



NEWSLETTER

SCHOOL OF CULINARY ARTS



จดหมายข่าว โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนมกราคม 2568



www.food.dusit.ac.th



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการสานสัมพันธ์เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 13-14 มกราคม 2568 ณ อาคารจันทน์เจริญ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการต่างประเทศ และ ดร.อรานี เวสสุณทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับผู้ร่วมงาน และ ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้กล่าวรายงานถึงความเป็มาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการ กิจกรรมที่สำคัญประกอบด้วย พิธีลงนามความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก จำนวน 10 แห่งบรรยายพิเศษ หัวข้อ "ประสบการณ์การแข่งขันและการเตรียมความพร้อมสู่สนามแข่งขันทำอาหาร โดย Chef ыр-ชั้น วงศ์อุทัยพันธ์ กิจกรรรม Work shop สานสัมพันธ์ "เมนูกุ้งใต้พื้น เมนูข้าวพืดปลาสดกรอบ เมนูจ้อแห้ง" โดย Chef สิริภักดิ์ ภักธรจยา "กิจกรรมการแข่งขันปรุงอาหารจาก In-House Beef By ลุงเขานันท์ฟาร์ม" กิจกรรมศึกษาดูงานภายในวิทยาเขตสุพรรณบุรี (ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคไซท์ และ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป) กิจกรรม "Stretching เดิน-วิ่ง เพื่อสุขภาพ" กิจกรรมชมสวน ปลูกผัก รักยี่สิ่งแวดลอม ณ หอมขจรฟาร์ม กิจกรรม "โภชนาการดีมีสุข" และการประชุมแลกเปลี่ยนแนวทางการประสานประโยชน์และพัฒนาความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพระหว่างโรงเรียนการเรือนและคู่ความร่วมมือ มีคู่ความร่วมมือเข้าร่วม จำนวน 28 แห่ง โดยมีผู้แทนหน่วยงานเข้าร่วม จำนวน 77 คน มีผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 106 การจัดโครงการครั้งนี้ของโรงเรียนการเรือนก่อให้เกิดผลลัพธ์ดังนี้ (1) สร้างเครือข่ายความร่วมมือความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งภาครัฐและเอกชน (รูปแบบปกติและสหกิจศึกษา) (2) แลกเปลี่ยนแนวทางและวิธีการดำเนินการด้านวิชาการและฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (3) พัฒนาผู้เข้าร่วมโครงการแบบ Reskill Upskill และ Newskill (4) ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมุ่งเน้นข้อมูลวิทยาเขตสุพรรณบุรี (5) บุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือนร่วมปฏิบัติงานต้อนรับและดูแลผู้เข้าร่วมโครงการ ผู้ช่วยวิทยากรในการจัดอบรมการผลิตและบริการอาหารในรูปแบบต่าง ๆ





บรรยายพิเศษ หัวข้อ "ประสบการณ์การแข่งขันและการเตรียมความพร้อม ผู้สนามแข่งขันทำอาหาร โดย CHEF ประจัน วงศ์อุทัยพันธุ์"

WORK SHOP สานสัมพันธ์ ในเมนูกุ้งใต้ฝุ่น และ เมนูข้าวผัดปลาสดกรอบ โดย CHEF สิริกาทัก ภัทรจริยา



แข่งขันปรุงอาหารจาก IN-HOUSE BEEF BY ลุงเชวณัฟาร์ม



ศึกษาดูงานภายในวิสาหกิจเขตสุพรรณบุรี ได้แก่ ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟิคไอที และ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป



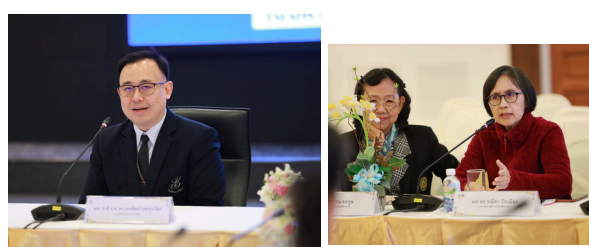
กิจกรรม "STRETCHING เดิน-วิ่ง เพื่อสุขภาพ"



กิจกรรม "ชมสวน ปลูกผัก รักสิ่งแวดล้อม ณ หอมขจรฟาร์ม"



ประชุมแลกเปลี่ยน "แนวทางการประสานประโยชน์และพัฒนาความร่วมมือด้านวิชาการ และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ระหว่างโรงเรียนการเรือนและคู่ความร่วมมือ"



โรงเรียนการเรือน โดย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล ครั้งที่ 1-2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 มีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Sheffield College จำนวน 20 คน ระหว่างวันที่ 6-19 มกราคม 2568 โดยมีทีมคณาจารย์จากโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 2/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 มีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก New City College จำนวน 14 คน ระหว่างวันที่ 19 มกราคม - 31 มกราคม 2568 โดยมีทีมคณาจารย์จากโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ดำเนินงานโครงการ THACCA ACADEMY จัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ รุ่นที่ 1 (MASTER THAI CHEF PROGRAM) ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมดำเนินงานโครงการ THACCA Academy ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ รุ่นที่ 1 (Master Thai Chef Program) ภายใต้โครงการ “หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย” สำหรับกรุงเทพมหานคร มีผู้เข้าอบรม จำนวน 194 คน วิทยาเขตสุพรรณบุรี จำนวน 44 คน ศูนย์การศึกษา ลำปาง จำนวน 30 คน และศูนย์การศึกษาตรัง จำนวน 54 คน จัดขึ้นระหว่างวันที่ 6 มกราคม-7 กุมภาพันธ์ 2568 (150 ชั่วโมง) มีผู้เข้าอบรม ได้แก่ นักศึกษา และผู้สนใจด้านการประกอบอาหาร โครงการดังกล่าว เป็นส่วนหนึ่งของโครงการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมซอฟต์แวร์ไทย ตามนโยบาย One Family One Soft Power : OFOS ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น “เชฟระดับมืออาชีพ”

