



# จดหมายข่าว

SCA Newsletter : โรงเรียนการเรือน : ปีที่ 4 ฉบับที่ 4 | เดือนเมษายน 2569



1

## มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแนวทางสหกิจศึกษา

ผศ.ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการต่างประเทศ และ คุณจิมมี่ เตโชติอัครนิษฐ์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล ในเครือเซ็นทรัล รีเทล ร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแนวทางสหกิจศึกษา ระหว่าง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย โรงเรียนการเรือน และ บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด โดยมี คุณสุจิตา เพ็ญอุ้น รองกรรมการผู้จัดการ ฝ่ายปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล ให้เกียรติกล่าวต้อนรับ และมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงาน การลงนามในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา มีอาจารย์ธิตินา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน รศ.ดร.บราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหาร และกิจการนักศึกษา พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร จากโรงเรียนการเรือน และคณะผู้บริหารของ บริษัท เซ็นทรัล ฟู้ด รีเทล จำกัด ร่วมเป็นสักขีพยานในพิธี ฯ และหลังจากนั้นได้เยี่ยมชม Store Central World โดยมีคุณอนิษฐ์ จันทมาศรักษา Head of Operation Large Format 1 และคุณพรสมณ กุลสิงห์ Head of Learning Academy & Professional Retail Development ให้เกียรติเป็นวิทยากรนำชม จัดขึ้นเมื่อ 23 เมษายน 2569 ณ ท็อปส์ อีเกตอรี เซ็นทรัล เวิลด์ ชั้น 7 ถนนราชดำริ



food@dusit.ac.th



www.food.dusit.ac.th



02 4239449

2

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้จัดการสอบ สัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารและการบริการ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับ ปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โดย มี ผศ. ดร.ยุพิน พลายโต รศ. ดร.นราธิป ปุ่นเกษม และ ดร.ภาคภูมิ ศุภประเสริฐยัง อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรเป็นกรรมการสัมภาษณ์ มี ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขา วิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมรับฟังการสัมภาษณ์ และอาจารย์ผู้รับผิดชอบ ภาควิชา ศึกษารังเรื่อง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาจีนเพื่ออาชีวบริการ คณะ บัณฑิตศึกษาศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นล่ามในการแปลภาษา มีผู้สมัครจำนวน 3 คน จาก Guangxi Eco- Engineering Vocational and Technical College สาธารณรัฐประชาชนจีน (MOU) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 เมษายน 2569 ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams ณ ห้อง Online Learning 03 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์ และสัมภาษณ์บุคคลที่สนใจ เข้าศึกษาต่อเพิ่มเติม เมื่อวันที่ 21 เมษายน 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์

3

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์ เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปคติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 2



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาค ปคติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 2 โดยมี ผศ. วาที่ ร.ศ. ดร.ธมนพัฒน์ แฉงรุ่งเรือง ควบคุมดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มีรองควบคุมดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดเตรียมที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์ การศึกษา ตรี และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณ ควบคุมดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนาจานวณะฉะฉางและศูนย์อาหารและเครื่อง ต้มให้แก่นักเรียนที่เข้าสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคาร เฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

4

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดทำ รายงานเพื่อการตรวจประเมินหลักสูตร ด้วย AUN QA ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมสำหรับการ ตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ เป็น วิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ "ความเชื่อมโยงหลักสูตร OBE กับเกณฑ์ AUN QA (Version 4.0)" และ "การเตรียมความพร้อมสู่การประเมินหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN QA" กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ธิดา แก้วมณี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งกรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมการอบรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 และ 22 เมษายน 2569 ณ ห้อง ประชุม Online Learning 05 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดทำ รายงานเพื่อการตรวจประเมินหลักสูตร ด้วย AUN QA ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมสำหรับการ ตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ เป็น วิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ "ความเชื่อมโยงหลักสูตร OBE กับเกณฑ์ AUN QA (Version 4.0)" และ "การเตรียมความพร้อมสู่การประเมินหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN QA" กิจกรรมในครั้งนี้ อาจารย์ธิดา แก้วมณี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ พร้อมด้วยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ทั้งกรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมการอบรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 และ 22 เมษายน 2569 ณ ห้อง ประชุม Online Learning 05 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

7

โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนเมษายน 2569



8

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม "คลับอาหารการกินSDU" ผ่าน CLUBHOUSE เดือนเมษายน 2569



9

อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 "ริ้วมะยงชิด"

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการ บริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประยุกต์) โดยมีอาจารย์อิทธิพล อนนทรบรุษย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต หัวข้อ "ริ้วมะยงชิด" มีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคล ภายนอก จำนวน 14 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



10

### โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วย ขุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยมี คณาจารย์ของโรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จัดอบรม ณ มหาวิทยาลัยสยาม ภูเก็ต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ศูนย์การศึกษาลำปาง ทั้งนี้มีการดำเนินการดังนี้

วันที่ 18 เมษายน 2569 ปฐมนิเทศ โดย ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และมีคณาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตและภาคปฏิบัติ ในเมนู แกลงเสียงและแกงป่า

วันที่ 19 เมษายน 2569 คณาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตภาคปฏิบัติการหุงข้าวแบบต่าง ๆ ในเมนู หุงข้าวสวย หุงข้าวสวยชนิดพิเศษ ต้มข้าวต้ม นึ่งข้าวเหนียว ไข่เจียวหมูสับ ไข่ต้ม ข้าวผัดปู

วันที่ 25 เมษายน 2569 คณาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตภาคปฏิบัติการงานเตรียมเนื้อสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ น้ำดื่มกระดุก ต้มข่าไก่ ปลาาราดพริก

วันที่ 26 เมษายน 2569 คณาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง ต้มยำทะเลปิ๊ะเตก ต้มยำกุ้ง(ใส+ข้น)แกงส้มไข่ชะอมกุ้งสด



11

### โรงเรียนการเรือน จัดพิธีเปิดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากลุ่มผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการทั้งในร้านอาหาร สถานประกอบการ โรงพยาบาล/ สถานพยาบาลต่าง ๆ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร และผู้มีบทบาทในการสื่อสารสาธารณะ (Influencer) ให้มีสมรรถนะในการออกแบบรายการอาหารจากพืช (Plant-Rich Diet) ได้ถูกต้องตามหลักโภชนาการและมีความเหมาะสมกับความต้องการเฉพาะของบุคคล ตลอดจนมีทักษะในการปรุงประกอบอาหารและจัดตกแต่งเพื่อสุขภาพที่ดีและปลอดภัยของผู้บริโภคและความยั่งยืนตลอดห่วงโซ่คุณค่า ทั้งนี้มีการดำเนินการดังนี้

วันที่ 18 เมษายน 2569 ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับและกล่าวเปิดงาน ดร.จันทรีนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษา คณบดีโรงเรียนการเรือน คุณสิริมา ลิ้ม ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายนโยบายเศรษฐกิจชีวภาพ ร่วมกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ รศ.ดร.ฐิตา ฟูเภา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานการเปิดโครงการ ภายหลังจากพิธีเปิดได้จัดให้มีการบรรยายในหัวข้อ “หลักโภชนาการและการกำหนดอาหารจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์” โดย พันเอกหญิง ดร.กรรต วีระเกียรติ นายคสมามนิกกำหนดอาหาร และการบรรยายในหัวข้อ “เวชศาสตร์วิถีชีวิต : อาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพอย่างยั่งยืน” โดย ดร. พญ.ไปรยาภัก สฤวกัญญา อาจารย์แพทย์ ภาควิชาพยาธิวิทยาคลินิก คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล และ ภาควิชาอายุรศาสตร์ไทยศึกษา ภาควิชาอายุรศาสตร์ ศัลยกรรม ศรีทอง เป็นวิทยากร อบรมเชิงปฏิบัติการในเมนู อาหารที่มีพืช (Plant-rich Food) ได้แก่ สลัดเต้าหู้คั่วญี่ปุ่น และน้ำสลัดวอซอญี่ปุ่น NASU DENGAKU (มะเขือม่วงย่างมิโซะ) อุด้งผักหลากสี วากาเมะกับอกเปิดนุ่ม ปลาทอด และ TOUMOROKOSHI GOHAN (Corn Rice)

วันที่ 19 เมษายน 2569 ผศ.จิตรชนก บุญไชย และ ผศ. ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเมนูอาหารพื้นบ้านไทย ได้แก่ ยำถั่วพุดำห่อกรอบ ข้าวกล้องโปรตีนเกษตร แกลงเต้าหู้ย่าง น้ำพริกมะขามสดหัวเผือก ข้าวซ่า พะลิกษณ์-พระรามลงสรง กวยเตี๋ยวลุยสวน และพลาปลาสุนัขไพร

วันที่ 25 เมษายน 2569 อ.เวลเพ็ญ ธรรมา และ อ.นันทพร รุจิขจร เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการเมนูอาหารเอเชีย ได้แก่ แหมนเมืองเต้าหู้ ยำเส้นหมี่ ข้าวกล้อง ขนจีนเต้าหู้ เปอเฮ้สะตอก สลัดผักกาดขาวกับเห็ดทองฟัก ข้าวหอสาร่ายสลัดแครอทแบบฝรั่งเศส เค็ดเปรี้ยวหวานสโตร์ K-Chinese และ ไข่บุกบาร์เล่ย์กับ ผลไม้ลอยแก้ว

วันที่ 26 เมษายน 2569 รศ. ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ และ อ.ชมนาก ชื่นจำ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนูเคออร์ ได้แก่ บัฟฟินบลูเบอร์รี่รมอบเนื้ พายมะพร้าว (พายหน้าปิด) สโตร์คิโต ขนบิงโฮลวิกไล่ดำๆ ขนบิงบัลติกรวน วิแกมมอคค่าคูกี้ และ กูเลนพีร์และวิแกมมอคค่าแครอท



## 11 จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand โดยมีคณาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Stenden Thailand เป็นผู้ควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ นำโดย อาจารย์กัทเทพ อังกรกนิษฐ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 และ 1934@dusit (E-learning & Co-working Space) อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา ชั้น 5 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## 13 สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2569 (สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี) โดยมี อาจารย์ณัฐพร รอดพยุง เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู หมนกุ้ง และ ขนมสาลี่ดิบ ให้กับเยาวชนจำนวน 12 คน พร้อมผู้ปกครอง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9-10 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารปฏิบัติการโรงเรียนการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## 14 อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี อาจารย์ธวัชเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้นส้มปลาทูทอด น้ำพริกกะปิ (ผักทอด ผักต้ม ผักสด) หมี่กะทิ และข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## 15 อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99 โดยมี อาจารย์กัทเทพ อังกรกนิษฐ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Jaegerschnitzel (Pork with Mushroom Sauce), Kartoffelsalat (German Style Potato Salad) และ Poached Fish w/ Bearnaise Sauce จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## 16 อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 “น้ำปลากวน”

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมีอาจารย์วันธนา ลวงนุกูร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู “น้ำปลากวน” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 15 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 2 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



## 17 อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมี อาจารย์ณัฐจา เมฆราวี และ อาจารย์ยอภีวรรณ พักบัว เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกลงเขี้ยวหวานไก่ แกลงเผ็ดเปิดย่าง แกลงไก่โพ แกลงหริไต่ พะแนงหมู คู่ซี่ปลากุส และหมูสะเต๊ะ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25-26 เมษายน 2569 ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

