

โรงเรียนการเรือน จดหมายข่าว

ประจำเดือน มิถุนายน 2567



โรงเรียนการเรือน และสถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ประชุมหารือแนวทางการจัดหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการ

ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ หนูนภักดิ์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริการสังคมและชุมชน สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และคณะ เรื่องแนวทางการจัดหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ โรงเรียนผู้สูงอายุแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ รุ่น 12 ที่ดำเนินการโดยสถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ รวมถึงหารือการดำเนินงานด้านการบริการวิชาการแก่สังคมร่วมกัน จัดประชุมเมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน แสดงความยินดีกับผู้อำนวยการโรงพยาบาลทหารผ่านศึก และรองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน แสดงความยินดีกับ แพทย์หญิงจิตติมา ปรีชา ในการเข้ารับตำแหน่งผู้อำนวยการโรงพยาบาลทหารผ่านศึก และแพทย์หญิงฉัตรสุมาลย์ ตันติกุล เข้ารับตำแหน่งรองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ โรงพยาบาลทหารผ่านศึก และได้หารือด้านการผลิตและบริการอาหารเฉพาะโรคตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมกับผู้ป่วย เมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2567 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ โรงพยาบาลทหารผ่านศึก



โรงเรียนการเรือนประชุมหารือกับหน่วยงานภายนอก เพื่อหาแนวทางร่วมมือที่จะพัฒนางานในด้านต่าง ๆ

- 10 มิถุนายน 2567 ประชุมหารือกับ บริษัท ไอ.อี.ไอ. จำกัด เรื่องการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาในต่างประเทศ
- 12 มิถุนายน 2567 ประชุมหารือร่วมกับ คุณธัญญาพร ชินธรรมมิตร ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ คุณเสริมชาติ พรฉายา ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาดในประเทศ ผู้แทนบริษัท อุตสาหกรรมแปงไทย จำกัด และคุณพงษ์ลัดดา พิมพ์ฉัตร Marketing Manager-Retail and Food Service ผู้แทนบริษัท Upfield

- 13 มิถุนายน 2567 ประชุมหารือร่วมกับ คุณสุนันทา เลหาวิจิตร Retail Marketing Section Manager คุณศิริพร ตฤณขจี Retail Marketing Staff และคุณจักรวิทย์ พุกฤตินันพงษ์ Marketing Food Service ผู้แทนบริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด คุณขวัญชนก กุลสิทธิ์ Product Manager และคุณฉันทิช สันทรทรัพย์ Drink Specialist ผู้แทนบริษัท ไทยรุ่งเรืองอุตสาหกรรม จำกัด
- 14 มิถุนายน 2567 ประชุมหารือร่วมกับ คุณอรพรรณ สุทธิภูมิ Brand Marketing Manager ผู้แทนบริษัท น้าปลาพิไชย จำกัด



SCA NEWSLETTER

โรงเรียนการเรือนจัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ ขายไอเดีย...สู่การปฏิบัติ” ครั้งที่ 260 (34) ในหัวข้อ “อร่อยเกินคาดกับเทรนด์รักโลก ด้วยอาหารจากพืช (PLANT-BASED FOOD)”



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ ขายไอเดีย...สู่การปฏิบัติ” ครั้งที่ 260 (34) ในหัวข้อ “อร่อยเกินคาดกับเทรนด์รักโลก ด้วยอาหารจากพืช (Plant-based Food)” ร่วมพูดคุยและขายไอเดียกับคณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้แก่ อาจารย์กันตภินชวี จงรัตน์วิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย อาจารย์สุภัทรา ชัยภักย์ อาจารย์กฤษดา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน นายอนุวัฒน์ ช่างพิมพ์ และนายรณกฤต บัวประเสริฐ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นผู้ดำเนินรายการ จัดขึ้นเมื่อที่ 11 มิถุนายน 2567 ณ Poll Café และ ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร “สำหรับผู้สัมผัสอาหาร” รุ่น 2 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร “สำหรับผู้สัมผัสอาหาร” รุ่น 2 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.ศวรรรญา บัณฑิตสุข อาจารย์รัศมีลักษณ์ อุ่นสุข และคุณรณิดา ศรีนิมาจรุณ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหาร สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารได้อย่างถูกต้องตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 รวมทั้งเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการภายนอก ขอขอบคุณศูนย์จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารฯ และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานในครั้งนี้ ซึ่งจัดอบรมเมื่อวันที่ 22 มิถุนายน 2567 เวลา 9.00-12.30 น. ณ ห้องประชุม Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกิจกรรมพัดไทยมากที่สุดในโลก 242 กระทะ จัดโดยกรุงเทพมหานครและสมาคมเชฟประเทศไทย



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมรังสรรค์พัดไทยยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก 242 กระทะ โดยมี ดร.จันทรวงษา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน คุณรามย์ ประวัติตรี ผู้ทรงคุณวุฒิโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 60 คน เข้าร่วมกิจกรรมพัดไทย กับโครงการ “Phenix” (ฟีนิกซ์) แหล่งรวมอาหารและสุดยอดความอร่อยใจกลางเมืองบนพื้นที่ยุทธศาสตร์ย่านประตูน้ำ (World’s Food Wholesale Hub with largest food lounge in Pratunam) โดยมี นาย ชัชชาติ สิทธิพันธุ์ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ดารา พิธีกร และเชฟชื่อดังทั่วประเทศ รังสรรค์พัดไทยยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก 242 กระทะ เพื่อดันซอฟต์ฟาวเวอร์ไทยไกลท่วงโลก ตอกย้ำชื่อเสียงของอาหารไทยในฐานะซอฟต์ฟาวเวอร์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวและพุดเลิฟเวอร์ทั่วโลกให้เข้ามาสัมผัสประสบการณ์ความอร่อย รวมถึงช่วยสร้างความสุขและสีสันใหม่ ๆ ให้กับย่านประตูน้ำ ซึ่งเป็นทำเลยุทธศาสตร์ของธุรกิจค้าปลีก-ค้าส่งที่สำคัญแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ และประเทศไทย จัดขึ้นในวันที่ 26 มิถุนายน 2567 เวลา 14.00 - 16.30 น. ณ ศูนย์การค้าฟีนิกซ์ ประตูน้ำ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม SDU RESEARCHER CLUB คลับอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติอย่างปราณีต “ คลินิกวิจัย ครั้งที่ 2 ”



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม SDU Researcher Club คลับอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติอย่างปราณีต ในหัวข้อ “การพัฒนาข้อเสนอโครงการฉบับสมบูรณ์ตามจุดเน้นด้านการวิจัยและนวัตกรรมของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต” ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ให้การต้อนรับ อาจารย์สุนันทา สมพงษ์ ที่ปรึกษาด้านการวิจัย (ด้านวิทยาศาสตร์ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ) และ ศาสตราจารย์ ดร.วิไล รังสาดทอง คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ ที่มาเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ให้คำปรึกษา และแนะนำนักวิจัยที่นำเสนอข้อเสนอโครงการวิจัยฉบับสมบูรณ์เพื่อขอทุนวิจัยประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ในคลินิกวิจัย ครั้งที่ 2 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริญญภัสก์ ปิ่นแก้ว กูตัววิจัยประจำโรงเรียนการเรือนเป็นผู้จัดกิจกรรม ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา กิจกรรมในครั้งนี้บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือนและสังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำข้อเสนอโครงการวิจัยเข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2567 ณ ห้อง Online Learning Room ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ ZOOM Meeting



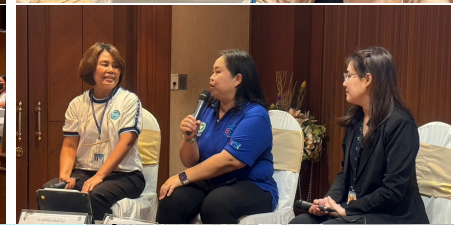
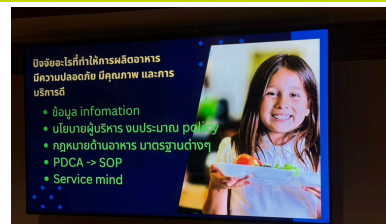
โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพนักวิจัยผ่านเครือข่ายการวิจัย SDU RESEARCH CLUB RESEARCH TALK ครั้งที่ 8

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพนักวิจัยผ่านเครือข่ายการวิจัย SDU Research Club Research Talk ครั้งที่ 8 หัวข้อ : นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อตอบโจทย์และการยอมรับในระดับสากล การขยายผลเชิงพาณิชย์ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิตา พุฒา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริญญภัสก์ ปิ่นแก้ว ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร เป็นวิทยากร โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัชยสิน เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2567 ณ Poll Café มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร NON-DEGREE “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับและปฐมฤกษ์ ชี้แจงรายละเอียด กำหนดการ และข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องพร้อมกิจกรรมแนะนำตนเองของผู้เข้ารับการอบรม และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ดร.พัสนันท์ แย้มจำไพบร ผู้จัดการครัวสวนดุสิต และคุณธนิษดาณชัย อูกร นักกำหนดอาหาร โรงเรียนสาริตถ์อโศกศึกษ ร่วมแชร์ประสบการณ์การออกแบบอาหารให้ปลอดภัย กับ ครัวสวนดุสิตและโรงเรียนสาริตถ์อโศกศึกษ และกิจกรรมจัดกลุ่มระดมความคิด (BRAINSTORM) เรื่องปัจจัยที่ทำให้การผลิตอาหารมีความปลอดภัย มีคุณภาพ และการบริการดี เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2567 และจัดอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร โดยได้รับเกียรติ จาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร เมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2567



SCA NEWSLETTER

อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปผลผลิตกล้วยให้กับสมาชิกของวิสาหกิจชุมชนฯ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรูญ วิเทศ และอาจารย์ชมนาก ชั้นฉ่ำ อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปผลผลิตกล้วย



ให้กับสมาชิกของวิสาหกิจชุมชนฯ ภายใต้โครงการส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตกล้วย บ้านบางคนที ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์จังหวัด หรือ ความต้องการของพื้นที่ (AREA BASED) เพื่อสร้างเป็นอาชีพเสริมให้กับชุมชน และทำให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์อย่างสูงสุด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2567 ณ ชาญธรา รีสอร์ท ตำบลบางคนที อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนเซนต์ฟรังซิสเซเวียร์ ในการศึกษาดูงานและเก็บรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งบันทึกวีดีโอเพื่อนำไปปรับใช้ในการเรียน โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์โรงเรียนการเรือน เป็นผู้บรรยายให้



ความรู้ประวัติความเป็นมาและคุณค่าด้านต่าง ๆ ในศิลปะของการร้อยพวงมาลัย พร้อมทั้งสาธิตการร้อยพวงมาลัยในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งมีนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3 (รหศ 65) เป็นผู้ช่วยในการสาธิต จัดขึ้นเมื่อวันอาทิตย์ที่ 23 มิถุนายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษา และให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพเชฟอาหารในงาน JOB EXPO THAILAND 2024



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษาและให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพเชฟอาหารในงาน JOB EXPO THAILAND 2024 “มหกรรมหางานสร้างรายได้ที่สนุกที่สุด” จัดโดย กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน โดยมีผู้บริหาร อาจารย์ และบุคลากรโรงเรียนการเรือน ร่วมให้คำแนะนำการศึกษาให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาชีพเชฟทางด้านอาหาร ซึ่งภายในงานยังมีกิจกรรมที่น่าสนใจมากมาย อาทิเช่น มีตำแหน่งงาน JOB MATCHING สำหรับวัยเรียน มีโซน OPEN HOUSE จาก 10 สถาบัน โซน INSPIRATION TALK & ROLEPLAY สำหรับวัยทำงาน โซน UP SKILL พัฒนาทักษะ สู่อากาศ การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าธุรกิจแฟรนไชส์และกลุ่มรับงานไปทำงานที่บ้าน โซนอาชีพอิสระ บริการให้ปรึกษากฎหมายด้านแรงงาน รวมถึงรับเรื่องร้องทุกข์ สำหรับวัยผู้ใหญ่ มีโซนรับงานไปทำที่บ้าน อาชีพสำหรับวัยเกษียณ เป็นต้น ซึ่งจัดขึ้นเมื่อที่ 28-30 มิถุนายน 2567 ณ HALL 6 – 7 ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรม : เสริมความรู้และพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมเสริมความรู้และพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อสอดรับนโยบายปรับตัวอย่างยืดหยุ่น สู่การอยู่รอดอย่างยั่งยืนและสง่างาม ซึ่งได้รับเกียรติจาก “เชฟอินออก เตียว” ผู้ผ่านเวทีแข่งขันการทำอาหารระดับประเทศอย่าง THE NEXT IRON CHEF THAILAND และ TOP CHEF THAILAND และเจ้าของร้าน FATTCHICKEN ตั้งอยู่ที่ ชั้น 3 CENTRAL WORLD มาเป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์การทำอาหารและสาธิตการประกอบอาหารเมนู “ข้าวมันไก่สังคโปรี” โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสนับสนุน และ คุณธีรวรรณ ศรีทอง เป็นผู้ช่วยวิทยากร กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และ นักศึกษาเข้าร่วม กิจกรรมฯ รวมจำนวน 10 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2567 ณ ห้อง ICS 23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน บริการวิชาการ

- ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ ทุกวัน
- จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต ออนไลน์ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น.
- จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 น. ผ่าน CLUBHOUSE :คลับอาหารการกิน SDU



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรระยะยาว



หลักสูตรระยะยาว

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 -206
- หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98
- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

หลักสูตรระยะสั้น

- อบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2
- อบรมหลักสูตรขนมเบเกอรี่เบื้องต้น 2

หลักสูตรอบรมอื่นๆ

- จัดอบรมหลักสูตรขนมเบเกอรี่เบื้องต้น 1 ให้กับสมาชิกสหกรณ์โรงพยาบาลตำรวจ
- จัดอบรมอาหารไทยให้กับนักเรียนแลกเปลี่ยน บริษัท เอ็นจีเนียส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
- จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2