

จดหมายข่าว
ประจำเดือน
สิงหาคม
2568

NEWSLETTER

01

คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนรายวิชาความเป็นสวนดุสิต ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชารัฐกิจกรณ โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ศูนย์การศึกษา หัวหิน รายวิชาความเป็นสวนดุสิต ในหัวข้อ "อาหารสวนดุสิต" โดยมี ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารและบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สานิตการประกอบอาหารในเมนูขนมดาราทอง ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2568 ณ ศูนย์การศึกษา หัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

02

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน
ประจำปีการศึกษา 2567

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2567 ตามเกณฑ์คุณภาพ SDU QA โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.พิชณัฐณี พุทธิศรี รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา เป็นประธานกรรมการ ผศ. ดร.ศุภศิริ บุญประเวช และ ดร.วันดี สิริธนา เป็นกรรมการตรวจประเมิน และคุณณัฏฐา ศรีนาวรุต หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นเลขานุการ ซึ่งการตรวจประเมินฯ ในครั้งนี้ มี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิดา แก้วณัฏฐ์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและการจัดการนักศึกษา ดร.จันทรรอง ศรีพันธุ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน คณะผู้บริหาร และอาจารย์โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมนำเสนอและให้ข้อมูลการดำเนินงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



03

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจ
บริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุมคณะอนุกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2569 ครั้งที่ 1/2568 โดยมี ผศ.ดร.พรณิศา แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ เป็นประธานการประชุม ได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.วิไล รัตนาทอง และ ผศ.ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ดร.พันรภิษฐ์ ผูกพันธุ์ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายพัฒนาการเรียนการสอนสู่สากล ผศ.ดร.ขนิษฐา เขียวปรีชา ผู้อำนวยการสถาบันภาษา ศิลปะ และวัฒนธรรม และ ผศ.ดร.อังคณา แสงจันทร์ ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน เป็นคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรฯ ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือนมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ผศ.ดร.ยศพร พลายโต และ ดร.ภาณุภูมิ กุประเสริฐยัง เข้าร่วมประชุมเพื่อนำเสนอและตอบข้อซักถาม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2568 เวลา 13.30-16.30 น. ณ ห้องประชุมศาลาชั้นอารมณิ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



04

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธาน ได้รับเกียรติจาก รศ. ดร. อรรถพล ต้นละมัย คณบดีคณะบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์ วิทยาเขต กทม. และ คณบดีคณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี รศ.ดร. เปรมฤทัย เข้มบรรจง ผู้อำนวยการ PIM Food Academy คณะการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ คุณธามัน ประวัติดิษฐ์ ผู้บริหารร้านอาหาร Pad Thai และเป็นเจ้าของร้านบลาซ่า เดอ คุณเกษมสันต์ สัตยารักษ์ ผู้จัดการ Copper Buffet และ คุณวิสาชา ระวีจันทร์ คณบดีและเจ้าของร้าน Fine Cuisine BKK เป็นผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร โดยมี อาจารย์ธิดา แก้วณัฏฐ์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ผศ.ดร.ณัชนก บุกิจ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2568 ณ Online Learning Room 09 อาคาร 3 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



www.food.dusit.ac.th



02 4239449



POWER OF SDU

Power of Student & Alumni : Ready to Work

06

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด (IEO) จัดอบรมการปรุงประกอบอาหารยุโรปและสัมภาษณ์ภาษาอังกฤษ

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด (IEO) จัดอบรมการปรุงประกอบอาหารยุโรปและการสัมภาษณ์ภาษาอังกฤษ ให้กับนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน โดย ผศ.ดร.นราธิป ปุ่นเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ได้รับเกียรติจากวิทยากร Chef Vaughn Stewart : Senior Banquet Chef จากโรงแรม Marriott New Orleans, USA สาธิตการทำอาหารเมนู Grilled Petite Beef Filet, Sauteed Citrus Prawns, Caramelized Wild Mushrooms, Roasted Garlic & Goat cheese Polenta, Broccoli & Cherry Tomato with Beef Au jus และสัมภาษณ์นักศึกษาที่สนใจเดินทางไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ โดยมีบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม 36 ราย กิจกรรมในครั้งนี้จัดขึ้นเพื่อพัฒนาทักษะความรู้ ความสามารถในการปรุงประกอบอาหารยุโรป และพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษผ่านการสัมภาษณ์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการเดินทางไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ และการจัดกิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นภายใต้ความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (MOU) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2568 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



07

โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดงานเลี้ยงต้อนรับคณะผู้บริหารที่เข้าร่วมประชุมสามัญ ทปอ. และสมาคม ทปอ. ครั้งที่ 4/2568 และการประชุม สอ. ประเทศไทย ครั้งที่ 2/2568

โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดงานเลี้ยงต้อนรับคณะผู้บริหารที่เข้าร่วมประชุมสามัญ ทปอ. และสมาคม ทปอ. ครั้งที่ 4/2568 และการประชุม สอ. ประเทศไทย ครั้งที่ 2/2568 นำทีมโดย อาจารย์ยิธิตา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน คณาจารย์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมจัดบริการอาหารมื้อค่ำเป็นบุร ได้แก่ Welcome Drink: น้ำอ้อยใบบัวบก น้ำขิงตะไคร้ Discovery of Fire: เนื้อย่าง + Red wine ("Georgian") Agriculture: Chips of mix grains&Spiced polenta dip Excellence to Heridity: เมี่ยงยาใบชา Trading: ไรต์ ไถ่ราดซอสเผ่แบบ หอมแดงและมะกอกดอง ชาจีน Industrialization: Pizza&Chips Soft drink Future to be: กระเทียมลอยแก้ว อาหารจากงานแข่งขัน: ข้าวมัน น้ำพริกปลาฟู บ่องโต&บอลกุ่ม ราดซอสแกงคั่ว พร้อมผักแบบ steak: เนื้อวัว เนื้อปลาแซลมอน Grilled : เนื้อไก่ ไส้กรอกอีสาน เห็ด กระเจี๊ยบ พร้อมน้ำจิ้ม กุ้งเดี่ยวสุโขทัย ข้าววรมิตร ชนมไทย เบเกอรี่ และผลไม้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 สิงหาคม 2568 ณ ห้องประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

08

โรงเรียนการเรือน โดย หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรม "เทคนิคการทำกาแฟและการทำลวดลายตกแต่งกาแฟ (Latte art)"

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม "เทคนิคการทำกาแฟและการทำลวดลายตกแต่งกาแฟ (Latte art)" ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 66 เพื่อเสริมสร้างทักษะเชิงวิชาชีพให้กับนักศึกษาอย่างรอบด้าน หลักสูตรฯ ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการเรียนรู้จากผู้มีประสบการณ์จริงในอุตสาหกรรมกาแฟ จึงได้รับเกียรติจาก คุณนันทน์พนิธินันท์ จันทนเศรษฐี ตำแหน่ง Corporate Barista บริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด (สำนักงานใหญ่) ศษย์เก่าผู้มีความเชี่ยวชาญในแวดวงธุรกิจกาแฟ มาเป็นวิทยากรบรรยายและทำการสาธิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 และ 18-19 สิงหาคม 2568 ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม อาคาร 12 ชั้น 6



POWER OF SDU

Power of Student & Alumni : Ready to Work

09

โรงเรียนการเรือน โดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "อาหารญี่ปุ่น"

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสาขาอาหาร ภายใต้หัวข้อ "การอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารญี่ปุ่น" เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ทั้งด้านวิชาการและทักษะปฏิบัติการให้แก่บุคลากรและนักศึกษา พัฒนาศักยภาพผู้สอนให้มีความรู้ที่ทันสมัย รวมถึงส่งเสริมความเชี่ยวชาญเฉพาะด้านให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนและการทำงานในอนาคต โดยได้รับเกียรติจาก คุณธนกร ยงบรรณ และ คุณสาริต ธิสาฤกษ์ เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารญี่ปุ่น มาเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และทักษะเชิงลึกเกี่ยวกับการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ การอบรมในครั้งนี้ได้รับความสนใจจากบุคลากรสาขาอาหารและนักศึกษาเป็นจำนวนมาก โดยกิจกรรมประกอบด้วย การสาธิตเมนูอาหารญี่ปุ่นยอดนิยม เทคนิคการปรุงอาหาร และการลงมือปฏิบัติจริงภายใต้คำแนะนำอย่างใกล้ชิดจากวิทยากรบรรยายภาคเรียนรู้อย่างเข้มข้นและสนุกสนาน จัดขึ้นระหว่างวันที่ 20-21 สิงหาคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 6 อาคาร 12 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



10

โรงเรียนการเรือน โดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "อาหารอินเดียและอาหารพม่า"

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสาขาอาหาร ภายใต้หัวข้อ "การอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารอินเดียและอาหารพม่า" เพื่อเสริมสร้างทักษะการประกอบอาหารนานาชาติให้แก่ผู้เข้าอบรม รวมถึงเปิดโอกาสให้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารจากประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ โดยมี Mr. Myo Min Tun (CDP จากร้านอาหาร Plu) เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารพม่า และคุณศศิธร รังสิยารักษ์ (Head Chef จากร้านอาหาร Plu) เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารอินเดีย เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการประกอบอาหาร พร้อมให้ผู้เข้าอบรมได้ลงมือปฏิบัติจริงอย่างใกล้ชิด ซึ่งได้รับความสนใจจากทั้งคณาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรสาขาอาหารเป็นจำนวนมาก จัดขึ้นระหว่างวันที่ 22-25 สิงหาคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10206 ชั้น 2 อาคาร 10 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



11

โรงเรียนการเรือน โดย หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดอบรม หัวข้อ "จิตวิทยา อารมณ์ การควบคุมอารมณ์ อย่างไรให้ชะลอวัย"

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดการเรียนการสอนรายวิชาเวชศาสตร์ชะลอวัย รหัสวิชา 3073620 ให้กับนักศึกษา รหัส 66 ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.อัมพร ศรีประเสริฐสุข อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาจิตวิทยาอุตสาหกรรมและองค์การ เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาหัวข้อ "จิตวิทยา อารมณ์ การควบคุมอารมณ์ อย่างไรให้ชะลอวัย" โดยมี ผศ.ดร.ฐิตา พุฒา เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2568 ณ ห้องวิทย 302 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์



POWER OF SDU

Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

12

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดแสดงผลงานวิจัยและนวัตกรรม งาน อว. แฟร์: SCI POWER FOR FUTURE THAILAND

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดแสดงผลงานวิจัยและนวัตกรรม ในกิจกรรม Thailand Tech Show 2025 (TTS2025) งานมหกรรมส่งเสริมการใช้ประโยชน์ อววน. เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจไทยอย่างยั่งยืนด้วยพลังสหวิทยาการ (อว. แฟร์: Sci Power for Future Thailand) โดยมี ดร.จันทรรักษ์ ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนบดี โรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ณัชกร บุกิจ และ ผศ.กนกตฤณฐ์ จงรัตนวิทย์ จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารฟังก์ชัน ได้แก่ กอฟฟี่เค็กสูตรน้ำผึ้งเสริมไข่ผง และ ขนมขบเคี้ยวพอดี้สำหรับเด็กปฐมวัย งานในครั้งนี้จัดขึ้นเพื่อเสริมศักยภาพการแข่งขัน และยกระดับผู้ประกอบการจากการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยี นวัตกรรม และต่อยอดธุรกิจเทคโนโลยีใหม่ที่สามารถเติบโตได้เร็ว จัดขึ้น ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 9-11 สิงหาคม 2568



13

โรงเรียนการเรือน สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ จัดแสดงผลงานวิจัย ในงาน SMART SME EXPO 2025

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ จัดแสดงผลงานวิจัย นำโดย ดร.จันทรรักษ์ ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ธนารักษ์ ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และคณาจารย์โรงเรียนการเรือน นำผลงานวิจัย งานวิจัยใต้ชั้น งานโปสเตอร์ โดโรไลส งานขนมอบกรอบเสริมฟักข้าว และกอฟฟี่เค็กไข่ผง รวมถึงการสาธิตอาหารที่มีส่วนผสมจาก Superfood เมนู โกจิโยไข่ผง ผักจักรพรรดิเสริมกากใยจากแก่น ตะวันและอัลมอนด์ เต้าฮวยชาเขียวฟรุ๊ตสลัด การจัดแสดงและเผยแพร่ผลงานในครั้งนี้เป็นเวทีในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ SME และประชาชนทั่วไปมีโอกาสเข้าถึงการสร้างอาชีพและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ส่งเสริมให้เกิดการจ้างงานและยกระดับคุณภาพชีวิตและการต่อยอดการค้าไปสู่การค้าระหว่างประเทศ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 7-9 สิงหาคม 2568 ณ อิมแพคเมืองทองธานี



POWER OF SDU

Power of Community Engagement: Holistic Economy

Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL)

14

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) (ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมปฐมนิเทศหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. วาที ส.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดการอบรมและปฐมนิเทศ ดังนี้

- วันที่ 30 กรกฎาคม 2568 จัดกิจกรรมปฐมนิเทศ และจัดอบรมหลักสูตรสุกัลยาอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และอบรมหลักสูตรอาหารไทยมืออาชีพ มีคณาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีให้การต้อนรับ สำหรับการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ดำเนินการระหว่างวันที่ 1 สิงหาคม-7 กันยายน 2568 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
- วันที่ 1 สิงหาคม 2568 จัดกิจกรรมปฐมนิเทศ และจัดอบรมหลักสูตรสุกัลยาอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารมีคณาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ให้การต้อนรับ สำหรับการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ดำเนินการระหว่างวันที่ 2 สิงหาคม-12 กันยายน 2568 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
- วันที่ 16 สิงหาคม 2568 จัดกิจกรรมปฐมนิเทศ และจัดอบรมหลักสูตรสุกัลยาอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และอบรมหลักสูตรอาหารไทยมืออาชีพ ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ธนวิทย์ ลายิ้ม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พร้อมคณาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ให้การต้อนรับ สำหรับการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ดำเนินการ ระหว่างวันที่ 6 สิงหาคม-25 ตุลาคม 2568 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
- จัดกิจกรรมปฐมนิเทศ และอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ระหว่างวันที่ 13 สิงหาคม-14 พฤศจิกายน 2568 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษา ตรัง

การอบรมในครั้งนี้ มีบุคลากรด้านอาหาร นักศึกษา และบุคคลที่สนใจเข้าร่วมการอบรม เพื่อการยกระดับทักษะคนไทย ให้เป็นแรงงานทักษะสูงด้วยการเสริมสร้างองค์ความรู้และทักษะด้านอาหารไทย ที่จะนำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ ผ่านการเรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและฝึกปฏิบัติจริง โดยผู้เรียนจะได้ทดสอบประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ เพื่อสามารถไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต ทั้งนี้การจัดอบรมดังกล่าวมีผู้แทนกรรมการจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เข้าตรวจเยี่ยมและติดตามการดำเนินงาน ซึ่งเป็นการดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย



15

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (NON-DEGREE) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย”

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย” เพื่อ Upskill & Reskill บุคคลทั่วไป และผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ในเดือนสิงหาคม 2568 มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องต่างๆ ดังนี้

- เรื่องศาสตร์ชะลอวัยและโภชนาการ
- อาหารเอเชีย: อาหารเวียดนาม
- อาหารเด็กวัยก่อนเรียน และเด็กวัยเรียน
- พืชสมุนไพรที่มีฤทธิ์ส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย
- หลักโภชนาการอาหารสำหรับแต่ละช่วงวัย: อาหารหญิงตั้งครรภ์และให้นมบุตร
- หลักโภชนาการอาหารสำหรับแต่ละช่วงวัย: อาหารวัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ
- อาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ
- กระบวนการทำโยเกิร์ตเพื่อสุขภาพ
- อาหารฟังก์ชันเพื่อสุขภาพ
- อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ: อาหารวีแกน และอาหารคีโต
- อาหารชะลอวัย



16

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่พัก เพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ”

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2567 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการพัฒนาศักยภาพบุคลากรธุรกิจที่พักเพื่อรองรับการบริการเชิงสุขภาพ” เพื่อ Upskill & Reskill บุคลากรจากธุรกิจที่พัก ผู้ประกอบการ และผู้เกี่ยวข้องกับธุรกิจสุขภาพและอุตสาหกรรมบริการ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 2-16 สิงหาคม 2568 มีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องต่างๆ ดังนี้

- เรื่องการบริหารอาหารและการจัดเสิร์ฟอาหารเพื่อสุขภาพ
- เรื่องการจัดอาหารห้องพักรับรองบริการ
- เรื่องการทำ Standard Operating Procedure (SOP) ของที่พัก เพื่อรองรับ Wellness Destination
- ศึกษาดูงาน ปราชญา เวลเนส คลินิก จังหวัดนนทบุรี
- เรื่องการนวดแผนไทยเพื่อสุขภาพ