



โรงเรียนการเรือน

# รายงาน ผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนสิงหาคม 2567

โรงเรียนการเรือน



# รายงานผลการดำเนินงาน

เดือนสิงหาคม 2567



# บทสรุปผู้บริหาร

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

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งนี้ในเดือนสิงหาคม 2567 มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้



# สารบัญ

01

โรงเรียน  
การเรือน

61

ศูนย์ฝึกปฏิบัติ  
การอาหารนานาชาติ

108

ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง

113

ศูนย์การศึกษา  
ตรัง





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร  
จัดกิจกรรมปฐมนิเทศเตรียมความพร้อมและลงทะเบียนเรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

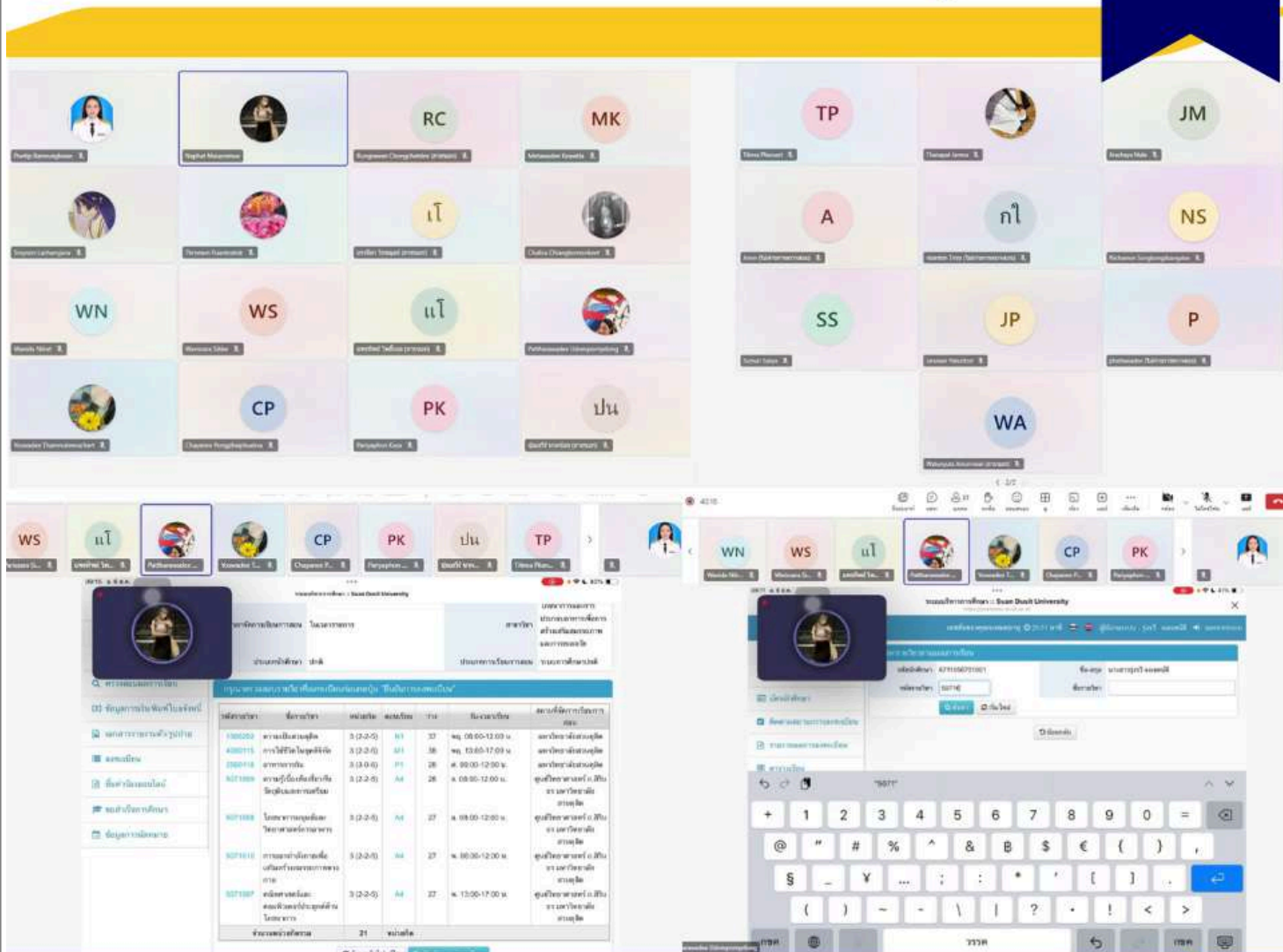
6  
Aug  
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมปฐมนิเทศเตรียมความพร้อมและลงทะเบียนเรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 67 โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ภัทรทิพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตรฯ และ อาจารย์ ดร.พรรณรพี เอี่ยมกวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ บรรยายให้ความรู้และแนะนำนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 สิงหาคม 2567 เวลา 14.30-16.30 น. ณ ห้อง 11204 ชั้น 2 อาคาร 11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมรณรงค์รณรงค์รณรงค์ลงทะเบียนเรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567

6 Aug 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมรณรงค์รณรงค์รณรงค์ลงทะเบียนเรียน ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 จัดขึ้นในวันที่ 6 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00 - 10.00 น. ในรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



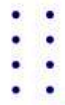
### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมริเริ่มสร้างสรรค์ ปีนสุ สู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

8  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมริเริ่มสร้างสรรค์ ปีนสุสู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นกิจกรรมส่งเสริมให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนมีความคิดริเริ่มในการทำกิจกรรมโดยใช้หลักการ PDCA มีความประณีตในการทำงานและแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของโรงเรียนการเรือนสามารถทำงานร่วมกันเป็นทีมได้ รวมทั้งส่งเสริมให้มีจิตสาธารณะและส่งเสริมการปลูกจิตสำนึกในการร่วมอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยกิจกรรมจัดให้นักศึกษาออกบูธจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ ขนมแก้วแปงข้างวัง เฉาก๊วยนมสด ชาบูอิมจู๊ก ขนมจีนน้ำพริก โดยนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผลไม้สดพร้อมทาน ยำขนมจีนปลาทุ ก้าวเทรียบปากหม้อ เส้นหมี่ไก่ฉีกราดซอส น้ำสมุนไพร โดยนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ Mocktail ขนมปังปัง โดยนักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ลูกชิ้นปลาระเบิดไส้กรอก แดงทอด ขนมทองชมพูชุน น้ำขิงพร้อมดื่ม โดยนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารทั้งนี้ รองศาสตราจารย์พัชรี สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ได้เยี่ยมชมบูธพร้อมทั้งให้กำลังใจและอุดหนุนนักศึกษา ซึ่งจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 8-9 สิงหาคม 2567 ณ หน้าอาคาร 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 4  
ที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ visa ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

9  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 จำนวน 11 คน ที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ visa ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมี นางสาวปณิตตา ต้นสกุล นางสาวพัชรพร บัวทอง นายรัชพล สุริยะวงค์ นางสาววรภรณ์ ดวงสงค์ นางสาวณิชชชา จันทวงศ์ นายธนกฤต บัวประเสริฐ และนายคเชนทร์ ช่วยไธ้ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร นางสาวณัฐกมล ปันไธ้ และนายภูริกริช เทาแก้ว นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี นางสาวนันทิชา ศรีวิชัย และนายณกสิ์ ประกิจ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ทั้งนี้มีอาจารย์ณัจยา เมธราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์สุนิทร่า ชัยภัย ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณ บริษัท IEE Thailand คู่ความร่วมมือของโรงเรียนการเรือน ในการเตรียมตัวและเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนเข้ารับสัมภาษณ์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567

17  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ "ปรับแนวคิดการใช้ชีวิตให้มีความสุขในรั้วสวนดุสิต" ผศ.จจิบุช เซาวันปรีชา ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะและวัฒนธรรม บรรยายในหัวข้อ "เกณฑ์ การทดสอบภาษาอังกฤษ" อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน บรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านวิชาการการจัดการเรียน การสอน" ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม บรรยายในหัวข้อ "มหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) การตระหนักรู้ใส่ใจดูแลสิ่งแวดล้อม" ผศ.ดร.นราธิป ปุกเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา บรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาและพื้นที่การ เรียนรู้ของมหาวิทยาลัย" และ คุณอมรา เหมพิทักษ์ ผู้แทนจากศูนย์สมทบและแนวการศึกษาและอาชีพ บรรยายในหัวข้อ "360 องศา การศึกษาสำหรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต" ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนอาหารว่างและอาหารกลางวันในครั้งนี้ จัด ขึ้นเมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2567 ณ ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567

17  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและแสดงความยินดีกับผู้ปกครอง และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ "ร่วมด้วยช่วยกัน การดูแลนักศึกษาระหว่างผู้ปกครองและโรงเรียนการเรือน" อาจารย์ธิดิตา แก้วกนิ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน บรรยายในหัวข้อ "โรงเรียนการเรือน เรียนอะไรที่ใช่และอย่างไรที่ชอบ" และอาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เป็นพิธีกรดำเนินกิจกรรม ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนอาหารว่างและอาหารกลางวันในครั้งนี้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2567 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย  
จัดกิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบอาหาร  
เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย รหัส 67

21  
Aug  
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมที่ 2 การเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาโภชนาการและการประกอบ  
อาหารเพื่อสร้างเสริมสมรรถภาพทางกายและการชะลอวัย ซึ่งการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมใน  
ทักษะทั้งในด้านวิชาการและวิชาชีพของนักศึกษาทุกชั้นปี เพื่อใช้ในการเรียนของหลักสูตร ส่งเสริมการนำองค์ความรู้และทักษะใน  
ด้านวิชาการและวิชาชีพ ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตตา พูเฒ่า เป็นประธานจัด  
กิจกรรม คณาจารย์ประจำหลักสูตร และอาจารย์ที่ปรึกษา เป็นวิทยากรบรรยาย จัดขึ้นในวันที่ 21 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00 -  
12.00 น. ณ ห้อง 10401 ชั้น 4 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อม  
Smart Idol & MC โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567

26  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อม Smart Idol & MC โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม พร้อมด้วย ผศ.ดร.ฉัตรชนก บุญไชย ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินกิจกรรมดังกล่าว ซึ่งได้มีการให้นักศึกษาเตรียมความพร้อมในเรื่องของการพูดแนะนำตัว เทคนิคการตอบคำถาม ฝึกฝนอริยาบทส่วนบุคคล และได้ให้นักศึกษาแสดงความสามารถพิเศษ จัดเมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2567 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



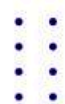
คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ  
ประจำปีการศึกษา 2567 วิทยาเขตสุพรรณบุรี

29  
Aug  
2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2567 วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโดยงานกิจการนักศึกษา งานทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม กองบริการนักศึกษา โดยมี ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธี คณะผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สาขาวิชาต่าง ๆ ที่จัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2567 ณ โรงยิม อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 4  
ที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ VISA ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

30  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา ชั้นปีที่ 4 จำนวน 3 คน ที่ผ่านการสอบสัมภาษณ์ VISA ไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดยมีนางสาวบุไล เมฆวนิชชาญ นางสาวนภัสสร บุญราวิกุล และนางสาวภูษิตา วัชรวัฒน์: นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ อาจารย์สุนิทร่า ชัยภักดิ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณ บริษัท IEE Thailand คู่ความร่วมมือของโรงเรียนการเรือน ในการเตรียมตัวและเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาจนเข้ารับสัมภาษณ์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2567 เวลา 10.00-11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2567

31  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุญเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธาน กล่าวต้อนรับและเปิดโครงการ ซึ่งการจัดการโครงการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความสามัคคีและความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ในการทำกิจกรรมร่วมกันระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้องของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ และกล้าแสดงออกในแต่ละกิจกรรม โดยมีอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมโครงการดังกล่าว ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2567 ณ Hall 2 และ Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และบริเวณโดยรอบของศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นางสาวกณันท์ สุขเอี่ยม**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกณันท์ สุขเอี่ยม นักศึกษาระดับชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัลชนะเลิศ เหรียญทอง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 21 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



## ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

# Congratulations!



**นางสาวรวงคณา กุลมั่ง**

**ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**

นางสาวรวงคณา กุลมั่ง ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

**ได้รับรางวัลเหรียญทองแดง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Fruit and vegetable carving : Individual”

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

วันที่ 21 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นายภัทรธร เพชรวิชิต**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรธร เพชรวิชิต ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัลชนะเลิศ เหรียญทอง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Duck main”

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

วันที่ 22 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายธีรภัทร์ พรหมพิทักษ์ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัลชนะเลิศ เหรียญทอง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Duck main”

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

วันที่ 22 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นายอริวัฒน์ ขำทอง**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายอริวัฒน์ ขำทอง ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญทองแดง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Duck main”

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

วันที่ 22 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นางสาวจิรภัทร์ จันทรเกษมจิต**

**ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**

นางสาวจิรภัทร์ จันทรเกษมจิต ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญทองแดง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 22 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นายทินภักดิ์ เหล่าสุวรรณพงษ์**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายทินภักดิ์ เหล่าสุวรรณพงษ์ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญทองแดง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Duck main”

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

วันที่ 22 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวนันทน์ภัส คัชมาตย์ ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญเงิน**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวปัทมา โลหะสุวรรณ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญทอง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



## ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

# Congratulations!



**นายกฤษณะ พงษ์สุธรรม**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกฤษณะ พงษ์สุธรรม ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญทองแดง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกิจติกร นิลกิจ ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญเงิน**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นายศุภสิริ ดาบแก้ว**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายศุภสิริ ดาบแก้ว ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญทองแดง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นางสาวไอรินทร์ กิมานุวัฒน์**

**ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**

นางสาวไอรินทร์ กิมานุวัฒน์ ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

**ได้รับรางวัล เหรียญทอง**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรธร เพชรวิชิต ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับเงินรางวัลและถ้วยคะแนนรวมสูงสุด รายการ Duck Main Course**

และได้รับเหรียญทอง ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 24 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นางสาวกรเกล้า กิจจานนท์**

**ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**

นางสาวกรเกล้า กิจจานนท์ ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล ชมเชย**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Duck main ”

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

วันที่ 24 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายปณชัย เกียรติแสงทอง ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล เหรียญเงิน**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 24 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นางสาวณิชภัทร เส้นขาว**

**ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน**

นางสาวณิชภัทร เส้นขาว ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

**ได้รับรางวัล ชมเชย**

ในการแข่งขันรายการอาหารประเภท “Modern Thai cuisine”

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

วันที่ 24 สิงหาคม 2567 ณ 1-4 ชั้น G ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Clubhouse**

ขอเชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 2 สิงหาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

**ขนมค้างคาวเผือก**

คุณชลริชา ศิริประยงค์ (ลิ้นไอ)

**Moderator**

ดร.เบญจพร (Mina Pan) | ดร.ฉันทรรณมา ศิริพันธ์วัฒนา | น.ส.กาญจนา เพ็ญศรี

**ขนมค้างคาวเผือก** 🦇 🥥  
2 August BE 2567

- Nina
- Chanch...
- Som'O
- Kanchana
- Anong
- MMM
- NR
- Dong
- KANOK...
- Natcha
- Pann
- Kremie
- Angel
- Arunrong
- Churm
- ราตรี

**clubhouse**

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

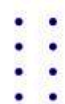
เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ขนมค้างคาวเผือก” 2 Aug 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุย แลกเปลี่ยนเรื่องราว “ขนมค้างคาวเผือก” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณชลริชา ศิริประยงค์ และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.ฉันทรรณมา ศิริพันธ์วัฒนา และผู้ช่วยศาสตราจารย์กาญจนา เพ็ญศรี กับหัวข้อ “ขนมค้างคาวเผือก” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ สูตรและวิธีการทำ พร้อมทั้งแนะนำวิธีการเก็บรักษาขนมให้อยู่ได้นาน เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศ และต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกินSDU



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

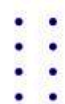
DAY 7 : อบรมบทปฏิบัติการ : หมอฉนมหวาน

3  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ณัจยา เมขราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมอฉนมหวาน ในเมนูเครป แพนเค้ก ซอคบอล รุนผลไม้สด สัมปนีและขนมต้มขาว ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ได้ร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 3 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้องทฤษฎี 10201 และห้องปฏิบัติการ 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 8 : อบรมบทปฏิบัติการ : หมวคน้ำแข็ง

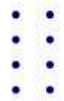
4  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัจยา เมขราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ.จากรุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ชมนาน ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมวคน้ำแข็ง ในเมนู พืชซ่าโซ่ กุ้งห่อผัก ขนมน้ำตาลลูกชิ้นปลาสดใส่ไข่เค็ม ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก อาจารย์บัณฑิตพร รุจขจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ได้ร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 4 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ห้องทฤษฎี 10201 และห้องปฏิบัติการ 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**ต้มยำกุ้ง**

ส่วนผสม	
ต้มยำไก่สด	500 กรัม
ต้มยำหมู	100 กรัม
ต้มยำปลา	100 กรัม
ต้มยำกุ้ง	100 กรัม
ต้มยำปู	100 กรัม
ต้มยำปลาหมึก	100 กรัม
ต้มยำปลาหมึก	100 กรัม
ต้มยำปลาหมึก	100 กรัม
ต้มยำปลาหมึก	100 กรัม
ต้มยำปลาหมึก	100 กรัม

**น้ำพริกเผา**

ส่วนผสม	
พริกขี้หนูเขียว	20 กรัม
พริกขี้หนูแดง	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม
พริกขี้หนูดำ	20 กรัม

**สังขยาใบเตย**

ส่วนผสม	
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม
ใบเตย	100 กรัม

**ต้มยำกุ้ง**

**น้ำพริกเผา**

**สังขยาใบเตย**

Virtualroom01

Zoom live

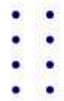
### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ต้มยำทำแกง"

7 Aug 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ต้มยำทำแกง" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูต้มยำกุ้ง น้ำพริกเผา กุ้ง และสังขยาใบเตย การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 สิงหาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร

โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถของอาหารไทยในเวทีตลาดโลก (DAY 1)

10  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนามาตรฐานอาหารไทยเพื่อยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถของอาหารไทยในเวทีตลาดโลก โดยได้รับเกียรติจาก ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม โดยมีคุณธามภ์ ประวัติศรี เจ้าของร้าน PAD THAI และ ปลาร้าเด้อ ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นวิทยากรในหัวข้อ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารไทยของลูกค้าชาวต่างชาติ และ การจัดทำมาตรฐานการทำ SOP ในธุรกิจอาหาร และ คุณคุณภาพงศ์ เตชวรสระเสริฐ เจ้าของเพจไปด้วยกัน เป็นวิทยากรอบรมในหัวข้อ การสื่อสารและสร้างสรรคคอนเทนต์เพื่อสร้างการรับรู้และประชาสัมพันธ์ธุรกิจร้านอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 10 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-18.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร

โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถของอาหารไทยในเวทีตลาดโลก (DAY 2)

11  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนามาตรฐานอาหารไทยเพื่อยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถของอาหารไทยในเวทีตลาดโลก โดยได้รับเกียรติจาก คุณธามม์ ประวัติศรี เจ้าองร้าน PAD THAI และ ปลาธาดิ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นวิทยากรในหัวข้อ การสร้างมาตรฐานให้บริการในร้านอาหารไทยเพื่อสร้างความประทับใจ กฎหมายระเบียบปฏิบัติ ข้อบังคับในการทำธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ และการจัดทำมาตรฐานการกำ SOP ในธุรกิจอาหาร จัดขึ้นในวันที่ 11 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-17.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 1 และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree  
“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”  
DAY 9 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ความรู้ด้านโภชนาการ

10  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ความรู้ด้านโภชนาการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้อง 32201 ชั้น 2 อาคาร 32 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 10 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : FOOD WASTE

11  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : FOOD WASTE และปรุงประกอบอาหารในเมนู ยำขนมจีน ต้มยำรวมมิตร และ ไข่เจียวหอมแดง ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องอ่อนน้อมพันธุ์ และ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# 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”

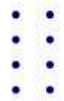
DAY 6 : อบรมบทปฏิบัติการ : หมวดยัดและผลไม้

14  
July  
2024

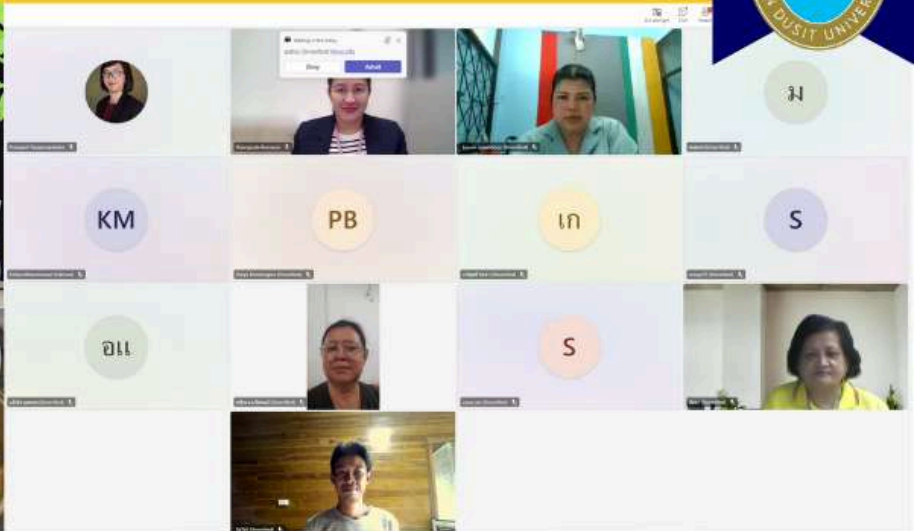
โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์ณัฏยา เมธราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารเป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหมวดยัดและผลไม้ ในเมนูสุกน้ำ ไข่ตุ๋นเปิดน้อย เต้าหู้ทอดผัดรวม 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



### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ครบเครื่องเรื่องสำหรับไทย"

14  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "ครบเครื่องเรื่องสำหรับไทย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัจญา เมฆราวี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูแกงส้ม หมูสอดไส้ น้ำพริกย่างกุ้ง และส้มเชื่อม การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Clubhouse

ขนมต้ม รากเหง้าขนมไทยสู่วัฒนธรรมสมัยใหม่

เข้าร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 16 สิงหาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.  
พบกับ ครูเจษฎา กล้ากล็อง

MODERATOR

Clubhouse อาหารการกินSDU

clubhouse

อาหารการกินSDU

1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

ขนมต้ม รากเหง้าขนมไทยสู่วัฒนธรรมสมัยใหม่

16 August BE 2567

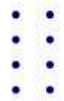
Nina, Chanch..., Moo, Thitima, Jarunee, Panita, กิเ, กิติรัตน์, Sarisa, Chanant..., impatch..., ศุภาพิชญ์, Siwaporn, นิแ, W\_, รังสิมา, KP, TK, Yutthap..., S.Swän, ภิภาวี

### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ขนมต้ม” รากเหง้าขนมไทย สู่วัฒนธรรมสมัยใหม่ 16 Aug 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “ขนมต้ม” รากเหง้าขนมไทย สู่วัฒนธรรมสมัยใหม่ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณเจษฎา กล้ากล็อง ครูผู้ช่วย วิทยาลัยการอาชีพกาญจนบุรี และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์ธิติมา แก้วมณี และผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ กับหัวข้อ “ขนมต้ม” รากเหง้าขนมไทย สู่วัฒนธรรมสมัยใหม่ ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ความเป็นมาของขนม พร้อมทั้งแนะนำสูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกินSDU



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



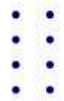
โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree  
“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”  
DAY 11 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร

17  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโก ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ยุศลินี หวังคง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และดร.ภาควณีย์ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหารในเมนู ต้มง่าไก่ ผักบรอกโคลีแครรอต ลาบหมู ข้าวผัดไส้กรอก ก๋วยจั๊บน้ำจิ้ม และก๋วยเตี๋ยวญวนหมูสับ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

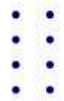
DAY 12 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set menu

18  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโต ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ยศสินี หัวดวง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set menu ในเมนู ซุปผัก-โรนีนหมูสับ+ขนมปังคอกอง ข้าวสวย+แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้+หมูสับปั้นก้อนทอด+เวจก๊วย บะหมี่หมูแดง+ขนมปังบิงเบอซีส และข้าวหมูแดง+ซูปผัก+ฝรั่ง ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร

โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถผู้ประกอบการไทยในเวทีตลาดโลก (DAY 3-4)

17-18  
Aug  
2024

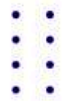
โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนามาตรฐานผู้ประกอบการไทยเพื่อยกระดับและเพิ่มขีดความสามารถในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลนิธิ (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถผู้ประกอบการไทยในเวทีตลาดโลก โดยได้รับเกียรติจาก คุณพรชัย นิตย์เมธาวงศ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านบริหารจัดการธุรกิจอาหาร เป็นวิทยากรในหัวข้อ การบริหารจัดการธุรกิจอาหารให้มีประสิทธิภาพ การจัดทำต้นทุนอาหารและการตั้งราคาขาย สำหรับเชฟไทยไปต่างประเทศ การทวนสอบการผลิตและบริการอาหารด้วย Checklist และการบริหารบุคลากรไทยในต่างประเทศ และหลักการให้บริการสำหรับธุรกิจอาหาร จัดขึ้นระหว่าง วันที่ 17-18 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-17.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 1







# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**สปาเก็ตตี้**  
ซอสเพสโต้กุ้ง

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 23 สิงหาคม 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

**Moderator**

- นางนงนุช นินาพานิช
- นางวันวิสาข์ พิลาธรรมาน
- ดร.ทศพร อุนนทโชติ

Club House อาหารการกินSDU

### สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้กุ้ง 🍷

23 August BE 2567

- Nina
- Chanch...
- Phakpoom
- Mint
- MMM
- Dong
- Kor
- O
- Yotsinee
- KANOK...
- Tiffy
- Arunrong
- Siwaporn
- Sorat
- Kamolp...
- ศุภาพิชญ์
- Chanant...
- Au
- ธนพร
- Chaicha...
- Panita
- Chanant...
- S.Swān
- Sarisa
- Tula
- Kamonc...
- Thikha...
- Kremie
- Kanjanat

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

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU

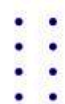
#### หัวข้อ “สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้กุ้ง”

23  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้กุ้ง” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์สุนิรา ชัยภักดิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร้งนา ศิริพันธ์วัฒนา ดร.ภาคภูมิ คุประเสริฐยิ่ง และ ดร.พรรณรพี เอี่ยมกวีเจริญ กับหัวข้อ “สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้กุ้ง” พร้อมทั้งแนะนำสูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกิจกรรมสาธิตอาหาร  
ในงาน Thailand International Culinary Cup (TICC) 2024 ครั้งที่ 28

23  
Aug  
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกิจกรรมสาธิตอาหาร ในงาน Food & Hospitality Thailand โดยมี อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สินและ อาจารย์ณัจยา เมธราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารในเมนูผัดไทยจากขอผัดไทยสวนดุสิต และเมนูขนมถ้วยดอกไม้อัญชันและใบเตย แบบโมเดิร์น ให้แก่ผู้เข้ากิจกรรม ประชาชนทั่วไป และผู้เข้าแข่งขันประกอบอาหารงาน Thailand International Culinary Cup (TICC) 2024 ครั้งที่ 28 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์





# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



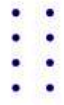
โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนเทพศิลา

24  
Aug  
2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ อ.ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน พร้อมด้วย รศ.ดร.ภัทรากิพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหารและการประกอบอาหาร และ ผศ.ดร.จิตา พู่เผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ให้การต้อนรับ พร้อมทั้งแนะนำหลักสูตรของโรงเรียนการเรือน ในโอกาสที่คณะครูและนักเรียนชั้นปีที่ 1-6 จากโรงเรียนเทพศิลา เข้ามาศึกษาดูงาน และฝึกปฏิบัติในเมนูคัพเค้กวนิลา ซอฟฟุกกี และ บัตเตอร์ครีม โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรทีมฝ่ายฝึกอบรมจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2567 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



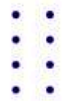
โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree  
“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”  
DAY 13 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร

28  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโก ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ยศสินี หวังคง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหารในเมนูไข่พะโล้ ผักบวบใส่ไข่ แกงจืดผักสามสี เกาเหลาหมูตุ๋น ถ้วยเตี้ยวเส้นเล็กเย็นตาโฟเต้าหู้ปลา และสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

DAY 14 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set menu

28  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโต ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ยศสินี หวังคง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set menu ในเมนู บะหมี่ผัดไก่อบ+บัวลอยเผือก ข้าวสวย+ไข่ตุ๋น+แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ+แก้วนึ่งกร ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น ปลาทอด+ซุปลำห้วยวากาเมะ+กับทิมกรอบ และ ข้าวสวย+หมูช้อน+ซุปลำห้วยวากาเมะ+ขนมบัวบับ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**อาจารย์เสาวลักษณ์ กิ่งจีน**  
 อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
 ศูนย์ส่งเสริมฯ อำเภอ นนทบุรี สอนสุโขทัย

**ฟาร์มไก่**

**ไข่ต้ม**

**หมกหน่อ**

**ปลา**

**ปูจ๋า**

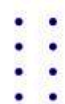
### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "เครื่องเคียง ของแถม และยำ"

28  
 Aug  
 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะจำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "เครื่องเคียง ของแถม และยำ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุปรียา ทาวรักษ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู ยำผลไม้ ห่อหมกปลาช่อน และปูจ๋า การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

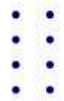
DAY 15 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร

31  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโต ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ณฤนาก ลิมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set menu ในเมนู ผัดไทยกุ้งสด+ขนมกล้วย ข้าวสวย+สันในไก่ทอด+ไข่ดาว+ซูปผักกาดขาว+แคนตาลูป ข้าวสวย+ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น+จับฉ่ายหมู+สาหร่ายปีกข้าวโพด และ ข้าวสวย+ผัดกระหล่ำปีหมู+แกงจืดลูกรอก ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



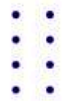
โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร  
โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก  
DAY 7 : ปฏิบัติการอาหารไทยและอาหารจานเดียว

31  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลนิธิ (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทแกง เมื่อดังนี้ พะแนงหมู แกงมัสมั่นไก่ แกงกะหรี่ไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเขียวหวาน วุ้นี่กุ้ง ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10206 และ เชฟสิริภักดิ์ ภักธรจรียา เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว เมื่อดังนี้ ข้าวผัดกะเพราไก่ ผัดไทย ข้าวอบ สับประรดก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว และปรุงอาหารจากวัตถุดิบปริศนา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10305 จัดขึ้นในวันที่ 31 สิงหาคม 2567 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



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

15  
Aug  
2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมคณะ และ ผู้บริหาร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่จากคณะ  
ทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ร่วมกันนำ  
กระเป๋านักเรียนและอุปกรณ์การเรียน ส่งมอบและเป็นสุขให้น้อง ๆ ระดับชั้นอนุบาล - ประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านนายอ อำเภอ  
อากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร พร้อมจัดเลี้ยงไอศกรีม โดยมี นางลัดดาพร อุดมมา ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนายอ คณะครู  
นักเรียน และ ตัวแทนประชาชนในท้องถิ่นให้การต้อนรับ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2567 ณ โรงเรียนบ้านนายอ อำเภอ  
อากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



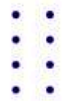
### โรงเรียนการเรือน และ Choice Education Group ประชุมหารือความร่วมมือทางด้านวิชาการ

23  
Aug  
2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ริติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน  
ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ คุณรณิดา ศรีธนาพรุน หัวหน้าสำนักงาน  
โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ คุณฤทัย วุฒิจูโก และ Mr.Steve Lim , Business Development Officer  
ผู้แทนจาก Choice Education Group เพื่อหาแนวทางร่วมมือทางด้านวิชาการในด้านการจัดการเรียนการสอน  
การฝึกอบรม การแลกเปลี่ยนบุคลากร เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมด้านการศึกษาและการฝึกประสบการณ์  
วิชาชีพ ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือความร่วมมือในการสนับสนุนผลิตภัณฑ์การเรียนการสอน และการจัดอบรม ร่วมกับ บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) และ บริษัท RICH'S

23  
Aug  
2024

ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ริติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ คุณรณิดา ศรีธนาอรุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับบริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) และ บริษัท RICH'S เพื่อหารือความร่วมมือในด้านมอบผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนและการจัดอบรมให้กับนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



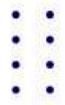
โรงเรียนการเรือน ของอบคุณ บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

28  
Aug  
2024

อ.ริติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นผู้แทนโรงเรียนการเรือน/ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ รับมอบ ผลิตภัณฑ์ กะทิ อร่อย-ดี/แผ่นปอเปียะ little chef จาก คุณณัฐธัญ อภิชยารักษ์ ผู้แทน บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือน/ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ของอบคุณ บริษัท ไทย อกริ ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ที่นำผลิตภัณฑ์ กะทิ อร่อย-ดี/แผ่นปอเปียะ little chef มามอบเพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566

8  
Aug  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2566 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิญญู สกุลหอม คณบดีคณะครุศาสตร์ เป็นประธานกรรมการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิชญ์สินี พุทธิกิจวิศรี ดร.กึ่งกาญจน์ ทองงอก เป็นกรรมการตรวจประเมิน และ คุณรณิศา ศรินาวรุลน หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นเลขานุการ ซึ่งการตรวจประเมินฯ ในครั้งนี้ อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 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



# ด้านการบริหาร

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนพร้อมด้วยบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน และบุคลากรสังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมใส่รางวัลประกาศเกียรติคุณในงาน “วันคล้ายวันสถาปนาครบรอบ 28 ปี” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

15  
Aug  
2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วยบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน และ บุคลากรสังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมใส่รางวัลประกาศเกียรติคุณให้การสนับสนุนและเป็นเครือข่ายความร่วมมือทางด้านวิชาการร่วมกับคณะกรรพชากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ในงาน “วันคล้ายวันสถาปนา ครบรอบ 28 ปี” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.กฤษณพงศ์ กีรติกร นายคณบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นผู้มอบใส่รางวัล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2567 เวลา 09.30 - 11.30 น. ณ หอประชุมวิโรจน์ อิมพิทักซ์ อาคารวิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ (อาคาร 14) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



# ด้านการบริหาร



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



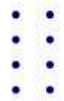
โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท น้ำปลาพิไชย จำกัด  
จัดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ “มารู้จักน้ำปลากันเถอะ”

19  
Aug  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานเปิดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ “มารู้จักน้ำปลากันเถอะ” จัดโดย โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท น้ำปลาพิไชย จำกัด คู่ความร่วมมือทางวิชาการ โดยได้รับเกียรติจาก คุณอารีย์ มีสวัสดิ์ ผู้จัดการฝ่ายประกันคุณภาพ คุณอรพรรณ สุทธิภูมิ ผู้จัดการแผนกการตลาด บริษัท น้ำปลาพิไชย จำกัด เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับที่มาของน้ำปลา การเลือกใช้น้ำปลาแต่ละประเภท แหล่งที่มาของน้ำปลาก่อนบรรจุลงขวด และวิธีการเลือกใช้น้ำปลาแต่ละประเภท พร้อมชิม ให้แก่บุคลากรโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 สิงหาคม 2567 เวลา 15.00 - 17.00 น. ห้อง 402 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 8/2567

27  
Aug  
2024

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 8/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 7(11)/2567 วันที่ 26 กรกฎาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 8(49)/2567 วันที่ 13 สิงหาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1/2567 วันที่ 14 สิงหาคม 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนสิงหาคม 2567 รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนสิงหาคม 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนกรกฎาคม 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย และสรุปการดำเนินงานด้านวิชาการ ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 7/2567 เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2567 ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา ขอเชิญเสนอชื่อบุคลากรเพื่อรับการพิจารณาคัดเลือกเข้ารับรางวัล โครงการรางวัลเกียรติยศแห่งความสำเร็จ สอว. ประเทศไทยประจำปี 2567 (ASAIHL THAILAND OUTSTANDING ACHIEVEMENT AWARD 2024) การจัดห้องพักรับรองบุคลากรโรงเรียนการเรือน รายงานผลการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตร/คณะ การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา การดำเนินงานด้านฝึกประสบการณ์ด้านวิชาชีพ ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 27 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00-11.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รุปรูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 11/2567

3  
Aug 2024

วันที่ 3 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณธณภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวผัดปลาทุชะอม ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

3  
Aug 2024

วันที่ 3 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ ข้าวเหนียวเปียก ข้าวโพด ฌ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

3  
Aug 2024

วันที่ 3 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษ สำหรับการครัว ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

4  
Aug 2024

วันที่ 4 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มพักรวม แกงเขี้ยวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และ ตะโก้แห้ง 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

4  
Aug 2024

วันที่ 4 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Tarte Tatin, Mushroom Cream Soup, Chicken Stew with Turned Vegetable และ Vanilla Ice-cream ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



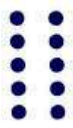
อบรมกาแฟและการชงเครื่องดื่มให้กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน

5 - 6  
Aug 2024

วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมกาแฟและการชงเครื่องดื่ม ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร ครั้งที่ 4/2567 (อบรมกาแฟและการชงเครื่องดื่มให้กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน) โดยมี อาจารย์นราเดช ภูวานิช และ อาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กาแฟร้อนและเย็นชนิดต่าง ๆ ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 11/2567

8  
Aug 2024

วันที่ 8 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณชลธิดา ศิริธนากรณ์พันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู แครมบรูเล่ ฌ ห่องเบเกอรี่ อาหาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบสมรรถนะของบุคลากรตามมาตรฐานอาชีพให้กับนักศึกษา

9  
Aug 2024

วันที่ 9 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบสมรรถนะของบุคลากร ตามมาตรฐานอาชีพ (คุณวุฒิวิชาชีพ) ในสาขาวิชาชีพการท่งเกี่ยวข้อง การโรงแรม กัตตาคาร และ ร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 4 ให้กับนักศึกษาโรงเรียน การเรือน ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนอนุบาลสามเสน

13-15  
Aug 2024

วันที่ 13-15 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับ คณะครูและนักเรียน โรงเรียนอนุบาลสามเสน โดยการบรรยายกระบวนการดำเนินงาน และ นำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

13-15  
Aug 2024

วันที่ 13 - 15 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 13 สิงหาคม 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 14 - 15 สิงหาคม 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 241/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมอาหารไทยระยะสั้นแบบ Private Course

15-16  
Aug 2024

วันที่ 15 - 16 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมอาหารไทยระยะสั้นแบบ Private Course ในเมนู ปลาหนึ่งมะนาว ห่อหมกปลา ข้าวผัดสับปะรด กุ้งทอดซอสมะขาม ทะเลพัดพวงกะหรี่ ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน และไก่ผัดเบ็ญจมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 242/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 11/2567

16  
Aug 2024

วันที่ 16 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณสหัสวงศ์ นวลจันทร์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู โอโคโนมิยากิ และ ทาโกะยากิ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์)

17  
Aug 2024

วันที่ 17 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 204 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ให้เกียรติเป็นผู้มอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี สาธิตและควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

17  
Aug 2024

วันที่ 17 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ดร.สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก : ศิลปะในการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยพืชผักผลไม้ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

17-18  
Aug 2024

วันที่ 17 - 18 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช กุ์วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ เมนูกาแฟร้อน-เย็น ชา และเมนูอื่น ๆ มากกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมไทย 1

17-18  
Aug 2024

วันที่ 17 - 18 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ฟอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกขุบ และขนมชั้น ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

18  
Aug 2024

วันที่ 18 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง 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

18  
Aug 2024

วันที่ 18 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมี อาจารย์ณพสิทธิ์ กู้ทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู French Onion Soup , Pasta Dough , Lasagna และ Crêpe Suzette ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนลูกพระดาบส

21  
Aug 2024

วันที่ 21 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนลูกพระดาบส ในโครงการผู้ประกอบการใหม่ รุ่นที่ 3 โดยบรรยายกระบวนการดำเนินงาน และนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคมครั้งที่ 11/2567

22  
Aug 2024

วันที่ 22 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู Fettuccine Alfredo ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 251/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากบริษัทเซ็นทรัลพัฒนา

23  
Aug 2024

วันที่ 23 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะผู้บริหารจาก บริษัทเซ็นทรัลพัฒนา นำโดย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และ คุณพัสนันท์ แยมจ๋าไพโร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 โดยบรรยายด้านการบริหารจัดการ การจัดการพื้นที่ และ นำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

24  
Aug 2024

วันที่ 24 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัว ก่อนเข้าครัว และสาริตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และกุงทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



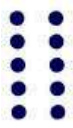
อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 1

24-25  
Aug 2024

วันที่ 24 - 25 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมี อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม และ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู ชูฉิ่งปลาทอด และ หมูสะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ 10206 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 2

24-25  
Aug 2024

วันที่ 24 - 25 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์ยวฤติยา สมทะนะ และอาจารย์วันทนา ลวณางกุล เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู บราวนี่ ชิฟฟอนไบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังกุน่า โดนัทกุน่า และขนมปังเนยสด ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น แบบ Private Course : Bakery Work Shop

24  
Aug 2024

วันที่ 24 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น แบบ Private Course : Bakery Work Shop ให้กับคณะครูและนักเรียนโรงเรียนเทพสิลา โดยได้รับเกียรติกล่าวเปิดการอบรม และให้การต้อนรับ โดย ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และการวางแผน ร่วมด้วย ผศ.ดร.ฐิตา พุฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อ การสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และ รศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา อุตสาหกรรมการประกอบอาหาร ซึ่งมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู วานิลลาคัพเค้กบัตเตอร์ครีม และ Soft & Chewy Chocolate Cookies ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

25  
Aug 2024

วันที่ 25 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู วุ้นจี๋กุ้ง ยำถั่วพู ล่าเตียง ต้มข่าไก่ และฟักทองสังขยา ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98

25  
Aug 2024

วันที่ 25 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 98 โดยมีอาจารย์จาร์ริก ศรีอรุณ ให้เกียรติเป็นผู้มอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี สาธิตและควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู Pepper Steak with Rösti Potatoes ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมอาหารไทยให้กับชาวเกาหลีใต้ จาก Korean Food Association

27  
Aug 2024

วันที่ 27 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมให้กับบริษัททัวร์ โคเรีย แอนด์ เทรดดิ้ง จำกัด โดยผู้อบรมเป็นชาวเกาหลีใต้ จาก Korean Food Association จำนวน 28 คน โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้สาธิตในเมนู ผัดไทย ปูผัดผงกะหรี่ และ ต้มยำกุ้ง ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ด้านการจัดการงานครัว

28  
Aug 2024

วันที่ 28 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย คุณปุ่นชัย บุญสม คุณปิยภณี ชดช้อย และคุณทวีศักดิ์ หันตุลา เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ การออกแบบและการจัดการพื้นที่ครัว อุปกรณ์ วัตถุดิบและสถานที่สำหรับงานครัว ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ในรายวิชาการจัดการครัวในธุรกิจโรงแรม เพื่อส่งเสริมและพัฒนาองค์ความรู้ตลอดจนการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

31  
Aug 2024

วันที่ 31 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิ์แพทย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย แกงเลียง และขนมกล้วย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารอิตาเลียน

31 Aug -  
1 Sep 2024

วันที่ 31 สิงหาคม - 1 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารอิตาเลียน โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติในเมนู พิชซ่าหน้าแฮมเห็ด มินีสโตรเน่ซูป หอยแมลงภู่ซอสมะเขือเทศ ขนปังกระเทียม ลาซานญาซอสหมู สปาเกตตี้คาโบนาร่า และ พานาคอตต้าสตรอเบอร์รี่ ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 262/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การจัดดอกไม้เบื้องต้น

31 Aug -  
1 Sep 2024

วันที่ 31 สิงหาคม - 1 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการจัดดอกไม้เบื้องต้น  
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาค  
ทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ การจัดดอกไม้เบื้องต้น ณ ห้องศิลปะ 10407 อาคาร 10  
ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการ

## ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม สิงหาคม 2567



ศูนย์ฝึกอบรมวิชาการนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

### จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 204 - 206 (plus)
- หลักสูตรอาหารยุโรปรุ่น 98 (plus)
- อบรมอาหารไทยระยะสั้น Private course
- ระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- ระยะสั้นขนมไทย
- ระยะสั้นอาหารไทย 1
- ขนมอบเบื้องต้น 2
- อาหารอิตาเลียน
- การจัดดอกไม้เบื้องต้น



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2567  
เทศกาลอาหารนานาชาติสิงหาคม 2567  
วันที่ 7 - 11 สิงหาคม 2567 เวลา 10.00 - 12.00 น.

- ผ. 5 สิงหาคม 2567  
ชาวจีน/เวียดนาม / ขนมจีนน้ำยา
- ผ. 8 สิงหาคม 2567  
เวียดนาม / ผัดผัสดูแลใจ
- ผ. 16 สิงหาคม 2567  
เวียดนาม/อิตาลี / กุ้งทอดกรอบ / เฟตตูชีเน่
- ผ. 22 สิงหาคม 2567  
อิตาลี/ไทย / สเต็กหมู / ข้าวผัด



### จัดโครงการบริการ วิชาการ

- วันที่ 7 ส.ค 67 ถ่ายทำเมนูอาหารไทย ให้กับกองถ่ายซีรีส์
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 11 /2567 เมนู ข้าวผัดปลาทุย เครื่องชูเล่ ไอศกรีมช็อกโกแลต / ซากโกะซาคิ Fettuccine Alfredo
- อบรมหลักสูตรระยะสั้น แบบ Private Course : Bakery Work Shop โรงเรียนเทพศิรินทร์
- วันที่ 27 ส.ค 67 จัด Work Shop อบรมอาหารไทย ให้กับ บริษัทฯ ทัวร์โคเรเชีย



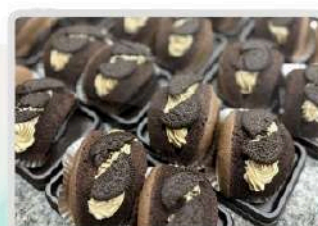


# ด้านการบริหาร

## รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนสิงหาคม 2567

### สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

- ผลิตขนมปังเช่น ขนมปังเบอเกอร์, ขนมปังหัวกระโหลก, ขนมปังปอนด์
- ผลิตขนมปังไส้คาวและหวาน เช่น ขนมปังหมูหยอง, ขนมปังไส้กรอก, ขนมปังครีมสด, ขนมปังสังขยา,
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้ชอคโกแลตชิพ, ชอฟคุกกี้, คุกกี้สิงคโปร์, คุกกี้เนย
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์, เค้กโรล, เค้กมะพร้าว, เค้กชีฟพอน
- ผลิตชุดอาหารเช้าอมเลก ไข่ดาว, วาฟเฟิล, แพนเค้ก, โตะเที่ยวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม



### สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

หน่วยงานภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยงานภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชา กองทัพบก

### เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย ประมาณ 130,477 บาท
- ผลิตอาหารว่าง งานบริการ ห้องจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 13,134 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียน รร.สาริตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 15,660 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมของศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 33,934 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



## ด้านการบริหาร

# รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ สิงหาคม 2567

“ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงาน  
ปลัดบัญชีกองทัพบกจำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

### 🍴🍴 อาหาร

ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม ข้าวหมูกระเทียม+ไข่ดาว ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ+หมูทอด+ผักสด  
ข้าวผัดพริกเผา+หมูสามรส+ไข่ต้ม มักกะโรนีผัดซอสไส้กรอก  
ข้าวหน้าหมูแฮมเบอร์เกอร์แฮมเบอร์เกอร์



### 🍴🍴 ของว่าง/ของหวาน

ซูชิข้าวโพด เบคอนพันไส้กรอกอบซอสบาบีคิว ครีวชองค์แฮมชีส ขนมจีบ ห่อหมกปลา  
ทอดมันปลา ซาลาเปาไส้หมูแดง เต้าส่วน มันสำปะหลังเชื่อม ขนมฝักทอง บัวลอยฟักทอง





## ฝ่ายผลิตอาหาร ประจำศูนย์อาหารตลิตนฤมล



ประจำเดือนสิงหาคม 2567

### ผลิตและจำหน่ายอาหาร

จัดทำอาหารเพื่อจำหน่ายในครัวตลิตนฤมล  
โรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัด  
บัญชีกองทัพบก และช่องทางออนไลน์ต่างๆ



#### • เมนูข้าวแกง

แกงเขียวหวาน ต้มยำ ผัดผัก  
ต้มจืด แกงส้ม ผัดวุ้น



#### • เมนูตามสั่ง

สุกี้ ผัดพริกแกง ราดหน้า  
ผัดซีอิ๊ว ผัดผงกะหรี่



#### • เมนูก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำน้ำข้น น้ำใส  
เย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวไก่บะระ  
ข้าวต้ม



### ออเดอร์เมนูพิเศษ

- หมูกระเทียม ไข่ดาว 20 ถ้วย
- มาม่าซี่โครงหมู 20 ถ้วย
- เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วหมู 20 ถ้วย
- กะเพราหมูสับ ไข่ดาว 18 ถ้วย
- ก๋วยเตี่ยวคั่วไก่ 17 ถ้วย
- ข้าวผัดรถไฟ ไข่ดาว 17 ถ้วย
- ข้าวไก่ต้มน้ำปลา 18 ถ้วย
- กะเพราหมูสับ ไข่ดาว 80 ถ้วย
- ไก่กระเทียม ไข่ดาว 30 ถ้วย
- จัดทำเมนูแก้วกึ่งไก่ กะเพราหมูสับ  
ไข่ต้ม สำหรับนักศึกษา 400 คน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



# ด้านการบริหาร

## สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนสิงหาคม 2567



**งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์**

**งานสนับสนุนด้านการอบรม**

**งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์**



One Page ข่าว



การบริการวิชาการ

www.chefschool.dusit.ac.th



รับสมัครอบรม ในเว็บไซต์

สื่อข่าวสาร 70 ชิ้นงาน  
สื่อด้านการอบรม 570 ชิ้นงาน  
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 248 ชิ้นงาน



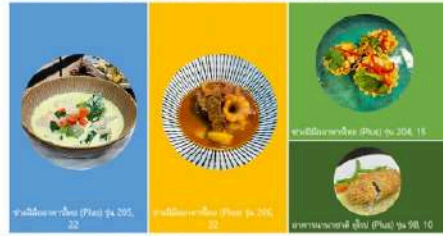
One-page ความรู้ และ ศิลปกรรมเผยแพร่ใน Facebook และ Reel



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

ประเภทของสื่อ	จำนวนชิ้นงาน
1. บทความ	10
2. รูปภาพ	20
3. วิดีโอ	15
4. อินโฟกราฟิก	12
5. สไลด์	18
6. โปสเตอร์	8
7. บัตรเชิญ	10
8. หนังสือ	5
9. สื่อสิ่งพิมพ์	15
10. สื่ออิเล็กทรอนิกส์	12
11. สื่อสิ่งพิมพ์	10
12. สื่อสิ่งพิมพ์	8
13. สื่อสิ่งพิมพ์	10
14. สื่อสิ่งพิมพ์	12
15. สื่อสิ่งพิมพ์	10
16. สื่อสิ่งพิมพ์	12
17. สื่อสิ่งพิมพ์	10
18. สื่อสิ่งพิมพ์	12
19. สื่อสิ่งพิมพ์	10
20. สื่อสิ่งพิมพ์	12
21. สื่อสิ่งพิมพ์	10
22. สื่อสิ่งพิมพ์	12
23. สื่อสิ่งพิมพ์	10
24. สื่อสิ่งพิมพ์	12
25. สื่อสิ่งพิมพ์	10
26. สื่อสิ่งพิมพ์	12
27. สื่อสิ่งพิมพ์	10
28. สื่อสิ่งพิมพ์	12
29. สื่อสิ่งพิมพ์	10
30. สื่อสิ่งพิมพ์	12

ผลิตภัณฑ์อาหารประจำเดือน สิงหาคม 2567



วันที่	ชื่อโครงการ	สถานที่	จำนวนผู้เข้าร่วม	จำนวนสื่อ
11/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
12/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
13/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
14/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
15/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
16/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
17/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
18/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
19/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
20/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
21/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
22/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
23/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
24/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
25/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
26/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
27/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
28/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
29/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
30/08/2567	โครงการบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...





# ด้านการบริหาร



ศูนย์ปฏิบัติการนันทนาการ  
โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษา

## รายงาน ประจำเดือน สิงหาคม 2567 ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ประเภทให้บริการ

- 🍲 ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- 🍷 อาหารญี่ปุ่น
- 🍝 ก๋วยเตี๋ยวและข้าวต้ม
- 🍪 เบเกอรี่
- 🍽️ อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- 🥤 เครื่องดื่ม
- 🍷 อาหารDelivery/อาหารยุโรป
- 🍷 ไอศกรีม

รายได้รวม 440,764 บาท

อมรภรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก  
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก  
รายได้ 198,966 บาท

สำนักงานปลัดบัญชีจังหวัดทบ  
รายได้ 21,812 บาท

รายได้รวม 167,230 บาท

CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์  
รายได้รวม 52,445 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ  
รายได้รวม 5,960 บาท

อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

- คณะวิทยาศาสตร์ ขอใช้พื้นที่จัดโครงการฝึกอบรมฯ วันที่ 1 สิงหาคม 2567 ณ E-Learning Co-working Space ชั้น 5
- คณะวิทยาศาสตร์ ขอใช้พื้นที่จัดอบรมด้านวิชาการ วันที่ 30 สิงหาคม 2567 ณ E-Learning Co-working Space ชั้น 5

โครงการเติมอ้อมให้นักศึกษา  
และบุคลากรมสส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอ้อม  
ให้นักศึกษาและบุคลากร  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
จำนวนเงิน 51,156 บาท





# ด้านการบริหาร



## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

เดือน สิงหาคม 2567

รายรับ รายจ่าย

ลูกหนี้ เจ้าหนี้

กระแสเงินสดเข้า      กระแสเงินสดออก  
**2.59 ล้านบาท**      **3.39 ล้านบาท**

ลูกหนี้ ประมาณ **857,705.00 บาท**  
เจ้าหนี้ ประมาณ **1,071,187.80 บาท**

### โครงการอบรม

- ระเบียบ เดือน ก.ย.67
- บริการแก่สังคม 12/2567 ฝึกอบรมประจำเดือน กันยายน 2567

### โครงการบริการวิชาการ

- โครงการที่ 26/2567 (อบรมส่วนบุคคล หลักสูตรอาหารไทย) **15,855 บาท**
- โครงการที่ 27/2567 (อบรมเบเกอรี่ให้กับ คณะครูและนักเรียนโรงเรียนเทพสิลา) **7,025 บาท**
- โครงการที่ 28/2567 (สาธิตและสอนการทำอาหารไทยให้กับชาวเกาหลี) **22,750 บาท**
- โครงการที่ 29/2567 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุภาพบาลอาหาร ประจำเดือน ก.ย.67) **194,950 บาท**

### งบประมาณ

**254,340 บาท**

**4,800 บาท**

**15,855 บาท**

**7,025 บาท**

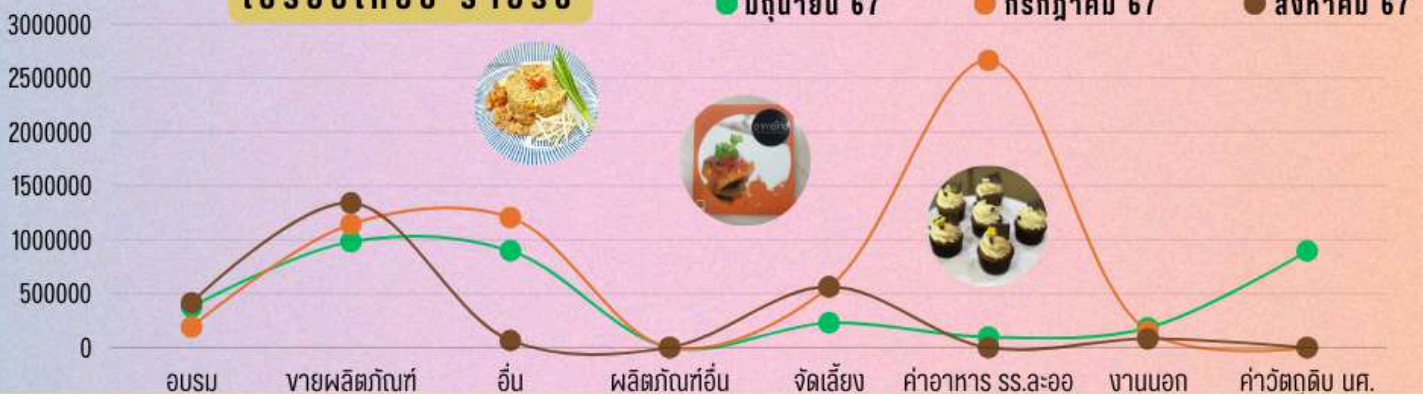
**22,750 บาท**

**194,950 บาท**

### รายรับ สิงหาคม 2567



### เปรียบเทียบ รายรับ



### สินค้าคงเหลือ

ชุดปฏิบัติการอาหาร 10,528.80 บาท  
ชุดมิดเชฟ 136,620.00 บาท  
ผลิตภัณฑและวัสดุอบรม 92,674.60 บาท  
จำนวนเงิน **239,823.40 บาท**



### ยอดอนุเคราะห์

อาหารว่างและเครื่องดื่ม  
งานและกิจกรรมต่างๆ  
จำนวนเงิน **10,840 บาท**





# ด้านการบริหาร



## รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน สิงหาคม 2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

### ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

#### 1 ส่วนงานซ่อมบำรุง



##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. ทำชั้นวางยึดทีวี หน้าร้านขายของ sw.ทหารผ่านศึก
2. แก้ไขท่อน้ำทิ้งศูนย์อาหารดุสิตนฤมิต
3. ประกอบติดตั้งรถเข็นขายของศูนย์อาหารดุสิตนฤมิต
4. ซ่อมเครื่องตี คิกเช่นเอก ห้องปฏิบัติการอาหาร
5. ปรับปรุงโรงแก๊ส และทำสถานีแก๊สชั่วคราวสำหรับใช้งานครัวดุสิตนฤมิต
6. ตัดระบบท่อน้ำร้อน-เย็น ห้องปฏิบัติการ ชั้น 4
7. เดินระบบท่อน้ำร้อน- น้ำเย็น สำหรับห้องปฏิบัติการ ชั้น 4
8. ย้ายครุภัณฑ์ออกจากพื้นปรับปรุงชั้น4

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. เปลี่ยนเครื่องปรับอากาศห้องสำนักงาน 10204
2. ติดตั้งโคมดาวไลท์ หน้าห้อง 10206
3. เปลี่ยนล้อรถเข็นชั้นเดียว
4. ซ่อมเครื่องซิลนึ่งพลาสติก
5. ล้างเตาอบเนกประสงค์ห้อง10304
6. ล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศห้อง 10205,10304
7. ซ่อมตู้แช่เย็นเย็น 2 ประตู ห้อง10305

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ทำการปรับปรุงหลังคา และด้านข้างอาคาร 12 ชั้น6
2. เปลี่ยนหัวฉีดชำระห้องน้ำหญิง
3. ย้ายเครื่องปรับอากาศส่วนสำนักงาน เพื่อปรับปรุงหลังคา
4. ซ่อมตู้แช่เย็นเย็น ห้องปฏิบัติการเบเกอร์รี่
5. เปลี่ยนโคมดาวไลท์ห้องเบเกอร์รี่

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ซ่อมตู้อุ่นอาหารครัวดุสิตเอกพล
2. ล้างทำความสะอาดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ



#### 2 ส่วนงานสนับสนุน



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

#### 3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. งานออกแบบงาน ปรับปรุง ห้องปฏิบัติการ สำหรับงบประมาณ 2568
2. งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับงบประมาณ 2569
3. ควบคุมงานโครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ



#### 4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

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



#### ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง





# ด้านการบริหาร



**SUAN DUSIT**  
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-8301-3 +96(0)2244-5090

02-2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงแรมดาวเจียม

## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนสิงหาคม 2567

### งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



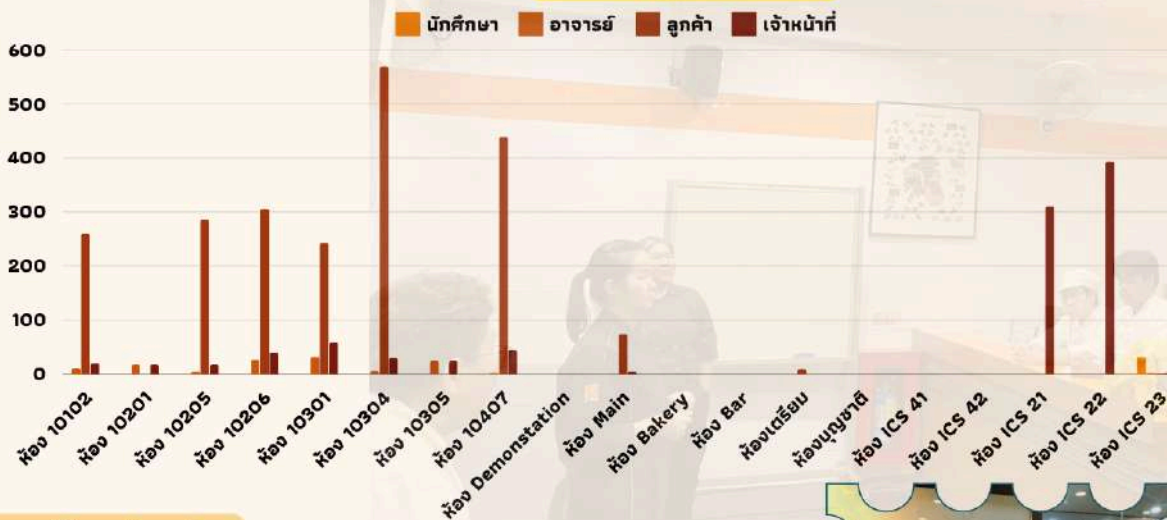
### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 8-9 สิงหาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดการประเมินสมรรถนะสำหรับบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพ การท่องเที่ยว การโรงแรม กิจการอาหารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 4 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสมรรถนะสำหรับบุคคลตามมาตรฐานอาชีพและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการโรงแรม กิจการอาหารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 4 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนสิงหาคม 2567

### พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



### งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา  
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง  
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

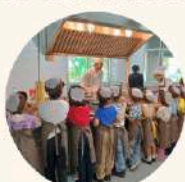
### งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

### จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนสิงหาคม

นักศึกษา จำนวน 2,570 คน  
อาจารย์ จำนวน 421 คน

-----  
ลูกค้า จำนวน 2,570 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,357 คน  
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 7,246 คน





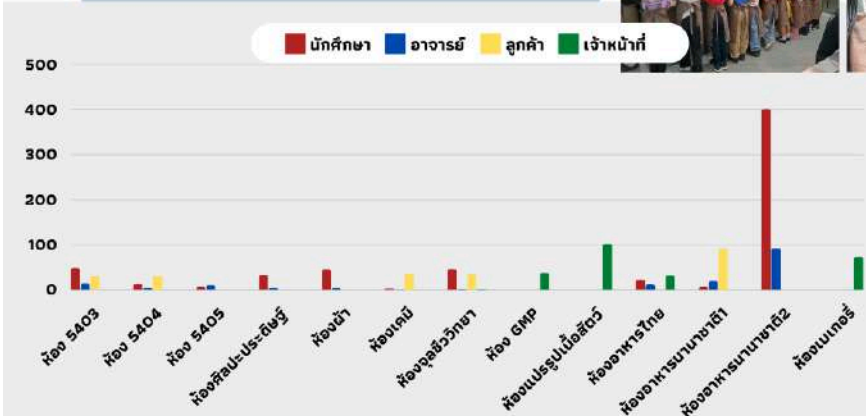
# ด้านการบริหาร



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ "อบรมหลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษาภายใต้โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่และกำลังคนที่มีสมรรถนะ เพื่อตอบโจทย์ภาคการผลิตตามนโยบายการปฏิรูปการอุดมศึกษาไทย ปี พ.ศ. 2567" หลักสูตรประเภทประกาศนียบัตร

โดยกิจกรรมเป็นการให้ความรู้ทั้งในภาคบรรยาย และภาคปฏิบัติ การออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธและวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567
- อบรมโครงการจัดอบรมหลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษาภายใต้โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่และกำลังคนที่มีสมรรถนะเพื่อตอบโจทย์ภาคการผลิตตามนโยบายการปฏิรูปการอุดมศึกษาไทย ปีพ.ศ.2567 หลักสูตรประเภทประกาศนียบัตร
- ผลิตปากก่องไก่ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทรเจริญ



**จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนสิงหาคม**  
 นักศึกษา จำนวน 644 คน  
 อาจารย์ จำนวน 164 คน  
 -----  
 ลูกค้า จำนวน 221 คน  
 เจ้าหน้าที่ จำนวน 245 คน



# ด้านการบริหาร



## งานประจำเดือน

- วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2567 งานการอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้แพลตฟอร์มจำหน่ายสินค้าออนไลน์
- วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2567 งานตลาดนัดนักศึกษา
- วันที่ 2 สิงหาคม พ.ศ.2567 งานเลี้ยงอาหารเย็นพนักงานมหาวิทยาลัย (ขงจื่อ)
- วันที่ 3,5 สิงหาคม พ.ศ. 2567 พัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์ ณ หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- วันที่ 6-7 สิงหาคม พ.ศ. 2567 โครงการการประชุมเชิงปฏิบัติการ"การจัดทำแผนการดำเนินงานของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต"
- วันที่ 6 สิงหาคม พ.ศ.2567 ต้อนรับผู้ทรงคุณวุฒิ
- วันที่ 6 สิงหาคม พ.ศ.2567 พ.ศ. 2567 การตรวจประเมินคุณภาพการศึกษายามโน ประจำปีการศึกษา 2566 ระดับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ตามระบบ SDU QA
- วันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ตรวจสอบภาพนักศึกษาชั้นปีที่ 1 รหัส 67
- วันที่ 7 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ประชุมเตรียมความพร้อมจัดพิธีเปิดโครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพคนพิการ การสร้างอาชีพการประดิษฐ์ดอกไม้แห้งและดอกไม้จันทน์
- วันที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2567 กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้การสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทยผ่านศิลปะประดิษฐ์ และงานใบตอง
- วันที่ 9 สิงหาคม พ.ศ.2567 งานโครงการหลักสูตรฝึกอบรมสร้างอาชีพสร้าง รายได้ สำหรับคนพิการทางการได้ยิน/ การเคลื่อนไหวทางร่างกาย เพื่อพัฒนาศักยภาพคนพิการ ผ่านการฝึกอบรมการสร้างอาชีพ
- วันที่ 13 สิงหาคม พ.ศ. 2567 งานสัมมนาขับเคลื่อนการดำเนินงานฐาน ทรัพยากรท้องถิ่น โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- วันที่ 14 สิงหาคม พ.ศ. 2567 หลักสูตร The Pinnacle Leadership Program รุ่นที่ 2 (L-net)
- วันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ.2567 ต้อนรับท่านอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่ 16 สิงหาคม พ.ศ. 2567 โครงการ"สัมผัสภาษาศิลปวัฒนธรรม ประจำปี 2024"
- วันที่ 17-18 สิงหาคม พ.ศ.2567 โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ "หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก"
- วันที่ 19-20 สิงหาคม พ.ศ. 2567 โครงการ"Learn and Earn Happy Aging เรียนรู้และสร้างงาน เพิ่มคุณค่าผู้สูงอายุ"รุ่น2
- วันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ.2567 ต้อนรับอาจารย์ยอด
- วันที่ 21 สิงหาคม พ.ศ.2567 ประชุมนักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ
- วันที่ 22-23 สิงหาคม พ.ศ. 2567 ประชุมคณะกรรมการวิจัยและนวัตกรรม (สัจจร) ครั้งที่ 4/2567
- วันที่ 23 สิงหาคม พ.ศ. 2567 การสัมมนาระหว่างการปฏิบัติการสอนในสถานศึกษา ครั้งที่ 3
- วันที่ 24-25 สิงหาคม พ.ศ.2567 โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ "หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก"
- วันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ.2567 งานต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนนานาชาติ SISB School
- วันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2567 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน สิงหาคม 2567
- วันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ.2567 งานไหว้ครูประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- วันที่ 30-31 สิงหาคม พ.ศ. 2567 พัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์
- ขายอาหารให้แก่นักเรียน และผู้ปกครองโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

## ภาพประกอบการปฏิบัติงาน





# ด้านการบริหาร



## งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน สิงหาคม 2567



### การประชุมนายอำเภอ และการประชุม หัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 7/2567

การประชุมนายอำเภอ และการประชุมหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 7/2567 เข้าร่วมกิจกรรม ภายในงานมีการออกร้านจำหน่ายสินค้า โดยกิจกรรมจัดขึ้นในวันที่ 28 สิงหาคม 2567 เวลา 08.30-12.00 น. ณ อาคารจันทร์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมหีบ ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้น และซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาริตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า, อาหารว่าง และอาหารเย็นสำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

- ผลิตปากก่องไก่และอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



### จำนวนผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์

ตารางการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ประจำเดือน สิงหาคม 2567

รหัสสินค้า	ผู้รับ	จำนวน												
		หมูเป็	ไก่	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู			
1-4/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	35	20	10	20	5	30	5	5	5	5	5	5	5
5-15/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	200	80	40	40	10	100	20	10	10	10	10	10	
13-18/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
19-25/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	200	80	40	40	10	100	20	10	10	10	10	10	
26-31/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	200	80	40	40	10	100	20	10	10	10	10	10	
รวมทั้งสิ้น		175	100	60	60	15	300	60	30	30	30	30	30	

ตารางการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป ประจำเดือน สิงหาคม 2567

รหัสสินค้า	ผู้รับ	จำนวน											
		หมูเป็	ไก่	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู	หมู		
1-4/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	35	20	10	20	5	30	5	5	5	5	5	5
5-15/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	200	80	40	40	10	100	20	10	10	10	10	10
13-18/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
19-25/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	200	80	40	40	10	100	20	10	10	10	10	10
26-31/0/2567	ศูนย์อาหารโรงเรียน	200	80	40	40	10	100	20	10	10	10	10	10
รวมทั้งสิ้น		645	268	134	134	35	530	105	50	50	50	50	50



# ด้านการบริหาร



## ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนสิงหาคม 2567

- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา
- ผลิตอาหารว่างเพื่อนำจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนอนุบาลสาธิตละอออุทิศ



### การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ผลิตและบริการอาหาร งานโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านประกอบธุรกิจและวัฒนธรรมทางธุรกิจของจีน China-ASEAN Business Intelligence Boot Camp ครั้งที่ 4
- ผลิตและบริการอาหารงานโครงการการประชุมเชิงปฏิบัติการ การจัดทำแผนการดำเนินงานของสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ผลิตและบริการอาหารงานสัมมนาการขับเคลื่อนการดำเนินงานฐานทรัพยากรท้องถิ่น โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
- ผลิตและบริการอาหารงานหลักสูตร The Pinnacle Leadership Program
- งานโครงการ Learn and Earn Happy Aging เรียนรู้และสร้างงาน เพิ่มคุณค่าผู้สูงวัย รุ่นที่ 2
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน สิงหาคม 2567





# ด้านการบริหาร



## ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนสิงหาคม 2567

- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเช้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็คยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร



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



# ด้านการบริหาร

## รายงานประจำเดือนสิงหาคม 2567 ฝ่ายสำนักงาน



### จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

### การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



หลักสูตรอบรมอาหารไทยส่วนบุคคล  
วันที่ 15-16 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 204 Plus  
วันที่ 23 มี.ค. - 17 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 98 Plus  
วันที่ 26 พ.ค. - 25 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมอาหารไทยให้กับบริษัททวิโรคเรีย  
แอนด์ เทรดิง จำกัด วันที่ 27 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมขนมไทย 1  
วันที่ 17 - 18 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ  
วันที่ 17 - 18 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมอาหารไทย 1  
วันที่ 24-25 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมขนมอบเบื้องต้น 2  
วันที่ 24-25 ส.ค. 67



หลักสูตรอบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 205 Plus  
วันที่ 28 เม.ย. - 8 ก.ย. 67

เบเกอรี่  
6.4%

ไข่เจียว  
30.2%

อาหาร  
49.7%

เครป  
9.4%

Food Street  
รวม 228,175 บาท



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร  
หน่วยงานภายในและภายนอก



พนักงานจำหน่ายอาหาร  
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



### เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน  
และภายนอกใน (e-office)



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร  
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



### บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน  
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 101 คน  
อัตราว่าง 0 คน



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 49  
(วิชาการ 1 , สนับสนุน 48 )  
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 52  
(สนับสนุน 10 , บริการ 42 )



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 100 คน  
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 1 คน  
บุคลากรเข้าใหม่ 0 คน



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมมอบชุดเซฟ ให้กับนักศึกษารหัส 66

7 Aug 2024

ในวันที่ 7 สิงหาคม 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดกิจกรรมมอบชุดเซฟ ให้กับนักศึกษารหัส 66 โดย พศ.อรรถ ชันสี ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง เป็นประธานในพิธีมอบชุดเซฟ ให้กับนักศึกษารหัส 66 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ณ หอประชุมชั้น 2 เวลา 13.30 – 15.00 น.



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ ทักษะดีสำหรับการเป็นผู้ให้บริการที่ดี (Positive Attitude Towards Global Service Excellence)และทำWorkshopวัดEmotional Intelligence ความฉลาดทางอารมณ์ในงานบริการ

27  
Aug 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง มุ่งมั่นพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาในการเป็นผู้ประกอบอาชีพด้านการบริการที่มีคุณภาพ ในการนี้รายวิชาการจัดการงานครัวและร้านอาหาร และรายวิชาการจัดการงานบริการ จึงได้บูรณาการดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ ทักษะดีสำหรับการเป็นผู้ให้บริการที่ดี (Positive Attitude Towards Global Service Excellence)และทำWorkshopวัดEmotional Intelligence ความฉลาดทางอารมณ์ในงานบริการ โดยการจำลองสถานการณ์สมมุติและแก้ปัญหาสถานการณ์ นำเสนอ ในรูปแบบ “บทบาทสมมุติ” อีกด้วย ได้รับเกียรติจาก อาจารย์พรรณสาองค์ อภิโกมลกร อาจารย์ประจำโรงเรียนการท่องเที่ยงและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง มาเป็นวิทยากรในการอบรมครั้งนี้ จัดขึ้นวันที่ 27 สิงหาคม 2567 ณ ห้องประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้เข้าร่วมกิจกรรม Open House ภายใต้โครงการ SDU Together Open House ค่ายสานฝัน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

30 Aug 2024

วันที่ 30 สิงหาคม 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้เข้าร่วมกิจกรรม Open House ภายใต้โครงการ SDU Together Open House ค่ายสานฝัน สวนดุสิต ลำปาง สู่เส้นทางวิชาชีพในฝัน 2024 ซึ่งจัดโดย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ซึ่งกิจกรรมนี้ได้รับเกียรติจาก ดร. ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง กล่าวต้อนรับคณะครูและนักเรียน และสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการหลักได้จัดฐานกิจกรรม Triple F: Food For Future ในกิจกรรมฐาน CK. (Cooking Equipment) และ Sensory ความสัมพันธ์ของสีและรสชาติ เพื่อให้น้องๆ ได้เข้าร่วมกิจกรรมและเป็นการประชาสัมพันธ์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



# ด้านการบริการวิชาการ

- ∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



การจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ภาคความรู้และความสามารถ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย  
ระดับ 1 ประจำปีการศึกษา 2567

2  
Aug 2024

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ภายใต้โครงการของหลักสูตร  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้ดำเนินการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน  
ภาคความรู้ และภาคความสามารถ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) รุ่นที่ 5 ของปีงบประมาณ 2567 ให้กับ  
บุคคลภายนอก โดยมีคณะกรรมการทดสอบฯ ประกอบด้วย ผศ.ราตรี เมฆวิสัย และ ผศ.สังวาลย์ ชมภูจา (กรรมการภายใน  
ศูนย์) และอาจารย์รุจริน พิษขุราษฎร์ (กรรมการภายนอกจากวิทยาลัยสารพัดช่าง เชียงใหม่) จัดขึ้นในวันที่ 2 สิงหาคม  
2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง 18 กรกฎาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. รูปแบบออนไลน์ ณ SDU  
Online Learning 14 ชั้น 2 อาคารปฏิบัติการการบิน ศูนย์การศึกษา ลำปาง



# ด้านการบริหารงาน

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ "เทคนิคการใช้และดูแลรักษา  
เครื่องมือและอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์" สำหรับเจ้าหน้าที่และอาจารย์

14  
Aug 2024

วันที่ 14 สิงหาคม 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ "เทคนิคการใช้และดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์" สำหรับเจ้าหน้าที่และอาจารย์ เพื่อการใช้ประโยชน์ของเครื่องมือและอุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์ได้อย่างเหมาะสมและคุ้มค่าและเป็นการเตรียมความพร้อมของเจ้าหน้าที่และอาจารย์ในการดูแลและแนะนำการใช้อุปกรณ์วิทยาศาสตร์สำหรับนักศึกษาในการเรียนการสอนของภาคการเรียนที่ 1/2567





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดบูรณาการสัมพันธภาพการรับสมัครนักศึกษาใหม่ งาน OPEN HOUSE 2024 เปิดบ้าน ม.อ.ตรัง ...การศึกษาแห่งอนาคต”

วันที่ 29 -30 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00 น. มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดย ดร.ธีรเดช รักไทย รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง อ.ปัทมา กาญจนรักษ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ คณะศึกษาศาสตร์การจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และฝ่ายประชาสัมพันธ์ ร่วมประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568 งาน Open House 2024 เปิดบ้าน ม.อ.ตรัง ...การศึกษาแห่งอนาคต ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตตรัง จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์การรับสมัคร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร รอบ Portfolio โดยมีนักเรียนสนใจสอบถามข้อมูล และร่วมฝึกปฏิบัติในกิจกรรมแต่งหน้าเค้กและเล่นเกมชิงรางวัล

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง รับสมัครรอบ Portfolio

รับสมัคร 5 สิงหาคม 2567 - 17 มกราคม 2568 ติดตามการรับสมัครนักศึกษาและสมัคร TCAS'68 ได้ที่ <https://tcas.dusit.ac.th>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ณ โรงเรียนรัชฎา จังหวัดตรัง”

ฝ่ายประชาสัมพันธ์และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568 ณ โรงเรียนรัชฎา จังหวัดตรัง วันที่ 2 สิงหาคม 2567 โดยจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาล รอบ Portfolio และจัดกิจกรรมแต่งหน้าคัพเค้ก และประชาสัมพันธ์โครงการเซฟฟรีเมียม 68 โดยมีนักเรียนสนใจสอบถามข้อมูล

ศูนย์การศึกษา ตรัง รับสมัครรอบ Portfolio สาขาวิชาที่เปิดรับสมัคร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการหลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

รับสมัคร 5 สิงหาคม 2567 - 17 มกราคม 2568 ติดตามการรับสมัครนักศึกษา TCAS'68 ได้ที่ <https://tcas.dusit.ac.th/>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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







# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษา ตรีัง



กิจกรรมประชุมนิเทศนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ประจำปีการศึกษา 2567

นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ตรีัง โดยได้รับเกียรติจาก คุณก้าพล ช่วยบำรุง ผู้อำนวยการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม  
Director of Food & Beverage Dusit Princess Phatthalung ให้ความรู้เกี่ยวกับการนำทักษะ-ประยุกต์ใช้  
ในสถานการณ์จริง การทำงานร่วมกับผู้อื่น และเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ ในวันที่ 2 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00 - 12.00 น.  
ณ ห้องประชุมดุสิตจอร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง





# ด้านการบริการวิชาการ



## “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ โรงเรียนอำมาตย์พานิชนุกูล จ.กระบี่”

วันที่ 27 สิงหาคม 2567 เวลา 09.00 น. สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ โรงเรียนอำมาตย์พานิชนุกูล จังหวัดกระบี่ ได้เรียนรู้กิจกรรมนอกห้องเรียนและใช้ห้องปฏิบัติการอาหารที่มีมาตรฐานสากลเป็นฐานการเรียนรู้ โดยการลงมือปฏิบัติในเมนูพิซซ่า โดยคณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและรุ่นพี่ ให้การฝึกสอนและร่วมปฏิบัติ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

คณะครู/นักเรียนที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมสามารถติดต่อโดยตรงได้ที่ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร 0824152813 Line@dusittrang Facebook dusittrang

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการบริหารงาน



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษา ตรีัง

คณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
ประชุมติดตามแผนปฏิบัติงาน ปี 2567 แผนแนะแนวประชาสัมพันธ์รับสมัครนักศึกษาใหม่ และแผนปฏิบัติงาน ปี 2568  
วันที่ 2 สิงหาคม 2567 เวลา 14.00 - 17.30 น. ณ ห้องประชุมOnline Learning15 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง





# ด้านการบริหารงาน



## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ศูนย์การศึกษา ตรีัง



คณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง  
ประชุมเตรียมกิจกรรมเตรียมความพร้อมนักศึกษา ประจำปี 2567 (ด้านงานวิชาการ งานฝึกประสบการณ์วิชาชีพ กิจกรรมการแข่งขัน กุณการศึกษา  
ระเบียบการแต่งกาย ระบบสารสนเทศการสืบค้นข้อมูลสำหรับนักศึกษา) วันที่ 23 สิงหาคม 2567 เวลา 14.00 - 16.30 น.  
ณ ห้องประชุมOnline Learning15 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง







โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต