



รายงาน ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567



รายงานผลการดำเนินงาน เดือนกุมภาพันธ์ 2567

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการด้านการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 4) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี 5) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร รวมทั้งมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร รวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องคัมให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนกุมภาพันธ์ 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 24

ศูนย์การศึกษา ลำปาง 74

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดร.พรชนิตร์ แก้วเนตร
รองผู้อำนวยการฝ่ายกิจการต่างประเทศ และ ลูกศิษย์เก่า

Pimmada Wichasin

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษาหัวหิน

16 Feb 2024

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษาหัวหิน ภายใต้โครงการบูรณาการระหว่างคณะและศูนย์การศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรชนิตร์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกศิษย์เก่า เป็นประธานเปิดการอบรม ผศ.ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน นางสาวปรีดา แซ่เล่า ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาหัวหิน กล่าวต้อนรับ และ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนกล่าวปิดการอบรม โดยมีบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากร สาธิต และปฏิบัติงานศิลปะประดิษฐ์สร้างสรรค์ การทำดอกไม้กระดาษ ซอดดอกไม้กระดาษ กล่องดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดแจกันดอกไม้แห้ง-ดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดสวนถาดกล้วยไม้ การทำช่อดอกดอกไม้แห้ง ศิลปะการพับกระดาษ เช่น หัวใจ ดาว นก ฯ และการจัดไหลพับกระดาษ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาหัวหิน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์

17
Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม : กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์ โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดการแข่งขัน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรม ซึ่งกิจกรรมประกอบไปด้วยการเดินขบวนพาเหรดของนักศึกษา ออกกำลังกาย วอร์มอัพ และเต้นซุมบ้า การแสดงเปิดสนาม (Cover Dance) การประกวดกองเชียร์ การแข่งขันกีฬาบาสเกตบอลชาย แชร์บอลหญิง วิ่งกระสอบ วอลเลย์บอล ชักกะเย่อ และฟุตบอลชาย พร้อมทั้งประกาศผล มอบเหรียญและถ้วยรางวัลให้กับนักกีฬาผู้ชนะในการแข่งขันดังกล่าว โดยกิจกรรมในครั้งนี้ มีผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมในกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 07.00-17.00 น. ณ อาคารพลศึกษา (โรงยิม) ชั้น 2 ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาศูนย์การศึกษา ลำปาง และจัดกิจกรรมการ
พัฒนาองค์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม

20
Feb 2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวให้โอวาทนักศึกษา ชั้นปีที่ 1-3 หลักสูตรวิทยา
ศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ที่เข้าร่วมโครงการพัฒนา
ศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ “กิจกรรมการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพเกี่ยวกับ
การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม” การอบรมภาคบรรยายในหัวข้อ เส้นทางสู่การเป็นเชฟ โดยอาจารย์อารีกร ศรีอรุณ ณ
หอประชุมใหญ่ และอบรมเชิงปฏิบัติการ เมนูอาหารยุโรป โดยอาจารย์อารีกร ศรีอรุณ และนางสาวธีรพรรณ ศรีทอง นักการ
อาหารประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 1 และ 2 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20
กุมภาพันธ์ 2567 ณ ศูนย์การศึกษาลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



รองคณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณาจารย์ และนักศึกษา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ร่วมงานแถลงข่าว งานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 พร้อมกับจัดแสดงผลงาน

22
Feb 2024

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณาจารย์ และนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ร่วมงานแถลงข่าว งานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 พร้อมกับจัดแสดงผลงาน การนำวัตถุดิบอาหารที่ทานได้มาแปรรูปและนำมาประกอบเป็นชิ้นงาน ภายใต้คอนเซ็ปต์ Blossoming Culinary Art โดยมีคุณณพากรณ์ โพรธิรัตน์กูร อุปนายกสมาคมปาร์คนายเลิศ กล่าวเปิดงาน พร้อมด้วย รศ.นพ. ชลเกียรติ ขอบประเสริฐ ผู้อำนวยการ ศูนย์โปรตอน สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ สภากาชาดไทย และนางสมฤดี จิตจง รองผู้ว่าการด้านตลาดในประเทศ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยร่วมแถลงข่าวการจัดงาน มีวัตถุประสงค์เพื่อมุ่งเน้นการสืบทอดงานศิลปวัฒนธรรมไทยและงานหัตถศิลป์จากชุมชนสู่บุคคลทั่วไป ผ่านกิจกรรมต่าง ๆ ที่นำเสนอด้วยดอกไม้ อีกทั้งยังเป็นการกระตุ้นให้คนรุ่นใหม่หันมาใส่ใจ ให้ความสำคัญและชื่นชมกับธรรมชาติรอบตัวมากขึ้น จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 14.00 - 16.00 น. ณ กลาสเฮาส์ ปาร์คนายเลิศ ซอยสมคิด ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน มอบวุฒิบัตร ให้กับอาจารย์และนักเรียน ที่เข้าโครงการเผยแพร่ความรู้และ
วัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024

9
Feb 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้เกียรติมอบ
วุฒิบัตร กับอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน ซึ่งเข้าร่วมโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหาร
สู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City
Links 2024 การจัดอบรมวัฒนธรรมอาหารไทย จัดขึ้นระหว่างวันที่ 1-14 กุมภาพันธ์ 2567 โดยมีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจากโรงเรียน
การเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และมหาวิทยาลัยเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ สำหรับการมอบวุฒิบัตรจัดขึ้นเมื่อ
วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567 ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



*** ข้าวขวัญ *
ตำรับสายยาวภา**

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ ครูเจษฎา กล้ากล้า

MODERATOR

นางสาวณิชา นิ่มปาน
ดร. อนุชิตา สิริพันธ์วัฒนา
นางสาวณิชา นิ่มปาน

ข้าวขวัญ ตำรับสายยาวภา ✨

2 February BE 2567

Chanch... Moo Thitima

Nop Tao Sippapas พร จูฑารีย์ Therit

Kornkan... JoY ธนพร Siwaporn Alyzaxq Patchaya

จูโ จูฑารีย์ Pitchaya... Kanjanat Full น้องปร... ผักเคล

clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ข้าวขวัญ ตำรับสายยาวภา” 2 Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ข้าวขวัญ ตำรับสายยาวภา” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ครูเจษฎา กล้ากล้า (ครูผู้ช่วย วิทยาลัยการอาชีพกาญจนบุรี) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และอาจารย์ธิติมา แก้วมณี กับหัวข้อ “ข้าวขวัญ ตำรับสายยาวภา” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ประวัติความเป็นมาและความเชื่อทางด้านอาหาร รวมไปถึงส่วนประกอบการทำข้าวขวัญ ตำรับสายยาวภา และวิธีการรับประทาน เมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "อาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ"

7 Feb
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะจำเป็นต่อการ
ทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก
อาจารย์สุนิรา ชัยภักดิ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อเรื่อง การตระหนักรู้ความ
ปลอดภัยอาหารของผู้ประกอบการ เรื่องไลโคปีน (สารต้านอนุมูลอิสระช่วยการชะลอวัย) เรื่องอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ และเรื่อง
แนะนำรายการอาหารแลกเปลี่ยน การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้
วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร
สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2567
เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

ข้าวเกรียบ กรอบกรอบ มออบความอร่อย

เข้าร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเพื่อ
ศุกร์ที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวิเจริญ
MODERATOR

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ละ

Chanch...
MMM
Phakpoom
Penake

Dong
Onanong
Sawitree
กัณทิรา

KW
Kanjanat
Sirinthip
Sorat
นิวั
นิภาภรณ์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ข้าวเกรียบ” 9 Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ข้าวเกรียบ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวิเจริญ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง กับหัวข้อ “ข้าวเกรียบ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ วัตถุดิบ รวมไปถึงวิธีการทำ เมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "รวมรสขนมหวานยอดนิยม"

14
Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "รวมรสขนมหวานยอดนิยม" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ และอาจารย์ณฤณ สัมฤทธิ์รัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องมอคค่าคัพเค้ก คุกกี้อึ่งทาย French Meringue และ Chocolate cake ball การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บักกึดเต...ซุปลมุนไพร

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบท่อนิ่ง
ศุกร์ที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ
อาจารย์รัชฎ์ภรณ์ อุ่นสูง



MODERATOR




เมนู บักกึดเต...ซุปลมุนไพร

16 February BE 2567







อาหารการกินSDU

933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “บักกึดเต...ซุปลมุนไพร”

16
Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “บักกึดเต...ซุปลมุนไพร” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์รัชฎ์ภรณ์ อุ่นสูง และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา คุณกศนิษฐ์ อินทร์วิม และคุณวนิดา คงคาโชติ กับหัวข้อ “บักกึดเต...ซุปลมุนไพร” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ วัตถุดิบ รวมไปถึงวิธีการทำ เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Basic cutting skill

10 ทริคการเลือกซื้อเนื้อหมู ให้ถูกหลักโภชนาการ

- เลือกซื้อเนื้อหมูที่มีหมูข้อน ๆ ไขมันสีขาว
- เนื้อหมูไม่ควรมีสีแดงสด เพราะมีสารเร่งเนื้อแดง
- เนื้อไม่ควรมีสีเขียวคล้ำ แสดงว่าหมูเสียชีวิต
- เลือกซื้อเนื้อหมูที่กดแล้วไม่ชุ่ม ถ้าเข้านิวไปกดแล้วชุ่มแสดงว่าหมูนั้นเป็นหมูเก่าหรือแช่แข็งมาเรียบร้อยแล้ว
- ผิวของเนื้อหมู ควรจะมีขาว ไม่เกิดปฏิกิริยาขึ้น หนองหรืออาจเห็นกลิ่น กลิ่น หากเป็นมันหมู ก็คือจะขาวใส ชักด้วย

กินอันไหนดีนะ ?

Low FAT	High FAT	ดีต่อสุขภาพ
หมู 100 กรัม 100 kcal	หมู 100 กรัม 200 kcal	หมู 100 กรัม 100 kcal
หมู 100 กรัม 100 kcal	หมู 100 กรัม 200 kcal	หมู 100 กรัม 100 kcal

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โปรแกรมสอนหั่นผัก (Cutting Techniques)

โดย อาจารย์ดารารัตน์ พิเศษ

สำหรับประกอบอาหารเมนู คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

สำหรับประกอบอาหารเมนู แกงมันมันสะโพกหมู ออจาด

โดย อาจารย์ดารารัตน์ พิเศษ

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

แกงมันมันสะโพกหมู ออจาด

แกงมันมันสะโพกหมู ออจาด

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "รอบรู้เรื่องการเตรียมและเมนูอร่อยต้องลอง" 21 Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "รอบรู้เรื่องการเตรียมและเมนูอร่อยต้องลอง" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดารารัตน์ วิเศษ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องรูปแบบการตัด หั่นและแต่งวัตถุดิบ คอหมูย่างจิ้มแจ่ว และมันมันสะโพกหมู ออจาด การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Clubhouse
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อห้อง
ศุกร์ที่ 26 กุมภาพันธ์ 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.
กับหัวข้อ "ขนมไทยประยุกต์"
เมนู เค้กชิฟฟ่อนหม้อแกงเผือกและเค้กบัวลอยเผือกสวนดุสิต

นางสาวสุวิภา ดาวรัตน์
นางสาวณัฐพร จิตต์จรัสสิน

MODERATOR

ขนมไทยประยุกต์..เมนูเค้กชิฟฟ่อนหม้อแกงเผือก 🍰
23 February BE 2567

- | | | | |
|----------------|----------------|-----------------|--------------|
|
* Supreeya |
Penake |
* Chanch... |
Naruenat |
|
Dong |
Kor |
Siwaporn |
Natcha |
|
Onanong |
Porntaw... |
passanan |
Popo |

clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

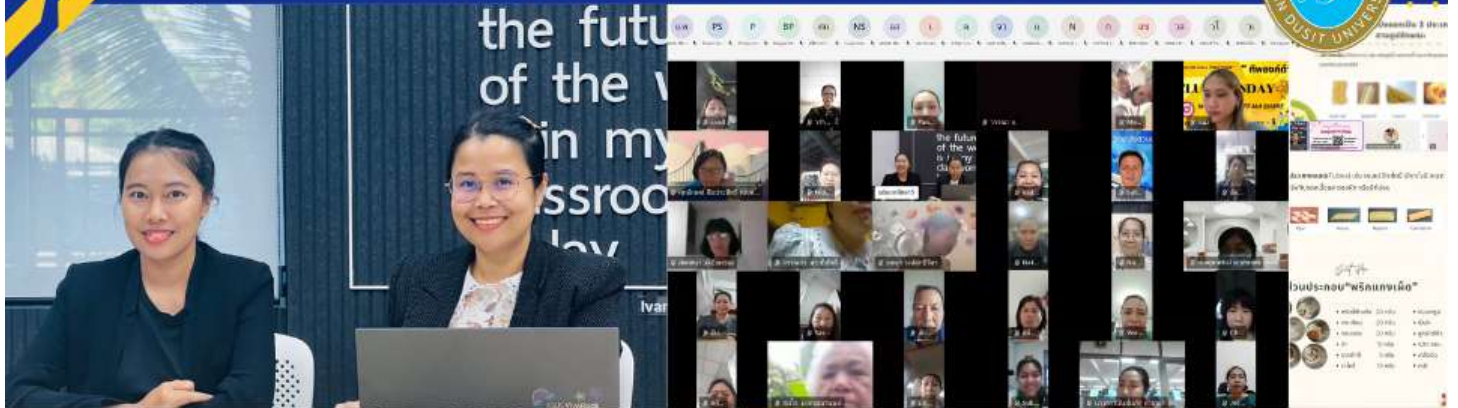
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ขนมไทยประยุกต์" เมนู เค้กชิฟฟ่อนหม้อแกงเผือกและเค้กบัวลอยเผือกสวนดุสิต

23
Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "ขนมไทยประยุกต์" เมนู เค้กชิฟฟ่อนหม้อแกงเผือกและเค้กบัวลอยเผือกสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์ณฤศนาท ลิ้มอุทัยรัตน์ และอาจารย์สุปรียา ดาวรรักษ์ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และอาจารย์เป็นเอกกรทรัพย์สิน กับหัวข้อ "ขนมไทยประยุกต์" เมนู เค้กชิฟฟ่อนหม้อแกงเผือกและเค้กบัวลอยเผือกสวนดุสิต ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ วัตถุดิบ รวมไปถึงวิธีการทำ เมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูอาหารฟิวชั่น"

28
Feb 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูอาหารฟิวชั่น" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ปิภกมา กาญจนรักษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ อาจารย์สิรินทิพย์ สุดตาพงศ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้อาหารฟิวชั่น เมนูสปาเก็ตตี้แกงเผ็ดเปิดอย่าง เพนเน่กุ้งโหระพากรอบ Spaghetti Carbonara และ ซีซาร์สลัด การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรระยะสั้น นมมิ่ง

4 Feb
2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นำทีมอาจารย์และบุคลากร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรระยะสั้น นมมิ่ง ร่วมกับ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร. เสนาะ กลิ่นงาม อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ผศ.ดร. พรรณี คอนจอหอ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ร่วมกล่าวเปิดกิจกรรมในความร่วมมือด้านวิชาการและการพัฒนาทักษะวิชาชีพ และสังเกตการณ์ในภาคทฤษฎี การดำเนินงานดังกล่าวอยู่ภายใต้โครงการพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและผลิตกำลังคนขั้นสูงด้าน ววน. เพื่อการขับเคลื่อนการพลิกโฉมสถาบันอุดมศึกษาตามกลุ่มยุทธศาสตร์ภายใต้โปรแกรม 16 ปฏิรูประบบการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยมีผู้เข้ากิจกรรมจากผู้ประกอบการ ผู้สนใจ บุคลากรและนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จัดขึ้นในระหว่างวันที่ 3-4 กุมภาพันธ์ 2567 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ประชุมหารือแนวทางการจัดทำห้องปฏิบัติการอาหาร

20
Feb 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และทีมบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เข้าพบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทรงพันธ์ ต้นตระกูล รองคณบดีคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ณภัทร วิเศษกุล หัวหน้าภาควิชามนุษยสัมพันธ์ และคณาจารย์ประจำภาควิชามนุษยสัมพันธ์ เพื่อพูดคุยหารือแนวทางการจัดทำห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ของคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตามความร่วมมือทางวิชาการ รวมถึงมอบของที่ระลึกเพื่อสวัสดิปีใหม่ เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 13.00 - 14.00 น. ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2/2567

15
Feb 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2/2567 สรุปสาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ในเรื่องสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(5)/2567 วันที่ 26 มกราคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 2(43)/2567 วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(38)/2567 วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมกราคม 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย ประชาสัมพันธ์ขอเชิญเสนอชื่อผู้สมควรได้รับรางวัล Ajinomoto-FoSTAT Awards สำหรับนักวิจัยดีเด่นด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีทางอาหาร ประจำปี 2567 วาระเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องรายงานผลการลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก พิจารณาทบทวนเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน รอบที่ 2/2567 โครงการบูรณาการระหว่างคณะและศูนย์การศึกษา จัดอบรมหลักสูตรครุกรรมศิลป์ประดิษฐ์:งานกระดาษ และงานตกแต่ง การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา และการดำเนินงานวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 13.30-16.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่าน MST

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการจรรยาบรรณ ครั้งที่ 1/2567

18
Feb 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการจรรยาบรรณ ครั้งที่ 1/2567 สรุปวาระสำคัญเรื่อง คำสั่งคณะกรรมการจรรยาบรรณ ประจำปีการศึกษา 2566 และข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วยจรรยาบรรณของพนักงานมหาวิทยาลัย พ.ศ. 2560 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 16.00-17.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน
ที่ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

20
Feb 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณาจารย์โรงเรียนการเรือนที่ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เพื่อมอบนโยบายการบริหารจัดการและติดตามผลการดำเนินงานรวมทั้งการให้ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนางานต่าง ๆ ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 16.30-17.30 น. ณ ห้องประชุมดุสิตา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนจัดประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน

27
Feb 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม “บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน” เรื่องพิจารณาแจ้งเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งาน ของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน รอบที่ 2 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 และการรายงานผลการดำเนินงานตามพันธกิจและเครือข่ายความร่วมมือ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 16.30-17.30 น. ณ ห้องประชุม Hall 3 และ Online ผ่าน MST

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพสำหรับผู้สอนด้านบาร์และเครื่องดื่ม

6 Feb
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพสำหรับผู้สอนด้านบาร์และเครื่องดื่ม โดยจัดอบรมระยะสั้นหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ รวมทั้งเพิ่มขีดความสามารถของอาจารย์ผู้สอนและบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะการผสมเครื่องดื่ม ในแบบต่าง ๆ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นราเดช ภูวานิช เป็นวิทยากร มีอาจารย์ผู้สอนเครื่องดื่มฯ จากทั้งกรุงเทพมหานคร วิทยาเขต สุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษาตรัง รวมทั้งบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมการอบรม จัดขึ้นเมื่อในระหว่างวันที่ 5-6 กุมภาพันธ์ 2567 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ของอบคณ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่สนับสนุนงบประมาณและสิ่งสนับสนุนต่าง ๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรหลักสูตรอบรมบาร์และเครื่องดื่มในครั้งนี้

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน
ที่ได้รับรางวัลนักศึกษาเก่าดีเด่น ประจำปี 2566 สาขาความเป็นเลิศทางวิชาการ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ที่ได้รับรางวัลนักศึกษาเก่าดีเด่น ประจำปี 2566 สาขาความเป็นเลิศทางวิชาการ โดยได้รับเกียรติจาก นายสมเกียรติ ศิลวัตมวงษ์ นายกสมาคมนักศึกษาเก่า มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เป็นผู้มอบเข็มกลัดทองคำฝังเพชร และโล่ประกาศเกียรติคุณให้กับนักศึกษาเก่าดีเด่น จำนวน 5 ท่าน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2567 ณ อาคารปฏิบัติการพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ ห้อง SCL 216 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567

ข้อมูล ณ วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 176 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน **69 คน** อายุเฉลี่ย **43.00 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **11.87 ปี**



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



6 สายสนับสนุน จำนวน **65 คน** อายุเฉลี่ย **38.31 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **8.14 ปี**



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริหาร จำนวน **42 คน** อายุเฉลี่ย **48.33 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **6.48 ปี**



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

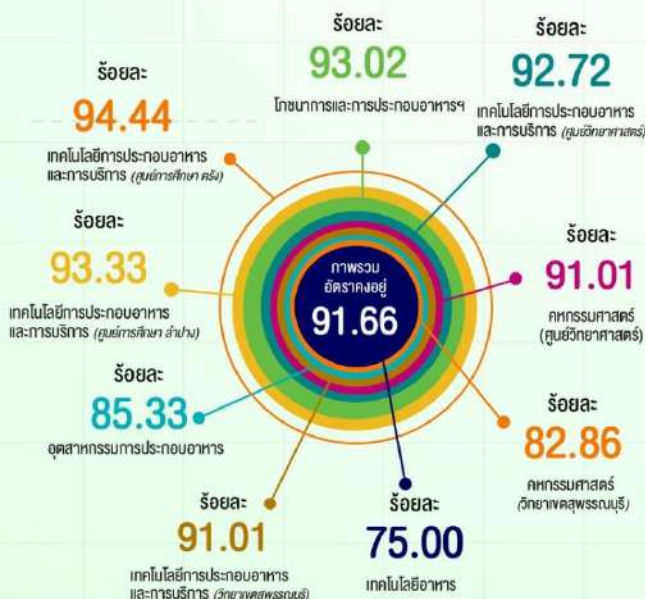
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,561 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 91.66%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 213	รหัส 65: 186	รหัส 64: 206	รหัส 63: 121	รวม: 726	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 66: 20	รหัส 65: 27	รหัส 64: 15	รหัส 63: 2	รวม: 64
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพณิชยการ)	รหัส 66: 28	รหัส 65: 24	รหัส 64: 22	รหัส 63: 7	รวม: 81	7. โภชนาการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 66: 20	รหัส 65: 23	รหัส 64: 21	รหัส 63: 16	รวม: 80
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศิลป์)	รหัส 66: 18	รหัส 65: 34	รหัส 64: 23	รหัส 63: 10	รวม: 85	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 87	รหัส 65: 91	รหัส 64: 76	รหัส 63: 70	รวม: 324
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา อ่าบ่น)	รหัส 66: 40	รหัส 65: 38	รหัส 64: 44	รหัส 63: 18	รวม: 140	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพณิชยการ)	รหัส 66: 16	รหัส 65: 22	รหัส 64: 17	รหัส 63: 3	รวม: 58
5. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63: 3	รวม: 3									

2 อัตราคงอยู่ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวนบุคลากร : นักศึกษา

3.1 บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

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

56 : 1,179 1 : 22

3.2 บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

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

13 : 382 1 : 30

3.3 บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

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

176 : 1,561 1 : 9

ข้อมูล ณ วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2567

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 044/2567



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ต้อนรับคณะศึกษาดูงานซึ่งเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และคณาจารย์ จากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 34 ท่าน โดยบรรยายความเชื่อมโยงและการบูรณาการงานด้านการผลิตและ
การประกอบอาหาร กับงานด้านการบริการ พร้อมทั้งพาเยี่ยมชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการต่าง ๆ ตลอดจน
แนะนำหลักสูตรการอบรมทั้งระยะยาวและระยะสั้นของศูนย์ฝึกฯ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาศักยภาพและ
สร้างความเข้าใจในงานบริการ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 045/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาคพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎี วัตถุประสงค์ของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต 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 046/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระทงทอง ข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 047/2567



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระทงทอง และ โถ่สะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 048/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์ุ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนูบราวนี่ คุกกี้ข้าวโอ๊ต มอคค่าคัพเค้ก คัพเค้กกล้วยหอม ณ ห้องประชุมบุญชาติ และ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 049/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารอิตาเลียน

วันที่ 3 - 4 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารอิตาเลียน โดยมี อาจารย์ภัทรพร เปี่ยมชูชาติ และอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนูพิซซ่าหน้าแฮมเห็ด มินิสโตรเน่ซูป หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ ขนบปังกระเทียม ลาซานญ่าซอสหอย สปาเกตตี้คาโบนาร่า และ ฟานาคอตต้าสตรอเบอร์รี่ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 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 050/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระทงทอง แกงกะหรี่ไก่ ส้มตำ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ ICS42 ชั้น 4 อาคาร โรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 051/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมีอาจารย์ฉนวนเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนูผัดกะเพรา ทับทิมกรอบ มีสมันเนื้อ น้ำพริกปลาร้าและการแกะสลักผัก 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_chefscool
Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 052/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ธีรารณ ศรีทอง เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในเมนู Omelet, Scrambled, Poached eggs, French toasts, Pancakes, White chicken stock และ Chicken kiev 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 053/2567



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ และมอบวุฒิบัตรจบหลักสูตร ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 054/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกุรภาภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาคาร 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 055/2567



ออกบูธประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ในงาน Food Pack Asia 2024

วันที่ 31 มกราคม - 3 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ออกบูธประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ภายใต้โครงการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ครั้งที่ 1/2567 ในงาน Food Pack Asia 2024 โดยมีฝ่ายฝึกอบรม และกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู สลัดเต้าหู้เพื่อสุขภาพ ขนมเปียกปูนกะทิสด และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ศูนย์นิทรรศกาลและการประชุมไบเทค บางนา

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 056/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น บาร์และเครื่องดื่ม

วันที่ 5 - 6 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น โครงการพัฒนาศักยภาพสำหรับผู้สอน หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม ระยะสั้น 2 วัน โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรสาธิต ให้ความรู้ และเทคนิคต่างๆ ในการผสมเครื่องดื่มค็อกเทลและม็อคเทลชนิดต่างๆ ณ 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 057/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมี อาจารย์ชาญณรงค์ ทองอัม และ อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 058/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากร สาธิตอาหารไทยในเมนูแกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง 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 059/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูแกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต 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 060/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน ทดสอบอาหารไทย ภาคปฏิบัติ โดย อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ และได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี โรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นผู้มอบวุฒิบัตร ณ ห้องบรรยายและสาธิต 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 061/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีชีวิตอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 062/2567



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวเหนียวกระฉีก ข้าวเหนียวสังขยา และ ขนมต้ม ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 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 063/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ชมนาท ชื่นฉ่ำ และ อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ คุกกี้อัลมอนต์ซาเบล คุกกี้โอวัลติน คุกกี้ราสเบอร์รี่ ทูอี่ส์ม ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 064/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น บนมอบเบื่องต้น 1

วันที่ 10 - 11 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร บนมอบเบื่องต้น 1 โดยมี อาจารย์ยฤติยา สมทะนะ และอาจารย์วันธนา ลาวนางกูร เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลช็อกโกแลต ชิฟฟ่อนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ขนมปังลูกเกด ณ ห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 065/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏญา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดเปรี้ยวหวาน แกงเขียวหวาน แกงส้มผักรวม ข้าวตั้งหน้าตั้ง และตะโก้แห้ว ณ ห้องปฏิบัติการ ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 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 066/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในเมนู Brown beef stock, Mayonnaise and Chicken Pasta Salad, Spaghetti Carbonara, Quiche aux Epinard Pate Brisee Salee, การแล้ไก่ทั้งตัว ณ ห้องบรรยาย และสาธิต 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 067/2567



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 17 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 068/2567



กิจกรรมสอนทำดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษ "ดอกกุหลาบ" วันแห่งความรัก (valentine's Day)

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการจัดกิจกรรมเรียนรู้เสริมสร้างความสุขที่เกี่ยวข้องกับ One World Library : OWL โดยมี นางสาวรตนพร วงศ์ชัย และนายธนพล ภัทรสังจรรย์ เป็นวิทยากรสาธิตวิธีทำดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษ "ดอกกุหลาบ" วันแห่งความรัก (valentine's Day) ให้กับนักศึกษาและบุคลากร ณ ลานกิจกรรม Monster Inc. ชั้น 1 อาคาร One World Library สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 069/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2567

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและเครื่องดื่มโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณน้ำฝน น้ำใจดี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวแกงกระหรีไก่ทอด ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 070/2567



จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษาหัวหิน ภายใต้โครงการบูรณาการระหว่างคณะและศูนย์การศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรชนิตร์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายกิจการต่างประเทศ และลูกค้าสัมพันธ์ เป็นประธานเปิดการอบรม ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นผู้กล่าวรายงาน นางสาวปรีดา แซ่เล่า ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาหัวหิน กล่าวต้อนรับ และ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนกล่าวปิดการอบรม โดยมีบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิต และปฏิบัติงานศิลปะประดิษฐ์ สร้างสรรค์ การทำดอกไม้กระดาษ ช่อดอกไม้กระดาษ กล่องดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดแจกันดอกไม้แห้ง-ดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดสวนถาดกล้วยไม้ การทำช่อดอกดอกไม้แห้ง ศิลปะการพับกระดาษ เช่น หัวใจ ดาว นก ฯ และการจัดโหลพับกระดาษ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาหัวหิน

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 071/2567



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์วีไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู เปียกปูนกะทิสดและ ทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 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 072/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ชิฟฟอนเค้กส้ม เมอแรงค์คุกกี้ และคุกกี้ลีนแมว ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 073/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง 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 074/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและขนมปัง

วันที่ 17 - 18 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและขนมปัง โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ุ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟ่อนเค้กหน้านิ่มส้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลทูน่า ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 075/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ข้าวแช่

วันที่ 17 - 18 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรข้าวแช่ โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ การทำน้ำลอยดอกไม้น้ำสด (การอบน้ำ ร้าข้าวแช่) ลูกกะปิทอด หอมทอด ปลาเยีสนหวาน ไข่โป้วผัดหวาน ฟริกหยวกสอดไส้ และ หมูฝอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 076/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Lamb Chops & Ratatouille, Garlic Bread และ Beef Consomme ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 077/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม ให้การปฐมนิเทศ และชี้แจงรายละเอียดเกี่ยวกับการอบรมในหลักสูตร ณ ห้องประชุมบุญชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 078/2567



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโครงการความร่วมมือไตรภาคีระหว่างกรมความมือ ระหว่างประเทศและองค์การความมือเพื่อการพัฒนาของล็กเซมเบิร์กฯ

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโครงการความร่วมมือไตรภาคีระหว่างกรมความมือระหว่างประเทศและองค์การความมือ
เพื่อการพัฒนาของล็กเซมเบิร์ก ด้านการพัฒนาทักษะแรงงานและอาชีวศึกษา สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม
ซึ่งนำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ
และ ดร.สุทิน มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักงานกิจการพิเศษ เข้าเยี่ยมชมสถานที่และห้องปฏิบัติการต่างๆ
ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 079/2567



กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดอบรมภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ ในกิจกรรมพัฒนาองค์ความรู้และทักษะทางวิชาชีพเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม นำโดยว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ ให้การบรรยายในหัวข้อ เส้นทางสู่การเป็นเชฟ และให้การอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนู Goulash กับพาสต้าเส้นสด และอาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง ให้การอบรมในเมนู Chicken Fricassee ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 1 และ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 080/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2567

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและเครื่องดื่มโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ณัฏญา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เครื่องดื่มน้ำพั้นซ์ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 081/2567



โรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรม การจัดทำคู่มือปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน ครั้งที่ 1 /2567

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567 โรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน ครั้งที่ 1/2567 ภายใต้ชื่อ "ล้อมวง..เสวนาการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานเพื่ก้าวสู่ตำแหน่งที่สูงขึ้น รุ่นที่ 1" ให้กับบุคลากรโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ทั้งแบบ Online และ On-site เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ Upskill และต่อยอดการปฏิบัติงานให้กับบุคลากรสู่การเป็นมืออาชีพและมีตำแหน่งที่สูงขึ้น โดยมี คุณรณิดา ศรีธนากรุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมบุญชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



จัดอบรม หลักสูตร ระยะยาว/สั้น

1. หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น202-203 พลัส
2. หลักสูตรเด็กและคุกกี้ รุ่น79 พลัส
3. หลักสูตรอาหารยุโรป รุ่น97 พลัส
4. หลักสูตรระยะสั้นอาหารอิตาเลียน
5. หลักสูตรระยะสั้นขนมอบเบื้องต้น1
6. หลักสูตรระยะสั้นเค้กและขนมปัง
7. หลักสูตรระยะสั้นข้าวแช่ชาววัง



ชม หลักสูตรระยะสั้น อาหารอิตาเลียน 28 มกราคม

จัดอบรมนางงามราชินีนางงามแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ในนามเจ้า ช่าง 34 มกราคม

จัดอบรมให้กับนักศึกษาวิทยาลัยจากบริษัท ไม่น่ามีปในนามเจ้า ช่าง 23 มกราคม

หลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 3 (13 - 24 มกราคม)

อบรมส่วนบุคคลต่างชาตินักศึกษาด้านอาหารไทย 24 มกราคม

โครงการบริการหน่วยงาน 156 ราย

chefs school



จัดโครงการ บริการวิชาการ และอื่นๆ

1. โครงการบริการวิชาการแก่สังคม5/67
2. โครงการสอนอาหารไทยให้เทคโนโลยีจิตรลดา
3. โครงการสาธิตการทำอาหารในงาน FOOD PACK ASIA 24
4. โครงการworld city links รุ่น2
5. ร่วมกิจกรรมการสอนกับม.ราชภัฏเพชรบุรี
6. ดูแลการจัดโครงการพัฒนาศึกษาภาพสำหรับผู้สอนด้านบาร์และเครื่องดื่ม
7. ร่วมกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการที่ศูนย์การศึกษาลำปาง
8. เป็นวิทยากรสอนนักศึกษาวิชาเทคนิคการผลิตเบเกอรี่

☎ 02-2445391-4

📍 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)

www.chefs.school.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล กุมภาพันธ์ 2567

งานผลิต

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

สถานที่จำหน่าย

- หน่วยงายภายใน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล หน่วยงายภายนอก
- SW.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

รายรับ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 117,203 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างงาน บริการห้องจัดเลี้ยง ศูนย์อาหาร ดุสิตเอกพล จ.สุพรรณบุรี มูลค่า 5,585 บาท
- ผลิตเบเกอรี่อาหารว่างสำหรับ นักเรียนรร.สาริตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 10,887 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ภายในศูนย์ฝึกฯ ใช้ต้นทุน ประมาณ 9,404.41บาท



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567



งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาคาร 10 อาคาร 12 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (ศูนย์วิทยาศาสตร์ และ วิทยาศาสตร์ประยุกต์) ศูนย์อาหารดุสิตนวมล รถสวนดุสิตโมบายล์เบเกอร์รี่ และอาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกุมภาพันธ์

นักศึกษา จำนวน 8,703 คน
อาจารย์ จำนวน 519 คน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนิน
การต่อไป

ลูกค้า จำนวน 1,875 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,134 คน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก เจ้าหน้าที่หน้าร้าน
และช่องทางออนไลน์ต่างๆ

อาหาร



อาทิ เช่น ข้าวเหนียวลาบหมู-ปีกไก่ทอด ข้าวต้มมันกุ้ง-ไข่ต้ม
ข้าวซีโรงหมูอบ-ผักสลัด ข้าวหน้าไก่คัตสึ ซูเป่เห็ด ติ๋มยัด

ของหวาน/ของว่าง



อาทิ เช่น ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวมูลลาบแห้ง วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
ยำกุ้งเซียง ซาลเปาไส้ต่างๆ ขนมจีบ เกี้ยวหมูทรงเครื่อง

งานเพิ่มเติม

- ทำออเดอร์ซาลเปาไส้ไก่สับเห็ดหอม ไส้ครีမ် และไส้เตีอกจำนวน 300 ลูกให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณ
- จำหน่ายไข่เจียว ที่หน้าร้าน FOOD STREET

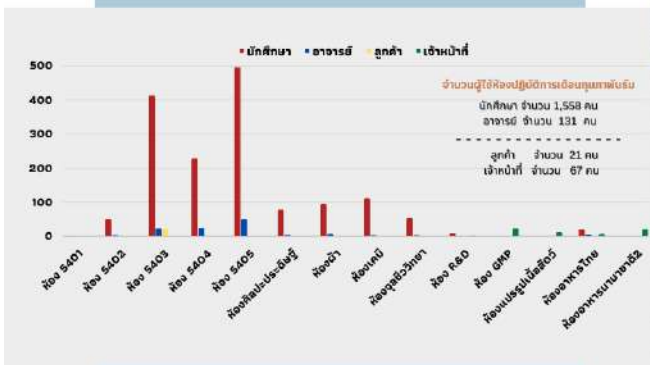
ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



**กองบริการนักศึกษา มหาวิทยาลัย
 สอนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัด
 กิจกรรมโครงการควบคุมอาหารเพื่อ
 การควบคุมน้ำหนัก ให้แก่บุคลากร
 และนักศึกษา** เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม
 ได้รับความรู้ในเรื่องการรับประทานอาหาร
 เพื่อสุขภาพ ตามหลักโภชนาการ
 และได้ฝึกการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ
 โดยอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจากโรงเรียน
 การเรือน สาขาเทคโนโลยีการประกอบ
 อาหารและการบริการ และสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก
 ดร.กวิตา ปานล้ำเลิศ ผู้อำนวยการสำนัก
 งานวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นประธาน
 กล่าวเปิดงาน ในวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2567 ณ
 ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4
 อาคารแวกเทียจธรรม มหาวิทยาลัย
 สอนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาลูกศรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566
- สาขาวิชาประถมศึกษาและวิชาการศึกษาระดับมัธยม จัดกิจกรรมในรายวิชาการบริหารการศึกษาและภาวะผู้นำของครูวิชาชีพ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารแวกเทียจธรรม ในวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567
- ผลิตไส้กรอกอีสาน และกุนเชียงหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพลและศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพลและงานจัดเลี้ยง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567

ฝ่ายสำนักงาน



เลขานุการ

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



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



หลักสูตรอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร London - Bangkok World City Links 1/2024 (Traditional Thai Cuisine) วันที่ 2 - 11 กุมภาพันธ์ 2567



หลักสูตรอบรมอาหารอิตาลี วันที่ 3 - 4 กุมภาพันธ์ 2567



หลักสูตรอบรมขนมอบเบื้องต้น 1 วันที่ 10 -11 กุมภาพันธ์ 2567



หลักสูตรอบรมบาร์และเครื่องดื่ม วันที่ 5 - 6 กุมภาพันธ์ 2567



หลักสูตรอบรมการทำอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี วันที่ 5 มีนาคม 2567



หลักสูตรอบรมการประกอบอาหารไทยให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา วันที่ 11 พฤศจิกายน 2566 - 2 มีนาคม 2567



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 100 คน
(งปบ.มสค.99คน งปบ.ค.ฝึก 1 คน)
อัตราว่าง 1 คน
(สายสนับสนุนงปบ.มสค. 1 คน)



สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 55 (วิชาการ 1 , สนับสนุน 54)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 45 (สนับสนุน 3 , บริการ 42)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 99 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า - คน
บุคลากรลาออก - คน



Food Street
ยอดรวมประจำเดือน
200,166 บาท



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด สว.ทหารผ่านศึก



จัดเตรียมและสนับสนุน
การจัดออเดอร์อาหาร



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

สอนงานประดิษฐ์
ณ ศูนย์การศึกษาหัวหิน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567



www.chefschool.dusit.ac.th

One Page



facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



One Page ลงเว็บไซต์



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook



สื่อข่าวสาร 85 ชิ้นงาน

สื่อด้านการอบรม 466 ชิ้นงาน

สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 253 ชิ้นงาน







โครงการบริการวิชาการ 5/2567 ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567

ประเภทการบริการ	จำนวน
บริการอาหาร (จาน)	0
บริการเครื่องดื่ม	2
บริการอื่น ๆ	14

หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2567

ประเภทหลักสูตร	จำนวน
ขนมเบเกอรี่สั้น 1	10
เค้กและขนมปัง	8
ชีสเค้กชาวดน	11
อาหารนานาชาติ	15

หลักสูตรอบรมระยะยาว ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2567

ประเภทหลักสูตร	จำนวน
อาหารนานาชาติ (จาน) (Phu) 94, 97, 11	11
ขนมเบเกอรี่สั้น (Phu) 94, 97, 11	11
ขนมปัง (Phu) 94, 97, 11	11

ชื่อหลักสูตร	จำนวน
ขนมเบเกอรี่สั้น 1	10
เค้กและขนมปัง	8
ชีสเค้กชาวดน	11
อาหารนานาชาติ	15





02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eeeba

www.chefschool.dusit.ac.th

68

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2567
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้รวม 392,962 บาท



อมรากรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัด
บัญชาการกองทัพบก
- องค์การสงเคราะห์
ทหารผ่านศึก

181,957 บาท

16,878 บาท

รายได้รวม 198,835 บาท



CWIE Center บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 28,486 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 21,884 บาท



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน กุมภาพันธ์ 2567

กระแสเงินสด

- จำนวนเงิน 5,049,240.55 บาท
 - จำนวนเงิน 4,156,973.44 บาท
- เจ้าหนี้** ประมาณ 1,343,032.50 บาท
- ลูกหนี้** ประมาณ 881,081.00 บาท

งบประมาณโครงการ

งบประมาณอบรม

- อบรมระยะสั้น เดือน มี.ค.67 อนุมัติ 373,460 บาท
- อบรม(ระยะสั้น1วัน) เดือน มี.ค.67 อนุมัติ 40,560 บาท

งบประมาณบริการวิชาการ

- โครงการที่ 12/2567 (สาริตและสอนการทำอาหารไทยให้กับชาวอิสลา) ครั้งที่ 3/2567 อนุมัติ 18,980 บาท
- โครงการที่ 13/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุภาพบาลอาหาร ประจำเดือนมีนาคม 2567) อนุมัติ 130,300 บาท
- บริการวิชาการแก่สังคม 6/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์) อนุมัติ 6,400 บาท

รายรับ เดือนกุมภาพันธ์ 2567



เปรียบเทียบรายรับ ม.ค. และ ก.พ.67



รายรับหลักสูตรอบรม กุมภาพันธ์ 2567

ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 203 Plus



รายรับ 543,400
อบรม 26 ท่าน



อาหารอิสลาเลียน



รายรับ 67,500
อบรม 15 ท่าน



ขนมอบเบื้องต้น 1



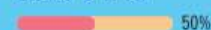
รายรับ 39,000
อบรม 10 ท่าน



เค้กและขนมปัง



รายรับ 31,200
อบรม 8 ท่าน



ข้าวแช่ชาววัง



รายรับ 46,800
อบรม 9 ท่าน

อนุเคราะห์ 2 ท่าน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



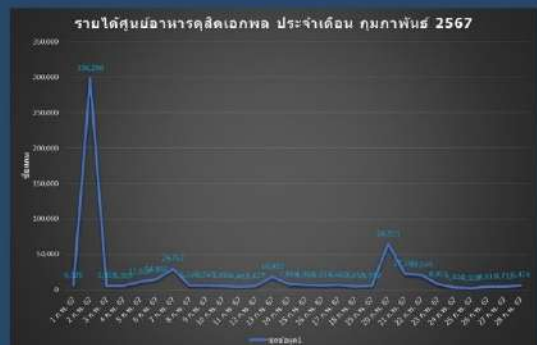
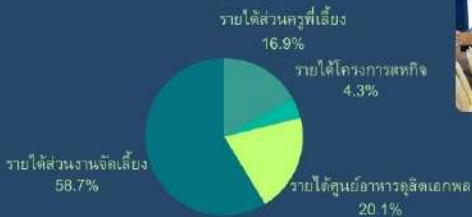
ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567

- จัดบริการอาหารห้องอาหารดุสิตเอกพล
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารบุษนาฏ โรงแรมสวนดุสิตเพลส สุพรรณบุรี (อาคารจันทรเจริญ)

การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่มประจำ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- งานกิจกรรมโรงเรียนสาธิตละอออุทิศแนะแนวการเข้าศึกษาต่อระดับมัธยมศึกษาปีที่1 ปีการศึกษา 2567
- งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ หอถ.บ้านขอนแก่น เขตสาทร กรุงเทพมหานคร
- งานสัมมนาเรื่องสิ่งแวดล้อม
- งานบริการอาหารกรมกิจการเด็กและเยาวชน
- งานเลี้ยงรับรองท่าน ดร.สุชุม เอลยกรพิชัย ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- งานบริการอาหารงานkursaka (สภ.ศ.)
- งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานโครงการอบรม หัวข้อ "พัฒนาทักษะการดูแลพื้นที่ภูมิทัศน์"
- งานพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงร่วมกันระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรีและอบต.ทับตีเหล็ก
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือนกุมภาพันธ์ 2567
- งานเลี้ยงสรรเสริญนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่6 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2567 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2567

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

1 ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
2. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็นศูนย์อาหาร
3. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
4. ซ่อมบำรุงระบบท่อน้ำทิ้งศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
5. ติดฟิล์มสติกเกอร์กระจกห้องสำนักงานชั้น 3
6. ล้างชุดดูดควัน ดูสิตนฤมล
5. ทำการลับมีด ห้องปฏิบัติการ
6. ทำการล้างหัวเตาและถาดรอง
7. ล้างเครื่องปรับอากาศห้อง ICS 41
8. ทำความสะอาดพัดลมศูนย์อาหารดูสิตนฤมล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำความสะอาดเครื่องทำน้ำแข็ง
2. ทำการเปลี่ยนหลอดไฟห้อง 10206,10304
3. ล้างพัดลม พัดสัสติก
4. ล้างเครื่องปรับอากาศห้อง 10407
5. ทำการลับมีด ห้องปฏิบัติการ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ทำการเปลี่ยนหลอดไฟ
2. จัดบุรุษออกงานไปเทศ
3. ย้ายเตาอบนอกประสงค์อาคาร 12 ไปห้องICS 22

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติวิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ล้างทำความสะอาดสถานีแก๊ส
2. จัดเก็บครุภัณฑ์
3. ทำการเชื่อมรั่วเตาแก๊สห้องอาหารดูสิตเอก
4. ติดปลั๊กระบบไฟฉุกเฉิน



3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

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



4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน 1ไตรมาส1 ประจำปี2567
- จัดทำรูปเล่มรายงานการจัดการพลังงานประจำปี 2566
- ประชุมความคืบหน้าโครงการจัดทำ Solat Rooftop กับตัวแทนการไฟฟ้า

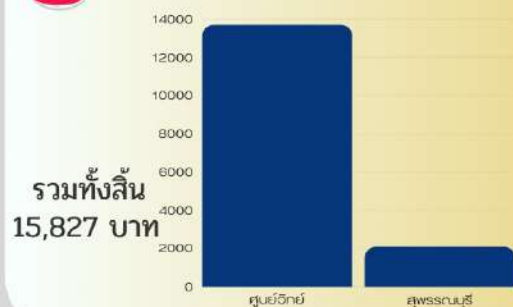


2 ส่วนงานสนับสนุน

1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ของศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
2. จัดบุสเตอร์งานจำหน่ายผลิตภัณฑ์และประชาสัมพันธ์ที่ไปเทศบาลนา
3. รับ-ส่ง ลูกค้าอบม world city links ที่สนามบินสุวรรณภูมิ
4. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร



5 ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนฤมิต ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567



ดุสิตนฤมิต รังสรรค์อาหารให้ผู้บริโภคได้ทุกมิติ และได้รับความเชื่อมั่นและไว้วางใจ ในการให้ความรู้กับชาวต่างชาติ อาทิเช่น ชาวอังกฤษ ชาวอิตาลี ชาวจีน ฯลฯ ในการดำรงและทำนุบำรุงความเป็นไทยในหลากหลายประเภท มีรสชาติและฝีมือในการทำอาหารเป็นอย่างดี ที่ ครัวดุสิตนฤมิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

“ รังสรรค์อาหารดี มีรส..ออกชาติ บูรณาการด้านอาหาร สืบสานความเป็นสวนดุสิต ”

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม การบรรยายพิเศษหัวข้อ "จุดประกายไอเดียธุรกิจ WESTERN FOOD"

FEBRUARY
14 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรม การบรรยายพิเศษหัวข้อ "จุดประกายไอเดียธุรกิจ WESTERN FOOD" ให้แนวคิดเกี่ยวกับไอเดียธุรกิจ WESTERN FOOD , MARKETING STRATEGY , การบริหารจัดการ , ต้นทุน และการใช้วัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพ ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 ภายใต้โครงการ RESTAURANT BUSINESS ACADEMY 2024 โดยได้รับเกียรติจาก คุณชนาวิน เซาว์ กิตติโสภณ เจ้าของธุรกิจร้าน DREAMER BURGER STEAK PIZZA (สาขาลำปางและเชียงใหม่) เป็นวิทยากรบรรยาย ดำเนินกิจกรรมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพพร แพทย์รัตน์ และคณาจารย์ในหลักสูตร วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



THE SYMBOL OF LAMPANG

ESPRESSO SHOT - MAPLE SYRUP - PINEAPPLE JUICE
CHILI - SALT



ESPRESSO - CO - SÉ

ESPRESSO SHOT - ROSE SYRUP - COCOA JUICE

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมการแข่งขัน SDU BARISTA CONTEST 2024

FEBRUARY
15 2024

ตัวแทนนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 ได้เข้าร่วมการแข่งขัน SDU BARISTA CONTEST 2024 ได้แก่ 1.นายศุภกิจ ศรีสืบ ตัวแทน DUSITA COFFEE&BAKERY กับรางวัลชนะเลิศ “สุดยอดเครื่องดื่ม SDU BARISTA CONTEST 2024 / และรางวัลพิเศษ “THE BEST OF BARISTA CONTEST 2024” โดยท่านอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมฆูที่ได้รับรางวัลได้แก่ “THE SYMBOL OF LAMPANG” 2.นายธราตล อุดระศักดิ์ ตัวแทน DUSITA SHOP กับรางวัลชมเชย “สุดยอดเครื่องดื่ม SDU BARISTA CONTEST 2024 เมฆูที่ได้รับได้แก่ “ESPRESSO-CO-SÉ” ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2567

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม “คุยสบายๆ ภายโอเดย์...สู่การปฏิบัติ” ในหัวข้อ “BARISTA
CONTEST จากเป้าหมายสู่ผลลัพธ์”

FEBRUARY
20 2024

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ดร.วัญญา สุขคร ผู้อำนวยการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง พร้อมด้วย คุณธนิต อ้นชัย เจ้าหน้าที่นิกการอาหาร ศูนย์ลำปาง เข้าร่วมกิจกรรม “คุยสบายๆ ภายโอเดย์...สู่การปฏิบัติ” ในหัวข้อ “BARISTA CONTEST จากเป้าหมายสู่ผลลัพธ์” เพื่อเป็นการร่วมแลกเปลี่ยนโอเดย์ และ HOW TO การเตรียมความพร้อมตั้งแต่แรกเริ่มจนก้าวสู่ความสำเร็จ จากการที่ได้นำนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมการแข่งขัน SDU BARISTA CONTEST 2024

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพเกี่ยวกับการจัดบริการ
อาหารและเครื่องดื่ม

FEBRUARY
20 2024

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2567 คณะบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวให้โอวาทนักศึกษา ชั้นปีที่ 1-3 ในโครงการ
พัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ กิจกรรมการพัฒนาศักยภาพและทักษะ
ทางวิชาชีพเกี่ยวกับการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม การอบรมภาคบรรยายในหัวข้อ เส้นทางสู่การเป็น
เชฟ โดยอาจารย์จารึก ศรีอรุณ ณ หอประชุมใหญ่ และอบรมเชิงปฏิบัติการ เมฆอาหารยุโรป โดยอาจารย์
จารึก ศรีอรุณ และนางสาวธีรพรรณ ศรีทอง นักการอาหารประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ
ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 1 และ 2

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ "การเพิ่มทักษะการประกอบอาหารเกาหลี"

FEBRUARY
23-24 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ "การเพิ่มทักษะการประกอบอาหารเกาหลี" ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และบุคลากรของหลักสูตรฯ เพื่อให้มีความรู้และทักษะการประกอบอาหารเกาหลีเพิ่มขึ้น สามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการทำงานในอนาคตได้ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนของรายวิชา อาหารเอเชียตะวันออก ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิจรงค์ ผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารเกาหลีและอาจารย์ประจำคณะโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายและฝึกปฏิบัติ ดำเนินกิจกรรมโดย ผศ.ราตรี เมฆวิสัย และ ผศ.สิงวาลย์ ชมภูงา อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา วันที่ 23-24 กุมภาพันธ์ 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วม อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดทำโครงการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว
และเศรษฐกิจสร้างสรรค์

FEBRUARY
1-2 2024

ดร.อานง ใจแน่น, อาจารย์สุรียพร ธัญญะกิจ, อาจารย์ฐิติวรา ใยสำลี และอาจารย์สาวลักษณ์ กั้นจีนะ เข้าร่วม การอบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดทำโครงการพัฒนาด้านการท่องเที่ยว และเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยใช้งานวิจัยและนวัตกรรมเป็นฐาน เชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์ แผนพัฒนาทั้งในระดับชาติ และระดับพื้นที่ เพื่อพัฒนาความรู้ความเข้าใจ และทักษะการจัดทำโครงการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยใช้งานวิจัยและนวัตกรรมเป็นฐาน และเพื่อจัดทำโครงการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์โดยใช้งานวิจัยและนวัตกรรมเป็นฐานทั้งโครงการตามภารกิจโครงการตามแผนงานบูรณาการ และโครงการตามแผนพัฒนาเชิงพื้นที่ เชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์และแผนการพัฒนาทั้งในระดับชาติและระดับพื้นที่ ในระหว่างวันที่ 1-2 กุมภาพันธ์ 2567 ณ โรงแรมวินทรีซีที รีสอร์ท จังหวัดเชียงใหม่

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมอบรมอาชีพพระยะฮัน (อบรมเชิงปฏิบัติการ)

FEBRUARY
3-4 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกับสหกรณ์ออมทรัพย์ครูกรมสามัญศึกษาจังหวัดลำปาง ได้ดำเนินโครงการ ส่งเสริมเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายและการออมของสมาชิก เพื่อส่งเสริมให้สมาชิกมีความรู้ด้วยการอบรมระยะสั้น ให้สามารถประกอบอาชีพเสริมเป็นผู้ผลิตและเป็นผู้จำหน่ายเพื่อหารายได้เสริมและดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง มีคุณภาพชีวิตที่ดี และสามารถดำรงตนอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขและเอื้ออาทรต่อชุมชน และเพื่อการพัฒนาความเชี่ยวชาญทางวิชาการขององค์กรให้มีความโดดเด่นตามอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ จันสี เป็นวิทยากรในการจัดอบรม ในระหว่างวันที่ 3-4 กุมภาพันธ์ 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมอบรมระยะสั้นหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม

FEBRUARY
5-6 2024

อาจารย์จิตติวงศา ไยสำลี เข้าร่วมอบรมระยะสั้นหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม โครงการพัฒนาศักยภาพสำหรับผู้สอนด้านบาร์และเครื่องดื่ม จัดขึ้นโดยโรงเรียนการเรือน เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะ รวมทั้งเพิ่มขีดความสามารถของอาจารย์ผู้สอนและบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะการผสมเครื่องดื่มในแบบต่าง ๆ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นราเดช ภู่วาณิช เป็นวิทยากร มีอาจารย์ผู้สอนเครื่องดื่มฯ จากทั้งกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษาตรัง รวมทั้งบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมการอบรม จัดขึ้นเมื่อวันระหว่างวันที่ 5-6 กุมภาพันธ์ 2567 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ของอบคณ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่สนับสนุนงบประมาณและสิ่งสนับสนุนต่าง ๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรหลักสูตรอบรมบาร์และเครื่องดื่มในครั้งนี้

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
การแลกเปลี่ยนเรียนรู้แบบบูรณาการ ด้านการจัดการท่องเที่ยวและการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
การจัดเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน

FEBRUARY
14 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้แบบบูรณาการ ด้านการจัดการท่องเที่ยวและการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ การจัดเลี้ยงอาหารแบบโต๊ะจีน ให้กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์และมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นพพร แพทย์รัตน์ ผู้จัดการโรงเรียนสาธิตคหะออคทิส ลำปาง ให้เกียรติกล่าวเปิดกิจกรรม ก่อนเข้าสู่การบรรยายเกี่ยวกับการแนะนำเมนูอาหารจีนและพร้อมรับประทาน นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ จันสี ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และได้รับฟังบรรยายเกี่ยวกับการสาธิตตกแต่งครีวของค์เพื่อธุรกิจ ก่อนเข้าสู่กิจกรรมเชิงปฏิบัติ เรื่อง ค็อกเทล บ็อคเทล และเครื่องดื่มผสมโซดา นำโดย อาจารย์จิตติวรา ใยสำลี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้สาธิตและเปิดโอกาสให้นักศึกษาลงมือปฏิบัติจริง ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2567

ด้านการบริหารงาน ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
แนะแนวทางการศึกษาโรงเรียนผดุงปัญญา อ.เมือง จ.ตาก

FEBRUARY
9 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับฝ่ายประชาสัมพันธ์และแนะแนว ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต แนะแนวทางการศึกษาโรงเรียนผดุงปัญญา อ.เมือง จ.ตาก โดยได้เข้าร่วมจัดบูธ นิทรรศการหลักสูตร พร้อมทั้งแนะแนวทางการศึกษา ให้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จำนวนกว่า 100 คน ซึ่ง ทางมหาวิทยาลัยฯได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวน 4 สาขา ได้แก่ สาขาวิชาธุรกิจการบิน สาขาการศึกษาปฐมวัย สาขาการประถมศึกษา และสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2567

ด้านการบริหารงาน ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
แนะแนวทางการศึกษาโรงเรียนแม่เมาะวิทยา อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง

FEBRUARY
16 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ ฝ่ายประชาสัมพันธ์และแนะแนว ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต แนะนำแนวทางการศึกษาโรงเรียนแม่เมาะวิทยา อ.แม่เมาะ จ.ลำปาง โดยได้เข้าร่วมจัด บูรณิศการหลักสูตรพร้อมทั้งแนะแนวทางการศึกษา ซึ่งทางมหาวิทยาลัยฯได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวน 4 สาขา ได้แก่ สาขาวิชาธุรกิจการปิ่น สาขาการศึกษาปฐมวัย สาขาการประถมศึกษา และสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2567

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

ด้านการบริหารงาน ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมคณาจารย์โรงเรียนการเรือน
ที่ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

FEBRUARY
19 2024

คณบดีโรงเรียนการเรือน เดินทางเยี่ยมเยือนและประชุมการบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนเพื่อมอบนโยบายการบริหารจัดการและติดตามผลการดำเนินงานรวมทั้งการให้ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนางานต่าง ๆ ของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2567 เวลา 16.30-17.30 น. ณ ห้องประชุมดุสิตา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

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