



# โรงเรียนการเรือน จดหมายข่าว

ประจำเดือนกรกฎาคม 2567

2024



## อธิการบดี และ รองอธิการบดี

มอบนโยบายและแนวทางในการดำเนินงานของหน่วยงาน ให้กับผู้บริหาร และบุคลากรโรงเรียนการเรือน

ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วย รศ.ดร.ชนะศึก นิชาบนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและนวัตกรรม ดร.พรชนิตร์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ รศ.พัชรี สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาศาสตร์สุขภาพ และ ดร.สงค์ บุญปลุก รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ พบผู้บริหาร อาจารย์ และบุคลากร โรงเรียนการเรือน ในโอกาสเข้ารับตำแหน่งใหม่ พร้อมมอบนโยบายการดำเนินงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2567 ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 2 และ ผ่านระบบ SDU Web Conference



## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยโรงเรียนการเรือน จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ระหว่างหน่วยงาน (MOU)



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยโรงเรียนการเรือน จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน (MOU) โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ลงนามความร่วมมือกับ บริษัทคู่ความร่วมมือ 4 แห่ง มี 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 คุณณชกร วัชรไทย ผู้จัดการพาร์ท บริษัท ลุงเขาวนัฟพาร์ท จำกัด และคุณพันธะ รัตนประสิทธิ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท น้ำปลาพิชโย จำกัด การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอน กิจกรรมเสริมหลักสูตร กิจกรรมแนะแนวการศึกษา การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างบุคลากรทางการศึกษา นักเรียนและนักศึกษาและการเพิ่มโอกาส เชื่อมโยงต่อยอดการศึกษา ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่จัดบริการอาหารว่างแบบบุฟเฟต์ให้แก่ผู้ร่วมงาน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2567 ระหว่างเวลา 9.00 - 11.00 น. ณ ห้องประชุมคณะพยาบาลศาสตร์ ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม "คุยกัน จันทน์พื๋นึ่ง" หัวข้อ เส้นทาง CHEF ไทยไปยุโรป

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม "คุยกัน จันทน์พื๋นึ่ง" ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และได้รับเกียรติจากคุณพิชญ พรจันทร์ท้าว ศิษย์เก่าหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ พุดคุยแบ่งปันประสบการณ์จากการทำงาน ในหัวข้อ "เส้นทาง Chef ไทยไปยุโรป" มี ดร.จันทรงภา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ดร.วิทยา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจระหว่างประเทศ คณะวิทยาการจัดการ ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ดร.พรรณศรี เข็มแก้วเจริญ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐชัย อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรม ทั้งนี้ ขอขอบคุณสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ที่ให้การสนับสนุนอาหารว่างและเครื่องดื่มรวมถึงอำนวยความสะดวกด้านสถานที่ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2567 เวลา 16.00-18.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาด้าน คุณธรรมและจริยธรรม ให้แก่ศึกษารหัส 63-66

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาด้านคุณธรรมและจริยธรรม ภายใต้โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวมสร้างสมรรถนะและทักษะการเรียนรู้ ในศตวรรษที่ 21 เพื่อการแข่งขันในตลาดแรงงาน ให้แก่นักศึกษารหัส 63-66 ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม กล่าวเปิดกิจกรรม และพระสิริธรรมาลังการ ชรัช อุชจาโร เข้มมวิวัฒน์กิจ เจ้าอาวาสวัดตานีนรสโมสร และรองเจ้าคณะภาค 18 บรรยายธรรม ในหัวข้อ "คุณธรรมและจริยธรรม ครองตน ครองใจในวัยเรียน สู่การประกอบอาชีพ" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00 - 16.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams

## โรงเรียนการเรือน รับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับหลักสูตร รอบ 12 เดือน

## โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโพล จัดกิจกรรม "คุยสบาย ๆ ขายไอเดียสู่การปฏิบัติ" ครั้งที่ 274 (48) คว่ำรางวัล (ไข่เจียวสวนดุสิต) แห่งความพยายาม พร้อมบินลัดฟ้า "เที่ยวสิงคโปร์" หาของอร่อย

รศ.ดร.สุภูมิ เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประธานจัดกิจกรรมคุยสบายๆ ขายไอเดียสู่การปฏิบัติ" ครั้งที่ 274 (48) ในหัวข้อ "คว่ำรางวัล (ไข่เจียวสวนดุสิต) แห่งความพยายาม พร้อมบินลัดฟ้า "เที่ยวสิงคโปร์" หาของอร่อย" ร่วมพูดคุยและขายไอเดียกับนักศึกษา โรงเรียนการเรือน นายธนกร เมธวัฒน์กุล นักศึกษาชั้นปีที่ 2 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลพิเศษ รางวัลแห่งความพยายาม จากการแข่งขันไข่เจียวสวนดุสิต โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้ดำเนินรายการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อที่ 30 กรกฎาคม 2567 ณ Poll Cafe และ ออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Meeting





โรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรมงาน อว.แพร์ (SCI POWER FOR FUTURE THAILAND) ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

## 01

### สาริตอาหารเมนูเพราะหมูสับไข่ดาวและลูกชุบ

ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาริตอาหารเมนูเพราะหมูสับไข่ดาวและลูกชุบ ซึ่งเป็นการนำเสนอและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์และผลงานวิจัย เรื่อง “การพัฒนาชุดการเรียนรู้สำหรับถ่ายทอดทักษะการผลิตลูกชุบเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์” โดยเติมสารให้กลิ่น (flavour) ลงในเมนูผัดเพราะ เมนูลูกชุบ เพื่อเพิ่มกลิ่นรส ความคงทน ตามรูปและเอกลักษณ์ของอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2567



## 02

### SCIENCE for Lifelong Learning

โรงเรียนการเรือน จัดบูธ ZONE B : SCIENCE FOR LIFELONG LEARNING “หลักสูตรตอบสนองการเรียนรู้ตลอดชีวิต” โดยนำเสนอและให้ข้อมูลหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน ระหว่างวันที่ 23-28 กรกฎาคม 2567



### อบรมความปลอดภัยด้านอาหาร และ WORK SHOP การตรวจประเมินสถานประกอบการอาหาร

ดร.พรรณพี เชี่ยมทวีเจริญ และ คุณรณิดา ศรีธนาอรุณ อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรม หัวข้อความปลอดภัยด้านอาหาร และศึกษาจากสถานที่ผลิตอาหาร ได้แก่ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ครัวผลิตอาหาร โครงการอาหารกลางวัน 1 และห้องจัดบริการอาหารระดับประถมศึกษาของโรงเรียนสาริตละอออุทิศ อาคาร 7 ชั้น 5 ภาคบ่ายจัดกิจกรรมกลุ่มออกแบบครัวในฝัน และวิเคราะห์ความเสี่ยงและแนวทางการจัดการเพื่อให้อาหารปลอดภัย จัดขึ้นในวันที่ 6 กรกฎาคม 2567 ณ ห้อง 11304 ชั้น 3 อาคาร 11

## 03

### ร่วมเสวนาเรื่องอาหารสู่การสร้าง Soft Power

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมเสวนาเรื่องอาหารสู่การสร้าง SOFT POWER เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของไทยมี สร.ดร.พรรณพิ ส่วนเพลง ผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของไทย เป็นหัวหน้าโครงการ จัดขึ้นเมื่อ วันที่ 24 กรกฎาคม 2567



### อบรมการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร

อาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรม หัวข้อ การออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร และมีการสาธิตการเลือกใช้ภาชนะใส่อาหารสำหรับเด็ก การจัดเตรียมวัตถุดิบอาหารเบื้องต้นเพื่อการประกอบอาหารสำหรับเด็ก และการตกแต่งจานอาหารอย่างง่าย จัดขึ้นในวันที่ 7 กรกฎาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น.



## 04

### สาริตอาหารเมนูผัดไทยสวนดุสิต

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมสาริตอาหารเมนูผัดไทยสวนดุสิต จากนำซอสผัดไทยสวนดุสิต ของโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ร่วมกับ กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2567



### อบรมทปฏิบัติการ : หมวดข้าว แป้ง

อาจารย์ณัจยา เมธราช ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ชมนาก ชั้นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์พุกธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมวดข้าว แป้ง ในเมนู ข้าวคลุกกะปิโรล ข้าวมันไก่ต้มและทอด ข้าวต้มทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ และมั๊กกะโรนีไส้กรอก และอาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน ร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 13 กรกฎาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

## 05

### วิทยากรอบรมผู้สัมผัสอาหาร

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดการอบรมในหัวข้อ “ผู้สัมผัสอาหารเพื่อยกระดับความเชี่ยวชาญของบุคลากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร สู่มาตรฐานสากล” โดยได้รับเกียรติจาก สร.ดร. ชนาศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัย และนวัตกรรม พร้อมด้วยผู้บริหารเข้าเยี่ยมชมร่วมให้กำลังใจ



ทั้งนี้จัดอบรม การอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติกล่าวเปิดอบรม โดย สร.ดร.พรรณพิ ส่วนเพลง ผู้บริหารจัดการศูนย์รวมผู้เชี่ยวชาญทางด้านท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ผู้สัมผัสอาหารเพื่อยกระดับความเชี่ยวชาญของบุคลากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร สู่มาตรฐานสากล” จัดขึ้นเพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ด้านสุขอนามัยอาหารให้กับผู้ปฏิบัติงานภาคบริการอาหาร การอบรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน คุณรณิดา ศรีธนาอรุณ และคุณกศิณี อินทวิมล เป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กรกฎาคม 2567

### อบรมทปฏิบัติการ : หมวดผักและผลไม้

ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ณัจยา เมธราช อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ชมนาก ชั้นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ พุกธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมวดผัก และผลไม้ ในเมนูสุก้าน้ำ ไข่ตุ๋นเบ็ดน้อย เต้าหู้ทอดผัดรวม และส้มตำผลไม้ และมีอาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 13 กรกฎาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



## 06

### เสวนา เรื่อง “อรรถ - รส” รสชาติในอาหารไทย

อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมเสวนา ในเรื่อง “อรรถ - รส” รสชาติในอาหารไทย ในหัวข้อ “รสเค็ม” นำโดยเชฟชุมพล แจ่มไพบรณะคุณอนุกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร เป็นประธานในการร่วมเสวนา และมีนักศึกษารุ่นโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดบูธชิมอาหาร เมนู มะม่วงน้ำปลาหวาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 กรกฎาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร





# SCA NEWSLETTER



การสอนการประกอบอาหารไทย ณ โรงแรม NINA HOTEL KOWLOON EAST เมืองฮ่องกง

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และ ผศ. อรรถ ชันสี ได้รับเชิญจากสถานกงสุลใหญ่ ณ เมืองฮ่องกง ไปสอนการประกอบอาหารไทยให้กับเชฟชาวฮ่องกง ณ ห้องอาหาร I-O-N โรงแรม NINA HOTEL KOWLOON EAST เขตบริหารพิเศษฮ่องกง สาธารณรัฐประชาชนจีน เพื่อเตรียมความพร้อม ในการจัดกิจกรรมอาหารไทยในลักษณะกึ่งบุฟเฟ่ต์ (THAI-THEMED SEMI BUFFET) จัดขึ้นระหว่างวันที่ 1 กรกฎาคม -15 กันยายน 2567 เพื่อเสริมสร้างความนิยมอาหารไทย สร้างความตระหนักรู้เกี่ยวกับอาหารไทยและวัตถุดิบของประเทศไทยให้แก่บุคลากรในวงการอาหารและสาธารณสุขฮ่องกง ส่งเสริม SOFT POWER ด้านอาหาร ซึ่งการดำเนินงานได้รับความชื่นชมและการตอบรับอย่างดีจากประชาคมชาวฮ่องกง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มิถุนายน-3 กรกฎาคม 2567 ณ ห้องอาหาร I-O-N โรงแรม NINA HOTEL KOWLOON EAST



บุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมสาธิตการปรุงประกอบอาหาร ในงาน AMAZING THAILAND FOOD FESTIVAL 2024 จัดโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานมุมไบ สาธารณรัฐอินเดีย

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมสาธิตการปรุงประกอบอาหาร ในงาน AMAZING THAILAND FOOD FESTIVAL 2024 จัดโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานมุมไบ สาธารณรัฐอินเดีย ซึ่งนำโดย ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์นงเยาว์ เมฆราวีย์ ผศ.พิทยพิทกา ธรรฤทธิ์ อาจารย์พวงศอนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ อาจารย์โรงเรียนการเรือน และ คุณชาญณรงค์ กองอัม ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายผลิต/จัดเลี้ยง/บริการอาหารและเครื่องดื่ม สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรสาธิตการปรุงประกอบอาหารไทยในเมนูที่หลากหลาย ได้แก่ ข้าวขาหมู ข้าวหมูแดง ข้าวซอยไก่ ไก่ทอด หมูทอด และยำซัฟุด เพื่อยกระดับอาหารไทยสู่สากล และเป็นที่รู้จักของทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ จัดขึ้นในวันที่ 5-7 กรกฎาคม 2567 เวลา 10.00 - 22.00 น. ณ CORONA GARDEN BANDRA มุมไบ สาธารณรัฐอินเดีย

## โรงเรียนการเรือน บริการวิชาการ

- ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้อุทวัน
- จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคตออนไลน์ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น
- จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 น. ผ่าน CLUBHOUSE :คลับอาหารการกิน SDU

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรระยะยาว



- หลักสูตรระยะยาว
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204-206
  - หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

- หลักสูตรระยะสั้น
- อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านค้าแพคเกจมืออาชีพ
  - อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 1

## Congratulations!



นายภัทรรส เพชรวิชิต นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับรางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 1 พร้อมด้วยรางวัลอันทรงเกียรติ ระดับคะแนน 85

การแข่งขันการปรุงอาหารชิงแชมป์ประเทศไทย มาตรฐานสากล รอบภูมิภาค (ภาคใต้) ระดับเยาวชน "งาน MAKRO HORECA REGIONAL ROADSHOW 2024" เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2567 ณ แม็คโครสุราษฎร์ธานี

## Congratulations!



นางสาวกัญญา ไร่ยิ่งยง นางสาวธิดารัตน์ จันดี-พรม และนางสาวกมลวรรณ พูลสำราญ นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 การแข่งขันทำอาหารไทย ครั้งที่ 3 ประเภท MODERN THAI CUISINE 2024 ระดับปริญญาตรี ประเภททีม เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขตศาลายา