

# จดหมายข่าว

## โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน



### คณบดีโรงเรียนการเรือน

พร้อมด้วยบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน และบุคลากรสังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้ารับโล่รางวัลประกาศเกียรติคุณ

ในงาน “วันคล้ายวันสถาปนาครบรอบ 28 ปี” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วยบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน และ บุคลากรสังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้ารับโล่รางวัลประกาศเกียรติคุณให้การสนับสนุนและเป็นเครือข่ายความร่วมมือทางด้านวิชาการร่วมกับคณะกรรพการธรรมชาติ และอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ในงาน “วันคล้ายวันสถาปนา ครบรอบ 28 ปี” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.กฤษณพงศ์ กีรติกร นายคณบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นผู้มอบโล่รางวัล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2567 เวลา 09.30 - 11.30 น. ณ หอประชุมวีโรจน์ อิมแพคท์ อาคารวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ (อาคาร 14) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะกรรพการธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จัดกิจกรรม “CSR ปันสุข เพื่อน้อง”

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมคณะ และ ผู้บริหาร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่จากคณะกรรพการธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ร่วมกันนำกระเป๋านักเรียนและอุปกรณ์การเรียน ส่งมอบและปันสุขให้น้อง ๆ ระดับชั้นอนุบาล - ประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร พร้อมจัดเลี้ยงไอศกรีม โดยมี นางลัดดาพร อุดมมา ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนายอ คณะครู นักเรียน และ ตัวแทนประชาชนในท้องถิ่น ให้การต้อนรับ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2567 ณ โรงเรียนบ้านนายอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัทต่าง ๆ จัดประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานร่วมกันเพื่อพัฒนางานด้านวิชาการ และ สนับสนุนการจัดการศึกษา

- ประชุมหารือ กับ บริษัท MAIN INTERCHANGE และ INTERCHANGE THAILAND (INTERNATIONAL EDUCATION AND EXCHANGE GROUP) เรื่องแนวทางการและความร่วมมือในการดำเนินการสนับสนุน ดูแลนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน ที่สนใจไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ
- ประชุมหารือ กับ บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) และ บริษัท RICH'S เรื่องแนวทางการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ของบริษัท เพื่อมอบให้โรงเรียนการเรือนใช้ในการสนับสนุนด้านการเรียนการสอนและการจัดกิจกรรมให้กับนักศึกษา
- ประชุมหารือ กับ CHOICE EDUCATION GROUP เรื่องแนวทางการดำเนินงานความร่วมมือทางด้านวิชาการ ในด้านการจัดการเรียนการสอน การฝึกอบรม การแลกเปลี่ยนบุคลากร เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมด้านการศึกษาและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ





โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วม การตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษภายใน ประจำปี การศึกษา 2566 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.วัลลภ สุกุลหอม คณบดี คณะครุศาสตร์ เป็นประธานกรรมการ ผศ.พิชญ์สินี พุทธิทวีศรี ดร.ก้องกัญญา ทองงอก เป็น กรรมการตรวจประเมิน และคุณรัตดา ศรีธนาภรณ์ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือนเป็นเลขานุการ ซึ่งการตรวจประเมินฯ ในครั้งนี้มี อาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน คณะผู้บริหาร และอาจารย์โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมนำเสนอและให้ข้อมูลการดำเนินงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม ริเริ่มสร้างสรรค์ ปันสุขสู่ นักศึกษา โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมริเริ่มสร้างสรรค์ ปันสุขสู่ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีความคิดริเริ่มในการทำกิจกรรม โดยใช้หลักการ PDCA มีความประณีตในการทำงานและแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ ของโรงเรียนการเรือน สามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมได้ รวมทั้งส่งเสริมให้มีความ ธารณะและส่งเสริมการปลูกจิตสำนึกในการร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ผ่านกิจกรรม ออกปุ๋ยจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ขนมถ้วยแปงข้างจั่ง เต้าทวยนมสด ชาบู อัมจุก ขนมจีนน้ำพริก โดยนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผลิตพร้อมทาน อย่างขนมจีนปลา กุ้งเตรียมปากหม้อ เส้นหมี่ไก่ฉีกราดซอส น้ำสมุนไพร โดยนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Mocktail ขนมปังปัง โดย นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพ และการชะลอวัย ลูกชิ้นปลากระป๋องไส้กรอกแดงทอด ขนมทองชมพูชุป น้ำซงพร้อม เต็ม โดยนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 8-9 สิงหาคม 2567 ณ หน้าอาคาร 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 4 ที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ VISA ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 จำนวน 14 คน ที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ visa ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมี นางสาว ปณิตตา ต้นสกุล นางสาวพัชรส บัวทอง นายรัชพล สุริยะวงค์ นางสาววรารณ ดวงสงค์ นางสาวณิชา จันทวงศ์ นายธนกฤต บัวประเสริฐ และนายคเชนทร์ ช่วยไธ้ นางสาวบุโล เขมวณิชชาณี นางสาวนภัสร นุญราวิกุล และนางสาวกัญญา วิวัฒน์นะ นักศึกษาสาขาวิชา เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร นางสาวณัฐกมล ปิ่นไธ้ และนายสุริ กริช เต่าแก้ว นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี นางสาวนันทิชา ศรีวิชัย และนาย นกสิริ ประกิจ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยมีอาจารย์ณัจฉา เมธาวี และอาจารย์สุนิศา ชัยภักย์ ร่วม แสดงความยินดีกับนักศึกษา ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณ บริษัท IEE Thailand คู่ความร่วมมือของโรงเรียนการเรือนในการเตรียมตัวและเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษา ก่อนเข้ารับสัมภาษณ์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 และ 30 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน วิทยาลัยวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมปฐมนิเทศ นักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี วิทยาลัยการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ "ปรับแนวคิดการใช้ชีวิตให้มีความสุขในรั้วสวนดุสิต" ผศ.ชัชชัช เชาวน์ปรีชา ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม บรรยายในหัวข้อ "เกณฑ์การทดสอบภาษาอังกฤษ" อาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดี วิทยาลัยการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน บรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านวิชาการการจัดการเรียนการสอน" ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม บรรยายในหัวข้อ "มหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) การตระหนักรู้ใส่ใจสิ่งแวดล้อม" ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา บรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาและพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย" และ คุณอนรา เหมพิทักษ์ ผู้แทนจากศูนย์สนทนาระหว่างวัฒนธรรมและการศึกษาและอาชีพ บรรยายในหัวข้อ "360 องศา การศึกษาสำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต" ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์ห้องสนับสนุนอาหารว่างและอาหารกลางวัน จัดขึ้น เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2567 ณ ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมผู้ปกครองนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปี การศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียน การเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและแสดงความยินดีกับผู้ปกครอง และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธาน ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ "ร่วม ด้วยช่วยกัน การดูแลนักศึกษา ระหว่างผู้ปกครองและโรงเรียนการเรือน" อาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน บรรยายในหัวข้อ "โรงเรียนการเรือน เรียบอะไรที่ใช้และอย่างไรที่ขอ" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2567 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีไหว้ครูและ  
บายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2567  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2567 วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโดยงานกิจการนักศึกษา งานทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม กองบริการนักศึกษา โดยมี ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธี คณะผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2567 ณ โรงแรม อาคาร ดร.สุภูมิ เฉลยเกียรติย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่  
ประจำปีการศึกษา 2567



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุญเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดโครงการ โครงการนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความสามัคคีและความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการทำกิจกรรมร่วมกันระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ และกล้าแสดงออกในเวทีกิจกรรม โดยมีอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมโครงการดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2567 ณ HALL 2 และ HALL 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และบริเวณโดยรอบของศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Thailand International Culinary Cup (TICC) ครั้งที่ 28 “งาน Food & Hospitality Thailand 2024”

รางวัลแห่งความภาคภูมิใจ 1 ถ้วยคะแนนรวมสูงสุด รางวัล 6 เหรียญทอง 3 เหรียญเงิน 6 เหรียญทองแดง และ 2 ชมเชย

Congratulations!

<p>Congratulations!</p> <p>คุณภัสสร เพชรธวัช</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวศศิธร สุขเกษม</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายธีรภัทร พรหมศักดิ์</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายภัสสร เพชรธวัช</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวบุษยา ลาภจรัส</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวโสมพร ศุภรัตน์</p>
<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวศศิธร สุขเกษม</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายสิทธิกร ฉัตรสี</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายอัษฎกร เสริมแสงทอง</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาววรรณกานดา กุลสุโข</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายอริยวัฒน์ ย่างทอง</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวธีรภัทร อุนนทเมธี</p>
<p>Congratulations!</p> <p>นายศศิธร เพ็ชรธวัช</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายภูษณะ พงษ์จรัส</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นายศุภสิริ ธนแก้ว</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวรณเกล้า กิจจานนท์</p>	<p>Congratulations!</p> <p>นางสาวฉัตรภัทร เส็นขาว</p>	





## โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร NON-DEGREE “การออกแบบอาหาร สำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร NON-DEGREE “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา ทุกวันเสาร์-อาทิตย์ ในเดือนสิงหาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีทีมอาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

- ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ยศพร พลายโต และอาจารย์ศศิณี หัวดวง เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก หมวดอาหารผัดทอด ต้ม
- ดร.ฉัตรกมล ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม อาจารย์สุมิตรา ชัยภัย และ ดร.ภาคภูมิ ศุภะเสรีชูยงค์ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : FOOD WASTE และปรุงประกอบอาหารในเมนู ยำขนมจีน ต้มยำรวมมิตร และ ไข่เจียวหอมแดง
- อาจารย์ฉวีญา เมธราวี ผศ.จางรุณี วิเทศ อาจารย์ชมภักดิ์ ชื่นฉ่ำ และอาจารย์ พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการการประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก หมวดขนมหวาน เมนู พืชชาไข่มุก กุ้งห่อผัก ขนมจีนน้ำยาลูกชิ้นปลาสอดไส้ไข่เค็ม
- อาจารย์นิพนธ์ รุจิขจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน แนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร



## โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ อาหาร โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวที ตลาดโลก

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.ฉัตรกมล ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพเชฟอาหารไทยเพื่อยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลนิธิ ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพณีย์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการทุกวันเสาร์-อาทิตย์ ในระหว่างวันที่ 10-31 สิงหาคม 2567 ณ ห้องประชุมลำพอง 1 และห้องปฏิบัติการอาหาร มีวิทยากรและหัวข้ออบรมต่างๆ ดังนี้

- คุณรามา ประวัติดีร์ เจ้าของร้าน PAD THAI และ ปลาธำเดื่อ ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนารูจกอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นวิทยากรในหัวข้อ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยของลูกค้าชาวต่างชาติ และ การจัดทำมาตรฐานการทำ SOP ในธุรกิจอาหาร และ
- คุณคุณาภกช เตชวระประเสริฐ เจ้าของเพจไปด้วยกิน เป็นวิทยากรอบรมในหัวข้อ การสื่อสารและสร้างสรรค์คอนเทนต์เพื่อสร้างการรับรู้และประชาสัมพันธ์ธุรกิจร้านอาหาร
- คุณพรชัย นิตยเมธวงศ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร เป็นวิทยากรในหัวข้อ การบริหารจัดการธุรกิจอาหารให้มีประสิทธิภาพ การจัดทำต้นทุนอาหารและการตั้งราคาขายสำหรับเชฟไทยไปต่างประเทศ การทวนสอบการผลิตและบริการอาหารด้วย CHECKLIST และการบริหารบุคลากรไทยในต่างประเทศ และหลักการให้บริการสำหรับธุรกิจอาหาร
- ผศ.อรรถ ชันสี เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทแกง เมนูดังนี้ พะแนงหมู แกงมัสมั่นไก่ แกงกะหรี่ไก่ แกงเผ็ดเปิด่าง แกงเขียวหวาน ผู้รู้กุ้ง ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10206
- เชฟสิริภักดิ์ ภักธรัตนา เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว เมนูดังนี้ข้าวผัดกะเพราไก่ ผัดไทย ข้าวอบสับปรดก้วยเตี้ยผัดชีวี และปรุงอาหารจากรัตถุดิบปรีคณา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10305



## โรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรมสาริตอาหาร ในงาน Thailand International Culinary Cup (TICC) 2024 ครั้งที่ 28

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกิจกรรมสาริตอาหาร ในงาน FOOD & HOSPITALITY THAILAND โดยมี อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สินและ อาจารย์ฉวีญา เมธราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรสาริตอาหารในเมนูผัดไทยจากซอสผัดไทยสวนดุสิต และเมนูขนมถ้วยดอกไม้อัญชันและใบเตย แบบโมเดิร์น ให้แก่ผู้เข้ากิจกรรมประชาชนทั่วไปและผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารงาน THAILAND INTERNATIONAL CULINARY CUP (TICC) 2024 ครั้งที่ 28 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ จัดอบรมหลักสูตร ด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น-ระยะยาว



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

หลักสูตรระยะสั้น

- การเปิดร้านกาแฟอย่างมืออาชีพ
- อาหารไทย 1
- ขนมเบรียงต้น 2
- อาหารอิตาเลียน

หลักสูตรอื่น ๆ

- การฝึกอบรมการทำอาหารไทยให้กับสถาบัน KOREAN FOOD ASSOCIATION
- จัดทดสอบสมรรถนะของบุคลากรตามมาตรฐานอาชีพให้กับนักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน จากโรงเรียนเทพศิลา

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพณีย์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ อ.ริติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน พร้อมด้วย รศ.ดร.ภิกษากัญญา รอดสำราญ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร และ ผศ.ดร.ฐิตา พู่เภา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ให้การต้อนรับพร้อมทั้งแนะนำหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน ในโอกาสที่คณะครูและนักเรียนชั้นปีที่ 1-6 จากโรงเรียนเทพศิลา เข้ามาศึกษาดูงาน และฝึกปฏิบัติในเมนูผักแก้วนิลา ซอฟฟูกุ๊ก และ บัตเตอร์ครีม โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรทีมฝ่ายฝึกอบรมจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2567 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## โรงเรียนการเรือน จัดบริการวิชาการ

- ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้
- ทุกว่าวัน
- จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากการทำงานในอนาคต ออนไลน์ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 u.
- ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ ทุกว่าวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 u
- จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกว่าวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 u. ผ่าน CLUBHOUSE :คลับอาหารการกิน SDU