



จดหมายข่าว

เดือนกันยายน 2567

โรงเรียนการเรือน



สำนักงานมหาวิทยาลัย ร่วมกับ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สู่การปฏิบัติ SEASON 2 กิจกรรมที่ 7 : สร้างสรรค์จากสิ่งที่มี

- สำนักงานมหาวิทยาลัย ร่วมกับ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สู่การปฏิบัติ Season 2 กิจกรรมที่ 7: สร้างสรรค์จากสิ่งที่มี โดยได้รับเกียรติ ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานโครงการ โดยมีบุคลากรวิทยาเขตสุพรรณบุรีในสายบริหาร สายวิชาการ สายสนับสนุนและสายบริการเข้าร่วม จัดขึ้นเมื่อวันพุธที่ 18 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมพวงเงิน ชั้น 2 อาคารจันทร์เจริญ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อรายงานผลการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน



- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน นำทีมคณะผู้บริหารและบุคลากร เข้าพบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 4 กันยายน 2567 เวลา 15.00 น. ณ สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และเข้าพบ รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 10 กันยายน 2567 เวลา 10.00 น. ณ อาคารสารภีคู่ เพื่อรายงานผลการดำเนินงาน การผ่านการอบรม หลักสูตรพัฒนานักบริหารมหาวิทยาลัย สายวิชาการระดับสูง (นบม.) รุ่นที่ 31 โดยกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จัดอบรมระหว่างวันที่ 24 สิงหาคม - 9 กันยายน 2567 และรายงานการเข้ารับโล่รางวัลประกาศเกียรติคุณให้การสนับสนุนและเป็นเครือข่ายความร่วมมือทางด้านวิชาการ ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ในงาน "วันคล้ายวันสถาปนา ครบรอบ 28 ปี" มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2567

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอน รายวิชาความเป็นสวนดุสิต ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน โรงเรียนการท่องเที่ยวยุทธศาสตร์การบริการ ศูนย์การศึกษา หัวหิน ในรายวิชาความเป็นสวนดุสิต หัวข้อ "อาหารสวนดุสิต" โดยมีผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตการประกอบอาหารในเมนูซูชิข้าวคลุกกะปิ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2567 ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธีพร้อมให้โอวาท เจิมหนังสือ มอบทุนการศึกษาจากโครงการฝึกสมาธิเพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ มอบเกียรติบัตรแก่นักศึกษา (นักศึกษาชาติ มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม และ นักศึกษาที่สร้างชื่อเสียงให้กับโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย) และรับมอบทุนเพื่อเป็นทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จากคุณสิริภักดิ์ ภัทรจรรยา (เซฟไท่) และคุณสุกมาส คงวิวัฒนากุล เจ้าของร้านคล่องแสนสุข



ทั้งนี้ได้รับเกียรติบัตรจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษา การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษา ชั้นปีที่ 1 ตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมรศกตเกษียร ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด SMART IDOL & MC ประจำปีการศึกษา 2567



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน โดยกิจกรรมประกวดจัดขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงความสามารถ กล้าคิดกล้าแสดงออกในเชิงสร้างสรรค์ ภายในงานมีกิจกรรมแนะนำตัวและเดินแฟชั่นโชว์รอบที่ 1 (ชุดนักศึกษา) การแสดงความสามารถพิเศษและตอบคำถาม ประกวดรอบที่ 2 (ชุดอิสระ-ชุดนักศึกษา) การแสดงความสามารถพิเศษพร้อมตอบคำถาม และการแสดง Cover Dance โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คุณยุทธการ วัตปาน เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) กองพัฒนานักศึกษา คุณธีรพนธ์ จินดาเดช เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คุณณัฐพร กล้าพลปลุก ผู้บริหารห้องเสื้อ ช่มม่วง ผู้ดูแลศิลปินนางงามและมายแบบ และคุณรัชชกานต์ ปรีดาร์ณีน นักจัดดอกไม้มืออาชีพ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมรศกตเกษียร ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



รางวัลชนะเลิศ ในการแข่งขันรายการ Tiparos Challenge 2024 Rising Star Chef “เด็กเล่น”

นางสาวภาวิดา ศรีบุญขำ และ นายมงคล จามวงษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ พร้อมทุนการศึกษา 50,000 บาท



รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 ในการประกวดออกแบบเมนูอาหาร "Room to Belong – MasterChef for The Social Night"

นายภัทรรส เพชรวิชิต ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 บัตรกำนัลห้องพัก HOLIDAY INN PATTAYA พร้อมใส่รางวัล และเกียรติบัตร



รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 พร้อมทุนการศึกษา 10,000 บาทและใส่รางวัล และเกียรติบัตรในการแข่งขัน Gourmet&Cuisine Young Chef 2024

นายภัทรรส เพชรวิชิตและนายศุภสิริ ดาบแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 พร้อมทุนการศึกษา 10,000 บาท ใส่รางวัล และเกียรติบัตร



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร
โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทย
ในเวทีตลาดโลก “พิธีปิดโครงการ และมอบเกียรติบัตร”**

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลนิธิฐาน (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภาคเข้า ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุญลพ นันท์รักษ์ และ อาจารย์ณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารในต่างประเทศเพื่อปรุงประกอบอาหารไทย เทคนิคการจัดเลี้ยงอาหารไทย ภาคบ่าย ได้รับเกียรติจาก เชฟสมศักดิ์ รารองคำ และ อาจารย์ณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต หัวข้อ แשרประสบการณ์การเป็นเชฟไทยในต่างประเทศ และพิธีปิดโครงการ มอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และเชฟสมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย เป็นผู้มอบเกียรติบัตร และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการโครงการกล่าวสรุปกิจกรรมจัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 กันยายน 2567 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 1 และ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree
การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา “พิธีปิดโครงการ และมอบเกียรติบัตร”**



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปูนเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ อาจารย์สุณิทร ชัยภัย ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และอาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เป็นกรรมการตรวจและฟังการนำเสนอผลงานการปฏิบัติการอาหาร และได้ร่วมให้คำแนะนำการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2567 เวลา 08.00 - 12.00 น. ห้องปฏิบัติการ 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ในภาคบ่าย ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มอบประกาศนียบัตรให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ ได้รับเกียรติจาก คุณสุวิภา จารุกิจ กรรมการและกรรมการบริษัท อาร์เอสเอส แพซชั่น จำกัด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อการออกแบบอาหารโดยเฉพาะกลุ่มเด็ก และ ผู้มีความต้องการพิเศษต่าง ๆ และอาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน กล่าวสรุปและกล่าวปิดโครงการ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2567 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้องประชุมภุมราภิก โรงเรียนสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอร์ จัดโครงการพัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถทางด้าน MOLECULAR SENSORY SCIENCE

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอร์ จัดโครงการพัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถทางด้าน MOLECULAR SENSORY SCIENCE โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดกิจกรรม และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณะบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอร์ กล่าวต้อนรับและดำเนินรายการ ทั้งนี้ได้รับเกียรติจากศาสตราจารย์ ดร.สุวิมล ภิรัตพิบูล อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ ดร.อกิโนบุ ทิวพรรณ GM, SENSORY SCIENCE & KEYNOTE PROFILING DIVISION CPF FOOD RESEARCH & DEVELOPMENT CENTER CO., LTD. เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อเรื่อง MOLECULAR SENSORY SCIENCE การรับรู้ทางด้านรสชาติและกลิ่น การทดสอบเบื้องต้นสำหรับงาน MOLECULAR และ WORKSHOP การรับรู้ทางด้านกลิ่นและรสชาติ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน จากโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สวนดุสิตโฮมเบเกอร์ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และครัวสวนดุสิต เข้าร่วมอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กันยายน 2567 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน “อบรมการทำอาหารยุโรป”

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในการอบรมการทำอาหารยุโรป โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรบรรยาย อาหารยุโรป และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียม หลักการ และเทคนิคการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การถนอมอาหาร การจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารยุโรป ณ ห้องปฏิบัติการ ชั้น 4 เมื่อวันที่ 26 กันยายน 2567 เวลา 08.30 -12.00 น. อาคารแควเที่ยงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน จัดบริการวิชาการ

ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ ทุกวัน



อบรมหลักสูตรอาหารออนไลน์ โครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.



อบรมหลักสูตรการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพออนไลน์ โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น



CLUBHOUSE :คลับอาหารกัณ SDU แลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารกัณ จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 น.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น-ระยะยาว

หลักสูตรระยะยาว

- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (PLUS) รุ่น 9
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (PLUS) รุ่น 205-207
- หลักสูตรอาหารนานาชาติยุโรป (PLUS) รุ่น 98

หลักสูตรระยะสั้น

- ขนมอบเบื้องต้น 1
- อาหารไทย 2
- อาหารว่างจีน
- เค้กและคุกกี้ 2
- อาหารอิตาเลียน

หลักสูตรอื่นๆ

- ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
- กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนามองค์ความรู้ด้านการจัดการงานครัว

