

ระเบียบวาระที่ ๑ เรื่องแจ้งเพื่อทราบ

วาระที่ ๑.๖ รายงานผลการปฏิบัติงาน ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๗
เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร
รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร
เสนอวาระโดย คณบดีโรงเรียนการเรือน

ตามที่ โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินงานการจัดการเรียนการสอน การพัฒนานักศึกษา การวิจัย การบริการวิชาการ และการบริหารจัดการ โดยจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงานประจำเดือน และจดหมายข่าว สรุปในรูปข่าวกิจกรรมเพื่อเสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๗

รายละเอียดตามเอกสารประกอบการประชุม

จึงนำเสนอที่ประชุมคณะกรรมการฯ เพื่อทราบ

มติที่ประชุม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NEWSLETTER

SCHOOL OF CULINARY ARTS



จดหมายข่าว โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

www.food.dusit.ac.th

01 โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมหารือแนวทางประสานความร่วมมือ กับ สถานประกอบการและโรงเรียน



วันที่ 8 พฤศจิกายน 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อริติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมประชุมหารือแนวทางประสานความร่วมมือด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพและด้านวิชาการ กับ บริษัทต่างๆ ดังนี้

- บริษัท สยามรุ่งเรือง푸드 แอนด์ เบเกอรี่ โดยคุณชวตล จักกายวรกร กรรมการผู้จัดการ คุณโยธิน รุ่งเจริญ ที่ปรึกษากรรมการผู้จัดการ และคณะ หารือแนวทางประสานความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
- บริษัท โมช แอนด์ คอมมูนิตี้เซ็น จำกัด โดยคุณจุฑามาศ สิทธิบุณลชัย รองกรรมการผู้จัดการฝ่ายพัฒนาธุรกิจ คุณอชิรวัชญ์ โยธินจรัสโกสิน ผู้จัดการโครงการ ฝ่ายบริการ โครงการและอีเวนต์ 1 (ส่วนงานความยั่งยืน) หารือแนวทางประสานความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
- โรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วี สคูล โดยคุณวอลเตอร์ สี่ ผู้ก่อตั้งสถาบัน คุณปรียาภรณ์ กรวาทิน ผู้จัดการสถาบัน หารือแนวทางประสานร่วมมือด้านการจัดหลักสูตรอบรมร่วมกัน ระหว่างศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน และโรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วี สคูล



02

คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติปฏิบัติหน้าที่เป็นทีปรึกษาในการจัดทำห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับ อาจารย์ดวงกมล แสงธีรกิจ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร และบุคลากรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เพื่อให้คำปรึกษาในการออกแบบและจัดทำห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร รวมทั้งสำรวจพื้นที่เพื่อการวางแผน จัดประชุมเมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2567 ณ ห้องประชุม SC108 อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

03

คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมหารือการดำเนินงานร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับรองศาสตราจารย์ ดร.บุญทิศา สุวิทย์ คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ เพื่อการรณย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รวิ พงศธรวิบูลย์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และบุคลากรคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณย์ เพื่อหารือการดำเนินงานเรื่องการให้บริการและจัดจำหน่ายอาหารในพื้นที่ของมหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช ซึ่งจะเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน และเยี่ยมชมจุดจำหน่ายและบริการอาหาร จัดประชุมเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2567 ณ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช





04 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาหัตถกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะของนักศึกษา ชั้นปีที่ 3 (รหัส 65)

ภายใต้ชื่องาน "สำหรับข้างวัง"



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาหัตถกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะของนักศึกษา ให้เกิด การบูรณาการความรู้ จัดบริการอาหารปริมาณมาก แบบ sit-down service ภายใต้ชื่องาน "สำหรับข้างวัง" นำเสนอถึงวัฒนธรรมของการโรงเรียนการเรือน ผ่านอาหารแต่ละเมนู จากยุคก่อตั้งสู่ยุคปัจจุบัน ภายใต้แนวคิด "รักหาวัฒนธรรมร่วมสมัย" จัดโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 65) มีอาจารย์ผู้ดูแล ได้แก่ ดร.นิพัทธ์ชนก นาพนิช อธิติมา แก้วมณี ผศ.จารุณี วิเทศ และ อ.พวงศอนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม และได้รับเกียรติจาก ศ.ดร.มนรัตน์ จันทนะพะลิน ศาสตราจารย์สาขาวิชาศิลปประดิษฐ์คนแรกของประเทศไทย และ คุณปริพล อัครมัตต์ เจ้าของเพจตามตำรับ ร่วมเสวนาแบ่งปันเรื่องราวและเกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งยังมีคณาจารย์ บุคลากรภายใน และบุคคลภายนอก เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว รวมจำนวน 120 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2567 เวลา 17.00 - 21.00 น. ณ หอประชุมรัตนกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

05 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแสดงความยินดีแก่นักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Thank you party ให้กับนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันในด้านต่าง ๆ ได้แก่ การแข่งขันทางด้านอาหาร การแข่งขันทางด้าน การแสดง และการแข่งขันทางด้านกีฬา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวแสดงความยินดีและมอบเกียรติบัตรแก่นักศึกษา โดยมีทีมผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ ร่วมแสดงความยินดีในครั้งนี้ ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่ให้การสนับสนุนอาหาร ขนม ผลไม้ และเครื่องดื่มตลอดการจัดกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 ณ E-Learning Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



06 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 PORTFOLIO#2

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2 โดยมี อธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และ คณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ และขอขอบคุณคณาจารย์คณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่แก่นักเรียน รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2567 ณ Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



07 โรงเรียนการเรือน ร่วมออกบูทงาน ONE STOP OPEN HOUSE 2024 “YOUR FUTURE BEGINS HERE: MODERN EDUCATION FOR DREAM CAREERS”

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมออกบูทงาน One Stop Open House 2024 “Your Future Begins Here: Modern Education for Dream Careers” ภายใต้แนวคิด “อนาคตของคุณเริ่มต้นที่นี่: การศึกษายุคใหม่เพื่ออาชีพในฝัน” จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เพื่อเปิดมุมมองสู่อนาคต ผ่านความก้าวหน้าและนวัตกรรมทางการศึกษาที่ทันสมัย ระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2567 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ภายในบูธมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการเรือนมีทีมผู้บริหาร อาจารย์ และนักศึกษา ร่วมแนะแนวการศึกษาของคณะโรงเรียน วิทยาเขต และศูนย์การศึกษา ร่วมกิจกรรมสาธิตการแต่งหน้าคัพเค้ก และสาธิตการทำผัดไทยด้วยน้ำซอสผัดไทยของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูป



08 โรงเรียนการเรือน จัดบริการวิชาการ

- ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสาร ความรู้ ทุกวัน
- อบรมหลักสูตรอาหารออนไลน์ โครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.
- อบรมหลักสูตรการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพออนไซต์ โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โครงการบริการวิชาการแก่สังคม เวลา 10.00-12.00 น



- CLUBHOUSE : คลับอาหารการกิน SDU แลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 น.



09 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น-ระยะยาว



หลักสูตรระยะยาว

- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (PLUS) รุ่น 9
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (PLUS) รุ่น 207-208

หลักสูตรระยะสั้น

- อาหารว่างจีน
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- ขนมไทย 1

หลักสูตรอื่นๆ

- การประกอบอาหารไทย สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
- อบรมอาหารไทยให้กับคณะนักศึกษาแลกเปลี่ยนชาวจีน จากคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณรงค์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

รางวัลแห่งความภูมิใจ

กิจกรรม SDU Sport Unity

จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา โดย คณะกรรมการองค์การนักศึกษ และคณะกรรมการสภานักศึกษา



การแข่งขันทางด้านอาหารและศิลปะประดิษฐ์เวทีระดับชาติ





2024

รายงาน ผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



food@dusit.ac.th



รายงานผลการดำเนินงาน เดือนพฤศจิกายน 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

เดือนพฤศจิกายน 2567 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด จำนวน 179 คน เป็นสายวิชาการ จำนวน 69 คน (สายวิชาการ ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 32 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 35 คน และ รองศาสตราจารย์ 2 คน) สายสนับสนุน จำนวน 68 คน และสายบริการ จำนวน 42 คน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,668 คน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความร่วมมือกับหน่วยงาน ภายในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โรงเรียนการเรือนจึงสรุปภาพข่าวกิจกรรมที่ดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567 ไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้เพื่อประโยชน์ในการสื่อสารและ ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงาน



สารบัญ

01

โรงเรียน
การเรือน

27

ศูนย์ฝึกปฏิบัติ
การอาหารนานาชาติ

72

ศูนย์การศึกษา
ลำปาง

82

ศูนย์การศึกษา
ตรัง





โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะของนักศึกษา ชั้นปีที่ 3 (รหส 65)
ภายใต้ชื่องาน "สำรับข้างวัง"

5
Nov
2024

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะของนักศึกษา ให้เกิดการบูรณาการความรู้ จัดบริการอาหารปริมาณมาก แบบ sit-down service ภายใต้ชื่องาน "สำรับข้างวัง" นำเสนอถึงวิวัฒนาการของโรงเรียนการเรือน ผ่านอาหารแต่ละเมนู จากยุคก่อตั้งสู่ยุคปัจจุบัน ภายใต้แนวคิด "รักษาวัฒนธรรมร่วมสมัย" จัดโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหส 65) อาจารย์ผู้ดูแล ได้แก่ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อ.ธิตมา แก้วมณี ผศ.จารุณี วิเทศ และ อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม และได้รับเกียรติจาก ศ.ดร.มนรัตน์ จันทนะพะลิน ศาสตราจารย์สาขาวิชาศิลปประดิษฐ์คนแรกของประเทศไทย และคุณปริพล อักษรมิต เจ้าของเพชรตามตำรับ ร่วมเสวนาแบ่งปันเรื่องราวและเกร็ดความรู้เกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งยังมีคณาจารย์ บุคลากรภายใน และบุคคลภายนอก เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว ร่วม 120 คน ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นในวันที่ 5 พฤศจิกายน 2567 เวลา 17.00 - 21.00 น. ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแสดงความยินดีแก่นักศึกษา ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน

14
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Thank you party ให้กับนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันในด้านต่าง ๆ ได้แก่ การแข่งขันทางด้านอาหาร การแข่งขันทางด้านการแสดง และการแข่งขันทางด้านกีฬา โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวแสดงความยินดีและมอบเกียรติบัตรแก่นักศึกษา โดยมีทีมผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ร่วมแสดงความยินดีในครั้งนี้นับว่าทึ่งใจของขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่ให้การสนับสนุนอาหาร ขนม ผลไม้ และเครื่องดื่มตลอดการจัดกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 ณ E-Learning Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2

23
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2 โดยมี อ.ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ โดยมี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์ จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ และขอขอบพระคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้นักเรียน รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 23 พฤศจิกายน 2567 ณ Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
 ร่วมออกบูทงาน One Stop Open House 2024
 “Your Future Begins Here: Modern Education for Dream Careers”

27
 Nov
 2024

เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมออกบูทงาน One Stop Open House 2024 “Your Future Begins Here: Modern Education for Dream Careers” ที่จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จัดขึ้นระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2567 เวลา 09.00 - 19.00 น. ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร โดยมี อาจารย์กนกตักกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พร้อมด้วยนักศึกษาในหลักสูตร ให้คำแนะนำการศึกษาของหลักสูตร นอกจากนี้พบกับหลักสูตรการอบรมต่างๆ การสาธิตอาหาร Workshop และงานศิลปะประดิษฐ์

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
ร่วมออกบูทงาน One Stop Open House 2024
“Your Future Begins Here: Modern Education for Dream Careers”

27
Nov
2024

เมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมออกบูทงาน One Stop Open House 2024 “Your Future Begins Here: Modern Education for Dream Careers” ที่จัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จัดขึ้นระหว่างวันที่ 27 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2567 เวลา 09.00 – 19.00 น. ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร โดยมี รศ.ดร.ภัทราทิพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตรฯ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร พร้อมด้วยนักศึกษาในหลักสูตร ให้คำแนะนำการศึกษาของหลักสูตร นอกจากนี้พบกับหลักสูตรการอบรมต่างๆ การสาธิตอาหาร Workshop และงานศิลปะประดิษฐ์

Congratulations



นายภัทรธร เพชรวิชิต

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรธร เพชรวิชิต ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “ถ้วยประทาน” พร้อมเงินรางวัล 100,000 บาท

การแข่งขัน Makro HoReCa ‘Mystery Box’ Challenge ระดับเยาวชน จาก 5 ภูมิภาคทั่วประเทศ 18 คนสุดท้าย
ในงาน Makro HoReCa Challenge 2024 : The New Possible มหกรรมธุรกิจอาหารประเทศไทย ครั้งที่ 17
วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 ณ อิมแพค เมืองทองธานี

Congratulations



นางสาวกัญญารัตน์ สีสัน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกัญญารัตน์ สีสัน ชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท

การแข่งขัน Makro HoReCa ‘Mystery Box’ Challenge ระดับเยาวชน จาก 5 ภูมิภาคทั่วประเทศ 18 คนสุดท้าย

ในงาน Makro HoReCa Challenge 2024 : The New Possible มหกรรมธุรกิจอาหารประเทศไทย ครั้งที่ 17

วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 ณ อิมแพค เมืองทองธานี

Congratulations



นายศุภสิริ ดาบแก้ว

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายศุภสิริ ดาบแก้ว ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

การแข่งขัน Makro HoReCa ‘Mystery Box’ Challenge ระดับเยาวชน จาก 5 ภูมิภาคทั่วประเทศ 18 คนสุดท้าย
ในงาน Makro HoReCa Challenge 2024 : The New Possible มหกรรมธุรกิจอาหารประเทศไทย ครั้งที่ 17
วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 ณ อิมแพค เมืองทองธานี

Congratulations



ทีมนักกีฬาฟุตซอล โรงเรียนการเรือน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายปพนวิช กลีบกลาย นายพีรพัฒน์ ภูตั่นต้อนันต์ นายรุ่งภพ สุธลาภวิทยาคุณ นายกิตติภัก ทาทอง นายศุภกรรณ์ งามจักร์ นายธนดล อินตะศรี
นายภาสวณิช มุ่งเงิน นายศุภวิชญ์ จรรยาพงศ์กิจ นายจิรัฐ อ่างทอง และนายบพจรุจ ต่างใจ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นายนัทธ สุธิตติเดช นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรม
การประกอบอาหาร และนายสุรวุฒิ ศรีชัย นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากการแข่งขันฟุตซอล

ในกิจกรรม SDU Sport Unity

จัดโดย กองพัฒนานักศึกษา โดย คณะกรรมการองค์การนักศึกษา และคณะกรรมการสภานักศึกษา

วันที่ 7 พฤศจิกายน 2567 ณ ชั้น 2 อาคารพลศึกษา

โดยมี อาจารย์กนกนิจจุ จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริม
สมรรถภาพและการชะลอวัย และอาจารย์กฤษณา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์ผู้ดูแล Club สิ่งแวดล้อมและส่งเสริมสุขภาพ
เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษานักศึกษา

Congratulations



นักศึกษา โรงเรียนการเรือน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวศศิวรรณ พุฒิดี นางสาววิชญาพร เลื่อนลอย นายโสภณ ทองบัณฑิตคุณ นายชัยรัช ก้อนแจ้ง และนายธนบูรณ์ ศีสิงห์
นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

ได้รับรางวัลชมเชย

จากการแข่งขันการประกวดกระทงประดิษฐ์จากวัสดุธรรมชาติ

ในงาน Bangkok River Festival 2024

เทศกาลสายน้ำแห่งวัฒนธรรมไทย ปีที่ 10 “ยลสายน้ำ ยินทำนอง”

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2567 ณ วัดเชตุพนวิมลมังคลาราม (วัดโพธิ์ ท่าเตียน)

โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
และนายอนุชา แสงจันทร์ คิษย์เก่าหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รหัส 60
เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษานักศึกษา

Congratulations



**นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวธิดารัตน์ จันดี-พรม นางสาวพงศ์กรณ์ ภิมรัมย์ นายวิรัตน์ จำปาเป็น นายจิราณุวัฒน์ บำรุงจีน
นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ได้รับรางวัลชนะเลิศ

การแข่งขันประกวดกระทงลอยเครื่องสดดอกไม้ไทย ระดับประชาชนทั่วไป

ในงานลอยกระทง จัดโดยเทศบาลเมืองสองพี่น้อง เมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2567
ณ ห้องประชุมศูนย์แพทย์ทางเลือก เทศบาลเมืองสองพี่น้อง อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี
โดยมี ผศ.อัครพล ไชยงคำ ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษา

Congratulations



**ขอแสดงความยินดี
ทีม THE CHARM OF FOOD**

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ทีม The Charm of food นางสาวภาวิดา ศรีบุญจำ และนางสาวปัทสรา สมบูรณ์เทศ ชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

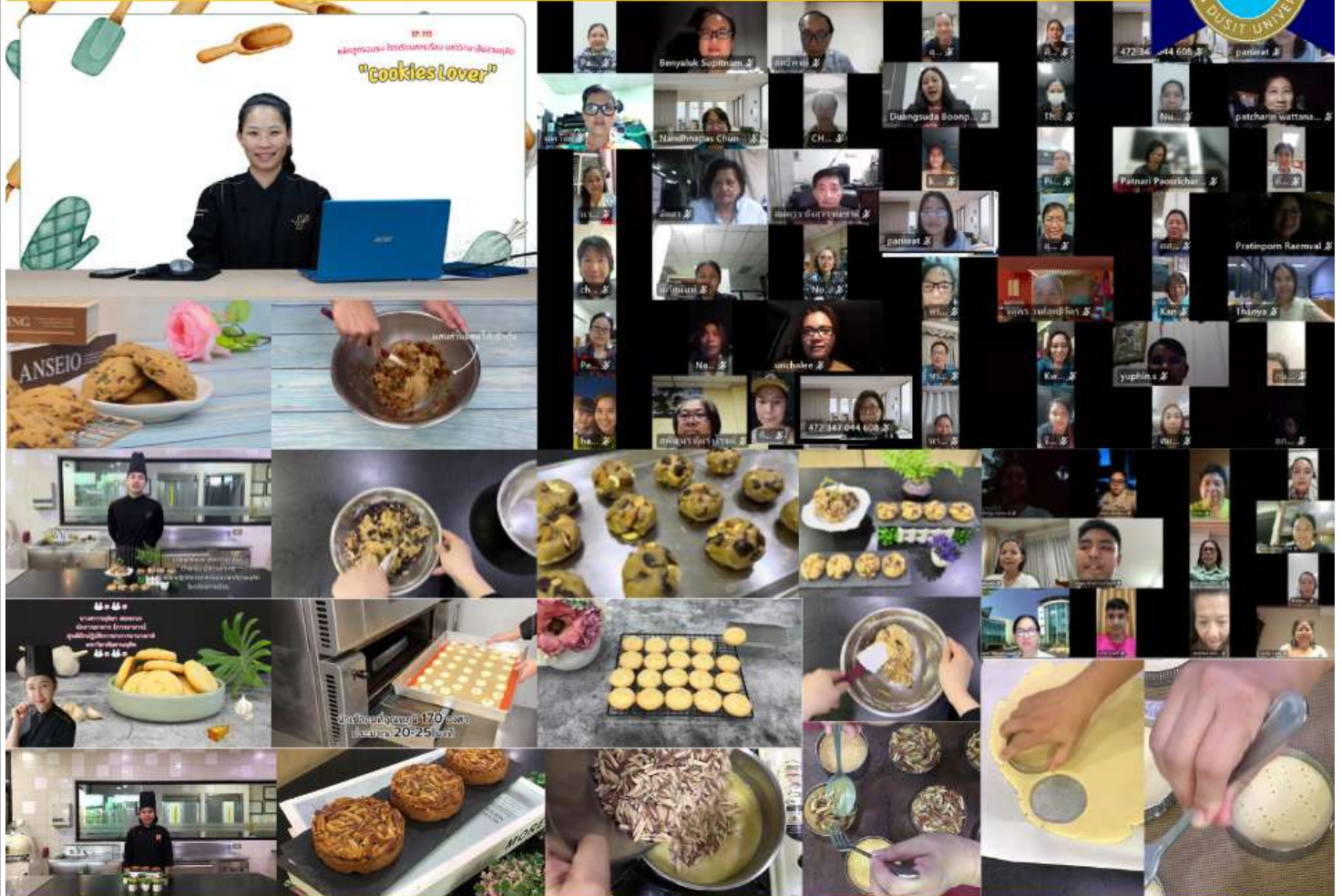
ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 พร้อมเงินรางวัล 20,000 บาท

การแข่งขัน ThailandNextCulinaryStar 2024

ภายใต้ Concept idea "Fusion of Japanese Flavors ผสมผสานรสชาติสไตล์ญี่ปุ่น

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2567 ณ The Food School Bangkok

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

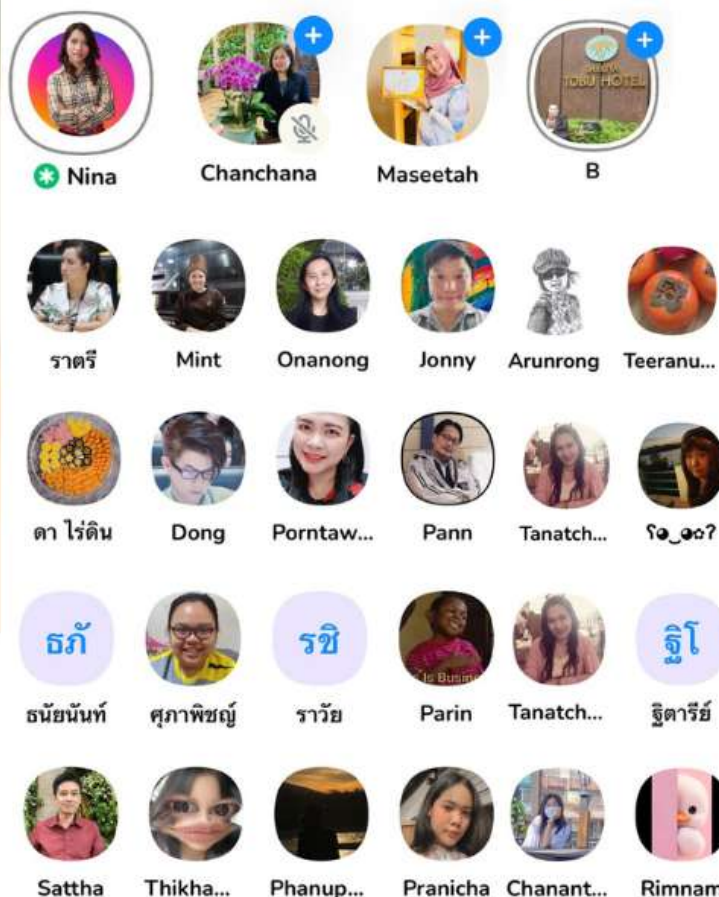


โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “Cookies Lover”

6
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “Cookies Lover” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ชมนาก ชื่นฉ่ำ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Fruit cake cookie Soft Cookie Chocolate Cheese Garlic Cookies และ Almond Florentine Cookies การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ขนมผูกรัก"

8
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "ขนมผูกรัก" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณมาชิตะห์ หลังจิ โรงเรียนพืชมานพิตยาสรรค์ อ.เมืองสตุล จ.สตุล และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จินทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือ กับหัวข้อ "ขนมผูกรัก" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ "ขนมผูกรัก" แนะนำขนมผูกรัก ความเป็นมาของขนม/ที่มาของชื่อขนม วัตถุดิบ ส่วนผสม วิธีการทำ และเทคนิคการทำ เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

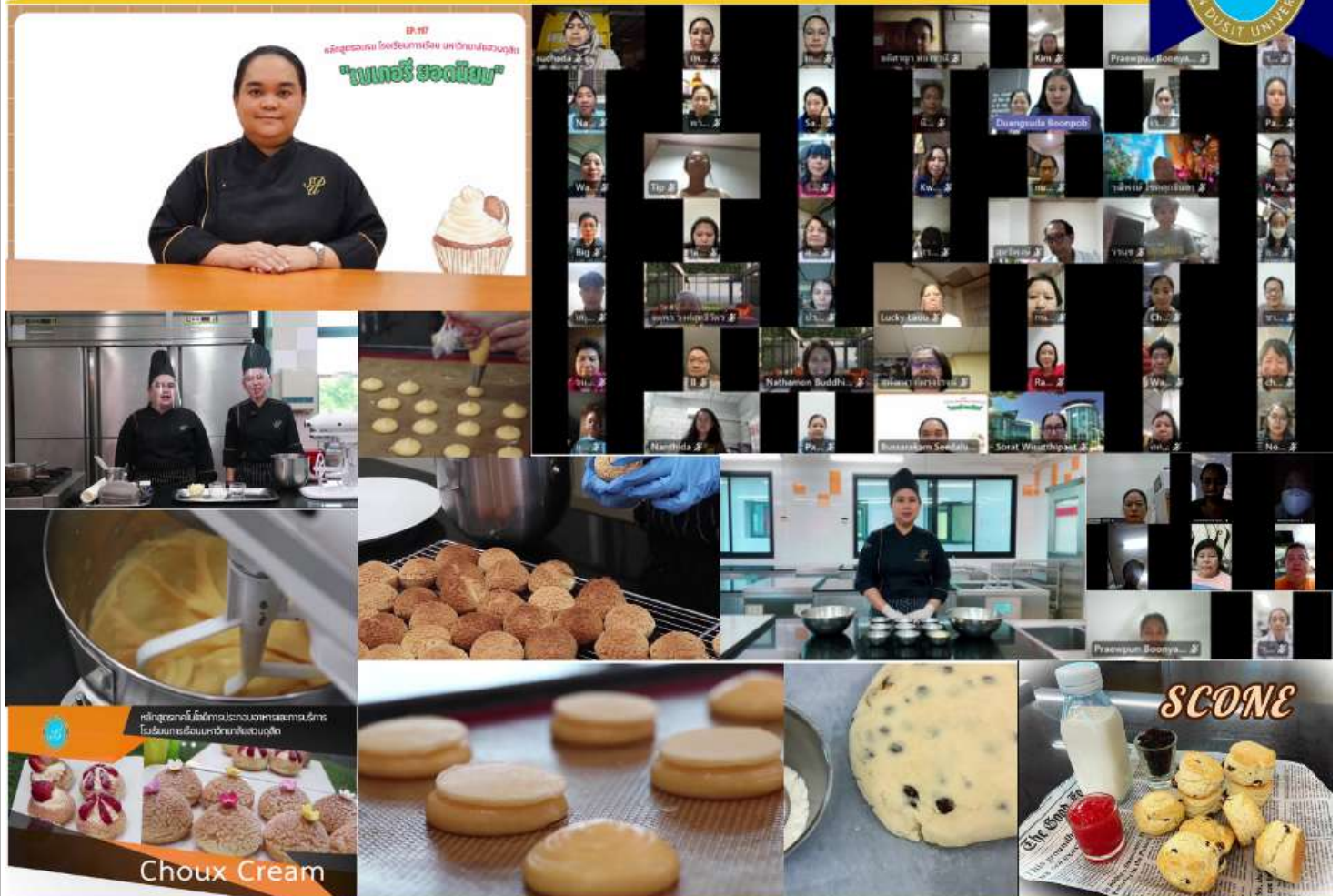


โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “ครบเครื่องเรื่องขนมปัง”

13
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่สำคัญต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “ครบเครื่องเรื่องขนมปัง” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรเดช ฉายศิริโชติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู ขนมปังมันฝรั่ง ขนมปังฝรั่งเศสสด และโดเนทไส้กรอก การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “เบเกอรี่ยอดนิยม”

20
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “เบเกอรี่ยอดนิยม” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Choux Cream และ Scone การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันศุกร์ที่ 22 พฤศจิกายน 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

Ice cream

Homemade

ดร.จรรยา โก๊ะนาบุตร

MODERATOR

Dr. House อาหารการกินSDU

clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

* Nina	Chanchana	* Janya	* Sungwan	
ราตรี	Aom	Boonya...	Sorat	Dong
Pann	Anong	Angel	SP	* Kanjanat
Toom	Jansom	Sam	เมธافر	Sombat
Koii	Tanatch...	จิโ	IN	

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU
หัวข้อ "ไอศกรีมโฮมเมด อร่อยง่าย สไตล์คุณ"

22
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "ไอศกรีมโฮมเมด อร่อยง่าย สไตล์คุณ" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผศ.จรรยา โก๊ะนาบุตร และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา และ ผศ.สังวาลย์ ชมภูษา กับหัวข้อ "ไอศกรีมโฮมเมด อร่อยง่าย สไตล์คุณ" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ "ไอศกรีมโฮมเมด อร่อยง่าย สไตล์คุณ" แนะนำไอศกรีมโฮมเมด ขั้นตอนการทำ และศาสตร์และศิลป์เบื้องหลังการทำไอศกรีม เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Club House

โรตีสีธรรมชาติ

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันศุกร์ที่ 29 พฤศจิกายน 2567
เวลา 19.00 - 20.00 น.

พบกับ คุณสุภากรณ์ กะกา ผู้เชี่ยวชาญการทำโรตีสี
และเจ้าของกิจการ "โรตีสีทอด"

MODERATOR

Nina Chanchana Supaporn Sirinthip Sawitree

พร Arunrong Dudsadee Thippika O

Kremie จิรัชชัย Boonya... Dong IDSz

ศุภาพิชญ์ Susan Tanatch... ศศิธร Chuti

Beer Parin

clubhouse

อาหารการกินSDU

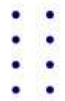
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "โรตีสี...ธรรมชาติ"

29
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว “โรตีสี...ธรรมชาติ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณสุภากรณ์ กะกา ผู้เชี่ยวชาญการทำโรตีสี และเจ้าของกิจการ “โรตีสีทอด” และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.สาวิตรี ญวงศ์ศรี และ อ.สิรินทิพย์ สุตตาพงศ์ กับหัวข้อ “โรตีสี...ธรรมชาติ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “โรตีสี” แนะนำสูตรขั้นตอนการทำ เทคนิคการทอด และการรังสรรค์เมนูต่าง ๆ จากโรตีสีทอด เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2567 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



CHEESE TART

MADELEINE LEMON

CARROT CAKE

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “ลัทธิขนมหวานสไตล์ตะวันตก”

27
Nov
2024

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “ลัทธิขนมหวานสไตล์ตะวันตก” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Madelaine, Carrot Cake และ Cheese Tart การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2567 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนประชุมหารือ ระหว่าง บริษัท โปร โฮเต็ล แมนเจเมนต์ จำกัด
เรื่องการศึกษาดูงาน การบริหารจัดการห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง และครัว

5
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิตีมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมหารือ ระหว่าง บริษัท โปร โฮเต็ล แมนเจเมนต์ จำกัด เรื่องการศึกษาดูงาน การบริหารจัดการห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง และครัว ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ซึ่งการประชุมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2567 เวลา 13.30 - 14.30 น. ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมหารือแนวทางประสาน
ความร่วมมือกับบริษัท สยามรุ่งเรือง푸드 แอนด์ เบเกอรี่

8
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิตินา แก้วมณี รองคณบดี ฝ่ายวิชาการและการวางแผน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมประชุมหารือกับ คุณชวคล จักกายวรกร กรรมการผู้จัดการ คุณโยธิน รุ่งเจริญ ที่ปรึกษา กรรมการผู้จัดการ และคณะ เรื่องแนวทางประสานความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา กับ บริษัท สยามรุ่งเรือง푸드 แอนด์ เบเกอรี่ ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2567 เวลา 09.00 - 10.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติร่วมประชุมหารือ
แนวทางประสานความร่วมมือกับโรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วี สคูล

11
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมประชุมหารือกับ คุณวอลเตอร์ ซี ผู้ก่อตั้งสถาบัน คุณปริยาภรณ์ กรวาทิน ตำแหน่งผู้จัดการสถาบัน เรื่องแนวทางประสานร่วมมือกับโรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วี สคูล (The V School) ด้านหลักสูตรอบรม ระหว่างศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2567 เวลา 15.30 - 16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ประชุมหารือการดำเนินงานร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

29
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับรองศาสตราจารย์ ดร.บุญทิวา สุวักย์ คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณย์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วจิ พงศธรวิบูลย์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และบุคลากรคณบดีคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช เพื่อหารือการดำเนินงานร่วมกันในอนาคต ในการจำหน่ายอาหาร และเป็นพื้นที่ในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ทั้งนี้ได้เยี่ยมชมจุดจำหน่ายและบริการอาหาร ซึ่งจัดประชุมในวันที่ 29 พฤศจิกายน 2567 ณ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 11/2567

14
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 11/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 10(14)/2567 วันที่ 25 ตุลาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 11(52)/2567 วันที่ 12 พฤศจิกายน 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 4/2567 วันที่ 13 พฤศจิกายน 2567 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนตุลาคม 2567 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย การสนับสนุนกิจกรรมอบรม Online/Onsite/Onepage/ClubHouse ผ่านช่องทางประชาสัมพันธ์ รายงานผลการปฏิบัติงาน ณ สาธารณรัฐประชาชนจีน การทดสอบภาษาอังกฤษหรือข้อตกลงพิเศษ แต่งตั้งที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน การบริหารจัดการพื้นที่ห้องสำนักงาน การปรับปรุงห้องปฏิบัติการอาหาร เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องการดำเนินงานด้านวิชาการ การจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา และด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 เวลา 13.30-16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Teeranuch Chysirichote

Anong Jainan

Patthama Kanjanarak

Ittipon Anekthanasup



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการด้านวิจัย ประจำปีการศึกษา 2567
ครั้งที่ 1/2567

19
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการด้านวิจัย ประจำปีการศึกษา 2567 ครั้งที่ 1/2567 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง SDU Goal : 2568-2571 (Power of Research & Innovation : Research & Innovation Utilization) วาระเพื่อพิจารณา เรื่อง การวางแผนปฏิบัติงานของโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ด้านการวิจัยให้เชื่อมโยงกับมหาวิทยาลัย การดำเนินการโครงการนิทรรศการโรงเรียน กิจกรรมภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร และกิจกรรมแนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับขอตำแหน่งวิชาการ ภายใต้โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) ประชาสัมพันธ์เชิญชวนบุคลากรร่วมงาน "จับเคลื่อนงานวิจัยสวนดุสิตสู่ธุรกิจนวัตกรรม" และ RESEARCH TALK ครั้งที่ 13 : จุดประกายแนวคิดในการพัฒนานวัตกรรมงานวิจัยด้านอาหารและเกษตร ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2567 เวลา 15:00-16:00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการด้านกิจการนักศึกษาและคณะกรรมการดำเนินงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและสหกิจศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567

19
Nov
2024

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการด้านกิจการนักศึกษา และ คณะกรรมการดำเนินงานด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในรูปแบบปกติและสหกิจศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 เพื่อวางแผนการดำเนินงานตามปีงบประมาณ 2568 และให้เป็นไปตามนโยบายการขับเคลื่อน SDU Goal : 2568-2571 | The Power of SDU ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2567 เวลา 16.30-18.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



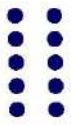
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

2
Nov 2024

วันที่ 2 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัวก่อนเข้าครัว และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และกุ้งทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9

3
Nov 2024

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Pizza with Ham and Champignon, Minestrone และ Tiramisu ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์)

3
Nov 2024

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องสาริตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมอาหารไทยให้นักศึกษาจากสถาบัน Temasek Polytechnic (TP)
ประเทศสิงคโปร์

7
Nov 2024

วันที่ 7 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมให้กับนักศึกษาจากสถาบัน Temasek Polytechnic (TP) ประเทศสิงคโปร์ จำนวน 36 คน ซึ่งประสานงานและติดต่อจากวิทยาลัยนานาชาติ สถาบันเทคโนโลยีไทย - ญี่ปุ่น โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู ต้มยำกุ้ง และผัดไทย ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

9
Nov 2024

วันที่ 9 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธีแพทย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงป่า ผัดไทย แกงเลียง และขนมกล้วย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568

9
Nov 2024

วันที่ 9 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568 ฝึกอบรมการแกะสลักผัก 2 โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณนลินรัฐ รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการแกะสลัก ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ชั้น 1 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมไทย 1

9 - 10
Nov 2024

วันที่ 9 -10 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ทองเอก ลูกชุบ และขนมชั้น ณ ห้องปฏิบัติการ 10206 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9

10
Nov 2024

วันที่ 10 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังสุรภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Cheese Ravioli with Pesto, Bruschetta และ Prawn Risotto ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์)

10
Nov 2024

วันที่ 10 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณฤมณ นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย ณ ห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมอาหารไทยให้กับคณะนักศึกษาแลกเปลี่ยนชาวจีน
จากคณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

14
Nov 2024

วันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการสาธิตและสอนการทำอาหาร ไทย ในเมนู ซูชิข้าวคลุกน้ำพริกกะปิปลาทอด และ ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา ให้กับคณะนักศึกษา แลกเปลี่ยนชาวจีนจากคณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้สาธิต ณ ห้องบรรยาย 10301 และ ห้องปฏิบัติการ อาหาร 10205 ชั้น 3 และ ชั้น 2 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568

15
Nov 2024

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู เลมอนทาร์ต ณ ห้อง IC23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดบริการอาหารเนื่องในวันคล้ายวันเกิดอธิการบดี

15
Nov 2024

เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดบริการอาหารเนื่องในวันคล้ายวันเกิดอธิการบดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์นอบเพ็ญ ธรรมษา และอาจารย์พุทธพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ นำเสนอรายการอาหารคาวและอาหารหวาน จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ ห้อง VIP 1 ห้องอาหารดุสิตา โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดบริการอาหารในงาน Thank you Party โรงเรียนการเรือน

15
Nov 2024

เมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2567 โรงเรียนการเรือน และ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดเลี้ยงอาหารให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เพื่อแสดงความยินดีกับนักศึกษาที่ได้รับรางวัลและสร้างชื่อเสียงให้กับโรงเรียนการเรือนจากการเข้าร่วมแข่งขันทำอาหารในเวทีต่าง ๆ การประกวด SDU Smart Idol : Soft Power Project และการแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัย นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี ผู้บริหาร และคณาจารย์โรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ Area 1934 @dusit (E-Learning & Co-Working Space) อาคารเฉลิมพระเกียรติ ชั้น 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

16
Nov 2024

วันที่ 16 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชา การประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมธราวี เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์อาหารไทย หลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

16
Nov 2024

วันที่ 16 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง หมี่กรอบ และสาकुเปียกลำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

16-17
Nov 2024

วันที่ 16 - 17 พฤศจิกายน 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 208 (วันอาทิตย์)

17
Nov 2024

วันที่ 17 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์สมิตา มอร์เตโร และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาล ณ ห้องประชุมบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9

17
Nov 2024

วันที่ 17 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังสุราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Fish & Chip (Tartar Sauce), Pork Chop with Apple Sauce, Scone และ Cottage Pie ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568

21
Nov 2024

วันที่ 21 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ชมนาก ชื่นจำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู ลาวาเค้ก ณ ห้อง ICS23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 3/2568 (อบรมการทำเทียนอบ)

21
Nov 2024

วันที่ 21 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 3/2568 (อบรมการทำเทียนอบ)
ให้กับบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เพื่อพัฒนาศักยภาพของบุคลากรให้มีความรู้
ความสามารถและทักษะการทำเทียนอบ สามารถนำไปต่อยอดความรู้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับหน่วยงาน โดยมี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตวิธีการทำ ณ ห้อง 10102 อาคาร 10
ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

23
Nov 2024

วันที่ 23 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตังทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

23
Nov 2024

วันที่ 23 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ อภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ วุ้นจี๋กุ้ง และ พะแนงหมู ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์)

24
Nov 2024

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ณ ห้องประชุมบุณยชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9

24
Nov 2024

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 9 โดยมีอาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Paella, Gazpacho, Escabeche และ Churros ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงาน นักศึกษาชั้นปีที่ 1
ศูนย์การศึกษาหัวหิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

25
Nov 2024

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณะศึกษาดูงาน นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ศูนย์การศึกษาหัวหิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 105 คน เพื่อเป็นการปลูกฝังให้มีความรักศรัทธาต่อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในรายวิชา ความเป็นสวนดุสิต โดยฝ่ายประชาสัมพันธ์ได้บรรยาย กระบวนการดำเนินงาน และนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ร่วมจัดบริการอาหารว่างในงาน Afternoon Tea at Home Sweet Home

25
Nov 2024

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดบริการอาหารว่างในงาน Afternoon Tea at Home Sweet Home, from Glamorous and Intimacy to Cultural Assets : English Tea โดยนำเสนออาหารว่าง ในเมนู ทาร์ตมะม่วงกับครีมชีส มาการองฮัสฟาฮาน (มาการองกุหลาบ ใส้ราสเบอร์รี่กานาชและแยมลิ้นจี่) และมูสช็อกโกแลตใส้ส้ม ณ Café By Home



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568

28
Nov 2024

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี คุณรุทจิรา เจริญเกียรติภากุล เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู บัวลอยน้ำขิง ณ ห้อง IC23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารว่างจีน

30 Nov -
1 Dec 2024

วันที่ 30 พฤศจิกายน - 1 ธันวาคม 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างจีน โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา และ อาจารย์ณัฏยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอดจีน ปอเปี๊ยะสด อ้อยจ้อ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ขนมจีบ ไข่เก๋า และ ซาลาเปาไส้ครีม/ไส้หมูสับ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

30
Nov 2024

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ธนภรณ์ คงชู เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง แกงเลียง และแกงส้ม ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์)

30
Nov 2024

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2567 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตัง หน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขี้ยวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แห้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

พฤษจิกายน
2567

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจการพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์ฝึกอบรมวิชาการนานาชาติ
โรงแรมทราวิส

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
รุ่น 207 - 208 (plus)
- หลักสูตรอบรมอาหารตะวันตก
รุ่น 9 (plus)
- อบรมระยะสั้นขนมไทย 1
- อบรมระยะสั้นการเปิดร้านกาแฟ
แบบมืออาชีพ
- อบรมระยะสั้นอาหารว่างจีน



จัดโครงการบริการ วิชาการ

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 2 / 2568
แกะสลักผัก 2 เล่มออนการ์ด ลาวาเค้ก บัวลอยน้ำแข็ง
- วันที่ 7 พ.ย 67 สอนอาหารไทยเมนู ต้มยำกุ้ง และผัด
ไทย ให้แก่นักศึกษาสิงคโปร์ สถาบัน Temasek
Polytechnic
- วันที่ 14 พ.ย 67 ผลิตอาหารงานเลี้ยงคณะ
ผู้บริหารมหาวิทยาลัย
- งานเลี้ยงนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
- สอนการทำอาหารให้กับคณะชาวจีน จากมหาวิทยาลัย
นวมินทราชินยา เมฆุขาวเหนียวมูนสังขยา ซูชิข้าวคลุก
กะปิ
- วันที่ 16 23 30 พ.ย 67 สอนนักศึกษาสถาบัน
เทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ปฏิบัติงานสอนนักศึกษา/ และดูแล นักศึกษาฝึกงาน

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



รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนพฤศจิกายน 2567

สถานที่จำหน่าย

- หน่วยภายใน
 - มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
 - ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
 - ร้านฟู้ดสตรีท
 - ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- หน่วยภายนอก
 - โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21

- ผลิตขนมปังเช่น ขนมปังเบเกอรี่, ขนมปังหัวกระโหลก, ขนมปังปอนด์
- ผลิตขนมปังไส้ข้าวและหวาน เช่น ขนมปังหมูหยอง, ขนมปังไส้กรอก, ขนมปังครีมสด, ขนมปังสังขยา,
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ, ชอฟคุกกี้, คุกกี้สิงคโปร์, คุกกี้เนย
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์, เค้กโรล, เค้กมะพร้าว, เค้กชีฟฟอน, เค้กเนย
- ผลิตชุดอาหารเช้าอมเลก ไข่ดาว, วาฟเฟิล, แพนเค้ก, โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่าย มูลค่าประมาณ 95,959 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่าย 12,299 บาท
- ผลิตอาหารว่าง งานบริการงานจัดเลี้ยง จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 1,968 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมของศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 12,053 บาท
- ผลิตอาหารว่าง งานบริการ นร.รร.สาธิตละอออุทิศ จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 17,022 บาท





ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการโอบ

รายงาน ประจำเดือน พฤศจิกายน 2567

ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ศูนย์วิทยาศาสตร์



รายได้รวม 524,895 บาท

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์

ประเภทให้บริการ

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



อมรารณโดลิเวอร์รี่(หน่วยบริการภายนอก)



โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

รายได้ 158,665 บาท

รายได้ 2,975 บาท



CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 62,410 บาท



1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ

รายได้รวม 6,923 บาท

โครงการ อิมก้องสมองแล่น "เลือกอ้อมได้" เฟส 2

วันพุธที่ 6 13 20 และ 27 พฤศจิกายน 2567
จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ 50 คนต่อวัน



อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

E-learning Co-working Space ชั้น 5

- ศูนย์ฝึกฯ ร่วมกับโรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแสดงความยินดีแก่นักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขัน วันที่ 14 พฤศจิกายน 2567
- หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ ใช้พื้นที่ในการจัดโครงการขับเคลื่อนงานวิจัยสวนดุสิตสู่ธุรกิจนวัตกรรม วันที่ 25-26 พฤศจิกายน 2567

โครงการเติมอ้อมให้นักศึกษาและบุคลากรสด.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอ้อมให้นักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
จำนวนเงิน 47,811 บาท





รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ พุทธศักราช 2567

“ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบกจำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหาร

ข้าวหมูแดง, ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น,
ข้าวผัดน้ำพริกเผา+หมูทอดสามรส
+ไข่ต้ม, ข้าวผัดหมูสับหน้าเลียบ,
ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ+หมูทอด+ผักสด,
ข้าวเคาหยก, ข้าวซอยหมู,



ของว่างและอาหารหวาน



ชาลาเปาซาไทย ชาลาเปาไส้เผือก
ทอดมันปลา ขนมจีบ มะตะบะไก่ ลาซานญ่า
เต้าทึงน้ำลำไย บัวลอยเผือก
อินทนิล ถั่วฝักยาวน้ำหวานเชื่อม บวดฟักทอง
สังขยาฟักทอง ครอบแครงน้ำกะทิ

การเพิ่มเติม

- ออเดอร์พิเศษ องค์การทหารผ่านศึก
ข้าวไก่ทอดซอสญี่ปุ่น 70 กล่อง
ข้าวหมูสามชั้นคั่วพริกเกลือ 90 กล่อง
ข้าวไก่ทอดน้ำจิ้มแจ่ว 85 กล่อง
ข้าวปลาทอดคั่วพริกเกลือ 30 กล่อง
- งานเลี้ยงและแสดงความยินดี
กิจกรรม THANK YOU PARTY ผลิตผัดไทยและ
ของทอด ให้แก่นักศึกษา
- ออเดอร์พิเศษ จากสำนักวิจัย มสธ.
ข้าวผัดกิมจิหมู+ไข่ดาว 20 กล่อง
ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่นไก่ทอดซูชิโสะ 10 กล่อง





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

☎ +66 (0)2244-6391-3 ☎ +66 (0)2244-6390
📞 : 02 2445398

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ

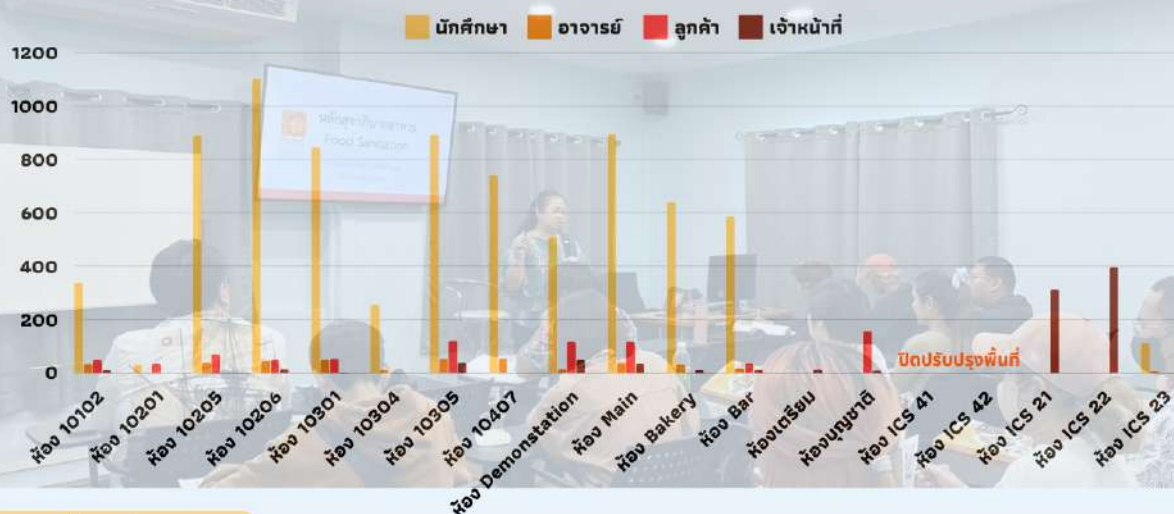


ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

อาคาร 10 อาคาร 12 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ (ศูนย์วิทยาศาสตร์) ศูนย์อาหาร
ดุสิตนฤมล รถสวนดุสิตโมบายล์เบเกอร์รี่ และ
อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤศจิกายน 67

นักศึกษา จำนวน 9,741 คน

อาจารย์ จำนวน 597 คน

ลูกค้า จำนวน 800 คน

เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,159 คน

รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 12,297 คน

งานด้านเงินสดย่อย

รับใบค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป



ฝ่ายผลิตอาหาร

ประจำศูนย์อาหาร ดุสิตนฤมล

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายในมหาวิทยาลัย
สำนักงานปลัดบัญชาการกักตัก
ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล และช่องทางออนไลน์ต่างๆ



รายการอาหารพิเศษ

- ข้าวแกงส้มปลาหมึกไข่ ใส่เผือก ไข่เจียว 15 กล่อง
- ข้าวไก่ผัดเม็ดมะม่วง 30 กล่อง
- ข้าวกะเพราคอหมูย่าง 20 กล่อง
- ข้าวไก่ต้มน้ำปลา 90 กล่อง
- ข้าวกะเพราหมูสับ ไข่ดาว 229 กล่อง
- ข้าวไก่กระเทียม ไข่ดาว 128 กล่อง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

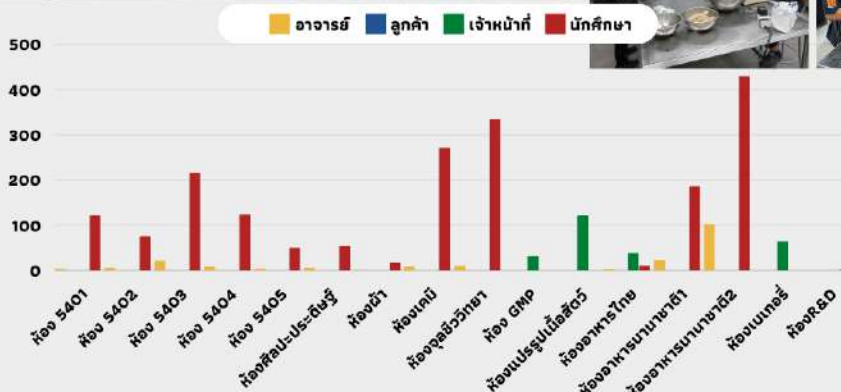


งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำปีเดือนพฤศจิกายน 2567



โรงเรียนสาริตถะอรรถิศ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้จัด
กิจกรรมการเรียนการสอน ให้กับ
นักเรียนระดับประถมศึกษา กิจกรรม
Ichoose Arts of Food and Flower
โดยอาจารย์ประจำหลักสูตร
คหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน
ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้สอน
ให้กับนักเรียน ประจำภาคเรียนที่ 2 ปี
การศึกษา 2567 (1 พ.ย.67-28ก.พ.68)

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทาง
ด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- ร่วมผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูป
เนื้อสัตว์ อาคารปราโมทย์2
- ดูแลความเรียบร้อยพร้อมอำนวยความสะดวกการเรียนการสอน
ของห้องปฏิบัติการ อาคารปราโมทย์2 และอาคารเวทย์เกษตร
ชั้น1,2 และชั้น4
- ตัวแทนห้องปฏิบัติการ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือนเข้าร่วมประชุม คณะกรรมการความปลอดภัย
อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และการจัดการ
พลังงาน ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรีครั้งที่ 11/2567 ประจำเดือน
พฤศจิกายน 2567



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤศจิกายน

นักศึกษา จำนวน 1,901 คน
อาจารย์ จำนวน 203 คน

ลูกศิษย์ จำนวน - คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 258 คน

รายงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

ฝ่ายสำนักงาน

บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 102 คน
อัตราว่าง - คน



สถานะบุคลากร

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



งบการจ้างบุคลากร

งบบมหาวิทยาลัย 101 คน
งบบุณย์ฝึกฯ 1 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 1 คน
บุคลากรเข้าใหม่ - คน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
และภายนอกใน (e-office)



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

ยอดขาย Food Street รวม 288,097 บาท



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



พนักงานขับรถขนอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



อบรมอาหารไทยให้กับชาวสิงคโปร์
วันที่ 7 พ.ย. 67



อบรมขนมไทย
วันที่ 9 - 10 พ.ย. 67



อบรมการเปิดร้านค้าแบบมืออาชีพ
วันที่ 16-17 พ.ย. 67



อบรมพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 9 (Plus)
วันที่ 29 ก.ย. - 8 ส.ค. 67



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ประจำเดือน พ.ย. 67



รายงานการปฏิบัติงาน เดือนพฤศจิกายน 2567

ข้อมูลการเงิน

กระแสเงินสดเข้า กระแสเงินสดออก
3.36 ล้านบาท **2.54 ล้านบาท**

ข้อมูลลูกหนี้ เจ้าหนี้

ลูกหนี้ ประมาณ 3,032,016.00 บาท
เจ้าหนี้ ประมาณ 1,801,903.42 บาท

ข้อมูลงบประมาณ

โครงการอบรม

- ระยะสั้น เดือน ร.ค.67 **งบ 199,020 บาท**
- บริการแก่สังคม 3/2568 ฝึกอบรมประจำเดือน ธันวาคม 2567 **งบ 4,800 บาท**

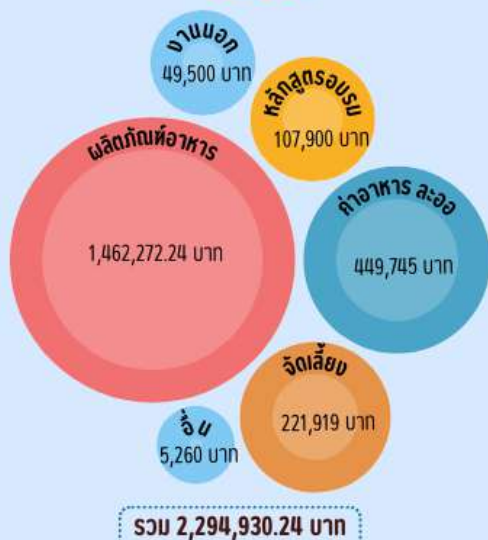
โครงการบริการวิชาการ

- โครงการที่ 6/2568 (สาธิตและสอนทำอาหารไทยให้กับคณะชาวจีนจากมหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช) **งบ 5,000 บาท**
- โครงการที่ 5/2568 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน ร.ค.67) **งบ 250,050 บาท**

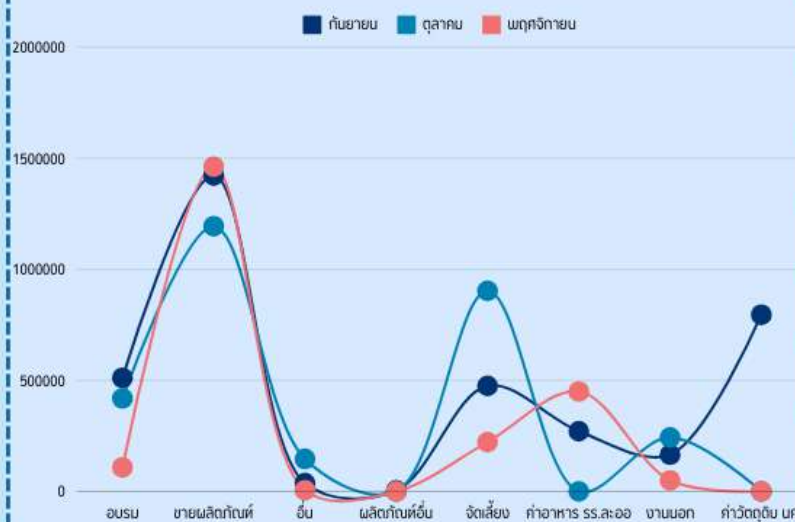
โครงการอื่นๆ

- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 เดือน ร.ค.67 **งบ 27,800 บาท**
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 2/2568 (บุคลากรเข้าร่วมสัมมนาวิชาการเพื่อส่งเสริมและพัฒนาเครือข่ายนักบริหารมหาวิทยาลัยสายสนับสนุนระดับสูง (เครือข่าย นบส.) เรื่องการเสริมทักษะแห่งอนาคต **งบ 11,100 บาท**
- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 3/2568 (อบรมการทำเย็บนอ **งบ 6,600 บาท**

รายรับ



เปรียบเทียบ



สินค้าคงเหลือ

• บุตรปฏิบัติการอาหาร 19,281.40 บาท • บุตรมัดแพ 136,620.00 บาท • ผลิตภัณ์และวัสดุอบรม 133,061.50 บาท **รวมสินค้าคงเหลือ 288,962.90 บาท**

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน พฤศจิกายน 2567

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1

ส่วนงานซ่อมบำรุง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. ติดตั้งเสากันรถยนต์เข้ามาบริเวณหน้าห้องเย็นศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
2. ทำความสะอาดบริเวณพื้นที่หน้าโรงแก๊สและทำการเก็บสิ่วเหล็ก ศูนย์อาหารฯ
3. ติดตั้งปลั๊กไฟสำหรับตู้แช่น้ำห้อง ICS 23
4. ซ่อมรถเข็นสแตนเลส 2 ชั้น
5. ทำแผ่นสแตนเลสปิดโต๊ะอุ่นที่ไม่ได้ใช้งาน
6. ทำการติดตั้งโคมไฟแสงสว่างห้องพักอาจารย์
7. ติดตั้งเครื่องคิดเงิน เครื่องพิมพ์ใบเสร็จ ศูนย์อาหารดูสิตนฤมล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำการซ่อมตู้สแตนเลสชำรุดได้ทำการเชื่อมซ่อมแซมให้ใช้งานได้ตามปกติ
2. ทำความสะอาดตะแกรงหัวเตา ห้อง 10205
3. ติดตั้งเครื่องคิดเงิน เครื่องพิมพ์ใบเสร็จ จำนวน 2 เครื่อง ร้านบุตส์สตีก
4. ล้างเครื่องปรับอากาศ 10305

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ทำการรื้อหน้าต่างบริเวณห้องสาธิต เพื่อทำการทำพื้นไม้ที่ผุจากการเกิดปลวกกินออกและ ปิดหน้าต่างใหม่
2. ซ่อมห้องเย็น จากการรั่วของระบบน้ำยา
3. ทำการเปลี่ยนพัดลมคอยล์เย็นห้องเย็น
4. ทำการล้างกรองอากาศเครื่องปรับอากาศ
5. ทำการลับมีด ห้องปฏิบัติการ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. ซ่อมสวิทช์ชุดดูดควันอาคารปราโมก
2. ติดล้อรถเข็นแบบฐานเป็นล้อที่อาคารจันทร์เจริญ และศูนย์อาหารดูสิตนอกพล 2 คัน

2

ส่วนงานสนับสนุน



1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ของศูนย์อาหารดูสิตนฤมล
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 นำเสนอเอกสารรายงานเพื่อประชุมด้านพลังงานเสนอที่ประชุม คปอ.
2. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน ไตรมาส 4 ประจำปี 2567



5

ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง

รวมทั้งสิ้น
9,504 บาท





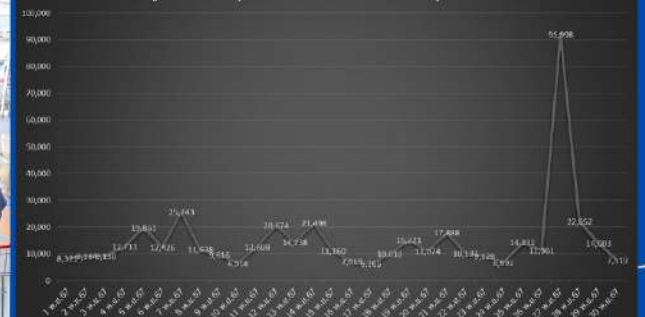
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

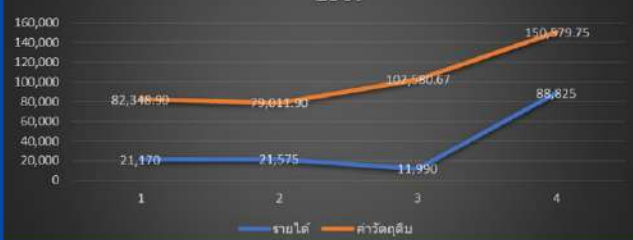
- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหาร ดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเช้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็ดยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือน พฤศจิกายน 2567



กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนพฤศจิกายน 2567



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



ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2567



- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหาร ดุสิตเอกพล
- ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา
- ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียน และผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- งานตรวจรับพัสดุประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567
- งานวันลอยกระทง บริการชัมถั่วแฉะเตี๋ยหมูน้ำใส
- งานกิจกรรม ILAC Campus Visit มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานต้อนรับ ผู้ว่าฯ จังหวัดสุพรรณบุรี บริการอาหารเย็น บุฟเฟ่ต์ จำนวน 300 ท่าน
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567
- งานกิจกรรมวิ่ง Healthy and Happy SDU SP Walk & run 2024





ผลิตลูกชิ้น



ผลิตซาลาเปา



ผลิตกุนเชียงหมู



หั่นตัดแต่งผลไม้



ผลิตอาหารว่าง



จำหน่ายอาหาร

ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียงหมูปิ้ง ขนมะขี้บ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็นสำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



จำนวนผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์

รายงานการผลิตสินค้า ศูนย์อาหารสหกรณ์ เดือน พฤศจิกายน 2567

ลำดับ	รายการ	ศูนย์อาหารสหกรณ์	ศูนย์อาหารสหกรณ์	ศูนย์อาหารสหกรณ์	รวม
1	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	40	0	80	120
2	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	125	0	54	179
3	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	30	0	45	75
4	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	671	0	0	671
5	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	25	0	20	45
6	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	40	0	0	40
7	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	35	0	0	35
8	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	30	0	0	30
9	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	40	0	0	40
10	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	1585	0	0	1585
11	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	509	0	0	509
12	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	535	0	0	535
13	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	4.6	0	0	4.6
14	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	22	18	0	40
15	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	10.5	20.5	0	31
16	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	7	0	0	7
17	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	10	0	0	10
18	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	7	0	0	7
19	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	20	0	0	20
20	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	100	0	0	100
21	อาหารว่างไส้หมู (ลูก)	1.7	0	0	1.7



ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เดือน พฤศจิกายน 2567

- วันที่ 4 - 5 พ.ย. 2567 งานตรวจรับพัสดุประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567
- วันที่ 4 พ.ย. 2567 ประชุม เดิน-วิ่ง (รอบที่ 1)
- วันที่ 8 พ.ย. 2567 ตรวจรับงานงวดที่ 3 งานจ้างปรับปรุงระบบภายในหอประชุมเรียน และกลุ่มอาคารบริการ
- วันที่ 11 พ.ย. 2567 ประชุม ผอ.กอง มสค.วช.สุพรรณบุรี
- วันที่ 14 พ.ย. 2567 งานบริการอาหารเช้า (ลูกค้าโรงแรม)
- วันที่ 15 พ.ย. 2567 งานตลาดนัดนักศึกษา วันลอยกระทง
- วันที่ 20 พ.ย. 2567 งานบริการอาหารเช้า (ลูกค้าโรงแรม)
- วันที่ 21 พ.ย. 2567 ประชุมคณะกรรมการ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ประจำเดือน พ.ย.2567



- วันที่ 21 พ.ย. 2567 งาน“ต้อนรับผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี”
- วันที่ 22 พ.ย. 2567 ประชุม เดิน-วิ่ง (รอบที่ 2)
- วันที่ 24 พ.ย. 2567 เลี้ยงอาหารเย็น ต้อนรับผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี
- วันที่ 27 พ.ย. 2567 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2567 เดือน พฤศจิกายน 2567
- วันที่ 28 พ.ย. 2567 งานประชุม Healthy and Happy SDU SP Walk&Run 2024 ครั้งที่ 3
- วันที่ 29 - 1 ธ.ค. 2567 งานบริการอาหารเช้า (ลูกค้าโรงแรม อาคารจันทร์เจริญ)
- วันที่ 29 พ.ย. 2567 การนำเสนอรายงานผลการวิจัยเพื่อพัฒนาผู้เรียน นักศึกษาปฐมวัย
- วันที่ 29-30 พ.ย. 2567 Healthy and Happy SDU SP Walk & Run 2024
- วันที่ 29-1 ธ.ค. 2567 โครงการสัมมนาทางการศึกษาภาษาจีนภาคกลางและภาคตะวันตกของประเทศไทยฯ
- วันที่ 1 - 30 พ.ย.2567 จำหน่ายอาหาร อาหารว่าง ให้แก่นักเรียนและผู้ปกครองโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นตัวแทนภูมิภาค(ภาคเหนือ)
 เข้าแข่งขันร่วมแข่งขันรอบชิงแชมป์ประเทศไทย ในการแข่งขัน
 Makro HoReCa 'Mystery Box' Challenge ระดับเยาวชน

การแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2024 : The New Possible มหกรรมธุรกิจอาหารประเทศไทยครั้งที่ 17 ตั้งแต่วันที่
 31 ต.ค. - 3 พ.ย. 67 ณ อิมแพค เมืองทองธานี กับบทสรุปการเดินทางเพื่อค้นหาแชมป์ระดับภูมิภาค ทั้ง 5 ภูมิภาคทั่ว
 ประเทศ กับเส้นทางแห่งแชมป์เปียน Makro HoReCa Challenge : The Final ในวันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 นางสาวทัศน
 รัตน์ สีสัน นักศึกษาชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นตัวแทนภูมิภาค(ภาคเหนือ) เข้า
 แข่งขันร่วมแข่งขันรอบชิงแชมป์ประเทศไทย ในการแข่งขัน Makro HoReCa 'Mystery Box' Challenge ระดับเยาวชน จาก
 5 ภูมิภาคทั่วประเทศ 18 คนสุดท้ายได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 4 (ที่ 5) ลำดับคะแนน 77.30 เหรียญทองแดง พร้อมเงิน
 รางวัล 10,000 บาท.

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง จ จัดกิจกรรมการเรียนรู้ควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง ภายใต้หัวข้อ “ยกระดับทักษะบริการ สู่มาตรฐานแห่งความเป็นเลิศ”

6
Nov 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง มุ่งเน้นในการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษาในภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2567 เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการประกอบอาชีพด้านการบริการที่มีคุณภาพและมาตรฐานสูง ในครั้งนี้ รายวิชาการจัดการงานบริการ ได้จัดกิจกรรมการเรียนรู้ควบคู่กับการฝึกปฏิบัติจริง ภายใต้หัวข้อ “ยกระดับทักษะบริการ สู่มาตรฐานแห่งความเป็นเลิศ” เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะสำคัญแก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 ให้พร้อมสำหรับการทำงานในอุตสาหกรรมบริการที่มีการแข่งขันสูงโดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ยวสันต์ นิลมัย อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบิน โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง มาเป็นวิทยากรในการอบรมถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์จริงในด้านการบริการ อันจะช่วยให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกฝนทักษะที่สำคัญในการให้บริการที่ยอดเยี่ยม กิจกรรมจัดขึ้นในวันพุธที่ 6 พฤศจิกายน 2567 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

CU-LP-PR-06-11-67 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



CULINARY TECHNOLOGY AND SERVICE PROGRAM

SCHOOL OF CULINARY ARTS SUAN DUSIT UNIVERSITY LAMPANG EDUCATION CENTER



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง และกองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเข้าร่วมงานนิทรรศการตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา

7-8
Nov 2024

.วันที่ 7-8 พฤศจิกายน 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง และกองประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเข้าร่วมงานนิทรรศการตลาดนัดหลักสูตรอุดมศึกษา ครั้งที่ 26 ณ หอประชุม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อจัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ TCAS'68 และประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้แก่นักเรียน นักศึกษา ผู้ปกครอง ครู อาจารย์ และผู้ที่สนใจทั่วไป ได้รู้จักและเข้าใจถึงคุณภาพของหลักสูตร รวมถึงโอกาสทางการศึกษาและอาชีพในอนาคต โดยภายในงาน มีการจัดบูธให้คำปรึกษา แนะนำหลักสูตร การศึกษา โอกาสในการทำงาน ฯลฯ โดยอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้เข้าร่วมงานเป็นอย่างมาก



:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
:: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

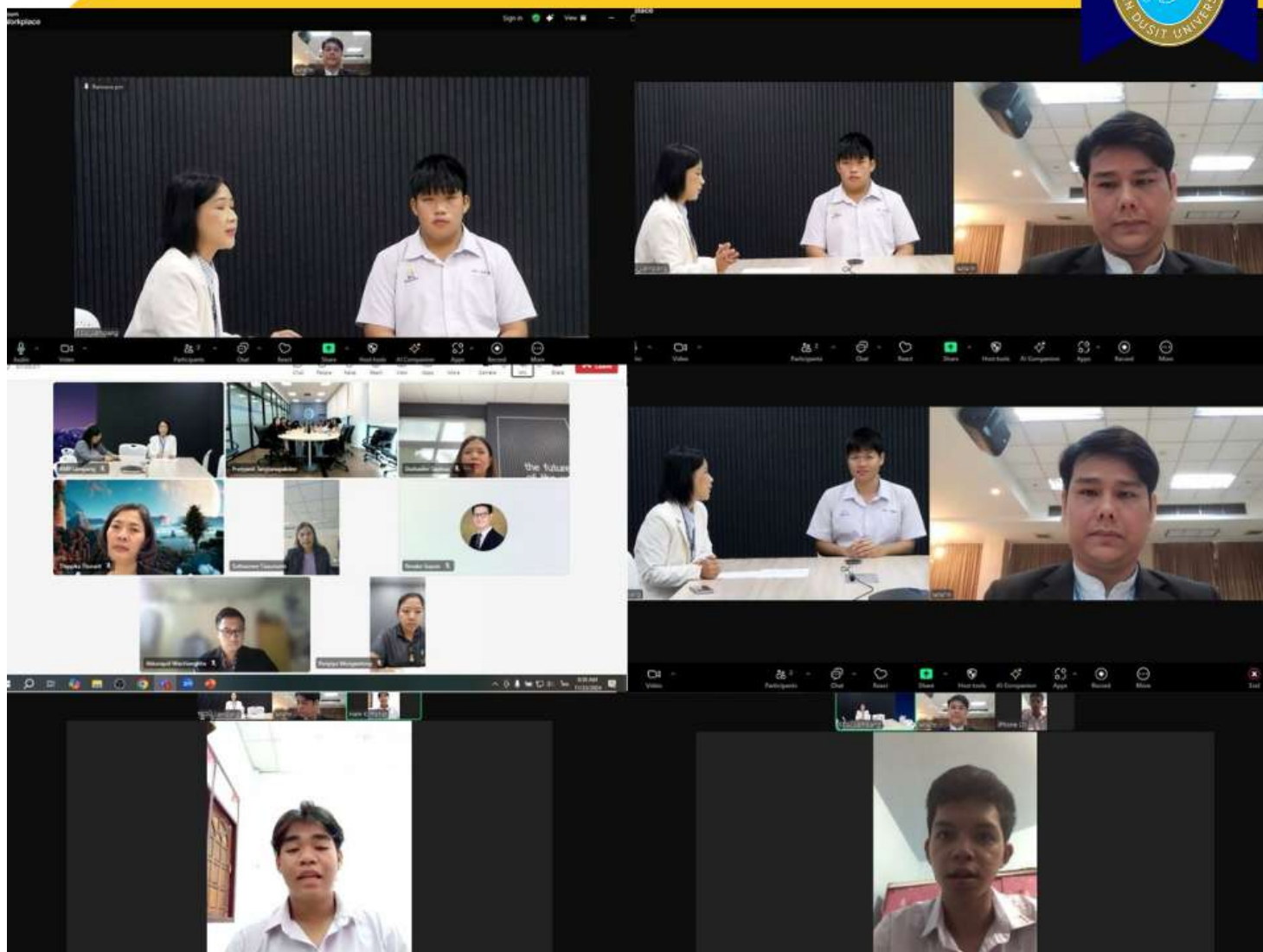


สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี พร้อมด้วยคณาจารย์สาขา ได้เข้าร่วมกิจกรรม Lampang Proud ภายใต้โครงการแผนที่ถิ่นดีลำปาง ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลลำปาง

16
Nov 2024

ในวันที่ 16 พฤศจิกายน 2567 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ขันสี พร้อมด้วยคณาจารย์สาขา และการให้บริการโดยนักศึกษาจาก "สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ" และ "สาขาวิชาธุรกิจการบริการ" ซึ่งถือได้ว่าเป็นการบูรณาการความรู้และทักษะของนักศึกษาจากทั้งสองสาขา เพื่อพัฒนาทั้งด้านการประกอบอาหารและการบริการอย่างเต็มที่ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้ร่วมรังสรรค์เมนูฟิวชั่นสุดพิเศษ ซึ่งเป็นการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารที่น่าสนใจ ได้แก่ Amuse Bouche - Kao Tan with Mango Salsa, Salad - Green salad and Northern style sausage with sesame dressing ,Soup - Kao Soi Soup ,Main Course - Pork Stew Northern style (Hung-lay) and mash potato, vegetable- Fresh Roll, Butter, Dessert - Ruam Mit Cake with Coconut sauce and Mix Fruit, Tea ทางมหาวิทยาลัยฯ ได้มีโอกาสนำเสนอศักยภาพของนักศึกษาและบุคลากร อีกทั้ง ยังเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปางและได้สร้างสรรค์ประสบการณ์อันน่าประทับใจให้กับผู้เข้าร่วมงาน พร้อมทั้งส่งเสริมภาพลักษณ์ของจังหวัดลำปางในฐานะเมืองที่มีเสน่ห์ทางวัฒนธรรม

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 2

23
Nov 2024

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา
ลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมขวิสัย อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการ
ประกอบอาหารและการบริการ เป็นกรรมการสอบสัมภาษณ์ผู้สมัครเข้าศึกษาต่อ ประจำปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1
Portfolio ครั้งที่ 2 ในวันเสาร์ที่ 23 พฤศจิกายน 2567 เวลา 9.00-12.00 น. ในรูปแบบ Onsite ณ ห้อง Virtual
Learning 24 อาคารธุรกิจการบิน ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ Online ผ่านระบบ Zoom
meeting ร่วมกับคณะกรรมการสัมภาษณ์จากส่วนกลางของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดการสอบปฏิบัตินักศึกษาชั้นปีที่ 3 บูรณาการ 2 รายวิชา

26
Nov 2024

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดการสอบปฏิบัตินักศึกษาชั้นปีที่ 3 บูรณาการ 2 รายวิชา ได้แก่ รายวิชาการจัดการงานบริการ และ รายวิชาภาษาอังกฤษสำหรับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ภายใต้ธีมที่น่าสนใจ 2 ธีม ได้แก่ Theme: White Gold Luxury Food Course (ตอนเรียน LC) และ Theme: A Flavorful Journey (ตอนเรียน LD) โดยมีผู้ควบคุมกิจกรรมคือ ผศ.สังวาลย์ ชมภูงา ผศ.จรรยา โก๊ะนาบุตร และ Mr. Harris Mohammad Noh ในกระบวนการสอบนักศึกษาได้มีโอกาสพัฒนาทักษะหลากหลายด้าน ผ่านกิจกรรมที่เน้นการปฏิบัติจริง โดยประกอบด้วย การออกแบบแนวคิดเมนู การออกแบบงานบริการ การจัดเตรียมทรัพยากร การฝึกสนทนาภาษาอังกฤษ การสอบปฏิบัติในครั้งนี้ไม่ได้เป็นเพียงการประเมินผลการเรียนรู้ แต่ยังเป็นโอกาสให้นักศึกษาได้พัฒนาความพร้อมทั้งในด้านวิชาการและทักษะวิชาชีพ สัมผัสประสบการณ์จริงในสถานการณ์ที่ใกล้เคียงกับการทำงาน และวางรากฐานสำหรับการประกอบอาชีพในอุตสาหกรรมบริการที่มีมาตรฐานระดับสูง จัดขึ้นในวันที่ 26 พฤศจิกายน 2567 ณ หอประชุมชั้น 7

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง
 นำนักศึกษาเข้าดูงาน ณ บริษัท Earth & Fire Ceramics อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

25
 Nov 2024

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2567 หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัครพงษ์ อุประวรรณ
 (อาจารย์ประจำหลักสูตรฯ) นำนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ของหลักสูตรฯ เข้าศึกษาดูงาน ณ บริษัท Earth & Fire Ceramics
 อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ภายใต้กิจกรรม "เปิดเตา @Earth & Fire Ceramics จากดินสู่ดาว" โดยเชื่อมโยงและ
 บูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชาการออกแบบตกแต่งอาหารเพื่อการโฆษณา และรายวิชานมหวานร่วมสมัย
 โดยได้รับเกียรติจากคุณเอก เอกฤทธิ์ ประดิษฐ์สุวรรณ และคุณป๋วย รุจิราพร เตชะเทพ แห่ง Seri Art Gallery และ
 Earth & Fire Ceramic ให้ความรู้และแรงบันดาลใจด้านการฝึกประยุกต์ใช้องค์ประกอบศิลป์ และแนวคิดในการ
 ออกแบบภาชนะอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของเชฟมีดาวและ Food Stylist จากทั่วโลก ที่ผสานกับการใช้
 ศิลปะในทุกกลมหายใจ

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
:: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักเรียนและผู้ที่เกี่ยวข้อง แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6
ประจำปีการศึกษา 2567

4-5
Nov 2024

ในวันที่ 4-5 พฤศจิกายน 2567 พศ.ดร.อรรณ ชันสี อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักเรียนและผู้ที่เกี่ยวข้อง แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 ประจำปีการศึกษา 2567 ตามหลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ โครงการฝึกอบรมทักษะอาชีพ หลักสูตร การประกอบอาหารไทย ณ ศูนย์ฝึกประสบการณ์การทอเกี่ยวและโรงแรม โรงเรียนร่มเกล้าเขาค้อ เพชรบูรณ์





SDU LAMPANG

ศูนย์ทดสอบมาตรฐาน
ฝีมือแรงงานแห่งชาติ



ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ภายใต้โครงการบริการวิชาการ
ของศูนย์การศึกษาลำปาง ได้ดำเนินการเปิดศูนย์ทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ภาคความรู้ และภาคความ
สามารถ อาชีพภาคบริการ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
(Thai Cook) รุ่นที่ 1 ของปีงบประมาณ 2568 ให้กับบุคคล
ภายนอก โดยมีคณะกรรมการทดสอบฯ ประกอบด้วย ผศ.ราตรี
เมฆวิสัย และผศ.สังวาลย์ ชมภูงา (กรรมการภายในศูนย์) และ
อาจารย์รุจธิน พิษณุภูวนาค์ (กรรมการภายนอกจากวิทยาลัย
สารพัดช่าง เชียงใหม่) จัดขึ้นในวันที่ 20 พฤศจิกายน 2567
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง





SDU LAMPANG

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือ
แรงงานแห่งชาติ



ในวันที่ 23 พฤศจิกายน 2567

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สังวาลย์ ชมภูจา อธิการบดีทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงานสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
ประจำศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ดำเนินงานบริการวิชาการ
โดยการปฏิบัติหน้าที่ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับศูนย์ทดสอบมาตรฐาน
ฝีมือแรงงานวิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง จังหวัดลำปาง ประจำปี 2567
ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง จังหวัดลำปาง



“สถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมภายใต้โครงการเปิดบ้านวัฒนธรรม ตามรอยอาหารแดนมังกร”

สถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี ร่วมกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมภายใต้โครงการเปิดบ้านวัฒนธรรม ตามรอยอาหารแดนมังกร ได้รับเกียรติกล่าวต้อนรับ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Miss Wei Yubing ผู้อำนวยการสถาบันขงจื้อวิทยาเขตสุพรรณบุรี ฟังจีน กล่าวเปิดโครงการ โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง ภายในโครงการมีการจัดกิจกรรม ดังนี้ 1.กิจกรรมงวงหัวเจีย ถักเชือกจีน ส่วนวัฒนธรรม 2.กิจกรรมนาฏศิลป์จีน 3.กิจกรรม BMC Strategy Exchange : Chinese Food 4.กิจกรรม Fry and Fly สักเกี้ยวทอดพันธุ์เดือด 5.กิจกรรมเสียงแห่งจีน : การแข่งขันกล่าวสุนทรพจน์จีน หัวข้อ อาหารจีนสะพานเชื่อมวัฒนธรรม กิจกรรมเสวนาแห่งอาหารจีน 6.กิจกรรมมิติใหม่ของ Wellness ด้วยศาสตร์สมุนไพร และการจัดบุรุษประสาธน์พิธีการรับสมัคร บุรุษจำหน่ายอาหาร บุรุษประกอบการ บุรุษภาษาอังกฤษ บุรุษภาษาจีน และบุรุษนำเสนอผลงาน มีนักเรียนนักศึกษาบุคคลทั่วไปเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 400 คน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง วันที่ 12 พฤศจิกายน 2567

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๐๓ Facebook/dusittrang

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



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการแข่งขันกีฬาภายใน “SDU TRANG SPORT DAY” ครั้งที่ 3 ประจำปีการศึกษา 2567 ส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่นักศึกษา เน้นความสามัคคี มีน้ำใจนักกีฬา และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการแข่งขันกีฬาภายใน “SDU Trang Sport day” ครั้งที่ 3 ประจำปีการศึกษา 2567 วันที่ 1 พ.ย. 2567 เพื่อส่งเสริมสุขภาพที่ดีแก่นักศึกษา ส่งเสริมการออกกำลังกายร่วมกัน สร้างความสามัคคี รู้แพ้ รู้ชนะ รู้ถอย มีน้ำใจนักกีฬา และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ มีนักศึกษาจากหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร หลักสูตรการจัดการบัณฑิต คณะผู้บริหารและบุคลากร ร่วมแข่งขันในกีฬาประเภทต่างๆ ดังนี้ การแข่งขันวิ่ง SDU ชวนกัน RUN การแข่งขันฟุตบอล แชร์บอล บาสเกตบอล วอลเลย์บอล และการแข่งขันกีฬานันทนาการ โดย ได้รับเกียรติจาก ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธี ณ สนามกีฬาเทศบาลห้วยยอด

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๖๓ Facebook/dusittrang

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



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

02 4239449