

# จดหมายข่าว

SCA NEWSLETTER

ฉบับที่ 1 | ประจำเดือนมกราคม 2567



คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ ผศ.ดร.ราตรี มหันตรัตน รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานด้านความร่วมมือ



ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี โรงเรียนการเรือน เข้าพบ ผศ.ดร.ราตรี มหันตรัตน รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานด้านความร่วมมือทางวิชาการ กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ 11 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา







**คณบดีโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและให้กำลังใจอาจารย์บุคลากร และนักศึกษาที่ปฏิบัติหน้าที่จัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในพิธีพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปี พ.ศ. 2567**

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและให้กำลังใจ คุณพัสนันท์ แย้มว่าไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) สำนักกิจการพิเศษ และทีมผู้ปฏิบัติงาน รวมถึง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภาณุจونا เฟื่องศรี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ร่วมปฏิบัติหน้าที่ผลิตและจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้กับคณะกรรมการดำเนินงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตรผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2564 – 2565 มหาวิทยาลัยบูรพา ระหว่างวันที่ 5-12 มกราคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จ.ชลบุรี

**ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน และ คุณสุกฤษพงษ์ สุริยะ ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานจัดทำความร่วมมือด้านอาหาร**

ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณสุกฤษพงษ์ สุริยะ (คุณขาบ) กรรมการผู้จัดการ บริษัท ขาบสโตลส์ จำกัด และนักบินแบรนด์ และออกแบบภาพลักษณ์ธุรกิจอาหาร การเกษตร และท่องเที่ยวชุมชน ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานจัดทำความร่วมมือด้านอาหารไทย อาหารท้องถิ่น จากชุมชน เชื่อมโยงสู่การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารไทยท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นที่กันอย่างยั่งยืน รวมถึงแนวทางการยกระดับสู่เวทีประกวดรางวัลออสการ์อาหารโลก (Gourmand Award) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**03**



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบ สัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2567 รอบที่ 1 Portfolio ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมี รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ขอขอบคุณท่านคณบดีโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2567



## บุคลากรโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดถวายเพลภัตตาหาร จัดเตรียมเครื่องเสวย แต่ท่านสมเด็จพระโฆษา ธีรโฆษา จิกมี จิกเตน วัชชุก สมเด็จพระชนนี และสมเด็จพระมารดา รวมทั้งผู้ติดตาม ในงาน 'สันติ ภาวนา' SHANTI BHAVA



อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ นำทีม อาจารย์ และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดถวายเพลภัตตาหาร จัดเตรียมเครื่องเสวย แต่ท่านสมเด็จพระโฆษา ธีรโฆษา จิกมี จิกเตน วัชชุก สมเด็จพระชนนี และสมเด็จพระมารดา รวมทั้งผู้ติดตาม ในงาน 'สันติ ภาวนา' Shanti Bhava ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มกราคม 2567 ณ สมาคมนิสิตเก่า จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ถนนพญาไท

## บุคลากรโรงเรียนการเรือน นำเสนออาหาร ในที่ประชุมผู้บริหารระดับสูง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (TOP EXECUTIVE) ครั้งที่ 1/2567

อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ บุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน ร่วมนำเสนออาหาร ให้ผู้บริหารระดับสูง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในที่ประชุมผู้บริหารระดับสูง กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (TOP EXECUTIVE) ครั้งที่ 1/2567 ในส่วนของอาหาร เครื่องดื่ม และการบริการ ดำเนินการโดยโรงแรมสวนดุสิตเพลส สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 มกราคม 2567 ณ ห้องประชุม ชั้น 3 อาคาร สวทช. (โยธ) สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม



## โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์ One Page ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนมกราคม 2567

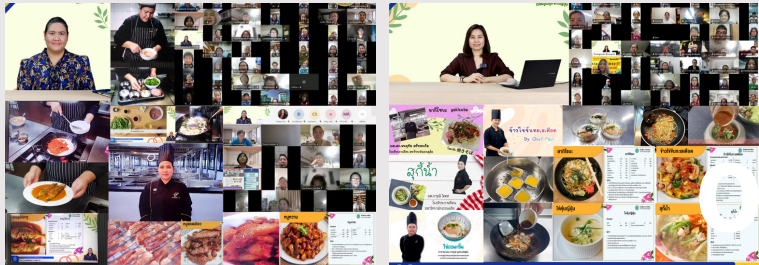
บุคลากรสายสนับสนุนโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดทำ One Page ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนมกราคม 2567 เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารความรู้ต่าง ๆ ให้บุคลากร นักศึกษา และผู้สนใจ ผ่านช่องทางสื่อสารต่างๆ โดยดำเนินการทุกวัน





# โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต เดือนมกราคม 2567

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย จัดอบรม Online ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น. ผ่านระบบ Microsoft Teams เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหาร สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต



08

# ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ เดือนมกราคม 2567



09

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย เดือนมกราคม 2567 จัดอบรมทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น. Onsite ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์

# โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร ผ่าน CLUBHOUSE "คลับอาหารการกินSDU"

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 น. ผ่าน CLUBHOUSE :คลับอาหารการกิน SDU



10

# ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรระยะยาว

## หลักสูตรระยะยาว

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 201
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 202
- หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2
- หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี (Plus) รุ่น 39
- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 7
- จัดอบรมหลักสูตร เค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79

## หลักสูตรระยะสั้น

- หลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

## หลักสูตรอบรมอื่นๆ

- จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
- จัดอบรมสอนทำอาหารไทยให้กับนักศึกษาจาก Liverpool John Moore University
- จัดอบรมให้กับนักศึกษาชาวอิตาลี จากบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2567 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)
- จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1



11

