

2024



รายงาน ผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนตุลาคม 2567

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



food@dusit.ac.th



รายงานผลการดำเนินงาน

เดือนตุลาคม 2567

บทสรุปผู้บริหาร

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

เดือนตุลาคม 2567 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด จำนวน 177 คน เป็นสายวิชาการ จำนวน 69 คน (สายวิชาการ ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 32 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 35 คน และ รองศาสตราจารย์ 2 คน) สายสนับสนุน จำนวน 66 คน และสายบริการ จำนวน 42 คน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,668 คน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความร่วมมือกับหน่วยงาน ภายในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โรงเรียนการเรือนจึงสรุปภาพข่าวกิจกรรมที่ดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนตุลาคม 2567 ไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้เพื่อประโยชน์ในการสื่อสารและ ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงาน



สารบัญ

01 โรงเรียน
การเรือน

26 ศูนย์ฝึกปฏิบัติ
การอาหารนานาชาติ

66 วิทยาเขต
สุพรรณบุรี

67 ศูนย์การศึกษา
ลำปาง

72 ศูนย์การศึกษา
ตรัง



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567
 นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 ศูนย์การศึกษา ลำปาง

2
 Oct
 2024

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2567 ให้กับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธีพร้อมให้โอวาท เจิมหนังสือ มอบทุนการศึกษาจากโครงการฝึกสมาธิเพื่อการทำงานอย่างมีสติ ปัญญา การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีประธานหลักสูตร คณาจารย์โรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2567 ณ ห้องประชุม ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาและประชุมผู้ปกครอง ประจำปีการศึกษา 2567 2 Oct 2024
 นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาและประชุมผู้ปกครอง ประจำปีการศึกษา 2567 นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธาน โดยมีการให้ข้อมูลการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน ได้แก่งานด้านวิชาการ งานด้านกิจการนักศึกษา งานด้านบริการวิชาการ และอื่น ๆ รวมทั้งยังเปิดโอกาสให้นักศึกษาและผู้ปกครองได้สอบถามข้อมูลด้านต่าง ๆ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2567 ณ ห้องประชุม ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

3
Oct
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาโรงเรียนการเรือน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ดร.วัญญา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวเปิดกิจกรรม อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรในการอบรมอาหารยุโรป อาจารย์กัทเทพ อังกรากินันท์ นักการอาหาร (การอาหาร) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรในการอบรมอาหารญี่ปุ่น โดยมีทีมบุคลากรสายวิชาการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมดูแลนักศึกษาในระหว่างอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 ตุลาคม 2567 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 1 และ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

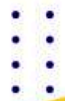
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 1

5
Oct
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ โดยมี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์ จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ และขอขอบพระคุณคณบดีโรงเรียนการเรือน ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหาร และเครื่องดื่มให้นักเรียน ผู้ปกครอง รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 5 ตุลาคม 2567 ณ Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
เรียนเชิญวิทยากรให้ความรู้แก่นักศึกษา ในหัวข้อเรื่อง "โภชนบำบัดและการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเมะเร็ง"

10
Oct
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดการเรียนการสอนรายวิชาโภชนบำบัดและการกำหนดอาหาร รหัสวิชา 5072623 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 65 (ตอนเรียน A4) ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ซึ่งได้รับเกียรติจาก คุณวิรยา ไสดีประวัติ นักโภชนาการ หัวหน้างานโภชนบำบัด โรงพยาบาลราชวิถี เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาหัวข้อเรื่อง "โภชนบำบัดและการกำหนดอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเมะเร็ง" โดยมีอาจารย์สุนิรา ชัยภักดิ์ เป็นอาจารย์ผู้รับชมรายวิชา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 ตุลาคม 2567 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องวิทย 302 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
เรียนเชิญวิทยากรให้ความรู้แก่นักศึกษา ในหัวข้อเรื่อง “ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อการชะลอวัย”

15
Oct
2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดการเรียนการสอนรายวิชาเวชศาสตร์ชะลอวัย รหัสวิชา 5073620 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 65 (ตอนเรียน A4) ในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 ซึ่งได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.ภญ. เปรมฤทัย ธิติเลิศเดชา คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้กับนักศึกษาหัวข้อเรื่อง “ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อการชะลอวัย” โดยมี ผศ.ดร.จิตตา พู่เฒ่า เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2567 เวลา 15.00-18.00 น. ดำเนินการแบบออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Microsoft Teams

Congratulations



ทีมนักกีฬาแบดมินตัน โรงเรียนการเรือน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายณัฐกร ปะนิตเต นายรุจทรัพย์ มะหะหมัด นายธนพงษ์ มหันตรัตน์ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต คณะมนุษยศาสตร์
 นายณนทนต์ดา สัตถารมภ์ นางสาวณัฐชภัทร พัฒนโกครัตนา นายภวินท์ ปฐมพงษ์พิทักษ์ นางสาวสุชานันท์ เพชรณรงค์ นางสาวณัฐชยา สรรเสริญ
 นางสาวภัทรนันทน์ ปานจำรูญ นางสาวชญาณี สุศิธา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ
 นายรัชต ปุญญปัญญา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการแข่งขันแบดมินตัน

ในกิจกรรม SDU Sport Unity

จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา โดย คณะกรรมการองค์การนักศึกษา และคณะกรรมการสภานักศึกษา

วันที่ 15 ตุลาคม 2567 ณ ชั้น 2 อาคารพลศึกษา

โดยมี อาจารย์กัมตกันิชชู จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม
 สมรรถภาพและการชะลอวัย และอาจารย์กุริตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์ผู้ดูแล Club สิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ
 เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษานักศึกษา

Congratulations



ทีมนักกีฬาฟาวอลเลย์บอล โรงเรียนการเรือน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรบดีนทร์ สุรินทร์ นายศพล นามดี นายณัฐชัย สอนสมนึก นางสาวศุภาพิณช์ มาดาโต นายรณยุทธ คำสุกร นายรัชต แสนกล นายอชิตพล เวยชัย นายรณนกร วัฒนากองกุล นายกรวิทย์ ศรีพุทธ นางสาวกัทธินันท์ ปานจำรุง นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นายพลิตโชค แซ่เล่า นางสาวจารุวรรณ เรืองธนาพิทักษ์ นายธีรภัทร เอ่งฉ้วน และนายรณพงษ์ มหันตรัตน์ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการแข่งขันฟาวอลเลย์บอล

ในกิจกรรม SDU Sport Unity

จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา โดย คณะกรรมการองค์การนักศึกษา และคณะกรรมการสภานักศึกษา

วันที่ 30 ตุลาคม 2567 ณ ชั้น 2 อาคารพลศึกษา

โดยมี อาจารย์กัมตกันิชชู จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย และอาจารย์กฤษิตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์ผู้ดูแล Club สิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษานักศึกษา

Congratulations



ทีมนักกีฬาบาสเกตบอล โรงเรียนการเรือน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายราวิชญ์ ลากเจริญ นายศิวะนาท เนตรยวุธิ นายนพพร สมบูรณ์ นายณัฐชัย ส่งาลี นายณิศักดิ์สิริชู วงศ์อนันต์ นายพลเอก มหัทธนะ นายพันธวิธ รุ่งไพบูลย์วงศ์ นายโสภณวิชญ์ วินทะไชย นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นายปฐพล เพ็งสวรรค์ นายกวิณสิน หนั้มคศิริธรรม นายภูมเดชฯ ชนะเครือแก้ว นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และนายบัณฑิตวิชญ์ เทพวัง นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร

ได้รับรางวัลชนะเลิศ จากการแข่งขันบาสเกตบอล

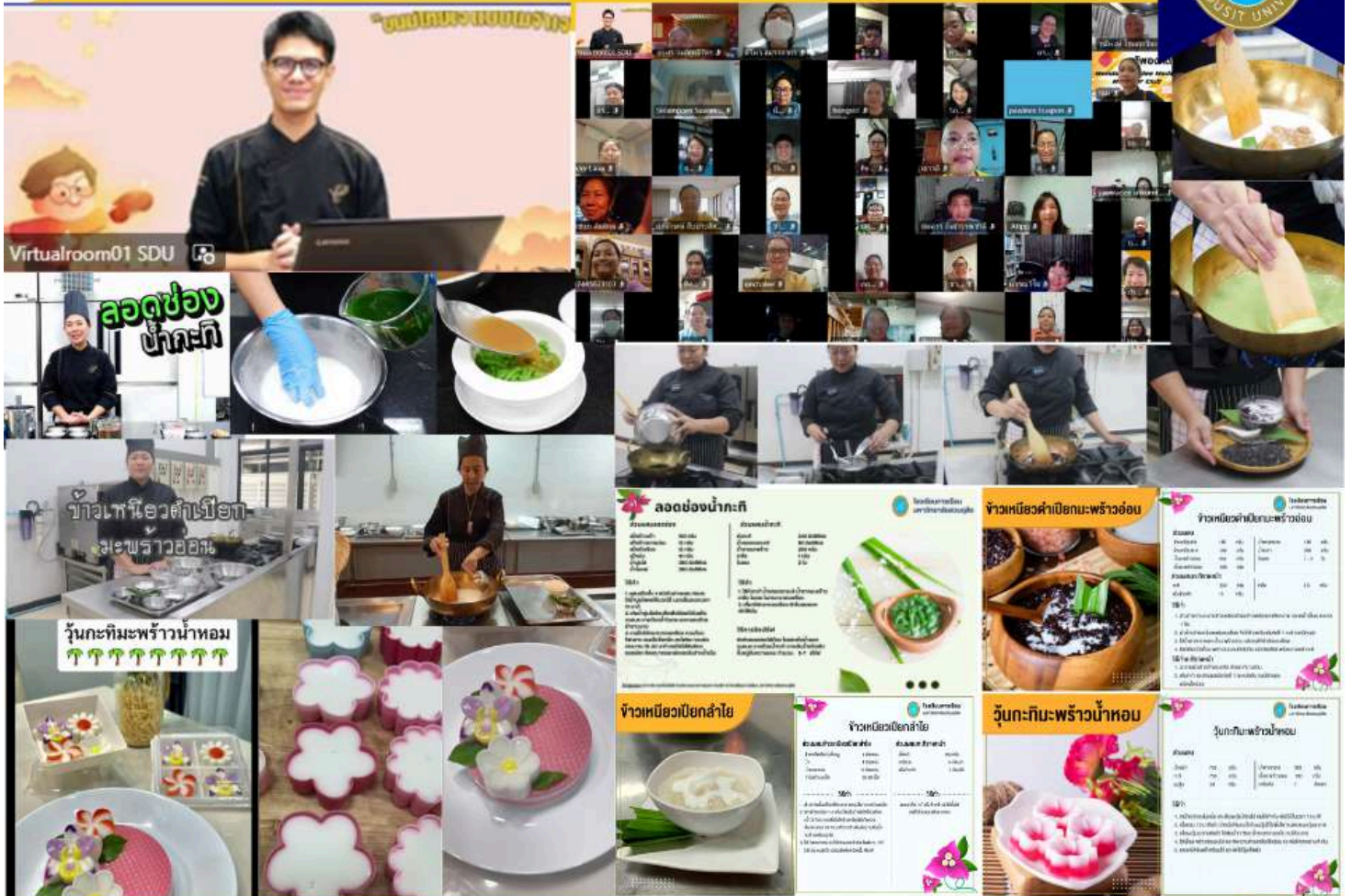
ในกิจกรรม SDU Sport Unity

จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา โดย คณะกรรมการองค์การนักศึกษา และคณะกรรมการสภานักศึกษา

วันที่ 31 ตุลาคม 2567 ณ ชั้น 2 อาคารพลศึกษา

โดยมี อาจารย์กัมตกันิชชู จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม สมรรถภาพและการชะลอวัย และอาจารย์กฤษิตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์ผู้ดูแล Club สิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษานักศึกษา

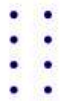
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “ขนมไทยเจ แบบไม่จำเจ”

2
Oct
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง ขนมไทยเจ แบบไม่จำเจ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหาร ในเมนูลอดช่องน้ำกะทิ ข้าวเหนียวคำเปียกมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวเปียกกล้วย และจุนกะทิมะพร้าวน้ำหอม การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



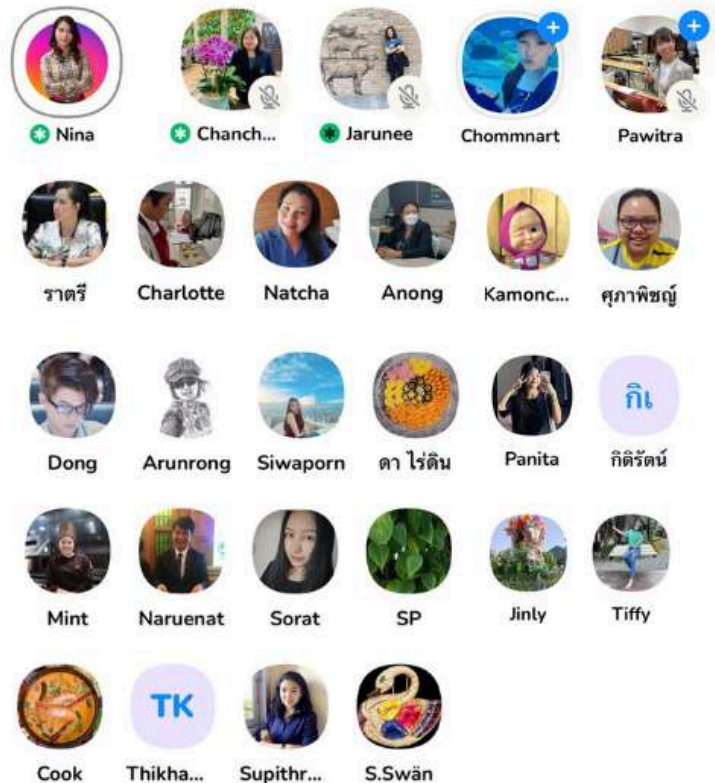
เบเกอรี่เจ ไม่จำเจ
 เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
 วันศุกร์ที่ 4 ตุลาคม 2567
 เวลา 19.00 - 20.00 น.

ศาสตราจารย์ ดร.ภาสุรกุล อาจารย์ชมนนท ชื่นฉ่ำ

MODERATOR

ดร.เบญจพร (Mine) Pan ดร.ฉิมพร ชื่นฉ่ำ ดร.จารุณี วิเทศ

Club House อาหารการกินSDU



clubhouse

อาหารการกินSDU
 1,493 members
 founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “เบเกอรี่เจ ไม่จำเจ” 4 Oct 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว “นมสวนดุสิต” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล และ อาจารย์ชมนนท ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.จารุณี วิเทศ กับหัวข้อ “เบเกอรี่เจ ไม่จำเจ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของอาหารเจ และวัตถุดิบที่นำมาทำเบเกอรี่เจ เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “รวมรสขนมไทยในเทศกาลกินเจ”

9
Oct
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “รวมรสขนมไทยในเทศกาลกินเจ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ราตรี เมฆวิสัย ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูก๋วยเตี๋ยวต้มน้ำตาล กลัวยแฉกทอด เผือกทอด ขนมถ้วย และขนมหัวล้าน การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Club House

ขนมฝรั่งกุฎจีน

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันศุกร์ที่ 11 ตุลาคม 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อ.เพชรศรี ศรีพัฒน์พรกุล
(อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน)

MODERATOR

clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

- Nina
- Kanokwan
- Pat
- Sirinthip
- Dudsadee
- Arunrong
- สุธาสินี
- theerasak
- ศุภาพิชญ์
- Edd
- Dong
- Siwaporn
- Narinrat
- Tanatch...
- กิติรัตน์
- Popo
- Pann
- Chomm...
- ราตรี
- Susan
- ฐิตารีย์
- Chuti
- Jarunee
- Penake
- POM
- Duang...
- Tiffany

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ขนมฝรั่งกุฎจีน” 11 Oct 2024

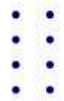
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว “ขนมฝรั่งกุฎจีน” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์เพชรศรี ศรีพัฒน์พรกุล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วยอาจารย์กนกวรรณ ศรีโสม กับหัวข้อ “ขนมฝรั่งกุฎจีน” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องของขนมฝรั่งกุฎจีน และวัตถุดิบที่นำมาทำขนมฝรั่งกุฎจีน เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนส่งตัวแทนบุคลากร ดำเนินกิจกรรมเพื่อสังคม (CSR) โครงการปันสุขเพื่อน้อง บ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี 12 Oct 2024

โรงเรียนการเรือนส่งตัวแทนบุคลากร ดำเนินกิจกรรมเพื่อสังคม (CSR) โครงการปันสุขเพื่อน้อง โดยนำผลิตภัณฑ์อาหารจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จำนวน 300 ชุด และก๊อปปี้เค้ก จากสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จำนวน 120 ชิ้น มอบให้เยาวชนบ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 ตุลาคม 2567 ณ บ้านราชวดี (หญิง) จังหวัดนนทบุรี



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันศุกร์ที่ 18 ตุลาคม 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

"Thai Aroma Lab"

วิทยาศาสตร์
เบื้องหลังกลิ่นรส

นางสาวแพรวนิต กาญจนสำราญวงศ์
(Academic and Innovation Officer)
บริษัท ซิลปิน เอเชีย จำกัด

MODERATOR

- | | | | | |
|----------|-----------|------------|----------|-----------|
| | | | | |
| Nina | Chanchana | Panyapathk | Samui | |
| | | | | |
| Kanjanat | จาศรี | Charlotte | Dong | MMM |
| | | | | |
| Kankanit | Anong | T. | Mint | Siwaporn |
| | | | | |
| Tiffany | Supreeya | Sorat | สมบูรณ | Summer... |
| | | | | |
| ศุภาพิชญ | Panita | Duangs... | กิติรัตน | Time |

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU
หัวข้อ "Thai Aroma Lab: วิทยาศาสตร์เบื้องหลังกลิ่นรส" 18 Oct 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "Thai Aroma Lab: วิทยาศาสตร์เบื้องหลังกลิ่นรส" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณแพรวนิต กาญจนสำราญวงศ์ Academic and Innovation Officer บริษัท ซิลปิน เอเชีย จำกัด และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรณา ศิริพันธ์วัฒนา และผศ. ดร.ปัญญาภัสกร ปิ่นแก้ว กับหัวข้อ "Thai Aroma Lab: วิทยาศาสตร์เบื้องหลังกลิ่นรส" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ความหมาย ประเภทสารแต่งกลิ่น หลักการใช้ประโยชน์จากสารแต่งกลิ่น รวมถึงแนะนำเมนูที่มีการนำกลิ่นเข้ามาใช้ เมื่อวันที่ 18 ตุลาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขนมไข่นกกระทา

ชาลาปาไลหลุยส์

ข้าวเกรียบปากหม้อ

ซอร์เบตมะยงชิด และไอศกรีมมะยงชิด

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “สารพันเมนูขนมและของว่างยอดนิยม”

16 Oct 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่ทำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “สารพันเมนูขนมและของว่างยอดนิยม” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูขนมไข่นกกระทา ชาลาปาไล ข้าวเกรียบปากหม้อ และซอร์เบตมะยงชิดและไอศกรีมมะยงชิด การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ

Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

- Nina
- Chanchana
- Tita
- Benjawan
- Teeranu...
- Arunrong
- ราตรี
- T.
- Kanjanat
- Thikha...
- Chuti
- Thanich
- Mo
- SP
- Jarunee
- Sorat
- Yotsinee
- passanan
- Dudsadee
- KANOK...
- Tiffany
- Tirada
- Kittipong
- ศุภาพิชญ์
- Thanom...
- Bin
- ศศิธร
- d

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "โอเซจิ เรียวริ (Osechi Ryori) อาหารสำหรับเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ของญี่ปุ่น" 25 Oct 2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับประทานอาหารและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "โอเซจิ เรียวริ (Osechi Ryori) อาหารสำหรับเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ของญี่ปุ่น" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณเบญจวรรณ สรรค์เสถียร เชฟอาหารญี่ปุ่น และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และผศ. ดร.จิตา พุ่มเภา กับหัวข้อ "โอเซจิ เรียวริ (Osechi Ryori) อาหารสำหรับเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ของญี่ปุ่น" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ประวัติของโอเซจิ เรียวริ (Osechi Ryori) อาหารสำหรับเฉลิมฉลองเทศกาลปีใหม่ของญี่ปุ่น วัตถุประสงค์ ขั้นตอนการทำ การจัดกล่อง และวิธีการจัดกล่อง เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จัดกิจกรรม Workshop อัมพวาจุดประกายเมนูขายดี

25
Oct
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานในการกล่าวต้อนรับผู้เข้าอบรมในกิจกรรม “อัมพวาจุดประกายเมนูขายดี” โดยมีบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเป็นวิทยากรในการจัดกิจกรรม Workshop อัมพวาจุดประกายเมนูขายดี ในเมนูน้ำยาปูเสิร์ฟพร้อมเส้นทอดและผักดองอจากัด ห่อหมกปลาทราย ขนโมโค และซุว์ครีมขนมใส่ไส้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2567 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “สารพัดยาร์สแซบ”

30
Oct
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “สารพัดยาร์สแซบ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูยาร์สแซบ ยำส้มโอกุ้งสด ยำทูน่า ข้าวสวย & ยำปลากระป๋อง (สไลด์เด็กหอ) และยำปลาแห้ง การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชม และหารือแนวทางความร่วมมือ (MOU) ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคโนโลยีเชิงนิเวศกว่างซี

28
Oct
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นำทีมผู้บริหาร ได้แก่ อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน นางสาวรณิดา ศรีธนาอรุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน นางสาวปิยานี ชดช้อย หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และนางสาวยุพเพง วงศ์ชัย เลขาธิการ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าศึกษาดูงานวิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคโนโลยีเชิงนิเวศกว่างซี (Guangxi Eco-Engineering Vocational and Technical College) โดยเยี่ยมชมการเรียนการสอน การฝึกอบรมด้านการประกอบอาหาร และห้องปฏิบัติการด้านอาหาร เยี่ยมชมห้องนิทรรศการฐานวิจัยด้านป่าไม้ของวิทยาลัย และประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างโรงเรียนการเรือน และวิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคโนโลยีเชิงนิเวศกว่างซี นำทีมโดย Miss Wei Lin ท่านอธิการบดี วิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคโนโลยีเชิงนิเวศกว่างซี และทีมผู้บริหาร โดยมีแนวทางด้านความร่วมมือในการจัดทำหลักสูตรอบรมอาหารไทย อาหารจีน ระยะสั้นทั้งออนไลน์และออฟไลน์รวมทั้งการรับรองใบประกาศนียบัตร การพัฒนารูปแบบการศึกษาร่วมกัน ในด้านการแลกเปลี่ยนบุคลากร การแลกเปลี่ยนนักศึกษา การส่งนักศึกษาฝึกงาน รวมถึงทางวิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคโนโลยีเชิงนิเวศกว่างซี มีความสนใจหลักสูตรระดับปริญญาตรีซึ่งมีโอกาสพัฒนาจัดทำหลักสูตร 2+2 ปี ร่วมกัน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 ตุลาคม 2567 ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคโนโลยีเชิงนิเวศกว่างซี นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน

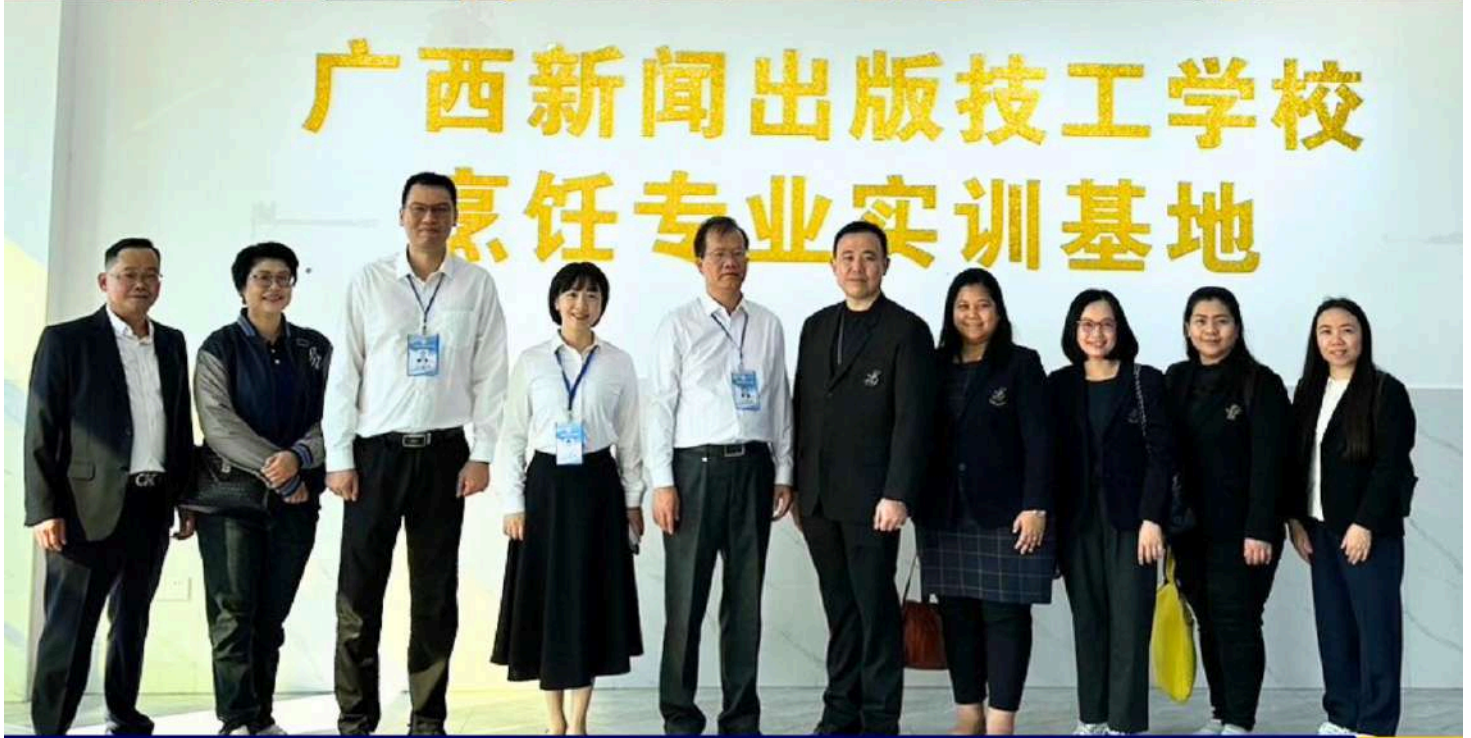
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมและหารือความต่อเนื่องของการดำเนินงานตามความร่วมมือ (MOU) ณ โรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี นครหนานหนิง **29 Oct 2024**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นำทีมผู้บริหาร ได้แก่ อาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน นางสาวธนิศา ศรีธนาอรุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน นางสาวปิยาณี ชดช้อย หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และนางสาวยุพียง วงศ์ชัย เลขานุการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าศึกษาดูงานโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี นครหนานหนิง (Guangxi Huanan Cuisine Technical School) โดยเยี่ยมชมการเรียนการสอน การฝึกอบรมด้านการประกอบอาหาร การเสริมสวยและการแต่งหน้า และฐานการฝึกอบรมยานยนต์พลังงานใหม่ โดยมี คุณโจ เว่อที้ย กำนันผู้อำนวยการโรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี และทีมผู้บริหาร ให้การต้อนรับและนำชมพื้นที่ และประชุมเพื่อหารือความต่อเนื่องของการดำเนินงานตามความร่วมมือด้านการศึกษาและการพัฒนาบุคลากร โดยในปี 2568 จะมีการส่งบุคลากรและนักศึกษาจีนมาอบรมหลักสูตรอาหารไทยระยะสั้นที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน รวมถึงมีความสนใจหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่จะส่งนักเรียนมาเรียนต่อ โดยเทียบโอนรายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 ตุลาคม 2567 ณ โรงเรียนเทคนิคการทำอาหารหัวหนานกว่างซี นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เยี่ยมชมโรงเรียน
Guangxi Technical School of News Publication Wuming Campus** 30
Oct
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ นำทีมผู้บริหาร ได้แก่ อาจารย์ธิดา แก้วถวิล รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน นางสาวณิศา ศรีนาวารุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน นางสาวปิยานี ชดช้อย หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และนางสาวยุพียง วงค์ชัย เลขาฯ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศึกษาฐานโรงเรียน Guangxi Technical School of News Publication โดยเยี่ยมชมการเรียนการสอน การฝึกอบรมด้านการประกอบอาหาร และฐานฝึกอบรมงานพิมพ์ โดยมีท่านอธิการบดี Qin Xiaozhi และทีมผู้บริหาร ให้การต้อนรับและนำชมพื้นที่ และประชุมเพื่อหารือแผนความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนบุคลากรทางการศึกษาในการสอนอาหารไทยและอาหารจีน ความร่วมมือในการฝึกอบรมระยะสั้นด้านอาหารจีนและอาหารไทย ความร่วมมือในการพัฒนาอาจารย์ผู้สอนด้านอาหารให้สูงขึ้น โดยโรงเรียน Guangxi Technical School of News Publication มีความสนใจหลักสูตรปริญญาตรีโดยเฉพาะหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ และการชะลอวัย รวมถึงการจัดทำหลักสูตร 2+2 ปี ร่วมกัน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 ตุลาคม 2567 ณ โรงเรียน Guangxi Technical School of News Publication Wuming Campus นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน

⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ประชุมร่วมระหว่างโรงเรียนการเรือนและศูนย์การศึกษา ลำปาง

2
Oct
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมร่วมระหว่างโรงเรียนการเรือนและศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยมี ดร.จวิญญา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ บุคลากรสายวิชาการสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมประชุมเพื่อให้แนวทางการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ การจัดการเรียนการสอน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 ตุลาคม 2567 ณ ห้องประชุมอาคารปฏิบัติการการบริการการณ ชั้น 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**ตรวจพื้นที่เพื่อวางแผนปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหาร
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง**

**2
Oct
2024**

ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตรวจสอบพื้นที่เพื่อวางแผนปรับปรุงห้อง
ปฏิบัติการอาหาร ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2
ตุลาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 10/2567

9
Oct
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 10/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 9(13)/2567 วันที่ 27 กันยายน 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 10(51)/2567 วันที่ 8 ตุลาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3/2567 วันที่ 9 ตุลาคม 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนตุลาคม 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าวประจำเดือนกันยายน 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย ขอเชิญบุคลากรและหน่วยงานร่วมส่งผลงานเข้าร่วมพิจารณาคัดเลือกรางวัลอาสาชวยกาชาดดีเด่น แจ้งกรอบแนวทางการผลิตบัณฑิตและพัฒนากำลังคนของสถาบันอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ของอบคณที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และประชาสัมพันธ์การอบรมการใช้ AI ในการพัฒนาหลักสูตรธุรกิจอย่างเป็นระบบสำหรับเจ้าของธุรกิจในช่วงภาวะเศรษฐกิจตกต่ำอย่างรุนแรง เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องการดำเนินงานด้านวิชาการและกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2567 เวลา 13.30-16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568

3
Oct 2024

วันที่ 3 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568 ฝึกอบรมการจัดตกแต่งจานอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณนลินรัฐ รอดพยุง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในการแกะสลักผัก หนองปฏิบัติการ 10102 ชั้น 1 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

5
Oct 2024

วันที่ 5 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ใบเมนู วุ้นคึ๊ง ยำถั่วพูลู ล่าเตียง ต้มข่าไก่ และสังขยาฟักทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

5
Oct 2024

วันที่ 5 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร ช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร และ อาจารย์ยวนิดา คงคาโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร และ การจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9

6
Oct 2024

วันที่ 6 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ เทคนิคการประกอบอาหาร วิธีการเลือกวัตถุดิบและอุปกรณ์ และภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568

10
Oct 2024

วันที่ 10 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568 ฝึกอบรบการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณธณภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ข้าวมันไก่ ณ ห้อง IC23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568

17
Oct 2024

วันที่ 17 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณวฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เต็มมะพร้าว ณ ห้อง IC23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมสอนทำขนมไทยในกิจกรรมเสริมสร้างและพัฒนาทักษะการเรียนรู้
สำหรับเด็กประถมศึกษา : SDU Smart Camp Go Green โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

17
Oct 2024

วันที่ 17 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสอนทำขนมไทยให้กับนักเรียนที่มีอายุระหว่าง 6 - 9 ปี
ในกิจกรรมกิจกรรมเสริมสร้างและพัฒนาทักษะการเรียนรู้สำหรับเด็กประถมศึกษา : SDU Smart Camp
Go Green โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ โดยมีฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม
เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ลูกชุบ ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษา โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
ณ ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมการทำอาหารไทยให้กับคู่สมรสและผู้ติดตาม
คณะตุลาการศาลรัฐธรรมนูญจากนานาชาติ

17
Oct 2024

เมื่อวันที่ 19 กันยายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารไทยให้กับคู่สมรสและผู้ติดตามคณะตุลาการศาลรัฐธรรมนูญจากนานาชาติ ในโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรชณิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ กล่าวต้อนรับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้การต้อนรับและมอบวุฒิบัตรพร้อมของที่ระลึก ร่วมด้วยอาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ผัดไทยกุ้งสด ต้มยำกุ้ง และบัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ร่วมออกบูธในเทศกาล “Thailand J Food Festival 2024”

17
Oct 2024

เมื่อวันที่ 1 - 11 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกบูธในเทศกาล “Thailand J Food Festival 2024” ภายใต้แนวคิด “กินเจแล้วจอยฟู” ณ เซ็นทรัลเวสต์เกต โดยจำหน่ายอาหารเจในเมนู ไอศกรีมวนิลาคาราเมลเสิร์ฟพร้อมกับท็อปปิ้งเค้ก ไอศกรีมชอร์เบต ท็อปปิ้งเค้ก (เจ) พัดไทย เต้าหู้บวุ้นเส้น ยากิโซบะ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ซาลาเปา (ไส้เห็ดสามอย่าง ไส้ผัก ไส้กะเพราะเจ ไส้ถั่วแดง ไส้ชาดำ) น้ำสมุนไพรรักษาและข้าวคลุกน้ำพริกมะขาม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



การอบรมเชิงปฏิบัติการโครงการ ส่งเสริมทักษะในศตวรรษที่ 21
(มีทักษะอาชีพและการเรียนรู้)

17
Oct 2024

เมื่อวันที่ 9 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้เครื่องมือ และสาธิตการทำขนมเบเกอรี่ ในเมนู เค้กกล้วยหอม และบราวนี่ ให้กับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนวัดชินวราราม (เจริญผลวิทยาเวศม์) จำนวน 60 คน ภายใต้โครงการส่งเสริมทักษะในศตวรรษที่ 21 (มีทักษะอาชีพและการเรียนรู้) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาบุคลากรและผู้เรียนให้มีทักษะอาชีพ และรู้จักการทำงานเป็นทีม ณ โรงเรียนวัดชินวราราม (เจริญผลวิทยาเวศม์) จ.ปทุมธานี



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



การประชาสัมพันธ์ความเป็นสวนดุสิตในรายการ “แซ่บพลาซ่า”

17
Oct 2024

เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดำเนินการประชาสัมพันธ์หน่วยงาน ทั้งในด้านการจัดการอบรม การจำหน่ายอาหาร และความเป็นสวนดุสิต ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ คริวสวนดุสิต และ โรงแรมสวนดุสิต เพลส ในรายการแซ่บพลาซ่า ซึ่งเป็น รายการสดออกอากาศทางไทยทีวีสีช่อง 3 มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเผยแพร่ความเชี่ยวชาญตามอัตลักษณ์ ด้านอาหารและอุตสาหกรรมบริการ โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้นำเมนูอาหารที่ผลิตและจำหน่าย แบบดีลิเวอรี่ร่วมจัดแสดงในรายการ พร้อมด้วยการประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมทั้งแบบระยะสั้นและระยะยาว นำเสนอข้อมูลโดย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นผู้แทนในการเผยแพร่



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**การจัดบริการอาหารและจัดแสดงซุ้มสาธิต
ในงานเลี้ยงแสดงความยินดี แต่ ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.เอนก เหล่าธรรมทัศน์**

**17
Oct 2024**

เมื่อวันที่ 16 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดบริการอาหารในงานเลี้ยงแสดงความยินดี แต่ ศาสตราจารย์พิเศษ ดร.เอนก เหล่าธรรมทัศน์ ในโอกาสรับพระราชทานปริญญาศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิตกิตติมศักดิ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปีการศึกษา 2565 โดยจัดเสิร์ฟใน Set Menu แบบ Chef's Table ในเมนู ซ่อม่วง (ไส้ปลา) กระกุงทอง (พล่ากุ้งย่าง) มันฮ้อ (ไส้ไก่) ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน สเต็กเนื้อวากิวซอสพะเนาะ สเต็กปลาแซลมอนซอสต้มยำ ไอศกรีมกะทิสดเต้าส่วน และซอว์ปักษ์กล้วยเสาวรสโซดา พร้อมด้วยการออกซุ้มสาธิตการทำลูกชุบ และการแกะสลักผลไม้ ณ หอประชุมรัตนกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดบริการอาหารในงานการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน
ระดับมหาวิทยาลัย ประจำปีการศึกษา 2566

17
Oct 2024

วันที่ 17 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดบริการอาหารกลางวัน เมนู ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ ผัดไทยเนื้อย่าง ผัดไทย สันคอหมู โดยอ.จารึก ศรีอรุณ อ.กศเทพ อังคุรภินันท์ อ.ธีรวรรณ ศรีทอง และชالاเปาจากสิ ธรรมชาติ ขนมหีบทรงสวย โดยพศ.ดร.อรรถ ชันสี ให้กับคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพ ในการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำปี การศึกษา 2566 ณ Café by Home



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและขนมปัง

19-20
Oct 2024

วันที่ 19-20 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์ุ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว ชิฟฟอนเค้กหน้านี้่มส้ม ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลกุณา ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

19-20
Oct 2024

วันที่ 19-20 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ เมนูกาแฟร้อน-เย็น ชา และเมนูอื่น ๆ มากกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

19
Oct 2024

วันที่ 19 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล บันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

19
Oct 2024

วันที่ 19 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ นवलเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 (วันอาทิตย์)

20
Oct 2024

วันที่ 20 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังสุรภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในการทำ 5 Mother Sauces และ Cold Sauces ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สอนทำอาหารและขนม กิจกรรม Workshop อัมพวา จุดประกายสร้างสรรค์เมนูชาติ

25
Oct 2024

วันที่ 25 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสอนทำอาหารและขนมที่มีกะทิเป็นส่วนผสมหลัก ให้กับผู้ประกอบการ ในกิจกรรม Workshop อัมพวา จุดประกายสร้างสรรค์เมนูชาติ โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม และคุณธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรสาริต ในเมนู น้ำยาปู เสิร์ฟพร้อมเส้นทอดและผักดองอูฮาจิ ห่อหมกปลากลาย ขนมโค และ ชูว์ครีมขนมไส้ไส้ ณ ห้องบรรยายและสาริต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

26
Oct 2024

วันที่ 26 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 22 ตุลาคม 2567 สอบภาค ทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 26 ตุลาคม 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ร้านอาหารสร้างอาชีพ

26-27
Oct 2024

วันที่ 26 - 27 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ โดยมี อาจารย์ธณกรณ์ คงชู เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำปลาร้าหมักหมูยอ ยำหมูยอไข่แดงเค็ม ส้มตำไทย ส้มตำหลวงพระบาง ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วหมู ฯลฯ ณ ห้องปฏิบัติการ 10202 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์)

26
Oct 2024

วันที่ 26 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 206 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ให้เกียรติเป็นผู้มอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี สาธิตและควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

26
Oct 2024

วันที่ 26 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาค ทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก : ศิลปะในการจัดตกแต่งจาน อาหารด้วยพืชผักผลไม้ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 (วันอาทิตย์)

.....
Oct 2024

วันที่ 27 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง และคุณชลธิดา ศิริธนาภรณ์พันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Roulade, German Spaetzell และ Goulash ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568

27
Oct 2024

วันที่ 27 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณวิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู Brookies ณ ห้องเบเกอรี่ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม

ตุลาคม
2567

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 206 - 207 (plus)
- หลักสูตรอบรมอาหารตะวันตก รุ่น 9 (plus)
- อบรมระยะสั้นเค้กและขนมปัง
- อบรมระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- อบรมระยะสั้นเค้กและคุกกี้ 1
- อบรมระยะสั้นร้านอาหารสร้างอาชีพ

จัดโครงการบริการวิชาการ

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 1/2568 พบุข้าวมันไก่ เกะสลักผัก เค้กมะพร้าว Brookice
- วันที่ 9 ต.ค 67 สอนเบเกอรี่ ให้แก่โรงเรียนวัดชินวราราม จ.ปทุมธานี
- วันที่ 15 ต.ค 67 ทำอาหารดำรายการแข่งพลาซ่า ออกนามมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่ 16 ต.ค 67 ทำอาหารจัดเลี้ยง งานเลี้ยง ทำนอเนก
- วันที่ 17 ต.ค 67 สอนเมนูลูกชุบ ให้กับโครงการ SDU Smart Camp Go Green โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- วันที่ 21 ต.ค 67 ร่วมงานทำบุญลูกทำนอวิธีการ
- วันที่ 25 ต.ค 67 สอนอาหารและเบเกอรี่ให้กับกะทิอัมพวา
- วันที่ 26 ต.ค 67 เป็นคณะกรรมการคุมสอบกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระดับ 1



ปฏิบัติงานสอนนักศึกษา และดูแลนักศึกษาฝึกงาน

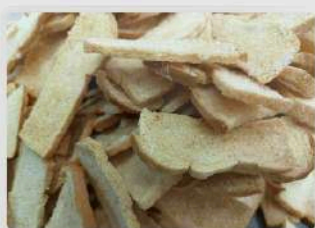
- สอนนักศึกษาปี 3 รายวิชานมหวานร่วมสมัย
- สอนนักศึกษาปี 2 รายวิชาเทคนิคการผลิตเพสตรี ตอนเรียน secE4 , F4
- สอนนักศึกษา ตอนเรียนA4 , B4



รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือน ตุลาคม 2567

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

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



สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

หน่วยงานภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยงานภายนอก

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย มูลค่าประมาณ 98,563 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 5,515 บาท
- ผลิตอาหารว่าง งานบริการงาน จัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี มูลค่า ประมาณ 16,270 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม ของศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 8,677 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารและเครื่องดื่ม
ศูนย์วิทยาศาสตร์

รายงาน ประจำเดือน ตุลาคม 2567

ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ศูนย์วิทยาศาสตร์

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์

ประเภทให้บริการ

- ข้าวแกง/อาหารตามสั่ง
- อาหารญี่ปุ่น
- เบเกอรี่
- ก๋วยเตี๋ยวและข้าวต้ม
- เครื่องดื่ม
- ไอศกรีม
- อาหารเมนูพิเศษประจำวัน
- ขนมขบเคี้ยว
- อาหารDelivery/อาหารยุโรป
- บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป



รายได้รวม 498,239 บาท



อมรารณ์เดลิเวอรี่(หน่วยบริการภายนอก)

- โรงพยาบาลทหารผ่านศึก **รายได้ 152,495 บาท**
- องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกทบก **รายได้ 1,745 บาท**



CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์
รายได้รวม 55,290 บาท



1934@dusit

ชั้น5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ
รายได้รวม 3,140 บาท

โครงการ อิ่มท้องสมองแล่น "เลือกอิ่มได้" เฟส2

วันพุธที่ 26 และ 30 ตุลาคม 2567
จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ 50 คนต่อวัน



ออกบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์

งาน Thailand J Food Festival 2024
"กินเจแล้วจอยฟู" ณ เซ็นทรัลเวสเกต
วันที่ 2-11 ตุลาคม 2567



โครงการเติมอิ่มให้นักศึกษา และบุคลากรมส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอิ่ม
ให้นักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จำนวนเงิน 45,885 บาท



รายงานประจำเดือนตุลาคม 2567

ฝ่ายสำนักงาน



เลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)
- ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



การจัดทำวุฒิบัตรหลักสูตรอบรม

- หลักสูตรเด็กและขนมปัง วันที่ 19- 20 ต.ค. 67
- หลักสูตรการเปิดร้านค้าแพ แบบมืออาชีพ วันที่ 19- 20 ต.ค. 67
- หลักสูตรร้านอาหารสร้างอาชีพ วันที่ 26- 27 ต.ค. 67
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 205 Plus วันที่ 29 มิ.ย. - 26 ต.ค. 67

เบเกอรี่
7.7%

ไขเจียว
27.8%

อาหาร
48.9%

เดรส
11.9%

Food Street
รวม 231,345 บาท



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 102 คน
อัตราว่าง - คน



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 48
(วิชาการ 1 , สนับสนุน 47)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 54
(สนับสนุน 12 , บริการ 42)



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 101 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 1 คน
บุคลากรเข้าใหม่ - คน



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก

จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก





SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0) 2244-6291-3 +66 (0) 2244-6090

: 02 2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

**รายงานการปฏิบัติงาน
ฝ่ายห้องปฏิบัติการ
ประจำเดือนตุลาคม 2567**

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



**ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต**

วันที่ 26 ตุลาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำเสนอเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนตุลาคม 67

นักศึกษา จำนวน 11,836 คน
อาจารย์ จำนวน 672 คน

ลูกค้า จำนวน 1,022 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,154 คน
รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 14,648 คน



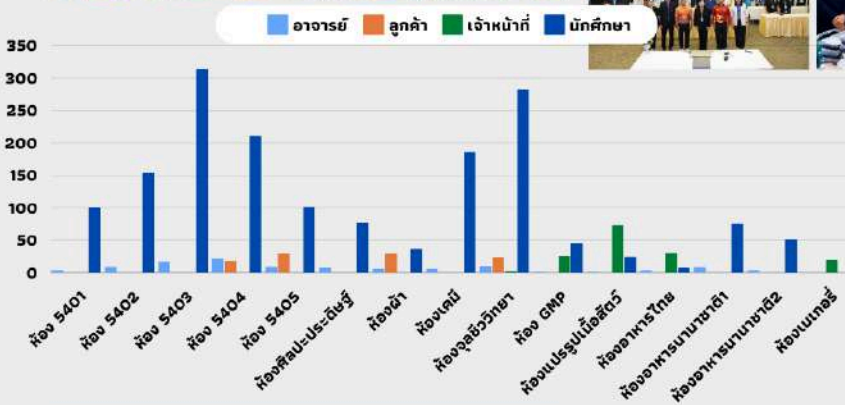


งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
 ประจำเดือนตุลาคม 2567



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้กำหนดจัดโครงการเตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ปิงบประมาณ ๒๕๖๘ กิจกรรมการฝึกอบรมความรู้พื้นฐานทางวิชาชีพของแต่ละหลักสูตร ระบบ On-site และระบบ On-line กำหนดจัดขึ้น ในวันพฤหัสบดีที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๗ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

- ให้บริการห้องปฏิบัติการอาหารและห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- ร่วมผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ อาคารปราโมทย์ 2
- จำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ อาหารและเบเกอรี่ ณ อาคารจันทร์เจริญ ในงานประชุมหัวหน้าส่วนราชการ จ. สุพรรณบุรี ประจำเดือน ตุลาคม 2567
- ดูแลและประสานงานกิจกรรมการฝึกอบรมความรู้ทางวิชาชีพในโครงการเตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- การเข้าร่วมประชุมคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และการจัดการพลังงาน วิทยาเขตสุพรรณบุรี ประจำเดือน ตุลาคม 2567
- เข้าร่วมโครงการอบรมพจนานุกรมพจนานุกรมและข้อมูลแพนอพยพหนีไฟเบื้องต้น ประจำปี 2567



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนตุลาคม
 นักศึกษา จำนวน 1667 คน
 อาจารย์ จำนวน 108 คน

 ลูกค้า จำนวน 99 คน
 เจ้าหน้าที่ จำนวน 151 คน



รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน ตุลาคม 2567

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1 ส่วนงานซ่อมบำรุง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- 1.งานขนย้ายของเพื่อไปจัดบุรุษของที่เซ็นทรัลเวสเกต
- 2.ทำการล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศ ศูนย์อาหาร
- 3.อุดปิดระบบท่อน้ำทิ้งที่พื้นชั้นล่างงาน ศูนย์อาหาร
- 4.ทาสีท่อน้ำทิ้งที่เดินใหม่
- 5.ล้างพัดลมและทำความสะอาดชุดดูดควัน ในศูนย์อาหาร
- 6.ทำการทะลวงท่อน้ำทิ้งศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- 7.เดินระบบท่อน้ำทิ้งที่ชั้น 3 และทำความสะอาดระเบียง
- 8.ทำการล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศห้อง ICS 21-23
- 9.ทำการซ่อมประตูบานสวิงที่ตกห้อง ICS 22
- 10.ทำการเดินระบบท่อประปาไผ่ยักษ์ที่ทอกลวไนส์ สำหรับใช้ งานบนเตาจีน
- 11.ทำการเปลี่ยนสายพานแทนเส้นเดิมที่มีการเสียหายจากการใช้งาน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

- 1.ทำการล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศห้อง 10205 ,10304
- 2.ทำการสร้างจากสำหรับงานถ่ายรูปอาหารเพื่อการโปรโมท 1ใช้ที่ห้อง ICS 21

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

- 1.ทำการรื้อหน้าโต๊ะเรียนห้องสาริต เพื่อทำการทำพื้นไม้ที่ผุ จากการเกิดปลวกกินออกและ ปิดหน้าใหม่
- 2.ซ่อมห้องเย็น จากการรั่วของระบบน้ำยา
- 3.ทำการเปลี่ยนพัดลมคอยล์เย็นห้องเย็น
- 4.ทำการล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศ
- 5.ทำการลับมีด ห้องปฏิบัติการ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- 1.ทำการเชื่อมตู้สแตนเลสห้องปฏิบัติการแวนที่เที่ยงธรรม
- 2.ทำการตัดต่อท่อน้ำร้อน ด้วยท่อน้ำ PPR ที่รั่ว ห้องปฏิบัติการแวนที่เที่ยงธรรม
- 3.ทำการเชื่อมฐานล้อด้วยแผ่นสแตนเลสขึ้นรูปสำหรับใส่ล้อ แบบฐานแทนของเดิมที่ใช้แบบเดือย
- 4.ทำการติดล้อรถขึ้นแบบฐานแป้นล้อที่อาคารจันทร์เจริญ จำนวน 6 คันและศูนย์อาหารดุสิตเอกพล 2 คัน
- 5.เดินระบบท่อน้ำทิ้งสำหรับน้ำทิ้งตู้หมักแป้ง
- 6.ซ่อมเตาอบห้องปฏิบัติการเบเกอร์อาคารปารามทย์
- 7.เปลี่ยนพัดลมคอยล์ร้อนเครื่องทำน้ำแข็งอาคารแวนที่เที่ยงธรรม

2 ส่วนงานสนับสนุน



- 1.จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอร์ ของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- 2.สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร

3 ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

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

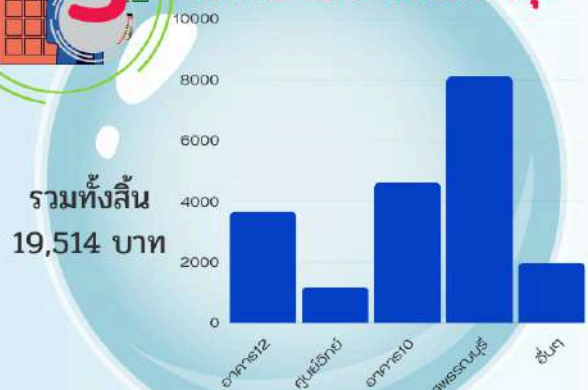


4 ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

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



5 ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



ฝ่ายผลิตอาหาร

ประจำศูนย์อาหารดุสิตนฤมล เดือน ตุลาคม 2567



ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายในมหาวิทยาลัย
สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก
ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
และช่องทางออนไลน์ต่างๆ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล จัดจำหน่าย

- ข้าวแกง
- ก๋วยเตี๋ยว
- อาหารตามสั่ง
- เมนูพิเศษ เช่น ไก่ต้มน้ำปลา แกงส้ม ปลาหมึกไข่ใส่เผือก เมี่ยงหมูสามชั้น/กุ้ง



รายการอาหารพิเศษ

- ข้าวผัดหมู ไข่ดาว 6 กล่อง
- ข้าวกะเพราหมูสับ ไข่เจียว 10 กล่อง
- ข้าวไก่กระเทียม ไข่ดาว 10 กล่อง
- ข้าวกะเพราไก่ ไข่ดาว 15 กล่อง
- ข้าวพริกแกงหมู ไข่ดาว 10 กล่อง
- ข้าวกะเพราหมูสับ ไข่ดาว 50 กล่อง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน ตุลาคม 2567

ถ่ายทอดความรู้ในการผลิตไส้กรอก

ถ่ายทอดความรู้และความเชี่ยวชาญในการผลิตไส้กรอก ในรายวิชาอาหารยุโรป (อาหารกลางวันและอาหารค่ำ) รหัสวิชา 5072350 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ตอนเรียน UA หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในวันพฤหัสบดี ที่ 31 ตุลาคม 2567 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์



- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมหีบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แคะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง
- อบรมการทำเมนูอาหารว่างจีน ได้แก่ ซ้อยจือ ฮะเก๋า ปอเปี๊ยะสด ก๋วยเตี๋ยวหลอด และกุยช่ายทอด





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนตุลาคม 2567



- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหาร อุตสาหกรรม
- ผลิตและให้บริการอาหารโรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ
- ผลิตอาหารและบริกาการทำงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา
- ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ



การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- โครงการคนพิการ
- งานเตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ทำยากก๊วน (GSB-NTU Reunion)
- กิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจการเป็นผู้ประกอบการให้แก่ นักศึกษา
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567
- งานการประชุมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคกลาง – ตะวันตกให้เป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจ”
- งานพัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เดือน ตุลาคม 2567

งานประจำเดือน พร้อมภาพประกอบการปฏิบัติงาน

1

วันที่ 2 ต.ค. 67 ประชุมตรวจรับงานหอประชุม
วันที่ 3 ต.ค.67 ประชุมผู้อำนวยกอง
มสส.จว.สุพรรณบุรี
วันที่ 4 ต.ค.67 งานสัมมนาระหว่างปฏิบัติการสอนใน
สถานศึกษา 1 ครั้งที่ 4 “สื่อนวัตกรรมและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย”
วันที่ 5 - 6 ต.ค.67 งานเก่ายกทิว (GSB-NTU
Reunion)



2

วันที่ 7 ต.ค.67 กิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจการเป็นผู้
ประกอบการให้แก่นักศึกษา
วันที่ 8 ต.ค.67 ประชุมนักเรียนและผู้ปกครอง ค่ายวัน
วันที่ 9 - 10 ต.ค.67 งานพัฒนาแปลงเกษตร และภูมิ
ทัศน์ หอมจอร์ฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จว.สุพรรณบุรี
วันที่ 10 - 11 ต.ค.67 งานดวงหยาง สถาบันงจ้อ

3

วันที่ 14 ต.ค.67 ประชุมงานวิจัย
วันที่ 15 ต.ค.67 งานประชุมคณะกรรมการประจำ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
วันที่ 18 - 19 ต.ค.67 งานโครงการคนพิการ
วันที่ 21 ต.ค.67 งานทำบุญคุณศนะ
วันที่ 21 - 23 ต.ค.67 โครงการเยี่ยมชมผลงานเชิง
ประจักษ์ด้านรับใช้ท้องถิ่น และสังคม



4

วันที่ 24 - 25 ต.ค.67 เตรียมความพร้อมสู่รั้ว
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วันที่ 25 ต.ค.67 การฝึกปฏิบัติการสอนในสถาน
ศึกษาในสาขาวิชาเฉพาะ ๒
วันที่ 29 ต.ค.67 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัด
สุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน ตุลาคม 2567

5

วันที่ 30 - 31 ต.ค.67 การประชุมเชิงปฏิบัติการ“การ
พัฒนาพื้นที่ระเบียงเศรษฐกิจพิเศษภาคกลาง-ตะวันออก
ตกให้เป็นศูนย์กลางทางเศรษฐกิจฯ”
วันที่ 31 ต.ค.67 อบรมพวงยูทูบคีย์และซ่อมแผน
อพยพหนีไฟเบื้องต้น





ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนตุลาคม 2567

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



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



รายงานการปฏิบัติงาน

เดือนตุลาคม 2567

รายรับ รายจ่าย

กระแสเงินสดเข้า **4.09 ล้านบาท**
 กระแสเงินสดออก **2.92 ล้านบาท**

ลูกหนี้ เจ้าหนี้

ลูกหนี้ ประมาณ **946,589.24 บาท**
 เจ้าหนี้ ประมาณ **226,946.27 บาท**

งบประมาณ

โครงการอบรม

- ระยะสั้น เดือน พ.ย.67 **งบ 342,340 บาท**
- ระยะสั้น เดือน พ.ย.67 (1 วัน) **งบ 34,160 บาท**
- ระยะยาวหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 208 Plus **งบ 228,920 บาท**
- บริการแก่สังคม 2/2568 ฝึกอบรมประจำเดือนพฤศจิกายน 2567 **งบ 6,400 บาท**

โครงการอื่นๆ

- โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 1/2568 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ นครหนานหนิง สาธารณรัฐประชาชนจีน) **งบ 154,200 บาท**

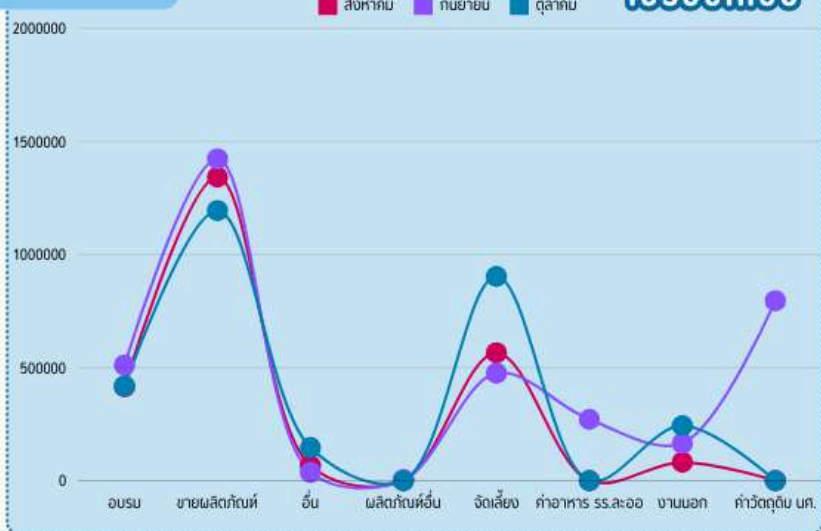
โครงการบริการวิชาการ

- โครงการที่ 2/2568 (อบรมการทำอาหารและขนมจากกะทิอัมพวา) **งบ 32,910 บาท**
- โครงการที่ 3/2568 (การจัดการเรียนการสอนให้กับ บศ.สถาบันเทคโนโลยีจอร์เจีย) **งบ 23,460 บาท**
- โครงการที่ 4/2568 (อบรมการทำอาหารไทยให้ชาวสิงคโปร์) **งบ 19,800 บาท**
- โครงการที่ 5/2568 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน พ.ย.67) **งบ 250,050 บาท**

รายรับ

รายรับ ตุลาคม 2567

เปรียบเทียบ



สินค้าคงเหลือ

● ชุดปฏิบัติการอาหาร 5,146.70 บาท ● ชุดนั้ดเพล 136,620.00 บาท ● ผลิตภัณฑและวัสดุอบรม 107,305.20 บาท **รวมสินค้าคงเหลือ 249,071.90 บาท**

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานการปฏิบัติงาน



ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ ตุลาคม 2567

“ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการฯ กองทัพบกจำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหาร

อาหารเจ , ข้าวหน้าหมูชาชู , โถโต้้น้ำ
ข้าวไข่ข้นกุ้ง , ข้าวหน้าปลาซาบะย่าง
ข้าวไก่กระเทียม + ไข่ดาว
สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งกุ้ง , ข้าวผัดอเมริกัน
ข้าวหมูสามชั้นทอด + น้ำจิ้มจิ้มซีฟู้ด
ข้าวหมกไก่ ข้าวคลุกกะปิ



ของว่างและอาหารหวาน

ของทอดเจ ปอเปี๊ยะสด ปอเปี๊ยะทอด กุ้งช่ายปากหม้อ
ปากหม้อญวน ซาลาเปาเจ ผักโขมอบชีส มันบด
ข้าวเหนียวมูลหน้าปลาแห้ง บัวลอยฟักทอง สาธุเป็ยก
ข้าวโพดมะพร้าวอ่อน หม้อแกงถั่ว

การเพิ่มเติม

งานเลี้ยงแสดงความยินดี

“ศาสตราจารย์ ดร.อนง เทล้าธรรม”

ผลิตอาหารเจ จำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเวสต์เกต





สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนตุลาคม 2567

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์



One Page ข่าว



One-page ความรู้



การบริหารจัดการ

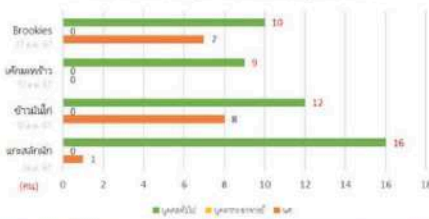
สนับสนุนอบรม ในเว็บไซต์

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

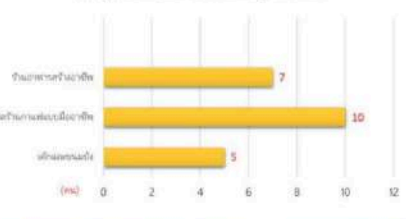
สื่อข่าวสาร 526 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 18 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 294 ชิ้นงาน



โครงการบริการวิชาการ 1/2568 ประจำเดือน ตุลาคม 2567



หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือน ตุลาคม 2567



หลักสูตรอบรมระยะยาว ประจำเดือน ตุลาคม 2567





สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฉบับวันที่ 24 ตุลาคม 2567



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

กองบริการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมโครงการเตรียมความพร้อมสู่รั้วมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2568 ซึ่งมีนักเรียนจากโรงเรียนต่างๆ ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมจำนวนมาก ซึ่งจัดขึ้นทั้งในรูปแบบออนไซต์และออนไลน์ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นประธานในพิธีเปิดโครงการและกล่าวต้อนรับ และได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิมพ์มาดา วิชาศิลป์ คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ, ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฐิติภาค สุขคนเตรี คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิวัฒน์ สกุลหอม คณบดีคณะครุศาสตร์ ร่วมกล่าวต้อนรับนักเรียนที่เข้าร่วมโครงการ โดยมี คณะอาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้จัดกิจกรรมย่อย ชื่อ กิจกรรม Cooking class อร่อยแบบฟินๆ ไปกับเมนูยุโรป โดยกิจกรรมจัดขึ้นระหว่างวันที่ 24-25 ตุลาคม 2567 เวลา 07.30-21.00 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง
จัดกิจกรรมไหว้ครูโรงเรียนการเรือน ปฐมนิเทศนักศึกษาและประชุมผู้ปกครอง
ประจำปีการศึกษา 2567 **2 Oct 2024**

ในวันพุธที่ 2 ตุลาคม 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมไหว้ครูโรงเรียนการเรือน ปฐมนิเทศนักศึกษาและประชุมผู้ปกครองประจำปีการศึกษา 2567 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวให้โอวาทนักศึกษาพร้อมทำพิธีเจิมหนังสือเรียนเพื่อความเป็นสิริมงคลนอกจากนี้ ภายในกิจกรรม ประกอบด้วยพิธีมอบทุนการศึกษา การปฐมนิเทศนักศึกษา และประชุมผู้ปกครอง ซึ่งกิจกรรมจัดขึ้น ณ ห้องประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

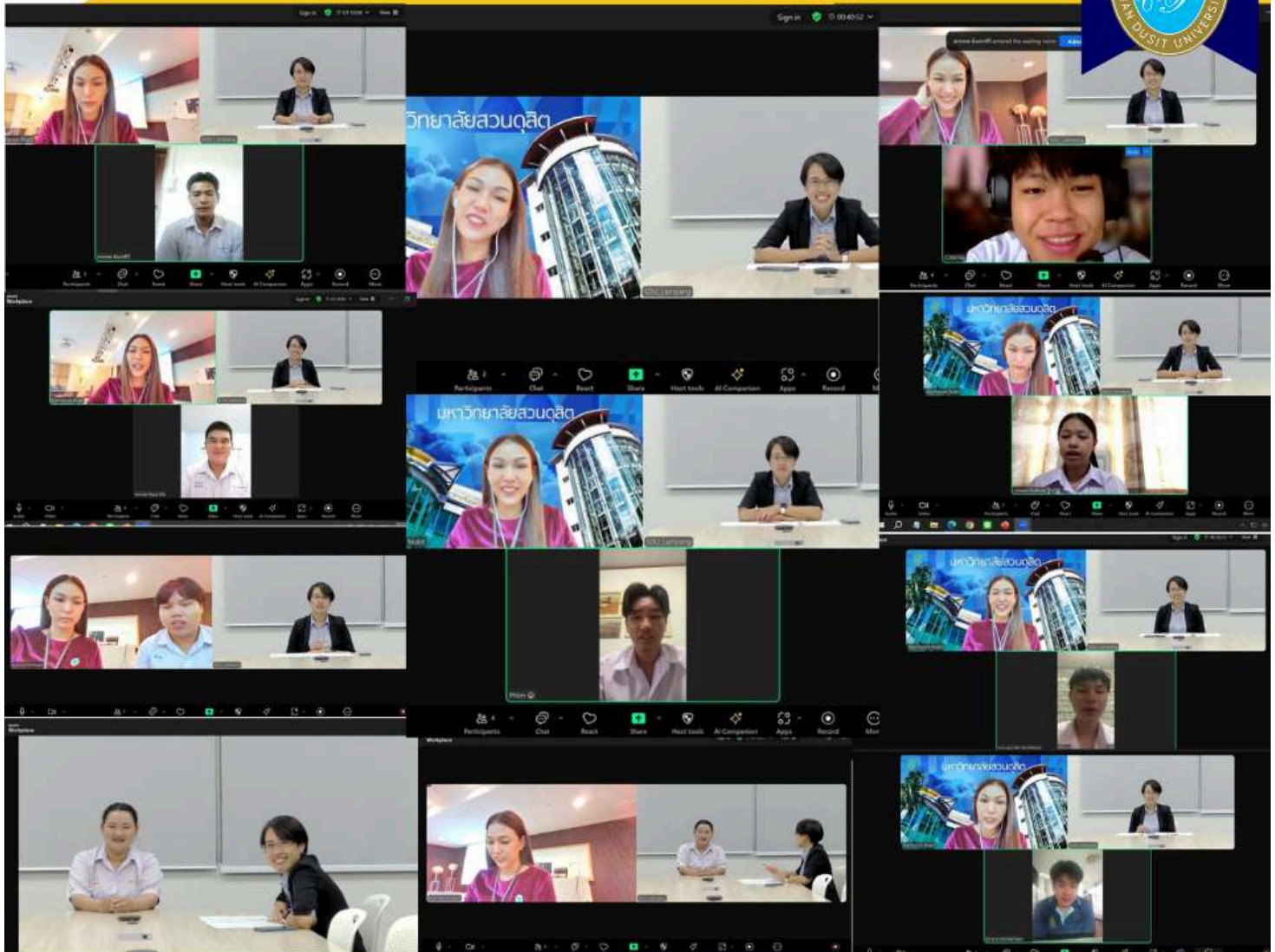


สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง
จัดกิจกรรม อบรมเชิงปฏิบัติการ"อาหารยุโรป และ อาหารญี่ปุ่น"ให้กับนักศึกษา

3
Oct 2024

วันที่ 3 ตุลาคม 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม การเรียนรู้การอบรมเชิงปฏิบัติการ "อาหารยุโรป" วิทยากรนำโดย อาจารย์จาร์ริก ศรีอรุณ เชฟเหรียญทองระดับโลก และเป็นอาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งได้ถ่ายทอดเมนูหลากหลายให้กับนักศึกษา อาทิ เมนู 1. Truffle Mushroom Cream Soup , Croutons , Cream Foam 2. Chicken Sous Vide Salad , Orange Ponzu Dressing 3. Salmon Pansear , Potato Cream , Meuniere Butter Sauce 4. Orange Caramel Custard และ คลาสการ เรียนรู้การอบรมเชิงปฏิบัติ "อาหารญี่ปุ่น" วิทยากรนำโดย อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากันันท์ จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งได้สาธิตและถ่ายทอดเมนูที่น่าสนใจให้กับนักศึกษา คือ เมนู AJI NAMBAN-ZUKE โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และดร.ขวัญนภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวเปิดกิจกรรม

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 ได้สอบสัมภาษณ์ผู้เข้าศึกษาต่อ ประจำปี 2568 รอบ Portfolio Onsite

5
 Oct 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์สังวาลย์ ชมภูงา อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมเป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 1 ในวันเสาร์ที่ 5 ตุลาคม 2567 เวลา 9.00-12.00 น. ในรูปแบบ Onsite ณ ห้อง online Learning 14 อาคารธุรกิจ การบิน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ Online ผ่านระบบ Zoom meeting ร่วมกับคณะกรรมการสัมภาษณ์จากส่วนกลางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 ได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริงในหัวข้อ "การพัฒนาบุคลิกภาพ ฤๅญแจสู่การบริการ
 ที่เป็นเลิศ" ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์สรรัฐ ฤๅฐรัตนศักดิ์

16
 Oct 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง มุ่งมั่นพัฒนา
 ศักยภาพนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เพื่อเตรียมความพร้อมในการประกอบอาชีพด้านการบริการที่มีคุณภาพ ในครั้งนี้
 ราชวิชาการจัดการงานบริการได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริงในหัวข้อ "การพัฒนาบุคลิกภาพ ฤๅญแจสู่การบริการที่เป็น
 เลิศ" ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์สรรัฐ ฤๅฐรัตนศักดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจการบิน
 โรงเรียนการท่องเที่ยวนและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง มาเป็นวิทยากรในการอบรม กิจกรรมนี้เปิดโอกาสให้
 นักศึกษาได้พัฒนาทักษะด้าน Service Mind ที่สำคัญในการให้บริการที่ดี เพิ่มพูนทักษะการสื่อสารผ่านการแสดงบทบาทสมมติ รวมถึง
 พัฒนาความอดทนและการควบคุมอารมณ์ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการรับมือกับสถานการณ์ที่กดดันในงานบริการ นอกจากนี้ นักศึกษายังได้ฝึก
 ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าอย่างมีประสิทธิภาพอีกด้วย กิจกรรมจัดขึ้นในวันพุธที่ 16 ตุลาคม 2567 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้อง
 mock up มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

∴∴ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 ∴∴ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

30
 Oct 2024

วันพุธที่ 30 ตุลาคม 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อิศพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญจากวิทยาลัยเทคนิคลำพูน เป็นวิทยากร ภายใต้โครงการ "กุนนวัตกรรมสายอาชีพ" เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์ของนักเรียนโดยใช้เทคโนโลยีเพื่อการประกอบอาหาร ในครั้งนี้ นักศึกษาของหลักสูตรฯ ได้เข้าร่วมกิจกรรมในการฝึกเป็นผู้ช่วยวิทยากรภาคปฏิบัติ และถ่ายทอดประสบการณ์ในการเข้าเรียนในหลักสูตรฯ ในกิจกรรมการแนะแนวการศึกษาของหลักสูตรฯ แก่นักเรียนของวิทยาลัยเทคนิคลำพูน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง SUANDUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER

ขอแสดงความยินดีกับ

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน
กิจกรรม “Puangkaew Rice Cooking Award”



ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันในกิจกรรม “Puangkaew Rice Cooking Award” กิจกรรมประกวดคลิป วิดีโอ เพื่อแข่งขันประกอบการทำอาหาร โดยได้รับรางวัล ดังนี้

รางวัลชนะเลิศ Popular Vote ได้รับเงินรางวัล 10,000 บาท

นางสาวสุภาพร ผลิลม นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการกับเมนู ข้าวคลุกโตปลาแห้ง

รองอันดับหนึ่ง ได้รับเงินรางวัล 8,000 บาท

นางสาวณัฐชา แผละเหยียบ นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กับเมนู ข้าวมันแกงไก่ (ข้าวมันสงขลา)

รองอันดับสอง ได้รับเงินรางวัล 5,000 บาท

นายกันตธร กาเหยิม นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กับเมนู Steamed Rice with Shitake Mushroom

ได้รับเกียรติจากตัวแทน บจก.วิรัชทุ่งสงคำข้าว เป็นผู้มอบรางวัล โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง คณะผู้บริหาร คณาจารย์พร้อมด้วยนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมให้การต้อนรับ ณ ห้องประชุม DP11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง วันศุกร์ที่ 4 ตุลาคม พ.ศ. 2567



**“สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตราง
จัดกิจกรรมค่ายสานฝันสู่การเป็นเชฟพรีเมียม (CHEF PREMIUM 68) ”**

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตราง ได้จัดกิจกรรมค่ายสานฝันสู่การเป็นเชฟพรีเมียม (Chef Premium 68) ระหว่างวันที่ 26-27 ตุลาคม 2567 โดยมีกิจกรรมให้ความรู้ทางด้านอาหารยุโรป เบเกอรี่ อบรมการถ่ายภาพ และกิจกรรมร่วมกับรุ่นพี่ โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์จาร์ริก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และคณาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตราง เป็นวิทยากรในการอบรม ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตราง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ดำเนินการจัดบริการวิชาการ ในการจัดกิจกรรมศึกษาดูงานรายวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล จากวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส จ.นราธิวาส”

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ดำเนินการจัดบริการวิชาการในการจัดกิจกรรมศึกษาดูงานรายวิชาการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ของวิทยาลัยชุมชนนราธิวาส โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวต้อนรับ รับประทานอาหารหัวข้อ “แนวทางการต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เพื่อการจำหน่าย ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารทะเล” โดย คณาจารย์หลักสูตรการจัดการบัณฑิต การฝึกปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เมนูไส้กรอกปลา และเมนูพาสต้าชีฟูด โดยคณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ณ ห้องปฏิบัติการอาหารมุสลิม ระหว่างวันที่ 3 - 4 ตุลาคม 2567

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



“บุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมรายการ อสมท เพื่อชุมชน ประชาสัมพันธ์ งานเปิดบ้านวัฒนธรรมตามรอยอาหารแดนมังกร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุขุฎี ทรัพย์บัว ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และคุณภาวิณี จริงจิตต์ เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา ชำนาญการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมรายการ อสมท เพื่อชุมชน ประชาสัมพันธ์ งานเปิดบ้านวัฒนธรรมตามรอยอาหารแดนมังกร ณ อสมท ตรัง โดยงานดังกล่าวจัดขึ้นในวันที่ 12 พฤศจิกายน 2567 โดยมีการจัดกิจกรรมงิ้วเจ้าเจ๊ก เชื้อก๊อง ซานวัฒนธรรม, กิจกรรมนาฏศิลป์ จีน, กิจกรรม Fry and Fly ตีกเกี้ยวทอด, กิจกรรมเสียงแห่งจีน : การแข่งขันกล่าวสุนทรพจน์จีน, กิจกรรมมิติใหม่ของ Wellness ด้วยศาสตร์สมุนไพรจีน และ กิจกรรม BMC Strategy Exchange : Chinese Food ผู้สนใจสมัครเข้าร่วมกิจกรรมสอบถามเพิ่มเติมหรือสมัครได้ทาง Facebook dusittrang

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang
 line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



**มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีวางพวงมาลา น้อมรำลึก
ในพระมหากรุณาธิคุณของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช
บรมนาถบพิตร "วันนมินกรมหาราช"**

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประกอบพิธีวางพวงมาลา น้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณเนื่องในวันคล้ายวันสวรรคต พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร "วันนมินกรมหาราช" 13 ตุลาคม 2567 โดยมี ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการ ศูนย์การศึกษา ตรัง พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากร ร่วมวางพวงมาลา หน้าพระบรมฉายาลักษณ์พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และกล่าวน้อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร โดยพิธีดังกล่าวจัดขึ้น ณ หอประชุมเฟื่องฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



**“ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ตรวจเยี่ยมการดำเนินงาน และเป็นประธานการประชุมบุคลากรศูนย์การศึกษา ตรัง”**

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมศูนย์การศึกษา ตรัง และเป็นประธานในการประชุม บุคลากรศึกษา ตรัง ประจำเดือนตุลาคม 2567 โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง คณะผู้บริหาร พร้อมบุคลากร ร่วมประชุมและรับฟังคำแนะนำในการปฏิบัติงานตามแนวทางของมหาวิทยาลัย ในวันอังคารที่ 22 ตุลาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

02 4239449

