



รายงานผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

บทสรุปผู้บริหาร

โรงเรียนการเรือน

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

โรงเรียนการเรือน มีบุคลากร 186 คน แบ่งเป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 70 คน และสายบริการ 42 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,546 คน ตลอดช่วงเดือน ธันวาคม 2568 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” โดยยึดตามแผนการดำเนินงาน SDU GOAL 2025-2028 และ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Key Results) 2025-2028 ซึ่งได้ถูกถ่ายทอดสู่การปฏิบัติอย่างเป็นรูปธรรม ผ่านโครงการและผลงานต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง

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

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายรูปแบบเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ทั้งด้านวิชาการและปฏิบัติการ โดยมุ่งสร้างบัณฑิตที่มีคุณลักษณะพร้อมสู่การทำงานจริง และสามารถแข่งขันได้ในระดับสากล มีการขับเคลื่อนความร่วมมือและกิจกรรมสำคัญ อาทิ ร่วมหารือแนวทางการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารตามความร่วมมือทางวิชาการกับโรงเรียนอัมพรไพศาล มีนักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้รับรางวัลอันดับ 4 จากการแข่งขันประกอบอาหารจากโถ่ลูกผสมตะเภาทองเกษตรศาสตร์ ในงานปฐกฐินวชิราวุธแห่งชาติ ประจำปี 2568 รวมทั้งศึกษาดูงานและสาธิตการประกอบอาหารไทย เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขยายเครือข่ายความร่วมมือด้านการอาหารให้กับโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กับสหราชอาณาจักร ภายใต้ความร่วมมือกับ World City Links (WCL) ณ สหราชอาณาจักร

Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization

ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรที่มีอายุงานไม่ถึง 5 ปี ทำงานวิจัยและเขียนบทความเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารที่เกี่ยวข้อง



Power of Community Engagement

จัดกิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลความรู้ผ่านการทำกิจกรรม ต่างๆ ได้แก่ ประชาสัมพันธ์ Onepage, Club house อาหารการกินSDU, การจัดอบรมหลักสูตรด้านอาหารรูปแบบ Online และ Onsite ร่วมกิจกรรม Zip & Walk Suan Dusit University ในการประชุม Retreat ประจำปี 2568 ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ: ในงานเกษตรแฟร์นครราชสีมา ครั้งที่ 19 รวมทั้งจัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ประเภทประกาศนียบัตร “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2 โดยใช้ทรัพยากรบุคลากรและโครงสร้างพื้นฐานและพื้นที่เรียนรู้ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

โรงเรียนการเรือน ได้ดำเนินการจัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตร และประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง เพื่อกบฏนผลการดำเนินงานและร่วมกันวางแผนการปฏิบัติงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับนโยบายและทิศทางของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ โรงเรียนการเรือนได้ร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานในงานนิทรรศการ “สวนดุสิตนิทรรศน์ แนวคิดและแผนงานสำคัญสู่ความเป็นเลิศองค์กร พ.ศ. 2568” ภายในงาน Retreat ประจำปี 2568 เพื่อสะท้อนผลสัมฤทธิ์และการพัฒนาของหน่วยงานอย่างเป็นรูปธรรม

รายงานฉบับนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อใช้ประโยชน์ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับการขับเคลื่อน



สารบัญ

1. โรงเรียนการเรือน



27. ศูนย์ฝึกปฏิบัติ การอาหารนานาชาติ



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



“ นายณรงค์ฤทธิ์ อ่อนหวาน
นายวรารุ สือออก ”

ขอแสดงความยินดีกับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ได้รับรางวัลอันดับ 4 พร้อม ประกาศนียบัตรและเงินรางวัล 3,000 บาท

การแข่งขันประเภท การประกอบอาหารจากไก่ลูกผสมตะเภากองเกษตรศาสตร์

ในงานปศุสัตว์เกษตรทำแพงแสน 2568

จัดโดยภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรทำแพงแสน ม.เกษตรศาสตร์ วิทยาเขตทำแพงแสน

เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2568 ณ เวทีกลางคณะเกษตร ทำแพงแสน ลานด้านหน้าคณะเกษตร ทำแพงแสน



โรงเรียนการเรือนและโรงเรียนอัมพรไพศาล ร่วมประชุมหารือ แนวทางการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารตามความร่วมมือทางวิชาการ

22 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อ.ริติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมประชุมหารือแนวทางการจัดการเรียนการสอนด้านอาหารตามความร่วมมือทางวิชาการ โดยมี อ.อัจฉิมาวรรณ บุรณะสัมฤทธิ์ รองผู้อำนวยการฝ่ายอาคารสถานที่ โรงเรียนอัมพรไพศาล เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2568 เวลา 10.00 - 11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

อัลมอนด์ฟอเรนตินคูกี้

MADELEINE LEMON

คูกี้สี่งาย

มาเดอริน

**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูดี
 ในหัวข้อ “ว่าด้วยเรื่อง Basic ของเค้กและคูกี้”**

3 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “ว่าด้วยเรื่อง Basic ของเค้กและคูกี้” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูอัลมอนด์ฟอเรนตินคูกี้ คูกี้สี่งาย และมาเดอริน โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 3 ธันวาคม 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Team



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS

วันไหว้บัวลอยได้ห้วง เทศกาลตงจื๊อ (冬至 - Dōngzhì)

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบขต่อเมือง
ศุกร์ที่ 12 ธันวาคม 2568
เวลา 19.00 - 20.00 น.



คุณชนภา อุปรามาณะ
MODERATOR

นางนันทนา (Nina Pan) ดร.สินธุภา ศิริพันธ์วัฒนา อ.ณิศา ศิริประสงค์


*** Nina**


Chanchana


Chanapa


Som'O


NAMTA...


Chutikan


Dong


Kanchana


ศุภาพิชญ์


Anong


Dudsadee


ราตรี


Narinrat


Po-at


บ๊อฟ


อรัญญา


panama


S


Bank





อาหารการกินSDU

1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “วันไหว้บัวลอยได้ห้วง เทศกาลตงจื๊อ (冬至 - Dōngzhì) ”

11 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “วันไหว้บัวลอยได้ห้วง เทศกาลตงจื๊อ (冬至 - Dōngzhì) ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณชนภา อุปรามาณะ (เชฟไทยไต้หวัน) และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อ.ชลธิชา ศิริประสงค์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี กับหัวข้อ “วันไหว้บัวลอยได้ห้วง เทศกาลตงจื๊อ (冬至 - Dōngzhì) ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่องของ “วันไหว้บัวลอยได้ห้วง เทศกาลตงจื๊อ (冬至 - Dōngzhì) ” ประวัติความเป็นมา การคัดเลือกวัตถุดิบ เคล็ดลับความอร่อย และวิธีการทำ ขึ้นเมื่อวันที่ 12 ธันวาคม 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU

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



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



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

13 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ บริษัท ไมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด จัดอบรม Healthy Creations Workshop เมนู "ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ เป็นวิทยากร และ คุณอภิวรรณ พักน่วม และ คุณนลินรัตน์ รอดพยุง เป็นผู้ช่วยวิทยากร อบรมถ่ายทอดความรู้ตั้งแต่วิธีการใช้อุปกรณ์ครัว การประกอบอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ ในการปรุงเมนู ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอดญี่ปุ่น เพื่อสร้างแรงบันดาลใจในการดูแลสุขภาพที่เริ่มจากการเลือกรับประทานอาหาร การอบรมในครั้งนี้มีกลุ่มนักวิ่งจาก บริษัท ไมซ์ แอนด์ คอมมูนิเคชั่น จำกัด เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 ธันวาคม 2568 ณ ห้อง 10205 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูสูตร
 ในหัวข้อ “มาลองทำเบเกอรี่ง่าย ๆ กันเถอะ”**

17 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “มาลองทำเบเกอรี่ง่าย ๆ กันเถอะ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อศพงษ์ อุประวรรณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู BREAD PUDDING , CREPE SUZETTE และ CREPE CAKE โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 17 ธันวาคม 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

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



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

17 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดกิจกรรม Zip & Walk Suan Dusit University ให้กับผู้แทนนักศึกษา จากคณะ/โรงเรียน วิทยาเขต และศูนย์การศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยจัดกิจกรรมแรก Workshop “ร้อยมาลัยจากกลีบดอกรัก” ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สายบังอร ปานพรม อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทั้งนี้พวงมาลัยที่นักศึกษาได้ลงมือปฏิบัติได้นำไปสักการะศาลหลวงปู่ชัยมงคล และกิจกรรมที่สอง Workshop “การแต่งหน้าคัพเค้กในธีมคริสต์มาส” ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมนาน ชื่นฉ่ำ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ กิจกรรมดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของการประชุม Retreat ประจำปี 2568 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2568 ณ อาคารยาวภา และ Dusit Bistro & Co-Working Space มหาวิทยาลัยสวนดุสิต























ขอบคุณภาพข่าวจาก : คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

บุคลากรโรงเรียนการเรือนร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสิน การประกวดพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ: ในงานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 19

18 ธันวาคม 2568

อาจารย์จารึก ศรีอรุณ รองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ/อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสิน การประกวดการแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับนักเรียนมัธยมศึกษา ในหัวข้อ Food for Well-being: การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อสุขภาพ: ลดเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) เนื่องในงานเกษตรแฟร์นนทรีอีสาน ครั้งที่ 19 ประจำปี พ.ศ.2568 ทั้งนี้ มีอาจารย์ ทัศนเทพ อังกรภินันท์ และคุณธีรวรรณ ศรีทอง ผู้เชี่ยวชาญจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เข้าร่วมกิจกรรม การดำเนินการเป็น ไปตามความร่วมมือด้านวิชาการระหว่างโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 ธันวาคม 2568 ณ หอประชุมวิโรจน์พิทักษ์ (อาคาร 14) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

-  * Nina
-  Chanchana
-  นเรศ
-  * SP
-  * Au
-  Tiffy
-  Dudsadee
-  T.
-  NP
Narin
-  * KANOK...
-  Zack
-  Thitiwo...
-  Onanong
-  Anong
-  POM
-  Saowalak
-  Sawitree
-  Thippika
-  ศุภาพิชญ์
-  Sky

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “อยากหวานแบบมีเสน่ห์ ต้องลิ้มรสด้วยสาโทข้าวเหนียวดำลิ้มผิวผสมกล้วยน้ำว้า”

19 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “อยากหวานแบบมีเสน่ห์ ต้องลิ้มรสด้วยสาโทข้าวเหนียวดำลิ้มผิวผสมกล้วยน้ำว้า” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อ.นเรศ บางศิริ อาจารย์สาขาเทคโนโลยีอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาขอนแก่น และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา รศ.ดร.สุวรรณา พิษขัยมงคลคีติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และ อ.กศพร ธีรวงศ์กาญจนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน กับหัวข้อ “อยากหวานแบบมีเสน่ห์ ต้องลิ้มรสด้วยสาโทข้าวเหนียวดำลิ้มผิวผสมกล้วยน้ำว้า” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่ององ “อยากหวานแบบมีเสน่ห์ ต้องลิ้มรสด้วยสาโทข้าวเหนียวดำลิ้มผิวผสมกล้วยน้ำว้า” การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการหมัก และ วิธีการเก็บรักษา ขึ้นเมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายในและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
 “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 1)**

20 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ และเปิดการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2 นอกจากนี้ ยังได้รับเกียรติจาก คุณวรรณรัตน์ เป็ยนเปี่ยมสิน และ ผศ. ดร.ภริมา จินาสถิตย์กุล เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “อาหารกับการพัฒนาเด็กวัยเรียน” รวมถึง ดร.พิสสนันท์ แย้มจ๋าโพธิ์ และ คุณนงลักษณ์ บุญทองสุข เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดบริการอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ” กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 ธันวาคม 2568 เวลา 09.00-17.00 น. ณ ห้องประชุม กหลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

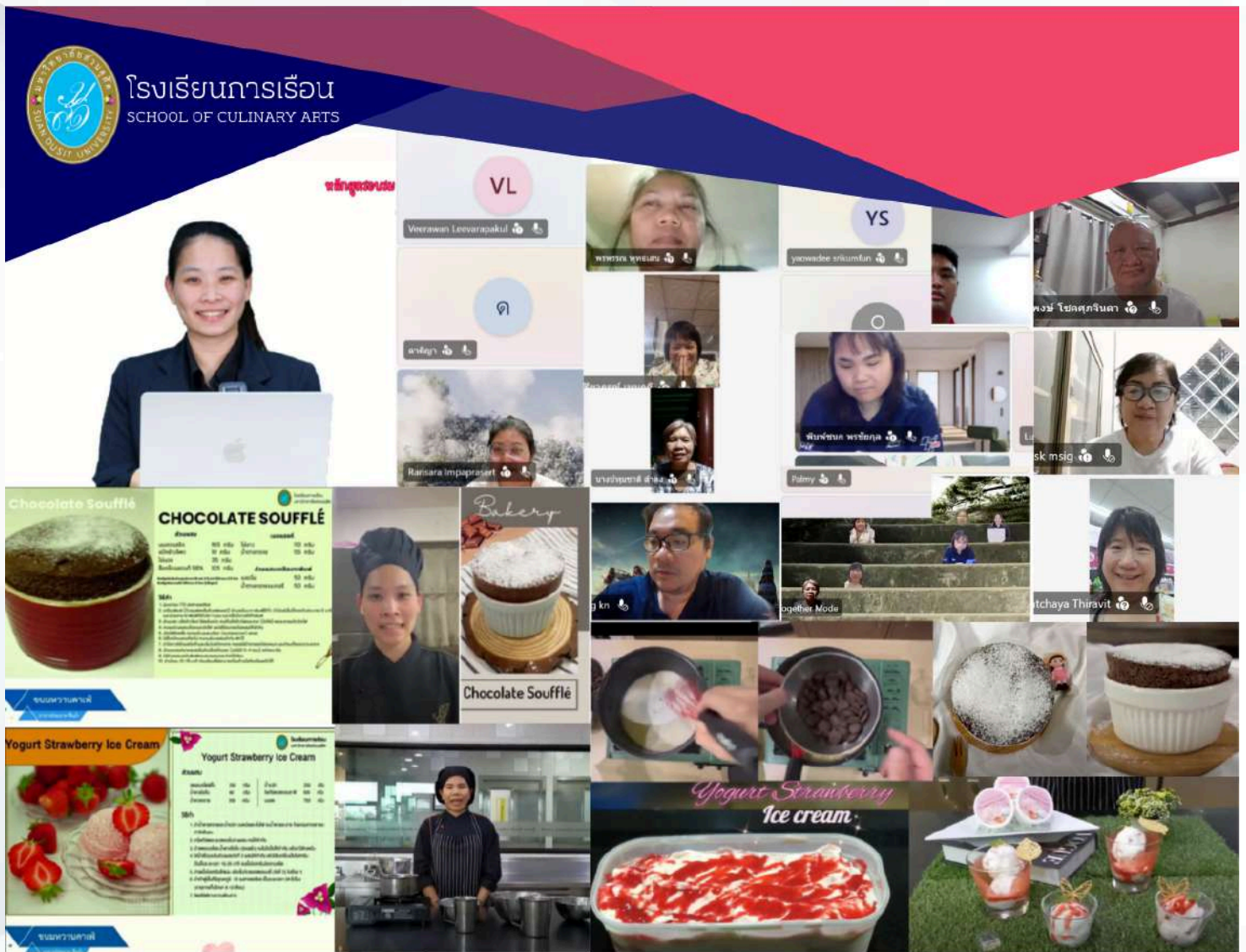


**โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree)
“หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 2)**

21 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก คุณกฤษณ์ชัย ไชยสมบูรณ์ หัวหน้างานโภชนาการและสวัสดิการร้านค้าโรงเรียนเซนต์คาเบรียล และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนเซนต์คาเบรียล” นอกจากนี้ ยังได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.รุ่งนภา ป้องเกียรติชัย ผู้ช่วยคณบดีด้านการจัดการเรียนการสอนและพัฒนาหลักสูตร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ความรู้โภชนาการเด็ก” กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2568 เวลา 09.00 - 17.00 น. ณ ห้องประชุมกาหลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิต เพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูสูตร ในหัวข้อ “ขนมหวานกาแฟ”

24 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “ขนมหวานกาแฟ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมนาก ซีนฉ่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู ช็อกโกแลตซูฟเฟ่ และโยเกิร์ตสตรอเบอร์รี่ไอศกรีม โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะและสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 24 ธันวาคม 2568 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำเสนอผลงานนวัตกรรมและเทคโนโลยี ด้านสุขภาวะอาหาร สนับสนุนการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีสู่มาตรฐานสากล

25 ธันวาคม 2568

ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณาบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พร้อมคณะทำงาน ร่วมนำเสนอผลงานในหัวข้อ “นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขภาวะอาหารในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี” ในการประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อผลักดันข้อเสนอแนะเชิงนโยบายสาธารณะด้านการจัดการอาหารริมบาทวิถี เพื่อส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและขยายผลอาหารริมบาทวิถีเพื่อสุขภาพเข้าสู่ภารกิจของหน่วยงานในพื้นที่ทั่วประเทศ การประชุมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก นายแพทย์ณรงค์ วัชรสีมา รองอธิบดีกรมอนามัย และ คุณกัญญาพัชญ์ จุลสูง ผู้อำนวยการสำนักสุขภาวะอาหารและน้ำ ให้เกียรติเป็นประธานในพิธีเปิดการประชุม พร้อมด้วย อาจารย์สุชาติ สุนทรเจริญ รองผู้อำนวยการสำนักสุขภาวะอาหารและน้ำ นำเสนอผลการขับเคลื่อนโครงการขับเคลื่อนและขยายผลอาหารริมบาทวิถีเพื่อสุขภาพเข้าสู่ภารกิจของหน่วยงานในพื้นที่ทั่วประเทศ ภายในงานมีการจัดนิทรรศการ “อาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สู่ World Class Street Food” ซึ่งประกอบด้วยชุดองค์ความรู้ที่หลากหลาย ชุดความรู้ด้านการเงินจากธนาคารออมสิน มาตรฐานสุขภาวะอาหาร SAN & SAN Plus นวัตกรรมและเทคโนโลยีด้านสุขภาวะอาหารและโภชนาการ การประชุมเชิงปฏิบัติการดังกล่าวจัดโดย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เมื่อวันที่ 25 ธันวาคม พ.ศ. 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตา ชั้น 5 โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ท จังหวัดปทุมธานี

- | | | | |
|---------|------------|----------|-----------|
| | | | |
| Nina | Chanchana | Purita | JoY |
| | | | |
| Tiffany | Dudsadee | Thitima | Boonya... |
| | | | |
| Au | Thitiwo... | Anong | ศุภาพิชญ์ |
| | | | |
| Dong | Kanjanat | Sawitree | Sorat |

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ร้อน-เย็นเป็นยา เก๋าสพาเข้าใจ” (ในมุมมองแพทย์แผนไทยและนักวิทยาศาสตร์อาหาร)

26 ธันวาคม 2568

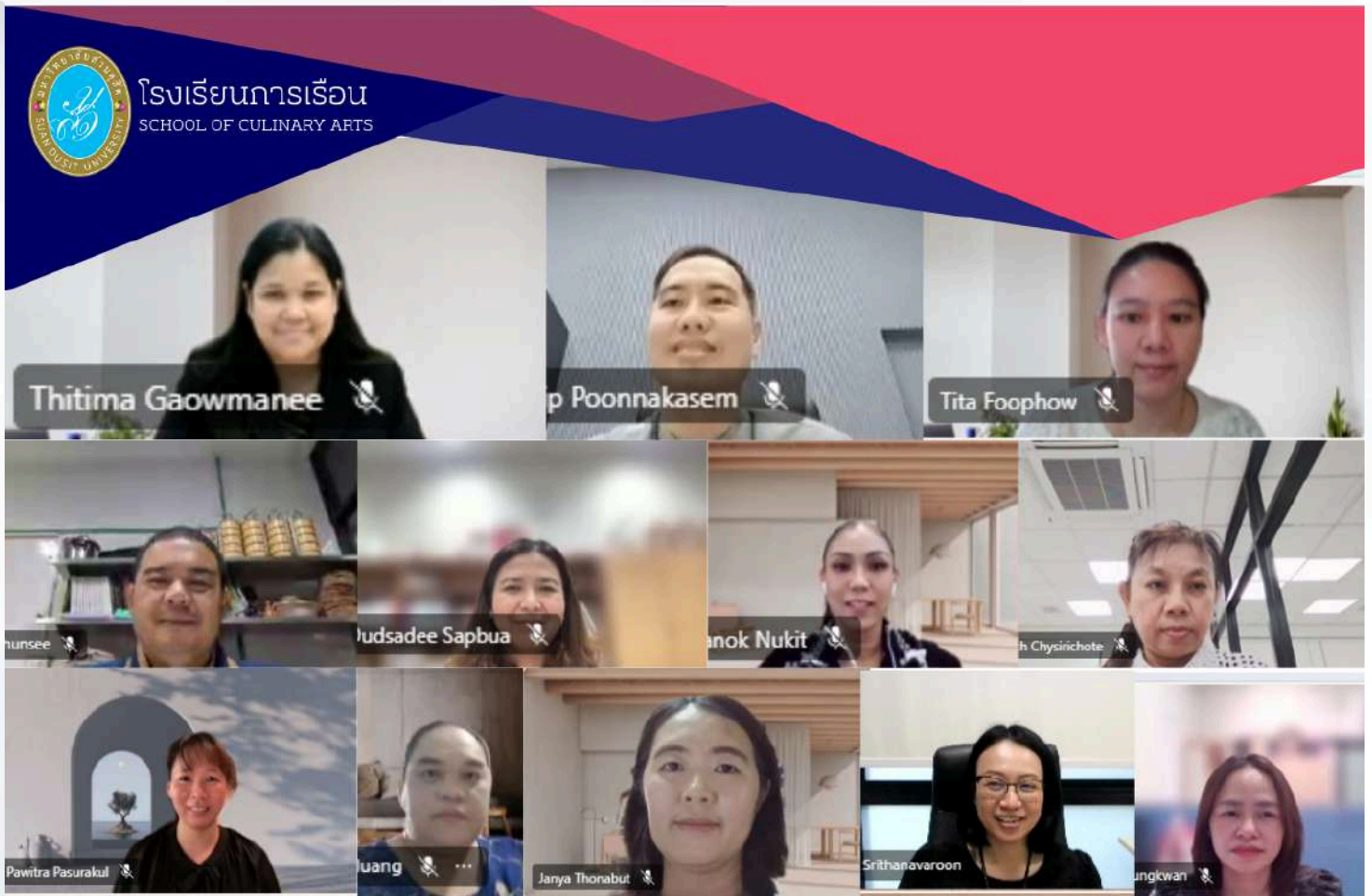
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “ร้อน-เย็นเป็นยา เก๋าสพาเข้าใจ” (ในมุมมองแพทย์แผนไทยและนักวิทยาศาสตร์อาหาร) โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร อาจารย์ภูริตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อ.นันทพร รุจิวงษ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน กับหัวข้อ “ร้อน-เย็นเป็นยา เก๋าสพาเข้าใจ” (ในมุมมองแพทย์แผนไทยและนักวิทยาศาสตร์อาหาร) ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ว่าด้วยเรื่อง “ร้อน-เย็นเป็นยา เก๋าสพาเข้าใจ”(ในมุมมองแพทย์แผนไทยและนักวิทยาศาสตร์อาหาร) ความเป็นมา ภูมิปัญญาศาสตร์แพทย์แผนไทย และ นักวิทยาศาสตร์อาหาร เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม 2568 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี

4 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร ได้ประชุมร่วมกับอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี เพื่อรับฟังผลงานวิจัยด้านอาหารและทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นจากงานวิจัย พร้อมให้ข้อเสนอแนะ และเป็นกำลังใจแก่อาจารย์ทุกท่านในการพัฒนางานวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2568 เวลา 15:00-17:00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมทบทวนและวางแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 สอดคล้องกับ Key Results 2569-2571

8 ธันวาคม 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมการจัดทำแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยมี อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานในการประชุม การประชุมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทบทวนและวางแผนการดำเนินงานโครงการให้สอดคล้องกับ Key Results ประจำปี 2569-2571 พร้อมทั้งเป็นเวทีแลกเปลี่ยนแนวทางการดำเนินงานร่วมกันระหว่างประธานหลักสูตร คณาจารย์ และ บุคลากรที่เกี่ยวข้อง ทั้งบุคลากรที่ปฏิบัติงานในกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และ ศูนย์การศึกษาลำปาง เพื่อให้การขับเคลื่อนภารกิจของโรงเรียนการเรือนเป็นไปตาม OKRs ของมหาวิทยาลัย สวนดุสิต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 ธันวาคม 2568 เวลา 10.00-11.30 น. ผ่านระบบ Microsoft Teams



**โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดแสดงผลงานนิทรรศการสวนดุสิตนิทรรศน์
แนวคิดและแผนงานสำคัญสู่ความเป็นเลิศขององค์กร พ.ศ. 2568 ในการประชุม Retreat ประจำปี 2568**

17 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และการวางแผน ได้นำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานประจำปี พ.ศ. 2568 ต่อคณะกรรมการสภามหาวิทยาลัย ในการจัดนิทรรศการสวนดุสิตนิทรรศน์ แนวคิดและแผนงานสำคัญ สู่ความเป็นเลิศขององค์กร พ.ศ. 2568 พร้อมตอบข้อซักถามและรับฟังข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการประชุม Retreat ประจำปี 2568 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 ธันวาคม 2568 ณ หอประชุมรัตตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์อาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 9/2568

19 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี มีวาระ:
แจ้งเพื่อทราบ เรื่อง การนำเสนอผลผลิตงานที่พัฒนาขึ้นจากงานวิจัย มีวาระสืบเนื่อง เรื่อง ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินการด้านวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2568 เวลา 09:00-09:30 น. ณ ห้อง Online Learning 08 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ชั้น 1 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ผ่านระบบออนไลน์ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ครั้งที่ 11/2568

19 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายงานผลการดำเนินงานประชาสัมพันธ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดโครงการศึกษาดูงานด้านความปลอดภัยอาหารและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร เพื่อพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนสู่การเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพตามอัตลักษณ์สวนดุสิต การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ หน่วยงาน Excellent center ภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และได้รับมอบกระเช้าของขวัญปีใหม่ให้แก่ประธานการประชุม เนื่องในวาระโอกาสส่งท้ายปีเก่า ต้อนรับปีใหม่ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2568 เวลา 11.30-12.00 น. ณ ห้อง Online Learning 08 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ชั้น 1 อาคาร 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Power of Management

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



โรงเรียนการเรือน
SCHOOL OF CULINARY ARTS



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

22 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การประชาสัมพันธ์การรับนักศึกษาปีการศึกษา 2569 และเตรียมความพร้อมในการจัดการเรียนการสอนให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2568 เวลา 09.00-09.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



**โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัล “หงส์ทอง”
ซึ่งเป็นรางวัลที่สะท้อนถึงความมุ่งมั่นและการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพในการขับเคลื่อน
เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต**

25 ธันวาคม 2568

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



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

29 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การพิจารณารายชื่อผู้สมัครที่มีสิทธิ์เข้ารับการสอบสัมภาษณ์ ตลอดจนการกำหนดวัน เวลา สถานที่จัดสอบสัมภาษณ์ และแต่งตั้งคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 ธันวาคม 2568 เวลา 10.00-11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 12/2568

29 ธันวาคม 2568

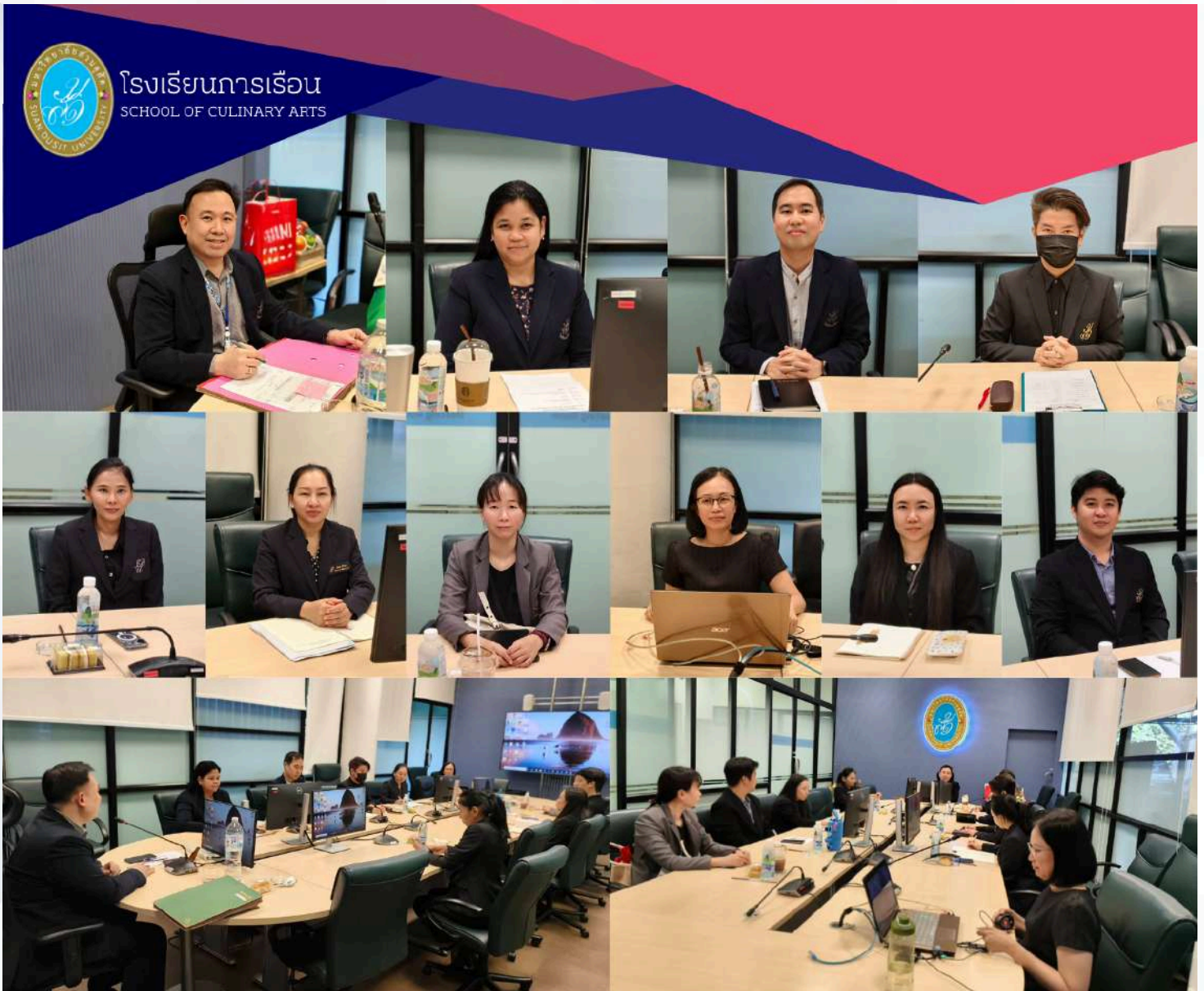
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2568 ประจำเดือน ธันวาคม 2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ กำหนดการรับสมัครและสัมภาษณ์นักศึกษา หลักสูตรฯ ภาคปกตินอกเวลาราชการ ช่องทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ และรายงานหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ.2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 ธันวาคม 2568 เวลา 11.00-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร กรุงเทพมหานคร และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 12/2568

29 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานความก้าวหน้าการรับสมัครเข้าศึกษาต่อผ่านระบบ TCAS และรายงานการติดตามงานด้านวิชาการ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และกิจการนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 ธันวาคม 2568 เวลา 13.00-13.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร กรุงเทพมหานคร และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมิน ผลการปฏิบัติราชการ/งานประจำปีงบประมาณ 2569

29 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม คณะกรรมการกลั่นกรองผลการประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งาน ประจำปีงบประมาณ 2569 โดยมีวาระที่สำคัญ คือ พิจารณาตรวจสอบ และสรุปผลการประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานมหาวิทยาลัย และลูกจ้างมหาวิทยาลัย สังกัดโรงเรียนการเรือน ประจำปีงบประมาณ 2569 รอบที่ 1 (1 กรกฎาคม 2565 - 31 ธันวาคม 2565) และเกณฑ์การประเมินผลการปฏิบัติราชการ/งานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน รอบการประเมินถัดไป จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 ธันวาคม 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 12/2568

29 ธันวาคม 2568

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 12/2568 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ แนวทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ และ การวางแผนโครงการตามแผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ 2569 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 ธันวาคม 2568 เวลา 15.00-16.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาธิตขนมไทยให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

Thai Dessert Demonstration for Students from La-or Uthit Demonstration School



1 December 2025

วันที่ 1 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมสาธิตการทำขนมไทย ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นอนุบาลปีที่ 2 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ในกิจกรรมเรียนรู้เรื่องความเป็นไทย ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู ขนมทองเอก ณ ห้องสาธิตและบรรยาย อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 1 December 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a Thai dessert demonstration workshop for Kindergarten 2 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the "Thai Identity Learning Activity" for the Academic Year 2025. The session was conducted by the Food and Beverage Training and Special Activities Division, who provided a demonstration on the traditional Thai dessert 'Thong Ek'. The activity took place at the Demonstration and Lecture Room, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ต้อนรับคณะผู้บริหารจาก I-CATS University College, Malaysia
Welcome the Executives from I-CATS University College, Malaysia



2 December 2025

วันที่ 2 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับคณะผู้บริหารจาก I-CATS University College, Malaysia โดยมี ฝ่ายประชาสัมพันธ์บรรยายนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 2 December 2025, the International Culinary Training Center (The International School of Culinary Arts, Suan Dusit University) under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, welcomed the executive representatives from I-CATS University College, Malaysia. The Public Relations Department led the representatives on a tour of the International Culinary Training Center, located on the 6th floor of Building 12, Suan Dusit University.



ต้อนรับผู้บริหารจากเครือโรงแรม Best Western Plus
Welcome the Executives from Best Western Plus Hotels



3 December 2025

วันที่ 3 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ให้การต้อนรับ Mr. Matthew Horvat, Cluster General Manager จาก เครือโรงแรม Best Western Plus โดยมี ฝ่ายประชาสัมพันธ์ บรรยายนำเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัย สวนดุสิต

On 3 December 2025, the International Culinary Training Center (The International School of Culinary Arts, Suan Dusit University) under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, welcomed Mr. Matthew Horvat, Cluster General Manager, from Best Western Plus Hotels. The Public Relations Department led the representatives on a tour of the International Culinary Training Center, located on the 6th floor of Building 12, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute



13 December 2025

วันที่ 13 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จัทรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู น้ำพริกกะปิ น้ำพริกขี้เหล็ก และ หลนเต้าเจี้ยว ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 13 December 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University provided Thai Culinary classes for students from Chitralada Technology Institute. The theoretical session was led by Assistant Professor Chatchanok Boonchai, who provided theoretical instruction and practical demonstrations for the following dishes: Shrimp Paste Chili Dip (Nam-Prik-Ka-Pi), Chilli Dip with Sweet Pork and Crispy Catfish (Nam Prik Long Rua), and Fermented Soy Bean Dip (Lon-Tao-Jiow), served with vegetables. The class took place in Laboratory Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



World City Links
International Partnerships

Great to host Thai celebrity Masterchef winner, Chef Jay from our partner university in Bangkok, Suan Dusit, along with the Dean of the school of culinary arts. Chef Jay gave a masterclass of Thai Cuisine to level 3 students at Milton Keynes College, Activate Learning Reading and Bedford College, Corby. Students loved it, and as per Turing bids sustainable education partnerships achieved.



โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 2/2569
การขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร



Academic Cooperation and Promotion Project 2/2026 : Expansion of Educational Cooperation in the United Kingdom

6-14 December 2025

วันที่ 6 - 14 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปสหราชอาณาจักร เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขยายเครือข่ายความร่วมมือด้านการอาหารของโรงเรียนการเรือนในระดับนานาชาติ ร่วมกับ World City Links ภายใต้โครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือ 2/2569 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร) โดยจัดกิจกรรมสาธิต และสอนอาหารไทยให้กับนักเรียนด้านอาหาร ณ วิทยาลัยต่าง ๆ ในเมนู ต้มข่าไก่ ลาบหมู และผัดไทย นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และนางสาวปิยนันท์ ชดช้อย ซึ่งได้รับการตอบรับอย่างดียิ่ง โดยคาดว่าในปี พ.ศ. 2569 จะสามารถสร้างความเข้มแข็งในเครือข่ายความร่วมมือกับ WCL รวมทั้งขยายกลุ่มผู้อบรมอาหารไทยจากสหราชอาณาจักรได้อย่างต่อเนื่อง

On 6 - 14 December 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University traveled to the United Kingdom to strengthen and expand its international culinary networks. This mission was conducted in collaboration with World City Links (WCL) under the "Relationship Enhancement and Cooperation Expansion Project 2/2026 (Educational Cooperation Expansion in the UK)." The delegation organized Thai culinary demonstrations and workshops for local culinary students at various colleges. The featured authentic Thai dishes included: Tom Kha Gai (Chicken in Coconut Soup) Laab Moo (Spicy Minced Pork Salad) and Pad Thai (Stir-fried Rice Noodles). The delegation was led by Assistant Professor Acting Sub Lt. Dr. Thanapat Saengrueang, Chef Jaruek Sriaroon, and Ms. Piyane Chodchoi. The activities received an overwhelmingly positive response. Looking ahead to 2026, the university expects to further solidify its partnership with WCL and continuously expand its reach to culinary trainees and enthusiasts within the United Kingdom.



**โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 2/2569
การขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร**



Academic Cooperation and Promotion Project 2/2026 : Expansion of Educational Cooperation in the United Kingdom

8 December 2025

วันที่ 8 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปสหราชอาณาจักร เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขยายเครือข่ายความร่วมมือด้านอาหารของโรงเรียนการเรือนในระดับนานาชาติ ร่วมกับ World City Links ภายใต้โครงการ ส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือ 2/2569 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร) โดยจัดกิจกรรมสาธิตและสอนอาหารไทยให้กับนักเรียนด้านอาหาร ณ Milton Keynes college ในเมนู ต้มข่าไก่ สาบหมู และผัดไทย โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ซึ่งเมนูและการสาธิตดังกล่าวได้รับความชื่นชมและการตอบรับเป็นอย่างดีจากนักเรียนและอาจารย์ของวิทยาลัย ทั้งยังให้การต้อนรับคณะเยี่ยมชมด้วยมืออาหารสำหรับช่วงคริสต์มาส ซึ่งจัดทำโดยอาจารย์และนักเรียนของวิทยาลัย ณ ห้องอาหาร Milton Keynes Collage โดยวิทยาลัยดังกล่าวมีแผนความร่วมมืออย่างต่อเนื่องในการส่งนักเรียนมาอบรม ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ภายความร่วมมือกับ WCL

On 8 December 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University traveled to the United Kingdom to strengthen and expand its international culinary networks. This mission was conducted in collaboration with World City Links (WCL) under the "Relationship Enhancement and Cooperation Expansion Project 2/2026 (Educational Cooperation Expansion in the UK)." On that day, we conducted Thai culinary demonstration and workshop for culinary students at Milton Keynes College, the session was led by Chef Jaruek Sriaroon and Assistant Professor Acting Sub Lt. Dr. Thanapat Saengrungrueang, in the featured dishes were Tom Kha Gai (Chicken in Coconut Soup) Laab Moo (Spicy Minced Pork Salad) and Pad Thai (Stir-fried Rice Noodles). Both the recipes and the demonstration were highly acclaimed and received an excellent response from the students and faculty members. In addition, the host college extended a warm welcome to the visiting delegation by serving a special Christmas meal, prepared by the instructors and students of Milton Keynes College at the college's restaurant. Furthermore, the college has a plan for ongoing cooperation to send students for training at the Suan Dusit International Culinary Training Center, in partnership with WCL.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



**โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 2/2569
การขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร**



Academic Cooperation and Promotion Project 2/2026 : Expansion of Educational Cooperation in the United Kingdom

10 December 2025

วันที่ 10 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปสหราชอาณาจักร เพื่อสร้างความเข้มแข็งและขยายเครือข่ายความร่วมมือด้านการศึกษาของโรงเรียนการเรือนในระดับนานาชาติ ร่วมกับ World City Links ภายใต้โครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือ 2/2569 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร) โดยจัดกิจกรรมสาธิต และสอนอาหารไทยให้กับนักเรียนด้านอาหาร ณ Guildford College - Activate Learning ในเมนู ต้มข่าไก่ สลัดหมู และผัดไทย โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ซึ่งเมนูและการสาธิตดังกล่าวได้รับความชื่นชมและการตอบรับเป็นอย่างดีจากนักเรียนและอาจารย์ของวิทยาลัย โดยวิทยาลัยดังกล่าวมีแผนความร่วมมืออย่างต่อเนื่องในการส่งนักเรียนมาอบรม ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ภายใต้ความร่วมมือกับ WCL

On 10 December 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University traveled to the United Kingdom to strengthen and expand its international culinary networks. This mission was conducted in collaboration with World City Links (WCL) under the "Relationship Enhancement and Cooperation Expansion Project 2/2026 (Educational Cooperation Expansion in the UK)." On that day, we conducted Thai culinary demonstration and workshop for culinary students at Guildford College - Activate Learning, the session was led by Chef Jaruek Sriaroon and Assistant Professor Acting Sub Lt. Dr. Thanapat Saengrueang, in the featured dishes were Tom Kha Gai (Chicken in Coconut Soup) Laab Moo (Spicy Minced Pork Salad) and Pad Thai (Stir-fried Rice Noodles). Both the recipes and the demonstration were highly acclaimed and received an excellent response from the students and faculty members. Furthermore, the college has a plan for ongoing cooperation to send students for training at the Suan Dusit International Culinary Training Center, in partnership with WCL.



**โครงการความร่วมมือและส่งเสริมทางวิชาการ 2/2569
การขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร**



Academic Cooperation and Promotion Project 2/2026 : Expansion of Educational Cooperation in the United Kingdom

11 December 2025

วันที่ 11 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เดินทางไปสหราชอาณาจักร เพื่อสร้างความเข้มแข็ง และขยายเครือข่ายความร่วมมือด้านการศึกษาของโรงเรียนการเรือนในระดับนานาชาติ ร่วมกับ World City Links ภายใต้โครงการส่งเสริมความสัมพันธ์และขยายความร่วมมือ 2/2569 (ขยายความร่วมมือด้านการศึกษา ณ สหราชอาณาจักร) โดยจัดกิจกรรมสาธิต และสอนอาหารไทยให้กับนักเรียนด้านอาหาร ณ Tresham College Corby ในเมนู ต้มข่าไก่ ลาบหมู และผัดไทย โดย อาจารย์จารึก ศรีอรุณ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง ซึ่งเมนูและการสาธิตดังกล่าวได้รับความชื่นชอบและการตอบรับเป็นอย่างดีจากนักเรียนและอาจารย์ของวิทยาลัย โดยจากการดำเนินงานในการเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารไทย วิทยาลัยดังกล่าวมีแผนการดำเนินงานที่จะส่งนักเรียนมาอบรมอาหารไทย ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภายใต้ความร่วมมือกับ WCL ในอนาคต

On 11 December 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University traveled to the United Kingdom to strengthen and expand its international culinary networks. This mission was conducted in collaboration with World City Links (WCL) under the "Relationship Enhancement and Cooperation Expansion Project 2/2026 (Educational Cooperation Expansion in the UK)." On that day, we conducted Thai culinary demonstration and workshop for culinary students at Tresham College Corby, the session was led by Chef Jaruek Sriaroon and Assistant Professor Acting Sub Lt. Dr. Thanapat Saengrungrueang, in the featured dishes were Tom Kha Gai (Chicken in Coconut Soup) Laab Moo (Spicy Minced Pork Salad) and Pad Thai (Stir-fried Rice Noodles). Both the recipes and the demonstration were highly acclaimed and received an excellent response from the students and faculty members. As part of the initiative to disseminate Thai food culture, the college has an operational plan to send students to train in Thai cuisine at Suan Dusit International Culinary Training Center, under future collaboration with WCL.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดอบรมขนมไทยให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง

Providing Thai Desserts Training Session for the Metropolitan Electricity Authority Employees.



20 December 2025

วันที่ 20 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมขนมไทย ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวเหนียวมูน หน้าสังขยา หน้าปลาแห้ง หน้ากุ้ง และขนมเปียกปูนใบเตย ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On December 20, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a Thai dessert training session for employees of the Metropolitan Electricity Authority. The session was led by Lecturer Nuanpen Thammasa, who provided theoretical instruction and practical demonstrations for the following dishes: Coconut Milk Flavored Sticky Rice with Thai Egg Custard, Dried Fish with Sugar, Prawn and Coconut Topping, and Pandanus Pudding in Coconut Cream. The workshop was held at the ICS 42 food laboratories, 4th floor of the International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute



20 December 2025

วันที่ 20 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ผัดเปรี้ยวหวาน กะเพราหมู และผัดวุ้นปลาตุ๋น ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On December 20, 2025, the International Culinary Training Center, School of Home Economics, Suan Dusit University, organized teaching and learning activities for students from Chitralada Institute of Technology in the course Thai Culinary Arts. Assistant Professor Jarunee Witat served as the lecturer, providing theoretical instruction and practical demonstrations. The menus included stir-fried chicken with cashew nuts, sweet and sour stir-fry, stir-fried holy basil pork, and spicy stir-fried catfish. The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้อนรับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการเยี่ยมชมในรายวิชารายวิชาการจัดการครัวในธุรกิจโรงแรม
Welcome School of Tourism and Hospitality Management for a Study Visit in the Course
“Kitchen Management in the Hotel Business”



26 December 2025

วันที่ 26 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ต้อนรับคณาจารย์ และนักศึกษาชั้นปีที่ 2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาธุรกิจการโรงแรม โรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 66 คน เข้าเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ในรายวิชาการจัดการครัวในธุรกิจโรงแรม เพื่อส่งเสริมและพัฒนางานองค์ความรู้ ตลอดจนการพัฒนาคิดสร้างสรรค์ โดยมี คุณทวีศักดิ์ หันตุลา และ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ เป็นผู้บรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษา ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On December 26, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, welcomed lecturers and 66 second-year students from the Bachelor of Arts in Hotel Business, School of Tourism and Hospitality Management, Suan Dusit University, on a study visit to the International Culinary Training Center as part of the course Kitchen Management in the Hotel Business. The visit aimed to enhance knowledge, professional understanding, and creative thinking in kitchen management. The session was led by Mr. Taweesak Hantula, together with the Public Relations division, at the International Culinary Training Center, Building 12, 6th Floor, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติรับการตรวจสอบความพร้อมและความเหมาะสม
ในการเป็นผู้ดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42



Readiness Inspection of ICS Laboratory 42 for National Skill Standard Testing Center Certification.

26 December 2025

วันที่ 26 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้การต้อนรับ คณะทำงานและเจ้าหน้าที่ จากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 13 กรุงเทพมหานคร ในการตรวจสอบความพร้อมและความเหมาะสม เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต ให้ห้องปฏิบัติการ ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นศูนย์ทดสอบภาคปฏิบัติ ในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 ในกลุ่มสาขาอาชีพท่องเที่ยว กีฬาและการจัดนิทรรศการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 และระดับ 2 ณ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On December 26, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, welcomed the working group and officials from the Bangkok Skill Development Institute 13. The visit was conducted to inspect the readiness and suitability of Laboratory Room ICS42, located in the International Culinary School Building, as part of the application process to become an authorized National Skill Standard Testing Center. The certification pertains to the Thai Chef (Level 1 and Level 2) qualifications within the Tourism, Sports, and MICE (Meetings, Incentives, Conventions, and Exhibitions) industry group. The inspection took place at the International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา
Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute



27 December 2025

วันที่ 27 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ทอดมัน ปูจ๋า และ ไก่ทอดกระเทียม ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On December 27, 2025, the International Culinary Training Center, School of Home Economics, Suan Dusit University, organized teaching and learning activities for students from Chitralada Institute of Technology in the course Thai Culinary Arts. Lecturer Chonticha Siriprayong provided theoretical instruction and practical demonstrations. The menus included Fried Fish Cakes, Deep-Fried Crab Meat, and Fried Chicken with Garlic. The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาลธันวาคม 2568

สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS 21

- ผลิตเบเกอรี่จำหน่ายภายใน และนอกศูนย์ ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 135,320 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการจัดเลี้ยง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 920 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 1,500 บาท
- อาหารว่างบริการนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มูลค่าประมาณ 3,470 บาท

สถานที่จำหน่าย ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

หน่วยงานภายในและหน่วยงานภายนอก ได้แก่

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



ผลงานเชิงปริมาณ

- ผลิตขนมปังชนิดจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกลือบัว ขนมปังมันฝรั่ง
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังหมูหย็อง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไก่ ขนมปังโรลทูน่า ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปูอัดมายองเนส
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง ขนมปังถั่วเหลือง ขนมปังไส้มันม่วง ขนมปังครีมฮอว์น
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อคชิพ บราวนี่ คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้ค้อนเฟล็ค
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ครีมน้ำแข็ง เค้กโรลใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กหน้านิ่มส้มชิฟฟ่อนเค้กช็อคโกแลต เค้กมะพร้าว เค้กมอคค่าฟลอร์เรนติน เค้กหน้านิ่มช็อค
- ผลิตชุดอาหารเช้า ไข่ดาว ออมเล็ต วาฟเฟิลไส้คาวและหวาน โดเกียวกไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพรมะนาว

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



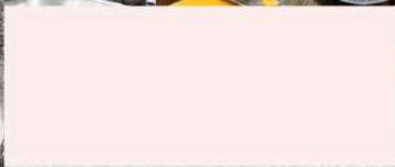
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาชีวศึกษา
โรงเรียนการเรือน

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทาง ด้านอาหารและเครื่องดื่ม

ธันวาคม 2568

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม

- สอนเด็กละออออุทิศ อนุบาล 2 เมนูขนมไทย ดาราทอง วันที่ 1 ธ.ค. 68
- จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม เมนูข้าวแกงกระทู้ไก่ทอด วันที่ 13 ธ.ค.68
- ดูแลโครงการอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมีอาชีพ(ภาคเหนือตอนล่าง) ที่วิทยาลัยเกษตรกรรมบุรีรัมย์
- ร่วมกิจกรรมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดแข่งขันพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จังหวัดสกลนคร วันที่ 18 ธ.ค. 68
- จัดอบรม ขนมไทย ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวงวันที่ 20 ธ.ค. 68

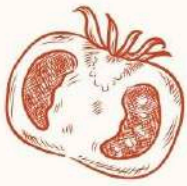


ปฏิบัติทางสอน และดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ตอนเรียน A B C D E วิชาเทคนิคการผลิตเค้กและคุกกี้
- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่1 (68) ตอนเรียน C4 ,D4 วิชา อาหารยุโรป (อาหารเช้า)
- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่1 (68) ตอนเรียน A B C D E วิชา เทคนิคการผลิตเบเกอรี่
- สอนนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ตอนเรียน A4 ,B4 , E4 ชั้นปีที่ 2 (68) วิชา งานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับอาหารไทย
- สอนนักศึกษารายวิชาการประกอบอาหารเอเชีย 2 ณ ศูนย์การศึกษาตรัง จ.ตรัง







รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ
เดือนธันวาคม 2568

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหารไทย

- ขนมน้ำเจียว ข้าวหน้าปลากระเทียมหมูแดง
ข้าวผัดหมูสับหน้าเลียบ ข้าวปลาดอลลาร์คั่วพริกเกลือ
ข้าวหมกไก่ ข้าวซอยไก่ หมี่กะทิ ข้าวคลุกกะปิ



อาหารนานาชาติ

- บิซิมบัม สปาเก็ตตี้ผัดพริกแห้งเบคอนไส้กรอก
ข้าวหน้าอบิตดังกุ้ง
มันบดซอสเกรวี่ สลัด แซนวิส



อาหารว่าง/อาหารหวาน

- ขนมต้ม กล้วยบวชชี
ขนมปังทอง ข้าวเหนียวถั่วดำ
บวชเผือก ข้าวเหนียวหน้าบวช
เปียกลูกเดือยทรงเครื่อง บัวลอยสามสี



ภาระงานเพิ่มเติม

- ผลิตอาหารกล่องให้กับผู้เรียนโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
เป็นวิทยากรและผู้ช่วยสอนโครงการ OFOS 4
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี





รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน ธันวาคม 2568

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ข้อมูล

กระแสเงินสด

ได้มา **7.39** ล้านบาท

ใช้ไป **4.16** ล้านบาท

ลูกหนี้ ประมาณ 1,395,700 บาท

เจ้าหนี้ ประมาณ 1,317,000 บาท

สินค้าคงเหลือ ประมาณ 206,237.40 บาท

ชุดปฏิบัติการอาหาร ชุดมิตเชฟ ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
14,445 บาท 121,370 บาท 70,422.40 บาท

งบประมาณโครงการ

- หลักสูตรระยะสั้นเดือนธันวาคม 2568 **งบ 85,680 บาท**
- บริการวิชาการแก่สังคม 3/2569 (ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือนธันวาคม 2568) **งบ 2,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการ 8/2569 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนธันวาคม 2568 **งบ 174,875 บาท**
- โครงการบริการวิชาการ 9/2569 (อบรมขนมไทยให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง) **งบ 22,650 บาท**

รายรับ ธันวาคม 2568

รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ค่าสมัครอบรม รายรับโครงการบริการวิชาการ แก่หน่วยงานภายนอก โครงการอื่นๆ เฉลี่ยต่อเดือนทั้งสิ้น ประมาณ **3,786,915.25 บาท**

ขายผลิตภัณฑ์
1,201,764 บาท



งานนอก
1,879,050 บาท

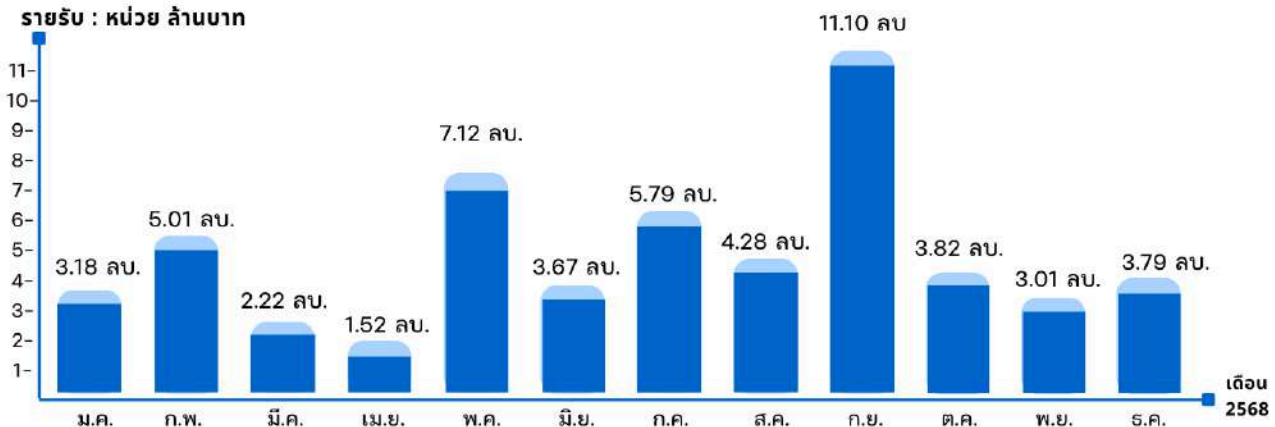
ค่าสมัครอบรม
169,700 บาท

จัดเลี้ยง
489,440 บาท

รายรับอื่นๆ
46,961.25 บาท

รายรับ เดือน มกราคม ถึง ธันวาคม 2568

รายรับ : หน่วย ล้านบาท





สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำปีเดือนธันวาคม 2568

การประชาสัมพันธ์ใน TikTok



จำนวนสื่อที่จัดทำ ประจำปีเดือนธันวาคม 2568
 สื่อข่าวสาร 25 ชิ้นงาน
 สื่อด้านการอบรม 248 ชิ้นงาน
 สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 296 ชิ้นงาน



การเผยแพร่ความรู้สู่สังคม



One Page ข่าว

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อ

www.chefschoo.dusit.ac.th

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



รายงานการปฏิบัติงาน



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนเกษม

ประจำเดือน
ธันวาคม 2568

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- ซ่อมตู้แช่สแตนด์เลส เปลี่ยนพัดลมคอยล์ร้อน
- เปลี่ยนชุดโคมไฟแสงสว่างจากหลอดเดิมเป็นแบบหลอด LED
- ล้างเครื่องปรับอากาศ
- ทำความสะอาดหัวเตาห้องปฏิบัติการ
- ซ่อมเครื่องปรับอากาศครัวอุตสาหกรรม
- เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง

อาคาร 10

- ทำผนัง WPC ทางเดินห้องประชุม
- ติดตั้งระบบไฟฟ้าทางเดินห้องประชุม
- ทำผนัง WPC ทางเดินหน้าห้อง 10205 และติดตั้งโครงผนังตัวซีเพื่อกำฝ้าเพดาน
- ล้างเครื่องปรับอากาศห้อง 10205-10206
- ติดตั้งพัดลมดูดอากาศห้องรับประทานอาหารเจ้าหน้าที่
- เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง

อาคาร 12

- เปลี่ยนพัดลมคอยล์ร้อนเครื่องปรับอากาศห้องประชาสัมพันธ์
- เปลี่ยนไส้กรองน้ำเครื่องทำน้ำแข็ง

2. ส่วนงานสนับสนุน



- จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ณ Food Street สำหรับกิจกรรมต่างๆของศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- อำนวยความสะดวกอุปกรณ์สื่อทัศนูปกรณ์ภายในพื้นที่สำหรับจัดการเรียนการสอน การอบรม และกิจกรรมต่างๆ

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



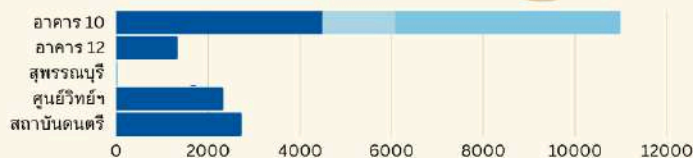
- งานออกแบบงาน ปรับปรุงห้องปฏิบัติการสำหรับงบประมาณ 2569 - 2573
- งานออกแบบห้องปฏิบัติการให้กับหน่วยงานภายนอก
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
 - มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 - มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงานรอบไตรมาส 1 ประจำปี 2569
- รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติคณะรัฐมนตรีและการรายงานผลการดำเนินงานในเว็บไซต์ E - report.energy.go.th
- รายงานการดำเนินการ 8 ขั้นตอนในรายงานการจัดการพลังงาน

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



รวมทั้งสิ้น **15,061** บาท



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-8391-3 +66(0)2244-8390
02 2445398

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนธันวาคม 2568

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

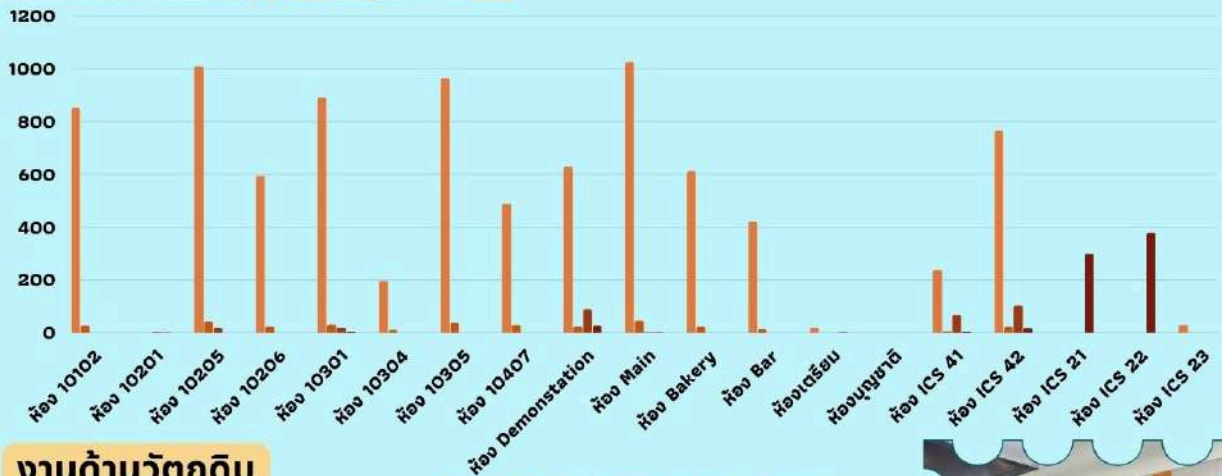
เดือนธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัด
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 26 ธันวาคม 2568 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้การต้อนรับ คณะทำงานและเจ้าหน้าที่ จากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 13 กรุงเทพมหานคร ในการตรวจสอบความพร้อมและความเหมาะสม เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต ให้ห้องปฏิบัติการ ICS42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติเป็นศูนย์ทดสอบภาคปฏิบัติ ในการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 ในกลุ่มสาขาอาชีพห้องครัว กัฬาและการจัดสรรบริการ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยระดับ 1 และระดับ 2 ณ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

● อาจารย์ ● ลูกค้า ● เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบแก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนธันวาคม

นักศึกษา จำนวน 10,061 คน
อาจารย์ จำนวน 549 คน

ลูกค้า จำนวน 466 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 971 คน

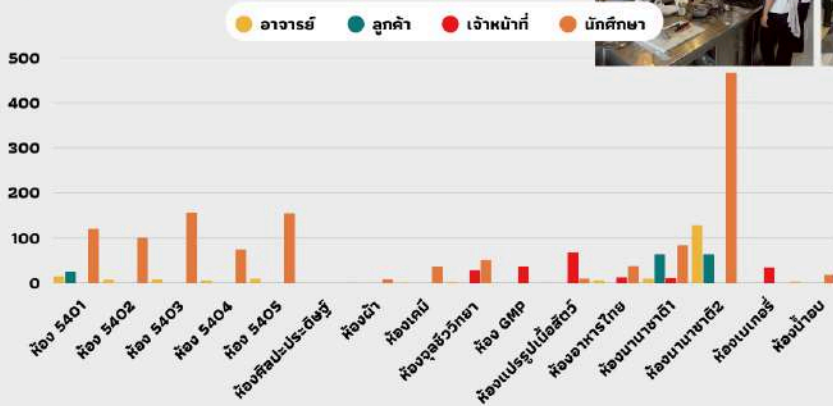




โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทย มืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) (อาหารภาคเหนือตอนล่าง)

ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์
 สาขาอาหาร เป็นภาระยกระดับทักษะคนไทย
 ให้เป็นแรงงานทักษะสูงด้วยการเสริมสร้าง
 องค์ความรู้และทักษะด้านอาหารไทย ที่จะ
 นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ ประจำ
 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 รุ่นที่ 31
 ดูแลโดยศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 3
 ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- นักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 โรงเรียนวัดไพวงษ์ ศึกษาดูงานและได้เรียนรู้การฝึกปฏิบัติจริงในการทำเบเกอรี่
- โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.2568 Master Thai Chef Program หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ “อาหารภาคเหนือตอนล่าง”
- โรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ จัดกิจกรรม iChoose Arts of Food and Flower โดยอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน โดยประสานงานและอำนวยความสะดวกในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
- ผลงานจังหวัดสุพรรณบุรี เข้าตรวจเช็คสถานีแก๊สและทดสอบระบบต่างๆ ประจำปี 2568



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนธันวาคม

นักศึกษา จำนวน 1,318 คน
 อาจารย์ จำนวน 197 คน

ลูกค้า จำนวน 153 คน
 เจ้าหน้าที่ จำนวน 220 คน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนวมล ประจำเดือน ธันวาคม 2568

อาหารتابสั่ง

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



บ้ำาราดแกง

ผัดหมูยอพริกเผา ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเส้นใหญ่
ข้าวผัดต้มยำทะเล ลาบไก่ ลาบหมู
น้ำพริกอ่อง ข้าวปลากะพงคั่วพริกเกลือ+ไข่ตุ๋น
ผัดมะเขือเปราะหมูสับ และแกงเปรอะ

ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำอาหารภาคอีสานสำหรับโครงการอาหารกลางวัน ให้แก่นักศึกษาในเมนู ลาบหมู ลาบไก่ แกงเปรอะ และต้มแซ่บกระดูกหมู
- ร่วมเป็นวิทยากรสอนอบรม OFOS สุพรรณบุรี ในวันที่ 20 ธันวาคม ในเมนู ข้าวอบสับประรด ทอหมก ผัดไทย ผัด เผ็ดปลาทู กุ้งผัดเม็ดมะม่วง
- จัดทำอาหารให้แก่กองอาคารสถานที่สำหรับ 100 ท่าน ในเมนูกะเพราหมูสับ ไก่กระเทียม และไข่ต้ม
- จัดทำอาหารให้แก่ลูกค้า 8 ท่านในเมนู คอหมูย่าง ปลาหมึกผัดไข่เค็ม ซีโครงอ่อนหมูน้ำแดง และแกงจืดลูกเงาะ



December | 2025



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

สรุปรายงานประจำเดือน

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา

ภาระหน้าที่

จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ร้านข้าวแกง
- อาหารสำเร็จรูป เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)

จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย

จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย

ตรวจสอบรายการสั่งซื้อออเดอร์ของลูกค้าให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกจำหน่าย

จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน

ลงรายการผลิตภัณฑ์ในระบบสำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

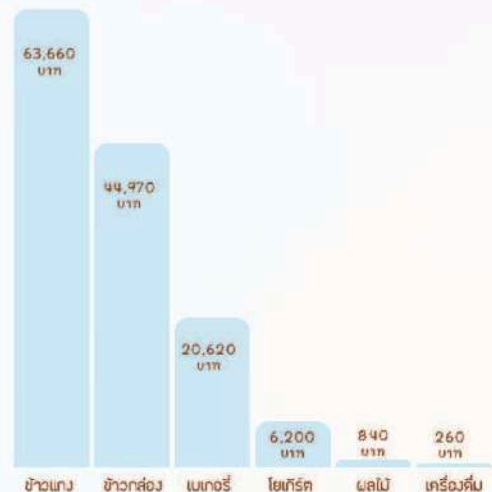
สถานที่สำหรับการจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



บุคลากร



สรุปรายได้ประจำเดือน

รวมเป็นเงิน 136,550 บาท

รายงานประจำเดือนธันวาคม 2568

ฝ่ายสำนักงาน

บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร
อัตราบุคลากรที่เพิมมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 106 คน



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



งบการจ้างบุคลากร
งบมหาวิทยาลัย 103 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 3 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย
บุคลากรจ้างเข้า - คน
บุคลากรลาออก - คน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม

เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน
และภายนอกใน (e-office)



ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากร
แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

การขยายบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับงาน ประชุม งานจัดเลี้ยง ให้กับหน่วยงานภายในและภายนอก

- งานประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานตรวจรับงานงวดที่ 2 โครงการจ้างปรับปรุงอาคาร
เรียนรวมฝึกปฏิบัติการอาหาร และกลุ่มอาคาร
ประกอบ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานต้อนรับนายกสภามหาวิทยาลัย และคณะผู้บริหาร
จากประเทศอินเดีย เยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ณ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานอาหารกลางวันกล่องสำหรับนักศึกษาพยาบาล
เยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานโครงการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ในการเข้าสู่
ตำแหน่งทางวิชาการ
- งานงานประชุมผู้อำนวยการกอง
- งานตรวจรับงานงวดสุดท้าย (อาคารแคววที่ยงธรรม)
- งานสัมมนาการปฏิบัติการสอนในสถานศึกษา ภาคเรียน
ที่ 2 ปีการศึกษา 2568
- งานโครงการ "การขยายผลเครือข่ายอุดมศึกษาเมื่อ
การพัฒนาศักยภาพคนพิการเพื่อการประกอบอาชีพ
ผ่านโมเดลการฝึกอบรม ฝึกงานคนพิการ



จำหน่ายอาหาร
ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



พนักงานขับรถยนต์ส่งอาหาร
หน่วยงานภายในและภายนอก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่
และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



เจ้าหน้าที่ประจำร้านไข่เจียว
Food Street



ยอดขาย Food Street
รวม 267,640 บาท



งานฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน ธันวาคม 2568



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ต้อนรับ นายถนอม อินทรกำเนิด นายกสภามหาวิทยาลัย และคณะผู้บริหาร จากประเทศอินเดีย

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี นำโดย
ดร.วราณี เวสสุรินทร์ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขต
สุพรรณบุรี พร้อมคณะผู้บริหาร และบุคลากรฯ
ร่วมให้การต้อนรับ นายถนอม อินทรกำเนิด นายกสภา
มหาวิทยาลัย และคณะผู้บริหารจากประเทศอินเดีย
ในการเข้าเยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี อาทิ
ศูนย์การเรียนรู้ระบบให้โดยใช้เทคโนโลยีเป็นสื่อ
(SDU Library :Suphanburi), ห้องปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ ชั้น 4 อาคารเวทเทียร์ธรรม, โรงเรียนสาธิต
ละอออุทิศ สุพรรณบุรี, โครงการปฏิบัติการอาหาร
แปรรูป, ศูนย์การเรียนรู้วิทยาการอาหาร MORE
CHEESE และโครงการหอมขจรฟาร์ม ในวันพฤหัสบดี
ที่ 4 ธันวาคม 2568 เวลา 16.00-17.00 น.
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2568

ประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2568

ตรวจรับงานงวดที่ 2 โครงการจ้างปรับปรุงอาคารเรียนรวมฝึก
ปฏิบัติการอาหาร และกลุ่มอาคารประกอบ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 4 ธันวาคม พ.ศ. 2568



ต้อนรับนายกสภามหาวิทยาลัย และคณะผู้บริหารจากประเทศอินเดีย
เยี่ยมชมและศึกษาดูงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2568

บริการอาหารมื้อกลางวันสำหรับนักศึกษาพยาบาลมหาวิทยาลัย
สวนดุสิต เยี่ยมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี



วันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2568

งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 15-16 ธันวาคม พ.ศ. 2568

โครงการส่งเสริมศักยภาพการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ
ประจำปี 2569



วันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2568

สัมมนาการปฏิบัติการสอนในสถานศึกษา ภาคเรียนที่ 2 ปีการ
ศึกษา 2568

วันที่ 26 ธันวาคม พ.ศ. 2568

โครงการการขยายผลเครือข่ายอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาศักยภาพคน
พิการ เพื่อการประกอบอาชีพผ่านโมเดลการฝึกอบรมฝึกงานคนพิการ



วันที่ 27 ธันวาคม พ.ศ. 2568

โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef
Program) (ภาคเหนือตอนล่าง)

วันจันทร์ - วันศุกร์ ธันวาคม พ.ศ. 2568



บริการจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปให้แก่นักเรียน และผู้ปกครอง
โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ณ อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน ธันวาคม 2568

ถ่ายทอดความรู้ในการผลิต ไส้กรอกซีสและไส้กรอกเยอรมัน

ถ่ายทอดความรู้ในการผลิตไส้กรอกซีสและไส้กรอกเยอรมันให้แก่ศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ในรายวิชาอาหารครัวเย็นสมัยใหม่และแอสปิก ในวันศุกร์ที่ 26 ธันวาคม 2568 ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปเนื้อสัตว์ อาคารปราโมทย์ 2 ชั้น 1



ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูบึ่ง ขนมนจับ เคี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลาการและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนธันวาคม 2568

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



- ประชุมคณะกรรมการ ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ครั้งที่ 6/2568
- โครงการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ในการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ
- โครงการการขยายผลเครือข่ายอุดมศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพคนพิการ เพื่อการประกอบอาชีพ ผ่านโมเดลการฝึกอบรม ฝึกงานคนพิการ
- โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) อาหารภาคเหนือตอนล่าง

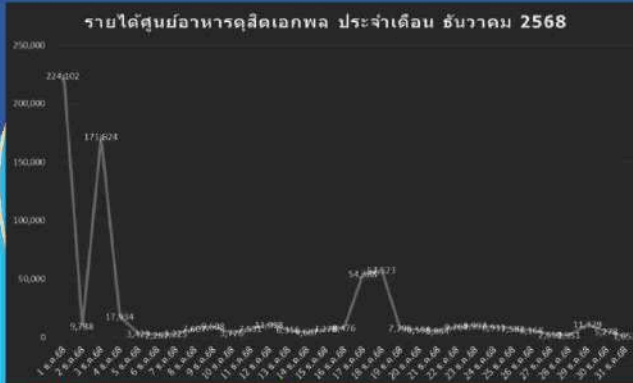




ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนธันวาคม 2568

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





food.dusit.ac.th