



โรงเรียนการเรือน



รายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569

โรงเรียนการเรือน | ปีที่ 4 ฉบับที่ 2



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



บทสรุปผู้บริหาร

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 จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไป ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย



โรงเรียนการเรือน มีบุคลากร 188 คน แบ่งเป็นสายวิชาการ 75 คน สายสนับสนุน 72 คน และสายบริการ 41 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,499 คน ตลอดช่วงเดือนกุมภาพันธ์ 2569 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” โดยยึดตามแผนการดำเนินงาน SDU GOAL (Plus) 2569–2571 และ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Key Results) ผ่านโครงการและผลงานต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง

Power of Student & Alumni: Ready to Work

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา อาทิ โครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด “การเรือนเกมส์ ครั้งที่ 3” และโครงการนิทรรศการเรือน: นวัตกรรมอาหารและคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน รวมถึงกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพภายใต้โครงการ “เส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส” นอกจากนี้ ได้จัดโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการชุมชน และกิจกรรมศึกษาทางด้านอุตสาหกรรมอาหาร นวัตกรรมผู้ประกอบการ และนวัตกรรมอาหารในโรงพยาบาล พร้อมทั้งกิจกรรม “ปั้นนักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI” และกิจกรรม Night Market สตรีทฟู้ดสไตล์เอเชียตะวันออก ตลอดจนประชุมรับฟังผลการดำเนินงานร่วมกับบริษัท IEE Thailand และบริษัท IEO เพื่อพัฒนาความร่วมมือและขยายโอกาสด้านวิชาชีพของนักศึกษา รวมทั้งจัดโครงการคืนสู่เหย้าพี่น้องชาวการเรือนครั้งที่ 2

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา อาทิ การจัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” การเข้าพบอธิการบดีและที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร เพื่อรับนโยบายเตรียมความพร้อมสู่เวทีการแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 รวมถึงการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ให้แก่ผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) และการจัดปัจฉิมนิเทศโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ให้กับบุคลากรและนักศึกษา ศูนย์การศึกษาลำปาง นอกจากนี้ นักศึกษายังได้รับรางวัลจากการแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026 “ศึกชิงสุดยอดเครื่องดื่มนมสร้างสรรค์” ครั้งที่ 2 ในงานเทศกาลโคนมแห่งชาติ ประจำปี 2569 ซึ่งสะท้อนถึงศักยภาพและความสามารถของนักศึกษาในการสร้างสรรค์นวัตกรรมด้านอาหารและเครื่องดื่ม

Power of Community Engagement

ได้มีการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้สู่สังคมในรูปแบบที่หลากหลาย ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผ่าน Onepage และ Clubhouse “อาหารการกิน SDU” การจัดอบรมหลักสูตรอาหารทั้งรูปแบบ Online และ Onsite รวมถึงการจัดกิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารให้กับบุคลากรสถานีตำรวจภูธรในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และประชาชนในท้องถิ่น เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของชุมชน

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

ได้มีการจัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน และประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนาการจัดการศึกษา นอกจากนี้ยังได้เข้าพบอธิการบดีและที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร เพื่อมอบโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ จากความสำเร็จในการพัฒนาห้องปฏิบัติการอาหารด้านคหกรรมศาสตร์ ทั้งนี้ ยังได้ร่วมเป็นเจ้าภาพ “เทศน์มหาชาติเวสสันดรชาดก ประยุกต์ 2 ธรรมาสัน” เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง และเข้าร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ Wellness Hub: Good Health & Well-being ภายใต้กิจกรรม “Life Fit @ Science Center” เพื่อส่งเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดี

รายงานฉบับนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างยั่งยืน

งานคืนสู่เหย้าพี่น้อง “ชาวการเรือน” ครั้งที่ 2

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 17.00 - 20.00 น.
ณ ห้องประชุมรัตตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สารบัญ

01 โรงเรียนการเรือน

58 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

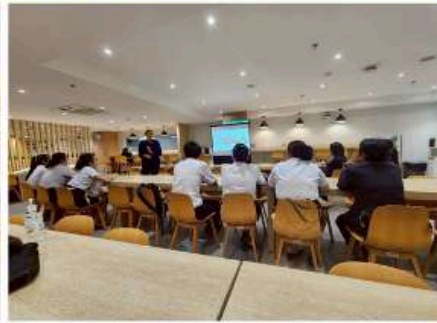
93 ศูนย์การศึกษา ตรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมที่ 2 ศึกษาดูงานนวัตกรรมอาหารในโรงพยาบาล

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมที่ 2 ศึกษาดูงานนวัตกรรมอาหารในโรงพยาบาล โครงการศึกษาดูงานด้านความปลอดภัยอาหารและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร เพื่อพัฒนาสมรรถนะผู้เรียนสู่การเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพตามอัตลักษณ์สวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาวิเคราะห์แนวโน้มการพัฒนาอาหารสุขภาพในโรงพยาบาล และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในสถานประกอบการและโรงพยาบาล โดยได้รับเกียรติจากเจ้าหน้าที่ บริษัท บีเอส กรุ๊ป เมท ีเอส จำกัด ให้การต้อนรับและเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อเรื่อง "กระบวนการผลิตอาหารในโรงพยาบาล" และ พาเข้าชมครัวในโรงพยาบาล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00-12.00 น. ณ โรงพยาบาลกรุงเทพ แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ภายใต้โครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส กิจกรรมเตรียมความพร้อมก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์จริง และเทคนิคการเตรียมตัวก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ให้แก่นักศึกษา ชั้นปีที่ 3 ในรูปแบบออนไซต์และออนไลน์ ผ่านระบบ ZOOM Meeting การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนานักศึกษาให้มีความพร้อมทั้งความรู้และทักษะทางวิชาชีพ ก่อนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการภายนอก ทั้งหน่วยงานในภาครัฐและเอกชน โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดงานและให้โอวาท และ ดร.จินทร์ณา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมให้โอวาทแก่นักศึกษา โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา คณาจารย์โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว ได้รับเกียรติจากวิทยากรซึ่งเป็นศิษย์เก่า ได้แก่ ดร.พิศสนันท์ แย้มดำไพร ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวสวนดุสิต) คุณพรประภา คนธำ (Head Chef /R&D บริษัท Peace Oriental Teahouse) และคุณชนะราช พันพัพพันธ์ (Executive Sous Chef of Pullman Kingpower Hotel) ร่วมถ่ายทอดประสบการณ์และให้ความรู้แก่นักศึกษา และในส่วนของกิจกรรม นักศึกษาโรงเรียนการเรือนได้เข้าชมบูธของสถานประกอบการที่เป็นคู่ความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ในงาน SDU Job Fair 2026 สร้างงาน สร้างโอกาส สร้างอนาคต โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฯ คุณรณิดา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงานฯ ร่วมให้การต้อนรับตัวแทนสถานประกอบการที่เป็นคู่ความร่วมมือในการร่วมออกบูธภายในงานฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง 301 ชั้น 3 ศูนย์พัฒนาคุณภาพฯ อาคาร ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ทั้งนี้ ขอขอบคุณหน่วยงาน/บุคลากรที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนที่มีส่วนร่วมให้กิจกรรมในครั้งนี้สำเร็จได้ด้วยดี ได้แก่ ศูนย์พัฒนาคุณภาพฯ 189 คาเฟ่ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ สำนักกิจการพิเศษ กองประชาสัมพันธ์ และกองพัฒนานักศึกษา



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมที่ 2 ป็นักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรมที่ 2 เป็นนักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนานักศึกษาให้สามารถบูรณาการองค์ความรู้จากการเรียนในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง ผ่านการสร้างสรรค์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารสุขภาพ เสริมประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหารสุขภาพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะดิจิทัลด้านการออกแบบอินโฟกราฟิก การถ่ายภาพอาหารเชิงสร้างสรรค์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ และสามารถนำไปต่อยอดใช้ในการเรียน สายอาชีพ และชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยได้รับเกียรติจาก คุณชัยวัฒน์ กังสัมฤทธิ์ Freelance Photographer เป็นวิทยากรให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อ "การถ่ายภาพอาหารสุขภาพเชิงสร้างสรรค์ เพื่อตอบโจทย์ธุรกิจและผู้บริโภค" ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 13.00-16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรม Night Market สตรีทฟู้ดสไตล์เอเชียตะวันออก แหล่งรวมความอร่อยยามค่ำคืน จีน เกาหลี ญี่ปุ่น

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้จัดกิจกรรม Night Market ในรูปแบบอาหารสตรีทฟู้ดจากเอเชียตะวันออก ซึ่งเป็นโอกาสในการรวบรวมความอร่อยยามค่ำคืนจากประเทศจีน เกาหลี และญี่ปุ่น เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานจริงในด้านการประกอบอาหารและการจัดการบริการ โดยมีบรรยากาศการเรียนรู้ที่เกิดจากกิจกรรมจำลองตลาดอาหารนานาชาติ กิจกรรมนี้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 11.00 – 13.00 น. ณ ห้องอาหารครัว 12 โดยมีคณาจารย์ บุคลากร และผู้สนใจเข้าร่วมชมและชิมอาหารที่สร้างสรรค์โดยนักศึกษา ภายในงานมีการนำเสนอเมนูสตรีทฟู้ดยอดนิยมจากประเทศจีน เกาหลี และญี่ปุ่น อาทิ โซนอาหารจีน เช่น ซีโรงหนูนึ่ง ผัดคะน้า และขนมจีบ โซนอาหารเกาหลี เช่น คิมฉับ ต็อกโบกึ ปลาหมึกผัดเผ็ด และขนมต็อก รวมถึงโซนอาหารญี่ปุ่น เช่น ซูชิโมริ ยากิโซบะ โทโกริยากิ และวาราบิโมจิ พร้อมเครื่องดื่มหลากหลายรายการ กิจกรรม Night Market ในครั้งนี้จัดโดยนักศึกษาชั้นปีที่ 2 สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาอาหารเอเชียตะวันออก ที่มุ่งเน้นการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติจริง เพื่อเสริมสร้างทักษะด้านวิชาชีพ การทำงานเป็นทีม และการบริการอย่างมืออาชีพ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการชุมชน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดโครงการส่งเสริมสุขภาพโภชนาการชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาได้มีส่วนร่วมในการใช้ความรู้และทักษะทางวิชาชีพ เผยแพร่องค์ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพแบบองค์รวม ฝึกปฏิบัติงานในการให้ความรู้ภาคสนามแก่คนในชุมชน ถ่ายทอด ประยุกต์ใช้กับสถานการณ์จริง ให้ความรู้คนในชุมชนเกี่ยวกับรงโภชนาการ และการเลือกบริโภคอาหาร (สด หวาน มัน เค็ม) เพื่อเป็นแนวทางป้องกัน และลดความเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs) โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชาโภชนาการชุมชน รหัสวิชา 5074602 โดยนักศึกษาได้ถ่ายทอดความรู้แก่เด็กวัยเรียนในหัวข้อ พลั๊ก ผัก รงโภชนาการ สัดส่วนอาหารใน 1 จาน และ กิจกรรมสันทนาการ “ออกกำลังกายขยับมือไม้ตามจังหวะ” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถานสงเคราะห์เด็กหญิงบ้านราชวิถี เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอ้อม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอ้อม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพสะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอ้อม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 4-6 กุมภาพันธ์ 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 263 ชุด คิดเป็นมูลค่า 3,490 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรม “ปิ่นนักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI”

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย จัดกิจกรรม “ปิ่นนักโภชนาการและเชฟรุ่นใหม่ด้วยสื่อดิจิทัลและเทคโนโลยี AI” ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุกัญญา สูงใส เป็นวิทยากร ให้ความรู้แก่นักศึกษาในหัวข้อ "ภาพรวมและบทบาทของ AI ต่อสายอาชีพด้านโภชนาการและอาหาร การประยุกต์ใช้ AI เพื่อการสร้างเนื้อหาและการทำงานเชิงวิชาชีพ และ การใช้ AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้และการเตรียมความพร้อมสู่อาชีพ" กิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนานักศึกษาให้สามารถบูรณาการองค์ความรู้จากการเรียนในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติงานจริง ผ่านการสร้างสรรคและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบอาหารสุขภาพ เสริมประสบการณ์วิชาชีพด้านธุรกิจอาหารสุขภาพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะดิจิทัลด้านการออกแบบอินโฟกราฟิก การถ่ายภาพอาหารเชิงสร้างสรรค์ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี AI เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้ และสามารถนำไปต่อยอดใช้ในการเรียน สายอาชีพ และชีวิตประจำวันได้อย่างมีประสิทธิภาพ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00-12.00 น. ณ ห้องวิทย 302 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาราชินีราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์ ครั้งที่ 3

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม กิจกรรมกีฬาต้านยาเสพติด การเรียนเกมส์ ครั้งที่ 3 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานกล่าวเปิดการแข่งขัน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ นักศึกษาได้เรียนรู้วัฒนธรรม แนวปฏิบัติ และความเป็นสวนดุสิต (SDU SPIRIT) สร้างความสัมพันธ์และความสามัคคีระหว่างเพื่อน รุ่นพี่ รุ่นน้องในโรงเรียนการเรือน พัฒนากิจกรรมการทำงานเป็นทีม และส่งเสริมสุขภาพกาย จิตใจ รวมถึงความมีน้ำใจเป็นนักกีฬา ส่งเสริมเป้าหมายพัฒนาที่ยั่งยืน SDG 3 สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี และ SDG 4 การศึกษาที่เท่าเทียม รวมถึงมหาวิทยาลัยแห่งความสุข (Happy University) ประกอบด้วย กิจกรรมการเดินบวงพาดแห่ การออกกำลังกาย เต้นซุมบ้า การแสดงเปิดสนาม (Cover Dance) การประกวดกองเชียร์ การแข่งขันแฮนด์บอล บุคคาลกร แฮนด์บอลหญิง วิ่งกระสอบ วอลเลย์บอล ชักกะเย่อ ฟุตซอลชาย จับมือลอดห่วง บาสเกตบอล และปิดท้ายด้วยการแสดงดนตรีของนักศึกษา โดยมีผู้บริหาร คณาจารย์ บุคคาลกร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมในกิจกรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 06.30-17.00 น. ณ อาคารพลศึกษา (โรงยิม) ชั้น 2 ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ประชุมรับฟังผลการดำเนินงานร่วมกับ บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน และ รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมร่วมกับ คุณธนวรรณ แซ่เกี้ยว กรรมการผู้จัดการ และ คุณจิรวรรณ ฉัตรแก้วมณี ผู้อำนวยการโครงการ บริษัท อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนลเอ็ดดูเคชั่นเอ็กซ์เชน จำกัด (IEE THAILAND) เพื่อรับฟังผลการดำเนินงาน กรณีศึกษาของโรงเรียนการเรือนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศสหรัฐอเมริกา พร้อมทั้งหารือแนวทางการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านภาษาอังกฤษ การจัดกิจกรรมทดสอบภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา รวมถึงการจัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมตัวการปรับตัวสำหรับการออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพในต่างประเทศ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือร่วมกับ บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด (IEO)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ และการวางแผน และ รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมร่วมกับ คุณวราภิณี ทวีญูเจริญทรัพย์ Program Manager และ คุณมาริษา นิยมญาติ Assistant of Program Manager บริษัท ไอ.อี.โอ. จำกัด (IEO) เพื่อหารือรายละเอียดการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ และ ผลการดำเนินงาน กรณีนักศึกษาของโรงเรียนการเรือนออกฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ ประเทศญี่ปุ่น จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมโครงการนิทรรศน์การเรือน : นวัตกรรมอาหาร และ คหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดโครงการนิทรรศน์การเรือน : นวัตกรรมอาหาร และคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ภายในงานมีกิจกรรมเสวนาหัวข้อ “การพัฒนาผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ในเวทีระดับชาติ และนานาชาติ” โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา รศ.ดร.จิตา พู่เฒ่า และ ผศ.ดร.ณัชชก นุกิจ ร่วมทั้งการออกบูธนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษาปริญญาโท จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์โชนิตเวช นักศึกษาโรงเรียนการเรือน การแข่งขันการนำเสนอแนวคิดงานวิจัยของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ด้านอาหาร และคหกรรมศาสตร์ ในหัวข้อ “อาหารแห่งอนาคต” กิจกรรมนี้จัดขึ้นเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและสร้างเครือข่ายร่วมกันระหว่างคณาจารย์ นักศึกษาของโรงเรียนการเรือน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นงานวิจัยด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ รวมถึงเป็นการบูรณาการผลงานวิจัย บริการวิชาการ และทำ บำรุงศิลปวัฒนธรรม ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทราชलगรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9-13 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอ้อม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอ้อม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพสะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอ้อม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 9-13 กุมภาพันธ์ 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 397 ชุด คิดเป็นมูลค่า 14,465 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร จัดโครงการ Food Industry & Innovation Journey: ศึกษาดูงานอุตสาหกรรมอาหารสู่การเป็นผู้ประกอบการนวัตกรรม

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร จัดโครงการ Food Industry & Innovation Journey: ศึกษาดูงาน อุตสาหกรรมอาหารสู่การเป็นผู้ประกอบการนวัตกรรม ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน/ผู้จัดการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ในการกล่าวถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของการศึกษาดูงาน ณ โรงงานลุงอเนก และได้รับเกียรติจาก คุณประวิทย์ เครือกริพย์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท เพชรบุรี ไทยดีเสิร์ก จำกัด กล่าวต้อนรับอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาผู้เข้าเข้าร่วมโครงการ พร้อมบรรยายพิเศษในหัวข้อ "จุดเริ่มต้นและแรงบันดาลใจในการสร้างธุรกิจอาหาร จากประสบการณ์จริงของผู้ประกอบการอาหาร" และนำเยี่ยมชมกระบวนการผลิต การบริหารจัดการ และแนวทางการพัฒนานวัตกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569 ณ โรงงานลุงอเนก ถนนหวานเมืองเพชร อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี



Power of Student & Alumni : Ready to Work Objectives

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ สู่การเริ่มต้นวิชาชีพ ภายใต้โครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการเส้นทางสู่อาชีพด้านอาหาร: เครือข่ายความร่วมมือเชื่อมโยงโอกาส กิจกรรมปัจฉิมนิเทศ สู่การเริ่มต้นวิชาชีพ ให้แก่นักศึกษาชั้นปีที่ 4 การจัดกิจกรรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะและบุคลิกภาพที่จำเป็นต่อการประกอบวิชาชีพ เตรียมความพร้อมให้นักศึกษาในการสมัครงาน การศึกษาต่อ และสามารถจัดทำข้อมูลสารสนเทศสำหรับการประกอบอาชีพในอนาคตอย่างมีประสิทธิภาพ โดยได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี โรงเรียนการเรือน กล่าวแสดงความยินดีและให้โอวาทเนื่องในโอกาสสำเร็จการศึกษา ภายในงานมีพิธีมอบหมวก โดย ผู้บริหารและคณาจารย์โรงเรียนการเรือน และได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่เฒ่า ประธานหลักสูตร ฯ โฆษณาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ตัวแทนคณาจารย์กล่าวแสดงความยินดีต่อนักศึกษาในโอกาสสำเร็จการศึกษา และนักศึกษารับฟังการบรรยายและลงมือปฏิบัติ หัวข้อ การเตรียมความพร้อมสมัครงานและการสื่อสาร บุคลิกภาพและการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในองค์กร ในช่วงท้าย หน่วยงานคู่ความร่วมมือด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพแนะนำสถานประกอบการ และชมประมวลภาพความประทับใจของนักศึกษา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2569 ณ หอประชุม ชั้น 1 อาคารรักตะกนิษฐ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดงานคืนสู่เหย้าพี่น้อง “ชาวการเรือน” ครั้งที่ 2

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานเปิดงานคืนสู่เหย้าพี่น้องชาวการเรือน ครั้งที่ 2 โดยมีศิษย์เก่า คณาจารย์อาวุโส ผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมงาน การจัดงานในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนประสบการณ์และแนวคิด กระชับความสัมพันธ์ระหว่างศิษย์เก่า ศิษย์ปัจจุบัน อาจารย์ และผู้บริหารของโรงเรียนการเรือน สร้างเครือข่ายทางวิชาชีพ สร้างความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งของโรงเรียนการเรือนและรักษาวัฒนธรรมนิยมที่ดีงาม และรวมถึงสนับสนุนการแสดงศักยภาพผลงานทางด้านอาหารของนักศึกษาและบุคลากรผ่านการจัดบูธบริการอาหาร สำหรับกิจกรรมภายในงานมีการแสดงจากนักศึกษา รำวงย้อนยุค กิจกรรมแสร้ง แลกเปลี่ยน หัวข้อ “แรงบันดาลใจจากรุ่นสู่รุ่น : ตำนานการแข่งขันอาหารของสวนดุสิต” โดย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษา คณบดี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ การมอบโล่ประกาศเกียรติคุณแก่ศิษย์เก่าดีเด่น ได้แก่ คุณเจษฎา กล้ากลอง คุณสิริวิทย์ คงทิบาล คุณปิยะ นันทะสม ศิษย์เก่าสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คุณพลอยรุ่ง วิชัยธรรม ศิษย์เก่าสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ คุณณัฐกัธ อัครพานิชโชติกุล ศิษย์เก่าสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร การให้คณาจารย์อาวุโส การกล่าวความประทับใจ และการจับสลากมอบของรางวัล ซึ่งบรรยากาศภายในงานเป็นไปด้วยความอบอุ่น การจัดงานในครั้งนี้ขอขอบคุณ อาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่ให้การสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มภายในงาน ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 28 กุมภาพันธ์ ณ หอประชุม รักตะกนิษฐ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 8)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัจญา เมขราวิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จรุณี วิเทศ และ อาจารย์ขนิษฐา ชื่นฉ่ำ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การจัดการวัตถุดิบอาหาร (หมวดเนื้อสัตว์)” ได้แก่ พืชซาโง เบอร์เกอร์ซามูโหลมุซีส สเต็กไก่เทอริยากิ ผักย่าง เส้นหมี่คลุกไก่ฉีก และขนมจีบกุ้งซ่อนผัก กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00 - 18.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



CONGRATULATIONS CONGRATULATIONS



นายพศิน ตระกูลวารี และ นางสาวภาวิดา ศรีบุญขำ

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2
ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 พร้อมโล่รางวัล และ เงินรางวัล 5,000 บาท

การแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026

"ศึกชิงสุดยอดเครื่องดื่มสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2

งานเทศกาลโดนมแห่งชาติประจำปี 2569 องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.)

เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารเอนกประสงค์ อ.ส.ค. อำเภอวังน้อย จังหวัดสระบุรี



CONGRATULATIONS CONGRATULATIONS



นางสาวกรรวิ รามศักดิ์ และ นางสาวเพียงขวัญ อุตพรหม

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 1

ได้รับรางวัลชมเชย พร้อมเงินรางวัล 1,000 บาท

การแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026

"ศึกชิงสุดยอดเครื่องดื่มสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2

งานเทศกาลโดนมแห่งชาติประจำปี 2569 องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.)

เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารเอนกประสงค์ อ.ส.ค. อำเภอวังน้อย จังหวัดสระบุรี



CONGRATULATIONS CONGRATULATIONS



นายราวุธ สือออก และ นายกฤติน สันติวาริณี

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2

ได้รับรางวัลชมเชย พร้อมเงินรางวัล 1,000 บาท

การแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026

"ศึกชิงสุดยอดเครื่องดื่มสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2

งานเทศกาลโดนมแห่งชาติประจำปี 2569 องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.)

เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารเอนกประสงค์ อ.ส.ค. อำเภอวังน้อย จังหวัดสระบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026 "ศึกชิงสุดยอดเครื่องดื่มนมสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2 งานเทศกาลโคนมแห่งชาติประจำปี 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน รศ.ดร.บราลี ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ อาจารย์เป็นเอก ตรีพยสิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน Dairy Drink Innovation Challenge 2026 "ศึกชิงสุดยอดเครื่องดื่มนมสร้างสรรค์" ครั้งที่ 2 งานเทศกาลโคนมแห่งชาติ ประจำปี 2569 จัดโดย องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) กิจกรรมในครั้งนี้มีนักศึกษาจากโรงเรียนการเรือน ได้แก่ นายพศิน ตรีกุลวารี และ นางสาวภาวิดา ศรีบุญนำ คำรางวัลชนะเลิศลำดับ 1 พร้อมโล่รางวัลและเงินรางวัล 5,000 บาท มี นางสาวอรรณี งามศักดิ์ นางสาวเพียงขวัญ อุดพรหม นายวราวุธ สือออก และนายกฤตสิน สันติวารินทร์ ได้รางวัลชมเชย พร้อมเงินรางวัล 1,000 บาท กิจกรรมในครั้งนี้เปิดโอกาสให้นักศึกษาและเยาวชนได้แสดงศักยภาพด้านความคิดสร้างสรรค์การพัฒนาผลิตภัณฑ์นมเพื่อมูลค่าเพิ่ม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคารเอกประสงค์ อ.ส.ค. อำเภออมกหฤกษ์ จังหวัดสระบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 9)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์ศศิณี ห่วงดวง และ อาจารย์สุภัทรา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสอน ในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก : ความรู้ด้านโภชนาการ และ Workshop โภชนาการสำหรับเด็ก โดยจัดการเรียนการสอนจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 08.00 - 18.00 น. ณ ห้องเรียน Hybrid 303 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 10)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ยศสินี ห้วดง และ อาจารย์สุนิทร ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรสอนในหัวข้อ แשרประสบการณ์การไม่รับประทานผักของเด็ก และ Food Waste โดยจัดการเรียนการสอนจัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 08.00 - 18.00 น. ณ ห้องเรียน Hybrid 303 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 5

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 Portfolio ครั้งที่ 5 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุม เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมประชุม ได้แก่ รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 12)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ. ดร.ยศพร พลายนโต ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและ อ.ยศสินี ห้วดวง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้แก่ ซุปมันก๊วย+โรนีนหมูสับ+นมพริกทอง ข้าวสวย+แกงจืดผักกาดขาวเต้าหู้+หมูสับปั้นก้อนทอด+ผัดก๋วยเตี๋ยว บะหมี่หมูแดง+วันมะพร้าวอ่อน ข้าวหมูแดง+ซุปลี+ผลไม้ กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 09.00 - 18.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดปัจฉิมนิเทศ

โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) และ หลักสูตรอาหารชาววัง (Royal Thai Cuisine) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและสร้างขวัญกำลังใจแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดงาน พร้อมทั้งได้รับเกียรติจาก ดร.วชิรญา สุภคร ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ลำปาง กล่าวแสดงความยินดีและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมโครงการ มี รองศาสตราจารย์ ดร.อรุณ พันสี ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กล่าวรายงานผลการดำเนินงาน ภายในงานมีการรับชมคลิปวิดีโอสรุปผลการดำเนินงานโครงการ และรับประทานอาหารเย็นที่เป็นผลงานของผู้เข้ารับการอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 16.30 - 18.30 น. ณ อาคารหอประชุม ชั้น 2 และครัวสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

คณะดีโรงเรียนการเรือน พบนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ส่งมอบชุดמידและอุปกรณ์ปฏิบัติการทางอาหารให้กับนักศึกษา

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



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 21 - 22 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 13-14)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้นับสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา นักโภชนาการ (การอาหาร) และผู้เชี่ยวชาญอาหารเอเชีย อาจารย์ณฤศณ ลิมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้แก่ กระเพาะปลา ก๋วยเตี๋ยวหลอด หมั่นโถวแฟนซี ซาลาเปาผัดรวม เมาะแปลงรูป และผักหั่นซิว และได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อาจารย์ณฤศณ ลิมอุทัยรัตน์ และอาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้แก่ ราเม็งน้ำใส พืชจำพวกเบญจมาศ กุ้งชุบแป้งทอด ปลาหมึกทอดกระเทียม คุนยอทอด และปลาหมึกทอดกระเทียม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน เข้าพบอธิการบดี และ ที่ปรึกษาอธิการบดี ด้านบริหาร รับนโยบายเตรียมความพร้อมสู่เวที Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำคณะผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา ซึ่งเป็นตัวแทนเข้าร่วมการแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 (TUCC) โดยจะจัดขึ้นในเดือนพฤษภาคม 2569 เข้าพบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ศาสตราจารย์ ดร.ศิริจรรย์ ผลพันธ์ิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร เพื่อรับฟังนโยบาย แนวทางการส่งเสริม และการพัฒนายกระดับทักษะวิชาชีพด้านอาหาร มุ่งสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการในการแข่งขันบนเวทีระดับชาติและนานาชาติ การเข้าพบครั้งนี้ บุคลากรและนักศึกษาได้รับฟังนโยบายและแนวทางการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย อันเป็นการสร้างพลังใจและเสริมความมุ่งมั่นให้กับบุคลากรและนักศึกษาที่จะพัฒนาศักยภาพและพัฒนาอัตลักษณ์ด้านอาหารตามมาตรฐานสวนดุสิตให้เป็นที่ยอมรับสอดคล้องกับนโยบาย SDU GOAL (Plus) 2025-2028 ในมิติ Power of Academic Excellence จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สำนักงานมหาวิทยาลัย และห้องสภาริ้ว มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 15)

กิจกรรมศึกษาดูงาน: การจัดบริการอาหารสำหรับนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน: การจัดบริการอาหารสำหรับนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.พรทิว รมสัมบัณณ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับคณะศึกษาดูงาน และได้รับเกียรติจากคุณชนิภาญจน์ นิยมสอน นักการอาหาร (การอาหาร) สังกัดโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “การจัดบริการอาหารนักเรียน” และ คุณชาญณรงค์ ทองอัม นักการอาหาร (การอาหาร) สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรบรรยายและนำชมการผลิตอาหาร ณ ส่วนการผลิต ห้องอาหารนุชมาถุ พร้อมทั้งการศึกษาดูงานในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ การจัดบริการอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนระดับอนุบาลและระดับประถมศึกษาของโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และศูนย์การเรียนรู้วิทยาการอาหาร (More Cheese) จัดขึ้นเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาहरรมศาสตร์ จัดโครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อ
ยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต
กิจกรรมที่ 2 : เสริมสร้างทักษะ ยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา**

อาจารย์ธิตมา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาहरรมศาสตร์ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการจัดโครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต กิจกรรมที่ 2 : เสริมสร้างทักษะ ยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา โดยมีคู่ความร่วมมือ คือ บริษัท IEE Thailand ร่วมจัดกิจกรรมให้กับนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ในชั้นปีที่ 1 - 3 โดยกิจกรรมดังกล่าว มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับการพัฒนาไปประยุกต์ใช้เพื่อการเรียนรู้และทำงานได้และเพื่อให้นักศึกษามีความมั่นใจมากขึ้นในการเข้ารับการทดสอบหรือตัดสินใจเข้าสู่กระบวนการอบรมภาษาอังกฤษเพื่อการบรรลุเป้าหมายตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุม Hall ๒ ชั้น ๒ อาคารเฉลิมพระเกียรติ ๕๐ พรรษา มหาวิชราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน ร่วมจัดนิทรรศการ ในงานแถลงข่าวเตรียมความพร้อมการจัดงาน “One Stop Open House 2026”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมจัดนิทรรศการ ในงานแถลงข่าวเตรียมความพร้อมการจัดงาน “One Stop Open House 2026” ซึ่งจัดโดย กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) มีวัตถุประสงค์เพื่อแสดงศักยภาพด้านการศึกษา วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีของไทย และถือเป็นก้าวสำคัญในการเปิดบ้านของกระทรวง อว. เพื่อเชื่อมโยงองค์ความรู้ นวัตกรรม และโอกาสทางการศึกษาให้แก่ประชาชนและภาคธุรกิจอย่างครบวงจร โดยมี อาจารย์ณฤศพร ลิมอภัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ และ อาจารย์หทัยรัตน์ แซ่ตั้ง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นผู้แทนร่วมจัดนิทรรศการและให้ข้อมูลแก่ผู้เข้าร่วมงาน โดยนำเสนอรายละเอียดหลักสูตรซึ่งเป็นอัตลักษณ์ด้านอาหารที่โดดเด่นของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เผยแพร่ผลงานผลิตภัณฑ์อาหารที่พัฒนาขึ้นจากงานวิจัยของคณาจารย์ อีกทั้งยังได้จัดเตรียมชาลาปาเพนซีจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มอบให้กับผู้เข้าร่วมงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ชั้น 1 อาคารพระจอมเกล้า สำนักงานปลัดกระทรวง อว. (โยธ)



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569



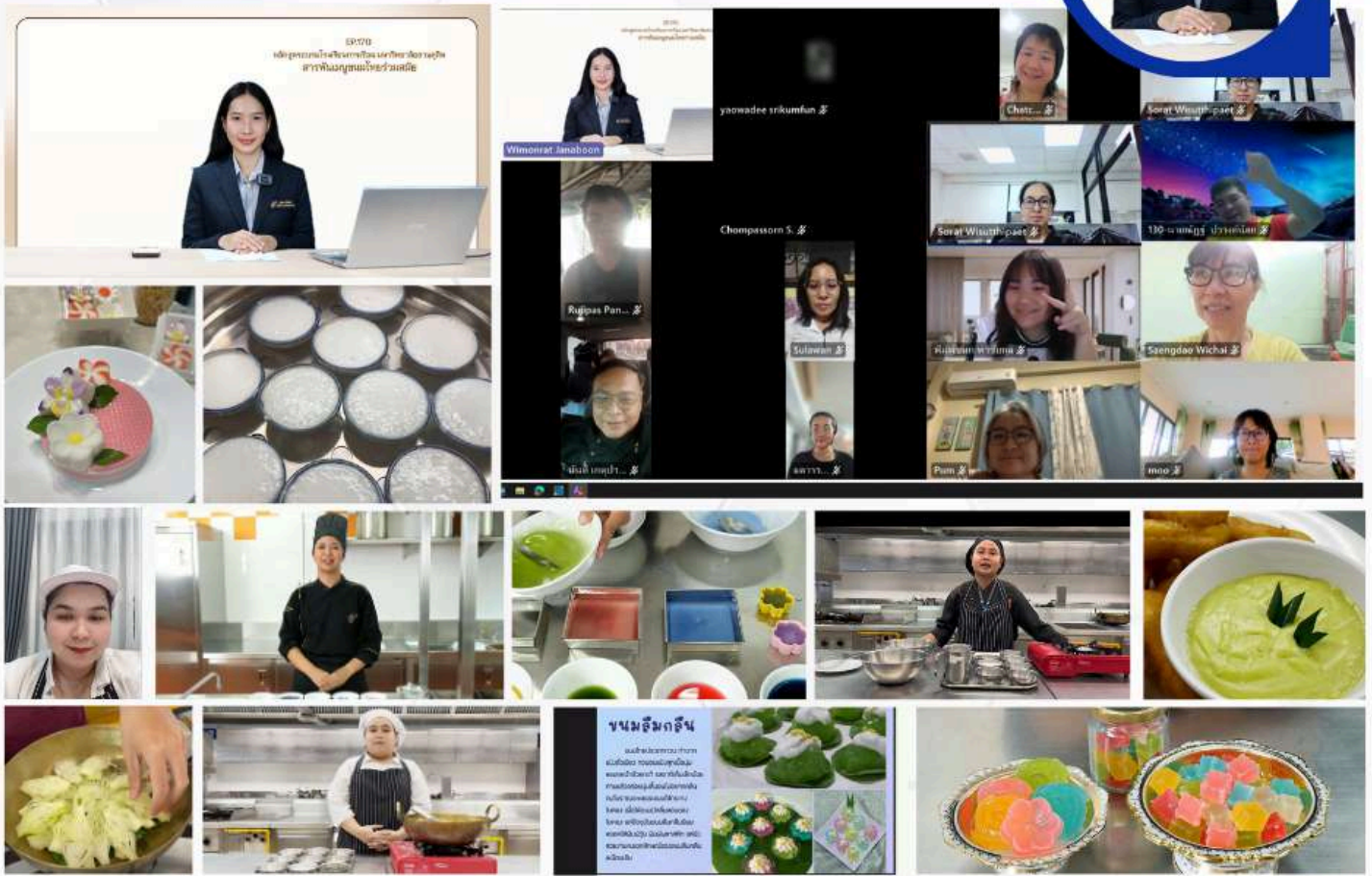
Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 16)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ. ดร.ยศพร พลายโก ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและอาจารย์ศศิณี ห้วคง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้แก่ เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊วหมู+บวกลอยเฟือง ข้าวสวย+ไข่ต้ม ม้วนทรงเครื่อง+แกงจืดวันเส้นหมูสับ+ผลไม้ ข้าวแกงกะหรี่ญี่ปุ่น ปลาทอด+ซุสพาสท้าวากาเมะ+กับทิมกรอบ และข้าวสวย+หมูซีอิ๊ว+ซุสใส่หัวไชเท้า+จุนท์กั จัดขึ้นเมื่อ 28 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “ สารพันเมนูขนมไทยร่วมสมัย ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “สารพันเมนูขนมไทยร่วมสมัย” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูวุ้นกะทิมะพร้าวน้ำหอม ขนมลิ่มกลีบอัญชันดอกไม้ ขนมถ้วย วุ้นกรอบ สังขยาใบเตย และมะละกอसानรังแตนเชื่อม โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างกักขะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569



Seelatc...



Red Velvet Romance
เดือนแห่งความรัก

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

คุณศิลาชญา แซ่มซีน

Moderator: ดร.บุษกรพร (Seat Red), ดร.อินทิราภรณ์ สิริพันธ์วัฒนา, อายชณิศาพร พิเศษ



Clubhouse Room: อาหารการกินSDU

1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “Red Velvet Romance เดือนแห่งความรัก”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “Red Velvet Romance เดือนแห่งความรัก” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณศิลาชญา แซ่มซีน และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์ชยันนาถ ชื่นดำ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ กับหัวข้อ “Red Velvet Romance เดือนแห่งความรัก” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ความเป็นมา เทคนิค สูตร การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU




Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “ ขนมหอยหลากสีส้น ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “ขนมไทยหลากสีส้น” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์กัญญ์พิกา ธรฤกษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ ในการประกอบอาหาร เมนูบิวลอย วุ้นกรอบ และขนมชั้นจากสีธรรมชาติ โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพใน ด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้าง ทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบ อาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2569




น้ำพริกสมุนไพรรปลาน้ำ
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แขงต่อเนือง
ศุกร์ที่ 13 กุมภาพันธ์ 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.



คุณวิไลวรรณ ไทญ้อย (ครูปู)



MODERATOR

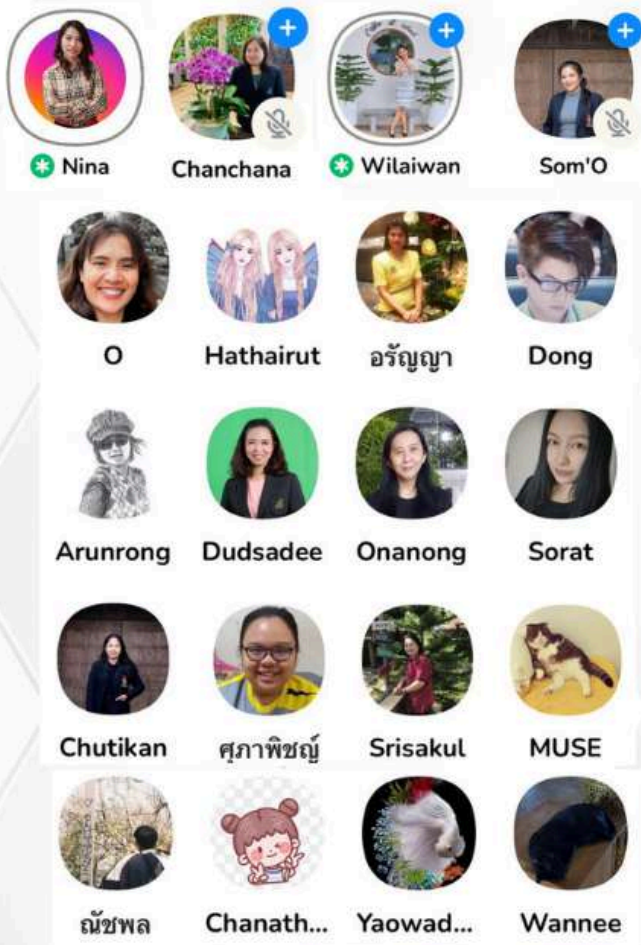





อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

19



Grid of user avatars with names: Nina, Chanchana, Wilaiwan, Som'O, O, Hathairut, อรัญญา, Dong, Arunrong, Dudsadee, Onanong, Sorat, Chutikan, ศุภาพิชญ์, Srisakul, MUSE, ณัฏพล, Chanath..., Yaowad..., Wannee

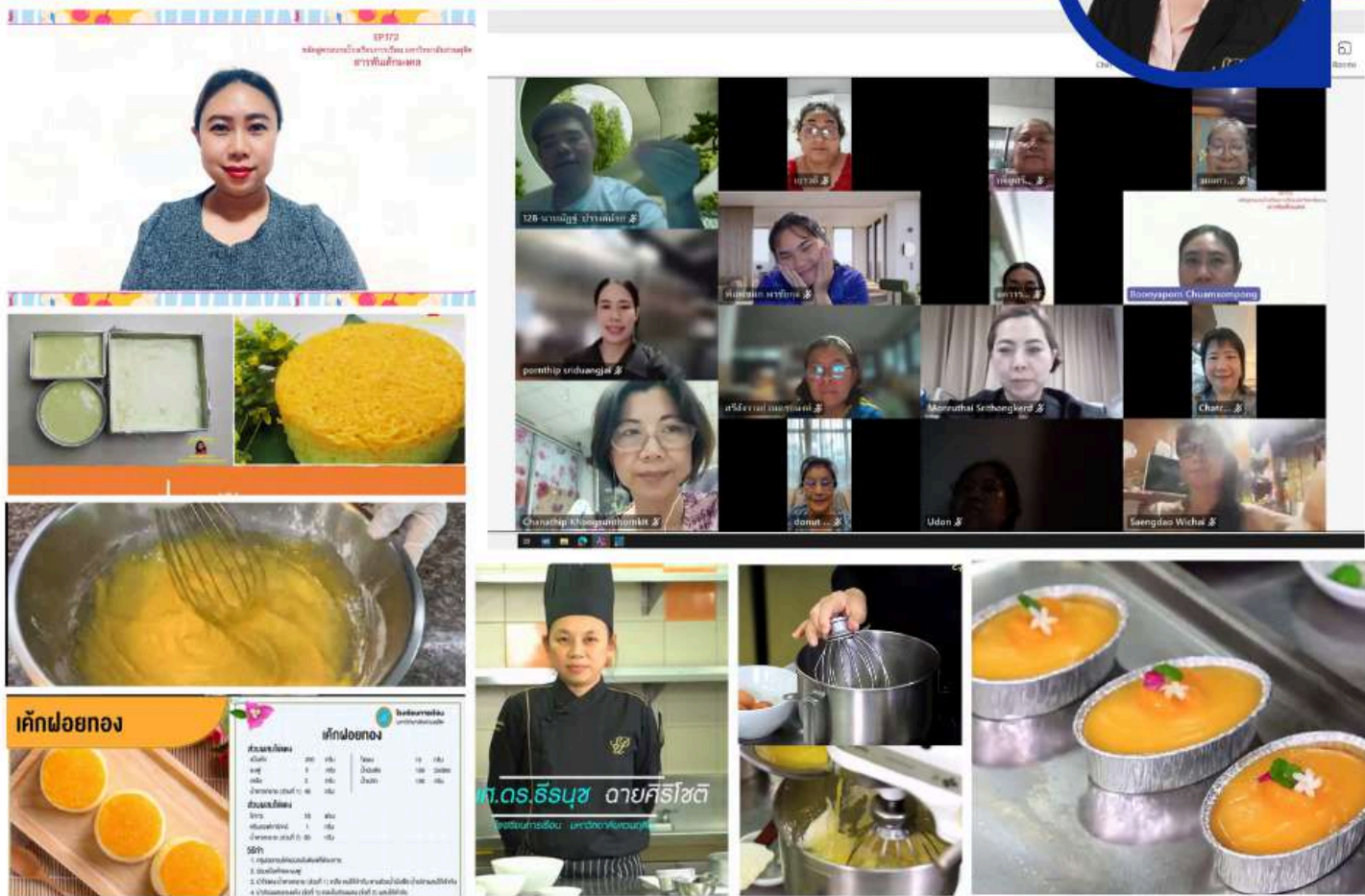
Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “น้ำพริกสมุนไพรรปลาน้ำ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “น้ำพริกสมุนไพรรปลาน้ำ” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร คุณวิไลวรรณ ไทญ้อย (ครูปู) ศิษย์เก่าหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี รหัส 59 และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์ชลธิชา ศิริประยงค์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี กับหัวข้อ “น้ำพริกสมุนไพรรปลาน้ำ” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ประวัติความเป็นมา เทคนิค สูตร การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569

เค้กฝอยทอง

ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ
ไข่แดง	200 กรัม	
ไข่ขาว	100 กรัม	
น้ำตาล	100 กรัม	
แป้งเค้ก	100 กรัม	
นมผง	100 กรัม	
เกลือ	1 กรัม	
สีผสมอาหาร	ตามชอบ	

วิธีทำ

- นำไข่แดงมาตีจนขึ้นฟอง
- นำไข่ขาวมาตีจนขึ้นฟอง
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมกัน
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาตีจนขึ้นฟอง
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาตีจนขึ้นฟอง

ดร.ธีรนาถ ดายศิริโชติ
ผู้อำนวยการเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Power of Community Engagement: Holistic Economy

**โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต
ในหัวข้อ “สารพันเค้กมงคล”**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “สารพันเค้กมงคล” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูเค้กฝอยทอง และ เค้กส้มหน้านิ่ม โครงการอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569



Tita



บราวนี่เพื่อสุขภาพ GI ต่ำ ไขมันต่ำ
ราดเกลือสูง

เชิญร่วมฟังและร่วมแฮชแท็กต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

Fe Fe Fe

MODERATOR

ดร.ดร.จิตา ฟูเฒ่า



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Nina Chanchana Tita Kankanit Teeranuch
Tiffany T. Anong อรัญญา Sorat
Dudsadee Dong MMM Naruenat Chanath...
Sawitree Mint Hathairut Onanong Purita
Penake Yotsinee Aphisit ศุภาพิชญ์obby

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "บราวนี่เพื่อสุขภาพ GI ต่ำ ไขมันต่ำ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง "บราวนี่เพื่อสุขภาพ GI ต่ำ ไขมันต่ำ ราดเกลือสูง" โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร. ดร.จิตา ฟูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทรรุ่งนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.กัมตกันธิษฐ์ จงรัตนวิทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และ ดร. ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโชติ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กับหัวข้อ "บราวนี่เพื่อสุขภาพ GI ต่ำ ไขมันต่ำ" ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ความเป็นมา เทคนิค สูตร การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse "อาหารการกินSDU" ที่ช่องอาหารการกิน SDU



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต
ในหัวข้อ “มาร้อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “มาร้อยกับไอศกรีมผลไม้กันเถอะ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.สาวพรรณ ปาละสุวรรณ อาจารย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นวิทยากร อบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมมูเอิร์ทสดรอบเออร์รี่ไอศกรีม ไอศกรีมเชอเบทมะม่วง และวาฟเฟิล โครงการอบรมครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569



คราฟต์โซดามะเฟือง

นวัตกรรมเครื่องดื่มยุคใหม่

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แรงบันดาลใจ
ศุกร์ที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.



ดร.วชิระ สิงคัง (อ.แชมป์)
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร (KPRU)





ผศ.ดร.กฤษณา กาวังค์ (อ.จ๊อด)
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL) อิงฤๅโสภา

MODERATOR










อาหารการกินSDU

1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “คราฟต์โซดามะเฟือง : นวัตกรรมเครื่องดื่มยุคใหม่”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” รับฟังและร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยน เรื่อง “คราฟต์โซดามะเฟือง : นวัตกรรมเครื่องดื่มยุคใหม่” โดยได้รับเกียรติจากวิทยากร ดร.วชิระ สิงคัง (อ.แชมป์) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร (KPRU) และ ผศ.ดร.กฤษณา กาวังค์ (อ.จ๊อด) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (RMUTL) พิชญ์โลก ผู้ดำเนินรายการ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ดี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และ อ.กศพร ธีรวงศ์กาญจนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน กับหัวข้อ “คราฟต์โซดามะเฟือง : นวัตกรรมเครื่องดื่มยุคใหม่” ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้ ความเป็นมา เทคนิค สูตร การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 19.00 - 20.00 น. โดยมีนักศึกษา บุคลากร และบุคคลที่สนใจจากภายนอกทั้งในประเทศและต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยกัน ผ่านกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกินSDU” ที่ช่องอาหารการกิน SDU



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน เข้าพบอธิการบดี และ ที่ปรึกษาอธิการบดี ด้านบริหาร เพื่อมอบโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ จากความสำเร็จในการพัฒนาห้องปฏิบัติการอาหารด้านคหกรรมศาสตร์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยคณะผู้บริหารและบุคลากร เข้าพบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ ศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร เพื่อมอบโล่เชิดชูเกียรติและประกาศเกียรติคุณ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ในโอกาสที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นผู้จัดทำแบบรายการ ประกอบแบบและคู่มือประกอบโครงการจัดทำห้องปฏิบัติการอาหารด้านคหกรรมศาสตร์ ให้แก่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีของทั้งสองมหาวิทยาลัย ผลงานดังกล่าว สะท้อนถึงองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในการพัฒนาห้องปฏิบัติการให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และเอื้อต่อการจัดการเรียน การสอน ตลอดจนการใช้ประโยชน์ทางวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับแนวคิด Power of Community Engagement: Holistic Economy จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติการอาหาร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติ ภายใต้แนวทางการจัดตั้งโครงการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม) โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์พัชรี สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ และ พล.ต.ต.สุรวุฒิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กล่าวขอบคุณ กิจกรรมสาธิตการประกอบและฝึกปฏิบัติการทางด้านอาหาร ในครั้งนี้ ได้รับเกียรติจาก คุณมยุรี อุ่นศิริ หัวหน้าฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ และ คุณชาญณรงค์ ทองอัม หัวหน้าฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหาร ดุสิตเอกพล สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และทักษะวิชาชีพด้านอาหารสู่ชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ การเพิ่มโอกาสทางอาชีพ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ที่มุ่งพัฒนาองค์ความรู้ เสริมสร้างทักษะสู่การเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม ได้แก่ บุคลากรสถานีตำรวจภูธร ภายในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและประชาชนในท้องถิ่น ทั้งนี้ทางศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ วิทยาลัยการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้นำผลิตภัณฑ์อาหารกลางวันและอาหารว่างตามมาตรฐานอาหารสวนดุสิต มาจัดบริการให้กับผู้เข้ากิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือน สํารวจพื้นที่งานก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูป ด้านการเกษตร ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน สํารวจพื้นที่งานก่อสร้างโครงการอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร (เนยและเนยแข็ง) ตำบลโคกโคเตน อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีคุณกัณณ์อลิน สุอังคะวาทีน ผู้อำนวยการสำนักงานวิทยาเขตสุพรรณบุรี คุณปริญญา หนูบุรีรัตน์ ผู้อำนวยการกองอาคารและสิ่งแวดลอม พร้อมด้วยทีมวิศวกรจาก บริษัท เจริญโภคภัณฑ์วิศวกรรม จำกัด และบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ร่วมสํารวจพื้นที่และแลกเปลี่ยนข้อมูลการดำเนินงาน เพื่อให้เป็นไปตามแผนงานที่กำหนด และเป็นไปตามมาตรฐานด้านวิศวกรรมและความปลอดภัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นเจ้าภาพ “เทศน์มหาชาติเวสสันดรชาดก ประยุต์ 2 ธรรมาสน์” เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง

ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และ รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้แทนคณบดีฯ บุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นเจ้าภาพ “เทศน์มหาชาติเวสสันดรชาดก ประยุต์ 2 ธรรมาสน์” เพื่อถวายเป็นพระราชกุศลแด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง จัดโดยกองพัฒนานักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กทม.ท่าอากาศยาน แสดงโดย พระมหาสุกฤษพงษ์ สุขธิวโส โดยมีผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธี ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569 ณ หอประชุมรัตนโกสินทร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือน หารือความร่วมมือ ร่วมกับ ผู้บริหารสถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าหารือความร่วมมือ ร่วมกับ พล.ต.ต.สุรวุฒิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดการฝึกอบรม กิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติอาหาร และแนวทางในการจัดตั้ง “ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม)” ภายใต้โครงการบูรณาการองค์ความรู้เพิ่มการพัฒนานวัตกรรมชุมชนและการสร้างมูลค่าเชิงธุรกิจวิชาการ พร้อมทั้งวางแผนแนวทางการดำเนินงานและการจัดหลักสูตรฝึกอบรมในด้านต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการของบุคลากรและชุมชน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือน หรือความร่วมมือ ร่วมกับ ผู้บริหารมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าหารือ ร่วมกับ รองศาสตราจารย์ ดร.ราตรี มหันตรัตน์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหารทรัพยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรกิจ แซ่เจี๋ย คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วุฒิพงษ์ แปงใจ รองคณบดี และผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพิชญา คำคม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดตั้ง “ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม)” ภายใต้โครงการบูรณาการองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาวัฒนธรรมชุมชนและการสร้างมูลค่าเชิงธุรกิจวิชาการ พร้อมทั้งวางแผนแนวทางการดำเนินงานและการจัดหลักสูตรฝึกอบรมในด้านต่าง ๆ ให้สอดคล้องกับความต้องการของบุคลากรและชุมชน พร้อมกันนี้ได้เข้าสวัสดีปีใหม่ รองศาสตราจารย์ ดร.ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และคณะ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือน หาหรือความร่วมมือ ร่วมกับ ผู้บริหารมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าหาหรือความร่วมมือ ร่วมกับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัสกรศักดิ์ ภัลลยานมิตร รองอธิการบดี พร้อมด้วยคณาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ระหว่างหน่วยงาน โดยความร่วมมือดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวิชาการ การใช้ทรัพยากรร่วมกัน ตลอดจนการสนับสนุนกิจกรรมด้านการเรียนการสอนและการวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 ณ อาคาร 100 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2(32)/2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2(32)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(29) วันที่ 30 มกราคม 2568 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 2/2569 วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(18)/2569 วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ 2(18)/2569 วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2569 ประชุมคณะกรรมการทวงสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ของพนักงานมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 1(10)/2569 วันที่ 26 มกราคม 2569 ประชุมคณะกรรมการกองทุนส่งเสริมวิชาชีพ ครั้งที่ 1(52)/2569 วันที่ 26 มกราคม 2569 รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมกราคม 2569 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร ขอความอนุเคราะห์ส่งบุคลากรเข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การประเมินผลกระทบทางสังคมและการประเมินผลตอบแทนทางสังคมจากกองทุน รายชื่อผู้สมัครเข้าศึกษาต่อหลักสูตร ศศ.บ. สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและคิสป: การประกอบอาหาร และ หลักสูตร วท.ม. สาขาวิชาการประกอบอาหารและการบริการ เอกสารประชาสัมพันธ์โครงการฝึกงานสหกิจที่ญี่ปุ่น จาก บริษัท IEO เรื่องสืบเนื่อง รายงานความก้าวหน้าของบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา พิจารณาการคัดเลือกข้าราชการพลเรือนดีเด่น ประจำปี พ.ศ. 2568 ระดับหน่วยงาน พิจารณาต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ จัดอบรมหลักสูตร English for Career & Global Communication การจัดการคำขวัญศตวรรษ (คำขวัญศตวรรษ) ของนักศึกษาสังกัดโรงเรียนการเรือน การจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม) จ้าวเซ่ พิจารณารับรองคณะอนุกรรมการขับเคลื่อนการค้าเป็นงานเครือข่ายวิจัย คณะกรรมการเครือข่ายวิจัย และเสนอรายชื่อนักวิจัย การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา การลงนามความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ พิจารณาเอกสาร (ร่างรายงานมหาวิทยาลัยที่ดี(Good University Report: GUR) ประจำปี ๒๕๖๘ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเป็นครูผู้สอน(Train The Trainer) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 14.00-16.30 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์ โรงเรียนการเรือน วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

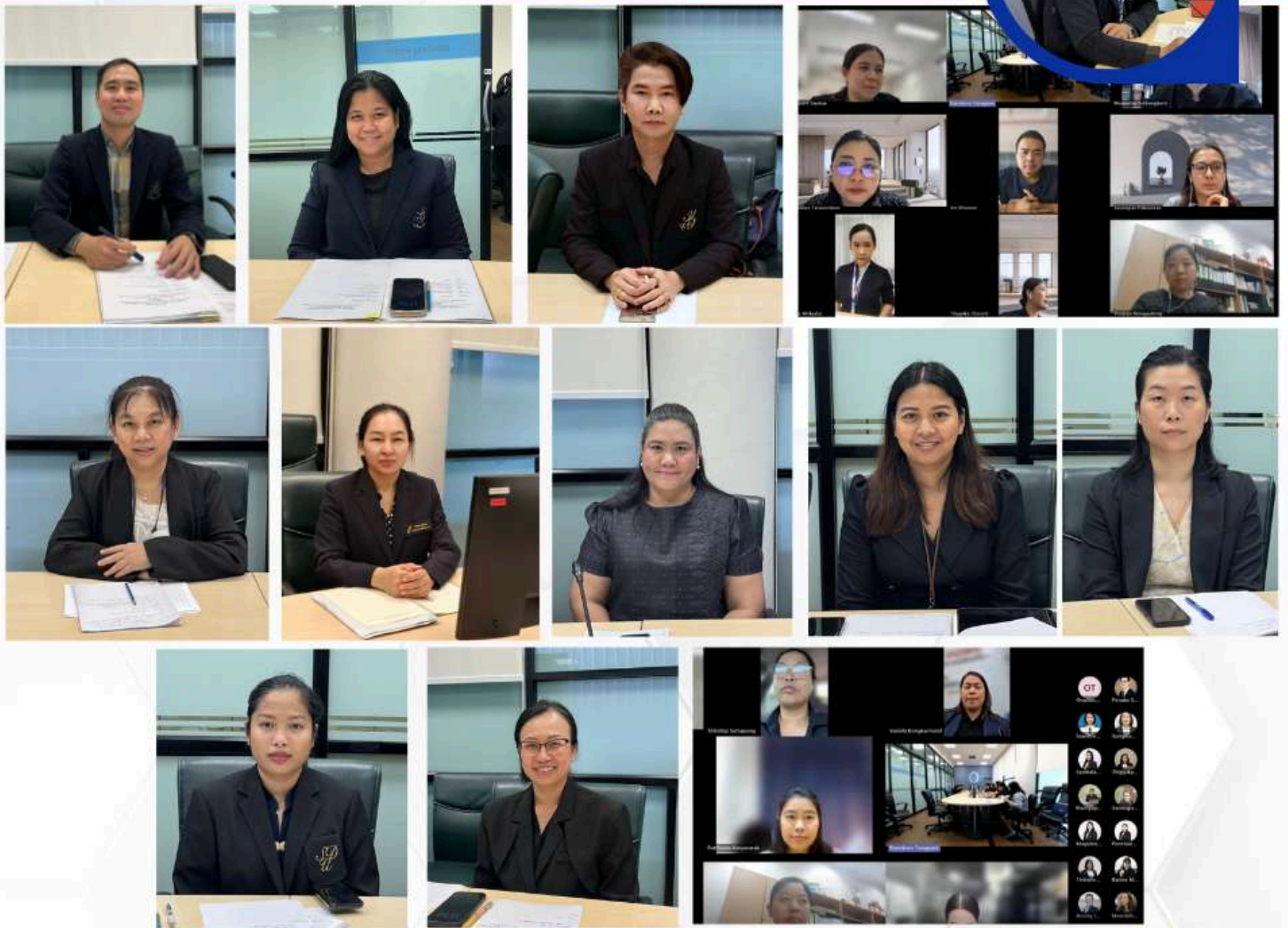
คณบดีโรงเรียนการเรือน ประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธาน การประชุมบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยมี รศ.ดร. อรรถ จันสี ประธานหลักสูตร คณาจารย์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และบุคลากรสายสนับสนุน สังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติหน้าที่ ณ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เข้าร่วมประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ แนวทางการบริหารจัดการด้านการจัดการเรียนการสอนและบุคลากร การพัฒนานักศึกษา การดูแลนักศึกษาทุกรายกรณี แนวทางการจัดการด้านคำตัดสิน (คำวินิจฉัย) การตรวจสอบความพร้อมของห้องปฏิบัติการ การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ การจัดกิจกรรมบิงโกนิเทศ (OFOS) และเรื่องสืบเนื่อง คุณสมบัติของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องดุสิตา 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน
วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 2 (14) /2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2 (14) /2569 ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ แจ้งรายชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ ภาคปกตินอกเวลาราชการ (วิทยาเขต สุพรรณบุรี ,ศูนย์การศึกษา ลำปางและศูนย์การศึกษา ตรัง) ปีการศึกษา 2569 และช่องทางการประชาสัมพันธ์หลักสูตร และรายงานผลการสอบสัมภาษณ์นักศึกษา TCAS 69 รอบที่ 1 Portfolio และวาระสืบเนื่อง คือ ทหารี่เกี่ยวกับวิทยาการโครงการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสายอาหาร กิจกรรมที่ 1 การอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารเอเชียตะวันออก (อาหารจีน) และวาระสืบเนื่อง รายงานการดำเนินการหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ. 2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 10.30-11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home SCA-PR-037-01-69



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์อาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 2/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 2/2569 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง การรับบุคคลเข้าศึกษาต่อผ่านระบบ TCAS ปีการศึกษา 70 การมีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ข้อเสนอแนะของผู้บริหารจากการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นจากงานวิจัย การเข้ารับอบรมหลักสูตร English for Career & Global และการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 11.30-12.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ชั้น 1 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 2(6)/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 1/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ แผนอัตราค่าเล่าเรียนตั้งแต่ปีการศึกษา 2569 - 2572 แผนการจัดสรรอาจารย์ผู้สอนในรายวิชาตามระดับชั้นปีการศึกษา (4 ชั้นปี) และมีวาระสืบเนื่อง คือ พิจารณาอาจารย์ผู้จัดการรายวิชาปีการศึกษาที่ 1 เทอมที่ 1 เข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 12.30-13.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

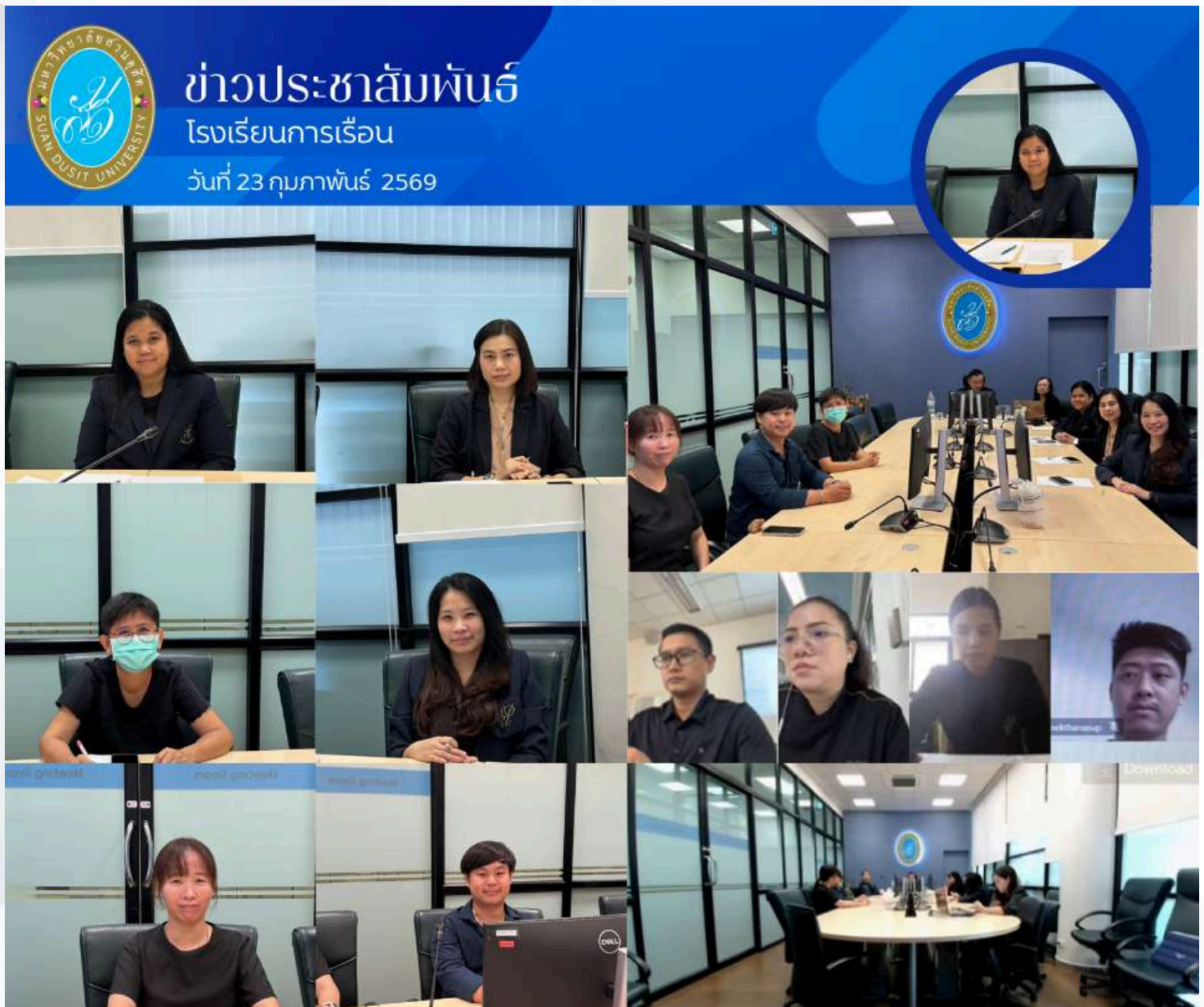
วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 2(14)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2(14)/2569 ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานการวางแผนและผลการดำเนินงานของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ปีการศึกษา 2569 ทิศทางการส่งเสริมกิจกรรมของนักศึกษา และ รายงานแนวทางการสร้างชื่อเสียงของหลักสูตรให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 เวลา 15.00-16.00 น. ณ Online Learning 09 คณะวิทยาการจัดการ อาคาร 3 ชั้น 3 ห้อง 331 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



Power of Management

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชามนุษยศาสตร์ จัดโครงการพัฒนานักษะที่จำเป็นเพื่อ ยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต

กิจกรรมที่ 1 : ระดมสมอง จัดทำ Action Plan พัฒนานักษะของนักศึกษาด้านเทคโนโลยีและภาษาอังกฤษ

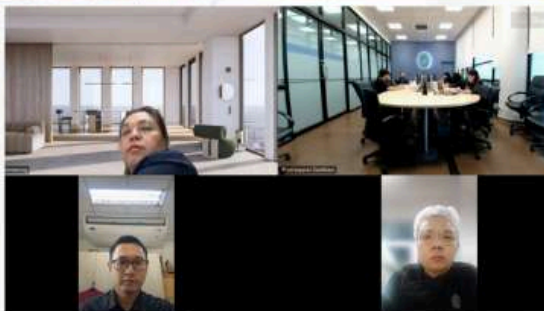
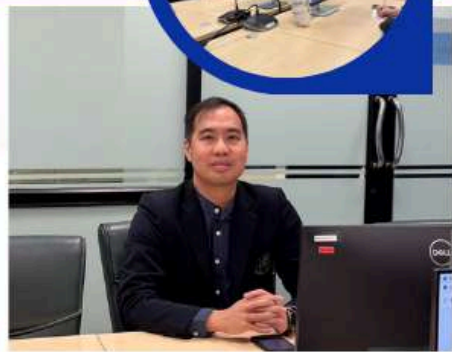
อาจารย์ธิตมา แก้วมณี หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชามนุษยศาสตร์ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรในการจัดโครงการพัฒนานักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต กิจกรรมที่ 1 : ระดมสมองจัดทำ Action Plan พัฒนานักษะและยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาด้านเทคโนโลยีและภาษาอังกฤษ โดยกลุ่มเป้าหมาย คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร บุคลากรที่เกี่ยวข้องและตัวแทนนักศึกษา ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชามนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีวัตถุประสงค์ของกิจกรรม คือ สามารถนำ Action Plan ไปสู่การปฏิบัติได้จริง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 2(14)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ณพวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 2(14)/2569 ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานจำนวนผู้สมัคร TCAS 69 รอบที่ 1 Portfolio ของหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ปีการศึกษา 2569 รายงานรายละเอียดภาระงานสอนของอาจารย์ ภาคการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2569 รายชื่ออาจารย์ที่ปรึกษานักศึกษาระหัส 69 และรายละเอียดโครงการตามแผนปฏิบัติงาน ปีงบประมาณ 2569 ที่ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้วและโครงการที่กำลังดำเนินการ (กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ครั้งที่ 2 (14)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 1(14)/2569 ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานการดำเนินงานกิจกรรม Life Fit @Science Center การส่งเสริมสุขภาพและคุณภาพชีวิตบุคลากรศูนย์วิทยาศาสตร์ และ รายงานความก้าวหน้าหลักสูตรการออกแบบอาหารจากพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุมปาล์มชัย ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569



Power of Management

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ Wellness Hub : Good Health & Well-being ภายใต้กิจกรรม “Life Fit @ Science Center”

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ คณะพยาบาลศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสำนักงานบริการอาหารวิทยาศาสตร์ จับคู่เชื่อมโยง Happy SDU ส่งเสริมคุณภาพชีวิตและความสุขของบุคลากร นักศึกษา ผ่านโครงการ Wellness Hub : Good Health & Well-being ภายใต้กิจกรรม “Life Fit @ Science Center” จัดโดยสำนักงานบริการอาหารวิทยาศาสตร์ ทั้งนี้โรงเรียนการเรือน มี รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม นำบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุนและนักศึกษา เข้าร่วมกิจกรรม โดยมีอาจารย์อัญญาลักษณ์ อุ่นสูง และอาจารย์สุมิตรา ชัยภักย์ พร้อมด้วยนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ร่วมจัดกิจกรรมฐานการเรียนรู้ “Food For Fit กินดี ปลอดภัย วัฒนธรรพ์” กิจกรรมครั้งนี้มุ่งเน้นการสร้างองค์ความรู้และประสบการณ์ด้านสุขภาพขององค์กรร่วม ควบคู่การตระหนักรู้ด้านสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนด้านสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี (Good Health & Well-being) ทั้งนี้ของขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่สนับสนุนน้ำสมุนไพรให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



สาธิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา จาก Bon Appetit Culinary Getaways

Thai Culinary Demonstration and Training for American Participants from Bon Appetit Culinary Getaways

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมในโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 12/2569 (สาธิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา) จาก Bon Appetit Culinary Getaways โดยมี อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ซ่อม่วง ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พะแนงไก่ ต้มยำกุ้ง ยำส้มโอ และสาकुไส้หมู ณ ห้องสาธิตและบรรยาย ห้องปฏิบัติการอาหาร และให้บริการอาหารกลางวัน ซึ่งจัดทำและให้บริการโดยฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม และฝ่ายจัดเลี้ยงบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 3 February, 2025, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a training program under the Academic Service Project for External Organizations 12/2026, featuring a Thai culinary demonstration and cooking workshop for a group of American participants from Bon Appetit Culinary Getaways. The training was led by Lecturer Phongsanon Sirisaengphaiwan, who provided both theoretical instruction and practical cooking demonstrations. The featured dishes included: Steamed Flower-Shaped Dumplings with Savory Filling (Chor Muang), Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts (Gai Phad Med Mamuang Himaphan), Panang Curry with Chicken (Panaeng Gai), Spicy Prawn Soup (Tom Yum Goong), Pomelo Salad (Yam Som-O), and Steamed Sago Dumplings with Savory Pork Filling (Sa Koo Sai Moo) at the demonstration and lecture room and the food laboratory, with lunch prepared and served by the Food and Beverage Training and Special Activities Division and the Food and Beverage Catering Services of the Suphan Buri Campus, at Suan Dusit International Culinary Training Center, 6th Floor, Building 12, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569



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

วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.แสงอรุณ เชื้อวงศ์บุญ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ การแกะสลักผัก ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 February 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 Dr. Sangarun Chuerwongboon served as a lecturer providing theoretical knowledge and practical demonstrations on the topic of vegetable carving at Laboratory Room 10102, located on the 1st floor of Building 10, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

I Choose Activity: Semester 2 Academic Year 2025

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาริตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 78 คน กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในเมนู ช็อกบอลลู ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 9 February 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for 78 Grade 1 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the "I Choose" activity for Semester 2, Academic Year 2025. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated "Chocolate Balls". The activity took place at Laboratory Room 10102, International Culinary Training Center, 1st Floor, Building 10, Suan Dusit University.



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568
I Choose Activity: Semester 2 Academic Year 2025

วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 49 คน กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในการแต่งหน้าเค้ก ณ ห้องประชุมบุญชาติ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 11 February 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for 49 Grade 4 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the "I Choose" activity for Semester 2, Academic Year 2025. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated "cake decoration". The activity took place at Bunchart Conference Room, International Culinary Training Center, Building 12, 6th Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

I Choose Activity: Semester 2 Academic Year 2025

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 71 คน ในกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในเมนู “ข้าวยำไก่แซ่บ” ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 12 February 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for 71 Grade 3 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the “I Choose” activity for Semester 2, Academic Year 2025. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated for the menu “Spicy Chicken Rice Salad”. The activity took place at Laboratory Room 10102, International Culinary Training Center, Building 10, 1st Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

I Choose Activity: Semester 2 Academic Year 2025

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 5 จำนวน 85 คน ในกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม และคุณจิรฐา ศิริวงศ์วิไลชาติ เป็นผู้สาธิตในเมนู “โอวัลตินภูเขาไฟ” ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 12 February 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for 85 Grade 5 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the “I Choose” activity for Semester 2, Academic Year 2025. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage and Miss Chiratha Siriwongwilaichart, who demonstrated for the menu “Ovaltine Volcano Drink”. The activity took place at Laboratory Room 10102, International Culinary Training Center, Building 10, 1st Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

I Choose Activity: Semester 2 Academic Year 2025

วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 82 คน ในกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในเมนู “ลาบไก่” ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 12 February 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for 82 Grade 2 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the “I Choose” activity for Semester 2, Academic Year 2025. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated for the menu “Spicy Minced Chicken Salad”. The activity took place at Laboratory Room 10102, International Culinary Training Center, Building 10, 1st Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2569



อบรมการทำศิลปะประดิษฐ์โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2569 “ดอกกุหลาบกระดาษ”

Thai Creative Crafts Training Program under the Academic Service to Society Project (No. 5/2026):
“Saa Paper Roses.”

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในหัวข้อ “ดอกกุหลาบกระดาษ” ซึ่งมีเข้าร่วมอบรมเป็นนักศึกษา บุคลากร และบุคคลภายนอก จำนวน 14 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 13 February 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 5/2026 (Thai Culinary Training Program and Creative Crafts). The training was conducted by Assistant Professor Dr. Pornyuphan Promsuksawat served as the lecturer and demonstrator on the topic of “Saa Paper Roses.” The training was attended by a total of 14 participants, including students, university personnel, and members of the public at Laboratory Room 10102, Building 10, 1st Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2569



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

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขรวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ การเตรียมตัวก่อนเข้าครัว และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ไก่สะเต๊ะ ยำหมูย่าง ข้าวผัดกะเพราไก่ และถุงทอง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 14 February 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 session was conducted by Lecturer Natchaya Mekravee, who delivered a theoretical lecture on "Preparation Before Entering the Kitchen" and provided practical demonstrations of the following menu included Chicken Satay, Grilled Pork Salad, Stir-Fried Chicken with Holy Basil, and Thung Thong (Golden Pouches) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา

Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute

วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์วิมลณีฐ บุนนาค เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระถางทอง หมูสะเต๊ะ เปียกปูนกะทิสด และทับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 14 February 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 Wimonnat Bunnak provided theoretical instruction and practical demonstrations. The menus included Krathong Thong (Golden Cups), Pork Satay, Fresh Coconut Pandan Pudding, and Tub Tim Krob (Red Rubies in Coconut Milk). The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569

กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568

I Choose Activity: Semester 2 Academic Year 2025

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 6 จำนวน 71 คน ในกิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2568 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นผู้สาธิตในเมนู “ทาร์ตผลไม้” ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 20 February 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for 71 Grade 6 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the “I Choose” activity for Semester 2, Academic Year 2025. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated for the menu “Fruit Tart”. The activity took place at Laboratory Room 10102, International Culinary Training Center, Building 10, 1st Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิดรลดา

Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิดรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์ชุติกานท์ พิสิฐ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวเหนียวกระฉีก ข้าวเหนียวสังขยา และขนมต้ม ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 21 February 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 Chutikarn Piluek provided theoretical instruction and practical demonstrations. The menus included Shredded Sticky Rice (Coconut Flavored Sticky Rice with Caramelized Grated Coconut), Sticky Rice with Custard (Coconut Flavored Sticky Rice with Coconut Custard) and Khanom Tom (Coconut Rice Balls). The session was held at Practical Training Room 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจ วิสุทธิแพทย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ แกงป่า ผัดไทย ขนมกล้วย และแกงเลียง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 21 February 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 session was conducted by Assistant Professor Dr. Soraj Visutthiphaet, who served as the lecturer for both the theoretical instruction and practical demonstration on the topics of Kaeng-Pa (Spicy Curry with fingerroot), Pad Thai (Thai Stir-Fried Noodles), Kha-nom Kluai (Banana Dessert), and Kaeng Liang (Thai Vegetable Soup) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



**อบรมการทำอาหาร-ขนม โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2569 “บัวหิมะ”
Culinary and Dessert Training Program – Academic Service to Society Project No. 5/2026
“Bua Hima (Snowy Mooncake)”**

วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5/2569 (อบรมการทำอาหาร-ขนม) โดยมี อาจารย์ชุติกาน์ พิลึก เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู “บัวหิมะ” ซึ่งมีเข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 20 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 21 February 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 5/2026 (Culinary and Dessert Training) conducted by Lecturer Chutikarn Piluek, who served as the instructor and demonstrator for the menu “Bua Hima (Snowy Mooncake),” with 20 members of the public at Laboratory Room 10305, Building 10, 3rd Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 21 - 22 กุมภาพันธ์ 2569



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 2

Short Training Course: Thai Cuisine 2

วันที่ 21 - 22 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขรวี และ อาจารย์อภิวรรณ พิภน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกขี้หนุ และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10206 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 21-22 February 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a short course program, Thai Cuisine 2. The training was conducted by Lecturer Natchaya Mekravee and Lecturer Apiwan Fuknuam, who delivered both theoretical instruction and practical demonstrations. The featured menu items included Tom Kha Gai (Coconut Galangal Chicken Soup), Pad Thai (Thai Stir-Fried Noodles), Pla Sam Rot (Three Flavored Deep-fried Fish), Mi Krop (Crispy Rice Noodles), Tom Yum Goong (Spicy Prawn Soup), Nam Prik Long Ruea (Mixed Vegetable with Chilli Paste Dip), and Kai Phat Met Mamuanghimmaphan (Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts). The sessions were held at Laboratory Room 10201 (theory) and Laboratory Room 10206 (practice), International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

Long-Term Training Program: International Cuisine – European (Plus), Batch 99

วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99 โดยมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก นุกิจ และ อาจารย์จเรुक ศรีอรุณ เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารยุโรปและวัตถุดิบที่ใช้ การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตและราคา เทคนิคการควบคุมต้นทุน การจัดการสุขาภิบาลอาหาร และให้การปฐมนิเทศโดย อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง ณ ห้องประชุมโรงเรียนการเรือน อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 1 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 22 February 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the long-term training program International Cuisine – European (Plus), Batch 99. The theoretical sessions were conducted by Dr. Chanjana Siriphanwatana, Assistant Professor Dr. Natchanok Nukit, and Lecturer Jareuk Sriaroon. The topics included general knowledge of European cuisine and ingredients, cost calculation and pricing, cost control techniques, and food sanitation management. The orientation session was delivered by Lecturer Theerawan Srithong. The training was held at the School of Culinary Arts Meeting Room, International Culinary Training School Building, 1st Floor, Science Center, Suan Dusit University.



การประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
Executive Committee Meeting of the Suan Dusit International Culinary Training Center,
the School of Culinary Arts.

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ครั้งที่ 2(122/2569) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานในการประชุม ณ ห้องประชุม อ่อนน้อมพันธ์ (10201) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 26 February 2026, Suan Dusit International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, convened the 2nd Executive Committee Meeting of the Suan Dusit International Culinary Training Center (Meeting No. 2(122/2026). The meeting was presided over by Asst. Prof. Acting Sub Lt. Dr. Thanapat Saengrungrueang, and was held at Aon Nom Phan Meeting Room (Room 10201), Suan Dusit International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569



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

วันที่ 27 - 28 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569 สอบภาคปฏิบัติ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ อาจารย์ณัจยา เมขรวารี และ อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10201 10205 และ 10206 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 27 - 28 February, 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 27 February 2026, the theoretical exam was held at the Department of Skill Development, and on 28 February 2026, the practical exam was conducted. Assistant Professor Dr. Soraj Visutthiphaet, Lecturer Natjaya Mekravee, and Lecturer Ponganan Sirisaengpraiwan served as the examiners at Food Laboratories 10201, 10205, and 10206, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569



จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจตุรลดา

Providing Thai Culinary Classes for Students from Chitralada Technology Institute

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจตุรลดา ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย โดยมี อาจารย์วิไลลักษณ์ อากรณรัตน์ อาจารย์วิวรรณ พลศรี อาจารย์พุดธิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ และ อาจารย์นลินรัฐ รอดพยุง เป็นผู้ควบคุมการสอบวัดทักษะ แลปกริ่ง การสอบภาคทฤษฎี และการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดกะเพรา ณ ห้องปฏิบัติการ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 28 February 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. The examinations were supervised by Lecturer Wilailak Apornrat, Lecturer Wiwan Phonsri, Lecturer Phutthiphong Chiaowichitphan, and Lecturer Nalinrat Rodphayung. They supervised the skill assessment (Lab Grading), the theoretical examination, and the practical examination featuring the menu item Thai Basil Fried Rice at Laboratory 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 3rd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569



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

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง หมี่กรอบ และสาकुเปี้ยกล่ำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 28 February 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 session was conducted by Lecture Nuanphen Thammasa served as the lecturer, delivering the theoretical session and conducting practical demonstrations on the topics of Tom Yum Goong (Spicy Shrimp Soup), Red Curry with Roasted Duck, Crispy Rice Noodles, and Sago with Longan in Coconut Milk. at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน กุมภาพันธ์ 2569

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ข้อมูล

กระแสเงินสด

ได้มา 10.85 ล้านบาท

ใช้ไป 4.19 ล้านบาท

ลูกหนี้ ประมาณ 1,891,000 บาท

เจ้าหนี้ ประมาณ 5,749,900 บาท

สินค้าคงเหลือ ประมาณ 205,463.70 บาท

ชุดปฏิบัติการอาหาร ชุดมีดเชฟ ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
13,760.20 บาท 121,370 บาท 70,333.50 บาท

รายรับ

รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ค่าสมัครอบรม
รายรับโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
โครงการอื่นๆ เจดีย์ประมาณ 3,804,382.25 บาท

ขายผลิตภัณฑ์
1,257,073 บาท

งานนอก
599,800 บาท

อบรม
118,100 บาท



ผลิตภัณฑ์อื่น
440 บาท



จัดเลี้ยง
595,555 บาท



รายได้อื่น
1,233,414 บาท

งบประมาณโครงการ

- หลักสูตรระยะสั้นเดือนกุมภาพันธ์2569 **งบ 236,480 บาท**
- หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่นที่ 99 (Plus) **งบ 215,660 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 5/2569 (ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือนกุมภาพันธ์ 69) **งบ 4,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม 6/2569 (บริการวิชาการสู่ชุมชนเพื่อสร้างงานและรายได้ให้ประชาชนในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา) **งบ 23,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน 1/2569 (ฝึกอบรมการทำอาหารและขนม สำหรับวิชา I choose ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ) **งบ 25,000 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 12/2569 (สาธิตและอบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา รุ่น 2 ปี 2569) **งบ 58,410 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 13/2569 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 **งบ 417,450 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 14/2569 อบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนล่าง) ร่วมกับโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม รุ่น 3 **งบ 505,300 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขา ผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569) **งบ 13,830 บาท**

รายรับ เดือน ตุลาคม 2568 ถึง กุมภาพันธ์ 2569





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงแรมเกษราธานี

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจการพิเศษ ทางตาอาหารและเครื่องดื่ม

กุมภาพันธ์
2569

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม

- อบรมอาหารไทยให้กับชาวอเมริกา และทำอาหารจัดเลี้ยง วันที่ 3 ก.พ. 69
- จัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ทั้งภาคทฤษฎีและ ภาคปฏิบัติ ในรายวิชาการประกอบอาหารไทย
- กิจกรรม I choose ปีการศึกษา 2569 ภาคเรียนที่ 2 ปี.1 - ปี.6 วันที่ 9 11 12 20 ก.พ.69 เมนูชอคบอล แต่งหน้าเค้ก ข้าวยำไก่แซ่บ โอวัลตินภูเขาไฟ ลาบไก่ การ์ทผลไม้
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 5 /2569 วันที่ 13 ก.พ. 69 ดอกกุหลาบ และ วันที่ 21 ก.พ.69 เมนูบัวหิมะ
- ดูแลโครงการอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (ภาคเหนือตอนล่าง) ที่วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ร่วมทำของว่างไอศกรีม งานคืนสู่เหย้าพี่น้องชาว การเรือน วันที่ 28 ก.พ. 69

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 213 (Plus) วันเสาร์
- หลักสูตรอาหารยุโรป รุ่น 99 (Plus) วันอาทิตย์
- ระยะสั้นอาหารไทย 2

ปฏิบัติงานสอน 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 ตอนเรียนA4 ,B4 , E4 ชั้นปีที่ 2 (68) วิชา งานแกะสลักผักและผลไม้ สำหรับอาหารไทย

ฝึกอบรมและพัฒนาตนเอง

- ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการครูผู้สอน (Train The Trainer) ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหาร หนึ่งในหมู่บ้านหนึ่งเซฟอาหารไทย ระหว่างวันที่ 23 - 27 ก.พ. 69 ณ สถาบันอาหาร





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

☎ +66 (0)2244 6391-2 ☎ +66 (0)2244 6390
☎ : 02 2445398

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

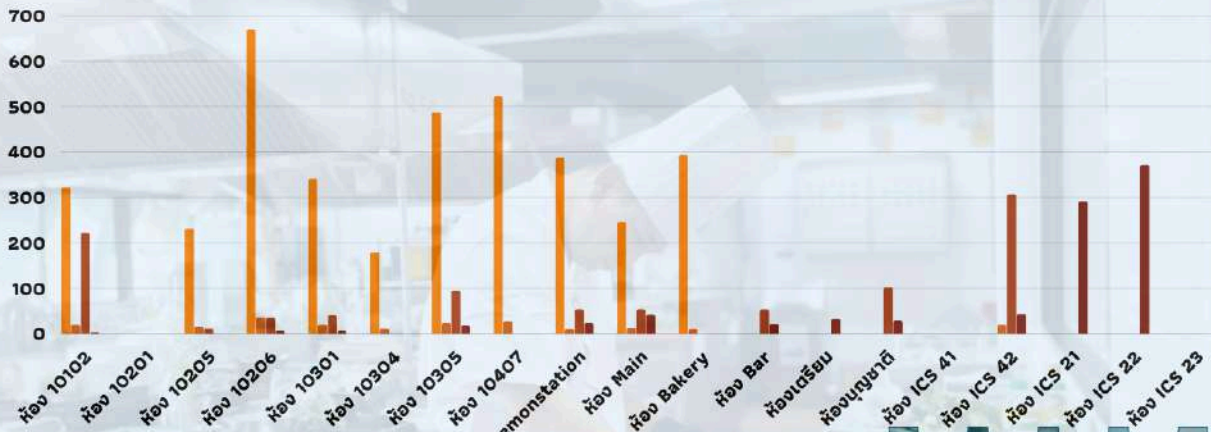
วันที่ 27-28 กุมภาพันธ์ 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการ
อาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้าน
อาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูน
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 ประจำเดือน
กุมภาพันธ์ 2569

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

1. ให้บริการห้องปฏิบัติการ สำหรับการเรียนการสอน วิจัย
และอบรมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับบุคคลภายนอก
2. สถานที่ผลิตอาหารและเครื่องดื่มเพื่อจำหน่าย
3. ให้บริการเช่าสถานที่ในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งภายใน
และภายนอกมหาวิทยาลัย

● นักศึกษา ● อาจารย์ ● ลูกค้า ● เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัด
งบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้
ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบ
แก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกุมภาพันธ์

นักศึกษา จำนวน 5,100 คน
อาจารย์ จำนวน 340 คน

ลูกค้า จำนวน 1,926 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,102 คน





สรุปการดำเนินงานผ่านช่องทางประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569

จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569

สื่อข่าวสาร 22 ชิ้นงาน
สื่อกิจกรรม 248 ชิ้นงาน
สื่อประชาสัมพันธ์อาหาร 298 ชิ้นงาน
สื่อวีดิทัศน์ 4 ชิ้นงาน

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

ข่าวประชาสัมพันธ์
การประชุมคณะกรรมการศูนย์ฯ
The School of Culinary Arts

ข่าวประชาสัมพันธ์
การประชุมคณะกรรมการศูนย์ฯ
The School of Culinary Arts

ข่าวประชาสัมพันธ์
การประชุมคณะกรรมการศูนย์ฯ
The School of Culinary Arts

หน้าเว็บไซต์ของศูนย์ฯ

พฤษภาคม 2569



งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อ

www.chefschooL.dusit.ac.th

Facebook: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ข้าวโพดอ่อน

ขนมปัง

เค้กช็อกโกแลต

เค้กช็อกโกแลต 35 บาท

เบเกอรี่ฟลอร์นเดน 45 บาท

เค้กช็อกโกแลต

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

เพจเฟซบุ๊กอาหาร

One-page ความรู้

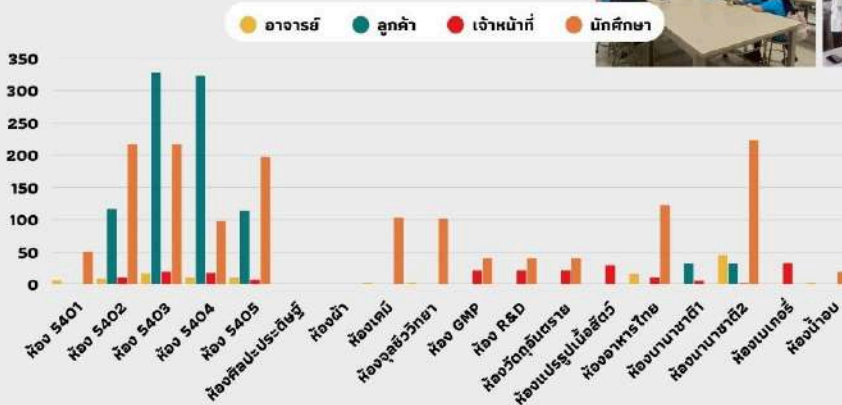
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



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

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

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



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกุมภาพันธ์

นักศึกษา จำนวน 1,319 คน
อาจารย์ จำนวน 126 คน

ลูกค้า จำนวน 946 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 205 คน

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
กุมภาพันธ์ 2569

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- ล้างแอร์กรองแอร์ ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ซ่อมตู้แช่ 2 ประตู อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
- ซ่อมเครื่องตีแป้ง คิกเช่นเอกอาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
- ทะลวงท่อน้ำทิ้งอาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
- รื้อซั๊กโครกเก่าออกติดตั้งซั๊กโครกใหม่อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
- ล้างแอร์กรองแอร์ห้อง ICS 41-42 อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
- ซ่อมเครื่องตีแป้ง คิกเช่นเอก ศูนย์สุพรรณบุรี
- ทำการย้ายตู้ขึ้นตึ่มที่อาคารดุสิตนฤมลไว้บริเวณอาคารศูนย์วิทยาศาสตร์
- ติดตั้งตู้น้ำดื่มศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

อาคาร 10

- ล้างแอร์กรองแอร์ 10206
- ซ่อมเครื่องปรับอากาศ ห้อง 10305
- ติดตั้งผนัง WPCบริเวณทางเดินชั้น 2 อาคาร 10
- ติดตั้งตู้น้ำดื่ม ชั้น 2
- ติดตั้งเครื่องทำน้ำแข็ง

อาคาร 12

- ล้างเครื่องปรับอากาศ
- เติมน้ำยาห้องแช่เย็น

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ติดตั้งเครื่องทำน้ำแข็งศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ตรวจสอบเช็คปั้มน้ำ
- ซ่อมเครื่องทำน้ำแข็งอาคารปราโมทย์

2. ส่วนงานสนับสนุน



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

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



งานออกแบบงาน โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและฝึกอบรม อาคาร12 ชั้น6 แขวงดุสิต กรุงเทพมหานคร 1รายการ

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



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

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



รวมทั้งสิ้น **54,516** บาท



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนวมล ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2569

อาหารตามสั่ง

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



บิหาราดแกง

ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเส้นใหญ่
กะเพราดับ ต้มจืดน่องไก่ฟัก ลาบไก่ ลาบหมู
น้ำพริกอ่อน หมูฮ้อง เห็ดผัดน้ำมันหอย
ซีโครงหมูหวาน หมูสับน้ำมันหอย ตับกระเทียม
ผัดกระเพราหมูสับหน่อไม้เส้น ผัดแซงกุ้ง



ภาระงานเพิ่มเติม

- ร่วมเป็นผู้ช่วยวิทยากรในโครงการ OFOS ในวันที่ 7 และ 21 ก.พ. 69
- จัดทำอาหารชุดในเมนู แกงส้มชะอมกุ้ง ไข่เลี้ยว หมูทอด ปลากระพงทอด+น้ำยำมะม่วง ปลากระพงนึ่งเต้าเจี้ยว ยำถั่วงอก และคะน้าฮ่องกงน้ำพริก ในวันที่ 14 ก.พ. 69
- จัดทำบุฟเฟ่ต์ในงานบัณฑิตพันธุ์ใหม่จำนวน 40 คน ในเมนูไข่ดาว กะเพราทะเล ต้มซูบไก่ ผลไม้ และน้ำปลาพริก ในวันที่ 14 ก.พ. 69
- ร่วมเข้าอบรมกิจกรรมในโครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากร เพื่อความเชี่ยวชาญแบบองค์กรร่วม ในวันที่ 19 ก.พ. 69
- เข้าร่วมกิจกรรม Life Fit @Science Center ในวันที่ 27 ก.พ. 69
- จัดทำบุฟเฟ่ต์ในโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ในเมนู ยำไก่แซบ ไข่ต้มยางมะตูม ต้มจืดเต้าหู้วันเส้น และผลไม้ ในวันที่ 21 ก.พ. 69



รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือน กุมภาพันธ์ 2569

งานผลิต

- ผลิตขนมปังชนิดจัด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกลือบ ขนมปังมันฝรั่ง
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังหมูหยอง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไข่ ขนมปังโรลกุ๋น้า ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปูอัดมายองเนส
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังตัวแดง ขนมปังตัวเหลือง ขนมปังไส้มนิ้ว ขนมปังครีมฮอธรีน ขนมปังไส้ครีมคัสตาร์ด
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อคชิพ บราวนี่ คุกกี้สังคโปร คุกกี้คอนเฟล็ค
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ครีมน้ำแข็ง เค้กโรลไบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กหน้านิ่มสับ ชิฟพอน เค้กชอคโกแลต เค้กมะพร้าว เค้กมอคค่า ฟลอเรนติน เค้กหน้านิ่มชอค
- ผลิตชุดอาหารเช้า ไข่ดาว ออมเลต วาฟเฟิลไส้คาวและหวาน โดนัทไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพร

เชิงปริมาณ

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

สถานที่จำหน่าย

หน่วยงายภายในและหน่วยงานภายนอก ได้แก่

- ม.สวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี
- ร้านกาแฟโพลคาเฟ่
- ร้านฟู้ดสตรีท
- ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- สว.ทหารผ่านศึก
- สถาบันดนตรีภัลลยาณวัฒนา



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



งานฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2569



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการฝึกอบรมกิจกรรมสาริตถการ ประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติ ภายใต้ แนวทางการจัดตั้งโครงการศูนย์ส่งเสริม การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม)

โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์พิชัย สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ และ พล.ต.ต.สุรวัณิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา กล่าวขอบคุณกิจกรรมสาริตถการประกอบและฝึกปฏิบัติทางด้านอาหาร ในครั้งนี้ บุคลากรสังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และทักษะวิชาชีพด้านอาหารสู่ชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ การเพิ่มโอกาสทางอาชีพ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคง และยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับการจัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569 ณ หอประชุม สถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



วันที่ 3-6 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ค่ายโรงเรียนนานาชาติสิงคโปร์ (SISB)

วันที่ 3 กุมภาพันธ์ 2569

บริการอาหารกลางวันสำหรับนักศึกษาพยาบาลเยี่ยมชม วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ประชุมผู้อำนวยการกองวิทยาเขตสุพรรณบุรี



วันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

งานทำบุญเลี้ยงเพลพระและบริการอาหาร (นอกสถานที่ เขตสาทร กรุงเทพมหานคร)

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

งาน The Visionary Talk "วิสัยทัศน์ผู้บริหารสู่การสร้างรากฐาน นักศึกษารุ่น 68"



วันที่ 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนงานด้านการเกษตรจังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 1/2569 เข้าเยี่ยมชมหอมขจรฟาร์ม

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

ศูนย์สิ่งแวดล้อมเข้าประชุมและเยี่ยมชมพื้นที่โครงการการยกระดับมาตรฐานงานและแผนบริหารความเสี่ยงเชิงปฏิบัติด้านการจัดการความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม



วันที่ 22-23 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

กิจกรรมศึกษาดูงาน การจัดบริการอาหารสำหรับนักเรียน ส.ส.ชาติ ละอองอุทิศ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

กิจกรรมสร้างคลังเดอรัปลาสดดอนคำยาน ภายใต้งานวิจัยและการบริการวิชาการ ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม) และการฝึกอบรมการประกอบอาหาร ณ สถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

โครงการการพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการร่วมกับหน่วยงานภาคีภายใต้แนวคิดหอมขจรโมเดล



วันที่ 7-8,14-15,21-22,28-1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (ภาคเหนือตอนล่าง)

วันจันทร์ - วันศุกร์ กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2569

บริการจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปให้แก่นักเรียน และผู้ปกครอง โรงเรียนสาธิตละอองอุทิศ ณ อาคาร ดร.สุภูมิ เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2569



กิจกรรมสาริตการประกอบและฝึก ปฏิบัติทางด้านอาหาร ภายใต้แนวทาง การจัดตั้งโครงการศูนย์ส่งเสริมการ เรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม)

เป็นวิทยาการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และ
ทักษะวิชาชีพด้านอาหารสู่ชุมชน อันจะนำไปสู่การสร้าง
รายได้ การเพิ่มโอกาสทางอาชีพ และยกระดับคุณภาพ
ชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งพาตนเองได้
อย่างมั่นคงและยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับการจัดอบรม
หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI
CHEF PROGRAM) ที่มุ่งพัฒนาองค์ความรู้ เสริมสร้าง
ทักษะสู่การเป็นเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ผู้เข้าร่วม
กิจกรรม ได้แก่ บุคลากรสถานitäารวจภูธร ภายในจังหวัด
พระนครศรีอยุธยาและประชาชนในท้องถิ่น กิจกรรมจัด
ขึ้นเมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569 ณ สถานitäารวจภูธร
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูบึ่ง ขนมะขี้ปูด เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาริตละออดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แคะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผัก สลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



สรุปรายงาน ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568



ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดจำหน่ายอาหาร เบเกอรี่และเครื่องดื่ม

ภายในมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารดุสิตนวมล
ศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 429,842 บาท

CWIE Center

บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 55,865 บาท

1934@dusit

ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

รายได้รวม 6,831 บาท

อมรารักษ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

รายได้รวม 140,400 บาท

สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

รายได้รวม 2,855 บาท

ปฏิบัติงานโครงการ Food Street

ให้บริการจำหน่ายข้าวไข่เจียว
และผลิตภัณฑ์เดลิเวอรี่ของหน่วยงาน



อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

E-learning Co-working Space ชั้น 5

- ให้บริการเครื่องดื่ม อาหารว่างและเบเกอรี่
- ให้บริการสถานที่ในการจัดกิจกรรม/ประชุมต่างๆ



การจัดบุฟเฟ่ สำหรับ โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตรการออกแบบอาหาร สำหรับเด็ก

จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ
จำนวน 40 คนต่อวัน
(เฉพาะ เสาร์ และ อาทิตย์) เท่านั้น



โครงการเติมอิมให้นักศึกษาและบุคลากรมสส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอิม
ให้นักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จำนวนเงิน 67,960 บาท



February | 2026



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

สรุปรายงานประจำเดือน

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา

ภาระหน้าที่

จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ร้านข้าวแกง อาหารสำเร็จรูป
- เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)

จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย

จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย

ตรวจสอบรายการสั่งซื้อออเดอร์ของลูกค้าให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกจำหน่าย

จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน

ลงรายการผลิตภัณฑ์ในระบบสำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

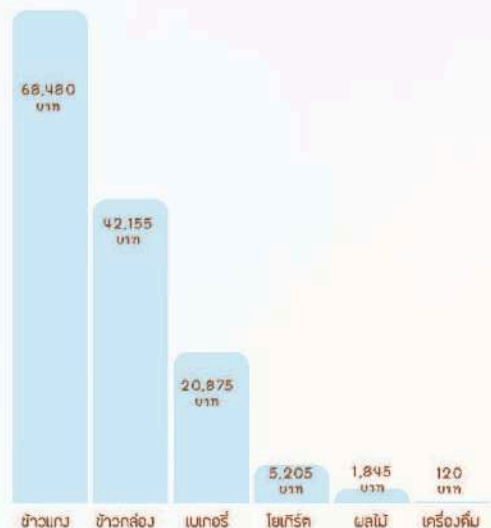
สถานที่สำหรับการจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



บุคลากร



สรุปรายได้ประจำเดือน

รวมเป็นเงิน 138,680 บาท

รายงานประจำเดือนคุณภาพพันธมิตร 2569

ฝ่ายสำนักงาน

จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบ

เครื่องดื่ม

เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน และภายนอกใน (e-office)



ลงทะเบียนบันทึกข้อความของบุคลากร แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอเพิ่มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



บริหารงานบุคคล



จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 107 คน



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 60
(วิชาการ 2 , สนับสนุน 58)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 46
(สนับสนุน 6 , บริการ 40)
พนักงานรายวัน 1 คน



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 103 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 4 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 0 คน
บุคลากรลาออก 2 คน
บุคลากรโอนย้าย 2 คน



พนักงานจำหน่ายอาหาร ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่ และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร หน่วยงานภายในและภายนอก



เจ้าหน้าที่ประจำร้านไขเจียว Foodstreet

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



หลักสูตรอบรมอาหารไทย 2
วันที่ 21-22 ก.พ. 69



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569

- หลักสูตรอบรมดอกกุหลาบกระดาษ
วันที่ 13 ก.พ. 69
- หลักสูตรอบรม เมฆบัวหิมะ
วันที่ 21 ก.พ. 69

การขอยางบริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม สำหรับงานประชุม งานจัดเลี้ยง ให้กับหน่วยงานภายใน และภายนอก



- ค่ายโรงเรียนนานาชาติสิงคโปร์ (SISB)
- บริการอาหารกลางวันสำหรับนักศึกษาพยาบาลเชื่อมชมวิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานทำบุญบ้านคุณพระเกษ (เลี้ยงเพลพระ)
- งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- งานรับประทานอาหารกลางวัน ท่านรองฯ วรานี เวชสุนทรเทม
- งาน The Visionary Talk วิสัยทัศน์ผู้บริหารสู่การสร้างรากฐานนักศึกษารุ่น ๖๘"
- งานแข่งขันภาพแปลงเกษตร และภูมิทัศน์ หอมขจรฟาร์ม
- ประชุมคณะกรรมการขับเคลื่อนงานด้านการเกษตร จังหวัดสุพรรณบุรี ครั้งที่ 2/2569 เข้าเยี่ยมชมหอมขจรฟาร์ม
- ประชุมเตรียมความพร้อมโครงการคนพิการ
- งานประชุมผู้อำนวยการกอง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- ประชุมเปิดงานปรับปรุงหอพักปราโมทย์ 3
- งานต้อนรับศูนย์สิ่งแวดล้อม เข้าประชุมและตรวจเยี่ยมพื้นที่โครงการยกระดับมาตรฐานงานและแผนบริหารความเสี่ยงเชิงปฏิบัติด้านการจัดการความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อม
- กิจกรรมรมศึกษาฐาน การจัดการอาหารสำหรับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขต
- งานคลังสตอร์ปลาสลิด
- จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม) และการการฝึกอบรมการประกอบอาหาร
- โครงการ การพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการร่วมกับหน่วยงานภาคีภายใต้แนวคิดหอมขจรโมเดล
- ประชุมคณะกรรมการประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ครั้งที่ 2/2569
- กิจกรรมงานบายเนียร์ จบการศึกษา ปีการศึกษา 2568



Food Street
รวม 225,504 บาท



ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569

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



งานทำบุญบ้านคุณพรเทพ (เลี้ยงเพาพระ)
ณ ห้องบ้านชนนีสัน เขตสาทร กรุงเทพมหานคร

การจัดฝึกอบรมกิจกรรมสารีตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติ
ภายใต้แนวทางการจัดตั้งโครงการศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต



โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ
(MASTER THAI CHEF PROGRAM)



งานค่ายโรงเรียนนานาชาติสิงคโปร์ (SISB)

งานค่ายโรงเรียนนานาชาติสิงคโปร์ (SISB)



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

เดือนกุมภาพันธ์ 2569

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหารไทย

- ข้าวซอยไก่ ยำไข่ดาว ข้าวผัดน้ำพริกเผา
หมีผัดกระเจด ทอดมันหมูแดง
ข้าวเหนียวหมูทอดชาววัง
ยำขนมจีน ข้าวอบธัญพืช ปากหม้อญวน



อาหารนานาชาติ

- ข้าวปั้นใต้หวัน
ข้าวปลาซาบะเทอริยากิ ครั้วของแฮมชีส สลัดต่างๆ
แซนวิชต่างๆ สปลาเกตตี้คาโบนาร่า ข้าวผัดถั่มจิ



อาหารว่าง/อาหารหวาน

- บวดเผือก กล้วยกรอบ ขนมเผือก
ข้าวเหนียวทุเรียน เปียกข้าวโพด ปักทองเชื่อม
เต้าทึงลำไย หม้อแกงเผือก ขนมอินทนิล
วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน และเมนูอื่นๆ



ภาระงานเพิ่มเติม

- ผลิตอาหารให้กับผู้เรียนโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- เป็นวิทยากรและผู้ช่วยวิทยากรโครงการอบรม
หลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ(ภาคเหนือตอนล่าง)
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center

ข่าวประชาสัมพันธ์

“มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมกับเทศบาลนครตรัง จัดโครงการ Little Chef โครงการจัดการเรียนการสอน ระบบสองภาษา Mini English Program โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลพื้นที่เป็นจริง)”



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาออกกัฉัง ตรัง ร่วมกับเทศบาลนครตรัง จัดโครงการ Little Chef (THE LITTLE CHEF PROJECT) สนับสนุนโครงการจัดการเรียนการสอนระบบสองภาษา “กิจกรรม Little Chef” (THE LITTLE CHEF PROJECT) ประจำปีการศึกษา 2569 โดย นายอภิรักษ์ นาคฤทธิ์ ผู้อำนวยการสถานศึกษา โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลพื้นที่เป็นจริง) จัดขึ้นระหว่างวันที่ 2,3,4,5,6,8,9 กุมภาพันธ์ 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง กิจกรรมดังกล่าวนี้ จัดขึ้นเพื่อให้นักเรียน โรงเรียนเทศบาล 8 (อนุบาลพื้นที่เป็นจริง) ได้เรียนรู้ภาษาอังกฤษ ฟังคำศัพท์และประโยคโดยได้กระบวนการทำอาหาร หรือเบเกอรี่ เป็นฐานการเรียนรู้ ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น อันเป็นการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ สร้างความมั่นใจในการใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสาร ภายใต้สถานการณ์จริง ที่นำไปสู่การประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน โดย คณะอาจารย์ บุคลากรและนักศึกษา ร่วมเป็นวิทยากร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๑๑๕๒๔๑๓ Facebook/dusittrang line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center

ข่าวประชาสัมพันธ์

“บุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง แชมป์ภูมิภาค ภาคใต้
รายการ Makro Thailand Creative Drink Challenge 2025
และนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมรังสรรค์เครื่องดื่ม
Trang Heritage ภายใต้คอนเซ็ปต์ความหลากหลายทางวัฒนธรรมของจังหวัดตรัง
ต้อนรับผู้เข้าประกวดนางสาวไทย ประจำปี 2569
ในโอกาสเข้าเยี่ยมชมการะพิวาราชการจังหวัดตรัง และเก็บตัวทำกิจกรรมที่จังหวัดตรัง”



บุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง พร้อมด้วยนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ได้รับเกียรติได้รับรางวัลชนะเลิศทีมผู้เข้าประกวดนางสาวไทย ประจำปี 2569 ในโอกาสเข้าเยี่ยมชมการะพิวาราชการจังหวัดตรัง และเก็บตัวทำกิจกรรมที่จังหวัดตรัง โดยการแข่งขันในครั้งนี้ มหาวิทยาลัย ประกอบกับ บุคลากรศูนย์การศึกษา ตรัง แชมป์ภูมิภาค ภาคใต้ รายการ MAKRO THAILAND CREATIVE DRINK CHALLENGE 2025 ได้รับรางวัลเครื่องดื่ม ภายใต้แนวคิด TRANG HERITAGE เครื่องดื่มที่เน้นกับวิถีเรื่องราวการอยู่ร่วมกันของ 3 วัฒนธรรม ที่หลอมรวมเป็นหนึ่งเดียวในผืนแผ่นดินเมืองตรัง ได้แก่

THE TOP — THE CHINESE LEGACY โฟนดอ๊กทอหนันซี่ และฟริกไทยพันธุ์เป็เหลียน เป็นตัวแทนของพี่น้องชาวไทยเชื้อสายจีน

THE BASE — THE BUDDHIST & MUSLIM WISDOM กระจ่าง และสมบุ้โผลด ตัวแทนของพี่น้องชาวไทยพุทธ

THE SOLUTION — THE UNITY CONNECTION สพร่าย และเกลือสมุทร ก้าหน้าที่เป็นไข่ใจกลางเชื่อมโยงทุกมิติของรสชาติ ทั้งเพ็ด เป็รียว หวาน และเค็ม ให้กลมกลืนเป็นเนื้อเดียวกัน

ดุจดั่งวิถีชีวิตที่วัฒนธรรมของชาวตรังที่เ็นเคเยแยกจากกัน แต่เื่องและเ็นเืนขังกันและกันอย่างสมบูรณ

รวมทั้งการควบคุมคุณภาพ การจัดตกแต่ง การคำนึงถึงโภชนาการ เมาตรฐานการบริการระดับมืออาชีพ และถ่ายทอดประสบการณ์กับนักศึกษอย่างใกล้ชิด ในกิจกรรมดังกล่าว นักศึกษาได้แสดงศักยภาพในการเตรียมและให้บริการเครื่องดื่มอย่างเป็นระบบ ภายใต้การดูแลของบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ สละอึ้งถึงความพร้อมของทุเรียนที่ได้รับการพัฒนาอย่างรอบด้าน ทั้งความรู้ ทักษะ และประสบการณ์วิชาชีพ กิจกรรมดังกล่าวนี้เป็นเวทีสำคัญที่เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้งานประสบการณ์จริง เสริมสร้างความเป็นเ็นใจ และสร้างชื่อเสียงให้แก่สถาบัน พร้อมตอกย้ำศักยภาพของสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในการผลิตบัณฑิตคุณภาพสู่ภาคอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ เมื่อวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ศูนย์ประชุมจังหวัดตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๔๑๓ Facebook/dusittrang line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



คณะบุคลากรและนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติร่วมงาน "ตรังคริสเตียน เปิดประตูสู่วัฒนธรรมจีน 马年大吉 ด้วยงานตรุษจีนปี 2026"

เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2569 คณะบุคลากรและนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเชิญจากโรงเรียนตรังคริสเตียนศึกษา หมวดภาษาต่างประเทศ (ภาษาจีน) ร่วมจัดกิจกรรมเทศกาลตรุษจีน ประจำปี 2569 ภายใต้ชื่อ "เปิดโลกแห่งการเรียนรู้ สู่เส้นทางสายไหม จีน-ไทยสัมพันธ์" โดยมีการจัดกิจกรรม ฐานที่ 4 อาหารจีน (การทำเกี๊ยวจีน) ร่วมถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารจีน การประดิษฐ์ของขวัญ ร่วมถึง อาจารย์ Jiang Peng Qiao จากสถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สุพรรณบุรี ที่ร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ และการประชาสัมพันธ์รับสมัครนักศึกษาใหม่ระดับปริญญาตรี ประชาสัมพันธ์ผู้สนใจเข้าศึกษาระบบ Non-Degree และ Pre-Degree ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดยนักเรียนตั้งแต่ระดับ ประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงมัธยมศึกษาปีที่ 6 ร่วมกิจกรรมได้สัมผัสและเข้าใจภาษาและวัฒนธรรมจีนอย่างลึกซึ้งยิ่งขึ้น

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๔๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



"โครงการฟื้นอาชีพ สร้างรายได้ ก้าวต่อไปหลังน้ำลด ได้รับทุนสนับสนุนงบประมาณ

จากกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดย ศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิตนักศึกษา กิ่งก้องเกียรติพรครองส่วนท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลบางดี อำเภอห้วยยอดและองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งค่าย อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง" ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการฟื้นอาชีพ สร้างรายได้ ก้าวต่อไปหลังน้ำลด ได้รับทุนสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยนักศึกษา กิ่งก้องเกียรติพรครองส่วนท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลบางดี อำเภอห้วยยอดและองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งค่าย อำเภอย่านตาขาว จังหวัดตรัง มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 60 คน ได้แก่ 1. ประชาชนในพื้นที่ที่เกิดอุทกภัย (จังหวัดตรัง) 2 พื้นที่ คือ 1. อำเภอย่านตาขาว จำนวน 30 คน 2. อำเภอห้วยยอด จำนวน 30 คน 2. บุคลากรและนักศึกษา ศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จำนวน 20 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฟื้นฟูและพัฒนาอาชีพให้แก่ประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากอุทกภัย ส่งเสริมการสร้างรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนและเสริมสร้างทักษะอาชีพและการพึ่งพาตนเองของประชาชนในชุมชน ผู้เข้ารับการอบรมได้รับทั้งความรู้และมีส่วนร่วมในกิจกรรมอบรมการขายออนไลน์ สร้างอาชีพยุคใหม่" การออกแบบบรรจุภัณฑ์ สาริตและลงมือปฏิบัติ และการขายของออนไลน์ การถ่ายภาพสินค้า การใช้ Facebook / TikTok / LINE เหมาะสำหรับผู้ประกอบกิจการที่ไม่สามารถออกไปทำงานได้ทันที ประชาชนมีความพึงพอใจและอยากให้หน่วยงานรัฐและมหาวิทยาลัย ร่วมมือกันสร้าง กิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



**มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เปิดบ้านต้อนรับ
ในงาน "SDU TRANG RESEARCH & INNOVATION SHOWCASE ประจำปีงบประมาณ 2569"
โดยคณะกรรมการส่งเสริมวิจัย ศูนย์ฯ ตรัง สร้าง "พื้นที่นำองค์ความรู้/ผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์"**

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เปิดบ้านต้อนรับ ในงาน SDU Trang Research & Innovation Showcase ประจำปีงบประมาณ 2569" โดยคณะกรรมการส่งเสริมวิจัย ศูนย์ฯ ตรัง สร้าง "พื้นที่นำองค์ความรู้/ผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์" ผ่านโครงการงานวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์เศรษฐกิจเมืองตรัง เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะการสื่อสารผลงานวิจัยและนวัตกรรม (Research and Innovation Communication) ซึ่งเป็นทักษะสำคัญในศตวรรษที่ 21 และเปิดโอกาสให้อาจารย์ได้เผยแพร่ผลงานวิชาการเพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคภายนอก อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพทางวิชาการและการยอมรับในระดับสากลตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีกิจกรรมการเสวนา จากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ คุณพาวรรณ จันทร์แพทยรักษ์ รองประธานชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดตรัง คุณโชษิตา สงส์จันทร์ สำนักงานพาณิชย์จังหวัดตรังและ ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มีการจัดนิทรรศการแสดงผลงานวิจัย และเวทีนำเสนอผลงานวิจัยและนวัตกรรมของนักศึกษาและอาจารย์ กลุ่มเป้าหมายเป็น นักศึกษา บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนและ บุคคลภายนอก จำนวนกว่า 100 คน เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2569 ผู้เข้าร่วมเข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการในระดับดีมากและนักศึกษาเกิดการมีทักษะการสื่อสารและการนำเสนอข้อมูลเชิงวิชาการ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang <http://trang.dusit.ac.th>



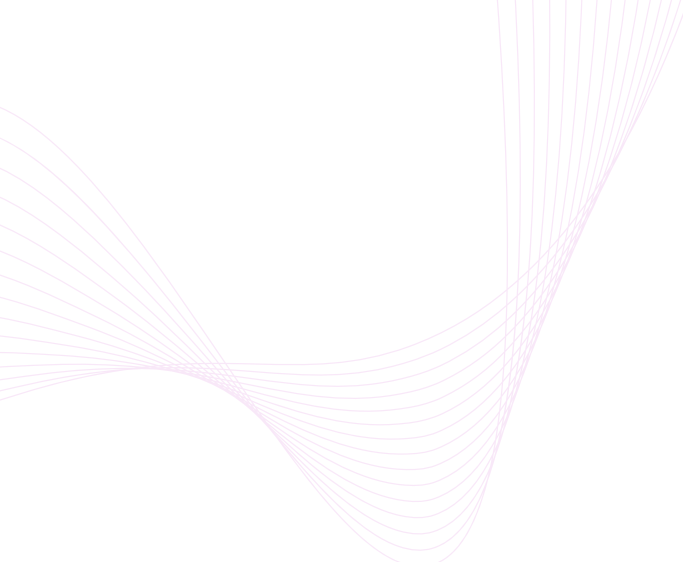
**คณาจารย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ได้รับเกียรติเป็นวิทยากร
อบรมสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร โครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร สำหรับ ร้านอาหาร ตลาด
และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ประจำปี 2568 จัดโดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครตรัง**

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569 ผศ. เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ และ ผศ. ศุภกวี ทรัพย์นิเวศ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติจากเทศบาลนครตรัง โดย กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เป็นวิทยากรอบรมสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ในโครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหาร สำหรับ ร้านอาหาร ตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ประจำปี 2568 โดยมีกิจกรรมอบรมสุขาภิบาลอาหาร หลักสูตรผู้สัมผัสอาหารและ ผู้ประกอบกิจการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2561 ณ ห้องประชุมอาคารอเนกประสงค์ ชั้น 1 สำนักงานเทศบาลนครตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๑๕๒๘๑๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang <http://trang.dusit.ac.th>



โรงเรียนการเรือน
www.food@dusit.ac.th

