



2025

รายงาน ผลการดำเนินงาน

ประจำปีงบประมาณ 2568

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





รายงานผลการดำเนินงาน เดือนกุมภาพันธ์ 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

เดือนกุมภาพันธ์ 2568 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด จำนวน 178 คน เป็นสายวิชาการ จำนวน 70 คน (สายวิชาการ ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 34 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 34 คน และ รองศาสตราจารย์ 2 คน) สายสนับสนุน จำนวน 67 คน และสายบริการ จำนวน 41 คน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,666 คน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนา นักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความร่วมมือกับหน่วยงาน ภายในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โรงเรียนการเรือนจึงสรุปภาพข่าวกิจกรรมที่ดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568 ไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้เพื่อประโยชน์ในการสื่อสารและ ประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงาน



สารบัญ

01

โรงเรียน
การเรือน

26

ศูนย์ฝึกปฏิบัติ
การอาหารนานาชาติ

84

ศูนย์การศึกษา
ลำปาง

91

ศูนย์การศึกษา
ตรัง



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
และแนวศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2568
ณ โรงเรียนบางปะกอกวิทยาคม

6
Feb
2025

อาจารย์กนกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ อาจารย์สุนิรา ชัยภัย และนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์และแนวทางการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี โดยให้นักเรียนได้รับข้อมูลข่าวสาร อันช่วยส่งเสริมให้นักเรียนสามารถวางแผนเตรียมความพร้อมในการเลือกตัดสินใจเข้าศึกษาต่อ ตลอดจนวิธีการคัดสรรผู้ที่มีความสนใจศึกษาต่อในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้กับนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 6 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2568 ณ โรงเรียนบางปะกอกวิทยาคม



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกแบบอาหารและบริการอาหารในงานเทศกาล
งานออกแบบกรุงเทพฯ 2568 (Bangkok Design Week 2025) ย่านพระนครและย่านบางลำพู-จ้าวสาร

15
Feb
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมอาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร และทีมคณาจารย์โรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีเปิดงานเทศกาลงานออกแบบกรุงเทพฯ 2568 (Bangkok Design Week 2025) ย่านพระนครและย่านบางลำพู-จ้าวสาร โดยมีนายชัชชาติ สิทธิพันธุ์ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร กล่าวเปิดงาน เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ลานคนเมือง ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร โดยโรงเรียนการเรือนนำทีมอาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปี 3 จัดกิจกรรมการออกแบบอาหารและจัดบริการอาหารบนรถ Food truck กิจกรรมฯ “บำรุงเมือง บำรุงพุง - Happy Tummy” และจำหน่ายอาหารให้กับผู้มาร่วมงาน ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 15-23 กุมภาพันธ์ 2568 การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ เป็นการบูรณาการในรายวิชาการจัดการงานบริการซึ่งเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงทักษะการจัดบริการอาหารสู่สาธารณชน ขอขอบคุณ บริษัท Neomor Thailand บริษัทหลักหลักทรัพย์ บริษัท วี เซฟ (ประเทศไทย) จำกัด และบริษัทบรรจุกินที่รักส์โลก Gracz ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรม

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ บริษัท ไอ.อี.อี จำกัด

18
Feb
2025

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 66 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท ไอ.อี.อี จำกัด โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤษฎาภมร อุปัทมภ์ เป็นวิทยากรให้ข้อมูลการฝึกงาน ณ ประเทศสหรัฐอเมริกาทั้งนี้ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาที่สนใจฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการในต่างประเทศได้สอบถามข้อมูลและแนวทางปฏิบัติ เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 15.30-16.00 น. ณ ห้อง 11403 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ บริษัท โอ.อี.อี จำกัด

19
Feb
2025

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 รหัส 66 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท โอ.อี.อี จำกัด โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤษฎากมล อุปัทมภ์ เป็นวิทยากรให้ข้อมูลการฝึกงาน ณ ประเทศสหรัฐอเมริกาทั้งนี้ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาที่สนใจฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการในต่างประเทศได้สอบถามข้อมูลและแนวทางปฏิบัติ เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 10.45-11.00 น. และ 14.45-15.00 น. ณ ห้อง 11402 11502 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อเรื่อง "การบริหารธุรกิจและการจัดจำหน่ายอาหารสุขภาพ"

20
Feb
2025

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษาให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหส 65) ในหัวข้อเรื่อง "การบริหารธุรกิจและการจัดจำหน่ายอาหารสุขภาพ" โดยได้รับเกียรติจาก คุณภาณิชา แก้วจันทร์ ผู้บริหารบริษัท กินซี เฮลตี้ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด เป็นวิทยากรบรรยาย อีกทั้งยังให้โอวาทและแรงบันดาลใจในการทำร้านอาหารสุขภาพและรับฟังการนำเสนอโอวาทของนักศึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ การจัดกิจกรรมในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาการกระบวนการคิดเชิงออกแบบ รหัสวิชา 5073624 โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง 32303 ชั้น 3 อาคาร 32 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมออกแบบอาหารและบริการอาหารในงานเทศกาล
งานออกแบบกรุงเทพฯ 2568 (Bangkok Design Week 2025) ย่านพระนครและย่านบางลำพู-จ้าวสาร

21
Feb
2025

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้จัดการเรียนการสอนในรายวิชาการ
จัดการงานบริการ และอาจารย์ผู้สอนได้จัดกิจกรรมเสริมทักษะการจัดบริการอาหาร โดยให้นักศึกษาออกแบบรายการอาหารและ
จัดจำหน่ายในรูปแบบ ร้าน Food truck ในงาน Bangkok Design Week 2025 และในวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568 นักศึกษาของ
สาขาวิชา ฯ ได้นำเสนอเมนูอาหาร ได้แก่ เมี่ยงกุ้ง&เห็ดแพวี่แกน, Strawberry Ice Tea&Moo-hong Steamed bun, ปาณิปูรี 3
ซอส & ซามาสาล่า และแจลงลอนหมูสะเต๊ะ ให้รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน และทีมผู้บริหารของมหาวิทยาลัย ณ ห้อง
VIP และได้มีการออกบูธจัดจำหน่ายให้แก่บุคลากรและนักศึกษา บริเวณ Street food ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งกิจกรรม
ดังกล่าวได้รับการตอบรับจากบุคลากรและนักศึกษา เป็นอย่างดี ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้การสนับสนุน
ห้องปฏิบัติการอาหารและสถานที่จัดจำหน่าย และการอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ให้กิจกรรมสำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
จัดกิจกรรมจัดกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล
ในหัวข้อเรื่อง "การประยุกต์ใช้ AI บนแพลตฟอร์มพื้นฐานที่มีประสิทธิภาพต่อสายอาชีพ"

24
Feb
2025

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมจัดกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล โครงการพัฒนาศักยภาพ นักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีทักษะเทคโนโลยีดิจิทัลโดยการประยุกต์ใช้ AI บนแพลตฟอร์ม พื้นฐานที่มีประสิทธิภาพอย่างเช่น ChatGPT, Claude, Perplexity AI, Gemini และ Science space เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและสนับสนุนการเรียนรู้ให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ โดยได้รับเกียรติจากคุณสุภกัญญา สุภใส เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) ชำนาญการ สังกัดสวนดุสิตโพล เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาในหลักสูตร ในหัวข้อเรื่อง "การประยุกต์ใช้ AI บน แพลตฟอร์มพื้นฐานที่มีประสิทธิภาพต่อสายอาชีพ" ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.00-16.00 น. ณ Hybrid Learning 402 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

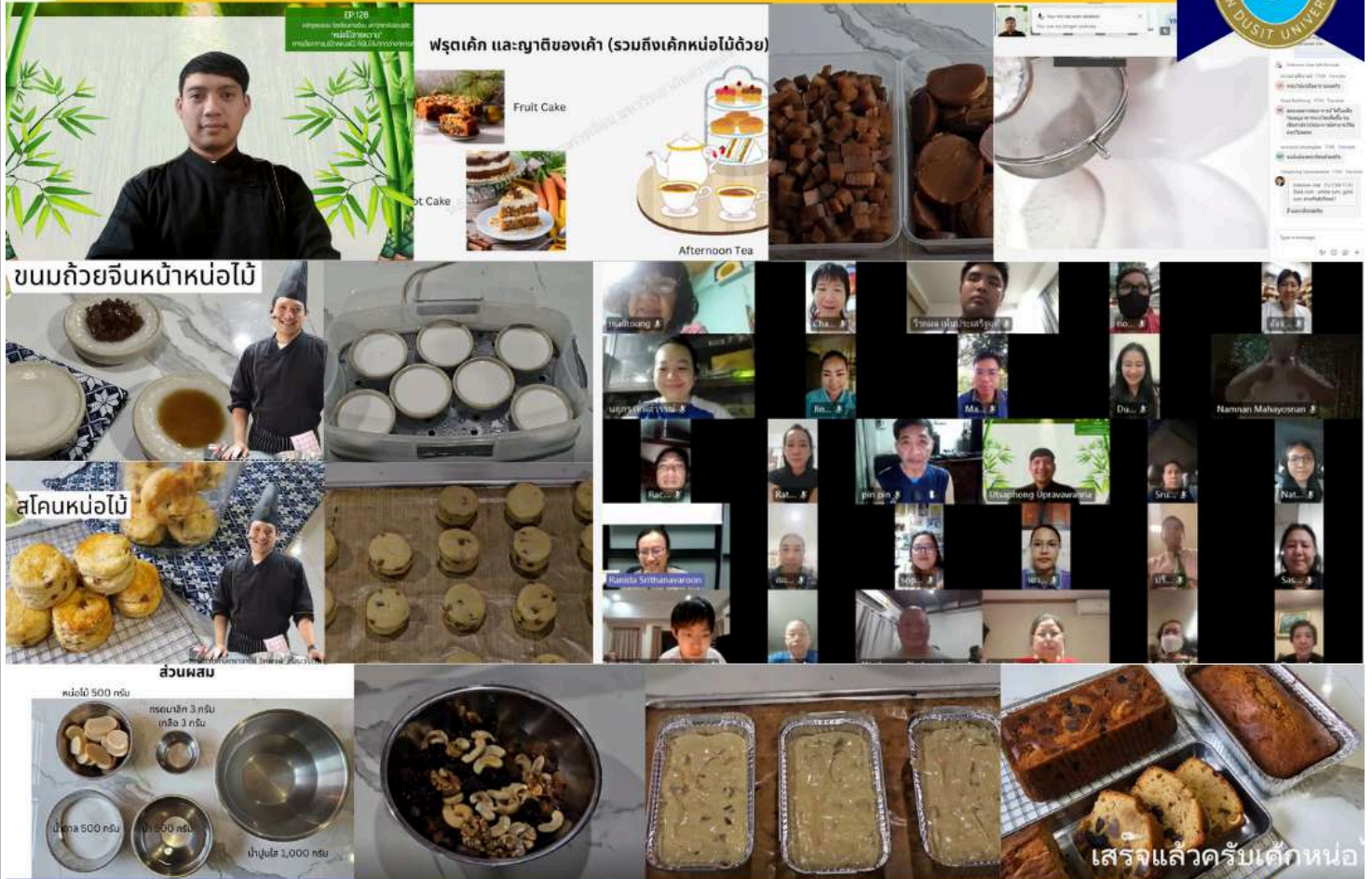


อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
เป็นวิทยากรอบรมการทำอาหารว่างจากปลาหมอคางดำ

3
Feb
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ และอาจารย์ชมนาก ชื่นดำ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมการทำอาหารว่างจากปลาหมอคางดำ โดยทำเป็นขนมจิบไทย ช่อม่วง และปั้นงลิบ พร้อมทั้งการทำข้าวเกรียบปลาหมอคางดำ และข้าวเกรียบกล้วย ตามโครงการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นงบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ 2568 ของวิทยาลัยสหเวชศาสตร์ วิทยาเขตสมุทรสงคราม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ในวันที่ 2-3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 เวลา 08.00 - 17.00 น. ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ 2 ต.จอมปลวก อ.บางคนที จ.สมุทรสงคราม เพื่อเสริมสร้างทักษะการประกอบอาชีพเสริม และการนำผลิตผลทางการเกษตรไปประยุกต์ใช้เพื่อเพิ่มมูลค่า ตลอดจนลดของเสียจากผลิตผลเกษตรที่เหลือจากการบริโภค และจำหน่าย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

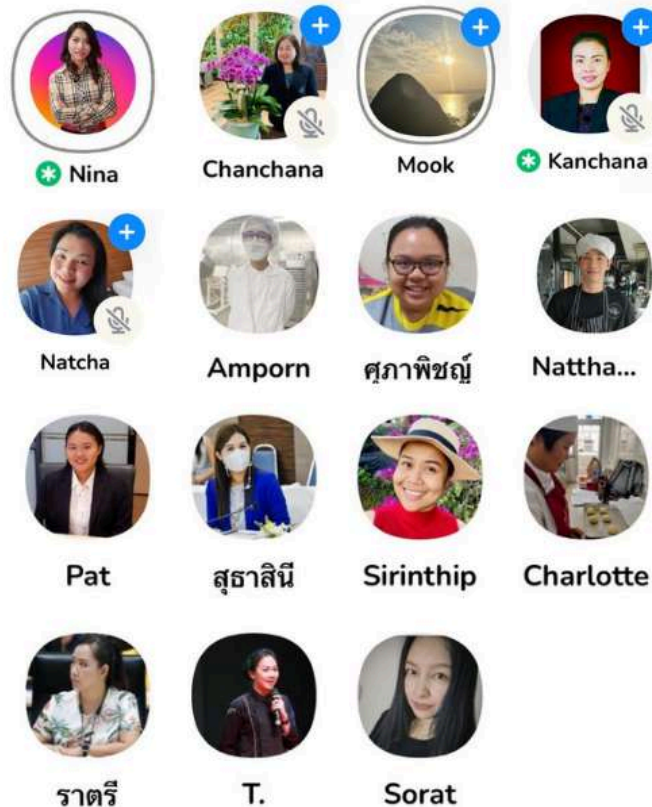


โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “หน่อไม้สายหวาน” ทางเลือกการบริโภคหน่อไม้ ที่เป็นได้มากกว่าอาหารคาว

5
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนากิจการงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “หน่อไม้สายหวาน” ทางเลือกการบริโภคหน่อไม้ ที่เป็นได้มากกว่าอาหารคาว” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อัสพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูหน่อไม้แช่อิ่ม หน่อไม้แช่อิ่มคาราเมล/ บัวลอยแก้วไส้หน่อไม้คาราเมลน้ำจิง/ เค้กหน่อไม้/ สโคนหน่อไม้/ ขนมถ้วยจีนหน่อไม้ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจการงานในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ เชฟอาหารไทยในต่างแดน กับ เมนู หม่า เจี้ยง เมี้ยน หรือ บะหมี่ซอสถั่วลิสงงาคั่ว

8 Feb 2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว เชฟอาหารไทยในต่างแดน กับเมนู หม่า เจี้ยง เมี้ยน หรือ บะหมี่ซอสถั่วลิสงงาคั่ว โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณณัฐนรี บรรจงรักษ์ (ศิษย์เก่า สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี รหัส 60) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์ วัฒนา ผศ.กาญจนา เฟื่องศรี และ อาจารย์ณัชชา พันธุ์รุ่งษ์ กับหัวข้อ ว่าด้วยเรื่องของ เชฟอาหารไทยในต่างแดน กับ เมนู หม่า เจี้ยง เมี้ยน หรือ บะหมี่ซอสถั่วลิสงงาคั่ว แนะนำเกร็ดความรู้ หลากหลายเรื่องราวเกี่ยวกับ แนะนำความเป็นมา พร้อมสูตรและวิธีการทำ เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “อาหารจีนรสเลิศ”

19
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “อาหารจีนรสเลิศ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.สาวิตรี บุญศรี ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนูไป๋กั๊วเกา หมนโก๊สย และหมนตั้ม 3 สี การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทักวันศุกร์ค่ะ

14
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



FROM BEAN TO BAR

เบื้องหลังช็อกโกแลตสุดพิเศษ

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเสียง
ศุกร์ที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568
เวลา 19.00 - 20.00 น.
พบกับ คุณขวัญ้อง ภักติวานิช

Moderator

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "From Bean to Bar: เบื้องหลังช็อกโกแลตสุดพิเศษ"

21 Feb 2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "From Bean to Bar: เบื้องหลังช็อกโกแลตสุดพิเศษ" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณขวัญ้อง ภักติวานิช เจ้าของธุรกิจ และแบรนด์ MAD CHOCOLATEBKK และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ดร.พรรณพวี เอี่ยมกวีเจริญ และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน กับหัวข้อ ว่าด้วยเรื่องของ "From Bean to Bar: เบื้องหลังช็อกโกแลตสุดพิเศษ" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ "เบื้องหลังช็อกโกแลตสุดพิเศษ" เล่าประวัติความเป็นมา ประสบการณ์ การเลือกซื้อ และ Cocoa กับ Cacao มีความแตกต่างกันอย่างไร เมื่อวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Muffin

Bread Pudding

Panna Cotta

มัฟฟินช็อกโกแลต

Bread Pudding

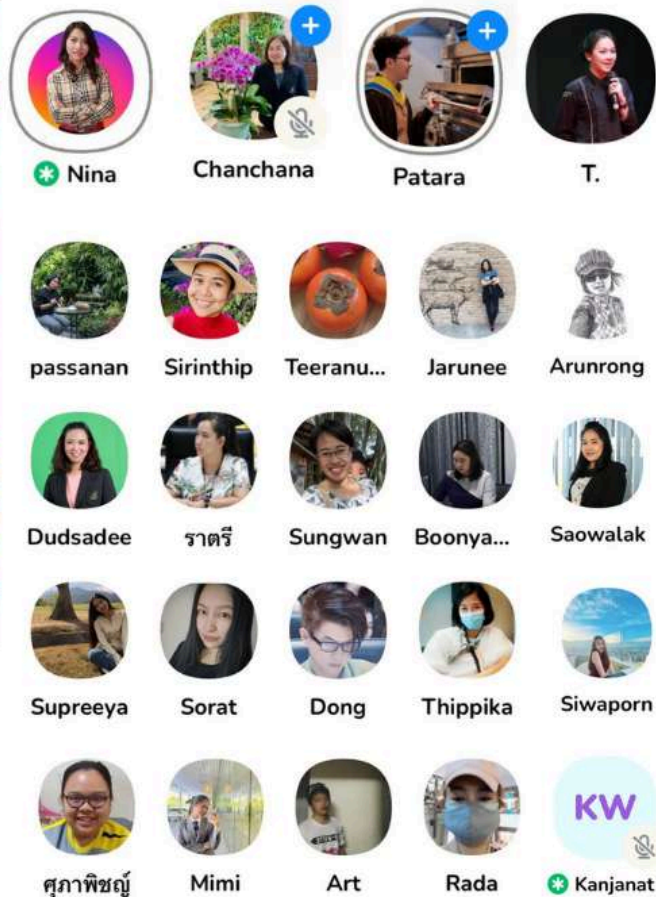
Panna Cotta

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง “ขนมหวานสไตล์ตะวันตก”

26
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จะเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “ขนมหวานสไตล์ตะวันตก” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สาวลักษณ์ กันจันะ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารในเมนู Chocolate Muffin Bread Pudding และ Panna Cotta การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU
หัวข้อ "ถึงกะ" 糖塔 เจดีย์น้ำตาล สีสันช่วงท้าย เทศกาลตรุษจีน"

28
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราว "ถึงกะ" 糖塔 เจดีย์น้ำตาล สีสันช่วงท้าย เทศกาลตรุษจีน โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณภัทรา เสียงประสิทธิ์ (เชฟคิม) pastry chef ร้านทอริโอครีม Torry 's ice cream ซอยรมณีย์ ภูเก็ต และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสูง กับหัวข้อ ว่าด้วยเรื่องของ "ถึงกะ" 糖塔 เจดีย์น้ำตาล สีสันช่วงท้าย เทศกาลตรุษจีน" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ "เบื้องหลังช็อกโกแลตสุดพิเศษ" เล่าประวัติเป็นมา พร้อมสูตรและวิธีการทำ เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับสำนักงานเขตดุสิต

11
Feb
2025

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ประชุมร่วมกับ นายสรเทพ พจนารักษ์ ประธานคณะขับเคลื่อนเพื่อการพัฒนาเขตดุสิต (คคพ.) นายสรสรสิญญ เรืองฤทธิ์ นายนิวัฒน์ เสียงลอย ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต และคณะทำงาน เพื่อหารือการจัดโครงการถนนสายอาหารเขตดุสิต (Dusit Street Food) ซึ่งเป็นการผลักดันให้ย่านอาหารดุสิตเติบโตอย่างเป็นระบบและยั่งยืน พร้อมทั้งเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์สู่นักคิดในระดับชุมชนและระดับสากล โดยมีกิจกรรมสำคัญ ได้แก่ กิจกรรมของอร่อยกินบ่อย ๆ ที่ดุสิต และกิจกรรมดุสิต Art & Craft ซึ่งจัดประชุมเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568 ณ สำนักงานเขตดุสิต

⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน สำหรับบุคลากรสายวิชาการ”

4
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน สำหรับบุคลากรสายวิชาการ” ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน สำหรับบุคลากรสายวิชาการ” ได้รับเกียรติจาก ผศ. ทิพสุดา คิดเลิศ ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และ ผศ. ดร.เอื้ออารี จันทร ผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นวิทยากร โดยมีการแนะนำแพลตฟอร์ม AI ใน OWL และประยุกต์ใช้แพลตฟอร์ม AI ตัวอย่าง ChatGPT, Gemini Claude, SciSpace รวมถึง Deepseek ในการจัดการเรียนการสอน และการสืบค้นงานวิจัย รวมทั้งได้ฝึกปฏิบัติการจริง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 11204 อาคาร 11 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่อง “แนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับขอกำหนดตำแหน่งวิชาการ”

3
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่อง “แนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับขอกำหนดตำแหน่งวิชาการ” ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดกิจกรรม ได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร. นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหาร และกิจการนักศึกษา ผศ.ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และรองศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์คังคิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยี เพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นวิทยากรแลกเปลี่ยนความรู้และแชร์ประสบการณ์ เรื่อง “แนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับขอกำหนดตำแหน่ง วิชาการ” มีสาระสำคัญตั้งแต่ สาขาวิชาที่จะขอกำหนดตำแหน่ง หลักเกณฑ์การขอกำหนดตำแหน่ง กระบวนการยื่นขอกำหนดตำแหน่ง แนวทางการ เขียนงานวิจัย การเผยแพร่ผลงาน การขอทุนสนับสนุนงานวิจัย ปัญหาที่พบและเทคนิคการดำเนินการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.30 - 16.30 น. ณ The Library Cafe' ชั้น 2 สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการสร้างสรรค์ผลงาน สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน”

10
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการสร้างสรรค์ผลงาน สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน” ได้รับเกียรติจาก ผศ. ทิพสุดา คัดเลิศ ผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และ ผศ. ดร.เอื้ออารี จันทร ผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นวิทยากร โดยมีการแนะนำแพลตฟอร์ม AI ใน OWL และประยุกต์ใช้แพลตฟอร์ม AI ตัวอย่าง ChatGPT, Gemini Claude, SciSpace รวมถึง Deepseek ในการสร้างสรรค์ผลงาน รวมทั้งได้ฝึกปฏิบัติการจริง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 09.00 - 12.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ 11204 อาคาร 11 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2(20)/2568

13
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 (20)/2568 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ขอแสดงความเสียใจและไว้อาลัยต่อการจากไปของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน สรุปรประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(17)/2568 เมื่อวันที่ 31 มกราคม 2568 สรุปรประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 2(55)/2568 เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568 สรุปรประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(6) 2568 เมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมกราคม 2568 เสนอต่อผู้บริหารมหาวิทยาลัย และการเสนอข้อคิดเห็นแก่เกียรติยศ ประจำปี 2567 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา เรื่องรายงานผลการประเมินการพิจารณาต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินการด้านกิจการนักศึกษา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 14.00-16.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ครั้งที่ 3/2568

24
Feb
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3/2568 ร่วมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและฝ่ายกิจการนักศึกษา และผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ทั้ง 4 ศูนย์การศึกษา ได้แก่ ศูนย์กรุงเทพมหานคร ประชุมแบบออนไซต์ และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ลำปาง และศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมประชุมแบบออนไลน์ โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ P-S-Y-C-H-O หลักในการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีความสุข การหน้าที่และความรับผิดชอบของบุคลากร งบประมาณในการจัดซื้อวัตถุดิบของนักศึกษา แผนการดำเนินงานประจำปี งบประมาณ 2568 แนวทางความร่วมมือในการจัดการเรียนการสอนสำหรับโรงเรียนมัธยม โดยจัดขึ้นในวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 16.30-17.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams

⋮⋮⋮ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมนักศึกษาและบุคลากรด้านสุขภาพ "ผ่อนคลายเส้นสายด้วยตนเอง"

25
Feb
2025

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมนักศึกษาและบุคลากรด้านสุขภาพ "ผ่อนคลายเส้นสายด้วยตนเอง" จัดโดยโครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้รับเกียรติจากทีมเจ้าหน้าที่หัตถเวชที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านการนวดแผนไทยและทีมงานวิทยาศาสตร์การกีฬา เป็นวิทยากร กิจกรรมในครั้งนี้ช่วยให้บุคลากรได้รับความรู้ในการยืดเหยียดกล้ามเนื้อ การนวดผ่อนคลาย และการดูแลสุขภาพเพื่อลดการเกิดโรคยอดฮิตในวัยทำงาน (Office Syndrome) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ห้องประชุมคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร

26
Feb
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน โดยมี วาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ แนวทางการเข้าร่วมกิจกรรมของโรงเรียนการเรือนของนักศึกษา ที่บูรณาการกับการเรียนการสอน แนวทางการพัฒนาศักยภาพของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และข้อเสนอแนะในการตรวจสอบคุณภาพของนักศึกษา ตามข้อบังคับของผู้สัณนิษฐานอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 16.00-17.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

28
Feb
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ โครงการประชาสัมพันธ์หลักสูตร โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของหลักสูตรฯ เครื่องมืออุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้ประกอบการเรียนการสอน และกิจกรรมที่ทางคณะมอบหมายในงานงานคืนสู่เหย้าพี่น้อง "ชาวการเรือน" ครั้งที่ 1 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.30-14.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

28
Feb
2025

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การปรับปรุงหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2564) ฐานข้อมูลบุคลากร และแผนพัฒนาบุคลากร รวมถึงการดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และด้านวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 14.30-15.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams



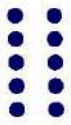
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**1
FEB 2025**

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพนิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎี วัตถุดิบ ของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209

1
FEB 2025

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี หัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

1
FEB 2025

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ ทศเทพ อังสุราภินันท์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตังทอง และหมูสะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

2
FEB 2025

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระตังทอง และข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208

2
FEB 2025

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

3
FEB 2025

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมีผศ.จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู ผัดกะเพรา กับทิมกรอบ บัสมันเนื้อ น้ำพริกขี้หนือ และการแกะสลักผัก ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567

3
FEB 2025

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 83 คน โดยมี คุณจิรฐา ศิริวงศ์ไธชาติ และคุณน้ำฝน น้ำใจดี บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Mixed Fruit Juice Punch ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 8 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

4
FEB 2025

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมี อาจารย์กศเทพ อังสุราภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมคนไทยให้กับโรงเรียนนานาชาติเบิร์คสีย์

4
FEB 2025

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดอบรมคนไทยให้กับ นักเรียนโรงเรียนนานาชาติเบิร์คสีย์ จำนวน 40 คน โดยฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรสาธิตในเมนู ขนมต้ม ณ ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

4-6,8-9
FEB 2025

วันที่ 4 - 6 กุมภาพันธ์ 2568 และวันที่ 8 - 9 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับโครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย โดยสอบภาคปฏิบัติ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201,10205,10206,10304 และ10305 อาคาร 10 ชั้น 2 และ 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผู้บริหาร Darlington College และ World City Links International Partnerships
เข้าพบคณบดีโรงเรียนการเรือน

4
FEB 2025

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับ Mr. David Gartland, Principal of Darlington College และ Mr. Julian Vennis, Director of World City Links International Partnerships สหราชอาณาจักร เข้าพบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เพื่อขอบคุณและปรึกษาแนวทางความร่วมมืออย่างต่อเนื่อง ในโครงการเผยแพร่ความรู้ และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

5
FEB 2025

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมีอาจารย์ชาญณรงค์ ทองอัม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567

5
FEB 2025

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 83 คน โดยมี คุณธีรพรรณ ศรีทอง และคุณวิมลณัฐ บุนนาค บุคคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู พืชชำ ญ ห้องบุญชาติ และห้องสาธิต และบรรยาย อาหาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

6
FEB 2025

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมี อาจารย์ธนกรณ์ คงชู และ อาจารย์ยอภีวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรสาธิต อาหารไทย ในเมนู แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567

6
FEB 2025

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 49 คน โดยมี คุณน้ำฝน น้ำใจดี และบุคคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู Mixed Fruit Juice Punch ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 8 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567

6
FEB 2025

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 5 จำนวน 76 คน โดยมี คุณวฤติยา สมทะนะ และคุณธิญาดา วัฒนธงชัย บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู คาร์ตผลไม้ หอมบุษบาติ และห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567

6
FEB 2025

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 73 คน โดยมี คุณธีรวรรณ ศรีทอง และคุณจารุวรรณ เนตรบุตร บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู พืชซ่า ณ ห้องบุษชาติ และห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567

7
FEB 2025

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2/2567 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 6 จำนวน 73 คน โดยมี คุณธีรวรรณ ศรีทอง และคุณชญาพร พายสุวรรณ บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนู พืชซ่า ณ ห้องบุษชาติ และห้องเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

7
FEB 2025

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิตอาหาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

8
FEB 2025

วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

8
FEB 2025

วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู เปียกปูนกะทิสด และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209

8
FEB 2025

วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209 (วันเสาร์) โดยมี โดยมี อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาล และอาจารย์สมिता มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

9
FEB 2025

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วม เป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัตถุดิบอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208

9
FEB 2025

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 208 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล บันทรักษ์ ให้เกียรติเป็นผู้มอบวุฒิบัตร การจบหลักสูตร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี สาธิตและควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย วน ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร นานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

10
FEB 2025

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วม เป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 21 คน ทดสอบอาหารไทย ภาคปฏิบัติ โดย อาจารย์ทัศนเทพ อังสุราภินันท์ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568

11
FEB 2025

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดย ไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนูชาลาเปาไส้กระเพราไก่ ณ ห้องICR 23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงาน
โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

13
FEB 2025

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณะศึกษาดูงานซึ่งเป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 3 และคณาจารย์ จากโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 43 ท่าน โดยบรรยายความเชื่อมโยงและการบูรณาการ งานด้านวัตถุดิบ การจัดการพื้นที่และงานครัว การปรุงประกอบอาหาร กับงานด้านการบริการ พร้อมทั้งนำเยี่ยมชมห้องเรียน และห้องปฏิบัติการต่าง ๆ และแนะนำหลักสูตรการอบรมทั้งระยะยาวและระยะสั้นของศูนย์ฝึกฯ เพื่อเป็น แนวทางในการพัฒนาศักยภาพตลอดจนสร้างความเข้าใจในงานบริการ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

14
FEB 2025

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาอพนิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ วัตถุดิบของอาหารไทย และ อาจารย์กศเทพ อังสุราภินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติและ สาธิตอาหารไทย ในเมนู ส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและ สาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

14
FEB 2025

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรม วัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยได้รับความร่วมมือจากสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการนำ คณะอาจารย์และนักเรียนเยี่ยมชมมหาวิทยาลัย ได้แก่ Home Bakery โครงการอาหารกลางวัน 1 (Food Street) One World Library อาคารพลศึกษา และ ศาลหลวงปู่ชี่ยมมงคล



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209

15
FEB 2025

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ณ ห้องบุญชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

15
FEB 2025

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวเหนียวกระฉีก ข้าวเหนียวสังขยา และขนมต้ม ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

15
FEB 2025

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนู ผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระถางทอง และข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568

16
FEB 2025

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดย ไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์พัชร์ศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู โคเกะ ฌอง ห้องปฏิบัติการ 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

17
FEB 2025

วันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรม วัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยมีอาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู ผัดกะเพรา กับทิมกรอบ มัสมั่นเนื้อ น้ำพริกปลาร้า และแกงส้มผักรวม ห่อขี้ผึ้ง และสาหร่าย และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**18
FEB 2025**

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยมีอาจารย์ชาญณรงค์ ทองอัม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**19
FEB 2025**

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยมีอาจารย์ธนกรณ์ คงชู และ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

20
FEB 2025

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจ วิสุทธีแพทย เป็นวิทยากรสาธิต อาหารไทยในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมหูกขับ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

21
FEB 2025

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน ทดสอบอาหารไทยภาคปฏิบัติ โดยอาจารย์ทัศนเทพ อังสุรภินันท์ ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

22
FEB 2025

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

22
FEB 2025

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา รายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อักษรรัตน์ อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง อาจารย์พุกธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์นลินรัฐ รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรผู้ควบคุมการสอบภาคทฤษฎี และสอบภาคปฏิบัติ ในการวัดทักษะแลปกริ่ง และการประกอบอาหาร ในเมนู กะเพราหมูสับคลุกข้าว ข้าวกะเพราหมูสับไข่ดาว และผัดไทยกุ้งสด ณ ห้องปฏิบัติการ 10301 10304 และ 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209

22
FEB 2025

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 209 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก และศิลปะในการจัดแต่งจานอาหารด้วยพืชผักผลไม้ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

23
FEB 2025

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัดฤดูใบไม้ผลิ อาหารไทยและสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568

27
FEB 2025

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารโดย ไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ชลธิดา ศิริธนาภรณ์พันธ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเรื่องภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว ณ ห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม



กุมภาพันธ์
2568

จัดอบรมหลักสูตร ระบะขาว / ระบะลิ้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
รุ่น 208 - 209 (plus)

ปฏิบัติงานสอนนักศึกษา และดูแลนักศึกษาฝึกงาน

- สอนนักศึกษาปี 2 รายวิชา
เทคนิคการผลิตลูกก๊ี้และเค้ก
ตอนเรียน A B C D
- สอนนักศึกษาปี 3 รายวิชาเลือก
อาหารว่าง
- สอนนักศึกษาปี 1 ตอนเรียน A4
B4วิชาเทคนิคการผลิตเบเกอรี่



ศูนย์ปฏิบัติการวิชาการ
และวิชาชีพ

จัดโครงการบริการ วิชาการ

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568
เมนู ซาลาเปากระเพราไก่ โคเกะ อบรมทฤษฎี
ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว
- วันที่ 1 8 15 22 ก.พ. 68 สอนนักศึกษาสถาบัน
เทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ
และสอบวัดผล
- วันที่ 3 5 - 7 ก.พ. 68 จัดกิจกรรม I Choose ปี
การศึกษา 2568 ภาคเรียนที่ 2 ให้กับ
โรงเรียนสาธิตละอออุทิศในเมนู Mocktails
พืชซ่า ทาร์ตผลไม้
- จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหาร
สู่สากล World City Links 2025 รุ่นที่ 1 - 4
ระหว่างเดือน ม.ค.- ก.พ. 68

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล กุมภาพันธ์ 2568

งานผลิต

- ผลิตขนมปังจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่ ขนมปังไส้ขาว เช่น ขนมปังไส้หมูหยอง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังไส้ครีมสด ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้เนย คุกกี้ช็อคชิพ ชอฟคุกกี้ คุกกี้ลิงคโปร บราวนี่
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ แยมโรล ชิฟฟ่อนเค้ก เค้กมะพร้าว เค้กหน้านิ่ม
- ผลิตชุดอาหารเช้าไข่ดาว ออมเล็ก วาฟเฟิล ไส้ขาวหวาน โต้เกี้ยวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง พร้อมเครื่องดื่ม

สถานที่จำหน่าย

หน่วยงายภายใน

- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านจำหน่ายอาหารฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

หน่วยงายภายนอก

- รพ.ทหารผ่านศึก
- สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 100,578 บาท
- ผลิตอาหารว่างงานจัดเลี้ยง ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล มูลค่าประมาณ 5,344 บาท
- ผลิตอาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรม หรือใช้บริการศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 23,225 บาท
- ผลิตเบเกอรี่งานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 1,240 บาท
- ผลิตอาหารว่างนักเรียน โรงเรียนสาริตละออุทิศ จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 16,182 บาท



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0) 2244-5091-3 +66 (0) 2244-5090

02-2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหรนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



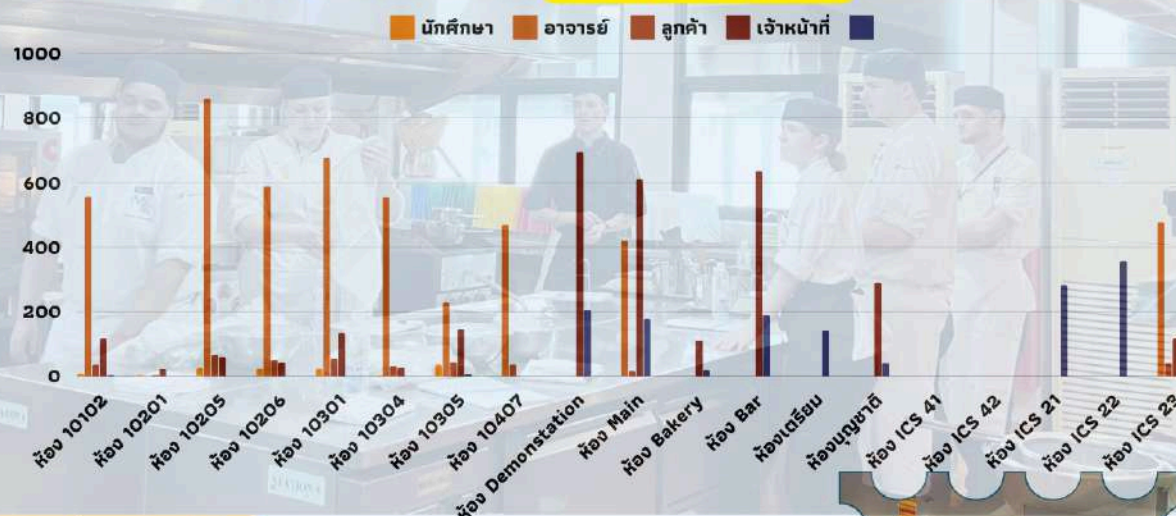
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหรนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 28 ก.พ. - 1 มี.ค. 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหรนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหรนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา
ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่ง
ซื้อ กับผู้ค้าส่ง

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกุมภาพันธ์

นักศึกษา จำนวน 5,672 คน

อาจารย์ จำนวน 514 คน

ลูกค้า จำนวน 3,148 คน

เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,671 คน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหรนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป





ฝ่ายผลิตอาหาร ประจำศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายในมหาวิทยาลัย
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล และช่องทางออนไลน์ต่างๆ



รายการอาหารพิเศษ

- ผลิตอาหารให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร (London Bangkok World City Links)
- ข้าวไก่ทอดน้ำปลา 30 กล่อง
- ข้าวผัดทะเล 30 กล่อง
- ข้าวกะเพราหมูสับ ไช้ดาว 135 กล่อง
- ข้าวไก่กระเทียม ไช้ดาว 90 กล่อง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

ฝ่ายสำนักงาน



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



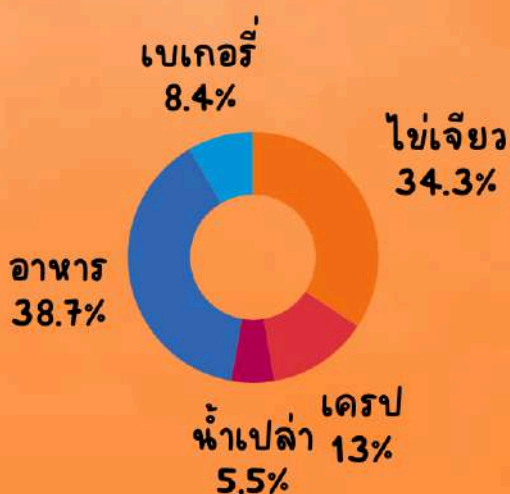
อบสม London
Bangkok World City Links 4/2025
(Traditional Thai Cuisine)
วันที่ 14-23 ก.พ. 68



หลักสูตรอบรมการประกอบอาหารไทย
สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
วันที่ 16 พ.ย. 67 - 22 ก.พ. 68



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568



Food Street
รวม 227,264 บาท



เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
และภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียนฝึกข้อความของบุคลากร
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 51)



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 101 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 4 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 0 คน
บุคลากรเข้าใหม่ 0 คน



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



พนักงานจำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงานประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง

1

ส่วนงานซ่อมบำรุง



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

1. เดินท่อน้ำดี น้ำเสีย เพื่อติดตั้งตู้แช่แข็ง ห้องครัวฮาลาล
2. เปลี่ยนข้อต่อท่อน้ำร้อนคาปาอาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
3. เปลี่ยนสายน้ำดี ซิงค์น้ำห้อง ICS 22 อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
4. ซ่อมเครื่องตีแป้ง คิทเช่นเฮท
5. ติดตั้งระบบไฟฟ้าตู้แช่แข็ง ห้องครัวฮาลาล
6. ติดฟิล์มลวดลายกระจกที่ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
7. เปลี่ยนหลอดไฟ LED ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
8. ทำการย้ายตู้แช่แข็งไว้บริเวณอาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
9. ซ่อมท่อน้ำบริเวณกันสาดอาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
10. ติดตั้งนาฬิกาดิจิตอล ในห้องปฏิบัติการอาหาร
11. เปลี่ยนก๊อกน้ำซิงค์ล้างจานที่อาคารพยาบาลชั้น 5
12. เปลี่ยนล้อรถเข็นจำนวน 1 คัน
13. ติดต่อท่อน้ำดีเหล็กกล้าในที่ผุออกเปลี่ยนเป็นพีวีซี
14. ล้างชุดดูดควัน ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
15. ล้างแอร์ห้องแอร์ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
16. ทาสีพื้นโรงแก๊สหลังศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
17. ซ่อมตู้อุ่นชาอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10

1. ทำความสะอาดหัวเตาแก๊ส ห้อง 10304, 10206
2. ทำการล้างระบบดูดควันในครัว ห้อง 10206, 10304
3. ล้างพัดลม พัดตู้สต็อก
4. เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12

1. ล้างระบบแอร์ห้องปฏิบัติการ อาคาร 12 ทั้งหมด
2. ซ่อมระบบแอร์ห้องครัวเมน จำนวน 1 ตัว

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

1. เปลี่ยนล้อรถเข็นจำนวน 1 คัน
2. ติดตั้งระบบไฟฟ้าเตาอบอาคารปรางค์มัย 2
3. ติดตั้งเครื่องนึ่งข้าวอาคารปรางค์มัย 2
4. ทำโครงสร้างเตาสำหรับวางเครื่องนึ่งข้าว
5. ติดตั้งระบบไฟฟ้าสำหรับเครื่องนึ่งข้าวอาคารปรางค์มัย 2
6. ทำโครงผนังเตาอบอาคารปรางค์มัย 2
7. เปลี่ยนแบตเตอรี่จักรยานไฟฟ้า

2

ส่วนงานสนับสนุน



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

3

ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ

1. งานออกแบบงาน ปรับปรุง ห้องปฏิบัติการ สำหรับงบประมาณ 2568
2. งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับงบประมาณ 2569
3. งานออกแบบห้องปฏิบัติการให้กับหน่วยงานภายนอก
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



4

ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน

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



ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง

รวมทั้งสิ้น
13,050 บาท





มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568



จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568
สื่อข่าวสาร 110 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 452 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 329 ชิ้นงาน

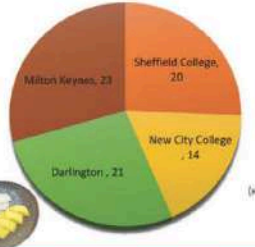


สื่อเคลื่อนไหว (Tiktok / Reel / IG)



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โครงการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมและโภชนาการอาหารสุขภาพ (เดือนกุมภาพันธ์-กุมภาพันธ์ 2568)
 World City Links International Partnership อาหารสุขภาพใจ (WCL)



Location	Count
Milton Keynes	23
Sheffield College	20
New City College	14
Darlington	21

www.chefschool.dusit.ac.th



One Page ข่าว

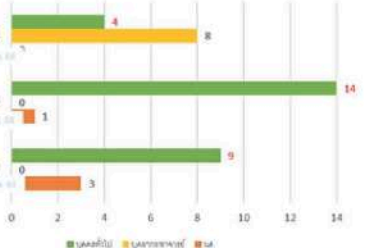


หลักสูตรอบรมระยะยาว ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568



Course	Count
หลักสูตรอบรมระยะยาว	27
งานนิเทศภาพอาหาร (Photo) ทุ. 208.	20
งานนิเทศภาพอาหาร (Photo) ทุ. 209. 15	15

โครงการบริการวิชาการ 5/2568 ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568



Project	Count
การนำเสนองานด้านอาหาร	4
นิเทศภาพอาหาร	14
งานภาพโปรโมตอาหาร	9



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ | sdu_chefschool | @783eeba | www.chefschool.dusit.ac.th

รายงานการปฏิบัติงาน

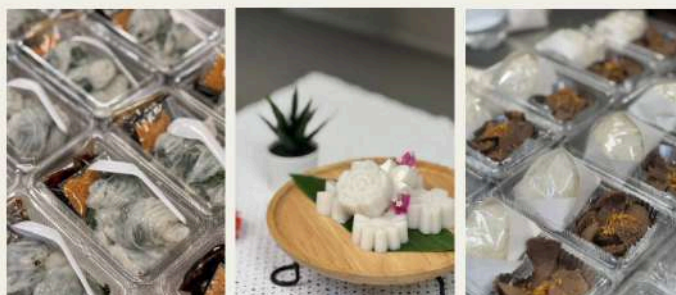
ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ กุมภาพันธ์ 2568

“ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
เจ้าหน้าที่หน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ”



อาหารหลัก

ข้าวหมูสามชั้นน้ำจิ้มซีฟู้ด เส้นหมี่ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว
มะขามี่แห้งต้มยำ ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น ข้าวกระเพราไข่เยี่ยวม้า ข้าวไข่ชั้นกุ้ง



อาหารว่าง / อาหารว่าง

ข้าวเหนียวหมูปั้นก้อน ขนมจีน ไข่ลูกเขย ซาลาเปาซาไทย ทอดมันปลา ปอเปี๊ยะทอด
ข้าวเหนียวต้มน้ำกระเทียม กุ้งแช่เย็นปากหม้อ ห่อหมกปลา ขนมหวาน
วุ้นสังขยา บวดฟักทอง ขนมเผือก ถั่วแปบ บัวลอยเผือก สังขยาฟักทอง



รายการอาหารเมนูพิเศษ จากมาตรฐานกรมราชชนนี

1. ข้าวหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว 15กล่อง
2. ข้าวปลาตอลี่คั่วพริกเกลือ 30 กล่อง

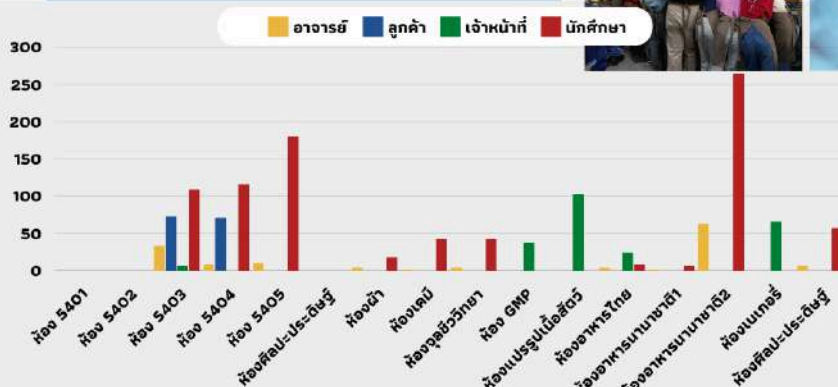


งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมกับสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 2 สุพรรณบุรี จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ระดับ 1 จากผู้เข้าร่วมโครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ระหว่างวันเสาร์ที่ 4 มกราคม 2568 ถึงวันอาทิตย์ที่ 2 กุมภาพันธ์ 2568 โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วรานิ เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี พร้อมด้วยผู้บริหาร ในการเข้าเยี่ยมชมการสอบ โดยจัดสอบปฏิบัติ ระหว่างวันที่ 22-23 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 08.30-16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้อง 5403 ชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Professional Thai Chef) ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ได้จัดกิจกรรม iChoose Arts of Food and Flower โดยหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารปรโมทย์2
- หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ได้รับเชิญจากเทศบาลเมืองสุพรรณบุรี ในการเป็นวิทยากรสาธิตอาหาร ในเมนู "น้ำอ้อกุ้ง" ในงาน มหกรรมอาหารอร่อยและของดีเมืองสุพรรณบุรี ครั้งที่ 23 ณ เวทีประกวด สาธิต โชว์ ชิม อาหารอร่อยเมืองสุพรรณบุรี ในวันอาทิตย์ ที่ 16 กุมภาพันธ์ 2568 ณ สนามกอล์ฟสาธิต จังหวัดสุพรรณบุรี



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกุมภาพันธ์

นักศึกษา จำนวน 844 คน
อาจารย์ จำนวน 135 คน
ลูกค้า จำนวน 144 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 236 คน



รายงานการปฏิบัติงาน เดือน กุมภาพันธ์ 2568

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

• ข้อมูลการเงิน

กระแสเงินสดเข้า กระแสเงินสดออก
4.03 ล้านบาท 5.10 ล้านบาท

ข้อมูลงบประมาณ

โครงการอบรม

- ระยะสั้น เดือน ก.พ.68 **งบ 262,340 บาท**
- ระยะยาวหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 210 Plus **งบ 228,920 บาท**

โครงการบริการวิชาการ

- บริการวิชาการ 13/2568 (โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน ก.พ.68) **งบ 153,600 บาท**

โครงการอื่นๆ

- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ1 เดือน ก.พ.68 **งบ 15,680 บาท**
- โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 4/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 4 ปี 2568 **งบ 274,390 บาท**

สินค้าคงเหลือ

>>>

272,973.55 บาท

<<<

ชุดปฏิบัติการอาหาร 17,831.55 บาท
ชุดมิดเซฟ 136,620.00 บาท
ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม 118,522.00 บาท

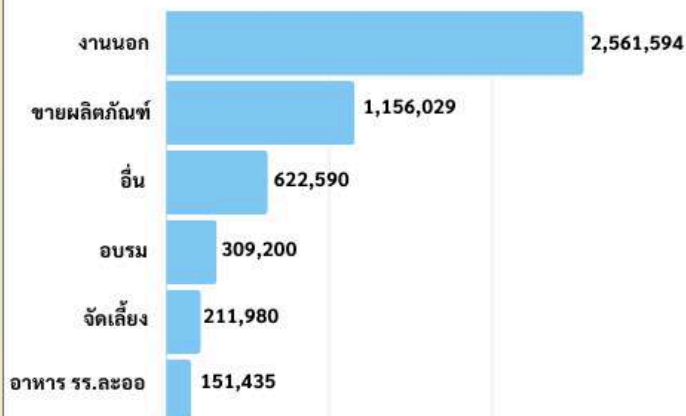


• ข้อมูลเจ้าหนี้ ลูกหนี้

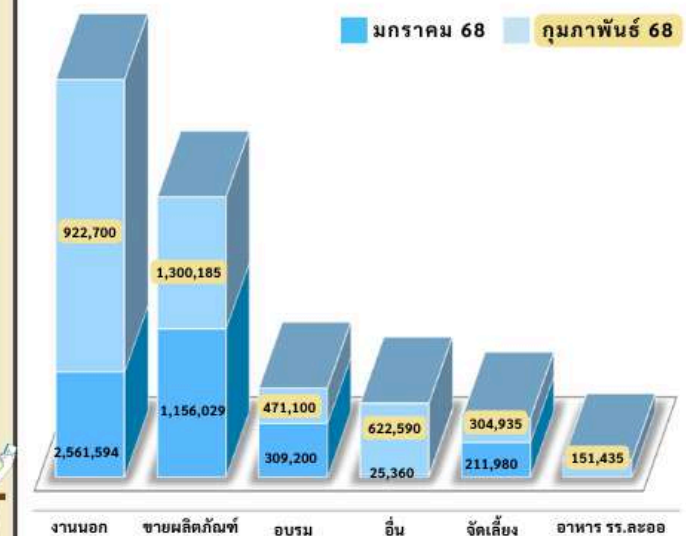
ลูกหนี้ ประมาณ 940,261 บาท
เจ้าหนี้ ประมาณ 1,304,195.66 บาท

ข้อมูลรายรับ

รายรับ กุมภาพันธ์ 2568



เปรียบเทียบรายรับ





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล / ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ / ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ / ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำห้วย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษารูปแบบสหกิจศึกษา / ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



การปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ผลิตอาหารกลางวันกล่องสำหรับนักศึกษาพยาบาล เยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานทำบุญบ้านคุณพรเทพ (เลียงเพลพระ) ณ กรุงเทพมหานคร
- ทำบุญอาคารปฏิบัติการอาหารแปรรูป วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานสัมมนา “บทบาทและเทคนิคการให้คำปรึกษาด้านการแนะแนวการศึกษา ปังบประมาณ 2568”
- งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2568 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568
- วิทยาการสาธิตอาหารไทย โครงการ London-Bangkok World City Link 2025

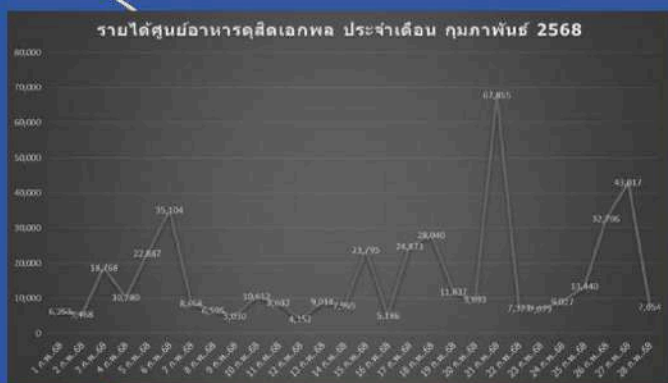




ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเช้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็คยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร
- จัดซื้อวัตถุดิบให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพล โรงเรียนสาริตถะระออุทิศ และ นักศึกษาใช้สำหรับการเรียนการสอน
- จัดทำเอกสารการเบิกจ่ายวัตถุดิบ
- (ใบสั่งซื้อ, ใบอนุมัติการสั่งซื้อ, ใบปะหน้า, ใบสรุปค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการจัดซื้อวัตถุดิบ)
- ตรวจสอบรายละเอียดของใบสั่งซื้อวัตถุดิบ
- ตรวจสอบความสดใหม่ของวัตถุดิบ
- จัดทำข้อมูลต้นทุนและรายได้ในรูปแบบของกราฟ





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

เดือน กุมภาพันธ์ 2568

- วันจันทร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 บริการอาหารกลางวันสำหรับนักศึกษาพยาบาลเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- วันจันทร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 งานตรวจรับงานงวดที่ 2(งานปรับปรุงรั้วและกำแพงกันดิน)และงวดที่22(งานอาคารศูนย์ยกระดับทักษะด้านการศึกษา)
- วันพุธที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 งานแลกเปลี่ยนเรียนรู้การเข้าศึกษาต่อระดับมัธยมศึกษาปีที่1 ปีการศึกษา 2568
- วันเสาร์ที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 งานทำบุญบ้านคุณพระเทพ (เลียงเพลพระ) นอกสถานที่
- วันจันทร์ที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 ต้อนรับคณะอบต. จังหวัดกระบี่ ศึกษาดูงานด้านเกษตร ณ หอมขจรฟาร์ม มสค.วช.สุพรรณบุรี
- วันอังคารที่ 11-12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 งานรับรองผู้ทรงคุณวุฒิฯ (ท่านทรงชัย)
- วันพฤหัสบดีที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 ต้อนรับคณะสวนจิตรลดา ศึกษาดูงานด้านเกษตร ณ หอมขจรฟาร์ม มสค.วช.สุพรรณบุรี
- วันเสาร์ที่ 15 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 งานต้อนรับนักศึกษาปริญญาเอก ศึกษาดูงานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- วันจันทร์ที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 งานทำบุญอาคารปฏิบัติการอาหารแปรรูป
- วันเสาร์ที่ 22-23 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 งานสัมมนา"บทบาทและเทคนิคการให้คำปรึกษา ด้านการแนะแนวการศึกษา ปีงบประมาณ ๒๕๖๘"
- วันเสาร์ที่ 22-23 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 โครงการอบรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ
- วันอังคารที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 บริการอาหารกลางวันลูกค้า VIP (ท่านรองฯวรานิ)
- วันพุธที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 งานประชุมหัวหน้าส่วนจังหวัดสุพรรณบุรี ประจำปี 2568 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568
- วันศุกร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 งานจัดนิทรรศการ การฝึกปฏิบัติการสอนนักศึกษาสาขาวิชาประถมศึกษา
- วันศุกร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 งานการนำเสนอผลงานวิจัยด้วยวาจากับนักศึกษาสาขาปฐมวัย
- วันที่ 1-28 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568 ขายอาหารให้แก่นักเรียน และผู้ปกครองโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ





งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568



ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมหีบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลาการและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แคะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้จัดกิจกรรมแนะนำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบอาหารและการบริการในต่างประเทศ
ให้กับนักศึกษา

28
Feb 2024

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2568 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกับศูนย์แนะแนวการศึกษาโครงการแลกเปลี่ยนนานาชาติ International Education Exchange Thailand (IEE) ได้จัดกิจกรรมแนะนำการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบอาหารและการบริการในต่างประเทศ ให้กับนักศึกษาเพื่อเป็นแนวทางให้กับนักศึกษาที่สนใจการฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ ได้ทราบข้อมูลและการเตรียมความพร้อมก่อนเข้าร่วมโครงการ นอกจากนี้ นักศึกษายังได้รับการเข้าร่วมกิจกรรมการทดสอบความรู้ด้านภาษาอังกฤษ (Pre TOEIC) จากการทำแบบทดสอบจาก IEE เพื่อเป็นการพัฒนานักศึกษาในด้านทักษะทางภาษาอังกฤษ ณ ห้อง 308 อาคารปฏิบัติการการบัน ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



THCCA Academy

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม THACCA Academy หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้งที่ 15 ประกอบด้วยเมนู ผัดพริกขิงปลาฟู ผัดจ่าทะเล และผัดผักนึ่งไฟแดง



โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อศพงษ์ อุประวรรณ และอาจารย์กมลชนก กนกาน เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐานเดียวกับผู้เชี่ยวชาญระดับ 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 หนึ่งเชฟอาหารไทย ซึ่งเป็นการเรียนภาคปฏิบัติ ครั้งที่ 16 ประกอบด้วยเมนู ข้าวต้มมัด ขนมครก ถักรวม และข้าวเหนียวมะม่วง



โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย

หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1



โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เหมวัลลภ และอาจารย์ธนธาดา แสงสวัสดิ์ เป็นวิทยากรในครั้งนี้ จัดขึ้นในวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของนโยบาย OFOS ที่ตั้งเป้าหมายพัฒนาและยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทยให้มีมาตรฐาน เดียวกัน ผู้เข้าอบรมจะได้ Upskill-Reskill ทักษะการทำอาหารของพ่อครัวแม่ครัวระดับหมู่บ้านให้กลายเป็น "เชฟระดับมืออาชีพ"





**SDU
LAMPANG**

**ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือ
แรงงานแห่งชาติ**



ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ภายใต้โครงการ บริการวิชาการของศูนย์การศึกษาลำปาง ได้ร่วมมือกับสถาบัน พัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง ในการดำเนินงานทดสอบ มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับผู้เข้าทดสอบทั้งหมดหลักสูตร THACCA ACADEMY เชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการ หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย จำนวน 29 คน เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพแรงงานไทยให้สอดคล้อง กับความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน



พร้อมทั้งยกระดับศักยภาพเชฟอาหารไทย ให้มีทักษะการประกอบอาหารที่มี ประสิทธิภาพ กลายเป็น “เชฟระดับมืออาชีพ” ต่อไป กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นระหว่างวันที่ 5-7 กุมภาพันธ์ 2568 ณ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ม.สวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



**SDU
LAMPANG**

ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ



ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ มหาวิทยาลัย
สวณดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ภายใต้โครงการบริการ
วิชาการของศูนย์การศึกษาลำปาง ได้ร่วมมือกับสถาบัน
พัฒนาฝีมือแรงงาน 10 ลำปาง ในการดำเนินงานทดสอบ
มาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย
ระดับ 1 โดยมีผู้เข้าร่วมการทดสอบจำนวน 14 คน
(SPARKLE) ในการนี้ นายเสกสรรค์ ขาวสังข์ ผู้อำนวยการ
กลุ่มงานมาตรฐานฝีมือแรงงานและรับรองความรู้
ความสามารถ ได้มาเยี่ยมชมและให้คำชี้แนะการพัฒนาการ
ดำเนินงานด้านมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติให้มี
ประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพแรงงานไทย และยกระดับทักษะ
ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในยุคปัจจุบัน
(SPARKLE) กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นระหว่างวันที่ 13-14
กุมภาพันธ์ 2568 ณ มหาวิทยาลัยสวณดุสิต
ศูนย์การศึกษาลำปาง



ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ
ม.สวณดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดกิจกรรมฐานเทคนิคการถ่ายภาพอาหารและเครื่องดื่ม
เพื่อต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนมัธยมวิทยา

7
Feb 2025

ในวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2568 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง จัดกิจกรรม "ฐานการเรียนรู้การประกอบอาชีพ" เพื่อต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนมัธยมวิทยา โดยทางสาขาได้จัดกิจกรรมฐานเทคนิคการถ่ายภาพอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตั้งค่าความละเอียดกล้อง ทำให้ทราบเทคนิคการถ่ายรูปให้สวย และได้ภาพถ่ายที่คมชัด ความละเอียดสูง ทำให้สามารถถ่ายรูปออกมาได้หลากหลายสไตล์ เป็นหนึ่งในช่องทางที่ช่วยพัฒนาทักษะ และต่อยอดไปสายงานอาชีพอื่น ๆ ได้ เช่น ช่างถ่ายภาพ นักออกแบบ เป็นต้น โดยกิจกรรมเริ่มต้นด้วยการกล่าวต้อนรับโดย ดร.ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการศึกษา ศูนย์การศึกษา ลำปาง และ นายพีระพันธ์ ตันวงศ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ โรงเรียนมัธยมวิทยา กล่าวถึงวัตถุประสงค์กิจกรรมฯ ตามด้วยกิจกรรมเวิร์กช็อปและแบ่งกลุ่มเรียนรู้ นักเรียนได้สัมผัสประสบการณ์จริงผ่านฐานอาชีพต่าง ๆ ก่อนปิดท้ายด้วยการสรุปกิจกรรมและมอบของรางวัล สร้างแรงบันดาลใจในการประกอบอาชีพในอนาคต

:: สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
:: โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง



อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการพัฒนาหลักสูตร/ชุดองค์ความรู้ เพื่อการพัฒนาศักยภาพของชุมชน
ในพื้นที่จังหวัดแพร่

24
Feb 2024

ในวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2568 ผศ.ดร.อรรถ ชันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการพัฒนาหลักสูตร/ชุดองค์ความรู้ที่เหมาะสมสอดคล้องกับการพัฒนาศักยภาพของชุมชนในพื้นที่จังหวัดแพร่ ณ ห้องประชุมสภา วิทยาลัยชุมชนแพร่ ตำบล น้ำชำ อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง Suan Dusit University Trang Center



“ศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา ดำเนินโครงการ SDU RUN ON THE BEACH”

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2568 คณะกรรมการพัฒนานักศึกษา ดำเนินโครงการ SDU RUN ON THE BEACH ณ หาดปากเมง จ.ตรัง ในโครงการส่งเสริมให้นักศึกษาได้มีการออกกำลังกาย มีสุขภาพที่ดี และจัดให้มีการดูแลสิ่งแวดล้อมเก็บขยะที่ชายหาดปากเมง ซึ่งโครงการดังกล่าวสอดคล้องกับเป้าหมาย SDGs ในหลายมิติ ตามเป้าหมาย 3 : สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี เป้าหมาย 14 : การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากระบบนิเวศทางทะเล โดยมี ดร.ทรงศักดิ์ ชยาบุเคราะห์ อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา เข้าร่วมโครงการดังกล่าว โครงการมีการจัดกิจกรรมทุกเดือนอย่างต่อเนื่อง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



**“บุคลากรและนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
ร่วมกิจกรรมโครงการเดิน - วิ่ง ประเพณี พี่ชวนน้องสู่ชุมชน ประจำปี 2568
EXECERCISE FOR HEALTH FESTIVAL
เพื่อเสริมสร้างวินัยการออกกำลังกายดูแลสุขภาพของนักศึกษา”**

บุคลากรและนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมกิจกรรมโครงการเดิน - วิ่ง ประเพณี พี่ชวนน้องสู่ชุมชน ประจำปี 2568
EXECERCISE FOR HEALTH FESTIVAL เพื่อเสริมสร้างวินัยการออกกำลังกายดูแลสุขภาพของนักศึกษา เมื่อวันเสาร์ที่ 8 กุมภาพันธ์ 2568
เวลา 05.00 น. ณ ศูนย์กีฬา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



“คณะกรรมการพัฒนาภาษาอังกฤษ ร่วมกับ องค์การนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมประกวดร้องเพลงรัก VERSION ภาษาอังกฤษ ในชื่อริม ENGLISH LOVE SONG KARAOKE CONTEST”

คณะกรรมการพัฒนาภาษาอังกฤษ ร่วมกับ องค์การนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมประกวดร้องเพลงรัก Version ภาษาอังกฤษ ในชื่อริม English love song karaoke contest เพื่อพัฒนาทักษะการใช้ภาษาอังกฤษของนักศึกษาและบุคลากรผ่านกระบวนการร้องเพลง และเสริมสร้างกิจกรรมสร้างความสุขให้กับนักศึกษา เมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2568 ชิงเงินรางวัลรวม 1,000 บาท ณ เวที ครัวสวนดุสิตตรัง โดยมีผู้เข้าร่วมประกวดแข่งขันจำนวน 6 คน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง Suan Dusit University Trang Center



“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม

เติมพลังชีวิตด้วยการบำเพ็ญประโยชน์ เพื่อคุณค่าของชีวิต ในรายวิชาคุณค่าของความสุข”

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรม เติมพลังชีวิตด้วยการบำเพ็ญประโยชน์ เพื่อคุณค่าของชีวิต ในรายวิชาคุณค่าของความสุข ของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยานี เพชรศรีช่วง โดยมีกิจกรรม ดังนี้ กิจกรรมที่ 1 วัดทุ่งหลวง วัดมะปราง อ.วังวิเศษ กิจกรรมที่ 2 มีสียัดบูรีลยาภิบาลบ้านคูหิน อ.สิเกา ปัต กวาด เช็ด ถู ล้างห้องน้ำ กิจกรรมที่ 3 หาดคลองสน อ.สิเกา ปลูกต้นไม้เพื่อลดฝุ่น PM2.5 ร่วมกับท่านนายอำเภอสิเกา ท่านนายกอบต.บ่อหิน และกิจกรรมที่ 4 เก็บขยะชายหาด หาดหัวหิน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



“ผู้บริหารและบุคลากรและนักศึกษา ร่วมกิจกรรม วอร์คแรลลีการกุศล ประจำปี 2568 เพื่อหารายได้สำหรับการสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ เพื่อเด็กและเยาวชนในสถานพินิจ”

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2568 ดร.ธีรเดช รักไทย รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคณะกรรมการสงเคราะห์เด็กและเยาวชนฯ บุคลากรและนักศึกษา ร่วมกิจกรรมวอร์คแรลลีการกุศล ประจำปี 2568 เพื่อหารายได้สำหรับการสนับสนุนกิจกรรมต่างๆ เพื่อเด็กและเยาวชนในสถานพินิจ โดยมี ผู้อำนวยการสถานพินิจและคุ้มครองเด็กและเยาวชนจังหวัดตรัง คณะกรรมการสงเคราะห์สำหรับสถานพินิจฯ เจ้าหน้าที่ภาคเอกชน และประชาชน ร่วมกิจกรรม โดยได้รับเกียรติจาก พันจ่าโท อนันต์ บุญสำราญ รองผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง เป็นประธานเปิดกิจกรรม ณ สวนทับเที่ยง อำเภอเมืองตรัง จังหวัดตรัง คณะกรรมการสงเคราะห์เด็กและเยาวชนฯ มีเป้าหมายหลักคือการดูแลเด็กและเยาวชนในสถานพินิจฯ เพื่อให้สามารถกลับตัวเป็นคนดีและกลับมาพัฒนาสังคมได้ในอนาคต สนับสนุนการพัฒนาเด็กและเยาวชน รวมทั้งยังมีการร่วมกันดูแลสวัสดิภาพและความเป็นอยู่ของเด็กและเยาวชน มีการทำหน้าที่เป็นพ่อแม่อุปถัมป์ ให้ความช่วยเหลือในด้านการศึกษา จัดซื้ออุปกรณ์หรือเครื่องใช้ที่จำเป็นเพื่อเด็กและเยาวชนจะได้มีคนดีสู่สังคมต่อไปในอนาคต

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



“ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1”

ระหว่างวันที่ 21 - 23 กุมภาพันธ์ 2568 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้ดำเนินการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้แก่บุคคลภายนอก และนักศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เพื่อส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานฝีมือแรงงาน ด้านการประกอบอาหารไทยให้ได้ตามมาตรฐานที่กรมพัฒนาฝีมือแรงงานกำหนด ทั้งยังเป็นการสนับสนุนให้นักศึกษาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้มีความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารไทยอย่างถูกต้อง สร้างคุณค่าและความภาคภูมิใจให้กับผู้ทดสอบผ่านกระบวนการทดสอบตามมาตรฐาน สาขาอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และสามารถนำไปต่อยอดในสายอาชีพได้ในอนาคต ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



**มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมกับเทศบาลนครตรัง
จัดโครงการจัดการเรียนการสอนระบบสองภาษา MINI ENGLISH PROGRAM (MEP) ปีการศึกษา 2568
กิจกรรมลิทเติลเชฟ (LITTLE CHEF) โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง)**

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง ร่วมกับเทศบาลนครตรัง จัด "กิจกรรมลิทเติลเชฟ" (The Little Chef project) สนับสนุนโครงการจัดการเรียนการสอนระบบสองภาษา "กิจกรรมลิทเติลเชฟ" (The Little Chef project) ประจำปีการศึกษา 2568 โดย นายอภิรักษ์ นาคฤทธิ์ ผู้อำนวยการสถานศึกษาโรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง) เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม จัดขึ้นระหว่างวันที่ 13,14,17,18,19,20 และ 21 กุมภาพันธ์ 2568 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง กิจกรรมดังกล่าวนี้ จัดขึ้นเพื่อให้นักเรียน โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลฝันที่เป็นจริง) ได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษผ่านคำศัพท์และประโยคโดยใช้กระบวนการทำอาหาร หรือเบเกอรี่ เป็นฐานการเรียนรู้ ให้ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น อันเป็นการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สร้างความมั่นใจในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารภายใต้สถานการณ์จริง ที่จะนำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน โดย คณะอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา ร่วมเป็นวิทยากร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ตรวจเยี่ยมการดำเนินงาน และประชุมบุคลากรศูนย์การศึกษา ตรัง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมศูนย์การศึกษา ตรัง ในส่วนของการซ่อมบำรุงอาคารสถานที่ วางแผนการดำเนินงานในการเพิ่มสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับนักศึกษา และประชุมบุคลากร ศูนย์การศึกษา ตรัง ตามแนวทางขับเคลื่อน The Power of SDU ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง คณะผู้บริหาร พร้อมบุคลากร ร่วมประชุมและรับฟังคำแนะนำในการปฏิบัติงานตามแนวทางของมหาวิทยาลัย ในวันจันทร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕ ๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

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

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

02 4239449