



ฉบับที่ 11 | ประจำเดือนพฤศจิกายน 2568

จดหมายข่าว

โรงเรียนการเรือน | SCA NEWSLETTER

01 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการ

ผศ.ดร.พรชนิตร์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ และ ผศ.ดร.อโณทัย นิตยพน ผู้รักษาการแทนอธิการบดี สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา ร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการ ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ศุภพร สุวรรณภักดี รองอธิการบดีสถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา พร้อมด้วยคณาจารย์ บุคลากร จากโรงเรียนการเรือน และ สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา ร่วมเป็นสักขีพยานในพิธี ฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง G201 อาคารคีตราชนครินทร์ สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา การลงนามในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายทางวิชาการ และส่งเสริมการเรียนรู้ด้านสหวิทยาการ



02 โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์ เทิดการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช จัดการเรียนการสอนในรายวิชาปรุงความสุข

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์เทิดการุณย์ มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช จัดการเรียนการสอนในรายวิชาปรุงความสุข ให้กับนักศึกษาพยาบาลศาสตร์เทิดการุณย์ จำนวน 40 คน ภายใต้ความร่วมมือทางด้านการศึกษาระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดงาน มี ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ปิยตรา ภาสกรกุล อาจารย์ยศสินี ห่วงดวง และอาจารย์ชมนาก ชื่นฉ่ำ เป็นวิทยากรสาธิตการประกอบอาหารในเมนูหมูชุบเกล็ดขนมปังทอด ข้าวหน้าหมูทอด ซุปเต้าเจี้ยว ยากิโซะบะ ชิฟฟอนแป้งข้าวเหนียวคัสตาร์ดมะพร้าวอ่อน ซุปเห็ดไฟเต้าหู้ น้ำพริกเห็ดฟางเต้าหู้ เต้าหู้ทอดพริกเกลือ และข้าวผัดกะเพราเต้าหู้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 และ 8 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องปฏิบัติการ 10205-10206 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



03 คณะอาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมการจัดดอกไม้ งานแสดงนิทรรศการ "การแลกเปลี่ยนศิลปะการจัดดอกไม้ จีน-ไทย"

โรงเรียนการเรือน โดย ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์นราธิป อุบไซ อาจารย์ทิศพร ธีรวงศ์กาญจนา และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เข้าร่วมการจัดดอกไม้ใน การแสดงนิทรรศการ "การแลกเปลี่ยนศิลปะการจัดดอกไม้ จีน-ไทย" (2025 CHINA - THAILAND FLOWER ARRANGEMENT ART INTERNATIONAL EXCHANGE) ภายในงานประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 22 ระหว่างวันที่ 5-7 พฤศจิกายน 2568 จัดโดยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ณ โรงแรมแกรนด์ริชมอนด์ จังหวัดนนทบุรี

04 ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน และ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) มอบทุนสนับสนุนโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา



โรงเรียนการเรือน โดย รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) โดย คุณจิรพรรณ จัตรแก้วมณี ผู้อำนวยการโครงการ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด เข้าร่วมพิธีมอบทุนสนับสนุนโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ (สาขาครัว) ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา โดย INTERNATIONAL EDUCATION EXCHANGE (I.E.E. THAILAND) ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน จำนวน 7 คน โดยมีตัวแทนอาจารย์ที่ปรึกษา ได้แก่ ดร.ภาควณีย์ คูประเสริฐยิ่ง ผศ.อัศพงษ์ อุประวรรณ และผู้แทนจากบริษัท ฯ ร่วมแสดงความยินดี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร กรุงเทพมหานคร

05 มูลนิธิบูรณะนคร หันมาช่วยเหลือนักเรียนในพระบรมราชูปถัมภ์ มอบทุนการศึกษาให้แก่นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มีความบกพร่องทางการได้ยิน)

มูลนิธิบูรณะนคร หันมาช่วยเหลือนักเรียนในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้มอบโอกาสทางการศึกษาแก่เยาวชนผู้พิการ โดยให้ ทุนการศึกษาแก่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (ที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน) จำนวน 10 ทุน ทุนละ 20,000 บาท โดยได้รับเกียรติจาก ดร.มลิวลัย ธรรมแสง เลขาธิการมูลนิธิฯ และที่ปรึกษาศูนย์การศึกษาพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นผู้แทน ในการมอบทุน เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมโอกาสทางการศึกษาให้แก่นักศึกษาพิการอย่างเท่าเทียม โดยมี ผศ.ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นผู้แทนนำนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เข้ารับทุนฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุม 434 คณะครุศาสตร์ อาคาร 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



06 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนรายวิชา "การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย" ให้กับนักศึกษาคณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนรายวิชา "การประกอบอาหารเพื่อการชะลอวัย" ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 1 คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช ได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.ฐิตา พุฒา ประธานหลักสูตรฯ และ อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุข เป็นอาจารย์ผู้สอน การจัดการเรียนในครั้งนี้เพื่อส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งผู้เรียนได้ฝึกปฏิบัติการอาหาร ในเมนู กับฉีกกาดขาว โยเกิร์ต และ ข้าวหมาก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10205 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

07 นักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ จาก บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND)

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมแนะนำโครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกาให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ชั้นปีที่ 3 (รหัส 66) ได้รับเกียรติจาก คุณกฤษฎาภมม อุบถัมภ์ บริษัท อินเตอร์เนชั่นแนลเอดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) เป็นวิทยากร ให้ข้อมูลการฝึกงาน ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา และเปิดโอกาสให้นักศึกษาที่สนใจฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 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 ณ HALL 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร





08 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ "CULINARY SCHOOL OPEN HOUSE "THE POWER OF SDU" TCAS 69"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ CULINARY SCHOOL OPEN HOUSE "THE POWER OF SDU" TCAS 69 ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ดร.จันทร์ภา นิลพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี บรรยายในหัวข้อ "ก้าวแรกจากนักเรียนสู่นักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต" ประชาสัมพันธ์และแนะนำหลักสูตรต่าง ๆ โดย ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีและประธานหลักสูตรหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร อริธิตา แก้วมณี รองคณบดีและประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผศ.จิตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รศ. ดร.ภักติภพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และ รศ. ดร.ฐิตา พูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย รวมถึงมี อริธิตา แก้วมณี และ รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ให้ข้อมูลเรื่อง "ทุนการศึกษา สำหรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน" และ "คู่มือความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และกิจกรรมสุดท้าย อ.สุนิรา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย บรรยายในหัวข้อ "เขียน PORTFOLIO อย่างไร ? ให้เป็นนักศึกษาโรงเรียนการเรือน" ดำเนินรายการโดย ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยัง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤศจิกายน 2568 และวันที่สองได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เปิดกิจกรรมและกล่าวต้อนรับ รวมทั้งมอบวุฒิบัตรให้กับนักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมฝึกปฏิบัติการอาหาร ซึ่งได้รับเกียรติจาก อ.พัชรศ ศิริพัฒน์พรกุล และ อ.ชุตินาถณ์ พลิก เป็นวิทยากรสาธิตอาหารว่างไทย เมนูหมูสับ และเมนูข้าวตังหน้าตั้ง อชลธิชา ศิริประยงค์ และ อ.ชนบท ชื่นจำ สาธิตเบเกอรี่ เมนู UPSIDE DOWN CAKE และ เลมอนเค้ก เป็นวิทยากรสาธิตเบเกอรี่ รวมถึงมีกิจกรรม สัมผัส สัมภาษณ์ และชำระเงิน ค่ายืนยันสิทธิ์ เพื่อเข้าศึกษาที่โรงเรียนการเรือน โดยมี อริธิตา แก้วมณี รองคณบดี/ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ผศ.จิตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ผศ.จารุณี วิเทศ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ออยลีนี หั่วตั้ง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย อ.สุปรียา ทาวรัตน์ อ.หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร และ อ.วันิดา คงคาโชติ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นคณะกรรมการสัมภาษณ์ฯ การจัดโครงการในครั้งนี้ ขอขอบคุณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ วัดดุจธูป อาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงอำนวยความสะดวกในการจัดกิจกรรม จัดขึ้น ณ ห้องประชุม HALL 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ และห้องปฏิบัติการ ICS 41 และ 42 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

09 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS 69 รอบที่ 1 PORTFOLIO ครั้งที่ 3

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



10 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษา เรื่อง "DESIGN THINKING และCUSTOMER JOURNEY"



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดการเรียนการสอนรายวิชาการจัดการงานบริการ ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 รหัส 66 จัดกิจกรรมให้ความรู้แก่นักศึกษาเรื่อง "DESIGN THINKING และ CUSTOMER JOURNEY" โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์พลวัฒน์ เกตุจินากุล อาจารย์ประจำสาขาวิชาสถาปัตยกรรม สถาบันนวัตกรรมการศึกษาและการเรียนรู้ตลอดชีวิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตบางพระ บรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18-19 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง HALL 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



11 ผู้บริหาร คณาจารย์ และ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรม BJC BIG C OPEN HOUSE

โรงเรียนการเรือน โดย รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษา คณบดีโรงเรียนการเรือนและผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอร์ และคณะอาจารย์ นำนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 35 คน เข้าร่วมกิจกรรม BJC BIG C OPEN HOUSE จัดโดย บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) คู่มือความร่วมมือด้านวิชาการ โดย คุณวารุณณ์ แสนสีมีง STORE GENERAL MANAGER ให้เกียรติกล่าวต้อนรับและเป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ฯ โดยกิจกรรมประกอบด้วย การแนะนำองค์กร หน่วยงานธุรกิจอาหารต่าง ๆ ของ BJC BIG C การแนะนำ APPLICATION LAB การศึกษาฐาน SUPERMARKET ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง และสินค้า WARE HOUSE และรับฟังการถ่ายทอดประสบการณ์จากรุ่นพี่ ซึ่งเป็นศิษย์เก่าของโรงเรียนการเรือนที่ได้เข้าร่วมงานกับองค์กร กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อประชาสัมพันธ์องค์กร และแนะนำแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพในเครือ BJC BIG C ที่สามารถรองรับนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้ และสามารถรับนักศึกษาที่สำเร็จการศึกษาแล้วเข้าทำงานกับทางบริษัท ฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2568 ณ RAJDAMRI HALL ชั้น 7 BIG C สาขาราชดำริ ถนนราชดำริ

12 โรงเรียนการเรือน จัดบริการอาหารให้ที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 11(27)/2568 และงานแสดงมุทิตาจิต แต่ ดร.ณอม อินทรกำเนิด นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต เนื่องในโอกาสอายุครบ 7 รอบ 84 ปี

โรงเรียนการเรือน นำอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดบริการอาหารให้กับคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 11(27)/2568 และงานแสดงมุทิตาจิตแต่ ดร.ณอม อินทรกำเนิด นายกสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต เนื่องในโอกาสอายุครบ 7 รอบ 84 ปี การจัดบริการอาหารในครั้งนี้ ได้นำรายการอาหารที่นักศึกษา ได้แก่ นางสาวนันทน์กมล คัชมาตย์ และนางสาว เปมิกา เกลี้ยงมกลิน หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับรางวัล “รสชาติอาหารมีเอกลักษณ์ยอดเยี่ยม” (EXCELLENT UNIQUE FLAVOR AWARD) จากการแข่งขันทักษะการประกอบอาหารจีน-อาเซียน ประจำปี 2568 (THE 2025 CHINA-ASEAN CULINARY SKILLS COMPETITION FOR STUDENTS FROM VOCATIONAL COLLEGE) ในระหว่างวันที่ 22-24 ตุลาคม 2568 ณ เมืองหนานหนิง มณฑลกวางซี สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้แก่ เมนูอาฟปูสโกปาปิกัสอดไส้เห็ดไม้ม้วนกับหมูย่างทอด ซอสครีม บัตเตอร์เลมอนไทม์ แอมเบริกไฟท์ กินคู่กับดอกกระหล่ำอย่างเบย ซอสหัวหอมมะเขือเทศและทิวาโคลรูปไก่ ฟองคุดองแมสมะเขือเทศ เพียวเร่ฟักทอง บล๊อคโคลี่เซีย มีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สันธิ ปฏิบัติหน้าที่ดูแลและให้คำแนะนำการบริการในครั้งนี้ และมีอาจารย์พวงศอนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ อาจารย์วอลเฟอเรน ธรรมชา และบุคลากร ผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดบริการอาหารกลางวันเมนูต่าง ๆ ได้แก่ ผัดไทยกุ้งทอด น้ำพริกกุ้งเสียบ ยำรวมมิตร แกงส้มโหลบัวปลากรือผง ผัดหัวหวานเห็ดหอม คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว ซาลาเปาแพนซี ขนมจีบ เล็กมะพร้าว น้ำหอม บานอฟฟี เต้าส่วนไอศกรีม ผลไม้ตามฤดูกาล น้ำเก็กฮวยและน้ำมะตูม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้องประชุมลำพอง 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



13 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนโสตศึกษา จังหวัดชลบุรี



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากโรงเรียนโสตศึกษาจังหวัดชลบุรี เข้าศึกษาดูงานเพื่อเป็นแนวทางในการวางแผนการศึกษาต่อ ให้แก่นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 (ที่มีความบกพร่องทางการได้ยิน) โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.จารุณวิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กล่าวต้อนรับคณะครูและนักเรียน พร้อมทั้งนำเยี่ยมชมบรรยากาศการจัดการเรียนการสอนภายในห้องปฏิบัติการอาหาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นในวันพุธที่ 26 พฤศจิกายน 2568 ณ ห้อง DEMON อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่ 26 พฤศจิกายน 2568 ณ RAJDAMRI HALL ชั้น 7 BIG C สาขาราชดำริ ถนนราชดำริ

14 ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษา ที่ได้รับรางวัล ในการแข่งขัน MAKRO HORECA CHALLENGE 2025

