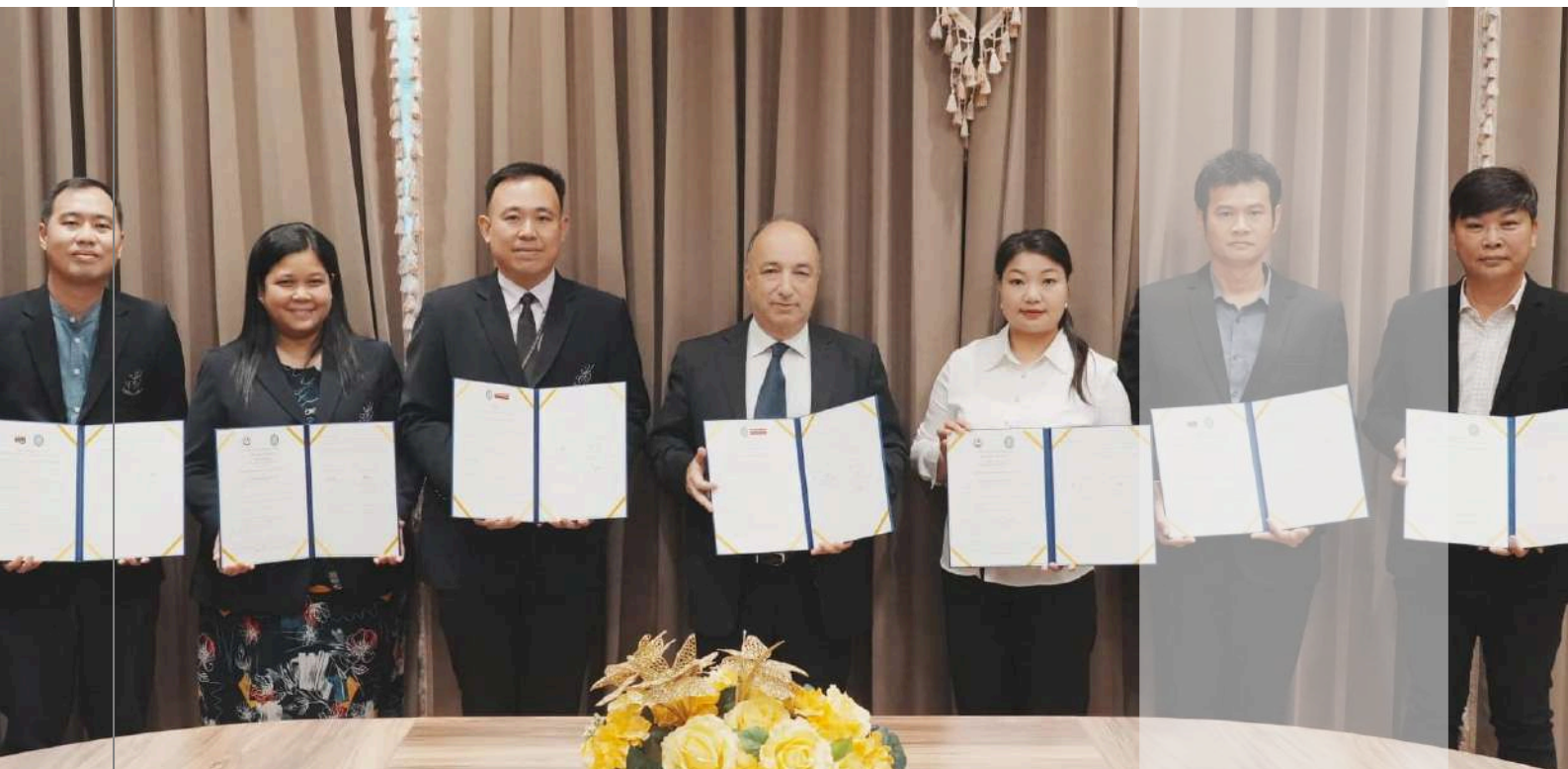




# รายงานผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนกรกฎาคม 2567



# รายงานผลการดำเนินงาน เดือนกรกฎาคม 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 การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนกรกฎาคม 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



# สารบัญ

01

โรงเรียน  
การเรือน

37

ศูนย์ฝึกปฏิบัติ  
การอาหารนานาชาติ

74

ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม "คุยกัน จันทน์พี่น้อง" หัวข้อ เส้นทาง Chef ไทยไปยุโรป

4  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม "คุยกัน จันทน์พี่น้อง" โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และได้รับเกียรติจากคุณพิชญ พรจันทร์ท้าวศิษย์เก่าหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มาพูดคุยแบ่งปันประสบการณ์จากการทำงาน ในหัวข้อ "เส้นทาง Chef ไทยไปยุโรป" มี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ดร.วิทยา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจระหว่างประเทศ คณะวิทยาการจัดการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม ทั้งนี้ ขอขอบคุณสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ที่ให้การสนับสนุนอาหารว่างและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกด้านสถานที่ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2567 เวลา 16.00-18.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

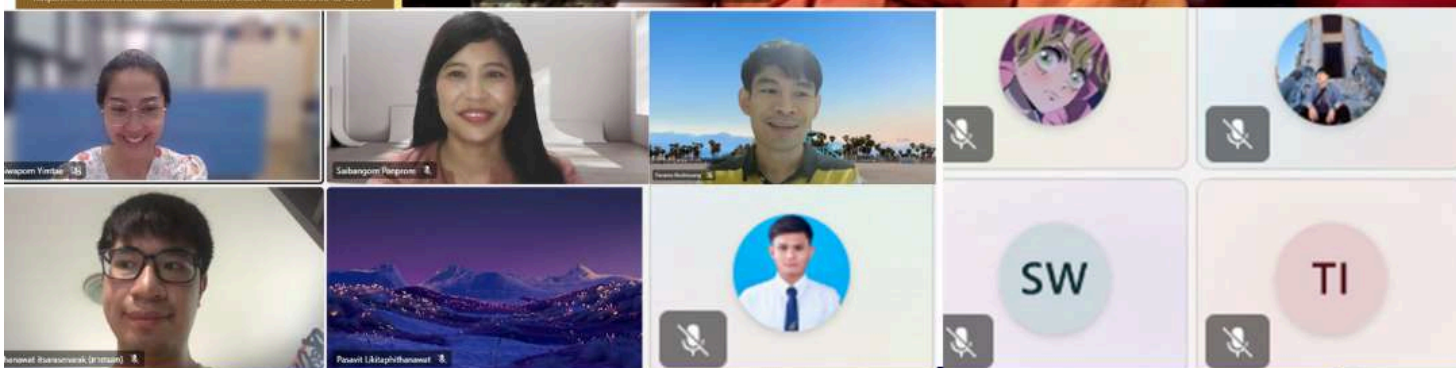
## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
ของศึกษานิเทศก์และนักศึกษาเข้าร่วม  
โครงการพัฒนานักศึกษาด้านคุณธรรมและจริยธรรม  
ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการแข่งขันในตลาดแรงงาน  
บนสายธรรม นวัตกรรม  
"คุณธรรมและจริยธรรม ครอบงำ ครอบงำในวัยเรียน สู่การประกอบอาชีพ"

ท่านเจ้าคุณพระธีรภคินทร  
(ธชธ ชูจุฑาโร เจริญวิวัฒน์กิจ)  
เจ้าอาวาสวัดบางนารางวีสัน เสรีอรัญนิคม ตำบล 18  
9 กรกฎาคม 2567 : 09.00-16.00 น.  
ออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams

charat9969@gmail.com (Unverified)



### หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาด้านคุณธรรมและจริยธรรม ให้แก่นักศึกษารหัส 63-66

9  
July  
2024

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาด้านคุณธรรมและจริยธรรม ภายใต้โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม สร้างสมรรถนะ และทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการแข่งขันในตลาดแรงงาน ให้แก่นักศึกษารหัส 63-66 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม กล่าวเปิดกิจกรรม และพระสิริจริยาลังการ ชรัช อุฑาโร เอี่ยมวิวัฒน์กิจ เจ้าอาวาสวัดตานีนรสโมสร และรองเจ้าคณะภาค 18 บรรยายธรรม ในหัวข้อ "คุณธรรมและจริยธรรม ครอบงำ ครอบงำในวัยเรียน สู่การประกอบอาชีพ" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และความเข้าใจถึงคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ และทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ซึ่งมีอาจารย์และนักศึกษา รหัส 63-66 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00 - 16.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล จัดกิจกรรม "คุยสบาย ๆ ยายไอเดียสู่การปฏิบัติ" ครั้งที่ 274 (48) ควารางวัล (ไข่เจียวสวนดุสิต) แห่งความพยายาม พร้อมบินลัดฟ้า "เที่ยวสิงคโปร์" หางของอร่อย

30  
July  
2024

รศ.ดร.สุชุม เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานจัดกิจกรรมคุยสบาย ๆ ยายไอเดียสู่การปฏิบัติ" ครั้งที่ 274 (48) ในหัวข้อ "ควารางวัล (ไข่เจียวสวนดุสิต) แห่งความพยายาม พร้อมบินลัดฟ้า "เที่ยวสิงคโปร์" หางของอร่อย" ร่วมพูดคุยและยายไอเดียกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายณนกร เมธวิวัฒนกุล นักศึกษาชั้นปีที่ 2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลพิเศษ รางวัลแห่งความพยายามจากการแข่งขันไข่เจียวสวนดุสิต โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 กรกฎาคม 2567 ณ Poll Cafe และออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรรร เพชรวิชิต นักศึกษาระดับชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 1 พร้อมด้วยรางวัลอันทรงเกียรติ ระดับคะแนน 85

ในเวทีการแข่งขันการปรุงอาหารชิงแชมป์ประเทศไทย มาตรฐานสากล รอบภูมิภาค (ภาคใต้) ระดับเยาวชน

“งาน MAKRO HORECA REGIONAL ROADSHOW 2024”

วันที่ 16 กรกฎาคม 2567 ณ แม็คโครสุราษฎร์ธานี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!

โครงการการประกวดแข่งขันทำอาหารไทย ครั้งที่ 3  
(MODERN THAI CUISINE 2024)

วันที่ 18 กรกฎาคม 2567

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

### ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกัญศิมา ใจยิ่งยืน นางสาวธิดารัตน์ จันตะพรม นางสาวศกลวรรณ พูลสำราญ นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขา  
วิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

**ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2**

ในการแข่งขันทำอาหารไทย ครั้งที่ 3 ประเภท Modern Thai Cuisine 2024 ระดับปริญญาตรี ประเภททีม  
วันที่ 18 กรกฎาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วิทยาเขตศาลายา นครปฐม



# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมสาธิตการปรุงประกอบอาหาร  
ในงาน Amazing Thailand Food Festival 2024  
จัดโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานมুমไบ สาธารณรัฐอินเดีย

5  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมสาธิตการปรุงประกอบอาหาร ในงาน Amazing Thailand Food Festival 2024 จัดโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานมুমไบ สาธารณรัฐอินเดีย ซึ่งนำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ณัจยา เมขราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญญิศา ธรฤกษ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง และ อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพวัลย์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และ คุณชาญณรงค์ ทองอัม ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายผลิต/จัดเลี้ยง/บริการอาหารและเครื่องดื่ม สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรสาธิตการปรุงประกอบอาหารไทยในเมนูที่หลากหลาย ได้แก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวซอยไก่ ไก่ทอด หมูทอด และยำซีฟู้ด เพื่อยกระดับอาหารไทยสู่สากล และเป็นรู้จักของทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จัดขึ้นในวันที่ 5-7 กรกฎาคม 2567 เวลา 10.00 - 22.00 น. ณ Corona Garden, Bandra, มุมไบ สาธารณรัฐอินเดีย



# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Clubhouse**  
ขอเชิญท่านฟังและร่วมแชร์แบบสดเรื่อง  
ตุ๊กกี้ 5 กรกฎาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.  
พบกับ อาจารย์เป็ญพร ศรีพยับสิน  
และ อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา

**รวมเรื่องราว ก๋วยเตี๋ยวผัด**

**รวมเรื่องราว ก๋วยเตี๋ยวผัด**

**MODERATOR**

**clubhouse**

**อาหารการกินSDU**  
1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

**รวมเรื่องราวก๋วยเตี๋ยวผัด** 🍜🍴  
5 July BE 2567

Nina, Chanch..., MMM, Penake, ศุภาพิชญ์, Radith, KANOK..., Mint, รัตรี, จูโ, Dudsadee, Nuanpen, Au, X, Siwaporn, Jonny

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ รวมเรื่องราว “ก๋วยเตี๋ยวผัด”  
5 July 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ก๋วยเตี๋ยวผัด” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์เป็ญพร ศรีพยับสิน และ อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ กับหัวข้อ รวมเรื่องราว “ก๋วยเตี๋ยวผัด” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่องเส้นก๋วยเตี๋ยวผัดของไทย วิธีการเลือกซื้อและเทคนิคการผัดเส้นต่าง ๆ พร้อมทั้งแนะนำสูตรเส้นจันท์ผัดปู และ ข้าวหมูโคราช เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกันผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกินSDU



# ด้านการบริการวิชาการ

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree  
“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 3 : อบรมความปลอดภัยด้านอาหาร และ WORK SHOP การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร

6  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี โรงเรียนการเรือนและผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และ อาจารย์รณิดา ศรีธนาอรุณ อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมหัวข้อ ความปลอดภัยด้านอาหาร ภาคเช้าจัดกิจกรรมศึกษาดูงานสถานที่ผลิตอาหาร มี ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ พาศึกษาดูงานสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ มี ดร.พิสสนันท์ แย้มฉ่ำไพโร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 พาศึกษาดูงานครัวผลิตอาหาร โครงการอาหารกลางวัน 1 และห้องจัดบริการอาหารระดับประถมศึกษาของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ อาคาร 7 ชั้น 5 ภาคบ่ายจัดกิจกรรมกลุ่มออกแบบครัวในฝัน และวิเคราะห์ความเสี่ยงและแนวทางการจัดการเพื่อให้อาหารปลอดภัย จัดขึ้นในวันที่ 6 กรกฎาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้อง 11304 ชั้น 3 อาคาร 11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 4 : อบรมการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร

7  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมหัวข้อ การออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร และมีการสาธิตการเลือกใช้ภาชนะใส่อาหารสำหรับเด็ก การเตรียมวัตถุดิบอาหารเบื้องต้นเพื่อการประกอบอาหารสำหรับเด็ก และการตกแต่งจานอาหารอย่างง่าย จัดขึ้นในวันที่ 7 กรกฎาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ Dusit Bistro อาคาร 2 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**น้ำปลาหวาน**

**ขนมไข่นกกระทา**

**โรตีสายดำ**

### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "หลากหลายขนมและของกินเล่น"

10  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "หลากหลายขนมและของกินเล่น" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ราตรี เมฆวิสัย ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู น้ำปลาหวาน ขนมไข่นกกระทา และโรตีสายดำ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ

## 📍📍📍 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



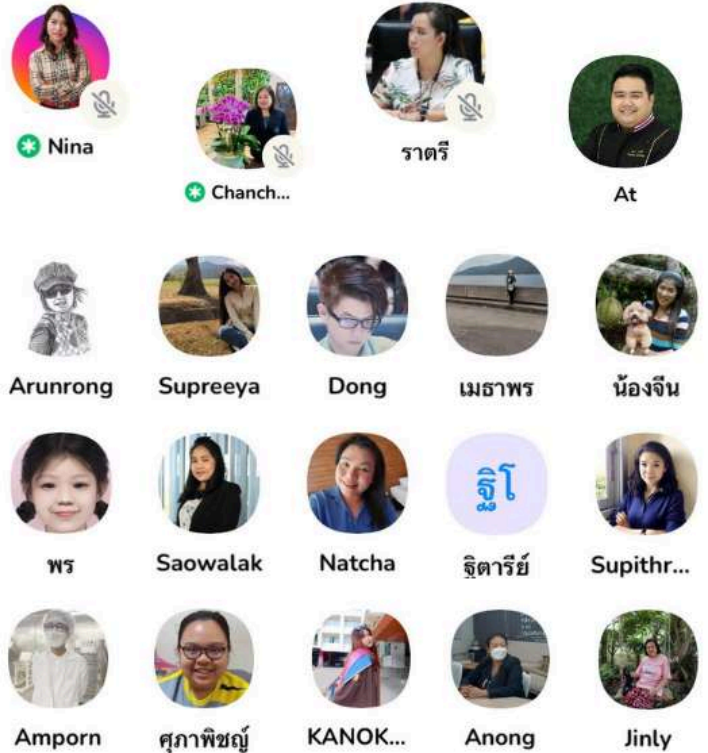
**Clubhouse**  
ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 12 กรกฎาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

**กระท้อนทรงเครื่อง**

MODERATOR

Clubhouse  
อาหารการกินSDU

### 👤 กระท้อนทรงเครื่อง 😊 12 July BE 2567



### อาหารการกินSDU

1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

## โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ รวมเรื่องราว “กระท้อนทรงเครื่อง”

12  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “กระท้อนทรงเครื่อง” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผศ.ราตรี เมฆวิสัย และ ผศ.อรรถชันทน์ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา กับหัวข้อ รวมเรื่องราว “กระท้อนทรงเครื่อง” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตรและวิธีการทำ เมื่อวันที่ 12 กรกฎาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU



# ด้านการบริการวิชาการ

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree  
“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 5 : อบรมบทปฏิบัติการ : หมวดข้าว แป้ง

13  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัจยา เมขราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมวดข้าว แป้ง ในเมนูข้าวคลุกกะปิโรล ข้าวมันไก่ต้มและทอด ข้าวต้มทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ และมัคกะโรนีไส้กรอก ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน ได้ร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 13 กรกฎาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 6 : อบรมบทปฏิบัติการ : หมวดยัดและผลไม้

14  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ณัฏยา เมธราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารเป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมวดยัดและผลไม้ ในเมนูสุกี้ น้ำ ไข่ตุ๋นเปิดน้อย เต้าหู้ทอดผักรวม และส้มตำผลไม้ ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้ร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหารจัดขึ้นในวันที่ 13 กรกฎาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี







# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Clubhouse**

ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อห้อง  
ศุกร์ที่ 19 กรกฎาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

พบกับ ผศ.อรุณรัตน์ ทองเกิด

### ขนมไทย สายสุขภาพ

MODERATOR

ขนมไทย สายสุขภาพ ❤️  
19 July BE 2567

Nina Porntawee Monruthai  
Boonya... Dong ราตรี ดา ไร่ดิน  
Kremie Tiffy MMM Natcha  
Naruenat TEE Sorat Dudsadee

**clubhouse**

**อาหารการกินSDU**  
1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ รวมเรื่องราว “ขนมไทย สายสุขภาพ” 19 July 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “กระท้อนทรงเครื่อง” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทิว รัตนสัมพันธ์ กับหัวข้อ รวมเรื่องราว “ขนมไทย สายสุขภาพ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 19 กรกฎาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกินSDU



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน สาธิตอาหารเมนูกะเพราหมูสับไข่ดาวและลูกซุบ  
ในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND)

23  
July  
2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ร่วมสาธิตอาหาร เมนูกะเพราหมูสับไข่ดาวและลูกซุบ ในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ซึ่งเป็นการนำเสนอและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์และผลงานวิจัย เรื่อง “การพัฒนาชุดการเรียนรู้สำหรับถ่ายทอดทักษะการผลิตลูกซุบเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์” โดยเติมสารให้กลิ่น (flavour) ลงในเมนูผัดกะเพรา เมนูลูกซุบ เพื่อเพิ่มกลิ่นรส ความคงทน ตามรูปและเอกลักษณ์ของอาหาร สำหรับกลิ่นรสที่ใช้ในการปรุงแต่ง ได้รับความร่วมมือจากบริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด จัดขึ้นในวันที่ 23 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



# ด้านการบริการวิชาการ

## ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Day 2

23  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Zone B : SCIENCE for Lifelong Learning “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม และอาจารย์ประมะ รอดม่วง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ประจำบูธให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนกับผู้มาเยี่ยมชมภายในงาน จัดขึ้นเมื่อที่ 23 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



# ด้านการบริการวิชาการ

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Day 3

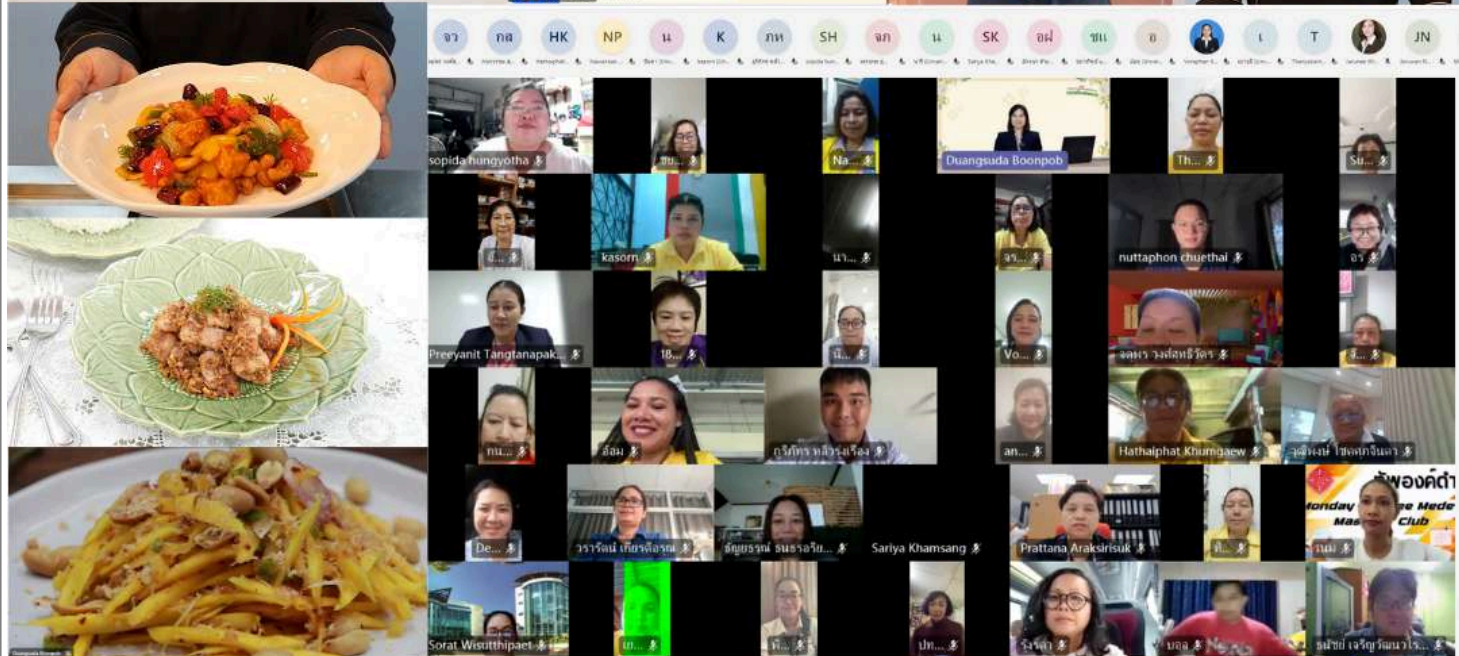
24  
July  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เยี่ยมชมบูธมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และบูธโรงเรียนการเรือน ในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ภายในงาน ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมเสวนาเรื่องอาหารสู่การสร้าง Soft Power เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของไทย ซึ่งโครงการดังกล่าวมี รองศาสตราจารย์ ดร.พรณี สอนเพลง ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของไทย เป็นหัวหน้าโครงการ อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมสาธิตอาหารเมนูเด็ดไทยสวนดุสิต จากน้ำขอสดุดีไทยสวนดุสิต ของโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ร่วมกับกองประชาสัมพันธ์ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับชมหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนางสาวกัญจน์ณัฐ ไขว้คุณา เจ้าหน้าที่สำนักงาน ประจำบูธ SCIENCE for Lifelong Learning “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” ให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนกับผู้มาเยี่ยมชมภายในงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



# ด้านการบริการวิชาการ

## ☺☺☺ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ว่าด้วยเรื่องผักและยำ"

24  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ว่าด้วยเรื่องผักและยำ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.จากรุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากร อบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูหมูสามชั้นผัดเคจูลู ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และยำมะม่วง การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Day 4

25  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Zone B : SCIENCE for Lifelong Learning “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมี อาจารย์กฤษิตา พรอนันต์ อาจารย์นฤนาก ลัมอุทัยรัตน์ อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ และอาจารย์กศพร ธีรวงศ์กาญจนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ประจำบูธให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนกับผู้มาเยี่ยมชมภายในงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร





# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 26 กรกฎาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

**น้ำผัก-ผลไม้ สกัดเย็น**  
สกัดเย็น

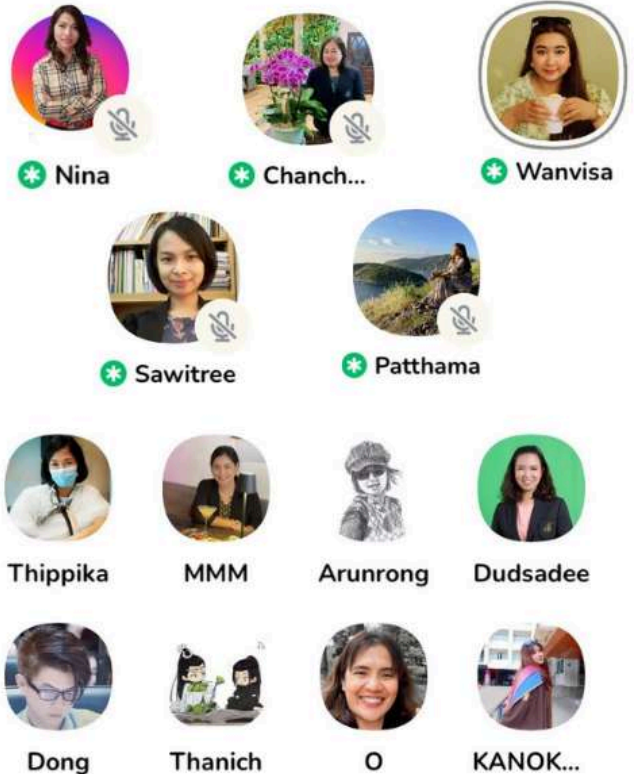
คุณวันวิสาห์ เพ็ญธุระ

Clubhouse

moderator

Clubhouse อาหารการกินSDU

น้ำผัก-ผลไม้ สกัดเย็น 🍊 🍌 🍇  
26 July BE 2567



### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “น้ำผัก ผลไม้ สกัดเย็น”

26  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุย แลกเปลี่ยนเรื่องราว “น้ำผัก ผลไม้ สกัดเย็น” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณวันวิสาห์ เพ็ญธุระ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวิตรี ฤวงค์ศรี และอาจารย์ ปัทมา กาญจนรักษ์ กับหัวข้อ “น้ำผัก ผลไม้ สกัดเย็น” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ของน้ำผัก ผลไม้ สกัดเย็น การเลือกผัก ผลไม้ และประโยชน์ของการสกัดเย็น และความแตกต่างระหว่างน้ำผลไม้สดและน้ำผลไม้สกัดเย็น พร้อมทั้งแนะนำสูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจาก ภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์  
(SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Day 5

26  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Zone B : SCIENCE for Lifelong Learning “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยมี นางสาวพรทิพย์ บำรุงแคว้น และนางสาวศิวพร ยิ้มแต่ เจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน ประจำบูธให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนกับผู้มาเยี่ยมชมภายในงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร





# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



วช. ร่วมกับ ม.สวนดุสิต จัดอบรม “ผู้สัมผัสอาหารเพื่อยกระดับความเชี่ยวชาญของบุคลากรการท่องเที่ยว  
เชิงวัฒนธรรมอาหาร สู่มาตรฐานสากล” ในงาน อว.แฟร์: SCI POWER FOR FUTURE THAILAND

26  
July  
2024

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดการอบรม  
ในหัวข้อ “ผู้สัมผัสอาหารเพื่อยกระดับความเชี่ยวชาญของบุคลากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร สู่มาตรฐานสากล” โดยได้รับเกียรติ  
จาก รศ.ดร. ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัย และนวัตกรรม พร้อมด้วยผู้บริหารเข้าเยี่ยมชมร่วมให้กำลังใจกับทีมจัด  
อบรมการอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติกล่าวเปิดการอบรม โดย รศ.ดร.พรณี สอนเพลง ผู้บริหารจัดการศูนย์รวมผู้เชี่ยวชาญทางด้าน  
การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ผู้สัมผัสอาหารเพื่อยกระดับความเชี่ยวชาญของบุคลากรการท่องเที่ยว  
เชิงวัฒนธรรมอาหาร สู่มาตรฐานสากล” จัดขึ้นเพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ด้านสุขอนามัยอาหารให้กับผู้ปฏิบัติงานภาคบริการอาหาร  
โดยมุ่งเน้นให้มีความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของสุขอนามัยอาหาร ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561  
และมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล การอบรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ดร.จินทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา  
ประธานที่ปรึกษาภาคคนตรีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คุณรณิดา ศรีธนาพร และคุณ  
กัทธนี อินทร์วิมล เป็นวิทยากร โดยมีผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้าร่วมอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2567 ณ ห้อง MR202  
ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จัดกิจกรรม “หน่วยหลายชนิดที่เราวัด”  
ภายใต้โครงการจากชุมชนสู่โรงเรียน ครั้งที่ 1 ปีการศึกษา 2567

25-26  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ กรุงเทพมหานคร จัดกิจกรรม “หน่วยหลายชนิดที่เราวัด” ภายใต้โครงการจากชุมชนสู่โรงเรียน ครั้งที่ 1 ปีการศึกษา 2567 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นอนุบาลปีที่ 3 ได้เรียนรู้การทำเมนูอาหารหรือขนมผ่านการใช้เครื่องมือในการชั่ง ตวง วัด ในเมนูซ็อกโกแลตมูสเค้ก โดยรับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุภ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรในการจัดกิจกรรม กิจกรรมในครั้งนี้นักเรียนจำนวน 138 คน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 - 26 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00 - 11.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร Room 1 อาคาร 8 ชั้น 2



# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Day 6

27  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรมเสวนาในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Zone B : SCIENCE for Lifelong Learning “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมและให้คำแนะนำบูธต่างๆ โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมเสวนา ในเรื่อง “อรรถ - รส” รสชาติในอาหารไทย ในหัวข้อ “รสเค็ม” นำโดยเชฟชุมพล แจ้งไพร ประธานคณะอนุกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร เป็นประธานในการร่วมเสวนา และมีนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดบูธชิมอาหาร เมนู มะม่วงน้ำปลาหวาน ให้กับผู้ร่วมงาน นอกจากนี้ โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมด้านอาหารเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยมี คุณกานกนก พุทธนานนท์ และคุณกนกกร ถึงพุ่ม เจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน ประจำบูธให้คำแนะนำให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรมภายในงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์  
(SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Day 7

28  
July  
2024

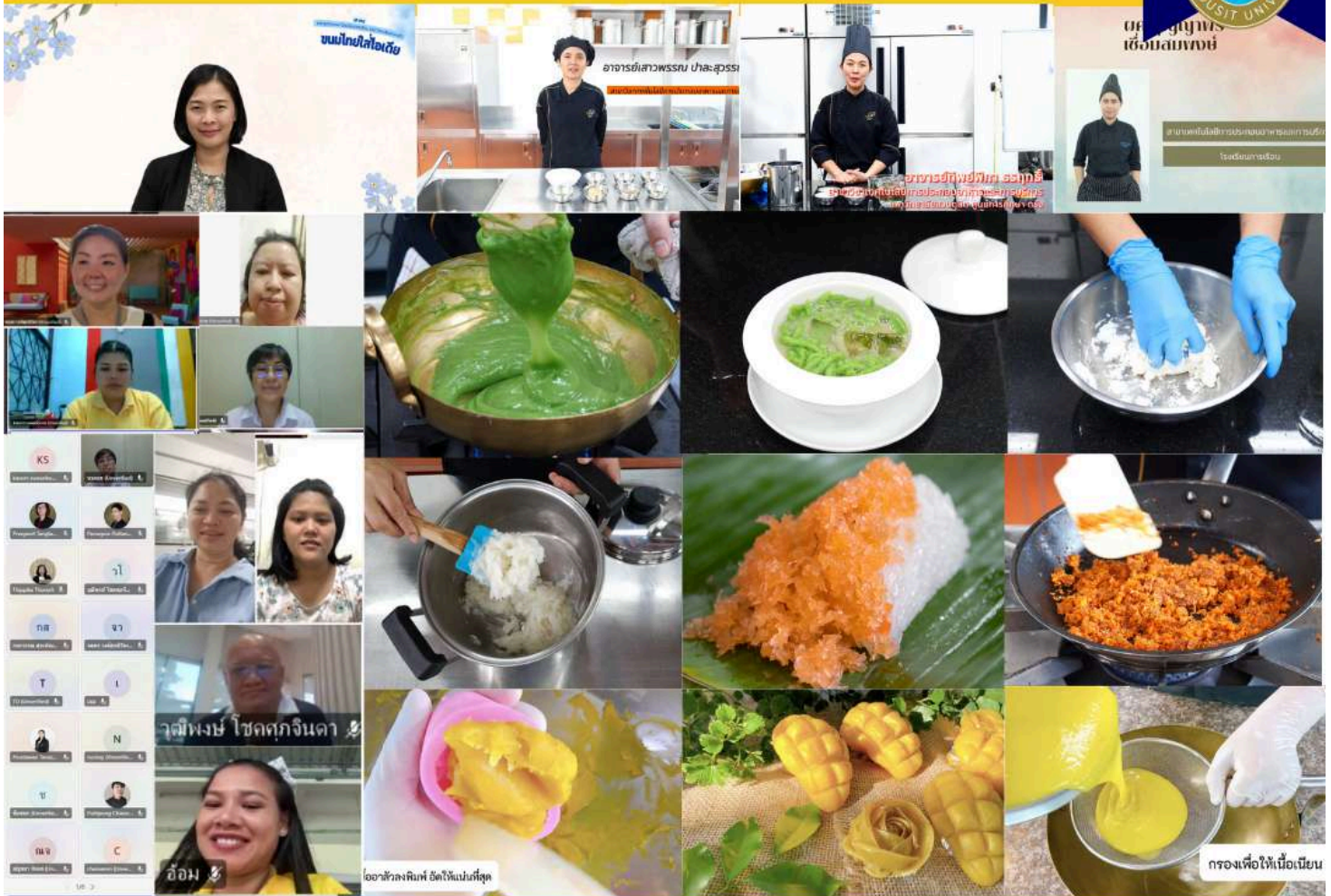
โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูธในงาน อว.แฟร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) Zone B : SCIENCE for Lifelong Learning “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม โดยมี นางสาวฐาณิช วงศ์เมือง และนางดวงสุดา บุญพบ เจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน ประจำบูธ ให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนกับผู้มาเยี่ยมชมภายในงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร





# ด้านการบริการวิชาการ

## ☪☪☪ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยใส่ไอเดีย"

31  
July  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ขนมไทยใส่ไอเดีย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.กัญญ์พิกา ธรฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู ข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง ลอดช่องน้ำกะทิ และอาลัวมะม่วง การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยโรงเรียนการเรือน  
จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน (MOU)

6  
July  
2024

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยโรงเรียนการเรือน จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน (MOU) โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ลงนามความร่วมมือกับบริษัทคู่ความร่วมมือ 4 แห่ง กับคู่ความร่วมมือ Mr. Julian Vennis Director of World City Links International Partnerships สหราชอาณาจักร MISS Wei Lin President of Guangxi Eco-engineering Vocational And Technical College วิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคนิคเชิงนิเวศกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน คุณกษกร วัชรไทย ผู้จัดการฟาร์ม บริษัท ลุงเชวณัฟาร์ม จำกัด และคุณพันธ์ชนะรัตน์ประสิทธิ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท น้ำปลาพิไชย จำกัด การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมแนะแนวการศึกษา การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างบุคลากรทางการศึกษา นักเรียนและนักศึกษาและการเพิ่มโอกาส เชื่อมโยงต่อยอดการศึกษา ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่จัดบริการอาหารว่างแบบบุฟเฟต์ให้แก่ผู้ร่วมงาน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2567 ระหว่างเวลา 9.00 - 11.00 น. ณ ห้องประชุม คณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 7/2567

10  
July  
2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 7/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 6(10)/2567 วันที่ 28 มิถุนายน 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 7(48)/2567 วันที่ 9 กรกฎาคม 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกรกฎาคม 2567 รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกรกฎาคม 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมิถุนายน 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย และโครงการอิมท็องสมองแล่น ระเบียบวาระที่ 2 เรื่องรับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 6/2567 เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2567 ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา รายงานผลการศึกษาระดับปริญญาเอก การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษาและการดำเนินงานด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2567 เวลา 15.00-16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



# ด้านการบริหาร

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน เข้าประชุมกับอธิการบดีและรองอธิการบดี  
เพื่อรับนโยบายและแนวทางในการดำเนินงานของหน่วยงาน

15  
July  
2024

ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วย รศ.ดร.ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและนวัตกรรม ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ รศ.พัชรี สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ดร.สงค์ บุญปลุก รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ พบผู้บริหาร อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน ในโอกาสเข้ารับตำแหน่งใหม่ พร้อมมอบนโยบายการดำเนินงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2567 ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 2 และผ่านระบบ SDU Web Conference



# ด้านการบริหาร

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



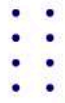
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบการอาหาร  
เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566

16  
July  
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สถาพร ทาวรอริวาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏ จันทราเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพลธนฤกษ์ มฤคศรีฐอินแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ อ.บุษราคัม สีดาเหลืออง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผศ.ดร.จิตชิน จิตติสุขพงษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ดร.วีระ พุ่มเกิด ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



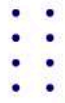
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566

17  
July  
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สถาพร ทาวรอริวงาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพลธนฤทร์ มฤครัฐอินแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผศ.ดร.จิตชิน จิตติสุพงษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้ ผศ.ดร.จิตตา พู่เฒ่า ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร  
เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566

17  
July  
2024

หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.สถาพร ทาวอรธิวาสน์ อดีตผู้อำนวยการศูนย์การศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม-ชัยนาท ผศ.ทรงพรธนุกต์ มฤครัฐอินแปลง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ อ.บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผศ.ดร.จิตชิน จิตติสุพงษ์ อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้ รศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2567 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์  
ดำเนินการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566  
ระดับหลักสูตร รอบ 12 เดือน

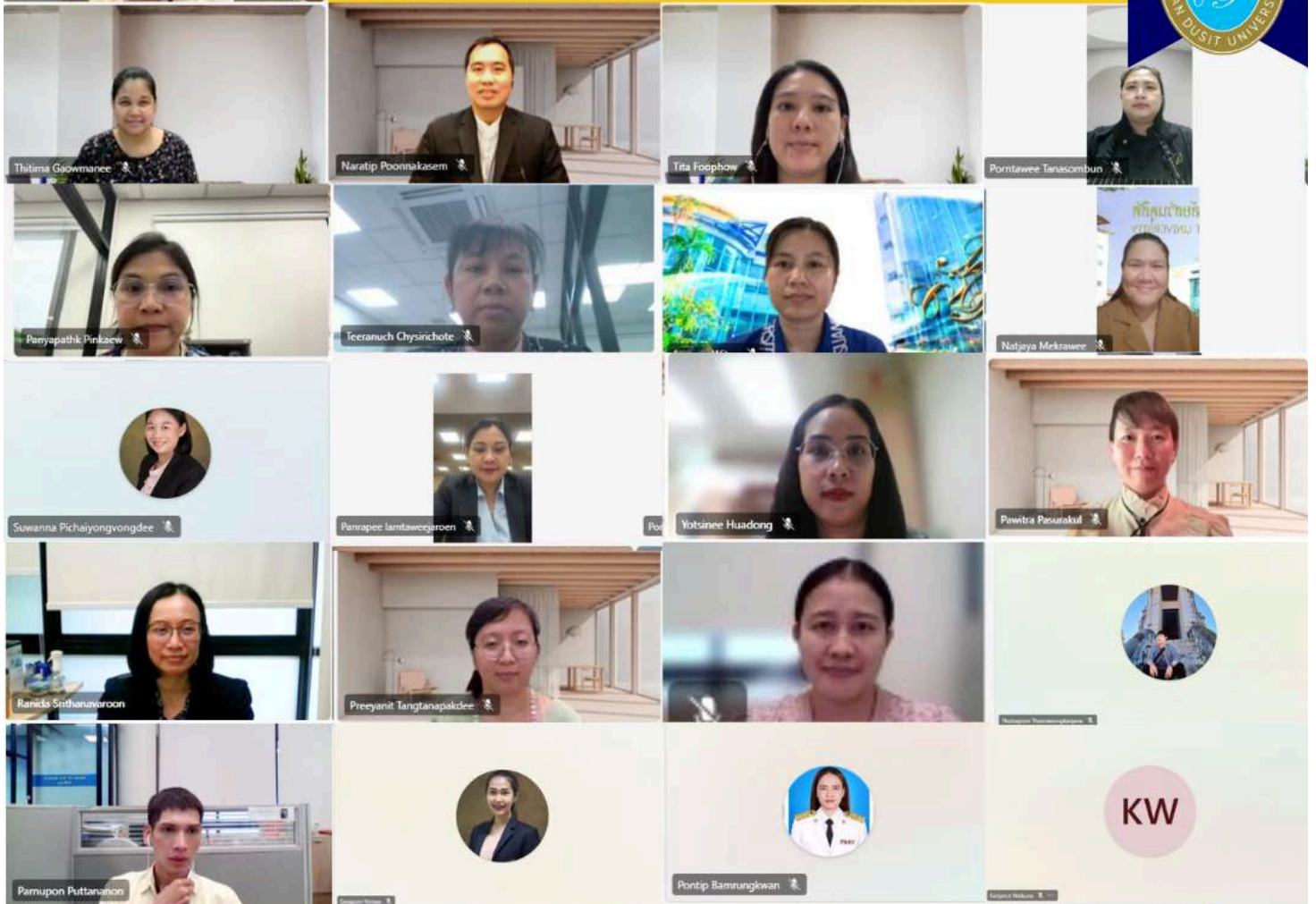
18  
July  
2024

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ดำเนินการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับหลักสูตร สังกัดโรงเรียนการเรือน รอบ 12 เดือน โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.สถาพร ถาวรธวัชสาร ประธานกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีทรา แข่งเพ็ญแข กรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง กรรมการภายใน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภศิริ บุญประเวช เลขานุการภายใน โดยมีอาจารย์ธิตมา แก้วมณี ประธานหลักสูตรฯ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ และวิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ซึ่งจัดในรูปแบบออนไลน์ หอประชุมหลักสูตรฯ ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00 - 12.00 น.



# ด้านการบริหาร

## ⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



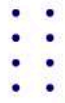
ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำรายงานการประเมินตนเอง  
ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับโรงเรียนการเรือน

23  
July  
2024

อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับโรงเรียนการเรือน ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA) โดยมีวาระการประชุม ดังนี้ พิจารณา (ร่าง) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเองตามระบบ SDU-QA ระดับโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2566 ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2567 เวลา 14.30 - 15.50 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริหาร



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566

25  
July  
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจากรองศาสตราจารย์ ดร.พิชญอร ไหมสุทธิสกุล (รองคณบดีฝ่ายบริหาร วิทยาลัยผู้ประกอบการ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย) รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจ่อหอ (อาจารย์สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา) อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี (รองคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต) และผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตร และผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมกิจกรรมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 25 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00 -16.00 น. ณ ห้อง SDU Online Learning 05 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### การสอนการประกอบอาหารไทย ณ โรงแรม NINA HOTEL KOWLOON EAST เมืองฮ่องกง

3  
July 2024

วันที่ 27 มิถุนายน - 3 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเชิญจากสถานกงสุลใหญ่ ณ เมืองฮ่องกง ในการไปสอนการประกอบอาหารไทยให้กับเชฟชาวฮ่องกง ณ ห้องอาหาร I-O-N โรงแรม NINA HOTEL KOWLOON EAST เขตบริหารพิเศษฮ่องกง สาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการจัดกิจกรรมอาหารไทยในลักษณะกึ่งบุฟเฟ่ต์ (Thai-themed Semi Buffet) โดยกำหนดจัดกิจกรรมตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม -15 กันยายน 2567 ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความนิยมอาหารไทย สร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวิถีชีวิตของประเทศไทยให้แก่บุคลากรในวงการอาหารและสาธารณสุขฮ่องกง รวมทั้งส่งเสริมอำนาจนุ่มนวล (soft power) ด้านอาหารของไทยในเขตบริหารพิเศษฮ่องกงในระยะยาว โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและโรงเรียนการเรือนจึงได้ประสานงานและมอบหมายให้ อาจารย์ยัวร์ก ศรีอรุณ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ ชันสี เดินทางไปเป็นวิทยากรเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารไทยโดยการสาธิตและฝึกปฏิบัติให้กับเชฟของโรงแรมดังกล่าว ซึ่งในการดำเนินงานได้รับความชื่นชมและการตอบรับอย่างดีจากประชาคมชาวฮ่องกง



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose  
ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

4  
July 2024

วันที่ 4 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรม และกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากร สาธิตในเมนู พิซซ่า ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนสาธิต ละอออุทิศ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต

No. 211/2567

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 โรงเรียนสาริตละอออุทิศ

4  
July 2024

วันที่ 4 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและ กิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ฟองดูผลไม้ ให้กับ คณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนสาริตละอออุทิศ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรม สอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose  
ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

4  
July 2024

วันที่ 4 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสอนทำอาหารและขนม ในกิจกรรม I Choose ปีการศึกษา 2567 ภาคเรียนที่ 1 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ซูชิ ให้กับคณะนักเรียน ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

6  
July 2024

วันที่ 6 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำสุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 214/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

6  
July 2024

วันที่ 6 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 1

6 - 7  
July 2024

วันที่ 6 - 7 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู คู่จืดปลาทอด และหมูสะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

6 - 7  
July 2024

วันที่ 6 - 7 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมีอาจารย์นราเดช ภูวานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ เมนูกาแฟร้อน-เย็น ชา และเมนูอื่น ๆ มากกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

7  
July 2024

วันที่ 7 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง หมี่กรอบ และสาकुเปี้ยกล่ำโย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

7  
July 2024

วันที่ 7 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์จारीก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Roasted Duck Breast with Orange Sauce , Duchess Potatoes , Pâte Brisée Salée, Chicken Velouté , Duck's Leg Confit Salad w/ Balsamic Vinegrette ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมการทำเบเกอรี่ให้กับสำนักส่งเสริมอาชีพและพัฒนาคนพิการ

10  
July 2024

วันที่ 10 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 23/2567 (ฝึกอบรมการทำเบเกอรี่ให้กับเจ้าหน้าที่และคนพิการ สำนักส่งเสริมอาชีพและพัฒนาคนพิการ) โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ กล่าวต้อนรับ คุณวิไลวรรณ ลายภมรยา ประธานคณะกรรมการส่งเสริมอาชีพและพัฒนาคนพิการ และคณะผู้เข้าอบรม พร้อมทั้งกล่าวเปิดโครงการฯ โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี และ อาจารย์พุทธพงษ์ เขียววิจิตรพันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู บราวนี่ช็อกโกแลต คุกกี้เนยสด คุกกี้สับปะรด และ คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ/ลูกเกด ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 10/2567

11  
July 2024

วันที่ 11 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 10/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณอภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ลูกชุบ ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 221/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากวิทยาลัยอาชีวนครปฐม

12  
July 2024

วันที่ 12 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับอาจารย์และนักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวนครปฐม จำนวน 80 ท่าน ในการเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเป็นการสร้างแรงบันดาลใจและเป็นแนวทางในการตัดสินใจเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาด้านการอาหาร ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

13  
July 2024

วันที่ 13 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู จู๋จี้กึ่ง ยำถั่วพูลู ล่าเตียง ต้มซ่าไก่ และฟักทองสังขยา ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

13  
July 2024

วันที่ 13 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจอาหารไทย ณ ห้องสาริตและบรรยายอาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

14  
July 2024

วันที่ 14 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

14  
July 2024

วันที่ 14 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกุราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Jaeger schnitzel (Pork with Mushroom Sauce) Kartoffelsalat (German Style Potato Salad) และ Poached Fish with Bearnaise Sauce ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการ ASEAN Heritage Train - Enhancing connectivity towards  
cultural diversity

15  
July 2024

วันที่ 15 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดกิจกรรมและสนับสนุนโครงการ ASEAN Heritage Train - Enhancing connectivity towards cultural diversity ให้กับกระทรวงวัฒนธรรม โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อวัฒนธรรมอาหารไทย และรสชาติอาหารในเมนู เบียงคำ และสาริตภาคปฏิบัติในเมนู ต้มยำกุ้ง ณ ห้องสาริตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 10/2567

18  
July 2024

วันที่ 18 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 10/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู การทำช็อกโกแลตสำหรับตกแต่ง ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบางขุนนนท์

19  
July 2024

วันที่ 19 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับอาจารย์และนักเรียน โรงเรียนรัตนโกสินทร์สมโภชบางขุนนนท์ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยการบรรยายกระบวนการดำเนินงานและนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาธิตการประกอบอาหารโดยتمสารให้กลิ่นที่ได้จากงานวิจัย  
ในกิจกรรมงาน อว. แพร่ : Sci Power Thailand

23  
July 2024

วันที่ 23 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมกิจกรรมในงาน อว. แพร่ : Sci Power Thailand ซึ่งจัดขึ้นโดย สำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยสาธิตการประกอบอาหารในเมนู ข้าวกระเพราหมูสับไข่ดาว และลูกชุบ ซึ่งสืบเนื่องจากการวิจัยกลิ่นที่ใช้ในการประกอบอาหาร นำโดย ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากร บรรยายและเผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัย พร้อมสาธิตการประกอบอาหารโดยฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรม พิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 10/2567

25  
July 2024

วันที่ 25 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 10/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณวิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู มัฟฟินบลูเบอร์รี่ครีมเบิ้ล ณ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร

## รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล ประจำเดือนกรกฎาคม 2567



### สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21

- ผลิตขนมปังจัดเช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่, ขนมปังไส้คาวเช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พิชซ่า, ขนมปังไส้หวานเช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ เค้กโรลบาวาเลียน เค้กมะพร้าว
- ผลิตชุดอาหารเช้า, วาฟเฟิลแพนเค้ก, โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม
- ผลิตคุกกี้เช่น คุกกี้ช็อคชิ่ง คุกกี้สิงคโปร์ ซอฟคุกกี้

### สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก



### เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย มูลค่าประมาณ 125,556 บาท
- ผลิตเบเกอรี่และเครื่องดื่มสำหรับงานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 19,055 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานบริการห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 28,068 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียนรร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 16,328 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม มูลค่าประมาณ 36,867 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



# ด้านการบริการ



## จัดโครงการ บริการวิชาการ

### จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 - 206 (plus)
- หลักสูตรอาหารยุโรปรุ่น 98 (plus)
- ระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- ระยะสั้นอาหารไทย 1

- อบรมการทำเบเกอรี่ให้กับสำนักส่งเสริมอาชีพ และพัฒนาคนพิการ
- วันที่ 3 ก.ค 67 โครงการกิจกรรม Ichoose โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เมนู พิซซ่า ฟองดูว์ผลไม้ ซูชิ
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 10 /2567 เมนู ลูกชุบ การทำ ช็อคโกแลต (สำหรับตกแต่ง) มัฟฟินบูลเบอร์รี่ครีมเบิล
- วันที่ 15 ก.ค 67 อบรมอาหารไทยให้กระทรวง วัฒนธรรม เมนู ต้มยำกุ้ง
- วันที่ 23 ก.ค 67 ร่วมกิจกรรมในงาน อว. แพลร์ : Sci Power Thailand เรื่องกลิ่น



# ด้านการบริหาร



## รายงาน ประจำเดือน กรกฎาคม 2567 ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ศูนย์ปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม  
โรงเรียนราชภัฏ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทให้บริการ

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

รายได้รวม 356,432 บาท

อมรารณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก	สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก	
รายได้ 213,146 บาท	รายได้ 24,963 บาท

รายได้รวม 167,230 บาท

CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์  
รายได้รวม 50,285 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ  
รายได้รวม 3,802 บาท

อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

- สำนักงานมหาวิทยาลัย(สำนักงานบริการ อาคารวิทยาศาสตร์) ขอใช้พื้นที่เพื่อรับรอง อธิการบดีและผู้บริหาร วันที่ 17 กรกฎาคม 2567 ณ ห้องประชุม E-learning Co-working Space ชั้น 5

โครงการเติมอ้อมให้นักศึกษา  
และบุคลากรมสส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอ้อม  
ให้นักศึกษาและบุคลากร  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จำนวนเงิน 46,590 บาท





# ด้านการบริหาร

## ฝ่ายผลิตอาหารประจำศูนย์ อาหารดุสิตนฤมล

## ประจำเดือนกรกฎาคม



### • ผลิตและจำหน่ายอาหาร

เพื่อจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล  
Food Street โรงพยาบาลทหารผ่านศึก  
สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก  
และช่องทางออนไลน์ต่างๆ

### • เมนูข้าวแกง

ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ต้มยำขาหมู ลาบหมู  
ผัดผักรวม แกงเขียวหวาน แกงส้ม ผัดบวบ  
ผัดฟักทอง หมูผัดพริกไทยดำ



### • เมนูตามสั่ง

ผัดผงกะหรี่ สุกีน้ำ/แห้ง คะน้าหมูกรอบ  
ผัดพริกแกง ผัดมาฆ่าซี่เมา ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว  
ผัดกะเพรา ข้าวผัด ผัดพริกเผา

### • เมนูก๋วยเตี๋ยว

ต้มยำ เย็นตาโฟ น้ำตก น้ำใส ก๋วยเตี๋ยวไก่  
ข้าวต้ม



### เมนูพิเศษ

- ข้าวกะเพราไก่+ไข่ดาว 20 กล่อง
- เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู 20กล่อง
- ข้าวผัดทั่วลันเตากุ้ง+ปลากระพงราดพริก 35 กล่อง
- ข้าวกะเพราหมูสับไข่ดาว 30 กล่อง
- ข้าวไก่กระเทียม+ไข่ดาว 20 กล่อง
- ข้าวผัดผงกะหรี่ทะเล+ไข่ดาว 10 กล่อง
- ข้าวผัดปลาทุชะอม 10 กล่อง

จัดทำโดย : ฝ่ายผลิตอาหารประจำศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

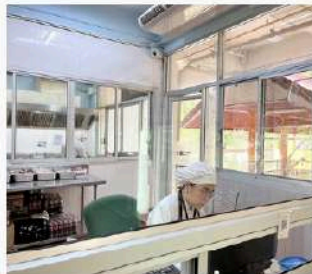
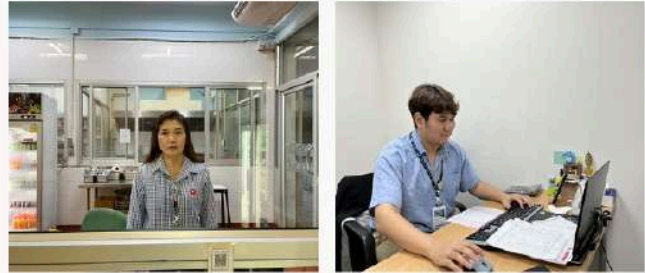


# ด้านการบริการ



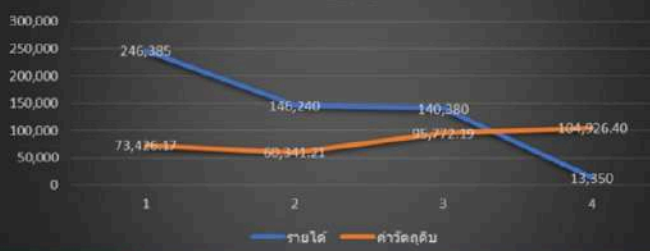
## ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกรกฎาคม 2567

- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จักรเย็บผ้าของพื้นที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จักรเย็บผ้าเข้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็คยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร

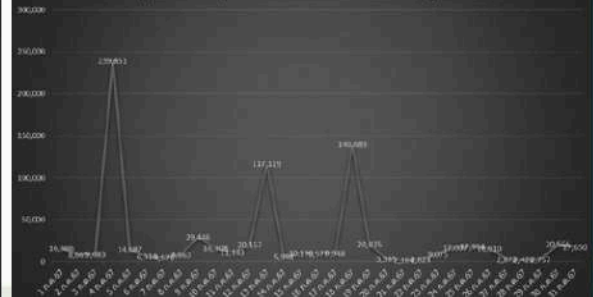


- จัดซื้อวัตถุดิบให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพล โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ และ นักศึกษาใช้สำหรับการเรียนการสอน
- จัดทำเอกสารการเบิกจ่ายวัตถุดิบ (ใบสั่งซื้อ, ใบอนุมัติการสั่งซื้อ, ใบปะหน้า, ใบสรุปค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดซื้อวัตถุดิบ)
- ตรวจสอบรายละเอียดของใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- ตรวจสอบความสดใหม่ของวัตถุดิบ
- จัดทำข้อมูลต้นทุนและรายได้ในรูปแบบของกราฟ

กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนกรกฎาคม 2567



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือน กรกฎาคม 2567





# ด้านการบริหาร



## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เดือน กรกฎาคม 2567

รายรับ รายจ่าย

ลูกหนี้ เจ้าหนี้

กระแสเงินสดเข้า

กระแสเงินสดออก

ลูกหนี้ ประมาณ 563,935.00 บาท

5.98 ล้านบาท

4.15 ล้านบาท

เจ้าหนี้ ประมาณ 1,000,048.80 บาท

### โครงการอบรม

### งบประมาณ

### โครงการอื่นๆ

• ระเบียบ เดือน ส.ค.67 263,220 บาท

• บริการแก๊สคัม 11/2567 ฝึกอบรมประจำเดือน สิงหาคม 2567 6,400 บาท

### โครงการบริการวิชาการ

• โครงการที่ 23 /2567 ((ฝึกอบรมการทำเบเกอรี่ ให้กับ เจ้าหน้าทีและคนพิการ สำนักส่งเสริมอาชีพและพัฒนา คนพิการ) 19,700 บาท

• โครงการที่ 24 /2567 ((อบรมอาหารไทยให้กับผู้เข้าร่วม โครงการASEAN Heritage Train Enhancing connectivity Towards cultural diversity กระทรวง วัฒนธรรม) 13,900 บาท

• โครงการที่ 25/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุภาพโภชนาการ ประจำเดือน ส.ค.67) 205,675 บาท

• ประชาสัมพันธ์ 2/2567 (สาริตอาหารในงาน อว.แพร่ : Sci Power Thailand) 5,200 บาท

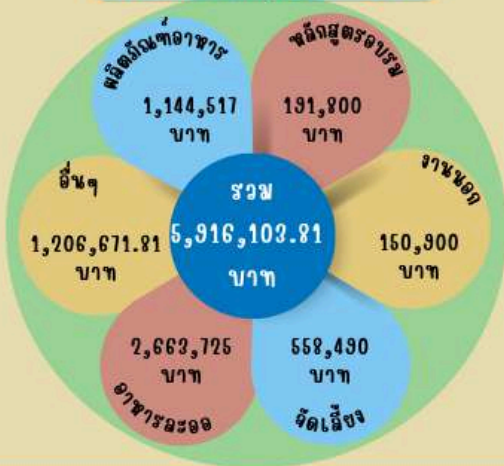
• พัฒนาศักยภาพบุคลากร4/2567 (อบรมกาแพและการชง เครื่องดื่มให้กับบุคลากร สังกัดโรงเรียนการเรือน) 16,880 บาท

• พัฒนาศักยภาพบุคลากร 5/2567 (บุคลากรเข้าอบรม หลักสูตรวิทยาการพัฒนามาตรฐานระดับสูงอย่างยั่งยืน (วพส.) รุ่นที่ 2) 189,000 บาท

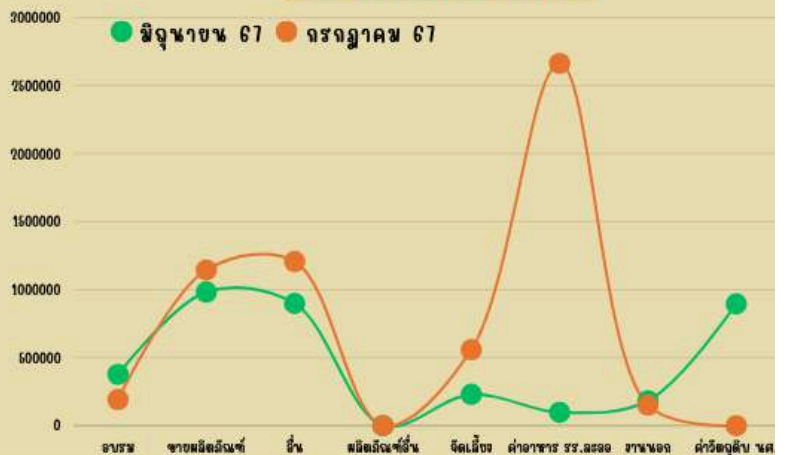
• ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพผู้ ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนสิงหาคม 2567)

• จัดทดสอบสมรรถนะสำหรับบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยวการโรงแรม กภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 4 เดือนสิงหาคม 2567 15,500 บาท

### รายรับ กรกฎาคม 2567



### เปรียบเทียบ รายรับ



### รายรับหลักสูตรอบรม ก.ค. 67



อาหารไทย 1 รายรับ 31,200 บ. อบรม 8 ท่าน 50%



การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ รายรับ 45,000 บ. อบรม 10 ท่าน 100%



ชุดปฏิบัติการอาหาร	11,978.65 บาท
ชุดมิดเชฟ	137,000.00 บาท
ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม	125,060.54 บาท
<b>ยอดสินค้าคงเหลือ</b>	<b>274,039.19 บาท</b>



# ด้านการบริหาร



**SUAN DUSIT**  
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-6391-3 +66(0)2244-6390

02-2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนกรกฎาคม 2567



### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 10 กรกฎาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม :  
โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 23/2567 ให้กับสภาสังคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทย  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ (สำนักส่งเสริมอาชีพและพัฒนาศักยภาพ) โดยการสาธิตและ  
อบรมการทำขนม หลีสสูตรเบเกอรี่ ในเมนู บราวตี คุกกี้เนยสด คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ/ลูกเกด  
และคุกกี้สิงคโปร์ ซึ่งมีอาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรรมพิเศษ  
ทางด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
เป็นวิทยากร ในวันที่ 10 กรกฎาคม 2567 เวลา 9.00-15.00 น.  
สถานที่ : ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติ  
การอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

### พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



### งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา  
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง  
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

### งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

### จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกรกฎาคม

นักศึกษา จำนวน 3,720 คน  
อาจารย์ จำนวน 356 คน

ลูกค้า จำนวน 1,110 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,083 คน  
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 6,260 คน





# ด้านการบริหาร



## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ "Learn and Earn: Happy Aging เรียนรู้และสร้างงาน เพิ่มคุณค่าผู้สูงอายุ"

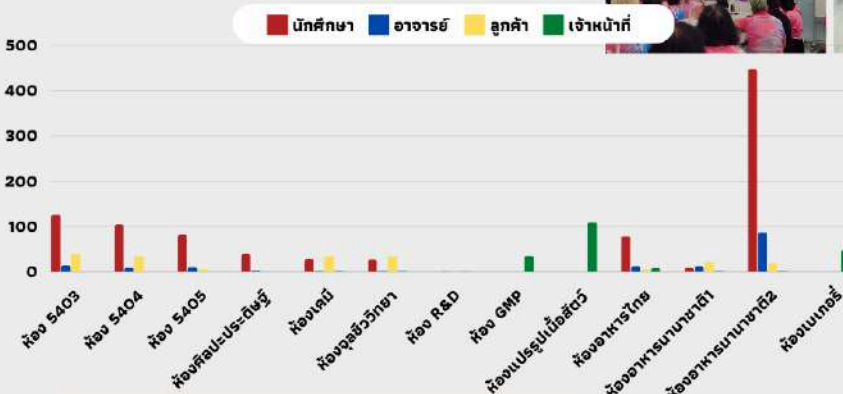
โดยกิจกรรมเป็นการให้ความรู้ทั้งในภาคบรรยาย และภาคปฏิบัติ เพื่อนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันของผู้สูงอายุได้ เช่น การรับประทานอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ, การทำเครื่องสำอางเพื่อการดูแลสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ เป็นต้น โดยกิจกรรมจัดขึ้นในวันที่ 26 กรกฎาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 และ ห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ ชั้น 2 อาคารแวงเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน

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

อบรมโครงการจัดอบรมหลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษาภายใต้โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่และกำลังคนที่มีสมรรถนะเพื่อตอบโจทย์ภาคการผลิตตามนโยบายการปฏิรูปการอุดมศึกษาไทย ปีพ.ศ.2567 หลักสูตรประเภทประกาศนียบัตร

ผลิตปากก่องไม้ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทรเจริญ



### จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกรกฎาคม

นักศึกษา จำนวน 946 คน  
อาจารย์ จำนวน 154 คน

ลูกจ้าง จำนวน 192 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 210 คน



# ด้านการบริหาร

## รายงานประจำเดือนกรกฎาคม 2567 ฝ่ายสำนักงาน



### จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุกินดี



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



### งานเลขานุการ



ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



### บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร  
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน  
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 100 คน  
อัตราว่าง 1 คน (สายสนับสนุน 1 คน)



สถานบุคลากร  
พนักงานมหาวิทยาลัย 49 (วิชาการ 1, สนับสนุน 48)  
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 51 (สนับสนุน 9, บริการ 42)



งบการจ้างบุคลากร  
งบมหาวิทยาลัย 99 คน  
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย  
บุคลากรจ้างเข้า 3 คน  
บุคลากรลาออก 2 คน



### การจัดทำจุดนิทรรศการ



**Food Street**  
รวม 270,108 บาท



**หลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ**  
วันที่ 6 - 7 ก.ค. 67



**หลักสูตรอาหารไทย 1**  
วันที่ 6 - 7 ก.ค. 67



**หลักสูตรอบรม**  
ASEAN Heritage Train - Enhancing connectivity towards cultural diversity  
กระทรวงวัฒนธรรม  
วันที่ 15 ก.ค. 67



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร  
หน่วยงานภายในและภายนอก



พนักงานจำหน่ายอาหาร  
ประจำจุด SW.ทหารผ่านศึก







# ด้านการบริหาร



## รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน กรกฎาคม 2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

### ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

#### 1 ส่วนงานซ่อมบำรุง



##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. ซ่อมเครื่องตี คิกเซ็นเอก ห้องปฏิบัติการอาหาร
2. ดำเนินการแก้ไข ทะลวงท่อน้ำทิ้งที่อุดตัน ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
3. ประกอบติดตั้งรถเข็นขายของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
4. ทำโครงแผ่นสแตนเลสสำหรับวางของขายของ บนรถเข็น
5. ทำชั้นวางของขาย รพ.ทหารผ่านศึก
6. ย้ายตู้แช่เย็น อาคาร ICS ชั้น 2 ที่เสียหายมาเก็บเพื่อแจกจ่าย
7. ติดตั้งสื่อกีวีครัวดุสิตนฤมล
8. ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ห้องสำนักงานศูนย์อาหารดุสิตนฤมลจำนวน 1 ตัว
9. ซ่อมบำรุงเครื่องปรับอากาศ ห้องสำนักงานและศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. เปลี่ยนเบรกเกอร์เมนห้องสำนักงาน ห้อง 10203
2. ติดตั้งตู้ใส่เอกสารพร้อมติดตั้งช่องระบายอากาศร้านฟู๊ดส์สตีก
3. แก้ไขเปลี่ยนล้อรถเข็นชั้นเดียว
4. ลับมิด ห้องปฏิบัติการ10206-10305
5. ล้างเตาอบเนกประสงค์ห้อง10305
6. ล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศห้อง 10206,10305
7. ซ่อมเครื่องปรับอากาศห้อง 10205 น้ำรั่ว
7. ซ่อมเครื่องซักผ้าห้องซักล้าง
8. ซ่อมบานประตูร้านฟู๊ดส์สตีก
9. ติดตั้งสื่อกีวีร้าน ฟู๊ดส์สตีก

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ล้างทำความสะอาดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ
2. ลับมิด ห้องปฏิบัติการอาหาร
3. แก้ไขเปลี่ยนล้อรถเข็น2ชั้น

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ติดตั้งสื่อกีวีศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
2. ล้างทำความสะอาดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ

#### 2 ส่วนงานสนับสนุน



1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
2. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร

#### 3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. งานออกแบบงาน ปรับปรุง ห้องปฏิบัติการ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี สำหรับงบประมาณ 2568
2. งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและการฝึกอบรมล่าป่า สำหรับงบประมาณ 2568
3. ควบคุมงานโครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหารศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ



#### 4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

1. จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน เสนอที่ประชุม คปอ.
2. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน 7ไตรมาส 3 ประจำปี2567



#### 5 ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง





# ด้านการบริหาร



## ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกรกฎาคม 2567

- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการนำร่อง  
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา
- ผลิตอาหารว่างเพื่อนำจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง  
ณ โรงเรียนอนุบาลสาธิตละอออุทิศ



### การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ผลิตและบริการอาหาร งานคณะอนุกรมมาการสตรีและผู้สูงอายุ  
ประจำมิสยิดดารุลมุหะซึนเนาะเยียมชมศูนย์แปรรูปอาหาร  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ผลิตและบริการอาหาร งานตรวจประกันคุณภาพหลักสูตร  
เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ผลิตและบริการอาหาร กิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และ  
ประสบการณ์หัวข้อ "เจาะตลาดออนไลน์ให้ยอดขายสุดปัง"
- ผลิตและบริการอาหาร งานโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร  
การออกแบบอาหารสำหรับเด็ก
- ผลิตและบริการอาหาร งานตรวจประกันคุณภาพหลักสูตรศึกษา  
ศาสตรบัณฑิต สาขาศึกษาปฐมวัย
- ผลิตและบริการอาหาร โครงการอบรมและพัฒนาศักยภาพ  
นวัตกรรมบริการ(รุ่นที่ 1) จังหวัดสุพรรณบุรี
- ผลิตและบริการอาหาร งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี  
ประจำปี 2567 เดือน กรกฎาคม
- ปฏิบัติงานจำหน่ายอาหาร งานAmazing Thailand Food  
Festival 2024 เมืองมุนโตะ สาธารณรัฐอินเดี





# ด้านการบริหาร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

## ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เดือน กรกฎาคม 2567



1. วันที่ 5 ก.ค.67 คณะอนุกรรมการ สตรีและผู้สูงอายุ ประจำสภามหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณบุรี เยี่ยมชมศูนย์แปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
2. วันที่ 8 ก.ค.67 งานประชุมสมาคมคนพิการ
3. วันที่ 8 ก.ค.67 งานประชุมตรวจรับงานก่อสร้าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
4. วันที่ 10 ก.ค.67 ต้อนรับคณะ เทศบาลตำบลกระนวน จังหวัดกาฬสินธุ์ศึกษาดูงาน เรื่อง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร-เกษตรสมัยใหม่ ณ หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
5. วันที่ 11 ก.ค.67 งานประชุม ผอ.กอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
6. วันที่ 13-14 ก.ค.67 งานโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก”
7. วันที่ 15-16 ก.ค.67 งานกิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์ หัวข้อ “เจาะตลาดออนไลน์ให้ยอดขายสุดปัง”
8. วันที่ 18 ก.ค.67 งานสืบสานวัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทยผ่านศิลปะประดิษฐ์และงานใบตองจังหวัดสุพรรณบุรี เรื่อง “การประดิษฐ์ดอกไม้จากใบไม้”
9. วันที่ 19 ก.ค.67 งานประชุมโครงการผู้สูงอายุ
10. วันที่ 20 - 21 ก.ค.67 งานค่ายกักวน
11. วันที่ 23 ก.ค.67 งานโครงการอบรมและพัฒนาศักยภาพพนักงกรมการบริการ (รุ่นที่ 1) จังหวัดสุพรรณบุรี
12. วันที่ 24 ก.ค.67 งานต้อนรับคณะสำนักงานเทศบาลตำบลแหลมสัก จังหวัดกระบี่ ศึกษาดูงานด้านเกษตร ณ หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
13. วันที่ 25 ก.ค.67 งานต้อนรับคณะอบต.บางปลา จ.สมุทรปราการ ศึกษาดูงานด้านเกษตร ณ หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
14. วันที่ 25 - 26 ก.ค.67 งานโครงการ “Learn and Earn Happy Aging เรียนรู้และสร้างงาน เพิ่มคุณค่าผู้สูงอายุ”
15. วันที่ 26 ก.ค.67 งานสัมมนาฝึกประสบการณ์ ครั้งที่ 2 เรื่อง Game Based Learning การออกแบบและผลต่อการเรียนรู้สำหรับเด็ก
16. วันที่ 29 - 30 ก.ค.67 งานค่ายกักวน (กลุ่มอาจารย์บัญชีและการเงิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต)
17. วันที่ 31 ก.ค.67 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน กรกฎาคม 2567



# รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

กรกฎาคม 2567



ข้าวไข่จิ้งจอก

“ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่าย”  
โรงพยาบาลทหารผ่านศึก  
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก  
จำหน่ายหน้าร้าน  
และช่องทางออนไลน์ต่างๆ

## อาหาร

(N.) ข้าวหน้าหมูญี่ปุ่น ข้าวสุกกระทงี่ หมักกระโรนีส้มรสใส่กรอก ข้าวกระเพรา ไข่เยี่ยวม้า ข้าวผัดสะตอปลาเค็ม สเปาเทศตี้ผัดพริกแห้งเบคอนใส่กรอก



## ขนมและของว่าง

*Thai Dessert and appetizer*

(N.) วุ้นกะทิทาเฟ ซาลาเปาไส้ไก่ ขนมจีน ทอดมันปลา เต้าทึงน้ำลำไย ข้าวเหนียวแก้วดำ บวดฟักทอง ครัวซองต์แฮมชีส สลัด และแซนวิชต่างๆ



## ออร์เดอร์พิเศษ

(N.) จากคณะพยาบาลศาสตร์ ข้าวไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว ข้าวผัดน้ำพริกกระป๋อง เป็ยกปุ่นใบเตยกระเทียม ซาลาเปา กล้วยน้ำว้าเชื่อม





# ด้านการบริหาร



## สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนกรกฎาคม 2567

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์



www.chefschool.dusit.ac.th



งานสนับสนุนด้านการอบรม



One-page ความรู้ และ ศิลปการอบรม เผยแพร่ใน Facebook และ- Reel

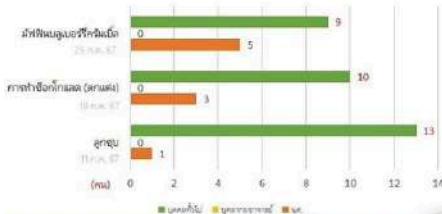


งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

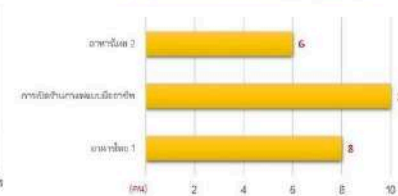
สื่อข่าวสาร 55 ชิ้นงาน  
สื่อด้านการอบรม 507 ชิ้นงาน  
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 298 ชิ้นงาน



โครงการบริการวิชาการ 10/2567 ประจำเดือน กรกฎาคม 2567



หลักสูตรอาหารระยะสั้น ประจำเดือน กรกฎาคม 2567



หลักสูตรอาหารระยะยาว ประจำเดือน กรกฎาคม 2567



ประเภทการบริการ	เดือนกรกฎาคม 2567	เดือนมิถุนายน 2567
มีพิธีมอบเกียรติบัตร	9	5
ภาพทำเชิงกิจกรรม (รวมแล้ว)	10	3
เอกสาร	13	1



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu\_chefschool

@783eeeba

www.chefschool.dusit.ac.th



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



## เข้าร่วมการแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2024 รอบภูมิภาค (ภาคเหนือ)

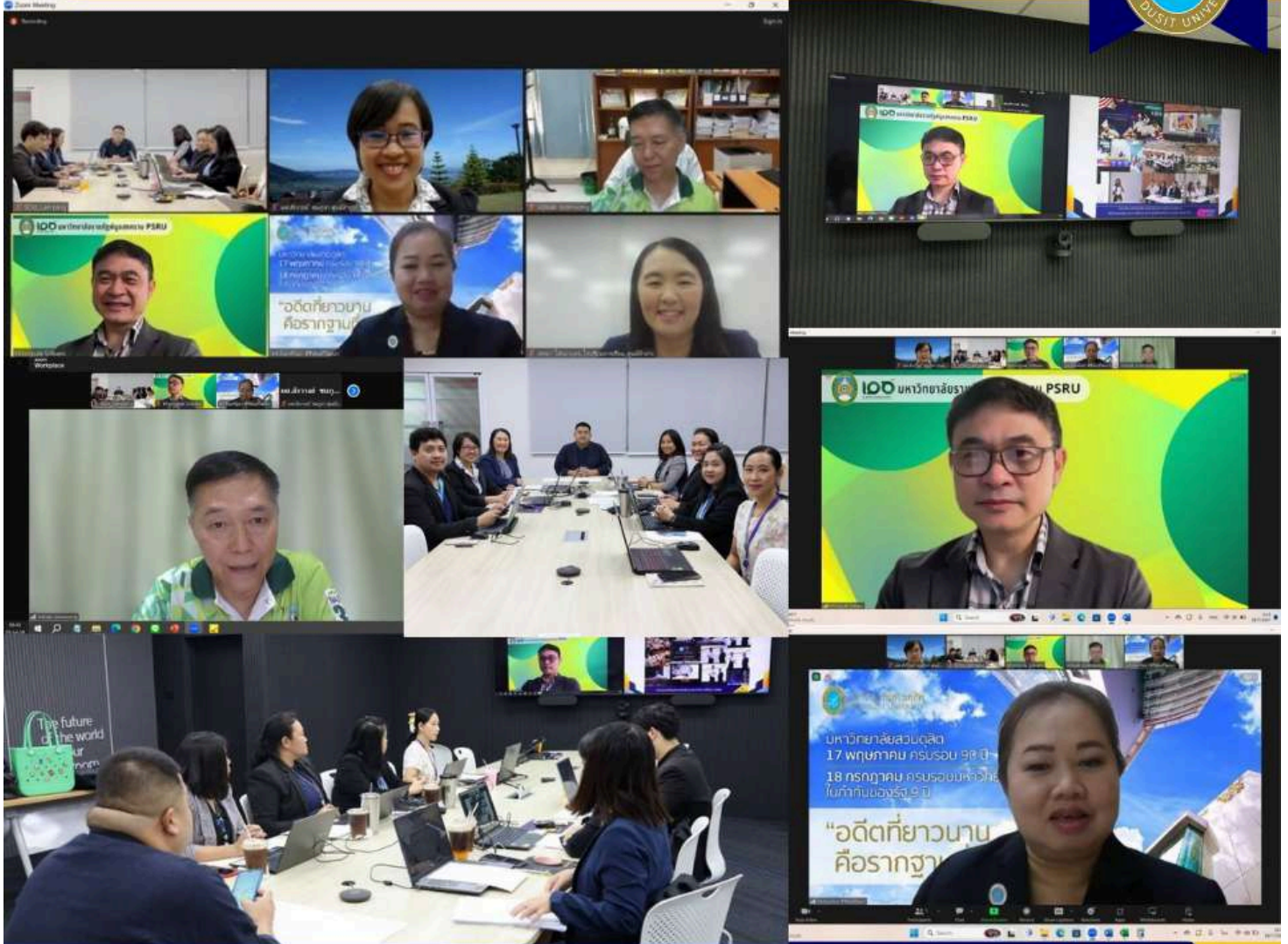
9  
July 2024

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมการแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2024 รอบภูมิภาค (ภาคเหนือ) ซึ่งจัดขึ้น ในวันอังคารที่ 9 กรกฎาคม 2567 ณ แมคโคร เชียงใหม่ จังหวัด เชียงใหม่ ผลการแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2024 เวทีการแข่งขันการปรุงอาหารซิงแชมป์ประเทศไทย มาตรฐานสากล รอบภูมิภาค (ภาคเหนือ) รางวัลชนะเลิศ พร้อมด้วยรางวัลเกียรติยศ ได้แก่นางสาวกัญญารัตน์ สีสัน นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้รับคะแนน 84.60 ระดับเหรียญเงิน และ นายสิรภพ เทียนเงิน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ได้รับ รางวัลชมเชย ระดับคะแนน 67 คะแนน ทั้งนี้นางสาวกัญญารัตน์ สีสัน จะได้เป็นตัวแทนระดับภูมิภาคเข้าแข่งขัน รอบชิงชนะเลิศ ณ อิมแพ็คอารีน่าเมืองทองธานี ในวันที่ 31 ตุลาคม - 3 พฤศจิกายน 2567 เป็นลำดับต่อไป



# ด้านการบริหารงาน

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



การตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566

18  
July 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566 ตามระบบ IQA โดยได้รับเกียรติจาก กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิทั้งภายในและภายนอกสถาบัน ดังนี้ รองศาสตราจารย์ ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ประธานกรรมการ), ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศักดิ์ จอมวงษ์ สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (กรรมการ), ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (กรรมการ) และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา โทเ็นานบุตร ศูนย์การศึกษา ลำปาง (เลขานุการ) ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มี ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี ประธานหลักสูตร ได้กล่าวต้อนรับคณะกรรมการและรายงานผลการดำเนินงานของหลักสูตร ประจำปีการศึกษา 2566 พร้อมทั้งอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตร เข้าร่วมการตรวจประเมินฯ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 18 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. รูปแบบออนไลน์ ณ SDU Online Learning 14 ชั้น 2 อาคารปฏิบัติการการบิณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง



**โรงเรียนการเรือน**  
**FOOD.DUSIT.AC.TH**

