

SCHOOL OF CULINARY ARTS

2025

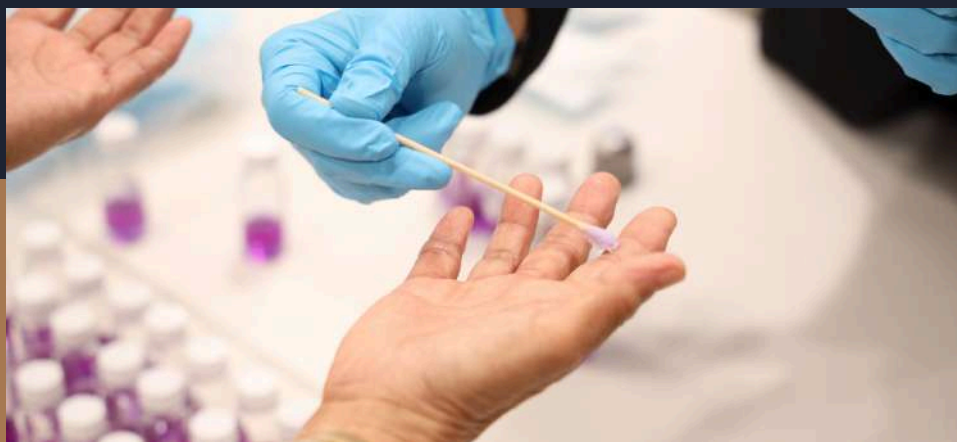


รายงานผลการดำเนินงาน
เดือนมิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
รายงานผลการดำเนินงาน
เดือนมิถุนายน 2568





รายงานผลการดำเนินงานประจำเดือนมิถุนายน 2568

บทสรุปผู้บริหาร



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีการดำเนินการด้านการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) รวมทั้งมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

เดือนมิถุนายน 2568 โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งหมด จำนวน 183 คน เป็นสายวิชาการ จำนวน 72 คน (สายวิชาการ ดำรงตำแหน่งอาจารย์ จำนวน 34 คน ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 35 คน และ รองศาสตราจารย์ 3 คน) สายสนับสนุน จำนวน 69 คน และสายบริการ จำนวน 42 คน มีนักศึกษาทั้งหมดจำนวน 1,597 คน มีการดำเนินงานตามพันธกิจทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และความร่วมมือกับหน่วยงานภายในประเทศและต่างประเทศ โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โรงเรียนการเรือนจึงสรุปภาพข่าวกิจกรรมที่ดำเนินการจัดทำรายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนมิถุนายน 2568 ไว้ในเล่มรายงานฉบับนี้เพื่อประโยชน์ในการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ผลการดำเนินงาน



รายงานผลการดำเนินงาน
ประจำเดือนมิถุนายน 2568

สารบัญ

1

โรงเรียนการเรือน

40

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

105

ศูนย์การศึกษา ลำปาง





หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

12 มิถุนายน 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร โดยมีผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ เป็นประธานกล่าวเปิดงาน และได้รับเกียรติจากคุณณรงค์ฤทธิ์ ผิวฉา อาจารย์พิเศษ อินฟลู ด้านอาหารไทยและขนมไทย, คุณศุภรา กิตติอุดม Chef Owner ร้านอาหาร 1970 , คุณเต็มสิทธิ์ นาโสม Product & Supplier Development ทั้ง 3 ท่านได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับทักษะเป็นผู้ประกอบการอาหาร เพื่อให้เกิดแรงบันดาลใจ และสามารถเริ่มต้นการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารได้ และพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของนักศึกษาและบุคลากร โดยงานจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2568 เวลา 13.00 – 17.00 น. ณ HALL 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษาฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2568

14 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการปฐมนิเทศนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2568 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ศ. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ และได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน บรรยายในหัวข้อ "ปรับแนวคิดการใช้ชีวิตให้มีความสุขในรั้วสวนดุสิต" ดร.สมธิราภรณ์ พรหมศิริ ผู้อำนวยการศูนย์สนทนาคณะแนะแนวการศึกษาและอาชีพ บรรยายในหัวข้อ "360 องศา การศึกษาสำหรับนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต" อาจารย์ธิดา แก้วถวิล รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน บรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านวิชาการการจัดการเรียนการสอน เกณฑ์การทดสอบภาษาอังกฤษ และทุนการศึกษาของโรงเรียนการเรือน" และ ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา บรรยายในหัวข้อ "ข้อมูลด้านการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา และพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย" การจัดโครงการในครั้งนี้มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่มีการจัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์ศึกษานอก ลำปาง เข้าร่วมโครงการผ่านระบบออนไลน์ ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนอาหารว่างในครั้งนี้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2568 ณ ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2568

14 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2568 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและแสดงความยินดีกับผู้ปกครอง ดร.จันทร์ จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา รวมทั้งประธานหลักสูตรและคณาจารย์ ร่วมให้การต้อนรับผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือน รหัส 68 โดยมี อาจารย์สุนิรา ชัยกัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นพิธีกรดำเนินกิจกรรม การจัดโครงการในครั้งนี้มีผู้ปกครองนักศึกษาโรงเรียนการเรือนที่มีการจัดการเรียนการสอน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษานอก ลำปาง เข้าร่วมโครงการผ่านระบบออนไลน์ ทั้งนี้โรงเรียนการเรือนขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สนับสนุนอาหารว่างและอาหารกลางวันในครั้งนี้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2568 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผลิตบัณฑิต



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ได้รับเกียรติจากเชฟแชร์ประสบการณ์การเป็น content creator ให้กับนักศึกษา รหัส 68

13 มิถุนายน 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ได้รับเกียรติจาก คุณบุกร ชัยแสง หรือ เชฟขวัญ content creator สายอาหาร ให้เกียรติแชร์ประสบการณ์การเป็น content creator ให้กับนักศึกษา รหัส 68 ใน รายวิชาธุรกิจออนไลน์ รหัสวิชา 5071408 โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2568 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องวิทยฯ 505 ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยายและสาธิต โครงการฝึกอบรม
หลักสูตร "เสริมสร้างความสุขและยกระดับคุณภาพชีวิตการทำงาน (Work - Life Balance)"

13 มิถุนายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่เฒ่า ประธานหลักสูตรฯ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรบรรยาย สาธิต และถ่ายทอดความรู้ ด้านโภชนาการเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และการเลือกสรรอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับวัยทำงาน ให้แก่ข้าราชการและเจ้าหน้าที่สำนักงานสรรพากรพื้นที่สาขา สังกัดสำนักงานสรรพากรภาค 6 ในโครงการฝึกอบรม หลักสูตร "เสริมสร้างความสุขและยกระดับคุณภาพชีวิตการทำงาน (Work - Life Balance)" โครงการดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2568 เวลา 13.00-16.00 น. ณ อุทยานการอาชีพชัยพัฒนา อำเภอมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการศิลปะการบริการอาหารบนเครื่องบิน สร้างความประทับใจเหนือระดับให้นักศึกษา ร่วมกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)

27 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการศิลปะการบริการอาหารบนเครื่องบิน : สร้างความประทับใจเหนือระดับให้นักศึกษา ร่วมกับ บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) โดย ผศ.ดร.บราลี ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ให้เกียรติเป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ รายงานวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมอบรมในหัวข้อ การผลิตอาหารสำหรับบริการบนสายการบินและการจัดบริการอาหาร และอาจารย์ที่ปรึกษาเข้าร่วมกิจกรรมและต้อนรับนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 3 โดยได้รับเกียรติจาก คุณจุฑา แสงทอง ประเสริฐ หัวหน้ากลุ่มงานบุคลากรฝึกอบรมและระบบ IT (ฝ่ายครัวการบิน) และคุณสรเทพญ์ กาญจนลาก ตำแหน่งวิศวกรและหัวหน้าหน่วยฝ่ายอาคารและสถานที่ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ตรงให้กับนักศึกษาได้มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในกระบวนการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และเหมาะสม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2568 ณ ห้อง 11405 อาคาร 11 ชั้น 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

SP1332
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ
"อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ"







ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด
By Chef Paul



ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด
ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด
ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด
อรรถพร คุณตะพาน





กะเพราหมูโข้ย้น

ส่วนประกอบ (วัตถุดิบและเครื่องปรุง)

หมูสามชั้น	150 กรัม	ไข่ไก่	1 ฟอง
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยดำ	1 ช้อนชา
กระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. หมูสามชั้นล้างสะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ
2. ไข่ไก่ตีผสมกับพริกไทยดำ และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามลำดับ ผัดจนสุก
4. ใส่น้ำปลา และน้ำตาล ผัดจนเข้ากัน
5. ใส่มะขาม และใบมะขาม ผัดจนสุก
6. ใส่วัตถุดิบที่เหลือ ผัดจนสุก



เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว

ส่วนประกอบ (วัตถุดิบและเครื่องปรุง)

เส้นใหญ่	100 กรัม	ซีอิ๊วขาว	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	พริกไทยดำ	1 ช้อนชา
กระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. เส้นใหญ่ลวกสุก ตักขึ้นพักไว้
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามลำดับ ผัดจนสุก
3. ใส่น้ำปลา และน้ำตาล ผัดจนเข้ากัน
4. ใส่มะขาม และใบมะขาม ผัดจนสุก
5. ใส่วัตถุดิบที่เหลือ ผัดจนสุก



ข้าวไข่ข้น

ส่วนประกอบ (วัตถุดิบและเครื่องปรุง)

ไข่ไก่	2 ฟอง	พริกไทยดำ	1 ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ไข่ไก่ตีผสมกับพริกไทยดำ และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามลำดับ ผัดจนสุก
3. ใส่น้ำปลา และน้ำตาล ผัดจนเข้ากัน
4. ใส่มะขาม และใบมะขาม ผัดจนสุก
5. ใส่วัตถุดิบที่เหลือ ผัดจนสุก



ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด

ส่วนประกอบ (วัตถุดิบและเครื่องปรุง)

ไข่ไก่	2 ฟอง	พริกไทยดำ	1 ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ไข่ไก่ตีผสมกับพริกไทยดำ และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามลำดับ ผัดจนสุก
3. ใส่น้ำปลา และน้ำตาล ผัดจนเข้ากัน
4. ใส่มะขาม และใบมะขาม ผัดจนสุก
5. ใส่วัตถุดิบที่เหลือ ผัดจนสุก



ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด

ส่วนประกอบ (วัตถุดิบและเครื่องปรุง)

ไข่ไก่	2 ฟอง	พริกไทยดำ	1 ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ไข่ไก่ตีผสมกับพริกไทยดำ และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามลำดับ ผัดจนสุก
3. ใส่น้ำปลา และน้ำตาล ผัดจนเข้ากัน
4. ใส่มะขาม และใบมะขาม ผัดจนสุก
5. ใส่วัตถุดิบที่เหลือ ผัดจนสุก



ข้าวไข่ข้นทะเลเดือด

ส่วนประกอบ (วัตถุดิบและเครื่องปรุง)

ไข่ไก่	2 ฟอง	พริกไทยดำ	1 ช้อนชา
น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	1 ช้อนโต๊ะ	น้ำตาล	1 ช้อนโต๊ะ
ผักชีฝรั่ง	1 ช้อนโต๊ะ	ใบมะขาม	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ไข่ไก่ตีผสมกับพริกไทยดำ และน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช ใส่วัตถุดิบและเครื่องปรุงตามลำดับ ผัดจนสุก
3. ใส่น้ำปลา และน้ำตาล ผัดจนเข้ากัน
4. ใส่มะขาม และใบมะขาม ผัดจนสุก
5. ใส่วัตถุดิบที่เหลือ ผัดจนสุก

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูแล ในหัวข้อเรื่อง "อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ"

4 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง "อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อ.ณัฏฐา เมษราชวิ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูข้าวไข่ข้นทะเลเดือด กะเพราหมูโข้ย้น เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู และข้าวไข่ข้น การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Team



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ”**

6 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่ฝึก ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร. ยศพร พลายโต และอาจารย์ยศนิ หวดง เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดความรู้การจัดคอร์สอาหารเพื่อสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจที่ฝึกเชิงสุขภาพ (ออกแบบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ทุกช่วงวัย) จำนวน 6 รายการ ได้แก่ ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวานผัก 5 สี ต้มข่าไก่เห็ดสามอย่าง ถัวนึ่งเคลมมอลบอนด์ น้ำสับประรดปั่นง่าย ข้าวผัดแปดเซียน แกงจืดเหี่ยวไผ่เห็ดหอม และลาบไข่ขาว กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-16.00 น. ณ ห้อง 10305 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

มาร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง

ศุกร์ที่ 6 มิถุนายน 2568
เวลา 19.00 - 20.00 น.

พบกับ คุณภูษิต เอมสรรค์



MODERATOR








เส้นทางสู่ Chef de Partie ในโรงแรมห้าดาว







อาหารการกินSDU

1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ


Nina


Chanchana


ภูษิต


Kanchana


Som'O


Narinrat


สุธาสินี


Sawitree


ราตรี


Nattha...


Dudsadee


Pat


pang


Siwaporn


Amp


ศุภาพิชญ์


Yaowad...


Chutikan


อาภรณ์


Marie


beer

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "เส้นทางสู่ Chef de Partie ในโรงแรมห้าดาว"

6 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว “เส้นทางสู่ Chef de Partie ในโรงแรมห้าดาว” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณภูษิต เอมสรรค์ (ศิษย์เก่า รหัส 57) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.กาญจนา เพ็ญศรี และ อ.ชลธิชา ศรีประยงค์ กับหัวข้อ “เส้นทางสู่ Chef de Partie ในโรงแรมห้าดาว” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องราว “เส้นทางสู่ Chef de Partie ในโรงแรมห้าดาว” เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

SCA-PR-021-06-68

9



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ”**

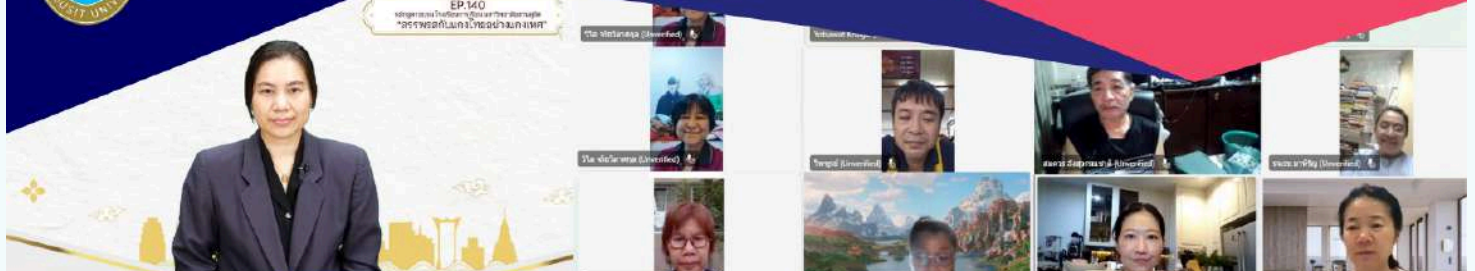
7 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่ฝึก ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้อง กับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ยศพร พลายโก และอาจารย์ศบิ ห้วดง เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการ ให้คำแนะนำกับผู้ที่เข้ารับการอบรมในการจัดรายการอาหารและปฏิบัติการอาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้ใหญ่และผู้สูงอายุกิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-18.30 น. ณ ห้อง 10305 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

EP.140
จัดอบรมในหัวข้อเรื่อง "สรรพรสกับแกงไทยอย่างแกงเทศ"



แกงกะหรี่ไก่

ส่วนประกอบ	ปริมาณ
ไก่	500 กรัม
แครอท	2 หัว
มันฝรั่ง	2 หัว
หัวหอม	1 หัว
ขมิ้นผง	1 ช้อนชา
ผงกะหรี่	1 ช้อนชา
เกลือ	ตามชอบ

มะตะบะไก่

ส่วนประกอบ	ปริมาณ
ไก่	500 กรัม
แครอท	2 หัว
มันฝรั่ง	2 หัว
หัวหอม	1 หัว
ขมิ้นผง	1 ช้อนชา
ผงกะหรี่	1 ช้อนชา
เกลือ	ตามชอบ



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูสูตร ในหัวข้อเรื่อง “สรรพรสกับแกงไทยอย่างแกงเทศ”

11 มิถุนายน 2568



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่เป็นต่อการทำงาน เพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “สรรพรสกับแกงไทยอย่างแกงเทศ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์จากรุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ ในการประกอบอาหารในเมนูแกงกะหรี่ไก่ และมะตะบะไก่ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหาร และงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Team



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

ร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
วันที่ 13 มิถุนายน 2568 เวลา 18.00 - 19.00 น.



“ขนมเต่าแดง”



คุณอดิสร ถนิมภรณ์

MODERATOR






คุณอดิสร (Nina Pan)

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

อาจารย์อรรถสิทธิ์ ศรีจันทร์พงษ์

อาจารย์สุจิตาภรณ์ จันดี



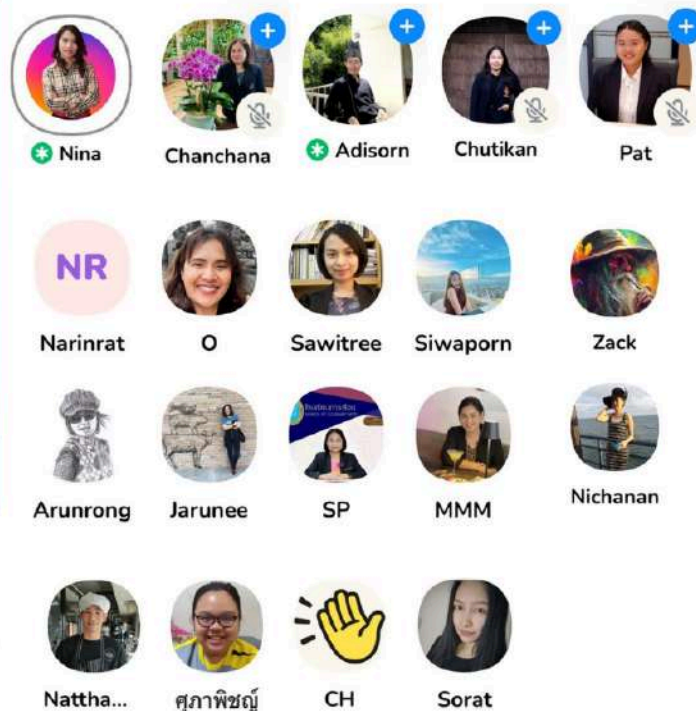
Clubhouse





อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ อังกฤษ "ขนมเต่าแดง" ขนมมงคลของคนภูเก็ต

13 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว อังกฤษ “ขนมเต่าแดง” ขนมมงคลของคนภูเก็ต โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณอดิสร ถนิมภรณ์ (ครู วิทยาลัยเทคนิคกลาง) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อ.พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล และ อ.สุจิตาภรณ์ พิลิก กับหัวข้อ อังกฤษ “ขนมเต่าแดง” ขนมมงคลของคนภูเก็ต ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ “ขนมเต่าแดง” ประวัติความเป็นมา สูตรและวิธีทำ เมื่อวันที่ 13 มิถุนายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” (Day 1)

14 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” ได้รับเกียรติจาก ผศ. วาที่ ร้อยศรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับและกล่าวเปิดงาน ดร.จันทรงนา ศิริพันธุ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิดา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน ร่วมกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผศ.ดร.ฐิตา พุฒา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานการจัดโครงการ ผศ.กันตกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ และ อ.ยศสินี หั่วคง อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการฯ ชี้แจงรายละเอียดของโครงการ แนะนำหลักสูตรการจัดการอบรมและแนะนำการใช้งานระบบ SDU Online Course และกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทำความเข้าใจกับผู้เข้าร่วมโครงการ อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสุภ อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการฯ และทีมงานอนามัยและสุขภาพอาหาร เป็นวิทยากรในกิจกรรมเชิงให้ข้อมูลทดสอบสารปนเปื้อนในวัตถุดิบอาหาร โดยกิจกรรมในช่วงบ่ายได้้นำผู้เข้าร่วมโครงการฯ ศึกษาฐาน ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 คีรทสวนดุสิต และสวนดุสิตโอมเบเกอรี่ เมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมกาหลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” (Day 5)**

14 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่ฝึก ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์พิรุณภา เบญจพาด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพา วงศ์รสไธโร อาจารย์สุรินทร์รัตน์ บัวรุ่งเทียนทอง อาจารย์เจนรัฐ ปิ่นหลุย อาจารย์รัตนาวดี จันทรธรรม และอาจารย์อุษณียากรณ์ พลยุทธ คณาจารย์จากคณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องทักษะด้านการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การช่วยชีวิตขั้นพื้นฐาน (Basic Life Support) และการใช้งานเครื่องกระตุกไฟฟ้าหัวใจอัตโนมัติ (AED) กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-18.00 น. ห้องวิทยฯ 304 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ ชั้น 3 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” (Day 2)**

15 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน คุณรณิดา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และจัดทดสอบเพื่อรับใบประกาศผู้สัมผัสอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-17.00 น. ณ ห้องเรียน 11502 อาคาร 11 ชั้น 5 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพฯ



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่พักรับรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” (Day 6)**

15 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่พักรับรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่พักรับรองรับการบริการเชิงสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจากคุณจุริรา ชัยศิริถาวรกุล นักวิชาการสิ่งแวดล้อมชำนาญการ สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการจัดการพลังงานน้ำและขยะในธุรกิจที่พักรับรองรับการบริการเป็น Wellness Destination (แนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมของโรงแรมสีเขียว) กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-18.00 น. ห้องวิทยฯ 304 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

EP141
กิจกรรมการเรียนการสอนทางไกลผ่านระบบ
"งานผัดอร่อยสไตล์ไทยปนจีน"





ผัดเปรี้ยวหวาน

ส่วนประกอบ

หมูสับ	200 กรัม	น้ำตาลทราย	1 ช้อนโต๊ะ
แครอท	1 ลูก	มันฝรั่ง	1 ลูก
ข้าวโพด	1 ลูก	ไข่ไก่	2 ฟอง
กระเทียม	1 ช้อนโต๊ะ		
น้ำมันพืช	2 ช้อน		

วิธีการทำ

1. ผักสับเป็นชิ้นพอดีคำ หมูสับเป็นชิ้นพอดีคำ
2. ไข่ไก่ ตีกับเกลือเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ ตั้งไฟร้อนปานกลาง ใส่น้ำมันพืช ใส่น้ำมันพืช

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ส่วนประกอบ

อกไก่	300 กรัม	ซอสถั่วเหลือง	1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำ	1 ช้อน	พริกไทยดำ	1 ช้อน
พริกไทยขาว	1 ช้อน	พริกไทยขาว	1 ช้อน
พริกไทย	2 ช้อน	พริกไทย	2 ช้อน
พริกไทย	1 ช้อน	พริกไทย	1 ช้อน
พริกไทย	1 ช้อน	พริกไทย	1 ช้อน

วิธีการทำ

1. อกไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ พริกไทยสับเป็นชิ้นพอดีคำ
2. อกไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ พริกไทยสับเป็นชิ้นพอดีคำ
3. อกไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ พริกไทยสับเป็นชิ้นพอดีคำ
4. อกไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ พริกไทยสับเป็นชิ้นพอดีคำ
5. อกไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ พริกไทยสับเป็นชิ้นพอดีคำ
6. อกไก่สับเป็นชิ้นพอดีคำ พริกไทยสับเป็นชิ้นพอดีคำ

ใบเหลียงผัดไข่

ส่วนประกอบ

ใบเหลียง	300 กรัม		
ไข่ไก่	2 ฟอง		
น้ำมันพืช	2 ช้อน		
กระเทียม	1 ช้อน		
พริกไทย	1 ช้อน		

วิธีการทำ

1. ไข่ไก่ตีกับเกลือเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
2. ไข่ไก่ตีกับเกลือเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
3. ไข่ไก่ตีกับเกลือเล็กน้อย คนให้เข้ากัน
4. ไข่ไก่ตีกับเกลือเล็กน้อย คนให้เข้ากัน

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนคู่คิด ในหัวข้อเรื่อง “งานผัดอร่อยสไตล์ไทยปนจีน”

18 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่กำลังเป็นที่ต้องการในการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต โดยอบรมในหัวข้อเรื่อง “งานผัดอร่อยสไตล์ไทยปนจีน” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และใบเหลียงผัดไข่ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 มิถุนายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Team



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 20 มิถุนายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น.

"อาหารฮาลาล: รสชาติแห่ง ความเชื่อและวัฒนธรรม"



พบกับ ดร.กูรอซียะห์ ยามิรุติ้ง

MODERATOR



Clubhouse



ดร.เบญจพร (Nina Pan)



ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา



ดร.ศ.สุวรรณา พิชัยคงวงศ์



Nina



Chanchana



Kurosiyah



SP



Dudsadee



Sawitree



Pang



Nujira



Boonya...



Dong



Thitima



KANOK...



Jarunee



Penake



MMM



ราตรี



Paper



Sorat



Siwaporn



ศุภาพิชญ์



EchoZer...



Indie



Tiffy



Kanjanat

clubhouse



อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "อาหารฮาลาล: รสชาติแห่งความเชื่อและวัฒนธรรม"

20 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "อาหารฮาลาล: รสชาติแห่งความเชื่อและวัฒนธรรม" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.กูรอซียะห์ ยามิรุติ้ง อาจารย์ประจำหลักสูตรการประกอบอาหารฮาลาลและโภชนาการ คณะวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยคงวงศ์ กับหัวข้อ "อาหารฮาลาล: รสชาติแห่งความเชื่อและวัฒนธรรม" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ "อาหารฮาลาล" ประวัติความเป็นมา สูตรและวิธีทำ เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” (Day 6-7)**

21-22 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่ฝึก ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจากดร.อรรจน์ สีหะอำไพ (ที่ปรึกษาด้านพัฒนาบุคลากรองค์กร) และอาจารย์พงศ์อนันต์ ศรีแสงไพรวลัย (ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องศักยภาพของตลาดธุรกิจที่ฝึกเชิงสุขภาพ (แนวโน้มนการเติบโตและปัจจัยที่เกี่ยวข้อง) และศักยภาพของตลาด ความเป็นไปได้และมาตรฐานที่ฝึก และการดูแลเพื่อความอยู่ดีมีสุขของผู้สูงอายุของธุรกิจที่ฝึกสำหรับผู้สูงอายุ กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21-22 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-18.00 น. ณ ห้องกุมาริกา ชั้น 2 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” (Day 3)**

21 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” เพื่อ Upskill & Reskill บุคคลทั่วไป และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้ออาหารไทยเพื่อสุขภาพ ในเมนู ข้าวหมกไก่ ข้าวบะจ่าง น้ำปั่นผักเคล สับปะรด ข้าวสังข์หยดคอกกะปิ ข้าวตังหน้าตังคีนัว และ ตะโก้เห็ดฟางผักเคล กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 มิถุนายน 2568 เวลา 08.00-18.00 น. ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” (Day 4)**

22 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” เพื่อ Upskill & Reskill บุคคลทั่วไป และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้ออาหารไทยเพื่อสุขภาพ ในเมนู แกงเผ็ดเปิดอย่างกะทิถั่วพู ต้มขี้เหล็กปลาช่อน ผัดพริกขิงปลาช่อน แกงเขียวหวานอโวคาโดเนื้อ แกงขาวเนื้อเค็มไข่เค็มต้ม และ ข้าวเหนียวบุญกะทิถั่วพู กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 มิถุนายน 2568 เวลา 08.00-18.00 น. ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

"ข้าวอบธัญพืช" เพื่อการควบคุมน้ำหนัก

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 27 มิถุนายน 2568
เวลา 19.00 - 20.00 น.




อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์

Moderator









clubhouse



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ










































โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ข้าวอบธัญพืช" เพื่อการควบคุมน้ำหนัก

27 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่องราว "ข้าวอบธัญพืช" เพื่อการควบคุมน้ำหนัก โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์สุนิตรา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์ จนา ศิริพันธ์วัฒนา ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และ ดร.ภาณุภูมิ คูประเสริฐยิ่ง กับหัวข้อ "ข้าวอบธัญพืช" เพื่อการควบคุมน้ำหนัก ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ "ข้าวอบธัญพืช" การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการ ประโยชน์ต่อสุขภาพ เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” (Day 8)**

28 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่ฝึกผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจากคุณวรพันธุ์ คล้ามไพบูลย์ (สถาปนิกบุตทิกโฮเทล) เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการลงทุนธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ (การปฏิบัติตามมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับที่ฝึก) กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-18.00 น. ณ ห้องกุมาริกา ชั้น 2 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” (Day 5)

28 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” เพื่อ Upskill & Reskill บุคคลทั่วไป และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้ออาหารไทยเพื่อสุขภาพ ในเมนู แกงแคไก่ ปลาหนึ่งซั้ว ยำหมูย่าง สดัดอกไก่ผัดเปรี้ยวหวาน หลนเต้าเจี้ยว และมันต้มจืด กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2568 เวลา 08.00-18.00 น. ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท ไมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "สลัดอกไก่ผัดย่าง"

28 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท ไมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "สลัดอกไก่ผัดย่าง" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธีรพรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรอบรม ถ่ายทอดความรู้ตั้งแต่วิธีการใช้อุปกรณ์ครัว การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ ในการปรุงเมนู สลัดอกไก่ผัดย่าง เพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดูแลสุขภาพที่เริ่มจากการเลือกรับประทานอาหาร การอบรมในครั้งนี้มีกลุ่มนักวิ่งจาก บริษัท ไมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 มิถุนายน 2568 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” (Day 9)**

28 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนา ศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่ฝึก ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ โดยได้รับเกียรติจากคุณจิตติพันธ์ ศรีภักดิ์ (ที่ปรึกษาด้านธุรกิจ โฮสเทล) เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการออกแบบที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ การจัดการโรงแรมขนาดเล็ก Operation for Small Hotel และการออกแบบที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ เช่น การใช้พื้นที่อย่างมีประสิทธิภาพ กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2568 เวลา 08.30-18.00 น. ณ ห้องภูมิรึกา ชั้น 2 โรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” (Day 6)**

29 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” เพื่อ Upskill & Reskill บุคคลทั่วไป และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร โดยได้รับเกียรติจากช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้ออาหารไทยเพื่อสุขภาพ ในเมนู ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง ยำอกไก่ใบมะกอก ผัดวุ้นกะหล่ำ ต้มจืด น้ำพริกอ่อน และมันสำปะหลังนึ่ง กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2568 เวลา 08.00-18.00 น. ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ความร่วมมือ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ สำนักงานสภานโยบาย การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอวช.) จัดประชุมแลกเปลี่ยนแนวคิดและหารือแนวทางการจัดทำหลักสูตรและเยี่ยมชมสถานที่

9 มิถุนายน 2568

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิดา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผู้บริหารและคณาจารย์ ประชุมร่วมกับ สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอวช.) โดยมี คุณสิรินยา ลิ้ม ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายนโยบายเศรษฐกิจนวัตกรรมพร้อมทีมนโยบายและแผน และคุณจักรชัย โดมทองดี ผู้อำนวยการเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ Tilt Collective แลกเปลี่ยนแนวคิดและหารือแนวทางการจัดทำหลักสูตรระยะสั้นเฉพาะทางในหัวข้อที่สอดคล้องกับแนวคิด Plant-Rich Diets สำหรับผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพและโภชนาการ และ รูปแบบแนวทางการจัดโครงการ Train the Trainer พร้อมเยี่ยมชมสถานที่ดำเนินงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มิถุนายน 2568 เวลา 13:00-14:30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2 มิถุนายน 2568

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร ปฏิบัติงานลงพื้นที่ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อวางแผนการดำเนินงานปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร และประชุมร่วมกับผู้แทนบุคลากรสายวิชาการโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตา 1 ชั้น 2 Cafe ดุสิตา



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



**โรงเรียนการเรือนจัดประชุมวางแผนการดำเนินงานโครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร
หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 2 และ 3**

4 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมวางแผนการดำเนินงานโครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 2 ร่วมกับ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และ รุ่นที่ 3 ดำเนินการโดยโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต การประชุมในครั้งนี้มีผู้บริหาร ประธานหลักสูตร อาจารย์ด้านวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมประชุมเพื่อวางแผนการดำเนินงาน และจัดหลักสูตรฝึกอบรม รวมถึงแนวทางในการบริหารงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2568 เวลา 13.30-15.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน และ สำนักกฎหมาย ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานด้านวิชาการตามนโยบายของโรงเรียนการเรือน

11 มิถุนายน 2568

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ธิตา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประธานหลักสูตร และคณาจารย์ ประชุมร่วมกับ สำนักกฎหมาย โดยมี ดร.สุกฤษฎี ธัญกิจจานุกิจ ผู้อำนวยการสำนักกฎหมาย และ คุณธนภูมิ มาประเสริฐ บัณฑิต เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานด้านวิชาการตามนโยบายของโรงเรียนการเรือน กรณี การเปิดสอนระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) การจัดทำหลักสูตร Credit Bank เพื่อการเทียบโอนรายวิชา และการพัฒนาหลักสูตรระดับปริญญาตรี (กรณีปรับปรุงและพัฒนาเป็นหลักสูตรระดับอนุปริญญา) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2568 เวลา 11:45-15:00 น. ณ ห้องอ่อนน้อมพันธุ์ ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 6(24)/2568

12 มิถุนายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 6 (24)/2568 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. อนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5(21)/2568 วันที่ 22 พฤษภาคม 2568 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดีครั้งที่ 6(11)/2568 วันที่ 4 มิถุนายน 2568 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 6(59)/2568 วันที่ 10 มิถุนายน 2568 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 5(9)/2568 วันที่ 11 มิถุนายน 2568 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมิถุนายน 2568 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนพฤษภาคม 2568 การฝึกอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์อาหารของร้านอาหาร ขอเชิญเข้าร่วมรับฟังการชี้แจงกรอบการวิจัยและนวัตกรรม ของสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 5 (23)/2568 เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2568 มีวาระเรื่องเสนอเพื่อพิจารณาการดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินการด้านกิจการนักศึกษา การฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา รายงานความก้าวหน้าวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย และแผนการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน โรงเรียนการเรือน ประจำปีการศึกษา 2567 (รอบ 12 เดือน) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2568 เวลา 14.30-17.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



**คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมบันทึกรายการ SIAMTHAI UPDATE
ในหัวข้อ “น.ราชภัฏ : จุดปรับแต่ไม่เปลี่ยนจุดยืน”**

17 มิถุนายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมบันทึกรายการ SIAMTHAI UPDATE ในหัวข้อ “น.ราชภัฏ : จุดปรับแต่ไม่เปลี่ยนจุดยืน” ดำเนินรายการโดย คุณจรรยาศักดิ์ เชาวเจริญรัตน์ โดยออกอากาศทางช่อง 13 สยามไทย เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2568 ณ ช่อง 13 สยามไทย



ขอแสดงความยินดี

Congratulations
ความยินดี



นายณรงค์ฤทธิ์ อ่อนหวาน

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง" (72.30)

การแข่งขัน "Mystery Box: Asian Cuisine Challenge" ระดับเยาวชน ภาคตะวันออก

งาน Makro HoReCa Challenge 2025

วันที่ 19 มิถุนายน 2568 ณ แม็คโคร ชลบุรี



ขอแสดง

ความยินดี

Congratulations



นายกรวิทย์ ศรีพุฒ

นายริตวิวัฒน์ รวยทรัพย์

นางสาวญาณิศา หมั่นการ

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล "ชนะเลิศอันดับ 1 พร้อมเงินรางวัล 5,000 บาท" (270 คะแนน)
การแข่งขัน Modern thai cuisine 2025 ระดับปริญญตรี / เทียบเท่า ปวส. ประเภททีม 3 คน
งาน Modern thai cuisine 2025 ครั้งที่ 4

วันที่ 26 มิถุนายน 2568 ณ อาคารปฏิบัติการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.รัตนโกสินทร์ ศาลายา



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



“ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์”

ขอแสดงความยินดีกับ
อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน
เข้าทดสอบและได้รับการรับรองคุณวุฒิตามมาตรฐานด้านการจัดดอกไม้
(Dutch Florist Association: DFA)

ระหว่างวันที่ 26-27 มิถุนายน 2568

ณ อาคาร วช.4 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



“อาจารย์อิทธิพล อเนกรนทรพิย์”

ขอแสดงความยินดีกับ

อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน

เข้าทดสอบและได้รับการรับรองคุณวุฒิตามมาตรฐานด้านการจัดดอกไม้
(Dutch Florist Association: DFA)

ระหว่างวันที่ 26-27 มิถุนายน 2568

ณ อาคาร วช.4 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



“ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัศรพล ไชยงคำ”

ขอแสดงความยินดีกับ
อาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน
เข้าทดสอบและได้รับการรับรองคุณวุฒิตามมาตรฐานด้านการจัดดอกไม้
(Dutch Florist Association: DFA)
ระหว่างวันที่ 26-27 มิถุนายน 2568
ณ อาคาร วช.4 สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

การบริการวิชาการ



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



4 มิถุนายน 2568

วันที่ 4 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาจอพิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎี วัตถุดิบของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



5 มิถุนายน 2568

วันที่ 5 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระถังทอง และข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



6 มิถุนายน 2568

วันที่ 6 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ธนพลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากร สาธิตอาหารไทย ในเมนู ผัดกะเพรา กับติมกรอบ มัสมันเนื้อ น้ำพริกขี้หนุ และการแกะสลักผัก ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมขนมไทยให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง



7 - 8 มิถุนายน 2568

วันที่ 7 - 8 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 22/2568 (อบรมขนมไทยให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ขนมชั้น และ ลูกชุบ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211



7 มิถุนายน 2568

วันที่ 7 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจอาหารไทย ณ ห้องสาธิตและบรรยาย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 210



8 มิถุนายน 2568

วันที่ 8 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 210 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตังหน้าตัง แกงส้มผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้เหี่ยว ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10



8 มิถุนายน 2568

วันที่ 8 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10 โดยมี อาจารย์กศเทพ อังกรากินันท์ เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Cheese Ravioli with Pesto, Bruschetta และ Prawn Risotto ณ ห้องสาธิต และบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



8 มิถุนายน 2568

วันที่ 8 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน เดินทางไปทัศนศึกษา ชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



9 มิถุนายน 2568

วันที่ 9 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์กศเทพ อังสุราภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



10 มิถุนายน 2568

วันที่ 10 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรม วัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



11 มิถุนายน 2568

วันที่ 11 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมี อาจารย์ยอภีวรรณ พักน่วม และ อาจารย์ณสินรัฐ รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ใบเมี่ยง แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



อบรมอาหารไทยและอาหารยุโรปให้กับข้าราชการในพระองค์



20 พฤษภาคม - 6 มิถุนายน 2568

วันที่ 20 พฤษภาคม - 6 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการสอนทำอาหาร เบเกอรี่ ขนมไทย และแกงสลัก ให้กับข้าราชการในพระองค์ ภายใต้โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 20/2568 โดยมีคณาจารย์ และผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ณ ห้อง ICS 23 ห้อง ICS 41 และห้อง ICS 42 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ และห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



12 มิถุนายน 2568

วันที่ 12 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน โดยมีอาจารย์ชาญณรงค์ ทองอ้อม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



13 มิถุนายน 2568

วันที่ 13 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน ทดสอบอาหารไทยภาคปฏิบัติ และมอบวุฒิบัตรโดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2568



13 มิถุนายน 2568

วันที่ 13 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2568 ฝึกอบรมการทำอาหาร โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ในเมนู สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 ชั้น 2 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรม Private Course ให้กับ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด



14 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร Private Course ให้กับ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด ในเมนูอาหาร-ขนมไทย ได้แก่ น้ำเต้าหู้ ปลาทองโก้ สังขยาใบเตย และเบเกอรี่ ได้แก่ ชิฟฟ่อนมะพร้าวอ่อน เค้กมะตูม คุณก็ชีสโกแลตชังค์ โดยมี อ.นวลเพ็ญ ธรรมชา อ.พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และอ.วิวรรณ พลศรี เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ณ ห้อง ICS 41 และ ห้อง ICS 42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 ให้กับสมาชิกสหกรณ์ตำรวจ



14-15 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 - 15 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา และ อาจารย์ยอภีวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกขี้หนุ่ย และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ



14-15 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 - 15 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์ณราเดช ผู้วานิช เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนูกาแฟร้อน-เย็น ชา และเมนูอื่น ๆ มากกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1



14 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับสถาบันการอาหารไทย (Thai Cuisine Academy) โดยวันที่ 12 มิถุนายน 2568 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 14 มิถุนายน 2568 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังสุราภินันท์ อาจารย์วิไลลักษณ์ อักษรรัตน์ และอาจารย์ธีราพร นิลรัตน์ เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



14 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Group จำนวน 18 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัตถุดิบอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211



14 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ อาหารและหลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาลในห้องประชุมบุณชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 210



15 มิถุนายน 2568

วันที่ 15 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 210 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น พะแนงหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ทอดมัน และ ไข่ผัดเบ็ดมะม่วง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10



15 มิถุนายน 2568

วันที่ 15 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10 โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Lamb Navarin, Nicoise Salad, Bouillabaise และ Crème brulee ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่



14 มิถุนายน 2568

วันที่ 14 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากหลักสูตร "ออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย" ในโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ และกำลังคนที่มีสมรรถนะเพื่อตอบโจทย์ภาคการผลิตตามนโยบายการปฏิรูปการอุดมศึกษาไทยประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) กลุ่มอุตสาหกรรมสังคม ชุมชนและท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน จำนวน 48 คน โดยมี ฝ่ายประชาสัมพันธ์บรรยายกระบวนการดำเนินงานและนำเยี่ยมชม ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



กิจกรรม Journey Around SDU โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



16 มิถุนายน 2568

วันที่ 16 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Journey Around SDU ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นอนุบาลปีที่ 2 ในโครงการพัฒนาคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของผู้เรียนผ่านการมีส่วนร่วมของผู้ปกครองและหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2568 โดยมีฝ่ายอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหาร เป็นวิทยากรสาธิต ในเมนูคานาเป้และฟองดูว์ผลไม้ ห้างสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



17 มิถุนายน 2568

วันที่ 17 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2024 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาอพนิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วน ทฤษฎี วัตถุดิบของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



นักเรียนจากสหราชอาณาจักรเยี่ยมชมมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



17 มิถุนายน 2568

วันที่ 4 และ 17 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Activate Learning Guildford College จำนวน 18 คน และ Hull College จำนวน 12 คน โดยได้รับความร่วมมือจากสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการนำ คณะอาจารย์และนักเรียนเยี่ยมชมมหาวิทยาลัย ได้แก่ Home Bakery โครงการอาหารกลางวัน 1 (Food Street) One World Library ศูนย์หนังสือ อาคารพลศึกษา และ ศาลหลวงปู่ชัยมงคล

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



18 มิถุนายน 2568

วันที่ 18 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระตักทอง และข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนลูกพระดาบส



19 มิถุนายน 2568

วันที่ 19 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะผู้ประกอบการ รุ่นที่ 2 จาก โรงเรียนลูกพระดาบสเข้าศึกษาดูงานแนวทางหลักสูตรการทำเบเกอรี่และการเสริมสร้างการเป็นผู้ประกอบการ โดยมี ฝ่ายประชาสัมพันธ์บรรยายกระบวนการดำเนินงานและนำเยี่ยมชม ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



19 มิถุนายน 2568

วันที่ 19 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมี อาจารย์ยศวลเพ็ญ ธรรมา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนู ผัดกะเพรา กับติมกรอบ มัสมันเนื้อ น้ำพริกขี้หนือ และการแกะสลักผัก ผลไม้ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



20 มิถุนายน 2568

วันที่ 20 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมี อาจารย์กิตติเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไส้ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 1



21-22 มิถุนายน 2568

วันที่ 21 - 22 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 1 โดยมี อาจารย์วันรนา ลวงนางกูร และอาจารย์วฤติยา สมทะนะ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คูกี้ข้าวโอ๊ต โรลชีช็อกโกแลต ชิฟฟ่อนกาแฟ เค้กใบเตย ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด และขนมปังลูกเกด ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม (ทฤษฎี) และ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง



21 มิถุนายน 2568

วันที่ 21 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก ครั้งที่ 24/2568 (อบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในกิจกรรม Work Shop Bakery เมนู มอคค่าฟลอเรนตินตกแต่งด้วยกุ๊ย ้น ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 41 และ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1



21-22 มิถุนายน 2568

วันที่ 21 - 22 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยวันที่ 20 มิถุนายน 2568 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 21 - 22 มิถุนายน 2568 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี อ.กศเทพ อังสุราภิรักษ์ อ.วิไลลักษณ์ อักษรรัตน์ พศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อ.นวลเพ็ญ ธรรมชา คุณนุสรุ อินแขก และคุณธีราพร นิลรัตน์ เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 10205 และ 10206 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211



21 มิถุนายน 2568

วันที่ 21 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงษ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



21 มิถุนายน 2568

วันที่ 21 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull Collage จำนวน 12 คน เดินทางไปทัศนศึกษา ชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 210



22 มิถุนายน 2568

วันที่ 22 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (PLUS) รุ่น 210 (วันอาทิตย์) โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์จากรุณี วิเทศ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู วุ้นจี๋กุ้ง ยำถั่วพสุ ลำเตียง ต้มข่าไก่ และสังขยาฟักทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10



22 มิถุนายน 2568

วันที่ 22 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10 โดยมี อาจารย์กศเทพ อังกรากินันท์ เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Fish & Chips (Tartar Sauce), Pork Chop with Apple Sauces, Scone และ Cottage Pie ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



22 มิถุนายน 2568

วันที่ 22 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull Collage จำนวน 12 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัตถุโบราณไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



23 มิถุนายน 2568

วันที่ 23 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธีแพทย เป็นวิทยากร สาธิตอาหารไทยในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมกล้วย ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



24 มิถุนายน 2568

วันที่ 24 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมีอาจารย์สินรัฐ รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



25 มิถุนายน 2568

วันที่ 25 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน โดยมีอาจารย์ชาญณรงค์ กองอัม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)



26 มิถุนายน 2568

วันที่ 26 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Hull College จำนวน 12 คน ทดสอบอาหารไทยภาคปฏิบัติ และมอบวุฒิบัตรโดย อาจารย์กัศเทพ อังสุราภินันท์ ณ ห้องบรรยาย และสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจาก คณะบริหารธุรกิจ (SOM)
 สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT)



27 มิถุนายน 2568

วันที่ 27 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมให้การต้อนรับ คณะศึกษาดูงานจาก คณะบริหารธุรกิจ (SOM) สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย (AIT) นำโดย ดร.จันทรรักนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ดร.กมลกลนภ เกียรติศักดิ์ชัย และนางสาวปิยาณี ชดช้อย หัวหน้าฝ่ายประชาสัมพันธ์ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้การบรรยายเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาและการบริหารจัดการของสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และการบริหารจัดการของศูนย์ฝึกฯ ณ ห้องประชุมชั้น 5 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย รวมทั้งการนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกฯ โดย นางสาวชลธิตา ศิริธนาภรณ์พันธ์ และนางสาวจิรฐา ศิริวงศ์ไธยาติ และรับชมการสาธิตการทำต้มยำกุ้งจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ณ ห้องสาธิตและบรรยาย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมอบเบื้องต้น 2



28-29 มิถุนายน 2568

วันที่ 28 - 29 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรขนมอบเบื้องต้น 2 โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู บราวนี่ ชีฟฟ่อนใบเตย เค้กชาเขียว โรลบลูเบอร์รี่ ขนมปังกุหลาบ โดนัทกุหลาบ และขนมปังเนยสด ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างไทย 1 ให้กับสมาชิกสหกรณ์ตำรวจ



28-29 มิถุนายน 2568

วันที่ 28 - 29 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารว่างไทย 1 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรุญ วิเทศ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิต ภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตงทอง กรวยกะหรี ถุงทอง ซ่อม่วงไล่ฟัก ขนมหีบไทยไล่ปลา ขนมหัด และปั้นขลิบหนึ่งไส้กุ้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211



28 มิถุนายน 2568

วันที่ 28 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 211 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัว ก่อนเข้าครัว และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และ ถูงทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 210



29 มิถุนายน 2568

วันที่ 29 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (PLUS) รุ่น 210 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

● การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10



29 มิถุนายน 2568

วันที่ 29 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (Plus) รุ่น 10 โดยมี อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Paella, Gazpacho, Escabeche และ Churros ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

การบริการวิชาการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 1/2568



30 มิถุนายน 2568

วันที่ 30 มิถุนายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 1/2568 ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 80 คน โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในเมนู น้ำหวาน ณ ห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

มิถุนายน
2568

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม

จัดอบรมหลักสูตร

ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 210 - 211 (plus)
- หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก รุ่น 10 (plus)
- ขนมอบเบื้องต้น 1
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- ขนมอบเบื้องต้น 2

ฝึกอบรม

และนิเทศงาน

- อบรมโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ และหลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย

จัดโครงการบริการวิชาการ

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน/ภายนอกและอื่นๆ

- วันที่ 3 - 29 มิ.ย. 68 อบรม World City Links รุ่น 5 , รุ่น 6
- วันที่ 4 - 6 มิ.ย. 68 อบรมแกะสลักผักผลไม้และเบเกอรี่ให้กับข้าราชการในพระองค์
- วันที่ 7 - 8 , 21 มิ.ย. 68 จัดอบรมขนมไทยและเบเกอรี่ให้พนักงานการไฟฟ้านครหลวง
- วันที่ 13 28 มิ.ย. 68 จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม เมนูสปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้ง และสลัดอกไก่ผักย่าง
- วันที่ 14 มิ.ย. 68 จัดอบรมให้กับบริษัท อาอีโนะโมะโตะ จำกัด
- วันที่ 14 - 15 , 28 - 29 มิ.ย. 68 อบรมสหกรณ์ รพตำรวจ หลักสูตรอาหารไทย และอาหารว่างไทย
- วันที่ 16 มิ.ย. 68 สอนทำอาหารนานาชาติให้กับนักเรียนชั้นอนุบาล 2 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ เมนู คานาเป้ และพองดูว์ผลไม้
- วันที่ 14 และ 21 มิ.ย. 68 กรรมการคุมสอบกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1
- วันที่ 30 มิ.ย. 68 สอนทำอาหารนานาชาติให้กับนักเรียนชั้นประถม โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

ปฏิบัติงานสอน และดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- นักศึกษาชั้นปีที่ 2-3 โรงเรียนการเรือน



รายงาน การปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหาร (ตล./วอรู้/ค=อาหารฟิ/คช มิถุนายน 2568

"ผลิตอาหารเพื่อจัดจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ"



อาหารไทย

ข้าวแกงเหลืองผักบุ้งกุ่ม+ไข่เจียว ข้าวปลาตอลี่คั่วพริกเกลือ ขนมน้ำเจียว

ข้าวคั่วกลิ้งหมู+กุ้ง+ผักสด ข้าวหมูะ+ไข่ทอดขอม ข้าวผัดน้ำพริกเผา+หมูทอดสามรส+ไข่ต้ม



อาหารนานาชาติ

ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น ข้าวหน้าหมูชาชู ข้าวผัดทมิฬ ชีโครงหมูบซอสบาร์บีคิว กระเพาะปลา
ไทยซีมีไก่ สเปกเก็ตตี้คาโบนาร่า มันบดซอสซอสเกรวี่ ข้าวไก่ทอดคัสตาร์ด



อาหารว่าง/อาหารหวาน

ไข่ยัดไส้ หมี่คลุก ข้าวเหนียวหมูคลุกฝุ่น ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวตังหน้าตั้ง ทอดมันปลา เกี้ยวหมูทรงเครื่อง
หม้อแกงถั่ว สาหร่ายดำ สังขยาเผือกทอง ขนมน้ำตาล ข้าวเหนียวมุลหน้ากุ้ง ลูกตาลลอยแก้ว เต้าทึงน้ำลำไย

ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำชุดเบรค ขนมหวานและผลไม้ ให้แก่นักศึกษาและคณะปฏิบัติงานโครงการ
เผยแพร่วรรณกรรมและวัฒนธรรมอาหารสู่สากล (World city links รุ่นที่5 และรุ่นที่6
- จัดทำอาหารบุปเฟ่ต์ให้แก่นักศึกษา ภายในโครงการ OFOS
- จัดทำชุดเบรคให้แก่นคณะพยาบาล
- จัดทำอาหารกล่อง ให้แก่โครงการหลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจ
ที่พักเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- จัดทำอาหารกล่อง ให้แก่โครงการหลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพ
และชะลอวัยภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่

รายงานประจำเดือนมิถุนายน 2568



เลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายใน และภายนอกใน (e-office)
- ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากร แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)
- นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



การจัดทำวุฒิบัตรหลักสูตรอบรม

- อบรมอาหารไทย 2 ให้กับสมาชิกสหกรณ์โรงพยาบาลตำรวจ วันที่ 14 - 15 มิ.ย. 68
- อบรมน้ำเต้าหู้ ปลากระเทียม ส้มขี้ลิง ใ้กับพนักงาน บริษัท ไอซีโมะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด วันที่ 14 มิ.ย. 68
- อบรมชิฟเฟอนมะพร้าวอ่อน เค้กมะตูม คุกกี้ช็อกโกแลตซังค์ ใ้กับพนักงาน บริษัท ไอซีโมะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด วันที่ 14 มิ.ย. 68
- อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยใ้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 5 ปี 2568 วันที่ 4-14 มิ.ย. 68
- อบรมการเปิดร้านค้าแฟ้มแบบมืออาชีพ วันที่ 14 - 15 มิ.ย. 68
- อบรมข้าวมันไก่ ไก่สะเต๊ะ กับทีมรอบ ใ้กับพนักงาน บริษัท ไอซีโมะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด วันที่ 28 มิ.ย. 68
- อบรมผัดไทยกุ้งสด ถั่วฝักยาวทอด สาकुเปี้ยกข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ใ้กับพนักงาน บริษัท ไอซีโมะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด วันที่ 28 มิ.ย. 68
- อบรมอาหารว่างไทย 1 ให้กับสมาชิกสหกรณ์โรงพยาบาลตำรวจ วันที่ 28-29 มิ.ย. 68
- อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยใ้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 6 ปี 2568 วันที่ 17 - 26 มิ.ย. 68
- อบรมขนมอบเมืองต้น 1 วันที่ 21 - 22 มิ.ย. 68



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก

ฝ่ายสำนักงาน



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องดื่ม



บริหารงานบุคคล

- จำนวนบุคลากร
- อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
- อัตราบุคลากรปัจจุบัน 105 คน
- (งปม.มสด.103 คน งปม.ศ.ฝึก 2 คน)
- อัตราว่าง 0 คน



- สถานะบุคลากร
- พนักงานมหาวิทยาลัย 59
- (วิชาการ 2 , สนับสนุน 57)
- ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 45
- (สนับสนุน 3 , บริการ 42)
- พนักงานรายวัน 1



- งบการจ้างบุคลากร
- งบมหาวิทยาลัย 103 คน
- งบศูนย์ฝึกฯ 2 คน



- การจ้างเข้า/ออกและย้าย
- บุคลากรจ้างเข้า - คน
- บุคลากรลาออก - คน

Food Street
ยอดรวมประจำเดือน
234,075 บาท



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนมิถุนายน 2568

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21



- ผลิตขนมปังจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังไส้หมูหย็อง ขนมปังไส้กรอก/แฮม ขนมปังไส้ทูน่าสลัด
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังไส้มะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้เนย คุกกี้ช็อคชิพ
- ซอฟคุกกี้ คุกกี้สิงคโปร์ บราวนี่
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนต์ เค้กโรลชิพฟ่อนเค้ก เค้กมะพร้าว เค้กหน้านิ่ม
- ผลิตชุดอาหารเช้า ไข่ดาว ออมเลต วาฟเฟิลไส้คาวหวาน โตเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพรมะนาว

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 164,730 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการห้องจัดเลี้ยง ม.สวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 9,290 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกฯ ใช้ต้นทุนประมาณ 25,850 บาท
- อาหารว่างบริการนักเรียน รร.สาธิตละอออุทิศ มูลค่าประมาณ 27,980 บาท
- ผลิตเบเกอรี่สำหรับงานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 16,775 บาท

สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน และหน่วยงานภายนอก

- ม.สวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- รพ.ทหารผ่านศึก
- สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0)2244-5391-3 +66 (0)2244-5390

+66 (0)2244-5398

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนมิถุนายน 2568

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



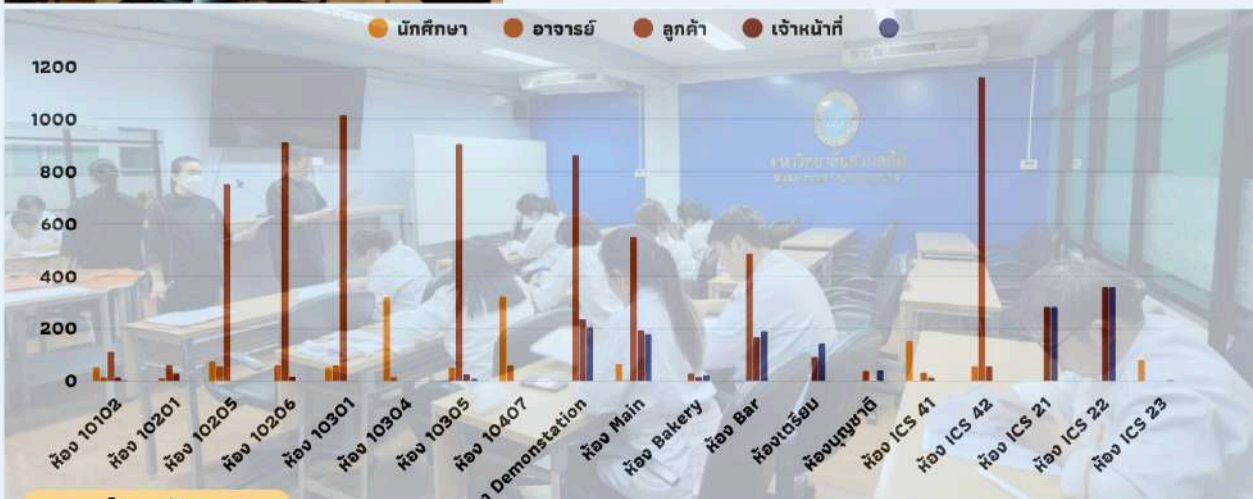
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 13-14 มิ.ย. 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบแก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมิถุนายน

นักศึกษา จำนวน 1,886 คน

อาจารย์ จำนวน 141 คน

ลูกค้า จำนวน 6,934 คน

เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,595 คน

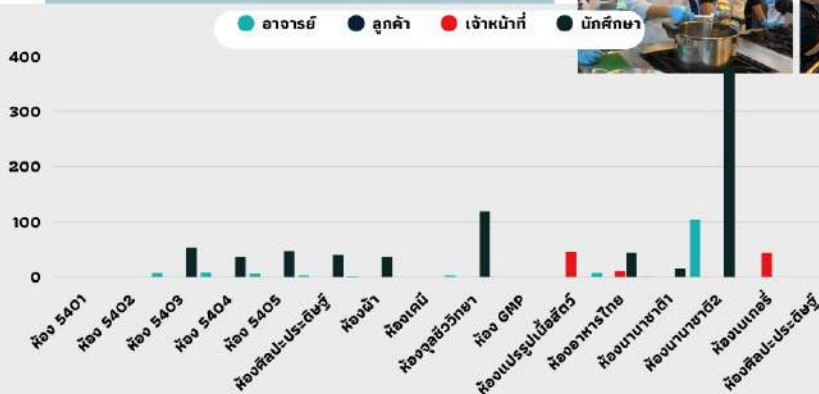


การบริหารงาน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี นำโดย นางกณณอสิน สุอังคะวาทิน ผู้อำนวยการสำนักงาน วิทยาเขตสุพรรณบุรี พร้อมผู้บริหาร และบุคลากรวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจาก บริษัทในเครือ บริษัท เครือเจริญโภคภัณฑ์ จำกัด และผู้ประกอบการจาก กลุ่มวิสาหกิจ ที่เข้าร่วมกิจกรรมการ ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ซูปคริมข้าวหอมสุพรรณบุรี เสริมไข่ฝารสไก่พร้อมบริโภคบรรจุใน ของรีทอร์ทแพคเกจ ในวันศุกร์ที่ 27 มิถุนายน 2568 เวลา 08.00-17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคาร แวเทียงธรรม และ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป มหาวิทยาลัย สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จัดกิจกรรม iChoose Arts of Food and Flower โดยอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตร คหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน โดยประสานงานและอำนวยความสะดวกในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
- โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปจัดกิจกรรมการถ่ายทอด องค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูปคริมข้าวหอมสุพรรณบุรี เสริมไข่ฝารสไก่พร้อมบริโภคบรรจุในของรีทอร์ทแพคเกจ ให้กับ คณะศึกษาดูงานจากบริษัทในเครือ บริษัท เครือเจริญโภคภัณฑ์ จำกัด และผู้ประกอบการจากกลุ่มวิสาหกิจ ในวัน ศุกร์ที่ 27 มิถุนายน 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารแวเทียงธรรม วิทยาเขตสุพรรณบุรี



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมิถุนายน

นักศึกษา จำนวน 775 คน
อาจารย์ จำนวน 141 คน

ลูกค้า จำนวน 24 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 103 คน



สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมิถุนายน 2568



จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำเดือนมิถุนายน 2568

สื่อข่าวสาร 56 ชิ้นงาน
สื่อต้นแบบ 480 ชิ้นงาน
สื่อต้นแบบฉบับอาหาร 255 ชิ้นงาน



การเผยแพร่ความรู้สู่สังคม



One Page ข่าว



การบริการวิชาการ



www.chefschool.dusit.ac.th



ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

งานด้าน
การต้อนรับและ
การประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุน
ด้านการอบรม

งานด้าน
การจัดทำสื่อ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eeba

www.chefschool.dusit.ac.th





รายงานการปฏิบัติงาน เดือน มิถุนายน 2568

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

กระแสเงินสด

ได้มา 4.37 ล้านบาท

ใช้ไป 3.67 ล้านบาท



ลูกหนี้ เจลี่ยต่อเดือน
ประมาณ 4,445,006 บาท

เจ้าหนี้ เจลี่ยต่อเดือน
ประมาณ 1,496,350 บาท

งบประมาณ จากการดำเนินงานต่างๆ

- หลักสูตรระยะสั้นเดือน มิ.ย.68 งบ 194,020 บาท
 - บริการวิชาการแก่สังคม 9/2568 (ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือน มิ.ย.68) งบ 3,200 บาท
- โครงการบริการวิชาการ 21/2568 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุกัาบาลอาหาร ประจำเดือนมิถุนายน 2568 งบ 194,150 บาท
- โครงการบริการวิชาการ 22/2568 (อบรมขนมไทยให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง) งบ 37,700 บาท
 - โครงการบริการวิชาการ 23/2568 (อบรมหลักสูตรอาหารไทย2 ให้กับสมาชิกสหกรณ์โรงพยาบาลตำรวจ งบ 25,580 บาท
- โครงการบริการวิชาการ 24/2568 (อบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง) งบ 18,850 บาท
 - โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 6 ปี 2568) งบ 36,350 บาท
 - โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 8/2568 (ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 สำหรับอาจารย์และเจ้าหน้าที่ด้านอาหาร โรงเรียนการเรือน) งบ 36,350 บาท
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนมิถุนายน 2568) งบ 15,480 บาท



รายรับ

โดยส่วนใหญ่เป็นรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
ทั้งสิ้นเฉลี่ยต่อเดือน

3,666,900 บาท

รายรับ	จำนวนเงิน	%
ขายผลิตภัณฑ์	1,557,712 บาท	42.48 %
งานนอก	1,520,610 บาท	41.47 %
จัดเลี้ยง	329,808 บาท	8.99 %
อบรม	217,500 บาท	5.93 %
อื่นๆ	41,270 บาท	1.13 %

สินค้าคงเหลือ

เฉลี่ยต่อเดือน ประมาณ 253,679 บาท



ชุดปฏิบัติการอาหาร
14,883.70 บาท
ชุดมิตเชฟ
124,420.00 บาท
ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
114,375.30 บาท

รายรับ ม.ค. - มิ.ย.68



รายงาน การปฏิบัติงาน



ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหาร
ดุสิตนฤมลประจำเดือน
มิถุนายน 2568



อาหาร ตามสั่ง

ข้าวผัดกระเพรา ข้าวผัดพริกแกง ข้าวหมูกระเทียม
สุกี้ ราดหน้า ผัดซีอิ้ว ผัดมาบ่า ข้าวไข่ดาว ข้าวไข่เจียว
ข้าวต้ม ต้มเลือดหมู และก๋วยเตี๋ยว

ข้าวราดแกง

ต้มแซ่บกระดูกหมู ใบเหลียงผัดไข่ ไข่พะโล้ พะแนงไก่
ต้มผักกาดดองซี่โครงหมู กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
แกงคั่วหอยขม ผัดพริกเผหอยขม ยำปลากระป๋อง
แกงฟักทองหมู ลาบหมู ไข่ลวกสะเต๊ะ ผัดถั่วงอกเต้าหู้
ต้มชาหมูใบชะมวง



ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำอาหารกลางวันแบบบุฟเฟ่ต์ และจัดทำข้าวกล่องอาหารเย็น และผลไม้ให้แก่โครงการ World City Links รุ่นที่ 5
- จัดทำอาหารกลางวันแบบบุฟเฟ่ต์ และจัดทำข้าวกล่องอาหารเย็น และผลไม้ให้แก่โครงการ World City Links รุ่นที่ 6
- จัดทำอาหารกล่องให้แก่ โครงการ หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพ และชะลอวัยภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- จัดทำอาหารกล่องให้แก่ โครงการ หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่ฝึกเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ ภายใต้โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- จัดทำอาหารกล่องให้แก่โครงการ 1หมู่บ้าน 1เซฟอาหารไทย (OFOS) รุ่นที่ 2
- จัดทำอาหารกล่องให้แก่โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก

● การบริหารงาน



- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมหีบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แกะสลัก และจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็นสำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง





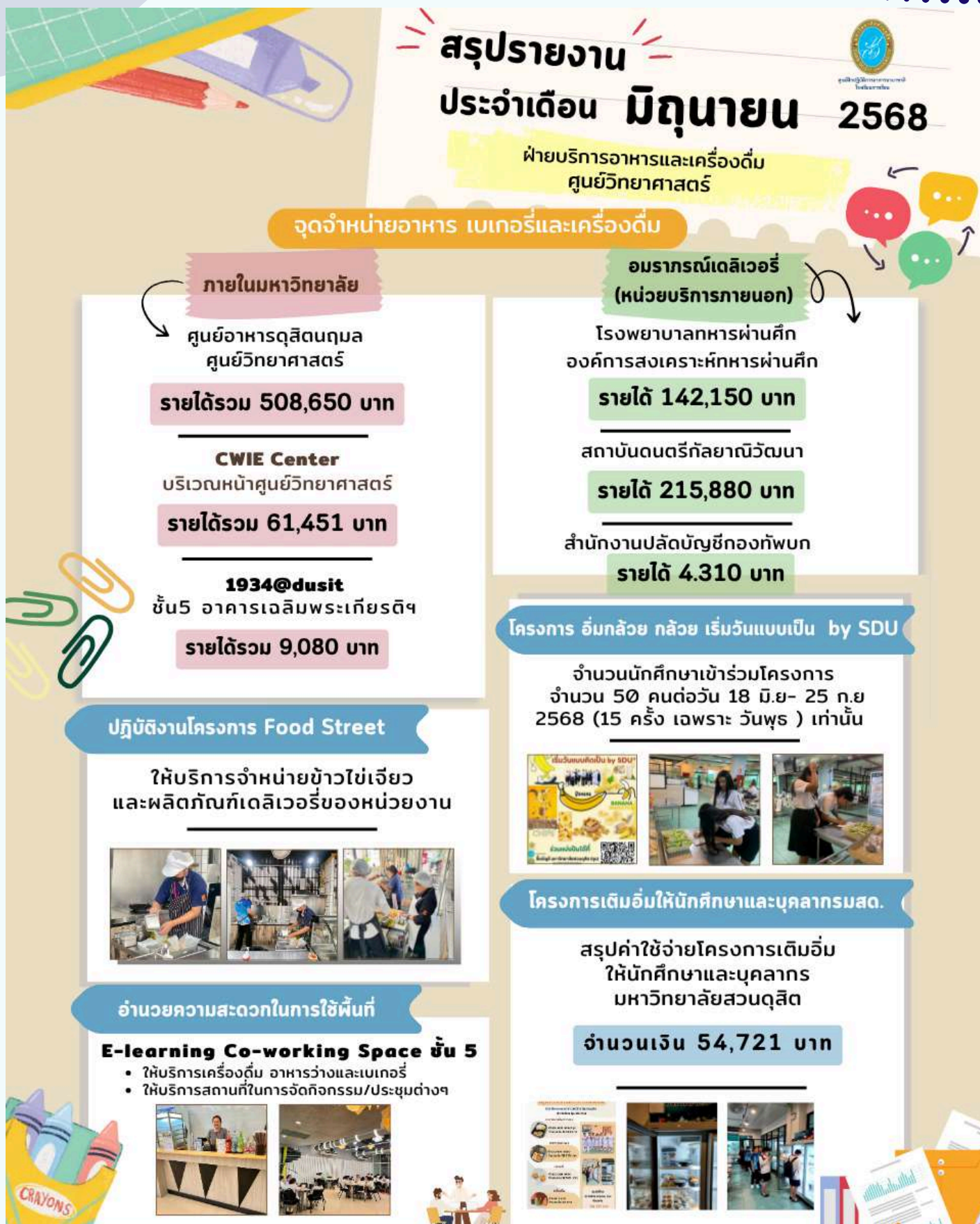
ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมิถุนายน 2568

ผลิตอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล / ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ /
ผลิตอาหารและบริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ / ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
นักศึกษารูปแบบสหกิจศึกษา / ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



- เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 5-6/2568 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025
- โครงการถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน
- กิจกรรม ส่งเสริมผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร เข้าสู่มาตรฐานและธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่
- โครงการพัฒนาศักยภาพเสริมสร้างครอบครัวพลเมืองรุ่นใหม่ ร่วมใจด้านภัยคอร์รัปชัน





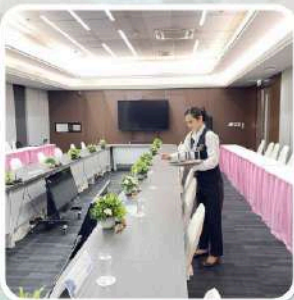


ฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน มิถุนายน 2568

ฟังก์ชันงานประจำเดือน

- วันที่ 4 - 7 มิถุนายน พ.ศ.2568 พัฒนาแปลงเกษตร และภูมิทัศน์ หอมจอร์ฟาร์ม
- วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ.2568 เวทีสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแบรนด์น้องเห่บ่อ จังหวัดสุพรรณบุรี
- วันที่ 9 - 10 มิถุนายน พ.ศ.2568 งานโครงการพัฒนาใจกายวิจัย ภายใต้แผนงานวิจัยการพัฒนาเชิงพื้นที่ มสส.พื้นที่จังหวัด สุพรรณบุรี
- วันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ.2568 งานโครงการเปลี่ยนผ่านอย่างไรให้ ใจแกร่ง
- วันที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2568 ประชุมสัมมนา รวมพลัง สุพรรณบุรีสีขาว ปลอดภัยเฝ้าระวังอย่างยั่งยืน ประจำปี 2568



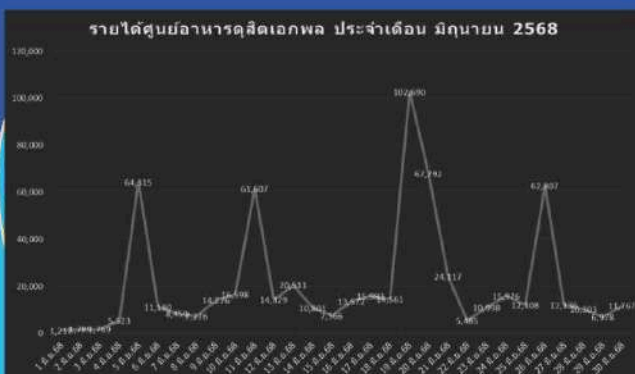
- วันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ.2568 การแสดงดนตรี ออร์เคสตรา จีน
- วันที่ 13 มิถุนายน พ.ศ.2568 โครงการ ถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน
- วันที่ 18 มิถุนายน พ.ศ. 2568 โครงการส่งเสริม ต่อยอดสุพรรณบุรีเมืองสร้างสรรค์ด้าน ดนตรียูเนสโก
- วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ.2568 ต้อนรับคณะผู้ บริหารมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ณ หอมจอร์ฟาร์ม มสส.จ.สุพรรณบุรี
- วันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ.2568 โครงการ Alumni and reader ship SDU SP
- วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2568 ประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- วันที่ 28-29 มิถุนายน พ.ศ. 2568 โครงการ พัฒนาศักยภาพเสริมสร้างครอบครัวพลเมือง รุ่นใหม่ ร่วมใจต้านภัยคอร์รัปชัน
- จำหน่ายอาหารสำเร็จรูปให้แก่นักเรียน และผู้ ปกครอง โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมิถุนายน 2568

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





กิจกรรมสัมพันธ์น้อง-พี่ SDU Lampang ในงานประชุมนิเทศนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2568 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

6 มิถุนายน 2568

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมประชุมนิเทศนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2568 ระหว่างวันที่ 9-11 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมชั้น 7 โดยในวันที่ 9 มิถุนายน 2568 โดยในช่วงบ่ายของกิจกรรมเสริมความรู้ในหัวข้อ “การเรียนรู้สาขาอัตลักษณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลำปาง” โดยคณาจารย์ประจำหลักสูตร ซึ่งเป็นการให้ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับแนวทางการเรียนในสาขาวิชาต่าง ๆ เพื่อให้นักศึกษาได้เข้าใจตัวตนของหลักสูตรและเตรียมความพร้อมด้านวิชาการอย่างมั่นใจ ต่อเนื่องด้วยกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ “พี่น้อง SDU LAMPANG” โดยคณะกรรมการนักศึกษา ซึ่งมุ่งเน้นให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่กับน้องใหม่ในรั้วสวนดุสิต พร้อมทั้งสรุปกิจกรรมในช่วงท้าย เพื่อให้นักศึกษาได้สะท้อนความรู้สึกและเตรียมตัวเข้าสู่กิจกรรมในวันถัดไปอย่างมีพลังและแรงบันดาลใจ



กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2568 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง

6 มิถุนายน 2568

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ปีการศึกษา 2568 ระหว่างวันที่ 9-11 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมชั้น 7 โดยในวันที่ 9 มิถุนายน 2568 เริ่มต้นด้วยการกล่าวต้อนรับและบรรยายพิเศษในหัวข้อ “The Power of SDU Lampang” โดย ดร.วัญญา สุกคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมการแนะนำหน่วยงานต่างๆ ภายในมหาวิทยาลัยผ่านเวทีเสวนา “SDU Talk” และกิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจ “SDU SPIRIT: The Inspire by SDU Lampang” ซึ่งดำเนินการโดยคณะกรรมการนักศึกษา ร่วมกับคณะบริหารหลักสูตร เพื่อให้นักศึกษาใหม่ได้รับรู้ถึงแนวทางการเรียนรู้แบบบูรณาการ การใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยอย่างมีคุณภาพ และการเป็นส่วนหนึ่งของชุมชน SDU อย่างภาคภูมิ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568 เน้นการเรียนรู้นอกสถานที่ ณ อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่

11 มิถุนายน 2568

เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2568 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้จัดกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา 2568 เป็นวันสุดท้าย โดยพานักศึกษาเดินทางไปศึกษานอกสถานที่ ณ อุทยานหลวงราชพฤกษ์ จังหวัดเชียงใหม่ ตลอดทั้งวันนักศึกษาได้ร่วมกิจกรรมการเรียนรู้ที่หลากหลาย เริ่มจากช่วงเช้าที่ได้สัมผัสกับเรื่องราวของ “กาแฟหลวงสู่ความยั่งยืน” ผ่านนิทรรศการและกิจกรรมที่เน้นการแลกเปลี่ยนความรู้ด้านธุรกิจและอุตสาหกรรมกาแฟ รวมถึงการเยี่ยมชมจุดเริ่มต้นของโครงการพัฒนากาแฟตามแนวพระราชดำริ จากนั้นในช่วงบ่าย นักศึกษาได้เปิดประสบการณ์เรียนรู้ด้านความหลากหลายทางธรรมชาติ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม ผ่านกิจกรรมเชิงประสบการณ์ในพื้นที่จริง ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ ความรู้ และทักษะนอกห้องเรียน รวมถึงสร้างความประทับใจและความทรงจำที่ดีให้กับนักศึกษาใหม่ ก่อนเดินทางกลับสู่ศูนย์การศึกษาลำปางโดยสวัสดิภาพ



กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาและประชุมผู้ปกครอง ประจำปีการศึกษา 2568 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง

11 มิถุนายน 2568

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง จัดกิจกรรม “ปฐมนิเทศนักศึกษาและประชุมผู้ปกครอง” ประจำปีการศึกษา 2568 ผ่านระบบ Online จากทางโรงเรียนการเรือน เมื่อวันเสาร์ที่ 14 มิถุนายน 2568 ณ ห้องประชุมชั้น 2 อาคารปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการเรียนการสอน สิทธิและหน้าที่ของนักศึกษา การพัฒนาทักษะด้านภาษา แนวทางการประกอบอาชีพ ตลอดจนการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย ผ่านการบรรยายจากคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้ผู้ปกครองได้ร่วมพูดคุย รับฟังข้อมูลด้านการจัดการศึกษาและกิจกรรมพัฒนานักศึกษา เพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่างบ้านและสถาบันการศึกษาอย่างใกล้ชิด



นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมกิจกรรมจิตอาสาบริการในพิธีทำบุญอายุวัฒนมงคล

21 มิถุนายน 2568

เมื่อวันเสาร์ที่ 21 มิถุนายน 2568 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง ได้นำนักศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 8 คน และชั้นปีที่ 3 จำนวน 3 คน เข้าร่วมกิจกรรมจิตอาสาในพิธีทำบุญอายุวัฒนมงคลครบ 32 ปี 12 พรรษา ของพระครูปลัดบุญวัฒน์ (พระครูบาเกียรติยศ พรหมปัญโญ) ณ วัดบ้านแท่น ตำบลนายาง อำเภอสบปราบ จังหวัดลำปาง โดยนักศึกษาได้ร่วมให้บริการแก่คณะสงฆ์และแก่ผู้มีเกียรติภายในงาน ซึ่งนับเป็นกิจกรรมที่ส่งเสริมการเรียนรู้ด้านวิชาชีพควบคู่การปลูกฝังจิตสำนึกด้านงานบริการและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทย



นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 4 ร่วมโครงการ "MOCK INTERVIEW" เพื่อเสริมสร้างความพร้อมในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

23-27 มิถุนายน 2568

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 4 ได้เข้าร่วมโครงการ Suan Dusit University, Learning Center (CLAC) ในหัวข้อกิจกรรม "MOCK INTERVIEW" เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจ พัฒนากิจกรรมสื่อสาร และเตรียมความพร้อมในการนำเสนอตัวเองอย่างมืออาชีพในโลกแห่งการทำอาหาร กิจกรรมนี้แบ่งออกเป็นสองช่วง โดยช่วงแรกเมื่อวันที่ 23 มิถุนายน เวลา 13.00 น. ณ ห้อง 2205 มุ่งเน้นการเรียนรู้วิธีรับมือกับคำถามความรู้ด้านการทำอาหารและเทคนิคการสัมภาษณ์ในอุตสาหกรรมอาหาร ส่วนช่วงที่สองจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2568 เวลา 13.00 น. ณ Activity Space เป็นการฝึกปฏิบัติการสัมภาษณ์แบบกลุ่มย่อยพร้อมรับข้อเสนอแนะส่วนบุคคล



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณบดีโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2 มิถุนายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์การศึกษาลำปาง ประชุมเรื่องแนวทางการบริหารด้านการจัดการการสอนและการพัฒนาร่วมกันระหว่างโรงเรียนการเรือนและศูนย์การศึกษาลำปาง โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการศูนย์การศึกษาลำปาง บุคลากรสายวิชาการและเจ้าหน้าที่ สังกัดโรงเรียนการเรือนปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษาลำปาง เข้าร่วมการประชุมเพื่อรับฟังแนวทางการบริหารจัดการโรงเรียนการเรือนและแนวทางการปรับปรุงห้องปฏิบัติการนานาชาติและห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ การดำเนินงานโครงการหนึ่งหมู่บ้านหนึ่งเชฟอาหารไทยและการประเมินผลปฏิบัติงานบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2568 เวลา 09:00 น. - 12:00 น. ณ ห้องประชุมดุสิตา 1 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตศูนย์การศึกษาลำปาง

● การบริหารงาน



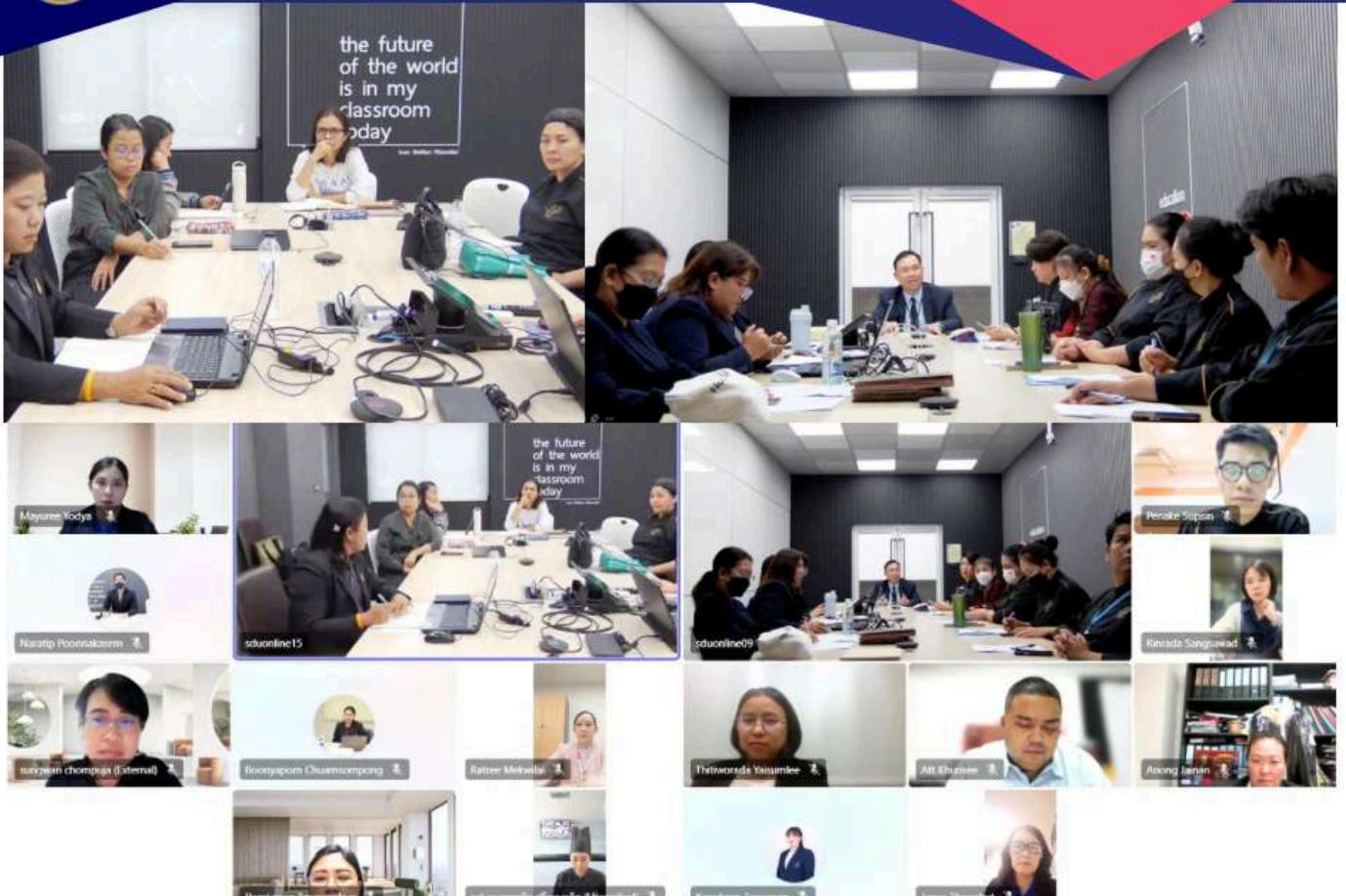
การประชุมบุคลากรสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ประจำเดือน มิถุนายน 2568

6 มิถุนายน 2568

การประชุมบุคลากรสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยมี รศ.ดร.อรรถ จันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้หารือประเด็นสำคัญหลายประการ ทั้ง การเตรียมความพร้อมสำหรับโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟ/ชุมชน รุ่นที่ 2 (OFOS 2)" การเปิดภาคเรียนปีการศึกษา 2568 การร่วมมือกับเรือนจำในโครงการ "กำลังใจ" นอกจากนี้ ยังมีการแจ้งผลการตรวจประเมินประกันคุณภาพปี 2567 การสรุปผลการรับสมัครนักศึกษา ผ่านระบบ TCAS ปีการศึกษา 2568 รายงานความคืบหน้าการพัฒนาพื้นที่เรียนรู้เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุในจังหวัดลำปาง และ สรุปข้อเสนอแนะจากสถานประกอบการและนักศึกษาต่อหลักสูตร จัดขึ้นในวันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 10.00-12.00 น. ณ ห้องประชุม Online 14 อาคารปฏิบัติการนันทนาการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



คณะกรรมการหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารฯ ศูนย์ลำปาง ร่วมประชุมกับโรงเรียนการเรือนเพื่อหารือแนวทางการพัฒนาหลักสูตร

27 มิถุนายน 2568

เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2568 เวลา 13.00-14.00 น. คณะกรรมการผู้รับผิดชอบหลักสูตรสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์ลำปาง ได้เข้าร่วมประชุมกับโรงเรียนการเรือนผ่านระบบ Microsoft Teams โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุม ซึ่งมีวาระสำคัญคือการรับรองรายงาน/สรุปการประชุมเมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2568 การเสนอหลักสูตรอนุปริญญา (นอกเวลาราชการ) และการแจ้งชื่อคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตร เพื่อการพิจารณาต่อไป



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

food.dusit.ac.th