



รายงานผลการดำเนินงาน
ประจำเดือนมกราคม 2569
โรงเรียนการเรือน | ปีที่ 4 ฉบับที่ 1

โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บทสรุปผู้บริหาร

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

โรงเรียนการเรือน มีบุคลากร 187 คน แบ่งเป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 71 คน และสายบริการ 42 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,487 คน ตลอดช่วงเดือนมกราคม 2569 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” โดยยึดตามแผนการดำเนินงาน SDU GOAL (Plus) 2569–2571 และ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Key Results) ผ่านโครงการและผลงานต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง



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

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายรูปแบบเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ตัวอย่างการดำเนินงาน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2 จัดกิจกรรมออกธำเน่าจำหน่ายอาหารในงาน Bangkok Design Week 2026

Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal) ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรที่มีอายุงานไม่ถึง 5 ปี ทำงานวิจัย เขียนบทความเพื่อ ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่เกี่ยวข้อง และ จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยให้กับผู้บริหาร บุคลากร กรรมการสภาวิชาการ และกรรมการสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Power of Community Engagement

จัดกิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลความรู้ผ่านการดำเนินกิจกรรม ต่างๆ ได้แก่ ประชาสัมพันธ์ Onepage, Club house อาหารการกินSDU, อบรมหลักสูตรอาหาร Online และ Onsite อบรมเชิงปฏิบัติการ Healthy Easy Meals for Working Life : อาหารสุขภาพทำงาน สำหรับวัยทำงาน ให้กับอาจารย์และบุคลากร คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช รวมทั้งมีผู้บริหารร่วมการเสวนาโครงการฉลองครบรอบ 50 ปี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ภายใต้แนวคิด “คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต” และคณะดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมไม่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ ในการออกแบบห้องปฏิบัติการอาหารด้านคหกรรมศาสตร์

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

โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการจัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน รวมทั้งมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดประชุมบุคลากรของโรงเรียนการเรือน ปีงบประมาณ 2569

รายงานฉบับนี้ จัดจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างยั่งยืน

สารบัญ



01 โรงเรียนการเรือน

38 ศูนย์ฝึกปฏิบัติ การอาหารนานาชาติ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6 มกราคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

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

คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำโดย ศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาด้านบริหาร พร้อมด้วย ดร.สงค์ บุญปลุก รองอธิการบดีฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ ดร.จันทร์จนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และ รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ให้การต้อนรับ คุณชานี พันธุ์พุกษ์ ผู้จัดการฝ่ายหน่วยงานบริหารกิจการเพื่อสังคม บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) ในโอกาสเข้าเยี่ยมชมพื้นที่การจัดการเรียนรู้และการจัดจำหน่ายอาหาร ภายใต้โครงการ Chef Battle Lab โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้พัฒนาทักษะด้านวิชาชีพอาหาร ควบคู่กับการเรียนรู้การเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารจริง โดยเป็นความร่วมมือระหว่าง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สวนดุสิตโอบเมเตอร์รี่ และ บริษัท พีทีที โกลบอล เคมิคอล จำกัด (มหาชน) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มกราคม 2569 ณ Chef Battle Lab โฮมคาเฟ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 12 มกราคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สำหรับปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 11 คน คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ประกอบด้วย ผศ. ดร.ยศพร พลายโท รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม และดร.ภาควิมิ์ คูประเสริฐยิ่ง ซึ่งเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร การดำเนินการครั้งนี้ ขอบขอบคุณคณาบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 12 มกราคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 3)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก คุณสุวิภา จารุกิติกร กรรมการผู้จัดการบริษัท อาร์เอสเอส แพซชั่น จำกัด เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “เทคนิคการออกแบบอาหารเด็ก” นอกจากนี้ ยังได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสูง และ อาจารย์บุษราคัม สีดาหะสีง เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ความปลอดภัยอาหาร : อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร” กิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 มกราคม 2569 09.00 - 17.00 น. ณ ห้องประชุมกาหลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 มกราคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 4)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และ อาจารย์นันทพร รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร” กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 มกราคม 2569 เวลา 09.00 - 17.00 น. ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิชราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 มกราคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี 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 ศูนย์การศึกษาตรง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 24 มกราคม 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 มกราคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 5)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก คุณพุกธิพงษ์ เชี่ยวจิตรพันธ์ และ คุณวิวรรณ พลศรี อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดการวัตถุดิบอาหาร (หมวดขนมหวาน)” ได้แก่ คุกกี้ แพนเค้ก ช็อคบอล คุกกี้ผลไม้สด และการ์ด เปียกปูนอัญชัน กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 มกราคม 2569 เวลา 09.00 - 17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 มกราคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 6)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัฏยา เมขราวิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ และ อาจารย์ชมนาก ซีนว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดการวัตถุดิบอาหาร (หมวดผักและผลไม้)” ได้แก่ สุกี้น้ำ ไข่ตุ๋นทรงเครื่องเปิดน้อย เต้าหู้ทอดผัดรวม ส้มตำผลไม้ และ โทกทอดดอกกะหล่ำ กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2569 เวลา 09.00 - 17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 31 มกราคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 7)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัจยา เมขราวิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ และ อาจารย์ขนิษฐา ชื่นว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดการวัตถุดิบอาหาร (หมวดข้าว-แป้ง)” ได้แก่ ข้าวคลุกกะปิโรล ข้าวมันไก่ต้ม-ทอด ข้าวต้มทรงเครื่อง ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมูสับ และผักกอกโรนีสไล์กรอบแฟนซี กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มกราคม 2569 เวลา 09.00 - 17.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

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



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 29 มกราคม 2569



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

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมออกธำนำอาหารในงาน Bangkok Design Week 2026

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการงานบริการ (รหสวิชา ๕๐๗๓๓๗) สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3 โดยมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ไปสู่การปฏิบัติจริง ผ่านการจัดกิจกรรมออกธำนำอาหารในงาน Bangkok Design Week 2026 ระหว่างวันที่ 29 มกราคม - 8 กุมภาพันธ์ 2569 รวมระยะเวลา 12 วัน โดยวันที่ 29 มกราคม 2569 ธำนำอาหารเมนูน้ำอ้อ บำอ้วนกุ้ง กุ้งมันั แปรไก่ ไทรหะพา 3 รสชาติ โดยเวลา 10.00-14.00 น. ธำนำอาหาร ณ ลานสวนดุสิตโพล ในมหาวิทยาลัย และเวลา 15.00-20.00 น. ธำนำอาหารบริเวณเกาะอนุการณ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7 มกราคม 2569



Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal)

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal) โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พูเฝ้า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสก์ ปิ่นแก้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ให้คำแนะนำในการพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการให้กับ อาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มกราคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13 มกราคม 2569



Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี นำเสนอผลงานวิจัย ให้กับคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยผู้บริหารโรงเรียนการเรือน นำอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัย ให้เสนอ ศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธ์ ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร และ รศ.สุพูน เฉลยทรัพย์ ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี ผลงานดังกล่าวเกิดจากแนวคิดของการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีผลงานวิจัย ดังนี้ 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมโดยใช้แป้งกล้วยน้ำว้าดิบทดแทนแป้งเค้ก 2) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กึ่งฟู้ฟัก เมล็ดกระบอก 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มตอนรับน้ำใบเตยที่มีส่วนผสมของเมล็ดเจลลี่จากใบเครือหมาน้อย 4) การยอมรับและความพึงพอใจต่อเมนูไทยในรูปแบบโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 5) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวฮางหอมทองสกลวาปี 6) การพัฒนาทกิมจิเสริมผักเคล 7) การทดแทนแป้งข้าวกล้อง กง43 ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เมยสด 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมแบบผสมนมอ้อยเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี 9) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์ชาลาป่าไผ่ถิ่นสวนดุสิต 10) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงหิมพานต์กลุ่มเกษตรกร จังหวัดสุพรรณบุรี 11) ผลการศึกษาการยอมรับการใช้สมุนไพรไทยในผลิตภัณฑ์ฟอคคาเซียทานคู่กับดับเบด และ 12) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียว มะลิเสริมจึงจួយอบแห้ง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2569 ณ หน้าห้องสารภีคู่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13 มกราคม 2569



Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

โรงเรียนการเรือน จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัย

ให้กับคณะกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย และ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธมนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยผู้บริหารโรงเรียนการเรือน นำอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยให้กับคณะกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัย และ สภาวิชาการมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ผลงานดังกล่าวเกิดจากแนวคิดของการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีผลงานวิจัย ดังนี้ 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมโดยใช้แป้งกล้วยน้ำว้าดินคกแทนแป้งเค้ก 2) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ท็อปปิ้งเค้กเบเกอรี่ 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มต้อนรับน้ำใบเตยที่มีส่วนผสมของเมล็ดเจลลี่จากใบเครือหนามน้อย 4) การยอมรับและความพึงพอใจต่อแบบโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 5) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี 6) การพัฒนาขนมจีบไส้หมูหมักเค็ม 7) การทดแทนแป้งข้าวกล้อง กว43 ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมแบบผสมนมอ้อยเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี 9) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์ซาลาเปาไส้มันเทศ 10) การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะบ่วงหนับของกลุ่มเกษตรกร จังหวัดสุพรรณบุรี 11) ผลการศึกษาการยอมรับการใช้สมุนไพรไทยในผลิตภัณฑ์ฟอคคาเซียทานคู่กับต้นบด และ 12) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวมะลิเสริมจึงจួយอบแห้ง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มกราคม 2569 ณ อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 22 มกราคม 2569



Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal)

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย เพื่อพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการ (Concept Proposal) โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.มารีป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่ผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภักดิ์ ปิ่นแก้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ให้คำแนะนำในการพัฒนาข้อเสนอเชิงหลักการให้กับอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 มกราคม 2569 ณ ห้อง Online 04 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 30 มกราคม 2569



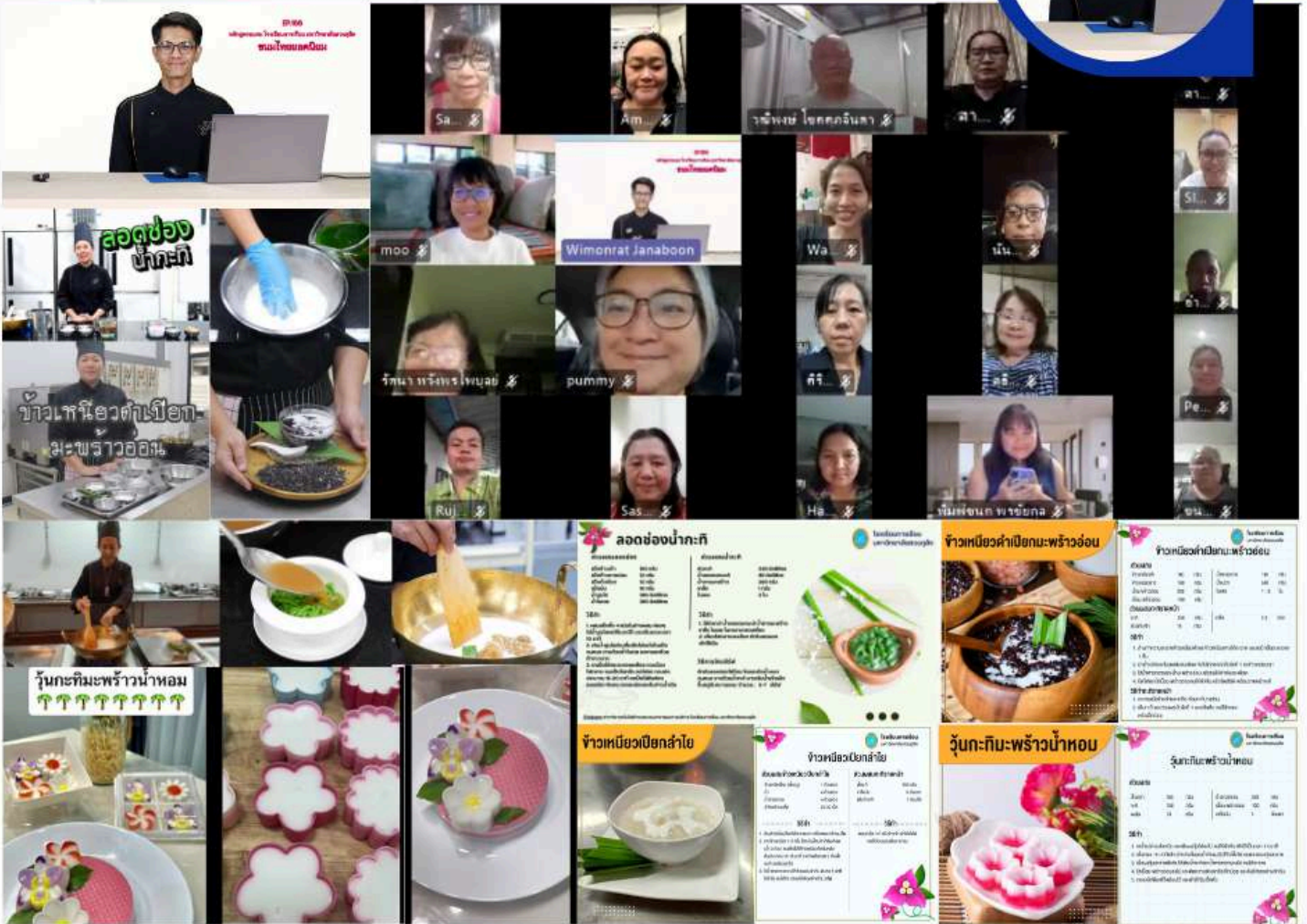
Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

โรงเรียนการเรือน จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัย ให้กับกรรมการสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยผู้บริหารโรงเรียนการเรือน นำอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยให้กับโรงเรียนการเรือน จัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยให้กับสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ผลงานดังกล่าวเกิดจากแนวคิดของการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีผลงานวิจัย ดังนี้ 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอมโดยใช้แป้งกล้วยน้ำว้าดิบทดแทนแป้งเค้ก 2) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่ออฟฟี่เค้กเมล็ดกระบก 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มร้อนรับน้ำใบเตยที่มีส่วนผสมของเมล็ดเจลลี่บิกจากใบแคโรหามาโน่ 4) การยอมรับและความพึงพอใจต่อขนมไทยในรูปแบบโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 5) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อข้าวฮางหอมทองสกกลวาปี 6) การพัฒนาขนมจิตรลัดเม็ดเคล 7) การทดแทนแป้งข้าวกล้อง กว43 ในผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสด 8) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสดผสมน้ำอ้อยเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี 9) การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์ชาลาเป่าไส้มันเทศหุ้มแดง 10) การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงหนีบของกลุ่มเกษตรกร จังหวัดสุพรรณบุรี 11) ผลการศึกษาการยอมรับการใช้สมุนไพรไทยในผลิตภัณฑ์ฟอคคาเซียทานคู่กับดับบด และ 12) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเขียวมะลิเสริมจึงจួយอบแห้ง ซึ่งการนำเสนอผลงานในครั้งนี้ ผ.ศ.พ.ต.ต.หญิง ดร.พัชรา สินลอยมา ผู้ทรงคุณวุฒิกรรมการสภาฯ ได้มอบทุนสนับสนุนการดำเนินงานด้านวิจัยกับอาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี เพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการดำเนินงานต่อไป จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 มกราคม 2569 ณ ห้องประชุมลำพอง 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์
 โรงเรียนการเรือน
 วันที่ 7 มกราคม 2569

Power of Community Engagement: Holistic Economy |& Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL)

**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สุนดุสิต
 ในหัวข้อ “ขนมไทยยอดนิยม”**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “ขนมไทยยอดนิยม” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูลอดช่องน้ำกะทิ ข้าวเหนียวคำเป็ยกมะพร้าวอ่อน ข้าวเหนียวเปียกสำเภา และบัวแก้ว-ทิม-พรวาน้ำหอม โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีความรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 7 มกราคม 2569 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 9 มกราคม 2569





Toffee Cake กระจุก
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 9 มกราคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์ณฤศณ ลิมอุทัยรัตน์
อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน

MODERATOR: ดร.เบญจพร ดามาพงษ์, ดร.ไพรัชญา ลิ้มจ้อยโสม, อรรถาธิเบญจ ช่างเงิน



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Nina, Chanchana, Naruenat, Penake, Phakpoom, Dong, Pang, Dudsadee, Mint, ศุภาพิชญ์, SP, ราตรี, Sawitree, Au, Phasin, Yaowad..., Wachira, เหมรัชฎ์ทอง, Kanjanat, Mee, Thitiwo..., KANOK..., Tiffy

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “Toffee Cake กระจุก”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “Toffee Cake กระจุก” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์ณฤศณ ลิมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการ และ อ. ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กับ หัวข้อ “Toffee Cake กระจุก” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ “Toffee Cake กระจุก” การคัดเลือกวัตถุดิบ วิธีการทำ และเทคนิคการผลิต เมื่อวันที่ 9 มกราคม 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 มกราคม 2569





ชานมไข่มุก

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง

ศุกร์ที่ 16 มกราคม 2569

เวลา 19.00 - 20.00 น.

พบกับ



คุณกาญจนา มาศวงศ์วิวัฒน์

MODERATOR





 **Nina**
 **Chanchana**
 **Kansila**
 **Onanong**
 **Siwaporn**
 **Tiffy**
 **Thippha...**
 **Annop**
 **pang**
 **Anong**
 **Sorat**
 **Boonya...**
 **Dudsadee**
 **ราตรี**
 **Jonny**
 **Thitiwo...**





อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ชานมไข่มุก”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “ชานมไข่มุก” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณกาญจนา มาศวงศ์วิวัฒน์ เจ้าของธุรกิจแฟรนไชส์ KIKO Cha และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ.ดร.อรอนงค์ ทงมี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี กับหัวข้อ “ชานมไข่มุก” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ “ชานมไข่มุก” การประกอบธุรกิจแฟรนไชส์ และวิธีการชงชานมไข่มุก เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 21 มกราคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

คณบดีโรงเรียนการเรือน ให้คำปรึกษาการออกแบบร้านอาหาร ร้านอาหารชื่อหลง จังหวัดนครสวรรค์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ให้คำปรึกษาด้านการออกแบบร้านอาหารแก่ร้านอาหารชื่อหลง จังหวัดนครสวรรค์ ณ สถานประกอบการจริง โดยมุ่งเน้นการจัดผังพื้นที่ การออกแบบบรรยากาศร้าน และแนวทางการให้บริการที่เหมาะสม เพื่อยกระดับภาพลักษณ์และประสิทธิภาพการดำเนินงานของร้านอาหาร การดำเนินงานดังกล่าวเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิชาการสู่ภาคปฏิบัติ และสะท้อนบทบาทของโรงเรียนการเรือนในการสนับสนุนผู้ประกอบการด้านอาหารและบริการในระดับพื้นที่ ในวันที่ 21 มกราคม 2569 ณ ร้านอาหารชื่อหลง จังหวัดนครสวรรค์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 มกราคม 2569





ลอดช่องสิงคโปร์
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเสียง
ศุกร์ที่ 23 มกราคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

นศ.ราตรี เมยวิสัย
MODERATOR

clubhouse
อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Nina Chanchana ราตรี Thitiworada
Tiffany Siwaporn Saowalak จิรัญชัย Phakpo...
Branida Thanakrit Dudsadee Sorat Sungwan
Boonya... Dong Onanong Chutikan MMM
Arunrong panama อรัญญา ศุภาพิชญ์ Yaowad...

Power of Community Engagement: Holistic Economy and Power of Next Learning Ecosystem

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ลอดช่องสิงคโปร์”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “ลอดช่องสิงคโปร์” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ผศ.ราตรี เมยวิสัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อ.จิวรรุภา ไยสำลี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง กับหัวข้อ “ลอดช่องสิงคโปร์” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ด้วยเรื่องของ “ลอดช่องสิงคโปร์” ความเป็นมา ลักษณะของลอดช่อง การคิดสรรวัตถุดิบ และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 23 มกราคม 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 23 มกราคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy IIa: Power of Next Learning Ecosystem

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมโครงการฉลองครบรอบ 50 ปี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ภายใต้แนวคิด “คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ดร.จันทร์จนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมกิจกรรมการเสวนาในหัวข้อ “เรือนแห่งปัญญา สานคุณค่าสู่ชุมชน ทิศทางการขับเคลื่อนคหกรรมศาสตร์อย่างยั่งยืน” ภายใต้โครงการฉลองครบรอบ 50 ปี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ซึ่งจัดขึ้นภายใต้แนวคิด “คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต” ซึ่งจัดโดยสภาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ร่วมกับสภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย และบริษัทอุตสาหกรรมน้ำปาระยอง จำกัด โดยภายในงานดังกล่าวมีผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทิว รัตนสัมภรณ์ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์พงศ์อนันต์ ศรีแสงไพรวลัย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ร่วมปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการตัดสิน การแข่งขันการประกอบอาหารไทย (ไทยเหนือ) สู่ชีพมืออาชีพ ครั้งที่ 2 พร้อมด้วยบุคลากรของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่เข้าร่วมสนับสนุนกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 มกราคม 2569 ณ อาคารปฏิบัติการเฉพาะวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

- Power of Community Engagement: Holistic Economy
- Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL)



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 28 มกราคม 2569




The screenshot shows a Microsoft Teams meeting interface. On the left, a large video window displays a woman in a blue blazer. Below it, a presentation slide titled "อาหารแห้ง" (Dried Food) is visible, featuring images of various dishes and text. The main area of the screen is filled with a grid of smaller video windows showing other participants. At the bottom, there are more presentation slides with images of food and text, including one with the word "ยำ" (Salad) and another with "ยำทูน่า" (Tuna Salad).

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “ สารพัดย่ำรสแซบ ”

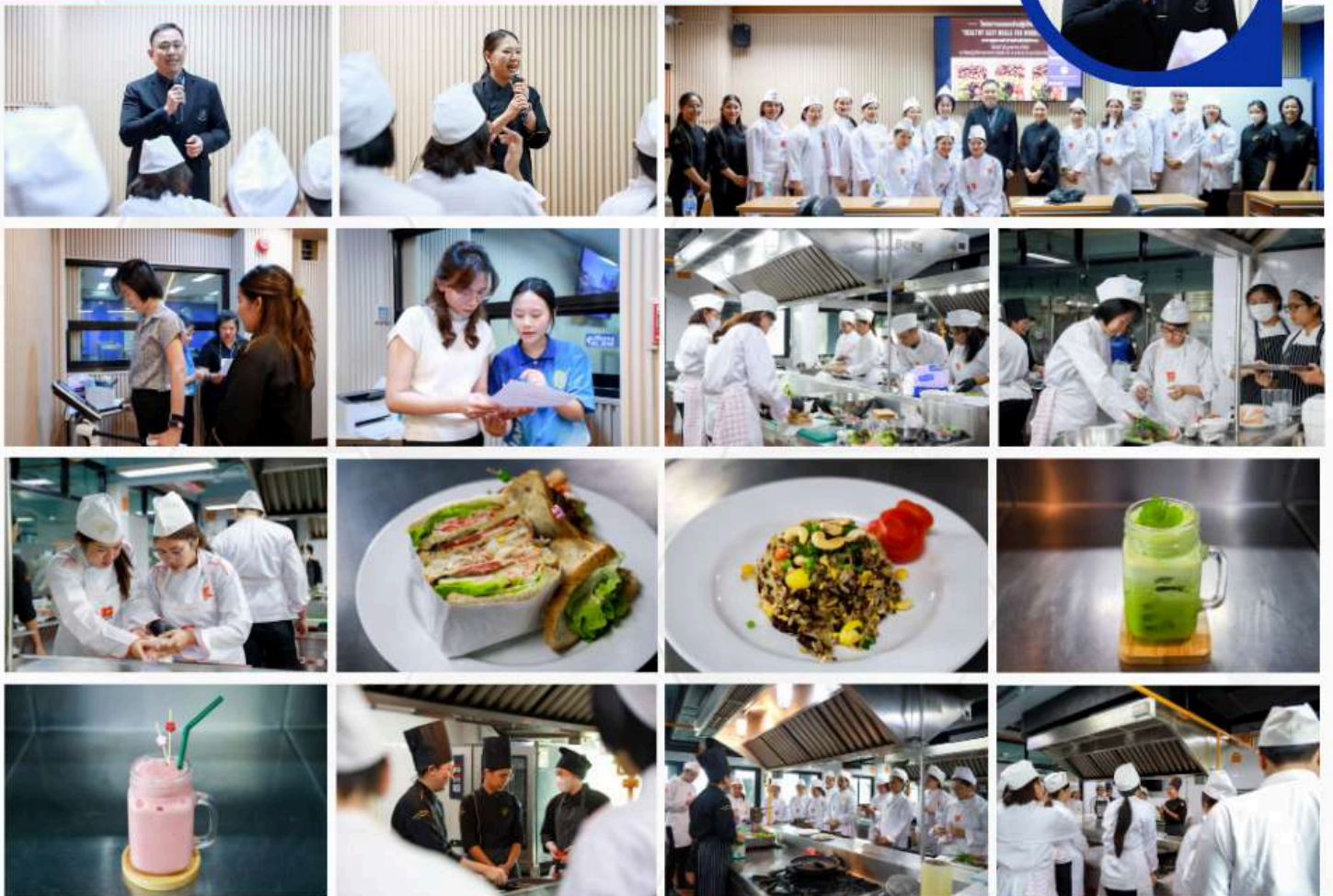
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “สารพัดย่ำรสแซบ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูยำตะไคร้ ยำส้มโอกุ้งสด ยำทูน่า ยำปลากระป๋อง (สไตล์เด็กหอ) และยำปลาแห้ง โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 28 มกราคม 2569 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 30 มกราคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ **Healthy Easy Meals for Working Life : อาหารสุขภาพทำง่ายสำหรับวัยทำงาน** ให้กับอาจารย์และบุคลากร คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ Healthy Easy Meals for Working Life: อาหารสุขภาพทำง่ายสำหรับวัยทำงาน ให้กับอาจารย์และบุคลากร คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช การจัดโครงการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มความรู้ด้านโภชนาการและการเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับวัยทำงาน พัฒนากิจกรรมการทำอาหารสุขภาพที่ง่าย ปลอดภัย และนำไปใช้ได้จริง พร้อมส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคที่ดี เพื่อลดความเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับและกล่าวเปิดงาน รองศาสตราจารย์ ดร.สุจิตา ฟูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานการจัดโครงการ โดยมีคณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรในการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการฯ ในเมนูข้าวผัดถั่วงอกไก่ น้ำสับประตั้นดำน่าย สดอบอริสสุกดี แซนวิชเกาหลี และแซนวิชห่มผ้า และได้มีการตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบของร่างกาย (BIA) พร้อมทั้งแนะนำการอ่านค่าด้วยตนเองจากนักศึกษาในหลักสูตรฯ การดำเนินการครั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ จัดขึ้นในวันที่ 30 มกราคม 2569 ณ ห้อง 10305 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

- Power of Community Engagement: Holistic Economy
- Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL)



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 28 มกราคม 2569




Power of Community Engagement: Holistic Economy and Power of Next Learning Ecosystem

คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้ารับโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ

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



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 30 มกราคม 2569



พนม



คครัวซองต์ : ศิลปจากแป้ง
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 30 มกราคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์พนม ทองมาก

MODERATOR: Nina, Chanchana, Phom, Sawitree, Thippika, Boonya..., Dudsadee, ราตรี, Thanakrit, Malee, อรัญญา, Jonny, Penake, Dong, little an..., Hathairut, Kanjanat, Onanong, KANOK..., Wuttichai, Po-at, Chanath..., ศุภาพิชญ์



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “คครัวซองต์ : ศิลปจากแป้ง”

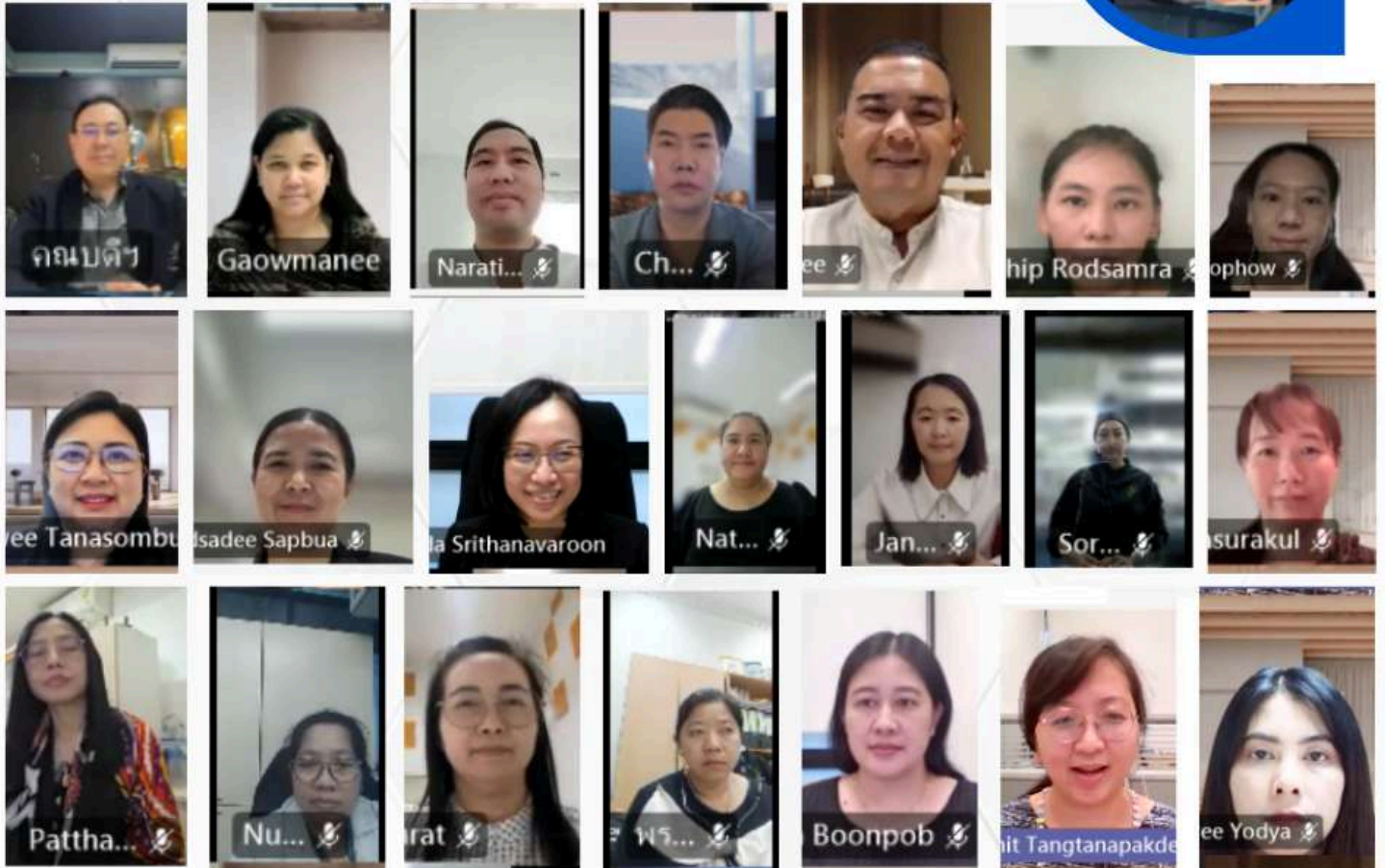
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “คครัวซองต์ : ศิลปจากแป้ง” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์พนม ทองมาก ครูผู้ช่วย แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุโขทัย และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.สาวตรี นวงศ์ศรี และ ผศ.ทิพย์พิภา ธรรฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กับหัวข้อ “คครัวซองต์ : ศิลปจากแป้ง” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคนิค เคล็ดลับ การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำคครัวซองต์ เมื่อวันที่ 30 มกราคม 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกันผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7 มกราคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมการจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมการจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุม การประชุมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงานโครงการให้สอดคล้องกับ Key Results ประจำปี 2569-2571 เพื่อให้การขับเคลื่อนภารกิจของโรงเรียนการเรือนเป็นไปตาม OKRs ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีผู้บริหาร ประธานหลักสูตร คณาจารย์ และบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ที่ปฏิบัติงานในกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์ศึกษาลำปาง เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มกราคม 2569 ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 มกราคม 2569



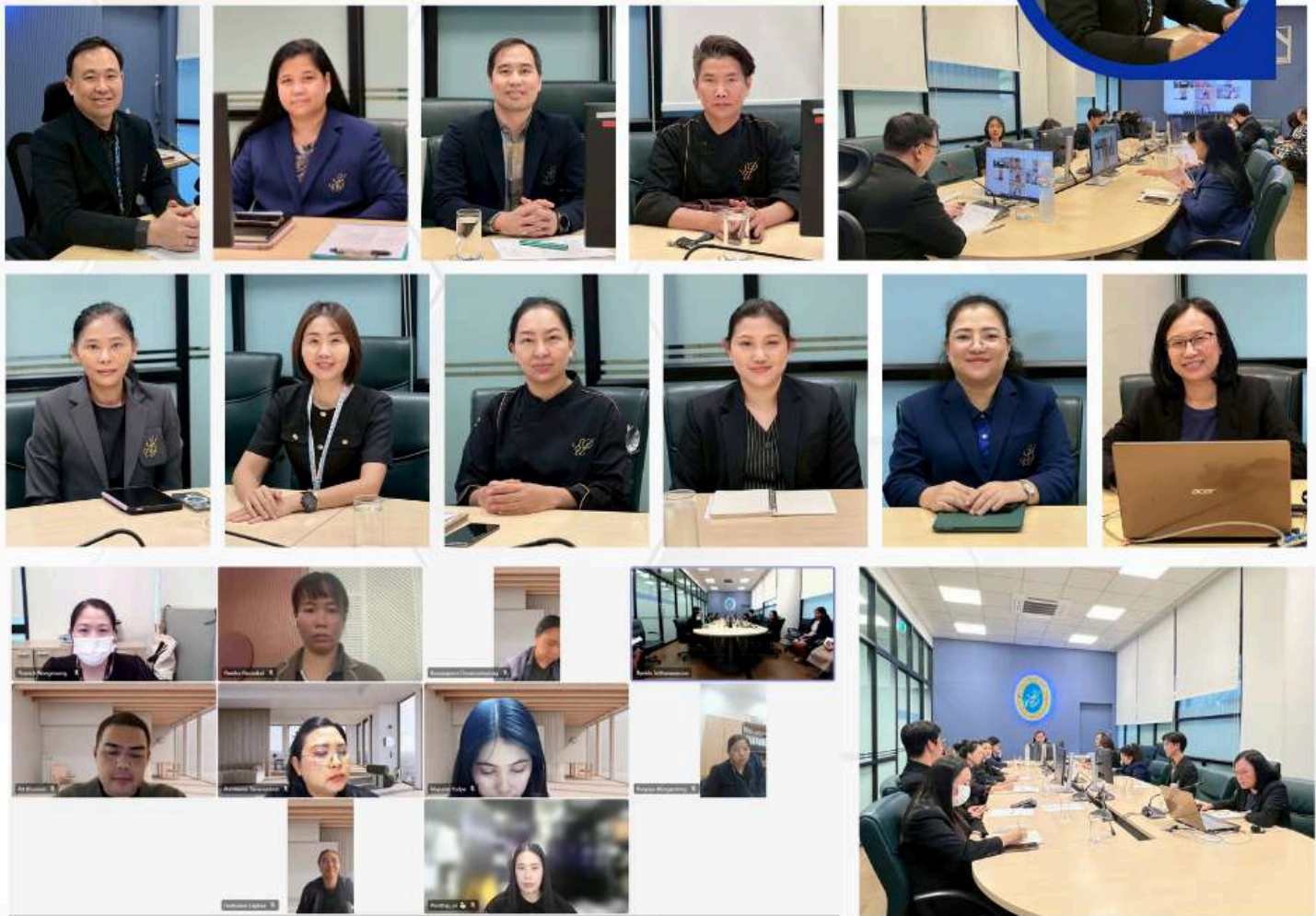
Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดพิธีทำบุญโรงเรียนการเรือน ประจำปี 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดพิธีทำบุญโรงเรียนการเรือน เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ คณาจารย์และบุคลากร และเป็นการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไทย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธี พร้อมกันนี้ มีผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ร่วมทำบุญ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 มกราคม 2569 ณ E-Learning Co-Working ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 14 มกราคม 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1(31)/2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1(31)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 12(28) วันที่ 18 ธันวาคม 2568 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 1/2569 วันที่ 13 มกราคม 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1/2569 วันที่ 14 มกราคม 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ 1(17)/2569 วันที่ 9 มกราคม 2569 รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมกราคม 2569 รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนมกราคม 2569 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนธันวาคม 2568 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร รับรองรายงานการประชุม ครั้งที่ 12(30)/2568 เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม 2568 เรื่องสืบเนื่อง รายงานความก้าวหน้าคุณสมบัติอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา พิจารณาเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา และการดำเนินงานด้านงานวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มกราคม 2569 เวลา 14.00-16.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 มกราคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์อาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 1/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 1/2569 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดี โรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง การนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นจากงานวิจัยให้กับสภามหาวิทยาลัย จัดขึ้น เมื่อวันที่ 16 มกราคม 2569 เวลา 12.00-13.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ชั้น 1 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์ วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 มกราคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 1/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 1/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ ติดตามข้อมูลจำนวนผู้สมัครเข้าศึกษาของนักเรียนในระบบ TCAS69 พร้อมทั้งเตรียมความพร้อมด้านการจัดการเรียนการสอนสำหรับภาคการศึกษา ที่ 1 ปีการศึกษา 2569 ในรายวิชา (1) การเป็นผู้ประกอบการ และการจัดการธุรกิจบริการอาหารในยุคดิจิทัล (2) เทคนิคการประกอบอาหาร และ (3) ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร : จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ผู้จัดการรายวิชา “ศาสตร์และศิลป์แห่งอาหาร : จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร” เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 มกราคม 2569 เวลา 13.00-13.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 มกราคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม “บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน” โดยมี วาระเสนอเพื่อพิจารณา 1) เรื่องผลการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน ด้านการจัดหลักสูตร Degree และ Non-Degree การบริการวิชาการ การจัดทำวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย การดำเนินงานกับคู่ความร่วมมือ รายงานผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2568 และ 2) ชี้แจงเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร สังกัดโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2569 เพื่อให้บุคลากรรับทราบเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงาน รวมทั้งแนวทางการพัฒนาตนเองให้สอดคล้องกับ OKRs ของมหาวิทยาลัย โดยมี อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และคุณณรมิตา ศรีธนาวรุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ร่วมให้ข้อมูลเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน พ.ศ. 2569 ซึ่งจัดประชุมขึ้นเมื่อวันที่ 20 มกราคม 2569 เวลา 16.00-17.30 น. ณ ห้องประชุม Hall 2 และ Online ผ่าน MST



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 21 มกราคม 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือนประชุมร่วมกับคณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุม ร่วมกับ ประธานหลักสูตรและคณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง คุณสมบัติการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ. 2565 แนวทางการจัดการด้านวัสดุฝึก (ค่าวัสดุฝึก) ตรวจสอบความพร้อมการให้บริการห้องปฏิบัติการอาหาร กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โครงการหนึ่งหมู่บ้านหนึ่งอาชีพอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (หลักสูตรอาหารชาววัง Royal Thai Cuisine) แนวทางการบริหารหลักสูตรและบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน และการดูแลนักศึกษาทุกรายกรณี เช่น การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ฯลฯ มีวาระสืบเนื่อง เรื่อง การประชาสัมพันธ์หลักสูตรและการพัฒนาตนเองของบุคลากร และการสร้างรายได้ให้กับนิสิตระหว่างเรียน ด้วยการร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2569 ณ ห้องดุสิตา 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 22-23 มกราคม 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบผู้บริหารเครือข่ายความร่วมมือ ภาคเหนือ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าพบผู้บริหารเครือข่ายความร่วมมือ เนื่องในโอกาสสวัสดีปีใหม่ พ.ศ. 2569 ดังนี้ 1) รองศาสตราจารย์มาลี หมวกกุล ประธานสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย 2) รองศาสตราจารย์ ดร.กัญชฎา ดิษฐ์แก้ว คณบดีคณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา 3) ผู้แทนผู้บริหารมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และ 4) ผู้แทนผู้บริหารศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์เชียงใหม่ เพื่อขอบคุณที่กรุณาให้เกียรติและสนับสนุนการดำเนินงานด้านวิชาการและกิจกรรมความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน จัดขึ้นระหว่างวันที่ 22-23 มกราคม 2569

 **ข่าวประชาสัมพันธ์**
 โรงเรียนการเรือน
 วันที่ 26 มกราคม 2569




Power of Management และ Power of Next Learning Ecosystem

**โรงเรียนการเรือน ขับเคลื่อนการจัดการขยะในห้องปฏิบัติการอาหาร
 ผ่านกิจกรรม KM เพื่อความยั่งยืน**

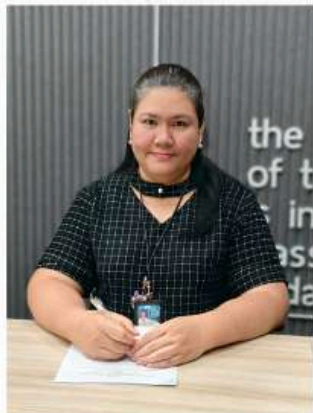
โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการจัดการความรู้ (Knowledge Management: KM) ด้านการพัฒนาระบบการจัดการขยะในห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อความยั่งยืน โดยมี คุณรณิดา ศรีธนาวรุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ดำเนินกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง การจัดการขยะภายในห้องปฏิบัติการอาหาร มี คุณนุสรา อินเทก หัวหน้าฝ่ายห้องปฏิบัติการ, คุณวิไลลักษณ์ อารกณ์รัตน์ หัวหน้าฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม พร้อมด้วยบุคลากรสายสนับสนุนและสายบริการที่เกี่ยวข้อง เข้าร่วมแลกเปลี่ยนแนวทางการคิดแยกขยะอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะการจัดการเศษอาหารซึ่งเป็นขยะอินทรีย์ที่เกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ครอบคลุม การกำหนดประเภทขยะ การจัดวางจุดทิ้งและอุปกรณ์ที่จำเป็นในการคิดแยก การประชาสัมพันธ์สร้างความเข้าใจ ตลอดจนการประเมินพฤติกรรมและสรุปปริมาณขยะ เพื่อนำไปพัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง และมีเป้าหมายเพื่อเสริมสร้างพฤติกรรมที่ดีด้านการคิดแยกขยะให้แก่ผู้เรียนและบุคลากร ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อม และสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการขับเคลื่อนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) โดยเฉพาะ SDG 11 เมืองและชุมชนยั่งยืน และ SDG 12 การบริโภคและการผลิตที่ยั่งยืน ผ่านการลดปริมาณขยะที่ต้องนำไปกำจัด การเพิ่มสัดส่วนขยะรีไซเคิล และการบริหารจัดการขยะอินทรีย์อย่างเป็นระบบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 มกราคม 2569 เวลา 14.30 – 16.00 น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 และอาคาร 12



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 29 มกราคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 1 (13) /2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1 (13) /2569 ประจำเดือนมกราคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ การประชาสัมพันธ์รับสมัครนักศึกษา ปีการศึกษา 2569 และรายงานผลการสอบสัมภาษณ์นักศึกษา TCAS 69 Portfolio รอบที่ 1 ครั้งที่ 4 หาหรือเกี่ยวกับวิทยาการโครงการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสายอาหาร กิจกรรมที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารเอเชียตะวันออก (อาหารจีน) รายงานสรุปการจัดกิจกรรมแคมป์ปิ้ง ณ จังหวัดนครนายก รายงานการเทียบโอนหน่วยกิต ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) และวาระสืบเนื่อง คือ รายงานความก้าวหน้าการดำเนินการหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ. 2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2569 เวลา 12.30-13.30 น. ณ ห้อง Online Learning 09 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 28 มกราคม 2569



Power of Management

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดประชุมบุคลากรของโรงเรียนการเรือน ปังประมาณ 2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ 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 ปังประมาณ 2569 โดยมี รองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี และผู้บริหาร เข้าร่วมประชุมและให้ข้อเสนอแนะแนวทางการดำเนินงานเพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยตาม SDU Goal Plus โดยโรงเรียนการเรือนมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร. รณพีณีย์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน นำเสนอข้อมูลพื้นฐานการดำเนินการของโรงเรียนการเรือน มีรองคณบดีโรงเรียนการเรือน ประธานหลักสูตร และตัวแทนบุคลากรสายสนับสนุน เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นในวันที่ 26 มกราคม 2569 เวลา 13.00-14.00 น. ณ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



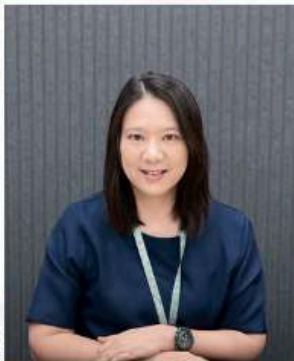
ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 29 มกราคม 2569



Naratip Poonnakasem



Ranida Srithanavaroon



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ครั้งที่ 1(13)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1(13)/2569 ประจำเดือนมกราคม 2569 โดยมี วาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานความก้าวหน้าโครงการการออกแบบอาหารประเภท plant rich diet รายงานความก้าวหน้าเล่มสรุป โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตรออกแบบอาหารเพื่อส่งเสริมสุขภาพและชะลอวัย โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ Healthy Easy Meals for Working Life: อาหารสุขภาพทำง่ายสำหรับวัยทำงาน ให้กับอาจารย์และบุคลากร คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล มหาวิทยาลัยนวมินทราธิราช และรายงานความก้าวหน้าโครงการของหลักสูตรฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2569 เวลา 15.30-16.00 น. ณ ห้อง Online Learning 09 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 9 มกราคม 2569

โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2569
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 9 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 17 คน โดยได้รับความร่วมมือจากสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการนำ คณะอาจารย์และนักเรียน เยี่ยมชมมหาวิทยาลัย ได้แก่ Home Bakery โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) Food Street อาคารพลศึกษา และ One World Library

On 9 January 2026, the International Culinary Training Center, under the supervision of the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London–Bangkok World City Links 2026 project. The participants consisted of lecturers and students from Darlington College, totaling 17 persons. The program was supported by the Office of Special Affairs, Suan Dusit University, which facilitated a campus tour for the delegation. The visit included Home Bakery, the Lunch Program Project 1 (Suan Dusit Kitchen), Food Street, the Sports Complex Building, and the One World Library.



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2569
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)**

วันที่ 9 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นาจพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในส่วนทฤษฎีวัตถุดิบของอาหารไทย ณ ห้องบรรยายและสาธิต อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 9 January 2026, the International Culinary Training Center, under the supervision of the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2569 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London – Bangkok World City Links 2025 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Dr. Niphatthanok Najpinij, providing theoretical knowledge on Thai food ingredients. The activity was held at the Lecture and Demonstration Room, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2569
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)**

วันที่ 9 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังคุราภินันท์ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูส้มตำ ข้าวเหนียว ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว และต้มแซ่บ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 9 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Home Economics, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2569 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2025 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Lecturer Tatthep Angkuraphinan, providing a demonstration of Thai cuisine featuring papaya salad, sticky rice, grilled chicken, dipping sauce, and spicy soup with pork rip. The activities were conducted at the Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ออกบูธจำหน่ายไอศกรีมโฮมเมดในงาน SDU GREEN MARKET

Homemade ice cream was showcased and sold at the SDU Green Market.

วันที่ 9 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกบูธจำหน่าย “ไอศกรีมโฮมเมด” ในงาน “SDU GREEN MARKET : ตลาดนัดสุขภาพเพื่อสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน” เพื่อร่วมสร้างต้นแบบตลาดนัดสุขภาพ และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างหน่วยงานสู่เครือข่ายชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม โดยในงานมีบูธจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากแหล่งต่าง ๆ กว่า 70 บูธ ทั้งจากนักเรียนและผู้ปกครองโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ คณะ และหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย รวมถึงหน่วยงานเครือข่ายภายนอก ซึ่งเน้นการนำใช้ภาชนะที่สามารถย่อยสลายได้และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ณ ลานกิจกรรมสวนดุสิตโพล มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 9 January 2026, the International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University, participated in a booth selling “homemade ice cream” at the event “SDU GREEN MARKET: A Sustainable Health and Eco-Friendly Market.” The activity aimed to help establish a model for a health-oriented marketplace and to promote concrete interdepartmental collaboration toward strengthening community networks. The event featured more than 70 booths offering products from various sources, including students and parents of La-orutis Demonstration School, faculties and units within the University, as well as external partner organizations. Emphasis was placed on the use of biodegradable and environmentally friendly packaging. The event was held at the Suan Dusit Poll Activity Area, Suan Dusit University.



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute

วันที่ 10 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู หมี่กะทิ ผัดไทย และ เส้นจันท์ผัดปู ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On January 10, 2026, the International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suwan Dusit University, organized teaching and learning activities for students from Chitralada Institute of Technology in the course Thai Culinary Arts. Lecturer Hatairat Saetang provided theoretical instruction and practical demonstrations. The menus included Thai Coconut Noodles, Pad-Thai, and Stir-fried Rice Noodles with Crab Meat. The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suwan Dusit University.



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213
Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 10 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องสาธิตและบรรยาย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On January 10, 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 213 (Saturday). The theoretical session was conducted by Dr. Niphatthanok Najphinit in the topic of "English for the Kitchen." at Demonstration/Lecture Room, International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 11 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 11 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2025 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน เดินทางไปทัศนศึกษา ชมวิถีชีวิตชุมชนเกาะเกร็ด ณ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

On 11 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College, who traveled on a field trip to study and experience the community way of life on Koh Kret, Pak Kret District, Nonthaburi Province.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 12 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 12 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียนจาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดไทย ต้มยำกุ้ง กระทงทอง และข้าวเหนียวมะม่วง ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 12 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Assistant Professor Chatchanok Boonchai, providing a demonstration of Thai cuisine featuring Pad Thai, Tom Yum Goong, Krathong Thong, and Mango Sticky Rice. The activities were conducted at the Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home SCA-PR-008-01-69



**พิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการในการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล
การอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับอาจารย์ นักเรียน และผู้สนใจจากสหราชอาณาจักร**

**Signing Ceremony for The Academic Memorandum of Understanding on The Dissemination of Knowledge And Culinary Culture To The International Community,
Particularly Through Thai Culinary Culture Training for Lecturers, Students, And Interested Participants from The United Kingdom**

วันที่ 12 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการในการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล การอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับอาจารย์ นักเรียน และผู้สนใจจากสหราชอาณาจักร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับมรดกทางวัฒนธรรมด้านอาหารไทย ผ่านกิจกรรมการอบรมวัฒนธรรมอาหารไทยซึ่งจัดโดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ World City Links International Partnership มาอย่างต่อเนื่อง ในการลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการครั้งนี้ ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรชนิตร์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ลงนามความร่วมมือกับ Mr.Julian Vennis Director of World City Links International Partnership โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมด้วย Mr.Trevor Hunter World City Links International Partnerships เป็นพยานในการลงนามความร่วมมือ ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On January 12, 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a signing ceremony for the Academic Memorandum of Understanding on the dissemination of knowledge and culinary culture to the international community, particularly through Thai culinary culture training for lecturers, students, and interested participants from the United Kingdom. The objective is to promote knowledge of Thailand's culinary cultural heritage through Thai food culture training activities, which have been continuously organized by Suan Dusit International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University, in collaboration with World City Links International Partnership. This MOU signing was honored by the presence of Asst.Prof. Dr.Pornchanit Kaew-nate, Vice President for Academic and International Affairs of Suan Dusit University, who signed the agreement together with Mr. Julian Vennis, Director of World City Links International Partnership. The signing was witnessed by Asst.Prof. Acting Sub Lt. Dr. Thanapat Saengrungrueang, Dean of the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, along with Mr. Trevor Hunter from World City Links International Partnerships. The ceremony was held at the International Culinary Training Center, 6th floor, Building 12, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 13 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 13 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนูผัดกะเพรา ไม้สับเนื้อ กุ้งกิมกรอบ น้ำพริกปลาร้าและการแกะสลักผักตบแต่งจาน ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 13 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Assistant Professor Dr. Sorat Visutthiphaet, providing a demonstration of Thai cuisine featuring Stir-fried Chicken with holy basil, Beef Massaman Curry, Tab-Tim-Krob, Nam-Prik-Long-Rue and Basic vegetable Carving. The activities were conducted at the Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 14 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 14 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนูข้าวซอย ลาบคั่ว น้ำพริกหนุ่ม และขนมครก ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 14 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Lecturer Nuanphen Thansa, providing a demonstration of Thai cuisine featuring Khao Soi, Larb Kua, Nam Prik Noom, and Khanom Krok. The activities were conducted at the Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 15 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 15 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทย ในเมนู แกงเหลือง ผัดใบเหลียง คั่วกลิ้ง และปลาทอดขมิ้น ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 15 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Lecturer Jareuk Sriarun, providing a demonstration of Thai cuisine featuring Gaeng Lueang (Southern yellow curry), stir-fried Bai Liang leaves, Kua Kling (Southern dry curry), and turmeric-fried fish... The activities were conducted at the Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 15 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 15 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน ในกิจกรรม Aero-Boxing ณ อาคารพลศึกษา โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 15 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London–Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. They attended Aero-Boxing Activity at the Sports Complex Building, Fitness Center, Suan Dusit University



**โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569
(อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)**

**Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)**

วันที่ 16 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน โดยมี อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม และอาจารย์ชาญณรงค์ ทองอ้อม เป็นวิทยากรสาธิตอาหารไทยในเมนู แกงเขียวหวานไก่ ไก่สะเต๊ะ ยำเนื้อย่าง และ ขนมลูกชุบ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. The training was led by Lecturer Apiwan Faknuam and Lecturer Channarong Thong-om, providing a demonstration of Thai cuisine featuring Gaeng Lueang (Southern yellow curry), stir-fried Bai Liang leaves, Kua Kling (Southern dry curry), and turmeric-fried fish. The activities were conducted at the Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 17 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 17 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็น อาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน ทดสอบอาหารไทยภาคปฏิบัติ และมอบวุฒิบัตร โดย อาจารย์ทัศนเทพ อังคุราภินันท์ ณ ห้องบรรยายและสาธิต และ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 17 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College. The activity consisted of a practical assessment of Thai food preparation and the presentation of certificates, presided over by Lecturer Tatthep Angkuraphinan. The event was held in Lecture and Demonstration Room and the Food Laboratory, 6th Floor, Building 12, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 17 มกราคม 2569



อบรมการทำอาหารไทยโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2569 “แกะสลักพอบจากน้ำเต้า”

Thai Culinary Training Program under the Academic Service to Society Project (No. 4/2026):
“Carving a Traditional Phob from Bottle Gourd”

วันที่ 17 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2569 (อบรมการทำอาหาร) โดยมีอาจารย์นราธิป อุดไชย เป็นผู้ให้ความรู้และสาธิต ในหัวข้อ “การแกะสลักพอบจากน้ำเต้า” ซึ่งมีเข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 8 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 17 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 4/2026 (Thai Culinary Training Program). The training was conducted by Lecturer Naratip Uppachai, who served as the lecturer and demonstrator on the topic “Carving a Traditional Phob from Bottle Gourd.” The program was attended by eight external participants and was held at Laboratory Room 10102, Building 10, 1st Floor, International Culinary Practice Center, Suan Dusit University.



**อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213
Intensive Thai Cookery Course, Class 213**

วันที่ 17 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย ณ ห้องประชุมบุษยชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 17 January 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 213 (Saturday). The theoretical session was conducted by Lecturer Natjaya Mekrawee in the topic of "The Knowledge of Thai Cuisine" at Boon-Chart Meeting Room, International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 18 มกราคม 2569



โครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร)

Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community, No. 1/2026
(Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom)

วันที่ 18 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร) ภายใต้โครงการ London-Bangkok World City Links 2026 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมเป็นอาจารย์และนักเรียน จาก Darlington College จำนวน 13 คน เดินทางไปทัศนศึกษาชมวัตถุดิบอาหารไทย และสินค้าไทย ณ ตลาดสดธนบุรี และ ตลาดนัดจตุจักร กรุงเทพมหานคร

On 18 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Project on the Dissemination of Knowledge and Culinary Culture to the International Community No. 1/2026 (Training Program on Thai Culinary Culture for Students from the United Kingdom), under the London-Bangkok World City Links 2026 project. The participants were 13 students from Darlington College, who joined a study visit to explore Thai culinary ingredients and local products at Thonburi Fresh Market and Chatuchak Weekend Market in Bangkok.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 22 มกราคม 2569



อบรมการทำอาหารไทยโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2569 “บุกต์ไต้หวัน”

Thai Culinary Training Program under the Academic Service to Society Project (No. 4/2026):
“Taiwanese Nougat”

วันที่ 22 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4/2569 (อบรมการทำอาหาร) โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ เป็นผู้ให้ความรู้และสาธิต ในหัวข้อ “บุกต์ไต้หวัน” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมการอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 10 คน ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 22 January 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 4/2026 (Thai Culinary Training Program). The training was conducted by Lecturer Puttipong Chiaowijitphan, who served as the lecturer and demonstrator on the topic “Taiwanese Nougat.” The program was attended by 10 external participants and was held at Bakery Laboratory, Building 12, 6th Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 23 - 24 มกราคม 2569



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

วันที่ 23 - 24 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 23 มกราคม 2569 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และวันที่ 24 มกราคม 2569 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์, อาจารย์วิไลลักษณ์ อักษรรัตน์ และคุณนุสรา อินแขก เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On January 23 - 24, 2026, International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the National Skill Standard Test in the field of Thai Cuisine, Level 1. On 23 January 2026, the theoretical exam was held at the Department of Skill Development, and on 24 January 2026, the practical exam was conducted. Assistant Professor Dr. Narumon Nantarak, Lecturer Wilailak Apornrat, and Ms. Nusara Inkhaek served as the examiners. The practical test took place in the Culinary Laboratory, International Culinary Practice Center, 12th Building, 6th Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 24 มกราคม 2569



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute

วันที่ 24 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์นฤนาก ลิ้มอุทัยรัตน์ เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวคลุกกะปิ ขมมปังหน้าหมู กุ้งทอง และ ปอเปี๊ยะทอด ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 24 January 2026, the International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized teaching and learning activities for students from Chitralada Institute of Technology in the course Thai Culinary Arts. Lecturer Naruenart Limuthairat provided theoretical instruction and practical demonstrations. The menus included Shrimp Paste Fried Rice (Khao Kluk Kapi), Deep Fried Minced Pork Toast (Ka Nom Pang Na Moo), Deep Fried Minced Pork Bag Dumplings (Toong Tong), and Deep Fried Spring Rolls (Po Pia Tod) The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



**อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213
Intensive Thai Cookery Course, Class 213**

วันที่ 24 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และอาจารย์สมิตา มอร์เตโร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการสุขาภิบาล และ อาหารและหลักการประกอบอาหาร ณ ห้องประชุมบุญชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 24 January 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suansin University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 213 (Saturday). The theoretical session was conducted by Dr. Chancharna Siriphanwattana and Lecturer Smita Mortero served as lecturers providing theoretical instruction on the topics of Sanitation Management and Food and Principles of Culinary Preparation at Boon-Chart Meeting Room, International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suansin University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 30 มกราคม 2569



**จัดอบรมการเรียนรู้เทคนิคการตกแต่งและการจัดผลไม้ ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นอนุบาลปีที่ 2 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
Fruit Decoration and Presentation Techniques for Kindergarten 2 Students
from La-Or Uthit Demonstration School**

วันที่ 30 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการเรียนรู้เทคนิคการตกแต่งและการจัดผลไม้ ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นอนุบาลปีที่ 2 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ในกิจกรรม “เรียนรู้เรื่องพืช” ปีการศึกษา 2568 โดยมีฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตในห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 30 January 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a training session on fruit decoration and presentation techniques for Kindergarten 2 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the “Plant Learning Activity” for the Academic Year 2025. The training was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, serving as instructors and demonstrators. The activity took place at Boon-Chart Meeting Room, International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213
Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 31 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การจัดการด้านธุรกิจร้านอาหารไทย ณ ห้องสาริตและบรรยาย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 31 January 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 213 (Saturday). The theoretical session was conducted by Assistant Professor Chatchanok Boonchai served as a lecturer providing theoretical knowledge on the topic of Thai Restaurant Business Management at the Demonstration and Lecture Room, International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 31 มกราคม 2569



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute

วันที่ 31 มกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ขนมจีนน้ำยากะทิไก่ สาकु ข้าวเกรียบปากหม้อ และ ข้าวตังหน้าตั้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 31 January 2026, the International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized teaching and learning activities for students from Chitralada Institute of Technology in the course Thai Culinary Arts. Lecturer Supreeya Thawonrak provided theoretical instruction and practical demonstrations. The menu included Thai Rice Noodles with Chicken Curry, Steamed Sago Dumplings, Thai Steamed Dumplings, and Crispy Rice Cracker with Peanut Sauce. The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน มกราคม 2569

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ข้อมูล

กระแสเงินสด

ได้มา 9.21 ล้านบาท

ใช้ไป 13.04 ล้านบาท

ลูกหนี้ ประมาณ 1,424,200 บาท

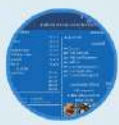
เจ้าหนี้ ประมาณ 3,524,500 บาท

สินค้าคงเหลือ ประมาณ 210,291.60 บาท
 ชุดปฏิบัติการอาหาร ชุดמידเซฟ ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
 14,316 บาท 121,370 บาท 74,605 บาท

รายรับ มกราคม 2569

รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ค่าสมัครอบรม
 รายรับโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
 โครงการอื่นๆ จำนวนเงิน 12,960,734 บาท

ขายผลิตภัณฑ์	งานนอก	ค่าอาหาร รร.ละอ
1,289,370 บาท	8,423,550 บาท	2,684,300 บาท



ผลิตภัณฑ์อื่น
3,400 บาท



อบรม
228,800 บาท



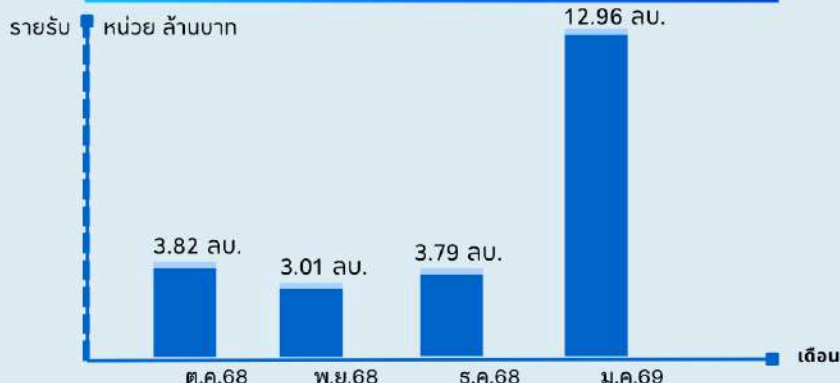
จัดเลี้ยง
142,920 บาท

รายได้อื่น
188,394 บาท

งบประมาณโครงการ

- หลักสูตรระยะสั้นเดือนมกราคม 2569 **งบ 148,000 บาท**
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 213 Plus **งบ 228,920 บาท**
- บริการวิชาการแก่สังคม 4/2569 (ฝึกอบรมการทำอาหารเดือนมกราคม 69) **งบ 4,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการ 10/2569 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนมกราคม 2569 **งบ 174,875 บาท**
- โครงการบริการวิชาการ 11/2569 อบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนล่าง) ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูปและมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม รุ่น 2 **งบ 566,300 บาท**
- โครงการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารสู่สากล 1/2569 (อบรมวัฒนธรรมอาหารไทยให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร รุ่น 1 ปี 2569) **งบ 198,380 บาท**
- โครงการสนับสนุนกิจกรรมนักศึกษา 1/2569 (ส่งนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมปัจฉิมนิเทศและสานสัมพันธ์ชุมชนเชื่อมโยงเครือข่าย ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์เวอร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2569) **งบ 134,120 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนมกราคม 2569) **งบ 13,830 บาท**

เดือน ตุลาคม 2568 ถึง มกราคม 2569



รายรับ

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์ฝึกอบรมอาหารนานาชาติ
โรงเรียนราชภัฏ

มกราคม 2569

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม

- จัดโครงการเผยแพร่ความรู้และวัฒนธรรมอาหารไทย ให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร World City Links วันที่ 8 - 20 ม.ค. 69
- จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 4 /2569 วันที่ 17 ม.ค. 69 การแกะสลักพอบจากน้ำเต้า วันที่ 22 ม.ค. 69 เมนู บุ๊กเก็ตโต้หวัน
- ดูแลโครงการอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ(ภาคเหนือตอนล่าง) ที่วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- เป็นกรรมการคุมสอบกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระดับ 1 วันที่ 24 ม.ค.69
- จัดกิจกรรมเรียนรู้เรื่องพืช ให้กับ ระดับชั้น อนุบาล 2 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วันที่ 30 ม.ค.69

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 213 (plus) วันเสาร์

ปฏิบัติงานสอน และดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ชั้นปีที่ 2 ตอนเรียน A B C D E วิชาเทคนิคการผลิต เค้กและคุกกี้
- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่1 (68)
- ตอนเรียน C4 ,D4 วิชา อาหารยุโรป (อาหารเช้า)
- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่1 (68) ตอนเรียน A B C D E วิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่
- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ตอนเรียนA4 ,B4 , E4 ชั้นปีที่ 2 (68) วิชา งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย



รายงานการปฏิบัติงาน



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
มกราคม 2569

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- ตักบ่อไขมันศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- เปลี่ยนขดลวดความร้อนห้องปฏิบัติการอาหาร
- ล้างทำความสะอาดชุดศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ซ่อมรถเป็นศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ล้างแอร์ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- เปลี่ยนมอเตอร์พัดลมศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- เปลี่ยนตลับลูกปืนชุดห้องปฏิบัติการอาหาร
- ติดตั้งขดลวดความร้อนหม้อต้มห้องปฏิบัติการอาหาร
- ติดตั้งลำโพงกระจายเสียงศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- แก้ไขกล่องวงจรปิดศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

อาคาร 10

- เปลี่ยนโซ่ประตูห้อง 10204
- ซ่อมกล่องวงจรปิดห้องปฏิบัติการอาหาร
- ลับมือห้องปฏิบัติการอาหาร
- เก็บงานคานWPCห้องประชุม
- ติดตั้งโคมไฟดาวไลท์หน้าห้องปฏิบัติการ 10205
- ล้างหัวเตาฟูดส์ตีท
- เปลี่ยนพัดลมคอยล์ร้อนตู้แช่เย็น
- ตรวจสอบระบบแก๊ส, น้ำ, ไฟฟ้า อาคาร 8 เหลี่ยม

อาคาร 12

- เปลี่ยนโซ่ประตูห้องพักอาจารย์
- ล้างเครื่องปรับอากาศ
- เติมน้ำยาห้องแช่เย็น

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- งานติดตั้งหลังคาครีว ดุสิตเอกพล
- ติดตั้งตู้หมักแป้ง ห้อง 5405
- ซ่อมกล่องวงจรปิดอาคารเวเวเทียงธรรม

2. ส่วนงานสนับสนุน



- จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ณ Food Street สำหรับกิจกรรมต่างๆของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- อำนวยความสะดวกอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ภายในพื้นที่สำหรับจัดการเรียนการสอน การอบรม และกิจกรรมต่างๆ

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



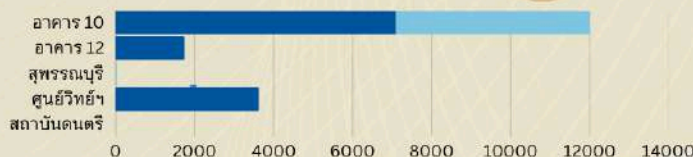
- งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับงบประมาณ 2569 - 2573
- งานออกแบบห้องปฏิบัติการให้กับหน่วยงานภายนอก
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 - มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน รอบไตรมาส 1 ประจำปี2569
- รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติคณะรัฐมนตรีและการรายงานผลการดำเนินงานในเว็บไซต์ E - report.energy.go.th
- รายงานการดำเนินการ 8 ขั้นตอนในรายงานการจัดการพลังงาน

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



รวมทั้งสิ้น **12,463** บาท



สรุปการดำเนินงานผ่านช่องทางประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมกราคม 2569

จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำเดือนมกราคม 2569

สื่อข่าวสาร 78 ชิ้นงาน
สื่อต้นการอบรม 252 ชิ้นงาน
สื่อต้นประชาสัมพันธ์อาหาร 298 ชิ้นงาน

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์



งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อ



รายงานประจำเดือนมกราคม 2569

บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 105 คน



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



งบบการจ้างบุคลากร
งบบมหาวิทยาลัย 102 คน
งบบศูนย์ฝึกฯ 3 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า 1 คน
บุคลากรลาออก - คน

การขยายงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับงานประชุม งานจัดเลี้ยง ให้กับหน่วยงานภายในและภายนอก

- ทำบุญขึ้นปีใหม่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ประชุมหารือความร่วมมือกับ สวทช. ประจำปีงบประมาณ 2569
- งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- โครงการ “การพัฒนาศักยภาพคนพิการเพื่อการประกอบอาชีพผ่านโมเดลการฝึกอบรม ฝึกงานคนพิการ
- งานรับประทานอาหารกลางวัน ค่าย SISB 2026
- โครงการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเครือข่ายครูแนะแนว
- การนำเสนอผลการพัฒนามาตรฐานแบรนด์น้องเหนือ
- ประชุมสมาคมศิษย์เก่าขงจื่อ
- สำนักงานการปฏิรูปที่ดินจังหวัดลพบุรีเยี่ยมชมหอมขจรฟาร์ม
- กิจกรรม สัมมนาระหว่างการปฏิบัติการสอนในสถานศึกษา2 ครั้งที่ 3

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



อบรมวัฒนธรรมอาหารไทย
ให้กับนักเรียนจากสหราชอาณาจักร
รุ่น 1 วันที่ 9- 18 ม.ค. 69



อบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา
วันที่ 3 ก.พ. 69

ฝ่ายสำนักงาน



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกใน (e-office)



ส่งเลขบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด สว.ทหารผ่านศึก



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



เจ้าหน้าที่ประจำร้านไข่เจียว
Food Street



ยอดขาย Food Street
รวม 258,490 บาท



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-6391-3 +66(0)2244-6390
: 02-2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรมันการเรือน

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนมกราคม 2569

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



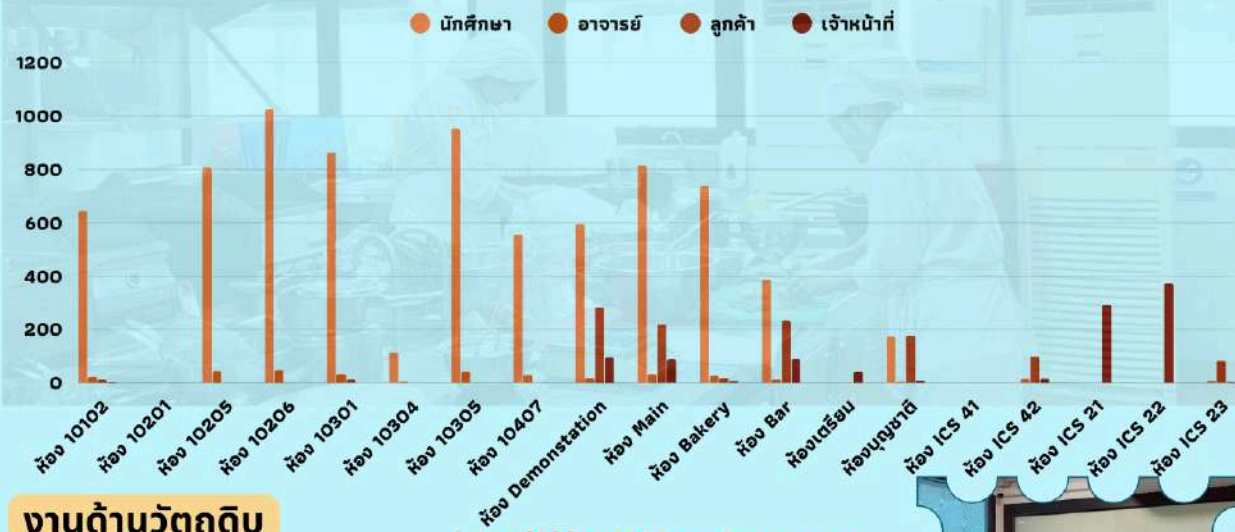
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เดือนมกราคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย
ระดับ 1 โดยวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการ
ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ
การจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร
12 ชั้น 6 ประจำเดือนมกราคม 2569

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคลากรภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบแก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม

นักศึกษา จำนวน 12,800 คน
อาจารย์ จำนวน 561 คน

ลูกค้า จำนวน 1,845 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,229 คน

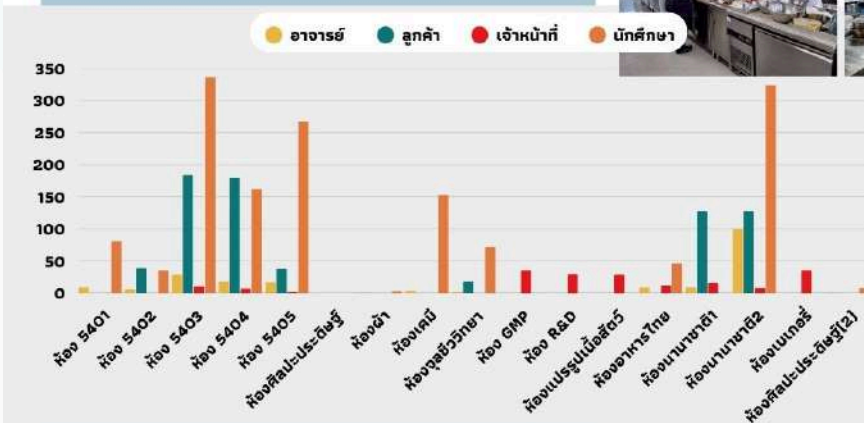




โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทย มืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) (อาหารภาคเหนือตอนล่าง)

ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์ สาขาอาหาร เป็นการยกระดับทักษะคนไทย ให้เป็นแรงงานทักษะสูงด้วยการเสริมสร้าง องค์ความรู้และทักษะด้านอาหารไทย ที่จะ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ ประจำปี บังบประมาณ พ.ศ. 2568 รุ่นที่ 31,38,45 ดูแลโดยศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 3 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2 และอาคารเววเทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์ สาขาอาหาร บังบประมาณ พ.ศ.2568 Master Thai Chef Program หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ “อาหารภาคเหนือตอนล่าง”
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จัดกิจกรรม iChoose Arts of Food and Flower โดยอาจารย์และนักศึกษา หลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน โดยประสานงาน และอำนวยความสะดวกในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
- ให้การต้อนรับและอำนวยความสะดวก คณะครูจาก โรงเรียน SISB เข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ณ ห้องปฏิบัติการอาหารชั้น 4 อาคารเววเทียงธรรม



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมกราคม

นักศึกษา จำนวน 1,489 คน
อาจารย์ จำนวน 206 คน

ลูกค้า จำนวน 697 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 205 คน



สรุปรายงาน ประจำเดือน มกราคม 2568



ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ศูนย์วิทยาศาสตร์



จุดจำหน่ายอาหาร เบเกอรี่และเครื่องดื่ม

ภายในมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
ศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 408,888 บาท

CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 61,250 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

รายได้รวม 5,906 บาท

อมราภรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

รายได้รวม 138,855 บาท

สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

รายได้รวม 1,750 บาท

ปฏิบัติงานโครงการ Food Street

ให้บริการจำหน่ายข้าวไข่เจียว
และผลิตภัณฑ์เดลิเวอรี่ของหน่วยงาน



โครงการ อิ่มท้องสมองแน่น อาหารอีสาน by SDU ครั้ง 5

จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ
จำนวน 50 คนต่อวัน 7,14,21,28 ม.ค 2569
(เฉพาะ วันพุธ) เท่านั้น



อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

E-learning Co-working Space ชั้น 5

- ให้บริการเครื่องดื่ม อาหารว่างและเบเกอรี่
- ให้บริการสถานที่ในการจัดกิจกรรม/ประชุมต่างๆ



โครงการเติมอิ่มให้นักศึกษาและบุคลากรมสส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอิ่ม
ให้นักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จำนวนเงิน 52,775 บาท



รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนมกราคม 2569

งานผลิต

- ผลิตขนมปังชนิดจี๊ด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกล็ด ขนมปังมันฝรั่ง
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังหมูหย็อง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไก่ ขนมปังโรลทูน่า ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปูอัดมายองเนส
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง ขนมปังถั่วเหลือง ขนมปังไส้มันหัว ขนมปังครีมฮอร์น ขนมปังไส้ครีมคัสตาร์ด
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อคชิพ บราวนี่ คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้คอนเฟล็ค
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ครีมน้ำแข็ง เค้กโรลใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กหน้านิ่มส้มชิฟฟอนเค้กชอคโกแลต เค้กมะพร้าว เค้กมอคค่าฟลอเรนติน เค้กหน้านิ่มช็อค
- ผลิตชุดอาหารเช้า ไช้ดาว ออมเลท วาฟเฟิลไส้คาวและหวาน โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพร

สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายในและหน่วยงาน
ภายนอก ได้แก่

- ม.สวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- รพ.ทหารผ่านศึก
- สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา



ผลงานเชิงปริมาณ

- ผลิตเบเกอรี่จำหน่ายภายใน และนอกศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 95,910 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการจัดเลี้ยง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 3,350 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 20,375 บาท
- ผลิตเบเกอรี่สำหรับงานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 7,540 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ประจำเดือน มกราคม 2569

อาหารตามสั่ง

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



บ๊วยราดแกง

ผัดหมูยอพริกเผา ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเส้นใหญ่
กะเพราดับ ต้มจืดน่องไก่ฟัก ลาบไก่ ลาบหมู
น้ำพริกอ่อน ข้าวไก่ทอดซอสเทอริยากิ
ซีโรงหมูหวาน หมูสับน้ำมันหอย ดับกระเทียม
ผัดกระเพราหมูสับหน่อไม้เส้น ผัดแขนงกุ้ง



ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำรายการอาหารบุฟเฟ่ต์ให้แก่โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ในวันที่ 24 และ 31 ม.ค. 69 ในเมนู คั่วกลิ้งไก่ แกงจืดลูกเงาะ แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าว ไก่ทอด และผัดผักคะน้าฮ่องกงเห็ดหอม
- เป็นวิทยากร และผู้ช่วยวิทยากร ในโครงการ OFOS4 ในวันที่ 31 ม.ค. 69
- จัดทำอาหารเป็นเซต และสำหรับ ให้แก่งานเลี้ยงพระ ในวันที่ 16 ม.ค. 69 ในเมนู ปลาหมึกผัดไข่เค็ม ปลากะพงสามรส ผัดผักสามสหายกุ้ง ยำรวมมิตร และแกงเขียวหวานไก่
- จัดทำอาหารกล่องสำหรับส่งงานอาหารกลางวันให้แก่คณะครู อาจารย์ในเมนู ข้าวกะเพราหมูสับ+ไก่ยอ ไก่กระเทียม+ไก่ยอในวันที่ 15 ม.ค. 69
- จัดทำรายการอาหารบุฟเฟ่ต์ และข้าวกล่องให้แก่โครงการ World City Links รุ่นที่ 1 ปี 69 ในวันที่ 9-18 ม.ค. 69





รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

เดือนมกราคม 2569

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหารไทย

- ข้าวผัดมันกุ้งและไข่ต้ม ยำลูกชิ้น ถ้วยเตี๋ยวคั่วไก่ ข้าวต้มแห้ง ข้าวหมกไก่ ข้าวเหนียวไก่ย่างขมิ้น ขนมจีบ ซาลาเปาไส้ต่างๆ กระเพาะปลา บะหมี่ซี่โครงหมู ขนมจันน้ำยาปู ข้าวตั้งหน้าตั้ง และเมนูอื่นๆ



อาหารนานาชาติ

- ครัฟของค์แฮมชีส ไส้กรอกพันเบคอนซอสบาร์บีคิว สลัดต่างๆ แซนวิช ซุปข้าวโพด ข้าวผัดกิมจิไข่ดาว สปาเก็ตตี้คาร์บอนน่าล่า และเมนูอื่นๆ

อาหารว่าง/อาหารหวาน

- บวดเผือก สาหร่ายข้าวโพดมะพร้าวอ่อน ถั่วงอกกรอบ ตะโก้สาหร่ายมะพร้าว ข้าวเหนียวเปียกลำไย บวดฟักทอง บวดมัน ข้าวเหนียวถั่วดำ เปียกปูนใบเตยกะทิสด หม้อแกงเผือก ขนมอินทนิล วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน และเมนูอื่นๆ



ภาระงานเพิ่มเติม

- ผลิตอาหารให้กับผู้เรียนโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ เป็นวิทยากรและผู้ช่วยสอนโครงการ OFOS 4 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

January | 2026



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

สรุปรายงานประจำเดือน

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา

ภาระหน้าที่

จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ร้านข้าวแกง
- อาหารสำเร็จรูป เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)

จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย

จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย

ตรวจสอบรายการสั่งซื้อออเดอร์ของลูกค้าให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกจำหน่าย

จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน

ลงรายการผลิตภัณฑ์ในระบบสำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

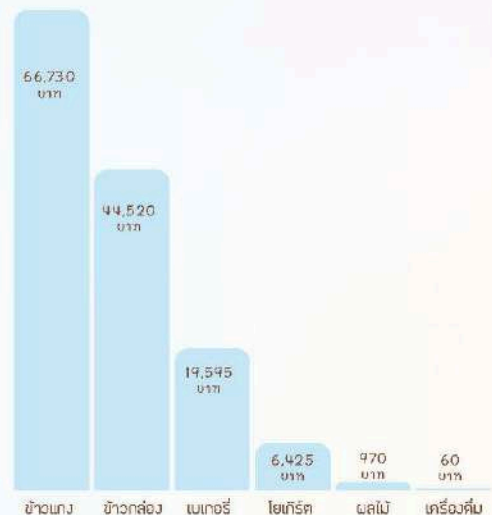
สถานที่สำหรับการจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



บุคลากร



สรุปรายได้ประจำเดือน

รวมเป็นเงิน 138,305 บาท

งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน มกราคม 2569



- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูบึ่ง ขมจิบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แกะสลัก และจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็นสำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง





งานฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน มกราคม 2569



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมสักการะศาลหลวงปู่ชัยมงคล และทำบุญตักบาตร เนื่องในวันขึ้นปีใหม่ ประจำปี พ.ศ. 2569

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดกิจกรรมทำบุญตักบาตร ข้าวสารอาหารแห้ง
เนื่องในวันขึ้นปีใหม่ประจำปี พ.ศ. 2569 นำโดย
ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดี
ฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี คณะผู้บริหาร
บุคลากรสายวิชาการ บุคลากรสายสนับสนุน
และบุคลากรสายบริการ ร่วมสักการะศาลหลวงปู่
ชัยมงคล ตักบาตรข้าวสารอาหารแห้ง
แด่พระภิกษุสงฆ์ จำนวน 9 รูป โดยกิจกรรมจัดขึ้น
ในวันพุธ ที่ 7 มกราคม 2569 เวลา 08.00-11.00 น.
ณ บริเวณศาลหลวงปู่ชัยมงคล และหอประชุม
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



วันที่ 7 มกราคม พ.ศ. 2569

งาน ทำบุญขึ้นปีใหม่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2569

ประชุมนิเทศการอบรมหลักสูตรอบรมเชฟอาหารไทยมืออาชีพ รุ่น 2

วันที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2569

ประชุมหารือความร่วมมือกับ สวทช. ประจำปีงบประมาณ 2569



วันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2569

ประชุมผู้อำนวยการกอง วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 14 มกราคม พ.ศ. 2569

โครงการพัฒนาศักยภาพคนพิการเพื่อการประกอบอาชีพผ่านโมเดลการ
ฝึกอบรม ฝึกงานคนพิการ



วันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2569

รับประทานอาหารกลางวัน ค่าฯ SISB 2026 (สำรวจสถานที่)

วันที่ 23 มกราคม พ.ศ. 2569

โครงการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเครือข่ายครูแนะแนว
(การพัฒนาเทคนิคการจัดกิจกรรมแนะแนว)



วันที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2569

โครงการการขยายผลเครือข่ายอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาศักยภาพคน
พิการเพื่อการประกอบอาชีพผ่านโมเดลการฝึกอบรม ฝึกงานคนพิการ

วันที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2569

การประชุมหารือความร่วมมือด้านเมล็ดพันธุ์พืชเศรษฐกิจและเทคโนโลยี
ทางการเกษตรของ บ.อีสท์ เวสต์ ซีด จำกัด ร่วมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



วันที่ 30 มกราคม พ.ศ. 2569

กิจกรรมสัมมนาเรื่องการปฏิบัติการสอนในสถานศึกษา 2 ครั้งที่ 3



วันที่ 30 มกราคม พ.ศ. 2569

สำนักงานปฏิรูปที่ดิน จังหวัดลพบุรี เยี่ยมชมหอมขจรฟาร์ม

วันที่ 10-11,17-18,24-25,31 มกราคม พ.ศ. 2569

โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef
Program) (ภาคเหนือตอนล่าง)



วันจันทร์ - วันศุกร์ มกราคม พ.ศ. 2569

บริการจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปให้แก่ภิกษุสงฆ์ และผู้ปกครอง
โรงเรียนสาธิตลอออุทิศ ณ อาคาร ดร.สุพจน์ เวลยกรพิทักษ์ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมกราคม 2569

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



- ทำบุญขึ้นปีใหม่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ประชุมหารือความร่วมมือกับ สวทช. ประจำปีงบประมาณ 2569
- โครงการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเครือข่ายครูแนะแนว (การพัฒนาเทคนิคการจัดกิจกรรมแนะแนว)
- โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)



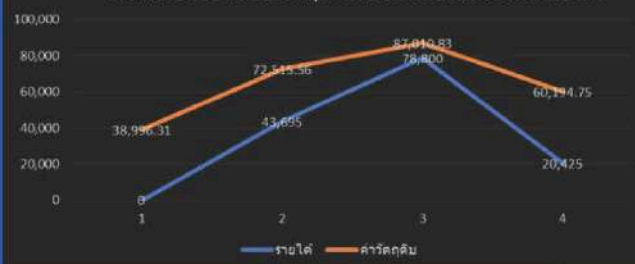
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมกราคม 2569

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



กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนมกราคม 2569



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือน มกราคม 2569

