

จดหมายข่าว

โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 4 ฉบับที่ 3 | เดือนมีนาคม 2569

SCA NEWSLETTER



Power of Student & Alumni : Ready to Work

1 จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักโซล

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ Smart Chef Camp : เชฟรักโซล โดยได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุณทร รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวต้อนรับ คณาจารย์และนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานถึงความเป็นมาและวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการ ภายในงานมีอบรมเชิงปฏิบัติการหลายหัวข้อ ได้แก่ หัวข้อ "Start up 101" ได้รับเกียรติจาก ดร.ราชน บัญญอลอยสง วิทยากรจากโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป หัวข้อ "อาหารกับสิ่งแวดล้อม และ SDGs" ได้รับเกียรติจาก ดร.ภาคภูมิ ปุระเสริญย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์คณาจารย์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการเป็นวิทยากร การวิเคราะห์องค์ประกอบร่างกายด้วยเครื่อง BIA พร้อมคำแนะนำด้านโภชนาการ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุภิรา ชัยภักดิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากร กิจกรรมกีฬาสามัคคี ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ภูริดา พรอนันต์ และอาจารย์กศนีย์ อินทวิมล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนเป็นผู้ดูแล วันที่สองได้นำนักศึกษาเยี่ยมชมหอชมพารม และอบรมเชิงปฏิบัติการทางด้าน "อาหารส่งเสริมสุขภาพ" "อาหาร Plant based" "การทำชีส" โดยโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และ "Soda Pop Art: ศิลปะความซ่า ทำให้ออกมีชัย" โดยสวนอุตสาหกรรมเบเกอรี่ ภาคค้ำกิจกรรม Camping และการแสดงของนักศึกษา วันที่สามจัดกิจกรรมเยี่ยมชมศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และสวนอุตสาหกรรมเบเกอรี่ มีบุคลากรและนักศึกษาร่วมโครงการ จำนวน 178 คน โครงการดังกล่าวช่วยพัฒนานักศึกษาแบบองค์รวม ทั้งความรู้ ทักษะอาชีพ ทักษะชีวิต และจิตสำนึกต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม พร้อมต่อยอดสู่การเป็น "เชฟยุคใหม่" อย่างมีคุณภาพและยั่งยืน จัดขึ้นระหว่างวันที่ 2-4 มีนาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



2 จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ "โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ"

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โครงการหนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) (หลักสูตรอาหารชาววัง Royal Thai Cuisine และ ภาคกลาง) ภายใต้โครงการส่งเสริมซอฟต์แวร์สาขาอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 เพื่อสรุปผลการดำเนินงานและสร้างขวัญกำลังใจแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวเปิดงาน พร้อมทั้งได้รับเกียรติจาก ดร.วราณี เวสสุณทร รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี กล่าวแสดงความยินดีและกล่าวขอบคุณผู้เข้าร่วมโครงการ มี ผศ.พรกวี สนั่นสัมฤทธิ์ ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กล่าวรายงานผลการดำเนินงาน ภายในงานมีการรับชมคลิปวิดีโอสรุปผลการดำเนินงานโครงการ และรับประทานอาหารกลางวันที่เป็นผลงานของผู้เข้ารับการอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2569 ณ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



3 จัดกิจกรรม "ศึกษาดูงาน เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ SOFT POWER ด้านอาหาร"

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดกิจกรรมศึกษาดูงาน เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์ Soft Power ด้านอาหาร ภายใต้โครงการ The Culinary Mastery : ยกระดับศักยภาพนักศึกษาอาหารสู่สากล ได้รับเกียรติจาก ผศ.จิตชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ นำนักศึกษาแลกเปลี่ยนที่ศึกษาเรียนรู้วัดคูตุดินและอาหาร ณ ตลาดสดเทศบาลเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี หลังจากนั้นได้เยี่ยมชม โรงงานลูกอมเกษมหวานเมืองเพชร ได้รับเกียรติจาก คุณกศพร สีนดำเนิน ผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหาร โรงเรียนการอาหารนานาชาติเพชรบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี กล่าวต้อนรับและบรรยายในหัวข้อ "แหล่งผลิตมาตรฐานขนมหวานเมืองเพชร" นอกจากนี้ได้นำนักศึกษาไปศึกษาระบบการผลิตอาหารในรูปแบบ Farm to Table ณ แปลาน Farm to Table จังหวัดสมุทรสาคร ได้รับเกียรติจาก คุณวันดี จันทร์ข่าง เจ้าของฟาร์ม กล่าวต้อนรับและบรรยายเกี่ยวกับกระบวนการผลิตน้ำตาลพื้นบ้านและการทำอาหารพื้นบ้านจากวัตถุดิบท้องถิ่น กิจกรรมในครั้งนี้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้วัดคูตุดินและอาหารจากแหล่งผลิตจริง และได้ศึกษาคู่มือปัญหาอาหารไทยที่มีเอกลักษณ์ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2569

4 จัดโครงการ Real-World Culinary Prep & Practice เตรียมพร้อมและพัฒนามรรฐณะการทำงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร จัดโครงการ Real-World Culinary Prep & Practice เตรียมพร้อมและพัฒนามรรฐณะการทำงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร ได้รับเกียรติจาก รศ. ดร.กิติกรทิพย์ สอดสำราญ ประธานหลักสูตรฯ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ได้ดำเนินการจัดโครงการ Real-World Culinary Prep & Practice เตรียมพร้อมและพัฒนามรรฐณะการทำงานในอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเตรียมความพร้อมนักศึกษาที่ออกฝึกปฏิบัติงาน จัดหาสาธิตประกอบการที่เกี่ยวข้อง ติดตามและติดตามผลผลิตงานโดยนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาประยุกต์ใช้ในการกำกับติดตามคุณภาพให้คำปรึกษาและแก้ไขปัญหา ตลอดจนประเมินผลการฝึกปฏิบัติงานของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ผ่านการนำเสนอผลงานด้วยวาจาและสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.อนงค์นภก กนัสนิชย์ ประธานหลักสูตรการศึกษาระดับบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ "Work Smart, Work Professional: ปรับบุคลิกภาพและกรอบความคิดสู่การทำงานในอุตสาหกรรมอาหาร" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2569 ณ ห้อง 503 ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



5



ร่วมงานประชุมเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ ภายใต้แนวคิดหลัก **“From Collaboration to Co-Creation in Higher Education จากความร่วมมือสู่การสร้างสรรค์การศึกษาไปด้วยกัน”**

โรงเรียนการเรือน ร่วมงานประชุมเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งในประเทศและต่างประเทศ ภายใต้แนวคิดหลัก “From Collaboration to Co-Creation in Higher Education จากความร่วมมือสู่การสร้างสรรค์การศึกษาไปด้วยกัน” โดยมี อาจารย์ ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน ประธานหลักสูตร อาจารย์ และนักศึกษา ร่วมจัดแสดงและนำเสนอผลงานวิจัยซึ่งเกิดจากแนวคิดของการนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และการนำเครื่อง BIA มาจัดบริการให้กับผู้ร่วมงานได้ด้วยเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบร่างกาย การประชุมในครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานคู่ความร่วมมือของโรงเรียนการเรือน จำนวน 5 หน่วยงาน ได้แก่ สถาบันเทคโนโลยีจอร์เจีย บริษัท อินเทอร์เน็ต ไทย ทีเอช จำกัด บริษัท ไอ.อี.ไอ. จำกัด (IEO) บริษัท อเมริกัน เสริมแข็ง จำกัด และ บริษัท อินเทอร์เน็ต เอเชีย ดิจิทัล เอ็กซ์เชนจ์ จำกัด (IEE THAILAND) ร่วมประชุมเพื่อร่างแผนปฏิบัติงาน (Action Plan) ในด้านการยกระดับความเป็นเลิศทางวิชาการผ่านการพัฒนาหลักสูตร และ การพัฒนาประสิทธิภาพการเรียนรู้ของนักศึกษาเพื่อความพร้อมในระดับสากล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2569 ณ อาคารรัตนกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

6 โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) **“หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2”**



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก โดยได้รับเกียรติจากคุณประชัน วงศ์อุทัยพันธุ์ กรรมการบริหารสมาคมเชฟประเทศไทย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การออกแบบตกแต่งจานอาหารสำหรับเด็ก” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2569 ณ ห้อง 10102 ชั้น 1 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

8 จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ **รอบที่ 1**



โรงเรียนการเรือน จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 1 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. จัตตชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรฯ ผศ.ดร. ไสริ่ง วิสุทธิแพทย์ อ.วนิดา คงคาโชติ อ.กศนิษฐ์ อินทวิมล และ อ.อุทัยกาญจน์ พิลิก เป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 17 คน การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 มีนาคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

7 จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 **รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 1**



โรงเรียนการเรือน จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 1 โดยมี ผศ. วาที่ ส.ต. ดร.สมพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มี รองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

9 พิธีปิดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) **“หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2”**



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ปี พ.ศ. 2568 ประเภทประกาศนียบัตร (Non-Degree) “หลักสูตรการออกแบบอาหารสำหรับเด็ก รุ่นที่ 2” เพื่อพัฒนาบุคลากรโดยเฉพาะกลุ่มครูบุคลากรทางการศึกษา และกลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในโรงเรียน ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักโภชนาการสำหรับเด็ก ได้รับเกียรติจาก ผศ.อัญญา พลอยโสภณ รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะครุศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “จิตวิทยาสำหรับเด็ก” เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจด้านพฤติกรรมและพัฒนาการของเด็ก อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการออกแบบอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของเด็กในแต่ละช่วงวัย นอกจากนี้ยังได้จัดพิธีมอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) และพิธีปิดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.นราธิป ปูนเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นผู้มอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) แก่ผู้สำเร็จการอบรม พร้อมทั้งกล่าวปิดโครงการและแสดงความยินดีแก่ผู้เข้าร่วมโครงการทุกท่าน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 มีนาคม 2569 ณ Elearning Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

10 สาธิตการประการกอบอาหาร **โครงการ "Happy Body Office Day"** สุขภาพดี เริ่มต้นที่ที่ทำงาน จัดโดยสำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร

โรงเรียนการเรือน ส่งบุคลากรเข้าร่วมเป็นวิทยากรโครงการ "Happy Body Office Day" สุขภาพดี เริ่มต้นที่ที่ทำงาน กิจกรรม "Healthy Cooking Demo" จัดโดยสำนักงานเลขาธิการสภาผู้แทนราษฎร โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์สุมิทรา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรบรรยายถ่ายทอดความรู้ในหัวข้อ "หลักการกินแบบ Smart Eating สำหรับ คนทำงาน" อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ และคุณธีรวรรณ ศรีทอง ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิตการประกอบอาหาร ในเมนู สลัดเส้นโซบะบักวีตและกุ้ง น้ำสลัดมิโซะ และ สลัดเต้าหู้คิฟูญี่ปุ่น น้ำสลัดจังก์ญี่ปุ่น ให้กับบุคลากรสำนักพัฒนาบุคลากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2569 ณ ลานกิจกรรมหน้าสำนักพัฒนาบุคลากร ชั้น 5 อาคารรัฐสภา



11 จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก **Stenden Thailand**

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมี อาจารย์พวงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติอาหารไทย เมนู ข้าวอบสับปะรด บัสมันไก่ ยำหมูย่าง และกิมจิหมกอบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

12 จัดอบรมการทำศิลปะประดิษฐ์โครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 **"ขาดมนุนไพร"**

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี ผศ.กาญจนา เพ็ญศรี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในหัวข้อ "ขาดมนุนไพร" ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคลากร และบุคคลภายนอกจำนวน 19 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



13 จัดอบรมระยะยาว **หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213**

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู กระตักทอง ส้มตำ แกลงกระหรี ห่อหมก และกิมจิหมกอบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



14 อบรมระยะยาว **หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99**

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99 โดยมี อาจารย์ทัศนเทพ อังกรากินันท์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู อาหารเช้าแบบยุโรป Omelet, Scrambled, Poached Eggs, French Toasts, Pancakes, White Chicken Stock, and Chicken Kiev จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



15

จัดอบรมสอนทำอาหารและขนม กิจกรรม SDU Smart Innovators @ SDU Smart Camp in March 2026

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมสอนทำอาหารและขนม ให้กับเด็กที่มีอายุระหว่าง 6-10 ปี กิจกรรม "เสริมสร้างและพัฒนากิจกรรมเรียนรู้สำหรับเด็ก SDU Smart Innovators @ SDU Smart Camp in March 2026" ซึ่งจัดโดยสำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นวิทยากรศาสตร์ การทำขนม ในเมนู คอนเฟลคคาราเมล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



16

อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 เมนู "กิมจิ"

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 6/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมีอาจารย์พัชราพร ก้องกัณฑ์สุข เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตอาหาร ในเมนู "กิมจิ" ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 20 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

17 จัดอบรมการทำอาหารและขนมไทยให้กับนิสิตต่างชาติจากคณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมการทำอาหารและขนมไทยให้กับนิสิตต่างชาติจากคณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โดยมี อาจารย์ณัฏฐา ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดไทยและบัวลอยเผือก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



18

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 2 สำหรับบุคคลทั่วไป โดยสอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และสอบภาคปฏิบัติ โดยมี ผศ.ดร.นฤมล นันทรักษ์ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย และ อาจารย์ณัฏฐา ธรรมษา เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 30-31 มีนาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 10205 และ 10206 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

19 โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนมีนาคม 2569



20 โรงเรียนการเรือน จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ และ จัดกิจกรรม "คลับอาหารการกินSDU" ผ่าน CLUBHOUSE เดือนมีนาคม 2569

