



โรงเรียนการเรือน เดือนกันยายน 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH

รายงานผลการดำเนินงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เดือนกันยายน 2566





คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

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

โรงเรียนการเรือน มีภารกิจตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้มาให้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนกันยายน 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอนสรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	38
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	92
ศูนย์การศึกษา ตรัง	102

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิ๋ว แต่ แจ๋ว) โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธเนศพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี บรรยายในหัวข้อ “ก้าวแรกจากนักเรียน สู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน บ.สวนดุสิต” ประชาสัมพันธ์และแนะนำหลักสูตรต่างๆ โดย ผศ.จัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดี/ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผศ.ดร.ฐิตา พูเฝ้า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.วีระ พุ่มเกิด ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร ประกอบอาหาร รวมถึงมีอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ให้ข้อมูลเรื่อง “ทุนการศึกษา สำหรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน” และ “คู่มือความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และกิจกรรมสุดท้าย มีอาจารย์สุนิครา ชัยภักย์ และอาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ “เขียน Portfolio อย่างไร ? ให้เป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน” กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2566 เวลา 9.00 น-12.00 น. ณ ห้องประชุม Virtual Learning 21 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online ผ่านระบบ ZOOM

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิ๋ว แต่ แจ๋ว) รุ่น 1 ภาคปฏิบัติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิ๋ว แต่ แจ๋ว) ภาคปฏิบัติ รุ่นที่ 1 ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับ แนะนำ กิจกรรมและหลักสูตร รวมทั้งมอบวุฒิบัตรให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัญญา เมษราวี เป็น วิทยากร สาธิตอาหารไทย เมนู กุ้งทอง และปอเปี๊ยะ และอาจารย์ชมนาก ชื่นดำ เป็นวิทยากร สาธิต เบเกอรี่ เมอูมินิสปีนจ์เค้ก รวมถึงมีกิจกรรม สัมภาษณ์ และชำระเงินค่าเรียนยืนยันสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.จิตา ฟูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ผศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ และอาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล เป็นคณะกรรมการสัมภาษณ์ฯ การจัดงานในครั้งนี้ ของอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัตถุประสงค์ อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัด กิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 กันยายน 2566 เวลา 9.00 -17.30 น ณ ห้องประชุม Hall 2 และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิว แต่ แจ้ว) รุ่น 2 ภาคปฏิบัติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิว แต่ แจ้ว) ภาคปฏิบัติ รุ่นที่ 2 ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับ และนำหลักสูตร รวมทั้งมอบวุฒิบัตรให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ยารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต เมนูปลาอย่างไก่ และคุณจิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรสาธิตเบเกอรี่ เมนูชูว์ครีมผลไม้ รวมถึงมีกิจกรรมสมัคร สัมภาษณ์ และชำระเงิน ค่ายืนยันสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.วัชรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ยศสินี หัวคง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และอาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ เป็นคณะกรรมการสัมภาษณ์ฯ การจัดงานในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัตถุประสงค์ อาหารและเครื่องมือ รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กันยายน 2566 เวลา 9.00 -17.30 น ณ ห้องประชุม Hall 2 และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้แทนโรงเรียนการเรือนร่วมแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับทุนสนับสนุนในโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (ครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย International Education Exchange (I.E.E. Thailand) จำนวน 3 ราย ได้แก่ นางสาวสุธีรัตน์ แก้วดวงตา นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ นายธนพล จันพกา และ นายพสิษฐ์ จุลมัญลิก นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุน โครงการฝึกงานวิชาชีพ (ครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

อาจารย์จิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.อรรท จันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ อาจารย์ฐิติตวรา ใยสำลี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นผู้แทนโรงเรียนการเรือนร่วมแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับทุนสนับสนุนในโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (ครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย International Education Exchange (I.E.E. Thailand) จำนวน 3 ราย ได้แก่ นางสาวญาดา สุดประเสริฐ และ นางสาวนิภาพร วงษ์วาน นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง นางสาวอรชร บุญกลอย ศิษย์เก่าสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่าน MS Teams

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวปิ่นชญนันท์ จงจิตต์ไพรา นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Duck Main Course จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทริพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
ที่ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายภัทรธร เพชรวิชิต นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Duck Main Course จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทริพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
ที่ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวกรรณรัตน์ จันคำ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Duck Main Course จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทริพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายวรเชษฐ์ ทรัพย์ประเสริฐ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Duck Main Course จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายพศุตม์ สุจิตพิริยกิจ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Freestyle จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายกฤษณะ พงษ์สุธรรม นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Duck main course จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทริพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “Diploma”

จากการแข่งขัน Thailand’s International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวณัฐนรินทร์ เสริมแสนยาวณิช นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “Diploma” จากการแข่งขัน Thailand’s International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Freestyle จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ททรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายโชติวิช ประนมพนธ์ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการแกะสลักประเภทเดี่ยว จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทริพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวปานิสา คำภูษา นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการแกะสลักประเภทเดี่ยว จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “Diploma”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายศุภสิริ ดาบแก้ว นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ที่ได้รับรางวัล “Diploma” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Freestyle จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ททรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล “Diploma”

จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายอริวัฒน์ จำทอง นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล “Diploma” จากการแข่งขัน Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2023 รายการ Duck main course จัดโดย Informa และสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 23-26 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ททรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ที่ได้รับโล่รางวัล นักกีฬาว่ายน้ำชายดีเด่น และรางวัลเหรียญทอง จำนวน 3 รายการ
จากการแข่งขัน กีฬาคณะน้ำแห่งชาติ ครั้งที่ 38 “กาญจนิกานเกมส์”

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายจิรโชติ ชูวงษ์ นักศึกษาหลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3 (รหส 64) ที่ได้รับโล่รางวัล นักกีฬาว่ายน้ำชายดีเด่น และรางวัลเหรียญทอง
จำนวน 3 รายการ ดังนี้ เตี่ยวผสม 200 เมตร กรรเชียง 100 เมตร และฟรีสไตล์ 400 เมตร จากการแข่งขัน กีฬาคณะน้ำแห่งชาติ ครั้งที่
38 “กาญจนิกานเกมส์” จัดโดย การกีฬาแห่งประเทศไทย ซึ่งจัดการแข่งขันระหว่างวันที่ 8 - 12 กันยายน 2566 ณ สระว่ายน้ำมหาวิทยาลัย
ราชภัฏกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
จัดการเรียนการสอนภาคทฤษฎี หัวข้อเรื่อง โรคที่สัมพันธ์กับการขาดการออกกำลังกาย

เมื่อวันที่ 5 กันยายน 2566 สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ได้รับเกียรติจากอาจารย์อัจฉราลักษณ์ เศียรทือ (โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ) เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 66 หัวข้อเรื่อง โรคที่สัมพันธ์กับการขาดการออกกำลังกาย ในรายวิชาการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย รหัสวิชา 5071610 ณ ห้อง 11508 ชั้น 5 อาคาร 11 โดยมีอาจารย์กนกนิจฐ์ จงรัตนวิทย์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



เมื่อวันที่ 6 และ 7 กันยายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ชั้นปีที่ 1 รหัส 66 และอาจารย์กนต์กนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ เข้าร่วมกิจกรรม Basic Yoga โดยโค้ชอ้อม (Personal Trainer) และคลาสออกกำลังกาย Zumba Dance โดยโค้ชบุ๋ม (Personal Trainer) ณ gymnasium มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมจัดขึ้นโดยสำนักกิจการพิเศษ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



เมื่อวันอังคารที่ 12 ก.ย. 66 เวลา 13.00-17.00 น. สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรเทพ ลีทองอิน เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 66 เรื่อง การวัดและการประเมินสมรรถภาพทางกาย ในรายวิชาการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย รหัสวิชา 5071610 ณ gymnasium มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีอาจารย์กัมตกันธิษฐ์ จงรัตนวิทย์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชา

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ปฏิบัติการอาหารรายวิชาอาหารพื้นบ้านไทย รหัสวิชา 5073633 เมนูแกงฮังเล แกงแค ลาบหมู ลาบคั่ว ข้าวกันจิ้น แกงโห้ น้ำพริกหนุ่ม และไส้อั่ว โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นอาจารย์ผู้สอนและสาริต ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้ารับทุนการศึกษาจากมูลนิธินายประจักษ์ และนางสาส์ ดนตรอง

ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน นำนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้ารับทุนการศึกษาจากมูลนิธินายประจักษ์ และนางสาส์ ดนตรอง จำนวน 3 ราย ได้แก่ นางสาวอสิสชาส์ อยู่พัฒน์ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นางสาวปัญญาภรณ์ รัชมี นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ นายสุลุด ลีฉลาด นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กันยายน 2566 ณ โรงเรียนเศรษฐเสถียรในพระราชูปถัมภ์ ถนนพระรามที่ 5 เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เข้ารับทุนการศึกษาจากมูลนิธิช่วยนักเรียนที่ขาดแคลน ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับชมรมอาสาสมัครเพื่อเด็กพิการ 25

ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม นำนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ชั้นปีที่ 3 (รหส 64) จำนวน 4 คน ได้แก่ นางสาวนิตยา ภูมิโสม นายตุลเมธี อิมตระกูล นางสาวกนตพร กลิ่นสวัสดิ์ และนางสาวธมลวรรณ มานิตย์ และชั้นปีที่ 4 (รหส 63) จำนวน 5 คน ได้แก่ นางสาวกัลยา หวังก่อกลาง นายจักรกัทร สนรักษา นายพลเทพ กัลยา นางสาววิศยา พงษ์พานิช และนางสาวสุชัญญา หองสำ ได้รับทุนการศึกษาจากมูลนิธิช่วยนักเรียนที่ขาดแคลน ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับชมรมอาสาสมัครเพื่อเด็กพิการ 25 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมใหญ่ ชั้น 3 อาคารอำนวยการ สถาบันราชสุดา (ศาลายา) คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลรามาธิบดี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรมไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ นักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566 วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2566 วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโดยงานกิจการนักศึกษา งานทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม กองบริการนักศึกษา โดยมี ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธี คณะผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาต่างๆ ที่จัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2565 เวลา 08.00-14.00 น. ณ โรงยิมชั้น 4 อาคาร ดร.สุภูมิ เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คุกกี้แสนอร่อย

คุกกี้ไอศกรีม

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "คุกกี้แสนอร่อย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูชีพฟอนเค้ก" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ. สาวิตรี นววงศ์ศรี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ คุกกี้ไอศกรีม และ Royal Icing Cookies ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูชิฟฟอนเค้ก"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรียนรู้เมนูชิฟฟอนเค้ก" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมนาค ชื่นดี อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ Butter Cream เมนู Chiffon และ เมนูชิฟฟอนเค้กมะพร้าวอ่อนลาวา ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กันยายน 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรฝึกอบรมในหัวข้อ “Health and Nutrition Workshop”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา พูเฒ่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโต อาจารย์ยศสินี หวดง และอาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรฝึกอบรมในหัวข้อ “Health and Nutrition Workshop” แนวทางการรับประทานอาหาร และรายการอาหารแลกเปลี่ยน ให้กับนายเลิศภัตเลอร์อะคาเดมี ในวันที่ 9 - 10 กันยายน 2566 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการนายเลิศภัตเลอร์อะคาเดมี อาคารภักดี ชั้น 1 ปาร์คนายเลิศ

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต











แพสตี (Pastries) หมายถึง ขนมที่อบแล้วมีลักษณะเหนียวเหนอะหนะ บรรจุใส่ภาชนะสวยงาม
ไม่ติดมือรับประทานได้ง่ายและเป็นขนมที่นิยมมาก จำนวนได้เกิน 3 ประเภท ดังนี้

- พายชั้น (Puff pastry) มีลักษณะเป็นก้อนเป็นชั้น ๆ อร่อยและกินไม่เลี่ยน
- พายเนื้อชั้น (Crust pastry) มีลักษณะเป็นก้อนอวบข้างใน เนื้อนุ่มสำหรับทำพายหรือซาลาเปาได้หลายชนิด
- พายชั้น (Short crust pastry/Pie crust) มีลักษณะอวบข้างนอกชั้นแข็ง ๆ ไม่ยุบในเวลาที่กินขนมต่าง ๆ





โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "เบเกอรี่อดนิยม "

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เบเกอรี่อดนิยม" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์บุษราคัม สิดาเหลือง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ Fruit Tart และ Waffle ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนไปปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เดินทางไปปฏิบัติงานเพื่อตรวจสถานีแก๊สและตรวจสอบครุภัณฑ์ เมื่อวันที่ 19 กันยายน 2566 ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน รวมทั้งเดินทางไปยังมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพื่อจัดกิจกรรมอบรมและสาธิตการประกอบอาหาร โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรถ่ายทอดและให้ความรู้การทำซาลาเปาไส้กุนเชียงหมูสับ ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 และ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และสาขาวิชาอาหารและการประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ซึ่งดำเนินงานตามความร่วมมือด้านวิชาการ เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2566 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ กับ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ดร. สมพงษ์ พนมชัย ผู้อำนวยการวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ร่วมลงนาม เพื่อสร้างความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมแนะแนวการศึกษา การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างบุคลากรทางการศึกษา นักเรียนและนักศึกษา และการเพิ่มโอกาส เชื่อมโยงต่อยอดการศึกษาจากอาชีวศึกษาสู่ระดับอุดมศึกษา ภายใต้โครงการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือและพิธีลงนามความร่วมมือวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ภายในประเทศ (MOU) ครั้งที่ 2 ประจำปีงบประมาณ 2566 ของวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี ระหว่างวิทยาลัยเทคนิคราชบุรี กับ มหาวิทยาลัยธนบุรี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และสถานประกอบการ จำนวน 10 แห่ง ในด้านวิชาการ และการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษาระบบปกติ และทวิภาคี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมนายทองด้วง อาคารอำนวยการ วิทยาลัยเทคนิคราชบุรี

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอเชิญบุคลากร
สังกัดโรงเรียนการเรือน

ประชุมบุคลากร

4 กันยายน 2566

Start 16.00-18.00 น.
ตอนเย็น 15.30-16.00 น.

ห้อง 301 ชั้น 3
อาคาร ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธ์














โรงเรียนการเรือน จัดประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานคร

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานคร โดยมีวาระสำคัญ ดังนี้ 1) โครงสร้างการบริหาร โรงเรียนการเรือน 2) นโยบายและแผนการบริหารจัดการ โรงเรียนการเรือน ดำเนินการตาม SDU Direction Small but Smart (revised version 2023-2024) เน้นทฤษฎีที่ถูกต้องและฝึกปฏิบัติอย่างเชี่ยวชาญ จนเป็นมืออาชีพบนพื้นฐานของความเป็นสวนดุสิต ซึ่งมีแผนงานในปัจจุบัน และแผนงานในอนาคต และ 3) 3 แกนหลัก (บริหารงาน) งาน งบประมาณ และบุคลากร เพื่อขับเคลื่อนโรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 4 กันยายน 2565 เวลา 16.00-18.00 น. ณ ห้อง 301 ชั้น 3 อาคาร ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุม คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๙/๒๕๖๖

ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๙/๒๕๖๖ โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๗(๔๓)/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๘ สิงหาคม ๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ ๔/๒๕๖๖ วันที่ ๑๑ กันยายน ๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ ๗(๓๘)/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๒ กันยายน ๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๘(๓๑)/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๖ รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๖ รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖ หลักสูตรนวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหารสร้างสรรค์ พิจารณาการต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย พิจารณารายงานผลการลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก ภาคเรียนที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๖๕ พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ และด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๖ เวลา ๑๒.๓๐-๑๔.๓๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนไปปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปที่ปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อตรวจติดตามและประชุมงานก่อสร้างอาคารแปรรูป โดยมี ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดี เป็นประธานในการตรวจติดตามและประชุมหารือ ในโอกาสนี้ได้ เยี่ยมและให้กำลังใจนักศึกษาที่ประสบอุบัติเหตุทางรถจักรยานยนต์ และดำเนินการส่งตรวจสโตรครุกข์กันงาน จัดเลี้ยงของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ซึ่งในระหว่างวันที่ 15-16 กันยายน 2566 ณ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พระราชทานพระราชานุญาตให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และสมาคมศิษย์เก่าการเรือน - สวนดุสิต ในพระราชูปถัมภ์ เข้าเฝ้าฯ

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีพระราชทานพระราชานุญาตให้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และสมาคมศิษย์เก่าการเรือน - สวนดุสิต ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร รองศาสตราจารย์ พิชรี สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน บุคลากร และ คณะกรรมการสมาคมฯ เข้าเฝ้าฯทูลละอองพระบาท ทูลเกล้าทูลกระหม่อมถวายเงินบริจาค เพื่อบำรุงสภาพอากาศไทย สมทบออกฐานในงานกาชาด ประจำปี 2565 เมื่อวันที่ 25 กันยายน 2566 ณ วัดสระเปุยม

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกันยายน 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 1 กันยายน 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 174 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 สายวิชาการ จำนวน **68 คน** อายุเฉลี่ย **42.14 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **11.03 ปี**



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



6 สายสนับสนุน จำนวน **66 คน** อายุเฉลี่ย **36.62 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **7.17 ปี**



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



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



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 15 คน



ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

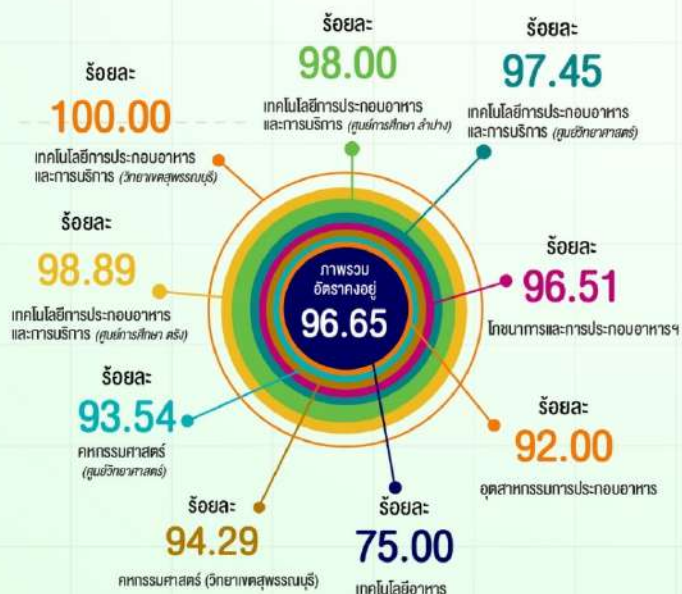
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกันยายน 2566

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,642 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.42%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	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 (วิทยาลัยพณิชยการ)	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 (ศูนย์การศึกษา สร.)	รหัส 66: 20	รหัส 65: 35	รหัส 64: 24	รหัส 63: 10	รวม: 89	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 88	รหัส 65: 94	รหัส 64: 81	รหัส 63: 70	รวม: 333
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สำนัก)	รหัส 66: 40	รหัส 65: 38	รหัส 64: 50	รหัส 63: 19	รวม: 147	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพณิชยการ)	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
อาจารย์ : นักศึกษา



ข้อมูล ณ วันที่ 31 สิงหาคม 2566

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 304/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 2 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ภัทราพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Garlic Bread , Beef consomme , Lamb chops & Ratatouille ณ ห้องบรรยาย และสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 305/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 2 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู กระทงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 306/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1

วันที่ 2-3 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมีอาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ และขนมชั้น ณ ห้อง 10206 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 307/2566



โรงเรียนการเรือนจัดกิจกรรม Culinary School Open House "จิ๋วแต่แจ๋ว" TCAS 67 รุ่นที่ 1 ภาคปฏิบัติ

วันเสาร์ที่ 2 กันยายน 2566 โรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรม
โครงการ Culinary School Open House TCAS 67 "SMALL BUT SMART" (จิ๋วแต่แจ๋ว)
รุ่นที่ 1 ภาคปฏิบัติ ซึ่งได้จัดเป็นกิจกรรมแนะแนว 2 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมมินิสป็นจ์เค้ก โดยมี
อ.ชมนาท ชื่นจำ เป็นวิทยากร ณ ห้อง ICS 41 และกิจกรรมถุงทอง ปอเปี๊ยะ โดยมี อ.ณัจญา
เมฆราวี เป็นวิทยากร ณ ห้อง ICS 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ พร้อมทั้ง สัมภาษณ์นักเรียนที่สนใจ
เพื่อยืนยันสิทธิ์เข้าศึกษาต่อในโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ ห้องประชุม Hall 2
อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 308/2566



โรงเรียนการเรือนจัดกิจกรรม Culinary School Open House "จิวแต่แจ้ว" TCAS 67 รุ่นที่ 2 ภาคปฏิบัติ

วันที่ 3 กันยายน 2566 โรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมโครงการ Culinary School Open House TCAS 67 "SMALL BUT SMART" (จิวแต่แจ้ว) รุ่นที่ 2 ภาคปฏิบัติ ซึ่งได้จัดเป็นกิจกรรมแนะแนว 2 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมซูว์ครีมผลไม้ โดยมี อ.วิวรรณ พลศรี และ อ.พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากร ณ ห้อง ICS 41 และกิจกรรมปาเยญาไก่ โดยมี อ.จารึก ศรีอรุณ และ อ.ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากร ณ ห้อง ICS 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ พร้อมทั้งสัมภาษณ์นักเรียนที่สนใจเพื่อยืนยันสิทธิ์เข้าศึกษาต่อในโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ ห้องประชุม Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 309/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 3 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากะพง น้ำพริกกะปิ หมี่กะทิ ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้อง 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 310/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 3 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ การแกะสลัก ผัก และแต่งจานอาหาร ณ ห้องบรรยายและสาธิต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 311/2566



งานผลิตอาหารและบริการโรงงานงานพิธีบวงสรวงวางรากฐานองค์พญานาควาสูกรี

วันที่ 4 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดำเนินการผลิต จัดส่ง และบริการอาหาร พร้อมร่วมออกโรงงานในงานพิธีบวงสรวงวางรากฐานองค์พญานาควาสูกรี ณ ร้าน The Mu Taste Café ของคุณเชษฐวุฒิ วัชรคุณ ณ จังหวัดนนทบุรี

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 312/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากวิทยาลัยการอาชีพนครปฐม

วันที่ 4 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากวิทยาลัยการอาชีพนครปฐม โดยแนะนำสถานที่และบรรยายด้านการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและเบเกอรี่ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือนและการเปิดหลักสูตรอบรมทั้งแบบระยะสั้นและระยะยาว เพื่อเป็นการแนะแนวทางการศึกษาต่อ และเป็นการสร้างแรงบันดาลใจในอาชีพให้กับอาจารย์และนักเรียนจำนวน 40 คน ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 313/2566



อบรมความรู้เรื่องเนื้อวัวออสเตรเลีย Aussie Beef & Lamb Thailand ร่วมกับ บริษัท โตโกย่า จำกัด และ MLA (Meat & Livestock Australia)

วันที่ 5 กันยายน 2566 ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับและกล่าวเปิดการอบรม การให้ความรู้เรื่องเนื้อวัวออสเตรเลีย : Aussie Beef & Lamb Thailand โดยมี Mr.Spencer Whitaker : Market Development Manager-APEC, Meat & Livestock Australia เป็นวิทยากร ร่วมกับ บริษัท โตโกย่า จำกัด และ MLA (Meat & Livestock Australia) โดยมี อ.จารึก ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิธานวัฒนา เป็นวิทยากรในการสาธิตการประกอบอาหารจากเนื้อวัว ให้กับบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ ห้องบรรยายและสาธิต 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 314/2566



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติร่วมออกบูธในงาน "เดินกิน อิน แฟร์"

วันที่ 6 - 8 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกบูธจำหน่ายไอศกรีมโฮมเมด ในงาน "เดินกิน อิน แฟร์" ซึ่งจัดขึ้น ณ บริเวณชั้น 1 อาคารส่งเสริมอุตสาหกรรม (DIPROM Headquarter) ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร โดยกิจกรรมการออกบูธนี้เป็นการดำเนินงานภายใต้โครงการ Smart Agro-Restaurant : การยกระดับสินค้าเกษตรสู่เกษตรอุตสาหกรรม จัดโดย กองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ซึ่งมีผู้ประกอบการร้านค้ากว่า 30 ร้าน ร่วมจำหน่ายอาหารตั้งแต่เวลา 07.30 - 14.00 น.

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 315/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566

วันที่ 7 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ยฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในเมนู เค้กบัตเตอร์เลมอน ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 316/2566



การแข่งขันสุดยอดฝีมืออาหารไทย ระดับชาติ

จัดโดย บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

วันที่ 7 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดดำเนินงานด้านสถานที่ในการจัดการแข่งขันการทำอาหารในรอบชิงชนะเลิศ “สุดยอดฝีมืออาหารไทย ระดับชาติ” ซึ่งจัดขึ้นโดย บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา โดยมีทีมแข่งขันจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาทั่วประเทศที่ผ่านเข้ารอบรวม 15 ทีม ซึ่งพิจารณาจากทักษะการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารไทยสำหรับ โดยมี เชฟชุมพล แจ้งไพร เชฟประชัน วงษ์อุทัยพันธุ์ เชฟชัยชญา รักตะกนิษฐ และเชฟทักษ์ นุติ หุตะสิงห์ เป็นกรรมการตัดสิน ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 1 และห้องปฏิบัติการ 10201 ชั้น 2 ,ห้องปฏิบัติการ 10304 และห้องปฏิบัติการ 10305 ชั้น 3 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 317/2566



กระทรวงวัฒนธรรมเชิญบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเป็นผู้แทนสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย
เข้าเฝ้าสมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ สมเด็จพระสังฆราช สกลมหาสังฆปริณายก

วันที่ 8 กันยายน 2566 สมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ สมเด็จพระสังฆราช สกลมหาสังฆปริณายก โปรดประทาน
พระวโรกาสกรุณาให้กระทรวงวัฒนธรรมนำโดย นางยุพา ทวีวัฒนะกิจบวร ปลัดกระทรวงวัฒนธรรม พร้อมด้วย
นายชัยพล สุขเอี่ยม อธิบดีกรมการศาสนา และคณะภาคีเครือข่ายเฝ้าทูลเกล้าถวายหนังสืออาหารสุขภาพพระสงฆ์
"บุญแห่งทาน อาหารแห่งศรัทธา" ซึ่งเป็นหนังสืออาหารเพื่อการส่งเสริมสุขภาพพระภิกษุสงฆ์และสามเณร ณ
ตำหนักอรุณ วัดราชบพิธสถิตมหาสีมาราม เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร โดยอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์
หัวหน้าฝ่ายผลิตอาหารประจำศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหาร
นานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเชิญให้ร่วมเข้าเฝ้าในนามผู้แทนสมาคม
เชฟแห่งประเทศไทย

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 318/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 9 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Roasted Duck Breast with Orange Sauce , Duchess Potatoes ,Pate Brisaa Salee , Chicken Veloute , Duck's Leg Confit Salad w/ Balsamic Vinegrette ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 319/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 9 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แห้ว ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 320/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2

วันที่ 9-10 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมีอาจารย์วันทนา ลวงนางกูร และ อาจารย์ยวฤติยา สมทะนะเป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู บราวน์ ชิฟฟอนใบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังทუნ่า โดนัททუნ่า และขนมปังเนยสด ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 321/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 10 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นผู้มอบวุฒิบัตรจบหลักสูตร และเป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด ปลาราดพริก มันมันไก่ ข้าวอบสับปะรด และบัวลอย ณ ห้อง 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 322/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 10 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และ ถูทอง ณ ห้อง ICS23-42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 323/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566

วันที่ 14 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์วันทนา ลวงนางกูร เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในเมนู เค้กกล้วยหอม ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 324/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 17 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Mushroom Cream Soup , Chicken Stew with Turned Vegetable , Tarte tatin (Apple Tart) , Vanilla ice-cream ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 325/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 16 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำวันเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ 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 326/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2

วันที่ 16-17 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี และ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มยำไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกปลาร้า ผัดเผ็ดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 327/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 17 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย แกงเลียง และขนมกล้วย ณ ห้อง ICS23-42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 328/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์)

วันที่ 17 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การแบ่งมืออาหาร และลำดับการบริโภค ข้อกำหนดในการเปิดร้าน และการคิดคำนวณต้นทุน ณ ห้อง ICS23-42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 329/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566

วันที่ 21 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณธัญญาดา วัฒนธงชัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู มาม่อนครีมสด ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 330/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 23 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Jaegerschnitzel(Pork with Mushroom Sauce) , Kartoffelsalat (German Style Potato Salad) , Poached Fish with Bearnaise Sauce ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 331/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 23 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู จู๋ฉี่กุ้ง ยำถั่วพู ล่าเตี๋ยง ต้มซ่าไก่ และ สังขยาฟักทอง ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 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 332/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3

วันที่ 23-24 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 3 โดยมีอาจารย์ณัจยา เมขราวี และ อาจารย์อภิวรรณ พิภน่วม เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลาหนึ่งมะนาว ยำปลาดุกฟู ยำผักบุ้งกรอบ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 333/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเด็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย

วันที่ 23-24 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเด็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู สเด็กหมู สเด็กปลาแซลม่อน และ น้ำสลัดต่างๆ แต่ละช่วงวัย 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 334/2566



ต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการสร้างสมรรถนะทางด้านออกแบบ เพื่อประยุกต์ต่อยอดอาชีพ รุ่นที่ 2

วันที่ 23 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับและนำเยี่ยมชมสถานที่พร้อมบรรยายกระบวนการดำเนินงานของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ทั้งทางด้านการจัดการอบรม และการจัดการสถานที่เพื่อการเรียนการสอน ให้กับผู้เข้าร่วมโครงการสร้างสมรรถนะทางด้านออกแบบเพื่อประยุกต์ต่อยอดอาชีพ รุ่นที่ 2 (Competency in Designing for Career Advancement) ภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ 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 335/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 24 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมือ อาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิด่าง หมี่กรอบ และสาकुเปียกกล้วย 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 336/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสท์ (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์)

วันที่ 24 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสท์ (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการธุรกิจเบเกอรี่ การจัดการสุขาภิบาล และวัตถุดิบ อุปกรณ์ ณ ห้องบุญชาติ 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 337/2566



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 1 (สำหรับบุคลากร)

วันที่ 25 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือน กันยายน 2566 (สำหรับบุคลากรโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต) 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 338/2566



ต้อนรับคณะผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติ “ซีลีเนียมในสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ครั้งที่ 7”

วันที่ 27 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติ “ซีลีเนียมในสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ครั้งที่ 7” จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ กล่าวต้อนรับ คณะผู้เข้าร่วมการประชุมวิชาการนานาชาติ และได้รับเกียรติจาก อ.พงศอนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ สาธิตการทำ “ขนมขอม่วงไส้ปลา” ณ ห้องประชุมลำพอง 1 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 339/2566



จัดกิจกรรมอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 30/2566
ให้กับคณะครูและนักเรียน โรงเรียนศึกษานารีวิทยา

วันที่ 28 กันยายน 2566 โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมอบรมมารยาทบนโต๊ะอาหารและการทำอาหารในเมนูพาสต้าซอสโบลเนสส์ ให้กับคณะครูและนักเรียน โรงเรียนศึกษานารีวิทยา จำนวน 68 คน ภายใต้โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 30/2566 โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี iv'และอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมสุขุม เฉลยทรัพย์ และห้อง 5404 อาคารแวนเทียงธรรม วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 340/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566

วันที่ 28 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 13/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์วันทนา ลวงนางกูร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู มัฟฟินช็อกโกแลต ณ ห้อง ICS41 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 341/2566



อบรมเบเกอรี่พนักงานการไฟฟ้านครหลวง ในโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 31/2566

วันที่ 30 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมเบเกอรี่พนักงานการไฟฟ้านครหลวง ในโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 31/2566 โดยมีอาจารย์วิวรรณ พลศรี และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในเมนู เจแปนนิสชีสเค้ก ณ ห้อง ICS41-42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 342/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

วันที่ 30 กันยายน - 1 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ โดยมีอาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู กุยช่ายนึ่งไส้กุยช่าย ไส้หน่อไม้ สาकुไส้หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และ หมูสะเต๊ะ ณ ห้อง 10201 (ภาคทฤษฎี) และห้อง 10206 (ภาคปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 343/2566



อบรมระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง

วันที่ 30 กันยายน - 1 ตุลาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมีอาจารย์วันธนา ลวงนางกูร และอาจารย์ภุติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟอนเค้กหน้า นิ่มสั้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลทูน่า ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

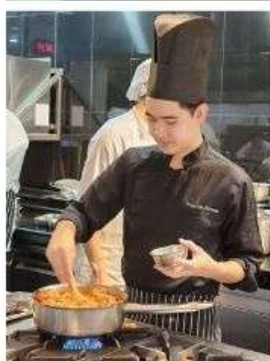
ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 344/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96

วันที่ 30 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นพสิทธิ์ ภูทอง เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Pasta Dough , Lasagna , Crepe Suzette , French Onion Soup ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 345/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199

วันที่ 30 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มส้มปลากะพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้อง 10102 (ทฤษฎี) และห้อง 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น3 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 346/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 30 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ณ ห้องประชุมบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กันยายน 2566

กระแสเงินสดเข้า จำนวนเงิน 3,281,834.76 บาท
กระแสเงินสดออก จำนวนเงิน 3,572,850.06 บาท

เจ้าหน้าที่ประมาณ จำนวนเงิน 1,603,406.90 บาท
ลูกหนี้ประมาณ จำนวนเงิน 745,136.61 บาท

รายรับ เดือน กันยายน 2566



เปรียบเทียบ รายรับ ระหว่าง ก.ค.- ก.ย.66



งบประมาณ โครงการต่างๆ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ต.ค.66 งบประมาณ 202,260 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) พื้นฐานอาหารตะวันตกรุ่น 7 Plus งบประมาณ 323,020 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) ขนมปังและพายรุ่น 39 Plus งบประมาณ 145,100 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 30/2566 (อบรมอาหารยุโรปให้กับคณะครูและนักเรียนโรงเรียนเด็กซานารี) งบประมาณ 21,240 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 31/2566 (อบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานไฟฟ้า นครหลวง) งบประมาณ 24,525 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 32/2566 (การสาธิตและสอนการทำลูกชุบในงาน "Food Ingredients Asia 2023" งบประมาณ 24,525 บาท
- โครงการประชาสัมพันธ์และบริการอาหารในงาน "พิธีบวงสรวงจัดสร้างองค์พระญาณาวาสูวารี" ครั้งที่ 1/2566 งบประมาณ 29,500 บาท
- โครงการพัฒนาและส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาพิเศษ 1/2567 งบประมาณ 42,804 บาท
- โครงการเติมเต็มให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต งบประมาณ 380,000 บาท
- โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและบุคลากร 4/2566 (การพัฒนาทักษะความเชี่ยวชาญด้านอาหารสำหรับนักศึกษาและบุคลากร) งบประมาณแบบ In kind

รายรับ

หลักสูตรเปิดอบรม กันยายน 2566

พื้นฐานอาหารตะวันตก

รายรับ 160,300 บาท อบรม 7 ท่าน

อนุเคราะห์ 3 ท่าน

ขนมปังและพายเพสตรี 23.2%

รายรับ 160,300 บาท อบรม 5 ท่าน

อนุเคราะห์ 5 ท่าน

ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 201 Plus 31.3%

รายรับ 250,800 บาท อบรม 12 ท่าน

อนุเคราะห์ 3 ท่าน 50%

ขนมไทย 1 รายรับ 31,200 บาท อบรม 8 ท่าน

อนุเคราะห์ 50%

ขนมอบเบื้องต้น 2 รายรับ 27,300 บาท อบรม 7 ท่าน

อนุเคราะห์ 46.7%

อาหารไทย 2 รายรับ 35,100 บาท อบรม 9 ท่าน

อนุเคราะห์ 56.3%

อาหารไทย 3 รายรับ 42,900 บาท อบรม 11 ท่าน

อนุเคราะห์ 68.8%

อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ รายรับ 35,100 บาท อบรม 9 ท่าน

อนุเคราะห์ 56.3%

สเต็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ รายรับ 26,000 บาท

อนุเคราะห์ 3 ท่าน

อบรม 5 ท่าน 31.3%

เค้กและขนมปัง รายรับ 23,400 บาท อบรม 6 ท่าน

อนุเคราะห์ 2 ท่าน

50%

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวคุณิตนอุดม ประจำเดือนกันยายน 2566



เข้มแข็ง วิชาชีพ

เพียบพร้อมเร่งสร้างสรรค์

ผลิตอาหารโดยเร็วพลัน

ถวิลหา รสล้ำ คุณิตนอุดม

จิวแต่ยังแจ๋ว เปรี๊ยม ล้ำรส

งามหมดจรด เสก สรรชวนฝันหา

งามสะพรั่ง รูปลักษณ์ซังงามตา

อิมหนักหนา เมื่อได้ชิมจากรสมือ

ครัวคุณิตน นอุดม ขอรโถด จิมรสไปหดับตาพริ้มซังถวิลหา

ซังกันไต้ทกข่องทางตามกันมา ซังชวนตาให้มาจิม คุณิตน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน กันยายน 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 - 1.ซ่อมบำรุงระบบท่อน้ำทิ้งศูนย์อาหารคุสิตนฤมล
 2. ทำท่อน้ำและชิงค้ำน้ำหนักเดินอาคารปฏิบัติการอาหารฯ ชั้น 2 และชั้น 4
 3. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศทางเดิน อาคารปฏิบัติการอาหารฯ ชั้น 2 จำนวน 2 ตัว
 - 4.ล้างฮูดดูดควัน คุสิตนฤมล
 5. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้อง ics 21 จำนวน 2 ตัว
 - 6.เปลี่ยนหลอดไฟ คุสิตนฤมล
 - 7.ซ่อมเครื่องปรับอากาศห้องics 21 ,ทางเดิน
 8. ล้างพัดลมคุสิตนฤมล
 9. งานทำโคลงเหล็กสำหรับวางตู้ RACK กล้องวงจรปิด
 - 10.เดินระบบกล้องวงจรปิด คุสิตนฤมล
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 - 1.ทำความสะอาดหัวเตาห้อง10205,10206,10304,10305
 - 2.ทำการล้างระบบดูดควันในครัว ห้อง 10206,10304,10305
 - 3.ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ทางเดินชั้น 2
 - 4.ล้างบ่อดักไขมันหลังอาคาร 10
 - 5.ทำความสะอาดระเบียงห้องเรียนชั้น4
 6. ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็งพร้อมเดินระบบ
 7. ล้างเครื่องปรับอากาศสำนักงาน
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 - 1.ทำความสะอาดหัวเตาห้องปฏิบัติการ
 2. ติดตั้งเครื่องขยายเสียงห้องบุญชาติ
 3. ล้างทำความสะอาดตู้แช่เย็น
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็นศูนย์อาหาร
 2. ตรวจสอบและล้างทำความสะอาดสถานีแก๊สอาคารปราโมทย์
 3. ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็ง ห้องปฏิบัติการอาหารอาคารแวงเที่ยงธรรม
 4. ล้างบ่อดักไขมันห้องปฏิบัติการอาหารอาคารแวงเที่ยงธรรม
 5. ล้างทำความสะอาดเตาอบลมร้อนศูนย์อาหารคุสิตเอกพล
 - 6.ล้างทำความสะอาดตู้แช่เย็นครัวคุสิตเอกพล

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- แบบห้องครัวอาหารไทยมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
- แบบห้องครัวโครงการจัดสร้างอาคารคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- ออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บางพลัด
- ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารแวงเที่ยงธรรม สุพรรณบุรี
- อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
- จัดทำรายการประกอบแบบ โรงงานแปรรูปสุพรรณบุรี สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567

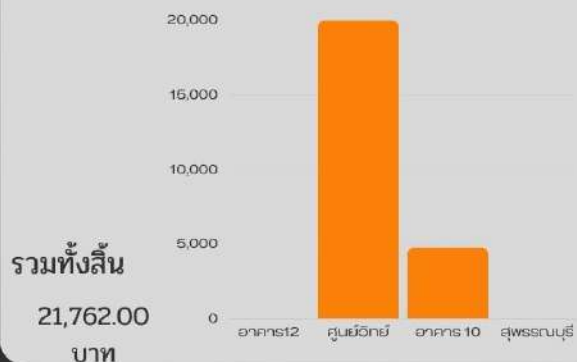
ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปสวนขยาย
- โครงการติดตั้งครุภัณฑ์ครัวอาคาร 11
- โครงการติดตั้งครุภัณฑ์ครัวโฮมเบเกอร์รี่

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกันยายน 2566

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



โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจศึกษา (Excellent Center) ภายในมหาวิทยาลัย



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

- งานสัมมนาพาณิชยจังหวัดสุพรรณบุรี
- โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ 2023
- งานศาลปกครองให้ความรู้แก่ประชาชน จ.สุพรรณบุรี
- งานทำบุญเลี้ยงพระ ร.ร.สาธิตละอออุทิศ
- งานโครงการพัฒนาสัญจร 2566
- งาน 5 เสาหลักสร้างพลังในชีวิต (EMPOWER YOUR LIFE) สำนักงานจัดหารายได้สภาฯชาติไทย
- งานกิจกรรมเกี่ยวกับภาษาจีน กระทรวงการต่างประเทศร่วมกับสถาบันขงจื้อฯ
- งานโครงการพัฒนาเครือข่ายและศักยภาพผู้บริหารระดับสูงของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม หลักสูตร WINS รุ่นที่ 4
- งานศึกษาดูงาน และติดตามการดำเนินงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยสำนักงบประมาณ
- งานประชุมหัวหน้าส่วนราชการ จังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2566 เดือนกันยายน
- งานวันไหว้พระจันทร์



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนกันยายน 2566

www.chefschool.dusit.ac.th



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์







งานสนับสนุนด้านการอบรม





facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

บริการวิชาการ

One Page ลงเว็บไซต์

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook





สื่อข่าวสาร 357 ชิ้นงาน

สื่อด้านการอบรม 48 ชิ้นงาน

สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 236 ชิ้นงาน





5 ผลหลักด้านโภชนาการ




โครงการบริการวิชาการ 13/2566 ประจำเดือนกันยายน 2566



หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือนกันยายน 2566



หลักสูตรอบรมระยะยาว ประจำเดือนกันยายน 2566







02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eecba

www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาลกันยายน 2566

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

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

สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- หน่วยภายใน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
 - ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
 - ร้านฟู้ดสตรีท
 - ศูนย์อาหารดุสิตอนุมล หน่วยภายใน
 - รพ.ทหารผ่านศึก
 - สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 114,030 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 10,800 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานจัดเลี้ยง ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ใช้ ต้นทุนประมาณ 6,935.36 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียน รร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 14,686.50 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบ ประมาณ 8,756.62 บาท



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนกันยายน 2566

ฝ่ายสำนักงาน



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
 อัตราบุคลากรปัจจุบัน 95 คน
 อัตราว่าง 5 คน (บริการ 2 , สนิบสนุน 3)



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 44
 (วิชาการ 1 , สนิบสนุน 43)
 ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 55
 (สนิบสนุน 16 , บริการ 39)



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 95 คน
 งบศูนย์ฝึกฯ 4 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 4 คน
 บุคลากรลาออก 4 คน



พนักงานขับรถขนถ่ายอาหาร
 หน่วยงานภายในและภายนอก

- ขับรถปฏิบัติงานวิทยาลัยเขตสุพรรณบุรี
- ขับรถปฏิบัติงานวิทยาลัยเขตหัวหิน
- ขับรถปฏิบัติงาน มรภ.เพชรบุรี



ปฏิบัติงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี
 เมื่อตรวจติดตามและประชุม
 งานก่อสร้างอาคารแปรรูป



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
 และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



ปฏิบัติงานวิทยาเขตหัวหิน
 เพื่อตรวจสอบแก๊ส
 และตรวจครุภัณฑ์



ปฏิบัติงาน มรภ.เพชรบุรี
 การจัดกิจกรรมและสาธิต
 การประกอบอาหาร
 (ซาลาเปาไส้หมูสับกุนเชียง)

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
 และภายนอกใน (e-office)



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร
 แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 198 (Plus)
 อบรมระหว่างวันที่ 21 พ.ค. - 10 ก.ย. 66



หลักสูตรอบรมอาหารไทย 1 วันที่ 19 - 20 ส.ค. 66



หลักสูตรอบรมอาหารไทย 2 วันที่ 26 - 27 ส.ค. 66



หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
 วันที่ 26 - 27 ส.ค. 66



หลักสูตรขนมไทย 1 วันที่ 2 - 3 ก.ย. 66



หลักสูตรขนมมอญเบื้องต้น 2 วันที่ 9 - 10 ก.ย. 66



โครงการ Culinary School Open House
 "จิว แต่ แจ้ว" TCAS 67 รุ่นที่ 1 วันที่ 1-2 ก.ย. 66



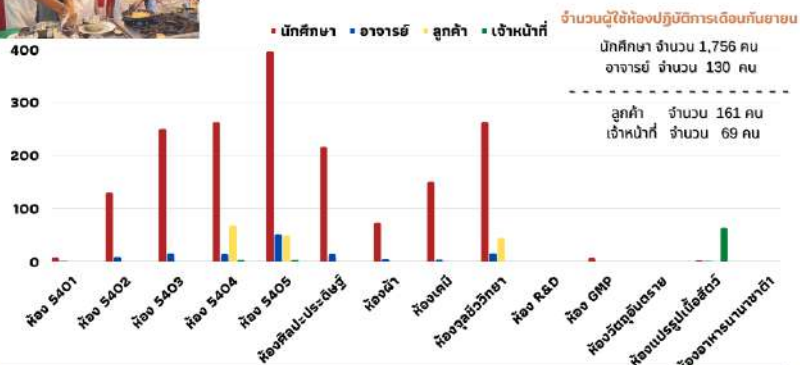
โครงการ Culinary School Open House
 "จิว แต่ แจ้ว" TCAS 67 รุ่นที่ 2 วันที่ 1 และ 3 ก.ย. 66

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

SUAN DUSIT งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำเดือนกันยายน 2566

วันที่ 28 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก “อบรมมารยาทบนโต๊ะอาหารและการทำอาหารเมนูพาสต้าซอสโบลอนเนส” โดยมี อาจารย์วิจิตา แก้วมณี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้เกี่ยวกับ อบรมมารยาทบนโต๊ะอาหาร และอาจารย์อารีก ศรีอรุณ เป็น วิทยากรให้ความรู้ในเมนูพาสต้าซอสโบลอนเนส ให้แก่คณะครูและนักเรียนโรงเรียนศึกษานารีวิทยา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารเวเวเที่ยงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับ ประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมี อาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 1 ปี การศึกษา 2566

ให้การต้อนรับและอำนวยความสะดวกในการใช้ห้องปฏิบัติการสำหรับการ อบรมในโครงการ The Pinnacle Leadership Program By L-NET รุ่น ที่ 1 คณะครูและนักเรียนโรงเรียนวัดโคกโคเต่า และการอบรมในโครงการ เปิดบ้านสัมผัสภาษาและวัฒนธรรมจีนสำหรับ เจ้าหน้าที่กระทรวงการต่าง ประเทศ

ผลิตไส้กรอกอีสาน กุนเชียงหมูและลูกชิ้นหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิต เอกพลและศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาตองโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ
ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

SEPTEMBER 2023

หลักสูตรระยะยาว

- ช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 198-201 พลัส
- อาหารยุโรป รุ่น 96 พลัส
- พื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 7 พลัส
- ขนบปังและพาย รุ่น 39 พลัส



หลักสูตรระยะสั้น

ขนมไทย 1 ,ขนมอบเบื้องต้น 2 ,อาหารไทย 2-3
สเต็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย
,เด็กและขนมปัง, อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

โครงการบริการวิชาการ

- บริการวิชาการแก่สังคม
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
(สอนอาหารยุโรปให้คณะร.ร.ศึกษานารี)
- บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
(สอนเบเกอรี่ให้พนักงานการไฟฟ้านครหลวง)



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนกันยายน 2566



งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

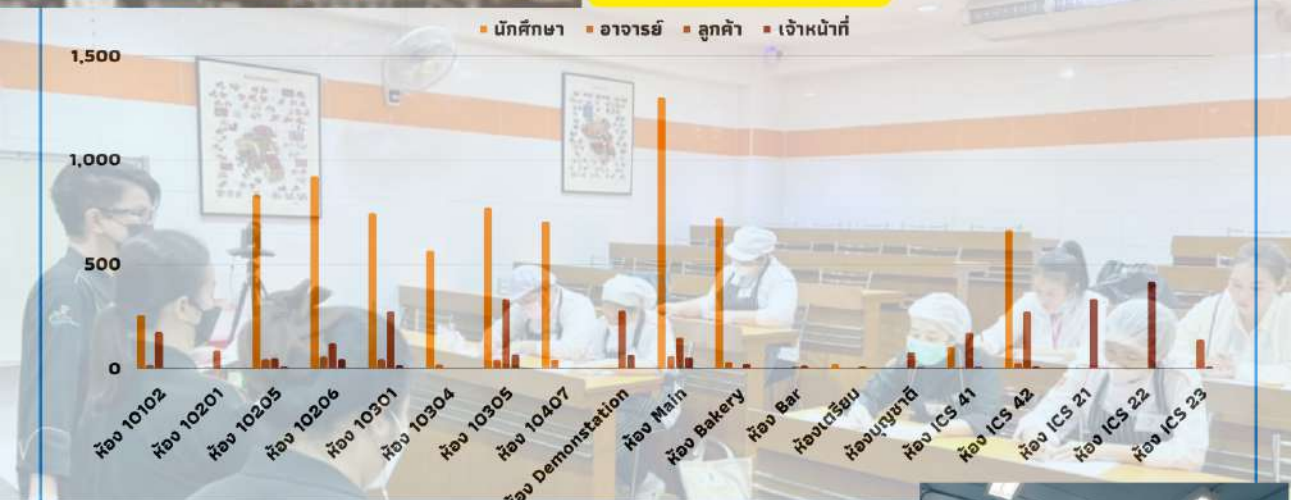
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 25 กันยายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบกรอาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกันยายน 2566

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกันยายน

นักศึกษา จำนวน 9,343 คน
อาจารย์ จำนวน 535 คน

ลูกค้า จำนวน 2,283 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,155 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 13,316 คน



งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน

/เดือน กันยายน 2566/

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่ และอาหารพิเศษ
ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชี
กองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



:/อาหารชาวไทย

ข้าวผัดน้ำพริกเผา+หมูทอดสามรส+ไข่ต้ม
เส้นหมี่ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว
ข้าวคั่วกลิ้งหมู+กุ้งเชียง+ผักสด
เส้นหมี่ผัดกระเทียมกุ้ง
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม
ข้าวปิ้งไก่+น้ำแดง
ข้าวหน้าไก่ทอด+น้ำจิ้มแจ่ว



:/อาหารยุโรป

ข้าวหน้าไก่คัตสึ ข้าวผัดกิมจิไข่ดาว
มัคคะโรนีสตีกทอดผัดพริกแห้งแอมและไส้กรอก
ผักโขมอบชีส มันบดซอสเกรวี่
สปาเกตตีวองโกเล่
สลัดปลาทอดซอสถั่วเหลือง
ซูปปีกกอก แซนวิชต่างๆ



:/อาหารหวาน อาหารว่าง

ข้าวเหนียวมูลสับขยา ขนมจีนกนึล ขนมกล้วย
บัวตองฝักทอง รุนกะทิ ขนมชั้น ขนมต้ม ขนม
เปียกปูนกะทิสด

ชالاเป่ากุ้งเชียงหมูสับ เทียวหมูทรงเครื่อง อ้อ
ยจ้อปู ห่อหมกปลา ข้าวตังหน้าตั้ง ทอดมันปลา
หมูปั้นก้อนทอด



ภาระเพิ่มเติม

- อาหารกล่อง 150 กล่องเมนู
ข้าวหมูบุบโกกิ/ข้าวไก่ย่างน้ำจิ้ม
แจ่ว/ข้าวผัดมันกุ้ง+ยำไข่ต้ม
- ผัดเส้นผัดไทยสำหรับรถ
Food truck
- จัดชุดปิ่นโต เมนูขนมชั้น ผล
ไม้ และสตูว์ไก่

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่ และอาหารพิเศษ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
รับทุนสนับสนุนในโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

SEPTEMBER
5, 2023

ขอแสดงความยินดีกับ นางสาวณาดา สุดประสงค์ และ นางสาวนิภาพร วงษ์อาน นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ที่ได้รับทุนสนับสนุนในโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ Harrah' Lake Tahoe รัฐเนวาดา ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย International Education Exchange (I.E.E Thailand) ทั้งนี้ อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.อรรถ จันสี และอาจารย์ฐิติวราภา ไยสำลี ได้ร่วมแสดงความยินดีกับนักศึกษาที่ได้รับทุนในครั้งนี้ ซึ่งจัดขึ้นวันที่ 5 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม พิธีไหว้สาปุจาครู ประจำปีการศึกษา 2566

SEPTEMBER
7 2023

วันที่ 7 กันยายน 2566 คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม พิธีไหว้สาปุจาครู ประจำปีการศึกษา 2566 ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนางานด้านทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จวันนภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์ฯลำปางกล่าวให้โอวาทแก่นักศึกษาและทำพิธีเจิมหนังสือเรียน พร้อมทั้งการมอบทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษาที่มีผลการเรียนยอดเยี่ยมและการมอบใบประกาศนียบัตรแก่นักศึกษาประเภทเรียนดี และกิจกรรมดีเด่น ประจำปี 2566 กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้น ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมกิจกรรม “น้อมคุณไหว้สาสัการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เมืองลำปาง” ประจำปีการศึกษา 2566

SEPTEMBER
9 2023

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม “น้อมคุณไหว้สาสัการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เมืองลำปาง” ประจำปีการศึกษา 2566 ซึ่งสถานที่สักการะ ได้แก่ กำแพงมหาพรหม และ สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ประจำ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯ ลำปาง , พระพุทธนิรโรคันตรายชัยวัฒน์จตุรทิศ ประจำทิศเหนือ (หลวงพ่อดำ), ศาลหลักเมืองลำปางอนุสาวรีย์ครูบาเจ้าหลวงพ่อกษม เหมโก, พระบรมราชานุสาวรีย์พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และสักการะอนุสาวรีย์ พลตรีมหาอำมาตย์โท เจ้าบุญวาทย์ วงษ์มานิตย์ เจ้าผู้ครองนครลำปางองค์ที่ 9 ณ โรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย พร้อมทั้งได้เข้าเยี่ยมชมมิวเซียมลำปาง ณ พิพิธภัณฑ์การเรือนรัฐเมืองลำปาง วันที่ 9 กันยายน 2566

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม “อนาคตเด็ก อนาคตลำปาง ครั้งที่ 3”

SEPTEMBER
15 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับสาขาวิชาปฐมวัย และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง เข้าร่วมกิจกรรม “อนาคตเด็ก อนาคตลำปาง” ณ CentralLampang วันที่ 15 กันยายน 2566 เพื่อจัดนิทรรศการนำเสนอ “การพัฒนา รูปแบบการจัดการอาหาร เพื่อส่งเสริมโภชนาการและสุขภาพฟัน ของเด็กปฐมวัย (อิมสูง : IMSOOK)” โดยในบูทได้จัดการนำเสนอชุดเมนูอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย คือชุดเมนู หมี่หวานหมูสับ ซุปเกี้ยวคุณหนู แดงโม ซึ่งชุดเมนูนี้เป็นชุดอาหารที่เน้นสารอาหารโปรตีนสูงที่เหมาะสมสำหรับเด็ก ปฐมวัยที่ต้องการเพิ่มน้ำหนัก และชุดเมนูข้าวหน้าไก่เทอริยากิ ซุปสาหร่ายเต้าหู้ขาว แกงบวดมันสามสี ซึ่งเป็น ชุดอาหารที่เน้นวิตามินเอและเบต้าแคโรทีนสูง ซึ่งช่วยบำรุงระบบทางสายตาและรวมถึงการมองเห็นได้ดีขึ้น

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมกิจกรรม “กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการถ่ายภาพ เพื่อสร้างสรรคภาพในธุรกิจอาหาร

SEPTEMBER
19 2023

รายวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศยุคดิจิทัล ในธุรกิจอาหาร นำโดยดร.อุบลรัตน์ หริญวรรณ อาจารย์ประจำรายวิชา จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการถ่ายภาพ เพื่อสร้างสรรคภาพในธุรกิจอาหาร ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 โดยได้รับเกียรติจาก คุณภูริวัฒน์ ใจบุญ ผู้เชี่ยวชาญด้านการถ่ายภาพ เป็นวิทยากรในครั้งน้ กิจกรรมจัดขึ้น ณ ห้อง 2205 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง วันที่ 19 กันยายน 66

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ Gastronomic Excellences “เจียะม้วย”

อาหารจากรากฐานทางวัฒนธรรมชาวจีนเชื้อสายแต้จิ๋ว

SEPTEMBER
22 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์ลำปาง ร่วมกับศูนย์จีนศึกษา จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ Gastronomic excellences “เจียะม้วย” อาหารจากรากฐานทางวัฒนธรรมชาวจีนเชื้อสายแต้จิ๋ว วัตถุประสงค์แห่งการรับประทานอาหารจากยุคแรกเริ่มเมื่อไล่สาเกมาอยู่ในประเทศ ไทยผ่านเช็กเมบูอาหารแบบดั้งเดิม ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา “ศาสตร์และศิลป์อาหาร” โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ บรรยายถ่ายทอดประสบการณ์และองค์ความรู้ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาการศึกษาปทุมวิชัย สาขาวิชาการประถมศึกษา และสาขาธุรกิจการบิน มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 200 คน ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง วันที่ 22 กันยายน พ.ศ.2566

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม WE ARE CULINO LP

SEPTEMBER
25 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรม WE ARE CULINO LP เพื่อให้นักศึกษาแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเรียนรู้ทั้งในด้านการเรียน การบริหาร จัดการเวลา รวมทั้งการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย เป็นการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดขึ้นในวันที่ 25 กันยายน 2566 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
กิจกรรมแนะแนวทางการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567

SEPTEMBER
25 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เข้าร่วมกิจกรรมแนะแนวทางการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 โรงเรียนสันป่าตองวิทยาคม อ.สันป่าตอง จ.เชียงใหม่ ภายใต้งาน “วันแนะแนวการศึกษาต่อและอาชีพ” วันที่ 25 กันยายน 2566 เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมกิจกรรม “กีฬา "SUAN DUSIT LAMPANG GAME" กีฬาสานสัมพันธ์ รุ่นน้อง-รุ่นพี่
ประจำปีการศึกษา 2566

SEPTEMBER
18-29 2023

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม "SUAN DUSIT LAMPANG GAMES : กีฬาสานสัมพันธ์รุ่นน้อง-รุ่นพี่" ประจำปีการศึกษา 2566 เพื่อเสริมสร้างการพัฒนาทักษะทางกายและจิตใจ เสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่าง นักศึกษา คณาจารย์ และบุคลากร ผ่านการแข่งขันกีฬาทั้ง 6 ประเภท ได้แก่ บาสเกตบอล วอลเลย์บอล แฮนด์บอล ฟุตบอล เปตอง และแบดมินตัน ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ดร.วชิรญา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นประธานกล่าวเปิดการแข่งขัน พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์ โดยกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นระหว่างวันที่ 18-29 กันยายน 2566 ณ อาคารกีฬาและนันทนาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม "FRESHY NIGHT BACK TO 90S" ประจำปีการศึกษา 2566

SEPTEMBER
30 2023

คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม "Freshy Night Back to 90s" ประจำปีการศึกษา 2566 เพื่อเสริมสร้างการเรียนรู้และการอยู่ร่วมกันในสังคม ผ่านการทำกิจกรรมนอกหลักสูตร เสริมสร้างความรักความสามัคคีระหว่างหมูปักศึกษางของศูนย์การศึกษา ลำปาง ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ดร.ขวัญภา สุภคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม พร้อมมอบรางวัลให้กับผู้ชนะการแข่งขันกีฬา ในกิจกรรม "SUAN DUSIT LAMPANG GAMES : กีฬาสามัคคีสัมพันธ์รุ่นน้อง-รุ่นพี่" และผู้โชคดีในกิจกรรม "Lucky in Game : รางวัลนี้พี่มีเธอ" เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2566 ณ ห้องประชุมชั้น 7 อาคารประถมนศึกษา โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ร่วมกับเทศบาลนครตรีัง จัดโครงการ LITTLE CHEF โครงการจัดการเรียนการสอนระบบสองภาษา MINI ENGLISH PROGRAM โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง)”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ร่วมกับเทศบาลนครตรีัง จัด“กิจกรรมลิ้มเต็ลเชฟ” (The Little Chef project) สนับสนุนโครงการจัดการเรียนการสอนระบบสองภาษา “กิจกรรมลิ้มเต็ลเชฟ” (The Little Chef project) ประจำปีการศึกษา 2566 โดย นายอภิรักษ์ นาคฤกษ์ ผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง) เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม จัดขึ้นระหว่างวันที่ 4,7,8,11,21,22 กันยายน 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง กิจกรรมดังกล่าวนี้ จัดขึ้นเพื่อให้นักเรียน โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง) ได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษ ผ่านคำศัพท์และประโยคโดยใช้กระบวนการทำอาหาร หรือเบเกอรี่ เป็นฐานการเรียนรู้ ให้ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น อันเป็นการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สร้างความมั่นใจในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารภายใต้สถานการณ์จริง ที่จะนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน โดย คณะอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา ร่วมเป็นวิทยากร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง จัดพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2566”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง จัดพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2566 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรีัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธีและให้โอวาทแก่นักศึกษา พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร อาจารย์และบุคลากรร่วมเป็นเกียรติในพิธี โดยกิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้แสดงความเคารพและแสดงความกตัญญูทศเวทิตาต่อครูบาอาจารย์ผู้ให้ความรู้แก่ศิษย์ อันจะได้นำความรู้ไปประกอบสัมมาอาชีพ สร้างความเจริญรุ่งเรืองแก่ตนเองและครอบครัว สร้างความเป็นสิริมงคล และรับขวัญนักศึกษาใหม่ในการก้าวเข้าสู่การศึกษาในระดับอุดมศึกษา นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์และสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงามให้คงอยู่สืบไป กิจกรรมครั้งนี้ได้จัดให้มีการประกวดพานไหว้ครู โดย คณะกรรมการประกวดพานไหว้ครู ประเภทสวยงาม ได้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 และพานไหว้ครู ประเภทสร้างสรรค์ ได้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และพิธีมอบทุนการศึกษา เด็กดี SDU จำนวน 7 ทุน ทุนการศึกษาละ 5,000 บาท วันพฤหัสบดีที่ 26 กันยายน 2566 ณ หอประชุมเฟื่องฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๐๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ๓รัง



ขอแสดงความยินดี นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง
ได้รับรางวัล จากกิจกรรม “คนกล้า ท้าลด งดใช้น้ำ”
ภายใต้โครงการบริหารจัดการทรัพยากรน้ำอย่างรู้คุณค่า (Demand Side Management: DSM)
จัดโดย การประปาส่วนภูมิภาค สาขาห้วยยอด



การประปาส่วนภูมิภาค สาขาห้วยยอด และ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา๓รัง ร่วมกันดำเนินโครงการบริหารจัดการทรัพยากรน้ำอย่างรู้คุณค่า (Demand Side Management) ส่งเสริมให้สมาชิกในองค์กร ใช้น้ำอย่างประหยัดและรู้คุณค่า โดยใช้หลัก 3R - Reduce Reuse Recycle การประปาส่วนภูมิภาคสาขาห้วยยอด โดย นักศึกษาหอพัก ร่วมกิจกรรม “คนกล้า ท้าลด งดใช้น้ำ” แข่งขันลดปริมาณการใช้น้ำภายในห้องพัก เป็นระยะเวลา 30 วัน ร่วมกันลดการใช้น้ำในชีวิตประจำวัน โดยนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจาก การจัดกิจกรรมดังกล่าว ดังนี้

รางวัลชนะเลิศได้แก่ นางสาวรุ่งตะวัน สงค์คต นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ได้รับเงินรางวัล 1,000 บาทพร้อมเกียรติบัตรและของที่ระลึก

รางวัลรองชนะเลิศ ได้แก่ นายภูมิพัฒน์ เจ๊ะหมุ่ม นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และ **นางสาวเปรมยุภา จินจันทร์** นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 ได้รับเงินรางวัล 700 บาท พร้อมเกียรติบัตรและของที่ระลึก

โดยรับมอบจาก นายธวัฒน์ สุ่มที่ ผู้จัดการการประปาส่วนภูมิภาค สาขาห้วยยอด และดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ๓รัง ณ ห้องประชุม DP11 เวลา 10.00 น. วันพฤหัสบดีที่ 14 กันยายน 2566

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีง



การประสานภูมิภาค สาขาห้วยยอด ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม “คนกล้า ท้าลด งดใช้น้ำ” ภายใต้โครงการบริหารจัดการทรัพยากรน้ำอย่างรู้คุณค่า (DEMAND SIDE MANAGEMENT: DSM)

การประสานภูมิภาค สาขาห้วยยอด และ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรีง ร่วมดำเนินโครงการบริหารจัดการทรัพยากรน้ำอย่างรู้คุณค่า (Demand Side Management) ส่งเสริมให้สมาชิกในองค์กร ใช้น้ำอย่างประหยัดและรู้คุณค่า โดยใช้หลัก 3R - Reduce Reuse Recycle โดย นักศึกษาหอพัก ร่วมกิจกรรม “คนกล้า ท้าลด งดใช้น้ำ” แข่งขันลดปริมาณการใช้น้ำภายในห้องพัก เป็นระยะเวลา 30 วัน ร่วมกันลดการใช้น้ำในชีวิตประจำวัน โดยนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจาก การจัดกิจกรรมดังกล่าว ดังนี้ ผู้ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศได้แก่ นางสาวรุ่งตะวัน สงค์คต นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ได้รับเงินรางวัล 1,000 บาท พร้อมเกียรติบัตรและของที่ระลึก รางวัลรองชนะเลิศ ได้แก่ นายภูมิพัฒน์ เจ๊ะหม่อม นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 และนางสาวเปรมยุดา จินจันทร์ นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 ได้รับเงินรางวัล 700 บาท พร้อมเกียรติบัตรและของที่ระลึก

โดยรับมอบจาก นายรวิวัฒน์ ลุ่งกี ผู้จัดการการประสานภูมิภาค สาขาห้วยยอด และดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรีง ณ ห้องประชุม DP11 เวลา 10.00 น. วันพฤหัสบดีที่ 14 กันยายน 2566

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“ คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม SDU TRANG ZERO @ HAT YAO BEACH สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1”

คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม SDU Trang Zero @ Hat Yao Beach สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ปีการศึกษา 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล ศูนย์การศึกษา ตรัง มีการจัดกิจกรรมจิตอาสา กิจกรรมนันทนาการ และกิจกรรมเยี่ยมชมเขาไม้แก้วพิสดาร โดยนักศึกษารุ่นพี่ร่วมกิจกรรมกับรุ่นน้อง ทั้งนี้เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในการเข้าศึกษา เสริมสร้างและส่งเสริมความสามัคคีของนักศึกษา ผ่านการทำกิจกรรม แสดงออกถึงความร่วมมือ ร่วมใจในการทำกิจกรรมเพื่อสังคม ร่วมสร้างเสริมความสัมพันธ์ต่อกัน วันที่ 12 กันยายน 2566 ณ หาดยาว จ.ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ๓รัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง SUANDUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

ขอแสดงความยินดี นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง

ได้รับรางวัลชนะเลิศ

ในการประกวดแข่งขันทำอาหารพื้นบ้าน 4 เมนู งานตรังยุทธจักรอาหารอร่อย 2023



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง ได้แก่ **1.นายกันตกร กาเหมา 2.นางสาวจิรฉัตร แซ่จั้ง 3.นายฉัตรชัย แซ่เอี้ยว 4.นายยศวรรณ ทองหวัด** ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในการประกวดแข่งขันทำอาหารพื้นบ้าน 4 เมนู โดย อาจารย์สิรินทรทิพย์ สุดตาพงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา โดยการแข่งขัน จัดในรูปแบบสำหรับ ดังนี้

อาหารว่าง (Appertizer) เมนูยำมังคุดหมูย่าง

อาหารจานหลัก (Course) เมนูข้าวเหนียวทอดม่วง แกงใบโผลงปูน้ำมูก กุ้งผัดสตอ

ขนมหวาน (Dessert) เมนูวาฟเฟิลทุเรียน

เครื่องดื่ม (Drinks) เมนูน้ำดอกคากา

ในงานตรังยุทธจักรอาหารอร่อย 2023 วันที่ 10 กันยายน 2566 ณ บริเวณลานหน้า ศูนย์การค้าโรบินสันไลฟ์สไตล์ ๓รัง



ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์การศึกษา ๓รัง 075 500888/FACEBOOK DUSITTRANG/LINE@DUSITTRANG

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีง



“คณาจารย์และคณະนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง เรียนรู้นอกห้องเรียน ณ ห้างสรรพสินค้าแม็คโคร”

คณาจารย์และคณະนักศึกษาชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เรียนรู้นอกห้องเรียน ณ ห้างสรรพสินค้าแม็คโคร ศูนย์จำหน่ายสินค้าแบบขายส่ง สินค้าอุปโภคบริโภค โดย จัดการเรียนการสอนในรายวิชา การคัดเลือกวัตถุดิบ (Raw Material Selection) ของ ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ โดยมุ่งเน้นความรู้เรื่อง วัตถุดิบอาหาร และการใช้และเตรียม วัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ เช่น สัตว์เนื้อแดง สัตว์ปีก สัตว์น้ำ ผัก ผลไม้ ัญชาติผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส เพื่อ การปรุงประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร ในวันพฤหัสบดีที่ 6 กันยายน 2566

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ๓รัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง SUANDUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

ขอแสดงความยินดี นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง

นายนาวัน น้ำแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ 3

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้ลำดับที่ 13 score 291.25 point

ในการแข่งขันการปรุงอาหารไทยร่วมสมัยระดับประเทศในโอกาส S&P ครบรอบ 50 ปี
ณ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี (MSC Thai Culinary School)



นายนาวัน น้ำแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๓รัง
ผ่านการคัดเลือกรอบ 20 คน ผู้เข้าแข่งขัน รอบรองชนะเลิศ "การแข่งขันการปรุงอาหารไทยร่วมสมัยระดับประเทศ ในโอกาส S&P ครบรอบ 50 ปี" ในวันที่ 5 กันยายน 2566 ณ โรงเรียนการอาหารไทย เอ็ม เอส ซี (MSC Thai Culinary School)

โดยแข่งขันมีทั้งหมด 4 รอบ ใช้วิธีการหมุนวงล้อสุ่มเมนู ประกอบด้วย

- 1.แกงไทย 75 นาที (แกงเขียวหวาน,แกงมัสมั่น,แกงกะหรี่,แกงคั่วส้มประดุกุ้ง)
- 2.ต้ม 45 นาที (ต้มยำกุ้ง,ต้มยำไก่,แกงเลียงผัก,แกงส้มชะอมกุ้ง)
- 3.อาหารจานเดียว 60 นาที (ข้าวผัดน้ำพริกถลวงเรือ,ข้าวคลุกกะปิ,ข้าวซอยไก่,ผัดไท)
- 4.My Signature 60 นาที

ผลการแข่งขันได้ลำดับที่ 13 score 291.25 point

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์การศึกษา ๓รัง 075 500888/FACEBOOK DUSITTRANG/LINE@DUSITTRANG

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“ คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด หลักสูตร ขนมหวานแพนซีและขนมคุกกีแพนซี (ขนมปังสร้างอาชีพ) ”

วันที่ 26 สิงหาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐานทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด จัดอบรมในหลักสูตร"ขนมหวานแพนซี" เมนูบัวลอยแพนซี อินทนิลกะทิสด วิทยากรโดย คุณวนิดา ฤทธิมา และคุณชนกชนม์ แสงจันทร์ และหลักสูตรการทำขนมคุกกีแพนซี (ขนมปังสร้างอาชีพ) วิทยากรโดย คุณมัลลิกา เอียดจ้อย พร้อมด้วยคณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดอบรมแก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



“คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
อบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหาร หลักสูตรอาหารว่างจีน ”

วันที่ 26 สิงหาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด จัดอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหาร แก่นักเรียน
ชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 2 หลักสูตร "อาหารว่างจีน" เมนูชาลาเปาไส้หมูสับและ ขนมจีบหมูสับ วิทยากรโดย คุณอรพรรณ นวนหอม
พร้อมคณะนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๕๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ให้บริการวิชาการในการจัดกิจกรรมศึกษาดูงาน รายวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง ของวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมศึกษาดูงานรายวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงให้แก่นักศึกษาและบุคลากรของวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส จำนวน 39 คน ซึ่งอยู่ภายใต้บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดร.นวลรัตน์ วัฒนา ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ให้การต้อนรับ ดร.อุไรวรรณ ชินพงษ์ รองผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส โดยมีกิจกรรมให้ความรู้เบื้องต้นเทคโนโลยีของกระบวนการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเล กิจกรรมการศึกษาดูงานโรงงานแปรรูปอาหารทะเลกระป๋องผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป (มหาชน) และฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง เมนูไส้กรอกปลาและ Seafood Pasta (เส้นพาสต้าซีฟู้ด)

ระหว่างวันที่ 31 ส.ค.-1 ก.ย. 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง สอบสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบ PORTFOLIO”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง สอบสัมภาษณ์นักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบ Portfolio หลักสูตร การจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นผู้สอบสัมภาษณ์ร่วมกับคณาจารย์จากส่วนกลาง ผ่านระบบออนไลน์ ณ ห้อง SDU Online 15 วันเสาร์ที่ 30 กันยายน 2566

โดยทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบ Portfolio รับสมัครตั้งแต่วันที่ 18 มกราคม 2566 สมัคร Online ผ่านทาง <https://tcas.dusit.ac.th>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง อบรมหัวข้อ "CHATGPT เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและงานวิจัย" สำหรับบุคลากรสายวิชาการ และสนับสนุนการทำงานสำหรับบุคลากรสายสนับสนุน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง จัดอบรมหัวข้อ "ChatGPT เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนและงานวิจัย" สำหรับบุคลากรสายวิชาการ และ จัดอบรมหัวข้อ "ChatGPT เพื่อสนับสนุนการทำงาน" สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน ระหว่างวันที่ 26 - 27 กันยายน 2566 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.วิฑนพล ชุมเพชร อาจารย์ประจำศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากรในการอบรม โดย ChatGPT เป็น แชตบอทอัจฉริยะ ข้อมูลที่ได้จาก ChatGPT มีความน่าเชื่อถือเพราะอ้างอิงข้อมูลข้อมูลจากทั่วโลก รวมถึงงานวิจัยที่เคยได้รับการตีพิมพ์ เอามาประมวลผลคิดสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ สามารถที่จะตอบคำถาม และช่วยคิดไอเดียต่าง ๆ ให้ผู้ใช้งานสามารถทำงานที่เกี่ยวข้องได้อย่างรวดเร็ว และง่ายมากยิ่งขึ้น โดยสามารถทำงานหลายอย่างได้ในเวลาอย่างรวดเร็ว และข้อมูลที่ได้อ่านข้างแน่นอน่า ผู้ใช้สามารถนำมาปรับใช้ในการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีง



**“คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง
ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 รอบ PORTFOLIO ณ โรงเรียนกันตังพิทยากร”**

ระหว่างวันที่ 19 -20 กันยายน 2566 คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง โดย อ.ดุษฎี ทรัพย์บัว ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 ในรอบ Portfolio ณ โรงเรียนกันตังพิทยากร อ.กันตัง จ.ตรัง โดยมีการจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์หลักสูตรที่เปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ โครงการเชฟพรีเมียม และกิจกรรมการแต่งหน้าคัพเค้ก โดยนักศึกษาชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมสาธิตและลงมือปฏิบัติร่วมกับนักเรียน โดย ศูนย์การศึกษา ตรีง เปิดรับสมัคร 2 หลักสูตร ได้แก่ 1.หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ 2.หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล รอบ Portfolio เปิดรับสมัครถึง 18 มกราคม 2567 สมัครออนไลน์ทาง <https://tcas.dusit.ac.th>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



grace 100% simple
Natural Plant Based