

2025



# รายงาน ผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนมกราคม 2568

โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



[food@dusit.ac.th](mailto:food@dusit.ac.th)



# รายงานผลการดำเนินงาน เดือนมกราคม 2568

# 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

เดือนมกราคม 2568 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด จำนวน 180 คน เป็นสายวิชาการ จำนวน 69 คน (สายวิชาการ ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 33 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 34 คน และ รองศาสตราจารย์ 2 คน) สายสนับสนุน จำนวน 69 คน และสายบริการ จำนวน 42 คน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,667 คน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความร่วมมือกับหน่วยงาน ภายในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โรงเรียนการเรือนจึงสรุปภาพข่าวกิจกรรมที่ดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนมกราคม 2568 ไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้เพื่อประโยชน์ในการสื่อสารและ ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงาน



# สารบัญ

01

โรงเรียน  
การเรือน

26

ศูนย์ฝึกปฏิบัติ  
การอาหารนานาชาติ

78

ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง



# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา  
ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3

25  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ขอขอบพระคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 25 ธันวาคม 2568 ณ Hall 2 และ Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศญี่ปุ่นจาก บริษัท โอ.อี.โอ. จำกัด

31  
Jan  
2025

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 65 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศญี่ปุ่น จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท โอ.อี.โอ. จำกัด โดยได้รับเกียรติจาก MATSUKURA, Motoharu (Moto) เป็นวิทยากรให้ข้อมูลการฝึกงาน ณ ประเทศญี่ปุ่น ทั้งนี้ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาที่สนใจฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการในต่างประเทศได้สอบถามข้อมูลและแนวทางปฏิบัติ เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มกราคม 2568 เวลา 10.00 - 12.00 น. ณ ห้อง 402 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
วันศุกร์ที่ 3 มกราคม 2568  
เวลา 19.00 – 20.00 น.  
พูดคุยในหัวข้อ  
น้ำมันรำข้าว "ทางเลือกใหม่ของคนใส่ใจสุขภาพ"

คุณกรรณิการ์ ภิญโญ  
(ผู้จัดการแผนกการตลาดน้ำมันรำข้าว)

คุณธิดา สิริสุขพรชัย  
(ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนา)

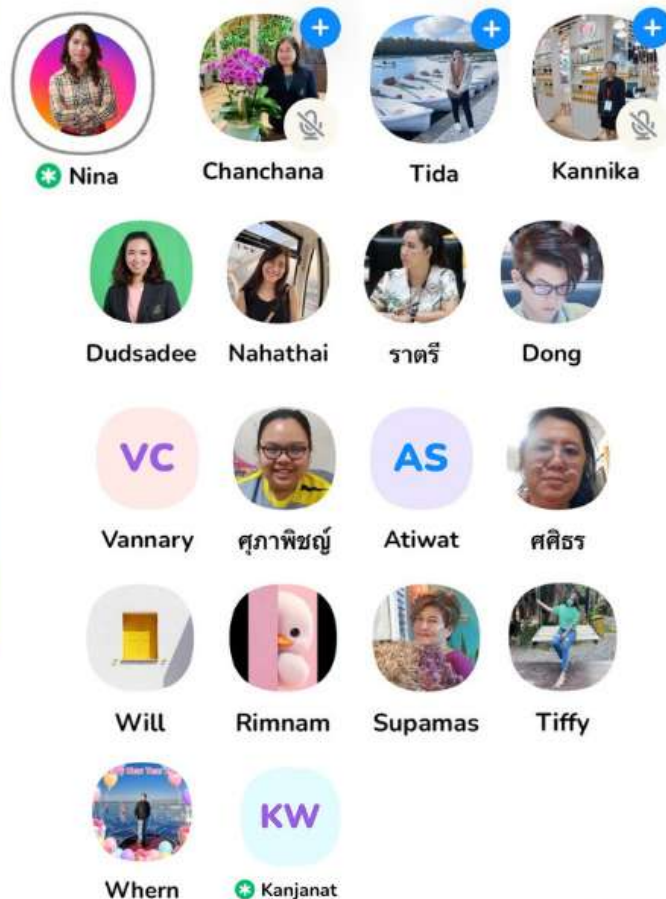
MODERATOR

ดร.เบญจพร (Nine Pan)  
ดร.จันทร์ณา ศิริพันธ์วัฒนา  
อาจารย์เนก ทังวสิน

clubhouse

อาหารการกินSDU  
1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



## โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "น้ำมันรำข้าว ทางเลือกใหม่ของคนใส่ใจสุขภาพ"

3  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว “น้ำมันรำข้าว ทางเลือกใหม่ของคนใส่ใจสุขภาพ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณธิดา สิริสุขพรชัย (ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนา) คุณกรรณิการ์ ภิญโญ (ผู้จัดการแผนกการตลาดน้ำมันรำข้าว) บริษัท น้ำมันบริโภคไทย จำกัด (น้ำมันรำข้าว ตราคิง) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์ณา ศิริพันธ์วัฒนา และ อาจารย์เนก ทังวสิน กับหัวข้อ “น้ำมันรำข้าว ทางเลือกใหม่ของคนใส่ใจสุขภาพ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “น้ำมันรำข้าว ทางเลือกใหม่ของคนใส่ใจสุขภาพ” เล่าประวัติความเป็นมา ขั้นตอนการผลิต ประโยชน์ ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันรำข้าวมีอะไรบ้าง และแนะนำเมนูอาหารที่ใช้ น้ำมันรำข้าวเป็นส่วนประกอบ เมื่อวันที่ 3 มกราคม 2568 เวลา 19.00 – 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน  
จัดกิจกรรมปฐมนิเทศโครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” รุ่นที่ 1

6  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมปฐมนิเทศโครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” รุ่นที่ 1 อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef) โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดการอบรม โดยมีอาจารย์สุปรียา ถาวรรัชต์ แนะนำการเข้าแอปพลิเคชัน OFOS ผศ. วัชรชนก บุญไชย และ อ.วิไลลักษณ์ อักษรณรัตน์ แนะนำตารางการฝึกอบรม คุณนุสรา อินแก และคุณ ปุณชัย บุญสม แนะนำเรื่องการใช้ห้องปฏิบัติการ เครื่องมืออุปกรณ์ ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ และคุณนุสรา อินแก แนะนำการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน คุณรณิดา ศรีธนาวรณ แนะนำการอบรมหลักสูตรสุภาพบุรุษอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ในภาคบ่าย ผศ. วัชรชนก บุญไชย บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย โดยมีอาจารย์กัญริตา พรอนันต์ เป็นผู้ดำเนินกิจกรรม จัดเมื่อวันที่ 6 มกราคม 2568 ห้องประชุม Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Clubhouse**

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 10 มกราคม 2568

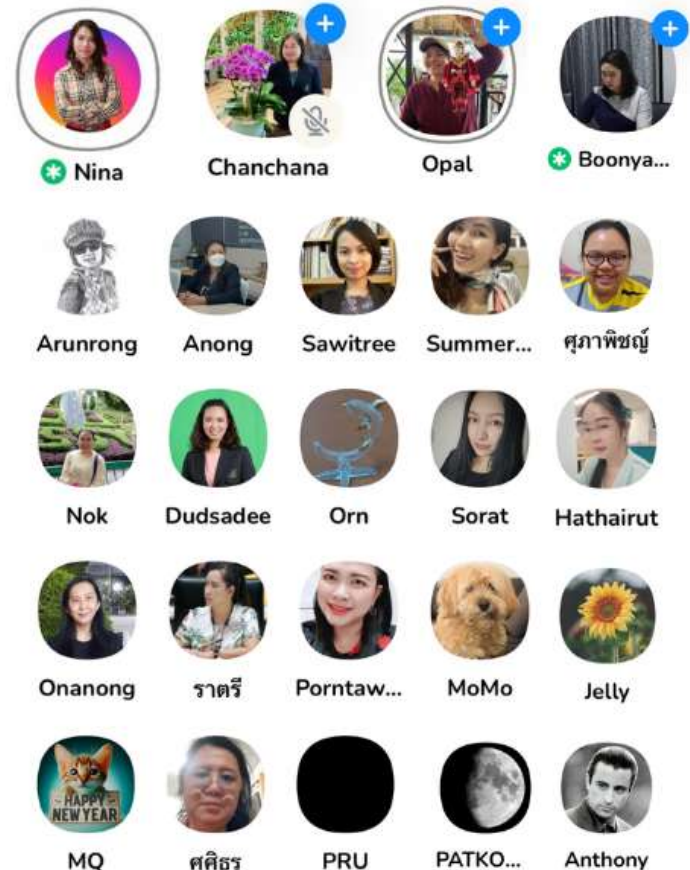
**ขนมจีนเมียนมาร์ "โมฮิงกา" (Mohinga)**

**MODERATOR**

คุณสรยุทธ เหล่าอากาศกุล

ดร.เบญจพร (Mine Pan) | ดร.จินกรจนา ศิริพันธ์วัฒนา | ผศ.บุญญาพร เขื่อนสมพงษ์

QR Code: Clubhouse อาหารการกินSDU



**clubhouse**

**อาหารการกินSDU**

1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

## โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ขนมจีนเมียนมาร์ โมฮิงกา (Mohinga)"

10  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว “ขนมจีนเมียนมาร์ โมฮิงกา (Mohinga)” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณสรยุทธ เหล่าอากาศกุล อดีตเชฟประจำสำนักงานผู้ช่วยทูต ฝ่ายทหารเรือ ประจำกรุงย่างกุ้ง สาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมา และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จินกรจนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.บุญญาพร เขื่อนสมพงษ์ กับหัวข้อ “ขนมจีนเมียนมาร์ โมฮิงกา (Mohinga)” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “ขนมจีนเมียนมาร์ โมฮิงกา (Mohinga)” เล่าประวัติความเป็นมา สูตร และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 10 มกราคม 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “ขนมไทยริมทาง”

15  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “ขนมไทยริมทาง” ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์ณฤศณ ลิมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูขนมครก เมนูขนมสาเกี๋ยกรอบ และเมนูซาลาเปาไส้เผือก การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 มกราคม 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**Club House**

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
วันศุกร์ที่ 17 มกราคม 2568  
เวลา 19.00 - 20.00 น.  
พูดคุยในหัวข้อ  
"ทานอาหารหลักครบทุกมื้อ อาหารเสริม จำเป็นไหม"

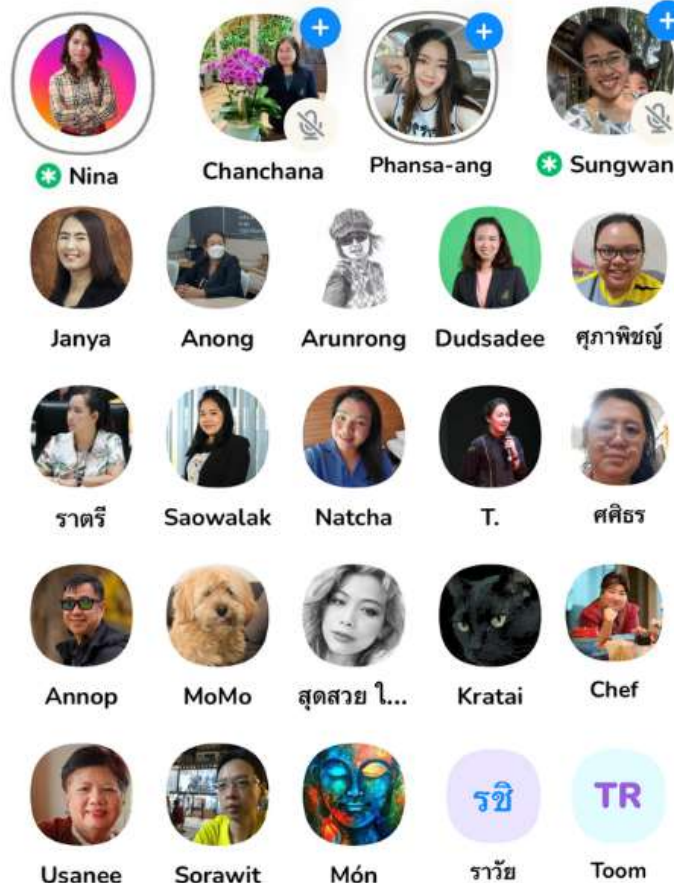
**อาจารย์พรรณสอางค์ อภิโกมลกร**  
(อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจการบริการ)  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

**MODERATOR**

ดร.เบญจพร (Nina Pan) ดร.จันทรา สิริพันธ์วัฒนา พศ.สังวาลย์ ชมภูษา

**QR Code**

Clubhouse อาหารการกินSDU



**clubhouse**

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

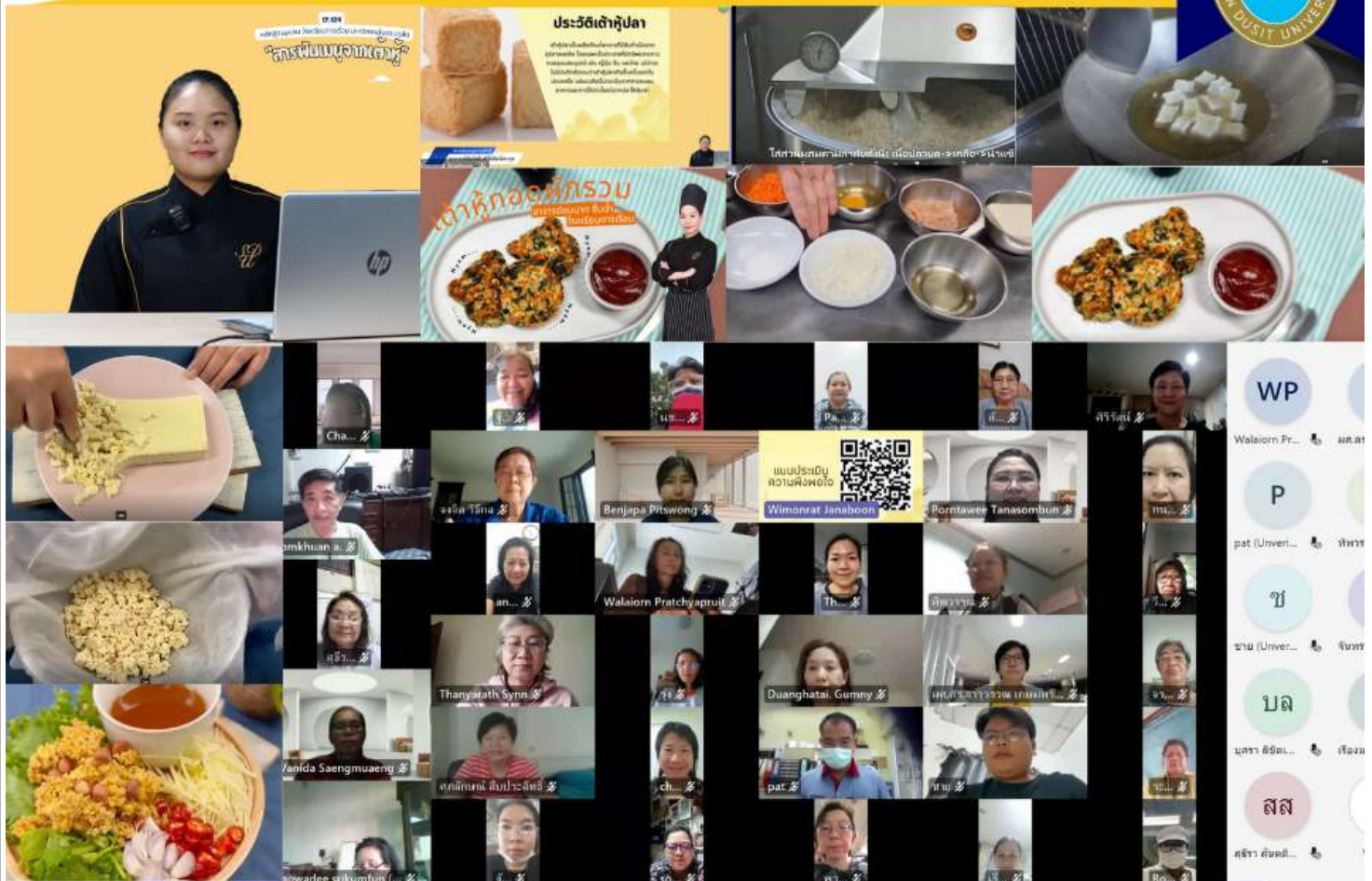
เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ทานอาหารหลักครบทุกมื้อ อาหารเสริม...จำเป็นอีกไหม "

17  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "ทานอาหารหลักครบทุกมื้อ อาหารเสริม...จำเป็นอีกไหม" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์พรรณสอางค์ อภิโกมลกร (อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจการบริการ) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ พศ.สังวาลย์ ชมภูษา กับหัวข้อ "ทานอาหารหลักครบทุกมื้อ อาหารเสริม...จำเป็นอีกไหม" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ "ทานอาหารหลักครบทุกมื้อ อาหารเสริม...จำเป็นอีกไหม" เมื่อวันที่ 17 มกราคม 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกันผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “สารพันเมนูจากเต้าหู้”

22  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “สารพันเมนูจากเต้าหู้” ซึ่งได้รับเกียรติจากอาจารย์ พิชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูขนมครก เมนูขนมสาส์กรอบ และเมนูซาลาเปาไส้เผือก การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 มกราคม 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## ว่าด้วยเรื่องของ “ปลา”

### กับเชฟป่าไก่

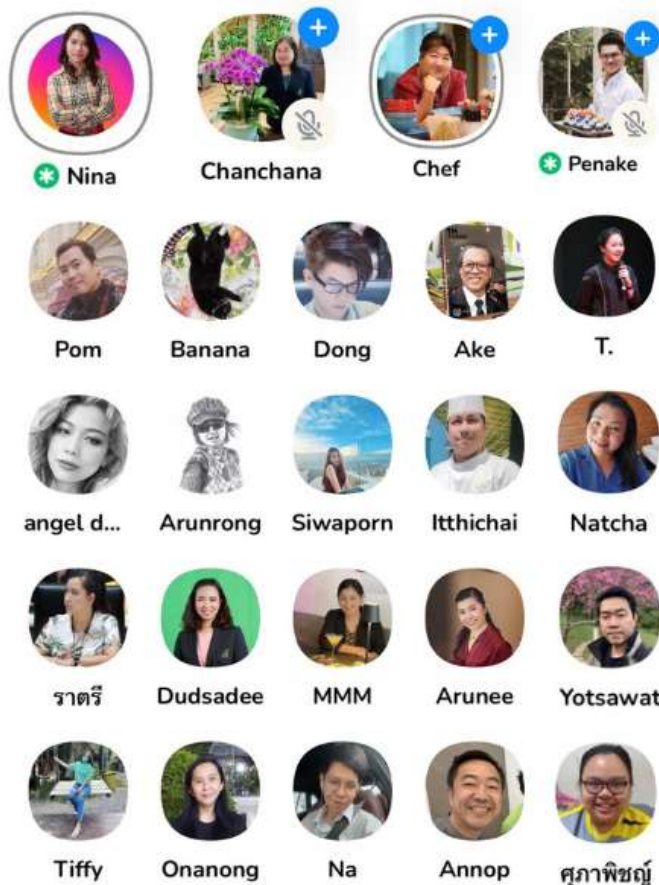
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง  
ศุกร์ที่ 31 มกราคม 2568  
เวลา 19.00 - 20.00 น.

คุณสิริภาภักดิ์ ภักธรจรีนา (เชฟป่าไก่)  
เจ้าของร้าน Kai Chef House

MODERATOR

ดร.เบญจพร (Nina Pan)    ดร.จันทรีจนา ศิริพันธ์วัฒนา    อาจารย์ปิยะพงศ์ ทวีรัตน์

Clubhouse อาหารการกินSDU



### อาหารการกินSDU

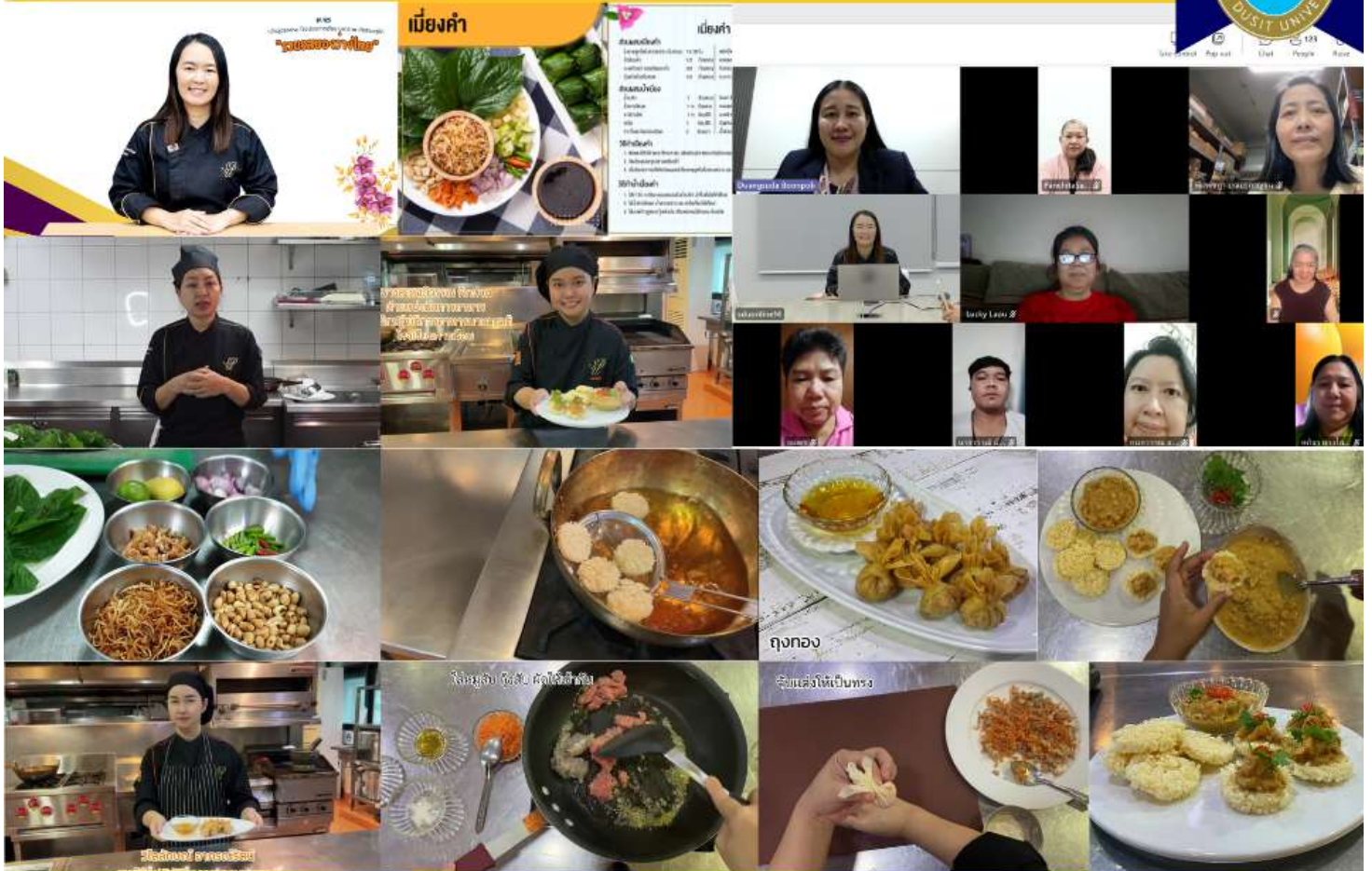
1,493 members  
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

## โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ ว่าด้วยเรื่องของ "ปลา"

31  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราวว่าด้วยเรื่องของ "ปลา" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณสิริภาภักดิ์ ภักธรจรีนา (เชฟป่าไก่) เจ้าของร้าน Kai Chef House และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรีจนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อาจารย์ปิยะพงศ์ ทวีรัตน์ กับหัวข้อ ว่าด้วยเรื่องของ "ปลา" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ "ปลา" แนะนำเกร็ดความรู้ หลากหลายเรื่องราวเกี่ยวกับ "ปลา" เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



29  
Jan  
2025

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือนจัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึก  
ประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2  
(กิจกรรมที่ 1 พิธีเปิดโครงการและลงนามความร่วมมือ)

13  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 กิจกรรมที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พรชนิตว์ แก้วนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ และ ดร.อรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการ และ ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการ หลังจากนั้นก็มีพิธีลงนามความร่วมมือด้านวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับโรงเรียนและสถานประกอบการ จำนวน 10 หน่วยงานใหม่ การดำเนินโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน มีเครือข่ายความร่วมมือเข้าร่วมจำนวน 28 หน่วยงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2568 เวลา 10.00-10.30 น. ณ ห้องประชุมพวงเงิน อาคารจันทรเจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึก  
ประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2  
(กิจกรรมที่ 2 บรรยายพิเศษ หัวข้อ ประสบการณ์การแข่งขันและการเตรียมความพร้อมสู่สนามแข่งขันทำอาหาร)**

**13  
Jan  
2025**

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 กิจกรรมที่ 2 โดยได้รับเกียรติจาก Chef ประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ Board of Director Thai Chefs Association เป็นวิทยากร บรรยายพิเศษ ในหัวข้อ "ประสบการณ์การแข่งขันและการเตรียมความพร้อมสู่สนามแข่งขันทำอาหาร" ณ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มอบของที่ระลึกแก่วิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2568 เวลา 10.45-12.00 น. ณ ห้องประชุมพวงเงิน อาคารจันทน์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึก  
ประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2  
(กิจกรรม 4 Work shop สานสัมพันธ์ เมนูจอแห้ง เมนูกุ้งไต้ฝุ่น และ เมนูข้าวผัดปลาสดกรอบ และเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี)

13  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 กิจกรรมที่ 4 โดยจัดกิจกรรม Work shop สานสัมพันธ์ ระหว่างอาจารย์และคู่ความร่วมมือ “เมนูจอแห้ง เมนูกุ้งไต้ฝุ่น และ เมนูข้าวผัดปลาสดกรอบ” ได้รับเกียรติจาก Chef สิริภาภักดิ์ ภักธรจรียา เป็นวิทยากร หลังจากนั้น ทีมผู้บริหารโรงเรียนการเรือน นำเครือข่ายคู่ความร่วมมือ เข้าศึกษาดูงานและเยี่ยมชมหน่วยงานภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคโซฟท์และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2568 เวลา 15.30-17.30 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึก  
ประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2  
(กิจกรรมที่ 6 กิจกรรมชมสวน ปลูกรัก รักษ์สิ่งแวดล้อม)

14  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 กิจกรรมที่ 6 โดยได้มีการจัดกิจกรรมชมสวน ปลูกรัก รักษ์สิ่งแวดล้อม โดย คุณศีกดา มากเทพพงษ์ เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) นำเยี่ยมชมแปลงผักและบริเวณโดยรอบ หลังจากนั้นได้ร่วมปลูกรักสลัดที่หอมจรรยาให้ความอนุเคราะห์จัดเตรียมให้กับคู่ความร่วมมือ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2568 เวลา 06.30-07.30 น. ณ หอมจรรยาฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึก  
ประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2  
(กิจกรรมที่ 5 กิจกรรม Stretching เดินวิ่งเพื่อสุขภาพ และ กิจกรรมโภชนาการดีมีสุข)

14  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 กิจกรรมที่ 5 โดยได้มีการจัดกิจกรรม Stretching เดินวิ่งเพื่อสุขภาพ โดย อาจารย์ยุทธิดา พรอนันต์ เป็นวิทยากรนำออกกำลังกายรวมถึงให้ความรู้และประโยชน์ของการยืดเหยียดก่อนและหลังการออกกำลังกาย โดยมีทีมบุคลากรและเครือข่ายคู่ความร่วมมือร่วมออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ และ กิจกรรมโภชนาการดีมีสุข โดย อาจารย์สุนิรา ชัยภัย และคณะ โดยนำเครื่องวัดองค์ประกอบของร่างกาย (BIA) มาให้บริการคู่ความร่วมมือรวมทั้งได้แนะนำด้านโภชนาการการดูแลสุขภาพให้เหมาะสมตามวัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2568 เวลา 06.00-09.00 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

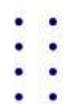


### โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2

(กิจกรรมที่ 7 ประชุมแลกเปลี่ยนแนวทางในการประสานประโยชน์และพัฒนาความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ)

14  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 โดยจัดประชุมแลกเปลี่ยนแนวทางในการประสานประโยชน์และพัฒนาความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดประชุม และมอบของที่ระลึกแก่ คู่ความร่วมมือ โดยมี อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหาร และกิจการนักศึกษา ดำเนินการจัดประชุม การดำเนินงานครั้งนี้ มี Chef สิริภาภัก ภัทธรจิรา วิทยากรอบรม และ คุณกชกร วัชรไทย ผู้จัดการฟาร์ม ลุงเชวณัฟาร์ม ได้มอบทุนการศึกษาให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2568 เวลา 09.00-12.00 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ บริษัท ไอซีเช เทรดดิ้ง จำกัด

23  
Jan  
2025

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดี ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ คุณรณิดา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ คุณพงษ์สานต์ เสริมภัทรชัย R&D Director และทีมพัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัท ไอซีเช เทรดดิ้ง จำกัด เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจาก Food Waste รวมถึงแนวทางการจัดทำความร่วมมือด้านวิชาการ การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารร่วมกัน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 มกราคม 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## ⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

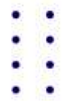


คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ประชุมหารือการดำเนินงานร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการศูนย์  
มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

24  
Jan  
2025

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับ รศ.ดร.บุญทิวา สุวักย์ คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ เพื่อหารือการดำเนินการเปิดให้บริการร้านจำหน่ายอาหาร จัดประชุมเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2568 ณ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช





## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1/2568

8  
JAN  
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1/2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ สรุปรายงานผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2567 เรื่องนโยบายและทิศทางการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนทั้งด้านการบริหารงาน ด้านวิชาการ และด้านกิจการนักศึกษา วาระเสนอเพื่อพิจารณา โดยอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายวิชาการและการวางแผน เรื่องพิจารณาแจ้งเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปี พ.ศ. 2568 และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เรื่องการดำเนินงานด้านบริหารและกิจการนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 มกราคม 2568 เวลา 16.30 - 18.30 น. ณ ห้องประชุม HALL 2 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 (19)/2568

16  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 (19)/2568 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม โดยมีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบสรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12(16)/2567 วันที่ 27 ธันวาคม 2567 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 1(54)/2568 วันที่ 14 มกราคม 2568 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(5) 2568 วันที่ 15 มกราคม 2568 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2568 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนธันวาคม 2568 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องขอเชิญเสนอชื่อบุคคลเพื่อเข้ารับการสรรหาเป็นคณบดีคณะพยาบาลศาสตร์ และคณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินการด้านกิจการนักศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 มกราคม 2568 เวลา 14.30-16.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

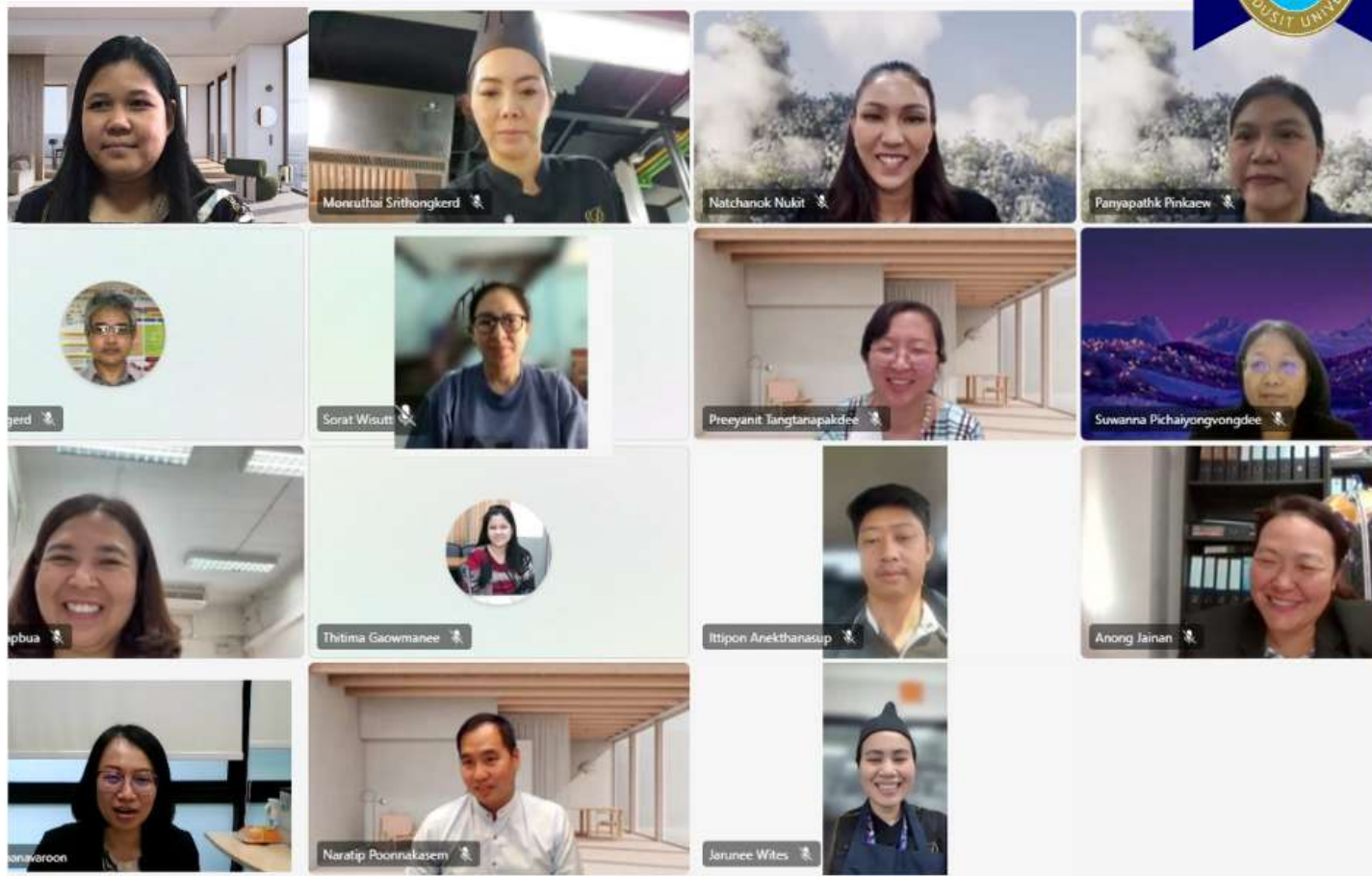


โรงเรียนการเรือน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะพยาบาลศาสตร์  
สำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์ ร่วมจัดกิจกรรมทำบุญขึ้นปีใหม่  
ประจำปี 2568

21  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะพยาบาลศาสตร์ และสำนักงานบริการอาคารวิทยาศาสตร์ ร่วมจัดกิจกรรมทำบุญขึ้นปีใหม่ ประจำปี 2568 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง และคณะผู้บริหารอาจารย์และเจ้าหน้าที่โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธี สักการะศาลพระพรหม ศาลวิทยภูมิ ศาลตา-ยาย เจริญพระพุทธมนต์โดยพระสงฆ์ 9 รูป และถวายภัตตาหาร โดยภัตตาหารที่ถวายพระ จัดโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ กิจกรรมในครั้งนี้ ส่งเสริมวัฒนธรรมประเพณีอันดีงาม และความสวัสดีมงคลในการดำรงชีวิตและการปฏิบัติงานให้กับบุคลากร และนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันอังคารที่ 21 มกราคม 2568 ณ ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษาฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

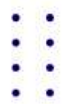


## โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2567

27  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมี อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานการประชุม โดยมีสาระสำคัญเรื่อง การวางแผนจัดการความรู้และการสรุปแนวปฏิบัติที่ได้จากการจัดการความรู้ เรื่อง การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอน การวิจัยและการปฏิบัติงาน และแนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับขอตำแหน่งวิชาการสำหรับบุคลากรสายวิชาการ และการประยุกต์ใช้ AI ในการสร้างสรรค์ผลงาน สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มกราคม 2568 เวลา 13.30-14.30 น. ออนไลน์ผ่านระบบ MST.





## โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



### โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการด้านวิจัย ประจำปีการศึกษา 2567

27  
Jan  
2025

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการด้านวิจัย ประจำปีการศึกษา 2567 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม โดยมีวาระสำคัญ เรื่อง การวางแผนการจัดโครงการนิทรรศการเรือน ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรมเสวนาและนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษา กิจกรรมแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร FoSTAT-Nestle Quiz Bowl 2025 การนำเสนอข้อมูลผลงานด้านวิชาการ บทความที่ตีพิมพ์และรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เข้าในระบบคลังข้อมูลสารสนเทศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต (Digital Repository) ประชาสัมพันธ์เชิญชวนบุคลากรสายวิชาการเข้าร่วมโครงการพัฒนาความเชี่ยวชาญของบุคลากรด้านอาหารในยุคดิจิทัล “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน” และ กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาศักยภาพนักวิจัยผ่านเครือข่ายการวิจัย SDU Research Club จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มกราคม 2568 เวลา 15.00-16.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ ออนไลน์ผ่านระบบ MS Teams

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 1/2568

30  
Jan  
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 1/2568 ร่วมด้วยอาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและฝ่ายกิจการนักศึกษา และผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ทั้ง 2 ศูนย์การศึกษา ได้แก่ ศูนย์กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การปรับปรุงหลักสูตรฯ คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร การดำเนินงานด้านวิชาการ กิจการนักศึกษา และฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมถึงแนวทางในการดูแลนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2568 เวลา 10.00 - 11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams

# โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

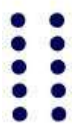


โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 1/2568

30  
Jan  
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 1/2568 ร่วมด้วยอาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ กรอบระยะเวลาในการพัฒนาหลักสูตร การประชาสัมพันธ์หลักสูตร การพัฒนาตนเอง และการประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN QA จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2568 เวลา 09.30 - 10.00 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

4  
JAN 2025

วันที่ 4 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวี เป็นวิทยากรให้ความรู้ ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดไทยกุ้งสด เส้นจันท์ผัดปู และหมีกะทิ ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



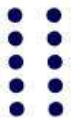
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207

4  
JAN 2025

วันที่ 4 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 207 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ ให้เกียรติเป็นผู้มอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี สาธิตและควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



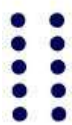
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208

5  
JAN 2025

วันที่ 5 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตังทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



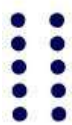
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**8  
JAN 2025**

วันที่ 8 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎี วัตถุดิบของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



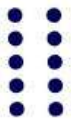
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**9  
JAN 2025**

วันที่ 9 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระทงทอง ข้าวเหนียวมะม่วง ไข่ ห้องบรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



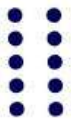
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

10  
JAN 2025

วันที่ 10 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนูผัดกะเพรา กับถั่มกรอบ มัสมันเนื้อ น้ำพริกขี้หนือ และการแกะสลักผัก ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



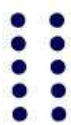
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

11  
JAN 2025

วันที่ 11 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



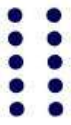
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

12  
JAN 2025

วันที่ 12 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัดฤดูใบไม้ผลิอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร



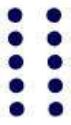
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2568

11  
JAN 2025

วันที่ 11 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู คิมมาลีและ ตีอกบกกี้ ณ ห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



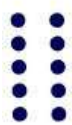
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

11  
JAN 2025

วันที่ 11 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์.จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวคลุกกะปิและ-ขนมจีนน้ำยา ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

11 - 12  
JAN 2025

วันที่ 11-12 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์นราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนูกาแฟร้อน-เย็น ชา และเมนูอื่น ๆ มากกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



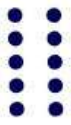
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 2

11 - 12  
JAN 2025

วันที่ 11 - 12 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา อาจารย์อภิวรรณ ฟักน่วม และอาจารย์นลินรัช รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกสลงเรือ และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



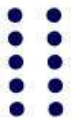
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208

12  
JAN 2025

วันที่ 12 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้มผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แห้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



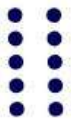
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

13  
JAN 2025

วันที่ 13 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียนจาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมีอาจารย์ทัศนเทพ อังสุรภักดิ์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



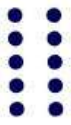
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

14  
JAN 2025

วันที่ 14 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมี โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



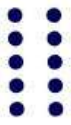
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

15  
JAN 2025

วันที่ 15 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมี อาจารย์ธนกรณ์ คงชู เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนู แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลากอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



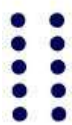
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

16  
JAN 2025

วันที่ 16 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรม วัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน โดยมี โดยมีอาจารย์ชาญณรงค์ ทองอัม และ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรสาธิต อาหารไทยในเมนูแกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและ สาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



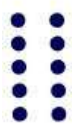
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

17  
JAN 2025

วันที่ 17 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน ทดสอบอาหารไทย ภาคปฏิบัติ โดย อาจารย์ทัศนเทพ อังสุราภินันท์ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



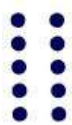
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2568

17  
JAN 2025

วันที่ 17 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์วรพรรณ คุปตะวาณิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูสปาเก็ตตี้กุ้งซอสเพสโต้ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



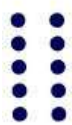
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

18  
JAN 2025

วันที่ 18 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง ขนมหั่นหน้าหมู ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



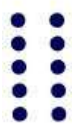
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมไทย 1

18-19  
JAN 2025

วันที่ 18-19 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรตารา เขตต์ทองคำ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม และอาจารย์นลินรัฐ รอดพยุ้ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด และขนมชั้น เม็ดขนุน ทองเอก และลูกชุบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



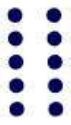
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

18  
JAN 2025

วันที่ 17 - 18 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดย วันที่ 17 มกราคม 2568 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 18 มกราคม 2568 2567 สอบภาคปฏิบัติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



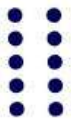
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208

19  
JAN 2025

วันที่ 19 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และไก่ผัดเม็ดมะม่วง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



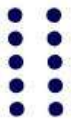
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

20  
JAN 2025

วันที่ 20 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพนิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎี วัตถุดิบ ของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



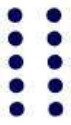
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

21  
JAN 2025

วันที่ 21 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระตักทอง และข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



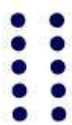
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

22  
JAN 2025

วันที่ 22 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู ผัดกะเพรา กับทิมกรอบ มัสมันเนื้อ น้ำพริกขี้หนุ และแกงส้มผักรวม และอาหารจานเดียวและสลัด และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



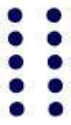
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

23  
JAN 2025

วันที่ 23 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมี อาจารย์กตเทพ อังสุราภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



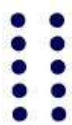
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

24  
JAN 2025

วันที่ 24 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



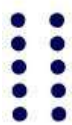
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

25  
JAN 2025

วันที่ 25 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 จาก New City College จำนวน 14 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



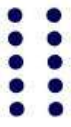
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209

25  
JAN 2025

วันที่ 25 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209 (วันเสาร์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพนิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ "ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว" ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



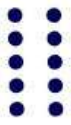
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

25  
JAN 2025

วันที่ 25 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อักษรรัตน์ เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู สากุ ข้าวเกรียบปากหม้อ และข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



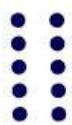
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

26  
JAN 2025

วันที่ 26 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัดฤดูใบไม้ผลิอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร



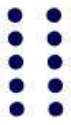
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208

26  
JAN 2025

วันที่ 26 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู จู๋จี๋กุ้ง ยำถั่วพู ล่าเตียง ต้มข่าไก่ และฟักทองสังขยา ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



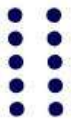
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

27  
JAN 2025

วันที่ 27 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมี อาจารย์ธนกร คชชู และ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรสาธิต อาหารไทย ในเมนู แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยาย และสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



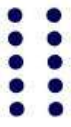
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

28  
JAN 2025

วันที่ 28 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน โดยมี โดยมีอาจารย์ณัฏฐา เมขราวิ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



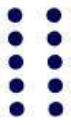
## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2568

29  
JAN 2025

วันที่ 29 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู. เค้กหน้านิ่มส้ม ฃ ห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568  
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

31  
JAN 2025

วันที่ 31 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน ทดสอบอาหารไทย ภาคปฏิบัติ โดย อาจารย์ทัศนเทพ อังสุราภินันท์ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

## รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มกราคม 2568

### งานผลิต

- ผลิตขนมปังจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่ ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก พืชซ่า ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังไส้ครีม สด ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้เนย คุกกี้ช็อคชิพ ชอฟคุกกี้ คุกกี้สังคโปร
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ แยมโรล ชิฟฟ่อนเค้ก เค้กมะพร้าว เค้กหน้านิ่ม
- ผลิตชุดอาหารเช้าไข่ดาว ออมเล็ก วาฟเฟิลคาวหวาน โตเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม

### สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านจำหน่ายอาหารฟู้ดสตรีก
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก



- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 18,667 บาท
- รายรับจากการจำหน่ายไอศกรีม ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 1,870 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าชม หรือใช้บริการศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 129,745 บาท
- ผลิตเบเกอรี่งานอนุเคราะห์มูลค่าประมาณ 3,800 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาชีวศึกษานานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน

# ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม

มกราคม 2568

จัดอบรมหลักสูตร  
ระดับยาว / ระดับสั้น

จัดโครงการบริการ  
วิชาการ



- อบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย  
รุ่น 207 - 209 (Puls)
- วันที่ 11 ม.ค. 68 อบรมระยะสั้น  
การเปิดร้าน กาแฟแบบมืออาชีพ
- วันที่ 18 ม.ค. 68 อบรมระยะสั้น  
ขนมไทย

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม  
ครั้งที่ 4/2568 คิมมารี+ต๊อบก๊ก  
สปาเก็ตตี้ซอสเพสโต้  
พิซซ่าอกไก่มันฝรั่ง เค้กส้มหนักนุ่ม
- วันที่ 4 11 18 25 ม.ค. 68 สอนนักศึกษาศาสนัน  
เทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ
- จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหาร  
สู่สากล World City Links 2025 รุ่นที่ 1-4  
ระหว่างเดือน ม.ค.- ก.พ. 68
- วันที่ 6 ม.ค.- 9 ก.พ. 68 จัดโครงการ ห้างหมู่บ้าน  
หนึ่งเซฟอาหารไทย ให้กับบุคคลภายนอก



# รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ มกราคม 2568

"ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการทัพบก  
จำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ"

## อาหาร



ข้าวเบตงอย่างเกลือ  
ข้าวหมูสามชั้นทอดกระเทียมไข่ดาว  
ข้าวไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว  
ข้าวปลาชามะกริยา  
ข้าวเตาหยก  
ข้าวหมูสามชั้นตัวพริกเกลือ  
ข้าวไก่ทอดคัสซี่  
ข้าวผัดกิมจิ

ของว่าง  
ฮ่อยจ๊อ ขนมจีบ ทอดมันปลา ไข่ลูกเขย  
กุยฮ่ายปากหม้อ เกี้ยวหมูทรงเครื่อง  
ไก่ฉีกออลสันส์ ซุปข้าวโพด ซุปผัก  
โยม+ขนมปังกระเทียม

ของหวาน  
ขนมต้ม บวดเผือก กับทิมกรอบ  
วุ้นน้ำแดงแมงลัก บัวลอยผักทอ  
สังขยาผักทอ

## ของว่าง / ของหวาน



## รายการอาหารเมนูพิเศษ



ผลิตรายการอาหารเมนูพิเศษอาหารกล่อง  
: สำหรับโครงการ 1 หมู่บ้าน 1 เชฟอาหารไทย  
: สำหรับคณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการกุศล  
ผลิตรายการอาหารเมนูพิเศษของว่างและขนมไทย  
: สำหรับโครงการ world city links

# ฝ่ายผลิตอาหารประจำ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ประจำเดือน มกราคม 2568

ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายในมหาวิทยาลัย สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก  
ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล และช่องทางออนไลน์ต่างๆ

## รายการอาหารพิเศษ

- ผลิตอาหารให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร (London Bangkok World City Links)
- ผลิตอาหารให้กับผู้เข้าอบรมภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้านหนึ่งเชฟอาหารไทย
- ข้าวผัดต้มยำ 13 กล่อง
- เส้นใหญ่ราดหน้าหมู 16 กล่อง
- ข้าว ชูदन้าพริกกะปิปลาทุทอด 43 กล่อง
- จัดชุดบินโตถวายพระ 9 ชุด
- ข้าวกะเพราหมูสับ ไผ่ดาว 150 กล่อง
- ข้าวไก่กระเทียม ไผ่ดาว 50 กล่อง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



## รายงาน ประจำเดือน มกราคม 2568

### ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

### ศูนย์วิทยาศาสตร์



รายได้รวม 452,423 บาท

#### ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์

##### ประเภทให้บริการ

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

#### อมรารณเดลิเวอรี่(หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก  
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

รายได้ 170,535 บาท

สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก

รายได้ 2,330 บาท



#### CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 56,755 บาท



#### 1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

รายได้รวม 5,153 บาท

#### โครงการ อิมก้องสมองแล่น "อิมหน้าใส" เฟส

วันพุธที่ 15 22 และ 29 มกราคม 2568

จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ 50 คนต่อวัน



#### ปฏิบัติงานโครงการ Food Street

ให้บริการจำหน่ายข้าวไข่เจียว  
และผลิตภัณฑ์เดลิเวอรี่ของหน่วยงาน



#### โครงการเติมอิมให้นักศึกษา และบุคลากรมสส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอิม  
ให้นักศึกษาและบุคลากร  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จำนวนเงิน 57,890 บาท





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน



**SUAN DUSIT**  
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0) 2244-8391-2 +66 (0) 2244-5390  
02-2445398

## รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ ประจำเดือนมกราคม 2568

### งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



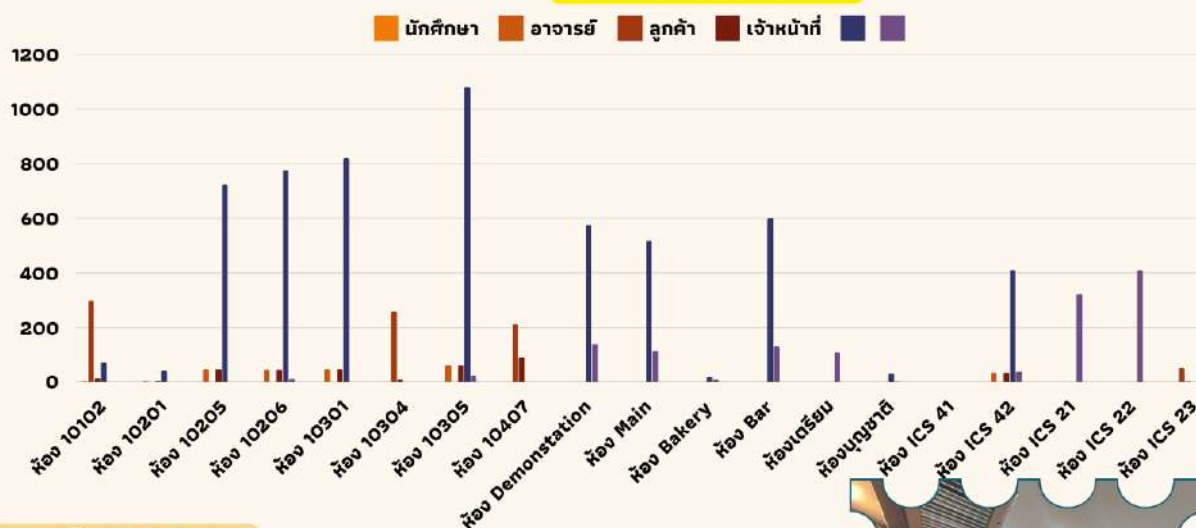
### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 17-18 มกราคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

### พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



### งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา  
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง  
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

### จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม

นักศึกษา จำนวน 826 คน

อาจารย์ จำนวน 364 คน

ลูกค้า จำนวน 5,677 คน

เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,322 คน

รวมจำนวนผู้ใช้บริการ 8,189 คน

### งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป





# รายงานการปฏิบัติงาน เดือน มกราคม 2568

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

## • ข้อมูลการเงิน

กระแสเงินสดเข้า      กระแสเงินสดออก  
**3.56 ล้านบาท      3.13 ล้านบาท**

## • ข้อมูลเจ้าหนี้ ลูกหนี้

ลูกหนี้      ประมาณ 749,356 บาท  
เจ้าหนี้      ประมาณ 1,051,449 บาท

### โครงการอบรม

- ระยะสั้น เดือน ก.พ.68 **งบ 262,340 บาท**

#### โครงการบริการวิชาการ

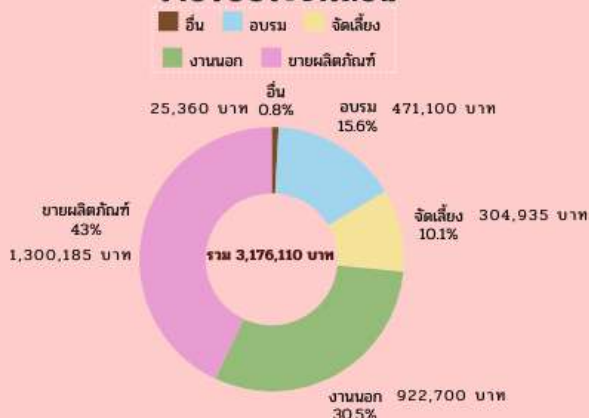
- บริการวิชาการ 10/2568 (อบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหาร ภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) **งบ 2,593,457.65 บาท**
- บริการวิชาการ 11/2568 (การสาธิตและสอนขนมไทย ให้กับครู และนักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คลีย์) **งบ 6,000 บาท**
- บริการวิชาการ 12/2568 (อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) **งบ 11,520 บาท**
- บริการวิชาการ 13/2568 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน ก.พ.68) **งบ 153,600 บาท**
- บริการวิชาการภายใน 2/2568 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนม สำหรับวิชา I choose) **งบ 20,000 บาท**

### ข้อมูลงบประมาณ

### โครงการอื่นๆ

- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 1 ปี 2568 **งบ 244,620 บาท**
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 2 ปี 2568 **งบ 211,220 บาท**
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล ๓/๒๕๖๘ (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 3 ปี 2568 **งบ 259,980 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ1 (โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) **งบ 193,420 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ1 เดือนม.ค.68 **งบ 14,100 บาท**
- โครงการพัฒนาและส่งเสริมการเรียนรู้ให้กับนักศึกษาพิเศษ 1/2568 **งบ 11,178 บาท**

### รายรับประจำเดือน



### เปรียบเทียบรายรับ



### สินค้าคงเหลือ

ชุดปฏิบัติการอาหาร 17,831.55 บาท ชุดมีดเชฟ 136,620.00 บาท ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม 118,522 บาท **รวมสินค้าคงเหลือ 272,973.55 บาท**

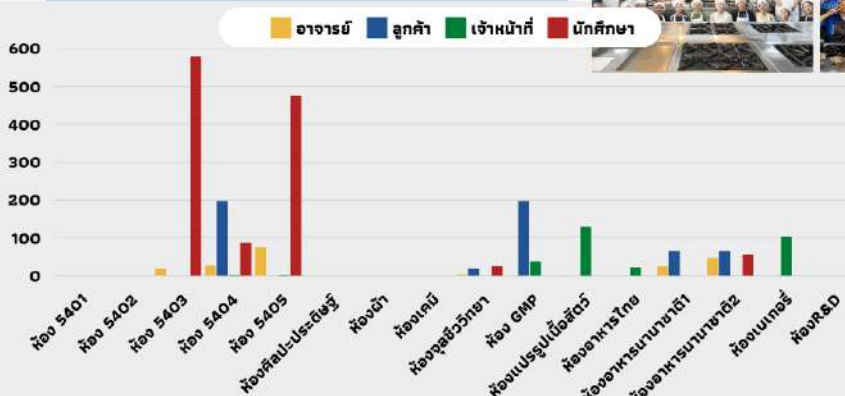


งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ  
**วิทยาเขตสุพรรณบุรี**  
ประจำเดือนมกราคม 2568



**โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัย  
สวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์  
ข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการ  
ฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียน  
การเรือน การบรรยายพิเศษ หัวข้อ  
ประสบการณ์การแข่งขันและการเตรียม  
ความพร้อมสู่สนามแข่งขันทำอาหาร  
วิทยาการโดย เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์  
กิจกรรม Work shop สานสัมพันธ์  
โดย เชฟสิริภักดิ์ ภักธรจรียา เมื่อนอก  
พลาสติก / เมื่อนอกทุ่งก้ามกราม ณ  
ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์  
และกิจกรรมการแข่งขันปรุงอาหารจาก  
In-House Beef By ลุงเชวน์ฟาร์ม  
(เมนูผัดกะเพราเนื้อ คั่วกลิ้งเนื้อ และ  
เขียวหวานผัดแห้ง) ณ ห้องปฏิบัติการ  
อาหาร อาคารเวทียังธรรม**

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทาง  
ด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์  
เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ  
ของโรงเรียนการเรือน กิจกรรม Work shop สานสัมพันธ์ โดย เชฟ  
สิริภักดิ์ ภักธรจรียา ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ และ  
กิจกรรมการแข่งขันปรุงอาหารจาก In-House Beef By ลุงเชวน์  
ฟาร์ม ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารเวทียังธรรม
- โครงการยกระดับการจัดการทางด้านวิชาการและวิชาชีพทางด้าน  
อาหารสู่ความเป็นสากล ในกิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจและพัฒนา  
ทักษะทางด้านอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การแข่งขันระดับ  
ชาติและนานาชาติ
- โครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทย  
มืออาชีพ (Professional Thai Chef) ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร  
นานาชาติ ชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม

นักศึกษา จำนวน 1201 คน  
อาจารย์ จำนวน 195 คน

ลูกจ้าง จำนวน 528 คน  
เจ้าหน้าที่ จำนวน 301 คน

# รายงานประจำเดือนมกราคม 2568

## ฝ่ายสำนักงาน



### จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



### งานเลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน และภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียนติดตามความคืบหน้าของบุคลากร แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



### บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน

อัตราบุคลากรปัจจุบัน 105 คน

อัตราว่าง 0 คน



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 49

(วิชาการ 2 , สนับสนุน 47 )

ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 54

(สนับสนุน 13 , บริการ 41)



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 101 คน

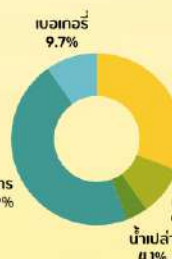
งบศูนย์ฝึกฯ 4 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 1 คน

บุคลากรลาออก 1 คน



**Food Street**  
รวม 212,395 บาท



### การจัดทำคู่มือมาตรฐาน



อบรม London - Bangkok World City Links 1/2024

(Traditional Thai Cuisine)

วันที่ 8 - 17 ม.ค. 68



อบรมอาหารไทย 2

วันที่ 11-12 ม.ค. 68



อบรมการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ

วันที่ 11-12 ม.ค. 68



อบรมขนมไทย 1

วันที่ 18-19 ม.ค. 68



อบรม London - Bangkok World City Links 2/2025

(Traditional Thai Cuisine)

วันที่ 20-29 ม.ค. 68



อบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 208 Plus

วันที่ 3 พ.ย. 67 - 9 ก.พ. 68



อบรม London - Bangkok World City Links 3/2025

(Traditional Thai Cuisine)

วันที่ 1-10 ก.พ. 68



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่ และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

พนักงานขับรถขนถ่ายอาหาร  
หน่วยงานภายในและภายนอก



พนักงานจำหน่ายอาหาร  
ประจำจุด sw.ทหารผ่านศึก



# รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน มกราคม 2568

## ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1

### ส่วนงานซ่อมบำรุง



#### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. เปลี่ยนหลอดไฟ ดุสิตนฤมล
2. เปลี่ยนหลอดไฟ ห้องปฏิบัติการอาหาร
3. เตรียมพื้นที่ขายอาหารชั่วคราวใต้อาคารพยาบาล
4. รื้อชิงค์น้ำและเครื่องล้างจานห้องครัวฮาลาล
5. ติดตั้งตู้แช่แข็งและชิงค์น้ำ1หลุม ห้องครัวฮาลาล
6. ย้ายตู้แช่แข็งจากอาคาร 12 ไปไว้ที่ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
7. เปลี่ยนก๊อกน้ำติดผนังดุสิตนฤมล
8. ติดตั้งเครื่องดูดจากบ่อตกไขมันทิ้ง
9. เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง

#### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำความสะอาดหัวเตาแก๊ส ห้อง 10304, 10206
2. ทำการล้างระบบดูดควันครัว ห้อง 10206, 10304
3. ล้างพัดลม ฟู๊ดส์ตัก
4. เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง
5. ซ่อมท่อระบายน้ำที่รั่วห้องปฏิบัติการ 10304

#### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ทำโครงหลังคาใหม่กับหลังคาเดิมทั้งหมด
2. ซ่อมระบบแอร์ห้องครัวเมน จำนวน 1 ตัว
3. เปลี่ยนก๊อกน้ำบริเวณลิ้นชัก

#### ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. เคลือบสีผนังห้องรับนมอาคารแปรรูป
2. ซ่อมระบบท่อแก๊สรั่วอาคารแวกเทียจธรรม
3. ล้างแอร์หลังศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
4. ล้างทำความสะอาดสถานที่แก๊สอาคารแวกเทียจธรรม
5. ซ่อมประตูบานสวิงศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
6. เปลี่ยนพัดลมคอยล์ร้อนตู้แช่ 2 ประตู ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
7. ย้ายเตาอบจากอาคารจันทร์เจริญและอาคารแวกเทียจธรรม มาไว้ที่ช่างานที่อาคารปราโมทย์จำนวน 2 ตัว
8. ย้ายครุภัณฑ์จากมหาวิทยาลัยไปไว้ที่อาคารแปรรูปสุพรรณบุรี
9. ปรับปรุงสถานีแก๊สอาคารแวกเทียจธรรม เปลี่ยนวาล์วเซฟตี้และเซควาล์วใหม่ทั้งหมด
10. ทำการปรับและเปลี่ยนหัวเตาแก๊สที่ชำรุดอาคารแวกเทียจธรรม
11. เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง

2

### ส่วนงานสนับสนุน



1. จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอร์รี่ ของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล Food street
2. สนับสนุนการเรียน การสอน และอบรม ในการใช้พื้นที่ห้องปฏิบัติการอาหาร

3

### ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. งานออกแบบงาน ปรับปรุง ห้องปฏิบัติการ สำหรับงบประมาณ 2568
  - ห้องปฏิบัติการอาหาร วิทยาเขตสุพรรณบุรี
  - ศูนย์ลำปาง
2. งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับงบประมาณ 2569

4

### ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

1. จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน รอบไตรมาส 1 ประจำปี 2568
2. รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติคณะรัฐมนตรี และการรายงานผลการดำเนินงาน ในเว็บไซต์ E-report.energy.go.th
3. รายงานการดำเนินการ ขั้นตอนที่ 8 ใน รายงานการจัดการพลังงาน



รวมทั้งสิ้น  
21,665 บาท

### ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง





# สรุปการดำเนินงานผ่านประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมกราคม 2568

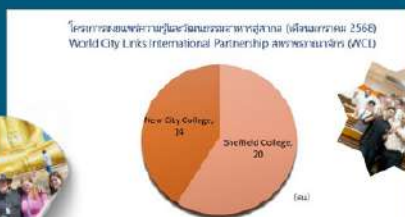


จำนวนสื่อที่จัดทำ  
ประจำเดือนมกราคม 2568

สื่อข่าวสาร 99 ชิ้นงาน  
สื่อด้านการอบรม 510 ชิ้นงาน  
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 325 ชิ้นงาน



## One-page ความรู้



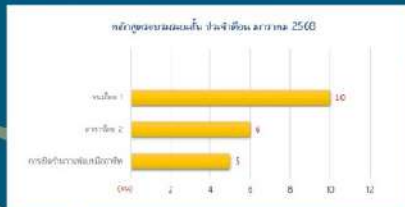
หลักสูตรอาหารและเครื่องดื่ม ประจำเดือน มกราคม 2568



www.chefschooldusit.ac.th



## One Page ข่าว



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

## การบริหารวิชาการ

งานด้าน  
การต้อนรับและ  
การประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุน  
ด้านการอบรม

งานด้าน  
การจัดทำสื่อ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ





# ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

## รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมกราคม 2568



### การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- โครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- โครงการ SDU SUPHANBURI CAMPUS OPEN 2025
- เป็นผู้สอนโครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2568 เดือน มกราคม 2568
- บริการอาหารนอกสถานที่ ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม ราชวรวิหาร กรุงเทพมหานคร

- ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ
- ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา รูปแบบสหกิจศึกษา
- ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



# ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เดือน มกราคม 2568



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
โรงเรียนการเรือน



วันที่ 4 ม.ค.68 งานพิธีเปิดโครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

วันที่ 6-12 ม.ค.68 งานโครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

วันที่ 7 ม.ค.68 งานทำบุญปีใหม่ 2568

วันที่ 7 ม.ค.68 งานตรวจงานงวดที่ 21 อาคารศูนย์ยกระดับทักษะด้านการศึกษาระดับ

วันที่ 7 ม.ค.68 งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี

วันที่ 9 ม.ค.68 งานแถลงข่าววันครู

วันที่ 12-15 ม.ค.68 โครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือ ด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

วันที่ 17 ม.ค.68 งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว.สุพรรณบุรี

วันที่ 17 ม.ค.68 งานโครงการ:SDU SUPHANBURI CAMPUS OPEN HOUSE 2025

วันที่ 18-19 ม.ค.68 โครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

วันที่ 21-30 ม.ค.68 โครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ



วันที่ 21-22 ม.ค.68 งานเท้ายกทิววัน สังสรรค์ อำนวยศิลป์ ภูเขาแพรง มศ.5 ตอน14 ครั้งที่ 13

วันที่ 23 ม.ค.68 ประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขต สุพรรณบุรี ครั้งที่1/2568

วันที่ 25 ม.ค.68 โครงการยกระดับการจัดการทางด้าน วิชาการและ วิชาชีพ ทางด้านอาหารสู่ความเป็นสากล

วันที่ 28 ม.ค.68 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2568 เดือน มกราคม 2568

วันที่ 29 ม.ค.68 ประชุมส่งมอบงานก่อสร้าง กวดที่ 1

วันที่ 29 ม.ค.68 ประชุมตรวจสอบภายใน ว.สุพรรณบุรี

วันที่ 30-31 ม.ค.68 พัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์ หอมจรวงศ์

วันที่ 31 ม.ค.68 งานต้อนรับศูนย์สิ่งแวดล้อม เข้าประชุมและตรวจเยี่ยมพื้นที่

วันที่ 1-31 ม.ค.68 จำหน่ายอาหารให้แก่นักเรียน และผู้ปกครอง โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

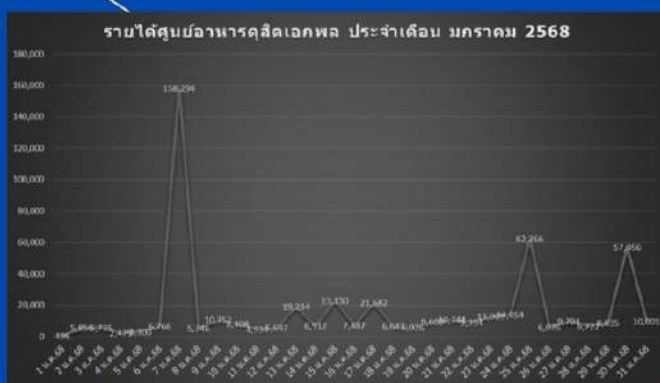




# ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมกราคม 2568

- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเข้า จ้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็ดยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร
- จัดซื้อวัตถุดิบให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพล โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ และ นักศึกษาใช้สำหรับการเรียนการสอน
- จัดทำเอกสารการเบิกจ่ายวัตถุดิบ
- (ใบสั่งซื้อ, ใบอนุมัติการสั่งซื้อ, ใบปะหน้า, ใบสรุปค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดซื้อวัตถุดิบ)
- ตรวจสอบรายละเอียดของใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- ตรวจสอบความสดใหม่ของวัตถุดิบ
- จัดทำข้อมูลต้นทุนและรายได้ในรูปแบบของกราฟ





- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูบึ่ง ขนมหีบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผัก สลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



## :: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ :: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ  
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง  
 ได้จัดกิจกรรมมอบชุดเซฟ ให้กับนักศึกษารหัส 67

6  
 Jan 2025

ในวันที่ 6 มกราคม 2568 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดกิจกรรมมอบชุดเซฟ ให้กับนักศึกษารหัส 67 โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ชันสี ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง เป็นประธานในพิธีมอบชุดเซฟและกล่าวให้โอวาทเพื่อส่งกำลังใจและแรงบันดาลใจในสายอาชีพและการพัฒนาตัวเองต่อไปแก่นักศึกษารหัส 67 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ณ หอประชุมชั้น 2 เวลา 13.30 – 15.00 น.

## สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดโครงการ "ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย"

10  
Jan 2024

เมื่อวันศุกร์ที่ 10 มกราคม 2568 สำนักงานยุทธศาสตร์และแผน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดโครงการ "ความเป็นเลิศด้านอาหารไทย" เพื่อยกระดับมาตรฐานอาหารไทยสู่ระดับสากล รองรับการท่องเที่ยวระดับ Hi-End พร้อมพัฒนาบัณฑิตให้มีทักษะที่ตอบโจทย์อุตสาหกรรมอาหาร และส่งเสริมผู้ประกอบการให้บริหารธุรกิจอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ กิจกรรมภายในโครงการ ประกอบด้วยบรรยายเชิงวิชาการในหัวข้อที่น่าสนใจ "Gourmet Excellence: Mastering Hi-End Culinary Arts for Tourism" ความเชี่ยวชาญด้านศิลปะการทำอาหารขั้นสูงเพื่อการท่องเที่ยวระดับ Hi-End นอกจากนี้ยังมีกิจกรรม Chef Table ที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมเรียนรู้จากการสาธิตและถ่ายทอดประสบการณ์จริง โดยทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญ นำโดย ผศ.ดร.อรรถ ชันสี และ ผศ.ราตรี เมฆวิสัย พร้อมคณะ พิธีเปิดโครงการได้รับเกียรติจาก ดร.ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
และการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง จัดกิจกรรมการปฐมนิเทศ  
THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหาร  
ไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef  
Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ  
หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย  
จัดขึ้นในวันที่ 6 มกราคม 2568  
ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษาลำปาง



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของ  
นโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมาย  
พัฒนาและยกระดับศักยภาพ  
เชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐาน  
เดียวกัน พร้อมส่งออกสินค้าแห่ง  
อาหารไทยให้คนทั้งโลกได้ลิ้มรส  
การอบรมครั้งนี้ผู้เข้าอบรมจะได้  
Upskill-Reskill ทักษะการทำ  
อาหารของพ่อครัวแม่ครัว  
ระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น  
"เชฟระดับมืออาชีพ"



THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร  
และการบริการ โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง จัดกิจกรรม THACCA  
Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมี  
อาชีพ (Master Thai Chef Program)  
รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน  
หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียน  
ภาคปฏิบัติ ครั้งที่ 1 งานเตรียมพื้นฐาน  
สำหรับอาหารไทย 1 เตรียมผัก  
ประกอบเมนู แกงป่าผักรวมไก่บ้าน  
แกงเลียงกุ้งสด



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อศพงษ์ อุประวรรณ  
และอาจารย์กมลชนก ทนทาน เป็นวิทยากรใน  
ครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 7 มกราคม 2568 ณ ห้อง  
ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัย  
สวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง  
โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS  
ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟ  
อาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะ  
ได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อ  
ครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น  
“เชฟระดับมืออาชีพ”



ผู้ช่วยศาสตราจารย์อศพงษ์ อุประวรรณ



THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้งที่ 2 ประกอบด้วย การหุงข้าวสวย ข้าวชนิดพิเศษ การต้มข้าวต้ม และการนึ่งข้าวเหนียว ประกอบเมนู ไข่เจียวหมูสับ ไข่ตุ๋น และข้าวผัดปู



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ดร.อาบง ใจแป้น และอาจารย์นิรัต อื่นชัย เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 17 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 3 ประกอบด้วยเมนู น้ำดื่มกระดุก ต้มยำไก่ ปลาสดพริกสามรส



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย อาจารย์สาวลักษณ์ กันจันะ และอาจารย์จิตระชัย กองจำรูญ เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 18 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 4 ประกอบด้วยเมนูต้นยาทะเลโป้งแตก ต้นยาทุ้งแกงส้มไข่ชะอมทุ้งสด



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย อาจารย์ยิฐิตรา ใยสาลี และอาจารย์นิรัต อ้นชัย เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 19 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 5 ประกอบด้วยเมนู ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ ยำผักบุ้งกรอบกุ้งสด ลาบหมู(อีสาน)



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ดร.อาบง ใจแป้น และอาจารย์ธรรต อ้นชัย เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 20 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 6 ประกอบด้วยเมนูกะเพราเนื้อราดข้าวไข่ดาว ข้าวมันไก่ หมูสะเต๊ะ



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย อาจารย์สาวลักษ์ณิ กันจันะ และอาจารย์จิตรชัย กองจำญญ เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 21 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียน ภาคปฏิบัติ ครั้งที่ 7 ประกอบด้วยเมนู แกงเผ็ดเป็ดย่าง แกงมัสมั่น แกงเขียวหวานไก่ และแกงพะแนงหมู



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผศ.ดร.อรรดา ชันสี และอาจารย์อัครพัทธ์ อินดีใหม่ เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 22 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 8 ประกอบด้วยเมนูสิ้นคอกหมู่บ้าน ปอเปี๊ยะทอด และทอดมันปลาทราย



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผศ.ดร.อรรถ ชินสี ผศ.สังวาลย์ ชมพูจา และอาจารย์กมลชนก กนกาน เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 24 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 9 ประกอบด้วยเมนูข้าวอบสันปรัด ห่อหมกปลาช่อน และปลาทะเลหนึ่งมะนาว



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย อาจารย์ฉัตรวิภา ใสลำลี และอาจารย์ณิรัตน์ อ้นชัย เป็นวิทยากรในครั้งนี จัดขึ้นในวันที่ 26 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกับ ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 9 ประกอบด้วยเมนู ข้าวอบสันปรัด ห่อหมกปลาช่อน และ ปลาตะเพียนมะนาว



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย อาจารย์ฉัตรวิภา ใสลำลี และอาจารย์ณิรัตน์ อ้นชัย เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 26 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกับ ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 10 ประกอบด้วยเมนู น้ำพริกกะปิปลาทุ กุหลาบกุ้ง และน้ำพริกอ่อน



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผศ.ดร.อรรถ ชันสี ผศ.จรรยา โก๊ะนาบุตร และอาจารย์กรณัฏฐ์ ศรีดวงใจ เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 27 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น “เชฟระดับมืออาชีพ”





THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยี  
การประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียน  
การเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา  
ลำปาง ได้จัดกิจกรรม THACCA Academy  
หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef  
Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่ง  
เชฟอาหารไทย จบประมาณรายจ่ายประจำ  
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จบกลาง จัดโดย กอง  
พัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน ระหว่างวันที่ 6 มกราคม  
2568 ถึง 4 กุมภาพันธ์ 2568



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



ในการนี้คุณอริยาพร อำนรรณสรเดช ผู้อำนวยการกอง  
พัฒนาอุตสาหกรรมชุมชน และคุณนิตยา เพ็ระภักดิ์รุ่งสรียา ที่  
ปรึกษามูลนิธิพัฒนาเพื่อสถาบันอาหาร ได้มาประเมินผลการ  
ดำเนินงานของโครงการและพบปะพูดคุยกับผู้บริหารการอบรม  
เพื่อนำข้อมูลที่ได้ปรับปรุงรูปแบบการดำเนินโครงการให้มี  
ประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยมี ดร.ขวัญนภา สุขคร ผู้อำนวยการ  
ศูนย์การศึกษาลำปาง คณะอาจารย์และบุคลากรของ  
หลักสูตรให้การต้อนรับและรายงานข้อมูลการดำเนินงานในครั้งนี้  
ในวันที่ 29 มกราคม 2568 เวลา 15.00-16.30 ณ  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้ง 12 ประกอบด้วยเมนูแกงเหลืองปลากะพง ไข่พะโล้ ข้าวกล้องหมู และหมกทอดกระเทียม



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรุณ ชันสี  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมขริลย์  
และอาจารย์ธรรดา แสงสวัสดิ์ เป็นวิทยากรในครั้งนี้  
จัดขึ้นในวันที่ 29 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง  
โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมาย  
พัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐาน  
เดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหาร  
ของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น  
"เชฟระดับมืออาชีพ"





THCCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ  
อาหารและการบริการ โรงเรียน  
การเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม  
THACCA Academy หลักสูตรเชฟ  
อาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai  
Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้  
โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟ  
อาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาค  
ปฏิบัติ ครั้งที่ 13 ประกอบด้วยเมนู  
น้ำพริกทรงเครื่อง กระต่ายทอง  
และซอว์ม่วง



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิสัย  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธรรมา ทิพนานบุตร  
และอาจารย์กรณิทิพย์ ศรีดวงใจ เป็นวิทยากรในครั้งนี้  
จัดขึ้นในวันที่ 30 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร  
นานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง  
โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมาย  
พัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐาน  
เดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหาร  
ของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น  
"เชฟระดับมืออาชีพ"





THACCA Academy

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ  
อาหารและการบริการ โรงเรียน  
การเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต  
ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม  
THACCA Academy หลักสูตรเชฟ  
อาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai  
Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้  
โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟ  
อาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาค  
ปฏิบัติ ครั้งที่ 14 ประกอบด้วยเมนู  
ผัดเผ็ดปลาตุ๋น ผัดไทย  
และไก่ผัดเผ็ดมะม่วง



### โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรถ ชันสี  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิงวาลย์ ชมภูงา  
และอาจารย์กมลชนก ทนทาน เป็นวิทยากรในครั้งนี้  
จัดขึ้นในวันที่ 31 มกราคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร  
นานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง  
โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมาย  
พัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐาน  
เดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหาร  
ของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น  
"เชฟระดับมืออาชีพ"





โรงเรียนการเรือน  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

02 4239449