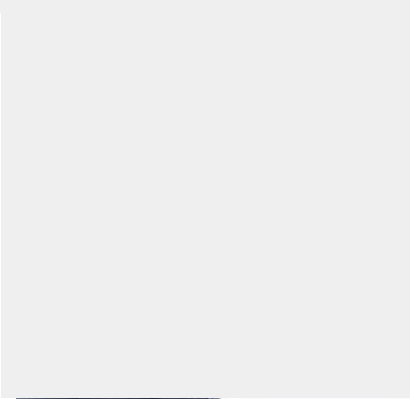
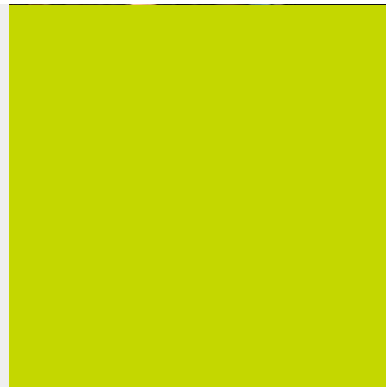




รายงานผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนมิถุนายน 2567





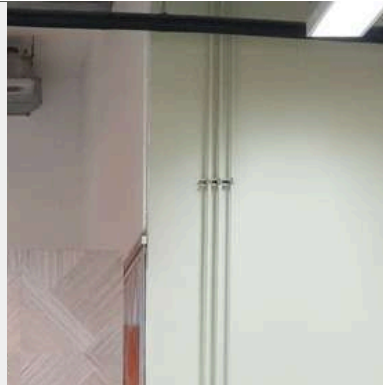
รายงานผลการดำเนินงาน

เดือนมิถุนายน 2567

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีการดำเนินการด้านการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร รวมทั้งมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษาด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนมิถุนายน 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



สารบัญ

- 01 โรงเรียน
การเรือน
- 33 ศูนย์ฝึกปฏิบัติ
การอาหารนานาชาติ
- 84 ศูนย์การศึกษา
ลำปาง
- 90 ศูนย์การศึกษา
ตรัง



ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ ขายไอเดีย...สู่การปฏิบัติ” ครั้งที่ 260 (34) ในหัวข้อ “อร่อยเกินคาดกับเทรนด์รักสุขภาพ ด้วยอาหารจากพืช (Plant-based Food)

11
June 2024

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม “คุยสบาย ๆ ขายไอเดีย...สู่การปฏิบัติ” ครั้งที่ 260 (34) ในหัวข้อ “อร่อยเกินคาดกับเทรนด์รักสุขภาพ ด้วยอาหารจากพืช (Plant-based Food) ร่วมพูดคุยและขายไอเดียกับคณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้แก่ อาจารย์กนกนิต นิมขันธ์ จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อ การสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย อาจารย์สุนิรา ชัยภักย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์ภูริดา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน นายอนุวัฒน์ ช่างพิมพ์ และนายธนภฤต บัวประเสริฐ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อที่ 11 มิถุนายน 2567 ณ Pool Café และ ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร "สำหรับผู้สัมผัสอาหาร" รุ่น 2 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3

22
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร "สำหรับผู้สัมผัสอาหาร" รุ่น 2 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสุข และคุณรณิดา ศรสินาวรณการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ 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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร "สำหรับผู้สัมผัสอาหาร" รุ่น 3 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3

22
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร "สำหรับผู้สัมผัสอาหาร" รุ่น 3 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสุข และคุณรณิดา ศรสินาวรกุล การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหาร สามารถปฏิบัติงานด้านอาหารได้อย่างถูกต้องตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 รวมทั้งเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาก่อนไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสถานประกอบการภายนอก ขอขอบคุณศูนย์จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารฯ และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานในครั้งนี้ ซึ่งจัดอบรมเมื่อวันที่ 22 มิถุนายน 2567 เวลา 13.30-17.00 น. ณ ห้องประชุม Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกิจกรรมผัดไทยมากที่สุดในโลก 242 กระทะ
จัดโดยกรุงเทพมหานครและสมาคมเชฟประเทศไทย

26
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมรังสรรค์ผัดไทยยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก 242 กระทะ โดยมี ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน คุณรามย์ ประวัติตรี ผู้ทรงคุณวุฒิโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 60 คน เข้าร่วมกิจกรรมผัดไทย กับโครงการ “Phenix” (ฟีนิกซ์) แหล่งรวมอาหารและสุดยอดความอร่อยใจกลางเมืองบนพื้นที่ยุทธศาสตร์ย่านประตูน้ำ (World’s Food Wholesale Hub with largest food lounge in Pratunam) โดยมี นายชัชชาติ สิทธิพันธุ์ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ดารา พิธีกร และเชฟชื่อดังทั่วประเทศ รังสรรค์ผัดไทยยิ่งใหญ่ที่สุดในโลก 242 กระทะ เพื่อดันซอฟต์แวร์ไทยไกลท้อโลก ตอกย้ำชื่อเสียงของอาหารไทยในฐานะซอฟต์แวร์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวและพลัดเล็ดทั่วโลกให้เข้ามาสัมผัสประสบการณ์ความอร่อย รวมถึงช่วยสร้างความสุขและสีสันใหม่ ๆ ให้กับย่านประตูน้ำ ซึ่งเป็นทำเลยุทธศาสตร์ของธุรกิจค้าปลีก-ค้าส่งที่สำคัญแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ และประเทศไทย จัดขึ้นในวันที่ 26 มิถุนายน 2567 เวลา 14.00 - 16.30 น. ณ ศูนย์การค้าฟีนิกซ์ ประตูน้ำ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

Congratulations

makro HORECA **makro HORECA KNOWLEDGE**
2024

จัดโดย **makro HORECA** สนับสนุนโดย **MHA**

รองชนะเลิศอันดับ 1

รางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 1

การแข่งขันปรุงอาหารไทยสร้างสรรค์
มาตรฐานสากล จากวัตถุประสงค์ท้องถิ่น
ระดับเยาวชน

ภาคตะวันออก
วันที่ 18 มิถุนายน 2567

นายศุภสิริ ดาบแก้ว

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
นายศุภสิริ ดาบแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 เหรียญทองแดง ระดับคะแนน 74.00
ในการแข่งขันปรุงอาหารไทยสร้างสรรค์ มาตรฐานสากล จากวัตถุประสงค์ท้องถิ่น ระดับเยาวชน
“งาน MAKRO HORECA REGIONAL ROADSHOW 2024”
วันที่ 18 มิถุนายน 2567 ณ แม็คโคร ชลบุรี

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "รวมเรื่องเค้กและขนมปัง"

5
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "รวมเรื่องเค้กและขนมปัง" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิรินุช ฉายศิริโชติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในคัพเค้กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม คัพเค้กกล้วยเค้ก และขนมปังสองสี การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มิถุนายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Blueberry Cheese Pie

ส่วนผสม	วิธีทำ
แป้งสาลี 100 กรัม	1. ผสมแป้งสาลีกับเนยที่ละลายแล้วจนเข้ากันดี
เนย 50 กรัม	2. นำส่วนผสมไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที
ไข่แดง 1 ฟอง	3. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับครีมชีสและน้ำตาล
น้ำตาล 50 กรัม	4. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
ครีมชีส 100 กรัม	5. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับบลูเบอร์รี่และน้ำตาล
บลูเบอร์รี่ 100 กรัม	6. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
น้ำตาล 50 กรัม	7. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับครีมชีสและน้ำตาล
ครีมชีส 100 กรัม	8. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที

ลูกทึบปะรด

ส่วนผสม	วิธีทำ
แป้งสาลี 100 กรัม	1. ผสมแป้งสาลีกับเนยที่ละลายแล้วจนเข้ากันดี
เนย 50 กรัม	2. นำส่วนผสมไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที
ไข่แดง 1 ฟอง	3. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับครีมชีสและน้ำตาล
น้ำตาล 50 กรัม	4. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
ครีมชีส 100 กรัม	5. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับบลูเบอร์รี่และน้ำตาล
บลูเบอร์รี่ 100 กรัม	6. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที

Crepes Suzette

ส่วนผสม	วิธีทำ
แป้งสาลี 100 กรัม	1. ผสมแป้งสาลีกับเนยที่ละลายแล้วจนเข้ากันดี
เนย 50 กรัม	2. นำส่วนผสมไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที
ไข่แดง 1 ฟอง	3. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับครีมชีสและน้ำตาล
น้ำตาล 50 กรัม	4. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที
ครีมชีส 100 กรัม	5. นำส่วนผสมที่อบแล้วมาผสมกับบลูเบอร์รี่และน้ำตาล
บลูเบอร์รี่ 100 กรัม	6. นำส่วนผสมที่ผสมแล้วไปอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานทำง่ายได้ที่บ้าน"

12
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นที่ต้องการเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมหวานทำง่ายได้ที่บ้าน" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เข้มสมพงษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Blueberry Cheese Pie ลูกทึบปะรด และ Crepe Suzette การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Cheese cake



Cheese cake	
ส่วนผสม	วิธีทำ
แป้งเค้ก 100 กรัม	ไข่ไก่ 200 กรัม
เนยสด 100 กรัม	นมสด 100 กรัม
น้ำตาลทราย 100 กรัม	ครีมชีส 200 กรัม
ผงฟู 1 ช้อนชา	เกลือ 1 ช้อนชา
ไข่ขาว 100 กรัม	
ไข่แดง 100 กรัม	



ครีมชีสฟรอสติง
(Cream cheese Frosting)

โดย ผศ.ดร.ธีรบุษ จายศิริโชค



Cream Cheese Frosting



Cream Cheese Frosting	
ส่วนผสม	วิธีทำ
เนยสด 100 กรัม	ครีมชีส 200 กรัม
น้ำตาลทราย 100 กรัม	เกลือ 1 ช้อนชา
ไข่ขาว 100 กรัม	
ไข่แดง 100 กรัม	



Red velvet cream cheese soft cookies



Red velvet cream cheese soft cookies	
ส่วนผสม	วิธีทำ
แป้งเค้ก 100 กรัม	เนยสด 100 กรัม
น้ำตาลทราย 100 กรัม	ไข่ไก่ 200 กรัม
ผงฟู 1 ช้อนชา	ครีมชีส 200 กรัม
ไข่ขาว 100 กรัม	เกลือ 1 ช้อนชา
ไข่แดง 100 กรัม	

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เมนูเบเกอรี่แสนอร่อยในกาแฟ"

19
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เมนูเบเกอรี่แสนอร่อยในกาแฟ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณฤนาก สิมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Cheese cake Cream Cheese Frosting และ Red Velvet Cream Cheese Soft Cookies การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 21 มิถุนายน 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

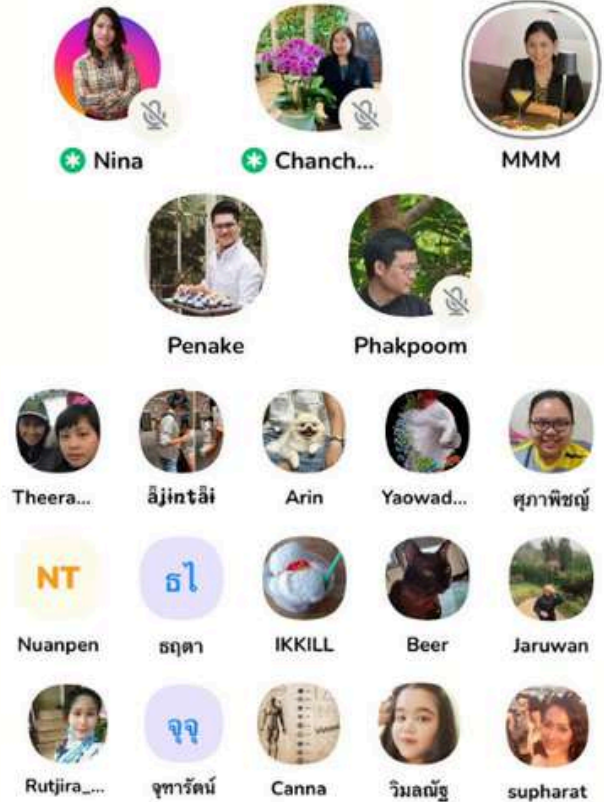
พบกับ
ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ

คุยช่วย พาเพลิน



คุยช่วย พาเพลิน

21 June BE 2567



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "คุยช่วย" 21 June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “คุยช่วย” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง กับหัวข้อ “คุยช่วย” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตรและวิธีการทำ พร้อมทั้งแนะนำแหล่งซื้อคุยช่วยแสนอร่อย เมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกินSDU

ด้านการบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน

23
June 2024

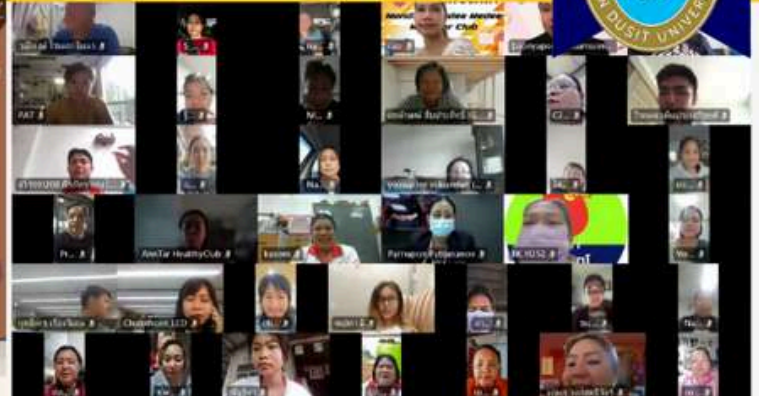
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากโรงเรียน เซนต์ฟรังซิสเซเวียร์ ในการศึกษาดูงานและเก็บรวบรวมข้อมูล พร้อมทั้งบันทึกวิดีโอ เพื่อนำไปปรับใช้ในการ เรียน โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรหม อาจารย์โรงเรียนการเรือน เป็นผู้ บรรยายให้ความรู้ประวัติความเป็นมาและคุณค่าด้านต่าง ๆ ในศิลปะของการร้อยพวงมาลัย พร้อมทั้งสาธิต การร้อยพวงมาลัยในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งมีนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3 (รหส 65) เป็นผู้ช่วยในการสาธิต จัดขึ้นเมื่อวันอาทิตย์ที่ 23 มิถุนายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "รวมรสเมฆของหวานใส่ช็อกโกแลต"

26
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "รวมรสเมฆของหวานใส่ช็อกโกแลต" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ชมนาก ขึ้นฉ่า อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Brownies Cube และ Chocolate Soufflé การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

ด้านการบริการวิชาการ

⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ

26
June 2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรุณี วิเทศ และ อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ ในโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การบริหารจัดการครัวและยกระดับมาตรฐานด้านรสชาติให้คงที่ เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานด้านการเตรียม การผลิตอาหาร ได้เพิ่มพูนความรู้ ทักษะ และการพัฒนารูปแบบการปรุง ประกอบอาหาร การตกแต่งอาหารให้มีมาตรฐานทางโภชนาการ และ Workshop เมนูกล้วยเตี๋ยราดหน้าหมูสับ ยำวันเส้นหมูสับกุ้งสด ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แกงเสียงสมุนไพร และบัวลอยหลากสี ในวันพุธที่ 26 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมกลุ่มงานโภชนศาสตร์ อาคารสนับสนุนบริการ ชั้น 6 โรงพยาบาลสมุทรปราการ

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษา
และให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพอาหาร ในงาน Job Expo Thailand 2024
วันที่ 28 มิถุนายน 2567 (Day 1)**

**28
June 2024**

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษาและให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพอาหาร ในงาน Job Expo Thailand 2024 “มหกรรมงานสร้างรายได้ที่สนุกที่สุด” จัดโดย กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสูง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา ร่วมให้คำแนะนำการศึกษาต่อ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาชีพทางด้านอาหาร ซึ่งภายในงานยังมีกิจกรรมที่น่าสนใจมากมาย อาทิเช่น มีตำแหน่งงาน Job Matching สำหรับวัยเรียน มีโซน Open House จาก 10 สถาบัน โซน Inspiration Talk & Roleplay สำหรับวัยทำงาน โซน Up skill พัฒนากิจฯ สู่อนาคต การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าธุรกิจแฟรนไชส์และกลุ่มรับงานไปทำงานที่บ้าน โซนอาชีพอิสระ บริการให้ปรึกษากฎหมายด้านแรงงาน รวมถึงรับเรื่องร้องทุกข์ สำหรับวัยผู้ใหญ่ มีโซนรับงานไปทำที่บ้าน อาชีพสำหรับวัยเกษียณ เป็นต้น ซึ่งจัดขึ้นเมื่อที่ 28 มิถุนายน 2567 ณ HALL 6 – 7 ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



JOB EXPO THAILAND 2024
วันที่ 28-30 มิถุนายน 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ HALL 6-7



JOB EXPO THAILAND 2024
วันที่ 28-30 มิถุนายน 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ HALL 6-7



JOB EXPO THAILAND 2024
วันที่ 28-30 มิถุนายน 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ HALL 6-7



LET'S BUILD THE FUTURE TOGETHER



LET'S BUILD THE FUTURE TOGETHER



LET'S BUILD THE FUTURE TOGETHER



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษา และให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพเซฟอาหาร ในงาน Job Expo Thailand 2024 วันที่ 29 มิถุนายน 2567 (Day 2)

29
June 2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษาและให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพเซฟอาหาร ในงาน Job Expo Thailand 2024 “มหกรรมทางานสร้างรายได้ที่สนุกที่สุด” จัดโดย กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา อาจารย์สุนิทร ชัยภักดิ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย อาจารย์ชมนาค ชื่นด้ว่า อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และเจ้าหน้าที่ ร่วมให้คำแนะนำการศึกษาต่อ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาชีพเซฟทางด้านอาหาร ซึ่งภายในงานยังมีกิจกรรมที่น่าสนใจมากมาย อาทิเช่น มีตำแหน่งงาน Job Matching สำหรับวัยเรียน มีโซน Open House จาก 10 สถาบัน โซน Inspiration Talk & Roleplay สำหรับวัยทำงาน โซน Up skill พัฒนาศักยภาพ สู่อนาคต การจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าธุรกิจแฟรนไชส์และกลุ่มรับงานไปทำงานที่บ้าน โซนอาชีพอิสระ บริการให้ปรึกษากฎหมายด้านแรงงาน รวมถึงรับเรื่องร้องทุกข์ สำหรับวัยผู้ใหญ่ มีโซนรับงานไปทำที่บ้าน อาชีพสำหรับวัยเกษียณ เป็นต้น ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษา
และให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพเซฟอาหาร ในงาน Job Expo Thailand 2024
วันที่ 30 มิถุนายน 2567 (Day 3)

30
June 2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธแนะแนวเส้นทางการศึกษาและให้คำปรึกษาทางด้านอาชีพเซฟอาหาร ในงาน Job Expo Thailand 2024 “มหกรรมหางานสร้างรายได้ที่สนุกที่สุด” จัดโดย กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์กนกตักนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา ร่วมให้คำแนะนำการศึกษาต่อ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับอาชีพเซฟทางด้านอาหาร 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 30 มิถุนายน 2567 ณ HALL 6 - 7 ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

ด้านการบริการวิชาการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

29
June
2024

DAY 1 : ปฐมนิเทศ และ อบรมเรื่องความปลอดภัยอาหาร โดยแชร์ประสบการณ์การออกแบบอาหารให้ปลอดภัย กับ ครูสวนดุสิต และโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ธิติตา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายวิชาการและการวางแผน กล่าวต้อนรับและปฐมนิเทศชี้แจงรายละเอียด กำหนดการและข้อมูลต่างที่เกี่ยวข้องของพร้อมกิจกรรมแนะนำตนเองของผู้เข้ารับการอบรม และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ดร.พิสสนันท์ แยมจำไพโร ผู้จัดการครูสวนดุสิต และคุณธิษามณูญ์ อูกร นักกำหนดอาหาร โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ร่วมแชร์ประสบการณ์การออกแบบอาหารให้ปลอดภัย กับ ครูสวนดุสิต และโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ และกิจกรรมจัดกลุ่มระดมความคิด (Brainstorm) เรื่องปัจจัยที่ทำให้การผลิตอาหาร มีความปลอดภัย มีคุณภาพ และการบริการดี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้องประชุมกুমาริกา โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 2 : อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรสาขาโภชนาการสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร

30
June
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณพ เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบการอาหาร และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร อบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรสาขาโภชนาการสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ตามบทบัญญัติกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และมีการสาธิต การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์การล้างภาชนะอุปกรณ์ การล้างผัก การล้างมือ และการใช้ชุดทดสอบอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มิถุนายน 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้องเรียน 32203 อาคาร 32 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน แสดงความยินดีกับผู้อำนวยการโรงพยาบาลทหารผ่านศึก และรองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

5
June 2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน แสดงความยินดีกับ แพทย์หญิงจิตติมา ปรีชา ในการเข้ารับตำแหน่งผู้อำนวยการโรงพยาบาลทหารผ่านศึก และแพทย์หญิงฉัตรสุมาลย์ ตันติกุล เข้ารับตำแหน่งรองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ โรงพยาบาลทหารผ่านศึก และได้หารือด้านการผลิตและบริการอาหารเฉพาะโรค ตามหลักโภชนบำบัดที่เหมาะสมกับผู้ป่วย เมื่อในวันที่ 5 มิถุนายน 2567 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ โรงพยาบาลทหารผ่านศึก



ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน และ บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด ประชุมหารือ เรื่องการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในต่างประเทศ

10
June 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมหารือร่วมกับ บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด (International Exchange Organization) เรื่องการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในต่างประเทศ กับสถานประกอบการ โรงแรม ร้านอาหาร และภัตตาคาร ในต่างประเทศ ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ
บริษัท อุตสาหกรรมแป้งไทย จำกัด และ บริษัท Upfield

12
June 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิตีมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมหารือร่วมกับ คุณธัญญพร ชินธรรมมิตร ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ คุณเสริมชาติ พรฉายา ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาดในประเทศ ผู้แทนบริษัท อุตสาหกรรมแป้งไทย จำกัด และ คุณพงษ์ลัดดา พิมลวัฒน์โชค Marketing Manager. - Retail and Food Service ผู้แทนบริษัท Upfield เพื่อหาแนวทางร่วมมือกันที่จะพัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้ (1) งานด้านวิชาการ (2) งานด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและรูปแบบสหกิจ (3) งานด้านวิจัย (4) กิจกรรมพิเศษ เช่น การสาธิตอาหาร การแข่งขันทางด้านอาหาร การประกอบอาหารสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ฯลฯ (5) ด้านอื่น ๆ ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ
บริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด และ บริษัท ไทยรุ่งเรืองอุตสาหกรรม จำกัด

13
June 2024

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ คุณสุนันทา เลาหวิจิตร Retail Marketing Section Manager คุณศิริWS ตฤณขจี Retail Marketing Staff และคุณอัศววิทย์ พฤทธิมัน พงศ์ Marketing Food Service ผู้แทนบริษัท คิวพี (ประเทศไทย) จำกัด คุณขวัญชนก กุศลสิทธิ์ Product Manage และคุณฉันทิช สันทกรพิชัย Drink Specialist ผู้แทนบริษัท ไทยรุ่งเรืองอุตสาหกรรม จำกัด เพื่อหาแนวทางร่วมมือกันที่จะพัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้ (1) งานด้านวิชาการ (2) งานด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและรูปแบบสหกิจ (3) งานด้านวิจัย (4) กิจกรรมพิเศษ เช่น การสาธิตอาหาร การแข่งขันทางด้านอาหาร การประกอบอาหารสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ฯลฯ (5) ด้านอื่น ๆ ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับบริษัท น้ำปลาพิไชย จำกัด

14
June 2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมหารือร่วมกับ คุณอรพรรณ สุทธิภูมิ Brand Marketing Manager ผู้แทนบริษัท น้ำปลาพิไชย จำกัด เพื่อหาแนวทางร่วมมือกันที่จะพัฒนาในด้านต่าง ๆ ดังนี้ (1) งานด้านวิชาการ (2) งานด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและรูปแบบสหกิจ (3) งานด้านวิจัย (4) กิจกรรมพิเศษ เช่น การสาธิตอาหาร การแข่งขันทางด้านอาหาร การประกอบอาหารสำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ฯลฯ (5) ด้านอื่น ๆ ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ์ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน และสถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ประชุมหารือแนวทางการจัดหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการ

20
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ ผศ.ดร.เอกสิทธิ์ หุ่นภักดี ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริการสังคมและชุมชน สถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และคณะ เรื่องแนวทางการจัดหลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการ ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุ โรงเรียนผู้สูงอายุแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ รุ่น 12 ที่ดำเนินการโดยสถาบันเสริมศึกษาและทรัพยากรมนุษย์ฯ รวมถึงหารือการดำเนินงานด้านการบริการวิชาการแก่สังคมร่วมกัน ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2567 ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ์ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านวิจัย



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม SDU Researcher Club คลับอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติอย่างปราณีต “ คลินิกวิจัย ครั้งที่ 2 ”

13
June 2024

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 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัศร์ ปิ่นแก้ว กูตวิจัยประจำโรงเรียนการเรือนเป็นผู้จัดกิจกรรม ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา กิจกรรมในครั้งนี้มีบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือนและสังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นำข้อเสนอโครงการวิจัยเข้าร่วมกิจกรรม เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2567 ณ ห้อง Online Learning Room ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบออนไลน์ ผ่าน S:UU ZOOM Meeting

SCA-PR-024-6-67

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

ด้านวิจัย



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนา
ศักยภาพนักวิจัยผ่านเครือข่ายการวิจัย SDU Research Club Research Talk ครั้งที่ 8

26
June 2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา จัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพนักวิจัยผ่านเครือข่ายการวิจัย SDU Research Club Research Talk ครั้งที่ 8 หัวข้อ : นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อตอบโจทย์และการยอมรับในระดับสากล การขยายผลเชิงพาณิชย์ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ฐิตา พูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผศ.ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร เป็นวิทยากร โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มิถุนายน 2567 ณ Pool Café มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting



ด้านการบริหาร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำรายงาน การประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับโรงเรียนการเรือน

10
June 2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับโรงเรียนการเรือน ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA) โดยมีวาระการประชุม ดังนี้ พิจารณา (ร่าง) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองตามระบบ SDU-QA ระดับโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2566 รอบ Pre 12 เดือน และรอบ 12 เดือน และพิจารณาแผนการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2566 ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2567 เวลา 10.00-11.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ออนไลน์ ผ่าน MS Teams

ด้านการบริหาร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 6/2567

13
June 2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 6/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5(9)/2567 วันที่ 31 พฤษภาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5(46)/2567 วันที่ 14 พฤษภาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5(39)/2567 วันที่ 12 มิถุนายน 2567 ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมิถุนายน 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัยประจำเดือนพฤษภาคม 2567 รายงานข้อมูลแหล่งทุนวิจัยและทุนวิจัย วาระสืบเนื่องเรื่องรายงานการเปลี่ยนแปลงอุปกรณ์ในห้องปฏิบัติการอาหาร รายงานการดำเนินงาน 1 อาจารย์ 1 ผลิตภัณฑ์ และรายงานคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วาระเสนอเพื่อพิจารณาเรื่องการต่อสัญญาจ้างบุคลากร การดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพการศึกษา โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2566 การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2567 เวลา 13.30-16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams

ด้านการบริหาร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน
ของพนักงานมหาวิทยาลัยและลูกจ้างมหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน

21
June 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยอาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายวิชาการ และการวางแผน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เพื่อพิจารณาตรวจสอบผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ของผู้บริหารประเมินสังกัดโรงเรียนการเรือนสายวิชาการ (พนักงานมหาวิทยาลัยและลูกจ้างมหาวิทยาลัย) และหลักฐานประกอบการประเมินตามรายละเอียดในองค์ประกอบด้านผลสัมฤทธิ์ของงาน (70 คะแนน) ก่อนนำเสนอผู้บริหารและคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน เป็นลำดับต่อไป ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2567 เวลา 9.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหาร

⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

28
June 2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการ
กลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567 โดยมีวาระที่สำคัญ คือ
พิจารณาตรวจสอบ และสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัย และลูกจ้าง
มหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ 2567 รอบที่ 2 (1 มกราคม - 30 มิถุนายน
2567) ซึ่งจัดประชุมในวันที่ 28 มิถุนายน 2567 เวลา 15.00 - 17.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน
โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ด้านการบริหาร

สรุปจำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมิถุนายน 2567

ข้อมูล ณ วันที่ 4 มิถุนายน 2567

บุคลากรโรงเรียนการเรือน รวม 173 คน

1 จำนวนบุคลากรโรงเรียนการเรือน



2 บุคลากรจำแนกตามวุฒิการศึกษา



3 บุคลากรสายวิชาการที่มีตำแหน่งทางวิชาการ



4 บุคลากรสายวิชาการที่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร



5 คณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน 14 คน



อายุเฉลี่ยบุคลากรโรงเรียนการเรือน

6 สายวิชาการ จำนวน 69 คน อายุเฉลี่ย 43.00 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 11.87 ปี



7 สายสนับสนุน จำนวน 63 คน อายุเฉลี่ย 37.09 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 7.94 ปี



7 สายบริการ จำนวน 41 คน อายุเฉลี่ย 48.26 ปี โดยมี อายุงานเฉลี่ย 6.48 ปี



ด้านการบริหาร

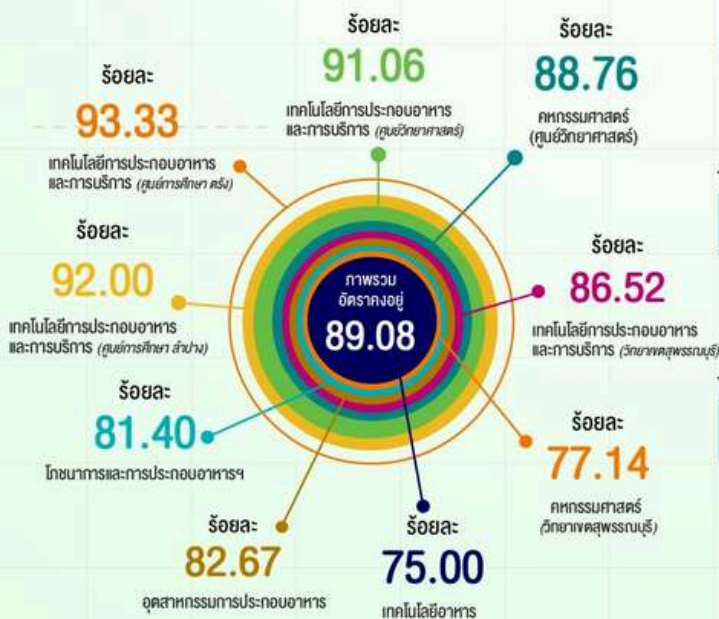
สรุปจำนวนนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมิถุนายน 2567

1 นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
(รวมจำนวนนักศึกษา 1,517 คน และภาพรวมอัตราคงอยู่ 89.08%)

หลักสูตรโรงเรียนการเรือน (คน)

1. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 205	รหัส 65: 183	รหัส 64: 203	รหัส 63: 122	รวม: 713	6. อุตสาหกรรมประกอบอาหาร	รหัส 66: 18	รหัส 65: 27	รหัส 64: 15	รหัส 63: 2	รวม: 62
2. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (วิทยาลัยพรรมนบุรี)	รหัส 66: 25	รหัส 65: 23	รหัส 64: 22	รหัส 63: 7	รวม: 77	7. โขนการและการประกอบอาหารฯ	รหัส 66: 20	รหัส 65: 23	รหัส 64: 21	รหัส 63: 6	รวม: 70
3. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา ศรีวัง)	รหัส 66: 18	รหัส 65: 33	รหัส 64: 23	รหัส 63: 10	รวม: 84	8. คหกรรมศาสตร์ (ศูนย์วิทยาศาสตร์)	รหัส 66: 81	รหัส 65: 90	รหัส 64: 75	รหัส 63: 70	รวม: 316
4. เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (ศูนย์การศึกษา สี่ป่าง่าม)	รหัส 66: 38	รหัส 65: 38	รหัส 64: 44	รหัส 63: 18	รวม: 138	9. คหกรรมศาสตร์ (วิทยาลัยพรรมนบุรี)	รหัส 66: 12	รหัส 65: 22	รหัส 64: 17	รหัส 63: 3	รวม: 54
5. เทคโนโลยีอาหาร	รหัส 63: 3	รวม: 3									

2 อัตราคงอยู่ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน



3 อัตราส่วนจำนวนบุคลากร : นักศึกษา

3.1 บุคลากรสายวิชาการ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
56 : 1,147 1 : 21

3.2 บุคลากรสายวิชาการ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์)

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
13 : 370 1 : 29

3.3 บุคลากรโรงเรียนทั้งหมด

จำนวนบุคลากร : นักศึกษา (คน) อัตราส่วนบุคลากร : นักศึกษา (คน)
173 : 1,517 1 : 9

ข้อมูล ณ วันที่ 28 พฤษภาคม 2567

ด้านการบริหารและพัฒนาบุคลากร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรม : เสริมความรู้และพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน

19
June 2024

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม : เสริมความรู้และพัฒนาบุคลากรและนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อสอดรับนโยบาย ปรับตัวอย่างยืดหยุ่น สู่การอยู่รอดอย่างยั่งยืนและสง่างาม ซึ่งได้รับเกียรติจาก “เชฟอินอค เตียว” ผู้ผ่านเวทีแข่งขันการทำอาหารระดับประเทศอย่าง The Next Iron Chef Thailand และ TOP CHEF THAILAND และเจ้าของร้าน FATTCHICKEN ตั้งอยู่ที่ ชั้น 3 Central World มาเป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์การทำอาหารและสาธิตการประกอบอาหารเมนู “ข้าวมันไก่สิงคโปร์” โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสนับสนุน และคุณธีรวรรณ ศรีทอง เป็นผู้ช่วยวิทยากร กิจกรรมในครั้งนี้มีอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และ นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมฯ รวมจำนวน 10 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2567 ณ ห้อง ICS 23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 9/2567

6
June 2024

วันที่ 6 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณธิญาดา วัฒนธงชัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู บลูเบอร์รี่ชีสพาย หน่อง 1CR23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

8
June 2024

วันที่ 8 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมธราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย ขนมหกถ้วย และแกงเลียง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

8
June 2024

วันที่ 8 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังสุรภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Fish & Chip (Tartar Sauce), Pork Chop with Apple Sauce, Scone และ Cottage Pie ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 2

8 - 9
June 2024

วันที่ 8 - 9 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์วันธนา ลวงนาคูร และ อาจารย์ยวฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู บราวนี่ ชิฟฟ่อนใบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอรี่ ขนมปังกนูน่า โดนัทกนูน่า และขนมปังเนยสด ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์)

9
June 2024

วันที่ 9 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณหองปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 และ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

9
June 2024

วันที่ 9 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษ สำหรับการครัว ณ ห้องประชุมบุษยชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

9
June 2024

วันที่ 9 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร และ อาจารย์ธิติมา แก้วมณี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อุปกรณ์เครื่องมือ การจัดเก็บ การบำรุงรักษา หลักการประกอบ อาหารยุโรป การบริการอาหาร และการจัดโต๊ะ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากกองสารสนเทศและดัชนีอุตสาหกรรม
สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม

12
June 2024

วันที่ 12 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากกองสารสนเทศและดัชนีอุตสาหกรรม สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม โดยพาเข้าเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านการจัดการเรียนการสอน และการจัดอบรมให้กับบุคคลภายนอก ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 9/2567

13
June 2024

วันที่ 13 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณจารุวรรณ เมตรบุตร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า ณ ห้อง ICs23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

15
June 2024

วันที่ 15 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง หมี่กรอบ และสาकुเปียกกล้วย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 181/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

15
June 2024

วันที่ 15 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Paella, Gazpacho, Escabeche และ Churros ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 182/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 1

15-16
June 2024

วันที่ 15 - 16 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1 ให้กับสมาชิกสหกรณ์โรงพยาบาล ตำรวจ โดยมี อาจารย์วันธนา ลวณางกูร และ อาจารย์ยฤติยา สมกะนะ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คูกี้ข้าวโอ๊ต โรลช็อกโกแลต ชิฟฟ่อนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด และขนมปังลูกเกด ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม และห้องปฏิบัติการ เบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 183/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์)

16
June 2024

วันที่ 16 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู วุ้นี่กุ้ง ยำถั่วพูลู ล่าเตียง ต้มข่าไก่ และสังขยาฟักทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 และ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

16
June 2024

วันที่ 16 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลัก ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

16
June 2024

วันที่ 16 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนูอาหารเข้าแบบยุโรป Omelet, Scrambled, Poached Eggs, French Toasts, Pancakes, White Chicken Stock และ Chicken Kiev ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 186/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose
ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

17
June 2024

วันที่ 17 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรม และกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู บัวลอย ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose
ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

19
June 2024

วันที่ 19 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรม และกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู โตเกียว ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



รับการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร

19
June 2024

วันที่ 19 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมรับฟังการชี้แจงและต้อนรับ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตดุสิต และพยาบาลจากศูนย์บริการสาธารณสุข 6 ในการเข้าตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/สถานศึกษา ภาคเรียนที่ 1/2567 และ สถานประกอบการ ร้านอาหารภายใต้ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร โดย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้รับการตรวจประเมิน ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 และ ร้านไข่ม้วน ฟู้ดสตรีท มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรมเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพและนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน

19
June 2024

วันที่ 19 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพและนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน โดยได้รับเกียรติจาก “เซฟอินอค เตียว” ผู้ผ่านเวทีแข่งขันการทำอาหาร ระดับประเทศอย่าง The Next Iron Chef Thailand และ TOP CHEF THAILAND และเจ้าของร้าน FATTCHICKEN @Central World เป็นวิทยากรถ่ายทอดประสบการณ์และสาธิตในเมนู “ข้าวมันไก่สิงคโปร์” ซึ่งมี อาจารย์อาริก ศรีอรุณ และคุณธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรสนับสนุนและผู้ช่วยวิทยากร ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 9/2567

20
June 2024

วันที่ 20 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณวิมลณัฐ บุนนาค เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู บัวลอยดอกเดซี่จากสี่ธรรมชาติ ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose
ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

21
June 2024

วันที่ 21 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โดยมีฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ไอศกรีมคูกี้แอนด์ครีม ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

22
June 2024

วันที่ 22 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระกังกอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8

22
June 2024

วันที่ 22 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 8 โดยมี อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้คุมสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู Prawn Risotto, Bouillabaise และ Scone ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและคุกกี้ 1

22 - 23
June 2024

วันที่ 22 - 23 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 1 โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยวจิตรพันธ์ และอาจารย์วฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนูคุกกี้ สับปะรด คุกกี้อัลมอนด์ เค้กเนยสด ชิฟฟอนนิลา สเปนจ์คัพเค้กกาแฟ และเค้กช็อกโกแลต พร้อมการแต่งหน้าเค้กพื้นฐาน ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ

22 - 23
June 2024

วันที่ 22 - 23 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรตารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู กุยช่ายนึ่งใส่กุยช่าย ไข่ห่อไม้ สาकुใส่หมู ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และหมูสะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 196/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์)

23
June 2024

วันที่ 23 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผัดต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

23
June 2024

วันที่ 23 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจญาแมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในหัวข้อ การเตรียมตัวก่อนเข้าครัว (การแต่งกาย และอุปกรณ์เครื่องครัว) สอนภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และ กุ้งทอด ฌ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

23
June 2024

วันที่ 23 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังคุราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Brown Beef Stock, Mayonnaise and Chicken Pasta Salad, Spaghetti Carbonara, Quiche aux Epinard Pâte Brisée Salée และการแล่ไก่ทั้งตัว ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

26
June 2024

วันที่ 25 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 24 มิถุนายน 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 25 มิถุนายน 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 9/2567

27
June 2024

วันที่ 27 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณชฎาพร พายสุวรรณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู พุดดิ้งฟรุ๊ตสลัด ณ ห้อง ICs23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

No. 201/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2

28
June 2024

วันที่ 27 - 28 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 โดยวันที่ 27 มิถุนายน 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 28 มิถุนายน 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

29
June 2024

วันที่ 29 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มฝักรวม แกงเขี้ยวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แก้ว ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

29
June 2024

วันที่ 29 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย และอาจารย์อภิวรรณ พักน่วม ให้การปฐมนิเทศ ณ ห้องประชุม บุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 204/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : www.chefschool.dusit.ac.th

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



การอบรมอาหารไทยให้กับนักเรียนแลกเปลี่ยน
บริษัท เอ็นจีเนียส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

29
June 2024

วันที่ 29 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดอบรมอาหารไทยให้กับนักเรียนในโครงการนักเรียนแลกเปลี่ยน บริษัท เอ็นจีเนียส อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด จำนวน 44 คน เพื่อเป็นการส่งเสริมการเรียนรู้ในวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับเยาวชนที่เดินทางไปแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม ณ ประเทศต่าง ๆ โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารเป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดไทย แกงเขียวหวานไก่ ยำจิ้นเส้น และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพดอ่อน ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและคุกกี้ 2

29 - 30
June 2024

วันที่ 29 - 30 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2 โดยมี อาจารย์วันรนา ลวนางกูร และ อาจารย์ยฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอบเบอร์รี่ ชิฟฟ่อนเค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม และเค้กฟอยทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์)

30
June 2024

วันที่ 30 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 203 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นผู้ควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย พร้อมมอบวุฒิบัตร การจบหลักสูตร ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

30
June 2024

วันที่ 30 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิศวกริแพทย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย แกงเลียง และขนมกล้วย ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

30
June 2024

วันที่ 30 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู Beef Consommé , Garlic Bread และ Lamb Chops & Ratatouille ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ด้านการบริหาร

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล ประจำเดือนมิถุนายน 2567



สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21

- ผลิตขนมปังจืดเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พืชซ่า
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตคุกกี้เช่น คุกกี้ช็อคชิ่ง คุกกี้สิงคโปร์ ซอฟคุกกี้
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรลบาวาเลียน เค้กมะพร้าว เค้กมาม่อน
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิลแพนเค้ก, โตะเกี้ยวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม

สถานที่จำหน่าย

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| หน่วยงายภายนอก | หน่วยงายภายใน |
| • sw.ทหารผ่านศึก | • มหาวิทยาลัยสวนดุสิต |
| • สำนักงานปลัด | • จ.สุพรรณบุรี |
| • บัญชาชองกองทัพบก | • ร้านกาแฟโพลคาเฟ่ |
| | • ร้านค้าฟู้ดสตรีท |
| | • ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล |

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 115,493 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 11,766 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียนรร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 33,776 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม มูลค่าการผลิตประมาณ 36,867 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

ด้านการบริการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม มิถุนายน 2567

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
รุ่น 203 - 206 (plus)
- หลักสูตรอาหารยุโรปรุ่น98 (plus)
- หลักสูตรอาหารตะวันตกรุ่น8 (plus)
- ระยะสั้นขนมอบเบื้องต้น 2
- ระยะสั้นเค้กและคุกกี้ 1
- ระยะสั้นอาหารเพื่อการประกอบ
อาชีพ



จัดโครงการบริการ วิชาการ

- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน
ภายนอก(หลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1
ให้กับสมาชิกสหกรณ์ สว.ตำบอง)
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ครั้งที่ 9/2567
วันที่ 6 มิ.ย 67 เมนู บูลเบอร์รี่ชีสพาย
วันที่ 13 มิ.ย 67 เมนู สปาเก็ตตี้
คาร์โบนาร่า
วันที่ 20 มิ.ย 67 เมนู บัวลอยดอกเดซี่
จากสี่ธรรมชาติ
วันที่ 27 มิ.ย 67 เมนู พุดดิ้งฟรุตสลัด
- โครงการกิจกรรมlchoose
โรงเรียนสาริตถะอโศก
วันที่ 17 มิ.ย 67 เมนู บัวลอย
วันที่ 19 มิ.ย 67 เมนู โตะเกี้ยวไส้ครีม
วันที่ 21 มิ.ย 67 เมนู ไอศกรีมคุกกี้
แอนด์ครีม



ด้านการบริหาร

ประจำเดือนมิถุนายน 2567

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ



ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่าย
โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้าน และช่องทาง
ออนไลน์ต่างๆ

อาหารลาวไทย

- เส้นหมี่ไก่ย่าง+น้ำจิ้มแจ่ว
- ผัดไทยกุ้งสด
- ข้าวหมูมัดกะปิ+ไข่ชะอม
- ข้าวผัดปลาสด



อาหารหวาน/ว่างไทย

- ข้าวตังหน้าตั้ง
- กุ้งอบวุ้นเส้น
- ข้าวเกรียบปากหม้อ
- สังขยาฝักทอง
- มันสำปะหลังเชื่อม
- ทับทิมกรอบ



อาหารนานาชาติ

- ซีโรงหมูอบซอสบาร์บีคิว
- คิมบับ
- ผักโขมอบชีส



ภาระเพิ่มเติม

- จัดทำออร์เดอร์พิเศษ เมนู ข้าวผัดปลาสด จำนวน 100 กล่อง
- เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในโครงการ บริการวิชาการแก่สังคม เมนู สปาเก็ตตี้ คาโบนาร่า บัวยลอยสีจากธรรมชาติ และ พุดดิ้งฟรุ๊ตสลัด
- เป็นผู้ช่วยอบรมโครงการ ในกิจกรรม I Choose นักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ



ด้านการบริหาร



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-0381-0 +66(0)2244-0390
+66(0)2244-0398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนมิถุนายน 2567

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

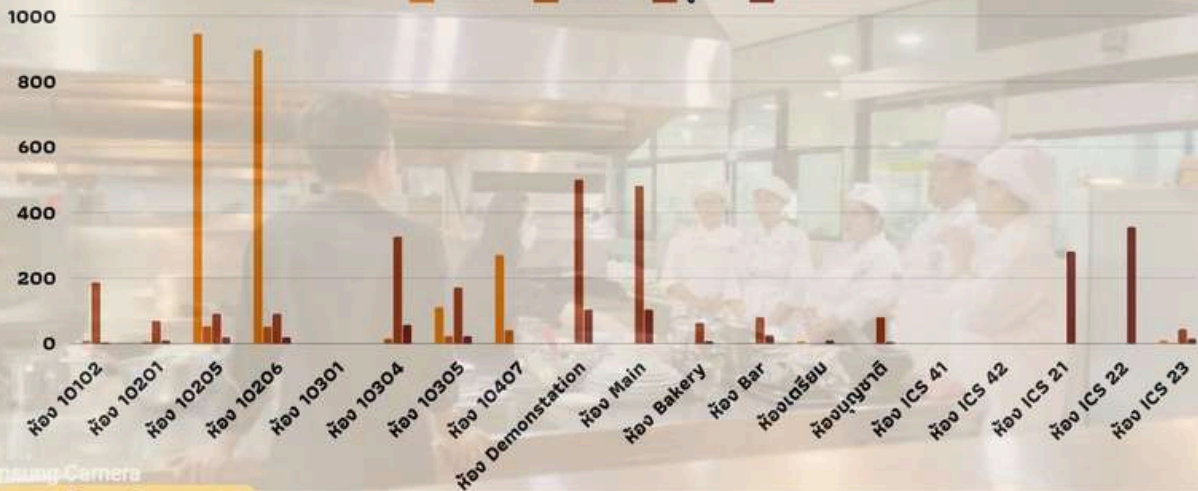
วันที่ 24-25 และ 27- 28 มิถุนายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการ
อาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนา
บุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
และเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือ
แรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และ ระดับ 2 (ฉบับ
ปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร
12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนเมษายน 2567

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย
และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายใน
และภายนอกมหาวิทยาลัย

■ นักศึกษา ■ อาจารย์ ■ ลูกค้า ■ เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมิถุนายน

นักศึกษา จำนวน 3,006 คน
อาจารย์ จำนวน 388 คน

ลูกค้า จำนวน 2,143 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,204 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 6,691 คน



งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป



ด้านการบริหาร



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับกรรมการบริหารบริษัท NIPPON TRAVEL AGENCY CO., LTD (NTA)

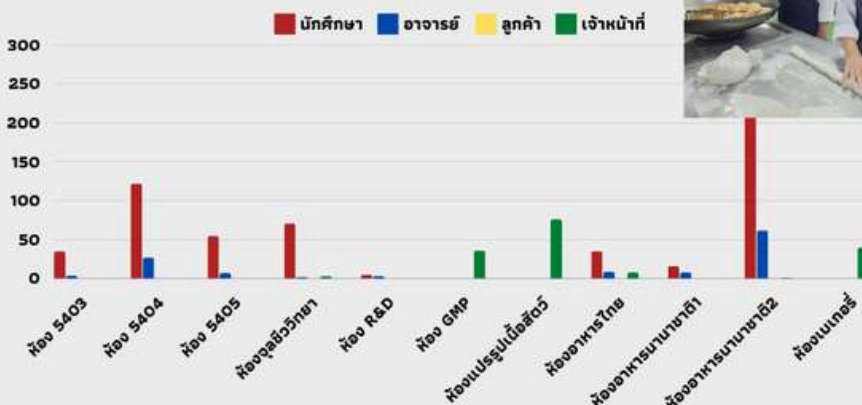
พร้อมผู้บริหาร และเจ้าหน้าที่ของบริษัท เพื่อหารือความร่วมมือระหว่างกันในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมของประเทศไทย โดยจัดโปรแกรมนำนักเรียนจากประเทศญี่ปุ่น ทัศนศึกษา โดยเข้าเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารแวกเทียงธรรมชั้น 4 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในวันที่ 19 มิถุนายน 2567

ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567

คณะนักเรียนและอาจารย์ของวิทยาลัยอาชีวศรปฐม เข้าเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารแวกเทียงธรรม และเรียนรู้การทำน้ำอบไทย ณ ห้องศิลปะประดิษฐ์

ผลิตปากทองโก้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมิถุนายน

นักเรียน จำนวน 767 คน
อาจารย์ จำนวน 133 คน

ลูกค้า จำนวน 0 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 164 คน

ด้านการบริหาร

รายงานประจำเดือนมิถุนายน 2567 ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



เลขานุการ



ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายใน และภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากร แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



อบรมอาหารไทย 1
วันที่ 18-19 พ.ค. 67



อบรมอาหารไทย 2
วันที่ 25-26 พ.ค. 67



อบรมขนมอบเบื้องต้น 1 (สหกรณ์โรงพยาบาลตำรวจ)
วันที่ 15 -16 มิ.ย. 67



อบรมขนมอบเบื้องต้น 2
วันที่ 8-9 มิ.ย. 67



อบรมพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 8 (Plus)
วันที่ 16 มี.ค. - 22 มิ.ย. 67



อบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 203 Plus
วันที่ 18 ก.พ. - 30 มิ.ย. 67



อบรมหลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ
วันที่ 22 - 23 มิ.ย. 67



อบรมเค้กและคุกกี้ 1
วันที่ 22-23 มิ.ย. 67



อบรมเค้กและคุกกี้ 2
วันที่ 29-30 มิ.ย. 67



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 99 คน
อัตราว่าง 3 คน (สายสนับสนุน 3 คน)



สถานะบุคลากร
พนักงานมหาวิทยาลัย 52
(วิชาการ 1 , สนับสนุน 51)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 47
(สนับสนุน 4 , บริการ 43)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 96 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 3 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 3 คน
บุคลากรลาออก 1 คน
บุคลากรย้ายหน่วยงาน 1 คน



Food Street
ยอดรวมประจำเดือน 170,812 บาท

เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก

จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



ด้านการบริหาร



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน มิถุนายน 2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1

ส่วนงานซ่อมบำรุง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. ติดตั้งตู้ตั้งโถน้ำห้อง ห้อง ICS 23
2. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
3. ลับมิด ห้องปฏิบัติการอาหาร
4. ซ่อมเครื่องตีแป้ง 2 ตัว
5. ซ่อมเครื่องปั่น 3 ตัว
6. ทำการทะลวงท่อน้ำทิ้งที่อุดตัน ศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
7. ซ่อมบำรุงเครื่องทำน้ำแข็งห้องปฏิบัติการอาหาร ทางเดินชั้น 2 ICS
8. ติดตั้งเครื่องกรองน้ำ เตาอบไอน้ำ ห้อง ICS 22
9. ซ่อมก๊อกน้ำ ห้อง ICS 22

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศห้อง 10206
2. ล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศห้อง10206, 10305
3. ซ่อมบำรุงเครื่องทำน้ำแข็งห้องปฏิบัติการอาหาร
4. ลับมิด ห้องปฏิบัติการอาหาร

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. เปลี่ยนหลอดไฟห้องสาริตปฏิบัติการอาหาร
2. ล้างทำความสะอาดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ
3. ลับมิด ห้องปฏิบัติการอาหาร
4. ซ่อมเครื่องปรับอากาศห้องครัวเมน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติวิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ปรับปรุงทาสีห้องสำนักงานอาคารแปรรูป
2. ทำความสะอาดตู้แช่และเครื่องทำน้ำแข็งอาคารจันทร์เจริญ
3. เปลี่ยนล้อรถเข็นศูนย์อาหารดูสิตอกพลและอาคารจันทร์เจริญ
4. ติดตั้งเครื่องทำน้ำแข็งอาคารปราโมทย์
5. ติดตั้งพัดลมดูดอากาศอาคารปราโมทย์
6. ล้างแผ่นกรองเครื่องปรับอากาศและเปลี่ยนพัดลมตู้แช่เย็นศูนย์อาหารดูสิตอกพล
7. เปลี่ยนเบตเตอร์รถสามล้อไฟฟ้า



2

ส่วนงานสนับสนุน

1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ของศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
2. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร
3. ขนย้ายครุภัณฑ์สำนักงานจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ห้อง 2221 ไปติดตั้งที่โรงงานแปรรูป วิทยาเขตสุพรรณบุรี



3

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. งานออกแบบห้องปฏิบัติการและงานระบบ ราคากลาง มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย จังหวัดเชียงราย
2. งานออกแบบห้องปฏิบัติการและงานระบบ ราคากลางของห้องปฏิบัติการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



4

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

1. จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงานเสนอที่ประชุม คปอ.
2. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน รอบ 6 เดือน ประจำปี2567



ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง

รวมทั้งสิ้น
22,559 บาท



ด้านการบริหาร



รายงานการปฏิบัติงาน เดือน มิถุนายน 2567

รายรับ รายจ่าย

กระแสเงินสดเข้า
4.65 ล้านบาท

กระแสเงินสดออก
4.45 ล้านบาท

ลูกหนี้ เจ้าหนี้

ลูกหนี้ ประมาณ **3,526,771.00 บาท**
เจ้าหนี้ ประมาณ **1,021,830.75 บาท**

งบประมาณ

งบประมาณโครงการอบรม

สิ้น เดือน ก.ค.67

ชาวหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 206 Plus

งบประมาณโครงการบริการวิชาการ

โครงการที่ 21 /2567 (สาริตและสอนการทำอาหารไทย

ให้นักเรียนแลกเปลี่ยน บ.เจ็นจีเนียส อินเตอร์

แมนน์ จำกัด)

โครงการที่ 22/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ

สูตรการสุกจากใบอาหาร ประจำเดือน ก.ค.67)

136,080 บาท

228,920 บาท

18,560 บาท

251,775 บาท

งบประมาณโครงการบริการวิชาการ

บริการวิชาการแก่สังคม 10/2567 ประจำเดือน ก.ค.67

4,800

บริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 4/2567 (ฝึก
อบรมการทำอาหารและขนมสำหรับวิชา I Choose
ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ)

20,000

รายรับ มิถุนายน 2567



เปรียบเทียบ รายรับ



รายรับ อบรม มิ.ย.67

91.7%
ทย รุ่น 206 Plus
459,800 บาท
2 ท่าน



58.3%
ขนมอบเบื้องต้น 2
รายรับ **27,300 บาท**
อบรม 7 ท่าน

37.5%
อาหารเพื่อการ
ประกอบอาชีพ
รายรับ **23,400 บาท**
อบรม 6 ท่าน
อนุเคราะห์ 3 ท่าน



66.7%
เค้กและคุกกี้ 1
รายรับ **31,200 บาท**
อบรม 8 ท่าน



66.7%
เค้กและคุกกี้ 2
รายรับ **31,200 บาท**
อบรม 8 ท่าน



สินค้าคงเหลือ

ชุดปฏิบัติการอาหาร 11,978.65
ชุดบิดเชฟ 137,000 บาท
ผลิตภัณฑและวัสดุอบรม 125,060.5
ยอดสินค้าคงเหลือ **274,039.15 บาท**

ด้านการบริการ



รายงาน ประจำเดือน มิถุนายน 2567 ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์อาหารดุสิตตมุล ศูนย์วิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- อาหารญี่ปุ่น
- ก๋วยเตี๋ยวและข้าวต้ม
- เบเกอรี่
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- เครื่องดื่ม
- อาหารDelivery/อาหารยุโรป
- ไอศกรีม

รายได้รวม 324,089 บาท

อมรากรรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)



โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
รายได้ 163,446 บาท

สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
รายได้ 14,859 บาท



รายได้รวม 167,230 บาท



CWIE Center
บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์
รายได้รวม 46,676 บาท

1934@dusit
ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ
รายได้รวม 5,503 บาท



อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
จัดอบรมด้านวิชาการให้กับนักศึกษา
คณะวิทยาศาสตร์ วันที่ 27 มิถุนายน
2567 ณ พื้นที่และห้องประชุม E-
Learning Co-working Space ชั้น 5

โครงการเติมอ้อมให้นักศึกษา
และบุคลากรมส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอ้อม
ให้นักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จำนวนเงิน 40,307 บาท



ด้านการบริหาร



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน มิถุนายน 2567



โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรม LA-OR-MARKET “ตลาดนัดพืชน่านม”

โดยมี คณะผู้บริหาร นักเรียน ผู้ปกครอง จากโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ คณะครู บุคลากร และนักศึกษาวิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วม กิจกรรม ภายในงานมีการออกจำหน่ายสินค้า โดยกิจกรรมจัดขึ้นในวันศุกร์ที่ 28 มิถุนายน 2567 เวลา 14.00-16.00 น. ณ บริเวณโถง ชั้น 1 อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัย สอนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมะขี้ปอด ปอเปี๊ยะ และซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสอนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แคะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า, อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง

ตารางการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์

ตารางการผลิต ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (kg) ปี 64-65 เดือน มิถุนายน 2567											
วันผลิต	ผู้ทำ	หมู	ไก่	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู
4/4/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	รวม	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10-15/6/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	233	0	7.05	0	120	52	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	รวม	0	233	0	7.05	0	120	52	0	0	0
17-20/6/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	6.5	0	0	52	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	รวม	0	0	0	6.5	0	0	52	0	0	0
26-30/6/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	107	52	2172	62	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ศูนย์อาหารโรงเรียน	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	รวม	0	0	0	0	0	107	52	2172	62	0
รวมทุกวันผลิต มิถุนายน 2567		0	233	0	13.55	0	177	104	2172	62	0

ด้านการบริหาร



**ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม
ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
เดือน มิถุนายน 2567**

**ศูนย์บริการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน**

ที่ 1-3 มิ.ย.67 งานท้ายยกกีวน (ผู้ทรงคุณวุฒิ)

ที่ 4 มิ.ย.67 งานปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาการศึกษาปฐมวัย

ที่ 4-5 มิ.ย.67 งานพัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี

ที่ 6-7 มิ.ย.67 งานอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ "การออกแบบหลักสูตรแบบย้อนกลับ
Backward Curriculum Design: BCD) เพื่อสร้างรายวิชาและจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร
X.OBE2)

ที่ 10 มิ.ย.67 งานเลี้ยงอาหารค่านักศึกษามุสลิม (ศูนย์การศึกษาตราง)

ที่ 11 มิ.ย.67 งานประชุมสมาคมคนพิการ

ที่ 13 มิ.ย.67 งานประชุมโครงการ FF

ที่ 15-16 มิ.ย.67 งานบริการอาหารสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี

ที่ 18 มิ.ย.67 งานประชุมสมาคมคนพิการ

ที่ 20 มิ.ย.67 งานตรวจรับงานงวด 14 อาคารศูนย์ยกระดับทักษะด้านการศึกษา

ที่ 20-21 มิ.ย.67 งานปรับภูมิทัศน์ ตัดแต่งต้นไม้ใหญ่บริเวณภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ที่ 21 มิ.ย.67 งานสัมมนาขับเคลื่อนการดำเนินงานสวนพฤกษศาสตร์โรงเรียน โครงการอนุรักษ์
ธรรมชาติและวัฒนธรรมเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดย
สถาบันวิจัยและพัฒนา

ที่ 25 มิ.ย.67 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน มิถุนายน 2567

ที่ 25 มิ.ย.67 งานประชุมโครงการ FF

ที่ 25 มิ.ย.67 เลี้ยงส่งเจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัย

ที่ 26 มิ.ย.67 งานมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ศูนย์การศึกษาอู่ทองทวารวดี เข้า
ศึกษาดูงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ที่ 26 มิ.ย.67 งานสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทยผ่านศิลปะประดิษฐ์และงานใบตองจังหวัด
สุพรรณบุรี

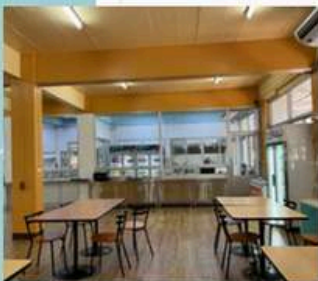
ที่ 28-29 มิถุนายน พ.ศ. 2567 งานท้ายยกกีวน
อื่นๆที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาให้ปฏิบัติ

ด้านการบริการ

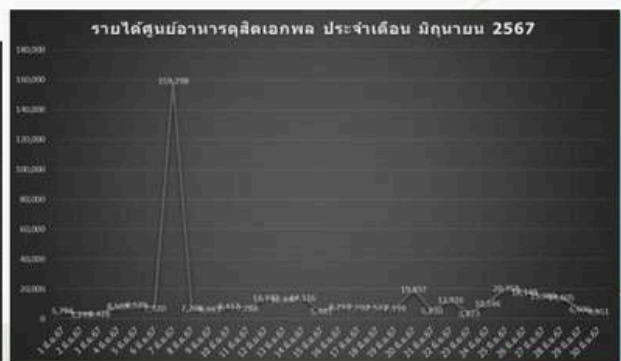
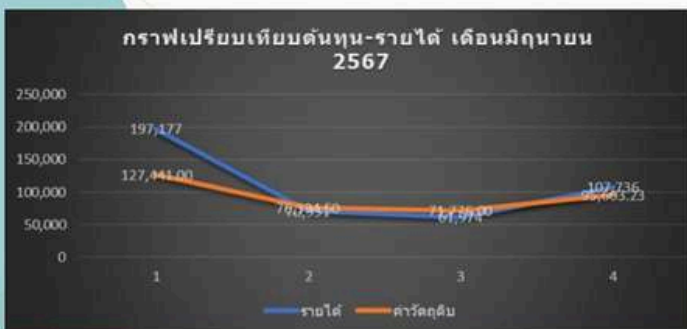


ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมิถุนายน 2567

- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะดวก การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหาร ดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเช้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็คยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่าย อาหาร



- จัดซื้อวัตถุดิบให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพล โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ และ นักศึกษาใช้สำหรับการเรียนการสอน
- จัดทำเอกสารการเบิกจ่ายวัตถุดิบ(ใบสั่งซื้อ, ใบอนุมัติการสั่งซื้อ, ใบปะหน้า, ใบสรุปค่าใช้จ่าย ทั้งหมดในการจัดซื้อวัตถุดิบ)
- ตรวจสอบรายละเอียดของใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- ตรวจสอบความสดใหม่ของวัตถุดิบ
- จัดทำข้อมูลต้นทุนและรายได้ในรูปแบบของกราฟ



ด้านการบริหาร



ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมิถุนายน 2567

- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ผลิตและบริการอาหาร โรงเรียนสาริตละอออุทิศ
- ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการนำร่อง
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา



การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- งาน เก้ายกก๊วน (ผู้ทรงคุณวุฒิ) วันที่ 1-3 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2567 ผลิตและบริการอาหารเข้าบุฟเฟ่ต์และอาหารเย็นลงโต๊ะ
- งาน งานสัมมนาขับเคลื่อนการดำเนินงานสวนพฤกษศาสตร์ โรงเรียน โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา
- อบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “การออกแบบหลักสูตรแบบย้อนกลับ” เพื่อสร้างรายวิชาและจัดทำรายละเอียดของหลักสูตร(SDU.OBE2)
- ประชุมหัวหน้าส่วนราชการ จังหวัดสุพรรณบุรี ประจำเดือน มิถุนายน พ.ศ. 2567
- มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ศูนย์การศึกษาอุทกขกวรวดี เข้าศึกษาดูงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วันที่ 26 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2567 ผลิตและบริการอาหาร กลางวันลงโต๊ะ
- ผลิตและบริการอาหาร เข้าบุฟเฟ่ต์ อาหารเย็นลงโต๊ะ 3 โต๊ะ ณ อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์ และห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทรเจริญ วันที่ 28-29 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2567
- งาน จำหน่ายอาหารตลาดพื้นน้ำนม ของโรงเรียนสาริตละอออุทิศ วันที่ 28 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2567

ด้านการบริหาร

สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมิถุนายน 2567



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์



www.chefschool.dusit.ac.th



งานสนับสนุนด้านการอบรม

One Page ข่าว

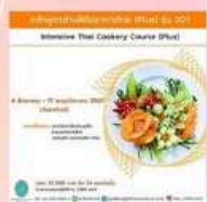


One-page ความรู้ และ ศิลปการอบรม เพชรแปร์น facebook และ Reel



งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

สื่อข่าวสาร 525 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 36 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 251 ชิ้นงาน



การบริการวิชาการ

รับสมัครอบรม ในเว็บไซต์

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

โครงการบริการวิชาการ 9/2567 ประจำเดือน มิถุนายน 2567



หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือน มิถุนายน 2567



หนังสือและบทความวิชาการ ประจำเดือน มิถุนายน 2567



ประเภทสื่อ	จำนวนชิ้นงาน
สื่อประชาสัมพันธ์	251
สื่อการอบรม	36
สื่อข่าวสาร	525



ด้านการบริการ

ฝ่ายผลิตอาหารครัวคุณิตนถุมล
ประจำเดือน มิถุนายน 2567

ผลิตและจำหน่ายที่ศูนย์อาหารคุณิตนถุมล โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพก พิษสตริต และช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ



เมนูข้าวแกง

ต้มจืดฟักไก่มะนาวดอง ผัดผักรวม
พริกแกงลูกชิ้นหน่อไม้เส้น แกงไตปลา ผัดผงกะหรี่ไก่ ต้มข่าไก่
แกงเขียวหวานไก่ แกงส้มหน่อไม้ปลากะพงขาว แกงเขียวหวานฟักทองหมู
คั่วกลิ้งหมูสับ ยำปลากะปิอง ผัดหมี่ซั่ว ลาบหมู ต้มยำไก่อ้น้ำข้น
ผัดบวบใส่ไข่



เมนูก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก น้ำใส ต้มยำน้ำข้น
ต้มยำน้ำใส เย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ



เมนูตามสั่ง

ผัดกะเพรา พริกแกง สุกี้แห้ง/น้ำ ราดหน้า ผัดพริกเผา
ผงกะหรี่ ผัดซีเม้า ข้าวผัด ผัดซีอิ้ว



เมนูพิเศษ

ข้าวไก่ทอดน้ำปลา ขนมหินน้ำยาได้ ยากิโชนะ ข้าวผัดแหมม
ข้าวผัดปลาทุชะอม ข้าวกะเพราคอกหมูย่าง ข้าวมันไก่
ข้าวกะเพราหมูตุ๋น แกงส้มปลาหมึกไข่ใสเผือก ปลานึ่งน้ำจิ้มแจ่ว
แกงอ่อมไก่ กะเพราปลาผัดแห้ง ชุดหมูปลาร้า บักกูดเตีไก่อ้น้ำข้น
ข้าวขาหมู

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



การอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารและการบริการ
ด้วยสำหรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัย

1-2
June 2024

คณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารและการบริการด้วยสำหรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัยสำหรับ 10 พื้นที่ เป้าหมาย ภายใต้โครงการพัฒนารูปแบบการจัดอาหาร เพื่อส่งเสริมโภชนาการและสุขภาพฟันของเด็กปฐมวัย (อายุ 1-3 ปี) (อัมสุข : IMSOOK) ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี เป็นวิทยากร ในการสาธิตการประกอบอาหารและการบริการด้วยสำหรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัย ในวันที่ 1-2 มิถุนายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



กิจกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา ปีการศึกษา 2566

20
June 2024

วันที่ 20 มิถุนายน 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา ปีการศึกษา 2566 ในรูปแบบ Hybrid โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี ประธานหลักสูตรฯ กล่าวต้อนรับผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่า, ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรษา ทีเกะนาบุตร รายงานภาพรวมการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษา และได้รับเกียรติจากผู้ใช้บัณฑิต ประกอบด้วย คุณชิดชนก ศรีมณี (Learning and Development Manager) ณ Four Seasons Resort ChiangMai , เชฟรินเมธ ไทยสุชาติ (Chef Owner) ณ Cuisine de garden Chiangmai และศิษย์เก่ารหัส 62 นางสาวณัฐริกา พิระแสน (Commis 1) ณ Cuisine de garden Chiangmai เพื่อประเมินและสะท้อนผลการเรียนรู้ของนักศึกษา พร้อมรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ใช้บัณฑิตและศิษย์เก่า เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยและตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคารปฏิบัติการการbin มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ :
การเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

28
June 2024

วันที่ 28 มิถุนายน 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ดำเนินการจัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ : การเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง และคณาจารย์ในหลักสูตร ให้โอวาทและชี้แนะแนวทางในการปฏิบัติตนกับนักศึกษา รหัส 64 เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการผลิตและบริการอาหาร รวมทั้งชี้แจงวัตถุประสงค์ของฝึกปฏิบัติงานในสถานประกอบการ เพื่อให้นักศึกษาสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม การปรับตัวสำหรับการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การพัฒนาทักษะต่างๆ เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมก่อนการออกสู่สถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ณ ห้องประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



การอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารและการบริการ
ด้วยสำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัย

15-16
June 2024

คณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารและการบริการด้วยสำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัย สำหรับ 10 พื้นที่เป้าหมาย ภายใต้โครงการพัฒนารูปแบบการจัดอาหาร เพื่อส่งเสริมโภชนาการและสุขภาพฟันของเด็ก ปฐมวัย (อายุ 4-6 ปี) (อีมสูข : IMSOOK) ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถก ชันสี เป็นวิทยากร ในการสาธิต การประกอบอาหารและการบริการด้วยสำรับอาหารมาตรฐานสำหรับเด็กปฐมวัย ในวันที่ 15-16 มิถุนายน 2567 ณ ห้อง ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการบริการวิชาการ

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

26
June 2024

ในวันที่ 26-27 มิถุนายน 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สังวาลย์ ชมภูงา อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ประจำศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญให้ปฏิบัติหน้าที่ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับ ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานวิทยาลัยชุมชนแพร่ จังหวัดแพร่ ประจำปีงบประมาณ 2567 จำนวน 14 คน ณ วิทยาลัยชุมชนแพร่ จังหวัดแพร่

ด้านการบริการวิชาการ

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ

26
June 2024

ในวันที่ 26-27 มิถุนายน 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สังวาลย์ ชมภูงา อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ประจำศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญให้ปฏิบัติหน้าที่ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับ ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานวิทยาลัยชุมชนแพร่ จังหวัดแพร่ ประจำปีงบประมาณ 2567 จำนวน 14 คน ณ วิทยาลัยชุมชนแพร่ จังหวัดแพร่

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



“ คณะกรรมการจัดการความรู้ (KM) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม KM ในหัวข้อ “แนวทางการดูแลและส่งเสริมสุขภาพกายและจิตใจ ของนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง” ”

คณะกรรมการจัดการความรู้ (KM) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม KM ในหัวข้อ “แนวทางการดูแลและส่งเสริมสุขภาพกายและจิตใจ ของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง” โดยมีตัวแทนบุคลากรจากฝ่ายงานต่าง ๆ ร่วมพูดคุยเพื่อดำเนินกิจกรรมในการดูแลนักศึกษา วันพฤหัสบดีที่ 13 มิถุนายน 2567 เวลา 13.00-15.00 น. Onsite ณ ห้อง Activity space ร้านกาแฟดุสิตเสิร์ฟ Online ผ่านระบบ Zoom

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง



อัปเดตที่ 3 กับ ภาพบรรยากาศการเรียนการสอน
ในรายวิชาการตกแต่งเบเกอรี่และเพรสตี้
ที่มาของคำว่า วิเศษกรรมอาหารวันนี้
ช่วงกันสร้างบ้าน สร้างสรรค์ผลงาน
การตกแต่งเบเกอรี่และเพรสตี้อย่างตั้งใจ
#เรียนสนุกทุกคลาส
#สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม Culino Showcase “63 Show”

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Culino Showcase “63 show” โดยกิจกรรมดังกล่าวเป็นกิจกรรมการแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ผ่านการฝึกประสบการณ์ภายนอกสถาบันจาก โรงแรม หรือร้านอาหารต่างๆ ให้แก่รุ่นน้องในสาขาวิชา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้แก่ศึกษารุ่นถัดไป ในการฝึกฝนและพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมสำหรับการปฏิบัติงานจริง เพื่อก้าวเข้าสู่การฝึกประสบการณ์ภายนอกสถาบันในปีการศึกษาต่อไป ในวันที่ 15 พฤษภาคม 2567 เวลา 13.00 - 14.30 น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

CONTACT US

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



075-500 888 ต่อ 6843



<https://www.facebook.com/CulinaryArtTrang>

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



“ คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา รหัส 67 กิจกรรม TRAIN OF LOVE ”

วันศุกร์ที่ 21 มิถุนายน 2567 เวลา 13.00 - 16.30 น. คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 67 ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้แก่ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการ
จัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยจัดกิจกรรม
Train of love ณ สถานีรถไฟกันตัง อ.กันตัง จ.ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



“ คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา รหัส 67 กิจกรรม กินอยู่อย่างไร ให้อวยรุ่นหุ่ยยังเป๊ะ ”

วันศุกร์ที่ 28 มิถุนายน 2567 เวลา 13.00 - 16.30 น. คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 67 ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้แก่ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการ
จัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดยจัดกิจกรรม
กินอยู่อย่างไร ให้อวยรุ่นหุ่ยยังเป๊ะ ณ หอประชุมเฟื่องฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง


ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
food.dusit.ac.th

 02 4239449