ฉบับที่ 3 | ประจำเดือนมีนาคม 2567

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จดหมายข่าว

SCA NEWSLETTER

1 โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร “ประชุมหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกัน บรรยายและปฏิบัติการตกแต่งอาหาร”

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภสิทธิ์ สิทธาพานิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมอาจารย์และบุคลากรทั้งสองแห่ง ร่วมประชุมหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกัน หลังจากนั้น มีอาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ สาธิตการทำองค์ประกอบแต่งจานขนมหวานและการจัดแต่งจานหวาน และคุณชาญณรงค์ ทองอ้ม นักการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ บรรยายเรื่อง การผลิตอาหารในปริมาณมากรูปแบบอาหารบุฟเฟต์ พร้อมปฏิบัติการเตรียมจริง ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

2 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร “CSR ปันสุข เพื่อน้อง”

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภสิทธิ์ สิทธาพานิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมอาจารย์และบุคลากรทั้งสองแห่ง นำทุนการศึกษา อุปกรณ์ครัว เครื่องเขียน อุปกรณ์กีฬา ของเล่นเสริมพัฒนาการ และอาหาร “ปันสุข เพื่อน้อง” ส่งมอบและปันสุขให้น้องๆ ระดับชั้น อนุบาล - ประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร โดยมี นางลัดดาพร อุดมมา ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนายอ และชุมชนให้การต้อนรับและเป็นผู้แทนในการรับสิ่งของที่ปันสุข สำหรับอาหารที่ปรุงปันสุขให้น้องๆ นักเรียนและผู้ร่วมงาน มีเมนู แกงจืดเต้าเจาะหมูสับ ไก่ย่างเทอริยากิ ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง ผลไม้และขนม สำหรับกิจกรรม CSR ปันสุขเพื่อน้อง โรงเรียนการเรือน ขอขอบคุณ ผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ผู้ปกครอง ศิษย์เก่า รวมถึงเครือข่ายพันธมิตร กัลยาณมิตรทุกท่าน ที่ร่วมบริจาคเงินและสิ่งสนับสนุนในการดำเนินงานดังกล่าวสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2567 ณ โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

3 โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะครุศาสตร์ และศูนย์การศึกษานครนายก จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์นครนายก

จัดอบรมศิลปะประดิษฐ์ : งานกระดาษและงานตกแต่ง ให้กับนักศึกษาและบุคลากรศูนย์การศึกษานครนายก ภายใต้โครงการบูรณาการระหว่างคณะและศูนย์การศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.มงคลชัย บุญแก้ว ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานครนายก เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัษฎา พลอยโสภณ รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา คณะครุศาสตร์ เป็นผู้กล่าวรายงาน และ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนกล่าวขอบคุณและปิดการอบรม โดยมีบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิต และปฏิบัติงานศิลปะประดิษฐ์สร้างสรรค์ การประดิษฐ์ดอกไม้กระดาษ ช่อดอกไม้กระดาษ กล่องดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดแจกันดอกไม้แห้ง-ดอกไม้ประดิษฐ์ การจัดสวนถาดกล้วยไม้ การทำช่อติดอกดอกไม้แห้ง ศิลปะการพับกระดาษ เช่น หัวใจ ดาว นก ฯ และการจัดโหลพับกระดาษ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานครนายก

20 มีนาคม 2567 “ไข่เจียวสวนดุสิต CONTEST” รอบคัดเลือก

รศ.ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน ไข่เจียวสวนดุสิต Contest รอบคัดเลือก โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุม สำหรับการตัดสินการแข่งขัน “ไข่เจียวสวนดุสิต CONTEST” รอบคัดเลือก ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.สุทัน มุมแดง ผู้อำนวยการสำนัก กิจการพิเศษ คุณกนกวรรณ คนซื่อ ผู้อำนวยการกองคลัง และ อาจารย์พรพรรณ บัวทอง นักวิจัยสวนดุสิตโพล ให้เกียรติเป็นคณะกรรมการพิจารณาผลงาน จากผู้สมัคร 37 ราย ที่ส่งผลงานใบสมัครและคลิปวิดีโอกิจกรรมนี้เป็นเวทีให้นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แสดงทักษะในการประกอบอาหารเมนูไข่เจียว และได้รับการมีส่วนร่วมจากบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และนักศึกษา ร่วมสร้างสรรค์ไข่เจียว เข้าร่วมแข่งขัน จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ณ ห้องประชุม 1109 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4 โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดแข่งขัน “ไข่เจียวสวนดุสิต CONTEST”

15 มีนาคม 2567 “เล่าเรื่องไข่เจียว”

อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัลย์ และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เล่าเรื่องไข่เจียว ตั้งแต่ประวัติความเป็นมาของไข่เจียว ข้อมูลโภชนาการ การประกอบอาหาร ความปลอดภัยในอาหาร รวมถึงเทคนิคการเจียวไข่ และชี้แจงเกณฑ์กติกาในการแข่งขันไข่เจียว ณ ห้องประชุมศาลาชื่นอารมณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online Zoom meeting

27 มีนาคม 2567 “ไข่เจียวสวนดุสิต CONTEST” รอบชิงชนะเลิศ

รศ.ดร. สุขุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประธานการจัดการแข่งขัน “ไข่เจียวสวนดุสิต CONTEST ” เข้าเยี่ยมชมและส่งกำลังใจเชียร์ผู้เข้าแข่งขันและทีมดำเนินงาน “รอบชิงชนะเลิศ” โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงานแข่งขัน “ไข่เจียวสวนดุสิต CONTEST” รอบชิงชนะเลิศ สำหรับคณะกรรมการตัดสินได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ผดุง พรมมูล ที่ปรึกษาอธิการบดี ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ศรีสุดา วงศ์วิเศษกุล คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ ผศ.ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวัลย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ การแข่งขันมีบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และนักศึกษา ร่วมสร้างสรรค์ไข่เจียวสวนดุสิตในสไตล์ของตนเอง 36 ราย ผลการแข่งขัน นายภัทรธร เพชรวิชิต ได้รับรางวัลชนะเลิศ ทัวร์ฝรั่งเศส-อิตาลี จำนวน 2 ที่นั่ง นางวรพรรณ คุปตะวาณิช ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 เงินรางวัล 5,000 บาท นายสุธี ปุ้มสีดา ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 เงินรางวัล 3,000 บาท และรางวัลคลิปยอดเยี่ยม ได้รับพระเลี่ยมทอง นายธนากร เมธีวัฒนกุล ได้รับรางวัลแห่งความพยายาม ได้รับรางวัลทัวร์สิงคโปร์ จำนวน 2 ที่นั่ง ผศ.ดร.ไพริน เวชธัญญะกุล และอุมาพร สุรวิทย์ ได้รับรางวัลชมเชย เงินรางวัล 1,000 บาท กิจกรรมนี้เป็นเวทีให้นักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แสดงทักษะในการประกอบอาหารเมนูไข่เจียว จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ลำปาง และตรัง ร่วมประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ ทั้งนี้ขอขอบคุณท่านคณบดีโรงเรียนการเรือนที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่ม จัดขึ้นในวันที่ 23 มีนาคม 2567 ณ Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

6 โรงเรียนการเรือน จัดโครงการนิทรรศน์การเรือน 2567

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดโครงการนิทรรศน์การเรือน 2567 ภายในงานมีการเสวนาหัวข้อ “การพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ในเวทีระดับชาติ และนานาชาติ” โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า ผศ.ดร.ปัญญภัสก์ ปิ่นแก้ว และ ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี มีกิจกรรมการแข่งขันการนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ “อาหารแห่งอนาคต” และ “ศิลปะประดิษฐ์ รักษ์โลก” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2567 ณ ห้องประชุม Hall 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

7 โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จัดกิจกรรม Little Chef ภายใต้โครงการ Singha Summer Camp ปีที่ 13

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮม เบเกอรี่ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร อาจารย์ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรสอบการทำอาหารและขนมในเมนูแซนวิช แพนเค้ก และคัพเค้ก ให้กับเยาวชนอายุ 8-12 ปี ในพื้นที่โดยรอบโรงงาน เพื่อให้ได้ใช้เวลาว่างช่วงปิดเทอมให้เป็นประโยชน์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2567 ณ บริษัทสิงห์ เบเวอเรช จำกัด ต.บัวปากท่า อ.บางเลน จ.นครปฐม

8 คณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดแสดงผลงาน งานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 (Nai Lert Flower & Garden Art Fair)

ร่วมจัดแสดงผลงาน งานดอกไม้ปาร์คนายเลิศ ครั้งที่ 35 (Nai Lert Flower & Garden Art Fair) ซึ่งได้รังสรรค์งานศิลป์จากวัตถุดิบอาหารที่ทานได้มาแปรรูปและนำมาประกอบเป็นชิ้นงาน ทั้งหมด 6 ชิ้นงาน โดยมีชื่อผลงานดังนี้ 1) ระบำพฤกษา 2) กรองผกากัทลีมาลีวิจิตร 3) สรรพรสไทยร่วมสมัย 4) สิเหน่หาพุ่มผกากรอง 5) มยุราเพลินใจ และ 6) หังสะแห่งความสมบูรณ์ ภายใต้คอนเซ็ปต์ Blossoming Culinary Art พร้อมกับการจัด Workshop ขนมผกากรอง และ งานแกะสลัก เพื่อให้บุคคลที่สนใจได้เข้าร่วมกิจกรรมและลงมือปฏิบัติจริง ณ ปาร์คนายเลิศ ซอยสมคิด ถนนเพลินจิต กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 28-31 มีนาคม 2567

9 โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์ One Page ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนมีนาคม 2567

บุคลากรสายสนับสนุนโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดทำ One Page ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนมีนาคม 2567 เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารความรู้ต่าง ๆ ให้บุคลากร นักศึกษา และผู้สนใจ ผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ โดยดำเนินการทุกวัน

10 โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต เดือนมีนาคม 2567

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

11 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ เดือนมีนาคม 2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย เดือนมีนาคม 2567 “การพับดอกไม้ เมนูเทมเป้ ซีซ่าสลัด และเทคนิคการหุงข้าว จัดอบรมทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น. Onsite ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์

12 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร ผ่าน CLUBHOUSE “คลับอาหารการกินSDU”

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

13 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

หลักสูตรระยะยาว

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 202
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204
- หลักสูตรขนมไทย รุ่น 2
- หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (Plus) รุ่น 79
- หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 9
- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

หลักสูตรระยะสั้น

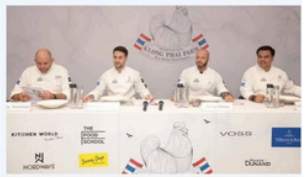
- ขนมอบเบื้องต้น 2
- อาหารไทย 2
- บาร์และเครื่องดื่ม
- ร้านอาหารสร้างอาชีพ

หลักสูตรอบรมอื่น ๆ

- โครงการอบรม Story Telling : เล่าเรื่องอย่างไรให้ใครๆ ก็จำได้ รุ่น 3
- SDU Smart Camp in March 2024
- จัดอบรมให้กับนักศึกษาชาวอิตาลีจากบริษัท ในน้ำมีปลาในนามีข้าว จำกัด

รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ

ขอแสดงความยินดีกับ นายนาวิน น้ำแก้ว

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 4 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ TOP SCORE No.1 และ รางวัลชนะเลิศ การเลือกวัตถุดิบและการจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ รายการคลองไผ่ฟาร์ม 2024