



รายงาน ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนมีนาคม 2567



รายงานผลการดำเนินงาน เดือนมีนาคม 2567

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





คำนำ

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

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนมีนาคม 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
------------------	---

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	24
---------------------------------	----

ศูนย์การศึกษา ลำปาง	85
---------------------	----

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะครุศาสตร์ และศูนย์การศึกษาคนเรานายก
จัดอบรมศิลปประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์คนเรานายก

4 Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะครุศาสตร์ และศูนย์การศึกษาคนเรานายก จัดอบรมศิลปประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษาคนเรานายก ภายใต้โครงการบูรณาการระหว่างคณะและศูนย์การศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.มงคลชัย บุญแก้ว ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาคนเรานายก เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัมภา พลอยโสภณ รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา คณะครุศาสตร์ เป็นผู้กล่าวรายงาน และ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนกล่าวขอบคุณและปิดการอบรม โดยมีบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิต และปฏิบัติงานศิลปประดิษฐ์สร้างสรรค์ การประดิษฐ์ดอกไม้กระดาษ ช่อดอกไม้กระดาษ กล้องดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดแจกันดอกไม้แห้ง-ดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดสวนถาดกล้วยไม้ การทำช่อติดอกดอกไม้แห้ง ศิลปะการพับกระดาษ เช่น หัวใจ ดาว นก ฯ และการจัดโหลพับกระดาษ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาคนเรานายก

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม “เล่าเรื่องไข่เจียว”

15
Mar. 2024

รศ. ดร. สุขุม เฉลยกรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประธานในกิจกรรม “เล่าเรื่องไข่เจียว” จัดโดย โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พดุง พรหมมูล ที่ปรึกษาอธิการบดี รศ.พัชรีย์ สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม โดยมี อาจารย์พงศ์ศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย (เชฟพอล) และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน (เชฟเอก) อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เล่าเรื่องไข่เจียว ตั้งแต่ประวัติความเป็นมาของไข่เจียว ข้อมูลโภชนาการ การประกอบอาหาร ความปลอดภัยในอาหาร รวมถึงเทคนิคการเจียวไข่ และชี้แจงเกณฑ์กติกาในการแข่งขันไข่เจียว เมื่อวันศุกร์ที่ 15 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุมศาลาชั้นอารมณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online Zoom meeting

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน ร่วม กับ สอนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการแข่งขัน “ไข่เจียวสวนดุสิต Contest” รอบคัดเลือก

20
Mar. 2024

รศ. ดร. สุขุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน ไข่เจียวสวนดุสิต Contest รอบคัดเลือก โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุม สำหรับการตัดสินการแข่งขัน “ไข่เจียวสวนดุสิต Contest” รอบคัดเลือก ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรรองมา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.จักรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.สุกัญญา นุ่มแดง ผู้อำนวยการพิเศษ คุณกนกวรรณ คนชื้อ ผู้อำนวยการกองคลัง และ อาจารย์พรพรรณ บัวทอง นักวิจัยสวนดุสิตโพล ให้เกียรติเป็นคณะกรรมการพิจารณาผลงาน จากผู้สมัคร 37 ราย ที่ส่งผลงานใบสมัครและคลิปวิดีโอ กิจกรรมนี้เป็นเวทีให้นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แสดงทักษะในการประกอบอาหารเมนูไข่เจียว และได้รับการมีส่วนร่วมจากบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และนักศึกษา ร่วมสร้างสรรค์ไข่เจียว เข้าร่วมแข่งขัน จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สอนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ ห้องประชุมลำพอง 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วันที่ 20 มีนาคม 2567

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชลอวัย



ปฏิบัติการอาหารรายวิชาอาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ รหัสวิชา 5072621
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชลอวัย

20
Mar 2024

ปฏิบัติการอาหารรายวิชาอาหารยุโรปเพื่อสุขภาพ รหัสวิชา 5072621 (ประเภทไข่ สลัด และซอส) เมนู English Muffins, Poached egg, Scrambled Eggs, Omelette, Egg Benedict, Caesar Salad, Mango-Lime Salsa, Citrus Vinaigrette, Hollandaise Sauce, Mayonnais โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังการอภินันท์ อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง และอาจารย์กัมตกันธิษฐ์ จงรัตนวิทย์ เป็นอาจารย์ผู้สอนและสาธิต ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชลอวัย ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร โรงเรียนการเรือน



ปฏิบัติการอาหารรายวิชาการเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร
รหัสวิชา 5071318

22
Mar 2024

ปฏิบัติการอาหารรายวิชาการเตรียมวัตถุดิบเพื่อการประกอบอาหาร รหัสวิชา 5071318 เมนูสตูไก่ โดยมี
ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง เป็นอาจารย์ผู้สอนและสาธิต ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 65) ของหลักสูตร
วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 ชั้น 4
อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา
ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 1 **23 Mar 2024**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 1 ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ขอขอบคุณท่านคณบดีโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 23 มีนาคม 2567 ณ Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ขอเชิญอาจารย์และนักศึกษา
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เข้าร่วมโครงการเตรียมความพร้อม กำกับติดตาม และประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ONSITE วันที่ 25 มีนาคม 2567

เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ HALL 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- ติดตามและประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (รหัส 63)
- สำหรับนักศึกษาที่ออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพที่ภายนอกและภายในมหาวิทยาลัย
- เตรียมความพร้อมก่อนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางคหกรรมศาสตร์ (รหัส 64)
- สำหรับนักศึกษาที่เตรียมออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โทร. 02 423 9444
FB: Home Economics SDU
ผู้ประสานงาน: นางสาวศิริพร อันต์



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อม กำกับติดตาม และประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และ ชั้นปีที่ 4

**25
Mar. 2024**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อม กำกับติดตาม และประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3 (รหัส 64) และชั้นปีที่ 4 (รหัส 63) โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้นักศึกษาเล็งเห็นถึงความสำคัญของการเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ทราบถึงลักษณะในการทำงาน และกระบวนการทำงานจริงในสถานประกอบการของสายงานตนเอง รวมทั้งมีการกำกับติดตาม และประเมินผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ เพื่อให้การฝึกประสบการณ์วิชาชีพฯ ของนักศึกษามีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยมีอาจารย์ฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์ที่ปรึกษา และนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ชั้นปีที่ 3 (รหัส 64) และชั้นปีที่ 4 (รหัส 63) เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นในวันที่ 25 มีนาคม 2567 เวลา 08.00-17.00 น. ณ Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการนิทรรศการเรือน 2567

26
Mar. 2024

ดร.จันทรรักษ์ ศิริพันธุ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดโครงการนิทรรศการเรือน 2567 ภายในงานมีการเสวนา หัวข้อ “การพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ในเวทีระดับชาติ และนานาชาติ” โดย ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผศ.ดร.ฐิตา พุฒเภา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ผศ.ดร.ปัญญภัฏก์ ปิ่นแก้ว ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบอาหาร และ ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมการแข่งขันการนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนด้านอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ “อาหารแห่งอนาคต” และ “ศิลปะประดิษฐ์ รักโลก” โดยกิจกรรมนี้จัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างคณาจารย์ นักศึกษาของโรงเรียนการเรือน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นงานวิจัยด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ รวมถึงเป็นการบูรณาการผลงานวิจัย รวมถึงเป็นการบูรณาการผลงานวิจัย บริการวิชาการ และทำบำรูงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุม Hall 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วม กับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการแข่งขัน “โง่เจี้ยวสวนดุสิต Contest” รอบชิงชนะเลิศ

27
Mar. 2024

รศ. ดร. สุภูมิ เจริญทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประธานการจัดการแข่งขัน “โง่เจี้ยวสวนดุสิต Contest” เข้าเยี่ยมชมและสังเกตการณ์ผู้เข้าแข่งขันและทีมดำเนินงาน “รอบชิงชนะเลิศ” โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ณพรัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงานแข่งขัน “โง่เจี้ยวสวนดุสิต Contest” รอบชิงชนะเลิศ สำหรับคณะกรรมการตัดสินได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พญก พรมมูล ที่ปรึกษาอธิการบดี ผศ.ดร.ณกุล นันท์กริช ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ ผศ.ดร.พิพมมาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์พวงศอนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ ผศ.จารุณี วิเศษ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ การแข่งขันมีบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และนักศึกษา ร่วมสร้างสรรค์โง่เจี้ยวสวนดุสิตในสไตล์ของตนเอง 36 ราย ผลการแข่งขัน นายภัทรธร เพชรวิชัย ได้รับรางวัลชนะเลิศ ทิวส์ฝรั่งเศส-อิตาลี จำนวน 2 ที่นั่ง นางวราพรรณ คุปตะวาณิช ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 เงินรางวัล 5,000 บาท นายสุริย์ ปุ่มสิดา ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เงินรางวัล 3,000 บาท และรางวัลคลิปปอดเยี่ยม ได้รับพระเสียมทอง นายธนกร เมธีวัฒนกุล ได้รับรางวัลแห่งความพยายาม ได้รับรางวัลถ้วยรางวัลไป จำนวน 2 ที่นั่ง ผศ.ดร.ไพโรจน์ เวชัญญะกุล และอุมพร สุรวิทย์ ได้รับรางวัลชมเชย เงินรางวัล 1,000 บาท กิจกรรมนี้เป็นเวทีให้นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แสดงทักษะในการประกอบอาหารเมนูโง่เจี้ยว จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอขอบพระคุณ รศ.ดร.สุภูมิ เจริญทรัพย์ ที่ริเริ่มกิจกรรมแข่งขันอาหาร เปิดโอกาสให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ขอขอบคุณสวนดุสิตโพลที่สนับสนุนกิจกรรมและรางวัลการแข่งขัน สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ที่อำนวยความสะดวกในการดำเนินการถ่ายถอดสด กองประชาสัมพันธ์ที่ดำเนินการถ่ายภาพบรรยากาศ การจัดงาน กองอาคารสถานที่ ที่อำนวยความสะดวกในการเปิดปิดอาคารและเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ งานอนามัยและสุขาภิบาล และศูนย์สิ่งแวดล้อม ดำเนินการจัดเตรียมและสิ่งแวดล้อม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่สนับสนุนสถานที่ อาหาร และบุคลากรในการจัดการแข่งขัน คณะหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง ศูนย์การศึกษาตรัง ที่มีส่วนร่วมส่งผู้เข้าแข่งขัน รวมถึงผู้เข้าแข่งขัน ก้าวสู่ขอขอบคุณทีมคณะกรรมการดำเนินงานทุกท่าน ซึ่งมีส่วนร่วมสนับสนุนให้การดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





นวมเรไร
นางสาวนเรศ นเรศ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ



อาหารคาวหวาน
อาหารคาวหวานคาวหวาน



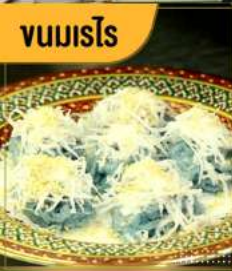












นวมเรไร



นวมเรไร



บัวลอย



บัวลอย



สังขยาใบเตย



สังขยาใบเตย

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "ขนมไทยรสหวานหอม"

6
Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาศักยภาพทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยรสหวานหอม" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญญ์พิกุล อรรถกุล อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ขนมไทย เมนูขนมเรไร บัวลอย และสังขยาใบเตย การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "ร้อยเรื่องราวขนมหวานไทย"

13 Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะเป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ร้อยเรื่องราวขนมหวานไทย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์รยาดรี เมฆวิสัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ขนมไทย เมนูบุหลันดินเผา ขนมสอดไส้ และขนมชั้น การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ
โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "ขนมไทยโบราณหารับประทานยาก"

20
Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นที่จำเป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยโบราณหารับประทานยาก" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ขนมไทย เมนูเด็ดขุ่น หันตรา กล้วยไข่เชื่อม และเกสรลำเจียก การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ พัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำ ความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมออนไลน์ หัวข้อเรื่อง "ขนมไทยพื้นบ้านน่าลิ้มลอง"

27
Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาศักยภาพทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยพื้นบ้านน่าลิ้มลอง" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรตรียกขัตติยศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ขนมไทย เมนูข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวมูน ขนมลิ่มกลืน อัญชันดอกไม้ และขนมถ้วย การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโหมเบเกอร์ จัดกิจกรรม Little Chef ภายใต้โครงการ Singha Summer Camp ปีที่ 13

30
Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโหมเบเกอร์ จัดกิจกรรม Little Chef ภายใต้โครงการ Singha Summer Camp ปีที่ 13 ซึ่งเป็นโครงการที่สนับสนุนให้เยาวชนอายุ 8-12 ปี ในพื้นที่โดยรอบโรงงานได้ใช้เวลาว่างช่วงปิดเทอมให้เป็นประโยชน์ กิจกรรมดังกล่าวนำโดย ดร.จันทรรัตน์ ศิริพันธุ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาสมาคมโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโหมเบเกอร์ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบอาหาร อาจารย์ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรสอนการทำอาหารและขนมในเมนูแซนวิช แพนเค้ก และคัพเค้ก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2567 ณ บริษัทสิงห์ เบเวอเรจ จำกัด ต.บัวปากท่า อ.บางเลน จ.นครปฐม

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โตะเกี้ยวจากข้าวโอ๊ต

ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง

ศุกร์ที่ 22 มีนาคม 2567

เวลา 19.00 - 20.00 น.

คุณชลธิชา ศิริประยงค์ (สับโอ)

MODERATOR

อาหารการกินSDU

933 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

"ขนมโตะเกี้ยวจากข้าวโอ๊ต"

22 March BE 2567

Som'O

Chanch...

Kanchana

Nina

สุธาสินี

Dong

Arunrong

อัศรพล

Boonya...

Onanong

Tiffy

Kwan

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “โตะเกี้ยวจากข้าวโอ๊ต”

22

Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “โตะเกี้ยวจากข้าวโอ๊ต” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณชลธิชา ศิริประยงค์ ศิษย์เก่า หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี รหัส 57 และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.กาญจนา เพ็ญศรี กับหัวข้อ “โตะเกี้ยวจากข้าวโอ๊ต” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

SCA-PR-020-3-67

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

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



Flavourful India
ครบรสขบที่อินเดีย

ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันศุกร์ที่ 29 มีนาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ คุณนิธิตร์ อลงานนท์

MODERATOR

นางสาวกัญญา (Nina Pan)
นางสาวกัญญา (Nina Pan)
นางสาวกัญญา (Nina Pan)

"ครบรสขบที่อินเดีย/
Flavourful India"

29 March BE 2567

 Edd	 Niphatcha...	 Chanch...	 Nina
 vanida	 Jarunee	 Thippika	 Thitima
 Totsayut	 Onanong	 Siwaporn	 KW
 Natcha	 Angel	 Pann	 Supun
 Sorat	 Kremie	 Arunrong	

clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ครบรสขบที่อินเดีย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "ครบรสขบที่อินเดีย" FLAVOURFUL INDIA โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณนิธิตร์ อลงานนท์ จาก TADDY STUDIO และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ กับหัวข้อ "ครบรสขบที่อินเดีย" FLAVOURFUL INDIA ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ประวัติศาสตร์อาหารอินเดีย อาหารอินเดียที่แนะนำในประเทศไทย รวมไปถึงสูตรและวิธีการทำอาหารอินเดีย เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมงานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ
ครั้งที่ 35 (Nai Lert Flower & Garden Art Fair)

29
Mar. 2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าเยี่ยมชมงานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 (Nai Lert Flower & Garden Art Fair) เทศกาลดอกไม้และศิลปะประจำปี โดยได้เข้าชมผลงานในบ้านปาร์คนายเลิศ ซึ่งคณาจารย์และนักศึกษาจากโรงเรียนการเรือน ได้รังสรรค์งานศิลปจากวัตถุดิบอาหารที่ทานได้มาแปรรูปและนำมาประกอบเป็นชิ้นงาน ทั้งหมด 6 ชิ้นงาน โดยมีชื่อผลงานดังนี้ 1) ระบายพฤษา 2) กรองพลาทิกลิมาลิวจิตร 3) สรรพรสไทยร่วมสมัย 4) สีแห่งหาพุ่มพลากรอง 5) มยุราเพลินใจ และ 6) หังสะแห่งความสมบูรณ์ ภายใต้คอนเซ็ปต์ Blossoming Culinary Art ณ ปาร์คนายเลิศ ซอยสมคิด ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2567

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดแสดงผลงาน
งานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 (Nai Lert Flower & Garden Art Fair)

31
Mar. 2024

คณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดแสดงผลงาน งานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 (Nai Lert Flower & Garden Art Fair) ซึ่งได้รังสรรค์งานศิลปจากวัตถุดิบอาหารที่ทานได้มาแปรรูปและนำมาประกอบเป็นชิ้นงาน ทั้งหมด 6 ชิ้นงาน โดยมีชื่อผลงานดังนี้ 1) ระเบิดพฤษภา 2) กรองพลาทิกัลลีมาลีวีจิตร 3) สรรพพรไทยร่วมสมัย 4) สีแห่งหาฟุ่มพลากรอง 5) มยุราเพลินใจ และ 6) หังสะแห่งความสมบูรณ์ ภายใต้คอนเซ็ปต์ Blossoming Culinary Art พร้อมกับการจัด Workshop ขนบพลากรอง และ งานแกะสลัก เพื่อให้บุคคลที่สนใจได้เข้าร่วมกิจกรรมและลงมือปฏิบัติจริง ณ ปาร์คนายเลิศ ซอยสมคิด ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 28-31 มีนาคม 2567

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
ประชุมหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกัน บรรยายและปฏิบัติการตกแต่งอาหาร

5
Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร นำโดย ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภสิทธิ์ สิกธาทาณิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมอาจารย์และบุคลากรทั้งสองแห่ง ร่วมประชุมหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกัน หลังจากนั้น มีอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ สาธิตการทํางานประกอบตกแต่งจานขนมหวานและการจัดแต่งจานหวาน และคุณชาญณรงค์ ทองอัม นักการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บรรยายเรื่องการผลิตอาหารในปริมาณมากรูปแบบอาหารบุฟเฟต์ พร้อมปฏิบัติการเตรียมจริง โดยมีอาจารย์ จารึก ศรีอรุณ ให้คำแนะนำในการเตรียมวัตถุดิบ เพื่อใช้ประกอบอาหารในโครงการปันสุขเพื่อน้อง โรงเรียนบ้านนายอฯ โดยมีอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ฯ เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



CSR ปันสุข เพื่อน้อง

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

6
Mar. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร นำโดย ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภสิทธิ์ สิกธาทาณิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมอาจารย์และบุคลากรทั้งสองแห่ง นำทุนการศึกษา อุปกรณ์ครัว เครื่องเขียน อุปกรณ์กีฬา ของเล่นเสริมพัฒนาการ และอาหาร “ปันสุข เพื่อน้อง” ส่งมอบและปันสุขให้น้องๆ ระดับชั้น อนุบาล - ประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร โดยมี นางลัดดาพร อุดมมา ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนายอ และชุมชนให้การต้อนรับและเป็นผู้แทนในการรับสิ่งของที่ปันสุข สำหรับอาหารที่ปรุงปันสุขให้น้องๆ นักเรียนและผู้ร่วมงาน มีเมนู แกงจืดเจ้าเงาะหมูสับ ไข่ทอดทรงเครื่อง ผลไม้และขนม สำหรับกิจกรรม CSR ปันสุขเพื่อน้อง โรงเรียนการเรือน ขอขอบคุณ ผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ผู้ปกครอง ศิษย์เก่า รวมถึงเครือข่าย พันธมิตร วิทยาลัยมิตรทุกท่าน ที่ร่วมบริจาคเงินและสิ่งสนับสนุนในการดำเนินงานดังกล่าวสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2567 ณ โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3/2567

13
Mar. 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3/2567 สรุปวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(6)/2567 วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 3(44)/2567 วันที่ 12 มีนาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3(39)/2567 วันที่ 13 มีนาคม 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย ประชาสัมพันธ์ขอเชิญผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาที่สนใจเข้าร่วมอบรมเรื่อง leadership in entrepreneurs "ความเป็นผู้นำของผู้ประกอบการ โครงการฝึกสมาธิเพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ การแข่งขันไข่เจียวสวนดุสิต Contest และร่วมเป็นเจ้าภาพ และเข้าร่วมพิธีเทคนิคมหาชาติเวสสันดรชาดก วาระสืบเนื่องเรื่อง โครงการ 1 อาจารย์ 1 ผลิตภัณฑ์ ศูนย์การศึกษา ตรัง ลำปาง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี วาระเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา ผลการตรวจสอบข้อมูลรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร (SAR-SDU.OBE7) ตามระบบ IQA (องค์ประกอบที่ 1) ประจำปีการศึกษา 2566 รอบ 6 เดือน ขอเชิญผู้ปฏิบัติงานเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการสรรหาเป็นอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ข้อมูล Google scholar profile ของบุคลากรสายวิชาการโรงเรียนการเรือน กิจกรรมค่ายสบายๆ และกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้สู่การปฏิบัติ Season 2 และพิจารณาผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการ รอบที่ 1/2567 ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2567 เวลา 13.30-16.30 น. ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่าน MST

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม 2567

ข้อมูล ณ วันที่ 5 มีนาคม 2567

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 174 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



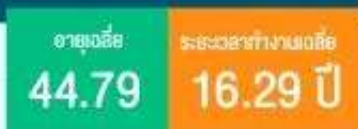
2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

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



6 สายสนับสนุน จำนวน 64 คน อายุเฉลี่ย 38.27 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 8.27 ปี



7 สายบริการ จำนวน 42 คน อายุเฉลี่ย 48.33 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 6.48 ปี



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม 2567

1

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

(รวมจำนวนนักศึกษา 1,562 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 91.72%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ (ศูนย์อาหารพาณิชย์)

เฉลี่ย ๓๓ 213
เฉลี่ย ๓๖ 186
เฉลี่ย ๓4 206
เฉลี่ย ๓๕ 123
รวม 728

2. เทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ (วิทยาลัยการอาชีพ)

เฉลี่ย ๓๓ 28
เฉลี่ย ๓๕ 24
เฉลี่ย ๓4 22
เฉลี่ย ๓๖ 7
รวม 81

3. เทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ (ศูนย์อาหารศึกษา ๓๖)

เฉลี่ย ๓๓ 18
เฉลี่ย ๓๕ 34
เฉลี่ย ๓4 23
เฉลี่ย ๓๖ 10
รวม 85

4. เทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ (ศูนย์อาหารศึกษา ส่วนฯ)

เฉลี่ย ๓๓ 40
เฉลี่ย ๓๕ 38
เฉลี่ย ๓4 44
เฉลี่ย ๓๖ 18
รวม 140

5. เทคโนโลยีอาหาร

เฉลี่ย ๓๓ 3
รวม 3

6. อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

เฉลี่ย ๓๓ 20
เฉลี่ย ๓๕ 27
เฉลี่ย ๓4 15
เฉลี่ย ๓๖ 2
รวม 64

7. โภชนาการและการประกอบอาหาร

เฉลี่ย ๓๓ 20
เฉลี่ย ๓๕ 23
เฉลี่ย ๓4 21
เฉลี่ย ๓๖ 16
รวม 80

8. สหกรณ์ศาสตร์ (ศูนย์อาหารพาณิชย์)

เฉลี่ย ๓๓ 87
เฉลี่ย ๓๕ 91
เฉลี่ย ๓4 76
เฉลี่ย ๓๖ 70
รวม 324

9. สหกรณ์ศาสตร์ (วิทยาลัยการอาชีพ)

เฉลี่ย ๓๓ 15
เฉลี่ย ๓๕ 22
เฉลี่ย ๓4 17
เฉลี่ย ๓๖ 3
รวม 57

2

อัตราคงอยู่

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3

อัตราส่วนจำนวน

บุคลากร : นักศึกษา

3.1

บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
56 : 1,181 1 : 22

3.2

บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
13 : 381 1 : 30

3.3

บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
176 : 1,562 1 : 9

ข้อมูล ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 082/2567



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรม CSR เพื่อร่วมสมทบทุนการศึกษา ให้กับนักเรียนโรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

วันที่ 1 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม CSR เพื่อนำรายได้ส่วนหนึ่งร่วมสมทบทุนการศึกษา อุปกรณ์การเรียน เครื่องเขียน อุปกรณ์กีฬา ของเล่นเสริมพัฒนาการ และเครื่องครัว ให้กับนักเรียนโรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร โดยการจำหน่าย "ข้าวกะเพราไข่ต้มย่างมะตูม" ณ ลานสวนดุสิตโพล โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นผู้รังสรรค์เมนู ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมบริจาคทุนการศึกษาและสนับสนุนข้าวกะเพราไข่ต้มย่างมะตูม

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

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 083/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 2 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Almond Coffee Cake : Cheese Cake : Pin Wheel Cookies ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 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 084/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 2 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู จู๋จี้กุ่ม (ตำน้ำพริกแกง) ยาถั่วพู ลำเตี้ยง ต้มข่าไก่ และสังขยาฟักทอง ณ ห้องปฏิบัติการ ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 085/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและคุกกี้ 1

วันที่ 2 - 3 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ 1 โดยมี อาจารย์ยุวฤติยา สมทะนะ และอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด ชیفฟอนนิลา สปันจ์เค้กกาแฟ และเค้กช็อกโกแลต พร้อมการแต่งหน้าพื้นฐาน ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 086/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 1

วันที่ 2 - 3 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู จู๋ซี่ปลาทอด และหมูสะเต๊ะ 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 087/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 3 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Roasted Duck Breast with Orange Sauce, Duchess Potatoes, Chicken Veloute, Duck's Leg Confit Salad with Balsamic Vinegrette ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการ 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 088/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 3 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย และอาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนาเป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องประชุมบุญชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 089/2567



จัดอบรมให้กับนักศึกษาชาวอิตาลีจากบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด

วันที่ 5 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมให้กับบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด โดยผู้อบรมเป็นนักศึกษาชาวอิตาลีจำนวน 15 คน โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้สาธิตในเมนู ผัดไทย แกงมัสมั่นเนื้อ และบวดฟักทอง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร 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 090/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567

วันที่ 7 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณรตนพร วงศ์ชัย เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในการพับดอกไม้ (ดอกกุหลาบ) ณ E-learning & Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 091/2567



จัดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 7 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์หัตศเทพ อังกรากินันท์ และอาจารย์วิไลลักษณ์ อารณรัตน์ เป็นผู้คุมสอบ ณ E-learning & Co-working Space (สอบทฤษฎี) ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา และห้องปฏิบัติการ ICS23 (สอบปฏิบัติ) ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 092/2567



อบรมศิลปะประดิษฐ์: งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากร ศูนย์การศึกษานนทบุรี

วันที่ 4 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะครุศาสตร์ และศูนย์การศึกษานนทบุรี จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์: งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษานนทบุรี ภายใต้โครงการบูรณาการระหว่างคณะและศูนย์การศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.มงคลชัย บุญแก้ว ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานนทบุรี เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัมภา พลอยโสภณ รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา คณะครุศาสตร์ เป็นผู้กล่าวรายงาน และ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนกล่าวขอบคุณและเปิดการอบรม โดยมีบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิต และปฏิบัติงานศิลปะประดิษฐ์สร้างสรรค์ การประดิษฐ์ดอกไม้กระดาษ ช่อดอกไม้กระดาษ กล่องดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดแจกันดอกไม้แห้ง-ดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดสวนถาดกล้วยไม้ การทำช่อดอกไม้ดอกไม้แห้ง ศิลปะการพับกระดาษ เช่น หัวใจ ดาว นก ฯลฯ และการจัดโหลพับกระดาษ

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 093/2567



การประชุมหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ การสาธิตและบรรยาย ณ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

วันที่ 5 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้ร่วมประชุมหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้กับคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมด้วยอาจารย์และบุคลากรจากทั้งสองมหาวิทยาลัย รวมทั้งได้สาธิตการทำองค์ประกอบตกแต่งจานขนมหวานและการจัดแต่งจานหวาน โดยอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ และ อาจารย์ชาญณรงค์ ทองอัม บรรยายในหัวข้อ "การผลิตอาหารในปริมาณมากรูปแบบอาหารบุฟเฟ่ต์" พร้อมปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบจริง โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ ให้คำแนะนำในการเตรียมวัตถุดิบเพื่อใช้ประกอบอาหารในโครงการปันสุขเพื่อน้อง โรงเรียนบ้านนายอฯ ให้กับอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา จากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 094/2567



“ปันสุข เพื่อน้อง” โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

วันที่ 6 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมอาจารย์และบุคลากรทั้งสองมหาวิทยาลัย เดินทางไปมอบทุนการศึกษา อุปกรณ์ครัว เครื่องเขียน อุปกรณ์กีฬา ของเล่นเสริมพัฒนาการ และ ปรงอาหาร “ปันสุข เพื่อน้อง” เมนูแกงจืดเจ้าเงาะหมูสับ ไก่ย่างทอดรียากิ ไปต้นทรงเครื่อง ผลไม้และขนม ให้กับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล ถึง ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 095/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 9 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ยอภีวรรณ ฝักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Black Forest Cake : Green Tea Roll : Mocha Chunk Cookies ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 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 096/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 9 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 097/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ร้านอาหารสร้างอาชีพ

วันที่ 9 - 10 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ภาควิชาทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำปลาร้าหมักหมุยอ ยำหมุยอไข่แดงเค็ม ส้มตำไทย ส้มตำหลวงพระบาง ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู ฯลฯ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 098/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 10 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องประชุมบุญชาติ 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

เอกสารประชาสัมพันธ์ครั้งที่ 099/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 10 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 โดยมี อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ. ในเมนู Tarte Tatin, Mushroom Cream Soup, Chicken Stew with Turned Vegetable และ Vanilla Ice-cream ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการ 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 100/2567



SDU Smart Camp in March 2024

วันที่ 11 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดกิจกรรมในโครงการ "การเสริมสร้างและพัฒนาทักษะการเรียนรู้สำหรับเด็ก" (SDU Smart Camp in March 2024)" โดยได้รับเกียรติจาก รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ เป็นประธานเปิดการอบรม และว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย เข้าร่วมกิจกรรม โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง และอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ซูชิ ให้กับน้อง ๆ ที่เข้าร่วมในโครงการ ณ ห้องภูมิภากร ชั้น 2 โรงแรมดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 101/2567



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนพระดาบส

วันที่ 11 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนลูกพระดาบส จำนวน 25 ท่าน เข้าชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการด้านอาหาร และแนะนำหลักสูตรการอบรมทั้งระยะยาวและระยะสั้นของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนของศิษย์พระดาบส หลักสูตรการเกษตรพอเพียงและหลักสูตรช่างไม้เครื่องเรือนของโรงเรียนพระดาบส การศึกษาค้นคว้าวิจัยและพัฒนา การถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน การท่องเที่ยวเชิงเกษตร ตลอดจนใช้เป็นสถานที่ฝึกอบรม ปฏิบัติงาน และศึกษาดูงานของเกษตรกร ประชาชน นิสิต นักเรียน นักศึกษา และผู้ประกอบการใหม่ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 102/2567



โครงการอบรม Story Telling : เล่าเรื่องอย่างไรให้ใครๆ ก็จำได้ รุ่นที่ 3

วันที่ 14 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดบริการอาหารในกิจกรรมโครงการ “การอบรม Story Telling : เล่าเรื่องอย่างไรให้ใครๆ ก็จำได้ รุ่นที่ 3” โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี กล่าวให้โอวาท และ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากร ร่วมด้วยอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย และ อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม สาธิตการรับประทานอาหาร ข้าวแช่ที่ถูกต้อง และจัดให้บริการสำหรับข้าวแช่ชาววัง ให้กับผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการดังกล่าว ณ ห้องประชุม กระฉ่างศรี โรงแรมสวนดุสิต เฟลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 103/2567



อบรมการใช้งานอุปกรณ์เครื่องครัวเบื้องต้นให้กับบุคลากรโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

วันที่ 14 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การอบรมการใช้งานอุปกรณ์เครื่องครัวเบื้องต้น และ แนะนำการใช้งานห้องปฏิบัติการเรียนรู้ด้านอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษาให้กับบุคลากรโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สงค์ บุญปลูก รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นประธานในการเยี่ยมชมสถานที่และตรวจสอบความพร้อมของการใช้งาน ณ ห้องปฏิบัติการเรียนรู้ด้านอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา อาคาร 8 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 104/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567

วันที่ 14 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เทมเป้ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนการเรือน ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนลิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 105/2567



ไขเจียว เล่าเรื่อง

วันที่ 15 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมกิจกรรมการเสวนาเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องไขเจียว ภายใต้กิจกรรม “ไขเจียว เล่าเรื่อง” ให้กับ บุคลากรมหาวิทยาลัย โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.สุชุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษา อธิการบดี เป็นประธาน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุง พรหมมูล เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย และอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมศาลาขึ้นอารมณ์ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต ซึ่งการจัดเสวนาในครั้งนี้ ยังเป็นการสร้างความเข้าใจในแนวทางการประกวดไขเจียวสวนดุสิตที่กำหนดจัดขึ้นในวันที่ 27 มีนาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 106/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 16 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์ณฐนาท ลีมอภัยรัตน์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Almond Fruit Cake : Peanut Butter Cookies และ Chocolate Fudge Cake ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 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 107/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 16 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นผู้อนุมัติบัตรการจบหลักสูตร และเป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 108/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

วันที่ 16 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การแบ่งมืออาหารและลำดับการบริโภค ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ข้อกำหนดในการเปิดร้านและการคำนวณต้นทุน และอาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง ให้การปฐมนิเทศ 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 109/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 2

วันที่ 16 - 17 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี และ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกขี้หนุ่ย และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 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 110/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น บาร์และเครื่องดื่ม

วันที่ 16 - 17 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในการผสมเครื่องดื่มคอกเทลและมอคเทลชนิดต่าง ๆ เช่น กามิกาเซ่ มاکาร์เร็ตต้า ฟันช์ และการผสมเครื่องดื่มในแบบฉบับของตนเอง ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 111/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 17 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Jaeger schnitzel (Pork with Mushroom Sauce) Kartoffelsalat (German Style Potato Salad) และ Poached Fish with Bearnaise Sauce ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการ 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 112/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 17 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจอาหารไทย ณ ห้องประชุมบุญชาติ 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 113/2567



SDU Smart Camp in March 2024

วันที่ 18 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดกิจกรรมในโครงการ "การเสริมสร้างและพัฒนาทักษะการเรียนรู้สำหรับเด็ก" (SDU Smart Camp in March 2024)" โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อารณรัตน์ อาจารย์อภิวรรณ ฝักน่วม อาจารย์วิวรรณ พลศรี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง และอาจารย์ พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ทาร์ตบลูเบอร์รี่ และทาร์ตสตอเบอร์รี่ ให้กับน้อง ๆ ที่เข้าร่วมในโครงการ ณ ห้องกุมาริกา ชั้น 2 โรงแรมดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 114/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567

วันที่ 21 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์โดยไม่มีค่าใช้จ่าย โดยมี คุณวรพรรณ คุปตะวานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ซีซ่าสลัด ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 115/2567



ต้อนรับคณะเยี่ยมชมจากโครงการความร่วมมือไตรภาคีระหว่างกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ และองค์การความร่วมมือเพื่อการพัฒนาของลักเซมเบิร์ก

วันที่ 22 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะเยี่ยมชมจากโครงการความร่วมมือไตรภาคีระหว่างกรมความร่วมมือระหว่างประเทศ และองค์การความร่วมมือเพื่อการพัฒนาของลักเซมเบิร์ก ด้านการพัฒนาทักษะแรงงานและอาชีวศึกษา สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม นำโดย ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ และ ดร.สุทิน มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ 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 116/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 23 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Soft Cookie Chocolate : Shortcake : Chocolate Cake With Soft Ganache ณ ห้องปฏิบัติการ เบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 117/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

วันที่ 23 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ เทคนิคการประกอบอาหาร วิธีการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ และภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ณ ห้องบรรยาย และสาธิต 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 118/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 204 (วันเสาร์)

วันที่ 23 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหาร และ อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม ให้การปฐมนิเทศ ณ ห้องประชุมบุญชาติ 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 119/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 2

วันที่ 23 - 24 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์ยัฎติยา สมทะนะ และ อาจารย์วันธนา ลวงนางกูร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู บราวนี่ ชิฟฟอนใบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังทუნ่า โดนัททუნ่า และขนมปังเนยสด ณ ห้องปฏิบัติการ ICS41 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 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 120/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 24 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 โดยมีอาจารย์นพสิทธิ์ ภู่อทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู French Onion Soup, Pasta Dough, Lasagna และ Crêpes Suzette ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการ 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 121/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 24 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 122/2567



กิจกรรมการแข่งขัน "ไปเจียวสวนดุสิต contest"

วันที่ 27 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นสถานที่จัดกิจกรรมการแข่งขัน "ไปเจียวสวนดุสิต contest" รอบชิงชนะเลิศ ซึ่งได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.สุภูมิ เจริญทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในการแข่งขัน และ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกฯ เป็นประธานจัดการแข่งขัน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุง พรหมมูล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ และอาจารย์พงศ์ศรณันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นคณะกรรมการในการตัดสิน โดยมีผู้เข้าแข่งขันทั้งสิ้น 30 ท่าน และผู้ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศคือ นายภัทรธร เพชรวิธิต นักศึกษาจากโรงเรียนการเรือน ภายใต้แนวคิด "ไปเจียวในความทรงจำ สไตล์ไปเจียวสวนดุสิต" ซึ่งได้รับรางวัลทัวร์ฝรั่งเศส-อิตาลี โดยการแข่งขันจัดขึ้น 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 123/2567



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567

วันที่ 28 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์โดยไม่มีค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์กิตติศักดิ์ วสันตวิวงศ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เทคนิคการหุงข้าว (ข้าวมันไก่) ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 124/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

วันที่ 30 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ควบคุมการสอบปฏิบัติการแต่งหน้าเค้ก และมอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม และห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 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 125/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

วันที่ 30 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในการทำ 5 Mother Sauces และ Cold Sauces ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 126/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 204 (วันเสาร์)

วันที่ 30 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหาร ณ ห้องประชุมบุญชาติ 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 127/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97

วันที่ 31 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 97 โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Pepper Steak with Rösti Potatoes รวมทั้งควบคุมการสอบปฏิบัติ และมอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 128/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 31 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัว ก่อนเข้าครัว และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และถุ้งทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 129/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและขนมปัง

วันที่ 30 - 31 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ และ อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟอนเค้กหน้านิ่มส้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลทูน่า ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 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 130/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 3

วันที่ 30 - 31 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 3 โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี และ อาจารย์ยอภีวรรณ ฝึกน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลาเนื้อมะนาว ยำปลาดุกฟู ยำผักบุ้งกรอบ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

มีนาคม 2567

หลักสูตรอบรมระยะยาว

- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น202-204 พลัส
- เด็กและคุกกี้ รุ่น79 พลัส
- อาหารยุโรป รุ่น97 พลัส
- อาหารตะวันตก รุ่น8 พลัส

หลักสูตรอบรมระยะสั้น

- เด็กและคุกกี้1
- อาหารไทย1
- ร้านอาหารสร้างอาชีพ
- บาร์และเครื่องดื่ม
- อาหารไทย2
- เด็กและขนมปัง
- อาหารไทย3

โครงการบริการวิชาการฯ

- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก (อบรมอาหารไทยให้กับสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา)
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 11/2567 (สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี) ครั้งที่ 3/2567
- บริการวิชาการแก่สังคม 6/2567 (ฝึกอบรมทำอาหารและศิลปะประดิษฐ์)
- กิจกรรมเสริมทักษะการเรียนรู้สำหรับเด็ก" (SDU Smart Camp in March 2024)"



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

295 ถ.นพรัตนราชธานี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร +66(0)2244-5391-3 โทรสาร +66(0)2244-5390
Copyrights 2014 Suan Dusit International Culinary School. All rights reserved. Powered by DZYGroup

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติการงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มีนาคม 2567

งานผลิต

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



สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 140,227 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 11,620 บาท
- ผลิตเบเกอรี่อาหารว่างสำหรับนักเรียน รร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 5,067.54 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกฯ ใช้ต้นทุนประมาณ 10,253.76 บาท
- ผลิตเบเกอรี่สำหรับอบุนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 14,600 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



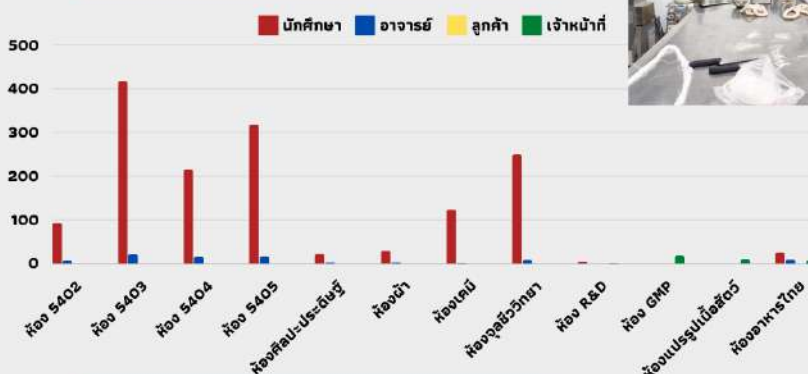
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำวิทยาเขต สุพรรณบุรี ตรวจสอบจำนวนอุปกรณ์ เครื่องครัว และเครื่องแก้ว ประจำ 2567

ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี ทำการตรวจ
เช็คจำนวนอุปกรณ์ เครื่องครัว
เครื่องแก้วของห้องปฏิบัติการอาหาร
และฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหาร
และเครื่องดื่ม วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ในวันที่ 14-16 มีนาคม 2567
ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารแวง
เทียงธรรม , อาคารปราโมทย์ 2 ,
อาคารจันทร์เจริญ และศูนย์อาหาร
ดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทาง
วิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน

ผลิตไส้กรอกอีสาน และหมูปิ้งเพื่อส่งให้กับศูนย์
อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผลิตปากก่องไก่ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
และงานจัดเลี้ยง ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์
เจริญ



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมีนาคม

นักศึกษา จำนวน 1,498 คน
อาจารย์ จำนวน 86 คน

ลูกค้า จำนวน 0 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 36 คน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำปีเดือนมีนาคม 2567

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 27 มีนาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นสถานที่จัดกิจกรรมการแข่งขัน "ใบเขียวสวนดุสิต contest" รอบชิงชนะเลิศ ซึ่งได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.สุญญะฉายาพรหม ปรานี เป็นผู้กล่าวต้อนรับ ณ ห้องเรียนการเรือนและปฏิบัติการศูนย์ฝึกฯ เป็นประธานในการแข่งขัน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัฐกร บัณฑิตกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ผดุง พรหมบุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรีสุดา วงศ์วิมลกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พินิจภาดา วิชาศิลป์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณี วัณณา และอาจารย์พงษ์พัฒน์ ศรีแสงไพรวลัย เป็นคณะกรรมการในการตัดสิน โดยมีผู้เข้าแข่งขันทั้งสิ้น 30 ทีม และผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศคือ ทีมที่ 8888 เพอร์เฟกต์ นักศึกษาจากโรงเรียนการเรือน ภายใต้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งได้รับรางวัลถ้วยรางวัลและเงินรางวัล 12,000 บาท

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมีนาคม

นักศึกษา จำนวน 12,021 คน
อาจารย์ จำนวน 637 คน

ลูกค้า จำนวน 1,703 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,391 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 15,752 คน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมีนาคม 2567

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์



One Page

facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



การบริการวิชาการ

One page ลงเว็บไซต์



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

สื่อข่าวสาร 145 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 532 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 279 ชิ้นงาน



โครงการบริการวิชาการ 6/2567 ประจำเดือน มีนาคม 2567



หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือน มีนาคม 2567



หลักสูตรอบรมระยะยาว ประจำเดือน มีนาคม 2567



ประเภทโครงการ	จำนวนโครงการ
บริการวิชาการ (ด้านอื่นๆ)	11
บริการวิชาการ (ด้านอาหาร)	9
บริการวิชาการ (ด้านอื่นๆ)	13
บริการวิชาการ (ด้านอาหาร)	10



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschoo

@783eecba

www.chefschooldusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน มีนาคม 2567

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1 ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. ทำการซ่อมบำรุงเครื่องตีแป้ง
2. ทำการสับมิด ห้องปฏิบัติการ
3. กั้นห้องสำหรับอบรมในศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
4. เก็บงานสแตนเลสที่ทำการปรับปรุง
5. ทำการติดตั้งเตาอบอบแห้งประสงค์ห้อง ics 22
6. ติดตั้งท่อน้ำทิ้งเตาอบอบแห้งประสงค์
7. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
8. ติดตั้งอ่างล้างห้อง ics 21 , ics 42
9. ทำรถขึ้น 2 ชั้น สำหรับขนส่งอาหาร
10. ติดตั้งเต็นท์ขายอาหารหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์
11. ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็งห้องปฏิบัติการอาหาร
12. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศใหม่ ห้อง ics 41 , ics 42

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำการเปลี่ยนเตาแก๊สและติดตั้งเตาแก๊ส 4 หัว ห้องปฏิบัติการอาหาร 10206
2. ล้างเครื่องปรับอากาศ ห้อง 10102, 10304
3. ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็ง ห้องปฏิบัติการอาหารอาคาร 10
4. ปรับปรุงพื้นที่ห้องปฏิบัติการ 8 เหลี่ยม
5. ซ่อมเครื่องปรับอากาศห้องปฏิบัติการ 8 เหลี่ยม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. เปลี่ยนปั๊มน้ำใหม่

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติวิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. กั้นห้องสำนักงานในศูนย์อาหารอุตสาหกรรม



2 ส่วนงานสนับสนุน

1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอร์รี่ ของศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
2. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร



3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. จัดทำแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ชั้น 4
2. จัดทำแบบงานครุภัณฑ์โครงการโรงเรียน โรงเรียน วิทยาเขตสุพรรณบุรี
3. งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและการฝึกอบรมลำปาง
4. งานออกแบบห้องปฏิบัติการ ศูนย์การเรียนรู้ โรงเรียนโรงเรียน วิทยาเขตสุพรรณบุรี
5. งานออกแบบห้องปฏิบัติการ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

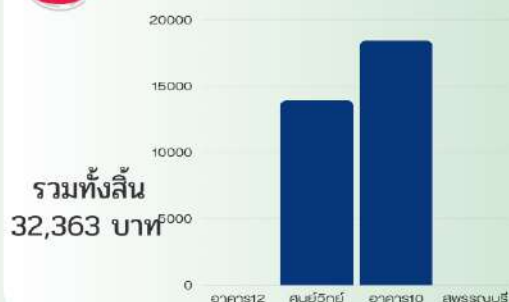


4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

1. จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
2. ประชุมเข้ารับการตรวจสอบและรับรองการจัดการพลังงานประจำปี 2566
3. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน ไตรมาส1 ประจำปี2567
4. จัดทำรูปเล่มรายงานการจัดการพลังงานประจำปี 2566
5. ฝึกอบรมหลักสูตร "การติดตั้งและบำรุงรักษาระบบผลิตไฟฟ้าจากเซลล์แสงอาทิตย์" รุ่นที่ 4



5 ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนมีนาคม 2567



เลขานุการ

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



การจัดทำคู่มือหลักสูตรอบรม

- หลักสูตรอบรมชาวต่างชาติวัน
วันที่ 17 - 18 ก.พ. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมเด็กและชนมปีง
วันที่ 17 - 18 ก.พ. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมอาหารไทย 1
วันที่ 2 - 3 มี.ค. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมเด็กและคุกกี้ 1
วันที่ 2 - 3 มี.ค. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 Plus
วันที่ 25 พ.ย. 66 - 16 มี.ค. 67
- หลักสูตรอบรมร้านอาหารสร้างอาชีพ
วันที่ 9 - 10 มี.ค. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมบาร์และเครื่องดื่ม
วันที่ 16 - 17 มี.ค. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมอาหารไทย 2
วันที่ 16-17 มี.ค. 67 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอบรมเด็กและคุกกี้ รุ่น 79 (Plus)
วันที่ 20 มี.ค. - 30 มี.ค. 67
- หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) รุ่น 97 Plus
วันที่ 21 มี.ค. - 31 มี.ค. 67



พนักงานขับรถขนถ่ายอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่เพิมมี 100 คน

อัตราบุคลากรปัจจุบัน 97 คน

(จป.บสจ. 97 คน จป.ค. 7 คน - คน)

อัตราว่าง 3 คน

(สายสนับสนุนจป.บสจ. 3 คน)



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 53

(วิชาการ 1 , สนับสนุน 52)

ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 44

(สนับสนุน 3 , บริการ 41)



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 97 คน

งบศูนย์ฝึกฯ - คน

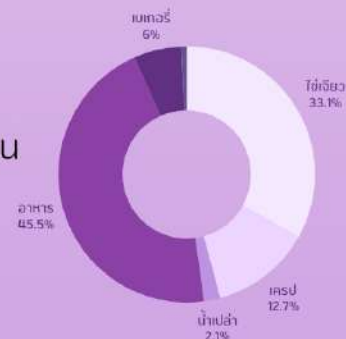


การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า - คน

บุคลากรลาออก - คน

Food Street
ยอดรวมประจำเดือน
196,988 บาท



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมีนาคม 2567

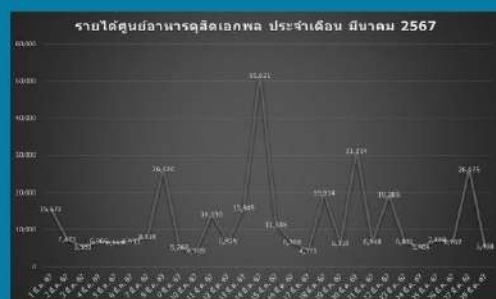
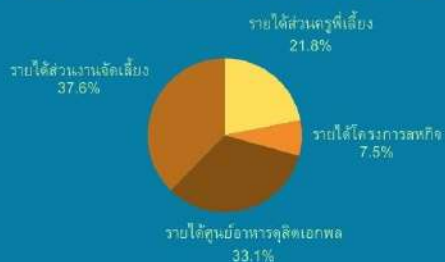
- จัดบริการอาหารห้องอาหารดุสิตเอกพล
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารบุษนาฏ โรงแรมสวนดุสิตเพลส สุพรรณบุรี (อาคารจันทร์เจริญ)

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2567 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่มประจำ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการปูเตียงแบบมาตรฐานและการทำความสะอาดห้องพักและสถานที่
- งานประชุมคณะทำงาน wellness city มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานปัจฉิมนิเทศและสัมมนาเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรประกาศนียบัตรบัณฑิตวิชาชีพครู คณะครุศาสตร์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องภาวะผู้นำและการบริหารทีมงาน
- งานค่ายกักวัน (ธนาคารออมสิน)
- งานสัมมนาพนักงานโอบเบเกอร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- งานค่ายกักวัน (ธนาคารออมสิน) รุ่นที่2
- งานต้อนรับ อบต.หนองจะบก ศึกษาดูงาน หอมขจรฟาร์ม
- ประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ครั้งที่1/2567
- งานต้อนรับคณะ อบต.เขาแร่ จังหวัดราชบุรี และงานต้อนรับคณะ อบต.สารจิต จังหวัดสุโขทัยศึกษาดูงาน ณ หอมขจรฟาร์ม
- งานประชุมเพื่อรับฟังการบริการของหน่วยงานที่ได้รับบริการส่งเสริม SME
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน มีนาคม 2567
- กิจกรรมสร้างการรับรู้ภายใต้แนวทางการขับเคลื่อนเครือข่ายเมืองสร้างสรรค์ของยูเนสโก (อพท.)
- งานเลี้ยงส่งรุ่นพี่ปี2(สาขาวิชาธุรกิจการบิน) เข้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน เดือน มีนาคม 2567

กระแสเงินสดเข้า **เจ้าหนี้** ประมาณ
2.41 ล้านบาท **1,585,365.25 บาท**

กระแสเงินสดออก **ลูกหนี้** ประมาณ
3.48 ล้านบาท **1,109,681.00 บาท**

งบประมาณอบรม

- อบรมระยะสั้น เดือน เม.ย.67
- อบรมระยะสั้นสำหรับเด็กและครอบครัว เดือน เม.ย.67
- อบรมระยะยาวหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 204 Plus
- อบรมระยะยาวหลักสูตรอาหารตะวันตก รุ่น 8

งบประมาณบริการวิชาการ

- โครงการที่ 14/2567 (สาริตและสอนขนมไทย ให้กับครูและนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คเลย์)
- โครงการที่ 15/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุภาพบาลอาหาร ประจำเดือน เมษายน 2567)
- บริการวิชาการแก่สังคม 7/2567 (ฝึกอบรบการทำอาหาร)

งบประมาณโครงการอื่นๆ

- โครงการทบทวนและจัดทำมาตรฐานฐานใหม่ผ่านกระบวนการจากการเรียนรู้โดยลงมือปฏิบัติแบบมืออาชีพตามอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่1/2567
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 2/2567 (สนับสนุนให้บุคลากรเข้ารับการศึกษาคู่ใจในระดับปริญญาโทเพื่อเป็นฐานทรัพยากรบุคคลให้กับโรงเรียนการเรือน)

อนุมัติ 114,240 บาท

อนุมัติ 55,290 บาท

อนุมัติ 228,920 บาท

อนุมัติ 323,520 บาท

อนุมัติ 5,300 บาท

อนุมัติ 128,525 บาท

อนุมัติ 3,200 บาท

อนุมัติ 613,600 บาท

อนุมัติ 320,000 บาท

รายรับ เดือนมีนาคม 2567



เปรียบเทียบรายรับ ม.ค. ก.พ. และ มี.ค.67



รายรับหลักสูตรอบรม มีนาคม 2567

ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 Plus

รายรับ 292,600 บาท อบรม 14 ท่าน

58.3%

อาหารตะวันตก รุ่น 8 Plus

รายรับ 183,200 บาท อบรม 8 ท่าน

33.3%

อาหารไทย 1

รายรับ 27,300 อบรม 7 ท่าน

43.8%

อาหารไทย 2

รายรับ 46,800 อบรม 12 ท่าน

75%

อาหารไทย 3

รายรับ 31,200 อบรม 8 ท่าน

50%

เค้กและคุกกี้ 1

รายรับ 27,300 อบรม 7 ท่าน

58.3%

ร้านอาหารสร้างอาชีพ

รายรับ 36,000 อบรม 8 ท่าน

50%

บาร์และเครื่องดื่ม

รายรับ 41,600 อบรม 8 ท่าน

80%

ขนมเบเกอรี่ 2

รายรับ 23,400 อบรม 6 ท่าน

50%

เค้กและขนมปัง

รายรับ 31,200 อบรม 8 ท่าน

66.7%

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนฤมิต ประจำเดือน มีนาคม 2567



ดุสิตนฤมิต Story Telling , Chef Table, Lunch box, Buffet , Cocktail , Fine dinning หรือรูปแบบใดๆ ดุสิตนฤมิต สามารถ รังสรรค์อาหารรส ที่มีความหลากหลายให้ผู้บริโภคได้ทุกระดับ บริการอาหารอย่างมีมาตรฐาน สามารถขอรับการบริการจากเราได้ ณ ครัวดุสิตนฤมิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน มีนาคม 2567
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์อาหาร ดุสิต นฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้รวม 444,352 บาท



อมรากรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัด
บัญชาการกองทัพบก

฿ 186,453 บาท

฿ 17,227 บาท

รายได้รวม 203,680 บาท



CWIE Center บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 38,584 บาท



1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 14,919 บาท



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

มีนาคม 2567 |

รายงาน การ ปฏิบัติงาน



ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่าย
โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพ
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่
และอาหารพิเศษ



อาหารคาว

ข้าวไก่ทอดซอสเขียวหวาน
ข้าวผัดมันกุ้ง+ยำไข่ต้ม
มะหมีแห้งต้มยำ
ข้าวคลุกกะปิ
ข้าวไก่ทอดกระเทียม + ไข่ดาว



อาหารหวาน / ของว่าง

เต้าส่วน ขนมหอยคั่ว
กะทิสด ขนมหอยคั่ว
ขนมหอยคั่ว ห่อหมกปลา
ข้าวเหนียวหอยคั่วคั่ว
ชาลาเปาไส้ต่างๆ



อาหารยุโรป

มันบดซอสเกรวี่ สเปกเก็ตตี้
คาโบนาร่า สเปกเก็ตตี้ครีม
ซอสโคชูจัง ซุปข้าวโพด
สเปกเก็ตตี้ฟอรัคบอล
แซนวิช สลัด



ออเดอร์ พิเศษ

- ผลิตอาหารว่างจำนวน 86 กล่อง
ต่อ 1 วัน ให้กับองค์กรทหารผ่านศึก
- จัดทำข้าวกล่อง ข้าวผัดรถไฟ
จำนวน 100 กล่อง
- ออเดอร์พิเศษ 879 กล่อง
สอนนักเรียนนายสิบ



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ การเชื่อมโยงการค้ามันงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ธุรกิจวิชาการ
ระหว่างสำนักกิจการพิเศษกับศูนย์การศึกษา ลำปาง

MARCH
2 2024

คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ การเชื่อมโยงการค้ามันงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ธุรกิจวิชาการ ระหว่างสำนักกิจการพิเศษกับศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยการจัดอาหารในรูปแบบ FINE DINING SDU A-LAM-PHANG : THE UNIQUE AD EXCLUSIVE EXPERIENCE นำโดย ผศ.อรรถ จันสี ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ พร้อมทั้ง อ.วสันต์ นิลมัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจการบัน เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ พร้อมการจัดเสิร์ฟอย่างเต็มรูปแบบให้กับคณะผู้บริหาร และสำนักกิจการพิเศษ โดย นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและสาขาวิชาธุรกิจการบัน ในวันที่ 2 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม “อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐานสากล”

MARCH
8 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรม “อบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดโต๊ะอาหารตามมาตรฐานสากล” ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อให้นักศึกษามีความรู้และทักษะการจัดบริการอาหารอย่างมีมาตรฐาน และสามารถนำไปต่อยอดในการทำงานในอนาคต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนของรายวิชาอาหารและขนมสวนดุสิต ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2566 โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ยอรัญญากรณ์ ศรีสวรรค์นล ผู้เชี่ยวชาญด้านงานจัดเลี้ยงและการบริการอาหารเป็นวิทยากรบรรยายและฝึกปฏิบัติ ดำเนินกิจกรรมโดย ผศ.ราตรี เมขวิสัย และผศ.สังวาลย์ ชมภูจา อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา วันที่ 8 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม การบรรยายพิเศษหัวข้อ "ค้นหาไอเดียสร้างสรรค์จาก
FUSION CUISINE"

MARCH
13 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรม การบรรยายพิเศษหัวข้อ "ค้นหาไอเดียสร้างสรรค์จาก FUSION CUISINE" ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 ภายใต้โครงการ RESTAURANT BUSINESS ACADEMY 2024 โดยได้รับเกียรติจากคุณนฤตม นาคะสุวรรณ เจ้าของธุรกิจร้าน HOME AT LAMPANG CAFE AND RESTAURANT เป็นวิทยากรบรรยาย ดำเนินกิจกรรมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บพพร แพทย์รัตน์ อาจารย์ศิริกร โรจนศักดิ์ และคณาจารย์ในหลักสูตร จัดขึ้นในวันที่ 13 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดโครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ

MARCH
13 2024

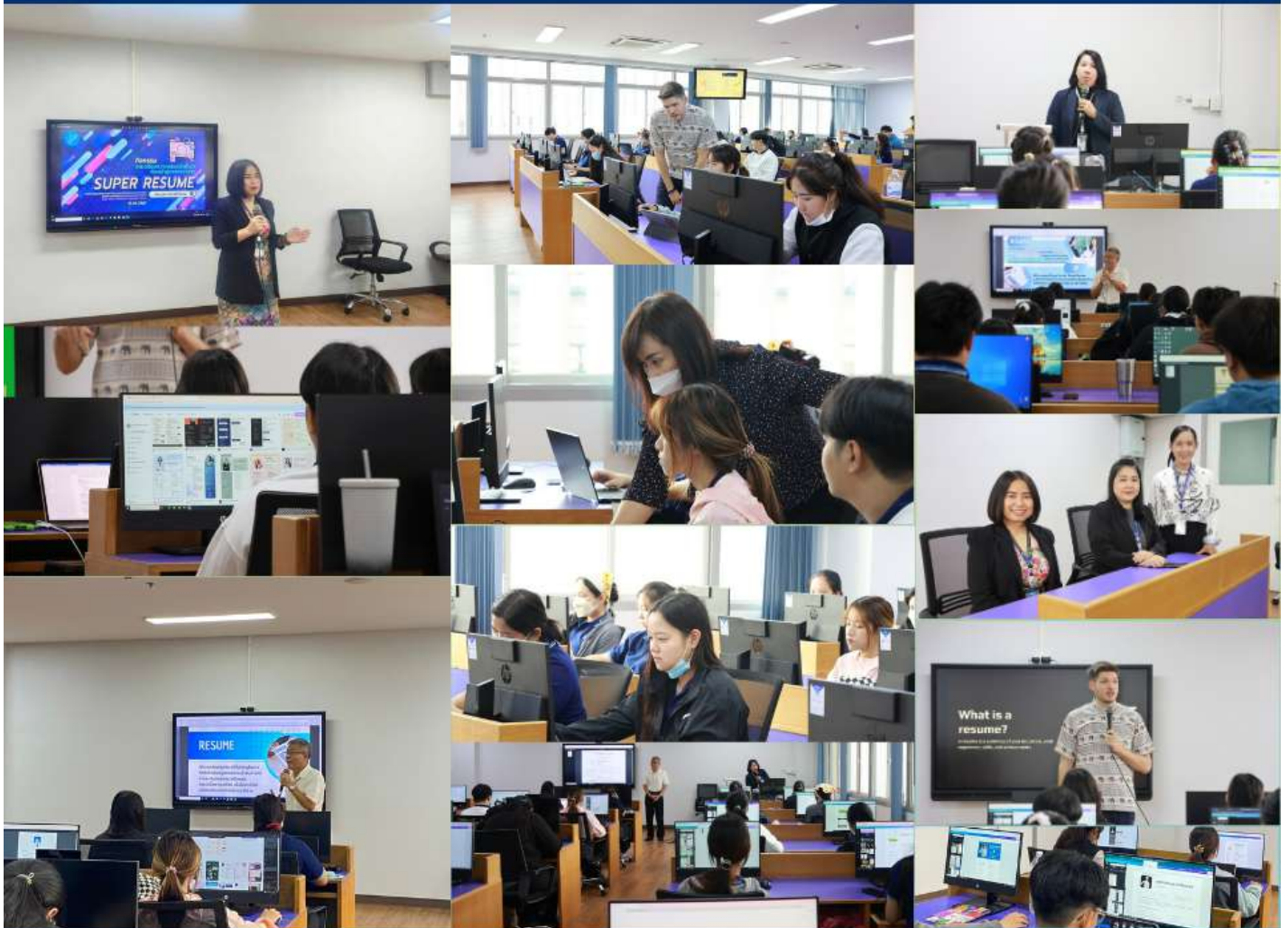
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรม “อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม” ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และทักษะการจัดบริการอาหารอย่างมีมาตรฐาน และสามารถนำไปต่อยอดในการทำงานในอนาคต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์สังกต โรงเรียนการเรือนและการบริการ สาขารัฐกิจการบันมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง นำโดย อาจารย์ยัสริฐ ฤทธิรณศักดิ์ อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาบุคลิกภาพ” และอาจารย์ยัสสันต์ นิลมัย อบรมเชิงปฏิบัติการ “การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม” ในวันที่ 13 มีนาคม 2567 เวลา 9.00-16.00 น. ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตศูนย์การศึกษาลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน: SUPER RESUME

MARCH
15 2024

โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมการเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนเข้าสู่ตลาดแรงงาน: SUPER RESUME เขียนอย่างไรให้ได้งาน ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาในการเริ่มต้นก่อนออกฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร รวมถึงการก้าวเข้าสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมั่นใจ โดยได้รับเกียรติจากท่าน อาจารย์ศิริกร โรจนศักดิ์ MR. LOGAN COX อาจารย์เสาวธาร สมานิตย์ และอาจารย์รัตนากลิ่นจัญ เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในวันที่ 15 มีนาคม พ.ศ. 2567 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้อง 208 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดโครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ

MARCH
20 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรม “อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาบุคลิกภาพ และการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม” ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และทักษะการจัดบริการอาหารอย่างมีมาตรฐาน และสามารถนำไปต่อยอดในการทำงานในอนาคต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาศักยภาพและทักษะทางวิชาชีพด้านอาหารและการบริการ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์สังกต โรงเรียนการท่องเที่ยวนและการบริการ สาขาธุรกิจการปิ่นมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง นำโดย อาจารย์ยัสรัฐ ฤกษ์รัตนศักดิ์ อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาบุคลิกภาพ” และอาจารย์ยวสันต์ นิลมัย อบรมเชิงปฏิบัติการ “การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม” ในวันที่ 20 มีนาคม 2567 เวลา 9.00-16.00 น. ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม "การผสมเครื่องดื่ม"

MARCH
22 2024

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม "การผสมเครื่องดื่ม" เพื่อพัฒนาและเตรียมความพร้อม ในการเพิ่มความรู้ (UP SKILLS) ประสบการณ์ให้กับนักศึกษา โดยบูรณาการกิจกรรมร่วมกับการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผสมเครื่องดื่ม และรายวิชาการจัดบริการเครื่องดื่ม เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ประเภทของเครื่องดื่ม ประวัติความเป็นมาของเครื่องดื่ม อุปกรณ์ที่ใช้ในงานบาร์ ความรู้ และเทคนิควิธีการผสมเครื่องดื่มจากวิทยากรมืออาชีพ และเป็นการเตรียมความพร้อมในการจัดตั้ง "BEVERAGE INGREDIENTS LIBRARY" ในวันที่ 22 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม SIP SMART: MASTERING THE ART OF DRINKS"

MARCH
23 2024

คณาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม SIP SMART: MASTERING THE ART OF DRINKS" เป็นการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรจึงเป็นสิ่งสำคัญในการเรียนรู้ เพื่อให้เกิดการกระบวนพัฒนาศักยภาพ โครงการ UPSKILL & RESKILL ความรู้และทักษะทางวิชาชีพ (INGREDIENTS LIBRARY) เป็นกลไกหรือเครื่องมือในกิจกรรมต่างๆ ของหลักสูตรที่มุ่งให้บุคลากรได้ฝึกฝน ทบทวน กระบวนการและทักษะการประกอบอาหาร UPSKILL & RESKILL ความรู้และทักษะทางวิชาชีพ (INGREDIENTS LIBRARY) สอดคล้องกับองค์ประกอบทุกมิติของ INGREDIENTS LIBRARY เป็นแห่งแรกของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และในจังหวัดลำปาง ในวันที่ 23 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
สอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบที่ 2 QUOTA

MARCH
23 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมขวิชัย อาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบที่ 2 QUOTA ครั้งที่ 1 ในวันเสาร์ที่ 23 มีนาคม 2567 เวลา 9.00-12.00 น. ในรูปแบบ ONSITE ณ ห้อง VIRTUAL LEARNING 24 อาคารธุรกิจการบิน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ ONLINE ผ่านระบบ ZOOM MEETING ร่วมกับ คณะกรรมการสัมภาษณ์จากส่วนกลางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง





แนวคิด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์บราวนี่
กรอบเสริมผงถั่วลิสงคั่ว

น.ส. สุกฤษา คงแก้ว
น.ส. ขนิษฐา สืบสุขะ

บราวนี่ กรอบ



บราวนี่กรอบ (Brownie Cracker)

เป็นผลิตภัณฑ์ขนมที่ทำจากแป้งเค้ก ผงโกโก้ และเนย มีลักษณะเป็นแผ่นบาง กรอบ สะดวกต่อการบริโภค และการรับประทาน ถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบที่ใช้มีความนิยมอย่างมากในกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่

Green Caviar



กรีนคาวียร์

เป็นขนมที่ทำจากแป้งเค้ก ผงโกโก้ และเนย มีลักษณะเป็นแผ่นบาง กรอบ สะดวกต่อการบริโภค และการรับประทาน ถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์บราวนี่กรอบที่ใช้มีความนิยมอย่างมากในกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่

นวัตกรรมอาหาร

หัวข้อ "อาหารแห่งอนาคต" และ "ศิลปะประดิษฐ์รักโลก"

วันที่ 26 มีนาคม 2567
เวลา 09.00 - 13.00 น.
ณ ห้อง HALL 3 ชั้น 3 อาคารเรียนรวม 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต







สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมกิจกรรมการแข่งชันการนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนด้านอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ "อาหารแห่งอนาคต" และ "ศิลปะประดิษฐ์รักโลก"

MARCH
26 2024

นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปางเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งชันการนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนด้านอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ "อาหารแห่งอนาคต" และ "ศิลปะประดิษฐ์ รักโลก" โดยกิจกรรมนี้จัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างคณาจารย์ นักศึกษาของโรงเรียนการเรือน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นงานวิจัยด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ รวมถึงเป็นการบูรณาการผลงานวิจัย รวมถึงเป็นการบูรณาการผลงานวิจัย บริการวิชาการ และทำบำรูงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุม HALL 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ และระบบออนไลน์ ผ่าน ZOOM MEETING

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมการบรรยายพิเศษหัวข้อ "QUALITY MANAGEMENT OF FOOD AND
BEVERAGE DEPARTMENT"

MARCH
27 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมการบรรยายพิเศษหัวข้อ "QUALITY MANAGEMENT OF FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT" ภายใต้โครงการ RESTAURANT BUSINESS ACADEMY 2024 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วชิรณภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดกิจกรรม ได้รับเกียรติจากคุณเพชรรัตน์ เรืองทอง ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคลและฝึกอบรม แนะนำโรงเรียนมีเลียว เชียงใหม่ ได้รับเกียรติจาก CHEF BILLY เชฟสุกสันต์ ชุตินราทิพย์ EXECUTIVE CHEF AT MELIA CHIANG MAI ให้ความรู้ด้านการบริหารจัดการคุณภาพของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม, วิธีการปรับปรุงทักษะของพนักงานเมื่อทำงานในห้องครัว, วิธีการปรับปรุงทักษะในส่วน BUTCHER ,แนวโน้มอาหารที่ผู้เชี่ยวชาญพยากรณ์สำหรับปี 2024, เชฟจะสมรสกับทางของศิลปินและนักธุรกิจในห้องครัวอย่างไรเพื่อให้แน่ใจว่ามีกำไรได้ และได้รับเกียรติจาก คุณธนวัน ชุตินาทรณ์ ตำแหน่ง RESTAURANTS MANAGER ได้มาให้ความรู้เกี่ยวกับ QUALITY MANAGEMENT OF FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT ดำเนินกิจกรรมโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บพพร แพทย์รัตน์ และคณาจารย์ในหลักสูตร จัดขึ้นในวันที่ 27 มีนาคม 2567 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมการแข่งขัน “โง่เจี้ยวสวนดุสิต CONTEST ”

MARCH
27 2024

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปางเข้าร่วมการแข่งขัน “โง่เจี้ยวสวนดุสิต CONTEST ” โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงานแข่งขัน “โง่เจี้ยวสวนดุสิต CONTEST” รอบชิงชนะเลิศ กิจกรรมนี้เป็นเวทีให้นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แสดงทักษะในการประกอบอาหารเมนูโง่เจี้ยว จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ของมอบพระคุณ รศ.ดร.สุพจน์ เวลยกรทรัพย์ ที่ริเริ่มกิจกรรมแข่งขันอาหาร เปิดโอกาสให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม ในวันที่ 27 มีนาคม 2567 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม“คน ครั่ง คราฟต์” มหกรรมผ้าयो้อมสี่ครั้งลำปาง ครั้งที่ 1

MARCH
30 2024

คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมนิทรรศการ “ครั้งรัก ลำปาง” พร้อมรับชมผลิตภัณฑ์จากเครือข่าย 13 อำเภอ โดยนิทรรศการ “คน ครั่ง คราฟต์” ลำปางเมืองผ้าयो้อมครั้ง กระบวนการสร้างแบรนด์อัตลักษณ์จากฐานงานวิจัย สู่แบรนด์อัตลักษณ์ใหม่ที่สำคัญและเป็นหนึ่งใน SOFT POWER ด้าน แฟชั่นของเมืองลำปาง สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการได้ออกบูธจำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารจากสี่ ครั้ง เป็นการรังสรรค์อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้ครั้งเป็นส่วนผสมจากคณาจารย์และนักศึกษา สาขาเทคโนโลยีอาหารและการ บริการ โดยกิจกรรม ดังกล่าว จัดขึ้นตลอดทั้งช่วงบ่าย ตั้งแต่วันที่ 13.00 - 16.30 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การ ศึกษาลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ดำเนินการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2

MARCH
3-4 2024

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ภายใต้โครงการของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้ดำเนินการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ภาคความรู้และภาคความสามารถ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 (THAI COOK) ครั้งที่ 1 ของปีงบประมาณ 2567 ให้กับบุคคลภายนอก จำนวน 16 คน โดยมี อนุกรรมการประกอบด้วย ผศ.อรรถ จันสี, ผศ.ราตรี เมฆวิสัย (กรรมการภายในศูนย์ฯ) และ อาจารย์ยุพากรณ์ ดวงคำคำ (กรรมการภายนอกจากวิทยาลัยชุมชนแพร่ จังหวัดแพร่) จัดขึ้นในวันที่ 3-4 มีนาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ทั้งนี้ได้มีตัวแทนจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง นำโดยนายเสกสรรค์ ขาวสังข์ ผู้อำนวยการกลุ่มงานมาตรฐานฝีมือแรงงานและรับรองความรู้ความสามารถ ตรวจเยี่ยมการดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 ให้แก่แรงงานที่ประสงค์เดินทางไปทำงานต่างประเทศ

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