26 มกราคม 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการร่วมกับสาขาวิชาธุรกิจการบัน และศูนย์ภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง จัดกิจกรรมการเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก DINING ETIQUETTE LEARNING พร้อมทั้งรับประทานอาหารกลางวัน โดยมีบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับการรับประทานอาหารแบบสากลอย่างถูกต้อง รวมถึงการเสิร์ฟและการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่วางอยู่บนโต๊ะอาหาร โดย ผศ.อศพงษ์ อุประวรรณ และอาจารย์อัสนัต นิลมัย ณ หอประชุมชั้น 7 รวมถึงการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ BACON CHEDDAR SCONE นักเรียนได้ฝึกฝนทักษะการทำอาหารและฝึกฝนการสื่อสารภาษาอังกฤษระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร ทำให้เกิดสภาพแวดล้อมการเรียนรู้แบบโคณาบิก โดย MR. LOGAN COX และอาจารย์เสาวลักษณ์ กั้นจันะ ณ ห้องปฏิบัติการเบอเกอร์ 2

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมงานแข่งขันกีฬาลำปางอุดมศึกษาสัมพันธ์ ครั้งที่ 21 "ราชมงคลเกมส์"

JANUARY
26-28 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดย ดร.จวิญญา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ผศ.ดร.บพพร แพรย์รัตน์ ผู้จัดการโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ลำปาง เข้าร่วมพิธีเปิด-ปิด งานแข่งขันกีฬาลำปางอุดมศึกษาสัมพันธ์ ครั้งที่ 21 "ราชมงคลเกมส์" ซึ่งจัดโดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง ระหว่างวันที่ 26-28 มกราคม 2567 โดยวัตถุประสงค์ของกิจกรรมเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงออกและพัฒนาศักยภาพทางด้านกิจกรรมกีฬาซึ่งทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯลำปาง ได้ส่งนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาในหลากหลายประเภท อาทิ ฟุตบอล/ บาสเกตบอล/ วอลเลย์บอล/ เปตอง/ แบดมินตัน/ การแข่ง E-SPORT : ROV, PUB G และเข้าร่วมการประกวดดาวเดือน

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

JANUARY
11 2024

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ภายใต้โครงการของ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้ดำเนินการจัดทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงาน ภาคความรู้และภาคความสามารถ) สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (THAI COOK) รุ่น
ที่ 2 ของปีงบประมาณ 2567 ให้กับบุคคลภายนอก โดยมีคณะกรรมการประกอบด้วย ผศ.อรรถ จันสี, ผศ.ราตรี เมฆ
วิสัย (กรรมการภายในศูนย์ฯ) และ อาจารย์กิตติยา ศรีจันทร์ (กรรมการภายนอกจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง) จัด
ขึ้นในวันที่ 11 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมอบรมอาชีพพระยะสัน (อบรมเชิงปฏิบัติการ)

JANUARY
20-28 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกับสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษาจังหวัดลำปาง ได้ดำเนินโครงการ ส่งเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและการออมของสมาชิก เพื่อส่งเสริมให้สมาชิกมีความรู้ด้วยการอบรมระยะสั้น ให้สามารถประกอบอาชีพเสริมเป็นผู้ผลิตและเป็นผู้จำหน่ายเพื่อหารายได้เสริมและดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง มีคุณภาพชีวิตที่ดี และสามารถดำรงตนอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขและเอื้ออาทรต่อชุมชน และเพื่อการพัฒนาความเชี่ยวชาญทางวิชาการขององค์กรให้มีความโดดเด่นตามอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์รอด วัณสี เป็นวิทยากรในการจัดอบรม ในระหว่างวันที่ 20-28 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจมาตรฐานสุภาพาลอาหารและให้คำปรึกษาแก่ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร

JANUARY
21/27-28 2024

อาจารย์จิตติวรา ใยสำลี และคร.อานง ใจแน่น ได้รับเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจมาตรฐานสุภาพาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” และให้คำปรึกษาแก่ผู้ให้บริการธุรกิจอาหาร (FOOD SERVICE) ภายใต้การดำเนินงานของโครงการมหัศจรรย์เส้นทางวัฒนธรรมอาหารเมืองรอง (WONDERFUL SECONDARY CITY OF LANNA GASTRONOMY TOURISM) ภายใต้แผนงานบูรณาการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยว มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาจังหวัดในเมืองรอง ได้แก่ ลำพูน ลำปาง พะเยา และเชียงราย ให้เป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมล้านนาแบบใหม่ และศูนย์ ฯ ได้กำหนดกิจกรรมการตรวจมาตรฐานสุภาพาลอาหารให้กับสถานที่จำหน่ายอาหารที่เข้าร่วมโครงการใน 4 จังหวัด จำนวน 40 ร้าน โดยได้ดำเนินการตรวจมาตรฐานสุภาพาลอาหารของร้านอาหารในจังหวัดลำปาง จำนวน 10 ร้าน ในระหว่างวันที่ 21 และ 27-28 มกราคม 2567

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ตรัง



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง สอบสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 สอบ PORTFOLIO ”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง สอบสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 สอบ Portfolio หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้สอบสัมภาษณ์ร่วมกับคณาจารย์จากส่วนกลาง ผ่านระบบออนไลน์ ณ ห้อง SDU Online 15 วันเสาร์ที่ 20 มกราคม 2567 โดยทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 สอบ Quota รับสมัครตั้งแต่วันที่ 1 ถึง 12 กุมภาพันธ์ 2567 สมัคร Online ผ่านทาง <https://tcas.dusit.ac.th>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ตรัง



**“ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครและแนะแนวการศึกษา
สอบ PORTFOLIO ประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนทุ่งหนองแห้งประชาสรรค์ ”**

คณาจารย์และนักศึกษา พร้อมด้วยฝ่ายประชาสัมพันธ์ ร่วมเดินทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 สอบ Portfolio ณ โรงเรียนทุ่งหนองแห้งประชาสรรค์ จ.ตรัง โดย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เปิดรับสมัคร 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล โดยมีการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์หลักสูตร การแต่งหน้าคัพเค้ก และกิจกรรมตอบคำถามการศึกษาต่อ โดยมีนักเรียนมีความสนใจสอบถามข้อมูล

ผู้สนใจสมัครเรียนในสอบ Portfolio สามารถสมัครผ่านทาง <https://tcas.dusit.ac.th> รับสมัครถึง 18 มกราคม 2566 สอบถามเพิ่มเติม ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร 075 500888 ต่อ 6815

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ตรัง



**“ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครและแนะแนวการศึกษา
ประจำปีการศึกษา 2567 ณ โรงเรียนนุสตามุดดิน โรงเรียนสรรเสริญอิสลาม จ.สงขลา ”**

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมเดินทางประชาสัมพันธ์ การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 สอบ Portfolio ณ โรงเรียนนุสตามุดดินและโรงเรียนสรรเสริญอิสลาม จ.สงขลา โดย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เปิดรับสมัคร 2 หลักสูตร ได้แก่หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล โดยมีการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์หลักสูตร และกิจกรรมตอบคำถามการศึกษาต่อ โดยมีนักเรียนมีความสนใจสอบถามข้อมูล

ผู้สนใจสมัครเรียนในรอบ Quota สามารถสมัครผ่านทาง <https://tcas.dusit.ac.th> รับสมัคร 12 กุมภาพันธ์ ถึง 10 เมษายน 2567 สอบถามเพิ่มเติม ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร 075 500888 ต่อ 6815

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



“คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
หลักสูตร ขนมอบเบื้องต้น”

วันที่ 7 มกราคม 2567 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน ทาง
อาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหาร
หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น วิทยากรโดย ผศ.สาวิตรี ณวงค์ศรี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
พร้อมด้วยคณบดีศึกษา ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง ร่วมกับ โรงเรียนปัญญาวิทย์ จังหวัดตรัง
จัดกิจกรรมค่ายภาษาอังกฤษ นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4,5,6
ในกิจกรรม ILP ENGLISH CAMP 2024 (PANYAWIT SCHOOL TRANG)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง ร่วมกับ โรงเรียนปัญญาวิทย์ จังหวัดตรัง จัดกิจกรรมค่ายภาษาอังกฤษ
ของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4,5,6 ในกิจกรรม ILP English Camp 2024 (Panyawit School Trang) ระหว่างวันที่ 24 - 26
มกราคม 2567 โดยน้องๆ ที่เข้าร่วมกิจกรรม ได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านกิจกรรมเล่นเกม ร้องและเต้นเพลงภาษาอังกฤษ เรียนรู้
ภาษาอังกฤษผ่านกิจกรรมการลงมือปฏิบัติทำขนม ในห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร โดย คณาจารย์ บุคลากรและคณะนักศึกษา
ร่วมเป็นวิทยากร ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ตรัง



“ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมกับ โรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) จังหวัดตรัง จัดโครงการ MASTER CHEF AND EXCLUSIVE WORK SHOP 2024 ”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมกับ โรงเรียนเทศบาล 6 (วัดตันตยาภิรม) จังหวัดตรัง จัดโครงการ Master Chef and Exclusive Work Shop 2024 ระหว่างวันที่ 30 - 31 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดยมีการจัดกิจกรรมอบรมปฏิบัติการเบเกอรี่ เมนูเค้กแฟนซี อบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เทคนิคการถ่ายภาพอาหาร อบรมปฏิบัติการเครื่องดื่มม็อกเทล (Mocktail) และอบรมปฏิบัติการอาหารยุโรป เมนูโครเกตต์ผักโขมสอดไส้ชีส วิทยากรโดย คณาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และบุคลากร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUANDUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

ขอแสดงความยินดีกับ

พศ.ดุชฎี ทรัพย์บัว

ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สังกัดโรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
ได้รับรางวัลเกียรติบัตร
ครูและบุคลากรทางการศึกษาดีเด่น
เพื่อยกย่องเชิดชูเกียรติ เนื่องในวันครู ครั้งที่ 68
ประจำปี พ.ศ.2567 จังหวัดตรัง
โดย สำนักงานศึกษานิเทศก์จังหวัดตรัง
วันที่ 16 มกราคม 2567
ณ โรงแรมธรรมรินทร์ธนา จังหวัดตรัง

