



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนธันวาคม 2566



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานผลการดำเนินงาน เดือนธันวาคม 2566

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

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

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนธันวาคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอนสรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

| | |
|---------------------------------|----|
| โรงเรียนการเรือน | 1 |
| ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ | 24 |
| ศูนย์การศึกษา ลำปาง | 69 |

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม กิจกรรมอบรมหัวข้อ “โลกแห่งความจริงของธุรกิจอาหาร”

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการอาหารและเครื่องดื่ม โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนบดี เป็นประธานกล่าวเปิดงาน อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคนบดีโรงเรียน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคนบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรม และได้รับเกียรติจากคุณธามม์ ประวัติดี ผู้ทรงคุณวุฒิโรงเรียนการเรือน / ประธานเจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหาร บริษัทปลาซ่า คูซีน จำกัด ประเทศไทย และประธาน เจ้าหน้าที่ฝ่ายบริหาร ว้าวไทยฟู้ดโฮลดิ้ง จำกัด ประเทศเนเธอร์แลนด์ และสหราชอาณาจักร เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์หัวข้อ “โลกแห่งความจริงของธุรกิจอาหาร” โดยมีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 เข้าร่วมกิจกรรม กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2566 เวลา 09.30-15.45 น. ณ ห้องประชุม 301 ชั้น 3 ศูนย์พัฒนาทุณมบุษย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมแสดงผลงาน “โดดเด่นด้านอาหารบนอัตลักษณ์สวนดุสิต” โซน SDU Highlights ในงาน 9 ทศวรรษ รวมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยจัดแสดงข้อมูลแนะนำโรงเรียนการเรือน แนะนำผลการดำเนินงานตามพันธกิจของคณะ ทั้งในด้านการจัดการเรียน การสอน การวิจัยและนวัตกรรม บริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยนำเสนอผ่านภาพกิจกรรม สื่อวีดิทัศน์ และแสดงผลรางวัล ที่นักศึกษาได้รับจากการประกวดแข่งขันในเวทีต่างๆ ภายในงานได้รับความสนใจจากนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมเข้ามาสอบถามข้อมูลการเตรียม ตัวในการสมัครเรียน โดยมีอาจารย์ สุนิทร่า ชัยกัญ อาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ และเจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน ให้ข้อมูลแนะนำหลักสูตร การจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือน นอกจากนี้มีอาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ร่วมจัดบูท Open House แนะนำหลักสูตร และแสดงผลงานด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ มีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ จัดบริการอาหาร ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 8-9 ธันวาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ทั้ง 2 ราย ได้แก่ นายภัทรธร เพชรวิจิต ที่ได้รางวัลชนะเลิศ 🏆 และนายศุภสิริ ดาบแก้ว ที่ได้รับรางวัลที่ 5 🏆 จากการเข้าแข่งขัน “กิมจิง่าย ๆ สไตล์คุณ” ในงาน Merry Kimchi Day เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2566 ณ ลานกิจกรรมด้านหน้า MBK Center ชั้น 6 โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และอาจารย์นันทพร รุจิขจร เป็นผู้ฝึกสอนนักศึกษา



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ที่ได้รับรางวัลชมเชย และรองชนะเลิศอันดับ 2

ในการประกวด ภายใต้โครงการเย็บร้อย ค่อยจับ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ขอแสดงความยินดีกับ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปี ที่ 2 ได้แก่ นางสาวศิวรรณ พุดดี และนายชัยรัช ก้อนแข็ง ชั้นปีที่ 3 ได้แก่ นางสาวอรอนงค์ ปันแก้ว และนายธนบูรณ์ ดิสังห์ และชั้นปีที่ 4 ได้แก่ นางสาววิชญาพร เลื่อนลอย ควารางวัลชมเชย ในการประกวดจิตรกรรม การกรอร้อยกระชามาสีวิจิตร และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในการประกวดจิตรกรรม การกรอร้อยชุดบันหมากเอก งานลอยกระทง ภายใต้โครงการเย็บร้อย ค่อยจับ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11 เนื่องในโอกาสเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง พระชนมพรรษาครบ 91 พรรษา และ เฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดี ศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว พระชนมพรรษาครบ 71 พรรษา ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 8-9 ธันวาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ขอแสดงความยินดีกับศิษย์เก่า รหัส 60 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่ได้รับโล่รางวัล คนพิการตัวอย่างกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตทุ่งครุ

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายธนธรณ์ ตรีพัฒน์พันธุ์ ศิษย์เก่า รหัส 60 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ที่ได้รับโล่รางวัล คนพิการตัวอย่างกรุงเทพมหานคร สำนักงานเขตทุ่งครุ เนื่องในงานเชิดชูเกียรติ “วันคนพิการสากลกรุงเทพมหานคร” ประจำปี 2566 โดยมี นายศานนท์ หวังสร้างบุญ รองผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และมอบโล่รางวัล ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 26 ธันวาคม 2566 เวลา 09.00 น. ณ โรงแรมปรีซ์พาลาส

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “มาร้อยกับเบเกอรี่ใส่ช็อกโกแลตกัน” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำเมนู Mocca Cupcake การตกแต่ง Chocolate cake ball และบราวนี่แปงขาวสิงห์เหล็ก การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารสำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SCONE Egg wash
ส่วนผสมระหว่าง "ไข่ดิบ" และ "ขอลดขอล"
- ใช้ทาบนหน้า ขอบอบเพื่อให้เกิดขึ้นที่ผิวของ
- ใช้เชื่อมติดของเข้าด้วยกัน เช่น แป้งพาย
- ใช้ชุบทอด

Panna Cotta

cone

Lasagna

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "เมนูตะวันตกยอดนิยม"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “เมนูตะวันตกยอดนิยม” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำเมนู Scone Lasagna และ Panna Cotta การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิชาชีพ (โครงการ) ผลิตบุคลากรประกอบวิชาชีพด้านอาหาร

คุณพิษณุ เขียววิจิตรพันธุ์
พิชชากรอาหาร

นางอณิศา วัฒนธงชัย
นักทรงอาหาร (ทรงอาหาร)

TIP & TRICKS

Macaron

French Meringue

มันน่อนเค้ก

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "หลากหลายกับเมฆูนขนมหวานสไตล์ฝรั่ง"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "หลากหลายกับเมฆูนขนมหวานสไตล์ฝรั่ง" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมนาก ซีนด้า อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่อง การทำขนมหวานสไตล์ฝรั่ง เมนู MAMON CAKE, FRENCH MERINGUE และ MACARON การอบรมในครั้งนี้มี วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียม วัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีความรู้ และสามารถนำ ความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กะหรี่ปั๊ฟไส้ไก่
ปาท่องโก๋
เกี๊ยวซ่า

Club House อาหารการกิน
ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.30 น.

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารทานเล่นแสนอร่อย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารทานเล่นแสนอร่อย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารทานเล่นแสนอร่อย เมนู กะหรี่ปั๊ฟไส้ไก่ ปาท่องโก๋ และเกี๊ยวซ่า การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่องเนื่อง
ศุกร์ที่ 1 ธันวาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.00 น.

Clubhouse

บราวน์คริสต์มาส



อาจารย์กนกวรรณ ศิริโสม

Moderator




อาหารการกินSDU
บราวน์คริสต์มาส



สุราสินี Kanokwan Chanchana

อัครพล

Panyapa... Tiffany Chanicha Siwaporn Theera...

Xiaomi Loma ชลิวรรณ Anong Dong

ฐิติารีย์ Nee Chamai Yk Kanjanat

clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “บราวน์คริสต์มาส”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “บราวน์คริสต์มาส” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์กนกวรรณ ศิริโสม และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์อัครพล ไวเชียงคำ กับ หัวข้อ “บราวน์คริสต์มาส” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เคล็ดลับและวิธีการทำ เมื่อวันที่ 1 ธันวาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



“ทงคัตซี ราเมน”
Ramen

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 8 ธันวาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.00 น.

คุณคัตซีน รักชาติไทย
เจ้าของร้าน (คินเซน ราเมน)

MODERATOR

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

อาหารการกินSDU
อาหารญี่ปุ่นสไตล์ไทย เมนู ทงคัตซี ราเมน


KW
 * Kanjanat


Tita


Pakin

ติดตามโดยผู้พูด


MMM


Karn


Mint


Tiffany

คนอื่น ๆ ในห้อง


Annop


Natcha


Dhiyamont


PRU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ทงคัตซี ราเมน”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ทงคัตซี ราเมน” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณคัตซีน รักชาติไทย (เจ้าของร้าน คินเซน ราเมน) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา พูเฒ่า กับหัวข้อ “ทงคัตซี ราเมน” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ประวัติ ที่มา และวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบ รวมไปถึงวิธีการประกอบอาหาร เมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





บัวลอยกึ่งสำเร็จรูป

ผสมสีผสมอาหารจากดอกไม้กินได้

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 15 ธันวาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัทมกฤษ์ ปิ่นแก้ว





Moderator





Clubhouse
อาหารการกินSDU



อาหารการกินSDU

บัวลอยกึ่งสำเร็จรูปผสมสี
ธรรมชาติจากดอกไม้กินได้





ติดตามโดยผู้พูด





คนอื่น ๆ ในห้อง






โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “บัวลอยกึ่งสำเร็จรูป”
ผสมสีผสมอาหารจากดอกไม้กินได้

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “บัวลอยกึ่งสำเร็จรูป” ผสมสีผสมอาหารจากดอกไม้กินได้ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัทมกฤษ์ ปิ่นแก้ว และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และดร.พรรณรพี เอี่ยมทวิเจริญ กับหัวข้อ “บัวลอยกึ่งสำเร็จรูป” ผสมสีผสมอาหารจากดอกไม้กินได้ ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เคล็ดลับและวิธีการทำ รวมไปถึงวิธีการคัดเลือกวัตถุดิบที่สามารถนำมาใช้เป็นสีผสมอาหารได้อย่างปลอดภัย เมื่อวันที่ 15 ธันวาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมบูทมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
งานวันกาชาด ๑๐๐ ปี พุทธศักราช ๒๕๖๑

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และทีมผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมบูท มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในงานวันกาชาด ๑๐๐ ปี พุทธศักราช ๒๕๖๑ และให้กำลังใจบุคลากรและนักศึกษา ของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งจากโฮมเบเกอรี่ โรงเรียนการเรือน ฯลฯ ที่ปฏิบัติงานจำหน่ายอาหาร ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และ สาธิตการประกอบอาหาร การไปเยี่ยมชมในครั้งนี้ ท่านคณบดีโรงเรียนการเรือนได้นำอาหารกล่องไปมอบให้บุคลากร และนักศึกษาที่ปฏิบัติงาน ในระหว่างวันที่ ๑๔-๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๑ เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงาน ซึ่งจัดขึ้น เมื่อวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๐.๐๐-๑๘.๐๐ น. ณ สวนลุมพินี

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนไปปฏิบัติงาน

ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ซึ่งเป็นคู่ความร่วมมือทางวิชาการของโรงเรียนการเรือน โดยเข้าเยี่ยมชมวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเม่าสดบ้านนายอ ตำบลลาภาศ อำเภอลาภาศอำนวนวย จังหวัดสกลนคร ร่วมกับคณะกรรพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติจังหวัดสกลนคร เพื่อชมสถานที่ผลิตข้าวเม่า สายพันธ์ข้าว และขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว ทั้งนี้มีอาจารย์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวเม่าฯ คุณครู นักเรียนโรงเรียนบ้านนายอ ให้การต้อนรับ เมื่อวันที่ 7 ธันวาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผู้บริหารและบุคลากรโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมงาน

การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

นายภาสกร บุญญลักษม์ ผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี เป็นประธานการเปิดงานการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 สมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ ภายใต้หัวข้อ “พลิกฐานคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ คหกรรมศาสตร์ สู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ยั่งยืน” การจัดงานในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นเวทีทางวิชาการแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ทางวิชาการจากงานวิจัยและนำไปพัฒนาต่อยอด เพื่อสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการให้มีผลงานวิจัยที่มีคุณภาพ เกิดการยอมรับในแวดวงวิชาการ และส่งเสริมการสร้างเครือข่ายทางวิชาการงานวิจัย ทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน คณาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย นิสิต/นักศึกษา และผู้สนใจทั่วไป ในส่วนของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเกียรติจาก รศ. ดร.ณัฐชารมณ จุฑาทักท ปาฐกถาพิเศษ เรื่อง “ความยั่งยืนในวิชาชีพคหกรรมศาสตร์” มีว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และทีมผู้บริหาร อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา เข้าร่วมจัดแสดงผลงานนิทรรศการ นำเสนอผลงานภาคบรรยาย (Oral Presentation) นำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์ (Poster Presentation) รวมทั้งมีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้ารับทุนการศึกษาภาคหัวหน้า ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2566 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณะโรงเรียนการเรือนไปปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา นครนายก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณะโรงเรียนการเรือน และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เดินทางไปปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา นครนายก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยเข้าพื้นที่ครัวผลิตอาหาร เพื่อตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ติดตั้ง ในครัวผลิตอาหารให้พร้อมต่อการใช้งานและให้เป็นไปตามมาตรฐานเดียวกันกับของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2566 ณ ศูนย์การศึกษา นครนายก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุม คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2566

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2566 สรุปวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3/2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 10(41)/2566 รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ประจำเดือนธันวาคม 2566 รายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2566 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย วาระเสนอเพื่อพิจารณาเรื่องรายงานผลการดำเนินงานโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน เรื่องขอประสานชี้แจงการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ และพัฒนาเมนูสุขภาพ การดำเนินงานด้านวิชาการ และการดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2566 เวลา 09.00-11.30 น. ณ ห้องประชุม 1109 อาคาร 1 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 รอบที่ 1 สรุปวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ กำหนดจัดประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือนและจัดกิจกรรมสวัสดิปีใหม่ และเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องพิจารณากลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัยและลูกจ้างของมหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 รอบที่ 1 (1 กรกฎาคม 2566-31 ธันวาคม 2566) ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2566 เวลา 13.00-14.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม “บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน” โดยมีวาระสำคัญเรื่องมอบนโยบายและแนวทางการบริหารจัดการโรงเรียนการเรือน ตาม SDU Directions: Small but Smart (revised version 2023-2024) ปี 2567 มุ่งให้บุคลากรทำงานอย่างมีความสุข มีสุขภาพแข็งแรง มีการรายงานผลการดำเนินงานตามพันธกิจและเครือข่ายความร่วมมือ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2566 เวลา 14.00-15.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 4 และ Online ผ่าน MST หลังจากนั้น ผู้บริหารและบุคลากรโรงเรียนการเรือน ได้ร่วมกิจกรรมสวัสดิ์ปีใหม่ รับประทานอาหารและจับสลากของขวัญร่วมกัน ณ Area 1934 @ dusit ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ๙

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ขอขอบคุณ บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้แทนโรงเรียนการเรือน รับมอบ ผลิตภัณฑ กะทิ อ้อย-ดี จาก คุณณัฐธัญ อภิขยารักษ์ ผู้แทน บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือน ขอขอบคุณ บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่นำผลิตภัณฑ กะทิ อ้อย-ดี มามอบ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนธันวาคม 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 6 ธันวาคม 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 177 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

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



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



6 สายสนับสนุน จำนวน 66 คน อายุเฉลี่ย 37.36 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 7.14 ปี



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริการ จำนวน 42 คน อายุเฉลี่ย 47.33 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 5.67 ปี



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน

อายุเฉลี่ย 42.79
ระยะเวลาทำงานเฉลี่ย 15.27 ปี

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

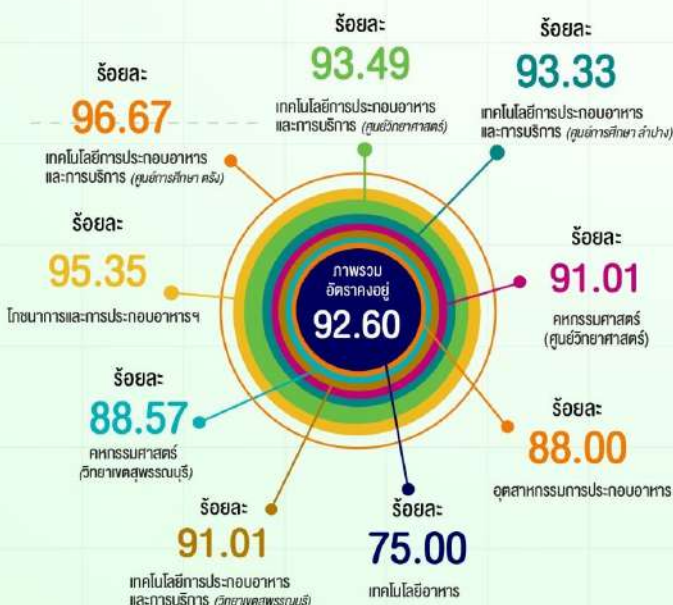
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนธันวาคม 2566

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน (รวมจำนวนนักศึกษา 1,577 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 92.60%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

| | | | |
|---|--|--------------------------------------|--|
| 1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์) | รหัส 66: 218, รหัส 65: 187, รหัส 64: 206, รหัส 63: 121, รวม: 732 | 6. อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร | รหัส 66: 22, รหัส 65: 27, รหัส 64: 15, รหัส 63: 2, รวม: 66 |
| 2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพหุประสงค์) | รหัส 66: 28, รหัส 65: 24, รหัส 64: 22, รหัส 63: 7, รวม: 81 | 7. โภชนาการและการประกอบอาหารฯ | รหัส 66: 22, รหัส 65: 23, รหัส 64: 21, รหัส 63: 16, รวม: 82 |
| 3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีง) | รหัส 66: 20, รหัส 65: 34, รหัส 64: 23, รหัส 63: 10, รวม: 87 | 8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์) | รหัส 66: 87, รหัส 65: 91, รหัส 64: 76, รหัส 63: 70, รวม: 324 |
| 4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ส่วนบง) | รหัส 66: 40, รหัส 65: 38, รหัส 64: 44, รหัส 63: 18, รวม: 140 | 9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพหุประสงค์) | รหัส 66: 20, รหัส 65: 22, รหัส 64: 17, รหัส 63: 3, รวม: 62 |
| 5. เทคโนโลยีอาหาร | รหัส 63: 3, รวม: 3 | | |

2 อัตราคงอยู่ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวน บุคลากร : นักศึกษา

3.1 บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
56 : 1,191 1 : 22

3.2 บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
13 : 386 1 : 30

3.3 บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
177 : 1,577 1 : 9

ข้อมูล ณ วันที่ 29 พฤศจิกายน 2566

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 410/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 2 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเป็ดย่าง หมี่กรอบ และสาकुเปียกสำไผ่ ณ ห้อง 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 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 411/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 2 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ณฤนาท ลีมอุทัยรัตน์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู น้ำพริกกะปิ น้ำพริกขี้เหล็ก หลนเต้าเจี้ยว ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 412/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 202

วันที่ 2 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ดร. นิพันธ์ชนก นาจพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ การสื่อสาร ศัพท์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานครัว อาหาร ตลอดจนเครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆ รวมทั้งการนำเสนออาหาร ณ ห้องประชุมคณะพยาบาล อาคารเฉลิมพระเกียรติ 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 413/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2

วันที่ 3 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนูข้าวเหนียว มูน สีเหลืองกุ้ง ขนมเบื้องไทย(ไส้เค็ม/ไส้หวาน) และข้าวต้มมัด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ 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 414/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 3 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูครัวซองต์เนยสด ครัวซองต์บ็อกโกแลต และเดนิชเพสตรีหน้าต่างๆ ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 415/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 3 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร พื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) และมอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร โดยได้รับเกียรติจากโดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นผู้มอบวุฒิบัตรและวิทยากรควบคุมการสอบปฏิบัติ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 416/2566



สาธิตและสอนการทำอาหารให้กับคณะชาวจีนจากมหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

วันที่ 5 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการสาธิตและสอนการทำอาหารไทย ในเมนู ซูชิข้าวคลุกน้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด และข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา ให้กับคณะนักศึกษา แลกเปลี่ยนชาวจีนจากคณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้สาธิต ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร 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 417/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 2/2567

วันที่ 7 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวเกรียบกุ้ง ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 418/2566



จัดอบรมให้กับนักศึกษาชาวอิตาลีจากบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด

วันที่ 8 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมให้กับบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด โดยผู้อบรมเป็นนักศึกษาชาวอิตาลีจำนวน 16 คน โดยมีอาจารย์อาจารย์ทัศนเทพ อังกุราภินันท์ เป็นวิทยากร ผู้สาธิตในเมนู ผัดไทย และแกงมัสมั่นเนื้อ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 419/2566



ร่วมจัดงาน “๙ ทศวรรษ รวมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน”

วันที่ 8 - 9 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดงาน “๙ ทศวรรษ รวมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน” เนื่องในโอกาสครบรอบ 90 ปี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับมอบหมายให้จัดบริการอาหารให้กับแขกผู้มีเกียรติและผู้ทรงคุณวุฒิของมหาวิทยาลัย ผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร เจ้าหน้าที่และนักศึกษาช่วยปฏิบัติงาน ทั้งในรูปแบบการบริการแบบจัดเสิร์ฟลงโต๊ะและแบบกล่อง (ตั้งแต่วันที่ 7 ธันวาคม 2566) สำหรับอาหารว่างและเครื่องดื่ม อาหารมื้อเช้า อาหารมื้อกลางวัน และอาหารมื้อเย็น รวมทั้งการออกบูธเพื่อการประชาสัมพันธ์หลักสูตรการอบรมต่าง ๆ ชุมนวมจีน และไอศกรีมโฮมเมด ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 420/2566



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ภาคปฏิบัติ)

วันที่ 13 - 14 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ภาคปฏิบัติ) เดือนธันวาคม 2566 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 421/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 3/2567

วันที่ 14 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 3/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เบรดพุดดิ้งซอสวนิลา ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 422/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 16 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ผัดเปรี้ยวหวาน กะเพราหมู ผัดฉ่าปลาตุ๋ก ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 423/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 16 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏฐา เมฆราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ลักษณะของอาหารไทย อาหาร 4 ภาค การจัดรายการอาหารให้สอดคล้องกัน การประกอบอาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน เครื่องแกงประเภทต่างๆ สมุนไพรและเครื่องเทศ ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 424/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์)

วันที่ 16 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระทงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 425/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ

วันที่ 16-17 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ขอสอนกประสงค์ ขอสอนทำสำหรับเนื้อสัตว์ ข้าวราดพริกแกงหมูชิ้น ข้าวราดไก่ ทอดกระเทียม ข้าวราดผัดคะน้าหมูชิ้น ข้าวราดกะเพราหมูสับ ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยว ผัดซีอิ้วหมู คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่วส้ม ไก่ย่างข้าวคั่ว ขอสลัมตำปลาร้า ส้มตำปลาร้าหลวงพระบาง ส้มตำไทย น้ำยำ น้ำยำปลาร้า ยำปลาร้าหมักหมูยอ และยำหมูยอไข่แดงเค็ม ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 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 426/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพาย (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์)

วันที่ 17 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพาย เฟสทรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นเป็นผู้มอบวุฒิบัตรและเป็นผู้คุมสอบ ในเมนู ชูว์เฟสทรี ณ ห้องเบเกอรี่ 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 427/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 17 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนูเป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ขนมดอกจอก ข้าวเหนียวมูน สีขาวสังขยา สีเขียวหน้าปลาแห้ง และถั่วแปบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 428/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมีอาชีพ

วันที่ 16 - 17 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร การเปิดร้านกาแฟแบบมีอาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ความรู้เกี่ยวกับกาแฟและเครื่องดื่ม และสาธิต กาแฟร้อน กาแฟเย็น และเครื่องดื่มต่าง ๆ ณ 1934@สวนดุสิต E-learning & Co-Working Space อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ 50 พรรษา ชั้น 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 429/2566



ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

วันที่ 18 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน 1/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ) โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นผู้สาธิตในเมนูแซนวิช ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 จำนวน 73 คน ณ 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 430/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 3/2567

วันที่ 21 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 3/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์สุนิทร่า ชัยภักย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู พาสต้าเฟสโต้ซอส ฌ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 431/2566



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ร่วมออกบูธในงานวันกาชาด 100 ปี พุทธศักราช 2566 ณ สวนลุมพินี

วันที่ 8 - 18 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ออกบูธประชาสัมพันธ์และจำหน่ายไอศกรีมโฮมเมดหลากหลายรสชาติ และป๊อปคอร์น พร้อมสาธิตการทำอาหาร โดยอาจารย์เชฟและผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร อาทิ เชฟจาร์ก ศรีอรุณ ในเมนู "Bruschetta" ณ บูธ A4.5 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต งานวันกาชาด 100 ปี พุทธศักราช 2566 "รื่นรมย์สุขฤดี ณ ที่แห่งการให้" ณ สวนลุมพินี

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 432/2566



ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ

วันที่ 22 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 1/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ) โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นผู้สาคัดในเมนูน้ำสมูทตี้ (กรีนดีท็อกซ์ และ มิกซ์เบอร์รี่) ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 68 คน ณ 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 433/2566



บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) มอบผลิตภัณฑ์กะทิอร่อยดีเพื่อนำใช้ในการอบรม

วันที่ 22 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รับมอบผลิตภัณฑ์กะทิอร่อยดี จากบริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) โดยบริษัทมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้นำใช้ในการอบรมอาหาร และ ขนมอบให้กับบุคคลทั่วไป และเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 434/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์)

วันที่ 23 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา แฉขรารี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตั้งหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเหี่ยวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แก้ว ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 435/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย 202 (วันเสาร์)

วันที่ 23 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย อาทิ ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร รูปแบบของการบริหาร การจัดการและการบริหารงานต่าง ๆ ณ ห้องสาริตและบรรยาย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 436/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 23 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ทอดมัน ปูจ๋า และไก่ทอดกระเทียม ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติอาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 437/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรขนมไทย (Plus) รุ่น 2

วันที่ 24 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู มั่นสำปะหลัง เชื่อม วุ้นกะทิ สัมปันนี ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 438/2566



ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ

วันที่ 27 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน 1/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ) โดยมี อาจารย์ธีรารณ ศรีทอง เป็นผู้สาธิตในเมนูแซนวิช ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จำนวน 79 คน ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 439/2566



โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พบอธิการบดีและผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเพื่อกราบสวัสดีปีใหม่ พ.ศ. 2567

วันที่ 28 ธันวาคม 2566 ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พร้อมด้วยอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เข้าพบอธิการบดีและผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเพื่อกราบสวัสดีเนื่องในโอกาสวันขึ้นปีใหม่ พ.ศ. 2567 พร้อมทั้งรับพรวันปีใหม่จากอธิการบดี ณ ศาลาสารภีคู่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 440/2566



ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

วันที่ 28 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 1/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ) โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกูราภินันท์ และ อาจารย์วีไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นผู้สาธิตในเมนูซูชิ ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 78 คน และระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 จำนวน 84 คน ณ 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 441/2566



ฝึกอบรณการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ

วันที่ 28 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 1/2567 (ฝึกอบรณการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ) โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นผู้สาคิรในเมนูขนมทองเอก ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาลธันวาคม 2566

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

- ผลิตขนมปังเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอร์, ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอกพิชซ่า, ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้ช็อคชิ่ง คุกกี้สิงคโปร์ ชอฟคุกกี้
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรล บาวาเลียน เค้กมะพร้าว
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิล, แพนเค้ก, โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม

สถานที่จำหน่าย ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

- หน่วยงานภายใน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล หน่วยงานภายนอก
- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 85,225 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 2,880 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการจัดเลี้ยงศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มูลค่า 4,050 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียน รร.สาริตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 10,626 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 3,952 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



December 2023

ฝ่ายฝึกอบรมและ กิจกรรมพิเศษทางด้าน อาหารและเครื่องดื่ม

จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรระยะยาวและระยะสั้น ดังนี้

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 201-202 พลัส
- หลักสูตรขนมปังและพาย รุ่น 39 พลัส
- หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2
- หลักสูตรระยะสั้นสติกและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ
- หลักสูตรรอรหาดะวันตก รุ่น 7 พลัส
- หลักสูตรระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ



จัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการแก่
หน่วยงานภายนอก ดังนี้

- สอนอาหารไทยให้นักศึกษาต่างชาติ มหาวิทยาลัย
บวมินทร์ราชธิราช วันที่ 5 ธ.ค.66
- สอนอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี วันที่ 8 ธ.ค.66
- สอนอาหารไทยให้กับนักศึกษาเทคโนโลยีจิตรลดา
วันที่ 9,16,23 ธ.ค.66
- สาธิตอาหารงานกาชาด วันที่ 9,12,16,17 ธ.ค.66



จัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน
ภายใน และบริการวิชาการเพื่อสังคม ดังนี้

- สอนประกอบอาหารแบบไม่มีค่าใช้จ่าย
วันที่ 7,14,21 ธ.ค.66
- ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียน
โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วันที่ 18,22,27,28 ธ.ค.66

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทรศัพท์ 66-2244-5391-3

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



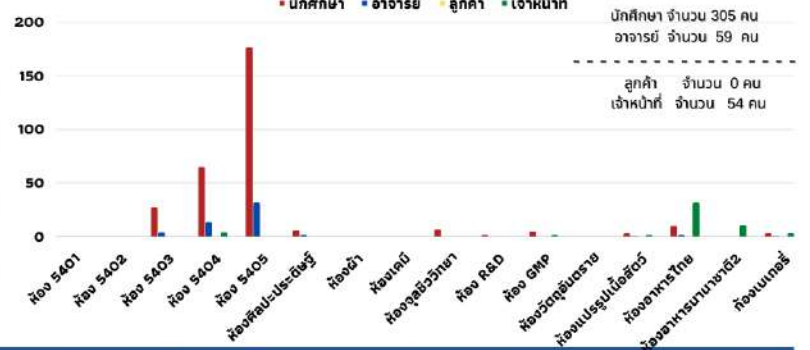
งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำเดือนธันวาคม 2566



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดงาน 9 ทศวรรษ ร่วมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนา อย่างยั่งยืน : SDU COMMUNITY ENGAGEMENT EXPO 2023 : SUANDUSITNESS เย็นร้อย ค่อยจิบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11 ในโอกาสครบรอบ 90 ปี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กำหนดจัดงาน ๙ ทศวรรษ ร่วมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน ระหว่างวันที่ 8-9 ธันวาคม 2566 ณ อาคารจันทร์เจริญ และอาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อแสดงศักยภาพ และนำเสนอผลงานการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จากพันธกิจในการจัดการเรียน การสอน การวิจัยและนวัตกรรม บริการวิชาการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม นำเสนอผ่านกิจกรรมต่าง ๆ ได้แก่ SDU COMMUNITY ENGAGEMENT EXPO 2023 นิทรรศการ SUANDUSITNESS โครงการเย็นร้อย ค่อยจิบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 11 โดยได้รับเกียรติจาก ท่านศุภมาส อิศรภักดี รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นประธานเปิดงาน

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนธันวาคม



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ "Open House Suan Dusit Suphanburi Campus 2022" โดยมีนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนในภาคกลางและโรงเรียนในเครือข่าย เข้าเยี่ยมชมนิทรรศการของแต่ละหลักสูตร พร้อมเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหาร ในวันที่ 8 ธันวาคม 2566

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับ ประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมี อาจารย์และนักศึกษาลูกศรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 2 ปี การศึกษา 2566

ผลิตไส้กรอกอีสาน กุนเชียงหมูและลูกชิ้นหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิต เอกพลและศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาต่องไก่ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนธันวาคม 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



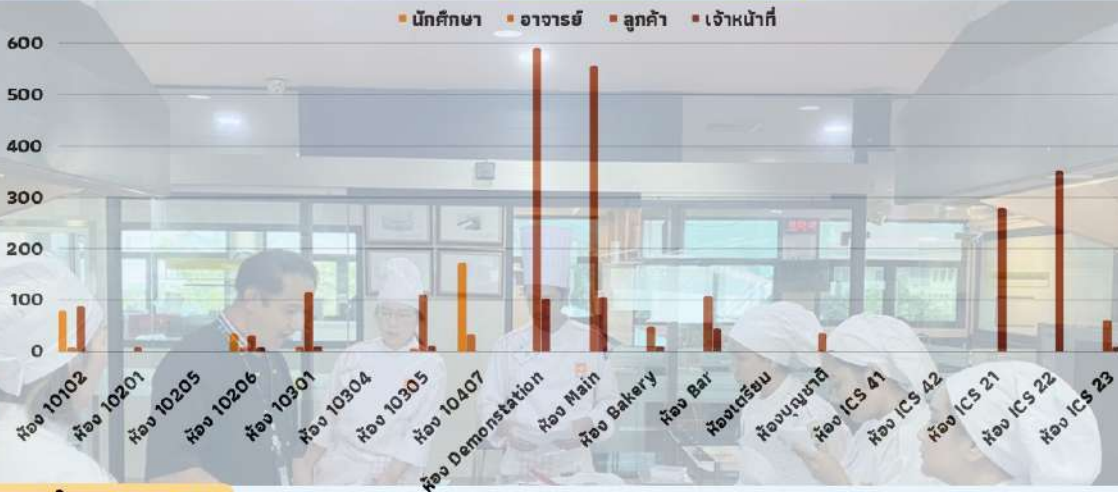
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 13-14 ธันวาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนธันวาคม

นักศึกษา จำนวน 591 คน
อาจารย์ จำนวน 124 คน

ลูกค้า จำนวน 1,752 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 991 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 3,458 คน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

December 2023

66

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลการผ่านศึก สำนักงานปลัด
บัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ

99



Food



ไก่ต้มน้ำ/ข้าวหมูสับโรยซอสลูกทอก+ไข่ดาว/สปาเก็ตตี้ซอสแฮม
และไข่กุ้ง/ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม/ข้าวหน้าไก่คัสด์ดีดง



dessert



ข้าวเหนียวหน้าวุ้น/ขนมต้ม/ข้าวเหนียวถั่วดำ/ทับทิม
กรอบ/บวดเผือกทอง/วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน/



appetizer



ข้าวเหนียวต้มกระเทียม/ข้าวเกรียบปากหม้อ/ยำ
หมูยอ/ทับทิมกรอบ/ทอดมันปลา/กุยช่ายปากหม้อ



Additional
work



ออริเดอร์พิเศษ
:/ผัดไทย จำนวน 200 ถ้วย
:/ข้าวปลาอินทรีทอดน้ำปลา + ยำมะม่วง
:/ข้าวผัดน้ำพริกปลาทู+หมูทอด
ขายไข่เจียว ที่ Food stree
จัดทำอาหารเลี้ยงปีใหม่พนักงาน



Merry Christmas



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนธันวาคม 2566

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน และภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียน ticket ข้อความของบุคลากร แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 7 (Plus) วันที่ 17 ก.ย. - 3 ธ.ค. 2566



หลักสูตรขนมเบเกอรี่เบื้องต้น 2 วันที่ 18-19 พ.ย. 2566 (ระยะสั้น)



หลักสูตรการทำอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี วันที่ 8 ธ.ค. 2566



หลักสูตรขนมปังและพาย รุ่น 39 (Plus) วันที่ 24 ก.ย. - 17 ธ.ค. 2566



หลักสูตรอาหารไทย 3 วันที่ 25-26 พ.ย. 2566 (ระยะสั้น)



หลักสูตรเค้กและขนมปัง วันที่ 25-26 พ.ย. 2566 (ระยะสั้น)



หลักสูตรการเปิดร้านค้าเฟรนไชซีแบบมืออาชีพ วันที่ 16 - 17 ธ.ค. 2566 (ระยะสั้น)



หลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ วันที่ 16 - 17 ธ.ค. 2566 (ระยะสั้น)

ฝ่ายสำนักงาน



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 101 คน



สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 54 (วิชาการ 1, สนับสนุน 53)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 47 (สนับสนุน 5, บริการ 42)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 100 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 1 คน
บุคลากรลาออก 1 คน



Food Street
ยอดรวมประจำเดือน 166,508 บาท

เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่ และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก

เยี่ยมชมวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวแม่บ้านนายอ จังหวัดสกลนคร



ออกบุง งานการประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 17 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ด้านการบริหารงาน

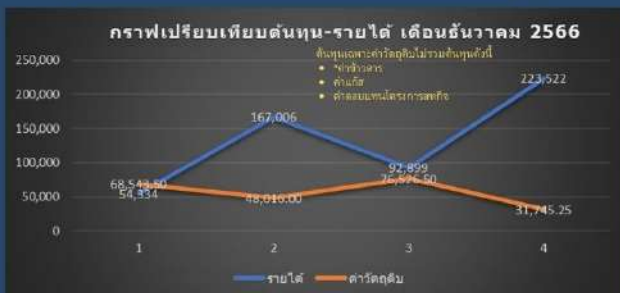
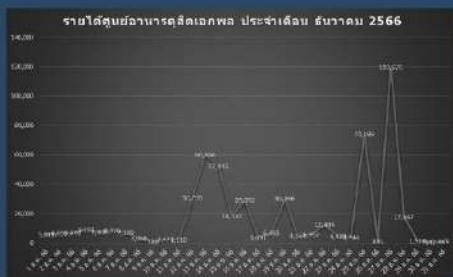
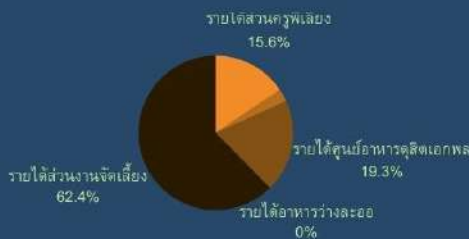
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนธันวาคม 2566

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

โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจศึกษา (Excellent Center) ภายในมหาวิทยาลัย



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

- ประชุมเตรียมความพร้อม งาน 9 ทворรรษ รวมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน
- กิจกรรม SDU Suphanburi Campus Open House 2023
- งาน 9 ทворรรษ รวมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานเลี้ยงอาหารเยียนกองอาคาร และสิ่งแวดลอม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ทำบุญบริษัท (ตั้งศาลพระภูมิ) บริษัท จุโรพานิชย์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีเยี่ยมชม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการบูรณาการอบรมครูสอนภาษาจีนชาวไทย ประกวดความรู้รอบตัวเกี่ยวกับวัฒนธรรมจีน และการแข่งขันทักษะการสอบภาษาจีน สำหรับครูผู้สอนภาษาจีนชาวไทย
- งานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2566 เดือน ธันวาคม 2566



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน ธันวาคม 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 1. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศทางเดินชั้น 4
 2. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 3. เก็บงานทาสีท่อน้ำทิ้ง
 4. ติดตั้งพัดลมศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 5. ทำความสะอาดหัวเตาและชุดดูดควัน ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 6. ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 7. ทำการซ่อมสวิทช์เครื่องตีแป้ง
 8. ติดตั้งชิงคาน้ำพร้อมเดินระบบท่อน้ำดี, น้ำเสีย ห้อง ICS 41-42
 9. เปลี่ยนนมหนูหัวปรับแก๊สห้อง ICS 22
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 1. ทำความสะอาดพัดลมฟู๊ดส์สตีท
 2. เปลี่ยนพัดลมคอลย์ร้อยตู้แช่ตู้ดูดควัน
 3. ทำฝ้าเพดานหน้าห้อง 10206
 4. เช็ดกระจกบานหน้าต่างห้อง 10206-10304
 5. ทำความสะอาดหัวเตาและชุดดูดควันห้อง 10206, 10304
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 1. ทะลวงท่อน้ำทิ้งห้องเมน
 2. ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ
 3. ทำความสะอาดหัวเตาและชุดดูดควัน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ทำความสะอาดหัวเตาและชุดดูดควัน
 2. ทำความสะอาดตะแกรงและบอดี้เครื่องล้างจาน
 3. ทำความสะอาดพื้นและระเบียบอาคารแวมเทียงธรรม

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

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

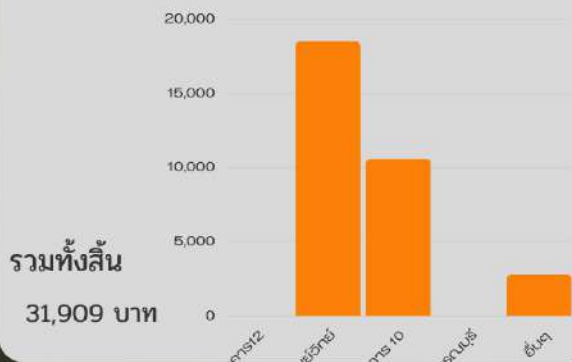
ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปสวนขยาย

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน ธันวาคม 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

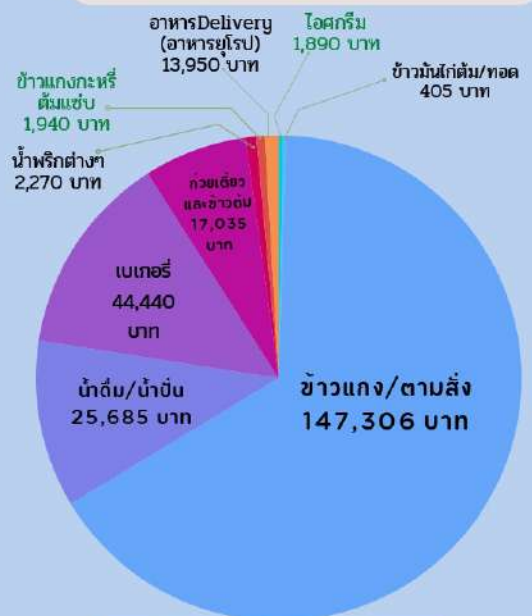


ศูนย์อาหารดุสิตนฤมิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้ ประจำเดือน ธันวาคม 2566



รายได้รวม 254,921 บาท



อมรกรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
 - องค์กรสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
 - สำนักงานปลัดบัญชา กองทัพบก
- ฿ 27,264 บาท ฿ 20,964 บาท

รายได้รวม 48,228 บาท

CWIE Center บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 21,975 บาท

1934@dusit

ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ



จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 6,202 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กระแสเงินสดเข้า จำนวนเงิน 2,097,861.91 บาท
กระแสเงินสดออก จำนวนเงิน 3,282,696.93 บาท

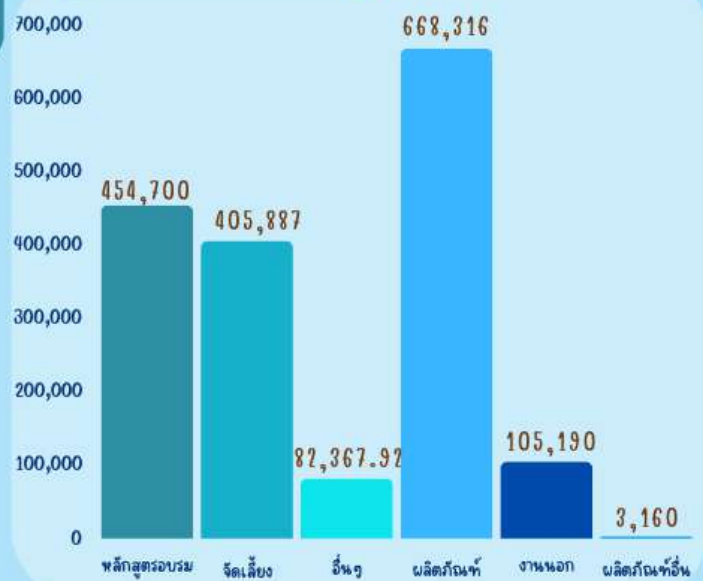
เจ้าหน้าที่ประมาณ จำนวนเงิน 946,416 บาท
ลูกจ้างประมาณ จำนวนเงิน 876,531 บาท

งบประมาณ

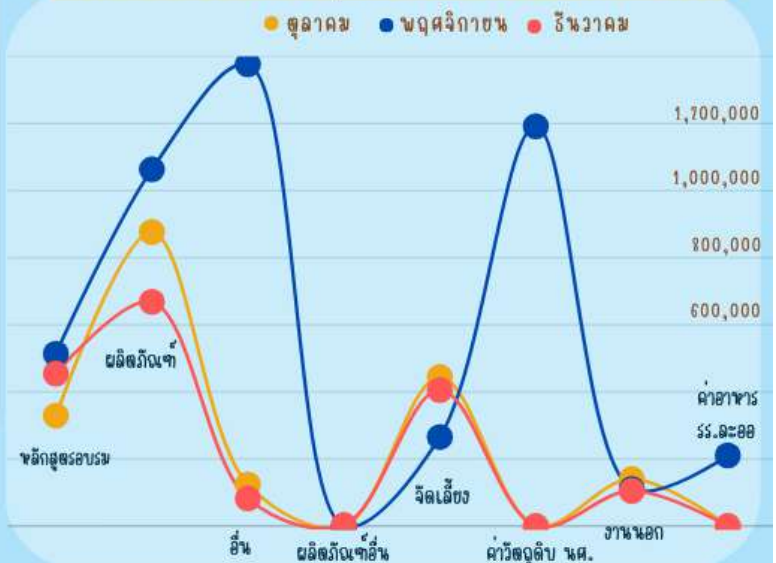
- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ม.ค.67 ขออนุมัติงบประมาณ 226,260 บาท
- โครงการอบรม(ระยะสั้น1วัน) เดือน ม.ค.67 ขออนุมัติงบประมาณ 30,960 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป) รุ่น 97 Plus ขออนุมัติงบประมาณ 215,160 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 8/2567 (อบรมส่วน บุคคลชาวต่างชาติ หลักสูตรอาหารไทย) ขออนุมัติงบประมาณ 4,970 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 9/2567 (โครงการ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน มกราคม 2566) ขออนุมัติงบประมาณ 203,750 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 1/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ) ขออนุมัติงบประมาณ 30,000 บาท
- โครงการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในงาน กษาดประจำปี 2566 ขออนุมัติงบประมาณ 46,900 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 4/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหาร และขนมเพื่อสุขภาพ) ขออนุมัติงบประมาณ 4,800 บาท

ฝ่ายบัญชีและการเงิน

รายรับ ธันวาคม 2566



เปรียบเทียบรายรับ เดือน ตุลาคม พฤศจิกายน และ ธันวาคม 2566



หลักสูตรอบรม ธันวาคม 2566

การเปิดร้านกาแฟแบบมีอาชีพ
รายรับ 27,000 บาท อบรม 6 ท่าน
56.3%



ร้านอาหารสร้างอาชีพ
รายรับ 31,500 บาท อบรม 7 ท่าน
62.5%



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวคุณิตนฤมต ประจำเดือนธันวาคม 2566



คุณิตนฤมต รังสรรค์อาหารได้หลากหลายรูปแบบ รักษามาตรฐานงานครัวทั้งภายใน และงานบริการอาหารโดยตรงกับลูกค้า บนพื้นฐานมาตรฐานการเรือนสวนดุสิตที่มีชื่อเสียงมานานกว่า 9 ทศวรรษ มารับการบริการจากเราได้ ณ ครัวคุณิตนฤมต ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

“ รังสรรค์อาหารดี มีรสนิยม เรื่องภูมามานถม ชิม นิยมคุณิตนฤมต ”

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
แนะแนวทางการศึกษา โรงเรียนสวนบุญไทรปัทมภ์ อ.เมือง จ.ลำพูน

DECEMBER
8 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และฝ่ายประชาสัมพันธ์และแนะแนว ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมกิจกรรมวันแนะแนวการศึกษาต่อและอาชีพ ณ โรงเรียนสวนบุญไทรปัทมภ์ อ.เมือง จ.ลำพูน โดยแนะแนวทางการศึกษา ให้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 จำนวนกว่า 500 คน ซึ่งทางมหาวิทยาลัย สวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และหลักสูตร ได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวน 4 สาขา ได้แก่ สาขาวิชาธุรกิจการบัน สาขาการศึกษาปฐมวัย สาขาการประถมศึกษา และสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 วันที่ 8 ธันวาคม 2566

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

เข้าร่วมงาน 9 ทศวรรษ “รวมตัวสร้างสรรค์ ร่วมกันพัฒนาอย่างยั่งยืน” 90 ปี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

DECEMBER
8-9 2023

คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดย ดร.วชิรญา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์ลำปาง พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ได้เข้าร่วมจัดนิทรรศการในกลุ่ม SDU HIGHLIGHTS นำเสนอผลงานและการดำเนินงาน 23 ปีศูนย์การศึกษาลำปางกับเส้นทางพัฒนาระบบนิเวศการเรียนรู้เพื่อพัฒนาท้องถิ่นชุมชน : เรียนรู้ สร้างคน เชื่อมเมือง พร้อมด้วยแนวทางการพัฒนา SDU DIRECTIONS : SMALL BUT SMART 2023-2024 และ ONE WORLD LIBRARY TO THE UNIVERSITY โดยภายในนิทรรศการประกอบด้วย การนำเสนอข้อมูลในโครงการ การจัดการความรู้ พัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผ้าย้อมสีครั้ง เพื่อยกระดับรายได้สร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจฐานรากและการสร้างแบรนด์อัตลักษณ์ : ลำปางเมืองผ้าย้อมครั้ง/ ผลงานวิจัยตีพิมพ์ หน่วยบริหารและจัดการทุนด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) ประจำปี 2565/ รางวัลเมนูสร้างสรรค์ GLOBLE TO LOCAL MAKRO HORECA ครั้งที่ 16 และ BEVERAGE INGREDIENT LIBRARY

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ร่วมจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ MODERN TRADE BUSINESS EDUCATION (MTE)

DECEMBER
15 2023

วันศุกร์ที่ 15 ธันวาคม 2566 นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ภายใต้การดูแลและสนับสนุนจากคณาจารย์ของหลักสูตรฯ ร่วมกับคณาจารย์และนักศึกษา สาขาธุรกิจการบิน ได้ร่วมจัดกิจกรรมภายใต้โครงการ MODERN TRADE BUSINESS EDUCATION (MTE) ของโรงเรียนอัสสัมชัญลำปาง ผ่านความร่วมมือ (MOU) กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อดำเนินการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับมารยาทการรับประทานอาหารแบบสากลผ่านประสบการณ์จริง ทางหลักสูตรฯ รับผิดชอบในการจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และจัดเตรียมอาหารแบบ FINE DINING โดยนักศึกษางานของหลักสูตรฯ เรียนรู้ในทุกกระบวนการทำงาน เช่น การวางแผนและออกแบบจานอาหาร แนวคิดในการพัฒนาตำรับการผสมเครื่องดื่มและการเตรียมเครื่องดื่มผสมจำนวนมาก การเลือกซื้อวัตถุดิบ การปรุงประกอบอาหารจำนวนมาก และการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดประชุมวิพากษ์เกรดและรายงานพฤติกรรมทางการเรียนของนักศึกษา

DECEMBER
19 2023

ในวันที่ 19 ธันวาคม 2566 ฝ่ายวิชาการของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดประชุมวิพากษ์เกรดและรายงานพฤติกรรมทางการเรียนของนักศึกษา (รหส 64-66) ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2566 ณ ห้องประชุมชั้น 4 ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมการสัมมนาเรื่อง สิทธิประโยชน์จากกองทุนพัฒนาฝีมือแรงงาน

DECEMBER
14 2023

ในวันที่ 14 ธันวาคม 2566 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดย ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา และ ผศ.จรรยา โก๊ะนาบุตร เข้าร่วมการสัมมนาเรื่อง สิทธิประโยชน์จากกองทุนพัฒนาฝีมือแรงงาน ภายใต้พระราชบัญญัติส่งเสริม การพัฒนาฝีมือแรงงาน พ.ศ. 2545 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 โดยมีนายชัชวาลย์ ฉายะบุตร ผู้ว่าราชการจังหวัดลำปาง เป็นประธานเปิดการสัมมนา เพื่อ การสร้างความรู้ความเข้าใจ และการเผยแพร่ข้อมูลประชาสัมพันธ์แก่ผู้ประกอบการ ผู้ดำเนินการทดสอบมาตรฐาน ฝีมือแรงงานแห่งชาติได้ดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
การจัดการอบรมด้านอาหารและบริการเพื่อการบริการวิชาการบนฐานความเชี่ยวชาญ

DECEMBER
18-22 2023

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง ได้ดำเนินโครงการ “การจัดการอบรมด้านอาหารและบริการเพื่อการบริการวิชาการบนฐานความเชี่ยวชาญ” “หลักสูตรการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ” เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้และทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริการ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง พร้อมนำไปสู่การบูรณาการความรู้ร่วมกับสังคม ชุมชน ท้องถิ่น เพื่อเป็นรากฐาน ของความเข้มแข็งและยั่งยืนทางสังคมในอนาคต และเพื่อการพัฒนาความเชี่ยวชาญทางวิชาการขององค์กรให้มีความโดดเด่นตามอัตลักษณ์ด้านอาหารของมหาวิทยาลัย ในระหว่างวันที่ 18-22 ธันวาคม 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม "แกงพะเนียงกับทางเลือกเพื่อสุขภาพ"

DECEMBER
25 2023

วันที่ 25 ธันวาคม 2566 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรม "แกงพะเนียงกับทางเลือกเพื่อสุขภาพ" ภายใต้โครงการวิจัย "การพัฒนาแกงพะเนียงด้วยน้ำมันธัญพืชเพื่อนำไปสู่ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานเชิงการค้า" และโครงการ "การจัดอบรมด้านอาหารเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต" ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัยพัฒนาตำรับแกงพะเนียงเพื่อลดปริมาณไขมัน ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านโภชนาการ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สิงวาลย์ ชมภูงา อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ และนักกำหนดอาหาร ด้านแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อิศพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ และกิจกรรมภาคปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคนิคการปรุงประกอบพะเนียงเนื้อลดการใช้ไขมัน โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรรถ พันสี อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ทั้งนี้กิจกรรมนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จรรยา ใ้ทะนาบุตร อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรมผ่านการเป็นผู้ช่วยการสาธิตการปรุงประกอบแกงพะเนียงลดการใช้ไขมัน เพื่อเป็นการเสริมสร้างประสบการณ์จากการทำงานของนักศึกษานอกห้องเรียน

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยากรอบรมหัวข้อเรื่อง "อาหารทานเล่นแสนอร่อย"

DECEMBER
27 2023

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเกียรติเป็นวิทยากรอบรมเรื่อง "อาหารทานเล่นแสนอร่อย" เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำอาหารทานเล่นแสนอร่อย เมนู กะหรี่ปั๊ฟไส้ไก่ ปาท่องโก๋ และเกี้ยวซ่า การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 ธันวาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ ONLINE ผ่านระบบ MICROSOFT TEAMS

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



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