



โรงเรียนการเรือน

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566



โรงเรียนการเรือน
www.food.dusit.ac.th

รายงานผลการดำเนินงาน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เดือนพฤศจิกายน 2566





คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

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

2. มีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร รวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มหักัดบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

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



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 32

ศูนย์การศึกษา ลำปาง 79

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย



นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
ปฏิบัติการอาหารรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม รหัสวิชา 5071609

ปฏิบัติการอาหารรายวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับวัตถุดิบและการเตรียม รหัสวิชา 5071609 โดยได้รับเกียรติ
จากอาจารย์กิตเทพ อังกรากินันท์ และอาจารย์ธีรพรรณ ศรีทอง จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
บรรยายให้ความรู้และสาธิต เรื่อง การเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทสัตว์ปีกและสัตว์เนื้อแดง ให้กับนักศึกษา
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ชั้นปีที่ 1 รหัส 66
โดยมีอาจารย์กนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ เป็นผู้รับผิดชอบรายวิชาดังกล่าว

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมการประกวด "SDU Smart Idol Project Y2K"
จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรม "SDU Smart Idol Project Y2K" โครงการเรียนรู้ประสบการณ์นอกตำรา จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานเปิดโครงการ โดย รศ.พัชรี สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา พร้อมด้วยผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา เข้าร่วมงาน ภายในงานมีกิจกรรมการแข่งขันกีฬา SDU E-Sport Game การประกวด SDU Speech Contest การประกวด SDU Smart Idol การแสดง SDU Big Show และการประกวด SDU MC Search) ทั้งนี้ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม ได้เป็นผู้แทนคณบดีโรงเรียนการเรือน มอบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้กับนักศึกษาเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการดำเนินกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน ให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (ผลิตโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ) ให้กับนักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมการแสดง ในกิจกรรม "SDU Smart Idol Project Y2K" โครงการเรียนรู้ประสบการณ์นอกตำรา จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมี ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ได้เป็นผู้แทนคณบดีโรงเรียนการเรือน ในการมอบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ให้กับนักศึกษาเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการดำเนินกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม : กิจกรรมพี่สอนน้องตามวิถีการเรือนสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม : กิจกรรมพี่สอนน้องตามวิถีการเรือนสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ มี ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน รองคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมโครงการ โดยร่วมกันเดินออกกำลังกายและพร้อมช่วยกันเก็บใบไม้และขยะที่พบในพื้นที่สีเขียวของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี การดำเนินการในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้บุคลากรและนักศึกษาออกกำลังกาย มีจิตสาธารณะ และตระหนักถึงความสำคัญของสิ่งแวดล้อม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2566 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับ International Education Exchange (I.E.E. Thailand) ในการดูแลนักศึกษาที่ได้รับทุนสนับสนุนโครงการฝึกงานวิชาชีพ(ครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมี ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้แทนโรงเรียนการเรือนร่วมแสดงความยินดีกับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ได้รับทุนสนับสนุนในโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (ครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย International Education Exchange (I.E.E. Thailand) จำนวน 6 ราย ได้แก่ นางสาวโชติรส แซ่ทวย นายธนบูรณ์ ปลายประยงค์ นางสาวณัฐภา จิตต์ธรรมเลิศ นางสาวพิชชานันท์ อมพิทักษ์กุล นายนิธิตล องประยูร และ นางสาวพัชรีวรรณ ศรีสมอ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



รศ.ดร.สุภุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานจัดกิจกรรมคุยสบาย ๆ สไตล์ “สวนดุสิต” ครั้งที่ 204(47) ในหัวข้อ “จากสนามแข่งขันสู่ร้านอาหารในฝันของตัวเอง” โดย ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รอง คณบดีโรงเรียนการเรือน ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ เซฟเทค วิสาขา ระวีจันทร์ ศิษย์เก่าโรงเรียนการเรือน / เจ้าของร้าน Fine Cuisine BKK และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับ รางวัลจากการแข่งขันในรายการต่าง ๆ พร้อมกันนี้ได้เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรม พุดคุย แลกเปลี่ยนความคิดเห็น เมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2566 ณ Poll Cafe ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย และผ่านระบบออนไลน์ Zoom Meeting

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
และสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร



**ปฏิบัติการอาหารรายวิชาอาหารทางเลือก (Alternative Food) รหัสวิชา 5072331
และรายวิชาอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ (Alternative Food for Health) รหัสวิชา 5073372**

ปฏิบัติการอาหารรายวิชาอาหารทางเลือก (Alternative Food) รหัสวิชา 5072331 สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โดยมีอาจารย์กนกนิกษ์ จงรัตนวิทย์ เป็นอาจารย์ผู้สอน ร่วมกับรายวิชาอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ (Alternative Food for Health) รหัสวิชา 5073372 สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ เป็นอาจารย์ผู้สอน บรรยายให้ความรู้และสาธิต เรื่อง การประกอบอาหารอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ ประเภทอาหารเจและมังสวิรัต (หมูสามชั้นเทียม และไข่เทียม)

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67
"SMALL But Smart" (จิว แต่ แจ้ว) รุ่นที่ 3-4 ภาคฤดูร้อน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 "SMALL But Smart" (จิว แต่ แจ้ว) รุ่นที่ 3-4 โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีบรรยายในหัวข้อ "ก้าวแรกจากนักเรียน สู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ม.สวนดุสิต" ประชาสัมพันธ์และแนะนำหลักสูตรต่าง ๆ โดย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี รองคณบดี/ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผศ.ดร.จิตา พูเภา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.วิระ พุ่มเกิด ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร รวมถึงมีอาจารย์ธิดิตา แก้วมณี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุ่นเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ให้ข้อมูลเรื่อง "ทุนการศึกษา สำหรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน" และ "คู่มือความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยกิจกรรมสุดท้าย มีอาจารย์สุนิรา ชัยภัย และ อาจารย์ชมนภา ชินฉ่า อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ "เขียน Portfolio อย่างไร ? ให้เป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน" กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2566 เวลา 9.00 น.-12.00 น. ณ ห้องประชุม Virtual Learning 21 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online ผ่านระบบ ZOOM

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิว แต่ แจ๋ว) รุ่นที่ 3 ภาคปฏิบัติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิว แต่ แจ๋ว) ภาคปฏิบัติ รุ่นที่ 3 ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา กล่าวต้อนรับ รวมทั้งมอบวุฒิบัตรให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรสาธิตอาหารนานาชาติ เมฆูกาโกะยากิ และ อาจารย์ชมชนก ชื่นด้า อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรสาธิตเบเกอรี่ เมฆูแยลโรส รวมถึงมีกิจกรรมสมัคร สัมภาษณ์ และชำระเงินค่าขึ้นยืมสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี ผศ.ดิตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ณัจญา เมขรวารี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์สุนิทร ชัยกัญ และอาจารย์กศพร ชีรวงศ์กาญจนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นคณะกรรมการสัมภาษณ์ฯ การจัดงานในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัตถุประสงค์ อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุม Hall 4 และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culinary School OPEN HOUSE TCAS 67 “SMALL But Smart” (จิ๋ว แต่แจ๋ว) ภาคปฏิบัติ รุ่นที่ 4 ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา กล่าวต้อนรับ รวมทั้งมอบวุฒิบัตรให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธีรบุษ วยศิริโชติ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารเบเกอรี่ เมฆุบนาน่าเค้ก และ ผศ.จากรุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารว่างไทย เมฆุระกงทอง รวมถึงมีกิจกรรมสมัคร สัมภาษณ์ และชำระ-เงินค่ายืนยันสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผศ.ดร.ชุตินภา สุวรรณภินชู้ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ผศ.จากรุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นคณะกรรมการสัมภาษณ์ฯ การจัดงานในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัตถุประสงค์ อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุม Hall 4 และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



คณบดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาศูนย์การศึกษา ตรัง และจัดการเรียนการสอนในรายวิชา การจัดการงานครัวและร้านอาหาร

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1-3 ศูนย์การศึกษา ตรัง และจัดการเรียนการสอนในรายวิชา การจัดการงานครัวและร้านอาหาร โดยมีผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตการประกอบอาหารในเมนูข้าวปั้นน้ำพริกกะปิ ทั้งนี้ได้มีการจัดประชุมคณาจารย์โรงเรียนการเรือนที่ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง เพื่อมอบนโยบายการดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมเฟื่องฟ้า และ ห้องประชุม Online learning 15 ศูนย์การศึกษา ตรัง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



คณะโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาวิทยาเขตสุพรรณบุรี
และจัดการเรียนการสอนในรายวิชา การจัดการงานครัวและร้านอาหาร

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณะโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1-3 วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจัดการเรียนการสอนในรายวิชา การจัดการงานครัวและร้านอาหาร โดยมีผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและบุคลากรจาก ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตการประกอบอาหารในเมนูข้าวปั้นน้ำพริกกะปิ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมบริการอาหารและเครื่องดื่ม สไตล์เกาหลี ในสถานการณ์จริงรูปแบบ Sit down service ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในรายวิชาวัฒนธรรมอาหารเกาหลี โดยอาจารย์นันทพร รุจิจงร และอาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข เป็นอาจารย์ผู้สอนและให้คำแนะนำนักศึกษา รหัส 65 จำนวน 2 ตอนเรียน ดำเนินการจัดกิจกรรมบริการอาหารเกาหลี โดยได้รับความสนใจจากบุคลากรภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยเข้าร่วมเป็นแขกผู้มีเกียรติ ของอบคุน Korean Food Promotion Institute (KFPI) ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องกูมาริกา โรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา
ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2 โดยมี อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มีประธานที่ปรึกษา คณบดี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขต สุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ นักเรียนที่สนใจเข้าศึกษา กับโรงเรียนการเรือน ทั้งนี้ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่ง จัดขึ้นในวันที่ 25 พฤศจิกายน 2566 ณ Hall 3 และ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
ที่ได้รับรางวัล ชนะเลิศ ในการประกวด นางนพมาศ
บางกรวย จังหวัดนนทบุรี 2566 และ วัยทีน เดอะไนน์ เซ็นเตอร์ ดิวานนท์

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นางสาววรัญญา หอมจันทิก SDU Smart Idol 2023 นักศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ค้ำรางวัลชนะเลิศ 2
เวที งานลอยกระทง ประจำปี 2566 ในการประกวดนางนพมาศบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 2566 และการ
ประกวดนางนพมาศวัยทีน เดอะไนน์ เซ็นเตอร์ ดิวานนท์

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล Diploma

จากการแข่งขัน Makro Horeca Challenge 2023 ครั้งที่ 16 "Globe To Local วิถีโลกสู่ท้องถิ่น"

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายอริวัฒน์ จำทอง และ นายศุภสิริ ดาบแก้ว นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล Diploma จากการแข่งขัน Makro Horeca Challenge 2023 ครั้งที่ 16 รอบเม็คโครซู퍼เฟ็ด ซึ่งจัดการแข่งขันในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ณ อิมแพ็คอารีน่า เมืองทองธานี โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และ อาจารย์พงศอนันต์ ศรีแสงไพรวัลย์ เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัล Diploma

จากการแข่งขัน Makro Horeca Challenge 2023 ครั้งที่ 16 "Globe To Local วิถีโลกสู่ท้องถิ่น"

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายภัทรธร เพชรวิชิต นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัล Diploma จากการแข่งขัน Makro Horeca Challenge 2023 ครั้งที่ 16 ระดับประเทศ รอบวัดกุดดงปริศนา ซึ่งจัดการแข่งขันในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ณ อิมแพ็คอารีน่า เมืองทองธานี โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และ อาจารย์พงศอนันต์ สิริแสงไพโรวัลย์ เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

Congratulations



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ที่ได้รับรางวัลเหรียญทองแดง

จากการแข่งขัน Makro Horeca Challenge 2023 ครั้งที่ 16 "Globe To Local วิถีโลกสู่ท้องถิ่น"

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับ นายทินภัคดี เหล่าสุวรรณพงษ์ และ นายรัชพล จันทรคาร นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลเหรียญทองแดง จากการแข่งขัน Makro Horeca Challenge 2023 ครั้งที่ 16 เมนูอาหารจานหวาน ซึ่งจัดการแข่งขันในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ณ อิมแพ็คอารีน่า เมืองทองธานี โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และ อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน เป็นที่ปรึกษาในการเข้าแข่งขัน

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "ร้อยเรื่องราวเมนูข้าว แสนอร่อย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "รวมรสขนมไทยพื้นบ้าน" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อ.จิตติธรรมา ไยสำลี อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำเมนู ข้าวเหนียวมูน ข้าวตอกตัง ข้าวกั้นจิ้น และข้าวต้มน้ำอุ่น การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "มาร้อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “มาร้อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำเมนู Yogurt Strawberry Ice Cream ไอศกรีมเชอบท มะม่วง และ Waffle การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนจัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 (Day 1)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุมาลัย ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการ และ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ หลังจากการเปิดงานผู้เข้าร่วมโครงการได้ประชุมแลกเปลี่ยนแนวทางการในประสานประโยชน์และพัฒนาคือความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่างโรงเรียนการเรือนและคู่ความร่วมมือ รวมทั้งได้ร่วมกิจกรรม Work shop สานสัมพันธ์ “เมนูสตูว์ไก่” โดยวิทยากร อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และผู้เข้าร่วมโครงการได้เดินทางไปสักการะหลวงพ่อโต วัดป่าเลไลยก์ และไหว้ศาลหลักเมืองสุพรรณบุรี ณ พิพิธภัณฑ์ลูกหลานพันธุ์มังกร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุมพวงมณี อาคารจันทร์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนจัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 (Day 2)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับ ขอบคุนและมอบของที่ระลึกแก่วิทยากร หลังจากนั้นผู้เข้าร่วมโครงการได้ร่วมฟังบรรยายพิเศษ และ Workshop สานสัมพันธ์ “ศิลปะการตกแต่งอาหาร” โดยวิทยากร Chef ประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ กรรมการบริหารสมาคมเชฟประเทศไทย กรรมการสมาคมเชฟโลก (WACS Continental Judge) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องประชุมพวงเงิน อาคารจันทน์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานทางวิชาการ กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ ผศ.ดร.เสนาะ กลิ่นงาม อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี และ ผศ.ณรงค์ ไกรเนตร คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานทางวิชาการร่วมกัน โดยมีอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญจากทั้ง 2 สถาบัน เข้าร่วมการประชุมดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2566 ณ ห้องจัดเลี้ยง ชั้น 1 โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุม คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 11/2566

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 11/2566 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2/2566 เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม 2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 9(40)/2566 เมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน 2566 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 10(34)/2566 เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2566 รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566 รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหาร มหาวิทยาลัย ประจำเดือนตุลาคม 2566 เรื่องร้องเรียนและข้อคิดเห็นของนักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง การดำเนินงานด้านวิชาการ วาระเรื่องสืบเนื่อง (ร่าง) TOR ชุดเซฟและชุดมิด รหัส 66 วาระพิจารณา การจัดงานโครงการสานสัมพันธ์ เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายงานผลการเข้าพบ นายกเทศบาลตำบลท่าตะโก อำเภอท่าตะโก จังหวัดนครสวรรค์ การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน 2566 เวลา 10.00-13.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 2 พฤศจิกายน 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 176 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

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



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



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



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริหาร จำนวน 40 คน อายุเฉลี่ย 47.95 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 5.95 ปี



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

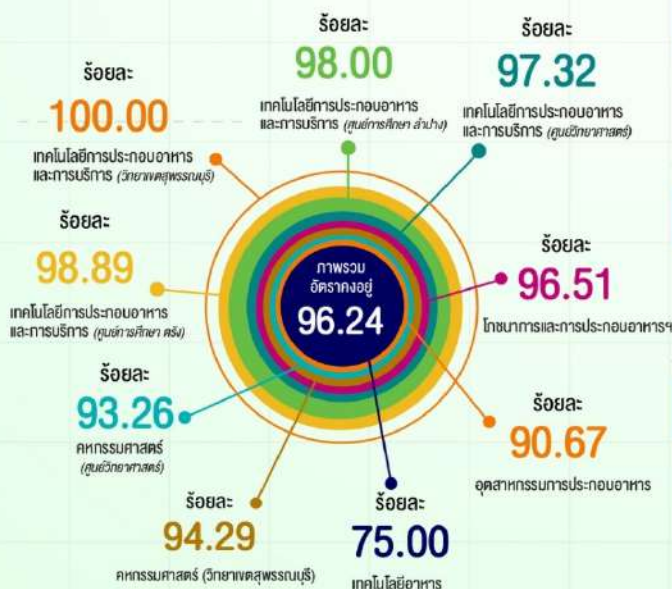
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,639 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.24%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 218	รหัส 65: 194	รหัส 64: 227	รหัส 63: 123	รวม: 762	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 66: 22	รหัส 65: 28	รหัส 64: 16	รหัส 63: 2	รวม: 68
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยสุพรรณบุรี)	รหัส 66: 28	รหัส 65: 27	รหัส 64: 27	รหัส 63: 7	รวม: 89	7. โขนานการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 66: 22	รหัส 65: 24	รหัส 64: 21	รหัส 63: 16	รวม: 83
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีง)	รหัส 66: 20	รหัส 65: 35	รหัส 64: 24	รหัส 63: 10	รวม: 89	8. ภัตตาคาร (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 87	รหัส 65: 94	รหัส 64: 81	รหัส 63: 70	รวม: 332
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สำนัก)	รหัส 66: 40	รหัส 65: 38	รหัส 64: 50	รหัส 63: 19	รวม: 147	9. ภัตตาคาร (วิทยาลัยสุพรรณบุรี)	รหัส 66: 20	รหัส 65: 24	รหัส 64: 19	รหัส 63: 3	รวม: 66
5. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63: 3	รวม: 3									

2 อัตราคงอยู่
นักศึกษารวมโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวน
บุคลากร : นักศึกษา

3.1 บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)

56 : 1,241 1 : 23

3.2 บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)

13 : 398 1 : 31

3.3 บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)

176 : 1,639 1 : 10

ข้อมูล ณ วันที่ 28 ตุลาคม 2566

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



หลักสูตรอบรม "ONLINE" เดือนพฤศจิกายน 2566 อร่อยรักโลก

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Scan QR Code เพื่อลงทะเบียน
รับรุ่นละ 500 คนแรก

รวมรสขนมไทยพื้นบ้าน

- . ขนมสอดไส้
- . ข้าวเหนียวคำเปียกมะพร้าวอ่อน
- . กล้วยไข่เชื่อม

จัดอบรม
วันที่ 1 พ.ย. 66
17.00-18.00 น.

(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-27 ต.ค. 66)



ร้อยเรื่องราวเมนู ข้าว แสนอร่อย

- . ข้าวเหนียวมูน
- . ข้าวตอกคั้ง
- . ข้าวก้นจั้น
- . ข้าวต้มน้ำอุ่น

จัดอบรม
วันที่ 8 พ.ย. 66
17.00-18.00 น.

(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-3 พ.ย. 66)



สารพันเมนูขนมไทยร่วมสมัย

- . คุกกี้ทิม-พราวน้ำหอม
- . ขนมลิ่มกลืนอัญชันดอกไม้
- . ขนมถ้วย
- . คุกกี้กรอบ
- . สังหยาดใบเตย
- . มะละกอสานรังแตนเชื่อม

จัดอบรม
วันที่ 22 พ.ย. 66
17.00-18.00 น.

(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-10 พ.ย. 66)



มาอร่อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ

- . Yogurt Strawberry Ice Cream
- . ไอศกรีมเชอเบท มะม่วง
- . waffle

จัดอบรม
วันที่ 29 พ.ย. 66
17.00-18.00 น.

(ลงทะเบียนตั้งแต่วันที่-24 พ.ย. 66)



โรงเรียนการเรือนจะประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้าอบรมที่ Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
และจัดส่งลิงก์เข้าอบรมทาง E-Mail ที่ท่านได้ลงทะเบียนไว้ ในวันที่ประกาศรายชื่อ

-- เข้าร่วมอบรม ฟรีไม่มีค่าใช้จ่าย --

ด้านการบริหารงาน โรงเรียนการเรือน



หลักสูตร
อบรบฟรี

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 15/2566
ฝึกอบรบการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ
รับจำนวน 20 ท่าน / 1 เมนู (ขอสงวนสิทธิ์ 1 ท่าน / 1 เมนู เท่านั้น)

9 พ.ย. 66



พานาคอตต้าเสาวรส
วิทยากร: บศ.ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ

16 พ.ย. 66



หมี่กรอบชาววัง
วิทยากร:
อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย

23 พ.ย. 66



สลัดอกไก่ซอสบัลซามิก
วิทยากร:
ว่าที่ รต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง

30 พ.ย. 66



ซิกเก็ตเนื้อคอดองเบลอ
วิทยากร:
อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา



ใบสมัครอบรมออนไลน์
[HTTPS://FORMS.GLE/ZIACEQRH1TXVIYXUA](https://forms.gle/ZIACEQRH1TXVIYXUA)

จัดอบรม เวลา 10.00 - 12.00 น.

ณ ห้อง ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

02-244-5391-92



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



sdu_chefschoo



@783eecba



www.chefschooLdusit.ac.th



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

One Page เดือนพฤศจิกายน 2566

ข้อมูลข่าวสารประจำวัน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่	หัวข้อ	วันที่	หัวข้อ
1 พ.ย. 66	5 วิธีลดขยะในครัวเรือน ลดโลกร้อน	16 พ.ย. 66	วิธีการรักโลก “สายคลีนก็ทำได้”
2 พ.ย. 66	5 วิธีง่ายๆ กินอย่างไรให้คุ้มค่าไม่เหลือทิ้ง	17 พ.ย. 66	สายรักสุขภาพ รักโลก ควรรู้ 6 ธรรมชาติของออร์แกนิก ที่ติดอยู่บนสินค้าคืออะไร
3 พ.ย. 66	ทำไมกินการอาหารให้หมดถึงช่วยลดโลกร้อนได้ ?	18 พ.ย. 66	อาหารใจ 10 อย่าง
4 พ.ย. 66	อาหารวีแกน อาหารสำหรับคนรักสุขภาพและสิ่งแวดล้อม	19 พ.ย. 66	carbon footprint
5 พ.ย. 66	Green Eating” กับ 8 วิธีการกินที่ติดต่อสุขภาพและ(รัก)โลก	20 พ.ย. 66	เปลี่ยนเศษอาหาร...เป็นดินดี
6 พ.ย. 66	สารอาหารใน Plant-Based Food	21 พ.ย. 66	Food waste ขยะอาหาร
7 พ.ย. 66	วิธีการลดขยะอาหาร ช่วยโลก ช่วยเรา	22 พ.ย. 66	ประโยชน์ของเปลือกเนืงาว ในแตงโม
8 พ.ย. 66	Sustainable Food การกินอาหารอย่างยั่งยืน	23 พ.ย. 66	ปัญหาสุขภาพจากเศษอาหารเหลือ ๆ
9 พ.ย. 66	กินผัก ผลไม้ ตามฤดูกาล ช่วยรักโลก	24 พ.ย. 66	อิมมู้นี้มีดีตรงรักโลก
10 พ.ย. 66	ลดขยะเศษอาหารง่าย ๆ...ด้วยตัวเราเอง	25 พ.ย. 66	5 วิธี ปรับทุกเรื่องของ “เมนู” ให้รักโลกมากขึ้น
11 พ.ย. 66	ถุงรักโลก ความรัก(ษ์) ที่หลอกหลวง	26 พ.ย. 66	อิมพุงอย่างไรให้รักโลก
12 พ.ย. 66	ค่าความสว่าง (Lux) ในร้านอาหารที่ส่งผลต่อสุขภาพทางสายตาและการทำงาน	27 พ.ย. 66	Plant-based Diet อาหารเน้นพืช ดีต่อสุขภาพดีต่อสิ่งแวดล้อม
13 พ.ย. 66	การจัดการน้ำมัน ที่เหลือใช้ในการทำอาหาร ด้วยการนำกลับมาใช้ใหม่	28 พ.ย. 66	ประโยชน์ของผัก ผลไม้ 5 สี
14 พ.ย. 66	7 ไอเดียเมนูรักโลก ทำอาหารให้ดีต่อสุขภาพและดีต่อสิ่งแวดล้อม	29 พ.ย. 66	จ๊อดี้-จ๊อดี้ของวิเศษแต่ละประเภท
15 พ.ย. 66	เพิ่มสเปคปรักซ์โลก ด้วยแนวคิด 7R	30 พ.ย. 66	Healthy-Safety-Save the Earth แนวโน้มเทรนด์อาหารแห่งปี "ดีต่อสุขภาพ ปลอดภัย และรักโลก"

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

CLUBHOUSE

คลับอาหารการกินSDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เดือนพฤศจิกายน 2566

- 1** 3 พฤศจิกายน 2566

หัวข้อ เนื้อปลากะพงผัดพริกสด

ดำเนินรายการโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรอนงค์ ทองมี และ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง
- 2** 10 พฤศจิกายน 2566

หัวข้อ เย็นตาโฟมังสวิรัต

ดำเนินรายการโดย อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์
- 3** 17 พฤศจิกายน 2566

หัวข้อ นานาอาหารจีน

ดำเนินรายการโดย ผศ.อรรณ ชันสี
- 4** 24 พฤศจิกายน 2566

หัวข้อ ชีสพายเปลือกส้มโอเชื่อม

ดำเนินรายการโดย อาจารย์ชมพูนภก ชันฉ่ำ



ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 375/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 4 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการธุรกิจร้านอาหารไทย 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 376/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1

วันที่ 4-5 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ ขนมชั้น ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 377/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคปฏิบัติ ในเมนู จู๋จี้กั๋ง ยำถั่วพู ล่าเตี๋ยว ต้มยำไก่ และสังขยาฟักทอง 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 378/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี ดร.จันทัจนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการธุรกิจขนมไทย กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ณ ห้องบุญชาติ 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 379/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัฏฐา ล้อมุทย์รัตน์ และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ขนมปังธัญพืช ขนมปังซินนามอนโรล ขนมปังครีมสวานิลลา ฌ์ ห้องเบเกอรี่ 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 380/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Prawn Risotto , Bruschetta, Cheese Ravioli with Pesto ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 381/2566



ให้การต้อนรับคณาจารย์ และนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาธุรกิจการบิน ศูนย์การศึกษา หัวหิน

วันที่ 6 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) ร่วมกับโรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณาจารย์ และนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน ศูนย์การศึกษา หัวหิน เข้าเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เวลา 09.30 - 11.00 น. 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 382/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 15/2566

วันที่ 9 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 15/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู พานาคอตต้าเสาวรสน ณ ห้อง ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 383/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 11 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผักผลไม้ ณ ห้องแกะสลัก อาคาร 10 ชั้น 1 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 384/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างไทย 1

วันที่ 11-12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างไทย 1 โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา และ อาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู กระตังทอง กรวยกะหรี ถุงทอง ซ่อม่วงไส้ฟัก ขนมหีบไทยไส้ปลา ขนมหัดลม และปั้นขลิบไส้กุ้ง 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 385/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 11 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์อาหารไทย ณ ห้องบรรยาย และสาธิต 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 386/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2

วันที่ 12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ งานใบตอง การห่อขนมชนิดต่าง ๆ และการทำเทียนอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 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 387/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ และ อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู โดนัท ขนมปังลูกเกดสตรูเซล ชูว์ครีม ณ ห้องเบเกอรี่ 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 388/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู Lamb Navarin, Nicoise Salad, Bouillabaise, Creme Brulee ณ ห้องบรรยายและสาริต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 389/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 202

วันที่ 12 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้อง ics42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 390/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 15/2566

วันที่ 16 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 15/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู หมี่กรอบชาววัง ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 391/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกระเพราไก่ และกุ้งทอง ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 392/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างไทย 2

วันที่ 18-19 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างไทย 2 โดยมี อาจารย์ณัจญา เมฆราวี และ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ถั่วแปบ ปอเปี๊ยะทอด กะหรี่ปั๊ฟไส้ไก่ หมูสะโพก และปั้นขลิบทอด ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 393/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2

วันที่ 18-19 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์วันทนา ลวณางกูร และ อาจารย์ยิวฤติยา สมตะนะ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ขนมปังทูน่า โดนัททูน่า ขนมปังเนยสด บราวนี่ ชิฟฟ่อนใบเตย เค้กชาเขียว และโรลบลูเบอร์รี่ 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 394/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 18 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ธณภรณ์ คงชู และ อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวาน ชูฉี่กุ้ง และแพนงหมู ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 395/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวเหนียวมูน หน้ากระฉีก ขนมต้ม(สีเขียวย สีดอกอัญชัน) และขนมใส่ไส้ ณ งบประมาณ 10102 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ 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 396/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวรรค์สุติ) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวรรค์สุติ จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ขมนาท ชื่นฉ่ำ และอาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู วุลอวองค์ไส้ไก่ชอสขาว พายกัณฑ์ และพายพีเลื้อ ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวรรค์สุติ

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 397/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Fish & Chips(Tartar Sauce),Pork Chop with Apple Sauces, Scone และCottage Pie ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 398/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 202

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย(Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) และมอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นผู้อบรมและวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก ปอเปี๊ยะทอด และ บัวลอย ณ ห้อง ICS43 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 399/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2567

วันที่ 23 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังกูราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู สลัดอกไก่ซอสบัลซามิก ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 400/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 202

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 202 (วันเสาร์) โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อาจารย์สมิตตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาล และ อาหารและหลักการประกอบอาหาร ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 401/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย แกงเลียง และขนมกล้วย ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 402/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3

วันที่ 25-26 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 3 โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา และ อาจารย์อภิวรรณ ฟักน่วม เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่าลูกชิ้นปลากราย แกงส้มชะอมไข่ ท่อหมกปลาหนังมะนาว ยำปลาดุกฟู ยำผักบุ้งกรอบ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 403/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง

วันที่ 25-26 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี และ อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว เค้กสัมนานี้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลทูน่า ณ ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 404/2566



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงส้ม ต้มข่า แกงเลียง ณ ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 405/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย รุ่น 2 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขรวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ขนมชั้น ไข่หงษ์ กล้วยแขก และข้าวเม่าทอด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 406/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี (Plus) รุ่น 39

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมปังและพายเพสทรี (Plus) รุ่น 39 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แอปเปิลครีมเบิ้ลพาย ฟรุตทาร์ต และเลมอนเมอแรงค์พาย ฌองเบเกอร์ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 407/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์ภัชรพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Paella, Gazpacho, Escabeche และ Churros ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 408/2566



โรงเรียนการเรือนจัดกิจกรรม Culinary School Open House "จิวแต่แจ้ว" TCAS 67 รุ่นที่ 3 - 4

วันที่ 25-26 พฤศจิกายน 2566 โรงเรียนการเรือน และ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมโครงการ Culinary School Open House "จิวแต่แจ้ว" TCAS 67 รุ่นที่ 3 - 4 เพื่อเป็นการแนะนำการศึกษาต่อ ในวันที่ 25-26 พฤศจิกายน 2566 ดังนี้ วันที่ 25 พฤศจิกายน 2566 กิจกรรมแยมโรล โดยมี อ.ชมนาท ชื่นฉ่ำ เป็นวิทยากร และกิจกรรมทาโกะยากิ โดยมี ผศ.ดร.โสรัจ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากร วันที่ 26 พฤศจิกายน 2566 กิจกรรมบานาน่าเค้ก โดยมี ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากร และกิจกรรมกระทงทอง โดยมี ผศ.จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากร ณ ห้อง ICS41 และ ICS42 พร้อมทั้งสัมภาษณ์นักเรียนที่สนใจเพื่อยืนยันสิทธิ์เข้าศึกษาต่อในโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ ห้องประชุม Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 409/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2567

วันที่ 23 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ชิกเก้นทอดงอบเบลอ ณ ห้อง ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21



- ผลิตขนมปังจืดเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่, ขนมปังไส้ขาวเช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พิชซ่า, ขนมปังไส้หวานเช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตคุกกี้เช่น คุกกี้ช็อกชิ่ง คุกกี้สิงคโปร์ ซอฟคุกกี้
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรลบาวาเลียน เค้กมะพร้าว
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิลแพนเค้ก, โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม
- ผลิตกระทงขนมปังแพนซี จำนวนช่วงเทศกาลลอยกระทง

สถานที่จำหน่าย

หน่วยงายภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



เชิงปริมาณ



- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 89,096 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 5,850 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 16,689 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียนรร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 14,582.8 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบประมาณ 15,346.27 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
โรงเรียนการเรือน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

พฤษจิกายน 2566



ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม



ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 200-202 พลัส ,ขนมไทย 2 ,ขนมปังและพายรุ่น 39 พลัส ,อาหารตะวันตกรุ่น 7 พลัส

หลักสูตร
อบรม
ระยะยาว

หลักสูตร
อบรม
ระยะสั้น



ขนมไทย 1-2 ,อาหารว่างไทย 1-2 ,ขนมอบเบื้องต้น 2 ,อาหารไทย 3 ,เค้กและขนมปัง



บริการวิชาการแก่สังคม ,บริการวิชาการysonอาหารไทยให้เทคโนโลยีจิดรลดา

โครงการ
บริการ
วิชาการฯ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

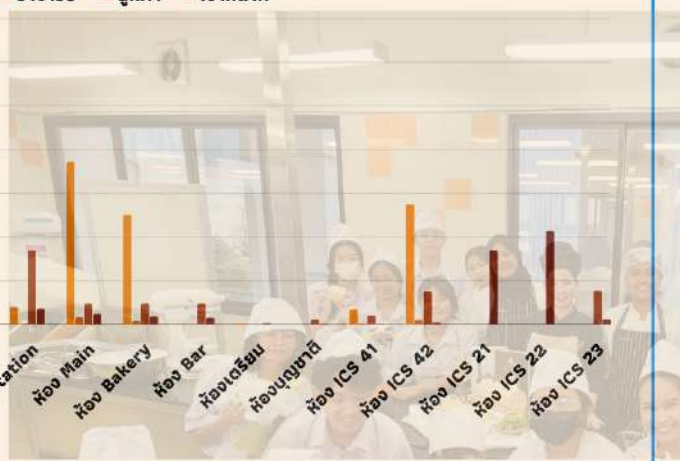
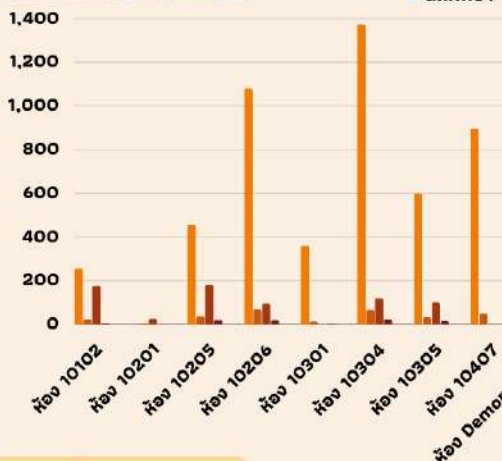


■ นักศึกษา ■ อาจารย์ ■ ลูกค้า ■ เจ้าหน้าที่

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วันที่ 11 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนรายวิชา การประกอบอาหารไทย ให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา โดยมี อาจารย์พงษ์ก้องนันทศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์อาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤศจิกายน

นักศึกษา จำนวน 9,101 คน
อาจารย์ จำนวน 523 คน

ลูกค้า จำนวน 1,768 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 954 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 12,525 คน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



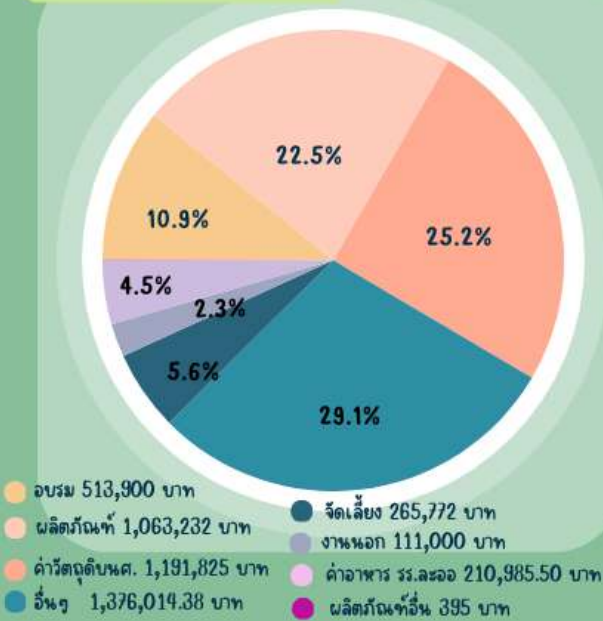
รายงานการปฏิบัติงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กระแสเงินสดเข้า จำนวนเงิน 4,883,944.13 บาท
กระแสเงินสดออก จำนวนเงิน 3,933,708.93 บาท

เจ้าหน้าที่ประมาณ จำนวนเงิน 1,347,054 บาท
ลูกจ้างประมาณ จำนวนเงิน 393,206 บาท

รายรับ พฤศจิกายน 2566



งบประมาณ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ธ.ค.66 ขออนุมัติงบประมาณ 201,060 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว)ช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 202 ขออนุมัติงบประมาณ 229,620 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 5/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุภาพภัตตาคาร ประจำเดือนธันวาคม 2566) ขออนุมัติงบประมาณ 180,675 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 6/2567 (สาธิตและสอนการทำอาหารให้กับคณะชาวจีนจากมหาวิทยาลัยหนานมิงหนานราชภัฏ) ขออนุมัติงบประมาณ 5,000 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 7/2567 (สาธิตและสอนการทำอาหารไทยให้กับชาวอิตาลี) ขออนุมัติงบประมาณ 19,590 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 3/2567 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ) ขออนุมัติงบประมาณ 6,400 บาท

เปรียบเทียบรายรับ เดือน ตุลาคมและพฤศจิกายน 2566



หลักสูตรอบรม พฤศจิกายน 2566

อาหารไทย รุ่น 202
รายรับ 313,500 บาท อบรม 15 ท่าน
อนุเคราะห์ 1 ท่าน



ขนมไทย 1 รายรับ 31,200 บาท อบรม 8 ท่าน อนุเคราะห์ 2 ท่าน	50%
อาหารว่างไทย 1 รายรับ 31,200 บาท อบรม 8 ท่าน	50%
ขนมอบเบือตั้น 2 รายรับ 27,300 บาท อบรม 7 ท่าน	43.8%
อาหารว่างไทย 2 รายรับ 19,500 บาท อบรม 5 ท่าน	31.3%
อาหารไทย 3 รายรับ 35,100 บาท อบรม 9 ท่าน	56.3%
เค้กและขนมปัง รายรับ 39,000 บาท อบรม 10 ท่าน	62.5%

ฝ่ายบัญชีและการเงิน

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



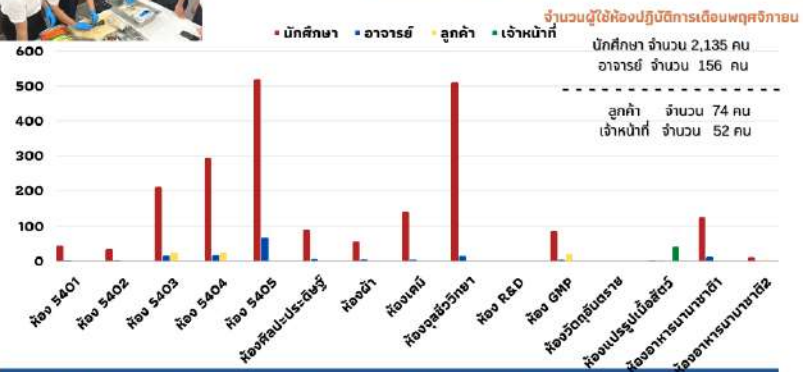
SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี
โรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ชั้นปีที่ 1-3 วิทยาเขตสุพรรณบุรี และจัดการเรียนการสอนในรายวิชา การจัดการงานครัวและร้านอาหาร โดยมีผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตการประกอบอาหารในเมนูข้าวปั้นน้ำพรักกะปิ ในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุบลาญ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการ และ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ ภายหลังจากการเปิดงานผู้เข้าร่วมโครงการได้ร่วมกิจกรรม Work shop สานสัมพันธ์ "เมนูสตูว์ไก่" โดยวิทยากร อาจารย์จารึก ศรีอรุณ ในวันที่ 14 พฤศจิกายน 2566

ผลิตไส้กรอกอีสาน กุนเชียงหมูและลูกชิ้นหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิต เอกพลและศูนย์อาหารดุสิตอนุบาล

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาตองไก่ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

www.chefschool.dusit.ac.th





facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

งานสนับสนุนด้านการอบรม

One Page





facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

สื่อข่าวสาร 101 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 364 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 80 ชิ้นงาน

One Page ลงเว็บไซต์



การบริการวิชาการ



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook



โครงการบริการวิชาการ 2/2567 ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

ชมรมนิเทศศาสตร์	13
ชมรมจิตอาสา	7
ชมรมดนตรี	13
ชมรมส่งเสริมภาษา	5

พฤศจิกายนรวมยอดรับ ประจำเดือน พฤศจิกายน 2566

อาจารย์รับ	3	9
เด็กและครอบครัว	10	10
อาจารย์วิทยากร	2	5
ชมรมเอเชียตั้น	2	7
อาจารย์วิทยากร	1	6
ชมรมอื่นๆ	1	10

พฤศจิกายนรวมยอดส่ง ประจำเดือน พฤศจิกายน 2566

ชมรมนิเทศศาสตร์	13
ชมรมจิตอาสา	7
ชมรมดนตรี	13
ชมรมส่งเสริมภาษา	5

ชื่อโครงการ	จำนวน
โครงการบริการวิชาการ	13
โครงการอบรม	364
โครงการประชาสัมพันธ์	80



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eecba

www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน พฤศจิกายน 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 1. ตรวจสอบเช็คระบบเตาอบเนกประสงค์ ห้อง ics 23
 2. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้องดุสิตนฤมล 2 ตัว
 3. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้อง ics 22 จำนวน 2 ตัว
 4. รื้อชิงค่าน้ำทางเดินและติดปลั๊กไฟทางเดินอาคารเรียนชั้น 4
 5. เปลี่ยนหลอดไฟดิสตินนฤมล
 6. เดินระบบท่อน้ำทิ้ง ชั้น 2 ห้อง ics 22 ,23
 7. ติดตั้งไฟฉุกเฉินทางเดิน ชั้น 4
 8. ติดตั้งหัวเตาแก๊สKB5 และเปลี่ยนวาล์วนมหนูหัวแก๊ส ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 1. ซ่อมวาล์วท่อแก๊ส สถานีแก๊ส
 2. ซ่อมวาล์วแก๊สหัวเตา ห้อง 10304
 3. ล้างพัดลมในร้านฟู๊ดส์สตีท
 4. ล้างเตาอบห้อง 10206
 5. ทำการทะลวงท่อน้ำทิ้งฟู๊ดส์สตีท
 6. ทำการเปลี่ยนฝาซึ่โครกห้องน้ำชาย ชั้น 2
 7. ทำความสะอาดพื้นที่ก่อสร้างอาคารอนุบาล ตึก 7-8
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 1. ซ่อมเตาอบเนกประสงค์ห้องปฏิบัติการ
 2. เปลี่ยนเครื่องปรับอากาศห้องพักอาจารย์
 3. เปลี่ยนล้อรถเข็น 4 ล้อ
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ล้าง-ตัดบ่อไขมันดุสิตเอกพล
 2. เปลี่ยนก๊อคน้ำดุสิตเอกพล
 3. ทำความสะอาดฮูดและเปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
 4. ติดตั้งเครื่องทำน้ำแข็งศูนย์อาหารดุสิตเอกพลและอาคารจันทร์เจริญ

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

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

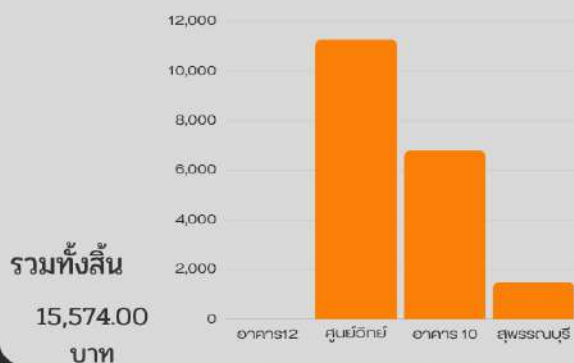
ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปส่วนขยาย

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

ฝ่ายสำนักงาน



เลขานุการ



- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)
- ลงทะเบียน ticket ข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



ระยะยาว

- หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย Plus รุ่น 200 วันที่ 23 ก.ค. - 19 พ.ย. 66
- หลักสูตรอบรมพื้นฐานอาหารตะวันตก Plus รุ่น 7 วันที่ 17 ก.ย. - 3 ธ.ค. 66

ระยะสั้น

- หลักสูตรอบรมเค้กและคุกกี้ 2 วันที่ 28 - 29 ต.ค. 66
- หลักสูตรอบรมอาหารว่างไทย 1 วันที่ 4 - 5 พ.ย. 66
- หลักสูตรอบรมขนมไทย 1 วันที่ 4 - 5 พ.ย. 66
- หลักสูตรอบรมอาหารว่างไทย 2 วันที่ 18 - 19 พ.ย. 66



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 102 คน

สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 55 (วิชาการ 1, สนับสนุน 54)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 47 (สนับสนุน 5, บริการ 42)

งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 100คน
งบศูนย์ฝึกฯ 2 คน

การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 3 คน
บุคลากรลาออก 1 คน

เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหารหน่วยงานภายในและภายนอก



Food Street
ยอดรวมประจำเดือน
273,877 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน พฤศจิกายน 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

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

รายได้ ประจำเดือน พฤศจิกายน 2566



รายได้รวม 400,872 บาท



โครงการเติมอิม

(สำหรับนักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

จุดบริการ
ผลิตภัณฑ์อาหาร
เบเกอรี่ และ
เครื่องดื่ม

ค่าใช้จ่ายรวม 29,833 บาท

CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 33,749 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอรี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 14,531 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติการประจำวันประจำเดือนพฤศจิกายน 2566

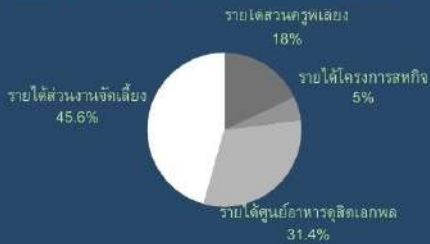
- จัดบริการอาหารห้องอาหารดุสิตเอกพล
- จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
- จัดบริการอาหารโรงเรียนสาริตถะอออกุศ
- จัดบริการให้เช่าสถานที่ ณ หอประชุม
- จัดบริการอาหาร ห้องอาหารบุษนาฏ โรงแรมสวนดุสิตเพลส สุพรรณบุรี (อาคารจันทร์เจริญ)



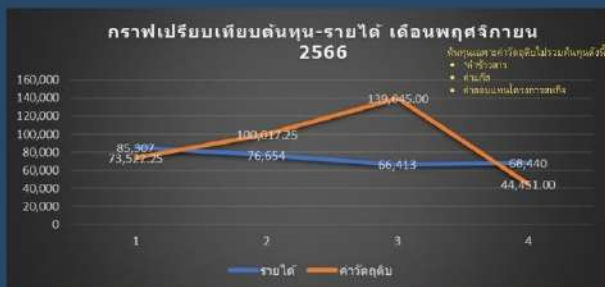
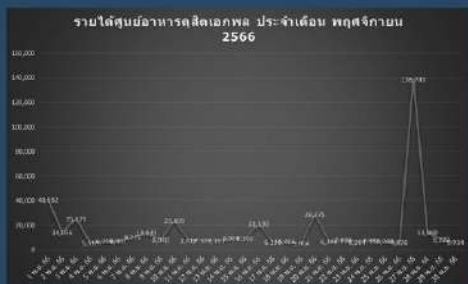
โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 รูปแบบสหกิจศึกษา (Excellent Center) ภายในมหาวิทยาลัย



การปฏิบัติงานฝ่ายผลิต จัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม



- อบรมเชิงปฏิบัติการ "การช่วยฟื้นคืนชีพขั้นพื้นฐาน (CPR) และการใช้เครื่องกระตุกไฟฟ้าหัวใจอัตโนมัติ (AED)
- งานประชุมเชิงปฏิบัติการสื่อสารและถ่ายทอดแผนพัฒนาสำนักงานพระสอนศีลธรรม มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
- อบรมผจญเหตุอัคคีภัยและซ้อมแผนอพยพหนีไฟเบื้องต้น
- งานประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โรงเรียนการเรือน
- งานสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)
- งานประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2566 เดือนพฤศจิกายน 2566
- งานประชุมผู้อำนวยการกอง สำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานคณะดีโรงเรียนการเรือนพนักศึกษ Culinary SDU Suphanburi



ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน



เดือนพฤศจิกายน 2566

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

ผลิตอาหารจำหน่าย โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด
บัญชีกองทัพบก จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ



อาหารไทย



เส้นหมี่ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว
ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม
ขนมจีนแกงกะทิไก่
ข้าวผัดพริกขิงกากหมูไข่เค็ม
ข้าวไก่ทอดซอสเขียวหวาน



อาหารจีน



ข้าวผัดหยางโจว
ข้าวซีโครงหมูอบผักสองเต
ผัดหมี่ซั่วหมู
ข้าวปักไก่เหล่าน้ำแดง



อาหารยุโรป



ไส้กรอกพันเบคอนซอสบาร์บีคิว
เบอร์ริโต ลาซานญาหมู
ผัดโขมอบชีส
สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งกุ้ง
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ซุปฟักทอง



อาหารฮวาน



ขนมชิ้น บวดฟักทอง
ข้าวเหนียวมูลหน้าปลาแห้ง
ข้าวเหนียวถั่วดำ ขนมต้ม วุ้น
กะทิมะพร้าวอ่อน



อาหารว่าง



ปากหม้อญวน
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
ข้าวตั้งหน้าตั้ง
ข้าวเหนียวไก่ย่างขมิ้น
ก๋วยเตี๋ยวลอดทอดเครื่อง



งานพิเศษ



ออร์เดอร์ข้าวกล่อง
ปลาตอลลี่ผัดพริกเกลือ 55 กล่อง
ต้มยำหมูแดง+หมูทอด 100 กล่อง

สาธิต ข้าวปั้นข้าวคลุกน้ำพริกปลาทู
ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์
หัวหิน



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ครัวคุณิตนถมล ประจำเดือนพฤศจิกายน 2566



คุณิตนถมล รังสรรค์อาหารได้หลากหลายรูปแบบ รักษามาตรฐานงานครัวทั้งภายในและงานบริการอาหารโดยตรงกับลูกค้า บนพื้นฐานมาตรฐานการเรือนสวนดุสิตที่มีชื่อเสียงมานานกว่า 9 ทศวรรษ มารับการบริการจากเราได้ ณ ครัวคุณิตนถมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

“ รังสรรค์อาหารดี มีรสนิยม เรื่องถามานานถม ชิม นิยมคุณิตนถมล ”

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
แนะแนวทางการศึกษา โรงเรียนฝางชมพูปถัมภ์ อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

NOVEMBER
2 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และฝ่ายประชาสัมพันธ์และแนะแนว มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ วันแนะแนวศึกษาต่อและอาชีพ ประจำปีการศึกษา 2566 โรงเรียนฝางชมพูปถัมภ์ อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ เพื่อการประชาสัมพันธ์หลักสูตรและเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 วันที่ 2 พฤศจิกายน 2566

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ร่วมกิจกรรมพัฒนาบุคลิกภาพ เรื่อง “มารยาทการรับประทานอาหารแบบสากล”

NOVEMBER
14 2023

ในวันที่ 14 พฤศจิกายน 2566 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยคณาจารย์ในหลักสูตรฯ นำนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ในรายวิชาการจัดการครัวและร้านอาหาร บูรณาการจัดการเรียนการสอนผ่านสถานการณ์จริงภายนอกห้องเรียน เพื่อให้นักศึกษาเกิดการต่อยอดองค์ความรู้จากทฤษฎีสู่การลงมือปฏิบัติจริง โดยการจัดเตรียมสถานที่ และการให้บริการอาหารกลางวันแบบบุฟเฟ่ต์ ให้กับกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนอัสสัมชัญลำปาง จำนวน 168 คน ภายใต้กิจกรรมพัฒนาบุคลิกภาพ เรื่อง “มารยาทการรับประทานอาหารแบบสากล” ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมนิทรรศการ ตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา ครั้งที่ 25 “ตีเดียวอยู่เรื่อง
ครบเครื่องเรื่องศึกษาต่อ”

NOVEMBER
16-17 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และฝ่ายประชาสัมพันธ์และแนะแนว ศูนย์การศึกษา
ลำปาง เข้าร่วมนิทรรศการ ตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา ครั้งที่ 25 “ตีเดียวอยู่เรื่อง
ครบเครื่องเรื่องศึกษาต่อ” เพื่อการประชาสัมพันธ์หลักสูตรและเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษา โดยทางมหาวิทยาลัยฯ
ได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตร จำนวน 4 สาขา ได้แก่ สาขาวิชาธุรกิจการบิน สาขาการศึกษาปฐมวัย สาขาการ
ประถมศึกษา และสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการรับสมัคร
นักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2567 โดยจัดขึ้นระหว่าง วันที่ 16-17 พฤศจิกายน 2566

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรม 360 SUSTAINABLE FOOD PROGRAM

NOVEMBER
16 2023

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดกิจกรรม 360 SUSTAINABLE FOOD PROGRAM ภายใต้โครงการ 360 JOURNEY WITH REGARDS TO FOOD SUSTAINABILITY FOR CURRENT AND FUTURE CULINARY โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ด้านอาหาร จากแปลงเกษตรแบบอินทรีย์สู่จานอาหารในโรงแรม โดยได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.พงษ์รัตน์ แก้วสม อาจารย์จากภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ให้เกียรติมาถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านหัวข้อ "A JOURNEY ORGANIC FARMING AND LOCAL FOOD CULTURE" ณ สวนผักอีกร่องจุ่ม อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ นักศึกษาได้มีโอกาสร่วมเรียนรู้กระบวนการคิดเพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรแบบอินทรีย์จากต้นทางสู่ผู้บริโภค และได้รับเกียรติจากเชฟสูงสุด ชูติธราภิชย์ (เชฟบีลลี) EXECUTIVE CHEF โรงแรม MELIA CHIANG MAI ulyขยายในหัวข้อ "WORLD FOOD CONCEPT" และ "SPANISH GASTRONOMY" และจัด MINI-COMPETITION ในการจัด CHEF TABLE (ROLLED SALAD) ณ โรงแรม MELIA CHANG MAI เพื่อให้ นักศึกษาเกิดการต่อยอดองค์ความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติจริง และได้รับข้อเสนอแนะจากเชฟ และ HR ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในโรงแรมจริง ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดนี้ได้จัดขึ้นสำหรับนักศึกษาชั้นเรียนที่ 3 โดยบูรณาการกับรายวิชาการอาหารยุโรป 2, การจัดการแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา และถือเป็นการทบทวนบทเรียนในภาคเรียนอื่นผ่านสถานการณ์จริงภายนอกห้องเรียนพร้อมไปกับการเสริมสร้างประสบการณ์ใหม่ โดยจัดขึ้นในวันที่ 16 พฤศจิกายน 2566

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขัน MAKRO HORECA ครั้งที่ 16 GLOBLE TO LOCAL
วิถีโลก..สู่ท้องถิ่น

NOVEMBER
19 2023

ในวันที่ 19 พฤศจิกายน 2566 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์
ลำปาง เข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขัน MAKRO HORECA ครั้งที่ 16 GLOBLE TO LOCAL วิถีโลก..สู่ท้องถิ่น กับการ
แข่งขันประเภทเมนูอาหารหวานและเครื่องดื่มเบสิคสร้างสรรค์ ประเภททีม โดย นางสาวณิชากุล เชื้ออ่อนวม และนางสาว
กัญญารัตน์ สีสัน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภายใต้การควบคุมการ
ดูแลการฝึกซ้อม โดยนายธนิธต์ อ้นชัย เจ้าหน้าที่นักการอาหาร ผลการแข่งขันได้รับถ้วยรางวัลรองชนะเลิศลำดับที่
2 คะแนนรวม 90.33 ระดับเหรียญทอง และเงินรางวัลจำนวน 10,000 บาท ณ อิมแพ็คอารีนา เมืองทองธานี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ร่วมกิจกรรมพัฒนาบุคลากร เรื่อง “มารยาทการรับประทานอาหารแบบสากล”

NOVEMBER
21 2023

ในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2566 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยคณาจารย์ในหลักสูตรฯ นำนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ในรายวิชาอาหารไทยร่วมสมัย บูรณาการจัดการเรียนการสอนผ่านสถานการณ์จริงภายนอกห้องเรียน เพื่อให้ นักศึกษาเกิดการต่อยอดองค์ความรู้จากทฤษฎีสู่การลงมือปฏิบัติจริง โดยการจัดเตรียมสถานที่ และการให้บริการอาหารกลางวันแบบบุฟเฟ่ต์ ให้กับกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนอัสสัมชัญลำปาง จำนวน 198 คน ภายใต้กิจกรรมพัฒนาบุคลากร เรื่อง “มารยาทการรับประทานอาหารแบบสากล” ณ ห้องประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารและการออกแบบสำหรับอาหาร
โดยผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย

NOVEMBER
28 2023

คณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารและการออกแบบสำหรับอาหาร โดยผู้เชี่ยวชาญด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย ภายใต้โครงการพัฒนารูปแบบการจัดการอาหาร เพื่อส่งเสริมโภชนาการและสุขภาพฟันของเด็กปฐมวัย (อัมสูง : IMSOOK) ซึ่งได้รับเกียรติจาก คุณอุไรพร วสันต์จจร นักโภชนาการชำนาญการ โรงพยาบาลลำปาง และทีวิทยากร ในการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การจัดการอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย และการสัมภาษณ์เชิงลึกในการพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารและการออกแบบสำหรับอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม SDU LAMPANG CHALLENGE 2023

NOVEMBER
30 2023

คณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม SDU LAMPANG CHALLENGE 2023 โดยได้รับเกียรติจาก ท่านผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดร.วัญญา สุขคร กล่าวเปิดกิจกรรม ก่อนจะเข้าสู่การรับฟังบรรยายพิเศษ "TCAS : DREAM, DARE, DO !" วิทยากรโดย คุณมนัส ออนสังข์ หรือพี่ลาเต้ บรรณาธิการข่าวการศึกษาและแอดมิชชั่น WWW.DEK-D.COM โดยทางหลักสูตรได้จัดกิจกรรมในฐานะ "COOKING SO FUN ซ่อม่วง" ซึ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ฝึกการจับจิบซ่อม่วง ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม INGREDIENTS SHOW ซึ่งกิจกรรมนี้ ได้เปิดโอกาสให้นักเรียนได้ร่วมสนุกทั้งการ ผสมเครื่องดื่ม รวมถึงการชิมรสชาติเครื่องดื่มที่ทางเราได้พัฒนาสูตรใหม่ให้กับทุกคน ในวันที่ 30 พฤศจิกายน 2566 ณ หอประชุมชั้น 7 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาการอบรมหัวข้อเรื่อง “รวมรสขนมไทยพื้นบ้าน”

NOVEMBER
1 2023

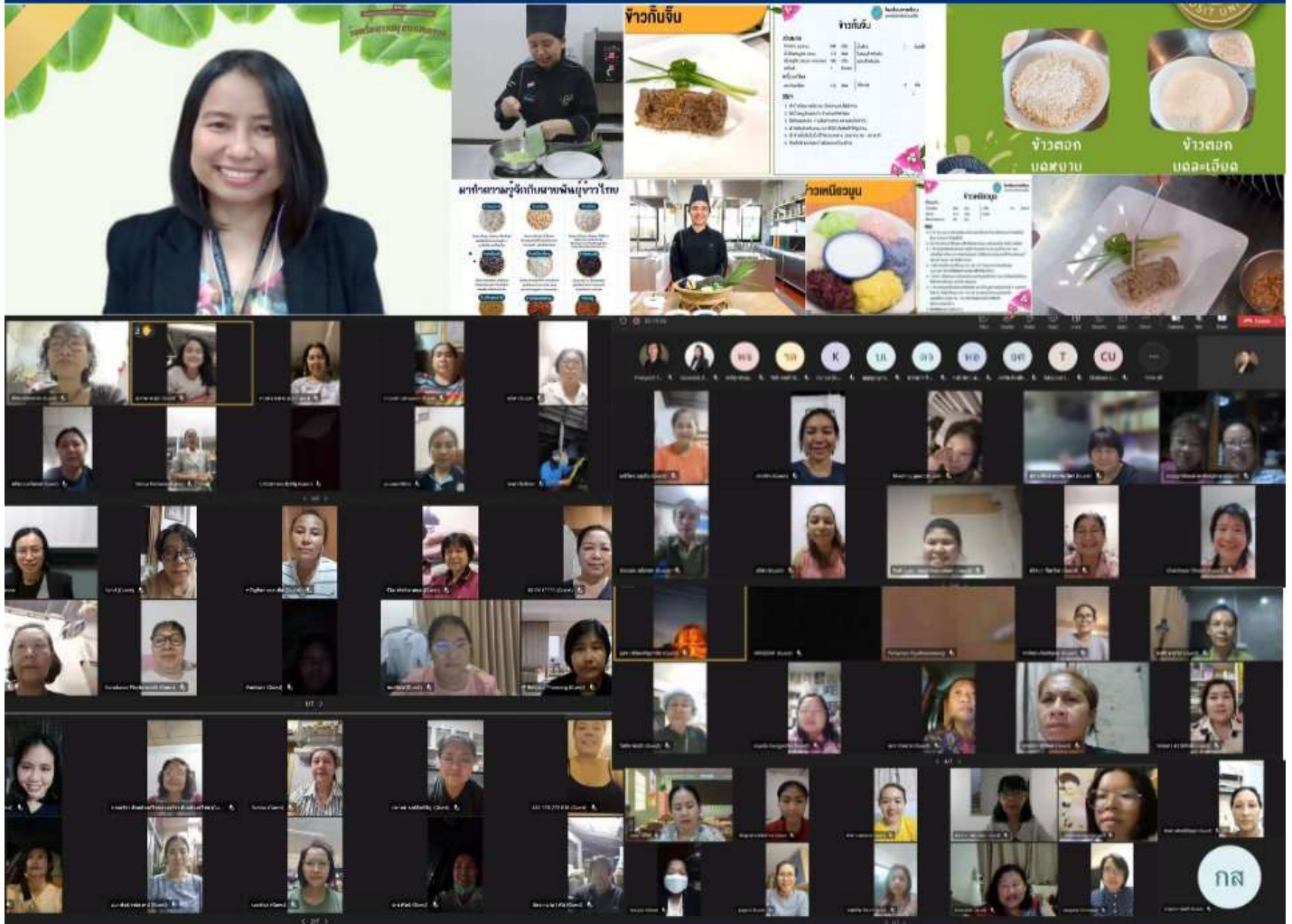
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ราตรี เมฆวิสัย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเกียรติเป็นวิทยากรอบรมเรื่อง “รวมรสขนมไทยพื้นบ้าน” เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำเมนู ขนมสอดไส้ ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน กล้วยไข่เชื่อม การอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างกิจกรรมวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤศจิกายน 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>

ด้านการบริการวิชาการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาการอบรมหัวข้อเรื่อง "ร้อยเรื่องราวเมนู ข้าว แสนอร่อย"

NOVEMBER
8 2023

อาจารย์จิตติพร ใยสำลี อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเกียรติเป็นวิทยากรอบรมเรื่อง "ร้อยเรื่องราวเมนู ข้าว แสนอร่อย" เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องอาหารและการทำเมนู ข้าวเหนียวมูน ข้าวตอกตัง ข้าวกั้นจีน และข้าวต้มน้ำอุ่น การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 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>

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมการสัมมนาชี้แจงแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพเครือข่ายการค้าดำเนินงานเกี่ยวกับ
มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

NOVEMBER
17 2023

ในวันที่ 17 พฤศจิกายน 2566 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดย ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา และ ผศ.จรรยา โทะนาบุตร เข้าร่วมการสัมมนาชี้แจงแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพเครือข่ายการค้าดำเนินงานเกี่ยวกับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ โดยมีนางรัฐติกานต์ พวงสุกระวัฒนะ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง เป็นประธานเปิด และผู้บรรยายการสัมมนา เพื่อให้การดำเนินงานของศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานที่ได้รับอนุญาต เป็นไปอย่างถูกต้องตามประกาศคณะกรรมการส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน มีประสิทธิภาพและเป็นไปในทิศทางเดียวกัน ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง

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

ด้านการบริหารงาน ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการ
และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

NOVEMBER
14-15 2023

คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ดร.อรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาสสวนดุสิต กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการ และ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการให้ประธานและผู้เข้าร่วมงานทราบ ภายหลังจากการเปิดงานผู้เข้าร่วมโครงการได้ประชุมแลกเปลี่ยนแนวทางการประสานประโยชน์และพัฒนาความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพระหว่างโรงเรียนการเรือนและคู่ความร่วมมือ รวมทั้งได้ร่วมกิจกรรม WORK SHOP สานสัมพันธ์ “เมนูสตูว์ไก่” โดยวิทยากร อาจารย์จาจึก ศรีอรุณ และผู้เข้าร่วมโครงการได้เดินทางไปสักการะหลวงพ่อโต วัดป่าเลไลยก์ และไหว้ศาลหลักเมืองสุพรรณบุรี ณ พิพิธภัณฑ์หลวงพ่อปาน คุ้มบ้านท่าอิฐ อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

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

**โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**