โรงเรียนการเรือน



รายงาน
ผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนเมษายน 2567

รายงานผลการดำเนินงาน
เดือนเมษายน 2567
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต








คำนำ

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

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนเมษายน 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	24
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	56

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนเรือนจัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3

3 Apr. 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงานเตรียมความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวให้โอวาท แก่นักศึกษา ชั้นปีที่ 3 มีผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา กล่าวต้อนรับนักศึกษา บุคลากร และผู้แทนจากสถานประกอบการเป็นเครือข่ายและคู่ความร่วมมือ กิจกรรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติ จาก ดร.พัสสนันท์ แย้มฉ่ำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 เป็นวิทยากร ถ่ายทอดประสบการณ์จริงในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และเทคนิคการเตรียมตัวก่อนฝึกประสบการณ์ แล้วจากนั้นผู้แทนจากสถานประกอบการ ได้แก่ บริษัท หงเปา อีวี จำกัด, บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) บริษัท ซี เจ ซีฟู้ด จำกัด บริษัท เอก-ชัย ดีสทริบิวชั่น ซิสเทม จำกัด บริษัท ไฮแอคทีฟคอนซัลแตนท์ จำกัด บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) IEE THAILAND และ N.C.C. Management & Development Co.,Ltd ให้คำแนะนำเกี่ยวกับบริษัท และแนะนำตำแหน่งงานที่เปิดรับให้นักศึกษาไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหาร กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2567 ณ ห้องประชุม Hall 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล จัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ ขายไอเดีย...สู่การปฏิบัติ” ครั้งที่ 246(21) ในหัวข้อ “ไข่เจียวสวนดุสิต”

23 Apr. 2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล จัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ ขายไอเดีย...สู่การปฏิบัติ” ครั้งที่ 246(21) ในหัวข้อ “ไข่เจียวสวนดุสิต” ร่วมพูดคุยและขายไอเดียกับผู้ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน ไข่เจียวสวนดุสิต ได้แก่ นายภัทรธร เพชรวิชิต (รางวัลชนะเลิศ) นางวรพรรณ คุปตะวาณิช (รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1) นายสุธี ปุ้มสีดา (รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 และรางวัลคลิปยอดเยี่ยม) นายธนากร เมธีวัฒนกุล (รางวัลแห่งความพยายาม) ผศ.ดร.ไพริน เวชธัญญะกุล (รางวัลชมเชย) และนางสาวอุมาพร สุรวิทย์ (รางวัลชมเชย) โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และอาจารย์พรพรรณ บัวทอง เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อที่ 23 เมษายน 2567 ณ Poll Café และ ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

SCA-PR-013-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 กิจกรรมที่ 1 เรียนรู้การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ทางด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยไปใช้ประโยชน์ และได้รับประสบการณ์จริงจากการศึกษาดูงานการผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัยกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ในการประกอบวิชาชีพได้ โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาจุลชีววิทยาและความปลอดภัยอาหาร รหัสวิชา 5071611 เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2567 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้อง 32201 ชั้น 2 อาคาร 32 และศึกษาดูงาน ณ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเกียรติจากอาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อเรื่อง การผลิตอาหารที่ถูกหลักโภชนาการและปลอดภัย ตาม GHP โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา ฟูเผ่า ประธานหลักสูตรฯ เป็นผู้รับผิดชอบกิจกรรมดังกล่าว

SCA-PR-020-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ลาบปลาตอง ถ้าได้ลองจะติดใจ”

5 Apr. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ลาบปลาตอง ถ้าได้ลองจะติดใจ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.วีระ พุ่มเกิด และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ และดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา กับหัวข้อ “ลาบปลาตอง ถ้าได้ลองจะติดใจ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 5 เมษายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



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

6 Apr. 2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จัดกิจกรรม Little Chef ภายใต้โครงการ Singha Summer Camp ปีที่ 13 ซึ่งเป็นโครงการที่สนับสนุนให้เยาวชนอายุ 8-12 ปี ในพื้นที่โดยรอบโรงงานได้ใช้เวลาว่างช่วงปิดเทอมให้เป็นประโยชน์ กิจกรรมดังกล่าวนำโดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร อาจารย์ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรสอบการทำอาหารและขนมในเมนูแซนวิชและคัพเค้ก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 เมษายน 2567 ณ บริษัทปทุมธานี บริวเวอรี่ จำกัด ต.บางคูวัด อ.เมือง จ.ปทุมธานี และ บริษัท วังน้อย เบเวอเรช จำกัด ต.ลำไทร อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา

SCA-PR-007-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ศิลปะการปรุงเครื่องหอมไทย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์กาญจนา เฟื่องศรี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปฏิบัติงาน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เครื่องหอมไทย ในการทำดินสอพองอบร่ำ น้ำอบไทย และบุหงา การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

SCA-PR-008-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารไทยยอดนิยม" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัจยา เมฆราวี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารไทย ในเมนูต้มยำกุ้ง ผัดไทยและมัสมั่นหมู การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 เมษายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

SCA-PR-010-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “สมูทตี้มะม่วงไข่ขาวโยเกิร์ต”

19 Apr. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “สมูทตี้มะม่วงไข่ขาวโยเกิร์ต” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์ยศสินี หัวดง และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโถ กับหัวข้อ “สมูทตี้มะม่วงไข่ขาวโยเกิร์ต” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตรและวิธีการทำ เมื่อวันที่ 19 เมษายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ไซรัปผลไม้กับเครื่องดื่มหน้าร้อน”

26 Apr. 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ไซรัปผลไม้กับเครื่องดื่มหน้าร้อน” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์นันทพร รุจิขจร และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และอาจารย์ณัจยา เมฆราวี กับหัวข้อ “ไซรัปผลไม้กับเครื่องดื่มหน้าร้อน” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตร และวิธีการทำไซรัปจากผลไม้ พร้อมแนะนำเครื่องดื่มดับกระหายคลายร้อน เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม CLUBHOUSE "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือนร่วมสืบสานประเพณีไทย จัดกิจกรรมสรงน้ำพระ เนื่องในเทศกาลสงกรานต์

3 Apr. 2024

โรงเรียนการเรือนร่วมสืบสานประเพณีไทย จัดกิจกรรมสรงน้ำพระ เนื่องในเทศกาลสงกรานต์ นำโดย ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือนด้านโภชนาการและงานวิจัย พร้อมทั้งคณาจารย์ เจ้าหน้าที่โรงเรียนการเรือน และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมกิจกรรมสรงน้ำพระ ในวันที่ 3 เมษายน 2567 ณ บริเวณหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน

SCA-PR-002-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ กล่าวต้อนรับและมอบของที่ระลึกให้แก่วิทยากร คุณธามม์ ประวัติตรี กรรมการและผู้ก่อตั้ง บริษัท ว้าวไทยฟู้ด จำกัด ประเทศเนเธอร์แลนด์ กรรมการและผู้ก่อตั้ง บริษัท ปลาร้าคูซีน จำกัด ประเทศไทย CEO บริษัท ชิคคิ่น ประเทศไทย จำกัด และเป็นผู้ทรงคุณวุฒิโรงเรียนการเรือน ที่ให้เกียรติมาเป็นวิทยากรอบรมหัวข้อ Leadership In Entrepreneurs “ความเป็นผู้นำของผู้ประกอบการ” การจัดอบรมในครั้งมีผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และบุคคลภายนอกเข้าร่วมอบรม การดำเนินงานดังกล่าวเป็นความร่วมมือระหว่าง โรงเรียนการเรือน สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ สำนักกิจการพิเศษ และสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ จัดขึ้นในวันที่ 5 เมษายน 2567 ณ ห้องประชุมลำพอง 1 และผ่านระบบออนไลน์ทางช่องทาง Zoom Youtube และ Facebook Live

SCA-PR-006-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

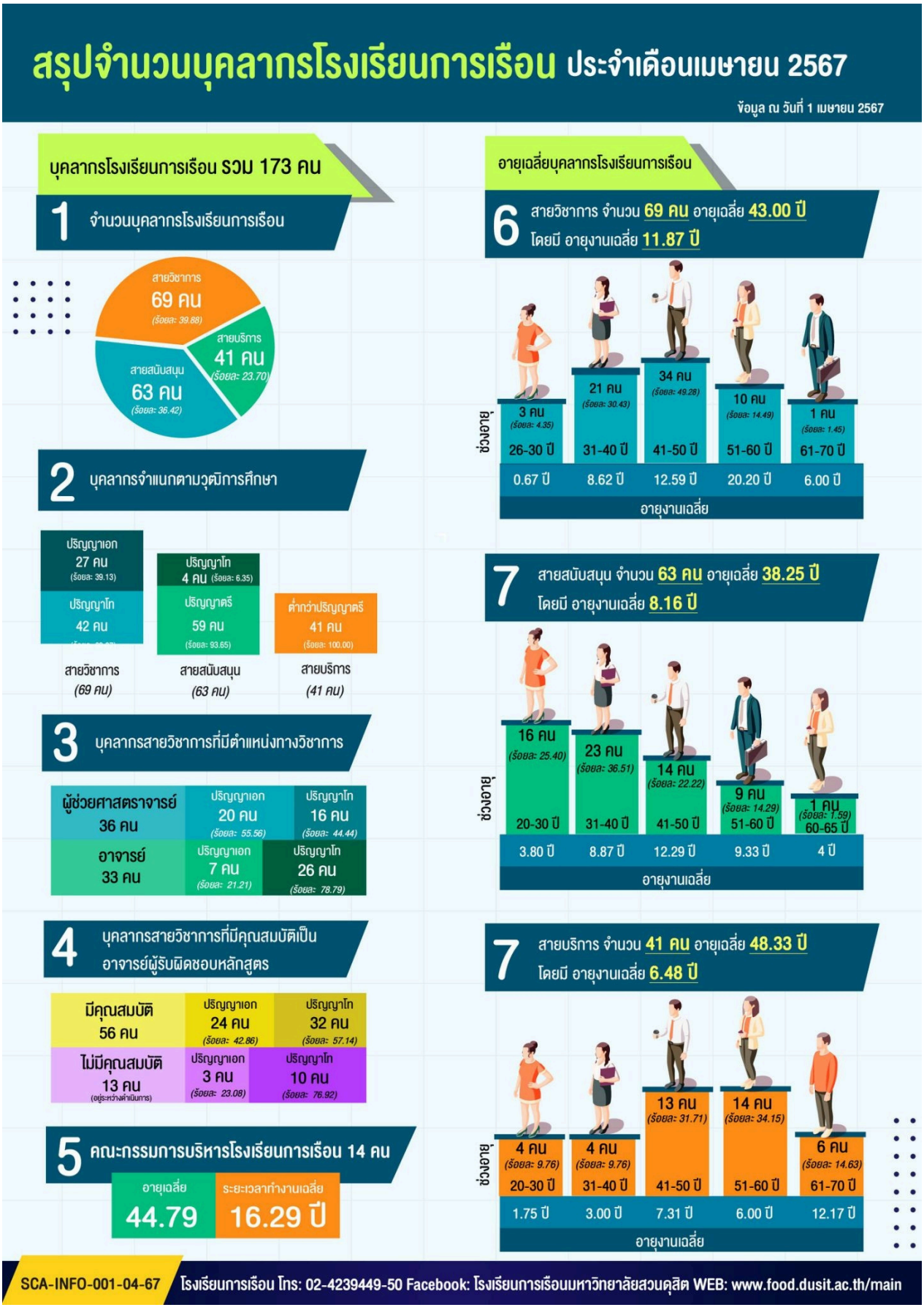


ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม โดยมีเรื่องแจ้งเพื่อทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3(7)/2567 วันที่ 29 มีนาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 4(45)/2567 วันที่ 9 เมษายน 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ประจำเดือนเมษายน 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมีนาคม 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย การจัดอบรม Online หัวข้อ กลิ่น/สี และ Onsite เครื่องดื่ม การพัฒนาบุคลากรเพื่อสุขภาพ โรงเรียนมัธยมการเรือน การสนับสนุนให้นักศึกษาเข้ารับการแข่งขัน การทำประชาสัมพันธ์ข้อมูลโรงเรียนการเรือน ผ่านสื่อชั้นนำทางด้านสายอาหาร วาระสืบเนื่องเรื่อง โครงการ 1 อาจารย์ 1 ผลิตภัณฑ์ คุณสมบัติบุคลากรสายวิชาการ และข้อมูลย้อนหลังการลาออกของนักศึกษาและข้อมูลอาจารย์ที่ปรึกษาย้อนหลัง วาระเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา การแต่งตั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและคุณสมบัติของบุคลากร สถานะปัจจุบัน การพัฒนาตนเองของผู้ปฏิบัติงานสายวิชาการ การคัดเลือกอาจารย์ระดับอุดมศึกษาทั่วประเทศ (วันหม่อมงามจิตต์ บุรฉัตร บุคคลสำคัญของโลก) รายงานผลการประเมินการพิจารณาต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุน ระดับหน่วยงาน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา และวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2567 เวลา 15.30-17.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่าน MST

SCA-PR-016-4-67 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

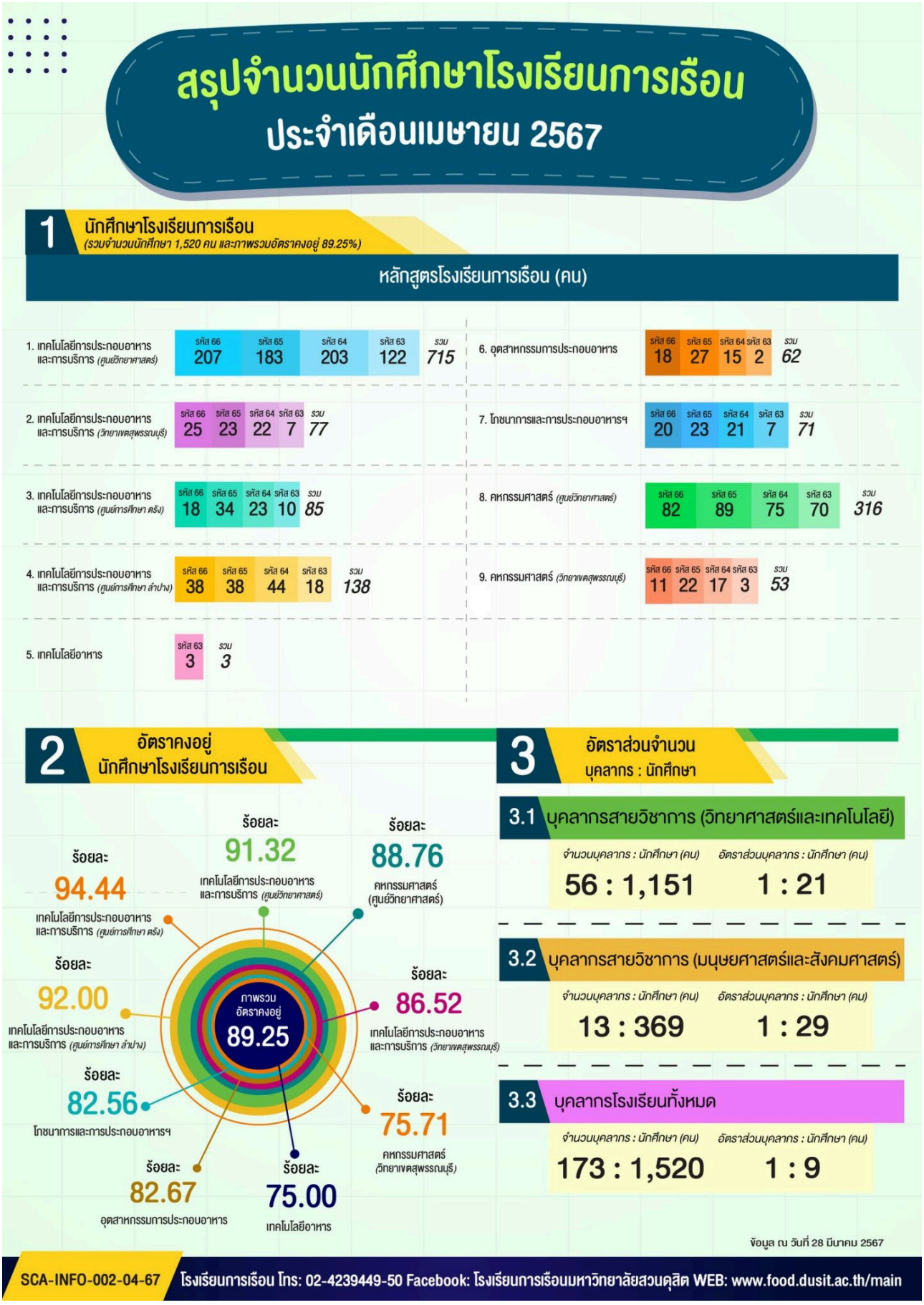
ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 131/2567









ต้อนรับคณะศึกษาดูงานผู้แทนบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน)

วันที่ 1 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณะศึกษาดูงานผู้แทนบริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) จำนวน 4 ท่าน เข้าชมห้องเรียนและห้องปฏิบัติการด้านอาหารพร้อมทั้งแนะนำหลักสูตรการอบรมทั้งระยะยาวและระยะสั้นของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นำโดย ดร. จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ เป็นผู้พาคณะศึกษาดูงานเข้าเยี่ยมชม ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 132/2567











โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 7/2567

วันที่ 4 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู การตำเครื่องแกงไตปลา ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 132/2567



สาธิตและสอนขนมไทยให้กับนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คลีย์

วันที่ 5 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดสาธิตและสอนขนมไทยให้กับนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คลีย์ จำนวน 36 คน โดยฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู วุ้นกะทิใบเตย ณ อาคาร 12 ชั้น 6 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 133/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 204 (วันเสาร์)

วันที่ 20 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหาร และการประกอบอาหาร และคุณรณิดา ศรีธนาวรุณ เป็นวิทยากรในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องประชุมบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 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 134/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

วันที่ 20 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Roulade, German Spaetzell และ Goulash ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 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 135/2567








อบรมระยะสั้น (ครึ่งวัน) สำหรับเด็ก 7-12 ปี หลักสูตรไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่

วันที่ 20 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น (ครึ่งวัน) สำหรับเด็ก 7 - 12 ปี หลักสูตรไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่ โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 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 136/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและคุกกี้ 1

วันที่ 20 - 21 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1 โดยมี อาจารย์วฤติยา สมทะนะ และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนด์ เค้กเนยสด ชิฟฟ่อนวนิลา สปันจ์คัพเค้กกาแฟ เค้กช็อกโกแลต พร้อมการแต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 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 137/2567








อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมไทย 1

วันที่ 20 - 21 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ และขนมชั้น 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 138/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 20 - 21 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับกาแฟและเครื่องดื่ม และสาธิตกาแฟร้อน กาแฟเย็น และเครื่องดื่มต่าง ๆ ณ 1934@สวนดุสิต E-learning & Co-Working Space อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ 50 พรรษา ชั้น 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 139/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 21 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัวก่อนเข้าครัว และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย ขนมกล้วย และ แกงเลียง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 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 140/2567







อบรมระยะสั้น (ครึ่งวัน) Family Cooking Class
หลักสูตรพิซซ่า (หน้าแฮม ไส้กรอก เห็ด) และ พานาคอตต้า

วันที่ 21 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น (ครึ่งวัน) Family Cooking Class หลักสูตรพิซซ่า (หน้าแฮม ไส้กรอก เห็ด) และ พานาคอตต้า โดยมี ดร.ภาคภูมิ ประเสริฐยิ่ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 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 141/2567






จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2

วันที่ 22 - 23 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 โดยวันที่ 22 เมษายน 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 23 เมษายน 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 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 142/2567








โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 7/2567

วันที่ 25 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ปาท่องโก๋ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 143/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

วันที่ 27 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Pizza with Ham and Champignon, Minestrone และ Tiramisu ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 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 144/2567








อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 204 (วันเสาร์)

วันที่ 27 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ดร.สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก ศิลปะในการจัดแต่งจานอาหารด้วยผักและผลไม้ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 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 145/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 203 (วันอาทิตย์)

วันที่ 28 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเป็ดย่าง หมี่กรอบ และสาคูเปียกลำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 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 146/2567



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 205 (วันอาทิตย์)

วันที่ 28 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหาร และการประกอบอาหาร คุณรณิดา ศรีธนาวรุณ เป็นวิทยากรในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาล และอาจารย์อภิวรรณ ฟักน่วม ให้การปฐมนิเทศณ์ ณ ห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 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 147/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและขนมปัง

วันที่ 27 - 28 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟ่อนเค้กหน้านิ่มส้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลทูน่า ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 148/2567



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

วันที่ 27 - 28 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และ อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กุยช่ายนึ่งไส้กุยช่าย ไส้หน่อไม้ สาคูไส้หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และหมูสะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ 10301 (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 149/2567



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

วันที่ 29 - 30 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 29 เมษายน 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 30 เมษายน 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เมษายน 67

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม



หลักสูตรอบรม ระยะยาว

- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203,204,205 พลัส
- พื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 8 พลัส

หลักสูตรอบรมระยะสั้น

- หลักสูตรเค้กและคุกกี้1
- หลักสูตรขนมไทย1
- หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- หลักสูตรระยะสั้น (ครึ่งวัน) สำหรับเด็ก 7 - 12 ปี หลักสูตรไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่
- หลักสูตรระยะสั้น (ครึ่งวัน) Family Cooking Class หลักสูตรพิซซ่า (หน้าแฮม ไส้กรอก เห็ด) และ พานาคอตต้า

โครงการบริการวิชาการฯ และอื่นๆ

- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก14/67(การสาธิตและสอนขนมไทยให้กับครูและนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คลีย์
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม7/2567
- (ฝึกอบรมทำอาหาร)
- ร่วมเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ1
- ผลิตอาหารคาว/หวาน เพื่อจำหน่าย
- เป็นอาจารย์พิเศษสอนนักศึกษาปี1ตอนเรียน E4และF4 รายวิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่
- เป็นอาจารย์พิเศษสอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้น ปีที่2 ตอนเรียน A B C D E วิชา เทคนิคการผลิตคุกกี้และเค้ก

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน
ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล
เมษายน 2567

งานผลิต

- ขนมปังจืด, คาว, หวาน
- เค้กชิ้น, เค้กถ้วย, เค้กปอนด์
- ไอศกรีม, คุกกี้
- ชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล
- แพนเค้ก, โตเกียว
- อาหารว่างคาว, หวาน, เครื่องดื่ม





สถานที่จำหน่าย

หน่วยงายภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านอาหารฟู้ดสรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



หน่วยงายภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก



ผลงานเชิงปริมาณ

- รายได้จากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 114,543 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 6,134.58 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม หรือผู้ใช้บริการศูนย์ฝึกฯ ใช้ต้นทุนประมาณประมาณ 7,801.25 บาท
- ผลิตเบเกอรี่สำหรับอนุเคราะห์ มูลค่า 4,200 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน เมษายน 2567
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม





ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้รวม 351,652 บาท





อมราภรณ์เดลิเวอรี่
(หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาททหารผ่านศึก
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

148,981 บาท

- สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก

12,051 บาท



รายได้รวม 161,032 บาท



CWIE Center
บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 37,682 บาท

1934@dusit
ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ



จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 16,068 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนฤมล ประจำเดือน เมษายน 2567













ดุสิตนฤมล Story Telling , Chef Table กำลังมาแรง ดุสิตนฤมล สามารถ รังสรรค์อรรถรส ที่มีความหลากหลายให้ผู้บริโภคได้ทุกระดับ บริการอาหารอย่างมีมาตรฐาน สามารถขอรับการบริการจากเราได้ ณ ครัวดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

"ชีวิตมีสุข สุขภาพแข็งแรง รังสรรค์อาหารสะอาด ให้กับคุณและครอบครัว"

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



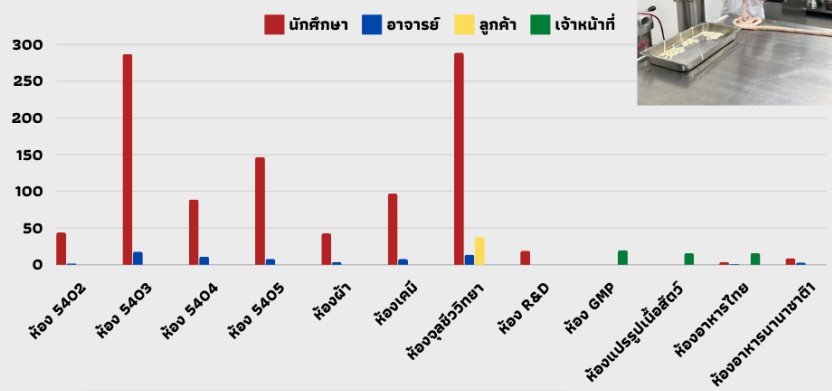
การอบรมเชิงปฏิบัติการ "หลักสูตรการเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางทำความสะอาดผิว" Workshop: Cosmetic Cleansing Products

โดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดหลักสูตรอบรมพิเศษให้กับบุคลากรและทีมนักวิจัยจาก บริษัท ไทยออยล์ จำกัด (มหาชน) ณ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ชั้น 2 อาคารแวว เที่ยงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ระหว่างวันที่ 25-26 เมษายน 2567

- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- ผลิตไส้กรอกอีสาน กุนเชียงหมู และหมูปิ้งเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ผลิตปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ





จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนเมษายน

นักศึกษา จำนวน 1,028 คน
อาจารย์ จำนวน 69 คน

ลูกค้า จำนวน 38 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 52 คน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL
+66(0)2244-5391-3 +66(0)2244-5390
: 02-2445398

รายงานการปฏิบัติงาน
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ
ประจำเดือนเมษายน2567

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



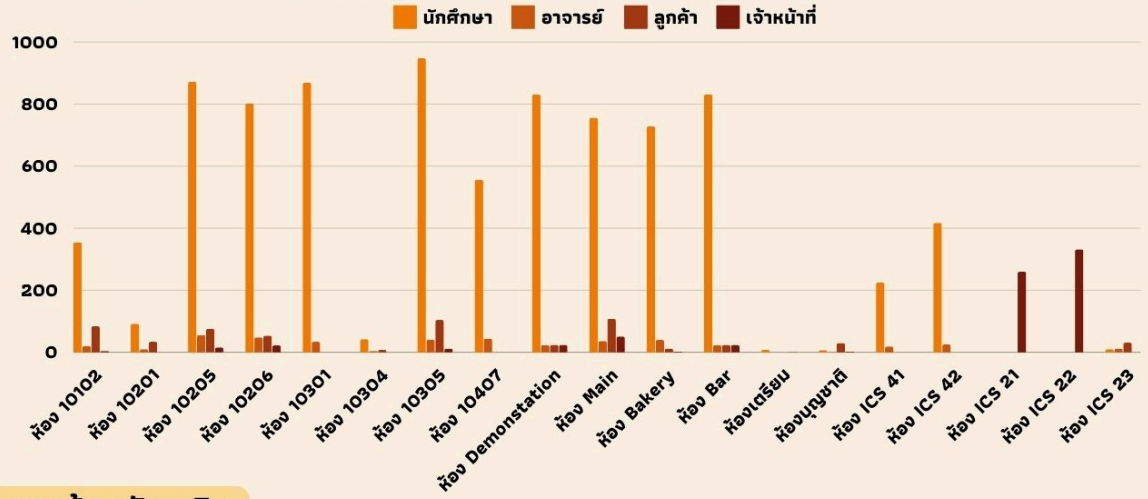
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 22-23 และ 29-30 เมษายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานปห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน และเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 และ ระดับ 2 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนเมษายน 2567

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสภานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนเมษายน

นักศึกษา จำนวน 9,377 คน
อาจารย์ จำนวน 505 คน

ลูกค้า จำนวน 1,216 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 802 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 11,900 คน



งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหานานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน เมษายน 2567

รายรับ รายจ่าย

กระแสเงินสดเข้า 2.40 ล้านบาท

กระแสเงินสดออก 2.62 ล้านบาท

ลูกหนี้ เจ้าหนี้

ลูกหนี้ ประมาณ 1,416,261.00 บาท

เจ้าหนี้ ประมาณ 1,664,379.82 บาท

งบประมาณ

งบประมาณอบรม

• ระยะสั้น เดือน พ.ค.67	85,680 บาท
• ระยะสั้นสำหรับเด็กและครอบครัว เดือน พ.ค.67	16,940 บาท
• ระยะยาวหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 205 Plus	229,620 บาท

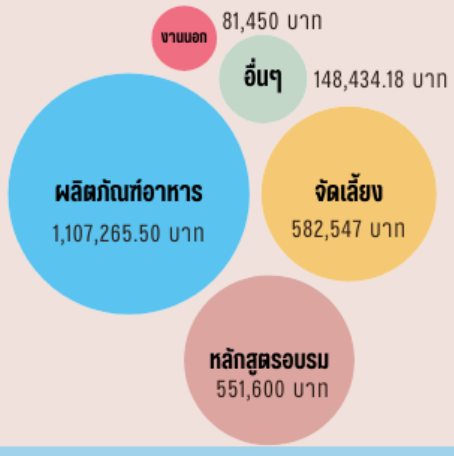
งบประมาณบริการวิชาการ

• โครงการที่ 16/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน พ.ค.67)	207,700 บาท
• โครงการที่ 17/2567 (การสาธิตและสอนอาหารไทย ขนมไทยให้กับครูและนักเรียนโรงเรียนนานาชาติคิงส์คอลเลจ)	14,800 บาท
• บริการวิชาการแก่สังคม 8/2567 ประจำเดือน พ.ค.67	6,400 บาท

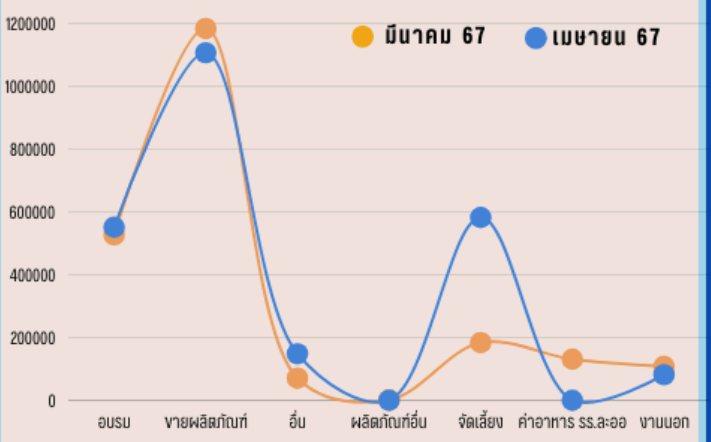
งบประมาณโครงการอื่นๆ

• โครงการเตรียมความพร้อมห้องปฏิบัติการในความรับผิดชอบศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสำหรับการให้บริการจัดการเรียนการสอน การฝึกอบรมและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ	126,000 บาท
• โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 3/2567 (พัฒนาบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	4,800 บาท

รายรับ เดือน เมษายน 2567



เปรียบเทียบรายรับ มี.ค. และ เม.ย.67



รายรับหลักสูตรอบรม

- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 Plus — รายรับ **355,300** บ. อบรม 17 ท่าน — 70.8%
- ระยะสั้นเด็ก เมนูไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอรี่ — รายรับ **7,200** บ. อบรม 12 ท่าน — 75%
- ระยะสั้น Family Cooking Class เมนูพิซซ่า พานาคอตต้า — รายรับ **10,000** บ. อบรม 4 ครอบครัว — 75%
- ขนมไทย 1 — รายรับ **39,000** บ. อบรม 10 ท่าน — 62.5%
- เค้กและคุกกี้ 1 — รายรับ **31,200** บ. อบรม 8 ท่าน — 66.6%
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ — รายรับ **36,000** บ. อบรม 8 ท่าน — 80%
- อาหารเพื่อประกอบอาชีพ — รายรับ **35,100** บ. อบรม 9 ท่าน — 56.3%
- เค้กและขนมปัง — รายรับ **42,900** บ. อบรม 11 ท่าน — 91.6%

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนเมษายน 2567

เลขานุการ

ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
และภายนอกใน (e-office)

ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ

จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)

นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรหลักสูตรอบรม

หลักสูตรอบรมขนมอบเบื้องต้น 2
วันที่ 23 - 24 มี.ค. 67

หลักสูตรอบรมอาหารไทย 3
วันที่ 30 - 31 มี.ค. 67

หลักสูตรอบรมเค้กและขนมปัง
วันที่ 30 - 31 มี.ค. 67

หลักสูตรอบรมขนมไทย 1
วันที่ 20 - 21 เม.ย. 67

หลักสูตรอบรมการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
วันที่ 20 - 21 เม.ย. 67

หลักสูตรอบรมเค้กและคุกกี้ 1
วันที่ 20 - 21 เม.ย. 67

หลักสูตรอบรมหลักสูตรไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอรี่
วันที่ 20 เม.ย. 67

หลักสูตรอบรมสำหรับครอบครัว
(family cooking class)
วันที่ 21 เม.ย. 67

ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง


บรรจุภัณฑ์


วัตถุดิบ


เครื่องดื่ม

บริหารงานบุคคล

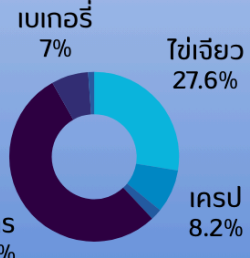
จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 97 คน
(งปม.มสด.97คน งปม.ศ.ฝึก - คน)
อัตราว่าง 3 คน
(สายสนับสนุนงปม.มสด. 3 คน)

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
163,770 บาท




พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก


เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก

ด้านการบริหารงาน
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน เมษายน 2567
ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1 ส่วนงานซ่อมบำรุง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
1. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
2. ทำการต่อระบบท่อน้ำร้อน น้ำเย็น ห้องปฏิบัติการ
3. ทำการเดินระบบท่อน้ำทิ้ง ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
4. ทำการปรับปรุงเปลี่ยนพื้นลิฟด้านหลังอาคารปฏิบัติการ
5. ทำการล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ
6. ติดตั้งระบบกรองน้ำทิ้งเตาอบอเนกประสงค์
7. ทำการซ่อมเครื่องทำน้ำแข็งห้องปฏิบัติการอาหาร
8. ซ่อมระบบดูดอากาศครัวดุสิตนฤมล
9.ติดตั้งงานระบบสำหรับเครื่องทำน้ำแข็ง
10. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ห้อง ics 41,ห้อง ics 42

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
1.ทำการเปลี่ยนก๊อกน้ำห้อง 10102
2.ล้างเครื่องปรับอากาศห้อง 10205,10304
3.ทำการล้างทำความสะอาดตู้แช่แข็ง
4.ซ่อมบำรุงเครื่องทำน้ำแข็ง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
1.ซ่อมเปลี่ยนใบมีดเครื่องปั่น
2.เดินสายไฟให้กับเครื่องปรับอากาศในห้องบุญชาติ
3. ล้างเครื่องปรับอากาศ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติวิทยาเขตสุพรรณบุรี
1. ซ่อมระบบไฟดูดอากาศห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารแววเที่ยงธรรม
2.กันห้องสำนักงานครัวดุสิตเอกพล
3.ซ่อมบำรุงระบบแก๊สห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารแววเที่ยงธรรม
4. ซ่อมบำรุงระบบแก๊สห้องครัวดุสิตเอกพล





2 ส่วนงานสนับสนุน

1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
2. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร
3.ขนย้ายครุภัณฑ์สำนักงานจากสำนักงานบัณฑิตวิทยาลัย มาติดตั้งที่ห้องประชุม10201



3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. จัดทำแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ชั้น 4
2. จัดทำแบบแปลน ห้องพักอาจารย์โรงเรียนการเรือน
3. งานออกแบบห้องปฏิบัติการและงานระบบ ราคากลาง ของภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
4. งานออกแบบห้องปฏิบัติการและงานระบบ ราคากลาง ของห้องปฏิบัติการอาหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่



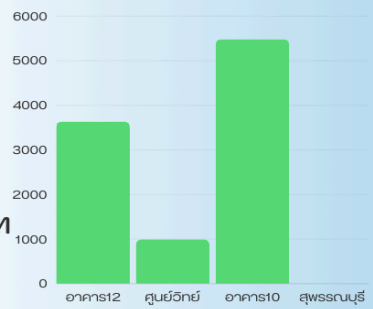
4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

1. จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
2. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงานไตรมาส2 ประจำปี2567
3.รายงานผลการลดใช้พลังงานของหน่วยงานราชการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 รอบ 6 เดือน ผ่านระบบ e-report สำนักนโยบายและแผนพลังงาน



5 ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง

รวมทั้งสิ้น 10,115 บาท



PAGE-04-2567 ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โทร : 02-2445398

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนเมษายน 2567

- จัดบริการอาหารห้องอาหารดุสิตเอกพล
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เช่าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารนุชนาฏ โรงแรม สวนดุสิตเพลส สุพรรณบุรี (อาคารจันทร์เจริญ)

การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่มประจำ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2567 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย





- โครงการสานสัมพันธ์สวนดุสิตสาขาวิชาธุรกิจการบิน ร่วมกับศูนย์การศึกษาหัวหิน และศูนย์การศึกษา ลำปาง
- งานประชุมกองทุนสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานรดน้ำดำหัว ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี
- ประชุมทีมงานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- งานบริการอาหารเช้าลูกค้าโครงการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานประชุมกองทุนสิ่งแวดล้อม
- งานเสวนาการพัฒนาความร่วมมือเพื่อยกระดับสินค้าเกษตรปลอดภัย จังหวัดสุพรรณบุรี
- กรมกิจการเด็กและเยาวชน โครงการค่ายเยาวชนค้นหาตัวตน “ต้นกล้าดี”
- งานอบรมเชิงปฏิบัติการ "หลักสูตรการเตรียมผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางทำความสะอาดผิว”
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน เมษายน 2567
- งานพัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์
- งานประชุม ผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

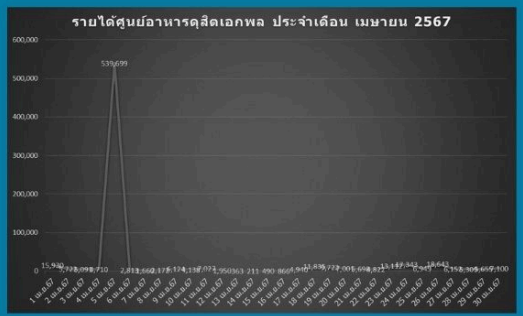












ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการบริหารงาน
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน การปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่าย โรงพยาบาทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชี กองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ

อาหารคาว

ข้าวหมูสามชั้นคั่วพริกเกลือ สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งไส้กรอกและเบคอน ข้าวไก่ทอดซอสเขียวหวาน ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ข้าวผัดมันกุ้ง ยำไข่ต้ม




อาหารหวาน/อาหารว่าง

-บัวลอยฟักทอง ขนมกล้วย กล้วยบวชี ข้าวเหนียวถั่วดำ หม้อแกงถั่ว
-ไก่นิวออลลีนส์ ซุปข้าวโพด ห่อหมกปลาไข่ยัดไส้ ซาลาเปาไส้ต่างๆ




ออร์เดอร์พิเศษ

จัดเบรกองค์การ
เมนู ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ แซนวิชไข่ต้ม ซาลาเปาไส้ต่างๆ ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นกะทิ ขนมกล้วย

เมษยน 2567



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ด้านการบริหารจัดการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
food.dusit.ac.th