



# รายงาน ผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนกันยายน 2567

โรงเรียนการเรือน



# รายงานผลการดำเนินงาน

เดือนกันยายน 2567



# บทสรุปผู้บริหาร

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

เดือนกันยายน 2567 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด จำนวน 175 คน เป็นสายวิชาการ จำนวน 68 คน (สายวิชาการ ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 31 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 35 คน และ รองศาสตราจารย์ 2 คน) สายสนับสนุน จำนวน 66 คน และสายบริการ จำนวน 41 คน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,682 คน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีผลการดำเนินงานสรุปข้อมูล เป็นภาพกิจกรรม ซึ่งรายงานไว้ในเล่มรายงานผลการดำเนินงานเดือนกันยายน 2567 ฉบับนี้



# สารบัญ

**01** โรงเรียน  
การเรือน

**32** ศูนย์ฝึกปฏิบัติ  
การอาหารนานาชาติ

**63** วิทยาเขต  
สุพรรณบุรี

**69** ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง

**75** ศูนย์การศึกษา  
ตรัง





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ∴∴∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



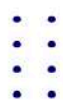
### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567

5  
Sep  
2024

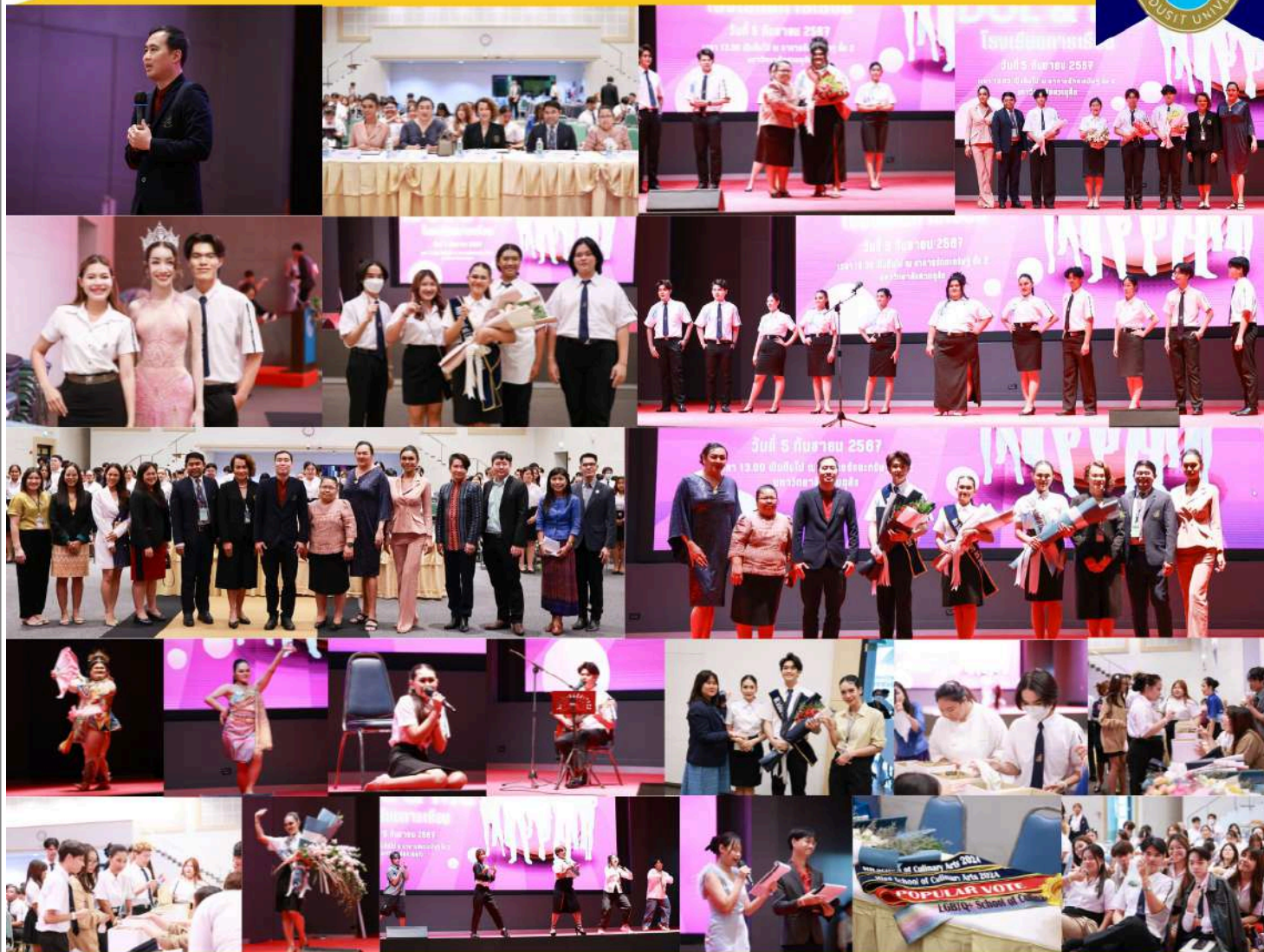
โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธีพร้อมให้โอวาท เจิมหนังสือ มอบทุนการศึกษาจากโครงการนิเทศศาสตร์เพื่อการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ มอบเกียรติบัตรแก่นักศึกษา (นักศึกษาชาติ มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม และนักศึกษาที่สร้างชื่อเสียงให้กับโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย) และรับมอบทุนเพื่อเป็นทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จากคุณสิริกานต์ ภัทรจรรย์ (เซฟโก้) และคุณสุกมาส คงวิวัฒนากุล เจ้าของร้านกล่องแสนสุข ทั้งนี้ได้รับเกียรติบัตรจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษา การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมรัตนกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



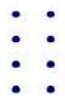
### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2567

5  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี โรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน โดยกิจกรรมประกวดจัดขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงความสามารถ กล้าคิดกล้าแสดงออกในเชิงสร้างสรรค์ ภายในงาน มีกิจกรรมแนะนำตัวและเดินแฟชั่นโชว์ รอบที่ 1 (ชุดนักศึกษา) การแสดงความสามารถพิเศษและตอบคำถาม ประกวดรอบที่ 2 (ชุดอิสระ+ชุดนักศึกษา) การแสดงความสามารถพิเศษพร้อมตอบคำถาม และการแสดง Cover Dance โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พยุพรรณ พรสูงสวัสดิ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คุณยุทธการ วัดปาน เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) กองพัฒนานักศึกษา คุณธีรพงษ์ จินดาเดช เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) กองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต คุณณัฐพร กล้าผลปลุก ผู้บริหารห้องเสื้อ ช.ม่วง ผู้ดูแลศิลปินนางงามและนายแบบ และ คุณธัญชนก ปรีดารัตน์ นักจัดดอกไม้มืออาชีพ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### คณาจารย์โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรสาริต ในหัวข้อ "การประกอบอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ"

7  
Sep  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล และอาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ คณาจารย์โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรสาริต ในหัวข้อ "การประกอบอาหารนานาชาติเพื่อสุขภาพ" ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมหลักสูตรงานมัคคุเทศก์และผู้นำเที่ยวชุมชน ภายใต้โครงการยุวชนอาสา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ให้แก่สาขาวิชาสหวิทยาการการท่องเที่ยว โรงเรียนการท่องเที่ยวและบริการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มศักยภาพของนักศึกษา (Upskill) ให้สามารถปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยวิทยากรได้และบูรณาการเรียนการสอนในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริงที่ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนให้ได้ผลสัมฤทธิ์ตาม PLOs ของหลักสูตร ด้วยการค้นคว้า คิด วิเคราะห์ ประมวลผล สื่อสารมีความคิดสร้างสรรค์ มีทักษะที่จำเป็นสำหรับศตวรรษที่ 21 และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ BCG Model รวมทั้งพัฒนาเยาวชนในชุมชนให้มีความรู้เรื่องงานมัคคุเทศก์/ผู้นำเที่ยวในชุมชนพหุวัฒนธรรมและเป็นกำลังสำคัญในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในอนาคต และส่งเสริมการสร้างพื้นที่การเรียนรู้ซึ่งสร้างสรรค์ระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิตและชุมชนโดยรอบมหาวิทยาลัยแทนการเรียนในชั้นเรียน ในวันศุกร์ที่ 30 สิงหาคม และ วันที่ 6 กันยายน 2567 เวลา 11.00 - 17.00 น. ณ Dusit Bistro & Co-working Space มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มอบฝาขวดพลาสติกที่ได้จากการจัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC โรงเรียนการเรือน ให้กับโครงการพลาสติกแบงก์ "Plastic Bank"

13  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มอบฝาขวดพลาสติกที่ได้จากการจัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2567 ให้กับโครงการ พลาสติกแบงก์ "Plastic Bank" โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และเจ้าหน้าที่สำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นผู้แทนมอบ ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.พรธิดา เทพประสิทธิ์ ผู้อำนวยการศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นผู้แทนรับมอบ โดยฝาขวดพลาสติกดังกล่าวได้จากการนับคะแนนการโหวตรางวัล Popular Vote ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2567 ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1

ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในการแข่งขันรายการ Tiparos Challenge 2024 Rising Star Chef “เด็กเส้น”

14  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีกับนางสาวภาวิดา ศรีบุญจำและนายมงคล งามวงษ์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ พร้อมทุนการศึกษา 50,000 บาท ในการแข่งขันปรุงอาหารระดับอุดมศึกษา Tiparos Challenge 2024 Rising Star Chef “เด็กเส้น” รอบชิงชนะเลิศ ระดับมหาวิทยาลัย จัดขึ้นโดยทิพรส เพื่อเปิดโอกาสให้นักศึกษา ได้ฝึกทักษะการปรุงอาหารสู่การเป็นซูเปอร์สตาร์เชฟคนใหม่ ซึ่งนำเสนอในเมนูด้วยเต็วยเรือรังสิต แกงคั่วใบชะพลูปูนิ่มทอด+เส้นหมี่ช้วนาว ผัดไทห่อไข่ ไก่ทอดซอสลูกแก้ว วาฟเฟิลไส้แยมสตอเบอร์รี่ top มะม่วงสุก&สตอเบอร์รี่สด ขนมถ้วย วุ้นกะทิ+ครีมเบิ้ล tuile โดยมีอาจารย์นิพนพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนเป็นผู้ดูแล ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 14 กันยายน 2567 ณ Thai Food Heritage (ศูนย์การเรียนรู้อาหารไทย) สถาบันอาหาร



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## Congratulations!



**นายภัทรธร เพชรวิชัย**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรธร เพชรวิชัย ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4

บัตรกำนัลห้องพัก Holiday Inn Pattaya พร้อมโล่รางวัล และเกียรติบัตร

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

วันที่ 18 กันยายน 2567 ณ โรงแรมสเตย์บริดจ์ สวีท กรุงเทพ สุขุมวิท



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาทีม THE BEAR  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 ที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2  
ในการแข่งขัน Gourmet&Cuisine Young Chef 2024

22  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา ทีม THE BEAR นายภัทรรส เพชรวิชิตและนายศุภสิริ ดาบแก้ว นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 พร้อมทุนการศึกษา 10,000 บาทและโล่รางวัล และเกียรติบัตรในการแข่งขัน Gourmet&Cuisine Young Chef 2024 รอบชิงชนะเลิศ ผู้ผ่านเข้ารอบ 10 ทีม มีเวลา 120 นาที ในการเตรียมวัตถุดิบพร้อมเตรียมจากเหล่าผู้สนับสนุนใจดี ไม่ว่าจะเป็นเมืองไทยประกันชีวิต น้ำมันพืชตราจระเข้ ปลาแซลมอน และปลาเนื้อขาวจากธรรมชาติซีฟู้ด มายองเนสคิวิตี ชุดเครื่องครัว ZWILLING และเครื่องปรุงจากบริษัทอัสกาเวสท์แอนด์เคอเคอเอียนซีส์ ด้วยอุปกรณ์ไฟฟ้า Tecnogas และถุงมือคุณภาพ ศรีตรังโกลฟ์ ให้ออกมาเป็น Main Course และ Dessert ที่ดีที่สุดในธีม 'Battle of Oil' ซึ่งนำเสนอในเมนูอันชัญฉิวบุรีแซลมอนเซียวซอสแกงคั่วใบชะพลูจุนส์และแซลมอนกนงพีย่ามะเขืออย่างท็อปปีสตาร์คองน้ำผึ้งและเมนูการต้มมะม่วงครีมชีสมาโยกานคู่กับไอศกรีมกะทิใบเตยครีมเบิลถั่วทอง โดยมีอาจารย์นันทพร รุจิจง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนเป็นผู้ดูแล ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 22 กันยายน 2567 ณ โรงเรียนสอนประกอบอาหาร LenOtre School Thailand



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



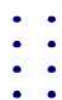
โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการพัฒนารวมไทยจีน การแข่งขันทำอาหารไทย-จีน Beef dish contest

25  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการพัฒนารวมไทยจีน การแข่งขันทำอาหารไทย-จีน Beef dish contest โดย เชฟจารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ได้รับเชิญเป็นวิทยากรบรรยายพิเศษ หัวข้อเรื่อง “เทคนิคการประกอบอาหาร” ในโครงการพัฒนารวมไทยจีน การแข่งขันทำอาหารไทย-จีน Beef dish contest จัดโดยสถาบันงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี โดยมี ดร.อรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี และคณะกรรมการสถาบันงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี กล่าวเปิดโครงการฯ มีนักศึกษาจากสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมแข่งขันทั้งสิ้น 6 ทีม จัดขึ้นในวันที่ 25 กันยายน 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 3 อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



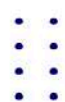
โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี  
จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน “อบรมการทำอาหารยุโรป”

26  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในการอบรมการทำอาหารยุโรป โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิต อาหารยุโรป และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียม หลักการและเทคนิคการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การถนอมอาหาร การจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารยุโรป ณ ห้องปฏิบัติการ ชั้น 4 เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 26 กันยายน 2567 เวลา 08.30 - 12.00 น. อาคารแวงเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนในรายวิชาความเป็นสวนดุสิต  
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน

30  
Sep  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการbins โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ศูนย์การศึกษา หัวหิน ในรายวิชาความเป็นสวนดุสิต ในหัวข้อ “อาหารสวนดุสิต” โดยมีผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตการประกอบอาหารในเมนูซูชิข้าวคลุกกะปิ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 กันยายน 2567 ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree

“การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

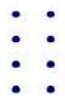
DAY 16 : การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set menu

1  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน ได้พบและให้ข้อมูลกับผู้เข้าร่วมโครงการในการเตรียมความพร้อมในการทดสอบตามตารางของกิจกรรม ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยศพร พลายโก ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ณฤนาท ลิมอุทัยรัตน์ และอาจารย์สุปรียา ดาวรักษ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ปฏิบัติการอาหาร Set Menu ในเมนู ผัดหมี่สีชมพู ข้าวสวย+ผัดกระเพราหมูสับ+แกงจืดเจ้าเงาะหมูสับ ข้าวหน้าไก่ทรงคัสซี่ ข้าวผัดกระเทียมบคอน และ สเปากัดคัสคาโบนารา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต อิกยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร  
โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก  
DAY 8 : ปฏิบัติการอาหารไทยและอาหารจานเดียว

1  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลนิธิ (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรุณ ชันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทแกง เมื่อดังนี้ พะแนงหมู แกงมัสมั่นไก่ แกงกะหรี่ไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเขียวหวาน จู๋จี้กึ่ง ญ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10206 และ เชฟสิริภักดิ์ ภักกรรริยา เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทอาหารจานเดียว เมื่อดังนี้ ข้าวผัดกะเพราไก่ ผัดไทย ข้าวอบ สับปะรดก้วยเตี่ยวผัดซีอิ๊ว และปรุงอาหารจากวัตถุดิบปรศนา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10305 จัดขึ้นในวันที่ 1 กันยายน 2567 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต







# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร  
โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก  
DAY 9-10 : ปฏิบัติการอาหารไทยประเภทต้ม แกง เครื่องจิ้ม ผัด ทอด และยำ

7-8  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก เชฟสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์ อดีตหัวหน้าห้องอาหารเบญจรงค์โรงแรมดุสิตธานี เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทต้ม/แกง/เครื่องจิ้ม เมนูดังนี้ น้ำพริกกะปิ (ผักสด/ผักทอด/ผักต้ม) ต้มยำกุ้ง ต้มยำไก่ ต้มส้มปลากระพง แกงส้มผักรวม ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10206 และ อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์และรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อาหารไทยประเภทผัด/ทอด/ยำ เมนูดังนี้ ผัดเปรี้ยวหวานไก่ผัดเม็ดมะม่วง ปลาย่างพริก ยำถั่วพู ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ลัมตำไทย ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10305 จัดขึ้นระหว่างวันที่ 7-8 กันยายน 2567 เวลา 08.30-18.00น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Club House**

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
วันศุกร์ที่ 6 กันยายน 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

**โคเนื้อหอม by ลุงชาวนาฟาร์ม**

คุณภาควุฒิสงไพร์เพ็ชร์ (บจก. เบสฟีดอินเตอร์ไพรส์)

คุณกชกร วิชาไทย (บจ. ลุงชาวนาฟาร์ม)

คุณรฤต พุทธินิช (ร้านเนื้อ โคขุนสำโรงใต้)

**MODERATOR**

**โคเนื้อหอม by ลุงชาวนาฟาร์ม** 😊

Yesterday

Nina Chanch... Natjaya Kotchakorn Parkpoom Tharit

Popo T. KANOK... Tiffy Duangs...

Jarunee Thanich Natcha Teeranu... Noey

Siwaporn ราตรี Sombat Arunrong กิ๊ กิติรัตน์

KATE Dudsadee Kremie Thitima สุภาพิชญ์

**clubhouse**

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

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

**โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU**  
**หัวข้อ “โคเนื้อหอม by ลุงชาวนาฟาร์ม”**

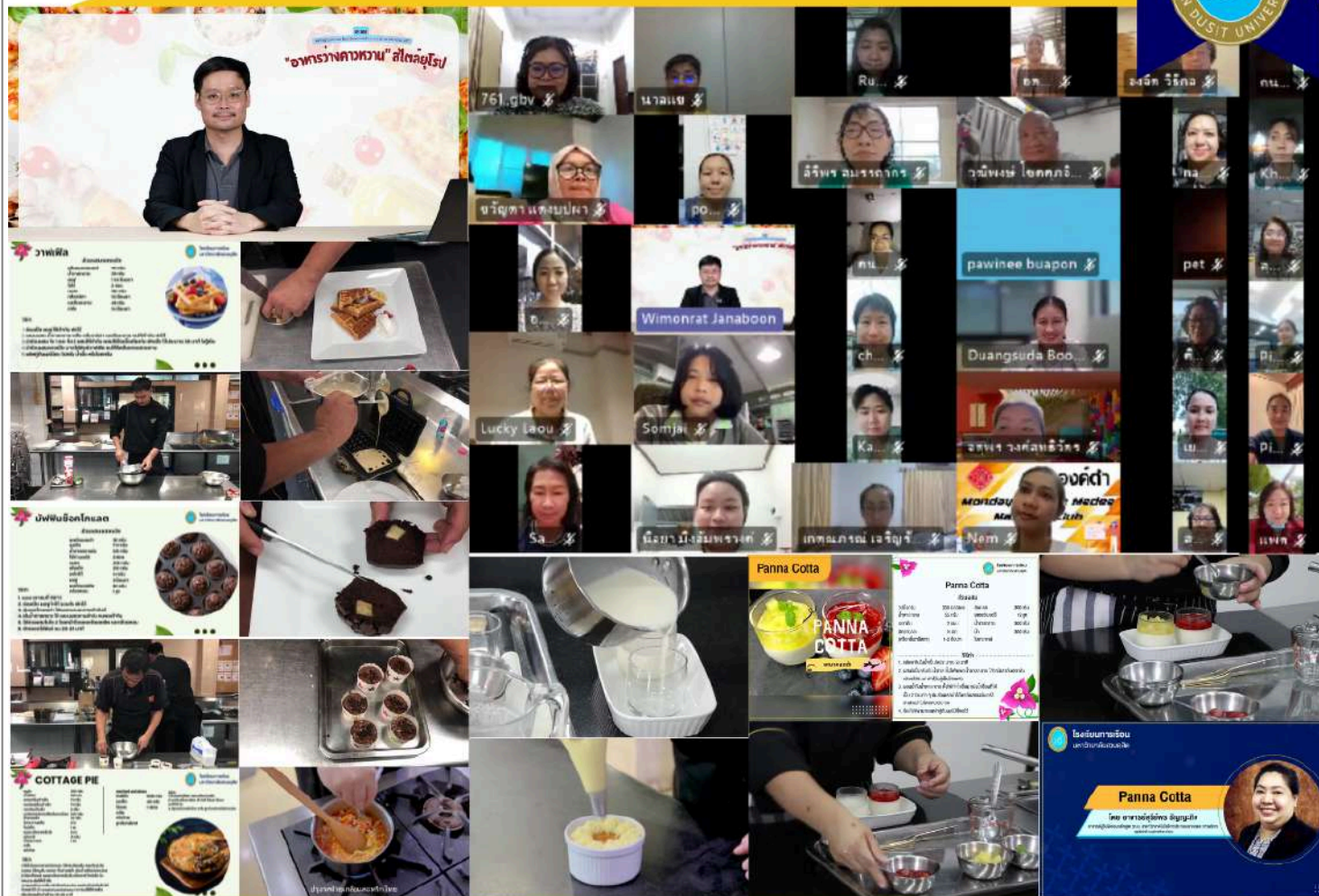
**6 Sep 2024**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “โคเนื้อหอม by ลุงชาวนาฟาร์ม” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณภาควุฒิสงไพร์เพ็ชร์ (Feed supply) คุณกชกร วิชาไทย (Breedlot บจ.ลุงชาวนาฟาร์ม) และคุณรฤต พุทธินิช (Butchers & Beef Seller) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อาจารย์ณัญญา เมธราวี กับหัวข้อ “โคเนื้อหอม by ลุงชาวนาฟาร์ม” ซึ่งได้ให้ความรู้เกี่ยวกับ Supply Chain เนื้อวัวในไทย คุณภาพของเนื้อวัวกับกระบวนการผลิต ความปลอดภัยของเนื้อ ภายใต้ระบบการผลิตแบบ In-House เมื่อวันที่ 6 กันยายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU



# ด้านการบริการวิชาการ

## ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



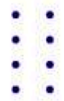
### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "อาหารว่างคาวหวาน สไตล์ยุโรป"

11  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังต้องการ  
ทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารว่างคาวหวาน สไตล์ยุโรป" ซึ่งได้รับเกียรติจาก  
ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Muffin  
Waffle Cottage Pie และ Panna Cotta การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงาน  
คหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการ  
ประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่ง  
จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กันยายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Club House** **AMERICAN'S HEALTHY EATING**  
**กินอย่างไรให้มีสุขภาพดี**

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
 วันศุกร์ที่ 13 กันยายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น.  
**พบกับ คุณกรรณิการ์ เกียรติศรีสินธพ**  
 ตำแหน่ง IEE Operation & Assurance Assistant Manager  
 ความสำเร็จในโรงเรียนการเรือน  
 (International Education Exchange Thailand)

Hamburger Fried chicken

**MODERATOR**

ดร.เบญจพร (Nina Pan) ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.พรทิว รัตนสัมพันธ์ ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด

**American's Healthy Eating** กิน  
**อย่างไรให้มีสุขภาพดี** 🇺🇸  
 13 September BE 2567

- |           |             |           |             |           |
|-----------|-------------|-----------|-------------|-----------|
| * Nina    | * Chanch... | P'Jib     | * Monrut... | Porntawee |
| Kamonc... | Chanant...  | Panita    | Kritsada... | Boonya... |
| ศุภาพิชญ์ | Malee       | กิติรัตน์ | Wichay...   | Tiffy     |
| KEAW      | TANAW...    | Sarisa    | Kasima      | KANOK...  |
| S.Swän    | Pairry      | Nan       | Prae        | Mayuree   |

**clubhouse**

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

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

**โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “American’s Healthy Eating กินอย่างไรให้มีสุขภาพดี”** **13 Sep 2024**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “American’s Healthy Eating กินอย่างไรให้มีสุขภาพดี” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณกรรณิการ์ เกียรติศรีสินธพ ตำแหน่ง IEE Operation & Assurance Assistant Manager และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.พรทิว รัตนสัมพันธ์ และ ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด กับหัวข้อ “American’s Healthy Eating กินอย่างไรให้มีสุขภาพดี” ซึ่งได้ให้ห้องค้ความรู้เกี่ยวกับอาหารอเมริกัน การเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร junk food ทบทวนในการเปลี่ยน Junk food ให้เป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพมากขึ้น และแหล่งจำหน่าย Healthy Food เมื่อวันที่ 13 กันยายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



# ด้านการบริการวิชาการ

## ∴∴∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา”

14  
Sep  
2024

DAY 17 : นำเสนอผลงานออกรายการอาหารและนำส่งรายการวัตถุดิบ และอบรมในหัวข้อ “คำรับมาตรฐานอาหารและการควบคุมต้นทุน”

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตร Non-Degree “การออกแบบอาหารสำหรับเด็กระดับปฐมวัยและประถมศึกษา” ให้กับบุคลากรทางการศึกษา ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา อาจารย์สุนิทร ชัยภัย ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ฟังการนำเสนอผลงานออกรายการอาหารและนำส่งรายการวัตถุดิบรวมทั้งให้คำแนะนำในการออกแบบรายการอาหารให้เหมาะสม และอาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “คำรับมาตรฐานอาหารและการควบคุมต้นทุน” อีกทั้งได้ให้ผู้เข้าร่วมโครงการนำเสนอ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 กันยายน 2567 เวลา 08.00 - 17.30 น. ณ ห้องเรียน 32201 อาคาร 32 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "อาหารอิตาเลียน ฟิวชัน"

18  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังต้องการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อาหารอิตาเลียน ฟิวชัน" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ปัทมา กาญจนรักษ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูเพนเนกึ่งโหระพากรอบ สปาเก็ตตี้แกงเผ็ดเปิดอย่าง พิซซ่า และสลัดปลากระพงกับสลัดผัก การอบรมในครั้งนี้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กันยายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น.

รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



  **Club House**

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
วันศุกร์ที่ 20 กันยายน 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

 **FOOD WASTE MANAGEMENT**  
คุณฐิติวัสส์ อายุพงศ์ ตำแหน่ง R&D CHEF  
บริษัท คิวพี ประเทศไทย จำกัด

















**MODERATOR**

ดร.เบญจพร (Nina Pan) ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ดร.อานง ใจแน่น



 **Food Waste Management**   
20 September BE 2567

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <br>* Nina     | <br>* Chanch... | <br>Anong     | <br>Titiwat  |
| <br>Dong       | <br>Saowalak   | <br>Natcha    | <br>Arunrong |
| <br>JoY       | <br>Pann      | <br>KANOK... | <br>Sorat   |
| <br>Siwaporn | <br>Branida  | <br>Thitima | <br>Therit |

 **clubhouse**

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

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

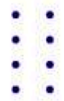
### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “Food Waste Management”

20  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “Food Waste Management” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณ ฐิติวัสส์ อายุพงศ์ ตำแหน่ง R&D Chef บริษัท คิวพี ประเทศไทย จำกัด และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.อานง ใจแน่น กับหัวข้อ “Food Waste Management” ซึ่งได้ให้ความรู้เกี่ยวกับความสำคัญ ของการบริหาร Food waste การลด Waste ในครัวเรือน ในร้านอาหาร หรือสถานประกอบการ และรูปแบบการจัดการ Food Waste ในส่วนอุตสาหกรรม (บริษัท คิวพี ประเทศไทย จำกัด) เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



# ด้านการบริการวิชาการ



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
วันศุกร์ที่ 27 กันยายน 2567  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

**นมสวนดุสิต**  
น้ำนมโค 100%

คุณปาไลดา สุขพันธ์  
หัวหน้าศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูป

MODERATOR

นางเบญจพร (Nina Pan) ดร.จันทรงนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.พรทวิ ธนสัมพันธ์ ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด

Club House

นมสวนดุสิต  
27 September BE 2567

Nina Chanch... Palida Monruthai Pornatawee

ก๊ กิติรัตน์ Panita Sarisa Thikha...

นิชานันท์ Chanikan Penkhae Siwaporn

Kamonc... ศุภาพิชญ์ S.Swän d

clubhouse

อาหารการกินSDU  
1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

### โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “นมสวนดุสิต” 27 Sep 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “นมสวนดุสิต” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณปาไลดา สุขพันธ์ หัวหน้าศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรงนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.พรทวิ ธนสัมพันธ์ และ ผศ. ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด กับหัวข้อ “นมสวนดุสิต” ซึ่งได้ให้ความเป็นมาของนมสวนดุสิต มาตรฐานคุณภาพของนมสวนดุสิต กระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ รวมถึงการต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เมื่อวันที่ 27 กันยายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



# ด้านการบริการวิชาการ

## ∴∴∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร  
โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก  
หัวข้อ หลักการจัดตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับธุรกิจอาหารไทยอาหารไทย

21  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลนิธิ (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถเชฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก เชฟจาร์ริก ศรีอรุณ และ เชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ หลักการจัดตกแต่งอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าสำหรับธุรกิจอาหารไทยอาหารไทย เมนู ดังนี้ แกงเผ็ดเนื้อสันในแกะและหน่อข่าอ่อนย่างและดอกชุกินีทอด กุ้งครุมะเอบย่างบนใบกระดังงาควัวกัวยอบสมุนไพร ราดน้ำจิ้มแจ่ว วาซาบิและคาเวียร์ ยำทูน่าย่างกับห่านและกุ้งสเปน ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร L10206 และ L10305 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 กันยายน 2567 เวลา 08.30-17.00น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ

## ∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร  
โครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถขฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก  
“พิธีปิดโครงการ และมอบเกียรติบัตร”

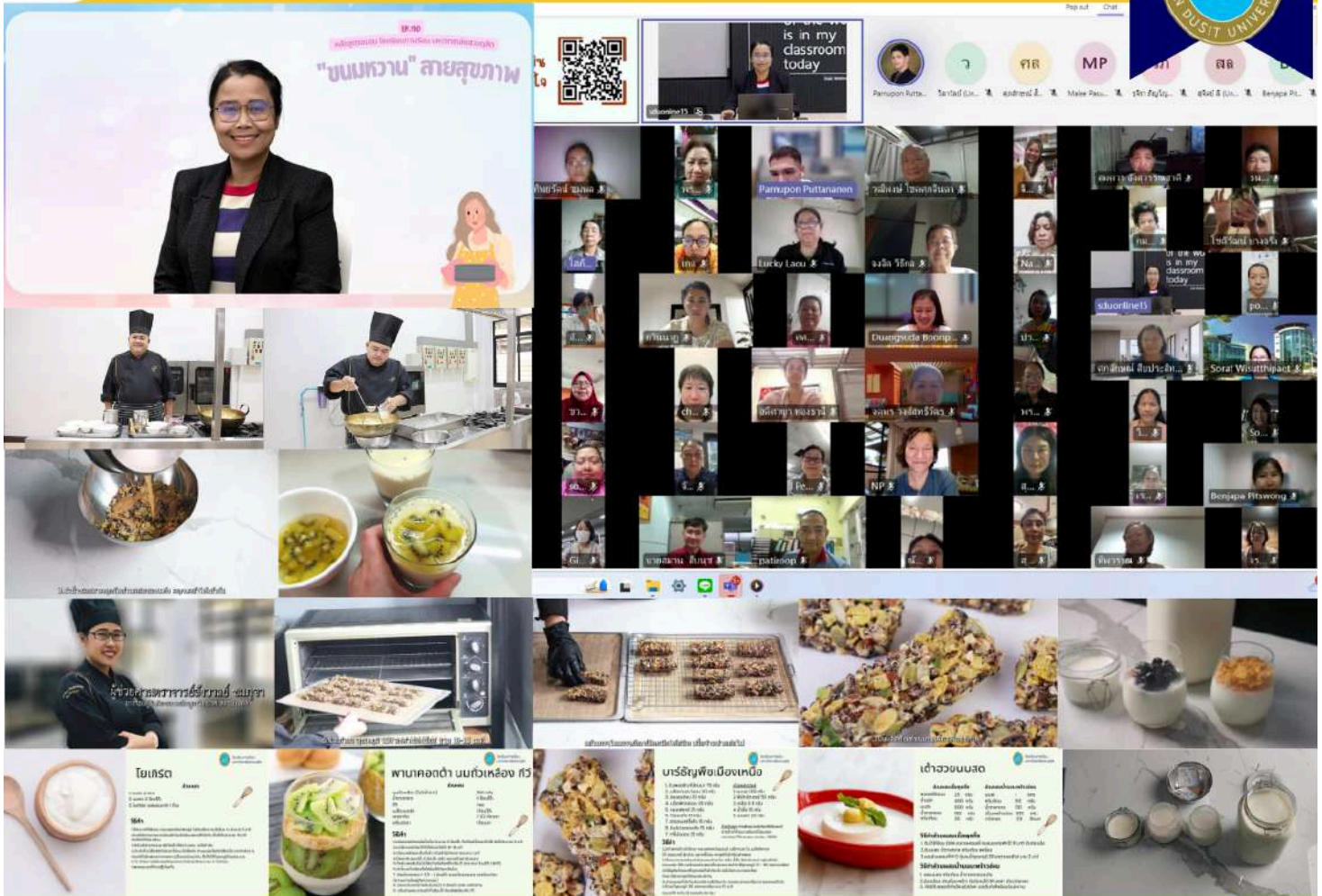
22  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน โดย ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา หัวหน้าโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถขฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก ภายใต้แผนงาน อาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ได้งบประมาณเพื่อสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund; FF) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารโครงการวิจัยการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความสามารถขฟอาหารไทยในเวทีตลาดโลก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภาคเช้า ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.บุญล นันทรักษ์ และ อาจารย์ณัฐพงษ์ ธีรนันทพิชิต อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ การประยุกต์ใช้วัตถุดิบอาหารในต่างประเทศเพื่อปรุงประกอบอาหารไทย เทคนิคการจัดเลี้ยงอาหารไทย ภาคบ่าย ได้รับเกียรติจาก เชฟสมศักดิ์ ธารองคำ และ อาจารย์ณัฐพงษ์ ธีรนันทพิชิต หัวข้อ แשרประสบการณ์การเป็นเชฟไทยในต่างประเทศ และพิธีปิดโครงการ มอบเกียรติบัตรให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ เชฟสมศักดิ์ ธารองคำ นายกสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย เป็นผู้มอบเกียรติบัตร และ ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการโครงการกล่าวสรุปกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 กันยายน 2567 เวลา 08.30-17.00น. ณ ห้องประชุมลำพอง 1 และ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ

## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “ขนมหวาน” สายสุขภาพ

25  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “ขนมหวาน” สายสุขภาพ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สิรินทรทิพย์ สุดตาพงศ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูเต้าฮวยนมสดมะพร้าวอ่อน บาร์ธัญพืชเมืองเหนือ พานาคอตตา และโยเกิร์ต การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กันยายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



# ด้านเครือข่ายความร่วมมือ

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมหารือแนวทางประสานความร่วมมือทางวิชาการกับโรงเรียนอัมพรไพศาล

27  
Sep  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมประชุมหารือเพื่อการประสานความร่วมมือทางวิชาการกับ อาจารย์วิสุทธิพงษ์ บุรณะสัมฤทธิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายการตลาด อาจารย์อัจฉิมาวรรณ บุรณะสัมฤทธิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายอาคารสถานที่ และคณะผู้บริหารโรงเรียนอัมพรไพศาล ในการร่วมพัฒนารูปแบบและคุณภาพการจัดการเรียนการสอนการจัดกิจกรรมเสริมทักษะตลอดจนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อเพิ่มโอกาสในการพัฒนาบุคลากรและนักเรียนของโรงเรียนอัมพรไพศาล และเชื่อมโยงต่อยอดการศึกษาจากมัธยมศึกษาสู่ระดับอุดมศึกษา ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 27 กันยายน 2567 เวลา 13.00 - 14.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริหาร

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อรายงานผลการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน

4  
Sep  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน นำทีมคณะผู้บริหาร เข้าพบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 4 กันยายน 2567 เวลา 15.00 น. ณ สำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อรายงานผลการดำเนินงาน การผ่านการอบรม หลักสูตรการพัฒนาผู้บริหารมหาวิทยาลัย สายวิชาการระดับสูง (นบม.) รุ่นที่ 31 โดยกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จัดอบรมระหว่างวันที่ 24 สิงหาคม - 9 กันยายน 2567 และรายงานการเข้ารับโล่รางวัล ประกาศเกียรติคุณให้การสนับสนุนและเป็นเครือข่ายความร่วมมือทางด้านวิชาการ ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ในงาน “วันคล้ายวันสถาปนา ครบรอบ 28 ปี” มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2567





# ด้านการบริหาร

## ∴∴∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมเตรียมความพร้อมในการจัดอบรมอาหารไทย  
ให้กับคณะครูสมรสและผู้ติดตามคณะตุลาการศาลรัฐธรรมนูญ

13  
Sep  
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ เป็นประธานในการประชุมเตรียมความพร้อมในการจัดอบรมอาหารไทยให้กับคณะครูสมรสและผู้ติดตามคณะตุลาการศาลรัฐธรรมนูญ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน คุณพรพรชัย อุดมเสฏฐ์ชัย ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ และบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเข้าร่วมประชุม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุม 1119 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





# ด้านการบริหาร

## ∴∴∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สำนักงานมหาวิทยาลัย จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้  
สู่การปฏิบัติ Season 2 กิจกรรมที่ 7 : สร้างสรรค์จากสิ่งที่มี

18  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สำนักงานมหาวิทยาลัย จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สู่การปฏิบัติ Season 2 กิจกรรมที่ 7 : สร้างสรรค์จากสิ่งที่มี โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานการจัดกิจกรรม อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรให้ข้อมูลเกี่ยวกับแซนวิช และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา สรุปภาพรวมของการจัดกิจกรรม โดยมีบุคลากรวิทยาเขตสุพรรณบุรี สายบริหาร สายวิชาการ สายสนับสนุนและสายบริการเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมพวงมณี ชั้น 2 อาคารจันทรเจริญ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



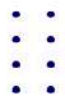
### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9/2567

19  
Sep  
2024

พศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 9/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 8(12)/2567 วันที่ 30 สิงหาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 9(50)/2567 วันที่ 10 กันยายน 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อกำหนดแนวทางขับเคลื่อน The Power of SDU: Move forward with "Wisdom & Collaboration" รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกันยายน 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนสิงหาคม 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย และมอบหมายภาระงานอาจารย์ปฏิบัติหน้าที่ดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 8/2567 เมื่อวันที่ 26 สิงหาคม 2567 ระเบียบวาระที่ 4 เรื่อง เสนอเพื่อพิจารณาการตรวจสอบและรับรองผลงานทางวิชาการ การดำเนินงานด้านวิชาการ และกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 19 กันยายน 2567 เวลา 13.30-16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่  
จัดโครงการพัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถทางด้าน Molecular Sensory Science

23  
Sep  
2024

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จัดโครงการพัฒนาบุคลากรให้มีความสามารถทางด้าน Molecular Sensory Science โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดกิจกรรม และ ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ กล่าวต้อนรับและดำเนินรายการ ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ศ.ดร.สุวิมล ตรีดีพิบูล อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ ดร.อภินิหาร ผิวพรรณ GM, Sensory Science & Keynote profiling division CPF Food Research & Development Center Co., Ltd. เป็นวิทยากร อบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อเรื่อง Molecular Sensory Science การรับรู้ทางด้านรสชาติและกลิ่น การทดสอบเบื้องต้นสำหรับงาน Molecular และ Workshop การรับรู้ทางด้านกลิ่นและรสชาติ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน จากโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และครัวสวนดุสิต เข้าร่วมอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กันยายน 2567 เวลา 08.30-17.00น. ณ ห้องประชุม ลำพอง 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม

## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บุคลากรฝ่ายห้องปฏิบัติการและฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน เข้าตรวจสอบความปลอดภัยและความพร้อมในการใช้งานของระบบสถานีแก๊ส  
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน

30  
Sep  
2024

บุคลากรฝ่ายห้องปฏิบัติการและฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน เข้าตรวจสอบความปลอดภัยและความพร้อมในการใช้งานของระบบสถานีแก๊ส ของ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน เมื่อวันที่ 30 กันยายน 2567 ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

1  
Sep 2024

วันที่ 1 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

7  
Sep 2024

วันที่ 7 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง หมี่กรอบ และสาकुเป็ยกลำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์)

8  
Sep 2024

วันที่ 8 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 205 (วันอาทิตย์) 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



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567

12  
Sep 2024

วันที่ 12 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณกาญจน พุทธานนท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู Cheddar Cheese Cake ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

No. 267/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและคุกกี้ 2

14-15  
Sep 2024

วันที่ 14-15 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและคุกกี้ 2 โดยมี อาจารย์วันรนา ลวงนางกูร และ อาจารย์วฤตยา สมตะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คุกกี้แฟนซี เมอแรงค์กาแฟ เค้กหินอ่อน โรลสตรอเบอร์รี่ ชิฟฟ่อนเค้กช็อกโกแลต หน้านุ่ม และเค้กฟอยทอง ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

14  
Sep 2024

วันที่ 14 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ส้มตำ กระกตอง ห่อหมก แกงกะหรี่ และ กุ้งทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

21  
Sep 2024

วันที่ 21 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตัง หน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขี้ยวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แห้ว ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

21  
Sep 2024

วันที่ 21 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษ สำหรับการครัว ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารว่างจีน

21-22  
Sep 2024

วันที่ 21 - 22 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และ อาจารย์ณัจยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอดจีน ปอเปี๊ยะสด ฮ่อยจ๊อ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมจีบ สะเก๋า และ ซาลาเปาไส้ครีม/ไส้หมูสับ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



No. 272/2567

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





# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567

22  
Sep 2024

วันที่ 22 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู สปาเก็ตตี้ โบลอนเนส ห้องปฏิบัติการ 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



No. 273/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567

26  
Sep 2024

วันที่ 26 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณเศรษฐี ยาวโรจน์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู บะหมี่ไก่ย่าง ห้อง ICR23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

28  
Sep 2024

วันที่ 28 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำจิ้นเส้น พะแนงหมู ผัดซีอิ๊ว กอดมัน ไข่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

28  
Sep 2024

วันที่ 28 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ณ ห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 1

28 - 29  
Sep 2024

วันที่ 28 - 29 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1 โดยมี อาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์ุ และ อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู โรลชีช็อคโกแลต เค้กใบเตย ขนมปังลูกเกด คุกกี้ข้าวโอ๊ต ชิฟฟอนกาแฟ และขนมปังหมูหยองน้ำสลัด ณ ห้องประชุมบุญชาติ และห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 2

28 - 29  
Sep 2024

วันที่ 28 - 29 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์อภิวรรณ ฝึกน่วม และ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกขี้หนุ่ย และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ 10205 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 278/2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน โทร : 02-244-5391-2 Facebook : ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ WEB : [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th)



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

28 - 29  
Sep 2024

วันที่ 28 - 29 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 27 กันยายน 2567 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 28 - 29 กันยายน 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

No. 279/2567

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



# ด้านการบริการวิชาการ-หลักสูตรอบรม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9

29  
Sep 2024

วันที่ 29 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และอาจารย์ณัชกร นุกิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร การแบ่งมืออาหารและลำดับการบริโภค ข้อกำหนดในการเปิดร้าน และการคิดคำนวณต้นทุน พร้อมทั้งให้การปฐมนิเทศ โดยอาจารย์ธีรพรรณ ศรีทอง ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# ด้านการบริการ

## ฝ่ายฝึกอบรมและกิจการพิเศษทาง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหรานานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

## ด้านอาหารและเครื่องดื่ม กันยายน 2567



### จัดโครงการบริการวิชาการ

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2567  
โดยสาขาวิชาอาหารและเครื่องดื่ม 3311  
พื้นที่ ณ 30 หมู่ 7 ต.บางพลีใหญ่ อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ

- พ. 12 กันยายน 2567  
Cheddar Cheese Cake (ขนมเค้กชดดาร์ชีส)
- พ. 22 กันยายน 2567  
ขนมไส้ไก่ (ไก่ทอด)
- พ. 26 กันยายน 2567  
ขนมเค้กชดดาร์ชีส

ณ ห้อง 12-2-3 อาคารปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม ชั้น 12 อาคารปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม  
ณ เวลา 10.00 - 12.00 น.

### จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 205 - 207 (plus)
- หลักสูตรอบรมอาหารตะวันตก รุ่น 9
- อบรมระยะสั้นจัดดอกไม้เบื้องต้น
- อบรมระยะสั้นอาหารอิตาเลียน
- อบรมระยะสั้นเค้กและคุกกี้ 2
- อบรมระยะสั้นอาหารว่างจีน
- อบรมระยะสั้นอาหารไทย 2
- อบรมระยะสั้นขนมอบเบื้องต้น 1

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12 /2567 เมนู Cheddar Cheese Cake สปาเก็ตตี้ ไบโลเน่ส์ บะหมี่ไก่ย่าง
- วันที่ 19 ก.ย 67 อบรม Private Group ตลาดการสาธารณสุขธรรมบุญ
- ผลิตไอศกรีม งาน Thailand J Food Festival 2024 เมนูไอศกรีมวานิลลา (เจ)

### ปฏิบัติงานสอนนักศึกษา/ อนุกรรมการมาตรฐานฝีมือแรงงานระดับ 1

- สอนนักศึกษา ชั้นปีที่3 หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รายวิชานวมหวานร่วมสมัย
- สอนนักศึกษาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขต สุพรรณบุรี
- สอนนักศึกษา รายวิชาเทคนิคการผลิตเพสตรี ตอนเรียน secE4 , F4
- ร่วมกิจกรรมอบรมทักษะการประกอบอาหารยุโรปและอาหารญี่ปุ่น ให้กับนักศึกษา โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง



# ด้านการบริหาร

## รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนกันยายน 2567

### สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

- ผลิตขนมปังเช่น ขนมปังเบเกอรี่, ขนมปังหัวกระโหลก, ขนมปังปอนด์
- ผลิตขนมปังไส้คาวและหวาน เช่น ขนมปังหมูหยอง, ขนมปังไส้กรอก, ขนมปังครีมสด, ขนมปังสังขยา,
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ, ซอฟคุกกี้, คุกกี้สิงคโปร์, คุกกี้เนย
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์, เค้กโรล, เค้กมะพร้าว, เค้กชีฟพอน
- ผลิตชุดอาหารเซาออมเลก ไข่ดาว, วาฟเฟิล, แพนเค้ก, โทเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

### สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- หน่วยงายภายใน
  - มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
  - ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
  - ร้านฟู้ดสตรีท
  - ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- หน่วยงายภายนอก
  - รพ.ทหารผ่านศึก
  - สำนักงานปลัดบัญชี กองทัพบก

### ผลงานเชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย ประมาณ 118,982 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 5,290 บาท
- ผลิตอาหารว่าง งานบริการงานจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 37,165 บาท
- ผลิตอาหารว่างบริการนักเรียน รร.สาริตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 3,123 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมของ ศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 25,847 บาท \*



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



## ด้านการบริการ



### ฝ่ายผลิตอาหาร ประจำศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ประจำเดือนกันยายน 2567

ผลิตและจำหน่ายอาหารเพื่อจำหน่าย  
ในครัวดุสิตนฤมล ในมหาวิทยาลัย  
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก  
โรงพยาบาลทหารผ่านศึก  
และช่องทางออนไลน์ต่างๆ



#### ออเดอร์พิเศษ

- ข้าวกะเพราหมูสับ ไข่ดาว 198 กล่อง
- ข้าวไก่กระเทียม ไข่ดาว 90 กล่อง
- ข้าวไก่ต้ม น้ำปลา 18 กล่อง
- ผัดซีอิ๊วหมู 17 กล่อง
- ข้าวผัดปลาสด น้ำพริกตาแดง ไข่ต้ม 50 กล่อง
- ข้าวหมูผัดกะปิ ไก่ทอด ไข่ต้ม 70 กล่อง
- กะเพราไข่เหี่ยวบัว 23 กล่อง
- ข้าวไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว 23 กล่อง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร  
นานาชาติ



# ด้านการบริหาร

ICS 22

กันยายน 2567



## รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ กันยายน 2567

“ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชี กองทัพบกจำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ”



### อาหาร



#### อาหารไทย

ข้าวซอยหมู, บะหมี่แห้งต้มยำ, ข้าวเคาหยก ข้าวผัดมันกุ้ง ยำไข่ต้ม, ข้าวไก่เทोरียากิ, ข้าวหมูสามชั้นคั่วพริกเกลือ, ข้าวไก่ทอดน้ำจิ้มแจ่ว



#### อาหารนานาชาติ

สปาเกตตีไก่ทอดซอสโคชูจัง, ข้าวผัดกิมจิ, ซุปฟักทอง, ข้าวแกงกระหรี่ไก่ทอด, สลัดต่างๆ, แซนด์วิชต่างๆ

### ขนมไทย และ ของว่าง

#### ของหวาน

ข้าวเหนียวมูลสังขยา, ฐุ่นน้ำแดงแมงลัก, ครอบแครงน้ำกะทิ, ขนมกล้วย, บวดฟักทอง



#### ของว่าง

ครัวซองต์แสมชีส, ซาลาเปาไส้ต่างๆ, ปากหม้อญวน, ข้าวเหนียวดำหมกทอดชาววัง, ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง



### อาหารพิเศษ

#### ผลิตอาหารกล่อง

งานรับปริญญา จำนวน 150 กล่อง เมนูข้าวปลาผัดสมุนไพร+หมูย่าง+ไข่ต้ม และเมนูข้าวทะเลพริกเกลือ+ไก่ย่างเทอรียากิ+ไข่ต้ม ภายในวันที่ 26 กันยายน 2567

งานคณะพยาบาล ในเมนูข้าวผัดปลาสด จำนวน 90 กล่อง ภายในวันที่ 27 กันยายน 2567



กันยายน 2567

ICS 22



# ด้านการบริหาร



## งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน กันยายน 2567

### กิจกรรมนิทรรศการเพิ่มผลงานนักเรียน ในหัวข้อ "Suphanburi Creative City of Music and Food"

โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ สุพรรณบุรี จัดกิจกรรมนิทรรศการเพิ่มผลงานนักเรียนในหัวข้อ "SUPHANBURI CREATIVE CITY OF MUSIC AND FOOD" โดยมีการจำหน่ายอาหาร ในวันศุกร์ที่ 27 กันยายน 2567 เวลา 07.30-12.00 น. ณ บริเวณลานกิจกรรม อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ คุกกี้ ขนมปัง หมูบึ่ง ขนมหีบ เกี่ยวทรงเครื่อง ปอเปียะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หันตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หันตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



### จำนวนผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์

รายงานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ เดือน กันยายน 2567

ลำดับที่	รายการ	จำนวนผลิตภัณฑ์				รวม
		หมูบึ่ง/หมูยอ/หมูสับ	ขนมหีบ/หมูบึ่ง	ไส้กรอก/ไส้หมู	อื่นๆ	
1	ซาลาเปาไส้หมูบึ่ง (ลูก)	35	0	65	124	224
2	ซาลาเปาไส้หมูยอ (ลูก)	101	0	45	90	236
3	ซาลาเปาไส้หมู (ลูก)	30	0	30	70	130
4	ซาลาเปาไส้หมู (ลูก)	134	0	60	30	224
5	ซาลาเปาไส้หมูบึ่ง (ลูก)	68	0	45	0	89
6	ซาลาเปาไส้หมู (ลูก)	26	0	70	0	126
7	ซาลาเปาไส้หมูยอ (ลูก)	10	0	0	0	30
8	ซาลาเปาไส้หมู (ลูก)	25	0	35	104	164
9	ซาลาเปาไส้หมู (ลูก)	15	0	0	104	119
10	ซาลาเปาไส้หมูบึ่ง (ลูก)	0	0	0	104	104
11	ซาลาเปาไส้หมู (ลูก)	65	0	40	104	209
12	ซาลาเปาไส้หมูบึ่ง (ลูก)	101	0	0	0	101
13	ซาลาเปาไส้หมูยอ (ลูก)	20	0	0	0	20
14	ขนมปังหมูยอ (ชิ้น)	1020	0	0	0	1020
15	ขนมปัง (ชิ้น)	303	0	0	110	413
16	หมูยอ (ไม้)	543	0	0	0	543
17	ไส้กรอก (ชิ้น)	120	0	0	0	120
18	หมูยอ (ไม้) (ชิ้น)	8.55	0	0	0	8.55
19	ลูกชิ้นหมู (ชิ้น)	22.6	28	0	4	52.6
20	หมูยอ (ไม้) (ชิ้น)	1.8	23	0	0	41
21	หมูยอ (ไม้) (ชิ้น)	2	0	0	0	2
22	หมูยอ (ไม้) (ชิ้น)	1	0	0	0	1
23	หมูยอ (ไม้) (ชิ้น)	44	0	0	0	44
24	หมูยอ (ไม้) (ชิ้น)	35	0	0	0	35



# ด้านการบริหาร



## ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกันยายน 2567



ยำมะม่วงโบราณ



### การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- โครงการ Learn and Earn Happy Aging เรียบรู้ และสร้างงานเพิ่มคุณค่าผู้สูงวัย รุ่น 3
- ค่ายเยาวชนค้นหาตัวตน (ต้นกล้าดี 1และ2)
- การประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อกำหนด แนวทางการขับเคลื่อน
- เทศกาลไหว้พระจันทร์
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน กันยายน 2567
- กิจกรรมเสริมเพื่อการฝึกสนทนาภาษาจีนและการ เรียนรู้วัฒนธรรมจีน

- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหาร ดุสิตเอกพล
- ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการนำร่อง ฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา
- ผลิตอาหารว่างเพื่อนำจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนอนุบาลสาธิตละอออุทิศ





# ด้านการบริหาร



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

## ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เดือนกันยายน 2567

“

1. วันที่ 1 ก.ย.67 โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก”
2. วันที่ 2 ก.ย.67 ประชุมงานก่อสร้าง
3. วันที่ 3-4 ก.ย.67 โครงการ “LEARN AND EARN HAPPY AGING เรียนรู้และสร้างงาน เพิ่มคุณค่าผู้สูงอายุ” รุ่น3
4. วันที่ 4 ก.ย.67 ประชุมงานวิจัย หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
5. วันที่ 6 ก.ย.67 ประชุมประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
6. วันที่ 7 ก.ย.67 กิจกรรมเสริมเพื่อการฝึกสนทนาภาษาจีน และการเรียนรู้วัฒนธรรมจีน
7. วันที่ 10 - 11 ก.ย.67 พัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์ หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี
8. วันที่ 10 - 11 ก.ย.67 ค่ายเยาวชนค้นหาตัวตน (ต้นกล้าดี) 1
9. วันที่ 13 ก.ย.67 ทำบุญวันคุณยายละออง และทอดผ้าป่ารวมใจเพื่อการศึกษา
10. วันที่ 13 ก.ย.67 ประชุมก่อสร้าง
11. วันที่ 13 ก.ย.67 การฝึกอบรม หลักสูตร เทคโนโลยีอวกาศและภูมิสารสนเทศสำหรับผู้บริหารระดับสูง รุ่นที่ 11 (สำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีอวกาศและภูมิสารสนเทศ (องค์การมหาชน) : สทอภ.)
12. วันที่ 13 ก.ย.67 ประชุมเตรียมความพร้อมงาน THE POWER OF SDU
13. วันที่ 13 - 15 ก.ย.67 ค่ายเยาวชนค้นหาตัวตน (ต้นกล้าดี) 2
14. วันที่ 16 - 17 ก.ย.67 การประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อกำหนดแนวทางขับเคลื่อน (THE POWER OF SDU : MOVE FORWARD WITH “WISDOM & COLLABORATION)
15. วันที่ 17 ก.ย.67 เทศกาลไหว้พระจันทร์
16. วันที่ 23 ก.ย.67 กิจกรรมกายศาสตร์
17. วันที่ 23 ก.ย.67 เลี้ยงส่งอาจารย์ ดร.กึ่งกาญจน์ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
18. วันที่ 24 ก.ย.67 กิจกรรม CAREER CONNECT
19. วันที่ 25 ก.ย.67 ประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือนกันยายน 2567
20. วันที่ 25 ก.ย.67 ลงนาม MOU
21. วันที่ 25 ก.ย.67 โครงการวัฒนธรรมไทย-จีน (การแข่งขันทำอาหารไทย-จีน (BEEF DISH CONTEST)
22. วันที่ 30 ก.ย.67 ตลาดนัดนักศึกษา
23. บริการขายอาหารให้แก่นักเรียน และผู้ปกครองโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
24. บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม (คัพเค้ก) ให้แก่โรงพยาบาลศุภมิตร จังหวัดสุพรรณบุรี

”



# ด้านการบริหาร



**SUAN DUSIT**  
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244 6391-3 +66(0)2244 6390  
+66 2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนกันยายน 2567

### งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



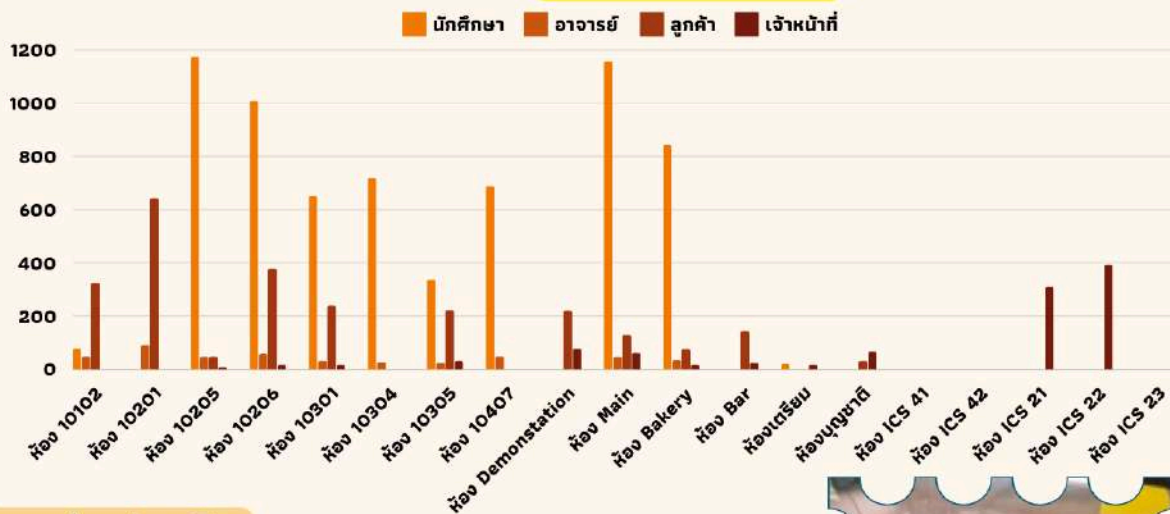
### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 25-27 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหาร  
ไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้  
รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจ  
เกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหาร  
ไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร  
นานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกันยายน  
2567

### พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย  
และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคลากรภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายใน  
และภายนอกมหาวิทยาลัย



### งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา  
ตัดงบประมาณ ดำเนินการส่ง  
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

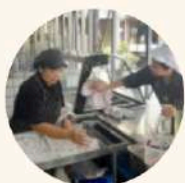
### จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกันยายน

นักศึกษา จำนวน 8,497 คน  
อาจารย์ จำนวน 685 คน

ลูกค้า จำนวน 2,568 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,268 คน  
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 13,018 คน

### งานด้านเงินสดย่อย

รับมูลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป





# ด้านการบริหาร

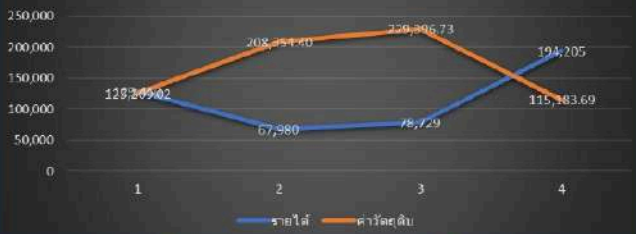


## ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกันยายน 2567

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



กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนกันยายน 2567



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือน กันยายน 2567



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



# ด้านการบริหาร

## รายงานประจำเดือนกันยายน 2567

### ฝ่ายสำนักงาน



#### จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



#### บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน  
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 101 คน  
อัตราว่าง 1 คน ( บริการ 1 )



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 48  
( วิชาการ 1 , สนับสนุน 47 )  
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 53  
( สนับสนุน 12 , บริการ 41 )



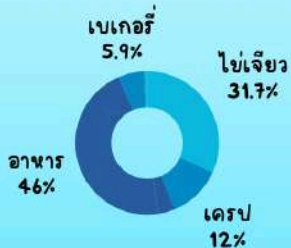
งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 100 คน  
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 2 คน  
บุคลากรลาออก 2 คน



Food Street  
รวม 285,252 บาท



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่  
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร  
หน่วยงานภายในและภายนอก

#### เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน  
และภายนอกใน (e-office)



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร  
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

#### การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



▶▶▶ หลักสูตรอบรมอาหารไทยให้กับคณะตุลาการ  
และผู้ติดตามจากนานาชาติ  
วันที่ 19 ก.ย. 67

▶▶▶ หลักสูตรอบรมเด็กและลูกที่ 2  
วันที่ 14 - 15 ก.ย. 67

▶▶▶ หลักสูตรอบรมอาหารว่างจีน  
วันที่ 21 - 22 ก.ย. 67

▶▶▶ หลักสูตรอบรมขนมอบเบื้องต้น 1  
วันที่ 28 - 29 ก.ย. 67

▶▶▶ หลักสูตรอบรมอาหารไทย 2  
วันที่ 28 - 29 ก.ย. 67

▶▶▶ โครงการบริการวิชาการแก่สังคม  
ประจำเดือนสิงหาคม 67

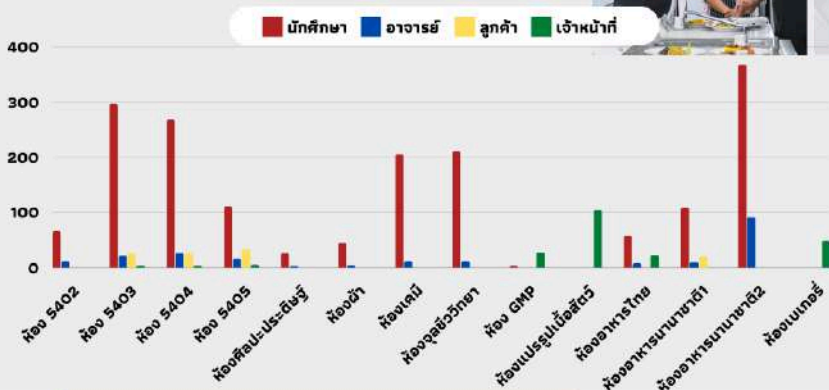


# ด้านการบริหาร



สถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการแข่งขันทำอาหารไทย-จีน (Beef dish contest) โดยมี ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี และคณะกรรมการสถาบันขงจื้อ กล่าวเปิดโครงการฯ บรรยายพิเศษ หัวข้อเรื่อง “เทคนิคการแข่งขันประกอบอาหาร” โดยเชฟจาร์ก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และการบรรยาย “วัฒนธรรมอาหารจีน” โดย Mr. Qiu Zhongfeng รองผู้อำนวยการสถาบันขงจื้อฯ ฝ่ายจีน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี โดยมีบุคลากรในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมรับฟังการบรรยาย และเข้าแข่งขันทำอาหาร ในวันพุธที่ 25 กันยายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 อาคารเววเทียงธรรม

- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักเรียนระดับประถมศึกษา "กิจกรรม iChoose Art of Food and Flower" โดยมีอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีเป็นผู้สอนให้กับนักเรียนในทุกวันพุธ และวันพฤหัสบดี ของภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2567
- อบรมการทำอาหารยุโรป สำหรับนักศึกษาสาขา คหกรรมศาสตร์และสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ วิทยาการโดย อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ
- อบรมโครงการ "Learn and Earn: Happy Aging เรียนรู้และสร้างงานเพิ่มคุณค่าผู้สูงอายุ"
- ผลิตปากก่องไก่ สำหรับจำหน่ายที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล และงานจัดเลี้ยง ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกันยายน

นักศึกษา จำนวน 1817 คน  
อาจารย์ จำนวน 222 คน

ลูกค้า จำนวน 105 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 219 คน



# ด้านการบริหาร



## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เดือน กันยายน 2567

### รายรับ รายจ่าย

กระแสเงินสดเข้า      กระแสเงินสดออก  
**2.96 ล้านบาท**      **3.81 ล้านบาท**

### ลูกหนี้ เจ้าหนี้

ลูกหนี้ ประมาณ **1,366,456.00 บาท**  
เจ้าหนี้ ประมาณ **1,818,810.80 บาท**

### งบประมาณ

#### โครงการอบรม

- ระยะสั้น เดือน ต.ค.67 **202,020 บาท**
- ระยะยาวหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 207 Plus **228,920 บาท**
- ระยะยาวหลักสูตรอาหารตะวันตก รุ่น 9 Plus **323,520 บาท**
- บริการแก่สังคม 1/2568 ฝึกอบรมประจำเดือน ตุลาคม 2567 **4,800 บาท**

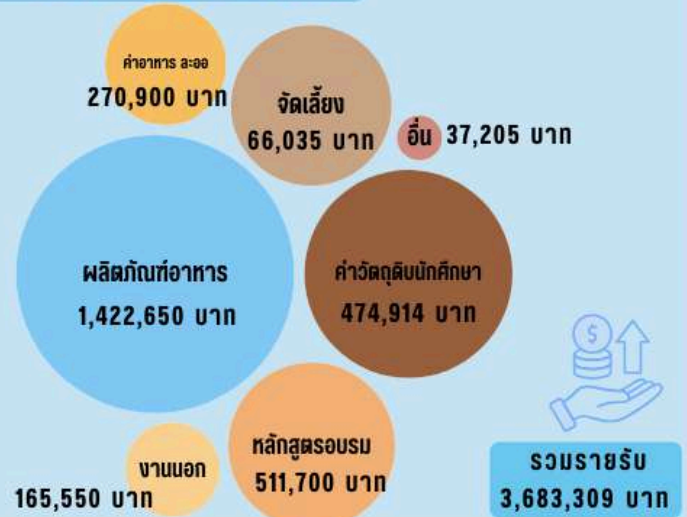
#### โครงการบริการวิชาการ

- โครงการที่ 30/2567 (อบรมการทำอาหารไทย ให้คณะบุคลากรและผู้ติดตามจากนานาชาติ) **94,950 บาท**
- โครงการที่ 1/2568 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุกัาโภษาอาหาร ประจำเดือน ต.ค.67) **290,250 บาท**

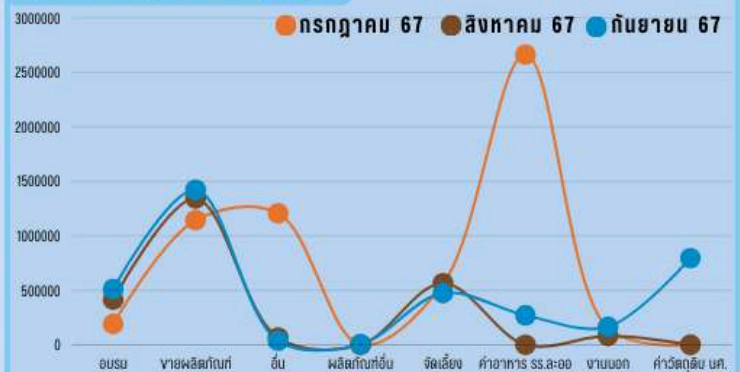
#### โครงการอื่นๆ

- โครงการประชาสัมพันธ์และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ 1/2568 งานเทศกาลอาหารเจ ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวสต์เกต **56,200 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ1 (ประจำเดือนตุลาคม 2567) **27,800 บาท**
- โครงการเติมอิมให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2568 **360,00 บาท**
- โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา (รูปแบบสหกิจศึกษา(Excellent Center) ภายในมหาวิทยาลัย) ปีงบประมาณ 2568 **1,110,000 บาท**
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 1/2568 อบรมการสร้างสรรค์สื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบอินโฟกราฟิกส์ (Infographics) ให้กับบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต) **10,000 บาท**

### รายรับ กันยายน 2567



### เปรียบเทียบ รายรับ



### สินค้าคงเหลือ

ชุดปฏิบัติการอาหาร      5,959.90 บาท  
ชุดมิดเซฟ      136,620.00 บาท  
ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม      114,770.10 บาท  
**จำนวนเงิน      257,350 บาท**





# ด้านการบริหาร



## สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนกันยายน 2567

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์



One Page ข่าว

www.chefschooldusit.ac.th

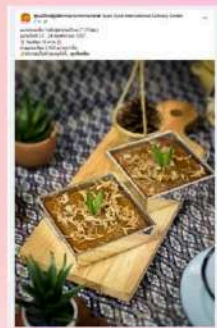


One-page ความรู้

งานสนับสนุนด้านการอบรม



การบริการวิชาการ



รับสมัครอบรม ในเว็บไซต์



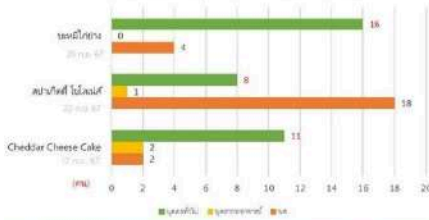
ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

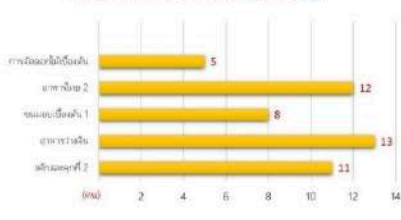
สื่อข่าวสาร 503 ชิ้นงาน  
สื่อด้านการอบรม 13 ชิ้นงาน  
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 357 ชิ้นงาน



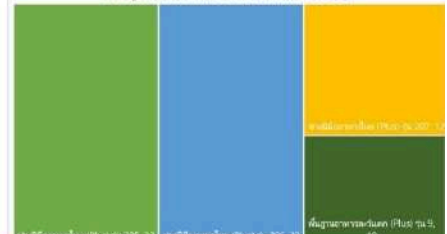
โครงการบริการวิชาการ 11/2567 ประจำเดือน กันยายน 2567



หนังสืออบรมระยะสั้น ประจำเดือน กันยายน 2567



หนังสืออบรมระยะยาว ประจำเดือน กันยายน 2567



วันที่	ชื่อโครงการ	สถานที่	วิทยากร	จำนวนผู้เข้าร่วม
11/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
12/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
13/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
14/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
15/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
16/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
17/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
18/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
19/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
20/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
21/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
22/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
23/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
24/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
25/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
26/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
27/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
28/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
29/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...
30/09/2567	การบริการวิชาการ	โรงเรียน...	...	...





# ด้านการบริหาร



## รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน กันยายน 2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

### ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

#### 1 ส่วนงานซ่อมบำรุง



##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. เดินระบบท่อน้ำทิ้งที่พื้น สำหรับห้องปฏิบัติการที่ปรับปรุงใหม่ ชั้น 4
2. เดินระบบท่อน้ำร้อน- น้ำเย็น สำหรับห้องปฏิบัติการที่ปรับปรุงใหม่ ชั้น 4
3. เปลี่ยนฝาชักโครกชั้น 2
4. เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
5. ทำการเปลี่ยนข้อต่อที่น้ำร้อน ห้องปฏิบัติการชั้น 2
6. เดินระบบท่อน้ำทิ้งที่พื้นและตั้งปอดักไขมัน ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
7. ทำการยาแนวระเบียงชั้น 2 หน้าประตูทางเข้า ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
8. ล้างเครื่องปรับอากาศ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำความสะอาดระบบระบายน้ำวันห้องปฏิบัติการ
2. ทำการเปลี่ยนก๊อกน้ำ ฝูดัสติก
3. ล้างเตาอบนอกประสงค์ห้อง10304
4. ล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศห้อง 10205,10304
5. ซ่อมไมโครโฟนห้องปฏิบัติการ
6. ทำการติดตั้งโคมไฟส่องสว่างหน้าร้าน ทหารผ่านศึก
7. ติดตั้งไฟแสงสว่างโต๊ะขายอาหารหน้าร้านทหารผ่านศึก
8. ติดตั้งขาวางทีวีเบียดออกหน้าร้านทหารผ่านศึก

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ปรับปรุงหลังคา และด้านข้างอาคาร 12 ชั้น6
2. ซ่อมตู้แช่ห้องปฏิบัติการนานาชาติ
3. ทำการล้างหัวตาแก๊สห้องปฏิบัติการ
4. ทำการย้ายเครื่องปรับอากาศส่วนสำนักงาน เพื่อปรับปรุงหลังคา
5. ทำการปรับปรุงพื้นที่ส่วนประชาสัมพันธ์
6. ติดตั้งระบไฟฟ้าแสงสว่างและกล่องควบคุม
7. ทำการปรับปรุงกาสิบริเวณลานด้านนอกอาคาร ชั้น 6
8. ติดตั้งเครื่องฉีดน้ำหอมปรับอากาศห้องน้ำชายและหญิง
9. ทำการเปลี่ยนลูกบิดประตูและติดตั้งประตูมั่งลวดจับห้องน้ำหญิง

##### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ซ่อมตู้อุ่นอาหารครัวดุสิตเอกพล
2. ล้างทำความสะอาดครุภัณฑ์ห้องปฏิบัติการ
3. ทำความสะอาดระบบระบายน้ำวันห้องปฏิบัติการ

#### 2 ส่วนงานสนับสนุน



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

#### 3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

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



#### 4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

1. จัดทำเอกสารรายงานผลการดำเนินงานตามมาตรการประหยัด พลังงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงาน เสนอที่ประชุม คปอ.
2. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน 1ไตรมาส 4 ประจำปี2567
3. รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติคณะรัฐมนตรี และการรายงานผลการดำเนินงาน ในเว็บไซต์ e-report.energy.go.th



#### ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง





# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
SUAN DUSIT UNIVERSITY

## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฉบับวันที่ 25 กันยายน 2567



## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สถาบันงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการแข่งขันทำอาหารไทย-จีน (Beef dish contest) โดยมี ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี และคณะกรรมการสถาบันงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี กล่าวเปิดโครงการฯ บรรยายพิเศษ หัวข้อเรื่อง "เทคนิคการแข่งขันประกอบอาหาร" โดยเชฟจาร์ก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และการบรรยาย "วัฒนธรรมอาหารจีน" โดย Mr.Qiu Zhongfeng รองผู้อำนวยการสถาบันงจื้อฯ ฝ่ายจีนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี โดยมีบุคลากรในสวนงจื้อที่เกี่ยวข้องและนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมรับฟังการบรรยาย และรายละเอียดการแข่งขันฯ เวลา 09.30-12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 3 อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ และเข้าร่วมโครงการแข่งขันทำอาหารไทยจีน (Beef dish contest) เวลา 13.30-15.30 น. โดยมีเชฟจาร์ก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เชฟทรงพล วิธานวัฒนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน Ms.Wei Yubing ผู้อำนวยการสถาบันงจื้อฯ ฝ่ายจีน และ Mr.Qiu Zhongfeng รองผู้อำนวยการสถาบันงจื้อฯ ฝ่ายจีน ร่วมเป็นคณะกรรมการในการตัดสินการแข่งขันทำอาหารในครั้งนี้ ในวันพุธที่ 25 กันยายน 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม โดยนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการได้รับรางวัลดังนี้ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ได้แก่ นางสาวนุชยานุช พวงเขียว นายนกษิ์เดช วิทยาภรณ์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 2 ได้แก่ นางสาวสุติฉัตรณัฏ์ ดัญญู นางสาวพิมพ์ภาดา ศรีแจ่ม และรางวัลชมเชย ได้แก่ นายโชติชัย ยะกุล นาย ณัฐวัฒน์ เดชาวิมลณัฐ



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

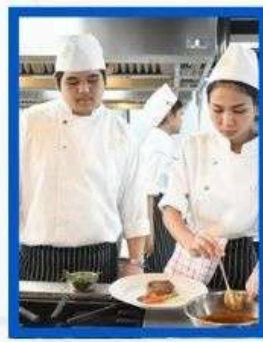


มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
SUAN DUSIT UNIVERSITY

## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฉบับวันที่ 26 กันยายน 2567



## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในการอบรมการทำอาหารยุโรป โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิต อาหารยุโรป และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับ วัตถุดิบ อุปกรณ์และเครื่องมือ การเตรียม หลักการและเทคนิคการปรุงประกอบอาหารยุโรป การเก็บรักษา การถนอมอาหาร การจัดเสิร์ฟ และวัฒนธรรมการรับประทานอาหารยุโรป ณ ห้องปฏิบัติการ ชั้น 4 เมื่อวันที่พฤหัสบดีที่ 26 กันยายน 2567 เวลา 08.30 -12.00 น.อาคารแวกเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620-6612



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
SUAN DUSIT UNIVERSITY

## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฉบับวันที่ 30 กันยายน 2567



## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กองบริการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมตลาดนัด ในธีม "COVER DANCE Party" โดยภายในงานมีการออกจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม การแสดงดนตรี และการแสดง COVER DANCE โดยนักศึกษาจากสาขาวิชาต่างๆ และบุคลากร เพื่อเสริมสร้างการทำงานเป็นทีม การแก้ปัญหา และการวางแผนในการดำเนินงานต่าง ๆ ให้แก่นักศึกษา ซึ่งได้รับเกียรติจาก นางกณณ์อิน สุธังคะวาทีน ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวเปิดกิจกรรม ในวันจันทร์ที่ 30 กันยายน 2566 เวลา 17.00 เป็นต้นไป ณ บริเวณโถง ชั้น 3 อาคาร ดร.สุภุม เวลยกรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการบริการวิชาการ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
SUAN DUSIT UNIVERSITY

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ณ วันที่ 4 กันยายน 2567



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในโครงการ Learn and Earn : Happy Aging เรียนรู้และสร้างงาน เพิ่มคุณค่าผู้สูงอายุ : สาธิตการทำน้ำสลัดสุขภาพและสลัดโรล ในวันที่ 4 กันยายน 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620-6612



# ด้านการบริการวิชาการ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
SUAN DUSIT UNIVERSITY

## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฉบับวันที่ 5 กันยายน 2567



## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หอมจอร์ฟาร์ม จัดกิจกรรมการเรียนรู้ สำหรับเด็กปฐมวัย ภายใต้โครงการ การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ เกษตรปลอดภัยตามแนวคิดเศรษฐกิจ BCG โดยมีครู และนักเรียน โรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ เข้าร่วมกิจกรรมจำนวนทั้งสิ้น 97 คน และมีการจัดกิจกรรมการทำแซนด์วิชผักและผลไม้แสนอร่อย โดยเรียนเชิญ ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด และอาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง เป็นวิทยากรสอนทำแซนด์วิช ในวันที่ 5 กันยายน 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ม.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร.035-969620-6612



# ด้านการบริหารจัดการ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
SUAN DUSIT UNIVERSITY

## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฉบับวันที่ 18 กันยายน 2567



## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สำนักงานมหาวิทยาลัย จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สู่การปฏิบัติ Season 2 กิจกรรมที่ 7 : สร้างสรรค์จากสิ่งที่มี โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นประธานกล่าวเปิด กิจกรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานการจัดการจัดกิจกรรม อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรให้ข้อมูลเกี่ยวกับแซนวิช และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา สรุปภาพรวมของการจัดกิจกรรม โดยมีบุคลากร วิทยาเขตสุพรรณบุรี สายบริหาร สายวิชาการ สายสนับสนุนและสายบริการเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กันยายน 2567 ณ ห้องประชุมพวงเงิน ชั้น 2 อาคารจันทรเจริณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษ ในหัวข้อ "บรรยาย จากใต้เขียง" โดยได้รับเกียรติจาก คุณมารุต มุสิกบุตร Chief Operating Officer จากบริษัท CMW FOODS SUPPORT CO., LTD.

17  
Sep 2024

วันอังคาร ที่ 17 กันยายน 2567 เวลา 08.30 - 12.00 น. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดกิจกรรมบรรยายพิเศษ ในหัวข้อ "บรรยาย จากใต้เขียง" โดยได้รับเกียรติจาก คุณมารุต มุสิกบุตร Chief Operating Officer จากบริษัท CMW FOODS SUPPORT CO., LTD. ถ่ายทอดประสบการณ์จากการเป็นผู้ประกอบการอาหารประเภทเนื้อสัตว์ แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ของหลักสูตร ภายใต้รายการคัดเลือกวัตถุดิบ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์อศพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ผู้สอนรายวิชา เป็นผู้ดำเนินกิจกรรม มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้ประสบการณ์ในการทำธุรกิจด้านเนื้อสัตว์และแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับวิทยากรโดยเชื่อมโยงกับรายวิชา ณ ห้องดุสิตา 1 ชั้น 2 อาคาร SDU library



# ด้านการบริการวิชาการ

∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง  
จัดกิจกรรม Maemohwitt Career Pathways Camp 2024 ให้กับนักเรียนโรงเรียนแม่วิทยา

3  
Sep 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Maemohwitt Career Pathways Camp 2024 ให้กับนักเรียนโรงเรียนแม่วิทยา ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวต้อนรับคณะผู้บริหาร ครูและนักเรียน พร้อมทั้งบรรยายพิเศษ “Skills for Tommorrow’s Professionals” ทักษะสู่มืออาชีพแห่งอนาคต อีกทั้งได้รับเกียรติจาก นายเฉลิมศักดิ์ นนทมาลย์ ผู้อำนวยการโรงเรียนแม่วิทยา กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของกิจกรรมในครั้งนี้ ในการจัดกิจกรรมได้มีการแบ่งกลุ่ม จำนวน 4 กลุ่ม เพื่อเข้าฐานกิจกรรมเรียนรู้ทักษะทางวิชาชีพ ทั้ง 4 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาการศึกษาระดับมัธยมศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาวิชาธุรกิจการบริการ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เพื่อเป็นการแนะแนวการศึกษาต่อให้แก่นักเรียนที่สนใจ และเป็นการประชาสัมพันธ์การจัดการเรียนการสอน ของวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในวันที่ 3 กันยายน 2567



# ด้านการบริการวิชาการ

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง  
จัดการอบรม "Basic Chocolate Confectionary"

6  
Sep 2024

วันที่ 6 กันยายน 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดการอบรม "Basic Chocolate Confectionary" ภายใต้โครงการ "การจัดอบรมด้านอาหารเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต" ประจำปีงบประมาณ 2567 ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง เวลา 09.00 - 15.00 น. โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อบริการวิชาการให้แก่ผู้ที่สนใจอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยฯ ทั้งนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัครพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดองค์ความรู้ คือ 1. ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโกโก้และช็อกโกแลต 2. Pure Chocolate (Nama Chocolate) และ 3. Chocolate Truffle and Praline



# ด้านการบริการวิชาการ

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรการฝึกอบรมโครงการส่งเสริมอาชีพโดยการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (การทำแยมจากส้มโอ) ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในตำบลนาแสง

14  
Sep 2024

ในวันที่ 14 กันยายน 2567 อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจันะ ดร.อานง ใจแน่น และอาจารย์ฐิติวรภา ไยสำลี อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรการฝึกอบรมโครงการส่งเสริมอาชีพโดยการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (การทำแยมจากส้มโอ) ให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในตำบลนาแสง เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพ และการสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในตำบลนาแสง ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลนาแสงอำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง





# ด้านการบริการวิชาการ

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
:: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับเชิญให้เป็นวิทยากรภายใต้โครงการ "โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยของนักเรียนโรงเรียนนวมแก้ววิทยา" ชั้นอนุบาล 2 และ 3

11-12  
Sep 2024

วันที่ 11 - 12 กันยายน 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อศพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญให้เป็นวิทยากรภายใต้โครงการ "โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัยของนักเรียนโรงเรียนนวมแก้ววิทยา" ชั้นอนุบาล 2 และ 3 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เด็กได้รับการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้ จากการได้รับประสบการณ์ตรงจากการจัดกิจกรรมการประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย หรือที่เรียกว่า "Cooking" เป็นกิจกรรมที่จะช่วยให้เด็กได้รับประสบการณ์ตรงและเรียนรู้การทำงานอย่างเป็นกระบวนการผ่านการทำอาหาร ช่วยให้เด็กรู้จักวางแผนในการจัดเตรียมวัตถุดิบที่หลากหลาย โดยเน้นการใช้กล้ามเนื้อมือและนิ้วมือในการลงมือปฏิบัติจริง ในครั้งนี้นักศึกษาของหลักสูตรฯ ได้ใช้เวลาว่างอดตารางเรียนปกติเข้าร่วมฝึกประสบการณ์ในการปฏิบัติงานเป็นผู้ช่วยวิทยากร และวิทยากรกลุ่มย่อย สำหรับการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้เด็กปฐมวัย โดยนักศึกษามีส่วนร่วมในการออกแบบกิจกรรมเตรียมวัตถุดิบ และลงมือปฏิบัติในสถานการณ์จริง



# ด้านการบริการวิชาการ

- :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายเทคโนโลยี เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารเพิ่มมูลค่าข้าวซอย (ซอสข้าวซอย)

25  
Sep 2024

ในวันพุธที่ 25 กันยายน 2567 อาจารย์เสาวลักษณ์ กันจันะ ดร.อานง ใจแน่นและ อาจารย์ฐิติพรภา ไยสำลี อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และทีมวิจัย ได้จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายเทคโนโลยี เรื่องผลิตภัณฑ์อาหารเพิ่มมูลค่าข้าวซอย (ซอสข้าวซอย) ภายใต้โครงการวิจัยเรื่องนวัตกรรมผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มภูมิปัญญาข้าวซอยเพื่อสืบสานอัตลักษณ์อาหารล้านนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารไทยสู่ Soft Power โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นถ่ายทอดเทคนิคและองค์ความรู้วิธีการทำซอสข้าวซอย จากงานวิจัย ส่งเสริมการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับผู้ที่สนใจ ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการแข่งขันกีฬาแบดมินตัน ประจำปี 2567

คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการแข่งขันกีฬาแบดมินตัน ประจำปี 2567 ประเภทบุคลากรและนักศึกษาโดยแข่งขันเมื่อวันอังคารที่ 10 กันยายน 2567 โดยการจัดกิจกรรมดังกล่าว เพื่อส่งเสริมสุขภาพแก่นักศึกษาและปลูกฝังให้นักศึกษามีน้ำใจนักกีฬา มีระเบียบวินัย ปฏิบัติตามกติกาและกฎเกณฑ์ มีความรับผิดชอบ และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และได้รับเกียรติจาก ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง คณาจารย์และบุคลากร เข้าร่วมกิจกรรมกับนักศึกษา

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษา ตรีัง



ขอแสดงความยินดี กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ศูนย์การศึกษา ตรีัง

ที่ผ่านการคัดเลือกเข้าโครงการ SDU Next Gen 2024 สวนดุสิตแอมบาสเดอร์ ทูตวัฒนธรรมองค์กร เชี่ยวชาญทักษะภาษาอังกฤษโดดเด่นด้านบุคลิกภาพและทักษะการทำงาน  
ด้วยเกณฑ์ "CEFR Levels - Common European Framework of Reference for Languages"



**B1 Level**

**นายธวัชชัย พิกุลทอง**

นักศึกษาศูนย์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



**TOEIC 795**

**นายไซปรีส บรอดี้ แมคคาร์ที**

นักศึกษาศูนย์วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ณ โรงเรียนกันตังพิทยากร จ.ตรัง ”

ดร.หยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์ อาจารย์ปัทมา กาญจนรัชช์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ พร้อมด้วยนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568 ณ โรงเรียนกันตังพิทยากร จ.ตรัง วันศุกร์ที่ 13 กันยายน 2567 สาธิตและร่วมปฏิบัติในเมนูเคบับไก่ จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์การรับสมัคร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร รอบ Portfolio โดยมีนักเรียนสนใจสอบถามข้อมูล

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง รับสมัครรอบ Portfolio สาขาวิชาที่เปิดรับสมัคร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล รับสมัครบัดนี้ ถึง 17 มกราคม 2568 ติดตามการรับสมัครนักศึกษา TCAS'68 ได้ที่ <https://tcas.dusit.ac.th>

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## “มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567 ”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ธีรเดช รักไทย รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธีและให้โอวาทแก่นักศึกษา พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร อาจารย์และบุคลากรร่วมเป็นเกียรติในพิธี โดยกิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้แสดงความเคารพและแสดงความกตัญญูกตเวทิตาต่อครูบาอาจารย์ผู้ให้ความรู้แก่ศิษย์ อันจะได้นำความรู้ไปประกอบสัมมาอาชีพ สร้างความเจริญรุ่งเรืองแก่ตนเองและครอบครัว สร้างความเป็นสิริมงคลและรับขวัญนักศึกษาใหม่ในการก้าวเข้าสู่การศึกษาในระดับอุดมศึกษา นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์และสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงามให้คงอยู่สืบไป และมีการประกวดพานไหว้ครู วันพฤหัสบดีที่ 26 กันยายน 2566 ณ หอประชุมเฟื่องฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา



## “สถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการจันทร์เพ็ญภิรมย์ สืบสานประเพณีไหว้พระจันทร์”

สถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการจันทร์เพ็ญภิรมย์ สืบสานประเพณีไหว้พระจันทร์ โดยนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า ในจังหวัดตรังและจังหวัดใกล้เคียงเข้าร่วมกิจกรรม โดยมี การจัดกิจกรรมมอบขนมไหว้พระจันทร์ กิจกรรมประกวดแข่งขันร้องเพลง กิจกรรมแข่งขันออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไหว้พระจันทร์ กิจกรรมมอบรางวัลการเขียนอักษรด้วยฟู่กั้นจีน และ ศิลปะการตัดกระดาษ ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง วันที่ 17 กันยายน 2567

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการบริการวิชาการ



## “คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “ศิลปะบนจานอาหารสู่ SOFT POWER” รุ่นที่ 1 ”

คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ศิลปะบนจานอาหารสู่ SOFT POWER” รุ่นที่ 1 ให้กับครูผู้สอนด้านอาหาร นักเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 และ 6 และนักเรียนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ 2 และ 3 เพื่อนำองค์ความรู้จากการอบรมไปใช้ในการพัฒนางานในหน้าที่ และพัฒนากิจกรรมทางด้านการประกอบอาหาร รวมทั้งเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในสาขาวิชาด้านอาหารให้กับนักเรียนที่มีความสนใจศึกษาต่อด้านอาหาร โดยมีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 เป็นทีม staff ให้กับกลุ่มผู้เข้าอบรมในครั้งนี้ เพื่อเป็นการถ่ายทอดทักษะความรู้จากห้องเรียนสู่การลงมือปฏิบัติงานจริง เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2567 ณ ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการบริการวิชาการ



## “ คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติเป็นคณะทำงานฯ เข้าร่วมการพิจารณาตรวจสอบกลั่นกรองผลิตภัณฑ์ ”

คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้แก่ ผศ.ดุขุฎี ทรัพย์บัว อาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุตาพงศ์ ผศ.สาวิตี ญวงค์ศรี และ ผศ.ทิพย์พิภา ธรฤทธิ์ ได้รับเกียรติร่วมเป็นคณะทำงานพิจารณารวบรวมและกลั่นกรองผลิตภัณฑ์ที่สมัครเข้าคัดสรรฯ โครงการการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ.2567 จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดตรัง ระหว่างวันที่ 9 - 10 กันยายน 2567 ณ ห้องธรรมรินทร์ 1 ชั้น 2 โรงแรมธรรมรินทร์ จ.ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



# ด้านการบริการวิชาการ



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษา ตรีัง

คณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ศิลปะบนจานอาหารสู่ SOFT POWER” รุ่นที่ 1 ให้กับครูผู้สอนด้านอาหาร นักเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 และ 6 และนักเรียนในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ 2 และ 3 เพื่อนำองค์ความรู้จากการอบรมไปใช้ในการพัฒนางานในหน้าที่ และพัฒนาทักษะทางด้านการประกอบอาหาร รวมทั้งเป็นแนวทางในการศึกษาต่อในสาขาวิชาด้านอาหารให้กับนักเรียนที่มีความสนใจศึกษาต่อด้านอาหาร โดยมีนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 เป็นทีม staff ให้กับกลุ่มผู้เข้าอบรม เพื่อเป็นการถ่ายทอดทักษะความรู้จากห้องเรียนสู่การลงมือปฏิบัติงานจริง เมื่อวันที่ 20 กันยายน 2567 ณ ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีัง





# ด้านการบริหารงาน



## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการ อบรมภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน #1

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการอบรมภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน #1 สำหรับบุคลากร ศูนย์การศึกษา ตรัง (อบรมออนไลน์ 15 ชั่วโมง) จัดอบรมทุกวันพฤหัสบดี ระหว่างเดือนกันยายน - พฤศจิกายน 2567 เวลา 14.45-16.15 น. ณ ห้องประชุมออนไลน์ 15 วิทยากร Miss Liu Ran อาจารย์สอนภาษาจีน จากสถาบันขงจื้อ สุพรรณบุรี ประจำศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรดำเนินการอบรม โดยเน้นการใช้ประโยคพื้นฐาน การสื่อสารในชีวิตประจำวันที่ต้องใช้ในการสื่อสารเบื้องต้น

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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





โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต