



โรงเรียนการเรือน เดือนกรกฎาคม 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



2566



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



รายงานผลการดำเนินงาน
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เดือนกรกฎาคม 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 มีภารกิจดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนกรกฎาคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอนสรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน	1
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	29
วิทยาเขตสุพรรณบุรี	78
ศูนย์การศึกษา ลำปาง	83
ศูนย์การศึกษา ตรัง	89

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือนขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุน โครงการฝึกงานวิชาชีพ (ครีว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

โรงเรียนการเรือนขอแสดงความยินดีกับ นายคมสัน พวงประดับ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ที่ได้รับทุนสนับสนุนจำนวน 100,000 บาท ในโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (ครีว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย International Education Excnge (I.E.E. Thailand) ทั้งนี้ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้ร่วมแสดงความยินดีกับนักศึกษาที่ได้รับทุนในครั้งนี้ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นางสาวณัฐกมล บันไธ้ และ นางสาวอรสา แสงโชติ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขต สุพรรณบุรี ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการเข้าแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest ประเภทอาหารไทยฟิวชั่น (ไทย-จีน) ในเมนูข้าวซอยหมาล่าเยื่อไผ่หมูสุก&ผักก้าม้วนหมูบะเต็งเคียงผักดองเจลลี่มะนาว ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารเวทเทียร์ธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1
จากการแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายนิลภรณ์บดี ชูสิงวาศย์ และ นายบุญญฤทธิ์ ทวียุทธศักดิ์ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 จากการเข้าแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest ประเภทอาหารไทยฟิวชั่น (ไทย-จีน) ในเมนูพิเศษมีชิวซอสต้มยำกุ้งกือปึงย่าง&ปลาสดฟู เคียง กวางตุ้งผัด ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารเวทียธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2
จากการแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นางสาวพุกษา บุญเสียง นางสาวกัลยกร จันทะโชติ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขต สุพรรณบุรี ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 จากการเข้าแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest ประเภทอาหารไทยฟิวชั่น (ไทย-จีน) ในเมนูกน่อยหวนคินริง (ข้าวผัดต้มยำเคียงด้วยกุ้งชุบมันเทศทอดซอส ส้มด้วยรังนกที่ทำจากไข่และเผือกและมุสชิฟู๊ด) ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารแอมเทียจธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายนรศิกร แก้วมะโน และ นางสาวสุคนธา ศรีบูรณ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 จากการเข้าแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest ประเภทนมหวานฟิวชั่น (ไทย-จีน) ในเมฆุซปาสลี่ (สี่กั๊ก) ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารเววเที่ยงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ
จากการแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายภูริกริช เทาแก้ว และ นายชินวัตร รัตนพร มงคล นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขต สุพรรณบุรี ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการเข้าแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest ประเภทนมหวานฟิวชั่น (ไทย-จีน) ในเมนูวันทองสองใจ (ข้าวเหนียวมะม่วงผสมพุทรากับไอศกรีมกะทิถั่วดำ) ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้น เมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2
จากการแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นางสาวพรหมพร พรหมณโชติ และ นาย
นันทนัช จำพันธ์ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 จากการเข้าแข่งขันการทำอาหารไทยจีน Sino-Thai
Culinary Contest ประเภทขนมหวานฟิวชั่น (ไทย-จีน) ในเมนูเต้าทึง ไอติมสาकु & คริมเบิ้ลมะพร้าวอ่อน ซึ่งจัดการ
แข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารแอมที่เที่ยงธรรม มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ได้รับรางวัล Diploma รุ่นเยาวชน
จากการแข่งขันทำอาหาร Makro HoReCa Challenge 2023 รอบภูมิภาค-ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายณัฐพล แก้วคำสอน นักศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 ได้รับรางวัล
Diploma รุ่นเยาวชน จากการเข้าแข่งขันการทำอาหาร Makro HoReCa Challenge 2023 รอบภูมิภาค-ภาค
ตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2566 ณ แม็คโคร สาขาเชียงใหม่ โดยมีอาจารย์
เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่ได้รับรางวัลเหรียญเงิน รุ่นเยาวชน จากการแข่งขันทำอาหาร Makro HoReCa Challenge 2023 รอบภูมิภาค-ภาคใต้

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายภัทรธร เพชรวิจิต นักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 ได้รับรางวัลเหรียญเงิน รุ่นเยาวชน จากการเข้าแข่งขันการทำอาหาร Makro HoReCa Challenge 2023 รอบภูมิภาค-ภาคใต้ ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2566 ณ แม็คโคร สาขาหาดใหญ่ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กิจกรรมผ่าน สาระสร้างสุข

วันที่: 26 กรกฎาคม 2566 เวลา: 09.00 - 11.00 น.

สาระสร้างสุข

- สาธิตและฝึกปฏิบัติ
- อบรมเชิงปฏิบัติการ
- สนทนา ภาวนา
- ฝึกปฏิบัติ

ปณิธานของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
สร้างบัณฑิตที่
มีคุณธรรม จริยธรรม
และมีความรู้ความสามารถ
เพื่อพัฒนาสังคมไทย
สู่ความเจริญก้าวหน้า
อย่างยั่งยืน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
จัดกิจกรรมสาระสร้างสุข ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมสาระสร้างสุข ภายใต้โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ธิตมา แก้วมณี กล่าวเปิดกิจกรรม และท่านเจ้าคุณพระสิริจริยาาลังการ (ชรัช อุฑาจาโร เอี่ยมวิวัฒน์กิจ) เจ้าอาวาสวัดตานีนรสมโสมส เป็นพระวิทยากรบรรยายธรรม ให้แก่นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความผ่อนคลายความวิตกกังวลหรือปัญหาที่ทำให้ชีวิตก้าวเดินต่อไปไม่ได้ ซึ่งหลักสูตรฯ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของการให้คำปรึกษาแก่นักศึกษาทางด้านสุขภาพจิตในสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งมีอาจารย์ ผู้ปกครอง และ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-11.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ขอเชิญอาจารย์และนักศึกษารหัส 66
เข้าร่วมกิจกรรม
เรียนรู้และเป็นอยู่อย่างคหกรรม สวนดุสิต

พบกับอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ รุ่นพี่มาประสบการณ์
 และกิจกรรมอื่น ๆ อีกมากมาย
 ในวันที่ 26 กรกฎาคม 2566

ออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams
 ตั้งแต่เวลา 13.00-15.00 น.

วัน/เวลา	08.00- 12.00 น.	12.00-13.00	13.00 - 17.00 น.
จันทร์	1500202 ความเป็นสวนดุสิต ตอนเรียน C1-P1 (เฉพาะ นศ.ที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนเทอม 3/2565)		1500202 ความเป็นสวนดุสิต ตอนเรียน Q1-T1 (เฉพาะ นศ.ที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนเทอม 3/2565)
อังคาร	4511207 การเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม ห้องเรียน 10305		4511209 สุขภาพและความปลอดภัยสำหรับการให้บริการ
พุธ	4501201 ทักษะศิลปะสำหรับงานคหกรรมศาสตร์ ห้องเรียน 10301		4511109 การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก
พฤหัสบดี	1500202 ความเป็นสวนดุสิต ตอนเรียน U1-Z1 (เฉพาะ นศ.ที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนเทอม 3/2565)		
ศุกร์	4000114 จุดประกายความคิดเชิงธุรกิจ ตอนเรียน G1-K1 (เฉพาะ นศ.ที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนเทอม 3/2565)		45001115 การใช้ชีวิตยุคดิจิทัล ตอนเรียน D1-M1, Q1 (เฉพาะ นศ.ที่ไม่ได้ลงทะเบียนเรียนเทอม 3/2565)

แผนการศึกษาชั้นปีที่ 1

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 1		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
4501201	ทัศนศิลป์สำหรับงานคหกรรมศาสตร์	3
4511207	การคัดเลือกวัตถุดิบอาหารและการเตรียม	3
กลุ่มวิชาเฉพาะ		
วิชาเฉพาะบังคับ		
4511209	สุขภาพและความปลอดภัยสำหรับ การให้บริการอาหาร	3
4511109	การจัดการโภชนาการสำหรับครอบครัวและเด็ก	3
4551105	ศิลปการตัดเย็บผ้า	3
รวม		21

ปีที่ 1 / ภาคการศึกษาที่ 2		หน่วยกิต (ชม./สัปดาห์)
หมวดวิชาศึกษาทั่วไป		
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3
xxxxxxx	วิชาศึกษาทั่วไป	3
กลุ่มวิชาพื้นฐานวิชาชีพ		
4502109	เทคโนโลยีสำหรับงานคหกรรมศาสตร์	3
กลุ่มวิชาเฉพาะ		
วิชาเฉพาะบังคับ		
4511208	อาหารสวนดุสิต (อาหารและขนมไทย)	3
4521306	แม่พิมพ์และแม่พิมพ์	3
วิชาเลือก		
xxxxxxx	วิชาเลือก	3
รวม		21



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมเรียนรู้และเป็นอยู่อย่างคหกรรม สวนดุสิต ให้แก่นักศึกษารหัส 66

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมเรียนรู้และเป็นอยู่อย่างคหกรรม สวนดุสิต ภายใต้โครงการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ ให้แก่นักศึกษารหัส 66 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษารหัส 66 กล่าวเปิดกิจกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาในด้านทฤษฎีและการปฏิบัติ ให้ได้ทราบถึงองค์ประกอบทั้ง 5 ศาสตร์ทางด้านคหกรรม เพื่อให้ผู้เรียนมีเจตคติที่ดีต่อการเรียน การอยู่ร่วมกันในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ทั้งด้านร่างกาย อารมณ์ จิตใจ สังคม และสติปัญญา เพื่อเรียนรู้การปรับตัวก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยมีอาจารย์และนักศึกษา รหัส 66 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2566 เวลา 13.00-15.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ กองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการการเกษตรอุตสาหกรรมขยายสู่ช่องทางธุรกิจการค้าสมัยใหม่ SMART AGRO-RESTAURANT

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ กองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม จัดกิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการการเกษตรอุตสาหกรรมขยายสู่ช่องทางธุรกิจการค้าสมัยใหม่ SMART AGRO-RESTAURANT ภายใต้โครงการยกระดับสินค้าเกษตรอุตสาหกรรม กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้และทักษะกระบวนการแปรรูป ได้รับเกียรติจาก ดร.พลาวุธ วงศ์วิวัฒน์ ผู้อำนวยการกองพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ได้รับเกียรติจาก นางสาวศศิวิมล สุทธิเลิศ ผู้อำนวยการกลุ่มพัฒนาเกษตรอุตสาหกรรม กล่าวรายงานโครงการและกิจกรรม ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการโครงการฯ ซึ่งแจ้งรายละเอียดการดำเนินโครงการ ซึ่งกิจกรรมภายในงาน ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "การออกแบบครัวและการเลือกใช้เครื่องครัวให้เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ" ได้รับเกียรติจาก ดร.ณัฐนรินทร์ เนียมประดิษฐ์ CEO, Lean Business Design Thailand เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "กระบวนการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบเกษตรโดยใช้กระบวนการทางนวัตกรรมเพื่อการตลาดที่ยั่งยืน" ได้รับเกียรติจาก เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ Executive Chef ร้าน Meal and More และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิตกิจกรรม Workshop ในหัวข้อ "การจัดตกแต่งจานอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเกษตรในธุรกิจร้านอาหาร" ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 3 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องประชุม 301 ชั้น 3 ศูนย์พัฒนาทูนมูนุชย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Compound Chocolate (ช็อกโกแลต คอมพาวด์ โกลด์)

ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้จะมีลักษณะเฉพาะที่คล้ายส่วนผสมช็อกโกแลต มีภาวให้จับตัวจากที่แข็ง ผ่านกระบวนการเติมไฮโดรเจน (Hydrogenation) แทนไขมันที่ปกติช็อกโกแลตใช้ไขมันโกโก้แทนช็อกโกแลตคัสเตอร์ เมื่อนำมาเคลือบจะแข็งตัวในอุณหภูมิห้อง มักใช้เป็นช็อกโกแลตเคลือบพวกฟรอสต์ติ้ง สำหรับเคลือบเค้กและขนม

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "Dessert Decoration"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "Dessert Decoration" ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องในเมนู Fruit Tart และการทำช็อกโกแลตรูปใบไม้ ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "Basic Cake" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์ชมนาค ชื่นดำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ Butter Cake Roll Cake และเค้กกล้วยตาก ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปูนเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม ผู้แทนหลักสูตรศิลป วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ยศสินี หัวดวง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและ การประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และนางสาวปิยาณี ชดช้อย หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ ให้เกียรติร่วมให้การต้อนรับ และนำหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน และนำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และพาผู้ศึกษา ดูงานเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และฝึกปฏิบัติในเมนูแฮมโรล/ครีมโรล โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรทีมฝ่ายฝึก อบรมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ในโอกาสที่คุณครู และนักเรียนชั้นปีที่ 4-6 จากโรงเรียนนันทบุรีวิทยาลัย เข้ามาศึกษาดูงานโรงเรียน การเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2566 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนนนทบุรีวิทยาลัย Day 2 วันที่ 18 กรกฎาคม 2566

อาจารย์จิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม ผู้แทนหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์กัมตกันิช จงรัตนวิทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และนางสาวปิยานี ชดช้อย หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้เกียรติร่วมให้การต้อนรับ และนำหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และพาผู้ศึกษาดูงานเยี่ยมชมสถานที่ต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และฝึกปฏิบัติในเมนูแฮมโรส/ครีมโรส โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรทีมฝ่ายฝึกอบรมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ในโอกาสที่คุณครู และนักเรียนชั้นปีที่ 4-6 จากโรงเรียนนนทบุรีวิทยาลัย เข้ามาศึกษาดูงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2566 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เบเกอรี่ ยอดนิยม" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ Choux Cream และ Scone ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "Basic Bread" ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหาร และกิจการนักศึกษา เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำ French Bread and Hard Roll และ ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2566 เวลา 17.00-18.10 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งาน ประจำปีงบประมาณ 2566 โดยมีวาระเรื่องพิจารณาผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัย และลูกจ้างของมหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ 2566 รอบที่ 2 (1 มกราคม - 30 มิถุนายน 2566) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2566 เวลา 16.30 - 17.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือนร่วมจัดกิจกรรม SDU Researcher Club คลับอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติอย่างปรานี

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดกิจกรรม SDU Researcher Club คลับอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติอย่างปรานี ในหัวข้อ "แนวทางการพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการเพื่อจัดทำข้อเสนอโครงการวิจัยด้านอาหาร" ได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวเปิดกิจกรรมและร่วมให้ข้อแนะนำแก่นักวิจัย ได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.ปัทมกฤษ ปิ่นแก้ว อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร เป็นผู้กล่าวรายงานกิจกรรม การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับการพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ รวมทั้งประเด็นการวิจัยที่สอดคล้องตามอัตลักษณ์ เพื่อขอกุณวิจัยประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 รวมถึงได้รับเกียรติจาก ศ. ดร.วิไล รังสาดทอง จากคณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ และ รศ. ดร.วรรณดา ตั้งเจริญชัย จากคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นผู้ทรงคุณวุฒิให้ความรู้ในประเด็นด้านอาหาร เพื่อให้งานวิจัยเกิดประโยชน์กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามอัตลักษณ์ด้านอาหารที่มีความปรานีตามแบบฉบับของสวนดุสิต รวมทั้งช่วยพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการของคณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้มีความคมชัดและเป็นไปในทิศทางและแนวโน้มของด้านอาหารของประเทศไทยในปัจจุบัน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2566 ในรูปแบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมผู้บริหาร และ บุคลากรสายสนับสนุน สำนักงานโรงเรียนการเรือน โดยมี ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุม อาจารย์ธิติมา แก้วมณี และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุมด้วย โดยมีวาระเรื่องนโยบายการดำเนินงานและแนวทางการปฏิบัติงานของบุคลากรสำนักงานโรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อในวันที่ 11 กรกฎาคม 2566 เวลา 15.00-17.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดประชุม คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๗/๒๕๖๖

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๗/๒๕๖๖ โดยมี วาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๕(๔๐)/๒๕๖๖ วันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๖ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิตครั้งที่ ๖(๓๐)/๒๕๖๖ วันที่ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๖ รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖ รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖ รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ รายงานผลการปฏิบัติงานของคณบดีโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมิถุนายน ๒๕๖๖ พิจารณาการคัดเลือกผู้แทนจากคณะ/โรงเรียนเพื่อดำรงตำแหน่งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิภายในสภาวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต การต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัย และลูกจ้างของมหาวิทยาลัย พิจารณามูลค่าการสายวิชาการขออนุญาตสอบคัดเลือกเพื่อศึกษาต่อระดับปริญญาเอก พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการการ และดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๐.๐๐-๑๕.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สกาพร ทาวรอธวิสาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพลธนฤกษ์ มฤครัฐอินแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ อ.ยศสินี หัวคง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้ ผศ.ดร.ยศพร พลายโต ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 13 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สภาคพร ทาวธอริวาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพลธนฤกษ์ มฤครัฐอินแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผศ.ดร.จิตตา พู่เฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ผศ.ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 13 กรกฎาคม 2566 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สถาพร ทาวรอธิวาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพลธนฤกษ์ มฤครัฐจันแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ผศ.ดร.จิตตา พู่เผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ผศ.ดร.จิตชิน จิตติสูงพงษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ดร.วีระ พุ่มเกิด ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 14 กรกฎาคม 2566 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษากายใน ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สถาพร ทาวรอริวาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพลนฤกษ์ มฤครัฐอินแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และ ผศ.ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ผศ.ดร.จิตตา พู่เฒ่า ประธานหลักสูตรและผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 14 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์กรุงเทพฯ และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สถาพร ทาวรออิวาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท รองศาสตราจารย์บุษรา ศรีอริยะยา อดีตรองอธิการบดี ฝ่ายวางแผนและพัฒนาคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภศิริ บุญประเวศ ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาและการสื่อสาร ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มีอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 17 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ ห้องปณัฏฐ 2 และ ห้องอ่อนน้อมพันธุ์ ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนาและเสริมสร้างสมรรถนะบุคลากร สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภายใต้โครงการพัฒนาและเสริมสร้างสมรรถนะบุคลากร โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กล่าวเปิดกิจกรรมและบรรยายในหัวข้อ “คหกรรมศาสตร์ ภายใต้หลักการ Outcome-Based Education (OBE) กับ SDU OBE 2 3 4 5 6 และ 7” โดยมีอาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล ร่วมบรรยายในหัวข้อดังกล่าว มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพในเชิงวิชาการคหกรรมศาสตร์หรือวิชาชีพและเป็นการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ทางคหกรรมศาสตร์ร่วมกันของอาจารย์ในหลักสูตรฯ ซึ่งมีอาจารย์ในหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กรุงเทพมหานครและวิทยาเขตสุพรรณบุรี อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2566 เวลา 10.00-16.00 น. ณ ห้องปาณิขู 2 และห้องอ่อนน้อมพันธุ์ ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 236/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 1 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงเผ็ดเปิดอย่าง ต้มยำกุ้ง หมี่กรอบ และสาकुเปียกกล้วย ณ ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 237/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 1 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อาจารย์สมिता มอร์เตโร เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาลและหลักการประกอบอาหาร ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 238/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1

วันที่ 1-2 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี และ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู จู๋ซี่ปลาทูสด หมูสะเต๊ะ ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 239/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1

วันที่ 1-2 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1 โดยมีอาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และ อาจารย์ยฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คุกกี้สับปะรด คุกกี้อัลมอนต์ เค้กเนยสด ชิฟฟ่อนวนิลา สเปนจ์คัพเค้กกาแฟ และเค้กช็อกโกแลต ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 240/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 2 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก Plus รุ่น 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Lamb navarin, Nicoise salad, Bouillabaise, Creme Brulee ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 241/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 2 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และ ถูงทอง ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 242/2566



กิจกรรม Hello Thailand แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมไทยสู่จอร์ ครึ่งที่ 1

วันที่ 4 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารไทย ขนมไทย และการแกะสลัก ให้กับ คณะนักศึกษาและอาจารย์จากมหาวิทยาลัยกว้างสี่ ในกิจกรรม Hello Thailand แลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ไทยสู่จอร์ ครึ่งที่ 1 โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดผงกะหรี่ บัวลอยเผือก และการแกะสลักผักผลไม้ ณ ห้องบรรยายและสาริตและห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 243/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566

วันที่ 6 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์วันทนา ลวงนางกูร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 244/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 8 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู กระตงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้อง ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 245/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 8 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 246/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2

วันที่ 8-9 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากร สาธิต ในเมนู ต้มยำไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกขี้หนูละมุน และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 247/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 9 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี ผศ.ดร.นฤมล นันทริกข์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่า ผัดไทย ขนมหกั้วย และแกงเลียง ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 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 248/2566



จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 9 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว พื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรผู้สารถในเมนู Fish & Chips (Tartar Sauce), Pork Chop with Apple Sauces, Scone, Cottage Pie ณ ห้องบรรยายและสารถ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 249/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566

วันที่ 13 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกูราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู หมูผัดกะปิ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 250/2566



การต้อนรับและจัดกิจกรรมให้กับกองประกวดมิสยูนิเวิร์สไทยแลนด์ (MUT)

วันที่ 13 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวานดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับและจัดกิจกรรมทำพายจักรวาลให้กับกองประกวดมิสยูนิเวิร์สไทยแลนด์ (MUT) บริษัท ทีพีเอ็น โกลบอล จำกัด โดยมีบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหารร่วมเป็นวิทยากรและกรรมการตัดสิน ในเมนู พายหมูแดงและพายมันม่วง ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 รวมทั้ง การสาธิตผัดไทยสวนดุสิตบนรถ Food Truck โดย อ.จารึก ศรีอรุณ ณ บริเวณหน้าหอประชุมรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 251/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 15 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจญา เมฆราวี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวตั้งหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเหี่ยวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะกั่วเหี่ยว ณ ห้อง ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 252/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 15 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี ผศ. ดร.นฤมล นันท์รักษ์ เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 253/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3

วันที่ 15-16 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 3 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และ อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ห่อหมก ปลาหนึ่งมะนาว ยำปลาดุกฟู ยำผักบุ้งกรอบ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 254/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1

วันที่ 15-16 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1 โดยมีอาจารย์วันทนา ลวดนางกูร และ อาจารย์ยฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คุกกี้ข้าวโอ๊ต โรลชีอกโกแลต ชิฟฟ่อนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด และขนมปังลูกเกด ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 255/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม

วันที่ 15-16 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม โดยมีอาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คอกเทล มอคเทล กามิกาเซ่ มาการ์เร็ตต้า และพั้งซ์ ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 256/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 16 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเป็ดย่าง หมี่กรอบ และสาครุเปียกกล้วย ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 257/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 16 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก Plus รุ่น 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ภัทรพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Paella, Gazpacho, Escabeche, Churros ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 258/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงาน สาธิตและ Workshop เบเกอรี่ ให้กับโรงเรียนนนทบุรีวิทยาลัย

วันที่ 17-18 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สานดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับพร้อมสาธิตและ Workshop ในเมนู แยมโรล/ครีมโรล โดยบุคลากรและผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ให้กับคณะศึกษาดูงานจากกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ โรงเรียนนนทบุรีวิทยาลัย ระดับชั้นมัธยมศึกษา ปีที่ 4-6 จำนวน 120 คน ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 และ อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 259/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566

วันที่ 13 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีคุณชวัลรัตน์ สุวรรณฤทธิ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ถั่วแปบ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 260/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบางขุนเทียน

วันที่ 20 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากกลุ่มสาระภาษาต่างประเทศ โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบางขุนเทียน ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3/4 จำนวน 36 คน และครู 3 คน ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาหาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 261/2566



ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ1(เดือนกรกฎาคม)

วันที่ 20-21 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือนกรกฎาคม 2566 โดยสอบภาคทฤษฎีในวันที่ 20 กรกฎาคม 2566 ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (ดินแดง) และภาคปฏิบัติในวันที่ 21 กรกฎาคม 2566 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชาติ อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ และ อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นคณะกรรมการคุมสอบ ณ 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 262/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 22 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และ ไข่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้อง ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 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 263/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 22 กรกฎาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์แสงอรุณ เขี้ยววงศ์บุญ และ อาจารย์สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรให้ความรู้การแกะสลักผักและผลไม้ตกแต่งจานอาหาร ณ ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 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 264/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 22 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร ยุโรปและวัตถุดิบที่ใช้ การคิดคำนวณต้นทุน และ อาจารย์ยรรณิดา ศรีธนาพร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 265/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1

วันที่ 22-23 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมีอาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ และขนมชั้น ฦ ห้อง 10206 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 266/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมปัง 1

วันที่ 22-23 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปัง 1 โดยมีอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ขนมปังฝรั่งเศส ขนมปังโฮลวีท ขนมปังแซนวิช ขนมปังไส้กรอก ขนมปังซินนาม่อนโรล ขนมปังหมูหย่อนน้ำพริกเผา 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 267/2566



จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 6 (วันอาทิตย์)

วันที่ 22 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว พื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่นที่ 6 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ควบคุมการสอบและมอบวุฒิบัตร การจบหลักสูตรอบรม ณ ห้องบรรยายและสาธิต 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 268/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี ผศ.ดร.ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู กระตงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 269/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 270/2566



การเผยแพร่ความรู้ด้านภูมิปัญญาอาหารไทย ในกิจกรรม Tiparos Challenge 2023 Rising Star Chef : แกงไทย the Series

อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเชิญจาก บริษัท ไฟโรจน์ (ทั้งซังอะ) จำกัด ผู้ผลิตน้ำปลาแท้ตราทิพรส ให้เป็นวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอาหารไทยให้กับนิสิตและนักศึกษา ภายใต้กิจกรรม Tiparos Challenge 2023 Rising Star Chef : แกงไทย the Series โดยในวันที่ 5 กรกฎาคม 2566 จัดกิจกรรม ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ วันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 จัดกิจกรรม ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษายะลา และ วันที่ 26 กรกฎาคม 2566 จัดกิจกรรม ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์โชนติเวช

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 271/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566

วันที่ 27 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ชิฟฟ่อนใบเตยมะพร้าวอ่อน ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 272/2566



โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปจัดกิจกรรมคุยสบาย ๆ สไตล์สวนดุสิต ครั้งที่ 174 (17)
หัวข้อ สร้าง Contents ให้ปังต่อยอดธุรกิจสไตล์ คาร์มเป็นต่อ รูปหล่อต่อคิว เมายังไงให้รวย...อย่าแพ้

วันที่ 27 กรกฎาคม 2566 อาจารย์จารึก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเชิญให้เป็นวิทยากรและผู้ดำเนินรายการในการสัมภาษณ์ เชฟเป้ คุณธีรณัย จินดานุภาจิตรต์ เจ้าของร้าน กู๊กซี่เม้า และเชฟเทียน คุณเทียนชัย พีรพงศธร เจ้าของร้าน the twist Bar&Bistro ณ หัวข้อ สร้าง Contents ให้ปังต่อยอดธุรกิจสไตล์ คาร์มเป็นต่อ รูปหล่อต่อคิว เมายังไงให้รวย...อย่าแพ้ ในกิจกรรมคุยสบาย ๆ สไตล์สวนดุสิต ครั้งที่ 174 (17) ณ Poll Café ชั้น 1 อาคารสำนักงาน มหาวิทยาลัย และผ่านระบบออนไลน์ Zoom Meeting

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

July 23

ฝ่ายฝึกอบรม
และกิจกรรม
พิเศษทางด้าน
อาหารและ
เครื่องดื่ม



จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว-สั้น

โครงการบริการวิชาการฯ

ผลิตอาหาร คาวหวานและเบเกอรี่

- ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 197-200 พลัส
- อาหารตะวันตก รุ่น6 พลัส
- อาหารยุโรป รุ่น96 พลัส
- ระยะสั้นอาหารไทย 1-3
- ระยะสั้นเค้กคุกกี้ 1-2
- ระยะสั้นขนมอบเบื้องต้น 1
- ระยะสั้นบาร์และเครื่องดื่ม
- ระยะสั้นขนมไทย 1
- ระยะสั้นขนมปัง 1
- บริการวิชาการแก่หน่วยงาน
ภายนอก(สอนอาหารให้สถาบันขงจื้อ
,รร.นทบุรวิทย์วิทยาลัยเยียมชม)
- บริการวิชาการแก่สังคม(ก.ค.66)



ติดต่อสอบถาม

02-2445391-4

www.chefschooldusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล ประจำเดือนกรกฎาคม 2566

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21

- ผลิตขนมปังจัดเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่, ขนมปังไส้คาวเช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พิชซ่า, ขนมปังไส้หวานเช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตคุกกี้เช่น คุกกี้ช็อคชิ่ง คุกกี้สิงคโปร์ ซอฟคุกกี้
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรลบาวาเลียน เค้กมะพร้าว
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิลแพนเค้ก, โตะเกี้ยวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม

สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัด บัญชีกองทัพบก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 114,238 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 9,448 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 9,013.37 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียนรร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 9,252.10 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 6,804.98 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน

:! เดือน กรกฎาคม 2566

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่ และอาหารพิเศษ

! ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำหรับงานปฐมนิเทศ
บุญชิงก่องข้าวนอก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



ภาระเพิ่มเติม

! เป็นวิทยากรให้ความรู้ ใน โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ผลิตอาหารกลางวันเมนู ผัดไทย จำนวน 120 กล่อง ในงาน
ต้อนรับ MUT



อาหารดาวไทย

ยำวุ้นเส้น หมูผัดกระป๋อง+ไข่ชงหอม
ข้าวแกงไก่ยวหวานเนื้อ+ไข่ต้ม
ข้าวผัดทรงไฟ+ไข่ดาว
ข้าวผัดกระเพรา ไข่เยี่ยวม้า
ข้าวหมูชาวยว+น้ำจิ้มแจ่ว
เส้นใหญ่ผัดกระเพราทะเล
ข้าวคั่วลูกกะปิ บะหมี่น้ำหอมต้มยำ
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

อาหารยุโรป

สปาเกตตีวุ้นไก่ เฝอไก่เนื้ออสังค์
สปาเกตตีผัดพริกแห้งกุ้ง
หมักกะโรซีผัดซอสใส่กรอก
ข้าวพริกแกงไก่คั่วสัตง
สปาเกตตีครีมซอสโคชูจัง+ไก่ทอด
สปาเกตตีครีมซอสเนอชมและเห็ด
สลัดปลาทอดซอสพริก
มันฝรั่งทอดเกลือ ซุปข้าวโพด

อาหารหวาน

! เต้ยวุ้น ขนหมกกล้วย ลูกตาลลอยแก้ว
ขนมอันทานิล บุรตผักทอง
ครองแครงน้ำกะทิ วุ้นน้ำแดงแมงลัก
บัวลอยเผือก เต้าทึงน้ำลำไย
! ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ซาลาเปาหมูสับ
ก๋วยเตี๋ยวลอยดาวทรงเครื่อง
ข้าวเหนียวดำ+ปอกไก่ทอด
ข้าวเหนียวหมูสามชั้น+น้ำจิ้มแจ่ว



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวดุสิตนวมล ประจำเดือนกรกฎาคม 2566



รังสรรค์สรรพรส เสกสรรปรุงแต่ง
เพิ่มเติมความชำนาญ เบิกบานงานศิลป์
พละพลเข้มแข็ง เร่งสร้างชำนาญสรรค์
มุ่งผิงรวมรัง ครัวดุสิตนวมลขจรไกล

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนกรกฎาคม 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



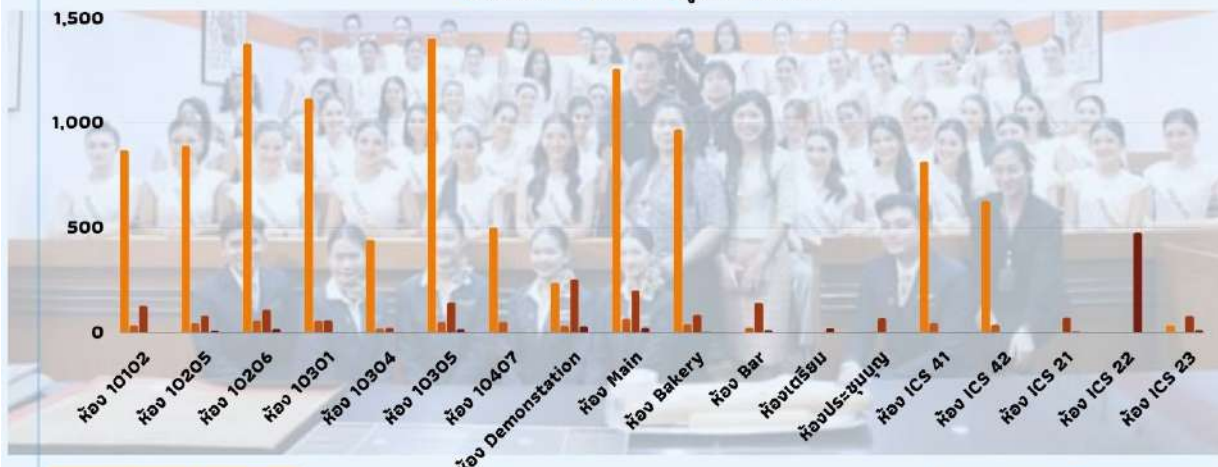
วันที่ 20-21 กรกฎาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกรกฎาคม 2566

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

■ นักศึกษา ■ อาจารย์ ■ ลูกค้า ■ เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกรกฎาคม

นักศึกษา จำนวน 12,348 คน
อาจารย์ จำนวน 671 คน

ลูกค้า จำนวน 1,445 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,018 คน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2544-6981-0 +66(0)2544-6990

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือนกรกฎาคม 2566

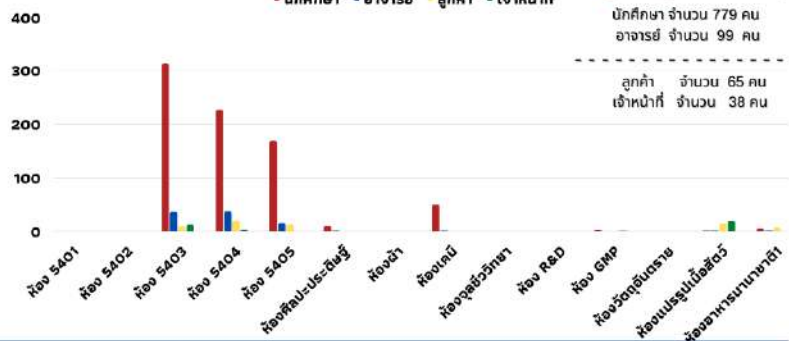
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี สถาบันขงจื้อ
จัดการแข่งขันการทำอาหารไทยจีน

"SINO-THAI CULINARY CONTEST" ประเภทอาหารไทยฟิวชั่น (ไทย-จีน)

โดยมี ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขต
สุพรรณบุรี และ รศ.ดร.ณัฐชารมณี จุกากักร ที่ปรึกษาอธิการบดีฝ่าย
วิชาการ เป็นประธาน ซึ่งจัดการแข่งขันขึ้นเมื่อวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม
2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารเวทีย์งธรรม



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกรกฎาคม
นักศึกษา จำนวน 779 คน
อาจารย์ จำนวน 99 คน
ลูกค้า จำนวน 65 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 38 คน



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์
สำหรับการเรียนการสอน

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

การอบรมโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การแปรรูปสินค้าเกษตรจากพืช
เศรษฐกิจสำคัญ จังหวัดสุพรรณบุรี โดยอาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยา
ศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ในการเข้าเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติ
การอาหารนานาชาติ ชั้น 4 และห้องปฏิบัติการเครื่องสำอาง (GMP) ชั้น 2
อาคารเวทีย์งธรรม

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาท่องโก๋ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัด
เลี้ยง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนกรกฎาคม 2566

ฝ่ายสำนักงาน



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



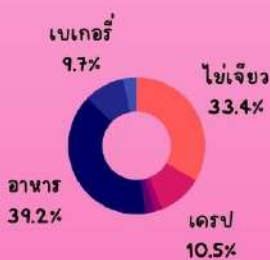
- บรรจุภัณฑ์
- วัตถุดิบ
- เครื่องดื่ม



- หลักสูตรเด็กและคุณที่ 1 วันที่ 1 - 2 ก.ค. 66 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอาหารไทย 1 วันที่ 1 - 2 ก.ค. 66 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอาหารไทย 2 วันที่ 8 - 9 ก.ค. 66 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่นที่ 6 วันที่ 14 พ.ค. - 23 ก.ค. 66
- หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม วันที่ 15 - 16 ก.ค. 66 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1 วันที่ 15 - 16 ก.ค. 66 (ระยะสั้น)
- หลักสูตรอาหารไทย 3 วันที่ 15 - 16 ก.ค. 66 (ระยะสั้น)



- จำนวนบุคลากร
 - อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
 - อัตราบุคลากรปัจจุบัน 98 คน
 - อัตราว่าง 2 คน (บริการ 2)
- สถานะบุคลากร
 - พนักงานมหาวิทยาลัย 46 (วิชาการ 1 , สนับสนุน 45)
 - ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 50 (สนับสนุน 14 , บริการ 38)
- งบการจ้างบุคลากร
 - งบมหาวิทยาลัย 97 คน
 - งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน
- การจ้างเข้า/ออกและย้าย
 - บุคลากรจ้างเข้า - คน
 - บุคลากรเข้าใหม่ - คน



Food Street
รวม 174,589 บาท

พนักงานขับรถขนส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



อบรม
SMART AGRO-RESTAURANT



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์
ประจำเดือนกรกฎาคม 2566

งานด้าน
การต้อนรับและ
การประชาสัมพันธ์



facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ



One Page

งานสนับสนุน
ด้านการอบรม



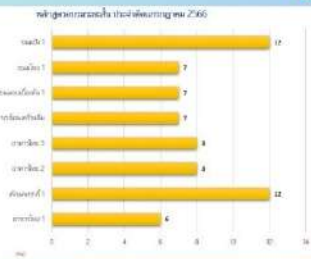
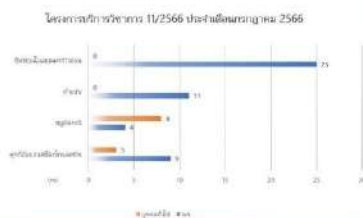
การบริหารวิชาการ

One Page ลงเว็บไซต์

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

งานด้าน
การจัดทำสื่อ
ประชาสัมพันธ์

สื่อข่าวสาร 444 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 474 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 216 ชิ้นงาน



ประเภทสื่อ	จำนวนชิ้นงาน
สื่อข่าวสาร	444
สื่อด้านการอบรม	474
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร	216



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eecba

www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน กรกฎาคม 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

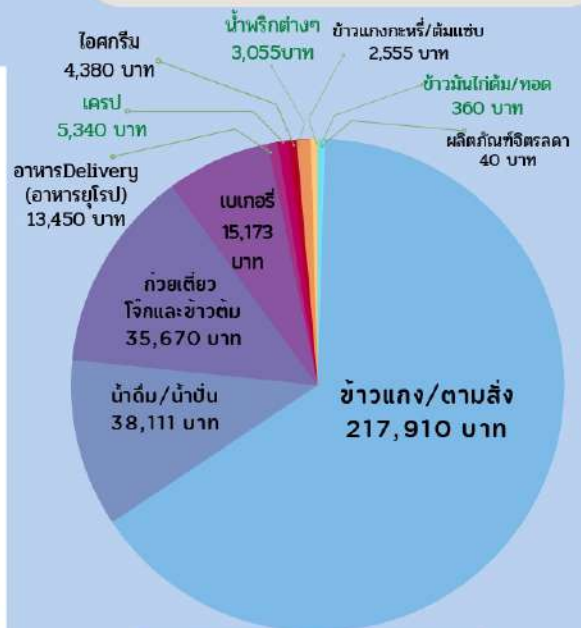


ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- ข้าวแกงกระหรี/ต้มแซ่บ
- ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
- เครป / เบเกอรี่
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- เครื่องดื่ม
- อาหารDelivery (อาหารยุโรป)

รายได้ ประจำเดือน กรกฎาคม 2566



รายได้รวม 336,044 บาท

อมรภรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
 - สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก
 - องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- 💰 119,268 บาท
💰 30,561 บาท

รายได้รวม 149,829 บาท

CWIE Center บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 29,271 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 6,791 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน กรกฎาคม 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 1. ทำการขนย้ายตู้แช่จากห้องเรียน ICS 22,23,41,42 เนื่องจากหมดสภาพการใช้งาน
 2. ตรวจสอบเช็ค-ซ่อมเตาอบไอน้ำอเนกประสงค์ ห้อง ICS 21,23,ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 3. ล้างพัดลมดุสิตนฤมล
 4. ซ่อมเครื่องตีแป้ง 20 ลิตร ICS21
 5. เปลี่ยนไส้กรองน้ำดื่ม 2 ชุด
 6. เดินระบบท่อน้ำทิ้งบริเวณด้านข้างอาคาร
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 1. ซ่อมหม้อหุงข้าวไฟฟ้า 2 เครื่อง
 2. ทำการเดินระบบไฟฟ้าเพื่อติดตั้งปลั๊กให้กับตู้แช่
 3. ล้างพัดลมในร้านฟู้ดส์สตรีท
 4. ซ่อมตู้สแตนเลส
 5. รื้อระบบท่อน้ำส่งลมเย็นห้อง 10102
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 1. เปลี่ยนเตาแก๊ส 4 หัวเตา จำนวน 8 ชุด
 2. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้องเบเกอร์รี่
 3. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้องบาร์
 4. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้องสาธิตการสอน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็นศูนย์อาหาร
 2. ล้างทำความสะอาดโรงแก๊สอาคารจันทร์เจริญ
 3. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศศูนย์อาหาร
 4. ล้างคอยล์ร้อนเครื่องปรับอากาศอาคารเวทียังธรรม
 5. ทำความสะอาดและเปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
 6. ล้างทำความสะอาดเตาอบลมร้อนศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
 7. ตรวจสอบเช็คเครื่องปรับอากาศดุสิตเอกพล

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

- งานออกแบบห้องอาหารห้องผลิตและบริการอาหาร โสมเบเกอร์รี่
- ออกแบบงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บางพลัด / ปรับปรุงห้องปฏิบัติการ อาคารเวทียังธรรม สุพรรณบุรี /อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 สำหรับจัดทำงบประมาณ 2567

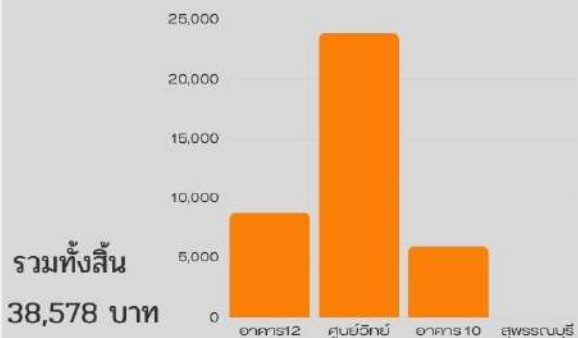
ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา อาคาร 8
- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปส่วนขยาย

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- สำรวจพื้นที่โครงการจัดทำ Solat Rooftop
- งานติดตามผลการใช้งาน มิเตอร์ออนไลน์จำนวน 13 ตัว

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกรกฎาคม 2566

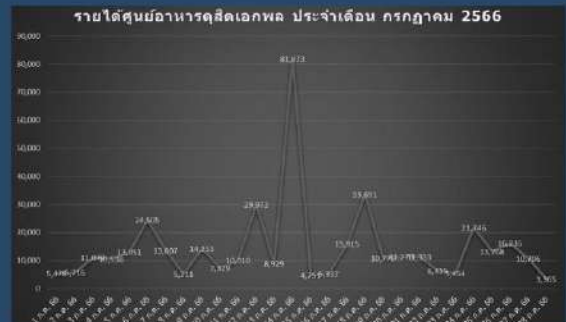
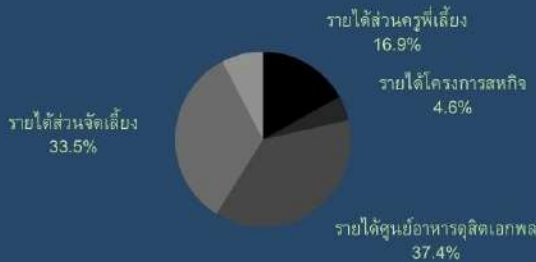
- จัดบริการอาหารห้องอาหารดุสิตเอกพล
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- จัดบริการให้เข้าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารบุษนาฏ โรงแรมสวนดุสิตเพลส สุพรรณบุรี (อาคารจันทร์เจริญ)



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

- โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “การจัดทำแผนการดำเนินงานของสำนักกิจการพิเศษ” มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปีงบประมาณ 2567
- งานเข้าค่ายวัฒนธรรมสถาบันขงจื้อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- The Pinnacle Leadership Program by L-NET (PLP)
- โครงการแข่งขันทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest และประชุมคณะกรรมการสมาคมศิษย์ สถาบันขงจื้อมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี
- โครงการ China-ASEAN Business Intelligence Boot Camp ปี 2566
- โครงการ “นวัตกรรมแพลตฟอร์มการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารและเกษตรสมัยใหม่ของจังหวัดสุพรรณบุรี (Gastronomy and Agrotourism) ๑” (FF66)
- งานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2566 เดือน กรกฎาคม
- การศึกษาดูงานคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
- การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อชี้แจงปัญหาต่างๆในการเลือกตั้ง ส.ส.๔

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center)ภายในมหาวิทยาลัย



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



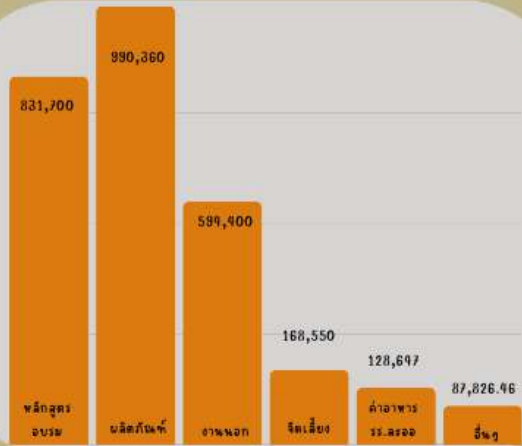
รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อมูล

กระแสเงินสดเข้า จำนวนเงิน 2,758,019.78 บาท
กระแสเงินสดใช้ไป จำนวนเงิน 3,791,600.04 บาท
เจ้าหนี้ประมาณ จำนวนเงิน 1,161,339.85 บาท
ลูกหนี้ประมาณ จำนวนเงิน 549,188 บาท

รายรับ เดือน กรกฎาคม 2566



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



งบประมาณ โครงการต่างๆ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ส.ค.66 งบประมาณ 202,280 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 200 Plus งบประมาณ 229,620 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) รุ่น 96 Plus งบประมาณ 215,160 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 12/2566 (ฝึกอบรมทำอาหารและขนม) งบประมาณ 6,400 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 25/2566 (จัดกิจกรรมต้อนรับคณะครูจากโรงเรียน นนทบุรีวิทยาลัย) งบประมาณ 5,000 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 26/2566 (สอนการทำน้ำจิ้มรับประทานคู่กับเครื่องเคียง) งบประมาณ 9,500 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 27/2566 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการ สุนัขกับอาหาร ประจำเดือนสิงหาคม 2566) งบประมาณ 153,600 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 2/2566 (ฝึกอบรมการทำอาหารไทย ขนมไทย และ แกรม สลิก ให้กับกิจกรรมของฝ่ายกิจการต่างประเทศและลูกศิษย์) งบประมาณ 10,000 บาท
- โครงการจัดทำสมุดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือน สิงหาคม 2566) งบประมาณ 26,580 บาท

หลักสูตรระยะยาว



อาหารไทยรุ่น 200 Plus
รายรับ 480,700 บาท ผู้สมัครอบรม 23 ท่าน
95.8%

อาหารยุโรปรุ่น 96 Plus
รายรับ 179,100 บาท ผู้สมัครอบรม 9 ท่าน
อนุเคราะห์ 5 ท่าน
37.5%



รายรับ หลักสูตรอบรม

อาหารไทย 1 รายรับ 23,400 บาท อบรม 6 ท่าน 37.5%
เด็กและครูที่ 1 รายรับ 46,800 บาท อบรม 12 ท่าน 75%
อาหารไทย 2 รายรับ 31,200 บาท อบรม 8 ท่าน 50%
อาหารไทย 3 รายรับ 31,200 บาท อบรม 8 ท่าน 50%

หลักสูตรระยะสั้น



ขนมอบเบื้องต้น 1 รายรับ 27,300 บาท อบรม 7 ท่าน 43.8%
บาร์และเครื่องดื่ม รายรับ 36,400 บาท อบรม 7 ท่าน 70%
ขนมไทย 1 รายรับ 27,300 บาท อบรม 7 ท่าน 43.8%
ขนมปัง 1 รายรับ 46,800 บาท อบรม 12 ท่าน 75%

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมโครงการแข่งขันทำอาหารไทยจีน Sino-Thai Culinary Contest ในวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยได้รางวัลชนะเลิศ ประเภทอาหารคาว และประเภทอาหารหวานได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-469620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริการวิชาการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมอบรมโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี” ในกิจกรรมที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี ประกอบด้วยกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี และผู้ที่สนใจ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นผู้สาคิดและแบ่งกลุ่มผู้เข้าร่วมโครงการ ได้ปฏิบัติการจริง ในการแปรรูปมะม่วงสุกเป็นเมนู อาลัวมะม่วง ในวันที่ 7 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้อง 5405 ชั้น 4 อาคารเวทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริการวิชาการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมอบรมโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี” ในกิจกรรมที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี ประกอบด้วยกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี และผู้ที่สนใจ โดย ดร.ณัชมา พันธุ์วงษ์ เป็นผู้สาคิดและแบ่งกลุ่มผู้เข้าร่วมโครงการได้ปฏิบัติการจริง ในการแปรรูปหัวเป็นเมนู ข้าวเกรียบหัว ในวันอังคารที่ 11 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 1 อาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริการวิชาการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมอบรมโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี” ในกิจกรรมที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี ประกอบด้วยกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี และผู้ที่สนใจ โดย ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ์ เป็นผู้สราิตและแบ่งกลุ่มผู้เข้าร่วมโครงการได้ปฏิบัติการจริง ในการแปรรูปมะม่วง เป็นเมนู หมี่กรอบขอสมะม่วง ในวันที่ 12 กรกฎาคม 2566 เวลา 13.00-17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5403 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริการวิชาการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ.พรที ธนสัมพันธ์ ผู้ประสานงานหลักสูตรฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี” ในกิจกรรมที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรจากพืชเศรษฐกิจสำคัญจังหวัดสุพรรณบุรี ประกอบด้วยกลุ่มเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี และผู้สนใจ โดย ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด เป็นวิทยากร ในการแปรรูปลูกชิ้นสมหวังเสริมเม็ดนางฟ้าภูฐาน ในวันเสาร์ที่ 15 กรกฎาคม 2566 เวลา 9.00-12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620 ต่อ 6612

facebook



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษ หัวข้อ "เทคนิคการนำเสนองานอย่างมืออาชีพ"

JULY
3, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมบรรยายพิเศษ หัวข้อ "เทคนิคการนำเสนองานอย่างมืออาชีพ" โดยบูรณาการจัดการเรียนสอนรายวิชาการพัฒนาบุคลากรและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ศศิธร ธนะบุตร ผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการรับรองวิทยฐานะด้านการสอนตามกรอบมาตรฐานวิชาชีพด้านการสอนของสหราชอาณาจักร (UKPSF) เป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์และเทคนิคการนำเสนองานอย่างมืออาชีพ ในวันที่ 3 กรกฎาคม 2566 ณ ห้อง 2205 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดโครงการเพิ่มทักษะการประกอบอาหารเกาหลี

JULY
4-5, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดโครงการเพิ่มทักษะการประกอบอาหารเกาหลีของรายวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 1 เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 1 ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยาณี วิเทศ วิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารเกาหลีและอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นการพัฒนาความรู้และทักษะให้กับนักศึกษาและบุคลากรได้เพิ่มพูนประสบการณ์และความรู้ ส่งผลให้เกิดการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ในวันที่ 4-5 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูแกงเขียวหวาน และแกงพะเนง

JULY
25, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูแกงเขียวหวาน และแกงพะเนง ดำเนินการโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหส63) ภายใต้รายวิชาการพัฒนาบุคลากรและการฝึกอบรมด้านเทคโนโลยีอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติจากสถานการณ์จริง ตั้งแต่การวางแผนการดำเนินงาน การออกแบบเนื้อหาของหลักสูตรการฝึกอบรม การนำเสนออย่างมีประสิทธิภาพ การจัดทำงบประมาณในการอบรม การทำงานเป็นทีม และการเป็นผู้สอนด้านอาหาร โดยมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1(รหส66) เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้ยังเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างพี่สู่น้อง และสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วันที่ 25 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมพัฒนาเพิ่มทักษะการเป็นผู้ประกอบการ

JULY
25-26, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมพัฒนาเพิ่มทักษะการเป็นผู้ประกอบการและบูรณาการการสอนปฏิบัติในรายวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 1 ของนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 โดยการระดมความคิดและออกแบบเมนูอาหารจีน เกาหลีและญี่ปุ่นสำหรับการจำหน่ายในรูปแบบ Set box เพื่อฝึกการทำงานเป็นทีม การออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ และการคิดคำนวณต้นทุนได้อย่างเหมาะสม ในวันที่ 25-26 กรกฎาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



The Orientation Training Culinary 2023

“ ประมุขนิเทศนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ : การเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ ”

วันที่ 27 กรกฎาคม 2566
เวลา 9.00 - 12.00 น.
ณ ห้องประชุมชั้น 4

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

JULY
27, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ : การเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรฯ และคณาจารย์ในหลักสูตร ให้โอวาทและชี้แนะแนวทางในการปฏิบัติตนกับนักศึกษา รหัส 63 เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร รวมทั้งชี้แจงวัตถุประสงค์ของฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม การปรับตัวสำหรับการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การพัฒนาทักษะต่างๆ รวมทั้ง Soft Skills ของคนทำงานยุคใหม่เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนการออกสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคารปฏิบัติการการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง JULY 17, 2023
 เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์ IQA โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ประธานกรรมการ), ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ จอมวงษ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (กรรมการ) , อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (กรรมการ) และ ผศ.จรรยา ใทะนาบุตร ศูนย์การศึกษา ลำปาง (เลขาฯ) ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ดร.วิญญา สุภคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 17 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคารปฏิบัติการการนิน ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“ คณะนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เข้าร่วมกิจกรรม
ผู้นำเยาวชนกาชาด ณ หาดปากเมง จ.ตรัง”

นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง เข้าร่วมกิจกรรมผู้นำเยาวชนกาชาด ณ หาดปากเมง จ.ตรัง ระหว่างวันที่ 21-22 กรกฎาคม 2566 โดยนักศึกษาที่เข้าร่วม ได้แก่ นางสาวนิสริน ยีรามัน นักศึกษาหลักสูตรการจัดการ บัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และ นางสาวปัทมา สุขดำ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการประกอบการอาหารและการบริการ เป็นตัวแทนเข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว อย่างสนุกสนาน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๑๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ตรีัง



"ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับรางวัลเหรียญทองแดงและรางวัลชมเชย รุ่นเยาวชน จากการแข่งขันทำอาหาร Makro HoReCa Challenge 2023 รอบภูมิภาค-ภาคใต้"

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง นายจักรภัทร เชิดชู ได้รับเหรียญทองแดง และนางสาวทิพย์วิไลย์ ปลิววิสัย ได้รับรางวัลชมเชย Diploma รุ่นเยาวชน จากการแข่งขันทำอาหาร Makro HoReCa Challenge 2023 รอบภูมิภาค-ภาคใต้ ซึ่งจัดการแข่งขันเมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2566 ณ แม็คโคร สาขาหาดใหญ่ โดยมีอาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์ เป็นที่ปรึกษาในการแข่งขัน

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



"คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
อบรมเชิงปฏิบัติการอาหารอิตาเลียนและหลักสูตร KIDS COURSE "

วันที่ 1 กรกฎาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหาร
อิตาเลียน เมนูพิซซ่าและลาซานญา โดย อาจารย์ปิภมา กาญจนรักษ์ และหลักสูตร Kids course เมนูพิซซ่าและชีสคอบอล โดย
ผศ.สาวตรี ญวงศ์ศรี อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
อบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหาร หลักสูตร ขนมไทย 1 และหลักสูตรอาหารว่างจีน ”

วันที่ 8 กรกฎาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหาร
โดย ผศ.ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตร ขนมไทย 1 เมนูเม็ดขนุน
และขนมชั้น และนางสาวอรรณพ นวลหอม หลักสูตรอาหารว่างจีน เมนูกล้วยเตี๋ยวหลอดและขนมจิบ พร้อมคณะนักศึกษาสาขา
วิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



“ คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
หลักสูตรอาหารญี่ปุ่น 1”

วันที่ 15 กรกฎาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะ
พื้นฐานทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่
สุจริต ซึ่งทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติ
การทางด้านอาหาร หลักสูตรอาหารญี่ปุ่น 1 เมนูซูชิและคัตสึด้ง โดย ผศ.ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชา
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับการแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการคัดเลือกกิจกรรม "1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น"

วันที่ 21 กรกฎาคม 2566 เวลา 09.00 น. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตรีัง จัดประชุมการคัดเลือกกิจกรรม "1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เพื่อส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์ดุขุฎิ ทรัพย์บัว และผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์พิภา ธรรมฤทธิ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับการแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการคัดเลือกกิจกรรม "1 จังหวัด 1 เมนู เชิดชูอาหารถิ่น" โดยมีนางลักษณาพร อนันต์วรปัญญา รองนายกเหล่ากาชาดจังหวัดตรีัง เป็นประธานในการประชุม ณ ห้องประชุม ชั้น 2 สำนักงานเหล่ากาชาดจังหวัดตรีัง อำเภอเมืองตรีัง จังหวัดตรีัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“ คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
หลักสูตร ขนมอบเบื้องต้น ”

วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด จัดอบรมหลักสูตร"ขนมอบเบื้องต้น เมนูคุกกี้ช็อคชิพ
และเค้กส้มหน้านิ่ม" แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.สาวตรี สาวตรี ณรงค์ศรี อาจารย์ประจำสาขาวิชา
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและคณະนักศึกษา ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“ คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
หลักสูตร อาหารยุโรป ”

วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด จัดอบรมหลักสูตร"อาหารยุโรป" เมนูโครเก้ ผักโขม
สอดไส้ชีสและ ออกไก่ซูวีส์ซอสครีมเห็ด แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ปิภมา กาญจนรักษ์ อาจารย์
ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและคณะนักศึกษา ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรัง



“หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2565”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร รอบ 12 เดือน ประจำปีการศึกษา 2565 โดยมี คณะอาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมตรวจประกันคุณภาพในครั้งนี้ โดยได้รับเกียรติจากผู้ทรงคุณวุฒิตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ได้แก่ รศ.ดร.พิชญอร ไหมสุกรีสกุล ประธาน ผศ.ณัฐมน เสมือนคิด และผศ.ดร.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์ กรรมการ และอาจารย์จริยา เกดไกรแก้ว เลขานุการ ในวันศุกร์ที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ.2566 เวลา 09.00 - 15.00 น. ณ ห้องประชุม DP11 อาคารดุสิตพารา ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



**"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง จัดโครงการพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษ
สำหรับบุคลากร ศูนย์การศึกษาตรีัง กิจกรรมที่ 3 ENGLISH ACADEMIC SERVICE
หัวข้อ การเขียนบทคัดย่อเป็นภาษาอังกฤษ"**

เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 20 กรกฎาคม 2566 เวลา 9.00-16.00 น ณ ห้อง DP11 อาคารดุสิตพารา เพื่อส่งเสริมสมรรถนะด้านการวิจัยและสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษให้กับบุคลากรสายวิชาการ โดยได้รับเกียรติจาก Mr.Albert Richard Kirsten และ อาจารย์ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล คณะกรรมการสนับสนุนและพัฒนาภาษาอังกฤษ ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ในการเขียนบทความวิชาการ เทคนิคการเขียนบทความวิชาการเป็นภาษาอังกฤษ การเลือกใช้คำหรือประโยคภาษาอังกฤษเพื่อเขียนในงานวิจัย รวมถึง เทคนิคการใช้ Google translate ในการแปลบทคัดย่อในงานวิจัยต่างๆ และสิ่งที่ควรคำนึงในการเขียนบทคัดย่อฉบับภาษาอังกฤษ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๕๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



โรงเรียนการเรือน
WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH