

# จดหมายข่าว

ฉบับที่ 12 | ประจำเดือนธันวาคม 2568



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level และ Power of Community Engagement: Holistic Economy

01

## ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน คีทชาดูงาน และปฏิบัติงาน ภายใต้ความร่วมมือกับ World City Links (WCL) ณ สหราชอาณาจักร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมคณะผู้บริหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข็มชมและคีทชาดูงาน ณ กรุงลอนดอน สหราชอาณาจักร เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขยายเครือข่ายความร่วมมือด้านการอาหารให้กับโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับสหราชอาณาจักร ภายใต้ความร่วมมือกับ World City Links (WCL) ในโครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือ 2/2568 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร) พร้อมจัดกิจกรรมสาธิตอาหารไทยเพื่อเผยแพร่วัฒนธรรมการประกอบอาหารไทยให้แก่คณาจารย์และนักเรียนของสถาบันการศึกษาในสหราชอาณาจักร ระหว่างวันที่ 6-14 ธันวาคม 2568 จำนวน 3 แห่ง ได้แก่ 1) Milton Keynes University/College 2) Guildford College - Activate Learning และ 3) Tresham College Corby



02

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันการประกอบอาหารจากไก่ลูกผสมตะเภากองเกษตรศาสตร์ในงานปศุสัตว์เกษตรกำแพงแสน 2568



03

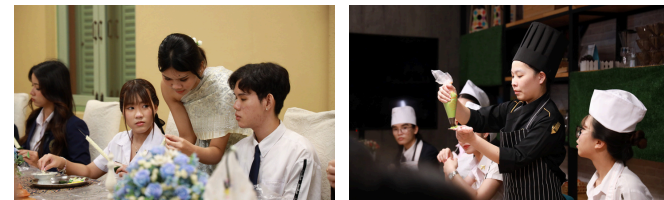
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น"

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น" ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ เป็นวิทยากร และ คุณอภิวรรณ พักน่วม และ คุณบดินทร์ รอดพยุง เป็นผู้ช่วยวิทยากร อบรมถ่ายทอดความรู้ตั้งแต่วิธีการใช้อุปกรณ์ครัว การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ ในการปรุงเมนู ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น เพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดูแลสุขภาพที่เริ่มจากการเลือกรับประทานอาหาร การอบรมในครั้งนี้มีกลุ่มนักวิ่งจาก บริษัท โมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2568 ณ ห้อง 10205 ชั้น 2 อาคาร10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

04

บุคลากรโรงเรียนการเรือนร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพะ ในงานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 19

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดการแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษาในหัวข้อ Food for Well-being: การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพะ ลดเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เนื่องในงานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 19 ประจำปี พ.ศ.2568 ทั้งนี้ มีอาจารย์ทัศนเทพ อังศุราภินันท์ และคุณธีรวรรณ ศรีทอง ผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมกิจกรรม การดำเนินการเป็นไปตามความร่วมมือด้านวิชาการระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคณะกรรพการธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตรมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2568 ณ หอประชุมวิโรจน์พิทักษ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร



05

โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดกิจกรรม Zip & Walk Suan Dusit University ในการประชุม Retreat ประจำปี 2568

โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดกิจกรรม Zip & Walk Suan Dusit University ให้กับผู้แทนนักศึกษา จากคณะ/โรงเรียน วิทยาเขต และศูนย์การศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยจัดกิจกรรม Workshop "ร้อยมาลัยจากกลีบดอกกรัก" ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทั้งนี้ พวงมาลัยที่นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติได้นำไปสักการะศาลหลวงปู่ชัยมงคล และกิจกรรมที่สอง Workshop "การแต่งหน้าศพแก้ในธีรมัส" ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมนก ชันดำ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ กิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของการประชุม Retreat ประจำปี 2568 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2568 ณ อาคารเยวภา และ Dusit Bistro & Co-Working Space มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหาร ในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก วันที่ 20 ธันวาคม 2568 ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดงาน มีคุณวรรณรัตน์ เบี่ยนเปี่ยมสิน และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภริมา วิธธาสถิตย์กุล เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “อาหารกับการพัฒนาเด็กวัยเรียน” ดร.พัสนันท์ แย้มฉ่ำไพโร และ คุณณงลักษณ์ บุญทองสุข เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การจัดบริการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ” วันที่ 21 ธันวาคม 2568 ได้รับเกียรติจาก คุณกฤษณิษฐ์ ไชยสมบูรณ์ หัวหน้างานโภชนาการและสวัสดิการร้านค้าโรงเรียนเซนต์คาเบรียล และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนเซนต์คาเบรียล” ภาคบ่ายมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย ผู้ช่วยคณบดีด้านการจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “ความรู้โภชนาการเด็ก” จัดขึ้น ณ ห้องประชุมทศกาล ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## 07 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอผลงานนวัตกรรมและเทคโนโลยี ด้านสุขาภิบาลอาหาร สนับสนุนการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีสู่มาตรฐานสากล



ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมคณะทำงาน ร่วมนำเสนอผลงานในหัวข้อ “นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่จัดการอาหารริมบาทวิถี” ในการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อผลักดันข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสาธารณะด้านการจัดการอาหารริมบาทวิถี เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพภายใต้โครงการขับเคลื่อนและขยายผลอาหารริมบาทวิถีเพื่อสุขภาพเข้าสู่ภารกิจของหน่วยงานในพื้นที่ทั่วประเทศ การประชุมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก นายแพทย์ นเรศฤทธิ์ ชัดระสีมา รองอธิบดีกรมอนามัย และ คุณกัญญาพัชญ์ จุลสุข ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดการประชุม พร้อมด้วย อาจารย์ยุชาติ สุขเจริญ รองผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ นำเสนอผลการขับเคลื่อนโครงการขับเคลื่อนและขยายผลอาหารริมบาทวิถีเพื่อสุขภาพเข้าสู่ภารกิจของหน่วยงานในพื้นที่ทั่วประเทศ ภายในงานมีการจัดนิทรรศการ “อาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สู่ World Class Street Food” ซึ่งประกอบด้วยชุดองค์ความรู้ที่หลากหลาย ชุดความรู้ด้านการเงินจากธนาคารออมสิน มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ การประชุมเชิงปฏิบัติการดังกล่าว จัดโดย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตา ชั้น 5 โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี

## 08 โรงเรียนการเรือน จัดบริการวิชาการในรูปแบบ จัดโครงการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพและการสร้างทักษะวิชาชีพใหม่ที่จำเป็นต่อการทำงานเพื่อสร้างอาชีพและพัฒนาการทำงานในอนาคต จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนความรู้ด้านอาหารผ่าน CLUBHOUSE “คลับอาหารการกินSDU” และ Onepage ประชาสัมพันธ์ความรู้

**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต**  
หัวข้อ “วิชาอาหาร Basic ของเด็กและคุณครู”

3 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารการเรือน (ระดับต้น) ประจำปี พ.ศ. 2568 โดยมีคุณครู วิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพสวนดุสิต และคุณครูจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยาย และคุณครูจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรปฏิบัติ อบรมเรื่องอาหารการเรือน (ระดับต้น) วิชาอาหาร Basic ของเด็กและคุณครู

**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต**  
หัวข้อ “ขนมหวานอาชีพ”

30 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรอาหารการเรือน (ระดับต้น) ประจำปี พ.ศ. 2568 โดยมีคุณครู วิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพสวนดุสิต และคุณครูจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยาย และคุณครูจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรปฏิบัติ อบรมเรื่องอาหารการเรือน (ระดับต้น) วิชาขนมหวานอาชีพ

**โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU**  
หัวข้อ “รับฟังวิสัยทัศน์และทิศทางของโรงเรียนการเรือน”

11 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังวิสัยทัศน์และทิศทางของโรงเรียนการเรือน (ระดับต้น) ประจำปี พ.ศ. 2568 โดยมีคุณครู วิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพสวนดุสิต และคุณครูจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยาย และคุณครูจากโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรปฏิบัติ อบรมเรื่องอาหารการเรือน (ระดับต้น) วิชาอาหารการกินSDU

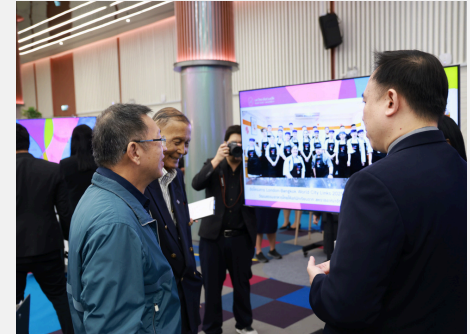
**อาหารไทย ภูมิปัญญาและความสมดุลของอาหาร**

อาหารไทย อาหารที่คนไทยทุกคนต้องรู้จักและต้องกินเป็นประจำ อาหารที่คนไทยทุกคนต้องรู้จักและต้องกินเป็นประจำ อาหารที่คนไทยทุกคนต้องรู้จักและต้องกินเป็นประจำ

09

### โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดแสดงผลงานนิทรรศการ สวนดุสิตนิทรรศน์ แนวคิดและแผนงานสำคัญสู่ความเป็นเลิศขององค์กร พ.ศ. 2568 ในการประชุม Retreat ประจำปี 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และอาจารย์ธิดา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน นำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2568 ต่อคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย ในการจัดนิทรรศการสวนดุสิตนิทรรศน์ แนวคิดและแผนงานสำคัญ สู่ความเป็นเลิศขององค์กร พ.ศ. 2568 พร้อมตอบข้อซักถามและรับฟังข้อเสนอแนะ เพื่อพัฒนาการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการประชุม Retreat ประจำปี 2568 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2568 ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



10

### โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัล “หงส์ทอง” ซึ่งเป็นรางวัลที่สะท้อนถึงความมุ่งมั่นและการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพในการขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดงานเสวนาความยั่งยืนครั้งที่ 5 ภายใต้แนวคิด “Sustainability in Action: SDGs in SDU’s Path to the Future” ในหัวข้อ “SDGs Together : เพาะเมล็ดพันธุ์ SDGs...ก้าวไปด้วยกัน” โดยมีการมอบ รางวัล “หงส์ทอง” ให้กับ โรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นรางวัลที่สะท้อนถึงความมุ่งมั่นและการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพในการขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ เป็นผู้มอบ และรองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นผู้แทนรับมอบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2568 ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

