



โรงเรียนการเรือน เดือนตุลาคม 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH

รายงานผลการดำเนินงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เดือนตุลาคม 2566





คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีการถึงและการดำเนินการดังนี้

1. มีการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย
 - 1.1 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง
 - 1.2 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร
 - 1.3 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
 - 1.4 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี
 - 1.5 หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร
2. มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร รวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องมือให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นามาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนตุลาคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอน สรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	24
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	66

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดกิจกรรม JIGSAW to THE UNIVERSITY จัดโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมดังกล่าวได้รับเกียรติจาก ดร.สุวมาลย์ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ซึ่งกิจกรรมภายในงานมีดังนี้ แนะนำเทคนิคการสมัครเรียน TCAS67 ให้อุ่นใจ โดย คุณมนัส อ่อนสังข์ บรรณาธิการข่าวการศึกษาและแอดมิชชั่น เว็บไซต์ DEK-D.com การออกบูธรพบปะพูดคุยของคณะ/โรงเรียน/หลักสูตร ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือนได้จัดให้มีกิจกรรม Workshop แต่งหน้าคัพเค้ก ให้กับนักเรียนที่สนใจเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณฤศณ ลิมอุทัยรัตน์ และ อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ เป็นวิทยากรสาธิตในเมนูดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 5 ตุลาคม 2566 ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ได้รับวุฒิบัตรจากการส่งผลงาน “โครงการเรียนรู้นอกห้องเรียนค่ายสามสัมพันธ์ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน” ในการประกวดโครงการหรือกิจกรรมแสดงผลงานด้านการพัฒนามหาวิทยาลัยที่สะอาดและใส่ใจสิ่งแวดล้อม (Green & Clean University) จัดโดย ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธี ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2566 ณ ห้องประชุมชั้น 5 สำนักงานมหาวิทยาลัย

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พบผู้แทนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เพื่อตอบข้อ เสนอนะของนักศึกษาที่ได้ให้ข้อเสนอแนะสำหรับการปรับปรุงการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน และมหาวิทยาลัยให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 9 ตุลาคม 2566 ณ ห้อง Virtual Learning 19 อาคาร 11 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ในรูปแบบ Online ผ่าน Microsoft Teams

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



นักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 66 สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยได้ทำการทดสอบและประเมินสมรรถภาพทางกายและทำการวิเคราะห์องค์ประกอบของร่างกายด้วยเครื่อง ACCUNIQ เพื่อใช้สำหรับการสร้างและการออกแบบโปรแกรมการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายที่เหมาะสมกับตนเอง โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์อัจฉราลักษณ์ เศียรเทื้อ และอาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ เป็นวิทยากรรับเชิญมาบรรยายให้ความรู้กับนักศึกษา ในรายวิชาการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย รหัสวิชา 5071610 โดยมีอาจารย์กนกนิจษฐ์ จงรัตนวิทย์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาดังกล่าว

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย



นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
ปฏิบัติการอาหารรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม รหัสวิชา 5071609

ปฏิบัติการอาหารรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม รหัสวิชา 5071609 โดยได้รับเกียรติ
จากอาจารย์กิตเทพ อังกรากินันท์ และอาจารย์ธีรพรรณ ศรีทอง จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
บรรยายให้ความรู้และสาธิต เรื่อง การใช้มีดและเขียงในการประกอบอาหาร, การตัด หั่น แฉ่ง ผัก และผลไม้เบื้องต้น
 และการทำบราวนส์สต็อกเนื้อ/ไวท์สต็อกไก่ ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อ
 การสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ชั้นปีที่ 1 รหัส 66 โดยมีอาจารย์กนกนิกขุ จงรัตนวิทย์ เป็นผู้รับ
 ฝึกชอบรายวิชาดังกล่าว

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2566 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุญเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดโครงการ ซึ่ง การจัดการโครงการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความสามัคคีและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำกิจกรรมร่วมกันระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ และกล้าแสดงออกในแต่ละกิจกรรม โดยมีอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมโครงการ ดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 ตุลาคม 2566 เวลา 08.00-16.00 น. ณ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และบริเวณโดยรอบของศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง และเจ้าพบบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือนสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในกิจกรรม “คณบดีโรงเรียนการเรือน พนักศึกษาด้าน Culinary LP” และกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “การออกแบบครัว” โดยให้เกียรติเป็นอาจารย์ผู้สอนและถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ให้นักศึกษา ภายในกิจกรรมได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ตอบข้อซักถาม จัดขึ้นในวันที่ 31 ตุลาคม 2566 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4 October 2023 04:38 PM

EP.63 Asian Wellness โดย ผศ.จรรุณี วิเทศ

อาจารย์ยุษณ์ กรีพิบิว

ยาห้วผักกาดขาว (บุเชงเซ)

อาจารย์ยุษณ์ กรีพิบิว

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จดอบรมในหัวข้อเรื่อง "ASIAN WELLNESS"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "Asian Wellness" ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ ข้าวอบแปดเซียน ต้มเยื่อไผ่ซี่โครงหมูอ่อน ยาห้วผักกาดขาว (บุเชงเซ) และ Heabal Tea ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สำหรับไทยสุขภาพ

ไก่ทอดใบชะพลู

ต้มข่าไก่

ยำปลาแห้ง

ผศ. อรรถ นัมสี

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "สำหรับไทยสุขภาพ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "สำหรับไทยสุขภาพ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำเมนู น้ำพริกปลาร้า ไก่ทอดใบชะพลู ต้มข่าไก่ และยำปลาแห้ง ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารสำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "Healthy Western Food" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.ณัชณา พันธุ์วงษ์ ผู้รับผิดชอบสูตรศิลปศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำเมนู อาหารต้านซึมเศร้า สดักปลากะพงกับสลัดผัก ชีซาร์สลัด และ นาโซ่กุ้ง อาหารว่างเพื่อสุขภาพ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สุขภาพดีแบบไทย

เมี่ยงคำ

the future of the world is plant-based today

Plant-Based Food

ความแตกต่างของอาหาร Plant-Based Food กับ Vegan

สุขภาพดี สัมผัสสิ่งแวดล้อม สวัสดิภาพสัตว์

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "สุขภาพดีแบบไทย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "สุขภาพดีแบบไทย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ และการทำเมนู เมี่ยงคำ และน้ำคําหฺลํา ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Club House
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 6 ตุลาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.30 น.

Coffee Time
กาแฟเพื่อสุขภาพ

คุณพีรพัฒน์ ปิติวิโรจน์

Moderator

ดร.เบญจพร (Wina Pan) ดร.รัชฎาภรณ์ ศิริพงษ์ธีรมาข ดร.วีระ พุ่มเกิด

Club house อาหารการกินSDU

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

* Chanch...

* Arunrong

* Weel

Pheerapat

* Nina

MMM

Nee

Jarunee

Summer...

ดา ไร่ดิน

Annop

Jonny

KW

Siwaporn

Pann

Kremie

Supun

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "กาแฟ เพื่อสุขภาพ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "กาแฟ เพื่อสุขภาพ" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณพีรพัฒน์ ปิติวิโรจน์ นิสิต ปริญญาโท คณะอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เจ้าของแบรนด์กาแฟ badassbrew และ hour_roastery) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.วีระ พุ่มเกิด กับหัวข้อ "กาแฟ เพื่อสุขภาพ" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ การคั่วเมล็ดกาแฟ การชงกาแฟ และการดื่มกาแฟ เพื่อสุขภาพ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 ตุลาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมี นักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Clubhouse

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันศุกร์ที่ 20 ตุลาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.30 น.

สารพัดประโยชน์กับไข่

Egg Benedict
with Hollandaise Sauce
ไข่เบเนดิกต์ สุดคลาสสิกดั้งเดิม

พ.ศ.ดร.ชุตีปภา สุวรรณภณินชู้
Food Nutrition & Health
Egg Cooking Tips
เคล็ดลับการทำอาหารไข่
ประโยชน์ของไข่กับเมนูอาหารเพื่อสุขภาพของคนคุ้นเคย

Moderator: ดร.เบญจพร (Nina Pan), ดร.จินตพงษ์ สิริพันธ์วัฒนา, ผศ.ดร.จุฑา พูเฒ่า

สารพัดประโยชน์กับไข่

20 October BE 2566



Nina



Tita



Chuti



Chanch...



Sakka



SP



Penake



Thanich



Saibang...



MMM



Natcha



Dong



Yotsinee



Thitima



Time



POM



อาหารการกินSDU

933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “สารพัดประโยชน์กับไข่”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “สารพัดประโยชน์กับไข่” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผศ.ดร.ชุตีปภา สุวรรณภณินชู้ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา สิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จุฑา พูเฒ่า กับหัวข้อ “สารพัดประโยชน์กับไข่” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เคล็ดลับการทำอาหารจากไข่และประโยชน์ของไข่กับเมนูหลากหลายที่หลายคนคุ้นเคย เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Club House

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 27 ตุลาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.30 น.

อาจารย์สุนิทร ชัยภักดิ์
(อาจารย์มีน)

เครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน
"น้ำจิงส้มโง่ขาวปั่น"

Moderator

Club house
อาหารการเรือนSDU

ดร.เนติภรณา (Nina Pan)

ดร.จันทนา ชัยภักดิ์

ดร.สมรรัตน์ สอนทรัพย์

ดร.สุพรรณิภา คูประเสริฐยิ่ง

เครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน "น้ำจิงส้มโง่ขาวปั่น"

27 October BE 2566

Mint

Phakpoom

Penake

MMM

Loma

Maetel

san

Kremie

กเ

Siwaporn

Chomm...

Nok

Pui

Yotsinee

Pranom

Arunrong

clubhouse

อาหารการกินSDU

933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ เครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน "น้ำจิงส้มโง่ขาวปั่น"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว เครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน "น้ำจิงส้มโง่ขาวปั่น" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์สุนิทร ชัยภักดิ์ และผู้ดำเนินรายการ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน พร้อมด้วย ดร.พรรณนพิ เอี่ยมกวีเจริญ และดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง กับหัวข้อ เครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน "น้ำจิงส้มโง่ขาวปั่น" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ความสำคัญของภูมิคุ้มกันในร่างกาย ชนิดของอาหารที่ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน และเคล็ดลับการทำเครื่องดื่มเพื่อเสริมภูมิคุ้มกัน เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ม.สวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ยัตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา พร้อมคณะ ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร นำโดย ผศ.ศุภสิทธิ์ สิทธาพานิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรม และคณะเข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน รวมถึงประชุมหารือและแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการบริหารงาน ด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา และการจัดหลักสูตรฝึกอบรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 10/2566 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1/2566 เมื่อวันที่ 22 ตุลาคม 2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 8(33)/2566 เมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 9(32)/2566 เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2566 รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนตุลาคม 2566 รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย ประจำเดือนกันยายน 2566 เรื่อง Thai Food Soft Power Road Map มีวาระพิจารณา (ร่าง) TOR ชุดเซฟและชุดมิด รหัส 66 การฉีดวัคซีนให้นักศึกษาสายอาหาร การขอเสนอชื่ออาจารย์พิเศษ เพื่อแต่งตั้งเป็นอาจารย์พิเศษ ข้อเสนอแนะจากการเข้าเยี่ยมชมการดำเนินงานโดยคณะกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ย้อนหลัง 4 ปี การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา และแผนปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2566 เวลา 14.00-17.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน (วาระพิเศษ) เรื่องพิจารณาเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการศึกษาเป็นคณบดีคณะวิทยาการจัดการ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 24 ตุลาคม 2566 เวลา 15.30-16.30 น. ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรอบรม "ONLINE" เดือนตุลาคม 2566 รวมพลคนรักสุขภาพ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Scan QR Code เพื่อลงทะเบียน
รับรุ่นละ 500 คนแรก

Asian Wellness

- . ข้าวอบแปดเซียน
- . ต้มยี่อไฟซี่โครงหมูอ่อน
- . ยำหัวผักกาดขาว
- . Herbal Tea

จัดอบรม
วันที่ 4 ต.ค. 66
17.00-18.10 น.
(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-29 ก.ย. 66)



สำหรับไทยสุขภาพ

- . น้ำพริกปลาร้า
- . ไก่ห่อใบชะพลู
- . ต้มข่าไก่
- . ยำปลาแห้ง

จัดอบรม
วันที่ 11 ต.ค. 66
17.00-18.00 น.
(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-6 ต.ค. 66)



Healthy Western Food

- . อาหารต้านซึมเศร้า
- . สลัดผักปนกับสลัดผัก
- . ชีซาร์สลัด
- . นาโชกุง อาหารว่างเพื่อสุขภาพ

จัดอบรม
วันที่ 18 ต.ค. 66
17.00-18.00 น.
(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-13 ต.ค. 66)



สุขภาพดีแบบไทย

- . อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ
- . เมี่ยงคำ
- . น้ำดาหลา

จัดอบรม
วันที่ 25 ต.ค. 66
17.00-18.00 น.
(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-20 ต.ค. 66)



โรงเรียนการเรือนจะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าอบรมที่ Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
และจัดส่งลิงก์เข้าอบรมทาง E-Mail ที่ท่านได้ลงทะเบียนไว้

-- เข้าร่วมอบรม ฟรีไม่มีค่าใช้จ่าย --

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



หลักสูตร
อบรมฟรี

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนม

รับจำนวน 20 ท่าน / 1 เมนู (ขอสงวนสิทธิ์ 1 ท่าน / 1 เมนู เท่านั้น)

5 ต.ค. 66



ขนมจีบไส้ผัก

วิทยากร: คุณวิมลณัฐ บุณนาค

12 ต.ค. 66



สลัดโรลสุกี้

วิทยากร: คุณรุทจิรา เจริญเกียรติภาณุ

19 ต.ค. 66



สลัดเต้าหู้

วิทยากร: คุณจารุวรรณ แดงบุตร

26 ต.ค. 66



ซุปรักษาใจ

วิทยากร: คุณชฎาพร นายสุวรรณ



ใบสมัครอบรมออนไลน์

[HTTPS://FORMS.GLE/TYMR2BAOQSSHCY4E8](https://forms.gle/TYMR2BAOQSSHCY4E8)

จัดอบรม เวลา 10.00 - 12.00 น.

ณ ห้อง ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschoo

@783eecba

www.chefschoo.dusit.ac.th



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

CLUBHOUSE

คลับอาหารการกินSDU
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ประจำเดือนตุลาคม 2566



หัวข้อ
กาแฟ เพื่อสุขภาพ

วันที่ 6 ต.ค. 66

ดำเนินรายการโดย
คุณพีรพัฒน์ ปิติวิโรจน์



หัวข้อ
สารพัดประโยชน์กับไข่
Egg Benedict

วันที่ 20 ต.ค. 66

ดำเนินรายการโดย
พศ.ดร.ชุติปภา สุวรรณภินิษฐ์



หัวข้อ
เครื่องดื่มเสริมภูมิคุ้มกัน
เมนูสุขภาพที่น้ำขิงผสมส้ม
แมนดารินไข่ขาว

วันที่ 27 ต.ค. 66

ดำเนินรายการโดย
อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

One Page เดือนตุลาคม 2566

ข้อมูลข่าวสารประจำวัน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่	หัวข้อ	วันที่	หัวข้อ
1 ต.ค. 66	การเลือกรับประทานไขมันที่ถูกต้อง	17 ต.ค. 66	โปรตีนทางเลือก 5 ความเสี่ยงในครัวที่คุณป้องกันได้
2 ต.ค. 66	10 สารอาหารสำหรับโรคไต	18 ต.ค. 66	กินอย่างไรให้หายเครียด
3 ต.ค. 66	5 ประโยชน์ของกาแฟดำ	19 ต.ค. 66	10 อาหารช่วยบำรุงปอด
4 ต.ค. 66	รสชาติจากผักพื้นบ้าน บ่งบอกสรรพคุณ	20 ต.ค. 66	อาหารที่ควรทาน สำหรับผู้สูงอายุ
5 ต.ค. 66	5 สารอาหารบำรุงสมอง	21 ต.ค. 66	ความปลอดภัยทางอาหาร
6 ต.ค. 66	การกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของเด็กวัยเรียน/วัยรุ่น	22 ต.ค. 66	กินคลีน เรื่องดี ๆ ที่คนรักสุขภาพต้องรู้
7 ต.ค. 66	เครื่องดื่มแก้หนาว	23 ต.ค. 66	ทำไม!! คิวนี้ถึงเป็นอาหารสุขภาพชั้นเลิศ
8 ต.ค. 66	พืชสมุนไพรพื้นบ้านสร้างภูมิคุ้มกัน ต้านไวรัส	24 ต.ค. 66	กินผัก ผลไม้และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ช่วยลดความเสี่ยงมะเร็งลำไส้ใหญ่
9 ต.ค. 66	กินแก้เครียด แดงสุขภาพดี	25 ต.ค. 66	5 สุดยอดอาหารที่ดีต่อสุขภาพจากทั่วโลก
10 ต.ค. 66	กินดี สุขภาพดี	26 ต.ค. 66	6 ผักต้องกินสุก
11 ต.ค. 66	ชีวิตคิดบวก ลดอายุ ต้านความแก่	27 ต.ค. 66	ชวนกินอาหารอารมณ์ดี
12 ต.ค. 66	ทานอาหารเข้ามีประโยชน์อย่างไร	28 ต.ค. 66	5 เมนูอาหารเพื่อสุขภาพ
13 ต.ค. 66	วิธีดูแลสุขภาพหลังคลอด	29 ต.ค. 66	เข้านี้เราพร้อม 6 อาหารเข้าเพื่อสุขภาพ
14 ต.ค. 66	5 ประโยชน์น้ำมันมะกอก ที่ควรมีติดบ้าน	30 ต.ค. 66	การบริการที่แกต้องบริการตัวเอง (Self Service)
15 ต.ค. 66	ชาเขียวและกาแฟ	31 ต.ค. 66	เคล็ดลับการบริการ เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
16 ต.ค. 66	5อาหารโปรตีนจากพืช		

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

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

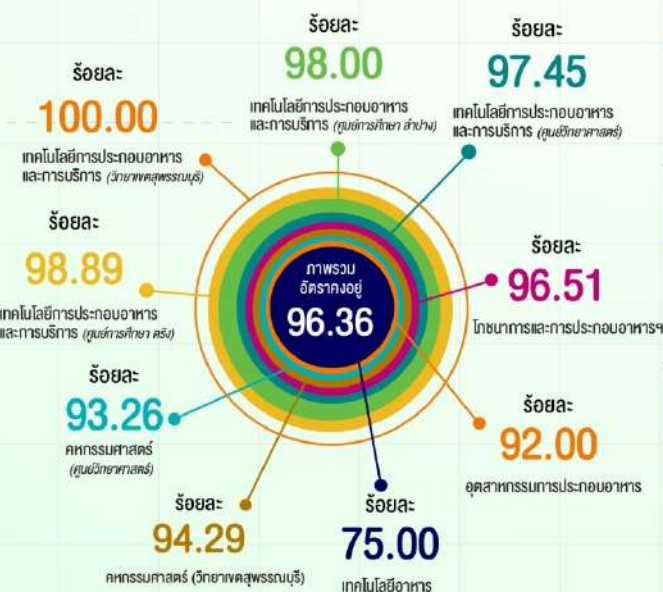
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนตุลาคม 2566

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,641 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.36%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (คุณวุฒิวิชาชีพสาขาสตรี)	รหัส 66: 218	รหัส 65: 194	รหัส 64: 228	รหัส 63: 123	รวม: 763	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 66: 23	รหัส 65: 28	รหัส 64: 16	รหัส 63: 2	รวม: 69
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)	รหัส 66: 28	รหัส 65: 27	รหัส 64: 27	รหัส 63: 7	รวม: 89	7. โภชนาการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 66: 22	รหัส 65: 24	รหัส 64: 21	รหัส 63: 16	รวม: 83
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (คุณวุฒิวิชาชีพ สาขา สตรี)	รหัส 66: 20	รหัส 65: 35	รหัส 64: 24	รหัส 63: 10	รวม: 89	8. คหกรรมศาสตร์ (คุณวุฒิวิชาชีพสาขาสตรี)	รหัส 66: 87	รหัส 65: 94	รหัส 64: 81	รหัส 63: 70	รวม: 332
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (คุณวุฒิวิชาชีพ สาขา ชาย)	รหัส 66: 40	รหัส 65: 38	รหัส 64: 50	รหัส 63: 19	รวม: 147	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาศาสตร์สุขภาพ)	รหัส 66: 20	รหัส 65: 24	รหัส 64: 19	รหัส 63: 3	รวม: 66
5. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63: 3	รวม: 3									

2 อัตราคงอยู่
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวน
บุคลากร : นักศึกษา

3.1 บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
56 : 1,243 1 : 23

3.2 บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
13 : 398 1 : 31

3.3 บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
175 : 1,641 1 : 10

ข้อมูล ณ วันที่ 29 กันยายน 2566

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนตุลาคม 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 3 ตุลาคม 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 175 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน **69 คน** อายุเฉลี่ย **42.14 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **11.03 ปี**



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



6 สายสนับสนุน จำนวน **67 คน** อายุเฉลี่ย **37.13 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **7.03 ปี**



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริการ จำนวน **40 คน** อายุเฉลี่ย **49.10 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **6.42 ปี**



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน



ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 347/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200

วันที่ 1 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมือ อาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระทงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้อง ICS23-42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 348/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 1 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Bechamel, Veloute, Espagnole, Hollandaise, Tomato, Salsa, Coulis, Chutney ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร 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 349/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 1 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในหัวข้อ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับขนมปังและผลิตภัณฑ์จากยีสต์ และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับประเภทของพายและเพสตรี ณ ห้องประชุมบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 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 350/2566



ต้อนรับคณะอาจารย์และนักศึกษาจาก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง

วันที่ 4 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะเยี่ยมชมคณะอาจารย์และนักศึกษา จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง จำนวน 34 คน เข้าเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 351/2566



กิจกรรม "Jigsaw to The University" สาธิตและฝึกปฏิบัติทักษะการตกแต่งหน้าเค้ก

วันที่ 5 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม "Jigsaw to The University" สาธิตและฝึกปฏิบัติทักษะการตกแต่งหน้าเค้ก ให้กับผู้ที่สนใจเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมีอาจารย์ณัฐนาท ลิ้มอุทัยรัตน และอาจารย์สุปรียา ถาวรรักษ์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 351/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566

วันที่ 5 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีคุณวิมลฉัฐ บุณนาค เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในเมนู ขนมจีบไส้ผัก ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 351/2566



การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่นักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในกิจกรรม October Camp 2023

วันที่ 6 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดให้บริการอาหารแก่นักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีนักเรียนจำนวน 10 คน อาจารย์ 49 คน ณ Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 352/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 7 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Pepper Steak with Rosti Potatoes และมอบวุฒิบัตรอบรม ณ ห้องบรรยาย และสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร 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 353/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 7 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ มอบวุฒิบัตรจบหลักสูตร และเป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก ปอเปี๊ยะทอด และ บัวลอย ฦ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 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 354/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 7 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตอร์ และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในภาคทฤษฎี อาหารและหลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขภาพ ณ ห้องประชุมบุษยาติ 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 355/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 7-8 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู การเฟรช การแฟเย็น ชา และเมนูอื่นๆ อีกกว่า 30 เมนู ณ E-Learning & Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 356/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1

วันที่ 7-8 ตุลาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1 โดยมีอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ุ และ อาจารย์ยัฎติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนด์ เค้กเนยสด เค้กช็อกโกแลต เค้กชิฟฟ่อนวนิลา เค้กกาแฟ เค้กช็อกโกแลตพร้อมแต่งหน้าพื้นฐาน ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 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 357/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200

วันที่ 8 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แห้ว ณ ห้อง ICS23-42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 358/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 8 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์วีวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ขนมปังฝรั่งเศสโรสแมรี่มะกอกดำ ขนมปังแซนวิชสียาว ขนมปังแซนวิช2สี มัฟฟินช็อกโกแลต หน่องเบเกอรี่ 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 359/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 8 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร พื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู Roulade , German Spaetzle , Goulash ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร 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 360/2566



การแข่งขันปรุงอาหารไทยร่วมสมัยระดับประเทศ ในโอกาส S&P ครบรอบ 50 ปี รอบชิงชนะเลิศ

วันที่ 10 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้บริการพื้นที่ในการจัดการแข่งขันปรุงอาหารไทยร่วมสมัยระดับประเทศ ในโอกาส S&P ครบรอบ 50 ปี รอบชิงชนะเลิศ ณ ห้องปฏิบัติการ อาคาร 12 ชั้น 6 และหอประชุมรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 361/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

วันที่ 10-11 ตุลาคม 2566 ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ยิธิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณณภม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา พร้อมคณะ ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการจัดการเรียนการสอน การบริหารจัดการหลักสูตร การจัดการหลักสูตรฝึกอบรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ตลอดจนระบบการบริหารจัดการด้านต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมทั้งเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 362/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566

วันที่ 12 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีคุณรุทจิรา เจริญเกียรติกากุล เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู สลัดโรลสุกี้ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 363/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566

วันที่ 19 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีคุณธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู สลัดเต้าหู้ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 364/2566



การให้บริการและออกซุ้มอาหารในงานทำบุญ ณ วัดมกุฏกษัตริยารามราชวรวิหาร

วันที่ 19 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้บริการและร่วมออกซุ้มอาหารในงานทำบุญคุณศนะ ผลพันธ์ิน โดยให้บริการขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งแพทอด ขนมจีบ ซาลาเปา ไส้กรอกอีสาน ลูกชิ้นปิ้ง และไอศกรีมคละรส พร้อมผลิตและจัดทำอาหารเพื่อร่วมทำบุญให้กับวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ น้ำพริก ปลาทุ ขี้ต้ม ผักสด น้ำพริกปลาสลิด ปลาสลิดทอด และขนมตาล ณ วัดมกุฏกษัตริยารามราชวรวิหาร

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

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 365/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566

วันที่ 26 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 14/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีคุณชฎาพร ผายสุวรรณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ซุปเห็ดเผาะ ฌ็อง ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 366/2566



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

วันที่ 26 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือนตุลาคม 2566 โดยสอบภาคทฤษฎีในวันที่ 25 ตุลาคม 2566 ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และสอบภาคปฏิบัติในวันที่ 26 ตุลาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 367/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 28 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาคาร 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 368/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1

วันที่ 28-29 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู ฉู่ฉี่ปลาทุสด หมูสะเต๊ะ ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 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 369/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2

วันที่ 28-29 ตุลาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2 โดยมีอาจารย์วันทนา ลวงนางกูร และอาจารย์ยงฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนูคุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอบเบอร์ ชิฟฟอนเค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม และเค้กฝอยทอง ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 และ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 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 370/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200

วันที่ 29 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ผัดซีอิ้ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้อง ICS23-42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 371/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 29 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์อภิวรรณ ฝักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ขนมปังอัลมอนด์น้ำผึ้ง ขนมปังทวินซอสเชส ขนมปังชอฟดินเนอร์โรล ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 372/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 29 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ธีรารณ ศรีทอง เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Pizza with Ham and Champignon , Tiramisu , Minestrone ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร 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 373/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2

วันที่ 29 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ขนมไทยในมุมมองทางวัฒนธรรม และ ประวัติความเป็นมาของขนมไทย ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน ตุลาคม 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 1. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศทางเดินชั้น 4
 2. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 3. จัดพื้นที่ขายของชั่วคราวเพื่อปรับปรุงศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 4. ปรับปรุงศูนย์ระบบแก๊สอาหารดุสิตนฤมล
 5. ทำความสะอาดหัวเตาและชุดดูดควัน ทำการซ่อมท่อน้ำดีเตาอบ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 6. ทำการซ่อมท่อน้ำดี น้ำเสีย ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 7. ทำการซ่อมท่อน้ำร้อนชั้นดาดฟ้า อาคารเรียน
 8. ติดตั้งซิงค์น้ำพร้อมเดินระบบท่อน้ำดี, น้ำเสีย ห้อง ICS 22- 23
 9. เปลี่ยนท่อเฟรลส์อ่อนจ่ายแก๊ส และเดินระบบท่อแก๊สภายในศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 10. เดินระบบกล่องวงจรปิดศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 11. รื้อซิงค์น้ำก๊อกอัตโนมัติห้อง ICS 22- 23 และทางเดิน
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 1. ทำความสะอาดหัวเตาห้อง 10205, 10206, 10304, 10305
 2. ทำการล้างระบบดูดควันในครัว ห้อง 10206, 10304, 10305
 3. เปลี่ยนบานพับตู้เก็บของฟู๊ดส์สตัท
 4. ล้างบอดักไขมันหลังอาคาร 10
 5. เปลี่ยนก๊อกน้ำห้องเรียน 10407
 6. ทำการทะลวงท่อน้ำทิ้ง บอดักไขมัน ฟู๊ดส์สตัท
 7. ซ่อมระบบปรับอากาศ 10205
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 1. ทำความสะอาดหัวเตาห้องปฏิบัติการ
 2. ซ่อมบำรุงตู้แช่อาหารห้องบาร์
 3. ล้างทำความสะอาดตู้แช่เย็น
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ดำเนินการปรับปรุงพื้นด้านหน้าอาคารปราโมทย์
 2. ทำความสะอาดพื้นและครุภัณฑ์อาคารปราโมทย์
 3. ทำความสะอาดพื้นและครุภัณฑ์อาคารจันทร์เจริญ
 4. ติดตะแกรงกันนกหน้าปล่องฮูด และใส่ฟิลเตอร์กันฝุ่นฮูดอาคารจันทร์เจริญ อาคารปราโมทย์

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- ออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บางพลัด
- ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารวเวียงธรรม สุพรรณบุรี
- อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- จัดทำรายการประกอบแบบ โรงงานแปรรูปสุพรรณบุรี สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567

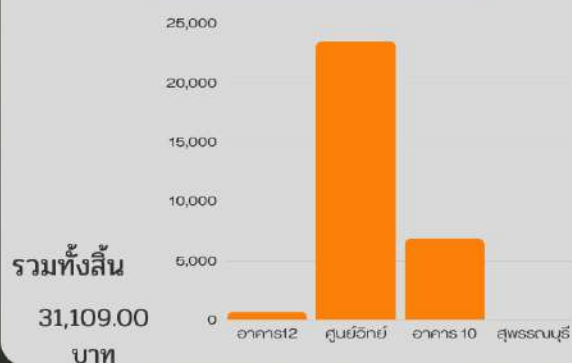
ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปส่วนขยาย
- โครงการติดตั้งครุภัณฑ์ครัวอาคาร 11
- โครงการติดตั้งครุภัณฑ์ครัวโฮมเบเกอร์รี่

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาลตุลาคม 2566

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

- ผลิตขนมปังเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบอเกอร์, ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พิซซ่า, ขนมปังไส้หวาน เช่นขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตคุกกี้เช่น คุกกี้ช็อคชิ่ง คุกกี้สิงคโปร์ ชอฟคุกกี้
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรลบาวาเลียน เค้กมะพร้าว
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิลแพนเค้ก, โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตขนมเทศกาลไหว้พระจันทร์

สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- หน่วยภายใน
 - มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
 - ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
 - ร้านฟู้ดสตรีท
 - ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล(ศูนย์วิทยาศาสตร์)
- หน่วยภายนอก
 - สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 64,383 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 8,290 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานจัดเลี้ยง ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มูลค่าประมาณ 8,550 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับงานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 18,030 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้ารับการอบรมของศูนย์ฝึกฯ ใช้ต้นทุนค่าวัตถุดิบประมาณ 4,614.15 บาท



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอิ่ม

ให้นักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประจำเดือน ตุลาคม 2566

อาหารตามสั่ง/ข้าวแกง



จำนวน 150 กล่อง/ถุง
จำนวนเงิน 5,595 บาท

อาหารDelivery



จำนวน 151 กล่อง
จำนวนเงิน 6,720 บาท

เบเกอรี่



จำนวน 570 กล่อง
จำนวนเงิน 16,453 บาท

เครื่องดื่ม



จำนวน 52 ขวด
จำนวนเงิน 1,080 บาท



สรุปค่าใช้จ่าย
ประจำเดือน ตุลาคม 2566
จำนวนเงิน
29,848 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนตุลาคม 2566

- จัดบริการอาหารห้องอาหารอุตสาหกรรม
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารบุขนาภู โรงแรมสวนดุสิตเพลส สุพรรณบุรี (อาคารจันทร์เจริญ)

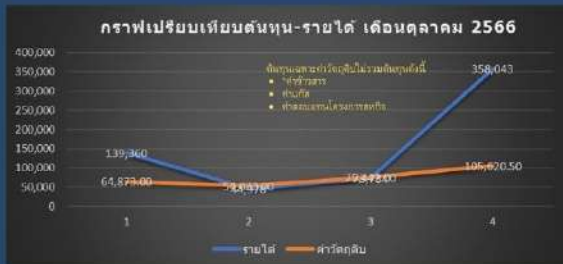
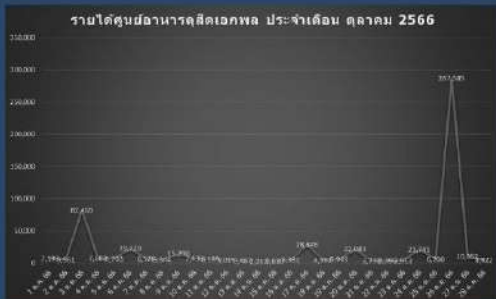


โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

- งานสัมมนา มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- งานการศึกษาจากคณะผู้บริหารและบุคลากร สังกัดคณะกรรพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ม.เกษตรศาสตร์ วน.เฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร
- งานประชุม ผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานทำบุญคุณศนะ ณ วัดมกุฏกษัตริยารามราชวรวิหาร
- งานเตรียมความพร้อมสู่วิชาลัย ปี 2567
- งานมอบรางวัลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (รุ่นที่2) โครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เชิงอัตลักษณ์ฯ
- งานมอบทุนการศึกษาแก่นักเรียนโรงเรียนวัดโคกโคเต่า โดยสมาคมศิษย์เก่าสถาบันขงจื้อ
- งานรับตรวจพัสดุ
- งานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2566 เดือน ตุลาคม 2566
- งานหลักสูตร บ่มเพาะผู้สอนภาษาแห่งอนาคต (HATCH CODING FACILITATOR) "STRONGER TOGETHER"



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนฤมิต ประจำเดือนตุลาคม 2566



ดุสิตนฤมิต รังสรรค์อาหารให้ผู้บริโภคได้หลากหลายมิติ อาทิ อบรมการทำอาหาร อาหารจานเดียว อาหารกล่อง อาหารแบบCocktail อาหารแบบBuffet อาหารตามสั่ง อาหารตามเทศกาลต่างๆ Chef Table และอื่นๆ เข้ามาชิมอาหารของเราได้ที่ ครัวดุสิตนฤมิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

“ รังสรรค์อาหารดี มีรสนิยม เรื่องถุ่มานานถม ชิม นิยมดุสิตนฤมิต ”

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

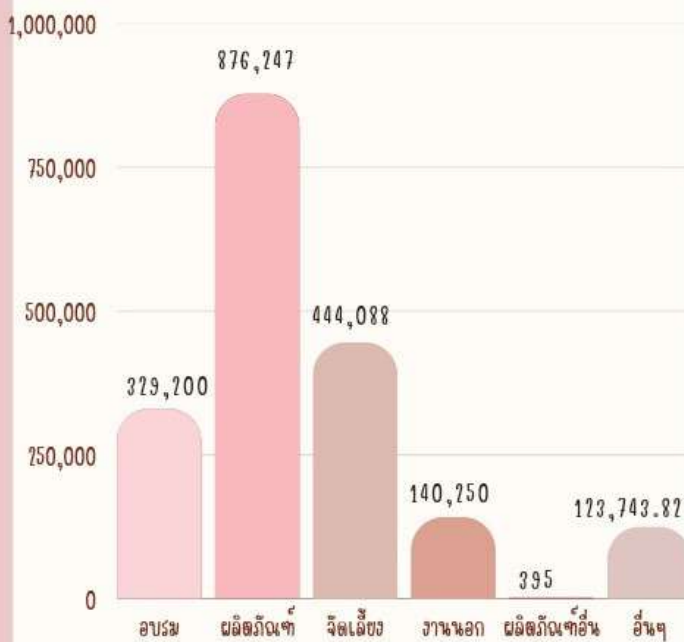
กระแสเงินสดเข้า จำนวนเงิน 1,995,691.82 บาท
กระแสเงินสดออก จำนวนเงิน 2,546,244.00 บาท

เจ้าหน้าที่ประมาณ จำนวนเงิน 1,527,628.85 บาท
ลูกจ้างประมาณ จำนวนเงิน 473,571.50 บาท

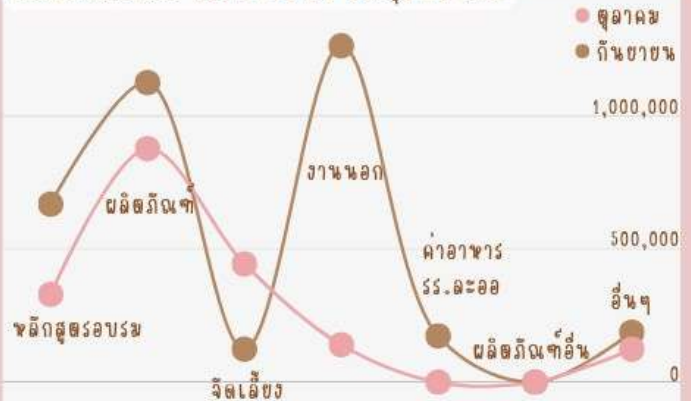
งบประมาณโครงการต่างๆ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน พ.ย.66 ของอนุมัติงบประมาณ 255,220 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) ขนมไทย รุ่น 2 ของอนุมัติงบประมาณ 238,980 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 2/2567 (แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนให้กับคณะศึกษาดูงานจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร) ของอนุมัติงบประมาณ 20,700 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 3/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566) ของอนุมัติงบประมาณ 180,675 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 4/2567 (การจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา) ของอนุมัติงบประมาณ 23,460 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 2/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ) ของอนุมัติงบประมาณ 6,400 บาท

รายรับ ตุลาคม 2566



เปรียบเทียบรายรับ เดือน กันยายน และ ตุลาคม 2566



หลักสูตรอบรม ตุลาคม 2566

ขนมไทย รุ่น 2
รายรับ 119,400 บาท อบรม 11 ท่าน
อนุเคราะห์ 5 ท่าน
25%



การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ รายรับ 45,000 บาท อบรม 10 ท่าน

62.5%
เค้กและคุกกี้ 1 รายรับ 31,200 บาท อบรม 8 ท่าน
50%

อาหารไทย 1 รายรับ 42,900 บาท อบรม 11 ท่าน
68.8%

เค้กและคุกกี้ 2 รายรับ 35,100 บาท อบรม 9 ท่าน
56.3%

ฝ่ายบัญชีและการเงิน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนตุลาคม 2566



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

www.chefschool.dusit.ac.th



One Page



facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

งานสนับสนุนด้านการอบรม

การบริการวิชาการ



One Page ลงเว็บไซต์

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook



งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

สื่อข่าวสาร 59 ชิ้นงาน

สื่อด้านการอบรม 28 ชิ้นงาน

สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 388 ชิ้นงาน



One Page ลงเว็บไซต์



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook



วันที่	ชื่อโครงการ	สถานที่	จำนวนผู้เรียน
14/10/2566	อบรมเบเกอรี่	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	9
15/10/2566	อบรมเบเกอรี่	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	10
16/10/2566	อบรมเบเกอรี่	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	8
17/10/2566	อบรมเบเกอรี่	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	10
18/10/2566	อบรมเบเกอรี่	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	8
19/10/2566	อบรมเบเกอรี่	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	8



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eecba

www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

/เดือน ตุลาคม 2566/

รายงาน การปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่
และอาหารพิเศษ
ผลิตอาหารจำหน่าย โรง
พยาบาลทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทาง
ออนไลน์ต่างๆ

:/อาหารชาวไทย

ข้าวไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว/ข้าวกระเพรา
ไข่เยี่ยวม้า/ข้าวเบค่อนย่างเกลือ
ซูปลี้อไผ่ดอกไม้จีนกระดุกหมู/ข้าว
คลุกกะปิ /ข้าวหน้าไก่ราซวงค์



:/อาหารยุโรป

ข้าวหน้าไก่คัตสึด้ง/สปาเก็ตตี้ซอสโบ
โลเนส/คิมบัช/สปาเก็ตตี้ฟอรัคบอล/
ซีโรงหมูอบบาร์บีคิว/ข้าวหน้า
หมูแฮมเบิร์ก

:/อาหารหวาน อาหารว่าง

เปี้ยกปูน/ครองแครง/เต้าส่วน/
ข้าวเหนียวมูลสังขยา/ทับทิมกรอบ/
บัวลอยสามสี
ปอเปี๊ยะ/ฮอยจ๊อ/ปากหม้อ
ญวน/ของทอดเจ/ยำลูกชิ้น/ห่อหมก
ปลาทราย/ทอดมันปลา/หมูปั้นก้อน



:/การะเพิ่มเติม

ทำผัดไทยส่งรถ food truck 300 กล่อง
ออร์เดอร์พิเศษ ข้าวหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว 30 กล่อง
เป็นวิทยากรอบรม โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

/เดือน ตุลาคม 2566/

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน ตุลาคม 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

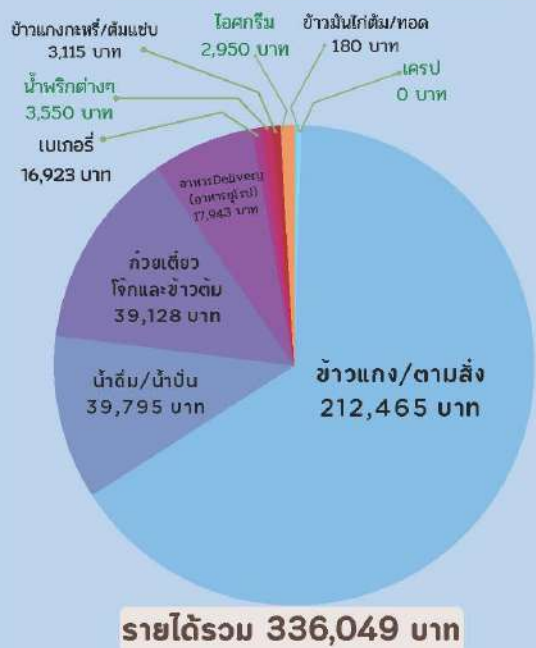


ศูนย์อาหาร ดุสิต นวมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้ ประจำเดือน ตุลาคม 2566



โครงการเติมอิม

(สำหรับนักศึกษาและบุคลากร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

จุดบริการ
ผลิตภัณฑ์อาหาร
เบเกอรี่ และ
เครื่องดื่ม

ค่าใช้จ่ายรวม 29,848 บาท



CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 28,717 บาท



1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 12,334 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนตุลาคม 2566

ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องดื่ม

บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 100 คน
อัตราว่าง 1 คน (บริการ 1)



สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 55
(วิชาการ 1 , สนับสนุน 54)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 45
(สนับสนุน 5 , บริการ 40)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 99 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



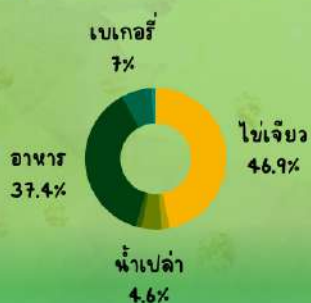
การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 1 คน
บุคลากรลาออก 0 คน



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



Food Street
ยอดรวมประจำเดือน
230,275 บาท

เลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)
- ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม

หลักสูตรระยะยาว

- หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 164 วันที่ 17 มิ.ย. - 23 ก.ย. 61
- หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 199 วันที่ 24 มิ.ย. - 7 ต.ค. 66
- หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติยุโรป รุ่น 95 วันที่ 25 มี.ค. - 17 มิ.ย. 66
- หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติยุโรป รุ่น 96 วันที่ 22 ก.ค. - 4 ต.ค. 66

หลักสูตรระยะสั้น

- หลักสูตรอาหารไทย 2 วันที่ 16 - 17 ก.ย. 66
- หลักสูตรอาหารไทย 3 วันที่ 23-24 ก.ย. 66
- หลักสูตรอบรมเสิร์ฟและน้ำเสิร์ฟเพื่อสุขภาพ (สำหรับแต่ละช่วงวัย) วันที่ 23-24 ก.ย. 66
- หลักสูตรอบรมเด็กและคุกกี้ 1 วันที่ 7-8 ต.ค. 66
- หลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ วันที่ 30 ก.ย. - 1 ต.ค. 66
- หลักสูตรอบรมเด็กและขนมปัง 1 วันที่ 30 ก.ย. - 1 ต.ค. 66
- หลักสูตรอบรมการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ วันที่ 7-8 ต.ค. 66
- หลักสูตรอาหารไทย 1 วันที่ 28 - 29 ต.ค. 2566

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนตุลาคม 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



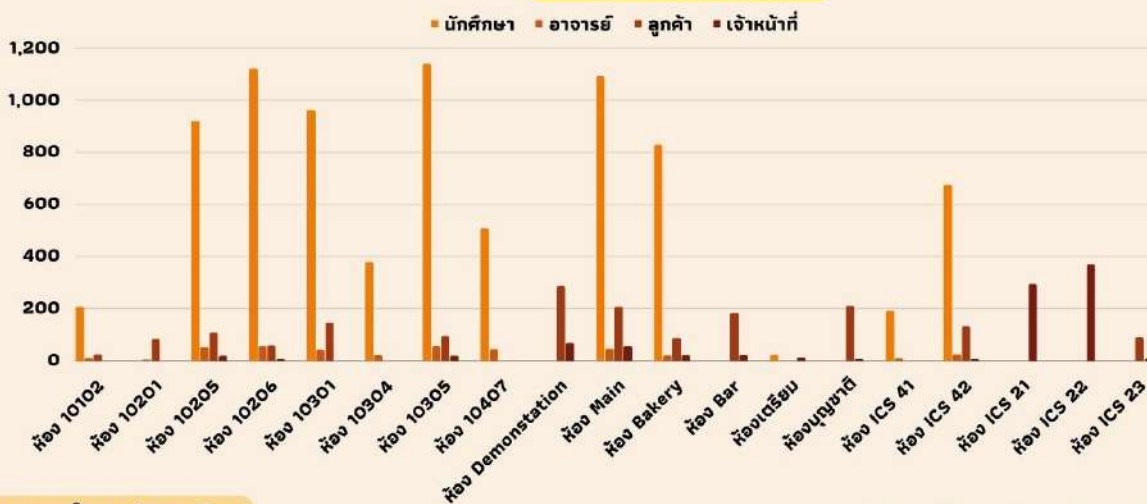
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 25-26 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการ
อาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้าน
อาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูน
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต ประจำเดือนตุลาคม 2566

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเข้าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัย



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนตุลาคม

นักศึกษา จำนวน 9,834 คน
อาจารย์ จำนวน 512 คน

ลูกค้า จำนวน 1,831 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 954 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 13,131 คน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

OCTOBER
2023



TRAINING
DEPARTMENT

CONTACT DETAILS

☎ 02-2445391-4

✉ sdu_chefschool@hotmail.com

🌐 www.chefschool.dusit.ac.th

ภาระงานฝ่ายฝึกอบรมฯ

จัดทำและดูแลโครงการสำหรับหลักสูตรอบรมระยะยาว ระยะสั้น และโครงการบริการวิชาการต่างๆ ผลิตอาหารไทย อาหารยุโรปคาว/หวาน/เบเกอรี่ สำหรับจำหน่าย หน้าร้าน และช่องทางออนไลน์

โครงการบริการวิชาการฯ

- ✓ โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 14/66 สอนอาหารเมนูเพื่อสุขภาพ วันที่ 5,12,19 และ26 ต.ค.66 ที่ห้องICS23 ศูนย์วิทยาศาสตร์



หลักสูตรอบรมระยะยาว

- ✓ หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 199,200,201 พลัส และหลักสูตรขนมไทยรุ่น 2
- ✓ หลักสูตรอาหารยุโรป รุ่น 96 พลัส,และหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 7 พลัส
- ✓ หลักสูตรขนมปังและพายรุ่น39 พลัส

ภาพกิจกรรมอบรมหลักสูตรระยะยาว



หลักสูตรอบรมระยะสั้น

- ✓ วันที่ 7-8 ต.ค.66 หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟ ,หลักสูตรเด็กและคุกกี้1
- ✓ วันที่ 28-29 ต.ค.66 หลักสูตรอาหารไทย1 ,หลักสูตรเด็กและคุกกี้2

ภาพกิจกรรมอบรมหลักสูตรระยะสั้น



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

☎ +91(0)244-6091-3 📠 +91(0)244-5390

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

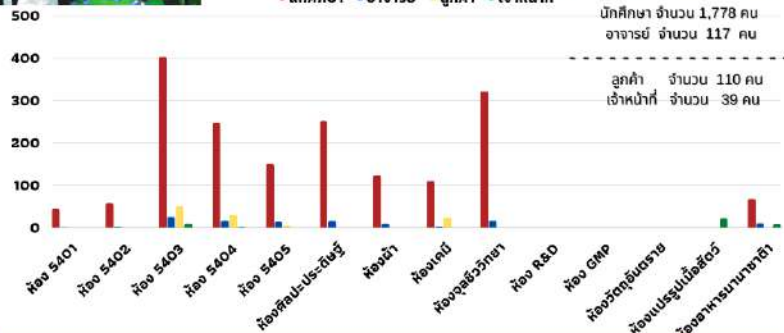
ประจำเดือนตุลาคม 2566

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ให้การต้อนรับ คณะผู้บริหารและบุคลากร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ในการเข้าศึกษาดูงาน ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 และห้องปฏิบัติการ GMP ชั้น 2 อาคารเวทเทียงธรรม ในวันอังคารที่ 10 ตุลาคม 2566 เวลา 13.00 – 17.00 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนตุลาคม



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน

โครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เชิงอัตลักษณ์เพื่อเพิ่มมูลค่าในการแข่งขันอย่างยั่งยืนจังหวัดสุพรรณบุรี กิจกรรมที่ 2 การสร้างกลไกการยอมรับและการมีส่วนร่วมในการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปอย่างปลอดภัยและได้มาตรฐาน โดยมี ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด เป็นวิทยากร เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในหัวข้อ “อาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ”

สาขาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง ร่วมกับ บริษัท สัมปิท เคมีคอล จำกัด จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ในหัวข้อ The power of biotechnology in cosmetic products ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาเทคโนโลยีชีวภาพสำหรับวิทยาศาสตร์เครื่องสำอาง

ผลิตไส้กรอกอีสาน กุนเชียงหมูและลูกชิ้นหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิต เอกพลและศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปากองโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดการเรียนการสอนรายวิชาการประกอบอาหารโมเลกุลาร์

14 SEPTEMBER -
5 OCTOBER
2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ คณะโรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้มีการจัดการเรียนการสอนภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 เปิดการสอนรายวิชาการประกอบอาหารโมเลกุลาร์ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุรชัยพร วัฒนกิจ เป็นวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารโมเลกุลาร์ สังกัดโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งเป็นการพัฒนาความรู้และทักษะให้กับนักศึกษา เพิ่มพูนประสบการณ์และความรู้สู่การแข่งขัน ส่งผลให้เกิดการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ในระหว่างวันที่ 14 กันยายน 2566 ถึงวันที่ 5 ตุลาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมงาน SUAN DUSIT NESS

OCTOBER
3-6 2023

คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมงานนิทรรศการ Suan Dusit ness กับการนำเสนอการพัฒนาระบบนิเวศการเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ภายใต้แนวคิด One World Library “ทุกพื้นที่ของสวนดุสิตคือแหล่งเรียนรู้” สู่ “แหล่งเรียนรู้ที่สมบูรณ์แบบบนมาตรฐานความเข้มแข็งทางวิชาการของตนเอง” และนำเสนอภาพอนาคตการพัฒนาพื้นที่การเรียนรู้แห่งใหม่ในรูปแบบ INGREDIENTS LIBRARY แห่งแรกของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และจังหวัดลำปางด้วยการนำแนวความคิดดังกล่าวมาออกแบบห้องเรียนให้แตกต่างจากห้องเรียนรูปแบบเดิม ตกแต่งด้วยบรรยากาศคล้ายคลึงกับสถานที่จริง พื้นที่ทำงานจริง พร้อมด้วยอุปกรณ์เครื่องมือที่ทันสมัย ส่วนผสมและวัตถุดิบที่หลากหลาย และวิธีการผสมที่แตกต่าง เปิดโอกาสให้นักศึกษาและผู้สนใจ ได้ชม ชิม เรียนรู้ และได้รับประสบการณ์จริงครบทุกมิติ และมีการนำสูตร Mocktails ที่พัฒนาจากส่วนผสมที่เป็นวัตถุดิบท้องถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์พื้นที่มาจัดนิทรรศการ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อเครื่องดื่ม COCKTAIL & MOCKTAIL

OCTOBER
19 2023

อาจารย์ จูติวรรณ ไยสำลี อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับเชิญจากสาขาธุรกิจการบิน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ เป็นวิทยากรจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อเครื่องดื่ม Cocktail & Mocktail ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาธุรกิจการบิน ในรายวิชาการจัดการอาหารและเครื่องดื่มที่บริการบนเครื่องบิน ในวันที่ 19 ต.ค. 2566 เวลา 13:00-15:00 น. ห้องรับรองพิเศษเฟื่องฟ้า Sky Lounge ชั้น 5 อาคารธุรกิจการบิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

จัดกิจกรรมการเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก DINING ETIQUETTE

OCTOBER
24 2023

ในวันที่ 24 ตุลาคม 2566 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการร่วมกับสาขาวิชาธุรกิจการbin ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรมการเรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก Dining Etiquette Learning to be SDU Small but Smart @ SDULP ผ่านการจัด WESTERN SET MENU ประกอบด้วย Caprese Salad, Onions Soup, Roast Duck breast with Orange sauce and Almond Potato, Cream Brulee และ Berry tea ภายใต้กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสร้างทีมงานมืออาชีพ (Creating Professional Team Working) สำหรับงานเลขานุการและธุรการ กองอาคารและสถานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ครั้งที่ 1 ทั้งนี้ได้บูรณาการร่วมกับการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ) รายวิชาเทคนิคการผลิตเพสตรี และรายวิชาจิตวิทยาการบริการวัฒนธรรมข้ามชาติ ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดอบรม "การจัดการร้านอาหาร"

OCTOBER
25 2023

โรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดอบรม "การจัดการร้านอาหาร" ให้กับนักศึกษา ซึ่งเป็นกิจกรรมภายใต้รายวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหาร ประกอบด้วย แนวคิดการจัดการร้านอาหาร องค์ประกอบที่สำคัญของการจัดการร้านอาหาร วิธียางระบบร้านอาหาร การบริหารจัดการร้านอาหาร และการวิเคราะห์เมนูอาหารที่จัดจำหน่ายในร้านอาหาร โดยได้รับเกียรติจาก คุณ นฤตม นาคะสุวรรณ เจ้าของธุรกิจร้าน HOME AT LAMPANG CAFE AND RESTAURANT ภายในกิจกรรม ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ตอบข้อซักถาม พร้อมทั้งร่วมสรุปจากการอบรม จัดขึ้น ในวันที่ 25 ตุลาคม 2566 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
คณบดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษา CULINARY LP และกิจกรรมอบรมเชิง
ปฏิบัติการ “การออกแบบครัว”

OCTOBER
31 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรม “คณบดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษา CULINARY LP” และกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “การออกแบบครัว” โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภายในกิจกรรมได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ตอบข้อซักถาม จัดขึ้นในวันที่ 31 ตุลาคม 2566 ณ หอประชุม ชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม (DAY CAMP) ผู้นำเพื่อประโยชน์

OCTOBER
9 2023

ในวันที่ 9 ตุลาคม 2566 คณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรม (Day Camp) ผู้นำเพื่อประโยชน์ ให้กับนักเรียน โรงเรียนอรุโณทัย จังหวัดลำปาง นำโดยวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรรถ จันสี สาธิตการทำผัดไทย และการให้นักเรียนฝึกปฏิบัติจริง ในฐานกิจกรรม Cooking เมนู “ผัดไทย” ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

OCTOBER
30 2023

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ดำเนินการจัดทดสอบภาคความรู้และภาคความสามารถ) สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) รุ่นที่ 1 ของปีงบประมาณ 2567 ให้กับบุคคลภายนอก โดยมีคณะกรรมการประกอบด้วย ผศ.ราตรี เมขวิสัย, ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา (กรรมการภายในศูนย์ฯ) และ น.ส. วนิชชา อุทิสัน (กรรมการภายนอกจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง) จัดขึ้นในวันที่ 30 ตุลาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

