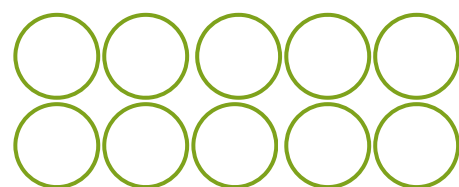




รายงานผลการดำเนินงาน :::

ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน





โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บทสรุปผู้บริหาร

โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีการดำเนินการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) ทั้งนี้ ปีการศึกษา 2569 จะจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2569 และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2569 รวมทั้งมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหาร และเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไป ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีบุคลากร 188 คน แบ่งเป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 71 คน และสายบริการ 43 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,603 คน ตลอดช่วงเดือนพฤศจิกายน 2568 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” โดยยึดตามแผนการดำเนินงาน SDU GOAL 2025-2028 และ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Key Results) 2025-2028 ซึ่งได้ถูกถ่ายทอดสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ผ่านโครงการและผลงานต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level และ Power of Student & Alumni: Ready to Work

โรงเรียนการเรือนดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายรูปแบบเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและปฏิบัติการ โดยมุ่งสร้างบัณฑิตให้มีคุณลักษณะพร้อมสู่การทำงานจริง และสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล มีการขับเคลื่อนความร่วมมือและกิจกรรมสำคัญ อาทิ การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับ สถาบันดนตรีกลายาณวัฒนา การส่งบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการจัดดอกไม้ในงานนิทรรศการและการแลกเปลี่ยนศิลปะการจัดดอกไม้จีน-ไทย เพื่อเปิดโลกทัศน์ด้านศิลปวัฒนธรรมระหว่างประเทศ การจัดการเรียนการสอนรายวิชา การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัยให้แก่ นักศึกษาคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านโภชนาการและศาสตร์อาหารเพื่อสุขภาพ การสนับสนุนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา จำนวน 7 คน เพื่อยกระดับทักษะวิชาชีพในสภาพแวดล้อมสากล การจัดโครงการ Culinary School Open House “The Power of SDU TACS 69” เพื่อประชาสัมพันธ์ศักยภาพการเรียนการสอนของโรงเรียนการเรือนแก่ผู้สนใจ การประชุมหารือร่วมกับ บริษัท IEE Thailand, บริษัท อินเตอร์เซ็น จี เอช จำกัด และบริษัท อเมริกัน เลิร์นนิ่ง จำกัด ในฐานะคู่ความร่วมมือ เพื่อกำหนดแนวทางการส่งนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ การนำนักศึกษาเข้าศึกษาดูงานในกิจกรรม BJC Big C Open House เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับอุตสาหกรรมค้าปลีกและการจัดการทางธุรกิจจริง และมีนักศึกษาได้รับรางวัลเหรียญเงิน และเหรียญทองแดง ในการแข่งขัน Makro HoReCa Challenge 2025 กิจกรรมและความร่วมมือที่ดำเนินการสะท้อนถึงความมุ่งมั่นของโรงเรียนการเรือนในการพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ที่รอบด้าน พร้อมก้าวสู่การเป็นกำลังสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารและบริการในระดับนานาชาติอย่างยั่งยืน

Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรที่มีอายุงานไม่ถึง 5 ปี ทำงานวิจัยและเขียนบทความเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งจัดกิจกรรมการจัดการความรู้ หัวข้อ การจัดการความรู้เพื่อยกระดับการออกแบบการทดลองและการใช้สถิติในการวิจัย

Power of Community Engagement

จัดกิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลความรู้ผ่านการดำเนินกิจกรรม ต่างๆ ได้แก่ ประชาสัมพันธ์ Onepage, Club house อาหารการกินSDU, การจัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารรูปแบบ Online และ Onsite จัดอบรมหลักสูตร “เชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภาคกลาง” โดยใช้ทรัพยากร บุคลากรและโครงสร้างพื้นฐานและพื้นที่เรียนรู้ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

โรงเรียนการเรือน ได้ประชุมหารือกับภาคีเครือข่าย ได้แก่ บริษัท หัสน หั่ว หุ่น คอปอร์เรชั่นกรุ๊ป จำกัด บริษัท แอปบี เนสท์ สเปซ จำกัด บริษัท มากโร กรุ๊ป จำกัด บริษัท บ้านส้มดำ จำกัด เพื่อบริการความร่วมมือในด้านการศึกษาและวิชาชีพในการยกระดับคุณภาพการศึกษา และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้นักศึกษา

รายงานฉบับนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อใช้ประโยชน์ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับการขับเคลื่อน





สารบัญ

1 . โรงเรียนการเรือน



50. ศูนย์ฝึกปฏิบัติ การอาหารนานาชาติ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการ

3 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรณิษฐ์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจกรรมต่างประเทศ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อโนทัย นิตปน ผู้รักษาการแทนอธิการบดี สถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา ร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการ ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ สถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภพร สุวรรณภักดี รองอธิการบดีสถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณทะเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา พร้อมด้วยคณาจารย์ บุคลากร จากโรงเรียนการเรือน และสถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา ร่วมเป็นสักขีพยานในพิธี ฯ จัดขึ้นในวันที่ 3 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง G201 อาคารคีตราชนรินทร์ สถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา กรุงเทพมหานคร การลงนามในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายทางวิชาการ และส่งเสริมการเรียนรู้ด้านสหวิทยาการ



ขอแสดงความยินดี

Congratulations



นางสาวกรรณรัตน์ จันคำ

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

ชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล "เหรียญเงิน" พร้อมเงินรางวัลมูลค่า 10,000 บาท และประกาศนียบัตร

ในการแข่งขันประเภท Makro HoReCa Asian Cuisine Junior Chef Challenge

งานการแข่งขัน makro HoReCa Challenge 2025 ซึ่งด้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี กรมหมื่นสุทธนารีนาถ กับการแข่งขันทำอาหารระดับประเทศ ที่ได้รับการรับรองจากสมาคมเชฟโลก (WACS)

ร่วมประชันฝีมือสุดยอดเชฟมืออาชีพจาก 5 ภูมิภาค

เมื่อวันที่ 31 ต.ค. 2568 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี ฮอลล์ 6 - 8



ขอแสดงความยินดี

Congratulations



“นายสุธี ปุ่มสีดา”

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นักศึกษาศิษย์เก่า รหัส 64 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง” 🥉 พร้อม ประกาศนียบัตร

ในการแข่งขันประเภท Makro HoReCa Asian Cuisine Junior Chef Challenge

งานการแข่งขัน makro HoReCa Challenge 2025 ซึ่งถ้วยประทาน พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี กรมหมื่นสุทธนารีนาถ กับการแข่งขันทำอาหารระดับประเทศ ที่ได้รับการรับรองจากสมาคมเชฟโลก (WACS)

ร่วมประชันฝีมือสุดยอดเชฟมืออาชีพจาก 5 ภูมิภาค

เมื่อวันที่ 31 ต.ค. 2568 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี ฮอลล์ 6 - 8



คณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมการจัดดอกไม้ ในการแสดงนิทรรศการ “การแลกเปลี่ยนศิลปะการจัดดอกไม้ จีน-ไทย”

5-7 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุทธน พรสวงสวัสดิ์ อาจารย์นราธิป อุปไชย อาจารย์กศพร ธีรวงศ์กาญจนา และ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เข้าร่วมการจัดดอกไม้ในการแสดงนิทรรศการ “การแลกเปลี่ยน ศิลปะการจัดดอกไม้ จีน-ไทย” (2025 CHINA - THAILAND Flower Arrangement Art International Exchange) ภายในงานประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 22 ระหว่างวันที่ 5-7 พฤศจิกายน 2568 จัดโดยสำนักงานการวิจัย แห่งชาติ (วช.) ณ โรงแรมแกรนด์ริชมอนด์ จังหวัดนนทบุรี



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช จัดกิจกรรม Circuit Training และ HIIT (High Intensity Interval Training) เบื้องต้น

6 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช จัดกิจกรรม Circuit Training และ HIIT (High Intensity Interval Training) เบื้องต้น ในรายวิชาการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรคให้กับนักศึกษาแพทย์ ชั้นปีที่ 1 จัดโดยหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณกฤษฎา ศรีโซละ เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา (เทรนเนอร์) โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรให้ความรู้และนำออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ และมี ผศ.กันตกนิษฐ์ จงรัตนวิทย์ เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา และ อาจารย์กฤติตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2568 เวลา 13.00-16.00 น. ณ โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนรายวิชา “การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย”
ให้กับนักศึกษาคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช**

6 พฤศจิกายน 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนรายวิชา “การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย” ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัชรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาดังกล่าว เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการอาหาร ในเมนู ข้าวอบธัญพืช ข้าวตังหน้าตังคั่ว ข้าวยำโครงการหลวง (ข้าวธัญพืช) สาเกูปีกข้าวโพด และ สลัดอะโวคาโดคั่ว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2568 เวลา 13.00-17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10205 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level
Power of Student & Alumni: Ready to Work



ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน และ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) ร่วมพิธีมอบทุนสนับสนุนโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (สาขาครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา

11 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) โดย คุณจิรวรรณ วัตรแก้ว ณัฏฐ์ ผู้อำนวยการโครงการ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด เข้าร่วมพิธีมอบทุนสนับสนุนโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (สาขาครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย International Education Exchange (I.E.E. Thailand) ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน โดยมีตัวแทนอาจารย์ที่ปรึกษา ได้แก่ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยัง ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัสพงษ์ อุประวรรณ และผู้แทนจากบริษัท ฯ ร่วมแสดงความยินดี จัดขึ้นในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร กรุงเทพมหานคร พิธีดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษาได้พัฒนากิจกรรมวิชาชีพผ่านประสบการณ์จริงในสถานประกอบการระดับโลกและยกระดับศักยภาพสู่มาตรฐานสากล

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level
Power of Student & Alumni: Ready to Work



**ผู้บริหาร คณาจารย์ โรงเรียนการเรือน และ
บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด
(IEE THAILAND) ประชุมการดำเนินงานด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
ณ ต่างประเทศ**

11 พฤศจิกายน 2568

รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม ระหว่างคณาจารย์ฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โรงเรียนการเรือน และ บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) คู่ความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อรับฟังกระบวนการสนับสนุนให้นักศึกษาของโรงเรียนการเรือนเดินทางไปฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ จัดขึ้นในวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมปาล์ม 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนนครราชสีมา การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อหารือ แลกเปลี่ยนข้อมูล และพัฒนากระบวนการดำเนินงานของบริษัทให้มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ของนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน



**มูลนิธิบูรณะระห์คนहुหนวก ในพระบรมราชูปถัมภ์
มอบทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มีความบกพร่องทางการได้ยิน)**

11 พฤศจิกายน 2568

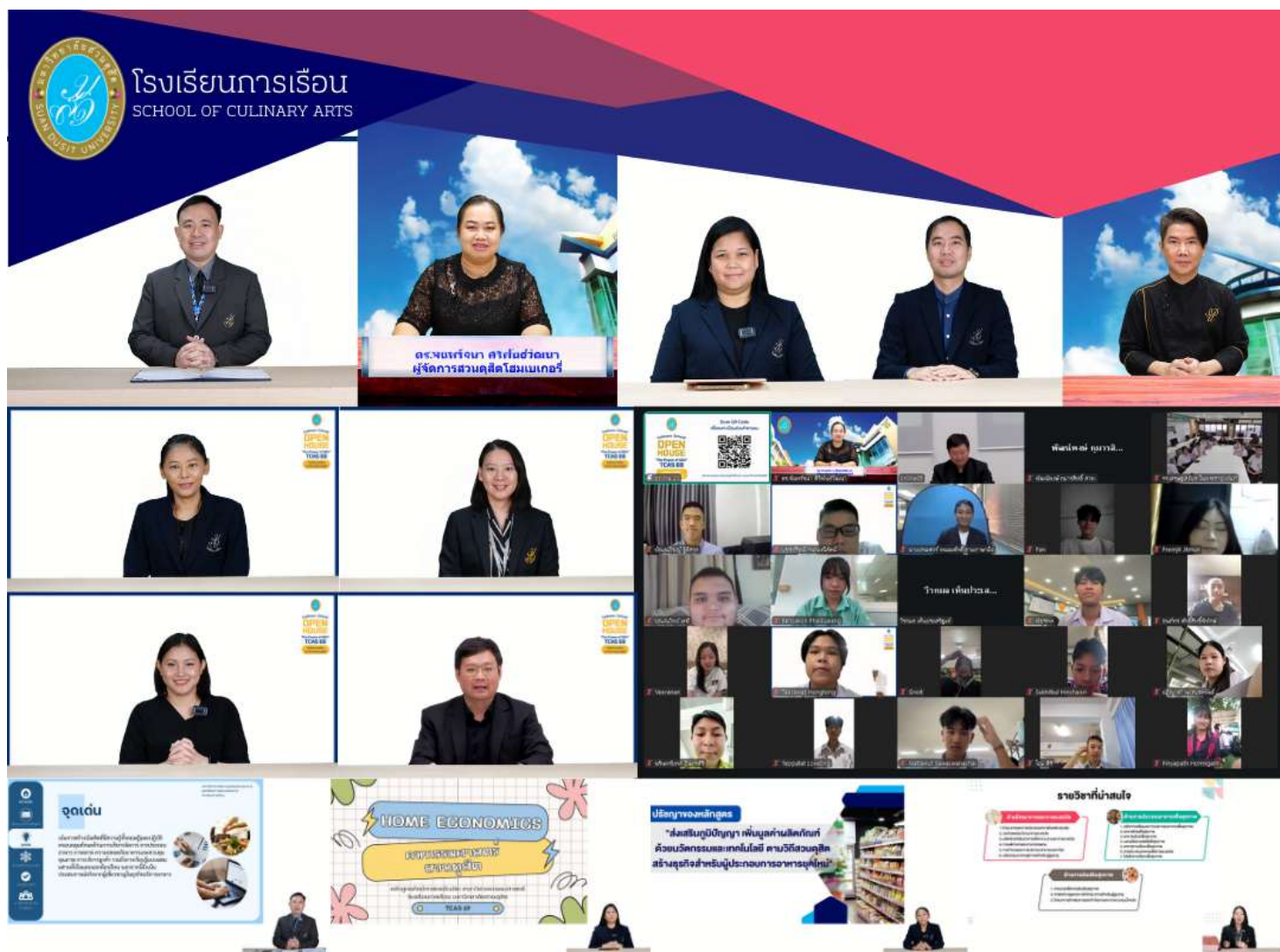
มูลนิธิบูรณะระห์คนहुหนวก ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้มอบโอกาสทางการศึกษาแก่เยาวชนผู้พิการ โดยให้ทุนการศึกษาแก่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน) โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวนทั้งสิ้น 10 ทุน ทุนละ 20,000 บาท โดยได้รับเกียรติจาก ดร.มลวัลย์ ธรรมแสง เลขาธิการมูลนิธิฯ และที่ปรึกษาศูนย์การศึกษาพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้แทนในการมอบทุน เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมโอกาสทางการศึกษาให้แก่นักศึกษาพิการอย่างเท่าเทียม โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบึงอร ปานพรม อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นผู้แทนนำนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จำนวน 9 คน เข้ารับทุนดังกล่าว เมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุม 434 คณะครุศาสตร์ อาคาร 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนรายวิชา “การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย”
ให้กับนักศึกษาคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช**

13 พฤศจิกายน 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนรายวิชา “การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย” ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช ได้รับเกียรติจาก โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่ผา ประธานหลักสูตรฯ และ อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสูง เป็นอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาดังกล่าว เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการอาหาร ในเมนู ทิมจีตัก กาดขาว โยเกิร์ต และ จ้าวหมาก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2568 เวลา 13.00-17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10205 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ Culinary School Open House "The Power of SDU" TCAS 69

14 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ Culinary School Open House "The Power of SDU" TCAS 69 ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ดร.จันทร์จนา ศรีพันธุ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี บรรยายในหัวข้อ "ก้าวแรกจากนักเรียนสู่นักศึกษา โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต" ประชาสัมพันธ์และแนะนำหลักสูตรต่าง ๆ โดย ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีและประธานหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและศิลปการประกอบอาหาร อ.ธิดา แก้วมณี รองคณบดีและประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รศ. ดร.ภัทราภิชัย รอดสำราญ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และ รศ. ดร.ฐิตา พุ่มา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย รวมถึงมี อ.ธิดา แก้วมณี และ รศ. ดร.นราธิป ปุ่นเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ให้ข้อมูลเรื่อง "ทุนการศึกษา สำหรับนักศึกษา โรงเรียนการเรือน" และ "คู่มือความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และกิจกรรมสุดท้าย อ.สุนิสา ชัยกัญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย บรรยายในหัวข้อ "เขียน Portfolio อย่างไร? ให้เป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน" ดำเนินรายการโดย ดร.ภาณุภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุม Virtual Learning 21 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online ผ่านระบบ ZOOM



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ "Culinary School Open House "The Power of SDU" TCAS 69" (ภาคปฏิบัติ)

15 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ "Culinary School Open House "The Power of SDU" TCAS 69" (ภาคปฏิบัติ) ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เปิดกิจกรรมและกล่าวต้อนรับ รวมทั้งมอบวุฒิบัตรให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก อ.พัชรศศิ ศรพิพัฒน์พรกุล และ อ.ชุตินาถจัน พิลิก เป็นวิทยากรสาธิตอาหารว่างไทย ในเมนูหนูสร้าง และเมนูข้าวตังหน้าตั้ง อ.ชลธิชา ศิริประยงค์ และ อ.ชนนิก ชื่นว่า สาธิตเบเกอรี่ ในเมนู Upside Down Cake และ เลมอนเค้ก เป็นวิทยากร รวมถึงกิจกรรม สัมผัส สัมภาษณ์ และชำระเงินค้ำยืมยืมสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี อ.ธิดา แก้วมณี รองคณบดี/ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา วิศวกรรมศาสตร์ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รศ.ดร.สุวรรณ พิชัยวงศ์วงศ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ผศ.จางูณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ อ.ยศสินี หวดง ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย อ.สุปรียา กาวรวัช อ.หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ ธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร และ อ.วนิดา คงคาโชติ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นคณะกรรมการสัมมนาฯ การจัดโครงการในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัตถุประสงค์ อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุม Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level
Power of Student & Alumni: Ready to Work



**นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
จาก บริษัท อินเทอร์เน็ตเอ็นเนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND)**

18-19 พฤศจิกายน 2568

นักศึกษาชั้นปีที่ 3 (รหัส 66) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา จัดโดยโรงเรียนการเรือน ร่วมกับบริษัท อินเทอร์เน็ตเอ็นเนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤษดาภรณ์ อุปัทม์ เป็นวิทยากรให้ข้อมูลการฝึกงาน ณ ประเทศสหรัฐอเมริกาทั้งนี้ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาที่สนใจฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการในต่างประเทศได้สอบถามข้อมูลและแนวทางปฏิบัติ เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 พฤศจิกายน 2568 เวลา 8.00-17.00 น. ณ Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และ วันที่ 19 พฤศจิกายน 2568 เวลา 13.00-17.00 น. ณ Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษาหัวข้อเรื่อง "Design Thinking และ Customer Journey"

18-19 พฤศจิกายน 2568

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ได้จัดการเรียนการสอน รายวิชาการจัดการงานบริการ รหัสวิชา 5073377 ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 66 ในภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยได้ เรียนเชิญวิทยากรจากหน่วยงานภายนอกมาบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาในรูปแบบ Onsite คือ อาจารย์พลวัฒน์ เกตุจินากุล อาจารย์ประจำสาขาวิชาสถาปัตยกรรม สถาบันนวัตกรรมการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ตะวันออก วิทยาเขตบางพระ บรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาหัวข้อเรื่อง "Design Thinking และ Customer Journey" ในวันที่ 18 พฤศจิกายน 2568 เวลา 9.00-11.00 น. และ 13.00-15.00 น. ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ วันพุธที่ 19 พฤศจิกายน 2568 เวลา 13.00-15.00 น. ณ Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3

22 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 3 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณ คณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level
Power of Student & Alumni: Ready to Work



โรงเรียนการเรือน และ บริษัท อินเทอร์เน็ต ไทย จำกัด จัดประชุมหารือแนวทางการส่งนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ

24 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม เรื่อง หารือแนวทางการส่งนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ โดยจัดประชุมร่วมกับคณาจารย์ฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และบริษัทผู้ความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ คือ บริษัท อินเทอร์เน็ต ไทย จำกัด โดยมีคุณอริวัณ ทิรติกรพิสุทธิ์ ผู้อำนวยการโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เข้าร่วมประชุมฯ การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อหารือ แลกเปลี่ยนข้อมูล และพัฒนากระบวนการดำเนินงานของบริษัทให้มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อประโยชน์ของนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นในวันที่ 24 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level
Power of Student & Alumni: Ready to Work



โรงเรียนการเรือน และ บริษัท อเมริกัน เลิร์นนิ่ง จำกัด จัดประชุมหารือแนวทางการส่งนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ

24 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม เรื่อง หารือแนวทางการส่งนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ โดยจัดประชุมร่วมกับคณาจารย์ฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 3 และบริษัทคู่ความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ คือ บริษัท อเมริกัน เลิร์นนิ่ง จำกัด โดยมี คุณวรลักษณ์ รอดริต ผู้จัดการโครงการฝึกงานต่างประเทศ คุณมัลลิกา นาคกลับ ผู้ช่วยผู้จัดการ โครงการฝึกงานต่างประเทศ และคุณชนัญชิตา จันทรทอมมั่ง เจ้าหน้าที่ดูแลโครงการฝึกงานต่างประเทศ เข้าร่วมประชุมฯ การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อหารือ แลกเปลี่ยนข้อมูล และพัฒนากระบวนการดำเนินงานของบริษัทให้มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อประโยชน์ของนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นในวันที่ 24 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level
Power of Student & Alumni: Ready to Work



โรงเรียนการเรือน และ บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด จัดประชุมหารือแนวทางการส่งนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ

24 พฤศจิกายน 2568

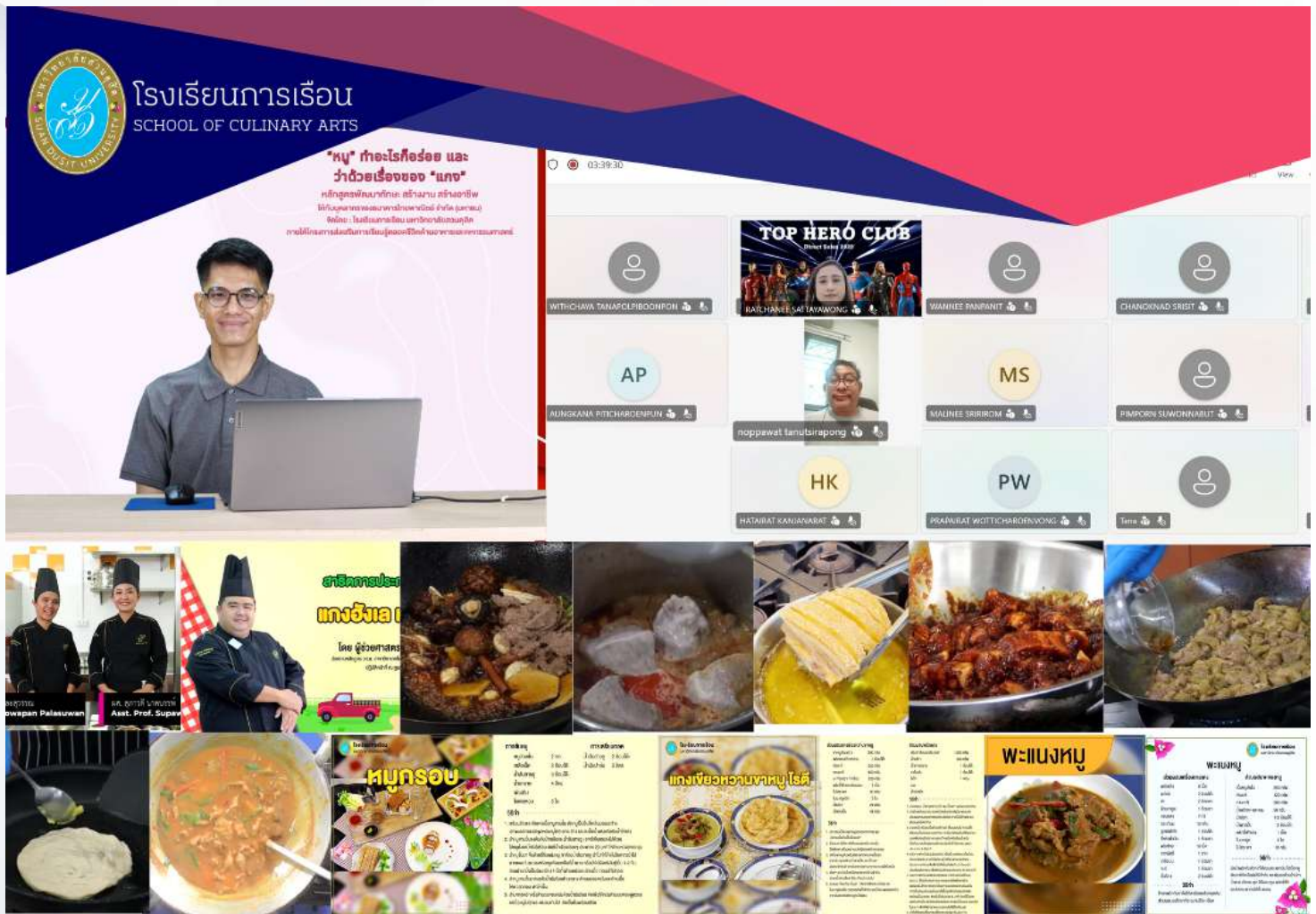
โรงเรียนการเรือน โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม เรื่อง หารือแนวทางการส่งนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ โดยจัดประชุมร่วมกับคณาจารย์ฝ่ายฝึกประสบการณ์วิชาชีพ อาจารย์ที่ปรึกษา นักศึกษาชั้นปีที่ 3 และบริษัทคู่ความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ต่างประเทศ คือ บริษัท อเมริกัน เลิร์นนิ่ง จำกัด โดยมี คุณวรวิภา วัณญเจริญทรัพย์ Program Manager คุณมาริษา นิยมญาติ Assistant of Program Manager และคุณชนันธิชา กมลานนท์ Operation Assistant เข้าร่วมประชุมฯ การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อหารือ แลกเปลี่ยนข้อมูล และพัฒนาระบบการดำเนินงานของบริษัทให้มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ เพื่อประโยชน์ของนักศึกษาของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นในวันที่ 24 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ผู้บริหาร คณาจารย์ และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรม BJC Big C Open House

26 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.จันทรงจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ รองศาสตราจารย์ ดร.สุวรรณา พิษขัยยวงศ์ คดี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต นวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อประกอบการอาหาร และอาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาชั้นปีที่ 3 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ดร.ภาคภูมิ คุปประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ ดร.พรพรรณ พิธี ย่อมกวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต นวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อประกอบการอาหาร และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อประกอบการอาหาร นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 35 คน เข้าร่วมกิจกรรม BJC BIG C Open House จัดโดย บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) คู่ความร่วมมือด้านวิชาการ โครงการ "การศึกษา วิจัย และพัฒนาการค้า ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร และส่งเสริมการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รูปแบบสหกิจศึกษา โดย คุณวราวุฒน์ แสนสินมิ่ง Store General Manager ให้เกียรติกล่าวต้อนรับและเป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ฯ โดยกิจกรรมประกอบด้วย การแนะนำองค์กร หน่วยงานธุรกิจอาหารต่าง ๆ ของ BJC Big C การแนะนำ Application Lab การศึกษาดูงานการดำเนินงานในส่วนของ supermarket ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง และสินค้า ware house และรับฟังการถ่ายทอดประสบการณ์จากกลุ่มพี่ ซึ่งเป็นศิษย์เก่าของโรงเรียนการเรือนที่ได้เข้าร่วมงานกับองค์กร ทั้งนี้ กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อประชาสัมพันธ์องค์กร และแนะนำแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพในเครือ BJC Big C ที่สามารถรองรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ และสามารถรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาแล้วเข้าทำงานกับทางบริษัท ฯ โดยกิจกรรมจัดขึ้นในวันที่ 26 พฤศจิกายน 2568 ณ Rajdamri Hall ชั้น 7 BIG C สาขาราชดำริ ถนนราชดำริ



**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ
ในหัวข้อ “หมูทำอะไรก็อร่อย” และ “ว่าด้วยเรื่องของแกง”
ให้กับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)**

4 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ “หมูทำอะไรก็อร่อย” และ “ว่าด้วยเรื่องของแกง” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูหมูหมั่นโถว มีส่วนผสมหมูหมั่นโถว หมูกรอบ แกงเขียวหวานหมู-โรตีส และแกงฮังเล การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคาร ไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09.30-11.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “Asian Wellness”



5 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ Asian Wellness ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูข้าวอบแปดเซียน ต้มยำไก่โคร่งหน่ออ่อน ยำหัวผักกาดขาว และ Herbal Tea โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะ วิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบ อาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ “งานผัดอร่อยสไตล์ไทยปนจีน และ อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัฏยา เมธราวี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูใบเหลียงผัดไข่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ผัดเปรี้ยวหวาน ข้าวไข่ข้นกะเลียดทอด กะเพราหมูไข่ข้น ผัดไทย และผัดกระเพรา การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างกั๊กะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคาร ไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09.30-11.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

"The Taste Behind the Bean"
รสชาติที่ซ่อนอยู่หลังเมล็ดกาแฟ

คุณเจนตินา จารุมณี

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 7 พฤศจิกายน 2568
เวลา 19.00 - 20.00 น.

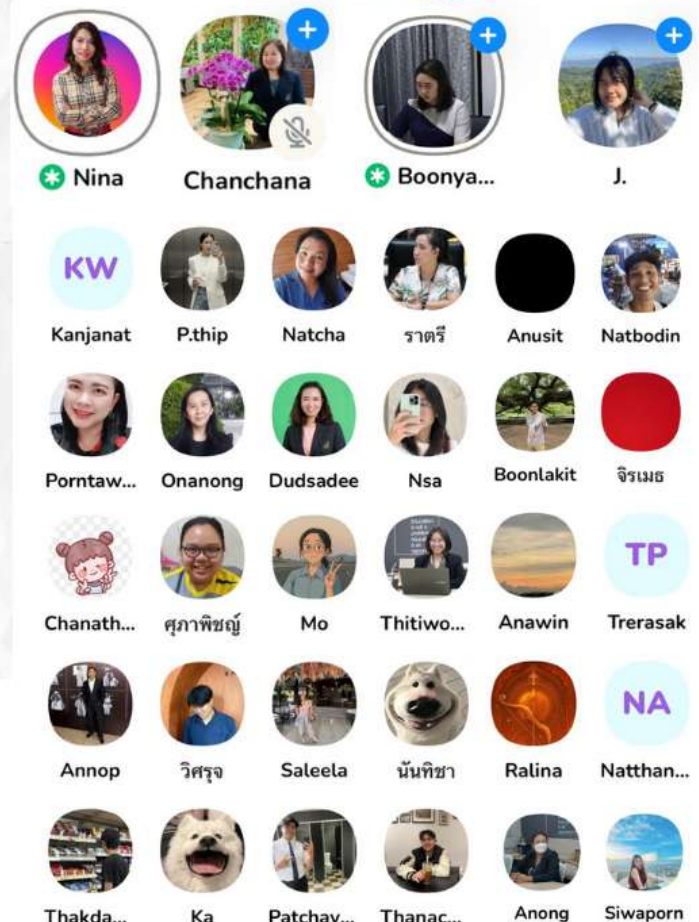





clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

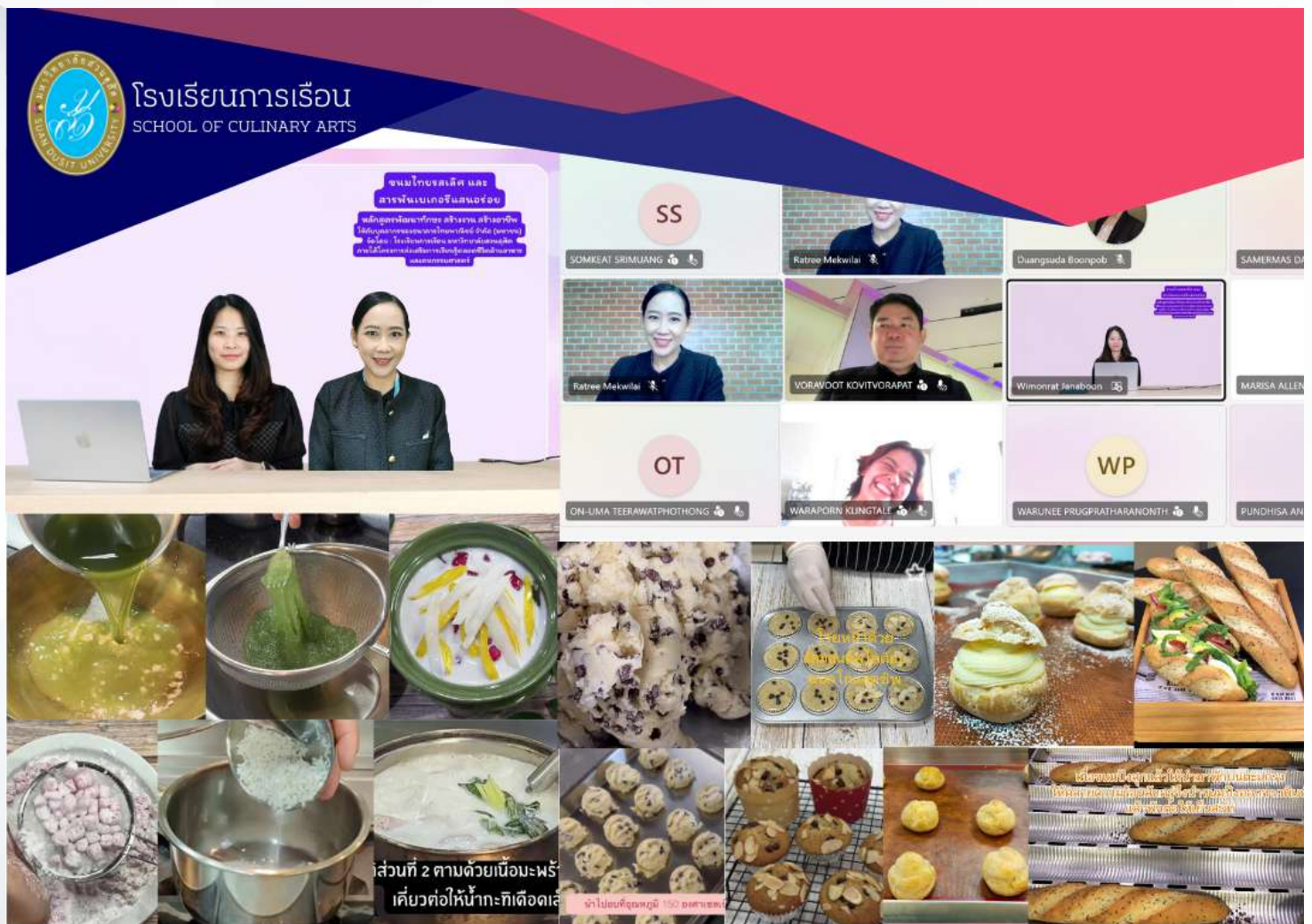
เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "The Taste Behind the Bean"

7 พฤศจิกายน 2568

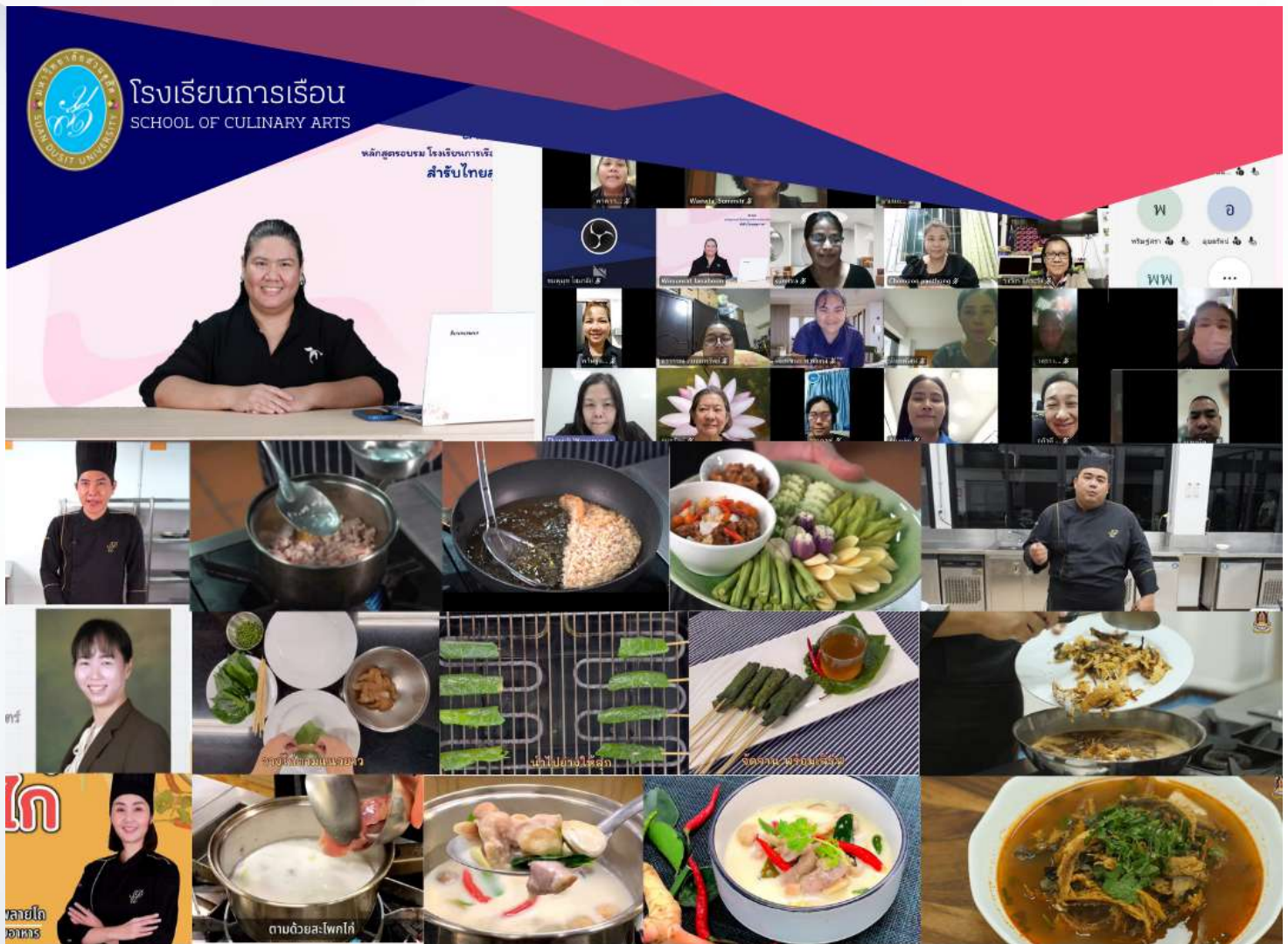
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “The Taste Behind the Bean” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณเจนตินา จารุมณี Barista ร้าน Bonci และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาทพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ กับหัวข้อ “The Taste Behind the Bean” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “The Taste Behind the Bean” เมล็ดพันธุ์ การคั่ว การชง ศิลปะการตกแต่งและการจัดเสิร์ฟ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ
ในหัวข้อ “ขนมไทยรสเลิศ และสารพันเบเกอรี่แสนอร่อย”
ให้กับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)**

12 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ “ขนมไทยรสเลิศ และสารพันเบเกอรี่แสนอร่อย” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ราตรี เมฆวิไลย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง และอาจารย์ชนนาก ชื่นดำ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม ถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูชาห์ลิ้ม กับทิมกรอบ ข้าวเหนียวเปียกลำไยมะพร้าวอ่อน บวดเผือก คุกกี้ไอศกรีม เค้กกล้วยหอม เอแคลร์คิโด และขนมปังฝรั่งเศสงาดำ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคาร ไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09.30-11.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูสูตร ในหัวข้อ “สำหรับไทยสุขภาพ”

12 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ อาหารไทยสุขภาพ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัฏฐา เมขราวิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู น้ำพริกปลาร้า แก้วใบชะพลู ต้มยำไก่ และ ยำปลาแห้ง โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 14 พฤศจิกายน 2568
เวลา 19.00 – 20.00 น.

เมนู "ฝน หมอก น้ำค้าง ป่าไผ่"



M-07 คุณวิศรุต ประกอบกิจ
นักวิชาการด้านเครื่องดื่ม ศูนย์การศึกษาศรีนคร

MODERATOR





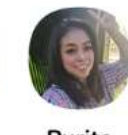





อาหารการกินSDU

1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

 * Nina	 Chanchana	 วิศรุต	 * Dudsad...	 * Sawitree
 ราตรี	 Natcha	 Patthama	 Dong	 ศุภาพิชญ์
 Thippika	 Boonya...	 Napat007	 Au	 KANOK...
 Saowalak	 Purita	 Onanong	 Thitima	 Nichanan
 Sorat	 O	 Penake	 Pang	 Kp

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ฝน หมอก น้ำค้าง ป่าไผ่"

14 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “ฝน หมอก น้ำค้าง ป่าไผ่” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณวิศรุต ประกอบกิจ เจ้าหน้าที่บริการสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ศรีนคร และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.ศุภฤกษ์ ทรัพย์บัว ประธานหลักสูตรฯ และ ผศ.สาวิตรี นงนุชศรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ศรีนคร กับหัวข้อ “ฝน หมอก น้ำค้าง ป่าไผ่” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “ฝน หมอก น้ำค้าง ป่าไผ่” ความเป็นมา การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ ขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2568 เวลา 19.00 – 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

EP.161
หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
Healthy Western Food

เมนูอาหาร
ด้าน ซิมเคร่า

Menu 1: สลัดหอยนางรมด้านเต้า

FRESH VEGETABLE-VINEGRAT DRESSING

สลัดปลาแซลมอนกับสลัดผัก

สลัดชีซาร์

Menu 4: สลัดผักกับเบคอนชีส

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “Healthy Western Food”

19 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมออนไลน์ในหัวข้อ Healthy Western Food ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.ณัชชา พันธุ์รุ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้การประกอบอาหารในเมนูสลัดหอยนางรม (อาหารด้านซิมเคร่า) สลัดปลาทูน่ากับสลัดผัก ซัลซ่าสลัด และสลัดผักย่างกับซอสเพสโต้ ซึ่งโครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มบุคคลที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 พฤศจิกายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 21 พฤศจิกายน 2568 เวลา 19.00 – 20.00 น.
ในหัวข้อ
"การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ด้วยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน"



ผศ. ดร.ปพนพัชร ภัทรฐิติวิมล
(อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ)
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี


ดร.เบญจพร (Dinka Pan)


ดร.เบญจพร ดิฉันใจเย็น


ดร.อานง ใจแน่น


Clubhouse อาหารการกินSDU




อาหารการกินSDU
 1,493 members
 founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

 Nina	 Chanchana	 Paponpat	 Anong
 P.thip	 Saowalak	 Thitiwo...	 Dong
 สุภาพิชญ์	 Kanjant	 Natcha	 indyman
 Pang	 Dudsadee	 D	 M
 Sawitree	 Arunrong	 Onanong	 Boonya...
 Chanath...	 Love	 ราตรี	 Sorat
 Pann	 Napat007	 Goyyy	 Wutthika

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ด้วยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน"

21 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ด้วยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผศ. ดร.ปพนพัชร ภัทรฐิติวิมล อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.อานง ใจแน่น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง กับหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ด้วยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ด้วยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน ความเป็นมา การพัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ด้วยกระบวนการออสโมติกดีไฮเดรชัน และวิธีการทำ ขึ้นเมื่อวันที่ 21 พฤศจิกายน 2568 เวลา 19.00 – 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ให้กับผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง)

22 พฤศจิกายน 2568

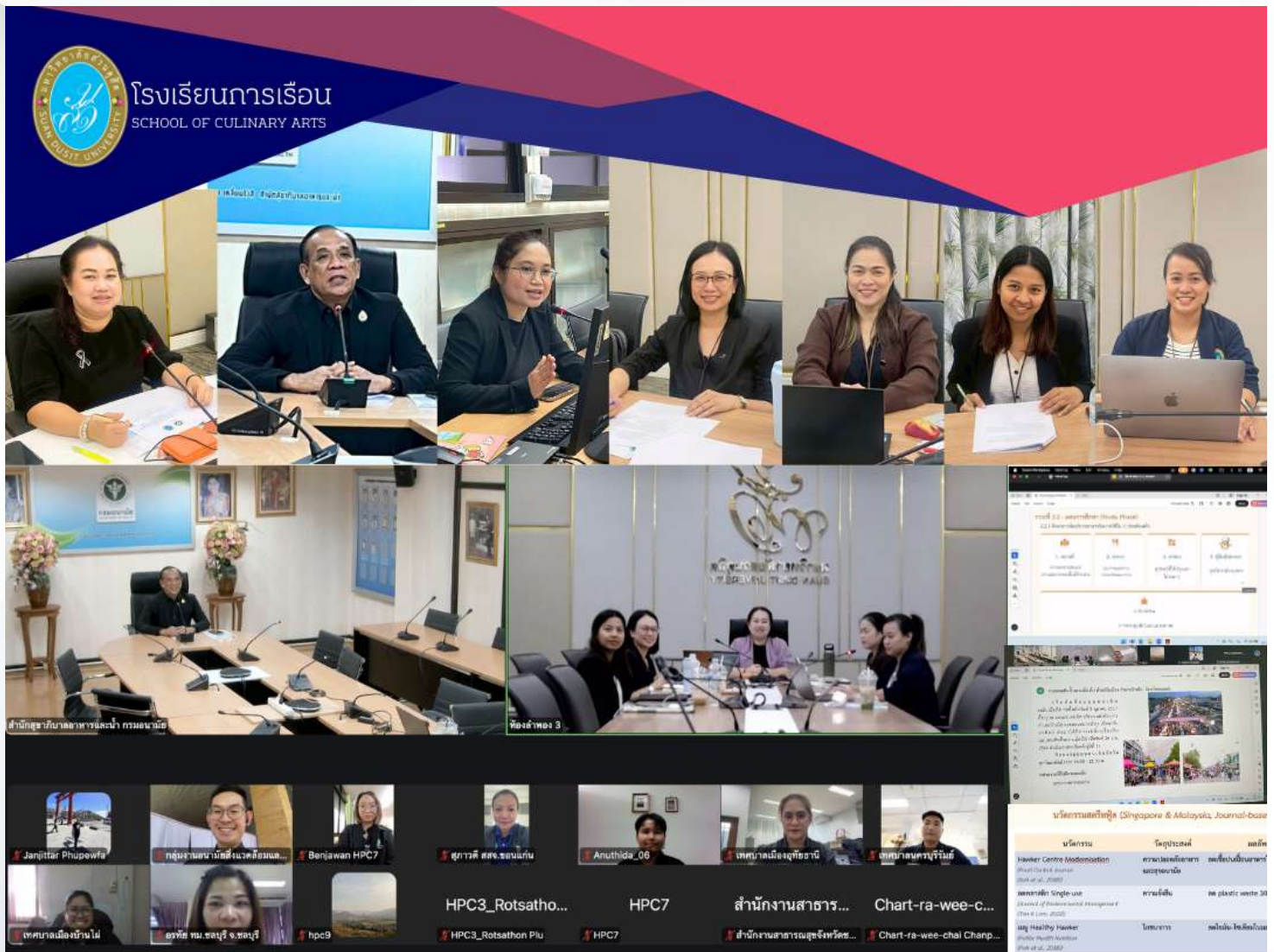
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ให้กับผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ัญลักษณ์ อุ่นสูง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย คุณรณิดา ศรีธนารุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ทัศนีย์ อินทร์วิมล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ให้กับผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง)

22 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ให้กับผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์อาหาร ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โดยได้รับเกียรติจาก คุณรณิดา ศรีนารุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน อาจารย์ทัศนีย์ อินทร์วิมล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และคุณ ชวนิช วงศ์เมือง เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) เป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง Hall 3 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จัดประชุม Focus Group โครงการศึกษาและพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ครั้งที่ 1/2568

25 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จัดประชุม Focus Group โครงการศึกษาและพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหาร ในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ครั้งที่ 1/2568 โดยมี ดร.จันทรรัตน์ ศิริพันธ์วัฒนา และคณะทำงาน ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ อาจารย์ สุชาติ สุนเจริญ รองผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมทั้งผู้แทนจากกรมอนามัย ผู้แทนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ผู้แทนศูนย์อนามัย ผู้แทนองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้แทนจากถนนคนเดิน เข้าร่วมประชุม Focus Group ในประเด็นหลักการ และแนวทางการพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ภายใต 5 ประเด็น ได้แก่ การใช้ผลผลิตอินทรีย์ การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ การจัดการกลิ่น/ควัน การจัดการน้ำเสียและขยะ โดยมีการศึกษารูปแบบนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารทั้งในและต่างประเทศเพื่อนำมาสร้างรูปแบบการจัดการให้เหมาะสมกับพื้นที่ต้นแบบการจัดบริการอาหารริมบาทวิถี ได้แก่ ถนนคนเดินเชรราเกรว ตำบลไผ่เมือง อำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์ ถนนคนเดินตึกวนะเมืองไผ่ ตำบลไผ่เมือง อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น ตลาดประมงท่าเรือพลี ตำบลมะขามหย่ง อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ถนนคนเดินตรอกโรงยา ตำบลอุทัยใหม่ อำเภอเมืองอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี โครงการดังกล่าว ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานกองทุนสนับสนุน การสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จัดประชุมเมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมลำพอง 3 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online ผ่านระบบ Zoom



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูแล ในหัวข้อ “สุขภาพดีแบบไทย”

26 พฤศจิกายน 2568

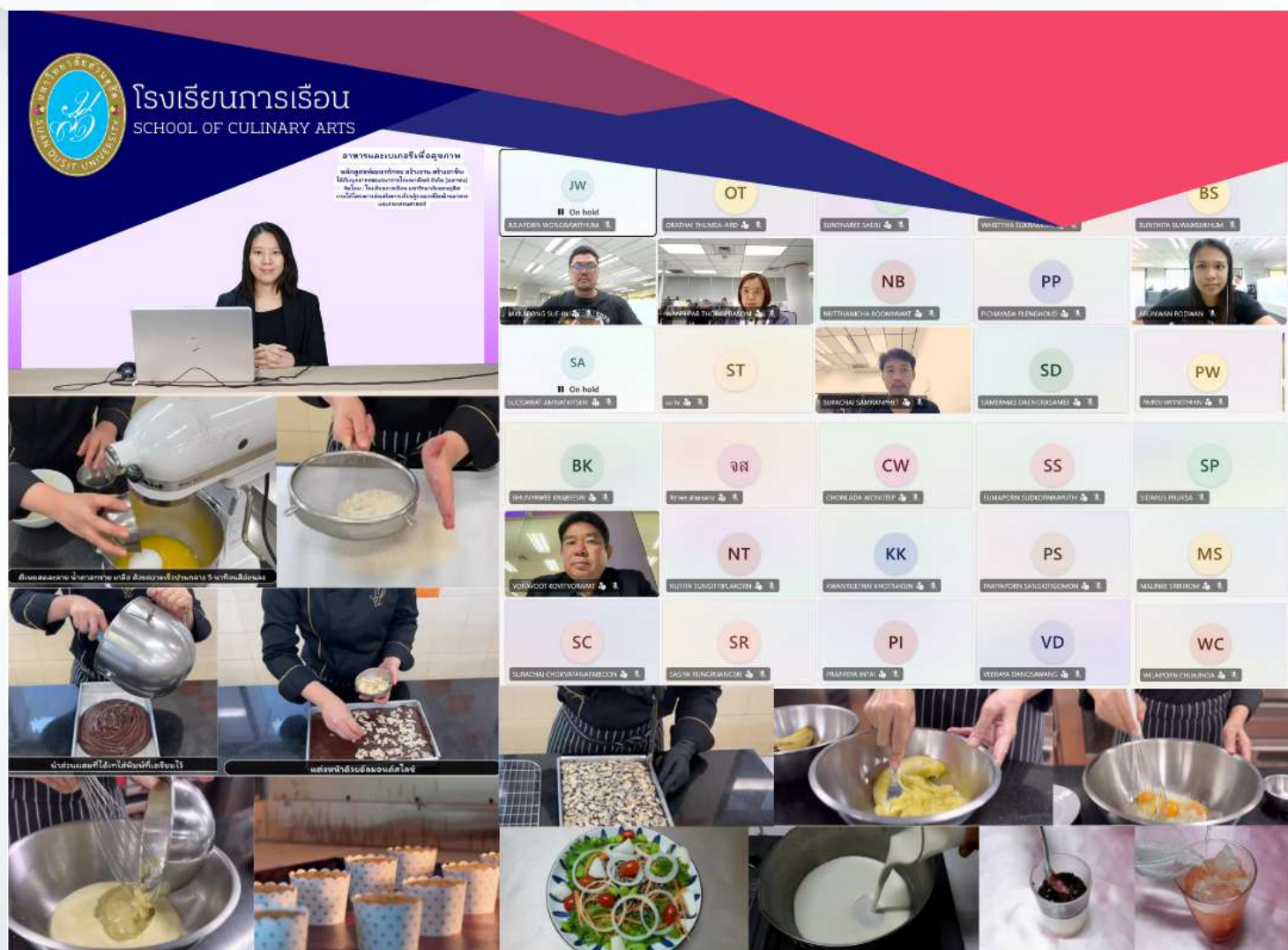
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “สุขภาพดีแบบไทย” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิศวกริแพทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ เมี่ยงคำ และ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพ ในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนโสตศึกษาจังหวัดชลบุรี

26 พฤศจิกายน 2568

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนโสตศึกษาจังหวัดชลบุรี ซึ่งเข้าศึกษาดูงานเพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนการศึกษาต่อ ให้แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (ที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน) โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์จรรยา วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ กล่าวต้อนรับคณะครูและนักเรียน พร้อมทั้งนำเยี่ยมชมบรรยากาศการจัดการเรียนการสอนภายในห้องปฏิบัติการ อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นในวันพุธที่ 26 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง Demon อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ
ในหัวข้อ “อาหารและเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ”
ให้กับบุคลากรของรณาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)**

27 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ รณาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ “อาหารและเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่ผั่ว ประธานหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการ ประกอบอาหาร ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการเพื่อการชะลอวัย เมนูรสนานี้แบ่งจำแนกเป็น 3 เมนูคือเค้กข้าวโอ๊ตกล้วยหอม และเช้ตเมนูอาหาร ต้านการชะลอวัย การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือก ใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงาน คหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของรณาคาร ไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09.30-10.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

ข้าวยำแซ่หม่ม

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 28 พฤศจิกายน 2568
เวลา 19.00 - 20.00 น.



คุณวลัยลักษณ์ ใจทน



MODERATOR



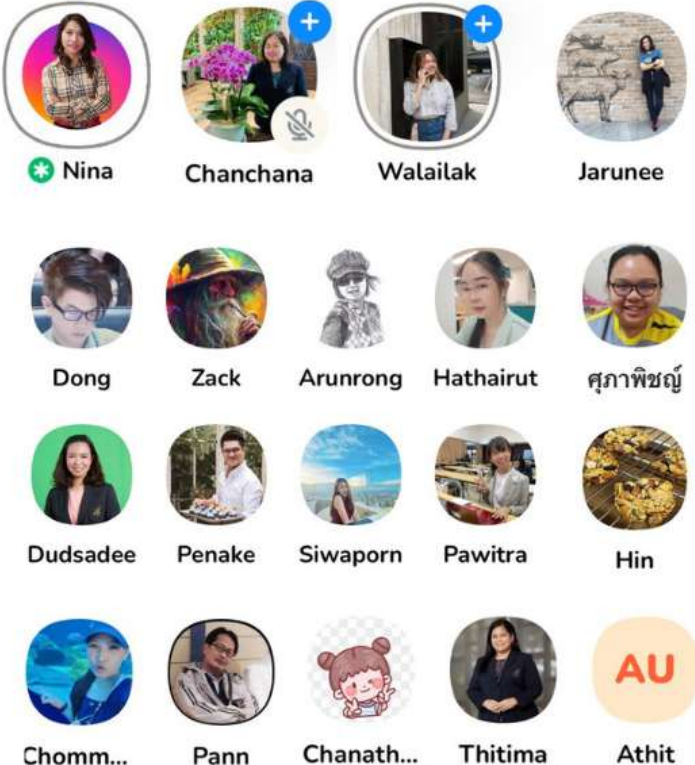


clubhouse



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Nina Chanchana Walailak Jarunee
Dong Zack Arunrong Hathairut ศุภาพิชญ์
Dudsadee Penake Siwaporn Pawitra Hin
Chomm... Pann Chanath... Thitima Athit

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ข้าวยำแซ่หม่ม"

28 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “ข้าวยำแซ่หม่ม” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณวลัยลักษณ์ ใจทน ศิษย์เก่าหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ รหัส 62 และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กับหัวข้อ “ข้าวยำแซ่หม่ม” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “ข้าวยำแซ่หม่ม” การคัดเลือกวัตถุดิบ เคล็ดลับความอร่อย และวิธีการทำ ขึ้นเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "พิซซ่าญี่ปุ่น"

29 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "พิซซ่าญี่ปุ่น" โดยได้รับเกียรติจาก คุณเศรษฐี ยาวโรจน์ เป็นวิทยากร และ คุณนลินรัตน์ รอดพยุง เป็นผู้ช่วยวิทยากร อบรมถ่ายทอดความรู้ตั้งแต่วิธีการใช้อุปกรณ์ครัว การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ ในการปรุงเมนู พิซซ่าญี่ปุ่น เพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดูแลสุขภาพที่เริ่มจากการเลือกรับประทานอาหาร การอบรมในครั้งนี้มีกลุ่มนักวิ่งจาก บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง 10205 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โรงเรียนการเรือน และ บริษัท หยั่น หว่อ หยุ่น คอปอร์เรชั่นกรุ๊ป จำกัด
หารือแนวทางความร่วมมือด้านการสนับสนุนผลิตภัณฑ์เพื่อการจัดการเรียนการสอน
และการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา**

6 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและ
กิจการนักศึกษา ให้การต้อนรับคณะผู้บริหาร ฝ่ายการตลาดจาก บริษัท หยั่น หว่อ หยุ่น คอปอร์เรชั่นกรุ๊ป จำกัด นำโดย คุณชนิษฐ์ สุวสิน
ผู้จัดการฝ่ายการตลาด คุณธนาวัฒน์ เกิดภู และ คุณณัฐจิรา อุกฤษฐ์ชินภัค เจ้าหน้าที่ฝ่ายการตลาด ประชุมหารือแนวทางความร่วม
มือด้านการสนับสนุนผลิตภัณฑ์เพื่อการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จากการใช้ผลิตภัณฑ์
รวมทั้งการจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษา และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา จัดขึ้นในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2568 เวลา 15.00-
16.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



**โรงเรียนการเรือน และ บริษัท แอปบี เนสท์ สเปซ จำกัด
หารือแนวทางการร่วมมือในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
และการรับเข้าทำงานในหน่วยงานธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มของทางบริษัท ฯ**

6 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและ
กิจการนักศึกษา ให้การต้อนรับคณะผู้บริหารจาก บริษัท แอปบี เนสท์ สเปซ จำกัด นำโดย คุณสุมานะ พนาสิ ผู้จัดการฝ่ายสรรหาคัดเลือก
คุณกิตติภูมิ อรุณโชติ ผู้จัดการแผนกสรรหาคัดเลือกธุรกิจค้าปลีก และคุณกัทรวัต นัยสุภาพ เจ้าหน้าที่สรรหาคัดเลือกธุรกิจค้าปลีก
ประชุมหารือแนวทางการร่วมมือในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการรับนักศึกษาเข้าทำงานใน
หน่วยงานธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มของทางบริษัท ได้แก่ ร้านกาแฟ Cafe Amazon จัดขึ้นในวันพุธที่ 6 พฤศจิกายน 2568 เวลา
13.00-14.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 11/2568

10 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 11/2568 ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผู้เข้าสอบสัมภาษณ์ TCAS 69 รอบ Portfolio ครั้งที่ 2 อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาหสศ 69 แนวทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ ภาค ปกติ นอกเวลาราชการ รายงานความคืบหน้าโครงการ OFOS 5 และโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ แจ้งวันเวลาในการโปรโมทหลักสูตรฯ ประจำสัปดาห์ และรายงานหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ.2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2568 เวลา 14.00-14.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร กรุงเทพมหานคร



Power of Management

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



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 11/2568

10 พฤศจิกายน 2568

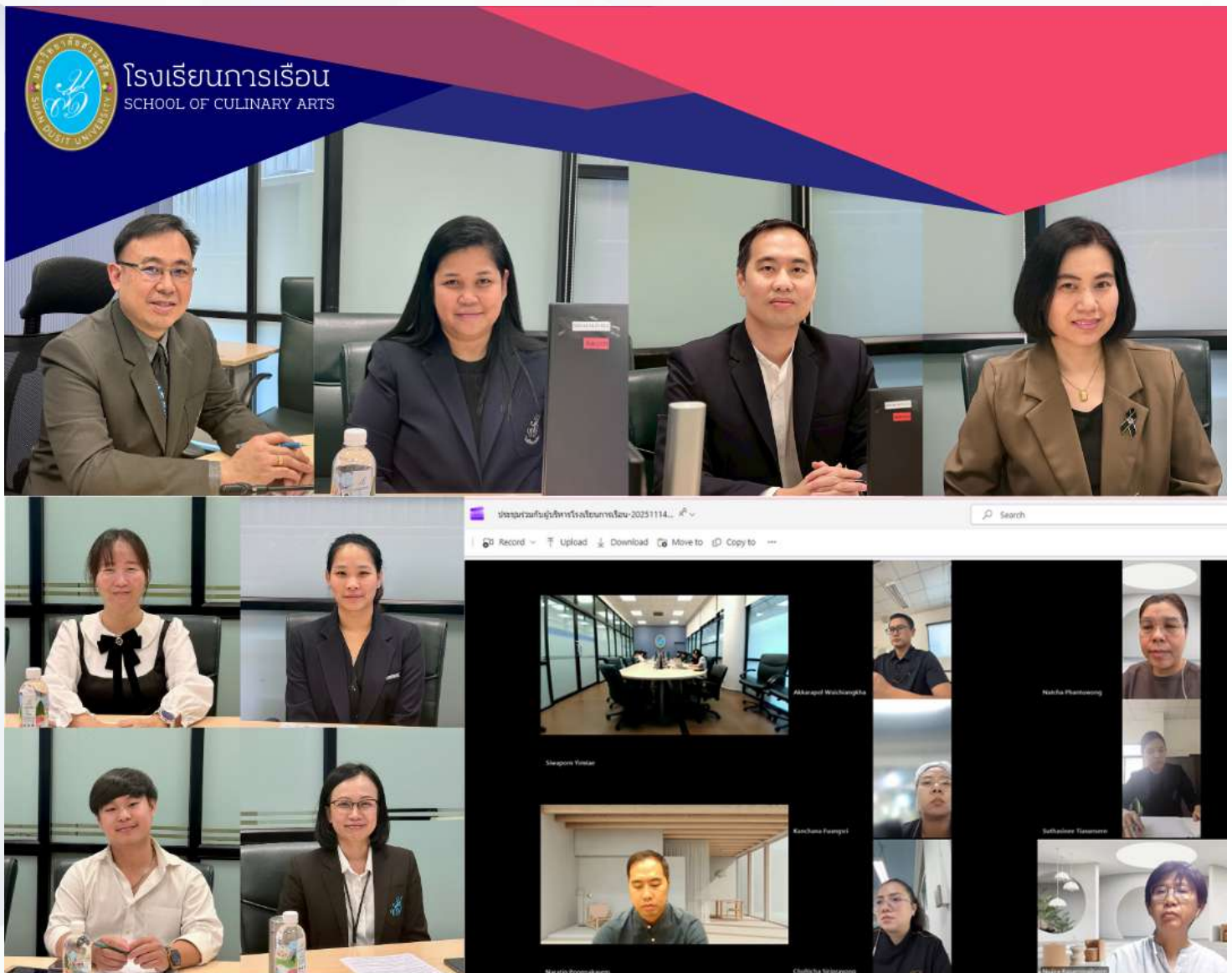
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 11/2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายงานสรุปจำนวนนักศึกษา ปัจจุบัน ปัญหาที่พบและแนวทางแก้ไข และแนวทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตร สำหรับการรับสมัครนักศึกษา TCAS 69 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤศจิกายน 2568 เวลา 15.00-15.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมหารือแนวทางการบริการอาหารในงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร

11 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมหารือแนวทางการบริการอาหารในงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร โดยมี รองศาสตราจารย์พัชรี สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ดร.จันทร์จนา สิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียน การเรือนและผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ดร.สุกัญญา มุมแดง ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนากร ปึกษา ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา เข้าร่วมประชุม การประชุมครั้งนี้มีวาระสำคัญแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง การบริการอาหารใน งานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2566 เมื่อวันที่ 31 ตุลาคม 2568 ณ หอประชุมสิริวร ปัญญา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัดนครปฐม และเสนอเพื่อพิจารณา เรื่อง แนวทางการจัดบริการอาหาร ในงานพิธี พระราชทานปริญญาบัตร แก่ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2567 เพื่อเตรียมความพร้อมและวางแผนการดำเนินงานให้ เป็นไปอย่างเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568 เวลา 09:00-10:00 น. ณ ห้อง Online Learning 09 คณะวิทยาการจัดการ อาคาร 3 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 10/2568

14 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 10/2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ การกำกับติดตามดูแลนักศึกษาที่อยู่ในระบบบริหารการศึกษาศึกษา และนักศึกษาที่ยังไม่ได้ขออนุมัติสำเร็จการศึกษา แผนและแนวทางการรับสมัครนักศึกษา TCAS 69 และรายงานผลการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568 เวลา 12.00 - 12.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

17 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระ=แจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ พิจารณา one page ประชาสัมพันธ์รับสมัครนักศึกษา และพิจารณารายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์รายบุคคลของ หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2569 รุ่นที่ 1 ตลอดจนการบริหารจัดการของหลักสูตร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2568 เวลา 10.00-11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย

17 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายงานผลการดำเนินงานโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย หุ่นจำลองโครงกระดูกเต็มตัวขนาดเท่าจริงแบบเสาแวง และ หุ่นจำลองกล้ามเนื้อเต็มตัวสลับเพศได้พร้อมอวัยวะภายในแยกชิ้นส่วนได้ 33 ชิ้น และ รายงานการจัดการเรียนการสอนรายวิชาการประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย และ รายวิชาการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพและการป้องกันโรค ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2568 เวลา 11.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

17 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การเตรียมความพร้อมในการรับสมัครนักศึกษาใหม่ผ่านระบบ TCAS'69 และการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน 2568 เวลา 12.00-12.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์อาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 8/2568

24 พฤศจิกายน 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี มีวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง การเตรียมความพร้อมให้สามารถมีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวมถึงการพัฒนาศักยภาพตามความเชี่ยวชาญของตนเอง พร้อมแนะนำอาจารย์ใหม่ จำนวน 3 ท่าน มีวาระสืบเนื่อง เรื่อง ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการด้านวิจัย และกำหนดการนำเสนอผลงานจากงานวิจัยให้กับผู้บริหารพิจารณาและให้ข้อเสนอแนะ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤศจิกายน 2568 เวลา 12.30-13.30 น. ณ ห้อง Online Learning 08 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ชั้น 1 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ผ่านระบบออนไลน์ Microsoft Teams



**โรงเรียนการเรือน และ บริษัท มากุโระ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)
ประชุมหารือโครงการสนับสนุนทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน
และการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ**

27 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดย อาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และคุณธนิตา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงาน วิทยาลัยการเรือน ให้การต้อนรับผู้บริหารจาก บริษัท มากุโระ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) นำโดย คุณจุฑามาศ แห่งพุ่ม ผู้จัดการแผนก สรรหาและว่าจ้าง และคุณปานเทพ สุระพันธุ์ เจ้าหน้าที่สรรหาและว่าจ้างอาวุโส ประชุมหารือแนวทางการดำเนินงานโครงการ สนับสนุนทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 3 โรงเรียนการเรือน การรับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และการรับเข้าทำงาน ในร้านมากุโระ (Makuro) สาขาต่าง ๆ จัดขึ้นในวันที่ 27 พฤศจิกายน 2568 เวลา 14.00-15.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน วิทยาลัยการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสีรินธร



โรงเรียนการเรือน และ บริษัท บ้านส้มตำ จำกัด ประชุมหารือความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา

27 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน โดย อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และคุณธนิตา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงาน โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับผู้บริหารจาก บริษัท บ้านส้มตำ จำกัด นำโดย คุณยุทธศิลป์ ศรีวิโรจน์ ผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรบุคคล คุณสีเหมือนฝัน เพ็ชรทอง เจ้าหน้าที่สรรหาทรัพยากรบุคคล ประชุมหารือแนวทางความร่วมมือในการรับนักศึกษาเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รวมทั้งทำงาน Parttime ในร้านบ้านส้มตำ และร้านหอมคาเฟ่ สาขาต่าง ๆ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 พฤศจิกายน 2568 เวลา 15.00-16.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



โรงเรียนการเรือน จัดบริการอาหารให้ที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 11(27)/2568 และงานแสดงมุกตาจิตแด่ ดร.กนอม อินทรกำเนิด นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต เนื่องในโอกาสอายุครบ 7 รอบ 84 ปี

28 พฤศจิกายน 2568

โรงเรียนการเรือน นำอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดบริการอาหารให้กับคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย ในการประชุม สภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 11(27)/2568 และงานแสดงมุกตาจิตแด่ ดร.กนอม อินทรกำเนิด นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต เนื่องในโอกาสอายุครบ 7 รอบ 84 ปี การจัดบริการอาหารในครั้งนี้ ได้นำรายการอาหารที่นักศึกษา ได้แก่ นางสาวนันทน์กัศ คัชมาตย์ และนางสาว เปมิกา เกลี้ยงมลทิน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา วิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับรางวัล “รสชาติอาหารมีเอกลักษณ์ยอดเยี่ยม” (Excellent Unique Flavor Award) จากการแข่งขันทักษะการ ประกอบอาหารจีน-อาเซียน ประจำปี 2568 (The 2025 China-ASEAN Culinary Skills Competition for Students from Vocational College) ในระหว่างวันที่ 22-24 ตุลาคม 2568 ณ เมืองหนานหนิง มณฑลกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้แก่ เมนูชาฟุสโกเปาป้าทอดไส้หน่อไม้ฝรั่งกินคู่กับหนังไก่ทอด ซอสครีม บัตเตอร์เลมอนไทม์ แฮมเบิร์กไฟท์ กินคู่กับดอกกระหล่ำอย่างเนย ซอสหัวหอมมะเขือเทศและทิวาโคลรูปไก่ ฟองค้ดองแฮมมะเขือเทศ เพียวเร่ฟักทอง บล๊อคโคลี่ซีซ มี อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ปฏิบัติหน้าที่ดูแลและให้การแนะนำการจัดบริการในครั้งนี้ และมีอาจารย์พวงศนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดบริการอาหารกลางวัน เมนูต่าง ๆ ได้แก่ ผัดไทยกุ้งทอด น้ำพริกกุ้งเสียบ ยำรวมมิตร แกงส้มไหลบัวปลากระพง ผัดหัวหวานเห็ดหอม คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว ซาลาเปาแฟนซี จมูกจับ เค้กมะพร้าวน้ำหอม บานอฟฟี เต้าส่วนโอศกริม ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำเก็กฮวยและน้ำมะตูม จัดขึ้น เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมลำพอง 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) One Family One Soft Power Program (Master Thai Chef Program) (Central District)



25 - 26 October 2025

วันที่ 25 - 26 ตุลาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์พาเวอร์ One Family One Soft Power (OFOS) สาขาอาหารไทย จัดโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งในวันที่ 25 ตุลาคม 2568 อบรมในหัวข้อการปรุงประกอบอาหารประเภทผัด 2 และ ฝึกปฏิบัติในเมนู ผัดพริกขิง ผัดฉ่า และผัดผักบุ้งไฟแดง วันที่ 26 ตุลาคม 2568 อบรมในหัวข้อ การปรุงประกอบอาหารเพื่อการค้า และ ฝึกปฏิบัติในเมนู เก่งเขียวหวานไก่ (อาหารจำนวนมาก จัดเลี้ยง) ซึ่งมีคณาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เป็นผู้ให้ความรู้ใน ภาคทฤษฎีและสาธิตในภาคปฏิบัติ ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On October 25 - 26, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Master Thai Chef Program (Central Region) under the One Family One Soft Power (OFOS) initiative, supported by the Department of Industrial Promotion, Ministry of Industry. On October 25, 2025, the training focused on the topic of stir-fried dishes, with hands-on practice in the following menus: Crispy Catfish Floss Stir-Fried with Red Curry Paste (Phad Prik Khing), Spicy Stir-Fried Thai Herbs with Seafood (Phad Cha), Stir-Fried Morning Glory with Chili and Garlic (Phad Phak Boong Fai Daeng). On October 26, 2025, the topic was "Mass Cooking for Commercial and Catering Purposes", with hands-on practice in the following menus: Green Curry with Chicken (Kaeng Khiao Wan Kai). The sessions were conducted by culinary instructors and experts from the Suan Dusit International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University, who provided theoretical knowledge and practical demonstrations in the Demonstration and Lecture Room, as well as in the Culinary Laboratory, located on the 6th floor of Building 12, Suan Dusit University.



อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) One Family One Soft Power Program (Master Thai Chef Program) (Central District)



1 - 2 October 2025

วันที่ 1 - 2 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์พาวเวอร์ One Family One Soft Power (OFOS) สาขาอาหารไทย จัดโดยกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ซึ่งในวันที่ 1 พฤศจิกายน 2568 ผู้เข้าอบรมสอบปฏิบัติเดี่ยว ในเมนู ผัดไทย วันที่ 2 พฤศจิกายน 2568 สอบปฏิบัติในเมนู สำหรับอาหารไทย ซึ่งมีคณาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน เป็นผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องสาริตและบรรยาย และ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 1 - 2, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Master Thai Chef Program (Central Region). On November 1, 2025, the participants took an individual practical examination on the menu item "Pad Thai." On November 2, 2025, they completed a Thai set menu practical examination. The examinations were conducted by culinary instructors and experts from the Suan Dusit International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University at the Demonstration and Lecture Room, as well as in the Culinary Laboratory, located on the 6th floor of Building 12, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 212 Intensive Thai Cookery Course, Class 212



2 November 2025

วันที่ 2 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 212 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มส้มปลากระพง น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 2, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 212. The training was led by Lecturer Nuanphen Thammasa, who provided both theoretical instruction and practical cooking demonstrations. The featured dishes included: Sour Soup with Sea Bass (Tom Som Pla Kapong), Shrimp Paste Chili Dip (Nam Prik Kapi) served with fried, boiled, and fresh vegetables, Rice Noodles with Coconut Milk Sauce (Mee Kati) and Sweet Sticky Rice with Corn in Coconut Milk (Khao Niew Piak Khao Pod). The sessions took place in Room 10201 (Theory) and Room 10304 (Practical), located on the 2nd and 3rd floors of Building 10 at Suan International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



สาธิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกาจากBon Appetit Culinary Getaways

Thai Culinary Demonstration and Training for American Participants from Bon Appetit Culinary Getaways



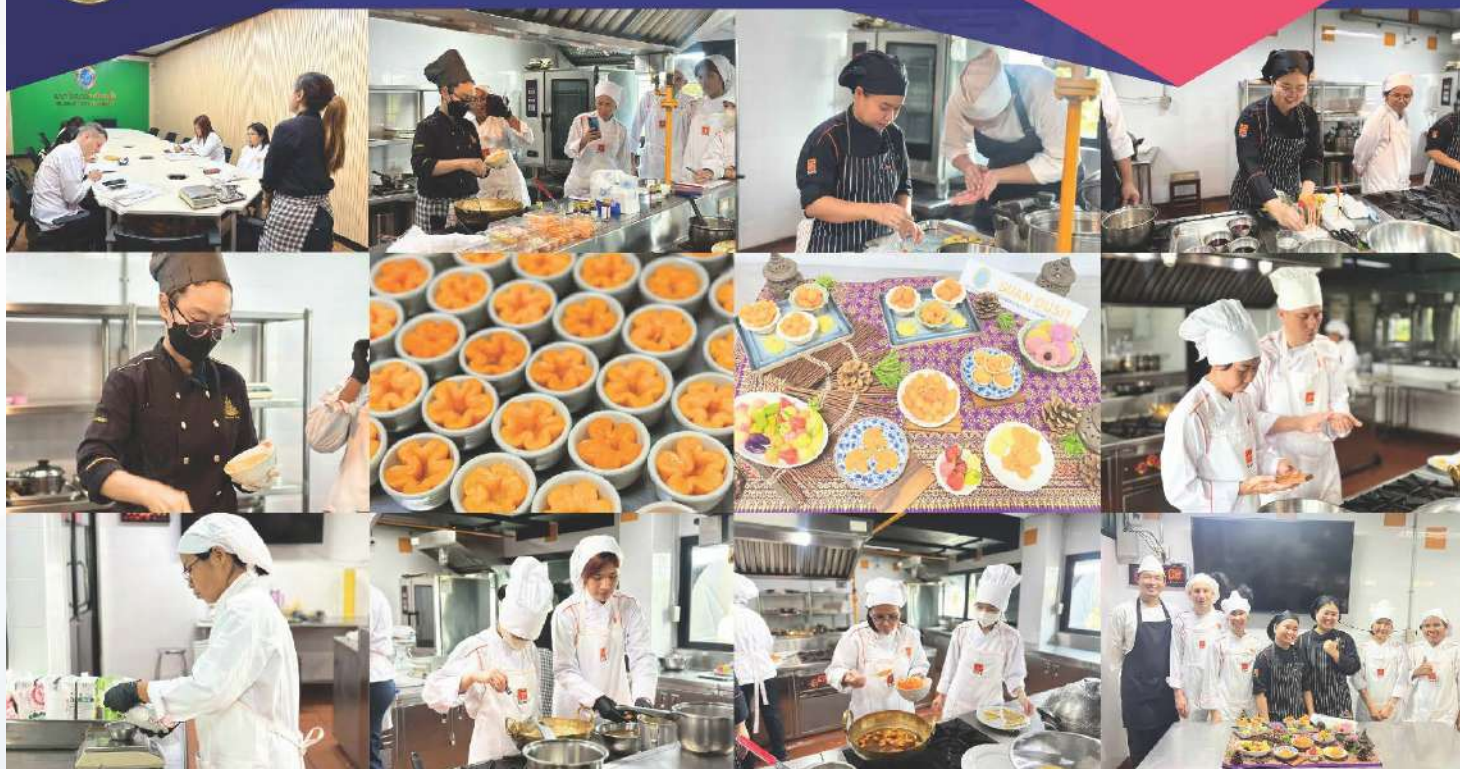
3 November 2025

วันที่ 3 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 3/2569 (สาธิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา) จาก Bon Appetit Culinary Getaways โดยมี อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริเสไพพรวัลย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ช่อม่วง ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พะแนงไก่ ต้มยำกุ้ง ยำส้มโอ และสาकुไส้หมู ณ ห้องสาธิตและบรรยาย และ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 3, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a training program under the Academic Service Project for External Organizations 3/2026, featuring a Thai culinary demonstration and cooking workshop for a group of American participants from Bon Appetit Culinary Getaways. The training was led by Lecturer Phongsanan Sirisaengphaiwan, who provided both theoretical instruction and practical cooking demonstrations. The featured dishes included: Steamed Flower-Shaped Dumplings with Savory Filling (Chor Muang), Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts (Gai Phad Med Mamuang Himaphan), Panang Curry with Chicken (Panaeng Gai), Spicy Prawn Soup (Tom Yum Goong), Pomelo Salad (Yam Som-O), and Steamed Sago Dumplings with Savory Pork Filling (Sa Koo Sai Moo). Demonstration and Lecture Room, as well as in the Culinary Laboratory, located on the 6th floor of Building 12, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น ขนมไทย 1

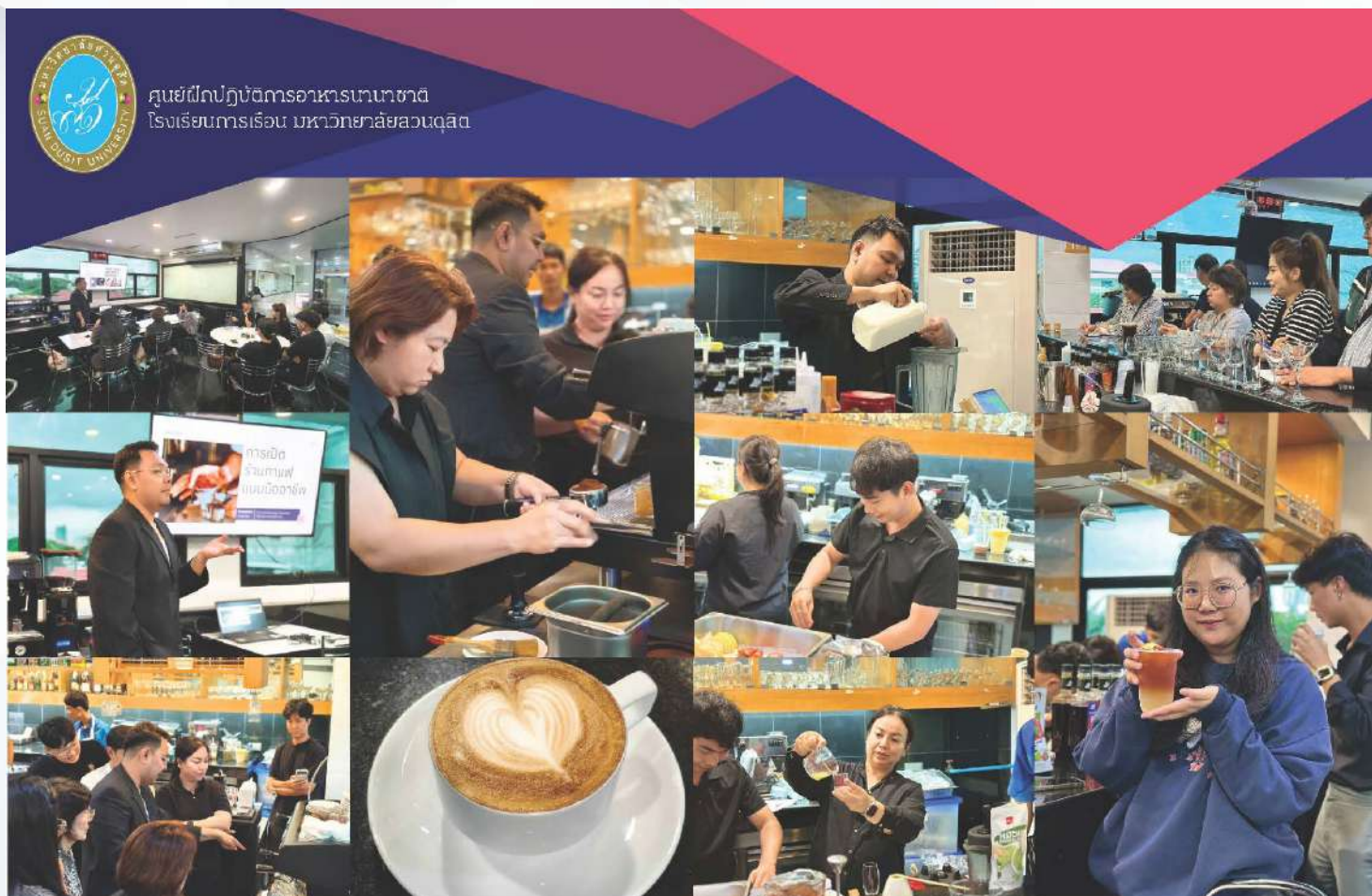
Short Training Course: Thai Desserts 1



8-9 November 2025

วันที่ 8 - 9 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรหลักสูตรขนมไทย 1 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ, อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม และ อาจารย์นลินรัฐ รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ขนมนั่น เม็ดขนุน ทองเอก และลูกชุบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10305 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 8-9, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Thai Desserts Course 1. The course was conducted by Asst. Prof. Dr. Pornadara Khettkongkham, Lecturer Apiwan Faknueam, and Lecturer Nalinrat Rodphayung, who provided theoretical instruction and practical demonstrations on the following dishes: Foi Thong (Golden Threads), Thong Yip (Pinched Gold Egg Yolks), Thong Yod (Golden Drops), Khanom Chan (Layered Dessert), Med Kanoon (Mung Bean Balls), Thong Ek (Gold Medal Dessert), and Look Chup (Fruit-shaped Mung Bean Dessert), at the Laboratory Room 10201 (Theory) and Laboratory Room 10305 (Practice), International Culinary Training Center, Building 10, 2nd and 3rd Floors, Suan Dusit University.



อบรมหลักสูตรระยะสั้น การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
Short Training Course: Professional Coffee Shop



8-9 November 2025

วันที่ 8 - 9 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ โดยมี อาจารย์จันทิข สันทกรพ์ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนูกาแฟร้อน-เย็น ชา และเมนูอื่น ๆ มากกว่า 30 เมนู ณ ห้องบาร์และเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 8 - 9, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a training course on Professional Coffee Shop. The session was conducted by Lecturer Chantit Santhasap, who provided both theoretical knowledge and practical demonstrations on more than 30 menu items, including hot and iced coffee, tea, and other beverages. The training took place at the Bar and Beverage Room, Suan Dusit International Culinary Training Center, Building 12, 6th Floor, Suan Dusit University.



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 212 Intensive Thai Cookery Course, Class 212



9 November 2025

วันที่ 9 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 212 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นผู้มอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร และวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และควบคุมการสอบภาคปฏิบัติในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับปะรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 9, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 212. The sessions was led by Lecturer Nuanphen Thammasa, who presided over the certificate presentation ceremony for course completion and also served as the lecturer for the theoretical part, as well as the supervisor for the practical examination. The featured dishes included: Spring Rolls, Massaman Curry, Pineapple Fried Rice, Fish with Chili Sauce, and Taro Balls in Coconut Milk. The sessions took place in Room 10201 (Theory) and Room 10304 (Practical), located on the 2nd and 3rd floors of Building 10 at Suan International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute



15 November 2025

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ณัฏยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในภาคทฤษฎี หัวข้อ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารไทย ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบและอุปกรณ์อาหารไทย หลักการประกอบอาหาร และการจัดการสุขาภิบาล ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ์ 10201 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 15, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University provided Thai Culinary classes for students from Chitralada Technology Institute. The theoretical session was led by Lecturer Natjaya Mekrawee, who served as the course lecturer and provided instruction on several key topics, including an introduction to Thai cuisine, knowledge of Thai ingredients and cooking equipment, fundamental cooking principles, and sanitation management. The training took place at Onnompan Room 10201, 2nd Floor, Building 10, Suan Dusit International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



อบรม Private Course ให้กับ บริษัท อายิโนะโมโตะ (ประเทศไทย) จำกัด
Providing private training course for Ajinomoto (Thailand) Co., Ltd.



15 November 2025

วันที่ 15 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร Private Course ให้กับ บริษัท อายิโนะโมโตะ (ประเทศไทย) จำกัด โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ และ อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู โดนัท ชูว์ครีม และมัฟฟิน ช็อกโกแลต ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 15 November 2025, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts at Suan Dusit University, organized a Private Course for Ajinomoto (Thailand) Co., Ltd. The training was conducted by instructors Lecturer Putthipong Chiewwijitphan and Lecturer Wiwan Phonsri, who provided theoretical knowledge and practical demonstrations on donut, choux cream, and chocolate muffin menus. The session took place at the Bakery Laboratory, International Culinary Training Center, Building 10, 6th Floor, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute



22 November 2025

วันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ยอภีวรรณ ฟักน่วม เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ชูฉะกุ้ง และพะแนงหมู ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 22 November 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University provided Thai Culinary classes for students from Chitralada Technology Institute. The theoretical session was led by Lecturer Apiwan Faknueam, who provided theoretical instruction and practical demonstrations for the following dishes: Green Curry with Chicken, Choo Chee Shrimp, and Panaeng Pork. The class took place in Laboratory Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1
organized the National Skill Standard Test in Thai Cuisine (Level 1)



21-22 November 2025

วันที่ 21 - 22 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 21 พฤศจิกายน 2568 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย, อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา และคุณนุสรา อินแขก เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 21 - 22, 2025, the International Culinary Training Center (School of International Culinary Arts, Suan Dusit Rajabhat University), under the School of Home Economics, organized the National Skill Standard Test in the field of Thai Cuisine, Level 1. On November 21, 2025, the theoretical exam was held at the Department of Skill Development, and on November 22, 2025, the practical exam was conducted. Assistant Professor Chatchanok Boonchai, Lecturer Nualphen Thammasa and Ms. Nusara Inkaek served as the examiners. The practical test took place in the Culinary Laboratory, International Culinary Practice Center, 12th Building, 6th Floor, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง

Providing bakery training session for the Metropolitan Electricity Authority employees.



23 November 2025

วันที่ 23 พฤศจิกายน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในกิจกรรม Work Shop Bakery เมนู มอคค่าฟลอเรนติน ตกแต่งด้วยทูลี่ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On November 23, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a bakery training session for employees of the Metropolitan Electricity Authority. The session was led by Lecturer Putthipong Chiewwjitphan, who provided theoretical knowledge and demonstrated practical techniques in the “Bakery Workshop” activity featuring the menu Mocha Florentine decorated with Tuiles. The workshop was held at the ICS 42 food laboratories, 4th floor of the International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



ต้อนรับคณะผู้บริหารจากมหาวิทยาลัยพันธมิตรจากประเทศอินเดีย

Welcome the Executives from Partner universities in India



26 November 2025

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะผู้บริหารจากมหาวิทยาลัยพันธมิตรจากประเทศอินเดีย ได้แก่ Manipur Technical University, Dhanamanjuri University และ Manipur University of Culture โดยมี ฝ่ายประชาสัมพันธ์บรรยายนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 26 November 2025, the International Culinary Training Center (The International School of Culinary Arts, Suan Dusit University) under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, welcomed the executive representatives from partner universities in India, including Manipur Technical University, Dhanamanjuri University, and Manipur University of Culture. The Public Relations Department led the representatives on a tour of the International Culinary Training Center, located on the 6th floor of Building 12, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ร่วมแสดงความยินดีกับศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน
Warmest congratulations to Professor Dr. Siroj Pholphanthin
on this distinguished achievement



28 November 2025

วันที่ 28 พฤศจิกายน 2568 คณะผู้บริหารและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมแสดงความยินดีกับ ศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน
ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร ในการได้รับพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่ง
ศาสตราจารย์ ในสาขาวิชาการศึกษา สังกัดบัณฑิตวิทยาลัย ตามประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี ณ วันที่
24 พฤศจิกายน 2568 ณ ศาลาสารภีคู่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 28 November 2025, the executives and staff of the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, congratulations to Professor Dr. Siroj Pholphanthin, Advisor to the President for Administration, on the occasion of receiving the Royal Command appointing him to the position of Professor in the field of Education, under the Graduate School, as announced in the Royal Gazette dated 24 November 2025. The congratulatory ceremony was held at Saraphi Khu Pavilion, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute



29 November 2025

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเลียง ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง และ แกงส้ม ฃ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 29 November 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University provided Thai Culinary classes for students from Chitralada Technology Institute. The theoretical session was led by Lecturer Nuanphen Thammasa, who provided theoretical instruction and practical demonstrations for the following dishes: Spicy Mixed Vegetable Soup, Chicken Coconut Galangal Soup, Spicy Prawn Soup, and Spicy and Sour Curry Soup. The class took place in Laboratory Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและขนมปัง Short Training Course: Cake and Bread



29 November 2025

วันที่ 29 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู เค้กผลไม้ โรลมะนาว และชีฟฟอนเค้กหน้านิ่มส้ม ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 29 November 2025, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Cake and Bread Course. The course was conducted by Asst. Prof. Dr. Theeranut Chaisirichot, who provided theoretical instruction and practical demonstrations on the following dishes: Fruit Cake, Lemon Roll and Orange fudge cake, at the Bakery Laboratory of the International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมหลักสูตรระยะสั้น เค้กและขนมปัง Short Training Course: Cake and Bread



30 November 2025

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเค้กและขนมปัง โดยมี อาจารย์วิวรรณ พลศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ขนมปังสองสี ขนมปังไส้ครีม และขนมปังโรลทูน่า ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 30 November 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Cake and Bread Course. The course was conducted by Lecturer Wiwan Pholsri, who provided theoretical instruction and practical demonstrations on the following dishes: Two-Tone Bread, Cream Bun and Tuna Roll Bread, at the Bakery Laboratory of the International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนพฤศจิกายน 2568

สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายในและหน่วยงานภายนอก
ได้แก่

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

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21 ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ผลิตขนมปังชนิดจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเบเกอรี่
- ขนมปังไส้ครีม เช่น ขนมปังหมูหยอง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไก่ ขนมปังทูน่าสลัด ขนมปังผักโขมเบคอน
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง ขนมปังถั่วเหลือง ขนมปังไส้เนย
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อคชิพ บราวนี่ คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้คอฟfee
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ครีม ช็อคโรสเบเตย เค้กกล้วยหอมช็อคชิพ เค้กหน้านิ่มส้ม ชีฟฟ่อนเค้กช็อคโกแลต เค้กมะพร้าว เค้กมอคค่าฟลอริน
- ผลิตชุดอาหารเช้า ไข่ดาว ออมเลต วาฟเฟิลไส้ครีมและหวาน โดเนทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพรร

ผลงานเชิงปริมาณ

- ผลิตเบเกอรี่จำหน่ายภายใน และนอกศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 172,145 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการห้องจัดเลี้ยง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 26,300 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 20,080 บาท
- อาหารว่างบริการนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มูลค่าประมาณ 16,750 บาท



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจการสัมพันธ์ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม

- ดูแลโครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคกลาง) ที่ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
- จัดอบรม Private Course สอนอาหารไทยให้ชาวอเมริกัน วันที่ 3 พ.ย.68 จำนวน 30 คน
- จัดอบรม Work Shop เมนู ดาราทอง และซูชิข้าวคลุกกะปิ งานลงนามความร่วมมือกับสถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา วันที่ 3 พ.ย.68
- ร่วมออกบูทงานแถลงข่าว งานดีพร้อมเสิร์ฟ (อาหารชาววัง) กรมส่งเสริม กระทรวงอุตสาหกรรม วันที่ 13 พ.ย.68
- จัดอบรม Private Course หลักสูตรเบเกอรี่ให้กับพนักงานบริษัท อายุโนะโมะโตะ (ปท.ไทย) จก. วันที่ 15 พ.ย. 68
- จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎี และ ภาคปฏิบัติ ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย
- จัดอบรม Private Course เบเกอรี่ ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง วันที่ 23 พ.ย. 68
- จัดบริการอาหารงานมุขิตาจิต แม่ ดร.ณอม อินทรกำเนิด วันที่ 28 พ.ย. 68
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม เมนูพิชซ่าญี่ปุ่น วันที่ 29 พ.ย.68
- ดูแลโครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (ภาคเหนือตอนล่าง) ที่ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

พฤศจิกายน 2568



จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 212 (plus)
- ชนบทไทย 1
- การเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
- ชนบทเมืองต้น 1
- เค้กและขนมปัง



ปฏิบัติงานสอนและดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ตอนเรียน ABCDE วิชาเทคนิคการผลิตเค้กและคุกกี้
- เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่1 (68) ตอนเรียน C4 ,D4 วิชา อาหารยุโรป (อาหารเช้า)
- หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่1 (68) ตอนเรียน ABCDE วิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่
- หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ตอนเรียนA4 ,B4 , E4 ชั้นปีที่ 2 (68) วิชา งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66 (0)2244-8391-3 +66 (0)2244-8390
: 02-2445396

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำปีเดือนพฤศจิกายน 2568

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

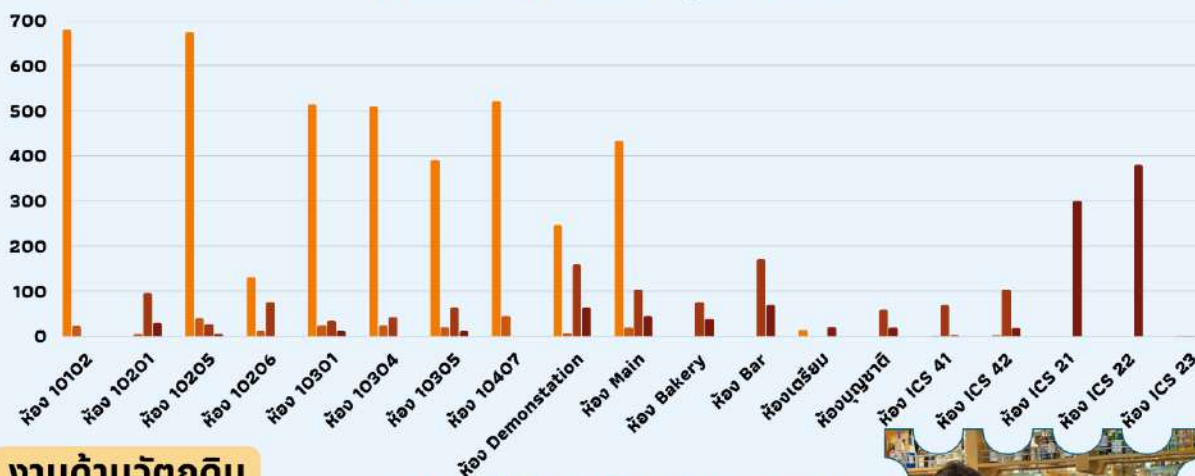
วันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบ
อาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้าน
อาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูน
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ประจำเดือน
พฤศจิกายน 2568

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย
และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคลากรนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเข้าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายใน
และภายนอกมหาวิทยาลัย

● นักศึกษา ● อาจารย์ ● ลูกค้า ● เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัด
งบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้
ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบ
แก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับใบค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤศจิกายน

นักศึกษา จำนวน 5,598 คน
อาจารย์ จำนวน 148 คน

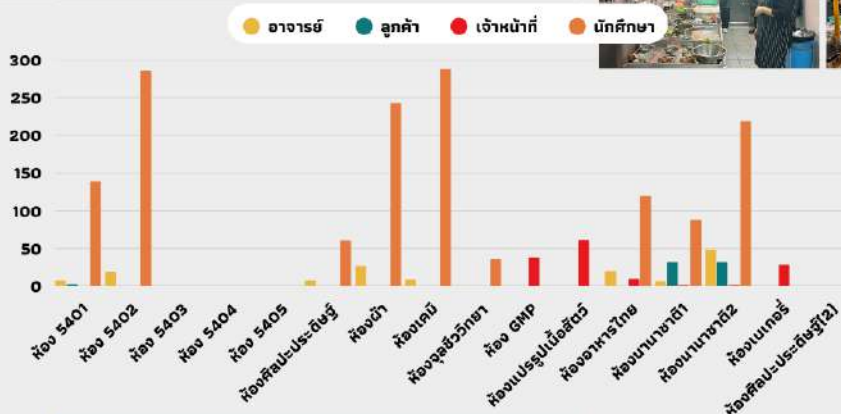
ลูกค้า จำนวน 1,154 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,166 คน





**มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี นำโดย
ดร.วรานิ เวสสุนทรเทพ
รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขต
สุพรรณบุรี พร้อมคณะผู้บริหาร
ร่วมให้การต้อนรับ Professor W.
Chandrabu Singh, Manipur
Technical University and
Dhanamanjuri University Vice-
Chancellor and The University
Administrative Team ในการเข้า
เยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหาร
ชั้น 4 อาคารเวทียังธรรม
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ในวันศุกร์ที่ 28 พฤศจิกายน 2568**

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โครงการ Open House Suan Dusit Suphanburi Campus 2025 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ปิงปองประมาณ พ.ศ.2568 Master Thai Chef Program หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ "อาหารภาคเหนือตอนล่าง"
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จัดกิจกรรม iChoose Arts of Food and Flower โดยอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน โดยประสานงานและอำนวยความสะดวกในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
- โครงการอบรม "สัมมนาภาษาผ่านศิลปะวัฒนธรรม ประจำปี 2025" เมนูเหี่ยวหู่



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤศจิกายน

นักศึกษา จำนวน 1,480 คน
อาจารย์ จำนวน 148 คน

ลูกค้า จำนวน 67 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 143 คน



รายงานการปฏิบัติงาน เดือน พฤศจิกายน 2568

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ข้อมูล

กระแสเงินสด

ได้มา **4.04** ล้านบาท

ใช้ไป **3.54** ล้านบาท

ลูกหนี้ ประมาณ 1,453,766 บาท

เจ้าหนี้ ประมาณ 1,576,321 บาท

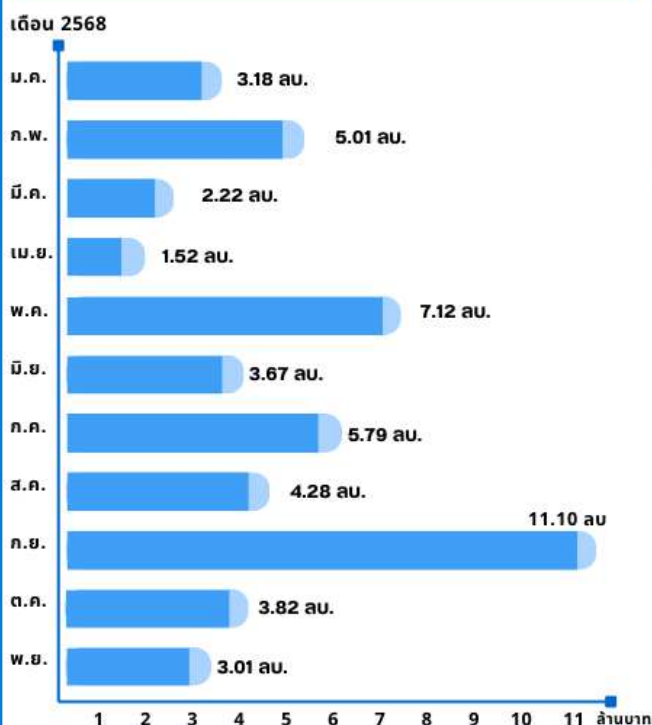
สินค้าคงเหลือ ประมาณ 206,237.40 บาท

ชุดปฏิบัติการอาหาร ชุดมีดเชฟ ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
14,445 บาท 121,370 บาท 70,422.40 บาท

งบประมาณ โครงการต่างๆ

- หลักสูตรระยะสั้นเดือน พ.ย. 68 **งบ 254,340 บาท**
- บริการวิชาการแก่สังคม 2/2569 (ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือน พ.ย. 68) **งบ 2,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการ 2/2569 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุกกับอาหาร ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568 **งบ 376,050 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 3/2569 (สาริตและ อบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา) **งบ 60,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 4/2569 (การจัดการ เรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา) **งบ 31,860 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 5/2569 (อบรมเบเกอรี่ ให้กับพนักงานบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด) **งบ 22,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 6/2569 (อบรมเบเกอรี่ ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง) **งบ 24,150 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 7/2569 (อบรมเชิง ปฏิบัติการด้านอาหาร หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ(Master Thai Chef Program)(ภาคเหนือตอนล่าง)ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหาร แปรรูปและมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม **งบ 493,300 บาท**
- โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 2/2569 (ขยายความ ร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร) **งบ 533,400 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบ อาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568) **งบ 13,830 บาท**

รายรับ เดือน มกราคม ถึง พฤศจิกายน 2568



รายรับ เป็นรายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและ เครื่องดื่มโครงการบริการวิชาการ และโครงการอื่นๆ พฤศจิกายน 2568 ประมาณ **3,014,546.75 บาท**

ขายผลิตภัณฑ์
1,430,828 บาท

จัดเลี้ยง
703,825 บาท

ค่าอาหาร สส.และอ
378,015 บาท

งานนอก
216,950 บาท

ค่าสมัครอบรม
169,600 บาท

รายรับอื่นๆ
115,328.75 บาท

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
พฤศจิกายน
2568

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- เปลี่ยนหัวเตาชุด ร้านค้าเดียวศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- เปลี่ยนหลอดไฟศูนย์อาหารอุตสาหกรรมและห้องปฏิบัติการอาหารเป็นแบบLED
- ซ่อมผนังที่ผุเนื่องจากการรั่วของน้ำจากทาดฟ้า
- ซ่อมตู้ล็อกเกอร์ห้องแต่งตัว
- ล้างชุดดูดควันศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- ติดตั้งทีวีหน้าห้องเรียนและในศูนย์อาหารอุตสาหกรรม

อาคาร 10

- ติดตั้งผนัง WPC ทางเดินห้องประชุม
- ติดตั้งทีวีห้องประชุมแบบขาตั้งล้อเลื่อน
- ติดตั้งทีวีติดตั้งผนังหน้าบันไดชั้น 2
- ติดตั้งกรอบคานห้องประชุม 10201 ด้วยแผ่น WPC
- ติดตั้งโครงซี่ลายผนังและติดตั้งแผ่น WPC หน้าห้อง 10206
- ติดตั้งกระเบื้องหน้าห้องแต่งตัวชายและหญิง อาคาร 10 ชั้น 3
- เปลี่ยนหลอดไฟแสงสว่างห้องแต่งตัวชายและหญิง อาคาร 10 ชั้น 3 เป็นหลอดแบบLED
- ติดตั้งฝ้าทางเดินหน้าห้องประชุม 10201 ด้วยแผ่น WPC พร้อมติดไฟแสงสว่าง

อาคาร 12

- ติดตั้งเครื่องปรับอากาศประจำสัมพันธ์
- ตรวจสอบและเปลี่ยนคอมเพรสเซอร์เครื่องปรับอากาศห้องเบเกอร์
- ติดตั้งทีวี หน้าลิฟท์ อาคาร 12
- ติดตั้งทีวีห้องประชุมบุษชาติ
- ติดตั้งทีวีห้องสาริตประกอบอาหาร

2. ส่วนงานสนับสนุน



- จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอร์ ณ Food Street สำหรับกิจกรรมต่างๆของศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- อำนวยความสะดวกอุปกรณ์ใส่ทัศนูปกรณ์ภายในพื้นที่สำหรับจัดการเรียนการสอน การอบรม และกิจกรรมต่างๆ

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



- งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับงบประมาณ 2569 - 2573
- งานออกแบบห้องปฏิบัติการให้กับหน่วยงานภายนอก
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 - มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงานรอบไตรมาส 1 ประจำปี 2569
- รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติคณะรัฐมนตรีและการรายงานผลการดำเนินงานในเว็บไซต์ E - report.energy.go.th
- รายงานการดำเนินการ 8 ขั้นตอนในรายงานการจัดการพลังงาน

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 106 คน



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 58
(วิชาการ 2 , สนับสนุน 56)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 47
(สนับสนุน 5 , บริการ 42)



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 103 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 3 คน

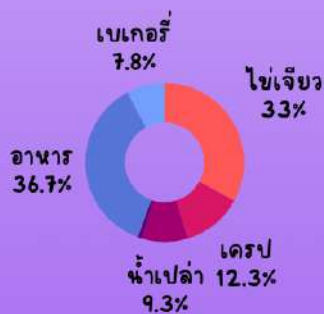


การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า - คน
บุคลากรลาออก 1 คน

ยอดขาย Food Street
รวม 169,064 บาท



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด สว.ทหารผ่านศึก



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์การสอน

ฝ่ายสำนักงาน



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
และภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากร
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



อบรมช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 212 Plus
วันที่ 20 ก.ค. - 9 พ.ย. 68



อบรมขนมไทย 1
วันที่ 8 - 9 พ.ย. 68



อบรมการเปิดร้านกาแฟแบบมืออาชีพ
วันที่ 8 - 9 พ.ย. 68



อบรมโดนัก ซูว์ครีม มัฟฟินชีกโกแลต
ให้กับพนักงาน บริษัท ไอเอ็มโมบิลิตี้
(ประเทศไทย) จำกัด
วันที่ 15 พ.ย. 68



มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568

**จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568**

สื่อข่าวสาร 55 ชิ้นงาน
สื่องานอบรม 198 ชิ้นงาน
สื่องานประชาสัมพันธ์ 222 ชิ้นงาน







หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือน พฤศจิกายน 2568

หลักสูตร	จำนวนผู้เรียน
หลักสูตรการทำขนมเค้ก	8
หลักสูตรการทำขนมปัง	5
หลักสูตรการทำเครื่องดื่ม	8

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ฝึกอบรมการทำขนมเค้ก

วิทยากร : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์
ผู้ช่วย : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์

เนื้อหา : การทำขนมเค้ก

Line : @783eecha (8 @ วันละ 1 คน)

GREASE TRAP

เพื่อปกป้องสิ่งแวดล้อม

การกำจัดไขมันและน้ำมัน

การกำจัดไขมันและน้ำมัน

หลักสูตรอบรมระยะสั้น ประจำเดือน พฤศจิกายน 2568

หลักสูตรการทำขนมเค้ก

หลักสูตรการทำขนมปัง

หลักสูตรการทำเครื่องดื่ม

ประชาสัมพันธ์ใน Facebook

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ฝึกอบรมการทำขนมเค้ก

วิทยากร : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์
ผู้ช่วย : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์

เนื้อหา : การทำขนมเค้ก

Line : @783eecha (8 @ วันละ 1 คน)

การเผยแพร่ความรู้สู่สังคม

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ฝึกอบรมการทำขนมเค้ก

วิทยากร : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์
ผู้ช่วย : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์

เนื้อหา : การทำขนมเค้ก

Line : @783eecha (8 @ วันละ 1 คน)

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ฝึกอบรมการทำขนมเค้ก

วิทยากร : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์
ผู้ช่วย : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์

เนื้อหา : การทำขนมเค้ก

Line : @783eecha (8 @ วันละ 1 คน)

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ฝึกอบรมการทำขนมเค้ก

วิทยากร : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์
ผู้ช่วย : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์

เนื้อหา : การทำขนมเค้ก

Line : @783eecha (8 @ วันละ 1 คน)

www.chefschool.dusit.ac.th

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ Suan Dusit International Culinary Center

วันที่ 5 พฤศจิกายน 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ฝึกอบรมการทำขนมเค้ก

วิทยากร : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์
ผู้ช่วย : อาจารย์สุวิมล งามวงศ์

เนื้อหา : การทำขนมเค้ก

Line : @783eecha (8 @ วันละ 1 คน)

One Page ข่าว

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อ

02-244-5391-92 | ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ | sdu_chefschool | @783eecha | www.chefschool.dusit.ac.th



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

พฤษภาคม 2568

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชา
กองทัพบกจำหน่ายหน้าร้าน และช่องทางออนไลน์ต่างๆ”



อาหารไทย

ข้าวคั่วกลิ้งหมู
ข้าวกุ้งชอสมะขาม
พะมี่ซี่โครงหมูตุ๋น ขนมหินน้ำยาปู
ข้าวหมูผัดกะปิ+ไข่ทอดชะอม



อาหารนานาชาติ

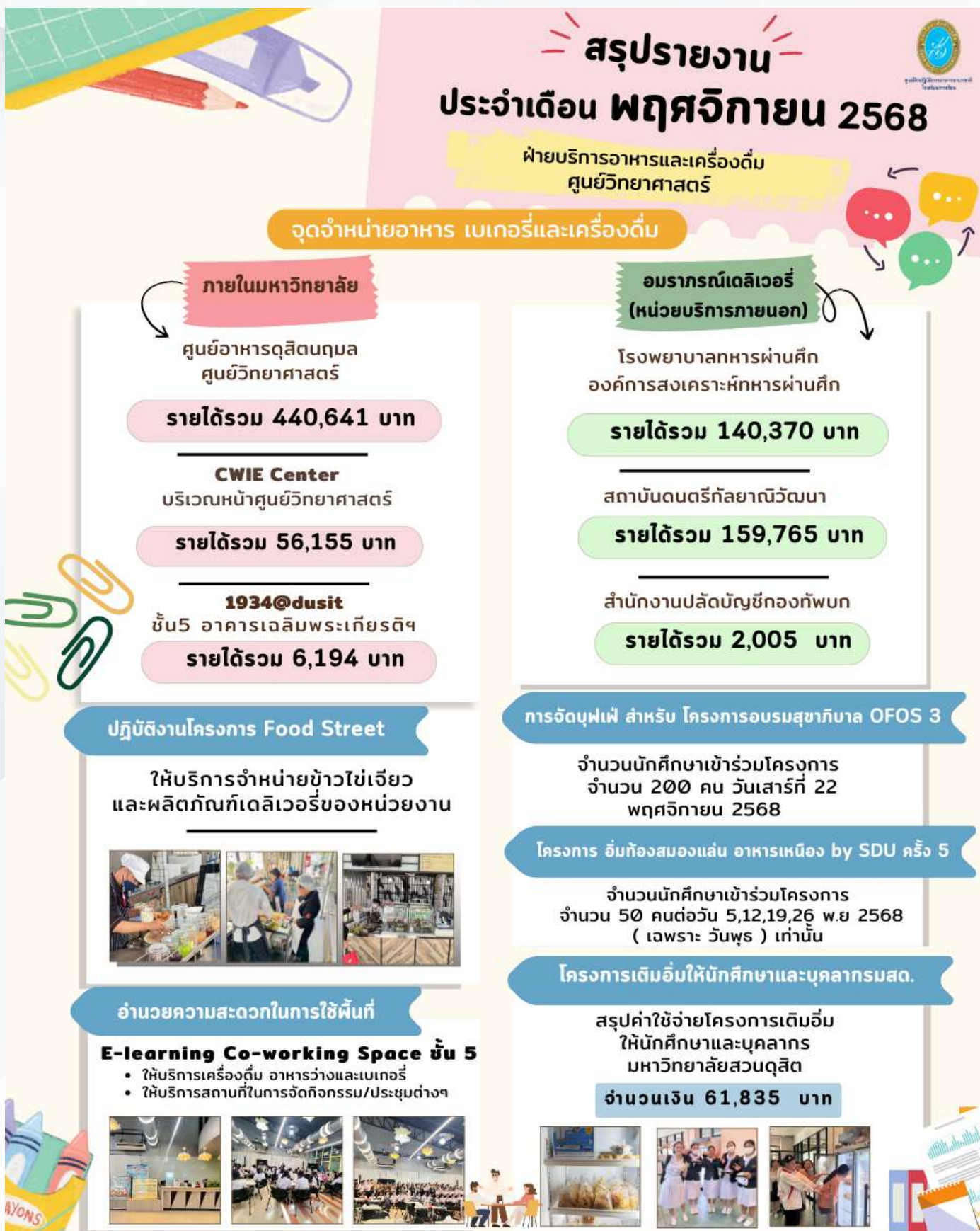
ข้าวเคาหยก ไก่เนืวอลีนส์
สปาเก็ตตี้ฟัวคอบอล
สลัดต่างๆ แซนวิชต่างๆ

อาหารว่าง/อาหารหวาน

เกี๊ยวทรงเครื่อง ขนมหีบ ซาลาเปาหมูสับ
ข้าวเหนียวหมูคลุกฝุ่น
หมูมะนาว
ครองแครง ขนมหกกล้วย หม้อแกงถั่ว
ตะโก้สาหร่ายข้าวโพด



ภาระงานเพิ่มเติม : ผลิตออเดอร์พิเศษของการ
ผลิตออเดอร์พิเศษ WTH BUILDING





ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2568

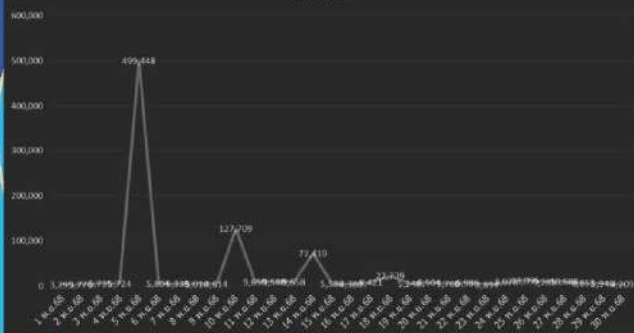
- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเช้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็คยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร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



กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนพฤศจิกายน 2568



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568





ฝ่ายจัดเลี้ยงบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี เดือน พฤศจิกายน 2568

รายการงานประจำเดือน

วันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก2568 (การสาธิตและการสอนอาหารไทย ให้กับชาวอเมริกา)

วันที่ 8-9 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 กิจกรรมอบรมครูสอนภาษาจีนชาวไทยของสถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 13 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 โครงการ Open House Suan Dusit Suphanburi Campus 2026 - 2027

วันที่ 13-14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568 งานสัมมนาภาษาผ่านวัฒนธรรม ประจำปี 2025

วันที่ 19 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568 อบรมการสร้างเครือข่ายการผลิตพืชสู่การตลาดสินค้าปลอดภัย ในจังหวัดสุพรรณบุรี



วันที่ 19-21 พฤศจิกายน พ.ศ. 2568 กิจกรรมลูกเสือโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ สุพรรณบุรี

วันที่ 19-20 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 กิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์จาก GURU / ผู้เชี่ยวชาญ / ปราชญ เพื่อสนับสนุนการส่งเสริม SME

วันที่ 21-22 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 การสัมมนาเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผู้นำยุคใหม่ เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมอย่างยั่งยืนในงานกิจการนักศึกษา

วันที่ 22-23 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 งาน SDU SP Walk & Run 2nd 2025

วันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 ต้อนรับบริษัทเจียใต้

วันที่ 26-27 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 เก่ายกกีวน เพื่อสุขภาพ

วันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 งานอบรมและประเมินผลความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

วันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 ต้อนรับคณะผู้บริหารประเทศอินเดีย เยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 งานมุทิตาจิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 1-30 พฤศจิกายน พ.ศ.2568 จำหน่ายอาหารสำเร็จรูปให้นักเรียน และผู้ปกครอง โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนวมล

ประจำเดือน พฤศจิกายน 2568



อาหารตามสั่ง

ข้าวกะเพรา ข้าวผัด ข้าวผัดพริกแกง
ข้าวหมู/ไก่กระเทียม สุกี้แห้ง/น้ำ
ราดหน้า ผัดซีอิ้ว ผัดมาม่า ข้าวไข่ดาว
ข้าวต้ม ต้มเลือดหมู และก๋วยเตี๋ยว



ข้าวราดแกง

ผัดหมูยอพริกเผา ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเส้นใหญ่
ข้าวผัดต้มยำทะเล แกงฮังเล ลาบคั่ว
น้ำพริกอ่อง ข้าวปลากะพงคั่วพริกเกลือ+ไข่ตุ๋น
ผัดมะเขือเปราะหมูสับ และไก่ทอดมะเขว่น



ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำอาหารภาคเหนือสำหรับโครงการอาหารกลางวัน ให้แก่นักศึกษาในเมนู ลาบคั่ว ไก่ทอดมะเขว่น แกงฮังเล และน้ำพริกอ่อง
- จัดทำอาหารในเมนู “ย่ำรวมมิตร” ให้แก่งานมุขิตาจิตร ดร.ถนอม อิทธิกำเนิด
- จัดทำอาหารบุฟเฟ่ต์ให้แก่งานสุชาภิบาลในเมนูผัดก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง+ไข่ตุ๋น ไก่ย่างเทรียกิ กะเพราหมูสับ และแกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนพฤศจิกายน 2568

ผลิตอาหารสำหรับผู้ใช้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล / ผลิตและบริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ / ผลิตอาหารและบริกการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ / ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษารูปแบบสหกิจศึกษา / ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



- โครงการ Open House Suan Dusit Suphanburi Campus 2026 - 2027
- อบรมการสร้างเครือข่ายการผลิตพืชสู่การตลาดสินค้า ปลอดภัยในจังหวัดสุพรรณบุรีฯ
- กิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ และประสบการณ์จาก GURU/ผู้เชี่ยวชาญ/ ปราษฎ์ เพื่อสนับสนุนการส่งเสริม SME
- การสัมมนาเชิงปฏิบัติการโครงการพัฒนาผู้นำยุคใหม่ เพื่อสร้างการมีส่วนร่วม อย่างยั่งยืนในงานกิจการ นักศึกษา
- งาน SDU SP Walk & Run 2nd 2025



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน พฤศจิกายน 2568



กิจกรรม SDU WALK & RUN 2025

ผลิตปาท่องโก๋และซาลาเปาสำหรับอาหาร
เข้าในงาน SDU WALK & RUN 2025 ใน
วันอาทิตย์ที่ 23 พฤศจิกายน 2568 ณ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่
กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมหีบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ
ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ
จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลาการและนักเรียน
โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผัก
สลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น
สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง





food.dusit.ac.th