



จดหมายข่าว



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level



01

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามความร่วมมือกับ World City Links สหราชอาณาจักร เพื่อยกระดับความร่วมมือทางวิชาการระดับสากล

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามความร่วมมือกับ World City Links สหราชอาณาจักร เพื่อยกระดับความร่วมมือทางวิชาการระดับสากลในการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล : การอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับอาจารย์ นักเรียน และผู้สนใจจากสหราชอาณาจักร ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พรชยดี แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามความร่วมมือกับ Mr. Julian Vennis Director of World City Links International Partnership โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วย Mr. Trevor Hunter World City Links International Partnerships เป็นพยานการลงนามความร่วมมือ และมีคณะผู้บริหาร อาจารย์ จากทั้งสองหน่วยงาน และผู้เข้าอบรม ร่วมในพิธี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2569 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

02

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์อาหารและการบริการ



โรงเรียนการเรือน จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์อาหารและการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สำหรับปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์ จำนวน 11 คน คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ประกอบด้วย ผศ.ดร.ยศพร พลายโก รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม และ ดร.ภาคภูมิ คุปประเสริฐยิ่ง การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับการสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มกราคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์



03

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2”

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก

- วันที่ 17 มกราคม 2569 คุณสุวิภา จารุทกร กรรมการผู้จัดการบริษัท อาร์เอสเอส แพซชั่น จำกัด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “เทคนิคการออกแบบอาหารเด็ก” อาจารย์รัชฎ์ลักษณ์ อุ่นสุข และ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ความปลอดภัยอาหาร : อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร”
- วันที่ 18 มกราคม 2569 อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และ อาจารย์นันทพร รุจิจร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร”
- วันที่ 24 มกราคม 2569 คุณพุดทิพย์ เขียวจิตรพันธุ์ และคุณวิวรรณ พลศรี อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดการวัตถุดิบอาหาร (หมวดขนมหวาน)”
- วันที่ 25 มกราคม 2569 อาจารย์ณัชชา เมขรวี ผศ. จารุณี วิเทศ และ อาจารย์ชมนาก ชื่นดี เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดการวัตถุดิบอาหาร (หมวดผักและผลไม้)”



04

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 4

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 4 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรีัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับการสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

05

ผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) ขับเคลื่อนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการณ์ผ่านโครงการ Chef Battle Lab

คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ศ. ดร.ศิริรัตน์ ผลพันธ์ ณ ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร พร้อมด้วย ดร.สงวนค์ บุญปลูก รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ ดร.จันทรงาม ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และ รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ให้การต้อนรับ คุณเชาวณี พันธุ์พุกฤษ ผู้จัดการฝ่ายหน่วยงานบริหารกิจการเพื่อสังคม บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) ในโอกาสเข้าเยี่ยมชมพื้นที่การจัดการเรียนรู้และการจัดทำอาหาร ภายใต้โครงการ Chef Battle Lab โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพอาหาร ควบคู่กับการเรียนรู้การเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารจริง โดยเป็นความร่วมมือระหว่าง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สวนดุสิตโอบเบเกอร์รี่ และ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มกราคม 2569 ณ Chef Battle Lab โอบกาแฟ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



06

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมออกจำหน่ายอาหารในงาน Bangkok Design Week 2026

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการงานบริการ สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ไปสู่การปฏิบัติจริง ผ่านการจัดกิจกรรมออกจำหน่ายอาหารในงาน Bangkok Design Week 2026 ระหว่างวันที่ 29 มกราคม-8 กุมภาพันธ์ 2569 รวมระยะเวลา 12 วัน โดยวันที่ 29 มกราคม 2569 จำหน่ายอาหารเมนูน้ำจิ้ม น้ำจิ้มกุ้ง กุ้งมันี่ แรปไก่โรสเฟา 3 สาขาดี โดยเวลา 10.00-14.00 น. จำหน่ายอาหาร ณ ลานสวนดุสิตโพล ในมหาวิทยาลัย และเวลา 15.00-20.00 น. จำหน่ายอาหารบริเวณเกาะอุทุมพร

Power of Community Engagement: Holistic Economy

07

คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้ารับโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ ในฐานะผู้จัดการแบบรายการประกอบแบบและคู่มือประกอบโครงการจัดทำห้องปฏิบัติการอาหารทางด้านคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี และ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ซึ่งเป็นผลงานที่สะท้อนถึงความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ในการพัฒนาห้องปฏิบัติการให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน เชื้อต่อการจัดการเรียนการสอนและการใช้ประโยชน์เชิงวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนเป็นการส่งเสริมความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษาในการยกระดับมาตรฐานการศึกษาและการเรียนการสอนด้านอาหารอย่างยั่งยืน จัดขึ้นระหว่างวันที่ 27-28 มกราคม พ.ศ. 2569



08

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมโครงการฉลองครบรอบ 50 ปี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงราย ภายใต้แนวคิด “คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต”

ผศ.ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ดร.จันทรงาม ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรมการเสวนาในหัวข้อ “เรือนแห่งปัญญา สานคุณค่าสู่ชุมชน ทิศทางการขับเคลื่อนคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน” ภายใต้โครงการฉลองครบรอบ 50 ปี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ภายใต้แนวคิด “คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต” จัดโดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ร่วมกับสภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย และบริษัท อุตสาหกรรมน้ำปลาร้ายอง จำกัด ภายในงานมี ผศ. พรทิว ธนสัมพันธ์ ประธานหลักสูตร ผศ.ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ อาจารย์พงษ์ศอนันต์ ศิริแสงไพโรจน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการตัดสิน การแข่งขันการประกอบอาหารไทย (ไทยเหนือ) สู่ชีพมืออาชีพ ครั้งที่ 2 พร้อมด้วยบุคลากรของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่เข้าร่วมสนับสนุนกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 มกราคม 2569 ณ อาคารปฏิบัติการเฉพาะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ Healthy Easy Meals for Working Life: อาหารสุขภาพทำง่าย สำหรับวัยทำงาน ให้กับอาจารย์และบุคลากร คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ Healthy Easy Meals for Working Life: อาหารสุขภาพทำง่ายสำหรับวัยทำงาน ให้กับอาจารย์และบุคลากร คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช เพื่อเพิ่มความรู้ด้านโภชนาการและการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับวัยทำงาน พัฒนากิจกรรมการทำอาหารสุขภาพที่ง่ายปลอดภัย และนำไปใช้ได้จริง พร้อมส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ดี เพื่อลดความเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.สมพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดงาน รศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานการจัดโครงการ มีคณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการฯ ในเมนูข้าวต้มผัดผักรวมไก่ น้ำสับปะรดขึ้นฉ่าย สตอเบอร์รี่สุกดี แซนวิชเกาหลี และแซนวิชห่มผ้า และได้มีการตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบของร่างกาย (BIA) พร้อมทั้งแนะนำการอ่านค่าด้วยตนเองจากนักศึกษาในหลักสูตรฯ การดำเนินการครั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2569 ณ ห้อง 10305 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

โรงเรียนการเรือน จัดแสดงผลงานวิจัย ของอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ให้กับคณะผู้บริหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.สมพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยผู้บริหารโรงเรียนการเรือน นำอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยให้เสนอ ศ.ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร และ รศ.สุพม เฉลยกรพิชัย ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี คณะกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย และ สาขาวิชาการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- วันที่ 13 มกราคม 2569 จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยเสนอ ศ.ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร และ รศ.สุพม เฉลยกรพิชัย ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี คณะกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย และ สาขาวิชาการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วันที่ 30 มกราคม 2569 จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยเสนอ กรรมการสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต การนำเสนอครั้งนี้ ศ. พ.ต.ต.หญิง ดร.พัชรา สีนลอยมา ผู้ทรงคุณวุฒิกรรมการสภา ได้มอบทุนสนับสนุนการดำเนินงานด้านวิจัยกับอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการดำเนินงานต่อไป



ผลงานที่นำเสนอเกิดจากแนวคิดของการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีผลงานวิจัย ดังนี้ 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมโดยใช้แป้งกล้วยน้ำว้าดิบทดแทนแป้งเค้ก 2) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กึ่งพื้เค้กเมล็ดกระบก 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต้อนรับน้ำใบเตยที่มีส่วนผสมของเม็ดเจลลี่จากใบเคลือหมาน้อย 4) การยอมรับและความพึงพอใจต่อขนมไทยในรูปแบบโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 5) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี 6) การพัฒนาภูมิจิเสริมผักเคล 7) การทดแทนแป้งข้าวกล้อง กข43 ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมรดกผสมน้ำอ้อยเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี 9) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์ชาลาเปาไส้มันเหนียวแดง 10) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงหิมพานต์ของกลุ่มเกษตรกร จังหวัดสุพรรณบุรี 11) ผลการศึกษาการยอมรับการใช้สมุนไพรไทยในผลิตภัณฑ์ฟอคาเซียทานคู่กับบัตเตอร์ และ 12) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวมะลิเสริมจิงจูฉ่ายอบแห้ง



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal)

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal) โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.นราธิป ปูนเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา รศ.ดร.ฐิตา ฟูเผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และ ผศ.ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ให้คำแนะนำในการพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการให้กับอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 มกราคม 2569 ณ ห้อง Online 04 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



12 โรงเรียนการเรือน จัดพิธีทำบุญโรงเรียนการเรือน ประจำปี 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดพิธีทำบุญโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ คณาจารย์และบุคลากร และเป็นการทำบุญบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทย โดยมี ผศ. ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธี พร้อมกันนี้ก็มีผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ร่วมทำบุญ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 มกราคม 2569 ณ E-Learning Co-Working ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มทวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนน สิรินคร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

13 โรงเรียนการเรือน จัดประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน



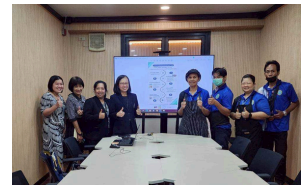
ผศ. ว่าที่ ส.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม “บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน” โดยมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา 1) เรื่องผลการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน ด้านการจัดหลักสูตร Degree และ Non-Degree การบริการวิชาการ การจัดทำวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย การดำเนินงานกับคู่ความร่วมมือ รายงานผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2568 และ 2) ขี้แจ้งเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร สังกัดโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2569 เพื่อให้บุคลากรรับทราบเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงาน รวมถึงแนวทางการพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับ OKRs ของมหาวิทยาลัย โดยมี อาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และคุณรณิดา ศรีธนากรกุล หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ร่วมให้ข้อมูลเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2569 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2569 ณ ห้องประชุม Hall 2 และ Online ผ่าน MST



14 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดประชุมบุคลากรของโรงเรียนการเรือน ปีงบประมาณ 2569

ผศ. ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานประชุมบุคลากรของโรงเรียนการเรือน เพื่อนำผลการดำเนินงานลงสู่การปฏิบัติ โดยมีสาระสำคัญเรื่อง 1) แนวคิดและแผนงานสำคัญสู่ความเป็นเลิศขององค์กร พ.ศ. 2568 2) ข้อมูลพื้นฐานของโรงเรียนการเรือน (งาน เงิน คน) 3) SDU OKRs Refresh และการประเมินผลการปฏิบัติงานตาม SDU Goal Plus 2569 และ 4) การจัดสรรงบประมาณ Strategic Fund ปีงบประมาณ 2569 โดยมีรองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี และผู้บริหาร เข้าร่วมประชุมและให้ข้อเสนอแนะแนวทางการดำเนินงานเพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยตาม SDU Goal Plus โดยโรงเรียนการเรือนมี ผศ. ว่าที่ ส.ต. ดร. รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน นำเสนอข้อมูลพื้นฐานการดำเนินการของโรงเรียนการเรือน มีรองคณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานหลักสูตรและตัวแทนบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มกราคม 2569 ณ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

15 โรงเรียนการเรือน ขับเคลื่อนการจัดการขยะในห้องปฏิบัติการอาหาร ผ่านกิจกรรม KM เพื่อความยั่งยืน



โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) การพัฒนาระบบการจัดการขยะในห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อความยั่งยืน โดยมี คุณรณิดา ศรีธนากรกุล หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ดำเนินกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง การจัดการขยะภายในห้องปฏิบัติการอาหาร มีคุณบุษรา อินแขก หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการ คุณวิไลลักษณ์ อัครณรัตน์ หัวหน้าฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมด้วยบุคลากรสายสนับสนุนและสายบริการที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมแลกเปลี่ยนแนวทางการคิดแยกขยะอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการจัดการเศษอาหารซึ่งเป็นขยะอินทรีย์ที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ครอบคลุมการกำหนดประเภทขยะ การจัดวางจุดทิ้งและอุปกรณ์ที่ใช้ในการคัดแยก การประชาสัมพันธ์สร้างความเข้าใจ ตลอดจนการประเมินพฤติกรรมและสรุปปริมาณขยะ เพื่อนำไปพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง และมีเป้าหมายเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมที่ดีด้านการคัดแยกขยะให้แก่ผู้เรียนและบุคลากร ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อม ขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) ผ่านการลดปริมาณขยะที่ต้องนำไปกำจัด การเพิ่มสัดส่วนขยะรีไซเคิล และการบริหารจัดการขยะอินทรีย์อย่างเป็นระบบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มกราคม 2569 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 และอาคาร 12