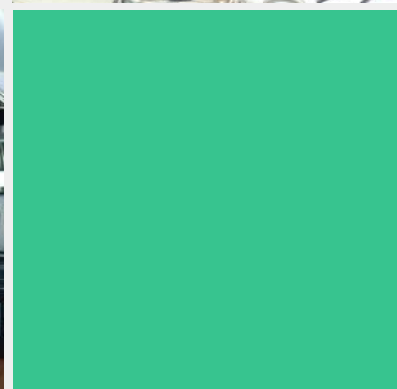


รายงานผลการดำเนินงาน โรงเรียนการเรือน ประจำเดือนเมษายน 2569

School of Culinary Arts



รายงานผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนเมษายน 2569



บทสรุปผู้บริหาร



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

โรงเรียนการเรือน มีบุคลากร 191 คน แบ่งเป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 74 คน และสายบริการ 43 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,496 คน ตลอดช่วงเดือนเมษายน 2569 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” โดยยึดตามแผนการดำเนินงาน SDU GOAL (Plus) 2569–2571 และตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Key Results) ผ่านโครงการและผลงานต่าง ๆ ของโรงเรียนการเรือนอย่างต่อเนื่อง

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา อาทิ การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแนวทางสหกิจศึกษา กับ บริษัท เช่นกริล ฟู้ด รีเทล จำกัด การคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาโท ปริญญาตรี การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดทำรายงานเพื่อการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA

Power of Student & Alumni: Ready to Work

ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาคุณภาพนักศึกษา ได้แก่ โครงการเติมอิม ให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Power of Community Engagement

ได้มีการจัดกิจกรรมเผยแพร่ความรู้สังคมในรูปแบบที่หลากหลาย ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผ่าน Onepage และ Clubhouse “อาหารการกิน SDU” การจัดอบรมหลักสูตรอาหารทั้งรูปแบบ Online และ Onsite รวมทั้งจัดโครงการหลักสูตรออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program)

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

ได้มีการจัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน และประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เพื่อการบริหารงานโรงเรียนการเรือน

รายงานฉบับนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างยั่งยืน

สารบัญ

1 โรงเรียนการเรือน

30 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 เมษายน 2569



Power of Academic Excellence

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแนวทางสหกิจศึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการต่างประเทศ และ คุณจิมมี่ เตโชติอัสนีย์ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ ฝ่ายทรัพยากรบุคคล เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล ไบศรีโอเซ็นทรัล รีเทล ร่วมลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ตามแนวทางสหกิจศึกษา ระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย โรงเรียนการเรือน และ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด โดยมี คุณสุจิตา เพ็งอุ่น รองกรรมการผู้จัดการฝ่ายปฏิบัติการ เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล ให้เกียรติกล่าวต้อนรับ และมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงาน การลงนามในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มีอาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร จากโรงเรียนการเรือน และคณะผู้บริหารของ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด ร่วมเป็นสักขีพยานในพิธี ฯ และหลังจากนั้นได้เยี่ยมชม Store Central World โดยมีคุณอรินทร์ จันทมาศรักษา Head of Operation Large Format 1 และคุณพชรภณ กุลสิงห์ Head of Learning Academy & Professional Retail Development ให้เกียรติเป็นวิทยากรนำชม จัดขึ้นเมื่อ 23 เมษายน 2569 ณ ท็อปส์ อีทเทอร์รี่ เซ็นทรัล เวิลด์ ชั้น 7 ถนนราชดำริ



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 เมษายน 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ ผศ. ดร.ยศพร พลายโก รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยมี ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วมรับฟังการสัมภาษณ์ และอาจารย์ณภัทกัญญา ตรารุ่งเรือง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาจีนเพื่องานบริการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ เป็นล่ามในการแปลภาษา มีผู้สมัครจำนวน 3 คน จาก Guangxi Eco-Engineering Vocational and Technical College สาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งเป็นคู่ความร่วมมือ (MOU) ทางวิชาการร่วมกัน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 เมษายน 2569 ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams ณ ห้อง Online Learning 03 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 เมษายน 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

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

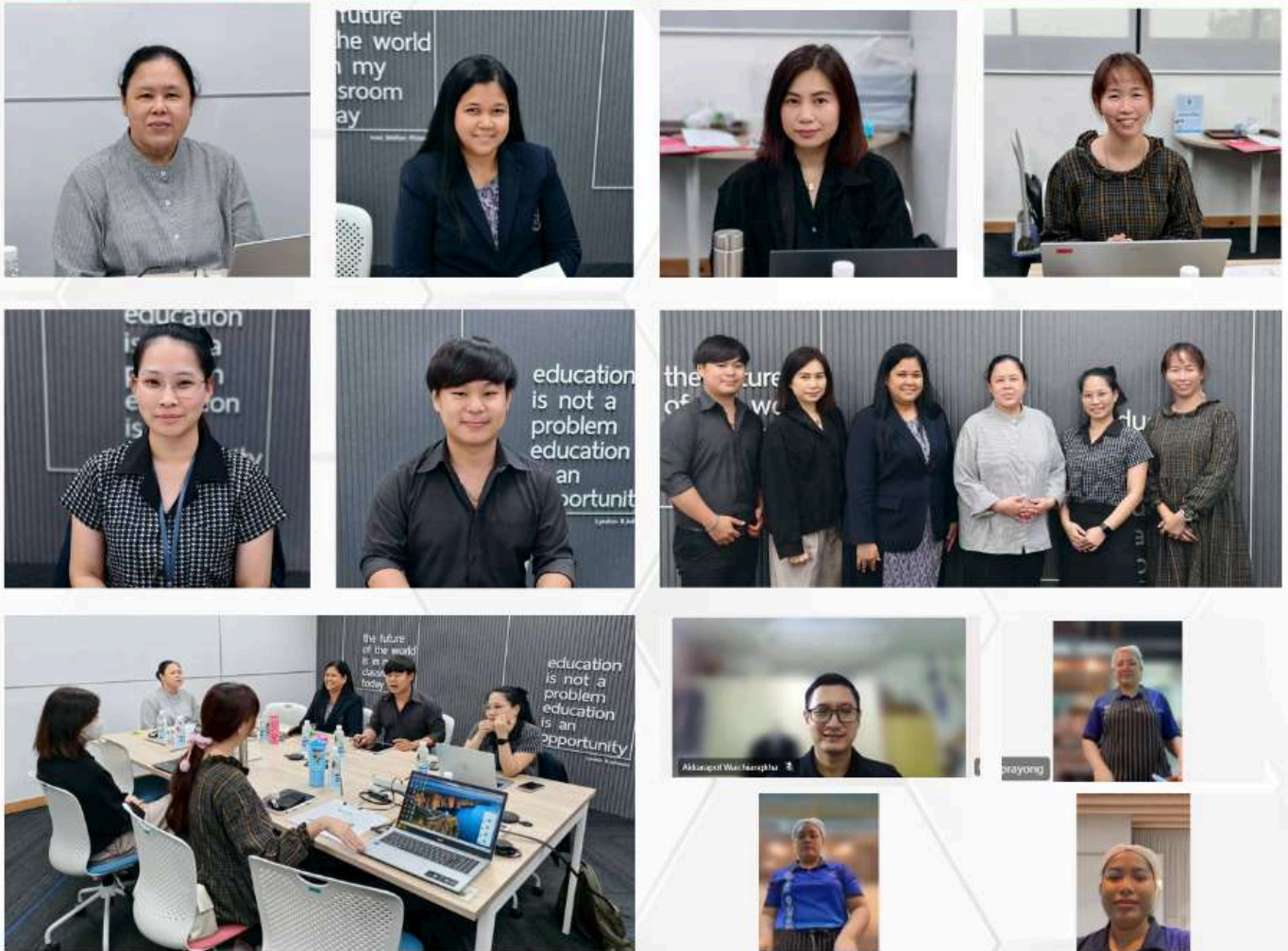
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ระดับปริญญาตรี ภาคปกติ ระบบ TCAS ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 Quota ครั้งที่ 2 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดสอบสัมภาษณ์ มีรองคณบดี ประธานหลักสูตร และคณาจารย์จากทุกหลักสูตร ทั้งที่จัดการเรียนที่กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมเป็น คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวก และสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้นักเรียนที่เข้ามาสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นในวันที่ 19 เมษายน 2569 ณ ห้อง Hall 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 เมษายน 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ จัดอบรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดทำรายงานเพื่อการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ จัดอบรมกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การจัดทำรายงานเพื่อการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA ภายใต้โครงการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.สุภาภรณ์ ตั้งดำเนินสวัสดิ์ เป็นวิทยากรให้ความรู้ ในหัวข้อ "ความเชื่อมโยงหลักสูตร OBE กับเกณฑ์ AUN QA (Version 4.0)" และ "การเตรียมความพร้อมสู่การประเมินหลักสูตรตามเกณฑ์ AUN QA" กิจกรรมในครั้งนี้มี อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ พร้อมด้วย คณาจารย์สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ทั้งกรุงเทพมหานครและวิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมการอบรมดังกล่าว โดยจัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 และ 22 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุม Online Learning 05 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 21 เมษายน 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา ในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้จัดการสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาโท หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ สำหรับปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 5 คน คณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ประกอบด้วย ผศ. ดร.ยศพร พลายโก รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดขึ้นในวันที่ 21 เมษายน 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7-10 เมษายน 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 7-10 เมษายน 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 427 ชุด คิดเป็นมูลค่า 14,275 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16-17 เมษายน 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 16-17 เมษายน 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 124 ชุด คิดเป็นมูลค่า 4770 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20-24 เมษายน 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอ้อม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอ้อม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกส่งอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอ้อม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 20-24 เมษายน 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 414 ชุด คิดเป็นมูลค่า 13,700 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 เมษายน 2569

“ขนมกง”

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 10 เมษายน 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.



คุณณัฐพล สุขวิบูลย์
(ศิษย์เก่าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
วิทยาเขตสุพรรณบุรี รหัส 57)

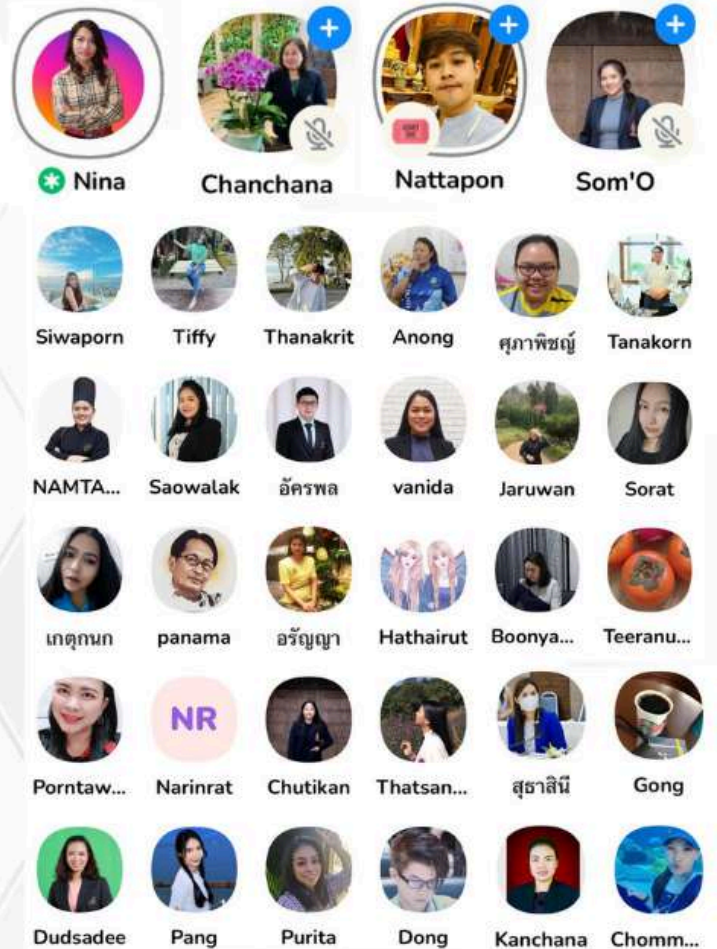
MODERATOR



clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “ขนมกง”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “ขนมกง” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกี่ยวกับขนมพื้นเมืองของไทย สะท้อนเอกลักษณ์และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยได้รับเกียรติจาก คุณณัฐพล สุขวิบูลย์ ศิษย์เก่าหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี รหัส 57 เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา การคัดเลือกวัตถุดิบ เทคนิค และวิธีการทำ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ อ.ชลธิชา ศิริประยงค์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 เมษายน 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



PROBIOTIC POWER TRIP:
พลิกสูตรชาวเคราท & เปิดวาร์ปร้านอร่อย

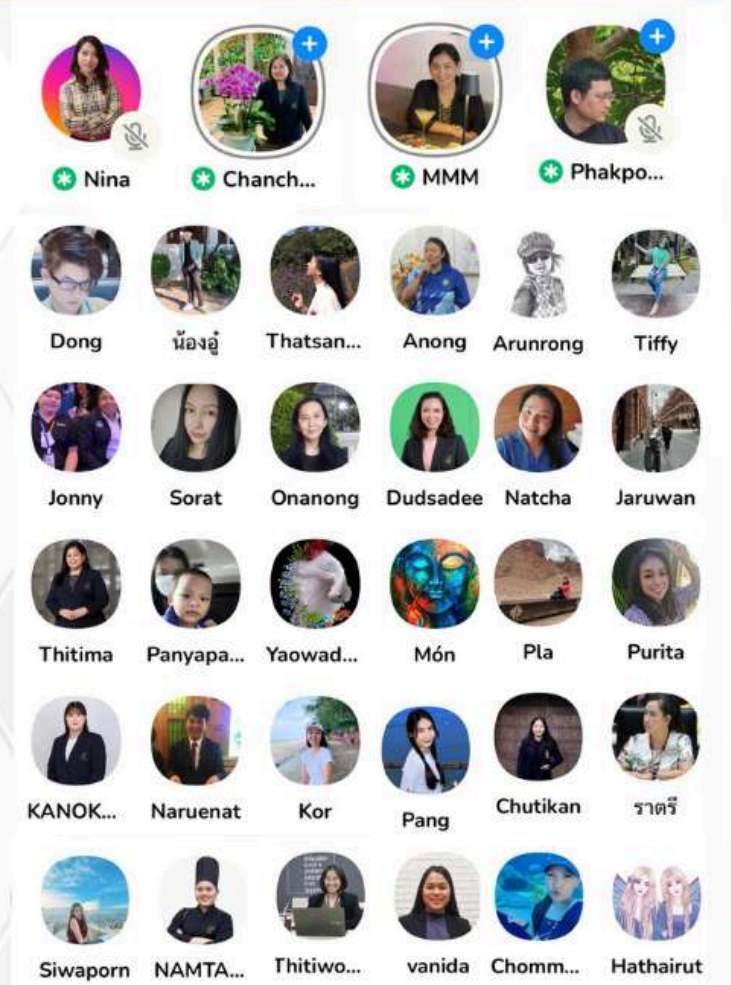
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
 ครั้งที่ 17 เมษายน 2569
 เวลา 19.00 - 20.00 น.

ดร.พรรณรพี เอี่ยมภักวีเจริญ

Moderator

อาหารการกินSDU
 1,493 members
 founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
 คอย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ “Probiotic Power Trip: พลิกสูตรชาวเคราท & เปิดวาร์ปร้านอร่อย”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “Probiotic Power Trip: พลิกสูตรชาวเคราท & เปิดวาร์ปร้านอร่อย” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการแปรรูปอาหารหมักและการคิดสรรหาแหล่งอาหารคุณภาพ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมภักวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ความแตกต่างของชาวเคราทในแต่ละประเทศ วิธีการหมัก และความแตกต่างระหว่างการดองและการหมัก ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ตามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 เมษายน 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดพิธีเปิดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวต้อนรับและกล่าวเปิดงาน ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษา คณบดีโรงเรียนการเรือน คุณสิรินยา ลิ้ม ผู้อำนวยการอาวุโสฝ่ายนโยบายเศรษฐกิจชีวภาพ ร่วมกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมโครงการฯ รศ .ดร.ฐิตา พู่เฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานการจัดโครงการ ภายหลังจากพิธีเปิดได้จัดให้มีการบรรยายในหัวข้อ “หลักโภชนาการและการกำหนดอาหารจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์” โดย พันเอกหญิง ดร.กรกต วีรธีร นายกษามคม นักกำหนดอาหาร และการบรรยายในหัวข้อ “เวชศาสตร์วิถีชีวิต : อาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพอย่างยั่งยืน” ดร. พญ.ไปรยาภัค สุกุลกัญญา อาจารย์แพทย์ ภาควิชาพยาธิวิทยาคลินิก คณะแพทยศาสตร์วชิรพยาบาล เมื่อวันที่ 18 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุมทศลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 1)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ กัทเพศ อังกรากินันท์ คุณธีรพรรณ ศรีทอง ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์กนกนิตย จงรัตนวิทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อเทคนิคการปรุงประกอบอาหารจากพืชเฉพาะบุคคล และการจัดตกแต่งอาหาร ในเมนู อาหารญี่ปุ่น (Plant-rich Food) ได้แก่ สลัดเต้าหู้คิ นุกุญี่ปุ่น และน้ำสลัดงาคั่วญี่ปุ่น NASU DENGAKU (มะเขือม่วงย่างมิโซะ) อุดงผักหลากสีวากาเมะกับอกเปิดนุ่ม ปลาทอด และ TOUMOROKOSHI GOHAN (Corn Rice) กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 เมษายน 2569 ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการจับคู่เชื่อมและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการปฐมนิเทศ ณ ห้องปฏิบัติการ 10301 และมีการปฐมนิเทศ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดัง และ ลำปาง การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเลียงและแกงป่า จัดขึ้นเมื่อวันที่ 18 เมษายน 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาดัง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 19 เมษายน 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการหุงข้าวแบบต่าง ๆ ไบเมอู หุงข้าวสวย หุงข้าวสวยชนิดพิเศษ ต้มข้าวต้ม นึ่งข้าวเหนียว ไข่เจียวหมูสับ ไข่ตุ๋น ข้าวผัดปู จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรีัง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 2)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ. ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกนิตินันท์ จงรัตนวิทย์ และ อ.ยศสินี หัวดวง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อเทคนิคการปรุงประกอบอาหารจากพืชเฉพาะบุคคล และการจัดตกแต่งอาหาร ในเมนูอาหารพื้นบ้านไทย ได้แก่ ยำถั่วพุดตำหูกอบ คั่วกลิ้งโปรตีนเกษตร แกงแคเต้าหู้ย่าง น้ำพริกมะขามสดถ้วยหลิ่ง ข้าวยา พระลักขณ์-พระรามลงสรง ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน และพลาซ่าสมุนไพร กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 เมษายน 2569 ห้อง 10304 อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 เมษายน 2569





Plant rich
เปลี่ยนจานผักเป็นจานหลัก

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 24 เมษายน 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.



อาจารย์สุณิรา ชัยภักย์




clubhouse



อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "Plant rich เปลี่ยนจานผักเป็นจานหลัก"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “Plant rich เปลี่ยนจานผักเป็นจานหลัก” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้าน Plant-Rich Diet พลิกมุมมอง “จานผัก” สู่ “จานหลัก” ทั้งอร่อย ครบคุณค่า และดีต่อสุขภาพ พร้อมต่อยอดสู่การสร้างสรรคเมนูอาหารแห่งอนาคต โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุณิรา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับที่มาของ “plant-rich diet” ความแตกต่างของ plant-based/vegan ประโยชน์ การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา รศ. ดร.จิตา พู่ผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 เมษายน 2569 เวลา 19.00–20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 25 เมษายน 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการจับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการงานเตรียมเนื้อสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ น้ำต้มกระดูก ต้มยำไก่ ปลาราดพริก จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 3)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารจากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ อ.นันทพร รุจจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน รองศาสตราจารย์ฐิตา พูเภา ประธานหลักสูตร และ อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสุข ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อเทคนิคการปรุงประกอบอาหารจากพืชเฉพาะบุคคล และการจัดตกแต่งอาหาร ในเมนูอาหารเอเชีย ได้แก่ แหนมเนื้อเต้าหู้ ยำเส้นหมี่ ข้าวกล้อง ขนมจีนเต้าหู้ ปอเปียะสดกึ่ง สลัดผักกาดขาวกับเห็ดกึ่งพี ข้าวห่อสาหร่ายสลัดแครอทแบบฝรั่งเศส หืดเปรี้ยวหวานสไตล์ K-Chinese และ ไข่มุกบาร์เล่ย์กับผลไม้ลอยแก้ว กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 เมษายน 2569 ห้อง 10305 อาคาร 10 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 26 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 4)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก รศ. ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อ.ชมนาก ชื่นดำ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต คหกรรมศาสตร์ และ อ.ยศสินี ห้วดวง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อเทคนิคการปรุงประกอบอาหารจากพืชเฉพาะบุคคล และการจัดตกแต่งอาหาร ในเมนูเบเกอร์รี่ ได้แก่ มัฟฟินบลูเบอร์รี่ครีม เบิ้ล พายมะพร้าว (พายหน้าปิด) สโคนคีโต ขนมปังโฮลวีทไส้งาคั่ว ขนมปังมัลติเกรน วิแกนมอคค่าคูกี้ และ กลูเตนฟรีและวีแกนเค้กแครอท กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 เมษายน 2569 ห้อง 10205 อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 26 เมษายน 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 26 เมษายน 2569

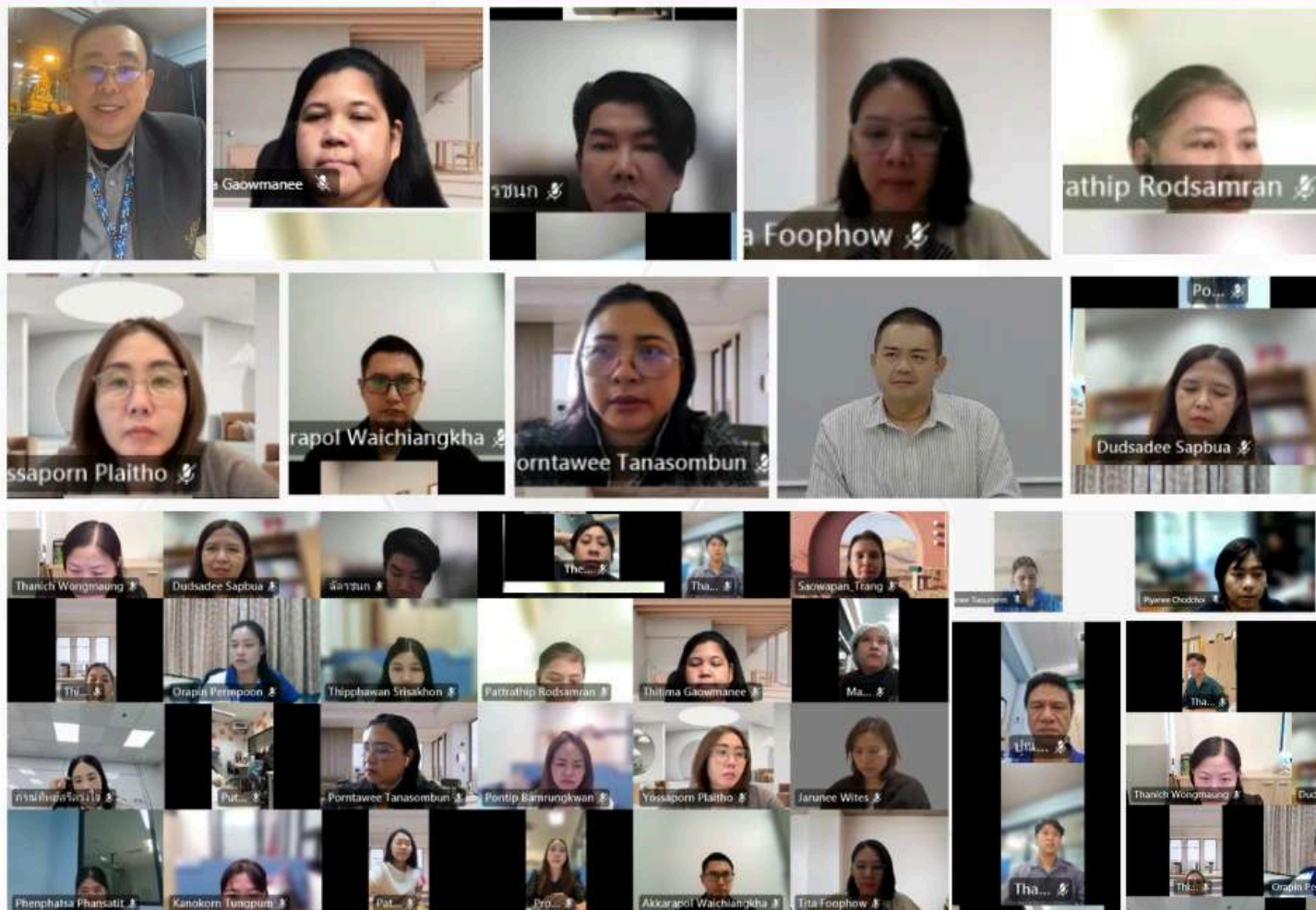
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท ต้มและแกง ต้มยำทะเลโปะแตก ต้มยำกุ้ง(ใส+จั้น)แกงส้มไข่ชะอมกุ้งสด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 เมษายน 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ สำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 17 เมษายน 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมการพัฒนาหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ

ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟ อาหารไทย) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมการพัฒนาหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟ อาหารไทย) ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 เพื่อวางแผนแนวทางการดำเนินงานและเตรียมความพร้อมในการจัดโครงการฯ โดยมีประธานหลักสูตร ผู้ประสานงานหลักสูตร ที่ปฏิบัติหน้าที่ ณ กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และ ศูนย์การศึกษา ลำปาง พร้อมด้วยบุคลากรโรงเรียนการเรือนที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมประชุม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 เมษายน 2569 ออนไลน์ผ่าน Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 เมษายน 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 4(14)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี สังกัดโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 4(14)/2569 ประจำเดือนเมษายน 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ การมีส่วนร่วมและสนับสนุนกิจกรรมของโรงเรียนการเรือน มีวาระสืบเนื่อง เรื่อง งานวิจัยและกรณีมีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา เรื่อง กรณีการดำเนินการในช่วงต่าง เช่น งานสอน งานดูแลนักศึกษา งานพิเศษ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
 วันที่ 22 เมษายน 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 4(34)/2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 4(34)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. รณพัตน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ดังนี้ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3(31) สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 4/2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 4(17)/2569 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนเมษายน 2569 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมีนาคม 2569 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร บทสรุปผู้บริหาร การประชุมเตรียมความพร้อมการสัมมนาแก่นักศึกษาเข้าศึกษาระดับปริญญาโท กรณีผู้สมัครจากสาธารณรัฐประชาชนจีน แนวทางการพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษในระบบการศึกษาไทย การมอบหมายหลักสูตรจัดทำข่าวประชาสัมพันธ์ ประจำสัปดาห์ของแต่ละหลักสูตร การแก้ไขตามกรณีข้อสังเกตของนักศึกษา ศูนย์การศึกษาลำปาง การดำเนินงานจัดอบรมหลักสูตรรพชาอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการจับคู่แลกเปลี่ยนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ มีวาระสำคัญเรื่องสืบเนื่อง ดังนี้ รายงานความก้าวหน้าของบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำเดือนเมษายน 2569 และรายงานแผนและวิธีการดำเนินงานจัดหาผู้สมัครเข้าศึกษาต่อโรงเรียนการเรือน มีวาระสำคัญเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา ดังนี้ การดำเนินงานด้านวิชาการ ด้านกิจการนักศึกษา ด้านฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ด้านวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย และการเสนอก่อนการศึกษาในระดับปริญญาโท จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 เมษายน 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 4(16)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระและแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายชื่อและจำนวนผู้รายงานตัวเข้าศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา รอบที่ 2 มีวาระสืบเนื่องสำคัญ คือ การเปิดรับสมัครนักศึกษา รอบที่ 3 (เพิ่มเติม) อีกทั้งวางแผนการจัดการเรียนการสอน และมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา คือ ขอความอนุเคราะห์ให้นักศึกษาระดับปริญญาโท เข้าร่วมอบรมหลักสูตรอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เพื่อเสริมสร้างทักษะและประสบการณ์ด้านการประกอบอาหาร สำหรับนักศึกษารอบที่ 1 และรอบที่ 2 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 เมษายน 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 4 (16) /2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 4(16) /2569 ประจำเดือนเมษายน 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผลการรับสมัครนักศึกษา TCAS69 ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2569 และวาระสืบเนื่อง รายงานความก้าวหน้าหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ. 2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 เมษายน 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 4(8)/2569

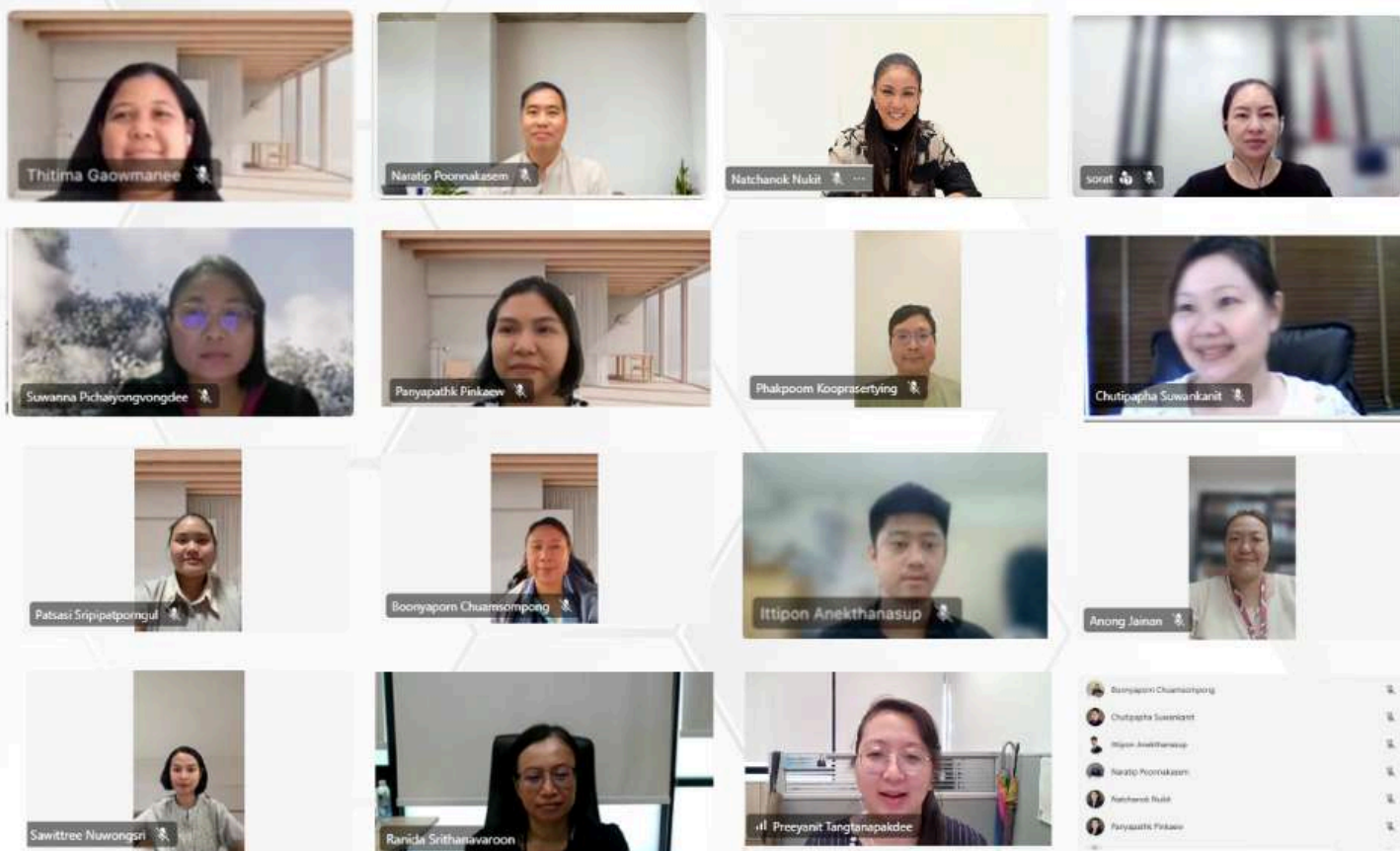
โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 4(8)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การดำเนินการจัดหาห้องสำหรับการจัดการเรียนการสอน ภาคการศึกษาที่ 1/2569 และการทำสื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรฯ มีวาระสืบเนื่องในเรื่องสำคัญ คือ นำส่ง มคอ.3 และเอกสารประกอบการสอน/หนังสือที่ใช้ในการจัดการเรียนการสอนภาคการศึกษา 1/2569 เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2569 เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 27 เมษายน 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 28 เมษายน 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2568

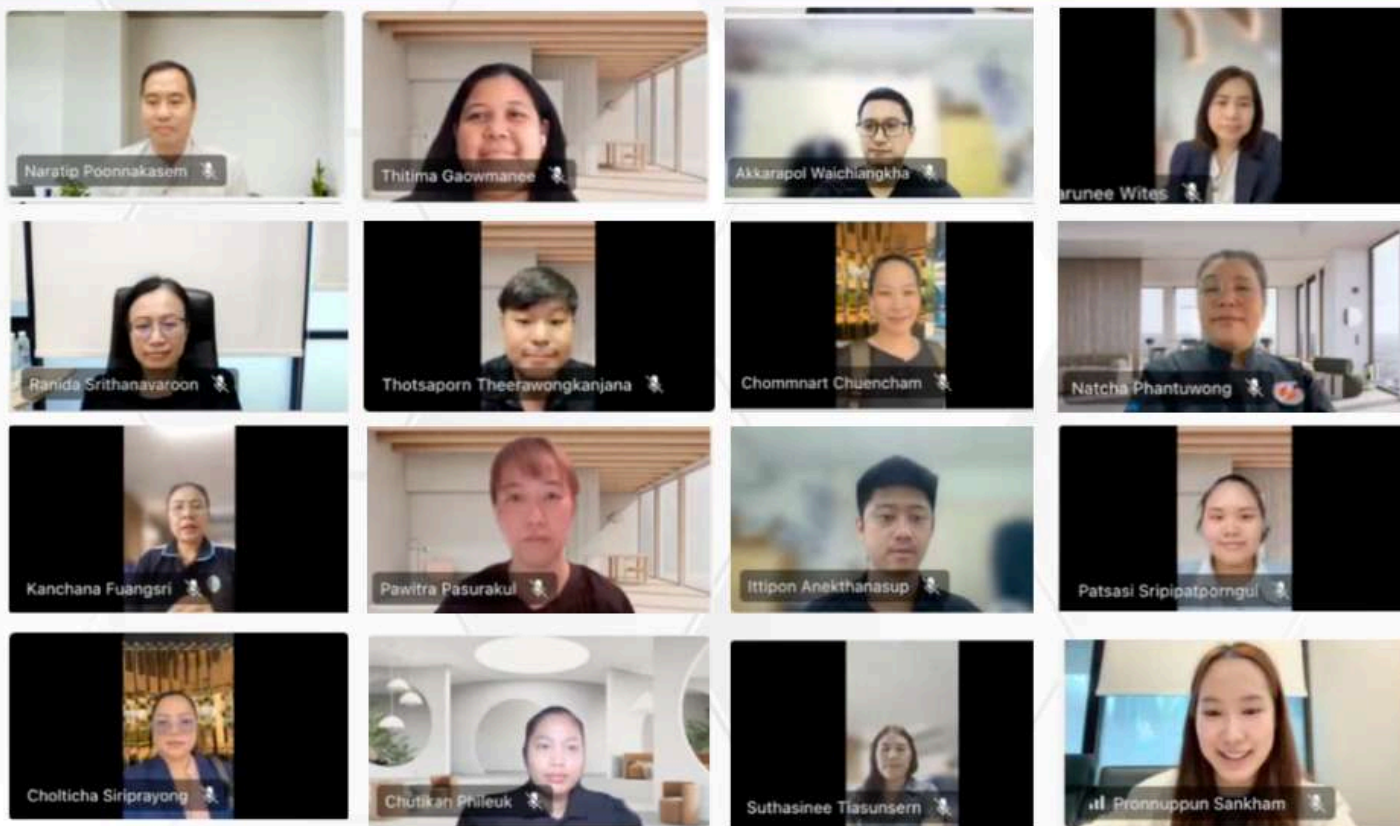
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ ประจำปีการศึกษา 2568 โดยมี อาจารย์ธิติมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานการประชุม โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ กำหนดการจัดโครงการ SDU Inside Flow (KM DAY) ของมหาวิทยาลัย และวาระเสนอเพื่อพิจารณาในเรื่องสำคัญ คือ การเตรียมความพร้อมในการดำเนินการจัดทำสื่อนำเสนอผลงานการจัดการความรู้ รูปแบบ Roll Up จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน 2569 เวลา 09.00-10.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 28 เมษายน 2569

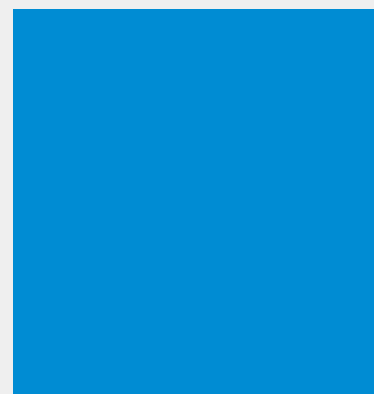
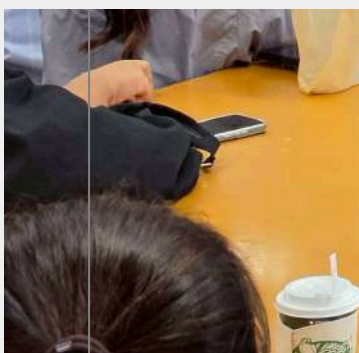
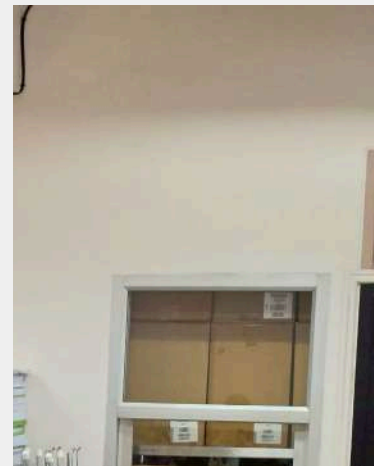
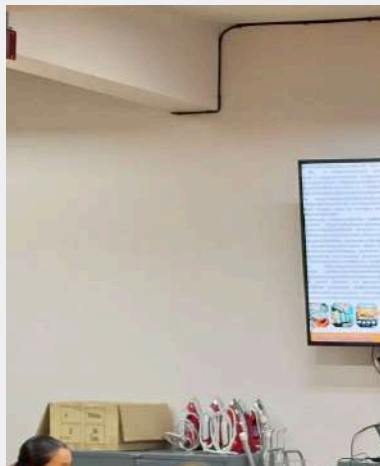


Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 4(16)/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 4(16)/2569 โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบ ในเรื่องสำคัญ คือ รายงานผู้สมัคร TCAS 69 รอบ Portfolio และรอบ Quota การรายงานผลการดำเนินงานของวิทยาเขตสุพรรณบุรี มีวาระสืบเนื่อง ในเรื่องสำคัญ คือ รายงานการดำเนินโครงการตามแผนปฏิบัติการ งบประมาณจัดสรร (Strategic Fund) มีวาระเสนอเพื่อพิจารณา ในเรื่องสำคัญ คือ การเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประกันคุณภาพหลักสูตรฯ หัวข้อของข้อมูลที่น่าสนใจการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ของหลักสูตรฯ และรายงานการหารือการดำเนินงานจัดโครงการ Pre-degree ระบบการเรียนล่วงหน้าเพื่อสะสมหน่วยกิตระดับปริญญาตรีของวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 เมษายน 2569 ในรูปแบบออนไลน์ ผ่านระบบ Microsoft Teams

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต





ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
วันที่ 3 เมษายน 2569



อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 “ริ้วมะยงชิด”

Cooking Workshop under the Academic Service to Society Project (No. 7/2026): “Baked Spinach with Cheese”

วันที่ 3 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี อาจารย์อิทธิพล อนนทรนทรัพย์ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต หัวข้อ “ริ้วมะยงชิด” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 14 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 3 April 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 7/2026 (Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Lecturer Ittipol Anekthanasap, who served the demonstration on the topic “Mayongchid Fruit Carving.” The training was attended by 14 participants from the general public and was held at Laboratory Room 10102, 1st Floor, Building 10, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 เมษายน 2569



จัดอบรมการทำอาหารให้กับนักศึกษาจาก Stenden Thailand Cooking Training Program for Stenden Thailand Students

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

On 7 April 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. The practical examination was supervised by faculty members and culinary experts from the International Culinary Training Center, School of Culinary Arts, Suan Dusit University, together with representatives from Stenden Thailand, led by Lecturer Tattthep Ungurapinund. The training and practical examination were held at ICS 42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, and 1934@Dusit (E-learning & Co-working Space), 5th Floor, 50th Anniversary Commemoration Building, Science Center, Suan Dusit University.



สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี

Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group

วันที่ 9 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2569 (สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี) โดยมี อาจารย์นลินรัฐ รอดพยุง เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู หลนกุ้ง และ ขนมลิ่มกลืน ให้กับเยาวชนจำนวน 12 คน พร้อมผู้ปกครอง ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารปฏิบัติการโรงเรียนการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 9 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University organized the Academic Service Project No. 8/2026 (Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group). The session was led by Lecturer Nalinrat Rodpayung, who provided both theoretical knowledge and hands-on practical demonstrations. The featured dishes included Lon Goong (Coconut chili dip with shrimps) and Khanom Luem Kluean. A total of 12 youth participants, accompanied by their parents, attended the workshop. The activity was held at the ICS42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี

Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group

วันที่ 10 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2569 (สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จัตตชนก บุญไชย เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงรัญจวน และ ทูบติมกรอบ ให้กับเยาวชนจำนวน 13 คน พร้อมผู้ปกครอง ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารปฏิบัติการ โรงเรียนการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 10 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service Project No. 8/2026 (Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group). The session was led by Assistant Professor Chatchanok Boonchai, who provided both theoretical knowledge and hands-on practical demonstrations. The featured dishes included Run Juan Curry and Tub Tim Krob. A total of 13 youth participants, accompanied by their parents, attended the workshop. The activity was held at the ICS42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 18 เมษายน 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213

Intensive Thai Cookery Course, Class 213

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

On April 18 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 213 (Saturday). The session was conducted by Lecturer Nuanpen Thammasa served as the instructor, providing both theoretical knowledge and practical demonstrations. The featured dishes included picy sour sea bass soup (Tom Som Pla Krapong), shrimp paste chili dip (Nam Prik Kapi) served with fried, boiled, and fresh vegetables, coconut milk noodles (Mee Kati), and sweet corn in coconut milk (Khao Niao Piak Khao Pod) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 19 เมษายน 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

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

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

On 19 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the long-term training program International Cuisine – European (Plus), Class 99. The session was conducted by the Lecturer Tattthep Angkuraphinan was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations. The featured dishes included Jaegerschnitzel (Pork with Mushroom Sauce), Kartoffelsalat (German Style Potato Salad), and Poached Fish with Béarnaise Sauce. at Laboratory ICS 42, International Culinary Training School Building, 4st Floor, Science Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 20 เมษายน 2569



อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 “น้ำปลาหวาน” Cooking Workshop under the Academic Service to Society Project (No. 7/2026): “Sweet Fish Sauce”

วันที่ 20 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี อาจารย์วันทนา ลวงนางกูร เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู “น้ำปลาหวาน” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 15 คน ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 2 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 20 April 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 7/2026 (Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Lecturer Wantana Lavanangkul, who served the demonstration on the topic “Sweet Fish Sauce.” The training was attended by 15 participants from the general public and was held at ICS 23 Laboratory, 2nd Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี

Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group

วันที่ 22 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2569 (สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี) โดยมี อาจารย์อภิวรรณ ฟักน่วม เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ผัดไทย และ ข้าวเหนียวมูน ให้กับประชาชนจำนวน 13 คน ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารปฏิบัติการโรงเรียนการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 22 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service Project No. 8/2026 (Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group). The session was led by Lecturer Apiwan Faknuam, who provided both theoretical knowledge and hands-on practical demonstrations. The featured dishes included Pad Thai and Coconut-Milk-Flavored Sticky Rice. A total of 13 participants attended the workshop. The activity was held at the ICS42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี

Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group

วันที่ 23 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8/2569 (สาธิตและสอนการทำอาหารอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ยำวุ้นเส้น และ ขนมครก ให้กับประชาชนจำนวน 11 คน ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 อาคารปฏิบัติการโรงเรียนการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 23 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service Project No. 8/2026 (Thai culinary demonstration and training workshop for the Palungdee Youth Group). The session was led by Lecturer Nuanpen Thammasa, who provided both theoretical knowledge and hands-on practical demonstrations. The featured dishes included Glass Noodle Spicy Salad and Khanom Krok. A total of 11 participants attended the workshop. The activity was held at the ICS42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 24-25 เมษายน 2569



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

วันที่ 24 - 25 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 โดยวันที่ 24 เมษายน 2569 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และ วันที่ 25 เมษายน 2569 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฉัตรชนก บุญไชย, อาจารย์นุสรา อินแขก และ อาจารย์วิลัยลักษณ์ อภรณ์รัตน์ เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ชั้น 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 24 - 25 April 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the National Skill Standard Assessment in Thai Cuisine, Level 1, for the general public. On 24 April 2026, the theoretical examination was conducted at the Department of Skill Development. On 25 April 2026, the practical examination was held under the supervision of Assistant Professor Chatchanok Boonchai, Lecturer Nusara Inkhaek, and Lecturer Wilailak Apornrat, who served as members of the assessment committee. The practical examination took place in the ICS42 Laboratory, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 25 เมษายน 2569



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

วันที่ 25 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 213 (วันเสาร์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.นฤมล นันทรักษ์ เป็นผู้มอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร และวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและควบคุมการสอบภาคปฏิบัติในเมนู ปอเปี๊ยะทอด แกงมัสมั่น ข้าวอบสับประรด ปลาราดพริก และบัวลอย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 (ทฤษฎี) และห้องปฏิบัติการ 10304 (ปฏิบัติ) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 25 April 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 sessions was led by Assistant Professor Dr. Narumon Nantarak, who presided over the certificate presentation ceremony for course completion and also served as the lecturer for the theoretical part, as well as the supervisor for the practical examination. The featured dishes included: Spring Rolls, Massaman Curry, Pineapple Fried Rice, Fish with Chili Sauce, and Taro Balls in Coconut Milk. The sessions took place in Room 10102 (Theory) and Room 10304 (Practical), located on the 1st and 3rd floors of Building 10 at Suan International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ มีนาคม 2569

อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 1

Short Training Course: Thai Cuisine 1

วันที่ 25-26 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 1 โดยมี อาจารย์นัจยา เมธรวี และ อาจารย์อภิวรรณ พิภน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู แกงเขียวหวานไก่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเทโพ แกงกะหรี่ไก่ พะแนงหมู จูจีปลาทอด และหมูสะเต๊ะ ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 23 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 25-26 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a short course program, Thai Cuisine 1. The training was conducted by Lecturer Natchaya Mekravee and Lecturer Apiwan Fuknuam, who delivered both theoretical instruction and practical demonstrations. The featured menu items included Green curry with chicken, Red curry with roasted duck, Kaeng thepho, Chicken curry, Phanaeng pork, Chu Chee fresh mackerel, and pork satay). The sessions were held at ICS 23 Laboratory, International Culinary School Building, Science Center, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 26 เมษายน 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

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

วันที่ 26 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99 โดยมี อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Mushroom Cream Soup, Chicken Stew with Turned Vegetable, Tarte Tatin/ Apple Tart และ Vanilla Ice-cream ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 26 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the long-term training program International Cuisine – European (Plus), Class 99. The session was conducted by the Lecturer Chatchaya Raktakanit was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations. The featured dishes included Mushroom Cream Soup, Chicken Stew with Turned Vegetable, Tarte Tatin/ Apple Tart and Vanilla Ice-cream at Laboratory ICS 42, International Culinary Training School Building, 4st Floor, Science Center, Suan Dusit University.



**การทดสอบยกระดับความสามารถด้านอาหาร พนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ
ชำนาญงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2**

**Advanced Culinary Competency Assessment for Food Production Staff, Office of Special Affairs
Skilled Worker Level 1, Batch 2**

วันที่ 27 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมภาคทฤษฎีการทดสอบยกระดับความสามารถด้านอาหาร พนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ ชำนาญงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2 โดยมีคณาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหาร และเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ์ 10201 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 27 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a theoretical training session for the Advanced Culinary Competency Assessment for Food Production Staff from the Office of Special Affairs, Skilled Worker Level 1, Batch 2. The session was conducted by the lecturers from the School of Culinary Arts, together with culinary experts from the Training and Special Food & Beverage Activities Division of the International Culinary Training Center, serving as lecturers. The training was held at Onnomphan Meeting Room 10201, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 28 เมษายน 2569



การทดสอบยกระดับความสามารถด้านอาหาร พนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ ชำนาญงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2

Advanced Culinary Competency Assessment for Food Production Staff, Office of Special Affairs Skilled Worker Level 1, Batch 2

วันที่ 28 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทดสอบยกระดับความสามารถด้านอาหาร พนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ ชำนาญงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2 โดยมีอาจารย์รัตนา สกุลชัย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในหัวข้อ "ระบบมาตรฐานบริหารจัดการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารห้องปฏิบัติการอาหาร" อาจารย์ปยุตชัย บุญสม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ในหัวข้อ "ระบบมาตรฐานห้องปฏิบัติการอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (งานระบบเทคนิค ครุภัณฑ์เครื่องครัว และการบำรุงรักษา)" และ อาจารย์ณัจยา เมษราวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติในหัวข้อ "การเลือกใช้และการจัดการวัตถุดิบ" ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ 10201 และห้องปฏิบัติการอาหาร 10205 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 28 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a theoretical training session for the Advanced Culinary Competency Assessment for Food Production Staff from the Office of Special Affairs, Skilled Worker Level 1, Batch 2. The session was conducted by Lecturer Rattana Sakulchai served as a speaker on the topic of "Standard Management Systems for Food Laboratory Operations", Lecturer Poonchai Boonsom delivered a session on "Food Laboratory Standard Systems at Suan Dusit University (Technical Systems, Kitchen Equipment, and Maintenance)." And Lecturer Natchaya Mekravee provided both theoretical knowledge and practical demonstrations on the topic of "Selection and Management of Raw Ingredients." The training was held at Onnomphan Meeting Room 10201 and Laboratory 10205 International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 28 เมษายน 2569



อบรมการทำศิลปะประดิษฐ์ในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 “ที่รองแก้วจากผ้า”

Training Workshop on Handicraft Making under the Academic Service to Society Project (No. 7/2026): “Fabric Coasters”

วันที่ 28 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 7/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมีอาจารย์ทศพร ธีรวงศ์กาญจนา เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตในการทำ “ที่รองแก้วจากผ้า” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอกและบุคลากร จำนวน 19 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10301 อาคาร 10 ชั้น 3 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 28 April 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 7/2026 (Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Lecturer Tossaporn Theerawongkanjana served as the instructor, providing knowledge and conducting a demonstration on how to make “Fabric Coasters.” A total of 19 participants, including members of the public and university staff, attended the training at Laboratory Room 10301, Building 10, 3rd Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 29 เมษายน 2569



การทดสอบยกระดับความสามารถด้านอาหาร พนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ ชำนาญงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2

Advanced Culinary Competency Assessment for Food Production Staff, Office of Special Affairs Skilled Worker Level 1, Batch 2

วันที่ 29 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมภาคทฤษฎี รวมทั้งการสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ในการยกระดับความสามารถด้านอาหาร พนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ ชำนาญงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2 โดยมีคณาจารย์โรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากร ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ์ 10201 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 29 April 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a training program consisting of theoretical instruction, as well as theoretical and practical examinations for the Advanced Culinary Competency Assessment for Food Production Staff from the Office of Special Affairs, Skilled Worker Level 1, Class 2. The session was conducted by the lecturers from the School of Culinary Arts, together with culinary experts from the Training and Special Food & Beverage Activities Division of the International Culinary Training Center, serving as lecturers. The training was held at Onnomphan Room 10201 and Laboratory Room 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor and 3rd Floor, Suan Dusit University.



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

วันที่ 30 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ครั้งที่ 4 (124/2569) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานในการประชุม ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธ์ (10201) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 30 April 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, convened the 4th Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center (Meeting No. 4(124/2026)). 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.



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงแรมการ์เรอ

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจการพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม

เมษายน 2569

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 213 (Plus) วันเสาร์
- หลักสูตรอาหารยุโรป รุ่น 99 (Plus) วันอาทิตย์
- ระยะสั้นอาหารไทย 1 วันที่ 25 - 26 เม.ย. 69



โครงการบริการ วิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและ บริการแก่สังคม



- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8 / 2569 วันที่ 3 เม.ย.69 ริวมะยงชิด วันที่ 20 เม.ย.69 เมนูน้ำปลาหวาน วันที่ 28 เม.ย.69 ที่รองแก้ว
- อบรมอาหารอาเซียน (สอป) ให้กับนักศึกษาต่างชาติ (Stenden University) วันที่ 7 เม.ย.69
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 8 / 2569 สอนการประกอบอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนพลังดี วันที่ 9 - 10 , 22 - 23 เม.ย.69 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- วิทยากรและดูแลอบรมโครงการหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (กทม. รุ่น 1) วันที่ 18 - 19 , 25 - 26 เม.ย.69
- ผลิตขนมเบรกด ให้กับหลักสูตรออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช วันที่ 18 เม.ย.69
- คณะกรรมการคุมสอบกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ระดับ 1 วันที่ 25 เม.ย.69 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- จัดอบรมภาคทฤษฎีการทดสอบยกระดับความสามารถด้านอาหารพนักงานผลิตอาหาร สำนักกิจการพิเศษ สำนักงาน ระดับ 1 รุ่นที่ 2 วันที่ 27 - 29 เม.ย.69



รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน เมษายน 2569

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ข้อมูล

กระแสเงินสด

ได้มา **3.03** ล้านบาท
ใช้ไป **3.29** ล้านบาท

ลูกหนี้ ประมาณ 1,394,553 บาท

เจ้าหนี้ ประมาณ 2,227,258 บาท

สินค้าคงเหลือ ประมาณ 201,365.60 บาท

ชุดปฏิบัติการอาหาร ชุดמידเซฟ ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
12,647.40 บาท 121,370 บาท 67,348.20 บาท

รายรับ

รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ค่าสมัครอบรม
รายรับโครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก
โครงการอื่นๆ เจลี่ยประมาณ 3,169,249 บาท

| ขายผลิตภัณฑ์ | งานนอก | อบรม |
|---------------|---------------|------------|
| 1,178,407 บาท | 1,097,350 บาท | 84,700 บาท |



จัดเลี้ยง
738,370 บาท



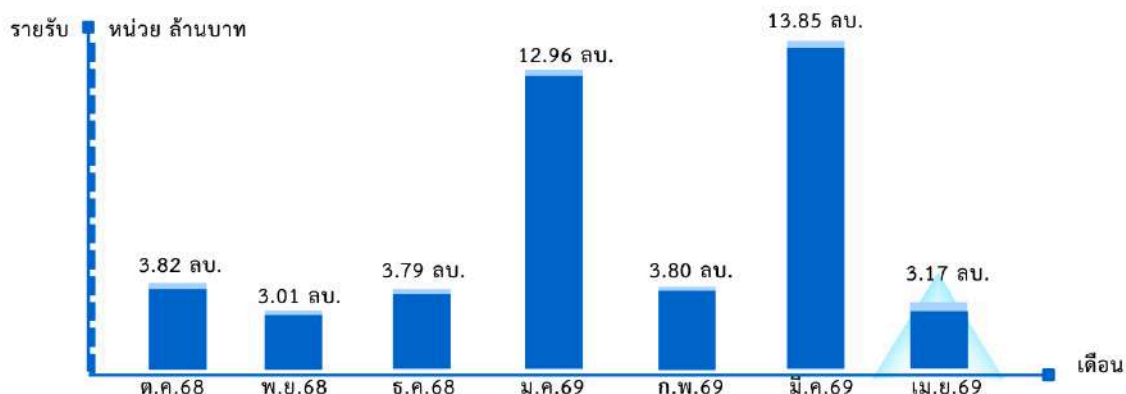
รายได้อื่น
70,422 บาท



งบประมาณ

- § **โครงการอบรม**
หลักสูตรระยะสั้นเดือนเมษายน 2569 **งบ 86,880 บาท**
- § **โครงการบริการวิชาการแก่สังคม**
ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือนเมษายน 69) **งบ 6,000 บาท**
- § **โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก**
 - โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 19/2569
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
ประจำเดือนเมษายน 2569 **งบ 165,200 บาท**
 - โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 20/2569
อบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหาร หลักสูตรเซฟอาหารไทยมือ
อาชีพภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหาร
ด้วยชุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเซฟอาหารไทย)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 **งบ 2,025,000 บาท**
 - โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 21/2569
(อบรมอาหารและเบเกอรี่ให้กับพนักงานบริษัท อายุโนะโมะโต้
(ประเทศไทย) จำกัด) **งบ 84,700 บาท**
- § **โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายใน**
โครงการพัฒนาศึภยภาพบุคลากร 2/2569 (ส่งบุคลากรเข้าอบรม
หลักสูตรศิลปะการผสมเครื่องดื่ม) **งบ 54800 บาท**
- § **โครงการอื่นๆ**
 - โครงการพัฒนาศึภยภาพบุคลากร 2/2569 (ส่งบุคลากรเข้าอบรม
หลักสูตรศิลปะการผสมเครื่องดื่ม) **งบ 54800 บาท**
 - โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบ
อาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนเมษายน 2569) **งบ 13,830 บาท**
 - โครงการพัฒนาคู่มือการดำเนินงานสำหรับหลักสูตรเซฟอาหารไทย
มืออาชีพ (Master Thai Chef Program) **งบ 270,000 บาท**

รายรับ เดือน ตุลาคม 2568 ถึง เมษายน 2569





สรุปการดำเนินงานผ่านประชาสัมพันธ์ ประจำเดือนเมษายน 2569

จำนวนสื่อที่จัดทำ ประจำเดือนเมษายน 2569
 สื่อข่าวสาร 79 ชิ้นงาน
 สื่อต้นทรวงอบรม 240 ชิ้นงาน
 สื่อต้นประชาสัมพันธ์อาหาร 301 ชิ้นงาน



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์

ข่าวประชาสัมพันธ์

คณะผู้บริหารและคณาจารย์จากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2569 คณะผู้บริหารและคณาจารย์จากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 On 28 April 2025, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Dusit Thani University, conducted the 4th Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center at the 402-02000. The meeting was chaired by Associate Professor Sut S. S. Pannasirakulchai, Dean of the International Culinary Training Center, Dusit Thani University.

ข่าวประชาสัมพันธ์

คณะผู้บริหารและคณาจารย์จากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2569 คณะผู้บริหารและคณาจารย์จากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 On 28 April 2025, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Dusit Thani University, conducted the 4th Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center at the 402-02000. The meeting was chaired by Associate Professor Sut S. S. Pannasirakulchai, Dean of the International Culinary Training Center, Dusit Thani University.

ข่าวประชาสัมพันธ์

คณะผู้บริหารและคณาจารย์จากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 เมื่อวันที่ 28 เมษายน 2569 คณะผู้บริหารและคณาจารย์จากวิทยาลัยการอาชีวศึกษา...
 On 28 April 2025, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Dusit Thani University, conducted the 4th Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center at the 402-02000. The meeting was chaired by Associate Professor Sut S. S. Pannasirakulchai, Dean of the International Culinary Training Center, Dusit Thani University.



งานสนับสนุนด้านการอบรม



| วันที่ | ชื่อหลักสูตร | จำนวนผู้เรียน | จำนวนวิทยากร |
|------------------|----------------------|---------------|--------------|
| 1-3 เม.ย. 2569 | หลักสูตรการทำขนมหวาน | 15 | 1 |
| 8-10 เม.ย. 2569 | หลักสูตรการทำอาหาร | 10 | 1 |
| 15-17 เม.ย. 2569 | หลักสูตรการทำขนมปัง | 10 | 1 |



งานด้านการจัดทำสื่อ

www.chefschooldusit.ac.th

Facebook: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

One-page ความรู้

ชุดอาหารเช้า (ไม่คาว) 45 บาท

ทราฟเฟอร์รี่

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

ไปตอธออาหาร และ จันส์คำคุณ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschoool

@783eeeba

www.chefschooldusit.ac.th



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-6391-3 +66(0)2244-6390
02-2446398

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนเมษายน 2569

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 24-25 เมษายน 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการ
อาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้าน
อาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูน
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน
สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ ชั้น 4 ประจำเดือนเมษายน 2569

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

● นักศึกษา ● อาจารย์ ● ลูกค้า ● เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัด
งบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้
ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบ
แก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนเมษายน

นักศึกษา จำนวน 369 คน
อาจารย์ จำนวน 331 คน

ลูกค้า จำนวน 2,309 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 806 คน



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
เมษายน 2569

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- เปลี่ยนหลอดไฟแสงสว่าง ics 21
- ทำฐานปูนซีเมนต์เพื่อวางบ่อดักไขมันรับระบบท่อน้ำทิ้งห้องปฏิบัติการอาหาร ics 22-23
- ตัดต่อระบบท่อน้ำทิ้งห้องปฏิบัติการอาหาร ics 22-23
- ล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศห้องปฏิบัติการอาหาร ics 21-22-23
- ล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศห้องปฏิบัติการอาหาร ics41-42
- ล้างทำความสะอาดชุดดูดควัน ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ทำแผ่นปิดหลังเครื่องปรับอากาศเพื่อป้องกันหนูเข้าไปกัดสาย
- กำจัดวัชพืชที่ขึ้นปกคลุมหลังคา
- ทำการซ่อมเปลี่ยนสายน้ำดี ห้องปฏิบัติการอาหาร

อาคาร 10

- ติดตั้งแผ่น WPC ยึดปิดคานทางเดิน
- ติดตั้งแผ่น พื้นคลิปล็อคปูพื้นทางหน้า10205-10206
- แก้ไขระบบไฟฟ้าพัดลมดูดอากาศร้านไข่เจียวฟูสด์สดีล
- ซ่อมเครื่องปรับอากาศห้อง10102 หนูกัดสาย
- เปลี่ยนมอเตอร์พัดลมคอยล์ร้อนเครื่องปรับอากาศ ห้อง10305
- ทำความสะอาดคอยล์ร้อนตู้แช่หน้าห้อง 10305
- ติดตั้งเตาอบเนกประสงค์ที่เรือจากอาคาร 12 มาตั้งที่ห้องเรียน 10205-10206-10304-10305

อาคาร 12

- ติดตั้งผนังห้องด้วยแผ่น WPC ที่ห้องบุญชาติ
- ติดตั้งระบบไฟฟ้า เครื่องเสียง ห้องบุญชาติ

2. ส่วนงานสนับสนุน



- จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เมเกอร์ ณ Food Street สำหรับกิจกรรมต่างๆของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- อำนวยความสะดวกอุปกรณ์ใส่ดักเศษอุปกรณ์ภายในพื้นที่สำหรับจัดการเรียนการสอน 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 **22,327** บาท



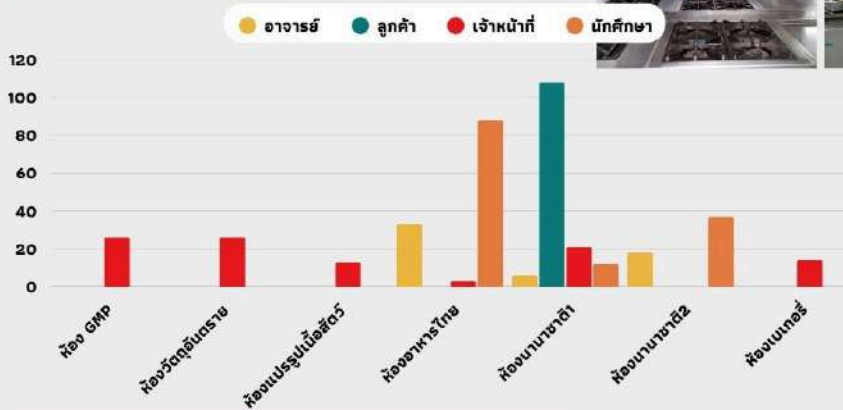
งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ประจำเดือน เมษายน 2569



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรม หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM)

ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับ
นวัตกรรมอาหารด้วยชุมชนพลังสหวิทยาการ
(หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 รุ่นที่ 1
การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของ
โรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็น
วิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาค
ปฏิบัติการปรุงประกอบอาหาร
ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารปราโมทย์ 2
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน
- อำนวยความสะดวกในการฝึกซ้อมนักศึกษาเพื่อเข้าสู่การแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge (TUCC) 2026 และ การจัดเตรียมวัตถุดิบการทำขนมไทยเข้าร่วมสาธิตในงานได้ร่มพระบารมี 244 ปี กรุงรัตนโกสินทร์
- ให้การต้อนรับและอำนวยความสะดวก สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 2 เข้าเยี่ยมชมสถานที่สำหรับจัดแข่งขัน Worldskills Thailand ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ชั้น 4 อาคารเวทย์ยงธรรม



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนเมษายน

นักศึกษา จำนวน 137 คน
อาจารย์ จำนวน 57 คน

ลูกค้ำ จำนวน 108 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 103 คน

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือน เมษายน 2569

งานผลิต

- ผลิตขนมปังชนิดจัด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกลือ ขนมปังมันฝรั่ง
- ขนมปังไส้ถั่ว เช่น ขนมปังหมูหยอง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมโก้ ขนมปังโรลกุ๋น ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปูอัดมายองเนส ขนมปังหมูหยองพริกเผา
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง ขนมปังถั่วเหลือง ขนมปังไส้มนัว ขนมปังครีมวอร์น ขนมปังไส้ครีมคัสตาร์ด
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อกชิพ บราวนี่ คุกกี้สิงคโปร์ คุกกี้คอนเฟล็ค คุกกี้บาร์
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกาแฟอัลมอนด์ครีมน้ำแข็ง เค้กโรลใบเตย เค้กกล้วยหอม เค้กหน้านิ่มส้มชิฟฟ่อนเค้กชokolีแกลด เค้กมะพร้าว เค้กมอคค่าฟลอรินติน เค้กเนย
- ผลิตชุดอาหารเช้าเช้าดาว ออมเล็ต วาฟเฟิลไส้ถั่วและหวาน ขนมโตเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตขนมทานเล่น เช่น คาราเมลคอนเฟล็ค ปอปคอร์นคาราเมล
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพร

สถานที่จำหน่าย

หน่วยงานภายในและภายนอก ได้แก่ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ม.สวนดุสิต , ร้านกาแฟโพลา , ร้านค้าฟู้ดสตรีท , sw.ทหารผ่านศึก , ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล , สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา วิทยาลัยพยาบาลตำรวจ



เชิงปริมาณ

- ผลิตเบเกอรี่จำหน่ายภายใน และนอกศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 171,360 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการจัดเลี้ยง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 1,560 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 9,530 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

รายงานประจำเดือนเมษายน 2569

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม



- การสอนทำอาหารนานาชาติให้กับนักศึกษาต่างชาติจาก NHL Stenden University of Applied Sciences วันที่ 2 มี.ค. - 7 เม.ย.69
- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 213 Plus วันที่ 10 มี.ค - 25 เม.ย. 69
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
- หลักสูตรอบรมอาหารไทยสร้างอาชีพ วันที่ 22 และ 23 เม.ย. 69

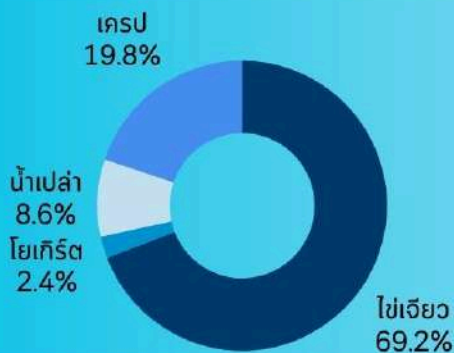
การขายงานบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับงานประชุม งานจัดเลี้ยง ให้กับหน่วยงานภายใน และภายนอก



- งานศึกษาดูงานโครงการเมืองต้นแบบนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมปลอดภัยอัจฉริยะฯ วันที่ 1 เม.ย.69
- โครงการผลิตและบริการอาหารภายใต้อัตลักษณ์และศาสตร์เชี่ยวชาญ"สำหรับการเรียน : ข้าวแช่ "จักรวาลข้าวแช่"(Acts of terroir) ณ Elearning Co-Working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทาลัยสงครน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวณดุสิต วันที่ 9 เม.ย.69
- งานวันสงกรานต์ฯ วันที่ 10 เม.ย. 69
- โครงการพัฒนากิจกรรมดูแลพื้นที่ภูมิทัศน์ระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อม วันที่ 22 เม.ย.69

Food Street

ยอดรวมประจำเดือน 52,096 บาท



งานบริการวิชาการ



- จัดข้าวแช่บริการงานประชุมสภามหาวิทยาลัย ศรีนครินทร์วิโรฒและมหาวิทยาลัยสวณดุสิต ณ อาคารรักตะกนิษฐ จำนวน 97 ท่าน



ฝ่ายสำนักงาน

การจัดซื้อจัดจ้าง



บรรจุภัณฑ์



วัตถุดิบ



เครื่องดื่ม



เลขานุการ

- ตรวจสอบเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกในระบบ (e-office)
- ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกฯ
- นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม



บริหารงานบุคคล

จำนวนบุคลากร

- อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
- อัตราบุคลากรปัจจุบัน 108 คน (จปม.มสอ.105 คน จปม.ศ.ฝึก 5 คน)

สถานะบุคลากร

- พนักงานมหาวิทยาลัย 59 คน (วิชาการ 2 คน , สนับสนุน 57 คน)
- ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 49 คน (สนับสนุน 6 คน , บริการ 43 คน)
- พนักงานรายวัน 7 คน

งบการจ้างบุคลากร

- งบมหาวิทยาลัย 104 คน
- งบศูนย์ฝึกฯ 4 คน

การจ้างเข้า/ออกและย้าย

- บุคลากรจ้างเข้า 1 คน
- บุคลากรลาออก 3 คน



งานด้านอื่น ๆ

- พนักงานขับรถขนถ่ายส่งอาหารหน่วยงานภายในและภายนอก
- เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฯ
- จำหน่ายอาหารประจำจุด โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

รายงานปฏิบัติงาน ฝ่าย (๓๓) (๑๐) (๑) (๑) = อาหารพิเศษ

เดือนเมษายน 2569

“ผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก สำนักงานปลัดบัญชี
จำหน่ายหน้าร้านและช่องทางต่างๆและผลิตกับข้าวประเภทแกง ผัด ทอด
เพื่อจำหน่ายที่คณะพยาบาลศาสตร์แก้วกาญจนาภิเษก”

อาหารไทย

ข้าวผัดรถไฟ ยำกุยเฮียง ข้าวหมูกะป+ไข่ชะอม ข้าว
แกงเขียวหวานเนื้อ+ไข่ต้ม ต้มแซบกระดูกหมู
ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง ยำวุ้นเส้น



อาหารนานาชาติ

สลัดอกไก่ครีมซอสมันฝรั่ง ครีวซอซอค์แฮมชีส ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น
ข้าวแกงกะหรี่ไก่ทอด ข้าวไก่ทอดซอสเกาหลี
ข้าวเบค้อย่างเกลือ ข้าวหมูบลูคอกกี+ไข่ดาว



ของว่าง/ขนมหวาน

ห่อหมก ข้าวเหนียวหมูชาววัง ไข่ยัดไส้ ปอเปี๊ยะ
ทอด เส้นหมี่ไก่ย่าง / ลากูตตะกิมปะพริ้วอ่อน ข้าว
เหนียวเปียกกล้วย เต้าทังน้ำลำไย วุ้นน้ำแดงน้ำ
เขียวเม็ดแมงลัก

ภาระงานเพิ่มเติม

- เป็นวิทยากรให้กับโครงการอบรมอาหาร Stenden Thaild
- เป็นวิทยากรให้กับโครงการอบรมหลักสูตรระยะยาวอาหารนานาชาติ ยุโรป(Plus) รุ่น 99
- เป็นวิทยากรให้กับโครงการบริการวิชาการแก่สังคม(สอนอาหารไทยให้กับกลุ่มเยาวชนชนพลังติ) ครั้งที่ 8/2569



April | 2026



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

สรุปรายงานประจำเดือน

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีที่ลยาณิวัฒนา

ภาระหน้าที่

จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ร้านข้าวแกง อาหารสำเร็จรูป
- เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)

จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย

จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย

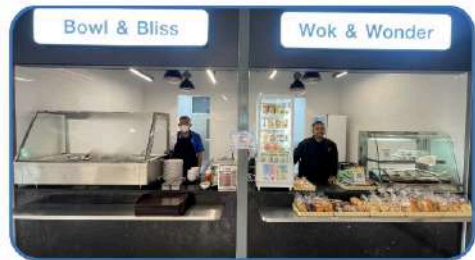
ตรวจสอบรายการสิ่งออเดอร์ของลูกค้าให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกจำหน่าย

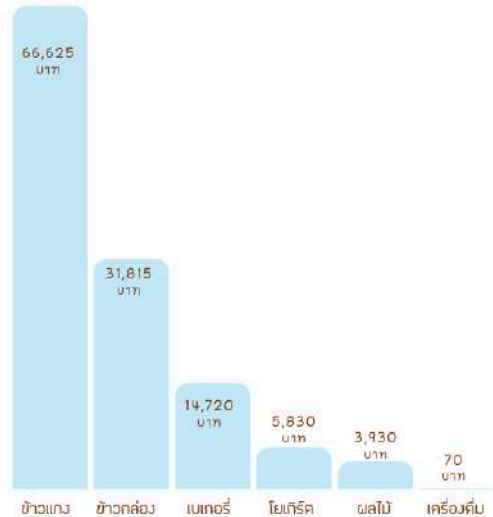
จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน

ลงรายการผลิตภัณฑ์ในระบบสำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

สถานที่สำหรับการจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



สรุปรายได้ประจำเดือน

รวมเป็นเงิน 122,990 บาท



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน เมษายน 2569



โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหาร ไทยมืออาชีพ รุ่นที่ 1 (MASTER THAI CHEF PROGRAM)

วิทยาการถ่ายทอดความรู้โครงการอบรม
หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER
THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1 ภายใต้
โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรม
อาหารด้วยขุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน
หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ 2569
ในระหว่างวันที่ 18-19 เมษายน 2569 ณ ห้อง
ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 1 อาคารปารามิทย์ 2
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่
กุนเชียง หมูปิ้ง ขนหมูบับ เกี่ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ
ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ
จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลาการและนักเรียน
โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผัก
สลัด มืออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น
สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง



สรุปรายงาน

ประจำเดือน เมษายน 2569

ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม
ศูนย์วิทยาศาสตร์

จุดจำหน่ายอาหาร เบเกอร์รี่และเครื่องดื่ม

ภายในมหาวิทยาลัย

ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
ศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 281,403 บาท

CWIE Center
บริเวณหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์

รายได้รวม 37,720 บาท

อมรภรณ์เดลิเวอรี่ (หน่วยบริการภายนอก)

โรงพยาบาลทหารผ่านศึก
องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก

รายได้รวม 137,965 บาท

สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก

รายได้รวม 955 บาท

การจัดบุฟเฟ่ สำหรับ โครงการ Plants - Rich Diet

จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ
จำนวน 50 ท่าน
วันที่ 26 เมษายน 2569



โครงการเติมอิมให้นักศึกษาและบุคลากรมสว.

สรุปค่าใช้จ่ายโครงการเติมอิม
ให้นักศึกษาและบุคลากร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จำนวนเงิน 51,985 บาท



อำนวยความสะดวกในการใช้พื้นที่

E-learning Co-working Space ชั้น 5

- ให้บริการเครื่องดื่ม อาหารว่างและเบเกอร์รี่
- ให้บริการสถานที่ในการจัดกิจกรรม/ประชุมต่างๆ





งานฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน เมษายน 2569



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัด โครงการผลิตและบริการอาหารภายใต้อัตลักษณ์ และศาสตร์ที่เชี่ยวชาญ “สำหรับารเรือน: ข้าวแช่” ภายใต้หัวข้อ “จักรวาลข้าวแช่ (Acts of Terroir)”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการผลิต
และบริการอาหารภายใต้อัตลักษณ์และศาสตร์ที่เชี่ยวชาญ
สำหรับารเรือน: ข้าวแช่ ภายใต้หัวข้อ “จักรวาลข้าวแช่ (Acts
of Terroir)” โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ พิชรี
สวนแก้ว เป็นประธานกล่าวเปิดงาน ภายในโครงการมีการจัด
เสวนาในหัวข้อ “ความเป็นมาของข้าวแช่” โดย ดร.นิพนธ์กนก
นาจพิณีจ อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ซึ่งได้ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับ
ประวัติ ความเป็นมา และคุณค่าทางวัฒนธรรมของอาหารไทย
โบราณชนิดนี้อย่างน่าสนใจ ภายหลังการเสวนา ผู้เข้าร่วม
โครงการได้ร่วมรับประทานอาหาร “ข้าวแช่” พร้อมเพลิดเพลินกับ
การบรรเลงดนตรีร่วมสมัย โดยคณะนักศึกษาจากสถาบัน
ดนตรีศิลปะวัฒนธรรม สร้างบรรยากาศที่งดงามและสอดคล้อง
กับอัตลักษณ์ของงาน ณ Co-Working E-Learning ชั้น 5
อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษามหาวิชาวราลงกรณ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม



วันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2569

ศึกษาดูงานโครงการเบื้องต้นแบบนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรม
เกษตรปลอดภัยอัจฉริยะ

วันที่ 2 เมษายน พ.ศ. 2569

ประชุมผู้อำนวยการกอง วิทยาเขตสุพรรณบุรี



วันที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2569

พิธีเปิดโครงการฝึกอบรมพัฒนาศีกษาพจนพิการ

วันที่ 10 เมษายน พ.ศ. 2569

งานวันสงกรานต์วิทยาลัยสุพรรณบุรีร่วมกับสถาบันของจ้อ

วันที่ 22 เมษายน พ.ศ. 2569

การประชุมตรวจรับงานก่อสร้าง ณ อาคาร SDU Library

วันที่ 22 เมษายน พ.ศ. 2569

โครงการพัฒนาศักยภาพการดูแลพื้นที่คู่มือกับระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อม



วันที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2569

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาฯ ณ มหาวิทยาลัย
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

วันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2569

การประชุมเพื่อพิจารณาแนวทางการบริหารจัดการพื้นที่ในส่วนงาน
อาคารแปรรูปและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



วันที่ 27 เมษายน พ.ศ. 2569

การประชุมคณะกรรมการประกันคุณภาพการศึกษา
ประจำปีการศึกษา 2568

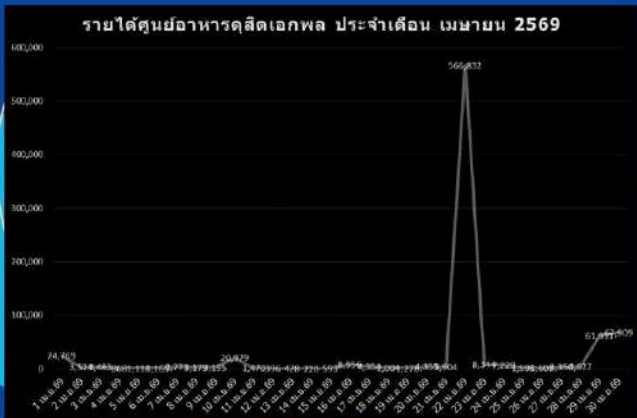
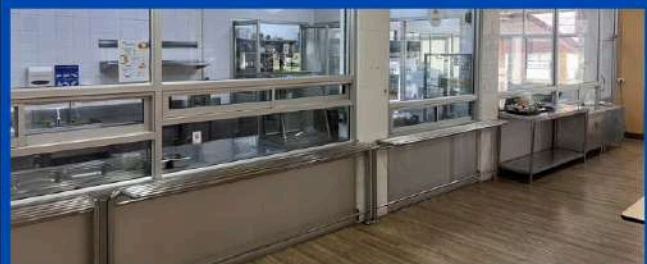
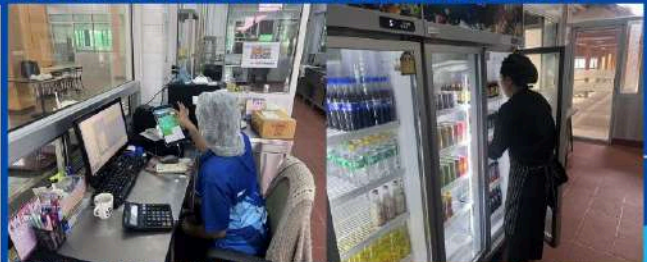




ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนเมษายน 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





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนเมษายน 2569

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



ศึกษาฐานโครงการเมืองต้นแบบนวัตกรรมด้าน อุตสาหกรรมปลอดภัยอัจฉริยะ

ผลิตและบริการอาหารเช้า อาหารกลางวัน งานศึกษาฐานโครงการเมืองต้นแบบนวัตกรรม
ด้านอุตสาหกรรมปลอดภัยอัจฉริยะ บริการ ณ ห้องอาหารนุชนาฏ อาคารจันทร์เจริญ

ตรวจประเมินคุณภาพการศึกษภายใน ร.ร.สาธิตละอออุทิศ สพพรณบุรี ปีการศึกษา 2568

ผลิตและบริการอาหารกลางวัน งานตรวจประเมินคุณภาพการศึกษภายใน ร.ร.สาธิตละอออุทิศ
สุพรณบุรี ปีการศึกษา 2568

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร เชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1

ผลิตและบริการอาหารกลางวัน งานอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI
CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1 ณ ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรณบุรี

เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ประจำเดือน เมษายน 2569

อาหารตามสั่ง



ข้าวกะเพราหมูกรอบ ข้าวไข่เจียว
เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วหมู มาม่าผัดไข่
แกงส้มชะอมกุ้ง แกงเขียวหวาน
ผัดผักรวมมิตร ข้าวไก่กระเทียม

ข้าวราดแกงและอาหารกล่อง



ต้มข่าไก่ ตับกระเทียม ไข่สะใภ้
ต้มจืดฟักน่องไก่มะนาวดอง
ผัดพริกเผาตำหูลปลา ลาบหมู

อาหารกล่อง

- ข้าวปอกไก่ตุ๋น+ไข่ต้ม น้ำจิ้มซีฟู้ด
- ข้าวปลากะพง+ไข่ตุ๋น
- กระเพาะปลาผัดแห้ง

ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำบุฟเฟ่ต์ในงานบัณฑิตพันธุ์ใหม่
จำนวน 60 คน
- ทำอาหารกลางวันให้โครงการอบรม
OFOS 5



WWW.FOOD@DUSIT.AC.TH

โรงเรียนการเรือน

