

# NEWSLETTER

## SCHOOL OF CULINARY ARTS



### จดหมายข่าว โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2567

[www.food.dusit.ac.th](http://www.food.dusit.ac.th)

#### 01 โรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมหารือแนวทางประสานความร่วมมือ กับ สถานประกอบการและโรงเรียน



วันที่ 8 พฤศจิกายน 2567 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพีพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ริติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมประชุมหารือแนวทางประสานความร่วมมือด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพและด้านวิชาการ กับ บริษัทต่างๆ ดังนี้

- บริษัท สยามรุ่งเรืองฟู๊ด แอนด์ เบเกอรี่ โดยคุณชวตล จักกายวทรกร กรรมการผู้จัดการ คุณไยธิน รุ่งเจริญ ที่ปรึกษากรรมการผู้จัดการ และคณะ หารือแนวทางประสานความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
- บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิตี้เซ็น จำกัด โดยคุณจุฑามาศ สิทธิกุลชัย รองกรรมการผู้จัดการฝ่ายพัฒนารธุรกิจ คุณอชิรวัชชัย ไยธินจรัสโภคิน ผู้จัดการโครงการ ฝ่ายบริการโครงการและอีเวนท์ 1 (ส่วนงานความยั่งยืน) หารือแนวทางประสานความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน
- โรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วี สคูล โดยคุณวอลเตอร์ ซี ผู้ก่อตั้งสถาบัน คุณปรียาภรณ์ กรวาทิน ผู้จัดการสถาบัน หารือแนวทางประสานร่วมมือด้านการจัดหลักสูตรอบรมร่วมกัน ระหว่างศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาชีวอนามัย โรงเรียนการเรือน และโรงเรียนสอนทำอาหาร เดอะ วี สคูล



#### 02 คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติปฏิบัติหน้าที่เป็นที่ปรึกษาในการจัดทำห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพีพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับ อาจารย์ดวงกมล แสงธีรภักดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร และบุคลากรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม เพื่อให้คำปรึกษาในการออกแบบและจัดทำห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร รวมถึงสำรวจพื้นที่เพื่อการวางแผน จัดประชุมเมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2567 ณ ห้องประชุม SC108 อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม

#### 03 คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมหารือการดำเนินงานร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการบูรณาการ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพีพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับรองศาสตราจารย์ ดร.นุญทิวา สุวิทย์ คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ เพื่อการบูรณาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชวี พงศธรวิบูลย์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และบุคลากรคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการบูรณาการ เพื่อดำเนินงานเรื่องการให้บริการและจัดจำหน่ายอาหารในพื้นที่ของมหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ ซึ่งจะเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน และเยี่ยมชมจุดจำหน่ายและบริการอาหาร จัดประชุมเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2567 ณ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ







## 04 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนากิจกรรมของนักศึกษา ชั้นปีที่ 3 (รหัส 65) ภายใต้ชื่องาน "สำหรับข้างวัง"

ภายใต้ชื่องาน "สำหรับข้างวัง"



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนากิจกรรมของนักศึกษา ให้เกิด การบูรณาการความรู้ จัดบริการอาหารปริมาณมาก แบบ sit-down service ภายใต้ชื่องาน "สำหรับข้างวัง" นำเสนอถึงวิวัฒนาการของโรงเรียนการเรือน ผ่านอาหารแต่ละเมนู จากยุคก่อตั้งสู่ยุคปัจจุบัน ภายใต้แนวคิด "รักหาวัฒนธรรมร่วมสมัย" จัดโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 65) มีอาจารย์ผู้ดูแล ได้แก่ ดร.นิพัทธ์ชนก นาถพิบูล อธิติมา แก้วมณี ผศ.จารุณี วิเทศ และ อ.พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม และได้รับเกียรติจาก ศ.ดร.มณีรัตน์ จันทนะพะลิน ศาสตราจารย์สาขาวิชาศิลปะประดิษฐ์คนแรกของประเทศไทย และ คุณปริพล อักขรมัต 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 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 และขอขอบคุณคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่นักเรียน รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2567 ณ Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา 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 ร่วมแนะแนวทางการศึกษาของคณะโรงเรียน วิทยาเขต และศูนย์การศึกษา ร่วมกิจกรรมสาธิตการแต่งหน้าคัพเค้ก และสาธิตการทำผัดไทยด้วยน้ำซอสผัดไทยของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูป



# 08 โรงเรียนการเรือน จัดบริการวิชาการ

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



- CLUBHOUSE : คลับอาหารการกิน SDU แลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหาร เกี่ยวกับเรื่องราอาหารการกิน 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 จากคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการบูรณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช



