

โรงเรียนการเรือน | ปีที่ 4 ฉบับที่ 3

School of Culinary Arts

ร าย ข าน พ ล ก า ร ต ำ เ นื น ข าน

ประจำเดือนมีนาคม 2569





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 190 คน แบ่งเป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 74 คน และสายบริการ 42 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,494 คน ตลอดช่วงเดือนมีนาคม 2569 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” โดยยึดตามแผนการดำเนินงาน SDU GOAL (Plus) 2569-2571 และ ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Key Results) ผ่านโครงการและผลงานต่างๆ ของโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง

Power of Student & Alumni: Ready to Work

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา อาทิ โครงการ Smart Chef Camp: เชฟรักซ์โลก โครงการเติมอิมให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต กิจกรรมศึกษาดูงานภายใต้โครงการ The Culinary Mastery: ยกระดับศักยภาพนักศึกษาอาหารสู่สากล โครงการ Real-World Culinary Prep & Practice

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา อาทิ การจัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” และการจัดปัจฉิมนิเทศโครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ ให้กับบุคลากรและนักศึกษา วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษาตรัง รวมทั้งจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความร่วมมือทางด้านภาษาอังกฤษ และเทคโนโลยีดิจิทัล

Power of Community Engagement

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

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

ได้มีการจัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน และประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อการบริหารงานโรงเรียนการเรือน

รายงานฉบับนี้ จัดจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างยั่งยืน



สารบัญ

01 โรงเรียนการเรือน

47 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก วันที่ 1 มีนาคม 2569 (Day 1)

รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา รวมทั้งบุคลากรของโรงเรียนการเรือน ร่วมให้การต้อนรับนักศึกษา และชี้แจงรายละเอียดกิจกรรมและกำหนดการที่เกี่ยวข้องให้กับอาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก ซึ่งมีกำหนดจัดกิจกรรมในระหว่างวันที่ 2-4 มีนาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่จัดบริการอาหารเย็นให้กับผู้เข้าร่วมงาน กิจกรรมในครั้งนี้มีอาจารย์ และนักศึกษาจากกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ลำปาง และศูนย์การศึกษา ตรัง เข้าร่วมโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2569 ณ ห้องพวงเงิน ชั้น 2 อาคารจันทรเจริญ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 2 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก วันที่ 2 มีนาคม 2569 (Day 2)

ดร.อรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี ให้เกียรติเป็นประธานเปิดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของการจัดโครงการ การจัดกิจกรรม Day 2 มีกิจกรรมดังนี้ ภาคเช้าสักการะศาลพระภูมิประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี ภาคเช้าและภาคบ่ายจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “Start up 101” โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ราชน นุกุลยสง วิทยากรจากโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป กิจกรรมของวันได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารกับสิ่งแวดล้อม และความรับผิดชอบต่อสังคม ในภาพ SDGs โดย ดร.ภาคภูมิ คุประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งได้มีการนำเครื่อง BIA มาให้บริการกับนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการได้วัดเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบร่างกาย โดยมี อ.สุมิทรา ชัยภักดิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นผู้ให้คำแนะนำหลังจากจัดผลแล้ว ช่วงเย็นได้จัดกิจกรรมกีฬาสานสัมพันธ์ โดย อาจารย์ พท.ภ.ภุชิตา พรอนันต์ และอาจารย์กษนิษฐ์ อินทร์วิล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ทั้งนี้ของขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่สนับสนุนบุคลากรและการจัดการอาหารในโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2569 ณ ห้องพวงเงิน ชั้น 2 อาคารจันทร์เจริญ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 3 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักโลก วันที่ 3 มีนาคม 2569 (Day 3)

โรงเรียนการเรือนจัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักโลก ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน โดยมีกิจกรรมภาคเช้าจัดกิจกรรมยืดเหยียดร่างกายบริเวณด้านหน้าโรงแรม โดยอาจารย์ พท.ภ.ภูริศา พรอนันต์ และเดินเยี่ยมชมวิทยาเขต ภาคเช้าจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ อาหารส่งเสริมสุขภาพวัยรุ่น เมนูสลัดเต้าหู้คีนูญี่ปุ่น น้ำสลัดงาคั่วญี่ปุ่น สลัดเส้นโซะบะบักฉัดและกุ้ง น้ำสลัดมิโซะ โดย อาจารย์กัทศเทพ อังกูรานิพันธ์ คุณธีรวรรณ ศรีทอง และผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย อบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Plant based เมนูเนื้อจากโปรตีนเกษตร เนื้อจากเห็ด Plant Rollin ก๋วยเตี่ยวโฮไรเนื้อ โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และอบรมเชิงปฏิบัติการการทำชีส โดยโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป กิจกรรม Soda Pop Art: ศิลปะความซ่า ทำให้อลงมีกซ์ โดยสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ภาคเย็นกิจกรรม Camping และการแสดงของนักศึกษา ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่สนับสนุนบุคลากรและการจัดบริการอาหารในโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ชั้น 2 อาคารเวทเทียร์ธรรม ศูนย์การเรียนรู้วิทยาการอาหาร MORE CHEESE สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 4 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักโลก วันที่ 4 มีนาคม 2569 (Day 4)

โรงเรียนการเรือนจัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักโลก ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ภาคเข้าจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ อาหารส่งเสริมสุขภาพวัยรุ่น เมนูสลัดเต้าหู้คิบู ญี่ปุ่น น้ำสลัดงาคั่วญี่ปุ่น สลัดเส้นโซบะบักขี้เถีและกุ้ง น้ำสลัดมิโซะ โดย อาจารย์กศเทพ อังกรากินันท์ คุณธีรพรรณ ศรีทอง และผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย อบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Plant based เมนูเนื้อจากโปรตีนถั่วแดง เนื้อจากหัด Plant Rollin ก๋วยเตี๋ยวโฮลไร้เนื้อ โดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร และอบรมเชิงปฏิบัติการการทำชีส โดยโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป กิจกรรม Soda Pop Art: ศิลปะความซ่า กำไลลองมิทซ์ โดยสวนดุสิตโอบเมเกอร์ ภาคบ่ายนำนักศึกษาเข้ามาศึกษาดูงานมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร ซึ่งมีกิจกรรมพานักศึกษาเข้าศึกษาระหว่างปัฐยชมงคล โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สัน อาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นผู้นำนักศึกษากล่าวคำสัการะ จากนั้นเข้าเยี่ยมชมและศึกษาดูงานสวนดุสิตโอบเมเกอร์ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุภ และทีมงานให้การต้อนรับ และเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 ได้รับเกียรติจาก คุณจิรัฐา ศรีวงศ์ไพชาติ และทีมงาน ให้การต้อนรับ ทั้งนี้ขอขอบคุณศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติที่สนับสนุนบุคลากรและการจัดบริการอาหารในโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ชั้น 2 อาคารเวทที่ยธรรม ศูนย์การเรียนรู้วิทยาการอาหาร MORE CHEESE สวนดุสิตโอบเมเกอร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 2-6 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพสะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 2-6 มีนาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 310 ชุด คิดเป็นมูลค่า 10,155 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ SOFT POWER ด้านอาหาร

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ Soft Power ด้านอาหาร ภายใต้โครงการ The Culinary Mastery : ยกระดับศักยภาพนักศึกษาอาหารสู่สากล โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ นำนักศึกษาลงพื้นที่ศึกษาเรียนรู้วัตถุดิบและอาหาร ณ ตลาดสดเทศบาลเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี หลังจากนั้นได้เข้าเยี่ยมชม โรงงานลุงอนกขนมหวานเมืองเพชร ได้รับเกียรติจาก คุณกศพร ลีมดำเนิน ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี กล่าวต้อนรับและบรรยายในหัวข้อ “แหล่งผลิตมาตรฐานขนมหวานเมืองเพชร” นอกจากนี้ ได้นำนักศึกษาไปศึกษากระบวนการผลิตอาหารในรูปแบบ Farm to Table ณ ปลายวัน Farm to Table จังหวัดสมุทรสาคร โดยได้รับเกียรติจาก คุณวันดี จันบางยาง เจ้าของฟาร์ม กล่าวต้อนรับและบรรยายเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำตาลพื้นบ้านและการทำอาหารพื้นบ้านจากวัตถุดิบท้องถิ่น กิจกรรมในครั้งนี้ได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้วัตถุดิบและอาหารจากแหล่งผลิตจริง และได้ศึกษากฎมีปัญญาอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2569



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ร่วมกับ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วย อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน คุณรณิศา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน และเจ้าหน้าที่ประจำสำนักงานโรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับ คุณพชรมณ กุลสิงห์ Head of Learning Academy & Professional Retail Development คุณพรชุก ตันประคู่ Operation Management Program Manager (SMT/DMT) และคุณณัฐนิชา เม่นทอง Operation Management Program Manager (SMT/DMT) เพื่อหารือเกี่ยวกับรายละเอียดบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแนวทางสหกิจศึกษา (MOU) ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย โรงเรียนการเรือน และ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด โดยบันทึกข้อตกลงดังกล่าว มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติงานจริงกับสถานประกอบการ โดยความร่วมมือระหว่างสถานศึกษาและสถานประกอบการในการพัฒนานักศึกษาให้มีความรู้ ความสามารถ และทักษะด้านการประกอบอาหาร และการบริการให้สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการ ตลอดจนปลูกฝังระเบียบวินัย คุณธรรม จริยธรรม และทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่นอย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ปฏิบัติงานจริง ณ ท็อปส์ (Tops) ทุกสาขา เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การทำงานและการเติบโตในสายอาชีพต่อไป จัดขึ้นเมื่อ 9 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9-13 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพสะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 9-13 มีนาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 580 ชุด คิดเป็นมูลค่า 19,565 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร จัดโครงการ Real-World Culinary Prep & Practice เตรียมพร้อมและพัฒนสมรรถนะการทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร

รศ. ดร.ภิกขาทิพย์ รอดสำราญ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้ดำเนินการจัดโครงการ Real-World Culinary Prep & Practice เตรียมพร้อมและพัฒนสมรรถนะการทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษา ก่อนออกฝึกปฏิบัติงาน จัดหาสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง ติดตามและนิเทศการฝึกงานโดยนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาประยุกต์ใช้ในการกำกับติดตามควบคุมการให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหา ตลอดจนประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ผ่านการนำเสนอผลงานด้วยวาจาและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อนงค์นถ กนันชัย ประธานหลักสูตรการจัดการบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "Work Smart, Work Professional: ปรับบุคลิกภาพและรอบคอบความคิดสู่การทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2569 ณ ห้อง 503 ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16-20 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพสะอาด และถูกส่งอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 16-20 มีนาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 432 ชุด คิดเป็นมูลค่า 13,695 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23-27 มีนาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกส่งอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้เซย์น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 23-27 มีนาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 399 ชุด คิดเป็นมูลค่า 13,725 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 17)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการและ อ.สุนิรา ชัยภัย หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การประกอบอาหารตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้แก่ ผักที่มีสีชมพู ผักกะเพราหมูสับ ข้าวหน้าไก่ก้นคัสซี่ เส้นใหญ่ราดหน้าหมูบ่ม สเปาเกี๊ยวคั่วไบนาร์่า กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเมื่อ 1 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 2 มีนาคม 2569



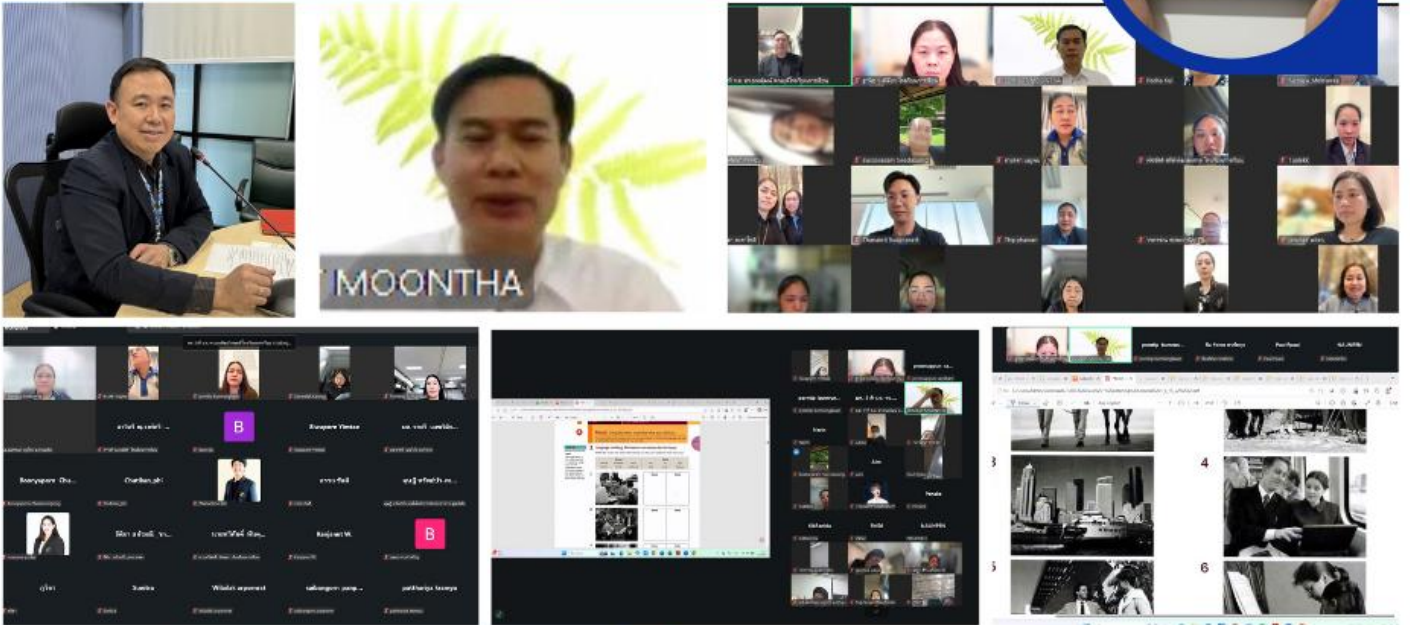
Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดปัจฉิมนิเทศ

โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (หลักสูตรอาหารชาววัง Royal Thai Cuisine และ ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์ชาวเวอร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและสร้างขวัญกำลังใจแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดงาน พร้อมทั้งได้รับเกียรติจาก ดร.อรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวแสดงความยินดีและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมโครงการ มีผู้ช่วยศาสตราจารย์พรทิว รัตนสัมพันธ์ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กล่าวรายงานผลการดำเนินงาน ภายในงานมีการรับชมคลิปวิดีโอสรุปผลการดำเนินงานโครงการ และรับประทานอาหารกลางวันที่เป็นผลงานของผู้เข้ารับการอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2569 ณ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ชาวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
 วันที่ 3 มีนาคม 2569

8 Listening Test Part 1 Photographs Unit 8

A Focus: Listening for the correct verb

Many of the incorrect answer choices in this section feature an inappropriate verb for the situation. This section will concentrate on identifying the sentence with the verb that best describes what is seen in the picture.

Test tip Listen carefully to check that the verb relates to the picture

1 Language building: Present continuous/present simple

A Look at the list of verbs and make possible sentences about each of the pictures using the present continuous or present simple tense. The first one is done for you.

3 Tactic practice

Use the tactics you have practiced for the next three photographs. You will have one minute to a) brainstorm vocabulary and b) predict possible sentences with your partner. Then listen to and echo (silently) the answer choices, and as you listen, tick whether you think it is correct, maybe correct, or wrong.

1

Tactics checklist

- Listen carefully for verbs.
- As you listen, echo the sentences. Keep your pen over sentences that are

(A) Correct Maybe correct Wrong
 (B) Correct Maybe correct Wrong
 (C) Correct Maybe correct Wrong
 (D) Correct Maybe correct Wrong

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดอบรม “หลักสูตร English for Career & Global Communication” ภายใต้โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญแบบองค์รวม

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม “หลักสูตร English for Career & Global Communication” ภายใต้โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญแบบองค์รวม ให้แก่บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน เพื่อพัฒนากทักษะภาษาอังกฤษให้สามารถสื่อสาร นำเสนอ และปฏิบัติงานในบริบทสากลได้อย่างเหมาะสม พร้อมทั้งเสริมสร้างความมั่นใจในการใช้ภาษาอังกฤษเพื่อความก้าวหน้าในสายอาชีพ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม และได้รับเกียรติจาก อาจารย์สมบัติ มูลตา และวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิจาก ภาควิชาภาษาอังกฤษ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ร่วมถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ การอบรมประกอบด้วยหัวข้อสำคัญ ได้แก่ 1) Basic Grammar และการเตรียมความพร้อมสำหรับการสอบ TOEIC 2) Presentation Skills 3) การติดต่อสื่อสารและข้อควรระวังในการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม และ 4) English for Business กิจกรรมดังกล่าวดำเนินการภายใต้ความร่วมมือระหว่าง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดอบรมระหว่างวันจันทร์-ศุกร์ รวมระยะเวลา 50 ชั่วโมง จัดขึ้นในเดือน มีนาคม-เมษายน พ.ศ. 2569 อบรมรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Zoom Meeting



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 18)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ชวาสิน เนียมสอน และ ผศ.กนิษฐา ศรีเอนก อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยีดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การใช้โปรแกรม CANVA ออกแบบรายการอาหารสำหรับเด็ก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ (Computer Lab 2) ชั้น 5 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 8 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 19)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร ในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก คุณประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ กรรมการบริหารสมาคมเชฟประเทศไทย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การออกแบบตกแต่ง งานอาหารสำหรับเด็ก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2569 ณ ห้อง 10102 ชั้น 1 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน ร่วมงานประชุมเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ ภายใต้แนวคิดหลัก “From Collaboration to Co-Creation in Higher Education จากความร่วมมือสู่การสร้างสรรคการศึกษาไปด้วยกัน”

โรงเรียนการเรือน ร่วมงานประชุมเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ ภายใต้แนวคิดหลัก “From Collaboration to Co-Creation in Higher Education จากความร่วมมือสู่การสร้างสรรคการศึกษาไปด้วยกัน” โดย ผศ.ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ กล่าวรายงาน ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานเปิดงานพร้อมบรรยายพิเศษหัวข้อ “จากข้อตกลงสู่ผลลัพธ์เชิงประจักษ์ การขับเคลื่อนความร่วมมือทางวิชาการให้เกิดผลอย่างเป็นรูปธรรม” และได้รับเกียรติจาก ดร.พันธุ์เพิ่มศักดิ์ อารุณี รองปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) เป็นวิทยากรพิเศษบรรยายในหัวข้อ “From Collaboration to Co-Creation in Higher Education” ทั้งนี้ภายในงานมี อาจารย์ ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ประธานหลักสูตร อาจารย์ และนักศึกษา ร่วมจัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยซึ่งเกิดจากแนวคิดของการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และการนำเครื่อง BIA มาให้บริการผู้เข้าร่วมงานได้วัดเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบร่างกาย การประชุมในครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานเครือข่ายความร่วมมือของโรงเรียนการเรือน จำนวน 5 หน่วยงาน ได้แก่ สถาบันเทคโนโลยีจอร์เจีย บริษัท อินเทอร์เน็ตประเทศไทย จำกัด (มหาชน) จำกัด (IEO) บริษัท อมรินทร์ เอ็มจี จำกัด และ บริษัท อินเทอร์เน็ตประเทศไทย จำกัด (มหาชน) ร่วมประชุมเพื่อร่างแผนปฏิบัติงานร่วมกัน (Action Plan) ในด้านการยกระดับความเป็นเลิศทางวิชาการผ่านการพัฒนาหลักสูตร และ การพัฒนาประสบการณ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเพื่อความพร้อมในระดับสากล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2569 ณ อาคารรัตนกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 14 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 20)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก ดร.สุกัญญา สุงใส เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ การใช้ AI ออกแบบอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2569 ณ ห้อง Hybrid 303 ชั้น 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 14 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ รอบที่ 1

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ ผศ.ดร. ไสริ่งจ้ง วิสุทธี แพทย์ อ.วนิดา คงคาโชติ อ.กศนิษฐ์ อินทร์วิมล และ อ.ชุตติกาญจน์ พิสิฐ เป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 17 คน การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณาบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อในวันที่ 14 มีนาคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 15 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” (Day 21)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารได้เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา นักการอาหาร (การอาหาร) และผู้เชี่ยวชาญอาหารเอเชีย และ ผศ.จากรุณี วิเทศ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญประเมินผลการเรียนและให้คำแนะนำผลงานปฏิบัติการชุดอาหารกลางวันสำหรับเด็กปฐมวัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 14 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

**โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ภาคปกติ นอกเวลาราชการ รอบที่ 1**

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ ผศ.ดร. ไสริ่งจ้ง วิสุทธิแพทย์ อ.วนิดา คงคาโชติ อ.กศนิษฐ์ อินทร์วิมล และ อ.ชุตติกาญจน์ พิสิฐ เป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 17 คน การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณาบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงานจัดชั้นเมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 24 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence : Excellence toward International Level

**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีภายใต้โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของอาจารย์ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ “การใช้เครื่องมือดิจิทัลในการเก็บข้อมูลวิจัย เช่น แบบสอบถามออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการใช้ AI ช่วยวิเคราะห์ข้อมูลและออกแบบหัวข้อวิจัยจากการจัดการเรียนการสอนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล” กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ธิตินา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งในกรุงเทพมหานครและวิทยาเขตสุพรรณบุรี และอาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน เพื่อพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีและเรียนรู้การประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอนและการทำงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 - 25 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุม Online Learning 05 คณะพยาบาลศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 24 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence : Excellence toward International Level

**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีภายใต้โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของอาจารย์ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ “การใช้เครื่องมือดิจิทัลในการเก็บข้อมูลวิจัย เช่น แบบสอบถามออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการใช้ AI ช่วยวิเคราะห์ข้อมูลและออกแบบหัวข้อวิจัยจากการจัดการเรียนการสอนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล” กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ธิตินา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งในกรุงเทพมหานครและวิทยาเขตสุพรรณบุรี และอาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน เพื่อพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีและเรียนรู้การประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอนและการทำงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 - 25 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุม Online Learning 05 คณะพยาบาลศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 28 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 1

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 1 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่แก่นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 28 มีนาคม 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence : Excellence toward International Level

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีภายใต้โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของอาจารย์ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ “การใช้เครื่องมือดิจิทัลในการเก็บข้อมูลวิจัย เช่น แบบสอบถามออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการใช้ AI ช่วยวิเคราะห์ข้อมูลและออกแบบหัวข้อวิจัยจากการจัดการเรียนการสอนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล” กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ธิตินา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งในกรุงเทพมหานครและวิทยาเขตสุพรรณบุรี และอาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน เพื่อพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีและเรียนรู้การประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอนและการทำงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 - 25 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุม Online Learning 05 คณะพยาบาลศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 24 มีนาคม 2569



Power of Academic Excellence : Excellence toward International Level

**หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีภายใต้โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของอาจารย์ โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ “การใช้เครื่องมือดิจิทัลในการเก็บข้อมูลวิจัย เช่น แบบสอบถามออนไลน์ การวิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้น และการใช้ AI ช่วยวิเคราะห์ข้อมูลและออกแบบหัวข้อวิจัยจากการจัดการเรียนการสอนด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล” กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ธิตินา แก้วมณี ประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรทั้งในกรุงเทพมหานครและวิทยาเขตสุพรรณบุรี และอาจารย์สังกัดโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์ เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน เพื่อพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีและเรียนรู้การประยุกต์ใช้กับการจัดการเรียนการสอนและการทำงานทางด้านคหกรรมศาสตร์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 - 25 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุม Online Learning 05 คณะพยาบาลศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 6 มีนาคม 2569



Purita



เครื่องหมายน้อย พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบค็อกเชอ้ง
ศุกร์ที่ 6 มีนาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์ พ.น. กุวิทา พรอนันต์

Moderators: Nina, Chanchana, Purita, Pang, Naruenat, Tiffany, Siwaporn, Hathairut, Chomm..., That, Thitima, NAMTA..., Duangs..., Som'O, Chutikan, KATE, วิมลฉัฐ, Pla, Jarunee, Pawitra, Jaruwan, Chuti, Thanap..., Dong, vanida, Naratip, Tatchai, Thanich, Sawitree, Au, Saowalak, Dudsadee, Anong, Thanap..., Thitiwo...



clubhouse **อาหารการกินSDU**
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านพืชพื้นบ้านและการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์กุวิตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา สรรพคุณ และคุณค่าทางโภชนาการของเครื่องหมายน้อย รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ และอาจารย์ณฤนท ลัมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรม ดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 มีนาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต สาริตการประการกอบอาหาร โครงการ "Happy Body Office Day" สุขภาพดี เริ่มต้นที่ที่ทำงาน จัดโดยสำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมโครงการ "Happy Body Office Day" สุขภาพดี เริ่มต้นที่ที่ทำงาน กิจกรรม "Healthy Cooking Demo" จัดโดยสำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์สุนิทร ชัยภักดิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรบรรยายถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อ "หลักการกินแบบ Smart Eating สำหรับ คนทำงาน" อาจารย์ทัศนเทพ อังกรภักดิ์ และคุณธีรพรรณ ศรีทอง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาริตการประกอบอาหาร ในเมนู สลัดเส้นโซบะบักฉัดและกุ้ง น้ำสลัดมิโซะ และ สลัดเต้าหู้คินูญี่ปุ่น น้ำสลัดงาคั่วญี่ปุ่น ให้กับบุคลากรสำนักพัฒนาบุคลากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2569 ณ ลานกิจกรรมหน้าสำนักพัฒนาบุคลากร ชั้น 5 อาคารรัฐสภา



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 6 มีนาคม 2569



Purita



เครื่องหมายน้อย พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบค็อกเชออง
ศุกร์ที่ 6 มีนาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์ พ.น. กุวิทา พรอนันต์

Moderators: Nina, Chanchana, Purita, Pang, Naruenat, Tiffany, Siwaporn, Hathairut, Chomm..., That, Thitima, NAMTA..., Duangs..., Som'O, Chutikan, KATE, วิมลฉัฐ, Pla, Jarunee, Pawitra, Jaruwan, Chuti, Thanap..., Dong, vanida, Naratip, Tatchai, Thanich, Sawitree, Au, Saowalak, Dudsadee, Anong, Thanap..., Thitiwo...



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านพืชพื้นบ้านและการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์กุวิตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา สรรพคุณ และคุณค่าทางโภชนาการของเครื่องหมายน้อย รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ และอาจารย์ณฤนท ลัมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรม ดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 13 มีนาคม 2569



Chayapon



คุณชยพล เอ็นปะเต็น
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 13 มีนาคม 2569
เวลา 19.00 – 20.00 น.



อาหารการกิน SDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



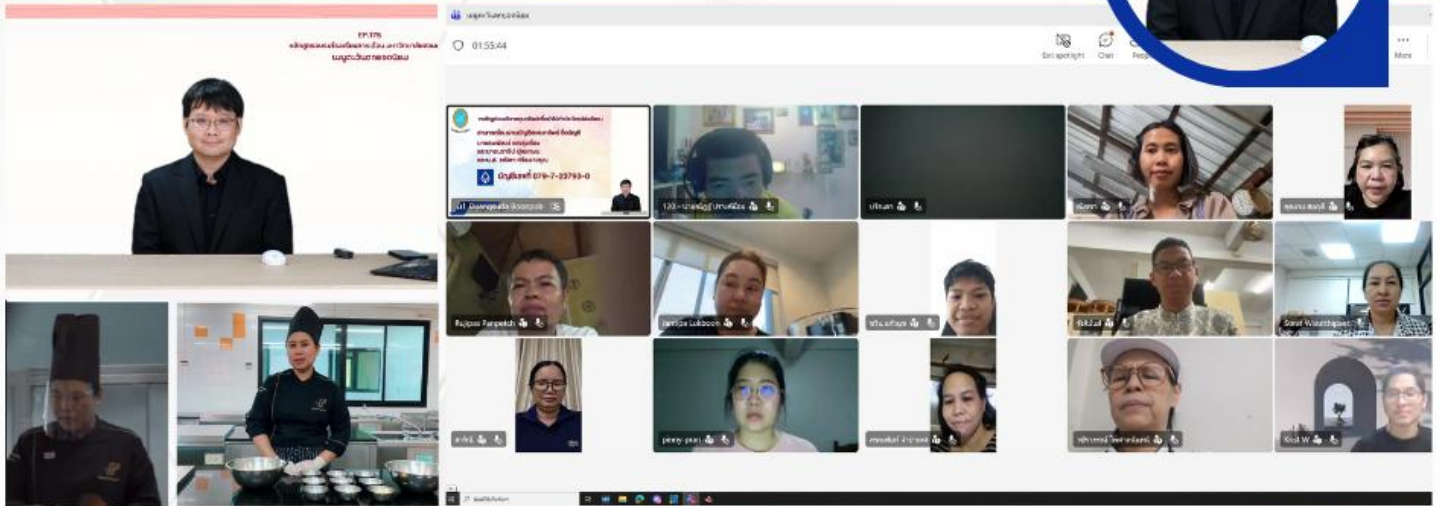
19

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกิน SDU หัวข้อ “หมุกทอด ตา ยาย (ตลาดเก้าจาว ลำปาง)”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “หมุกทอด ตา ยาย (ตลาดเก้าจาว ลำปาง)” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านพืชพื้นบ้านและก็นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสู่การพัฒนานาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก คุณชยพล เอ็นปะเต็น จากร้านหมุกทอด ตา ยาย เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้การคัดเลือกวัตถุดิบ เคล็ดลับการหมักหมู และเทคนิคการทอด ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ. ดร.อานง ใจแน่น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรดุสิตวิทยาการศึกษาด้านการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2569 เวลา 19.00–20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 18 มีนาคม 2569

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “เมนูตะวันตกยอดนิยม”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “เมนูตะวันตกยอดนิยม” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนู Scone Lasagna และ Panna Cotta โครงการถอบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 18 มีนาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 6 มีนาคม 2569



Purita



เครื่องหมายน้อย พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบค็อกเชอ้ง
ศุกร์ที่ 6 มีนาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์ พ.น. กุวิตา พรอนันต์

Moderators: Nina, Chanchana, Purita, Pang, Naruenat, Tiffany, Siwaporn, Hathairut, Chomm..., That, Thitima, NAMTA..., Duangs..., Som'O, Chutikan, KATE, วิมลฉัฐ, Pla, Jarunee, Pawitra, Jaruwan, Chuti, Thanap..., Dong, vanida, Naratip, Tatchai, Thanich, Sawitree, Au, Saowalak, Dudsadee, Anong, Thanap..., Thitiwo...



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านพืชพื้นบ้านและการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์กุวิตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา สรรพคุณ และคุณค่าทางโภชนาการของเครื่องหมายน้อย รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ และอาจารย์ณฤนท ลัมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรม ดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 6 มีนาคม 2569



Purita



เครื่องหมายน้อย พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบค็อกเชออง
ศุกร์ที่ 6 มีนาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์ พ.น. กุวิทา พรอนันต์

Moderators: Nina, Chanchana, Purita, Pang, Naruenat, Tiffany, Siwaporn, Hathairut, Chomm..., That, Thitima, NAMTA..., Duangs..., Som'O, Chutikan, KATE, วิมลฉัฐ, Pla, Jarunee, Pawitra, Jaruwan, Chuti, Thanap..., Dong, vanida, Naratip, Tatchai, Thanich, Sawitree, Au, Saowalak, Dudsadee, Anong, Thanap..., Thitiwo...




อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ


Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “เครื่องหมายน้อย: พืชพื้นบ้านที่ไม่บ้านๆ” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านพืชพื้นบ้านและการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์กุวิตา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา สรรพคุณ และคุณค่าทางโภชนาการของเครื่องหมายน้อย รวมถึงแนวทางการประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์สุปรียา ทวารรักษ์ และอาจารย์ณฤนท ลัมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรม ดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.




ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 27 มีนาคม 2569



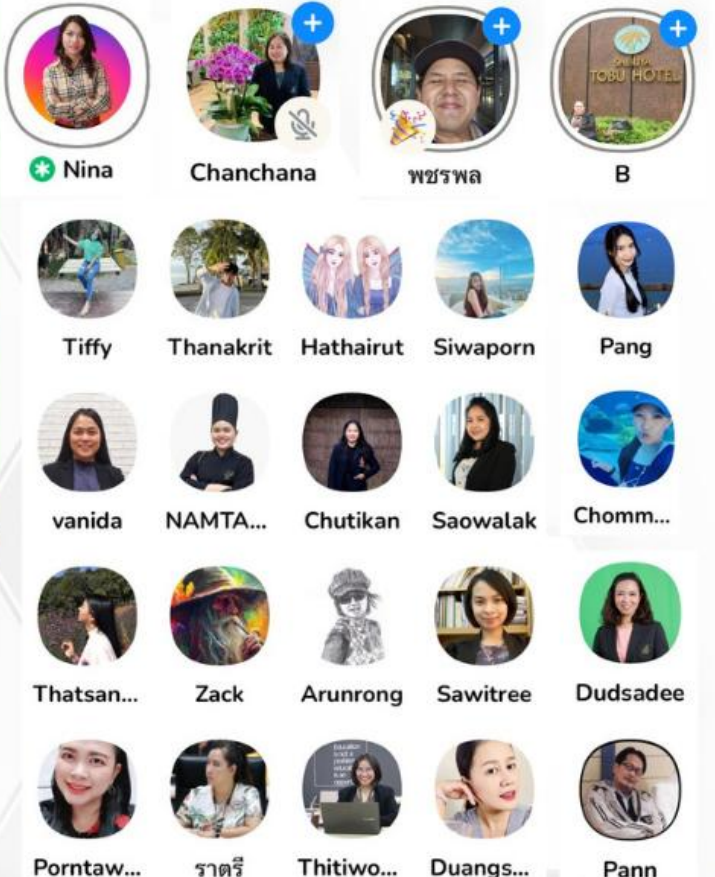
พชรพล





อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ไข่งามงอน”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “ไข่งามงอน” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านพืชพันธุ์บ้านและการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสู่การพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพ โดยได้รับเกียรติจาก คุณพชรพล พระรามินทร์ กรรมการบริหาร บริษัท Flavourrich Mind จำกัด เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา การคัดเลือกวัตถุดิบ เทคนิคการเผาให้สวย และวิธีการทำ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อ.บุษราคิม สีดาหลืออง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 มีนาคม 2569 เวลา 19.00–20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 3/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายชื่อและจำนวนผู้รายงานตัวเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รอบที่ 1 และมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา คือ ขอความอนุเคราะห์ให้นักศึกษาระดับปริญญาโท เข้าร่วมอบรมหลักสูตรอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2569 ณ ห้อง Online Learning Room 08 คณะมนุษยศาสตร์ อาคาร 1 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 3/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายชื่อและจำนวนผู้รายงานตัวเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รอบที่ 1 และมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา คือ ขอความอนุเคราะห์ให้นักศึกษาระดับปริญญาโท เข้าร่วมอบรมหลักสูตรอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2569 ณ ห้อง Online Learning Room 08 คณะมนุษยศาสตร์ อาคาร 1 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 3/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายชื่อและจำนวนผู้รายงานตัวเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รอบที่ 1 และมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา คือ ขอความอนุเคราะห์ให้นักศึกษาระดับปริญญาโท เข้าร่วมอบรมหลักสูตรอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2569 ณ ห้อง Online Learning Room 08 คณะมนุษยศาสตร์ อาคาร 1 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 3 (15) /2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ณพัทธ์ ณ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3 (15) /2569 ประจำเดือนมีนาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผู้ผ่านการสอบสัมภาษณ์หลักสูตรฯ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 และวาระสืบเนื่อง รายงานความก้าวหน้าหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ. 2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์อาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 3/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี สังกัดโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3/2569 ประจำเดือนมีนาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ การมีส่วนร่วมและสนับสนุนกิจกรรมของโรงเรียนการเรือน และ การนิการมอบหมายภาระงานพิเศษ มีวาระสืบเนื่อง เรื่อง กรณีคุณสมบัติผู้รับผิดชอบหลักสูตร และ มีวาระเสนอเพื่อพิจารณา เรื่อง กรณีการดำเนินการในช่วงต่าง ๆ เช่น งานสอน งานดูแลนักศึกษา งานพิเศษ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 มีนาคม 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3(33)/2569

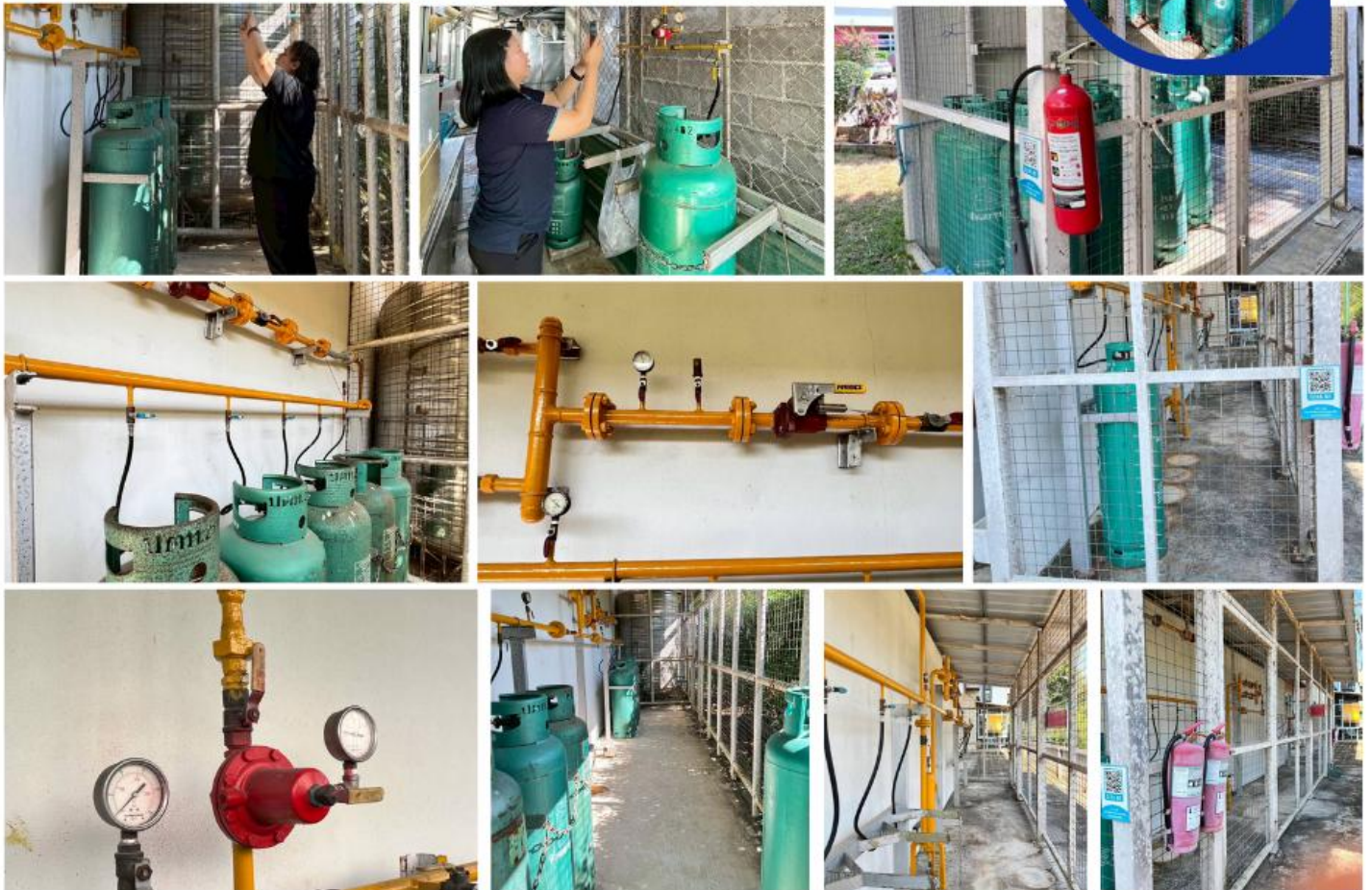
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3(33)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ดังนี้ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(30) สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 3/2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3(16)/2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ 3(19)/2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการกองทุนสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ของพนักงานมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 2(11)/2569 รายงานข้อมูลบุคลากร และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนมีนาคม 2569 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2569 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร สรุปประเด็นสำคัญจากการประชุมการบริหารจัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและศูนย์อาหารดุสิตบุณกุล การบริหารจัดการงบประมาณโรงเรียนการเรือน การจัดทำหนังสือรายงานผลการดำเนินงานโครงการ "หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย" หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ครั้งที่ ๑-๕ การจัดตั้งศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม) การจัดบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภทโต๊ะจีน ของ ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ การมอบหมายให้บุคลากรอื่นลงนามใน E-Office แทนตนเอง มีวาระสำคัญเรื่องสืบเนื่อง ดังนี้ รายงานความก้าวหน้าของบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำเดือนมีนาคม 2569 การจัดโครงการผลิตและบริหารอาหารภายใต้อัตลักษณ์และศาสตร์ที่เชี่ยวชาญ สำหรับการเรือน : ข้าวแช่ การบริหารจัดการวัสดุฝึก (ค่าวัสดุฝึก) ของนักศึกษา และการเตรียมความพร้อมการรับสมัครเข้าศึกษาต่อระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2570 มีวาระสำคัญเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา ดังนี้ การดำเนินงานด้านวิชาการ และกิจการนักศึกษา การพิจารณาคัดเลือกอาจารย์ผู้สร้างผลกระทบเชิงบวกต่อนักศึกษา ประจำปี พ.ศ. 2569 แนวปฏิบัติการประหยัดพลังงาน โรงเรียนการเรือน การเสนอผลงานเพื่อขอรับรางวัลการวิจัยแห่งชาติ : รางวัลนักวิจัยดีเด่นแห่งชาติ รางวัลผลงานวิจัย รางวัลวิทยานิพนธ์ และรางวัลผลงานประดิษฐ์คิดค้น ประจำปีงบประมาณ 2570 การดำเนินงานตามแนวปฏิบัติและปฏิบัติการประกันคุณภาพการศึกษากายใน ประจำปีการศึกษา 2568 การลงนามความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน กรณี บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด และการเสนอคำของบประมาณรายจ่าย งบลงทุน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2571 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 มีนาคม 2569



Power of Management

บุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าตรวจสอบความปลอดภัยและความพร้อมในการใช้งานของระบบสถานีแก๊ส ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน

บุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าตรวจสอบความปลอดภัยและความพร้อมในการใช้งานของระบบสถานีแก๊สของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน เมื่อวันที่ 23 มีนาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา หัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 มีนาคม 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือนประชุมร่วมกับผู้บริหาร ศูนย์การศึกษา ตรัง และบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมร่วมระหว่างโรงเรียนการเรือนและศูนย์การศึกษา ตรัง โดยมี ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง พร้อมผู้บริหาร ประธานหลักสูตร คณาจารย์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และบุคลากรสายสนับสนุน สังกัดโรงเรียนการเรือน ที่ปฏิบัติงาน ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เข้าร่วมประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ แนวทางการบริหารจัดการด้านการจัดการเรียนการสอนและบุคลากร การพัฒนานักศึกษา การดูแลนักศึกษาทุกรายกรณี แนวทางการจัดการด้านคำวิศดุฝึก (คำวิศดุดับ) การตรวจสอบความพร้อมของห้องปฏิบัติการ การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ การจัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ (OFOS) และเรื่องสืบเนื่องคุณสมบัติการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรปริญญาตรี พ.ศ. 2565 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2569 ณ ห้องดุสิตพารา DP11 อาคารดุสิตพารา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 3 (15) /2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ณพัทธ์ ณ สงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3(15) /2569 ประจำเดือนมีนาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานจำนวนผู้สมัคร TCAS 69 รอบที่ 1 Portfolio และรอบที่ 2 Quota ติดตามการดำเนินโครงการตามแผนปฏิบัติการ และสถิติการเข้าอบรมในกิจกรรมเสริมสร้างทักษะยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา ภายใต้โครงการพัฒนาทักษะที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต รายงานสรุปผลกิจกรรมที่อบรมเชิงปฏิบัติการ ยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลของอาจารย์เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน และวาระเสนอเพื่อพิจารณา ได้แก่ การเตรียมความพร้อมตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA และกิจกรรมตามแผนปฏิบัติการ ปี 2569 ที่จะดำเนินการต่อเนื่องในไตรมาสที่ 2 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 30 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ครั้งที่ 3(15)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3(15)/2569 ประจำเดือนมีนาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานความก้าวหน้าของงานอนุเคราะห์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ณ สถานประกอบการภายนอก ดำเนินงานโครงการ "Happy Body Office Day" สุขภาพดี เริ่มต้นที่ทำงาน กิจกรรม "Healthy Cooking Demo" และ รายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนาหลักสูตรการสร้างผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 30 กุมภาพันธ์ 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 31 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 3(15)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3(15)/2569 ประจำเดือนมีนาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผลการรับสมัครนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2569 และ จัดกิจกรรมมอบรางวัลปฏิบัติการทางด้านอาหาร ให้กับนักศึกษา รหัส 69 รอบที่ 1 Portfolio และ แผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา รหัส 66 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2569 เวลา 15.00-15.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 31 มีนาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ครั้งที่ 3(15)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 3(15)/2569 ประจำเดือนมีนาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผลการรับสมัครนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2569 และ จัดกิจกรรมมอบรางวัลปฏิบัติการทางด้านอาหาร ให้กับนักศึกษา รหัส 69 รอบที่ 1 Portfolio และ แผนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา รหัส 66 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2569 เวลา 15.00-15.30 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai who was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



อบรมการทำศิลปะประดิษฐ์โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 “ยาดมสมุนไพร”
Thai Creative Crafts Training Program under the Academic Service to Society Project (No. 6/2026):
“Herbal Inhaler”

วันที่ 6 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กาญจนา เพ็ญศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในหัวข้อ “ยาดมสมุนไพร” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคลากร และบุคคลภายนอก จำนวน 19 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 6 March 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 6/2026 (Thai Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Assistant Professor Kanchana Fuangsi, who served as the lecturer and demonstrator on the topic of “Herbal Inhaler.” The training was attended by 19 participants, including university personnel and members of the public, and was held at Laboratory Room 10102, Building 10, 1st Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai who was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตงทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai who was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai who was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 6 มีนาคม 2569

อบรมการทำศิลปะประดิษฐ์โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 “ยาดมสมุนไพร”

Thai Creative Crafts Training Program under the Academic Service to Society Project (No. 6/2026):
“Herbal Inhaler”

วันที่ 6 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ กาญจนา เพ็ญศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในหัวข้อ “ยาดมสมุนไพร” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคลากร และบุคคลภายนอก จำนวน 19 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 6 March 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 6/2026 (Thai Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Assistant Professor Kanchana Fuangsi, who served as the lecturer and demonstrator on the topic of “Herbal Inhaler.” The training was attended by 19 participants, including university personnel and members of the public, and was held at Laboratory Room 10102, Building 10, 1st Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai who was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 มีนาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

วันที่ 7 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และกับทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 March 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 Chatchanok Boonchai was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Kra Thong Thong (crispy golden cups), Som Tam (papaya salad), Thai curry, Haw Mok (steamed curry custard), and Tub Tim Krob (water chestnuts in coconut milk) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จเร็ก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 16 มีนาคม 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

วันที่ 16 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์จารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติเมนูอาหารอินเดีย ในเมนู Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita และ Masala Chai ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 16 March 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Stenden Thailand. On this occasion, the Lecturer Jareuk Sriaroon was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on Indian Cuisine. The featured menu included Chicken Biryani, Chicken Tikka Tandoori, Cucumber Raita, and Masala Chai. The training was conducted at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and hands-on skills in Indian Cuisine while promoting the expertise in Suan Dusit University's Culinary Identity



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 31 มีนาคม 2569



การประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

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

วันที่ 31 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ครั้งที่ 3 (123/2569) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานในการประชุม ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธ์ุ (10201) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 31 March 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, convened the 3rd Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center (Meeting No. 3(123/2026)). The meeting was presided over by Assistant Professor 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.



รายงานการปฏิบัติงาน เดือน มีนาคม 2569

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ข้อมูล

กระแสเงินสด

ได้มา **13.20** ล้านบาท
ใช้ไป **13.62** ล้านบาท

ลูกหนี้ ประมาณ **1,941,800** บาท
เจ้าหนี้ ประมาณ **1,814,830** บาท

สินค้าคงเหลือ ประมาณ **202,457.00** บาท
ชุดปฏิบัติการอาหาร ชุดมีดเซฟ ผลิตภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์
12,647.40 บาท 121,370 บาท 68,439.60 บาท

รายรับ

รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ค่าสมัครอบรม รายรับ
โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
โครงการอื่นๆ เฉลี่ยประมาณ **13,583,804.25** บาท

ขายผลิตภัณฑ์
1,048,222 บาท

ค่าวัสดุติดนักศึกษา
4,314,024 บาท

ค่าอาหาร รร.ละออ
273,225 บาท

รายได้อื่น
147,458 บาท



งานนอก
7,799,550 บาท

อบรม
83,600 บาท

จัดเลี้ยง
187,425 บาท

ผลิตภัณฑ์อื่น
300 บาท

งบประมาณโครงการ

● โครงการอบรม

หลักสูตรระยะสั้นเดือนมีนาคม 2569 **งบ 120,640 บาท**

● โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก

- อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือนมีนาคม 2569 **งบ 190,275 บาท**
- อบรมอาหารนานาชาติให้กับผู้เรียนจาก NHL Stenden University of Applied Sciences) **งบ 166,360 บาท**
- อบรมอาหารไทยให้กับนิสิตชาวต่างชาติ คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย) **งบ 22,550 บาท**
- ถ่ายทำโฆษณาข่าวการทำอาหารและขนมหวาน ให้กับบริษัท โซดาไฟ จำกัด) **งบ 5,600 บาท**

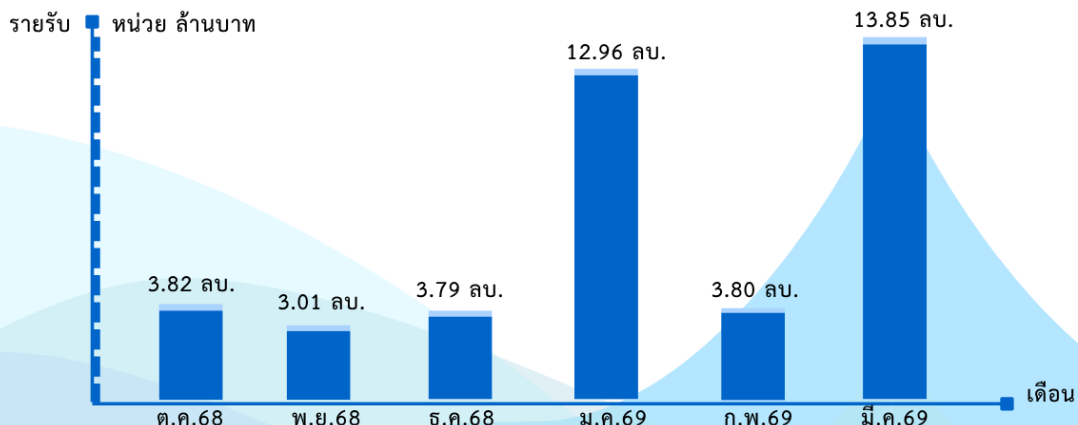
● โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือนมีนาคม 69 **งบ 6,000 บาท**

● โครงการอื่นๆ

- โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากร 1/2569 (สนับสนุนให้บุคลากรเข้ารับการศึกษาคู่ต่อในระดับปริญญาโท เพื่อเป็นฐานทรัพยากรบุคคลให้กับโรงเรียนการเรือน) **งบ 200,000 บาท**
- โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 2 (ประจำเดือนมีนาคม 2569) **งบ 15,030 บาท**

รายรับ เดือน ตุลาคม 2568 ถึง มีนาคม 2569



มีนาคม
2569

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจการพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

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

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม



- อบรมอาหารอาเซียน ให้กับนักศึกษาต่างชาติ (Stenden University) วันที่ 2 4 16 18 30 มี.ค. และ 7 เม.ย. 69
- จัดอบรมสอนอาหารและขนม กิจกรรม SDU Smart Camp วันที่ 12 16 มี.ค.69
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6 /2569 วันที่ 6 มี.ค. 69 ยาดมสมุนไพร วันที่ 13 มี.ค. 69 เมฆุทิมจิ วันที่ 31 มี.ค. 69 เมฆุผักโขมอบชีส
- เป็นวิทยากรสาริตการประกอบอาหารและผลิตขนมเบรก ให้กับบุคลากรสำนักพัฒนาบุคลากร วันที่ 10 มีนาคม 2569 อาคารรัฐสภา
- ดูแลโครงการอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (ภาคเหนือตอนล่าง) ที่วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- อบรมอาหารไทยและขนมไทยให้กับนิสิตต่างชาติ คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วันที่ 19 มี.ค.69
- ผลิตอาหารงานประชุมวิชาการเครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17 วิทยาเขตสุพรรณบุรี วันที่ 24 -27 มี.ค. 69





ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-6391-3 +66(0)2244-6390

+66(0)2244-6398

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนมีนาคม 2569

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 30-31 มีนาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 ประจำเดือนมีนาคม 2569

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

● นักศึกษา ● อาจารย์ ● ลูกค้า ● เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบแก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมีนาคม

นักศึกษา จำนวน 915 คน
อาจารย์ จำนวน 266 คน

ลูกค้า จำนวน 1,944 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 1,084 คน





สรุปการดำเนินงานผ่านช่องทางประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนมีนาคม 2569

จำนวนสื่อที่จัดทำ ประจำเดือนมีนาคม 2569
 สื่อข่าวสาร 71 ชิ้นงาน
 สื่อด้านการอบรม 252 ชิ้นงาน
 สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 268 ชิ้นงาน

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

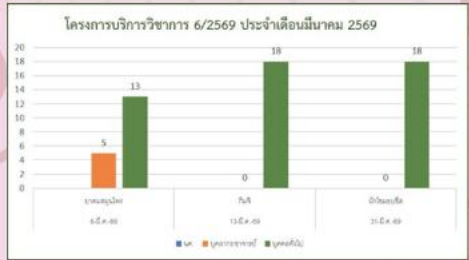
ข่าวประชาสัมพันธ์
 คณะผู้บริหารและคณาจารย์จาก...
 On 21 March 2025, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the 3rd Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center Meeting No. 02/25(2025). The meeting was presided over by Assistant Professor Assoc. Sah W. O. Theeraporn Saengprungsang, the Head of the International Culinary Training Center Meeting No. 02/25(2025). Suan Dusit International Culinary Training Center Meeting No. 02/25(2025), Suan Dusit University.

ข่าวประชาสัมพันธ์
 คณะผู้บริหารจากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 On 21 March 2025, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, welcomed a study and delegation team from the International Culinary Training Center Meeting No. 02/25(2025). The delegation includes ITCF members and representatives from Member Schools. The meeting was presided over by the Center Director, Associate Professor Sah W. O. Theeraporn Saengprungsang. On this occasion, the participants were given a guided tour and a briefing on the International Culinary Training Center's role in culinary education. The visit took place at the International Culinary Training Center Meeting No. 02/25(2025), Suan Dusit University.

ข่าวประชาสัมพันธ์
 คณะผู้บริหารจากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 On 21 March 2025, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training workshop for students from Suan Dusit University. The workshop was presided over by the Center Director, Associate Professor Sah W. O. Theeraporn Saengprungsang, who delivered a lecture on the importance of food safety and hygiene. The workshop also included a practical session on preparing Thai dishes. The training was held at the International Culinary Training Center Meeting No. 02/25(2025), Suan Dusit University. The program aimed to enhance students' knowledge and skills in the field of culinary arts.

หลักสูตรอบรมระยะยาว ประจำเดือนมีนาคม 2569

งานฝึกอาชีพ (ปี 1) No. 211, 16
 ศึกษานานาชาติ (ปี 1) No. 99, 10



งานสนับสนุนด้านการอบรม

งานด้านการจัดทำสื่อ

www.chefschooldusit.ac.th

Facebook: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

บุรุษถิ่นถิ่นเขมร

ใบเตย-ราชม

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

ปทานิตั้งข้างแฉ่ง 80 บาท

วันมาฆบูชา

One-page ความสำเร็จ

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

โปสเตอร์อาหาร และ วิชาสำคัญ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eeeba

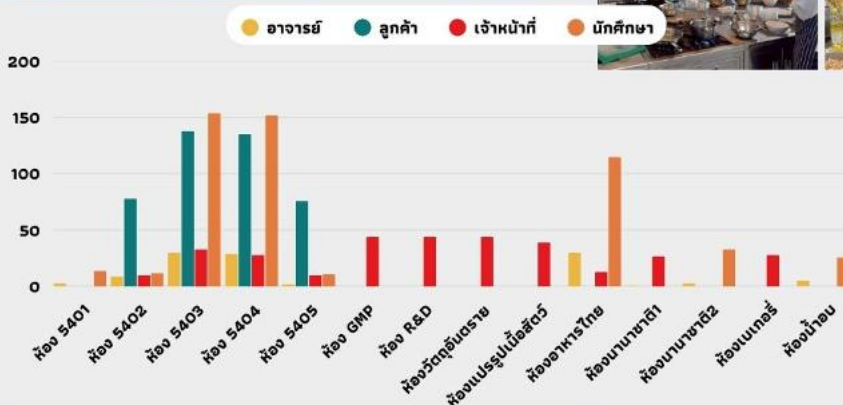
www.chefschooldusit.ac.th



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ SMART CHEF CAMP : เชฟรักษ์โลก

โดย ผศ.ว่าที่ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง
คณะบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานและ
ต้อนรับนักศึกษา และได้รับเกียรติจาก
ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่าย
วิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวเปิดโครงการฯ
โดยมีนักศึกษาจากศูนย์การศึกษาตราง,
ศูนย์ศึกษาลำปาง, กรุงเทพมหานคร และ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมกิจกรรม
ระหว่างวันที่ 2-4 มีนาคม 2569
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ.2568 Master Thai Chef Program หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ "อาหารภาคเหนือตอนล่าง"
- โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จัดกิจกรรม iChoose Arts of Food and Flower โดยอาจารย์และนักศึกษา หลักสูตรครุศาสตรบัณฑิตเป็นผู้สอน โดยประสานงานและอำนวยความสะดวกในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร
- อำนวยความสะดวกในการผลิตอาหารในงานการประชุมวิชาการ Cardiac Network Forum ครั้งที่ 17 : หัวใจแห่งอนาคต เพื่อโลกอนาคต"



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนมีนาคม

นักศึกษา จำนวน 517 คน
อาจารย์ จำนวน 112 คน

ลูกค้า จำนวน 455 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 292คน

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
มีนาคม 2569

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- เปลี่ยนคอมเพรสเซอร์ตู้แช่เย็นชั้น ห้องปฏิบัติการฯ ชั้น 2
- ติดตั้งระบบท่อน้ำทิ้งห้องปฏิบัติการอาหาร ics 22-23
- ล้างทำความสะอาดชุดศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ตัดไม้อัดสำหรับวางชั้นเหล็กให้กับศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ขึ้นโครงเหล็กฐานวางตู้เครื่องปรับอากาศตั้งอาคาร 12
- ตรวจสอบทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศห้องปฏิบัติการอาหาร ics 21-22
- ตรวจสอบตู้แช่ห้องปฏิบัติการอาหาร ics 21
- ซ่อมเครื่องปรับอากาศ ห้องปฏิบัติการอาหาร ics 21

อาคาร 10

- ติดตั้งแผ่นพื้นทางเดินอาคาร 10 ชั้น 2
- ติดตั้งแผ่นผนัง WPC ทางเดินอาคาร 10
- เติมน้ำยาซ่อมตู้แช่เย็นห้องปฏิบัติการอาหาร 10305
- ติดตั้งฝ้าด้วยแผ่น WPC ห้องสำนักงาน
- เชื่อมประตูสแตนเลสห้อง 10304
- เปลี่ยนหลอดไฟแสงสว่างห้อง 10206
- ล้างแอร์ห้อง 10205
- ซ่อมตู้แช่เย็น ร้าน ฟู้ดสตัส

อาคาร 12

- กั้นพื้นที่เพื่อปรับปรุงพื้นที่อาคาร 12
- รั้วฝ้าห้องปฏิบัติการอาหารอาคาร 12
- ติดตั้งแผ่นฝ้าไอโซวอลห้องบุษชาติ

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ตรวจสอบตู้แช่เย็นห้องปฏิบัติการอาหาร
- ตรวจสอบตู้แช่เย็นศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- ตรวจสอบตู้แช่เย็นห้องปฏิบัติการอาหารอาคารปราโมทย์
- ตรวจสอบตู้แช่เย็นพร้อมเปลี่ยนคอมเพรสเซอร์อาคารจันทร์เจริญ
- เปลี่ยนล้อรถเข็นและซ่อมเครื่องชั่งถุงพลาสติก
- เดินระบบไฟฟ้า ระบบท่อน้ำทิ้ง ระบบน้ำดี เพื่อติดตั้งเครื่องทำน้ำแข็ง
- เปลี่ยนพัดลมระบายความร้อนเครื่องทำน้ำแข็ง
- ตรวจสอบเครื่องปรับอากาศศูนย์อาหารดุสิตเอกพล
- เปลี่ยนสวิทช์คอนโทรลควบคุมชุดห้องปฏิบัติการอาหาร

2. ส่วนงานสนับสนุน



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

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



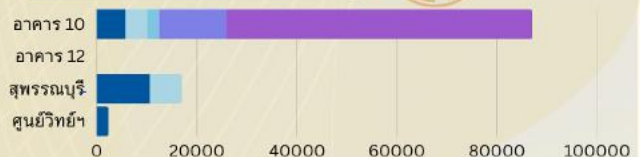
- ควบคุมงาน โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและฝึกอบรม อาคาร12 ชั้น6 แขวงดุสิต กรุงเทพมหานคร 1รายการ
- งานสำรวจและออกแบบ โครงการพัฒนาและปรับปรุงโรงครัว ณ โรงเรียนบ้านโนนสูงสุขสมบูรณ์ อ.เซกา จ.บึงกาฬ

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน รอบไตรมาส 2 ประจำปี2569
- รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติ คณะรัฐมนตรีและการรายงานผลการดำเนินงาน ในเว็บไซต์ E - report.energy.go.th
- จัดทำรายงานการดำเนินการ 8 ขั้นตอน ในรายงานการจัดการพลังงาน

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



รวมทั้งสิ้น **112,550** บาท



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ประจำเดือน มีนาคม 2569

อาหารตามสั่ง

ข้าวกะเพราไก่ ผัดซีอิ้วหมู
ข้าวผัดกุ้ง ผัดผักบุ้งไฟแดง
ข้าวไข่เจียวหมูสับ ต้มยำกุ้ง
แกงส้มชะอมกุ้ง เขียวหวานไก่



ข้าวราดแกงและอาหารกล่อง

ผัดผักรวมใส่เห็ด ไข่พะโล้
ต้มข่าไก่ แขนงน้ำมันหอย
ผัดหอยลายพริกเผา ไข่สะใภ้
สายบัวกะทิปลาทุ ก แพนงไก่

อาหารกล่อง

- ข้าวกุ้งทอดกระเทียม+ไข่ดาว
- ก๋วยเตี๋ยวมูสับน้ำแดง
- ข้าวปลากะพงพริกเกลือ+ไข่ตุ๋น



ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำบุฟเฟ่ต์ในงานบัณฑิตพันธุ์ใหม่ จำนวน 40 คน
- ปฏิบัติงานสุพรรณบุรีทำข้าวกล่อง และโต๊ะจีน





รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ
เดือนมีนาคม 2569

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหารไทย

- ยำถั่วเนียง ยำลูกชิ้น ข้าวไข่ชั้นกุ้ง หมูมะนาว
ไข่ลูกเขย ข้าวหมูทอดกระเทียมไข่ดาว
หมี่คดลูก ซาลาเปาไส้หมูแดง ขนมจีนน้ำยาปู
ข้าวหมกไก่ บะหมี่ไก่ทอดธัญญาณ์ ข้าวไก่ทอดน้ำจิ้มแจ่ว



อาหารนานาชาติ

- ข้าวปั้นได้ห้วน
ครัวซองแอมชีส สลัดต่างๆ
แซนวิชต่างๆ สปาเกตตี้คาโบนาร่า และอื่นๆ

อาหารว่าง/อาหารหวาน

- บวดเผือก หม้อแกงเผือก วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
ข้าวเหนียวมูลหน้ากุ้ง เต้าส่วน กุ้งกิมกรอบ
ขนมอินทนิล ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพดอ่อน ถั่วแปบ



ภาระงานเพิ่มเติม

- ผลิตอาหารให้กับผู้เรียนโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- เป็นวิทยากรและผู้ช่วยวิทยากรโครงการอบรม
หลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ(ภาคเหนือตอนล่าง)
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน มีนาคม 2569



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณะบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานและต้อนรับนักศึกษา และได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวเปิดโครงการ โดยมีนักศึกษาจากสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาตราง, สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง, สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ/ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์/ สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหารและสาขาวิชาโภชนาการฯ ชะลอวัย กรุงเทพมหานคร และสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ/ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมกิจกรรมระหว่างวันที่ 2 - 4 มีนาคม 2569 เวลา 06.30 - 20.30 น. ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



วันที่ 2 - 4 มีนาคม พ.ศ. 2569

โครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักษ์โลก

วันที่ 2 มีนาคม พ.ศ. 2569

ประชุมนิทรรศการงานวิจัย

วันที่ 9 มีนาคม พ.ศ. 2569

ประชุมงานหอพัก



วันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2569

ศึกษางานโครงการเมืองต้นแบบนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมปลอดภัยอัจฉริยะ

วันที่ 13 มีนาคม พ.ศ. 2569

โครงการพัฒนาด้านโภชนาการและงานอนามัยของโรงเรียน



วันที่ 16-17 มีนาคม พ.ศ. 2569

โครงการสัมมนาผู้บริหารวิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 18 มีนาคม พ.ศ. 2569

งานประชุมผู้อำนวยการกอง ครั้งที่ 3/2569

วันที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2569

ประชุมงานก่อสร้างอาคารที่พักปราโมทย์3



วันที่ 24 - 27 มีนาคม พ.ศ. 2569

งานประชุมวิชาการเครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17





งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน มีนาคม 2569



งานประชุมวิชาการเครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17

ผลิตอาหารและอาหารว่างสำหรับงานประชุม
วิชาการเครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17
ในระหว่างวันที่ 24-27 มีนาคม 2569 ณ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมะขี้ปูด เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แคะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



รายงานปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล มีนาคม 2569

งานผลิต

- ผลิตขนมปังชนิดจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกลือ ขนมปังมันฝรั่ง
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังหมูหยอง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไก่ ขนมปังโรลกรุณา ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปูอัดมายองเนส
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังตัวแดง ขนมปังตัวเหลือง ขนมปังไส้เนยขาว ขนมปังครีมฮอธรีน ขนมปังไส้ครีมคัสตาร์ด
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อคชิพ บราวนี่ คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้คอนเฟล็ค
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ครีมน้ำแข็ง เค้กโรลใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กหน้านิ่มสัสม์ ชีฟพ่อน เค้กชอคโกแลต เค้กมะพร้าว เค้กมอคค่า ฟลอเรนติน เค้กหน้านิ่มชอค
- ผลิตชุดอาหารเช้า ไข่ดาว ออมเลต วาฟเฟิลไส้คาวและหวาน โทเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพรมะนาว

เชิงปริมาณ

- ผลิตเบเกอรี่จำหน่ายภายใน และนอกศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 135,435 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการจัดเลี้ยง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 6,215 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 11,035 บาท
- ผลิตเบเกอรี่สำหรับงานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 575 บาท

สถานที่จำหน่าย

หน่วยจ่ายภายในและหน่วยงานภายนอก ได้แก่

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



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

March 1 2026



ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

สรุปรายงานประจำเดือน

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา

ภาระหน้าที่

จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ร้านข้าวแกง อาหารสำเร็จรูป
- เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)

จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย

จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย

ตรวจสอบรายการสั่งซื้อออเดอร์ของลูกค้าให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกจำหน่าย

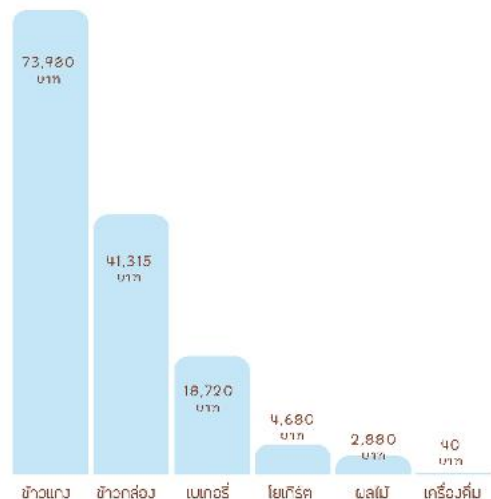
จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน

ลงรายการผลิตภัณฑ์ในระบบสำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

สถานที่สำหรับการจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



สรุปรายได้ประจำเดือน

รวมเป็นเงิน 141,615 บาท

รายงานประจำเดือนมีนาคม 2569

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



หลักสูตรอบรมอาหารไทย



- หลักสูตรการประกอบอาหารไทย สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา วันที่ 15 พ.ย. 68 - 28 ก.พ. 69
- หลักสูตรอบรมอาหารไทยให้กับนิสิตคณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย วันที่ 19 มี.ค. 69
- หลักสูตรอบรมอาหารนานาชาติให้กับนักศึกษาต่างชาติ จาก NHL Stenden University of Applied Sciences วันที่ 2 มี.ค. - 7 เม.ย. 69



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

- หลักสูตรอบรมยอดมสมุนไพรมะม่วง วันที่ 6 มี.ค. 69
- หลักสูตรอบรมเมนูภูมิปัญญา วันที่ 13 มี.ค. 69

การขยายงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับงานประชุม งานจัดเลี้ยง ให้กับหน่วยงานภายในและภายนอก



- โครงการ Smart Chef Camp เซฟรักซ์ไอทอน วันที่ 1 - 5 มี.ค. 69
- งานประชุมวิชาการเครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17 วันที่ 24 - 27 มี.ค. 69

Food Street ยอดรวมประจำเดือน 171,137 บาท



พนักงานขับรถขนส่งอาหาร หน่วยงานภายในและภายนอก



จำหน่ายอาหาร ประจำจุด รพ.ทหารผ่านศึก



เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่ และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ

ฝ่ายสำนักงาน



จัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



เลขานุการ



ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายใน และภายนอกในระบบ (e-office)



ลงทะเบียน ticket ข้อความของบุคลากร แต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ



จัดทำบันทึกข้อความในระบบ (e-office)



นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



บริหารงานบุคคล

จำนวนบุคลากร

อัตราบุคลากรที่มีอยู่ 100 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 110 คน
(งปบ.มสด.105 คน งปบ.ค.ฝึก 5 คน)
อัตราว่าง 0 คน



สถานะบุคลากร

พนักงานมหาวิทยาลัย 60 คน
(วิชาการ 2 คน , สนิบสนุน 58 คน)
ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 49 คน
(สนิบสนุน 6 คน , บริการ 43 คน)
พนักงานรายวัน 1 คน



งบการจ้างบุคลากร

งบมหาวิทยาลัย 105 คน
งบศูนย์ฝึกฯ 5 คน



การจ้างเข้า/ออกและย้าย

บุคลากรจ้างเข้า 4 คน
บุคลากรลาออก 1 คน
บุคลากรโอนย้าย -



ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมีนาคม 2569

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



งานประชุมวิชาการเครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17
วันที่ 24-24 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569 ผลิตและบริการอาหารเช้า อาหารกลางวันกล่อง/ไอที และอาหารโต๊ะจีนมื้อเย็น จำนวน 500 ท่าน งานงานประชุมวิชาการ เครือข่ายหัวใจ CNF ครั้งที่ 17 ณ ห้องประชุมวงเงิน ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ หอประชุม



วิทยากรสาธิตอาหารโครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) อาหารภาคเหนือตอนล่าง รุ่น 2
เป็นวิทยากรสาธิตอาหารโครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) อาหารภาคเหนือตอนล่าง รุ่น 2 อาคารเวทแจ้งธรรม

โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) อาหารภาคเหนือตอนล่าง รุ่น 2
ผลิตอาหารและบริการอาหารกลางวัน ณ ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

โครงการสัมมนาผู้บริหารวิทยาเขตสุพรรณบุรี
วันที่ 16-17 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569 ผลิตและบริการอาหารเช้า อาหารกลางวัน จำนวน 32 ท่าน งานโครงการสัมมนาผู้บริหารวิทยาเขตสุพรรณบุรี ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ

โครงการการพัฒนาทีมงานโภชนาการและงานอนามัยของโรงเรียน
วันที่ 13 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569 ผลิตและบริการอาหารกลางวันกล่อง จำนวน 80 ชุด งานโครงการพัฒนาทีมงานโภชนาการและงานอนามัยของโรงเรียน ณ ห้องประชุมชม 4 อาคาร ดร.สุชม เอลย์ทวีชัย

โครงการ SMART CHEF CAMP : เซฟรักษ์โลก
วันที่ 1-5 เดือน มีนาคม พ.ศ.2569 ผลิตและบริการอาหารเช้า กลางวัน เย็น งานโครงการ SMART CHEF CAMP : เซฟรักษ์โลก จำนวน 180 ท่าน ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล หอประชุมมหาวิทยาลัยสุพรรณบุรี



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ

เดือนกุมภาพันธ์ 2569

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางออนไลน์ต่างๆ”

อาหารไทย

- ข้าวซอยไก่ ยำไข่ดาว ข้าวผัดน้ำพริกเผา
หมีผัดกระเจด ทอดมันหมูแดง
ข้าวเหนียวหมูทอดชาววัง
ยำขนมจีน ข้าวอบธัญพืช ปากหม้อญวน



อาหารนานาชาติ

- ข้าวปั้นใต้หวัน
ข้าวปลาซบะเทอริยากิ ครึ่งของแฮมชีส สลัดต่างๆ
แซนวิชต่างๆ สปาเกตตี้คาโบนาร่า ข้าวผัดกิมจิ



อาหารว่าง/อาหารหวาน

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



ภาระงานเพิ่มเติม

- ผลิตอาหารให้กับผู้เรียนโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่
- เป็นวิทยากรและผู้ช่วยวิทยากรโครงการอบรม
หลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ(ภาคเหนือตอนล่าง)
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สรุปรายงาน ประจำเดือน มีนาคม 2569

ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดจำหน่ายอาหาร เบเกอรี่และเครื่องดื่ม

ภายในมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 352,123 บาท

CWIE Center
บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 52,015 บาท

1934@dusit
ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ

รายได้รวม 2,236 บาท

อมรากรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

รายได้รวม 158,780 บาท

สำนักงานปลัดบัญชีกองทัพบก

รายได้รวม 1,420 บาท

การจัดบุฟเฟ่ สำหรับ โครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่ หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก

จำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ จำนวน 40 คนต่อวัน (เฉพาะ เสาร์ และ อาทิตย์) เท่านั้น

ปฏิบัติงานโครงการ Food Street

ให้บริการจำหน่ายข้าวไข่เจียว และผลิตภัณฑ์เดลิเวอรี่ของหน่วยงาน

อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

E-learning Co-working Space ชั้น 5

- ให้บริการเครื่องดื่ม อาหารว่างและเบเกอรี่
- ให้บริการสถานที่ในการจัดกิจกรรม/ประชุมต่างๆ

โครงการเติมอ้อมให้นักศึกษาและบุคลากรมสส.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอ้อมให้นักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จำนวนเงิน 71,751 บาท



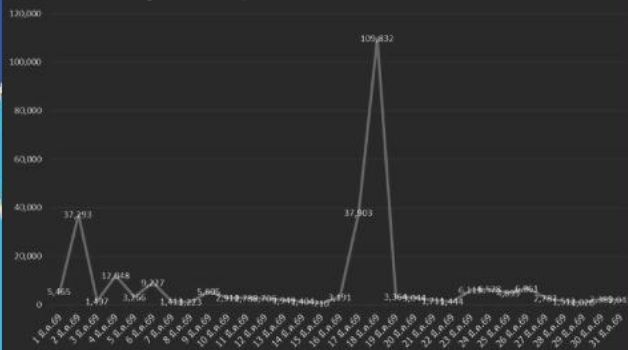
ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนมีนาคม 2569

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



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือน มีนาคม 2569



WWW.FOOD@DUSIT.AC.TH

โรงเรียนการเรือน