



จดหมายข่าว

ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 | เดือนกุมภาพันธ์ 2569

โรงเรียนการเรือน | SCA NEWSLETTER



2 ร่วมการแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026 "ศึกษิงสุดยอดเครื่องดื่มนมสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2 งานเทศกาลโคนมแห่งชาติประจำปี 2569

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026 "ศึกษิงสุดยอดเครื่องดื่มนมสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2 งานเทศกาลโคนมแห่งชาติประจำปี 2569 จัดโดย องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) กิจกรรมในครั้งนี้มีนักศึกษามาจากโรงเรียนการเรือน ได้แก่ นายพศิน ตระกูลวารี และ นางสาวภาวิดา ศรีบุญญา คำรางวัลชนะเลิศลำดับ 1 พร้อมโล่รางวัลและเงินรางวัล 5,000 บาท มี นางสาวกรรวิ งามศักดิ์ นางสาวเพียงขวัญ อุดพรหม นายวราวุธ สี้อออก และนายกฤติน สันติวารินทร์ ได้รางวัลชมเชย พร้อมเงินรางวัล 1,000 บาท กิจกรรมในครั้งนี้เปิดโอกาสให้นักศึกษาและเยาวชนได้แสดงศักยภาพด้านความคิดสร้างสรรค์พัฒนาผลิตภัณฑ์นม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารเอนกประสงค์ อ.ส.ค. อำเภอเมืองหลัก จังหวัดสระบุรี



3 จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย "หลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ"

จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย หลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) และ หลักสูตรอาหารชาววัง (Royal Thai Cuisine) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและสร้างขวัญกำลังใจแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดงาน พร้อมทั้งได้รับเกียรติจาก ดร.ขวัญภา สุขคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวแสดงความยินดีและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมโครงการ มี รศ.ดร.อรุณ ชันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กล่าวรายงานผลการดำเนินงานภายในงานมีการรับชมคลิปวิดีโอสรุปผลการดำเนินงานโครงการ และรับประทานอาหารเย็นที่เป็นผลงานของผู้รับการอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารหอประชุม ชั้น 2 และครัวสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

1 เข้าพบอธิการบดี และ ที่ปรึกษาอธิการบดี ด้านบริหาร รัับนโยบายเตรียมความพร้อมสู่เวที "Thailand Ultimate Chef Challenge 2026"

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำคณะผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา ซึ่งเป็นตัวแทนเข้าร่วมการแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 (TUCC) โดยจะจัดขึ้นในเดือนพฤษภาคม 2569 เข้าพบ ผศ. ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ศ. ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร เพื่อรับฟังนโยบาย แนวทางการส่งเสริม และการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพด้านอาหาร มุ่งสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการในการแข่งขันบนเวทีระดับชาติและนานาชาติ การเข้าพบครั้งนี้ บุคลากรและนักศึกษาได้รับฟังนโยบายและแนวทางการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย อันเป็นการสร้างพลังใจและเสริมความมุ่งมั่นให้กับบุคลากรและนักศึกษาที่จะพัฒนาศักยภาพและพัฒนาอัตลักษณ์ด้านอาหารตามมาตรฐานสวนดุสิตให้เป็นที่ยอมรับสอดคล้องกับนโยบาย SDU GOAL (Plus) 2025-2028 ในมิติ Power of Academic Excellence จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สำนักงานมหาวิทยาลัย และห้องสารภีคู่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



4 "จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา" ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 5

จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 5 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณะอาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาสาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

5 คณบดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง "ส่งมอบชุดמידและอุปกรณ์ปฏิบัติการทางอาหารให้กับนักศึกษา"

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1 รหัส 68 เพื่อส่งมอบชุดמידและอุปกรณ์สำหรับการปฏิบัติการด้านอาหาร ส่งเสริมให้นักศึกษาได้รู้จักและฝึกฝนทักษะวิชาชีพด้วยอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน เพื่อก้าวสู่การเป็นบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถตรงตามความต้องการของภาคอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2568 ณ อาคารหอประชุม ชั้น 2 ศูนย์การศึกษา ลำปาง



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

6

เข้าพบอธิการบดี และ
ที่ปรึกษาอธิการบดี ด้านบริหาร
เพื่อมอบ “โล่เชิดชูเกียรติและประกาศ
เกียรติคุณ” จากความสำเร็จในการพัฒนาห้อง
ปฏิบัติการอาหารด้านคหกรรมศาสตร์



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณะผู้บริหารและบุคลากร เข้าพบ ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ศ.ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร เพื่อมอบโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณจากมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในโอกาสที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นผู้จัดทำแบบรายการประกอบแบบและคู่มือประกอบโครงการจัดทำห้องปฏิบัติการอาหารด้านคหกรรมศาสตร์ ให้แก่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของทั้งสองมหาวิทยาลัย ผลงานดังกล่าวสะท้อนถึงองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการพัฒนาห้องปฏิบัติการให้มีความภาพ ใต้มาตรฐาน และเอื้อต่อการจัดการเรียนการสอน ตลอดจนการใช้ประโยชน์ทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับแนวคิด Power of Community Engagement: Holistic Economy จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สำนักงานอธิการบดี และห้องสารคดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

7 คณบดีโรงเรียนการเรือน “ร่วมหรือความร่วมมือ
ด้านบริการวิชาการ” กับ มรท.พระนครศรีอยุธยา และ
ตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา”



ผศ.ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมหรือความร่วมมือด้านการบริการวิชาการ เรื่องการเตรียมความพร้อมจัดการฝึกอบรมการประกอบอาหารและแนวทางในการจัดตั้ง “ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม)” ภายใต้โครงการบูรณาการองค์ความรู้เพื่การพัฒนานวัตกรรมชุมชนและการสร้างมูลค่าเชิงธุรกิจวิชาการให้สอดคล้องกับความต้องการของชุมชน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 โดยหารือความร่วมมือ กับ รศ. ดร.ธาตรี มหันตรัตน์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหารทรัพยากรและคณะผู้บริหาร ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และ พ.ต.ต.สุรวุฒิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ณ สถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

8 คณบดีโรงเรียนการเรือน “หารือความร่วมมือ” กับ
ผู้บริหารมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าหารือความร่วมมือ กับ ผศ. ดร.กิติศักดิ์ กัลยาณมิตร รองอธิการบดี พร้อมด้วยคณาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ระหว่างหน่วยงาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศึกษานักศึกษา การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การใช้ทรัพยากรร่วมกัน ตลอดจนการสนับสนุนกิจกรรมด้านการเรียนการสอนและการวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคาร 100 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

9 สานิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา จาก
“Bon Appetit Culinary Getaways”



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 12/2569 (สานิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา) จาก Bon Appetit Culinary Getaways โดยมี อาจารย์พงษ์อภิตต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ช่อม่วง ไข่ผำ ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พะแนงไก่ ต้มยำกุ้ง ยำสับโอ และสาकुใส่หิม ณ ห้องสานิตและบรรยาย ห้องปฏิบัติการอาหาร และให้บริการอาหารกลางวัน ซึ่งจัดทำและให้บริการโดยฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม และฝ่ายจัดเลี้ยงบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุวรรณบุรี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

10 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม “สานิตการประกอบอาหารและ
ฝึกปฏิบัติการอาหาร”



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการฝึกอบรมกิจกรรมสานิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติ ภายใต้แนวทางการจัดตั้งโครงการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม) โดยได้รับเกียรติจาก รศ.พัชรี สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ และ พ.ต.ต.สุรวุฒิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กล่าวขอบคุณ กิจกรรมสานิตการประกอบและฝึกปฏิบัติการด้านอาหาร ในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก คุณมยุรี อุ่นศิริ หัวหน้าฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ และ คุณชาญณรงค์ กองจัม หัวหน้าฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และทักษะวิชาชีพด้านอาหารสู่ชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ การเพิ่มโอกาสทางอาชีพ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน สอดคล้องกับการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ที่มุ่งพัฒนาองค์ความรู้ เสริมสร้างทักษะสู่การเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ บุคลากรสถานีตำรวจภูธร ภายในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและประชาชนในท้องถิ่น ทั้งนี้ทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้นำผลิตภัณฑ์อาหารกลางวันและอาหารว่างตามมาตรฐานอาหารสวนดุสิตมาจัดบริการให้กับผู้เข้ากิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

11 จัดกิจกรรม “I Choose” ภาคเรียนที่ 2
ปีการศึกษา 2568 ให้กับโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 6 จำนวน 71 คน ในกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในเมนู ช็อกบอล การแต่งหน้าเค้ก ข้าวไข่ไก่แซ่บ ไข่วอลิตูภูเขาไฟ สลัดไก่การ์ตูนผลไม้ ” จัดขึ้นระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

12 อบรมหลักสูตรระยะสั้น “อาหารไทย 2”



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์ณัชชา เมฆราวีย์ และ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำไก่ ผัดไทย ปลาสาบรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกถั่วเขียว และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (กฤษฏี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 - 22 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



13 จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2”
ศึกษาจากโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ 4 ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” จัดกิจกรรมศึกษาจากงานจัดบริการอาหารสำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.พรกวี ธนสัมพันธ์ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับคณะศึกษาดูงาน และได้รับเกียรติจากคุณชัชฌาญณี เนียมสอน นักการอาหาร (การอาหาร) สังกัดโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “การจัดบริการอาหารนักเรียน” และ คุณชาญณรงค์ กองจัน นักการอาหาร (การอาหาร) สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรบรรยายและนำชมการผลิตอาหาร ณ ส่วนการผลิต ห้องอาหารบุษยาพร พร้อมทั้งการศึกษาดูงานในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ การจัดบริการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนระดับอนุบาลและระดับประถมศึกษาของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และ ศูนย์การเรียนรู้วิทยาการอาหาร (More Cheese) จัดขึ้นเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

Power of Student & Alumni: Ready to Work

14 จัดกิจกรรม “เตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ”
ภายใต้โครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงานและให้โอวาท และ ดร.จันทกรณา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมให้โอวาทแก่นักศึกษา รวมทั้งกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์จริง และเทคนิคการเตรียมตัวก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้แก่นักศึกษา ชั้นปีที่ 3 เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทั้งความรู้และทักษะทางวิชาชีพก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ โดยได้รับเกียรติจากวิทยากรซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ ดร.พลสันต์ เข้มจำเริญ ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน (ครัวสวนดุสิต) คุณพรประภา คนธา (Head Chef /R&D บริษัท Peace Oriental Teahouse) และคุณชนธัช พิมพ์พันธ์ (Executive Sous Chef of Pullman Kingpower Hotel) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง 301 ชั้น 3 ศูนย์พัฒนากุมนุชย์ อาคาร ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

15 จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม “กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์ ครั้งที่ 3”



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์ ครั้งที่ 3 ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานกล่าวเปิดการแข่งขัน กิจกรรมในครั้งนี้จัดขึ้นเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้วัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) สร้างความสัมพันธ์และความสามัคคีระหว่างเพื่อน รุ่นพี่ รุ่นน้องในโรงเรียนการเรือน พัฒนากิจกรรมการทำงานเป็นทีม และส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ รวมถึงความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา ส่งเสริมเป้าหมายพัฒนาที่ยั่งยืน SDG 3 สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี และ SDG 4 การศึกษาที่เท่าเทียม รวมถึงมหาวิทยาลัยแห่งความสุข (Happy University) โดยมีกิจกรรมการเดินขบวนพาเหรด การออกกำลังกาย เช่น ชูมน้ำ การแสดงเปิดสนาม (Cover Dance) การประกวดกองเชียร์ การแข่งขันแชร์บอลของบุคลากร แชร์บอลหญิง วิ่งกระสอบ วอลเลย์บอล ชักกะเช่อ ฟุตซอลชาย จัมน้อลดห่วง บาสเกตบอล และปิดท้ายด้วยการแสดงดนตรีของนักศึกษา โดยมีผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมในกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารพลศึกษา (โรงเรียน) ชั้น 2 ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

16 จัดอบรมโครงการ “นิทรรศการเรือน : นวัตกรรมอาหาร และ คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน”



ดร.จันทกรณา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดโครงการนิทรรศการเรือน : นวัตกรรมอาหารและคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ภายในงานมีกิจกรรมเสวนาหัวข้อ “การพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ในเวทีระดับชาติและนานาชาติ” โดย ดร.จันทกรณา ศิริพันธ์วัฒนา รศ.ดร.ฐิตา ฟูเภา และ ผศ.ดร.ณัชชก นุกิจ รวมทั้งการออกบูธนำเสนอผลงานวิจัยของนักศึกษาปริญญาโทจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์โซติเวซ นักศึกษาโรงเรียนการเรือน กิจกรรมการแข่งขันการนำเสนอผลงานวิจัยของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ “อาหารแห่งอนาคต” การดำเนินงานดังกล่าวถือเป็นเวทีให้บุคลากรและนักศึกษาได้สร้างเครือข่ายร่วมกับและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นด้านงานวิจัยจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

17 จัดกิจกรรม ปิอฉิมนิเทศ “สู่การเริ่มต้นวิชาชีพ”
ภายใต้โครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส กิจกรรมปิอฉิมนิเทศ สู่การเริ่มต้นวิชาชีพ ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 4 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ดร.จันทกรณา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี โรงเรียนการเรือน กล่าวแสดงความยินดีและให้โอวาทเนื่องในโอกาสสำเร็จการศึกษา ภายในงานมีพิธีมอบหมวก โดย ผู้บริหารและคณาจารย์โรงเรียนการเรือน และได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.ฐิตา ฟูเภา ประธานหลักสูตร 4 โขนานการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ตัวแทนคณาจารย์กล่าวแสดงความยินดีต่อนักศึกษาในโอกาสสำเร็จการศึกษา รวมทั้งนักศึกษาได้รับฟังการบรรยายและลงมือปฏิบัติ หัวข้อ การเตรียมความพร้อมสมัครงานและการสื่อสาร บุคลิกภาพและการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในองค์กร ในช่วงท้าย หน่วยงานผู้ความร่วมมือด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพได้แนะนำสถานประกอบการ และชมประมวลภาพความประทับใจของนักศึกษา กิจกรรมในครั้งนี้จัดขึ้นเพื่อพัฒนากิจกรรมและบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการประกอบวิชาชีพ เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการสมัครงาน การศึกษาต่อ และสามารถจัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับภาคประกอบการอาชีพในอนาคตได้อย่างมีประสิทธิภาพ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2569 ณ หอประชุม ชั้น 1 อาคารรัตตะกนิษฐ



18 โรงเรียนการเรือน จัดงาน คืนสู่เหย้าพี่น้อง “ชาวการเรือน” ครั้งที่ 2



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดงานคืนสู่เหย้าพี่น้องชาวการเรือน ครั้งที่ 2 โดยมีศิษย์เก่า คณาจารย์อาวุโส ผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมงาน สำหรับกิจกรรมภายในงาน ประกอบด้วย การแสดงจากนักศึกษา รำวงย้อนยุค กิจกรรมแชร์ แลกเปลี่ยน หัวข้อ “แรงบันดาลใจจากรุ่นสู่รุ่น : ตำนานการแข่งขันอาหารของสวนดุสิต” โดย ดร.จันทกรณา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี และ อาจารย์จาร์ก ศรีอรุณ การมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่ศิษย์เก่าดีเด่น ได้แก่ คุณเจษฎา กล้ากลอง คุณสิริวิทย์ คงภิลา คุณปิยะ นันทะเสน ศิษย์เก่าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คุณพลอยรุ่ง วิชัยธรรม ศิษย์เก่าสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และคุณณัฐภัทร อัครพาศัยโชติกุล ศิษย์เก่าสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร กิจกรรมการไหว้คณาจารย์อาวุโส การกล่าวความประทับใจ และการจับสลากมอบรางวัล บรรยากาศภายในงานเต็มไปด้วยความอบอุ่น ขอขอบคุณอาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้การสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มภายในงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569 ณ หอประชุม รัตตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

19 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย “ศึกษาดูงานนวัตกรรมอาหารในโรงพยาบาล”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมศึกษาดูงานนวัตกรรมอาหารในโรงพยาบาล ภายใต้โครงการศึกษาดูงานด้านความปลอดภัยอาหารและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร เพื่อพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนสู่การเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพตามอัตลักษณ์สวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาวิเคราะห์แนวทางการพัฒนานวัตกรรมอาหารสุขภาพในโรงพยาบาล และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในสถานประกอบการและโรงพยาบาล โดยได้รับเกียรติจากเจ้าหน้าที่ บริษัท บีเอส กรุ๊ป แมทซ์ จำกัด ให้การต้อนรับและเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อเรื่อง “กระบวนการผลิตอาหารในโรงพยาบาล” และ พาเข้าชมครัวในโรงพยาบาล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2569 ณ โรงพยาบาล กรุงเทพ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร



20 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรม “Night Market สตรีทฟู้ดสไตล์เอเชียตะวันออก”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรม Night Market ในรูปแบบตลาดอาหารสตรีทฟู้ดจากเอเชียตะวันออก เพื่อเปิดพื้นที่การเรียนรู้เชิงปฏิบัติให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะด้านการประกอบอาหารและการบริหารจัดการงานบริการ ภายใต้บรรยากาศกิจกรรมจำลองตลาดอาหารนานาชาติที่เต็มไปด้วยสีสันและความหลากหลายของวัฒนธรรมอาหาร โดยมีคณาจารย์ บุคลากร และผู้สนใจเข้าร่วมชมและลิ้มลองเมนูอาหารที่นักศึกษาได้ร่วมกันสร้างสรรค์ ภายในงานมีการนำเสนอเมนูสตรีทฟู้ดยอดนิยมจาก ประเทศจีน เกาหลี และญี่ปุ่น อาทิ โชนอาหารจีน ได้แก่ ซีโครงหมูน้ำผึ้ง ผัดคะน้า และขนมจับ โชนอาหารเกาหลี ได้แก่ คิมฉับ ต็อกโบค ปลาหมึกผัดเผ็ด และขนมต็อก และโชนอาหารญี่ปุ่น ได้แก่ ซูชิโรล ยาคิโซเมะ ไก่ทอดราปัล และวาราบิโมจิ พร้อมด้วยเครื่องตั้งหลากหลายรายการ กิจกรรม Night Market จัดโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารเอเชียตะวันออก ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพ การทำงานเป็นทีม และการบริการอย่างมืออาชีพ อันเป็นการเตรียมความพร้อมให้กับนักศึกษาก่อนก้าวสู่การทำงานในอุตสาหกรรมอาหารและบริการในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องอาหารครัว 12



21 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรม “ปั้นนักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมปั้นนักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาให้นักศึกษาสามารถบูรณาการองค์ความรู้จากการเรียนในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง ผ่านการสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารสุขภาพ เสริมประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหารสุขภาพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะดิจิทัลด้านการออกแบบอินโฟกราฟิก การถ่ายภาพอาหารเชิงสร้างสรรค์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ และสามารถนำไปต่อยอดใช้ในการเรียน สายอาชีพ และชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยได้รับเกียรติจาก คุณชัยวัฒน์ กังสัมฤทธิ์ Freelance Photographer เป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อ “การถ่ายภาพอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ เพื่อตอบโจทย์ธุรกิจและผู้บริโภค” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



22 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดโครงการ “ส่งเสริมสุขภาพโภชนาการชุมชน”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการใช้ความรู้และทักษะทางวิชาชีพ เผยแพร่องค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ฝึกปฏิบัติงานในการให้ความรู้ภาคสนามแก่คนในชุมชน ถ่ายทอด ประยุกต์ใช้กับสถานการณ์จริง ให้ความรู้คนในชุมชนเกี่ยวกับธงโภชนาการ และการเลือกบริโภคอาหาร (ลด หวาน มัน เค็ม) เพื่อเป็นแนวทางป้องกัน และลดความเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาโภชนาการชุมชน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถานสงเคราะห์เด็กหญิงบ้านราชวิถี เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

23 หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ศึกษาดูงาน “อุตสาหกรรมอาหารสู่การเป็นผู้ประกอบการนวัตกรรม”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร จัดโครงการ Food Industry & Innovation Journey: ศึกษาดูงานอุตสาหกรรมอาหารสู่การเป็นผู้ประกอบการนวัตกรรม ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์ฉา ศรีพันธ์วัฒนา ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือ/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอร์ กล่าวถึงความจำเป็นและวัตถุประสงค์ของการศึกษาดูงาน ณ โรงงานลุงอเนก และได้รับเกียรติจาก คุณประวิทย์ เครือกรัพย์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท เพชรบุรีไทยดีเสิร์ก จำกัด กล่าวต้อนรับอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการ พร้อมบรรยายพิเศษในหัวข้อ “จุดเริ่มต้นและแรงบันดาลใจในการสร้างธุรกิจอาหาร จากประสบการณ์จริงของผู้ประกอบการอาหาร” และนำเสนอระบบการผลิต การบริหารจัดการ และแนวทางการพัฒนานวัตกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569 ณ โรงงานลุงอเนก ขนมหวานเมืองเพชร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี



24 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรม “เสริมสร้างทักษะยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา”

อาจารย์ธิดา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นประธานกล่าวเปิดงานกิจกรรมเสริมสร้างทักษะยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา ชั้นปีที่ 1-3 ภายใต้โครงการพัฒนากิจกรรมที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาผู้บัณฑิตแห่งโลกอนาคต โดยได้รับเกียรติจาก บริษัท IEE Thailand เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ด้านภาษาอังกฤษ เพื่อพัฒนาความรู้และทักษะด้านภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อการเรียนรู้และทำงานได้และมีคามันใจในการเข้ารับการทดสอบภาษาอังกฤษ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุม Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

