

# NEWSLETTER

## SCHOOL OF CULINARY ARTS



### จดหมายข่าว โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนธันวาคม 2567

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



### โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมงานการประชุมอาหาร FOOD FOR SILVER AGE งาน OPEN HOUSE งานเกษตรแฟร์นนทบุรีสกลนคร ครั้งที่ 18 ประจำปี 2567 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.สมพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์จารึก ศรีอรุณ ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประชุมอาหาร Food for Silver Age ร่วมกับ ดร.รุ่งทนต์ บุญนาค และ ดร.จุฑามาศ กองพามา อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร ในงานเกษตรแฟร์นนทบุรีสกลนคร ครั้งที่ 18 ประจำปี 2567 การประชุมอาหาร Food for Silver Age ได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภสิทธิ์ สิกราพานิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร กล่าวเปิดงานและมอบรางวัล มีนักเรียกระดับมัธยมศึกษาเข้าร่วมแข่งขัน จำนวน 17 ทีม รวมทั้งมีกิจกรรมสาธิตการทำอาหารและการจัดตกแต่งจาน เมนูกระถางของพ่อค้ากึ่ง โดย อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมมา และเมนูซูชิโรลน้ำพริกตาแดง ซูชิโรลน้ำพริกน้ำพริกกะปิ และซูชิโรลน้ำพริกปลาย่าง โดยอาจารย์ภัคเทพ อังกรากินันท์ การดำเนินการเป็นไปตามความร่วมมือด้านวิชาการระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2567 เวลา 08:00-13:00 น. ณ หอประชุมวิโรจน์อิมพีทีกซ์ (อาคาร 14) งานเกษตรแฟร์นนทบุรีสกลนคร ครั้งที่ 18 ประจำปี 2567 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



### CSR ปีนุสเพื่อน้อง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.สมพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อาทิตย์ ศรีธรรมรัตน์ หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร พร้อมด้วยนางและนายเมธวดี ร่วมกันทุนการศึกษา ส่งมอบให้น้อง ๆ ระดับชั้นอนุบาล - ประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านนาออย อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร โดยมีนางลัดดาพร อุดมมา ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านนาออย คณะครู นักเรียน และบุคลากรให้การต้อนรับ กิจกรรม CSR ปีนุสเพื่อน้อง โรงเรียนการเรือน ขอขอบคุณ คณะผู้บริหาร อาจารย์ นักศึกษา ผู้ปกครอง ศิษย์เก่า รวมถึงเครือข่ายพันธมิตร กัลยาณมิตรทุกท่าน ที่ร่วมบริจาคเงินและสิ่งสนับสนุนในการดำเนินงานดังกล่าวสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2567 ณ โรงเรียนบ้านนาออย อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าเยี่ยมชมฟาร์มพีช และฟาร์มสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.สมพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และทีมบุคลากรจากโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภสิทธิ์ สิกราพานิช คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ดร.ภาคภูมิ ดันเตชสาริต หัวหน้าภาควิชาเกษตรและทรัพยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อาทิตย์ ศรีธรรมรัตน์ หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ พร้อมด้วยคณาจารย์ในคณะ ให้การต้อนรับ และนำเข้าเยี่ยมชมฟาร์มพีช (ซูกี สิกองและกัญชา) ฟาร์มสัตว์ (โคนและไก่เนื้อ) และโครงการจัดหาน้ำบาดาลขนาดใหญ่ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร การดำเนินการเป็นไปตามความร่วมมือ (MOU) ด้านวิชาการ ระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2567 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



03





### โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามความร่วมมือด้านวิชาการกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ในฐานะผู้รับมอบอำนาจจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการ ระหว่าง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภักดิ์พันธ์ พันธุ์ คณบดีคณะสังคมศาสตร์ ในฐานะผู้รับมอบอำนาจจากมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ร่วมลงนามการลงนามความร่วมมือในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาและส่งเสริม สนับสนุนการจัดการเรียนการสอน การบริการวิชาการ และการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับด้านคหกรรมศาสตร์และอาหารให้กับอาจารย์ บุคลากร นักวิจัย และนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2567 ณ อาคารปฏิบัติการเฉพาะวิชาชีพ คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

### โรงเรียนการเรือนหารือแนวทางจัดทำความร่วมมือกับศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าพบคุณวุฒมิชัย ลัดเครือ นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ รักษาการแทนผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เพื่อหารือแนวทางจัดทำ MOU และขอคำปรึกษาในการจัดตั้งห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2567 ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่



### คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติเข้าพบผู้บริหารและเยี่ยมชมพื้นที่สร้างห้องปฏิบัติการอาหารของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าพบผู้บริหารและประชุมร่วมกับบุคลากรของคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อให้คำปรึกษาในการสร้างห้องปฏิบัติการทางอาหารตามมาตรฐานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตพร้อมเยี่ยมชมพื้นที่ การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปตาม MOU ด้านวิชาการระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 ธันวาคม 2567 ณ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

### โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรที่ได้รับรางวัลนวัตกรรมด้านอาหารฟังก์ชันในงาน 2024 KAOHSIUNG INTERNATIONAL INVENTION AND DESIGN EXPO (KIDE 2024) ณ เมืองเกาสง ไต้หวัน

โรงเรียนการเรือน ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรสายวิชาการทุกท่าน ที่ได้รับรางวัลจากผลงานวิจัยและนวัตกรรม ด้านอาหารฟังก์ชัน 3 ผลงาน โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะศิก มีชานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัยและนวัตกรรม และทีมคณาจารย์ และนักวิจัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่ได้รับการคัดเลือกจาก วช. ในนามประเทศไทย เข้าร่วมประกวดและจัดแสดงนิทรรศการในเวที "2024 Kaohsiung International Invention and Design EXPO (KIDE 2024)" ณ เมืองเกาสง ไต้หวัน โดยผลงานนวัตกรรมด้านอาหารฟังก์ชัน 3 ผลงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้รับรางวัล 5 รางวัล จากทีมวิจัยดังนี้ 1. ผลงานวิจัย "กอฟฟี่เค็กสูตรน้ำผึ้งเสริมไข่ดำ" ได้รับรางวัล "Gold Medals" และ "Poland Special Prize" มี ดร.เจนทร์จน ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์รัญลักษณ์ อุ่นสุข และอาจารย์กันตกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ นำเสนอและจัดแสดงผลงาน 2. ผลงานวิจัย "ขนมขบเคี้ยวพุดดำเสริมโปรตีนสำหรับเด็กปฐมวัย" ได้รับรางวัล "Gold Medals" มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณัชนก นุกิจ นำเสนอและจัดแสดงผลงาน ทั้งนี้มีผู้ร่วมวิจัย ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัทมณัฐภัทร์ ปิ่นแก้ว และอาจารย์กันตกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ 3. ผลงานวิจัย "นวัตกรรมอาหารฟังก์ชันมูลค่าสูง: ชุปกึ่งสำเร็จรูปสไทยสำหรับผู้สูงอายุ" ได้รับรางวัล "Platinum Award" และ "Gold Medals" มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรารณ วิทยารณ และคณะ จัดแสดงผลงานระหว่างวันที่ 5-7 ธันวาคม 2567 ณ เมืองเกาสง ไต้หวัน





## โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ "CULINARY SCHOOL OPEN HOUSE "THE POWER OF SDU" TCAS 68"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ "Culinary School Open House "The Power of SDU" TCAS 68" ภาครัฐได้ รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดา แก้วมณี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับ และนำกิจกรรมและหลักสูตร รวมทั้งมอบบัตรให้นักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรม ฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมณา ชื่นฉ่ำ และอาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร สาธิตเบเกอรี่ ในเมนู Mini Strawberry Shortcake และเมนู Chocolate cake with soft ganache อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ และอาจารย์พัชรศศิ ศรีพัฒน์พรกุล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร สาธิตขนมไทย เมนูขนมตะโก้บั้งเปิด และเมนูขนมชั้นดอกกุหลาบ รวมถึงมีกิจกรรม สัมผัส สัมภาษณ์ และชำระเงินค่าเรียนยืนยันสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี อาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วัฒนวิเศษ และอาจารย์ณัจจา เมฆราวี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์ศุภพร อีรวงศ์กาญจน อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นคณะกรรมการสัมภาษณ์ฯ การจัดโครงการในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัตถุประสงค์ อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 ธันวาคม 2567 ณ ห้องประชุม Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โครงการ GC x SDU CHEF BATTLE LAB โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน)



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) ได้มีการเปิดตัวโครงการ GC x SDU CHEF Battle Lab โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาพื้นที่แห่งการเรียนรู้ ส่งเสริมศักยภาพนักศึกษาสาขาอาหารของโรงเรียนการเรือน ให้สามารถสร้างผลงานในระดับประเทศและก้าวสู่เวทีแข่งขันในระดับสากล และยกระดับสู่การเป็นธุรกิจร้านอาหารเพื่อสังคมได้ ซึ่งโครงการดังกล่าวได้จัดขึ้นในวันที่ 16 ธันวาคม 2567 ณ คาเฟ่ บาย โฮม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาที ส.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฯ ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.จันทิมา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ตัวแทนคณาจารย์ด้านกิจการนักศึกษา และผู้แทนจากบริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล ได้แก่ คุณเชวดี พันธุ์พุกภัย ผู้จัดการฝ่ายบริหารกิจการเพื่อสังคม และคุณสุภาวดี สิทธิรัตน์ ผู้จัดการส่วน หน่วยงานพัฒนากิจการเพื่อสังคม พร้อมด้วยตัวแทนนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน



# 10

## โรงเรียนการเรือน จัดบริการวิชาการ

- ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ ทุกวัน



- อบรมหลักสูตรการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพออนไลน์ โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โครงการบริการวิชาการแก่สังคม เวลา 10.00-12.00 น



- อบรมหลักสูตรอาหารออนไลน์ โครงการพัฒนาระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น.



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



# 11

## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารและเครื่องดื่ม หลักสูตรระยะสั้น-ระยะยาว

### หลักสูตรระยะยาว

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

### หลักสูตรอื่นๆ

- การประกอบอาหารไทย สถาบันเทคโนโลยีจอร์ตา
- ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจาก SHUNDE POLYTECHNIC สาธารณรัฐประชาชนจีน



# 12

## ขอแสดงความยินดีกับ

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน นายภัทรร เพชรวิชิต นายนากร เมธีวัฒนกุล และ นายวรเชษฐ์ ทรัพย์ประเสริฐ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3

**ได้รับรางวัลชนะเลิศ พร้อมโล่เกียรตินคุณ และเงินรางวัล 10,000 บาท**

การประกวดทำอาหารจากไก่ลูกผสมตะเภาทองเกษตรศาสตร์ ในงานปศุสัตว์เกษตรกำแพงแสน 2567 วันที่ 3 ธันวาคม 2567 ณ เวทีกลาง หน้าคณะเกษตร กำแพงแสน

