

NEWSLETTER

SCHOOL OF CULINARY ARTS



จดหมายข่าว โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2568

www.food.dusit.ac.th



01 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกแบบอาหารและบริการอาหารในงานเทศกาลงานออกแบบกรุงเทพฯ 2568 (BANGKOK DESIGN WEEK 2025)

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.นิพัทธ์ชนก เกตุพิณิจ ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร และทีมคณาจารย์โรงเรียนการเรือน ร่วมพิธีเปิดงานเทศกาลงานออกแบบกรุงเทพฯ 2568 (Bangkok Design Week 2025) ย่านพระนครและย่านบางลำพู-ข้าวสาร โดยมีนายชัยชาติ สิริพันธุ์ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร กล่าวเปิดงาน เมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ลานคนเมือง ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร โดยโรงเรียนการเรือนนำทีมอาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปี 3 จัดกิจกรรมการออกแบบอาหารและจัดบริการอาหารบนรถ Food truck กิจกรรมฯ “บำรุงเมือง บำรุงพุง - Happy Tummy” และจำหน่ายอาหารให้กับผู้ร่วมงาน จัดขึ้นระหว่างวันที่ 15-23 กุมภาพันธ์ 2568 การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ เป็นการบูรณาการในรายวิชาการจัดการงานบริการซึ่งเปิดโอกาสให้นักศึกษาแสดงทักษะการจัดบริการอาหารสู่สาธารณชน ขอขอบคุณ บริษัท Neomor Thailand บริษัทเหล็กหลักกรัฟฟ์ บริษัท วั เซฟ (ประเทศไทย) จำกัด และบริษัทบรรจุกันที่รักโลก Gracz ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรม



02 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย เน้นแนวศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2568

อาจารย์กนกนิต นิลขันธ์ จงรัตนวิทย์ อาจารย์สุเมตตา ชัยภักย์ และนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ประชุมสัมมนาและแนะนำแนวการศึกษาต่อในระดับปริญญาตรี โดยให้นักเรียนได้รับข้อมูลข่าวสาร ส่งเสริมให้นักเรียนสามารถวางแผนเตรียมความพร้อมในการเลือกและตัดสินใจเข้าศึกษาต่อกับโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีนักเรียนมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 6 โรงเรียนบางปะกอกวิทยาคมเข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2568 ณ โรงเรียนบางปะกอกวิทยาคม



03 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ บริษัท โอ.อี.อี จำกัด จัดกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมกับ บริษัท โอ.อี.อี จำกัด จัดกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้รับเกียรติจาก คุณกฤษดาภรณ์ อุบลรัตน์ เป็นวิทยากรให้ข้อมูลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา มีนักศึกษาชั้นปีที่ 2 (รหัส 66) เข้าร่วมรับฟังข้อมูลและสอบถามเพื่อเตรียมความพร้อมในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในอนาคต ณ สถานประกอบการในต่างประเทศ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18-19 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ห้อง 11403 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



04 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษา หัวข้อเรื่อง "การบริหารธุรกิจและการจัดทำนัยอาหารสุขภาพ"



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษาให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 65) ในหัวข้อเรื่อง "การบริหารธุรกิจและการจัดทำนัยอาหารสุขภาพ" โดยได้รับเกียรติจาก คุณกานทิยา แก้วจันทร์ ผู้บริหารบริษัท ก็นซี่ เอลต์ฟู้ด โปรดักส์ จำกัด เป็นวิทยากรบรรยาย รวมถึงให้อาหารและแรงบันดาลใจในการทำอาหารสุขภาพและรับฟังการนำเสนอไอเดียของนักศึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ กิจกรรมในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาการระบวนการคิดเชิงออกแบบ โดยมี ดร.จันทร์กานา ศรีพันธ์วัฒนา เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้อง 32303 ชั้น 3 อาคาร 32 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษามีทักษะเทคโนโลยีดิจิทัลโดยการประยุกต์ใช้ AI บนแพลตฟอร์มพื้นฐานที่มีประสิทธิภาพอย่างเช่น ChatGPT, Claude, Perplexity AI, Gemini และ Science space เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและสนับสนุนการเรียนรู้ให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ ได้รับเกียรติจากคุณสุพิศ สุขใส เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) ชำนาญการ สังกัดสวนดุสิตโพล เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษา เรื่อง "การประยุกต์ใช้ AI บนแพลตฟอร์มพื้นฐานที่มีประสิทธิภาพต่อสายอาชีพ" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.00-16.00 น. ณ Hybrid Learning 402 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



05 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการใช้สื่อและเทคโนโลยีดิจิทัล "การประยุกต์ใช้ AI บนแพลตฟอร์มพื้นฐานที่มีประสิทธิภาพต่อสายอาชีพ"



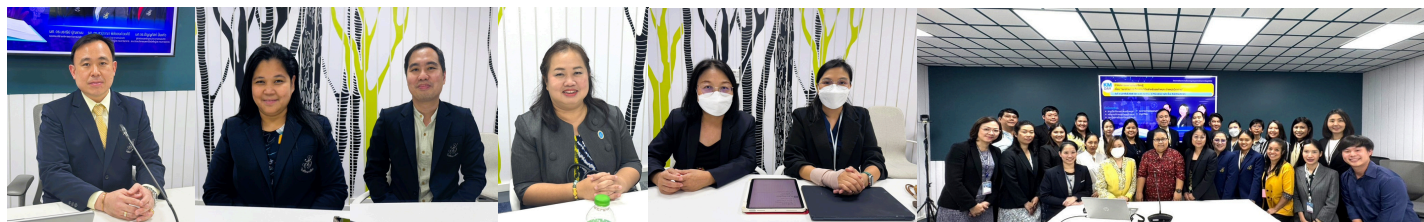
06 โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน สำหรับบุคลากรสายวิชาการ”

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน สำหรับบุคลากรสายวิชาการ” ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการจัดการเรียนการสอนและการพัฒนางาน สำหรับบุคลากรสายวิชาการ” ได้รับเกียรติจาก ผศ. กิพสุดา คัดเลิศ 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



07 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่อง “แนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับข้อกำหนดตำแหน่งวิชาการ”

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ เรื่อง “แนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับข้อกำหนดตำแหน่งวิชาการ” ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดกิจกรรม ได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร. นราธิป ปูนเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผศ.ดร.ปัญญภัฏก์ ปิ่นแก้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และรองศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิษยงค์วงศ์ดี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นวิทยากรแลกเปลี่ยนความรู้และแชร์ประสบการณ์ เรื่อง “แนวทางการเขียนงานวิจัยสำหรับข้อกำหนดตำแหน่งวิชาการ” มีสาระสำคัญตั้งแต่ สาขาวิชาที่จะขอตำแหน่งใดตำแหน่ง หลักเกณฑ์การขอตำแหน่งใดตำแหน่ง กระบวนการยื่นขอตำแหน่งใดตำแหน่ง แนวทางการเขียนงานวิจัย การเผยแพร่ผลงาน การขอทุนสนับสนุนงานวิจัย ปัญหาที่พบและเทคนิคการดำเนินการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 13.30 - 16.30 น. ณ The Library Cafe' ชั้น 2 สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



08 โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการสร้างสรรค์ผลงาน สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน”

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การประยุกต์ใช้ AI ในการสร้างสรรค์ผลงาน สำหรับบุคลากรสายสนับสนุน” ได้รับเกียรติจาก ผศ. กิพสุดา 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



09 โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมนักศึกษาและบุคลากรด้านสุขภาพ “ผ่อนคลายเส้นสายด้วยตนเอง”

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



10 โรงเรียนการเรือน โดย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล ครั้งที่ 3/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 มีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Milton Keynes College จำนวน 23 คน ระหว่างวันที่ 13-26 กุมภาพันธ์ 2568 โดยมีทีมคณาจารย์จากโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



11 โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนกุมภาพันธ์ 2568

บุคลากรสายสนับสนุนโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดทำ One Page ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนกุมภาพันธ์ 2568 เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารความรู้ต่าง ๆ ให้บุคลากร นักศึกษา และผู้สนใจ ผ่านช่องทางการสื่อสารต่างๆ โดยดำเนินการทุกวัน



12 โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนางานในอนาคต เดือนกุมภาพันธ์ 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการดำเนินงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนางานในอนาคต โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย จัดอบรม Online ทุกวันพุธ เวลา 17.00-18.00 น. ผ่านระบบ Microsoft Teams เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่างๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารสำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีความรู้ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต



13 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2568 ฝึกอบรมการทำอาหารและขนมเพื่อสุขภาพ โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย เดือนกุมภาพันธ์ 2568 จัดอบรมทุกวันพฤหัสบดี เวลา 10.00-12.00 น. Onsite ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์

14 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหารผ่าน CLUBHOUSE "คลับอาหารการกินSDU"

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหารเกี่ยวกับเรื่องราอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.00 น. ผ่าน CLUBHOUSE : คลับอาหารการกิน SDU

