



โรงเรียนการเรือน เดือนสิงหาคม 2566

รายงานผลการดำเนินงาน



2566



02 423 9449-50



WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH



รายงานผลการดำเนินงาน
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เดือนสิงหาคม 2566



คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจและการดำเนินการดังนี้

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

โรงเรียนการเรือน มีภารกิจดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนสิงหาคม 2566 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอนสรุปไว้ในรายงานฉบับนี้



สารบัญ

โรงเรียนการเรือน 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 24

ศูนย์การศึกษา ลำปาง 64

ศูนย์การศึกษา ตรัง 72

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมริเริ่มสร้างสรรค์ ปีนสูง สู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมริเริ่มสร้างสรรค์ ปีนสูงสู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นกิจกรรมส่งเสริมให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความคิดริเริ่มในการทำกิจกรรมโดยใช้หลักการ PDCA มีความประณีตในการทำงานและแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของโรงเรียนการเรือน สามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมได้ รวมทั้งส่งเสริมให้มีจิตสาธารณะและส่งเสริมการปลูกจิตสำนึกในการร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยกิจกรรมจัดให้นักศึกษาออกบูธจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ เมนูขนมถ้วยแปบ เมนูยำซาบู เมนูสลัดโรล เมนูขนมปังปิ้งเตาถ่าน เมนูขนมจีนน้ำยากะทิ เมนูขนมจีนน้ำพริก โดยนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เมนูคอนด็อกไอซ์อู๋ เมนูทอดมันสอดไส้กับสเฟียอจาต เมนูพานาคอตต้ากับซอสสตรอร์วเบอร์รี่ เมนูสตรอบอร์รี่ปั่นโยเกิร์ต โดยนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เมนูทอดมันปลาเพื่อสุขภาพ น้ำชาไทย ชาเขียว เมนูเส้นหมี่ไก่ฉีกราดซอส เมนูริชโยเกิร์ตและธัญพืช โดยนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย Burger Station เมนูข้าวโพดคนคลุก เมนูเฟรนช์ฟรายส์ โรยผงคิโต โดยนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร ซึ่งจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 8-9 สิงหาคม 2566 ณ หน้าอาคาร 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการประชุมนิเทศนักศึกษา และผู้ปกครอง โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2566 โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ และได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.อัมพร ศรีประเสริฐสูง อาจารย์ประจำสาขาวิชาจิตวิทยาอุตสาหกรรมและองค์กร คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "ปรับแนวคิดการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย" ได้รับเกียรติจาก ผศ.ทิพสุดา คิเดลีศ ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "การเรียนการสอน Onsite Online Hybrid และ Facility ด้านสื่อสารสนเทศของมหาวิทยาลัย" ได้รับเกียรติจาก ดร.สมธิรัตน์ พรหมศิริ ผู้อำนวยการศูนย์สมทบคณะและแนวการศึกษาและอาชีพ เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "ทุนการศึกษาสำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต" ได้รับเกียรติจาก ดร.พันธ์รักษ์ ผูกพันธ์ ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "เกณฑ์การทดสอบภาษาอังกฤษ TOEIC สำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต" ได้รับเกียรติจาก ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "มหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) การตระหนักรู้ใส่ใจสิ่งแวดล้อม" ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านวิชาการการจัดการเรียนการสอน" และได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา" ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2566 ณ ภัตตาคารนิชชู ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

นายศุภสิริ ดาบแก้ว (ชาย) และ นายภัทรธร เพชรวิชิต (ชาย) นักศึกษาชั้นปีที่ 2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ได้เข้าแข่งขันทำอาหาร Gourmet & Cuisine Young Chef 2023 ในนามทีม Burnt โดยการฝึกสอนของอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน (อาจารย์ฝ่ายกิจการนักศึกษา) และสามารถคว้ารางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2 จากการสร้างสรรค์เมนู Salmon Confit Phra Ram Longsong และรางวัลจากการใช้ข้าวมาบุญครองยอดเยี่ยม เมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2566 ณ The Food School Bangkok เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร โดยนักศึกษาได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท เงินรางวัลพิเศษจากน้ำมันก๊ส 3,500 บาท และได้รับการสัมภาษณ์ลงนิตยสาร Gourmet & Cuisine

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Join Us Now
Wednesday, 16 August 2023
Online 12:30-15:00 PM

จุดเด่นของหลักสูตร

- สาขาวิชาจัดการเรียนการสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและบุคลากรที่มีความรู้และประสบการณ์ตรง
- ระยะเวลาในการเรียน 3 ปีครึ่ง
- สามารถเลือกเรียนในหลักสูตรที่ตนเองสนใจได้ แบ่งเป็น 3 กลุ่ม
 - ✓ กลุ่มวิชาด้านโภชนาการและอาหาร (เรียนรวม 4 ปี)
 - ✓ กลุ่มวิชาด้านโภชนาการและอาหาร
 - ✓ กลุ่มวิชาด้านโภชนาการและอาหาร

สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
จัดกิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 กิจกรรมที่ 3 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย กิจกรรมย่อยที่ 3.1 ปรับพื้นฐานทางด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตร ให้กับนักศึกษา รหัส 66 ซึ่งการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมในด้านวิชาการที่จำเป็นต่อการเรียนของหลักสูตรฯ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตตา พูเฒ่า เป็นประธานจัดกิจกรรม และคณาจารย์ประจำหลักสูตรเป็นวิทยากรบรรยาย ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันพุธที่ 16 สิงหาคม 2566 เวลา 13.00-16.00 น. ดำเนินการแบบออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2566

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2566 โดยมี ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธีพร้อมให้โอวาท เจิมหนังสือ มอบเกียรติบัตรแก่นักศึกษา (นักเรียนดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม และสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัย) และมอบเกียรติบัตรให้แก่อาจารย์ (ผู้สร้างชื่อเสียง เป็นแบบอย่างที่ดีแก่นักศึกษา) ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษา การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2566 เวลา 08.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมรัตนกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 4 สิงหาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.30 น.

Club House

แจกสูตร เคล็ดลับ วิธีทำ "ขนมเปียะลาวา" ...
📍 105 · 4 August BE 2566

ขนมเปียะลาวา ลาวา



คุณวริศรา เฟื่องฟู (เซฟบีว)
Kimpton Maa-lai Bangkok

Moderator



ดร.เบญจพร (Nino Pan) ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.จanyee วิเทศ

Clubhouse
อาหารการกินSDU



clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Nina Chanch... Warisara
Jarunee Aom Arunrong Fronttp Thitima
Dudsadee ELQ Naruem... Summer... Dong
Thitiwo... Kanjanat ตา ไรดีน Sorat Yui
Jin Onanong Kremie Siwaporn T.
Anong Naunpen 天使 Saowalak Sawitree

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ขนมเปียะ ลาวา ลาวา"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "ขนมเปียะลาวา" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณวริศรา เฟื่องฟู (เซฟบีว) เซฟจาก Kimpton Maa-Lai Bangkok และ ผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิหกศ กับหัวข้อ "ขนมเปียะลาวา ลาวา" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตร วิธีการเลือกใช้แป้ง และเคล็ดลับต่าง ๆ ของการทำไส้เปียะลาวา ให้มีความนุ่มและน่ารับประทาน เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เข้าร่วมกิจกรรมวันอาเซียน ประจำปี 2566

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมกิจกรรมวันอาเซียน ประจำปี 2566 จัดโดย กองการต่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม ในกิจกรรมสาธิตการปรุงน้ำพริกกะปิ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมการรับประทานน้ำพริกหรือเครื่องจิ้ม ที่ทำจากกะปิวัตถุดิบร่วมของภูมิภาค โดยมี อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ สาธิตการปรุงอาหาร มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนร่วมเป็นผู้ช่วยการสาธิต และนำการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหาร โดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ ผู้เชี่ยวชาญด้านศาสตร์อาหารและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมในครั้งนี้มีผู้แทนจากสถานเอกอัครราชทูตประจำประเทศไทย กลุ่มตัวแทนภาครัฐและเอกชน ภาคการศึกษา กลุ่ม MSMEs จากประเทศสมาชิกอาเซียน 10 ประเทศ เข้าร่วมงาน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 8 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์วัฒนธรรมอาเซียน หอศิลปร่วมสมัย ราชดำเนิน

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



บุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

สาธิตการประกอบอาหารเมนูสุขภาพ งานแถลงข่าวอาหารสุขภาพพระสงฆ์ และพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ในการส่งเสริมสุขภาพพระภิกษุสงฆ์และสามเณร

อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ บุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้แทนสมาคมเชฟประเทศไทย สาธิตการประกอบอาหารเมนูสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก นายอภิศพล คุณปลื้ม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม และผู้บริหารร่วมสาธิต การประกอบอาหารสุขภาพ 5 เมนู ได้แก่ ไข่ต้มเค็ม มะม่วงหิมพานต์ธัญพืช ยำถั่วพุด แกงส้มผักรวม ปลาเนื้อแข็ง และเต้าหู้พะโล้ ในงานแถลงข่าวอาหารสุขภาพพระสงฆ์ เปิดตัวหนังสือ "บุญแห่งทาน อาหารแห่งศรัทธา" และพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ในการส่งเสริมสุขภาพพระภิกษุสงฆ์และสามเณร เฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ สมเด็จพระสังฆราช สกลมหาสังฆปริณายก ในวาระโอกาสฉลองพระชนมายุ 96 พรรษา จัดโดยกระทรวงวัฒนธรรม เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2566 ณ วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม กรุงเทพมหานคร

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

"FARM TO CUISINE"
เริ่มเรื่องจาก "คน" กับเนื้อสัตว์

แกงอั้งเล

แกงไทย แกงเทศ

Attendees (146):

- Rasida Srithanavaroon (Organizer)
- Duangpida Boonpob (Organizer)
- Preeyanit Tangtanapakdee (Organizer)
- Ratree Mekwila (Organizer)
- 210ฉันทา ธรรม (Guest)
- 439577367392 (Guest)
- Meeting guest (Guest)
- Meeting guest (Guest)
- Meeting guest (Guest)
- Achiraya Rongth... (Guest)
- Amant Rianthong... (External)
- Anantaya Yaibuathes
- Annee Katanyo... (Guest)
- Chaline U. (Guest)
- Chutchanok Boonchai
- Dudsadee Srichock

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "แกงไทย แกงเทศ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "แกงไทย แกงเทศ" ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ราตรี เมฆวิสัย อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำแกงอั้งเล และแกงเผ็ดเปิด่าง ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลาซานญา "LASAGNA"

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 10 สิงหาคม 2566
เวลา 19.00 - 20.30 น.

ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง
(อาจารย์ ดร.ใหม่)

Clubhouse อาหารการกินSDU

ดร.เบญจพร (Nina Pan) ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.ดร.บุศวี นวนานันท์



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
food.dusit.ac.th

Shared by Nina Pan

Nina Chanch... Phakpoom

Kor MMM

Siriamp... Sawitree Mint chunyar... Kremie นิกเคา Nam

Rattana นีอิ mananya เพ็ญภัสสา Apiwan Natcha Kanjanat

อโ O Mam Thitima

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ลาซานญา"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับประทานอาหาร "ลาซานญา" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง และ ผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ กับหัวข้อ "ลาซานญา" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตร ส่วนผสม รวมไปถึงเทคนิคต่าง ๆ ในการทำเส้นลาซานญา เมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมี นักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 18 สิงหาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น.

Club House

กระเพาะปลาหน้าแดง สูตร(ไม่)ลับ

อาจารย์กนกนิต นิชรัตน์วิทย์

Moderator

ดร.เบญจพร (Nina Pan) ดร.สัจฉิรา บัณฑิตสุข มล.ดร.สุภา พูฒ่าง

Club house อาหารการกินSDU

กระเพาะปลาหน้าแดง สูตร(ไม่)ลับ

📍 89 - 18 August BE 2566

Kankanit Tita Sawanya

Thitima Jarunee Dong SP Jin

Kor Mint Thippika MMM วีรวรรณ

Teeranu... Arunrong Pann T. Pramote

Thanich Natcha Mimi Angel Ratt

Dudsadee supaporn Juk ka Phakpo... Banha

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "กระเพาะปลาหน้าแดง"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "กระเพาะปลาหน้าแดง" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์กนกนิต นิชรัตน์วิทย์ และ ผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.ศวรรรญา บัณฑิตสุข และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา พูฒ่าง กับหัวข้อ "กระเพาะปลาหน้าแดง" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่องของกระเพาะปลาและการเตรียมกระเพาะปลาก่อนนำไปปรุงอาหาร รวมไปถึงเทคนิคการทำกระเพาะปลาสูตรน้ำแดง เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรื่องอร่อยของเมนูเส้น" ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้และการทำผัดหมี่กะทิ ผัดไทยเส้นจันท์กึ่งสุด และซีโรงหนุอมผัดไทย ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนานักทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน



Club House
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 25 สิงหาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น.

ปุยฝ้าย

ผศ.ดร.ธีรบุษ จิตศิริโชติ
Moderator

Club house อาหารการกินSDU

ดร.เบญจพร ดามาพงษ์
ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา
ดร.จันทิมา บุษราคัม
ดร.จันทิมา บุษราคัม

"ปุยฝ้าย" เด็กที่ไม่จ้อเตาอบ 🍰🍷

👤 70 · 25 August BE 2566



* Chanch...



* Penake



* Teeranun...



B



Nok



Boonya...



SP



Pat



Juk ka



Siwaporn



Tiffy



รุทจิรา



Na



ศิริลักษณ์



Chomm...



Time



Jin



รุ่งทิวา



Aomm

clubhouse

อาหารการกินSDU
933 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ปุยฝ้าย" เด็กที่ไม่จ้อเตาอบ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุย แลกเปลี่ยนเรื่องราว "ปุยฝ้าย" เด็กที่ไม่จ้อเตาอบ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ และ ผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และอาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง กับหัวข้อ "ปุยฝ้าย" เด็กที่ไม่จ้อเตาอบ ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตรและขั้นตอนการทำ รวมไปถึงวิธีการเก็บรักษา เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2566 เวลา 19.00 - 20.30 น. โดยมี นักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาหารไทยดั้งเดิม: ยำกวาง

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "สารพัดย่ำรสไทย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เรื่องสารพัดย่ำรสดี" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม ถ่ายทอดความรู้และการทำเมนู ยำถั่วพูลู ยำหมูย่าง และยำกวาง ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพ ในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการทำอาหาร เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2566 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2565 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธพงษ์ สีลากิจไพศาล คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งคำเนินสวัสดิ์ อาจารย์ประจำบัณฑิตวิทยาลัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ สมไพบุลย์ อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินฯ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ เป็นเลขานุการ ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน คณะผู้บริหาร และอาจารย์โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 4 สิงหาคม 2566 เวลา 09.00-16.00 น. และ Online ผ่านระบบ MST

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



จำนวนคนเข้าร่วมกิจกรรม
"ชวนคุยสบาย ๆ สไตส์สวนดุสิต" ครั้งที่ 176(19)
วันอังคารที่ 8 สิงหาคม 2566

"ล้อมวงเรื่องการเรือน" โดย : ทีมผู้บริหารโรงเรียนการเรือน	On-Site @Poll cafe	125 คน
	Online ทั่วไป	331 คน
	ศูนย์การศึกษาค่าป่าง	27 คน
	ศูนย์การศึกษาชาตริง	17 คน
	ศูนย์การศึกษาหัวหิน	2 คน
	ศูนย์การศึกษานครนายก	3 คน
วิทยาลัยศุภวรรณบุรี	24 คน	
รวมทั้งหมด		529 คน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ร่วม กิจกรรมคุยสบาย ๆ สไตส์สวนดุสิต ครั้งที่ 176(19) เรื่อง ล้อมวงเรื่องการเรือน

รศ.ดร.สุพุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมคุยสบาย ๆ สไตส์สวนดุสิต" ครั้งที่ 176(19) กับ "โรงเรียนการเรือน" มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่อง "ล้อมวงเรื่องการเรือน" โดย ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และทีมผู้บริหารโรงเรียนการเรือน ณ วันที่ 8 สิงหาคม 2566 ณ Poll Café ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย และผ่านระบบ Online Zoom Meeting

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการประจำโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ ๘/๒๕๖๑ โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ ๗(๔๒)/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๑ สรุปประเด็นสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ ๖(๓๗)/2566 เมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2566 รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๑ รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหาร มหาวิทยาลัย ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๑ พิจารณาการต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยพิจารณาบุคลากรสายวิชาการรอง อนุญาตลาศึกษาต่อระดับปริญญาเอก พิจารณาการจัดห้องพักสำหรับอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร พิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการการ และดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๖๑ เวลา ๑๔.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในการประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อมอบนโยบายการดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่ แนวทางการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและสหกิจศึกษาของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน การจัดกิจกรรมให้กับนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี การจัดการเรียนการสอน และการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุม SDU ONLINE 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน



ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน (วาระพิเศษ) เรื่อง พิจารณากลับกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการของข้าราชการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 รอบที่ 2 (1 มีนาคม 2566-30 กันยายน 2566) ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2566 เวลา 16.00-17.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนสิงหาคม 2566

ข้อมูล ณ วันที่ 3 สิงหาคม 2566

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 173 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

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



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



สายวิชาการ
(68 คน)

สายสนับสนุน
(66 คน)

สายบริการ
(39 คน)

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



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



7 สายบริการ จำนวน **39 คน** อายุเฉลี่ย **49.10 ปี**
โดยมี อายุงานเฉลี่ย **6.42 ปี**



4 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 15 คน



ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนสิงหาคม 2566

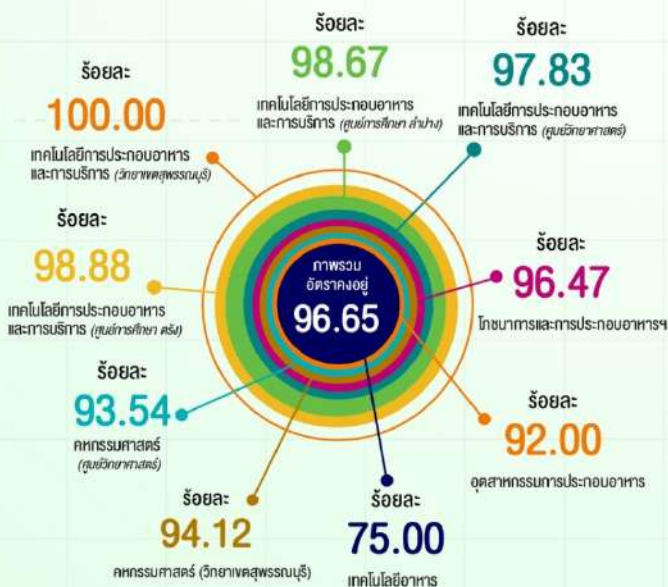
1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,642 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 96.65%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 218	รหัส 65: 197	รหัส 64: 228	รหัส 63: 123	รวม: 776	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 66: 23	รหัส 65: 28	รหัส 64: 16	รหัส 63: 2	รวม: 69
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยการเรือน)	รหัส 66: 28	รหัส 65: 27	รหัส 64: 27	รหัส 63: 7	รวม: 89	7. โภชนาการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 66: 21	รหัส 65: 24	รหัส 64: 21	รหัส 63: 16	รวม: 82
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สรัง)	รหัส 66: 19	รหัส 65: 35	รหัส 64: 24	รหัส 63: 10	รวม: 88	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 88	รหัส 65: 94	รหัส 64: 81	รหัส 63: 70	รวม: 333
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ส่วนฯ)	รหัส 66: 40	รหัส 65: 39	รหัส 64: 50	รหัส 63: 19	รวม: 148	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยการเรือน)	รหัส 66: 18	รหัส 65: 24	รหัส 64: 19	รหัส 63: 3	รวม: 64
5. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63: 3	รวม: 3									

2 อัตราคงอยู่
นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

3 อัตราส่วนจำนวน
อาจารย์ : นักศึกษา



ข้อมูล ณ วันที่ 2 สิงหาคม 2566

ด้านการบริหารงาน

โรงเรียนการเรือน

📢 ประชาสัมพันธ์ข่าวสาร 📢



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน (1) ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน (2) และคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ได้เข้าพบและประชุมกับ คุณอนันต์ เทศทอง หัวหน้าฝ่าย ฝ่ายสนับสนุนการปฏิบัติการ (3) รองศาสตราจารย์ ดร.วัชรพงศ์ วิสุทธิพงศ์ (4) และคณะ ฯ บุคลากรฝ่ายบริหาร (5) ของ ฝ่ายครัวการบินสุวรรณภูมิ (DC) บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับการดำเนินงานในความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ " โครงการสร้างบุคลากรด้านการผลิตอาหาร สำหรับบริการบนเครื่องบิน ระหว่าง บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) และ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต " สำหรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมย่อย อาคารฝ่ายครัวการบิน ฯ สนามบินสุวรรณภูมิ จังหวัดสมุทรปราการ

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 274/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 5 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมี ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู จูจี่กุ้ง ยำถั่วพูล่าเตี๋ยง ต้มข่าไก่ และสังขยาฟักทอง ณ ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 275/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 5 สิงหาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และกุ้งทอง ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 276/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 5 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อุปกรณ์เครื่องมือ การจัดเก็บ และบำรุงรักษา ,หลักการประกอบอาหารยุโรป และ อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การบริการอาหาร การจัดโต๊ะ ณ ห้องบรรยาย และสาริต 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 277/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารว่างจีน

วันที่ 5-6 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด ปอเปี๊ยะสด อ้อยจ้อ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมจีบ ฮะเก๋า ซาลาเปาไส้ครีม ไส้หมูสับ 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 278/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 6 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมีอาจารย์โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แก้ว ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 279/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 6 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร และ อาจารย์จันจนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 280/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

วันที่ 8 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับ คณะอาจารย์และนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ณ ห้องประชุม ศาลาชื่นอารมณ์ และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 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 281/2566



โรงเรียนการเรือน ชวนคุยสบายๆ สไตล์ สวนดุสิต

วันที่ 8 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม"คุยสบายๆ สไตล์สวนดุสิต" ครั้งที่ 176(19) กับโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในหัวข้อ "ล้อมวงเรื่องการเรือน" โดยทีมผู้บริหารโรงเรียนการเรือน ชวนคุยโดย ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ณ โพลคาเฟ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 282/2566



การสาธิตและเข้าร่วมกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทย น้ำพริก เครื่องจิ้ม ในงานวันอาเซียน ประจำปี 2566

วันที่ 8 สิงหาคม 2566 กองการต่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม กำหนดจัดกิจกรรมวันอาเซียน ประจำปี 2566 เพื่อเป็นการระลึกถึงการก่อตั้งสมาคมอาเซียนแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ หรืออาเซียน ซึ่งมีผู้เข้าร่วม เป็นผู้แทนจากสถานเอกอัครราชทูต ผู้แทนกลุ่มภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคการศึกษา และกลุ่ม MSMEs หรือกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลาง ขนาดย่อม และรายย่อย จากประเทศสมาชิกอาเซียน 10 ประเทศ โดยได้เรียนเชิญ บุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรในกิจกรรมการสาธิต "การปรุงน้ำพริกกะปิ" และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วัฒนธรรมอาหารไทย น้ำพริก เครื่องจิ้ม นำโดย ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี อาจารย์พงษ์คือนันต์ ศิริแสงไพโรวัลย์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ รวมถึงนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในฐานะ ผู้ช่วยการสาธิต และผู้เข้าร่วมกิจกรรม ณ ศูนย์วัฒนธรรมอาเซียน หอศิลป์ร่วมสมัยราชดำเนิน ชั้น 3

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 283/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566

วันที่ 10 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ต้มกะทียอดมะพร้าว ใบเหลียง กุ้งสด ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Website : www.chefscool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 284/2566



ต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์

วันที่ 11 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับ คณะอาจารย์และนักศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ ณ ห้องประชุม ศาลาชื่นอารมณ์ และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 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 285/2566



กระทรวงวัฒนธรรมเชิญผู้แทนจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นผู้แทนสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ในการสาธิตอาหารเพื่อสุขภาพ ในงานแถลงข่าว "บุญแห่งทาน อาหารแห่งศรัทธา"

วันที่ 15 สิงหาคม 2566 กระทรวงวัฒนธรรมเชิญ อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้แทนสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ในการสาธิตเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ 5 เมนู ในงานแถลงข่าว การเปิดตัวหนังสือ "บุญแห่งทาน อาหารแห่งศรัทธา" และพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการส่งเสริมสุขภาพพระภิกษุสงฆ์และสามเณร โดยมี คุณอิทธิพล คุณปลื้ม รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรมเป็นประธาน ในพิธี ร่วมด้วยปลัดกระทรวงวัฒนธรรม อธิบดีกรมการศาสนา ปลัดกระทรวงสาธารณสุข ผู้แทนแพทยสภา และแขกผู้มีเกียรติ พร้อมทั้งร่วมถวายภัตตาหารแด่ เจ้าประคุณสมเด็จพระมหาธีรราชเจ้า เจ้าอาวาส วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม ประธานคณะกรรมการฝ่ายสาธารณสุขของมหาเถรสมาคม ประธานฝ่ายสงฆ์ ณ วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 286/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566

วันที่ 17 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณปิยาณี ขดช้อย คุณภัทริยา ครามอยู่ และ คุณสุณิสา รักพงษ์ไทย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ขนมถ้วย ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 287/2566



ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 (เดือนสิงหาคม)

วันที่ 17 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 เดือนสิงหาคม 2566 (ภาคทฤษฎี วันที่ 16 สิงหาคม 2566 และภาคปฏิบัติ วันที่ 17 สิงหาคม 2566) 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 288/2566



จัดอบรมการทำน้ำพริกต้อนรับประธานคู่กับเครื่องเคียงให้กับคณะนิสิตและอาจารย์จาก Tohaku University
ในโครงการ TU-CU Research-Based Learning Project 2023

วันที่ 17 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำน้ำพริกต้อนรับประธานคู่กับเครื่องเคียงให้กับคณะนิสิตและอาจารย์จาก Tohaku University ในโครงการ TU-CU Research-Based Learning Project 2023 เพื่อให้นิสิตได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยและพัฒนาต่อยอดเป็นโครงการวิจัยได้ โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในเมนู น้ำพริกและเครื่องเคียง ณ ห้องบรรยายและสาธิต 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 289/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 19 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มส้มปลากะพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 290/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 5 สิงหาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นฤมล นันทิรักษ์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงป่า ผัดไทย ขนมหกถ้วย และแกงเลียง ณ ห้อง 10304 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 291/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 20 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู omelet, Scrambled, Poached eggs, French Toasts, Pancakes, White Chicken Stock, Chicken Kiev ณ ห้องบรรยายและสาริต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 292/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1

วันที่ 19-20 สิงหาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมีอาจารย์ณัจยา เมฆราวี เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู จู๋จี่ปลาทุสด หมูสะเต๊ะ 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 293/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 20 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์จารย์ วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวันเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้อง 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 294/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 20 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องบรรยายและสาริต 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 295/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566

วันที่ 24 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณวิมลณีฐ บุนนาค เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู น้ำพริกอ่อน 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 296/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์)

วันที่ 26 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) Plus รุ่น 96 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ภัชราพร เปี่ยมชูชาติ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Brown Beef Stock, Mayonnaise and Chicken Pasta Salad, Spaghetti Carbonara, Quiche aux Epinard Pate Brisee Salee และการแลไก่ทั้งตัว 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 298/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์)

วันที่ 26 สิงหาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 199 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเป็ดย่าง หมี่กรอบ สาकुเป็ยก ลำไย ณ ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 297/2566



อบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 197 (วันเสาร์)

วันที่ 26 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (plus) รุ่น 197 (วันเสาร์) โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันท์รักษ์ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ 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 299/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 26-27 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู การแพร์ร้อน กาแฟเย็น ชา และเมนูอื่นๆ อีกกว่า 30 เมนู ณ E-Learning & Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 300/2566



อบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2

วันที่ 26-27 สิงหาคม 2565 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมีอาจารย์ณัจญา เมฆราวี และอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกขี้หนูละมุน ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 301/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์)

วันที่ 27 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 198 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคปฏิบัติ ในเมนู จู๋ฉี่กุ่ม ยำถั่วพู ล่าเตียง ต้มข่าไก่ และ ส้มข่าฟักทอง ณ ห้อง 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 302/2566



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์)

วันที่ 27 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 200 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทิรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องบรรยายและสาริต ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Website : www.chefschoo.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เอกสารประชาสัมพันธ์เลขที่ 303/2566



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566

วันที่ 31 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2566 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมีอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวซอย ญ ท้อง 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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

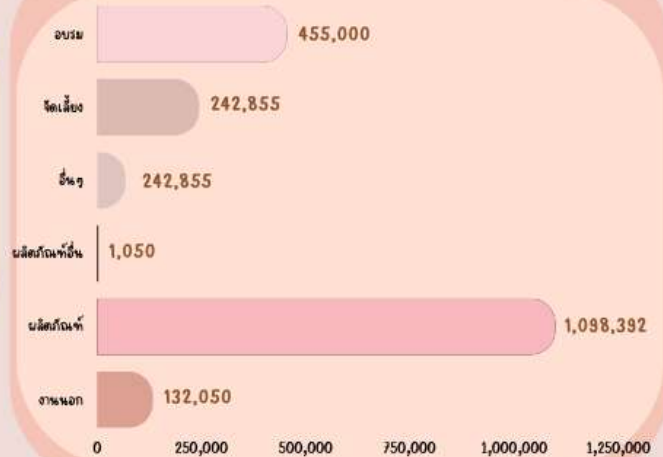
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สิงหาคม 2566

กระแสเงินสดเข้า จำนวนเงิน 2,233,010.97 บาท
 กระแสเงินสดออก จำนวนเงิน 4,185,890.51 บาท

เจ้าหน้าที่ประมาณ จำนวนเงิน 1,311,959.15 บาท
 ลูกหนี้ประมาณ จำนวนเงิน 991,679 บาท

รายรับ เดือน สิงหาคม 2566



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



งบประมาณ โครงการต่างๆ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ก.ย.66 งบประมาณ 202,260 บาท
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว) หลักสูตรอาหารช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 201 Plus งบประมาณ 229,620 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 13/2566 (ฝึกอบรมทำอาหารและขนม) งบประมาณ 6,400 บาท
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 28/2566 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การสุกษาโภชนาการ ประจำเดือนสิงหาคม 2566) งบประมาณ 179,675 บาท
- โครงการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายอาหารในงาน "Heliconia Food Festival" ครั้งที่ 1/2566 งบประมาณ 49,000 บาท
- โครงการฝึกอบรมระบบคลังหน่วยกิต 2/2566 (รายวิชาอาหารพื้นบ้านไทย (Thai Indigenous Food)) งบประมาณ 35,620 บาท
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา 2/2566 (การพัฒนาการเรียนการสอนรายวิชา ๕๐๓๓๓๕๐วัฒนธรรมอาหารเกาหลี ตามความร่วมมือระหว่าง Korean Food Promotion Institute (KFPI)) งบประมาณ 369,510 บาท

รายรับ

หลักสูตรเปิดอบรม สิงหาคม 2566

อาหารว่างจีน รายรับ 31,500 บาท อบรม 7 ท่าน

43.75 %

การเปิดร้านกาแฟแบบมีอาชีพ รายรับ 45,000 บาท อบรม 10 ท่าน

100 %



อาหารไทย 1 รายรับ 58,500 บาท อบรม 15 ท่าน

93.75 %

อาหารไทย 2 รายรับ 62,400 บาท อบรม 16 ท่าน

100 %

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน สิงหาคม 2566

ฝ่ายเทคนิคงานระบบและงานซ่อมบำรุง

ส่วนงานซ่อมบำรุง

- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
 - 1.ซ่อมบำรุงระบบท่อน้ำทั้งศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
 2. ทำชุดขอรองเครื่องทำน้ำแข็ง
 - 3.ทำท่อน้ำและซิงค์น้ำทางเดินอาคารปฏิบัติการอาหารฯ ชั้น 2
 - 4.ล้างฮูดดูดควัน ดุสิตนฤมล
 5. รื้อที่นั่งที่มีปลวกกิน ดุสิตนฤมล
 - 6.เปลี่ยนหลอดไฟ ดุสิตนฤมล
 - 7.เปลี่ยนลูกบิดประตูในครัวดุสิตนฤมล
 8. ติดตั้งซีกโครกอาคารปฏิบัติการอาหารฯ ชั้น 4
 9. ติดตั้งเครื่องทำกาแฟ ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ ฯ
 - 10.ทำระบบท่อน้ำทั้งห้อง อาคารปฏิบัติการอาหารฯ ICS 21
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10
 - 1.ทำความสะอาดหัวเตาห้อง10205,10206,10304,10305
 - 2.ทำการล้างระบบดูดควันในครัว ห้อง 10206,10304,10305
 - 3.ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ทางเดินชั้น 2
 - 4.ทาสีทางเดินชั้น 2 และทาสีเพดานห้อง 10102
 - 5.ติดตั้งตู้โชว์ขายอาหารฟูดสติท
 - 6.ติดตั้งเครื่องทำน้ำร้อนห้อง 10205
 - 7.ล้างบ่อดักไขมันหลังอาคาร 10
 - 8.ทำความสะอาดระเบียงห้องเรียนชั้น4
 9. ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็ง
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12
 - 1.ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้องสาธิตการสอนและห้องเตรียมวัตถุดิบ
 2. ซ่อมพื้นอีพ็อกซี่ห้องเมนและเบเกอร์รี่
 - 3.ซ่อมห้องเย็นแช่วัตถุดิบ
 - 4.ซ่อมเตากระทะปริมาณมาก
 5. ติดตั้งเตาอบ3 ชั้น ห้องเบเกอร์รี่
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 1. ล้างคอยล์ร้อนตู้แช่เย็นศูนย์อาหาร
 2. ตรวจสอบและล้างทำความสะอาดสถานีแก๊ส
 3. ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็ง ห้องปฏิบัติการอาหารอาคารแวมเทียงธรรม
 4. ล้างบ่อดักไขมันห้องปฏิบัติการอาหารอาคารแวมเทียงธรรม
 5. เปลี่ยนฐานรองหัวเตาครัวดุสิตเอกพล
 - 6.ซ่อมตู้แช่เย็นครัวดุสิตเอกพล

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

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

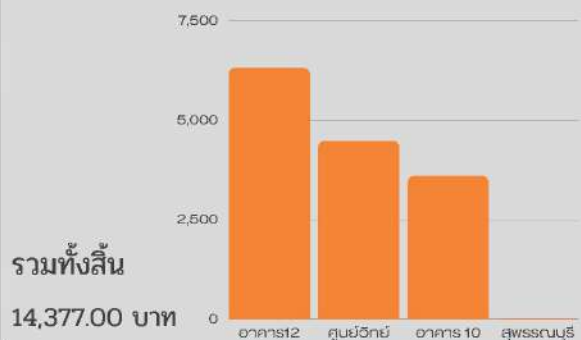
ส่วนงานควบคุมงาน /งานก่อสร้าง

- โครงการจ้างปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยและประถมศึกษา อาคาร 8
- โครงการปรับปรุงโรงงานแปรรูปส่วนขยาย
- โครงการติดตั้งครุภัณฑ์ครัวอาคาร 11
- โครงการติดตั้งครุภัณฑ์ครัวโสมเบเกอร์รี่

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

- จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เสนอที่ประชุม คปอ.
- สำรวจพื้นที่โครงการจัดทำ Solat Rooftop

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนสิงหาคม 2566



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์



www.chefschool.dusit.ac.th





งานสนับสนุนด้านการอบรม

One Page





facebook ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

การบริการวิชาการ

One page ลงเว็บไซต์

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook





สื่อข่าวสาร 108 ชิ้นงาน

สื่อด้านการอบรม 309 ชิ้นงาน

สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 242 ชิ้นงาน






โครงการประชาสัมพันธ์ 11/2566 ประจำเดือนสิงหาคม 2566



หลักสูตรการอบรมที่เข้าร่วมในเดือนสิงหาคม 2566



หลักสูตรการอบรมที่เข้าร่วมในเดือนสิงหาคม 2566









02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eecba

www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาลสิงหาคม 2566

งานผลิต

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



สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

- หน่วยภายใน
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
 - ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
 - ร้านฟู้ดสตรีท
 - ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล หน่วยภายนอก
 - รพ.ทหารผ่านศึก
 - สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 102,916 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 15,160 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้อง จัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุน ประมาณ 4,073.45 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียน รร.สาริตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี ใช้ต้นทุนประมาณ 17,003.5 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ใช้ต้นทุนวัตถุดิบ ประมาณ 7,753.66 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนสิงหาคม 2566

ฝ่ายสำนักงาน



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องมือ



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 99 คน
อัตราว่าง 1 คน (บริการ 1)



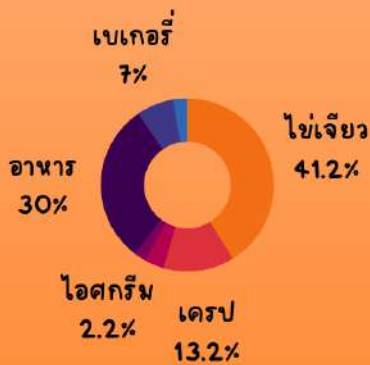
สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 46
(วิชาการ 1 , สนับสนุน 45)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 53
(สนับสนุน 14 , บริการ 39)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 98 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 2 คน
บุคลากรเข้าใหม่ 1 คน



Food Street
รวม 244,306 บาท



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
และภายนอกใน (e-office)



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 187



หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 197 (Plus)
อบรมระหว่างวันที่ 29 เม.ย. - 26 ส.ค. 66



หลักสูตรอบรมขนมไทยและอาหารไทยให้กับนักศึกษา
และบุคลากรมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
อบรมฯ ในวันที่ 12 พ.ค. 66



หลักสูตรขนมไทย 1 วันที่ 22 - 23 ก.ค. 66



หลักสูตรขนมปัง 1 วันที่ 22 - 23 ก.ค. 66



หลักสูตรอาหารไทย 2 วันที่ 8 - 9 ก.ค. 66



หลักสูตรบาร์และเครื่องดื่ม วันที่ 15 - 16 ก.ค. 66



หลักสูตรขนมอบเบืองต้น 1 วันที่ 15 - 16 ก.ค. 66



หลักสูตรอาหารไทย 3 วันที่ 15 - 16 ก.ค. 66



หลักสูตรอาหารว่างจีน วันที่ 5 - 6 ส.ค. 66



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนสิงหาคม 2566

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

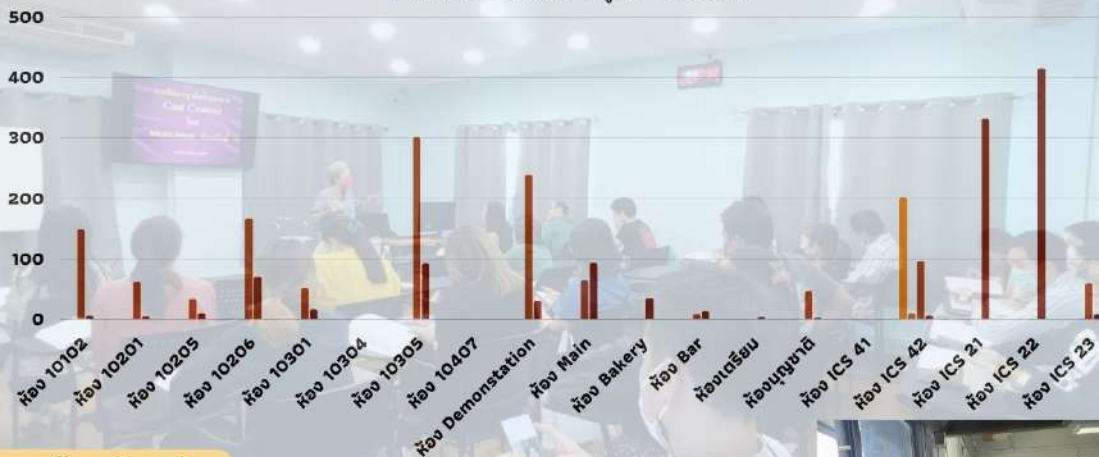
วันที่ 16-17 สิงหาคม 2566 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

■ นักศึกษา ■ อาจารย์ ■ ลูกค้า ■ เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนสิงหาคม

นักศึกษา จำนวน 1,219 คน
อาจารย์ จำนวน 120 คน

ลูกค้า จำนวน 1,267 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,1895 คน



งานด้านเงินสดย่อย

รับมูลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป



ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

1986(0)244-6391-3 09032244-5380

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือนสิงหาคม 2566

รศ.ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ สโตร์สวนดุสิต” ครั้งที่ 176(19) กับ “โรงเรียนการเรือน”

เรื่อง “ล้อมวงเรื่องการเรือน”

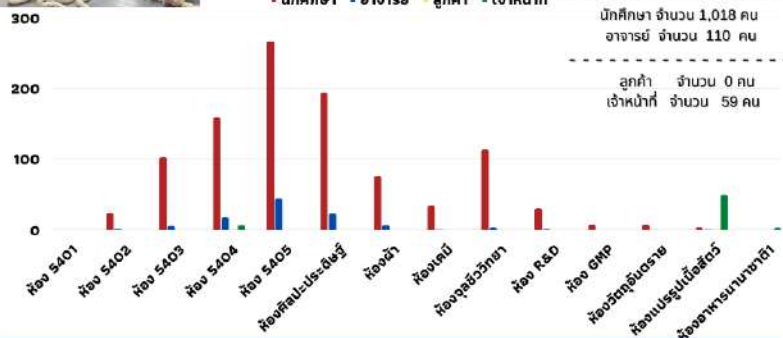
ชวนคุยโดย ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และทีมผู้บริหารโรงเรียนการเรือน โดยฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีได้ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ น้ำเต้าหู้ ปาก่องโก้ ไข่กรอบอีสานและ กุนเชียง สำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรม ในวันที่ 8 สิงหาคม 2566 ณ Poll Café ชั้น 1 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกรกฎาคม

นักศึกษา จำนวน 1,018 คน
อาจารย์ จำนวน 110 คน

ลูกค้า จำนวน 0 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 59 คน



ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ สำหรับการเรียนการสอน

โรงเรียนสาธิตและออกุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมี อาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2566

ให้การต้อนรับคณะกรรมการหอการค้าจังหวัดสุพรรณบุรีและคณะศึกษาดูงาน จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ในการเข้าเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 และห้องปฏิบัติการเครื่องสำอาง (GMP) ชั้น 2 อาคารเวทเทียร์ธรรม

ผลิตไข่กรอบอีสานและลูกชิ้นหมูเพื่อส่งให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพลและศูนย์อาหารดุสิตอุมา

ผลิตน้ำเต้าหู้-ปาก่องโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงาน ประจำเดือน สิงหาคม 2566
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

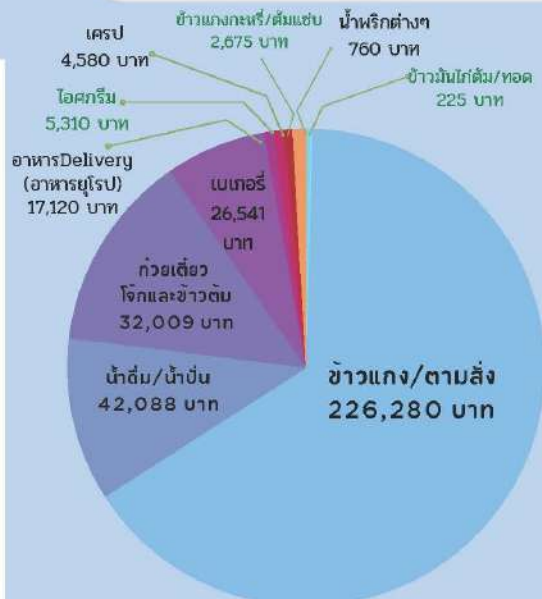


ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทการให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- ก๋วยเตี๋ยว โจ๊กและข้าวต้ม
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- อาหารDelivery (อาหารยุโรป)
- ข้าวแกงกะหรี่/ต้มแซ่บ
- เครป / เบเกอร์รี่
- เครื่องดื่ม
- ไอศกรีม

รายได้ ประจำเดือน สิงหาคม 2566



รายได้รวม 354,588 บาท



อมรกรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

จุดบริการจำหน่าย

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
- องค์กรสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก

103,775 บาท 28,637 บาท

รายได้รวม 132,412 บาท



CWIE Center บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอร์รี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 29,677 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ



จุดบริการจำหน่าย

- เบเกอร์รี่
- อาหาร
- เครื่องดื่ม

รายได้รวม 5,765 บาท

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

เดือน สิงหาคม 2566



1. หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย

รุ่น 197 พลัส จัดกิจกรรมที่ ห้อง ICS 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์
รุ่น 198 พลัส จัดกิจกรรมที่ ห้อง 10102 และ 10304 อาคาร 10
รุ่น 199 พลัส จัดกิจกรรมที่ ห้อง 10102 และ 10304 อาคาร 10
รุ่น 200 พลัส จัดกิจกรรมที่ ห้องสาริตและบรุษยาย อาคาร12



2. หลักสูตรอาหารยุโรป

รุ่น 96 พลัส จัดกิจกรรมที่ ห้องสาริตและบรุษยาย และห้อง
ปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น6



3. หลักสูตรระยะสั้น

- หลักสูตรอาหารว่างจีน 5-6 ส.ค.66 ห้อง 10206 อาคาร 10
- หลักสูตรอาหารไทย1 19-20 ส.ค.66 ห้อง10206 อาคาร10
- หลักสูตรอาหารไทย2 26-27 ส.ค.66 ห้อง10206 อาคาร10
- หลักสูตรการเปิดร้านอาหารแฟรนไชส์มืออาชีพ 26-27 ส.ค.66
ห้อง E-Learning Co-Working ศูนย์วิทยาศาสตร์



4. โครงการบริการวิชาการฯ

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม วันที่ 10,17,24,31 ส.ค.66
ห้อง ICS 23 ศูนย์วิทยาศาสตร์
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก การสอน
บ้านรักเครื่องเคียงให้กับคณะจากจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
วันที่ 17 ส.ค.66 ห้องสาริตและบรุษยาย อาคาร12

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
จัดกิจกรรมแนะแนวการศึกษา-สหการณวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร
และการบริการในต่างประเทศ

AUGUST
4, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกับ ศูนย์แนะแนวการศึกษาโครงการแลกเปลี่ยนนานาชาติ International Education Exchange Thailand (IEE) ได้ จัดกิจกรรมแนะแนวการศึกษา-สหการณวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและการบริการในต่างประเทศให้กับนักศึกษา เพื่อเป็นแนวทางให้กับนักศึกษาที่สนใจการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ ได้ทราบข้อมูลและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าร่วมโครงการ นอกจากนี้ นักศึกษายังได้รับการเข้าร่วมกิจกรรมการทดสอบความรู้ด้านภาษาอังกฤษ (Pre TOEIC) จากการทำแบบทดสอบจาก IEE เพื่อเป็นการพัฒนานักศึกษาในด้านทักษะทางภาษาอังกฤษ ณ ห้องประชุมชั้น 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
จัดฝึกซ้อมย่อย พิธีรับพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปี 2563-2564

AUGUST
6, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดฝึกซ้อมย่อย พิธีรับพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปี 2563-2564 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วรัญญา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวอวยพรและร่วมแสดงความยินดีกับคณะผู้เข้าร่วมฝึกซ้อมย่อย และคณะผู้บริหาร คณาจารย์ถ่ายภาพร่วมกับนักศึกษา ณ อาคารหอประชุมชั้น ๒ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง วันอาทิตย์ที่ 6 สิงหาคม 2566 เวลา 8.00 - 12.00 น.

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมประชุมนิเทศน์นักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566

AUGUST
9, 2023

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมกิจกรรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่เพชรสวนดุสิต “SDU Lampang Orientation 2023 : ประชุมนิเทศน์นักศึกษา ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖” ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และของสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เพื่อเป็นการแนะนำการเตรียมความพร้อม สำหรับการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัย รวมถึงการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้อง ให้กับนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2566 ณ ห้องประชุมชั้น ๗ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง และเข้าร่วมประชุมนิเทศน์นักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในรูปแบบออนไลน์

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
การจัดกิจกรรม BIG CLEANING DAY

AUGUST
21, 2023

ในวันที่ 21 สิงหาคม 2566 เวลา 16.00-18.00 หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดกิจกรรม Big cleaning Day โดยความร่วมมือร่วมใจจากคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1-3 บริเวณห้องอาหาร ห้องปฏิบัติการอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างนักศึกษาแต่ละชั้นปี ปลุกฝังเรื่องความสะอาดในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร อุปกรณ์ การดูแลรักษาอย่างถูกต้อง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรม "ILAC DELIVERY" ลำปาง

AUGUST
25, 2023

วันที่ 25 สิงหาคม 2566 นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม "ILAC Delivery" ลำปาง เพื่อพัฒนาทักษะทางภาษาอังกฤษของนักศึกษา และเตรียมความพร้อมสำหรับการสอบ TOEIC ด้วยการเตรียมตัวและการทดลองสอบ MINI TOEIC TEST พร้อมกิจกรรมสนุกๆในการเรียนรู้อังกฤษ ในกิจกรรม SDU English criteria, Mini TOEIC TEST, Fun English with song & Bingo โดยนักศึกษาได้มีโอกาสนพบกับวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ คือ ดร.พันธรัช ผูกพันธ์ และ อาจารย์สันทิกา จงรัช ณ ห้องประชุม ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 เข้าร่วมประชุมเตรียมความพร้อม การจัดกิจกรรมโครงการการยกระดับวัตถุดิบ ท้องถิ่นด้วย SOFT POWER ด้านอาหาร

AUGUST 15, 2023

วันที่ 15 สิงหาคม 2566 นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ จันสี พร้อมด้วยคณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมประชุมเตรียมความพร้อม การจัดกิจกรรมโครงการการยกระดับวัตถุดิบ ท้องถิ่นด้วย Soft Power ด้านอาหาร หรือเมนูเด็ดชุมชนดีพร้อม ร่วมกับกองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ในรูปแบบออนไลน์ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการชุมชนที่อยู่ในห่วงโซ่ อุปทานด้านอาหารและเกษตร ผ่านการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการพัฒนาเมนูอาหารถิ่น โดยนำจุดแข็งของพื้นที่ วัฒนธรรมภูมิปัญญา วัตถุดิบ มาสร้างมูลค่าเพิ่ม เปลี่ยนจุดแข็งมาเป็นจุดขาย นำไปสู่การเพิ่ม มูลค่าให้กับสินค้าและบริการ สร้างรายได้เพิ่ม ณ ณ ห้อง Online Learning 14 24 อาคารธุรกิจการบัน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยากรสาธิตการทำแยมผลไม้

AUGUST
18, 2023

ดร.อานง ใจแน่น อาจารย์ผู้ตีวธฤาโยสำลี และอาจารย์สาวลักษณ์ กันจันะ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยา ศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับเชิญจากโรงเรียนเคนเน็ตแม็คเคนซี เป็นวิทยากรสาธิตการทำแยมผลไม้ ให้กับนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1-3 เพื่อให้เด็ก ๆ ได้เรียนรู้เกี่ยวกับการแปรรูปให้ เป็นแยมผลไม้ เป็นกิจกรรมที่จะช่วยให้เด็กได้รับประสบการณ์ตรงและเรียนรู้การทำงานอย่างเป็นกระบวนการผ่าน การทำแยมผลไม้ ช่วยให้เด็กได้รู้จักวางแผนในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่หลากหลาย โดยเน้นการใช้กล้วยเนื้อมือและ นี้อมือในการลงมือปฏิบัติจริงตลอดจนได้เรียนรู้และรู้จักอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวต่างๆ ณ โรงเรียนเคนเน็ตแม็คเคนซี จังหวัดลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
การจัดกิจกรรมโครงการยกระดับวัดฤดูบึงองคั้นด้วย SOFT POWER ด้านอาหาร

AUGUST
22-24, 2023

วันที่ 22-24 สิงหาคม 2566 คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ กองพัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ได้ดำเนินการกิจกรรมโครงการยกระดับวัดฤดูบึงองคั้นด้วย Soft Power ด้านอาหาร หรือเมบูเด็ดชุมชนดีพร้อม เป็นการมุ่งเน้นพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการใน สาขาอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป ด้วยการนำอัตลักษณ์หรือจุดเด่นของวัดฤดูบึงองคั้นดั้งเดิม ในท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยใช้แนวคิดเชิงสร้างสรรค์มาประยุกต์ต่อยอดอาหารพื้นถิ่นของแต่ละชุมชน ให้เกิดความโดดเด่นและจุดขายมากยิ่งขึ้น รวมถึงการสร้างเครือข่ายชุมชนดีพร้อม หรือผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร การสร้างเนื้อหาและนวัตกรรมที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่เพื่อขยายโอกาสทางการตลาด ตลอดจนการเสริมเทคนิค สร้างรูปแบบการจัดงานให้น่าสนใจ และยังนำเทคโนโลยีสมัยใหม่ ผสมผสานต่อยอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรม ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

ศูนย์การศึกษา ตรีง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรีง จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และประชุมผู้ปกครอง ประจำปี 2566

คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่และประชุมผู้ปกครอง ปีการศึกษา 2566 เพื่อเป็นการต้อนรับและเตรียมความพร้อมนักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ให้ตระหนักถึงความสำคัญต่อการศึกษาในระดับอุดมศึกษาที่ต้องเรียนรู้ และการปรับตัวในสถานศึกษา โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรีง กล่าวต้อนรับนักศึกษาและแนะนำงานฝ่ายบริหาร ดร.นवलรัตน์ วัฒนา ผู้ช่วยผู้อำนวยการ กล่าวแนะนำงานฝ่ายวิชาการ ผศ.ดร.ชารินี ใจเอื้อ จัดกิจกรรมความเป็นสวนดุสิต และกิจกรรมพบอาจารย์ที่ปรึกษา ในวันพุธที่ 9 สิงหาคม 2566 เวลา 08.30 - 15.00 น. หอประชุมเฟื่องฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง
Suan Dusit University Trang Center



“ คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
หลักสูตร อาหารว่างไทย ”

วันที่ 19 สิงหาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด จัดอบรมหลักสูตร"อาหารว่างไทย" อาหารว่างไทย
เมนูกรวยทิพย์และกุ่มห่มผ้า แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์นางสาวสิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงศ์ อาจารย์
ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและคณะนักศึกษา ณ ศูนย์การศึกษา ตรีัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



“ คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด”

วันที่ 19 สิงหาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐานทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้านอาหารแก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 โดย ผศ.สาวตรี ญวงศ์ศรี ผศ.ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนักศึกษา ในหลักสูตรชุมชนมอเบ้องต้น (เมนูคูกี้ช็อคชิพและเค้กส้มหน้านิ่ม) ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรัง



" คณาจารย์และบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร
โครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ โครงการเสริมทักษะพื้นฐานทางด้านอาชีพแก่นักเรียนโรงเรียนห้วยยอด
หลักสูตร อาหารยุโรป "

วันที่ 19 สิงหาคม 2566 โรงเรียนห้วยยอด จัดโครงการทักษะมีงานทำ - มีอาชีพ เพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีทักษะพื้นฐาน
ทางอาชีพและทักษะการทำงานตามความสนใจของตนเองเพื่อสร้างทัศนคติที่ดี เห็นคุณค่าของการประกอบอาชีพที่สุจริต ซึ่งทาง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติจากโรงเรียนห้วยยอด จัดอบรมหลักสูตร"อาหารยุโรป" เมนูโครเก้ ผักโขม
สอดไส้ชีสและ ออไก่ซูวีรสซอสครีมเห็ด แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ปัทมา กาญจนรักษ์ อาจารย์
ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและคณะนักศึกษา ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



**"คณาจารย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง เป็นวิทยากร
โครงการพัฒนาศักยภาพคนพิการ ผู้ด้อยโอกาสทางสังคม และผู้ที่เกี่ยวข้อง รุ่นที่ 9 จัดโดย อบจ.ตรีัง"**

คณาจารย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ได้รับเกียรติ เป็นวิทยากรในโครงการพัฒนา
ศักยภาพคนพิการ ผู้ด้อยโอกาสทางสังคม และผู้ที่เกี่ยวข้อง รุ่นที่ 9 จัดโดย องค์การบริหารส่วนจังหวัดตรีัง
โดย อ.จริยา เกิดไกรแก้ว บรรยายให้ความรู้เรื่อง "การตลาด ช่องทางการจำหน่าย และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ
สินค้า" ผศ.ทิพย์พิภา ธรรมฤทธิ์ และผศ.สาวิตรี ญวงศ์ศรี เป็นวิทยากรและฝึกปฏิบัติผู้อบรมในการทำขนมทาโกะยากิ
อ.ปัทมา กาญจนรักษ์ และอ.สิรินทร์ทิพย์ สุตตาพงศ์ เป็นวิทยากรฝึกปฏิบัติการทำขนมวาฟเฟิล
ระหว่างวันที่ 24-25 สิงหาคม 2566 ณ อาคารอเนกประสงค์ หมู่ที่ 4 ต.น้ำผุด อ.เมืองตรีัง จ.ตรีัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง ให้บริการวิชาการในการจัดกิจกรรมศึกษาดูงาน รายวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมง ของวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส”

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

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

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



ฝ่ายประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ศูนย์การศึกษา ตรีัง ร่วมจัดงานนิทรรศการตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา ครั้งที่ 25 ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย นายไพศาล คงสถิตสถาพร ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คุณธีรพรจน์ จินดาเดชและนักศึกษา ร่วมกับศูนย์การศึกษา ตรีัง โดย ดร.ธีรเดช รักไทย รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรีัง คณะบุคลากรและนักศึกษา ร่วมงานนิทรรศการตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา ครั้งที่ 25 กับบูธ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ระหว่างวันที่ 17 -18 สิงหาคม 2566 โดยมีการจัดนิทรรศการประชาสัมพันธ์หลักสูตร การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ระบบ TCAS67 จัดกิจกรรมสารัตถการทำข้อสอบและกิจกรรมวงล้อนำโชค โดยสาขาวิชาเทคโนโลยีและการประกอบอาหารและการบริการ กลัดสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล โดย ทางมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เปิดรับสมัครนักศึกษาใหม่ สอบ Portfolio ตั้งแต่บัดนี้ ถึง 18 มกราคม 2566 สมัครออนไลน์ ทาง <https://tcas.dusit.ac.th>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการบริหารงาน

ศูนย์การศึกษา ตรีง



“สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง จัดประชุมเตรียมความพร้อมนักศึกษา”

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง จัดประชุมเตรียมความพร้อมนักศึกษา สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ทุกชั้นปี เรื่อง การดำเนินการจัดการศึกษาตามปรัชญาการจัดการศึกษา เพื่อให้ศึกษามีคุณลักษณะที่สอดคล้องตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต รวมทั้งบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการใช้ชีวิตในรั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง ด้านวิชาการ การลงทะเบียนเรียน การสอนและการสอบ ระเบียบการแต่งกาย การบริการด้านภาษา และทุนการศึกษา

วันอังคารที่ 29 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมดุสิตขจร ศูนย์การศึกษา ตรีง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๖๓ Facebook/dusittrang

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



โรงเรียนการเรือน
WWW.FOOD.DUSIT.AC.TH