



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานผลการดำเนินงาน
ประจำเดือนพฤษภาคม 2569
ปีที่ 4 ฉบับที่ 5



 food.dusit.ac.th
 02 4239449

บริษัท บาทุระ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

โครงการแข่งขันการประกวดปรุงอาหาร ระดับมัธยมศึกษา
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มูลค่า 60,000 บาท



รายงานผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนพฤษภาคม 2569

บทสรุปผู้บริหาร



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

โรงเรียนการเรือน เดือนพฤษภาคม 2569 มีบุคลากร 188 คน เป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 72 คน และสายบริการ 42 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,284 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางการบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย “The Power of SDU” ดังนี้

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level : ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา อาทิ จัดวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570) ผู้บริหารโรงเรียนการเรือน เข้าพบผู้บริหารโรงเรียนอัมพรไพศาล เพื่อหารือการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหาร จัดประชุมนักศึกษาปริญญาโท รุ่นที่ 1 หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดประชุมนักศึกษาภาคปศุสัตว์ออกเวลาราชการ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ รวมทั้งจัดโครงการพัฒนากิจกรรมผลิตเบเกอรี่เบื้องต้นให้กับนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

Power of Student & Alumni: Ready to Work : ดำเนินโครงการและกิจกรรมหลากหลายเพื่อส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ได้แก่ โครงการเติมอั้น ให้กับนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมการทดสอบฝีมือแรงงาน จัดโครงการพัฒนากิจกรรมที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีของนักศึกษา เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน และ นักศึกษาเข้าทุนการศึกษา " โครงการสนับสนุนทุนการศึกษา " โดย บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

Power of Management และ Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL) : จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน และประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน เพื่อการบริหารงานโรงเรียนการเรือน รวมทั้งได้ประชุมหารือการดำเนินงานร่วมภัย บริษัท ไอที เอ็ดดูซอฟต์แวร์ จำกัด เกี่ยวกับนำเสนอโครงการพัฒนาภาษาอังกฤษแบบ AI-Powered Hybrid Learning และประชุมหารือการจัดทำหลักสูตรอบรมการประกอบอาหารจากพืช (Plant-based Culinary Training Curriculum) ร่วมกับ Humane World for Animals

Power of Community Engagement : ดำเนินกิจกรรมเผยแพร่ความรู้สู่สังคมในรูปแบบที่หลากหลาย ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผ่าน Onepage และ Clubhouse “อาหารการกิน SDU” การจัดอบรมหลักสูตรอาหารทั้งรูปแบบ Online และ Onsite รวมทั้งจัดโครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) และหลักสูตรออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน และพิธีมอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate)

รายงานฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างยั่งยืน

สารบัญ



01

โรงเรียนการเรือน



135

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ
อาหารนานาชาติ



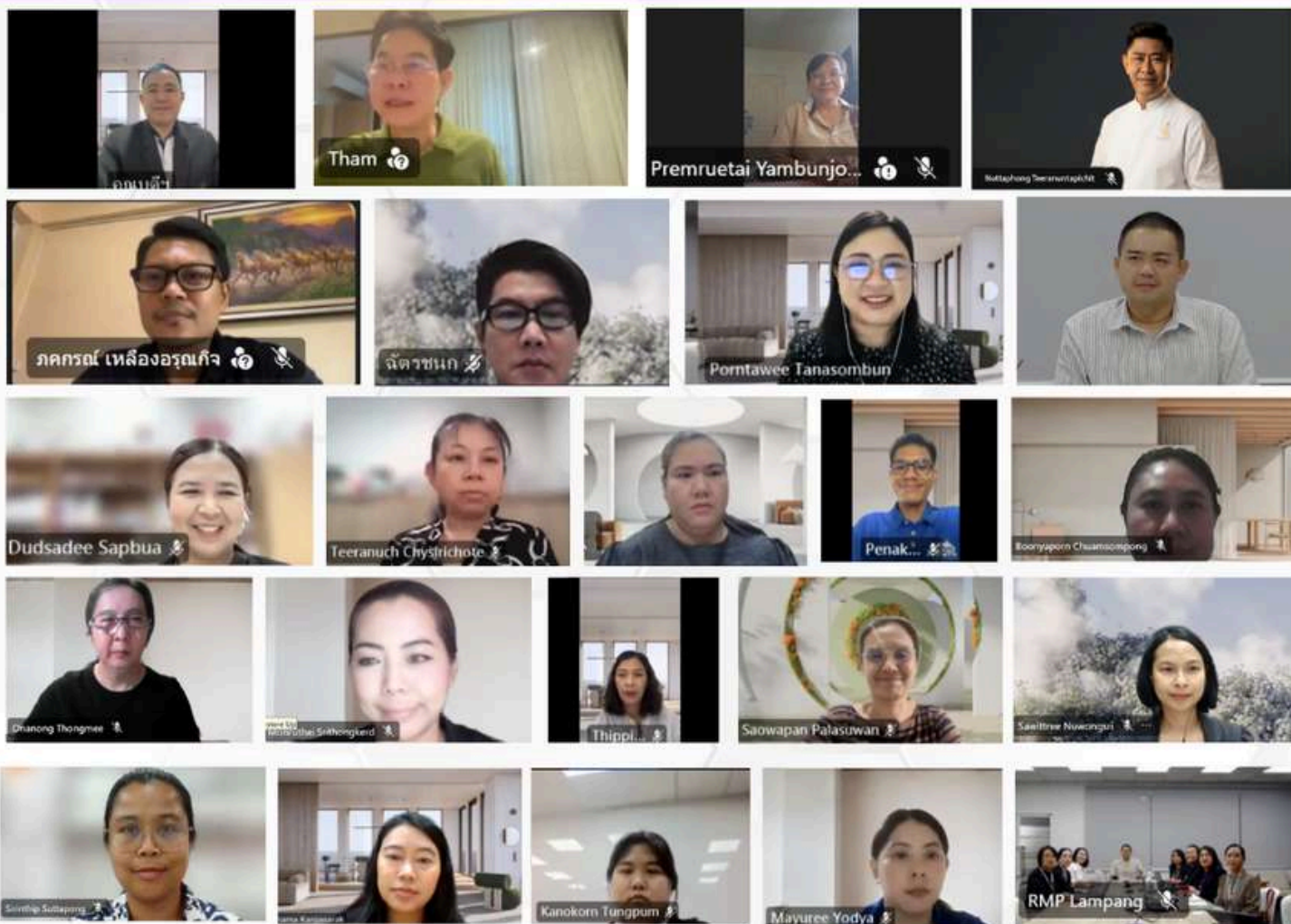
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

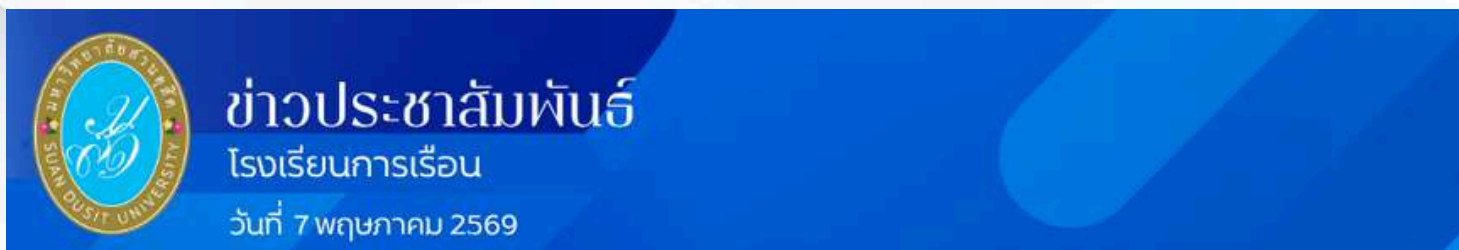
วันที่ 7 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในการประชุมวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570) โดยกล่าวต้อนรับคณะผู้ทรงคุณวุฒิ พร้อมทั้งแนะนำคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรจากทั้ง 4 ศูนย์การศึกษา ในการประชุมครั้งนี้ คณะกรรมการทำงานได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ แนวทาง และสาระสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตร พร้อมรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรให้มีความเหมาะสม ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรม อันจะนำไปสู่การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีศักยภาพ และพร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงของวิชาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม 2569 ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams.



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน ประชุมหารือการจัดทำหลักสูตรอบรมการประกอบอาหารจากพืช (Plant-based Culinary Training Curriculum) ร่วมกับ Humane World for Animals

โรงเรียนการเรือน โดย อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุ่นเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา อาจารย์สุนิรา ชัยกัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และคุณณิศา ศรีธนาพรกุล หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับคุณจินจรี เขียววิชัย Food Policy Program Manager, Southeast Asia Region Humane World for Animals (องค์กรพิทักษ์สัตว์ระดับโลก) เพื่อหารือแนวทางการจัดทำหลักสูตรอบรมการประกอบอาหารจากพืช (Plant-based Culinary Training Curriculum) จัดขึ้นเมื่อ 7 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมปาล์มชู อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ รอบที่ 2

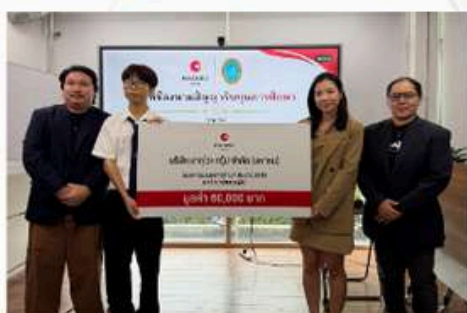
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร. ไสริจ วัชรวิทย์ แพทย์ อ.พัชรพร ก้องภักดีสูง และ อ.ชุตินาญจน์ พิสิก เป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ โดยมีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 13 คน การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณาบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

คณาจารย์โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีรับมอบทุนการศึกษา

"โครงการสนับสนุนทุนการศึกษา" โดย บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

โรงเรียนการเรือน โดย อาจารย์พัชรพร ก้องภักดีสูง และอาจารย์ยศพร ธีรวงศ์กาญจนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีรับมอบทุนการศึกษา "โครงการสนับสนุนทุนการศึกษา" ให้แก่นักศึกษารหัส 67 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโดย บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) โดย คุณสุปริดา คำภู ผู้ช่วยรองประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล และ คุณจุฑามาศ แห่งพุ่ม ผู้จัดการฝ่ายสรรหาและว่าจ้าง ฝ่ายทรัพยากรบุคคล คุณปานเทพ สุระพันธ์ุ เจ้าหน้าที่สรรหาและว่าจ้าง อาวุโส ร่วมเป็นสักขีพยาน กิจกรรมในครั้งนี้ มีนักศึกษาได้รับทุนการศึกษา 2 คน ได้แก่ นายภานุเดช นาควัชร: นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนางสาวกษิรา ไกรพงษ์ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดขึ้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2569 ณ บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่ ถนนพระราม 6 กรุงเทพมหานคร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 26 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น หัวข้อ “Thaifoods & China Catering Industry Supply Chain” กับ บริษัท ไทยนิว เจเนอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหัวข้อ “Thaifoods & China Catering Industry Supply Chain” ร่วมกับบริษัท ไทยนิว เจเนอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด การประชุมดังกล่าวมีผู้เข้าร่วมจากผู้บริหารระดับสูงในหลากหลายภาคส่วนของอุตสาหกรรมอาหารจากสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้แก่ ประธานบริษัท กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหารธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการด้านซัพพลายอาหาร และผู้บริหารโรงงานแปรรูปอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ แนวคิด และมุมมองด้านอุตสาหกรรมอาหาร ตลอดจนสร้างความร่วมมือและเชื่อมโยงเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารระหว่างประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีน นับเป็นอีกหนึ่งก้าวสำคัญในการส่งเสริมความร่วมมือทางวิชาการและวิชาชีพด้านอาหาร รวมถึงการพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและภาคอุตสาหกรรมอาหารในระดับนานาชาติ อันจะนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพบุคลากรและการต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุม Buttercup ชั้น 3 โรงแรม Best Western Plus Wanda Grand Hotel



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน และ ผู้บริหารโรงเรียนอัมพรไพศาล ร่วมประชุมหารือการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิดิตา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน อาจารย์ณฤนาก ลีมอุทัยรัตน์ และ อาจารย์พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุมกับผู้บริหารโรงเรียนอัมพรไพศาล นำโดยคุณลัดดา ลีเมจิรัชชาติ รักษาการแทนผู้อำนวยการโรงเรียนอัมพรไพศาล และคุณอัศรพล กำโชคพานิช ครูผู้สอนด้านอาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานในการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารให้นักเรียนในชมรมอาหาร ทั้งนี้ โรงเรียนอัมพรไพศาลเป็นหน่วยงานคู่ความร่วมมือด้านวิชาการของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อ 27 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานธุรการโรงเรียนอัมพรไพศาล อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 26-27 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน นำเสนอผลงานการจัดการความรู้ ปีการศึกษา 2568 ในโครงการ SDU Inside Flow (KM DAY)

โรงเรียนการเรือน นำเสนอผลงานการจัดการความรู้ ปีการศึกษา 2568 ในโครงการ SDU Inside Flow (KM DAY) โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดโครงการ SDU Inside Flow (KM DAY) มี ผศ. ดร.พรชัยวัฒน์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจกรรมต่างประเทศ กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการจัดงาน ส่วนของโรงเรียนการเรือน ผศ. ดร.ณัชกร นุกิจ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการ อาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นผู้แทนนำเสนอผลงานการจัดการความรู้ด้านผลิตภัณฑ์ เรื่อง แนวปฏิบัติในการออกแบบวิธีการ เครื่องมือ และเกณฑ์ในการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องและสามารถวัดความสำเร็จการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ตามแนวทาง AUN QA Version 4.0 และด้านการวิจัย เรื่อง การจัดการความรู้เพื่อยกระดับการออกแบบการทดลองและการใช้สถิติในการวิจัย คุณณณิศา ศรีสนาวรรณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นผู้นำเสนอพัฒนาคุณภาพการทำงาน เรื่อง การพัฒนาระบบการจัดการขยะในห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อความยั่งยืน ซึ่งภายในงานมีการจัดนิทรรศการแสดงผลงานการจัดการความรู้ ปีการศึกษา 2568 การนำเสนอผลงานในครั้งนี้ โรงเรียนการเรือนได้รับรางวัลผลงานการจัดการความรู้ (KM) “ดีเด่น” ด้านพัฒนาคุณภาพการทำงาน พร้อมเงินรางวัล 3,000 บาท จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26-27 พฤษภาคม 2569 ณ One World Library ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมนักศึกษาใหม่ รหัส 69 พบคณบดีโรงเรียนการเรือน

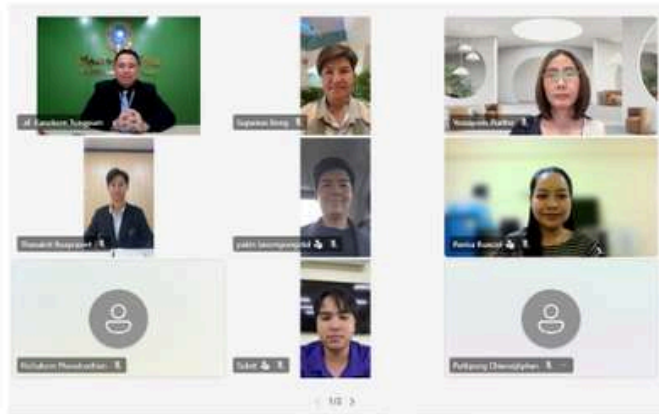
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน จัดประชุมนักศึกษาใหม่ รหัส 69 พบคณบดีโรงเรียนการเรือน เตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ รต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ กิจกรรมก่อนเปิดภาคการศึกษา วันปฐมนิเทศ ตารางเรียนภาคการศึกษา 2569 ปฏิทินวิชาการ ขั้นตอนการลงทะเบียนเรียน และแนะนำผู้บริหาร รวมทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมปาล์ม 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและรูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จัดประชุมนักศึกษาหลักสูตรฯ ภาคปฎิบัตินอกเวลาราชการ พบคณบดีโรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดประชุมนักศึกษาหลักสูตรฯ ภาคปฎิบัติ นอกเวลาราชการ พบคณบดีโรงเรียนการเรือน เตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ รต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ กิจกรรมก่อนเปิดภาคการศึกษา วันปฐมนิเทศ ตารางเรียนภาคการศึกษา 2569 ปฏิทินวิชาการ และแนะนำผู้บริหาร รวมทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมปาล์ม 3 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและรูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



Power of Student & Alumni: Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมนักศึกษาปริญญาโท รุ่นที่ 1 พบคณบดีโรงเรียนการเรือน

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดประชุม นักศึกษาปริญญาโท รุ่นที่ 1 พบคณบดีโรงเรียนการเรือน เตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษา โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ รต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่อง สำคัญ คือ กิจกรรมก่อนเปิดภาคการศึกษา วันปฐมนิเทศ ตารางเรียนภาคการศึกษา 2569 ปฏิทินวิชาการ การเตรียมตัว สอบ TOEIC และแนะนำผู้บริหาร รวมทั้งอาจารย์ประจำหลักสูตรฯ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุม ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตและรูปแบบออนไลน์ผ่าน MS Teams



ขอแสดงความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดีกับ

นายสิริวิชญ์ โรจน์จำนงค์

ชั้นปีที่ 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการ
ประกอบอาหารและการบริการ





ได้รับรางวัล "รองชนะเลิศ"
พร้อมเงินรางวัล 10,000 บาท
การแข่งขัน "GOOD SUGAAAR SWEET CONTEST"





กิจกรรม
"GOOD SUGAAAR SWEET
CONTEST"



วันที่ 13 พฤษภาคม 2569



เซ็นทรัลลาดพร้าว

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-027-05-69

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นาย วิชญา แสนหล้า
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"
การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLES CHALLENGE JUNIOR CHEF

BRONZE MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026
วันที่ 26 พฤษภาคม 2569
HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาว อัจฉรา เมืองมูล
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล **"เหรียญทองแดง"**
การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายศุภกร มณีแสง
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"

การแข่งขัน MAIN COURSE BEEF JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวพิมพ์ภาดา ศรีแจ่ม
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”

การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLE CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายเอกนรินทร์ อินทร์อ่อง
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



DIPLOMA

ได้รับรางวัล “ชมเชย”

การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLE CHALLENGE
PROFESSIONAL CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรัง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกฤษฎา เจนเส็ง
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"
การแข่งขัน ASIAN MODERN FRESHWATER FISH AND PRAWN
CULINARY CHALLENGE JUNIOR CHEF

Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกันทร กาเหรัมย์
ชั้นปีที่ 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF ACHIEVEMENT
THIS IS TO CERTIFY THAT
KANTATHORN KAYEM
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A SILVER MEDAL
MAIN COURSE DUCK
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
Held at THAIFEX-ANUGA ASIA
26 - 30 MAY 2026



SILVER MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรัง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

MR. ไซปรัส แมคคาร์ที
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล **"เหรียญทองแดง"**
การแข่งขัน MAIN COURSE SALMON CHALLENGE JUNIOR CHEF

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 | วันที่ 26 พฤษภาคม 2569 | HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายติณณภพ คุณลักษณะ
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK JUNIOR CHEF

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026
วันที่ 26 พฤษภาคม 2569
HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี ความยินดี *Congratulations*

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นาย สิริภพ เทียนเงิน
นักศึกษา รหัส 65
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”
การแข่งขัน ASIAN MODERN FRESHWATER FISH AND PRAWN
CULINARY JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวสุกิสรา สนเจริญทรัพย์
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"

การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นาย พงศกร ทรงทวีสุข
ชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"
การแข่งขัน MAIN COURSE BEEF JUNIOR CHEF

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 | วันที่ 26 พฤษภาคม 2569 | HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายจตุรภัทร รณมิตร

ชั้นปีที่ 3

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน MAIN COURSE SALMON CHALLENGE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-055-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกรรวิ งามศักดิ์
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF

 **SILVER MEDAL**

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-056-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกฤติน สันติวาริณี

ชั้นปีที่ 3

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



SILVER MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLE CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 26 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-061-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวอติตา สันสะถ่าน
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน **ASIAN CURRY CHALLENGE JUNIORS CHEF**



Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026



วันที่ 26 พฤษภาคม 2569



HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภูมิโท หุบล้าย
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “ชมเชย”
การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIOR CHEF

Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกรุณรัตน์ จันคำ
นักศึกษารหัส 65
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF AWARD
THIS IS TO CERTIFY THAT
KARUNRAT CHUNKUM
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A GOLD MEDAL
MAIN COURSE DUCK
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
Held at
THAIFEX-ANUGA ASIA
26 - 30 MAY 2026
Bangkok, Thailand



GOLD MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK CHALLENGE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-065-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายวรวิธ สือออก
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล **"เหรียญทองแดง"**
การแข่งขัน MAIN COURSE SALMON CHALLENGE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-066-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกฤตยชญ์ โปดำ
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ





ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน ASIAN CURRY CHALLENGE JUNIOR CHEF



Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026



วันที่ 27 พฤษภาคม 2569



HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภูมิพัฒน์ เจ๊ะหนู่ม
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"
การแข่งขัน MAIN COURSE BEEF CHALLENGE JUNIOR CHEF

BRONZE MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026
วันที่ 27 พฤษภาคม 2569
HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวนันทน์ภัส ทรงต่อศรีสกุล
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"

การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-067-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวเพ็ญขวัญ อุตพรหม
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"
การแข่งขัน MAIN COURSE BEEF CHALLENGE JUNIORS CHEF

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายศิวกร จี้ววด
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK JUNIOR CHEF

SILVER MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวมณฑกาญจน์ ขายสงค์
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIORS CHEF



 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายวิษณุ แสนหล้า
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF AWARD
THIS IS TO CERTIFY THAT
WICHAYA SAENLA
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A SILVER MEDAL
CLASSIC THAI CUISINE
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026



SILVER MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายชยพล ขำลักษณะ
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"

การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 27 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายติณณภพ คุณลักษณะ
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF AWARD
THIS IS TO CERTIFY THAT
TINNAPOP KHUNNALUX
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A DIPLOMA
PASTA CHALLENGE
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
Held at
THAIFEX-ANUGA ASIA
26 - 30 MAY 2026



ได้รับรางวัล “ชมเชย”
การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวมณฑกกาญจน์ ขายสงค์
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF ACHIEVEMENT
THIS IS TO CERTIFY THAT
MONTAKAN CHAISONG
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A GOLD MEDAL
MAIN COURSE SALMON CHALLENGE
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
Held at
THAIFEX-ANUGA ASIA
26 - 30 MAY 2026



GOLD MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”

การแข่งขัน MAIN COURSE CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายนิธิต อินชัย
นักการอาหาร (การอาหาร)
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล **“เหรียญทองแดง”**
การแข่งขัน MASIAN MODERN FRESHWATER FISH AND PRAWN CULINARY
CHALLENGE PROFESSIONAL CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายเอกนรินทร์ อินทร์อ่อง
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK รุ่น PROFESSIONAL



 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายรัฐธรรมบุญ กังวาลก้อง
ชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLE CHALLENGE รุ่น JUNIORS

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 | วันที่ 28 พฤษภาคม 2569 | HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกันตธร กาเหยิม
ชั้นปีที่ 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE (USING THAI INGREDIENT ONLY)
รุ่น JUNIORS

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายโชติชัย ยะกุล
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล **"เหรียญทองแดง"**
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวจิตรลัดดา แสนโคตร
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”
การแข่งขัน ASIAN CUISINE CULINARY JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-073-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกรเกล้า กิจจานนท์
ชั้นปีที่ 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ





ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF



Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026



วันที่ 28 พฤษภาคม 2569



HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-072-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายพศิน ตระกูลวารี
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"

การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-074-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวชिरญาณ กิจเจริญถาวรกุล
ชั้นปี 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF

GOLD MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

**HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND**

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-078-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวนันทน์ภัท คัชมาตย์
ชั้นปีที่ 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF ACHIEVEMENT
NANNAPAS CACHAMART
DUSIT UNIVERSITY
SILVER MEDAL
CLASSIC THAI CUISINE
JUNIOR CHEF
THAIFEX ANUGA ASIA
2026

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF



 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-080-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกัณติชา อังคมานุชาติ
ชั้นปี 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน CLASSIC THAI CUISINE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 28 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน

พศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน MAIN COURSE BEEF CHALLENGE PROFESSIONAL CHEF

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 |  วันที่ 28 พฤษภาคม 2569 |  HALL 4 ,IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวอัจฉรา เมืองมูล
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

BRONZE MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวสุกิสรา สนเจริญทรัพย์
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”
การแข่งขัน ASIAN MODERN FRESHWATER FISH AND PRAWN
CULINARY CHALLENGE JUNIOR CHEF

BRONZE MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 | วันที่ 29 พฤษภาคม 2569 | HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวสุภิสรา สนเจริญทรัพย์

ชั้นปีที่ 2

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ





ได้รับรางวัล “เหรียญทองแดง”

การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLE CHALLENGE JUNIOR CHEF



Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026



วันที่ 28 พฤษภาคม 2569



HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

-56-



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวสุนารักษ์ สารี
ชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



DIPLoma

ได้รับรางวัล **“ชมเชย”**
การแข่งขันMAIN COURSE BEEF CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นาย พงศกร ทรงทวีสุข
ชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
THIS IS TO CERTIFY THAT
PONGSAKORN SONGTAVESUK
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A **SILVER MEDAL**
PASTA CHALLENGE
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
Held at **THAIFEX-ANUGA ASIA**
26 - 30 MAY 2026



SILVER MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นาย สิริภพ เทียนเงิน
นักศึกษารหัส 65
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน PASTA CHALLENGE JUNIOR CHEF



Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026



วันที่ 29 พฤษภาคม 2569



HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกฤตวัชร ทองมี
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล "เหรียญทองแดง"
การแข่งขัน ASIAN CURRY CHALLENGE JUNIOR CHEF

BRONZE MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026
วันที่ 29 พฤษภาคม 2569
HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรัง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายธนกร สอนกชกร
ชั้นปีที่ 1
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน ASIAN CURRY CHALLENGE JUNIOR CHEF



 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรัง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภูมิพัฒน์ เจ๊ะหนู่ม
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



CERTIFICATE
OF AWARD
THIS IS TO CERTIFY THAT
PUMIPAT JEHNOM
SUAN DUSIT UNIVERSITY
WAS AWARDED WITH
A SILVER MEDAL
ASIAN CURRY CHALLENGE
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
THAIFEX-ANUGA ASIA
26 - 30 MAY 2026



SILVER MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน ASIAN CURRY CHALLENGE JUNIOR CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน

พศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
CHAMPION
MAIN COURSE BEEF CHALLENGE
PROFESSIONAL CHEF
5,000 THB



ได้รับรางวัล CHAMPION

การแข่งขัน MAIN COURSE BEEF CHALLENGE
PROFESSIONAL CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ตรง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน

นายนิรุต อินชัย
นักการอาหาร (การอาหาร)
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน **ASIAN CUISINE CULINARY CHALLENGE**
PROFESSIONAL CHEF

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

วันที่ 29 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน

นายนิรัตน์ อินชัย
นักการอาหาร (การอาหาร)
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLES
CHALLENGE PROFESSIONAL CHEF

**Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026**

วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับบุคลากรโรงเรียนการเรือน

นายนิรัตน์ อินชัย
นักการอาหาร (การอาหาร)
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

GOLD MEDAL

ได้รับรางวัล " Best Ultimate Asian Chef Award "
การแข่งขัน ASIAN CUISINE CULINARY
CHALLENGE – PROFESSIONAL CHEF

Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายติณณภพ คุณลักษณะ
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน MAIN COURSE SALMON CHALLENGE JUNIOR CHEF

GOLD MEDAL

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 | วันที่ 30 พฤษภาคม 2569 | HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home

ขอแสดงความยินดี
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวกณติชา อังคณานุชาติ
ชั้นปี 4
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
CHAMPION
ASIAN CURRY CHALLENGE
JUNIOR CHEF
5,000 THB

ได้รับรางวัล "CHAMPION"
การแข่งขัน ASIAN CUISINE CULINARY JUNIORS CHEF

Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 วันที่ 30 พฤษภาคม 2569 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-084-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations



ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวภาวิดา ศรีบุญขำ
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”

การแข่งขัน ASIAN RICE AND NOODLE CHALLENGE JUNIORS CHEF

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-082-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวปริยากร นาวารีย์
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK CHALLENGE JUNIORS CHEF

 **SILVER MEDAL**


CERTIFICATE
OF AWARD
This is to certify that
PARIYAGORN NAWAREE
SUAN DUSIT UNIVERSITY
HAS AWARDED WITH
SILVER MEDAL
MAIN COURSE DUCK
JUNIOR CHEF
THAILAND ULTIMATE CHEF CHALLENGE 2026
THAIFEX ANUGA ASIA
26 - 30 MAY 2026

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-083-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายกฤติน สันติวารินทร์
ชั้นปีที่ 3
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



ได้รับรางวัล “เหรียญเงิน”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK CHALLENGE JUNIORS CHEF

 **SILVER MEDAL**

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026

 วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

 HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-057-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ขอแสดงความยินดี

ความยินดี

Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นายภัทรรร เพชรวิชัย
นักศึกษารหัส 65
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ



SILVER MEDAL

ได้รับรางวัล “เหรียญเงินและทองแดง”
การแข่งขัน MAIN COURSE DUCK CHALLENGE JUNIORS CHEF และ
PASTY LIVE COOKING/ RESTAURANT DESSERT

 Thailand Ultimate Chef
Challenge 2026

 วันที่ 30 พฤษภาคม 2569

 HALL 4 ,IMPACT MUANG
THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

SCA-PR-058-05-69 โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



 **ขอแสดงความยินดี**
ความยินดี
Congratulations

ขอแสดงความยินดี
กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน

นางสาวอัจฉรา เมืองมูล
ชั้นปีที่ 2
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบ
อาหารและการบริการ

ได้รับรางวัล “เหรียญทอง”
การแข่งขัน MAIN COURSE SALMON CHALLENGE JUNIOR CHEF

 **GOLD MEDAL**

 Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 |  วันที่ 30 พฤษภาคม 2569 |  HALL 4, IMPACT MUANG THANI BANGKOK, THAILAND

ความสำเร็จวันนี้ คือความภาคภูมิใจของเรา
ก้าวต่อไปอย่างมั่นใจ สร้างสรรค์อนาคตที่ยิ่งใหญ่

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ศูนย์การศึกษา ลำปาง

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5-8 พฤษภาคม 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 5-8 พฤษภาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 190 ชุด คิดเป็นมูลค่า 6,280 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 11-15 พฤษภาคม 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 11-15 พฤษภาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 224 ชุด คิดเป็นมูลค่า 8,660 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 21-22 พฤษภาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาหัตถกรรมศาสตร์ จัดโครงการพัฒนากิจกรรมที่จำเป็นเพื่อ ยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต กิจกรรมที่ 3 : อบรมเชิงปฏิบัติการ ยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีของนักศึกษา เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาหัตถกรรมศาสตร์ จัดโครงการพัฒนากิจกรรมที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต กิจกรรมที่ 3 : อบรมเชิงปฏิบัติการ ยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยี เพื่อการเรียนรู้และทำงาน การจัดอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บรรพต พิจิตรกำเนิด เป็นวิทยากรการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับนักศึกษาหลักสูตรหัตถกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 1 - 3 โดยกิจกรรมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ให้นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ สามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับการพัฒนาไปประยุกต์ใช้เพื่อการเรียนรู้ การทำงานและเพื่อให้ นักศึกษามีความมั่นใจมากขึ้นในการกระบวนการใช้เทคโนโลยี เพื่อบรรลุเป้าหมายตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21-22 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ Lab 1 โรงแรมสวนดุสิตเพลส ชั้น 5 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 18-22 พฤษภาคม 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 18-22 พฤษภาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 388 ชุด คิดเป็นมูลค่า 13,900 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25-29 พฤษภาคม 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 25-29 พฤษภาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 277 ชุด คิดเป็นมูลค่า 9,475 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 พฤษภาคม 2569



น้ำกระสายยา
ตำราคลายร้อนอย่างไทย

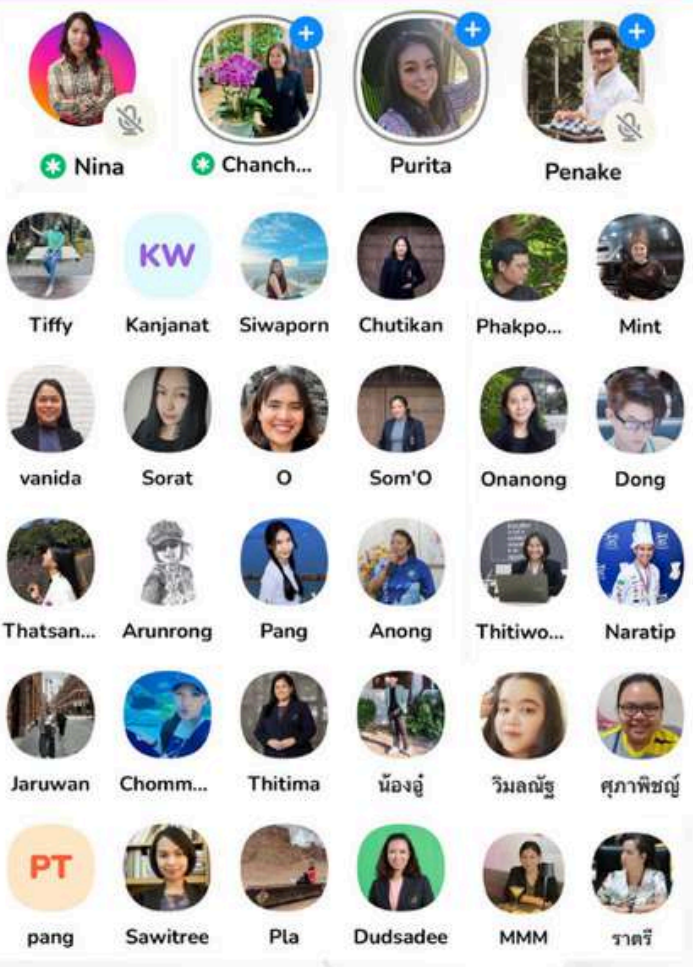
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 1 พฤษภาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

อาจารย์ พท.ภ. ภูริดา พรอนันต์

MODERATOR

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Members: Nina, Chanch..., Purita, Penake, Tiffany, Kanjanat, Siwaporn, Chutikan, Phakpo..., Mint, vanida, Sorat, O, Som'O, Onanong, Dong, Thatsan..., Arunrong, Pang, Anong, Thitiwo..., Naratip, Jaruwan, Chomm..., Thitima, น้องอุ๊, วิมลณัฐ, ศุภาพิชญ์, pang, Sawitree, Pla, Dudsadee, MMM, ราตรี

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "น้ำกระสายยา : ตำราคลายร้อนอย่างไทย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “อาหารการกิน SDU” ในหัวข้อ “น้ำกระสายยา : ตำราคลายร้อนอย่างไทย” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาไทยเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพด้วยอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร ตลอดจนแนวทางการประยุกต์ใช้ในวิถีชีวิตปัจจุบัน โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ พท.ภ. ภูริดา พรอนันต์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับที่มาของน้ำกระสายยา ประโยชน์ และวิธีทำ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเสริมมุมมองทางวิชาการ กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 2 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 2 พฤษภาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท ยำ ยำวุ้นเส้นทะเลหมูสับ ยำถั่วพูกุ้งสด ลาบหมู(อีสาน) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

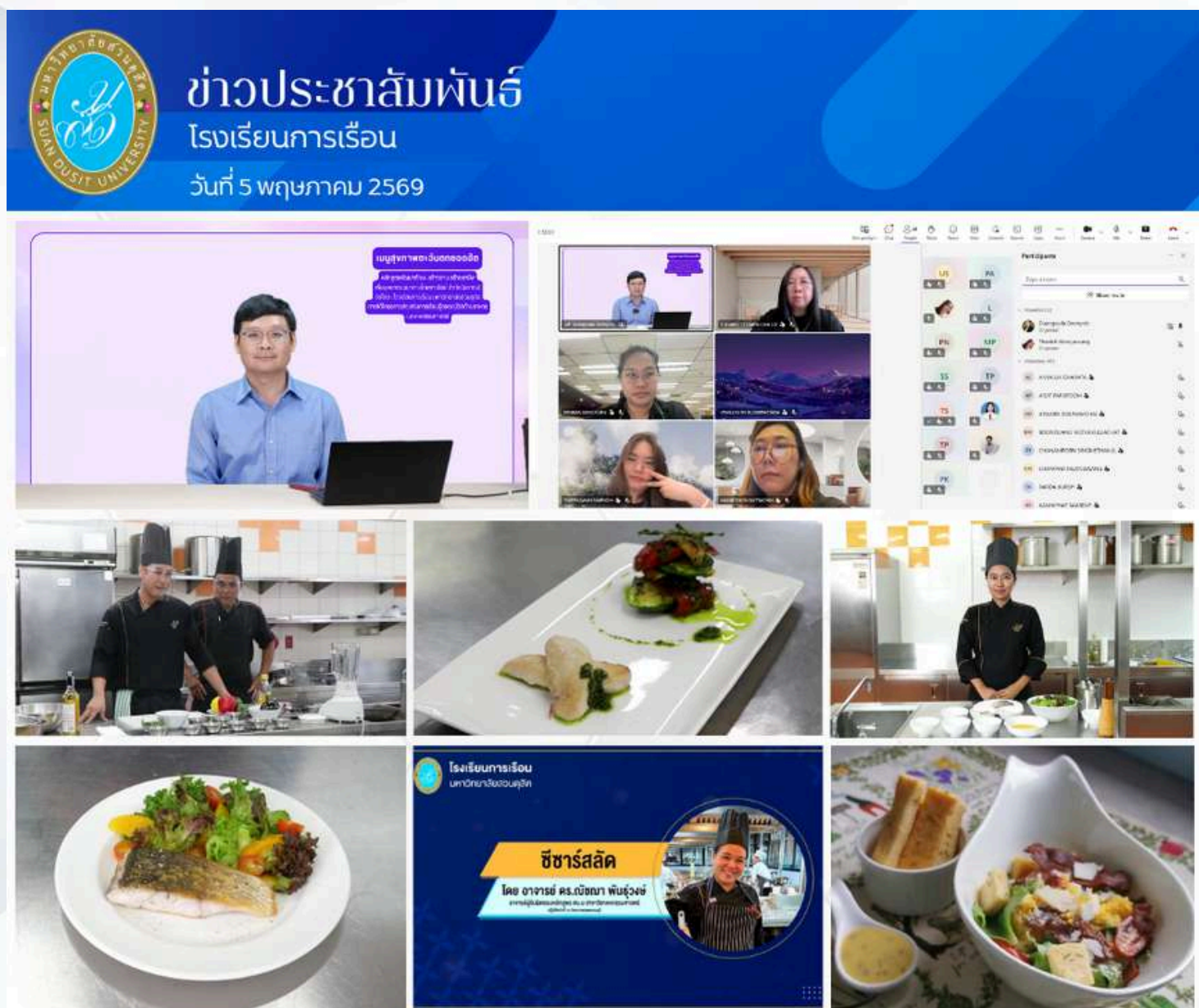
วันที่ 3 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 3 พฤษภาคม 2569

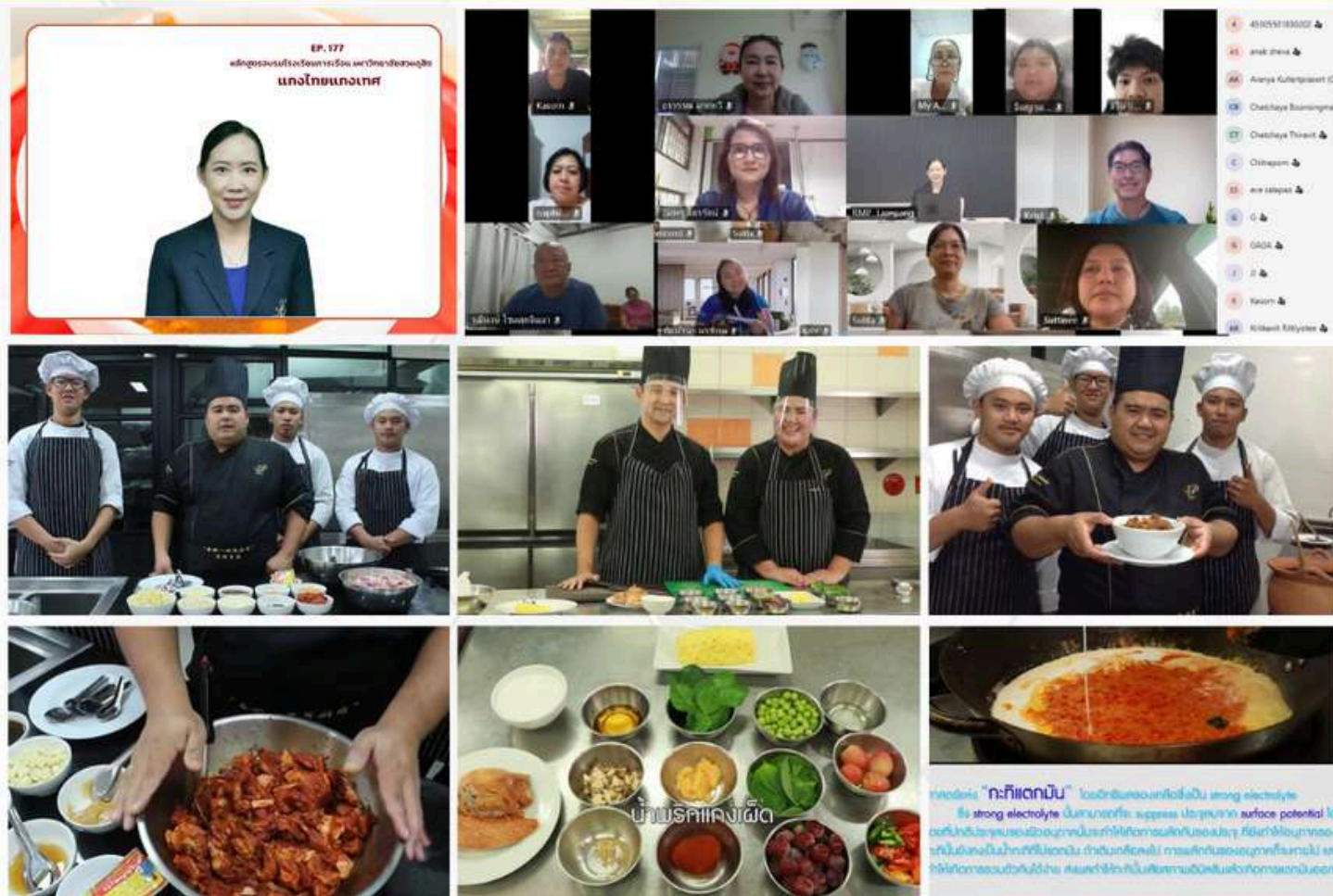
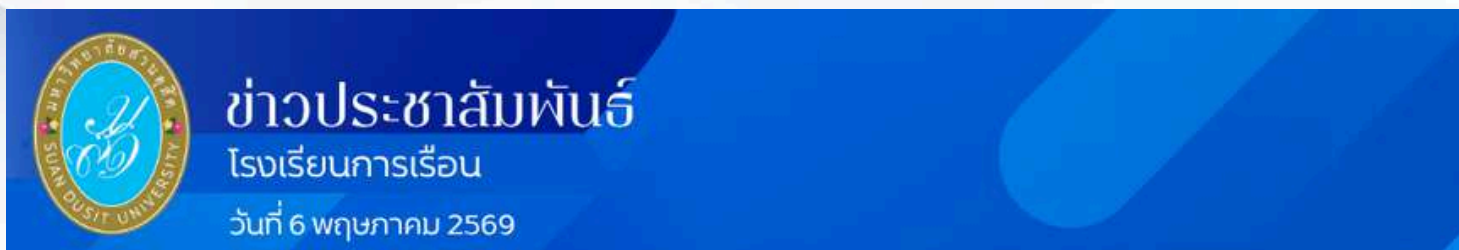
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท กอด ย่าง กอดมันปลากราย เปาะเปี๊ยะทอด สันคอหมูย่าง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ ในหัวข้อ “เมนูสุขภาพตะวันตกยอดฮิต” ให้กับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ “เมนูสุขภาพตะวันตกยอดฮิต” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูสเต็กปลากระทงกับสลัดผัก ชีชาร์สสลัด และสลัดผักย่างกับซอสพาสโต้ การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม เวลา 10.00-11.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ “แกงไทยแกงเทศ”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ “แกงไทยแกงเทศ” ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.ราตรี เมฆวิสัย อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูแกงฮังเล และแกงเผ็ดเปิด่าง โครงการอบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิค ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และ สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 6 พฤษภาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 8 พฤษภาคม 2569

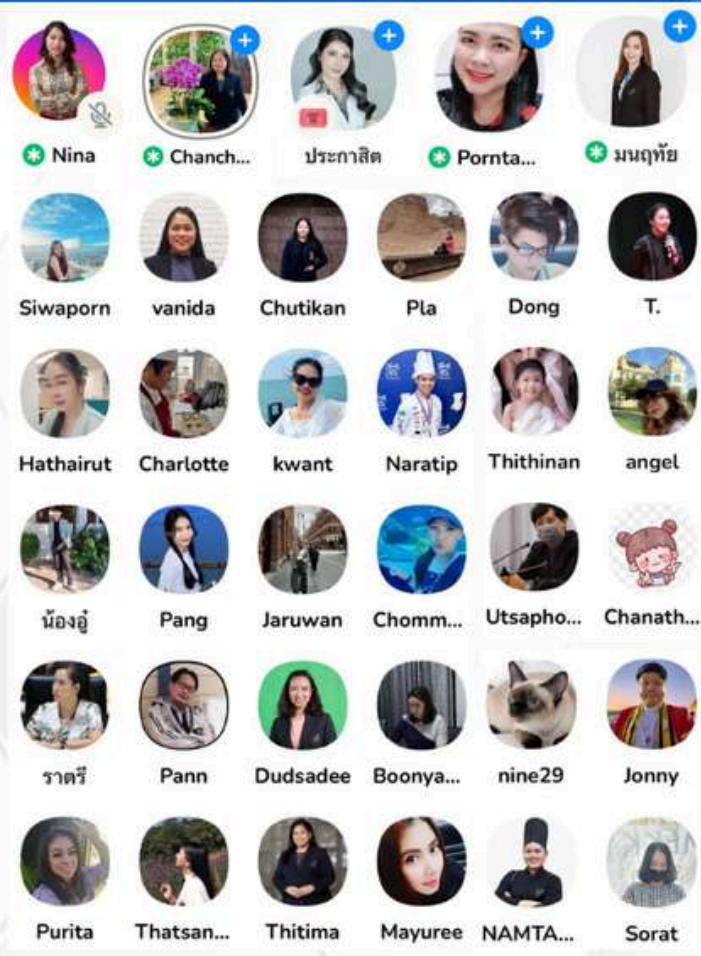


อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU

หัวข้อ “น้ำพริกถ้วยโปรด : เปิดสูตรลับฉบับตัวแม่ ทำกินเองได้ ทำขายรวย”

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse “น้ำพริกถ้วยโปรด : เปิดสูตรลับฉบับตัวแม่ ทำกินเองได้ ทำขายรวย” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์อาหารไทย โดยได้รับเกียรติจากคุณ ประภาสิต แร่ภูเขียว ผู้ประกอบการร้านน้ำพริก เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความเป็นมา เทคนิค เคล็ดลับ การคัดเลือกวัตถุดิบ และวิธีการทำ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาวงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ์ ประธาน หลักสูตร และ ผศ. ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 5)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา สิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนบติโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อการใช้วัตถุดิบจากพืชได้อย่างคุ้มค่า และลดการสูญเสีย (Zero Waste) ผศ.ดร.วาศนศักดิ์ ลิ้มควรรสุวรรณ ดร.เยาวเรศ ส่วนบุญ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อหลักการลดปริมาณภาวะก๊าซเรือนกระจกจากกิจกรรมของมนุษย์ (Carbon Footprint) โดยมี รศ.ดร.จิตา พู่ผา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย อ.สุนิรา ชัยกัย อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ร่วมเป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2569 ห้อง 32306 อาคาร 32 ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 9 พฤษภาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท อบ นึ่ง จ้าวนึ่งสับประรด ห่อหมกปลาช่อน ปลากะพงนึ่งมะนาว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาดูใจ และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 6)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก อ.ชัชฎา รักตะกนิษฐ นายกสมาคมเชฟประเทศไทย คุณพุกธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธ์ นักโภชนาการ (การอาหาร) จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ อ.ธัญลักษณ์ อุ่นสูง ผู้รับผิดชอบ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อเทคนิคการปรุงประกอบอาหารที่อุดมด้วยพืชเฉพาะบุคคล และการจัดตกแต่งอาหาร และการออกแบบรายการอาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน ในเมนูอาหารยุโรป (Plant-rich Food) ได้แก่ Avocado, prawn and cucumber salad with orange and olive oil dressing Crispy roasted cauliflower with spicy Aioli Ratatouille with Plant rich Schnitzel Pumpkin soup with pumpkin seed cruton Mushroom shepherds pie Plant rich lasagne จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2569 ห้อง ICS41 ชั้น 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 10 พฤษภาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท ผัด 1 ผัดเผ็ดปลาตุ๋น ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ผัดไทย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

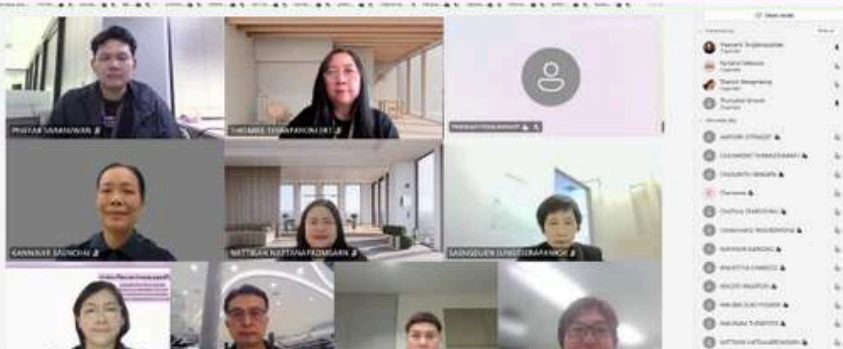
โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13 พฤษภาคม 2569



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศาสตราจารย์ ดร. อรุณรัตน์
ศาสตราจารย์ ดร. อรุณรัตน์
ศาสตราจารย์ ดร. อรุณรัตน์



โตรายากิ



โตรายากิ คือ "ขนม"
"ขนม" คือ "ใจ" / "ใจ" คือ "ใจ"

โดฟุกุ



โดฟุกุ คือ "ขนม"
"ขนม" คือ "ใจ" / "ใจ" คือ "ใจ"

โดนัท



โดนัท คือ "ขนม"
"ขนม" คือ "ใจ" / "ใจ" คือ "ใจ"

พิชชาญี่ปุ่น



พิชชาญี่ปุ่น คือ "ขนม"
"ขนม" คือ "ใจ" / "ใจ" คือ "ใจ"


















Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ หัวข้อ “ว่าด้วยเรื่องของว่างและขนมสไตล์ญี่ปุ่น” ให้บุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

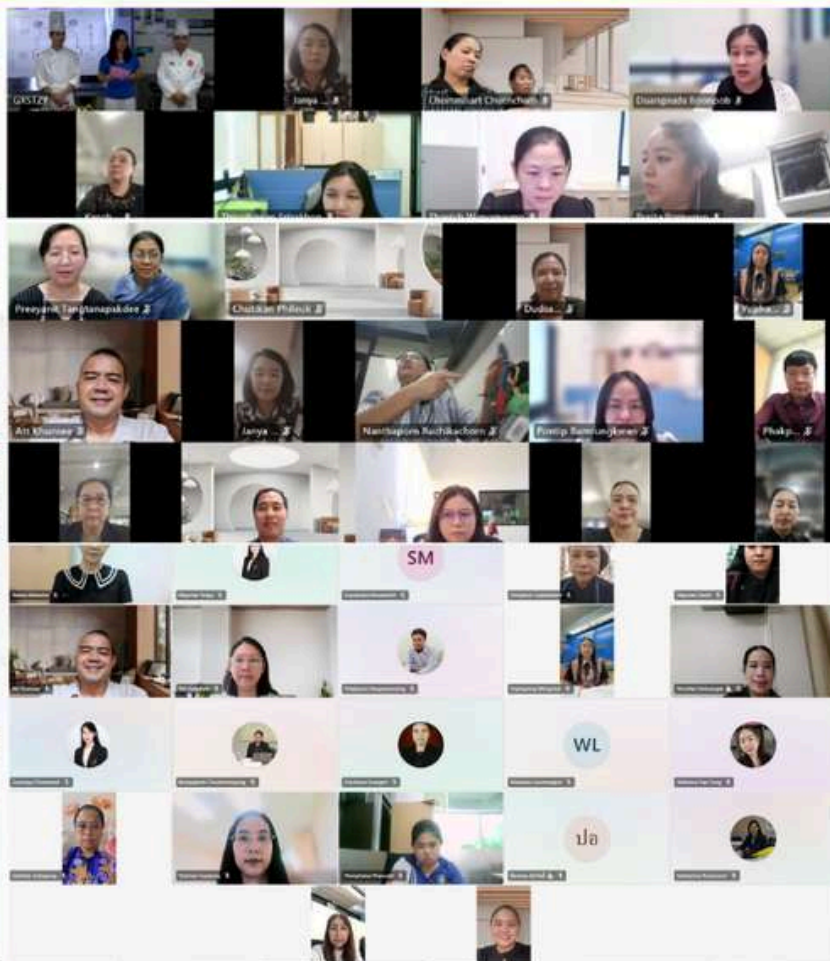
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ “ว่าด้วยเรื่องของว่างและขนมสไตล์ญี่ปุ่น” ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสูง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูโตรายากิ โดฟุกุ โดนัท และพิชชาญี่ปุ่น การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม เวลา 10.00-11.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 14 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

บุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าอบรมการประกอบอาหารจีน จัดโดยวิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคนิคเชิงนิเวศกว่างซี สาธารณรัฐประชาชนจีน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ วิทยาลัยอาชีวศึกษาและเทคนิคเชิงนิเวศกว่างซี (Guangxi Eco-Engineering Vocational and Technical College) สาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งเป็นความร่วมมือทางด้านวิชาการ จัดอบรมการประกอบอาหารจีนให้กับบุคลากรของโรงเรียนการเรือน โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์หวง หวังเทียน อาจารย์ประจำสาขาศิลปะการทำขนมตะวันตกและขนมจีน คณะการท่องเที่ยวและการจัดการคมนาคม และ อาจารย์จาง เหลียง อาจารย์และผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารจีนระดับประเทศ ได้รับการยกย่องเป็น “ปรมาจารย์ด้านการทำอาหารแห่งประเทศจีน” และ “ปรมาจารย์ด้านการประกอบอาหารกว่างซี” เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู “หมั่นโถวน้ำตาลทรายแดง” และ “เกี๊ยวหนังทรงพระจันทร์เสี้ยว” การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ ทั้งนี้มีบุคลากรของโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมอบรมเป็นจำนวน 174 คน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2569 2569 รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 15 พฤษภาคม 2569

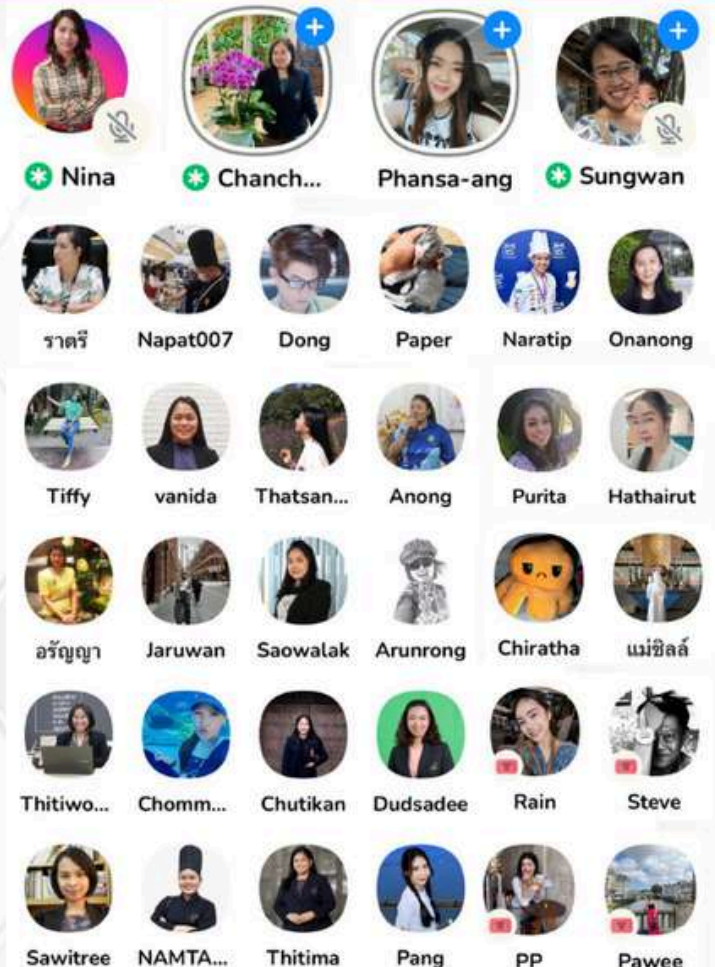
เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง

“ทำไมงานบริการจึงเป็นหัวใจของธุรกิจอาหาร”

ศุกร์ที่ 15 พฤษภาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.



อาจารย์พรรณสอางค์ อภิโกมลกร
(อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจการบริการ)



MODERATOR





ดร.นงนุช (Nina Pan) ดร.จันทร์ พิทักษ์ ดร. ดร.ธนพร มุข



QR Code สำหรับลงทะเบียน





อาหารการกินSDU

1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ทำไมงานบริการจึงเป็นหัวใจของธุรกิจอาหาร"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse หัวข้อ “ทำไมงานบริการจึงเป็นหัวใจของธุรกิจอาหาร” เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ และมุมมองด้านการบริการในธุรกิจอาหาร พร้อมสร้างแรงบันดาลใจและเสริมสร้างแนวทางการพัฒนางานบริการให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์พรรณสอางค์ อภิโกมลกร อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาลำปาง เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการบริการอย่างมืออาชีพ การสร้างความประทับใจแก่ผู้รับบริการ ตลอดจนการพัฒนาทักษะด้านบุคลิกภาพและการสื่อสาร เพื่อยกระดับคุณภาพการบริการในธุรกิจอาหารให้มีประสิทธิภาพและตอบสนองความคาดหวังของผู้บริโภค ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ผศ. ดร.สังวาลย์ ชมภูงา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาลำปาง ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse “อาหารการกิน SDU” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 7)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก อ.เป็นเอก กรทัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ.กันตกันันธุ์ จงรัตนวิทย์ และ อ.ยศสินี หั่วคง ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อการออกแบบรายการอาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน ภาคเช้า ได้แก่ เมนูย่อยจ้อเจง เมนูคลับแซนวิชธัญพืชใส่สลัดไ้ม้งสวีร์ดี เมนูเบอร์เกอร์เห็ดย่างซอสพริกไทยดำ และเมนูสตูเห็ดซอสแดงและมันฝรั่งบด ภาคบ่าย ได้แก่ เมนูสลัดโรลเกมเป็กรอบกับน้ำสลัดแซ่บ เมนูหมูกรอบแผ่นดัดเบสคั่วพริกเกลือกับผักคองโพรไบโอติกส์ และเมนูโรซพุตดั่งกับผลไม้เชื่อมพลังงานต่ำ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2569 ห้อง ICS 42 ชั้น 4 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 16 พฤษภาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท เครื่องจิ้ม น้ำพริกกะปิปลา กุ้ง และน้ำพริกอ่อน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 17 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 8)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก อ.เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อการออกแบบรายการอาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน การจัดตกแต่งอาหาร ดร.สุกัญญา สุขใส เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) ชำนาญการ เลขาธิการประสานที่ปรึกษาอธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อการออกแบบรายการอาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน ประยุกต์ใช้แพลตฟอร์มพื้นฐาน (AI) สำหรับออกแบบเมนูอาหารที่อุดมด้วยพืช โดยมี อ.สุนิศา ชัยภักย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ร่วมเป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมกาหลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 17 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 17 พฤษภาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารประเภท ขนม กับกิมกรอบ ข้าวเหนียว(นูน)มะม่วง นมครก และข้าวต้มมัด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สุนัขสุด ในหัวข้อ "ต้ม-แกง แสนอร่อย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ "ต้ม-แกง แสนอร่อย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผศ.จารุณี วิเทศ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูแกงริญจวน แกงกะหรี่ และต้มยำไก่ โครงการอบรมครั้งนี้มี วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียม วัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และ สามารถนำ ความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 20 พฤษภาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 22 พฤษภาคม 2569



หมัศจรรย์ขนมลา
ขนมพื้นถิ่นแห่งวัฒนธรรมการกินภาคใต้

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบต่อเนื่อง
ศุกร์ที่ 22 พฤษภาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.

คุณณิศา ฤทธิมา

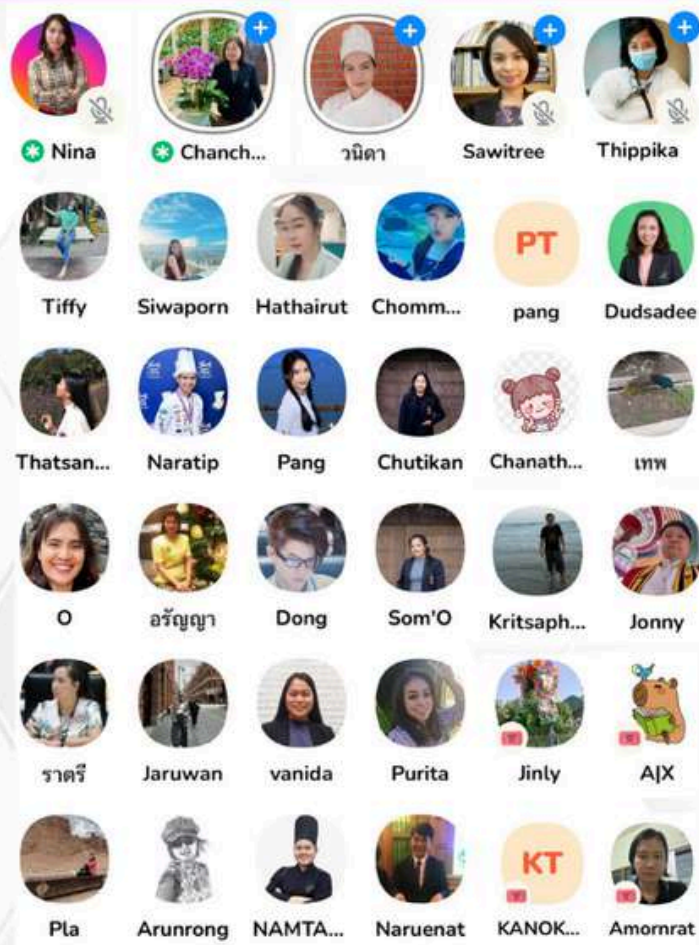
MODERATOR



clubhouse

อาหารการกินSDU
1,493 members
founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูด
คุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "หมัศจรรย์ขนมลา: ขนมพื้นถิ่นแห่งวัฒนธรรมการกินภาคใต้"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse หัวข้อ "หมัศจรรย์ขนมลา: ขนมพื้นถิ่นแห่งวัฒนธรรมการกินภาคใต้" เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ประสบการณ์ และมุมมองเกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นภาคใต้ ผ่านเรื่องราวของ "ขนมลา" ขนมไทยโบราณที่สะท้อนอัตลักษณ์ วิถีชีวิต และความผูกพันทางวัฒนธรรมของชุมชนภาคใต้ โดยได้รับเกียรติจากคุณณิศา ฤทธิมา นักการอาหาร (การอาหาร) ร้านกาแฟคู่ชีวิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา เอกลักษณ์ ขั้นตอนการทำ ตลอดจนคุณค่าทางวัฒนธรรมของขนมลา ซึ่งถือเป็นขนมสำคัญในประเพณีและวิถีชีวิตของชาวภาคใต้ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ผศ.สาวิตรี ญวงศ์ศรี และ ผศ.ทิพย์พิภา ธรฤทธิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษาตรัง ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 9)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรงนา ศิริพันธ์ วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน รศ.ดร.จิตา พู่ผา ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ อ.นวลเพ็ญ ธรรมมา นักการอาหาร (การอาหาร) เป็นกรรมการตรวจและฟังการนำเสนอผลงานการออกแบบรายการอาหารที่อุดมด้วยพืชเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน ปฏิบัติการกลุ่มปรุงประกอบอาหารจากโปรเจกต์ "Healthy Chef Challenge" และนำเสนอจานอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม เวลา 08.00-18.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ICS42 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 23 พฤษภาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยทุนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการการปรุงประกอบอาหารชาววัง น้ำพริกแกงเผ็ด ซอว์ม่วง และกระทงทอง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Day 10)

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นพิธีกรในการจัดกิจกรรมศึกษาฐานงาน และได้รับเกียรติจาก คุณ อัญชลี อัสววิมล ผู้จัดการร้าน Organ by Smart Nine Farm กล่าวต้อนรับคณะผู้เข้าร่วมกิจกรรม พร้อมบรรยายในหัวข้อ "ORGAN: จากเมล็ดพันธุ์สู่จานอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet)" และนำเยี่ยมชมสถานที่ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2569 ณ ร้าน Organ by Smart Nine Farm



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดพิธีมอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) และปิดหลักสูตร การออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Plant-Rich Food Design for Health and Sustainability)

โรงเรียนการเรือน จัดพิธีมอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) และปิดหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน (Plant-Rich Food Design for Health and Sustainability) โดย รศ. ดร.สุจิตา พุ่มเป้า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร เพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานสรุปผลการดำเนินงานหลักสูตร ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นผู้มอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) แก่ผู้ผ่านหลักสูตร และกล่าวแสดงความยินดีพร้อมทั้งกล่าวปิดโครงการ ภายในหลักพิธีมอบใบรับรองฯ รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมกล่าวแสดงความยินดีแก่ผู้ผ่านหลักสูตรและได้รับใบรับรองสมรรถนะ ทั้งนี้ผู้เข้าเรียนทุกท่านกล่าวความประทับใจ กล่าวถึงองค์ความรู้ที่ได้รับและการนำไปต่อยอดองค์ความรู้ และข้อเสนอแนะต่อหลักสูตรฯ เพื่อทีมผู้จัดหลักสูตรจะได้นำไปพัฒนาปรับปรุงให้การดำเนินงานในหลักสูตรอื่น ๆ ของโรงเรียนการเรือนต่อไป จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมภูผาหลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิต เฟส ๗ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือนจัดโครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตเบเกอรี่เบื้องต้น ให้กับนักศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมระยะสั้นหลักสูตรเค้ก ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพการผลิตเบเกอรี่เบื้องต้น การจัดอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก กรัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และอาจารย์ณุกา ลิมอุทัยรัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการเค้กเนย ชิฟฟอนเค้กใบเตยมะพร้าวอ่อน และเค้กโรลมะนาว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2569 ณ ICS41 ชั้น 4 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 พฤษภาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สุนดุสิต ในหัวข้อ "สารพัดยำหลากหลายรส"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ "สารพัดยำหลากหลายรส" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อ.เป็นเอก กรทัพย์สิน อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูยำแก้วปู ยำหมูย่าง และยำเส้นแก้ว โครงการอบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากะหิษาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 27 พฤษภาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

25-27 พฤษภาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการทดสอบฝีมือแรงงาน หลักสูตรผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการทดสอบฝีมือแรงงาน หลักสูตรผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านการประกอบอาหารให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้และทักษะที่จำเป็นสำหรับการทำงานในตลาดแรงงานแห่งอนาคต ได้รับเกียรติจาก อาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย อาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์จินน่อธิป ทองมั่งค์ คุณนุสรา อินเทก และคุณธีราพร นิลรัตน์ เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ทั้งนี้ การสอบภาคทฤษฎีจัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2569 ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน และการสอบ ภาคปฏิบัติจัดขึ้นระหว่างวันที่ 26-27 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมปาลาญู และห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 และ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 29 พฤษภาคม 2569



ของดีในครัวคุณแม่ ที่ Instagram ไม่เคยบอกคุณ



เชฟไพศาล ชีวินศิริวัฒน์
Chef และ Owner
ร้านแกง ขอนแก่น และ แกงกรุง กรุงเทพฯ

เชิญร่วมฟังและร่วมแชร์แบบตัวต่อตัว
ศุกร์ที่ 29 พฤษภาคม 2569
เวลา 19.00 - 20.00 น.



MODERATOR



ดร.เบญจพร ดามาพงษ์



ดร.จิตติมา ชีวินศิริวัฒน์



ดร.ฉัตรกมล พานิช



อ.ฉัตร ชีวิน





อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ


* Nina


* Chanch...


* Niphatic...


Paisarn


vanida


NAMTA...


Charlotte


Siwaporn


Purita


Dong


Thatsan...


Thitiwo...


Naruenat


Naratip


Thitima


Chomm...


Hathairut


Chutikan


Jaruan


Pla


ราตรี


Dudsadee


Pang


อริญญา


Natcha


Sorat


Onanong


Pawitra

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ของดีในครัวคุณแม่ที่ Instagram ไม่เคยบอกคุณ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse หัวข้อ "ของดีในครัวคุณแม่ที่ Instagram ไม่เคยบอกคุณ" เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับวัตถุดิบ เครื่องปรุง และเคล็ดลับในครัวที่สืบทอดจากภูมิปัญญาภายในครอบครัว ซึ่งสะท้อนเสน่ห์ของอาหารไทยและวิถีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิมที่ยังคงคุณค่าเหนือกระแสบนโลกออนไลน์ โดยได้รับเกียรติจาก เชฟไพศาล ชีวินศิริวัฒน์ Chef และ Owner ร้านแกง ขอนแก่น และ แกงกรุง กรุงเทพฯ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ความเป็นมา และคุณค่าของอาหารไทยในมิติด้านโภชนาการ การเลือกใช้วัตถุดิบพื้นบ้านที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ตลอดจนการใช้เครื่องปรุงและสมุนไพรไทยที่ช่วยเสริมรสชาติและคุณค่าทางอาหาร ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทรรักษ์ ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 พฤษภาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ครั้งที่ 4(16)/2569

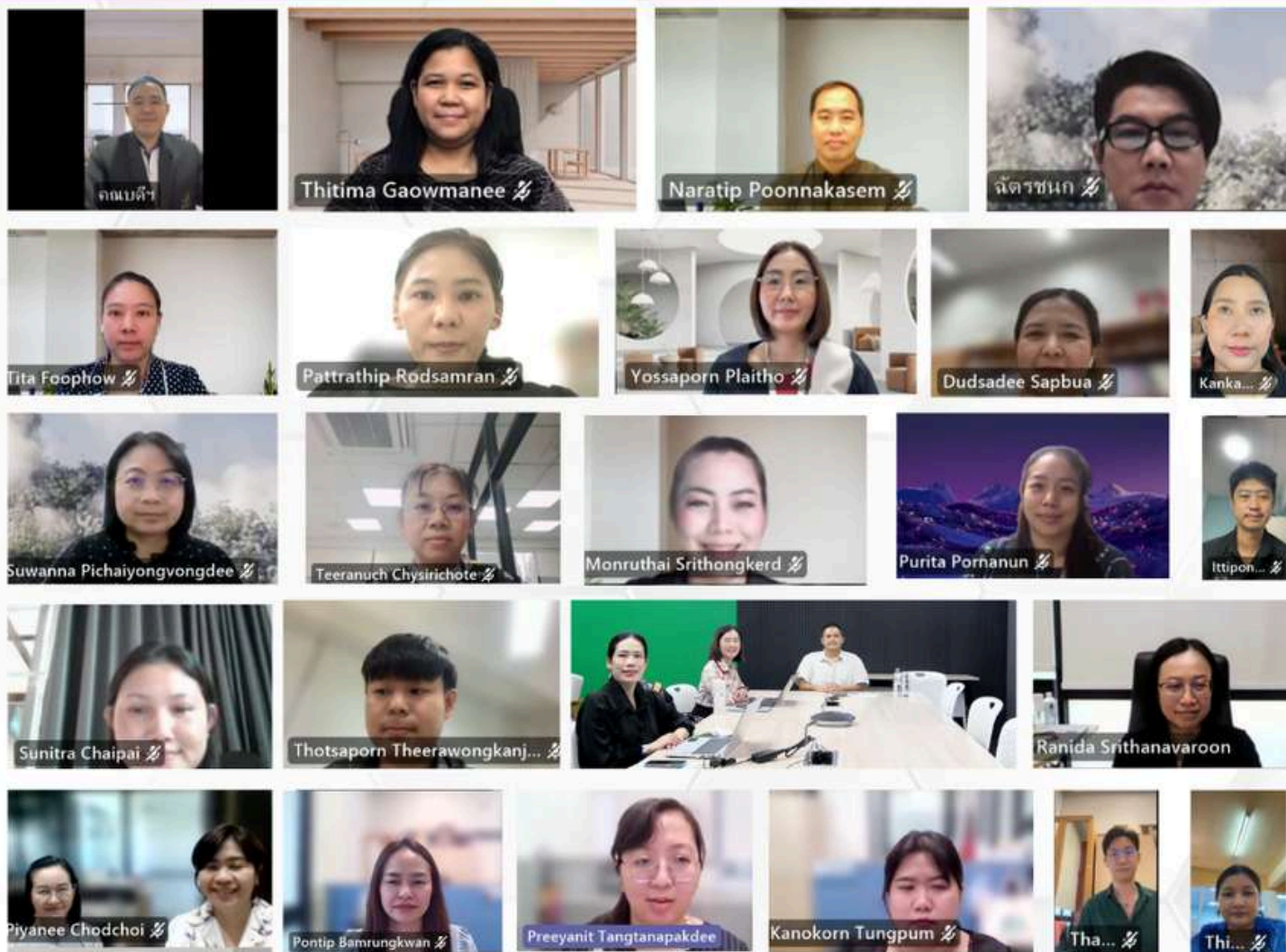
อาจารย์ธิตมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 4(16)/2569 ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผลการรับสมัครนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2569 และ รายงานความคืบหน้าโครงการหลักสูตรการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet: Plant-Rich Food Design for Health and Sustainability) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 5 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2568 ครั้งที่ 1/2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2568 ครั้งที่ 1/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องพิจารณา (ร่าง) คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการจัดทำรายงานการประเมินตนเอง ประจำปีการศึกษา 2568 ระดับโรงเรียนการเรือน ตามระบบ SDU QA การจัดทำรายงานการประเมินตนเอง แนวทางการเขียนรายงาน ตาม SDU Goal Plus และแผนการดำเนินงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดสัมภาษณ์ผู้สมัครงานในตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) ปฏิบัติหน้าที่ ผู้ประสานงานหลักสูตร

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสัมภาษณ์ผู้สมัครงานในตำแหน่ง เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป) ปฏิบัติหน้าที่ ผู้ประสานงานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต) โดยมี อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน และประธานหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นประธานในการสัมภาษณ์งาน พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ อาจารย์ประจำคณะ และหัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน ร่วมสัมภาษณ์ผู้สมัครงานทั้งหมด จำนวน 8 ราย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6 พฤษภาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีเปิดโครงการ “SDU Step Up: ชวนชาวสวนดุสิตมาสุขภาพดี แข็งแรงไปด้วยกัน”

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีเปิดโครงการ “SDU Step Up: ชวนชาวสวนดุสิตมาสุขภาพดี แข็งแรงไปด้วยกัน” โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัย และนวัตกรรม และ รศ.พัชรี สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา เป็นประธานในพิธีโครงการ ดร.อนุชา แ่งจั่น ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการพัฒนากิจการและพันธกิจสัมพันธ์ เป็นผู้กล่าวรายงานถึงวัตถุประสงค์ของการจัดงาน ทั้งนี้ภายในงานมี รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี อาจารย์ และเจ้าหน้าที่ ร่วมกิจกรรม ซึ่งภายในงานเริ่มต้นด้วยการเต้น Aerobic Dance นำโดยทีมวิทยากรและเทรนเนอร์ผู้เชี่ยวชาญจากฟิตเนสเซ็นเตอร์ ศูนย์บริหารกาย เพื่อสุขภาพ สำนักกิจการพิเศษ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2569 เวลา 14.30 – 16.30 น. ณ โรงยิม ชั้น 2 อาคารพลศึกษา



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 7 พฤษภาคม 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือนพบผู้บริหาร บริษัท ลุงเชวณฟาร์ม จำกัด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าพบ คุณเรวัต วิชาไทย ผู้บริหาร บริษัท ลุงเชวณฟาร์ม จำกัด ซึ่งเป็นคู่ความร่วมมือทางด้านวิชาการ เพื่อพูดคุยแลกเปลี่ยนแนวทางการร่วมมือในการพัฒนาองค์ความรู้และยกระดับศักยภาพทางวิชาการ การสนับสนุนงานด้านบริหารจัดการ การพัฒนาหลักสูตรอบรม การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างบุคลากร คณาจารย์ และนักศึกษา รวมถึงการนำผลิตภัณฑ์จากฟาร์มมาสนับสนุนการดำเนินงานด้านการเรียนการสอน การบริการวิชาการ และงานวิจัยในอนาคต พร้อมทั้งเยี่ยมชมการดำเนินงานภายในฟาร์ม ในส่วนของการบริหารจัดการฟาร์ม การผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ และการตลาด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม 2569 ณ บริษัท ลุงเชวณฟาร์ม จำกัด จังหวัดสุพรรณบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 8 พฤษภาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA : กิจกรรมที่ 2 วิเคราะห์สังเคราะห์แนวปฏิบัติเพื่อบันทึกงานทำและได้รับคำตอบแทนสูง และแนวปฏิบัติเพื่อความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต และกิจกรรมที่ 3 การจัดทำฐานข้อมูลการฝึกงานและวิเคราะห์ปัจจัยที่ส่งผลต่อความพึงพอใจนักศึกษาฝึกงานจากสถานประกอบการ โดยได้รับเกียรติจาก คุณศักดา บุญประเสริฐ คุณธนพล ภักธกิจจันท์ คุณเจริญชัย เจียสำราญ และคุณณัฐพล สุนวิบูล เป็นวิทยากรเสวนา จำนวน 4 หัวข้อ ประกอบด้วย 1) การยกระดับคุณภาพบัณฑิตสู่การมีงานทำและคำตอบแทนสูง 2) ความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตในยุคเศรษฐกิจใหม่ 3) การพัฒนาระบบฐานข้อมูลการฝึกงาน และ 4) ปัจจัยที่ส่งผลต่อความพึงพอใจของนักศึกษาฝึกงานจากสถานประกอบการ กิจกรรมครั้งนี้มี อาจารย์ยิทธิมา แก้วมณี รองคณบดีฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม พร้อมด้วยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพมหานคร) เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7-8 พฤษภาคม 2569 เวลา 08.00-16.00 น. ณ ห้อง Online Learning 04 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิตชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นประธานในการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2570) โดยได้กล่าวต้อนรับผู้ทรงคุณวุฒิ รวมทั้งได้แนะนำคณะกรรมการปรับปรุงหลักสูตรจากกรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง การวิพากษ์หลักสูตรในครั้งนี้คณะกรรมการได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ แนวทาง และสาระสำคัญของการปรับปรุงหลักสูตร พร้อมทั้งรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรให้มีความเหมาะสม ทันสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรม ซึ่งจะนำไปสู่การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีศักยภาพ และพร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงของวิชาชีพในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2569 ในรูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 14 พฤษภาคม 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 5(35)/2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 5(35)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ศ. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ดังนี้ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภามหาวิทยาลัย ครั้งที่ 4(32) วันที่ 24 เมษายน 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 5/2569 วันที่ 12 พฤษภาคม 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ 4(20)/2569 วันที่ 14 พฤษภาคม 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการอำนวยการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ครั้งที่ 2(7)/2569 สรุปประเด็นสำคัญจากโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อาเซียน “ธุรกิจวิชาการสู่ธุรกิจนวัตกรรม สร้างสรรค์ระบบนิเวศการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ” จัดโดย สำนักกิจการพิเศษ วันที่ 14 พฤษภาคม 2569 เอกสารจาก “สถาบันศิโรตธผลพินอิน” อีก 1 Power ของ ม.สวนดุสิต เอกสารประสานพลัง พัฒนาบุคลากร มสค. ข้อมูลโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน) กระบวนการเบิกจ่าย ค่าวัสดุฝึก (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กรณี : รายวิชาปฏิบัติการด้านอาหาร ขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานครวิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง รายงานข้อมูลบุคลากรโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 รายงานข้อมูลนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนเมษายน 2569 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร มีวาระสำคัญเรื่องสืบเนื่อง ดังนี้ รายงานความก้าวหน้าของบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 รายงานแผนและวิธีการดำเนินงานจัดหาผู้สมัครเข้าศึกษาต่อโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2570 มีวาระสำคัญเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา ดังนี้ การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา การพิจารณาการกำหนดคราจากกลางวัตถุดิบและวัสดุฝึกปฏิบัติการของนักศึกษาและบริหารจัดการวัสดุฝึกสำหรับฝึกปฏิบัติการ และ กรณีการตรวจสอบวุฒิการศึกษาของนักศึกษาของสภารัฐประชนจีนสมัครเข้าศึกษาต่อในระดับปริญญาโท จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

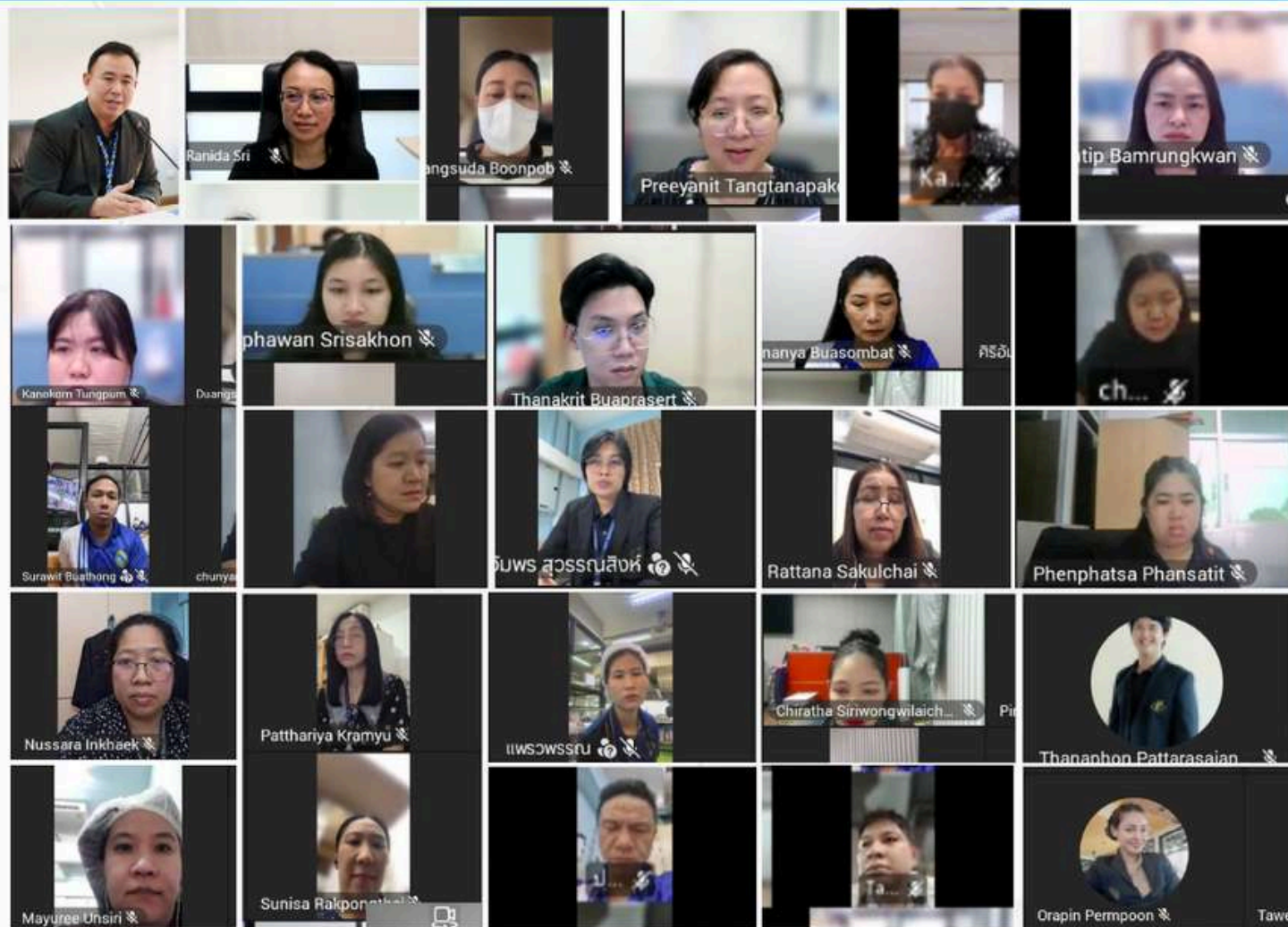
วันที่ 14 พฤษภาคม 2569



Power of Management

ประชุมบุคลากรโรงเรียนการเรือน (สายวิชาการ สายสนับสนุน สายบริการ)

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม “บุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน” โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบ ดังนี้ เตรียมความพร้อมก่อนเปิดภาคการศึกษาที่ 1/2569 มอบนโยบายการดำเนินงาน ได้แก่ ข้อมูลโรงเรียนการเรือน ข้อมูลโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน) ประสานพลัง พัฒนาบุคลากร มสค. ขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง ขั้นตอนการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือน ปฏิบัติงาน ณ กรุงเทพมหานคร กระบวนการเบิกจ่าย ค่าวัสดุฝึก (วัตถุดิบ) ของนักศึกษาโรงเรียนการเรือน กรณี : รายวิชาปฏิบัติการด้านอาหาร ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุม Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือนประชุมแนวทางการจัดทำ One Page และการประชาสัมพันธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมแนวทางการจัดทำ One Page และการประชาสัมพันธ์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนที่รับผิดชอบการจัดทำ One Page ให้ความรู้ประจำวัน เข้าร่วมประชุม เพื่อรับฟังนโยบายแนวทางการดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพเนื้อหา การจัดลำดับและประเภทของหัวข้อให้เหมาะสมกับองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญของบุคลากร การอ้างอิงแหล่งข้อมูลที่มีความน่าเชื่อถือเพื่อให้ข้อมูลที่เผยแพร่มีความถูกต้อง ครบถ้วน และสามารถนำไปใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการประชาสัมพันธ์ข้อมูลผ่านช่องทางต่าง ๆ ของหน่วยงาน เน้นการสื่อสารอย่างรอบคอบเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับหน่วยงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2569 รูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับกองอาคารและสถานที่

โรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับกองอาคารและสถานที่ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม พร้อมด้วย คุณพรพงษ์ชัย อุดมเสถียรชัย ผู้อำนวยการกองอาคารและสถานที่ ดร.สกล ไพโรบล วิศวกรกองอาคารและสถานที่ และบุคลากรโรงเรียนการเรือน ร่วมประชุม โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบ เรื่อง แนวทางการบริหารจัดการของโรงเรียนการเรือน มีวาระเสนอเพื่อพิจารณา เรื่อง งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและการฝึกอบรม อาคาร 12 ชั้น 6 งานจัดทำโรงงานผลิตเบเกอรี่และเนยแข็ง ข้อมูลรายรับ-รายจ่าย กำไร ร้านค้าในกำกับ (Food Street) ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และการจัดทำข้อมูลสำหรับขออนุมัติงบประมาณประจำปี จัดขึ้นเมื่อวันที่ 19 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมปาล์มสูง ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 19 พฤษภาคม 2569



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

โรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับ บริษัท ไอที เอ็ดดูซอฟต์แวร์ จำกัด นำเสนอโครงการพัฒนาภาษาอังกฤษแบบ AI-Powered Hybrid Learning

โรงเรียนการเรือน โดย อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน และรองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ประชุมร่วมกับ คุณมนริษา แสนคุณท้าว เจ้าหน้าที่ประสานงานฝ่ายขาย บริษัท ไอที เอ็ดดูซอฟต์แวร์ จำกัด ผู้ให้บริการวิชาการ อบรม และพัฒนาทักษะภาษา (Language) และทักษะสำคัญในศตวรรษที่ 21 ด้วยนวัตกรรมการศึกษา (EdTech) ภายใต้คอนเซ็ปต์ AI-Powered Hybrid Learning อย่างครบวงจร โดยนำเสนอโครงการพัฒนาภาษาอังกฤษแบบ AI-Powered Hybrid Learning มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับความรู้ ความสามารถผู้สำเร็จการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐาน CEFR จัดขึ้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 พฤษภาคม 2569



Power of Management

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2568

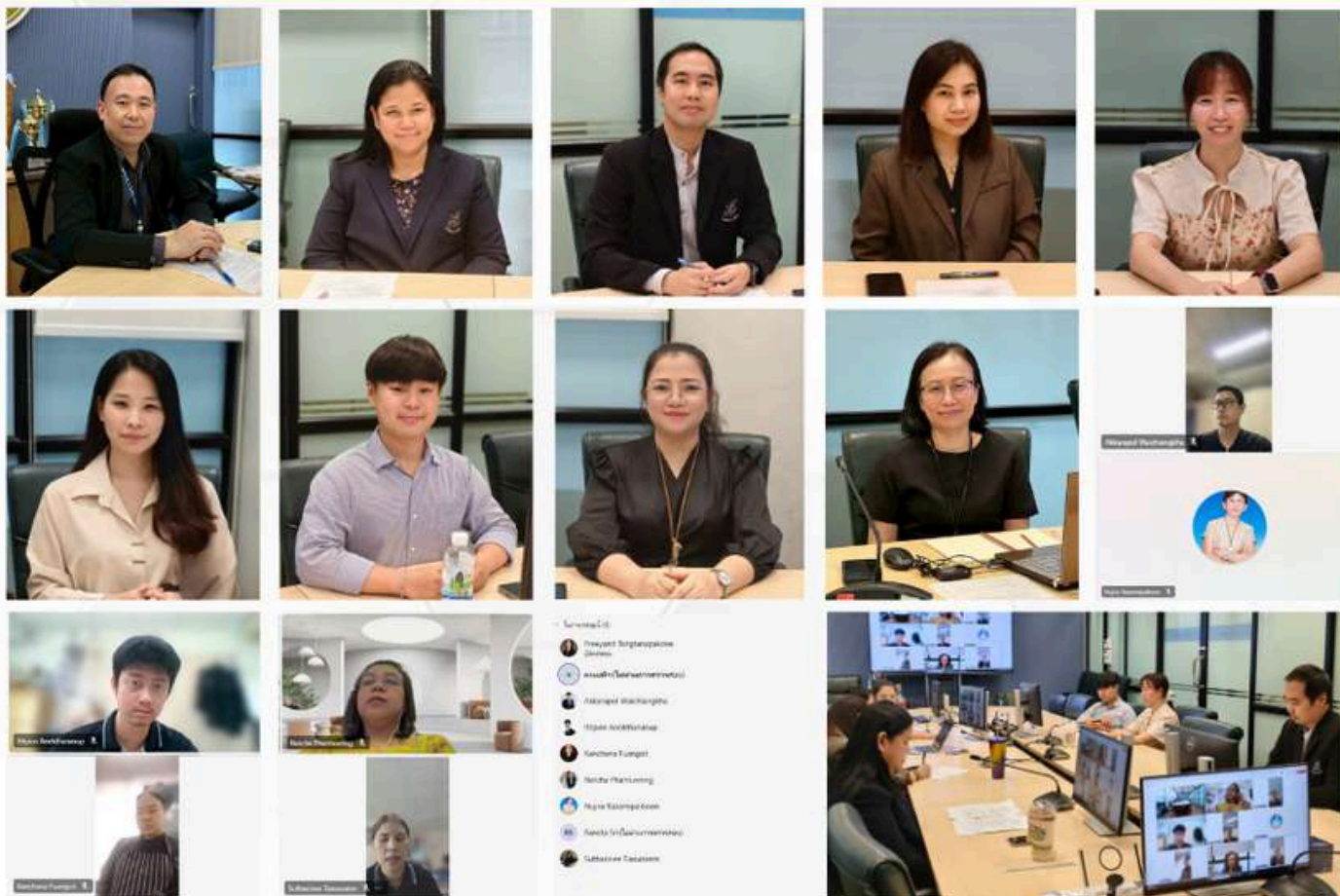
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้ารับการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ประจำปีการศึกษา 2568 ตามเกณฑ์ AUN QA โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์คณิตา ตังคณานุรักษ์ ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายพัฒนาคุณภาพและฐานข้อมูล ภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพพญา ศรีเพริศ คณบดีคณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พู่ผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และอาจารย์ปวีตรา ภาสุรกุล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นคณะกรรมการตรวจประเมินคุณภาพการศึกษา ซึ่งการตรวจประเมินในครั้งนี้มีอาจารย์ธิตมา แก้วมณี ประธานหลักสูตรฯ พร้อมด้วยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ กรุณกมลพานครและวิทยาเจตสุพรรณบุรี เข้าร่วมการตรวจประเมินฯ จัดขึ้นเมื่อ 20 พฤษภาคม 2569 เวลา 15.00-18.00 น. ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 5(17)/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ครั้งที่ 5(17)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบ ในเรื่องสำคัญ คือ รายงานข้อมูลผู้สมัคร TCAS 69 รอบที่ 1 Portfolio และรอบที่ 2 Quota รายงานการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "โครงการคหกรรมศาสตร์สานฝันปั้นอาชีพ" ยกระดับวิชาชีพครูสู่ชุมชน และการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินหลักสูตรด้วย AUN QA มีวาระสืบเนื่อง ในเรื่องสำคัญ คือ การจัดทำคอร์สเรียนในรูปแบบออนไลน์ SDU MOOC และรายงานการดำเนินโครงการตามแผนปฏิบัติการ ปีงบประมาณ 2569 มีวาระเสนอเพื่อพิจารณา ในเรื่องสำคัญ คือ การเตรียมความพร้อมนักศึกษาใหม่ รหัส 69 และ 70 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2569 เวลา 10.00-11.00 น. ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 5(9)/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 5(9)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ การทำสื่อประชาสัมพันธ์ความรู้หลักสูตรเดือนมิถุนายน 2569 และเอกสารประกอบการเรียนภาคการศึกษา 1/2569 สืบเนื่องในเรื่องสำคัญ คือ การดำเนินการออกแบบเครื่องมือในการวัดและประเมินผลโดยใช้ Rubric score และวาระนำเสนอเพื่อพิจารณา คือ การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษา 1/2569 และการประสานดูแลนักศึกษาในกิจกรรมก่อนเปิดภาคการศึกษา รวมถึงการดำเนินการจัดปฐมนิเทศ แนะนำหลักสูตรฯ และการลงทะเบียนสำหรับนักศึกษา รหัส 69 เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนในภาคการศึกษาที่ 1/2569 เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 พฤษภาคม 2569



โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 5 (17) /2569

Power of Management

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 5(17) /2569 ประจำเดือนเมษายน 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ การใช้จ่ายงบประมาณ Strategic Fund แผนกิจกรรมนักศึกษา ปีการศึกษา 2569 กิจกรรมจุดไฟปรุงฝัน กับทาง KCG Corporation อาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษารหัส 69 รายวิชาและอาจารย์ผู้สอน และ รายงานหลักสูตรเชื่อมโยงการศึกษาขั้นพื้นฐานกับอาชีวศึกษาและอุดมศึกษา ประจำปีการศึกษา 2569 และ วาระสืบเนื่อง รายงานความก้าวหน้าหลักสูตรฯ ปรับปรุง พ.ศ. 2570 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ครั้งที่ 5(15)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี สังกัดโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 5(15)/2569 ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ การดำเนินงานด้านการจัดการเรียนการสอน การมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม การส่งเสริมการจัดทำผลงานทางวิชาการเพื่อให้มีคุณสมบัติการเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร มีวาระสืบเนื่อง เรื่อง ติดตามความก้าวหน้าด้านงานวิจัย จำนวน 12 เรื่อง และการขอสนับสนุนทุนวิจัย FF 71 และมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา เรื่อง การดำเนินงานด้านงานวิจัย กรณี การจัดทำร่างข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับทุน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ครั้งที่ 5(17)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายชื่อและจำนวนผู้ผ่านการสอบคัดเลือกเข้าศึกษา รอบที่ 3 มีวาระสืบเนื่องสำคัญ คือ การติดตามรายชื่อนักศึกษาปริญญาโท และรายงานผลการจัดโครงการพัฒนากิจการผลิตเบเกอรี่เบื้องต้น อีกทั้งมีวาระเสนอเพื่อพิจารณา คือ พิจารณารายงานการจัดการเรียนการสอนของภาคการศึกษา 1/2569 และพิจารณาปฏิทินวิชาการประจำปีการศึกษา 2569 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 26 พฤษภาคม 2569



Power of Management

คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมประชุมงานจัดซื้อจัดจ้างโครงการก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ต.โคกโคเต่า อ.เมืองสุพรรณบุรี จ.สุพรรณบุรี

ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นประธานในการประชุมงานจัดซื้อจัดจ้างโครงการก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 1 รายการ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกนาค วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการพัฒนาระบบและการบริหารงานพันธกิจ พร้อมด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ตลอดจนคณะกรรมการและผู้เกี่ยวข้องเข้าร่วมประชุม ในการประชุมครั้งนี้ มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ดังนี้ รายละเอียดของอนุมัติดำเนินการจ้างก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 1 รายการ คำสั่งมหาวิทยาลัย เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการประกวดราคาจ้างก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 1 รายการ ด้วยวิธี ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) (ครั้งที่ 2) คำสั่งมหาวิทยาลัย เรื่อง แต่งตั้งผู้ควบคุมงานเพิ่มเติม สัญญาจ้างก่อสร้าง จ้างก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี แบบแปลนและรายละเอียดอื่น ๆ รายละเอียดการส่งมอบงาน และการดำเนินงานกรณีฉุกเฉินที่เหลือใช้ วาระสำคัญเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา คือ เอกสารรายละเอียด ประกอบการเบิกงาน วงคที่ 1 จ้างก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี และ วาระสำคัญเรื่องอื่น ๆ คือ กำหนดจัดประชุมงานจัดซื้อจัดจ้างโครงการจ้างก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร ตำบลโคกโคเต่า อำเภอเมืองสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี 1 รายการ (งวดที่ 2) ภายใน 105 วัน นับจากวันเริ่มต้นสัญญา ภายหลังเสร็จสิ้นการประชุม ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ได้ลงพื้นที่บริเวณก่อสร้างอาคารฝึกปฏิบัติการอาหารแปรรูปด้านการเกษตร เพื่อติดตามความพร้อมและความก้าวหน้าของโครงการ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุม ชั้น 3 อาคารศูนย์ความเป็นเลิศด้านการพิมพ์และบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี และรูปแบบออนไลน์ ผ่าน MS Teams



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

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

วันที่ 3 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99 โดยมี อาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู French Onion Soup, Pasta Dough, Lasagna และ Crepes Suzette ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 3 May 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the long-term training program International Cuisine – European (Plus), Batch 99. The session was conducted by the Lecturer Theerawan Srithong was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations. The featured dishes included French Onion Soup, Pasta Dough, Lasagna and Crepes Suzette at Laboratory ICS 42, International Culinary Training School Building, 4th Floor, Science Center, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 พฤษภาคม 2569

GRAB & GO



จัดอบรมความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์

Supplementary Career Training Program Organized for Siam Commercial Bank (SCB)

วันที่ 7 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมในโครงการอบรมแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู “บานานอฟฟี่” ณ ห้อง Ground Space 1 ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

On 7 May 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University organized a training program under the “Knowledge Sharing on Supplementary Career Skills” project for employees of Siam Commercial Bank (SCB). Experts in culinary arts from the Food and Beverage Training and Special Activities Division of the International Culinary Training Center served as speakers, providing knowledge and live demonstrations on the preparation of “Banoffee” at Ground Space 1, Siam Commercial Bank Public Company Limited.



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 2 Short Training Course: Thai Cuisine 2

วันที่ 9 - 10 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์อภิวัฒน์ พักน่วม และ อาจารย์ณัฏยา เมขรวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มยำไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกปลาทู และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องประชุมปาล์ม และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 9 - 10 May 2026, the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a short course program, Thai Cuisine 2. The training was conducted by Lecturer Apiwan Faknuam and Lecturer Natjaya Mekrawee, who delivered both theoretical instruction and practical demonstrations. The featured menu items included Tom Kha Gai (Thai Coconut Chicken Soup), Pad Thai, Pla Sam Rot (Fried fish with sweet and sour chili sauce), Mee Krob (Sweet & Sour Crispy Noodles), Tom Yum Goong, Nam Prik Long Ruea (Spicy Shrimp Paste Dip/Relish with Sweet Pork and Salted Egg), and Kai Phat Met Mamuanghimmaphan (Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts). The sessions were held at Panat Meeting Room and Laboratory Room 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd and 3rd Floors, Suan Dusit University.



อบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

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

วันที่ 10 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99 โดยมี อาจารย์ยารึก ศรีอรุณ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู Pepper Steak with Rösti Potatoes และเป็นผู้ควบคุมการสอบภาคปฏิบัติ ในเมนู Chicken Velouté, Chicken Stew with Turned Vegetable and Crêpe Suzette พร้อมมอบวุฒิบัตรการจบหลักสูตร ณ ห้องปฏิบัติการ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 10 May 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 Jareuk Sriaroon who was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations for the menu items Pepper Steak with Rösti Potatoes, and also served as a practical examination supervisor for the menu items Chicken Velouté, Chicken Stew with Turned Vegetables, Crêpe Suzette and presented certificates to participants upon completion of the course at Laboratory ICS 42, International Culinary Training School Building, 4th Floor, Science Center, Suan Dusit University.



อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2569 “แกะสลักแคนตาลูป”

Cooking Workshop under the Academic Service to Society Project (No. 9/2026): “Sweet Fish Sauce”

วันที่ 14 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมี อาจารย์นลินรัฐ รอดพยุ่ง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต “การแกะสลักแคนตาลูป” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอกและบุคลากร จำนวน 16 คน ณ ห้องกระจก ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 14 May 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 9/2026 (Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Lecturer Nalinrat Rodphayoong, who served the demonstration on the topic “Cantaloupe Carving”. The training was attended by 16 participants, including members of the public and university staff. The activity was held at Dusit Naruemon Food Center, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University.



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214
Intensive Thai Cookery Course, Class 214

วันที่ 24 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 (วันอาทิตย์) โดยมี ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี ในหัวข้อ ภาษาอังกฤษสำหรับการครัว ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธุ์ 10201 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 24 May 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Intensive Thai Cookery Course, Class 214 (Sunday). The theoretical session was conducted by Dr. Niphatthanok Najphinit in the topic of "English for the Kitchen" at Onnomphan Room 10201, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 25 - 27 พฤษภาคม 2569

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

วันที่ 25 - 27 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยวันที่ 25 พฤษภาคม 2569 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน วันที่ 26 พฤษภาคม 2569 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี อาจารย์พงษ์อนันต์ ศรีแสงไพรวัลย์ อาจารย์วิไลลักษณ์ อภรณ์รัตน์ และ คุณนุสรา อินแขก เป็นกรรมการผู้ควบคุมการทดสอบ ณ ห้องประชุมปาล์มรัฐ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 และ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 25 - 27 May 2026, International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the National Skill Standard Test in the field of Thai Cuisine, Level 1 for the students from School of Culinary Arts, Suan Dusit University. On 25 May 2026, the theoretical exam was held at the Department of Skill Development, and on 26 May 2026, the practical exam was conducted. Lecturer Ponganan Sirisaengpraiwan, Lecturer Wilailak Arpornrat, and Miss Nussara Inkhek served as the examiners at Panat Room, Food Laboratories 10304, and 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor and 3rd Floor, Suan Dusit University.



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

วันที่ 25 - 27 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย วันที่ 25 พฤษภาคม 2569 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน วันที่ 27 พฤษภาคม 2569 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลืออง อาจารย์จินน่อธิป ทองมิ่งวงศ์ และ คุณธีราพร นิลรัตน์ เป็นกรรมการผู้ควบคุม การทดสอบ ณ ห้องประชุมปาณัฐ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 และ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 25 - 27 May 2026, International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the National Skill Standard Test in the field of Thai Cuisine, Level 1 for the students from School of Culinary Arts, Suan Dusit University. On 25 May 2026, the theoretical exam was held at the Department of Skill Development, and on 27 May 2026, the practical exam was conducted by Lecturer Bussarakham Seedalueang, Lecturer Jinathip Thongmiwong, and Miss Teeraporn Nilrat served as the examiners at Panat Room, Food Laboratories 10304, and 10305, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor and 3rd Floor, Suan Dusit University.

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home SCA-PR-097-05-69



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 พฤษภาคม 2569



ร่วมอวยพรวันคล้ายวันเกิด ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน

Extended birthday wishes to Dr. Siroj Pholphanthin

วันที่ 7 พฤษภาคม 2569 คณะผู้บริหารโรงเรียนการเรือนและบุคลากรศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมอวยพรวันคล้ายวันเกิดให้กับ ศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน ที่ปรึกษาอธิการบดีด้านบริหารงาน ศาสดาจารย์ที่คู่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 7 May 2026, the executives and staff of the International Culinary Training Center under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, extended birthday wishes to Professor Dr. Siroj Pholphanthin, Administrative Advisor to the President, at Saraphee Koo Pavilion, Suan Dusit University.



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

วันที่ 21 พฤษภาคม 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 21 May 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.

พฤษภาคม
2569

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม



ศูนย์ฝึกอบรมด้านอาหารนานาชาติ
โรงแรมการเวก

จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น



- ระยะสั้นอาหารไทย 2



- หลักสูตรอาหารยุโรป (Plus) รุ่น 99 วันอาทิตย์



- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 วันอาทิตย์

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม



- จัดอบรมโครงการแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงาน ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เมนูบานานอฟฟี่ วันที่ 7 พ.ค. 69
- วิทยากรและดูแลอบรมโครงการหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (กทม. รุ่น 1) วันที่ 2-3, 16 - 17, 23 - 24 พ.ค. 69
- จัดอบรมบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9 /2569 วันที่ 14 พ.ค. 69 แกะสลักจากผลไม้

- ร่วมงานทำบุญวันคล้ายวันสถาปนาคณะพยาบาลศาสตร์ เก็บการุณย์ วันที่ 20 พ.ค. 69

- เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 วันที่ 26 พ.ค. 69 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ฝึกอบรมและพัฒนาดน

- ฝึกอบรมการเป็น ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 ระหว่างวันที่ 22 - 24 พ.ค. 69 ณ สถาบันอาหาร





รายงานการปฏิบัติงาน

เดือน พฤษภาคม 2569

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน

ข้อมูล

กระแสเงินสด	ได้มา 3.30 ล้านบาท	ลูกหนี้	ประมาณ 3,611,290 บาท	
	ใช้ไป 5.40 ล้านบาท	เจ้าหนี้	ประมาณ 2,090,615 บาท	
สินค้าคงเหลือ	ประมาณ 194,902.30 บาท	ชุดปฏิบัติการอาหาร	ชุดมัดเชฟ	ผลิตภัณฑ์และวัสดุอบรม
		12,647.40 บาท	118,320 บาท	63,934.90 บาท

งบประมาณ

- โครงการอบรม** หลักสูตรระยะสั้นเดือนพฤษภาคม 2569 **จบ 176,960 บาท**
หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยรุ่น 214 Plus **จบ 228,920 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม** ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือนพฤษภาคม 69) **จบ 1,500 บาท**
- โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก**
 - โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 22/2569 (อบรมแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)) **จบ 31,230 บาท**
 - โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงานภายนอก 23/2569 โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุกัภิบาลอาหาร ประจำเดือนพฤษภาคม 2569 **จบ 416,750 บาท**
- โครงการอื่นๆ** โครงการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ประจำเดือนพฤษภาคม 2569) **จบ 63,420 บาท**

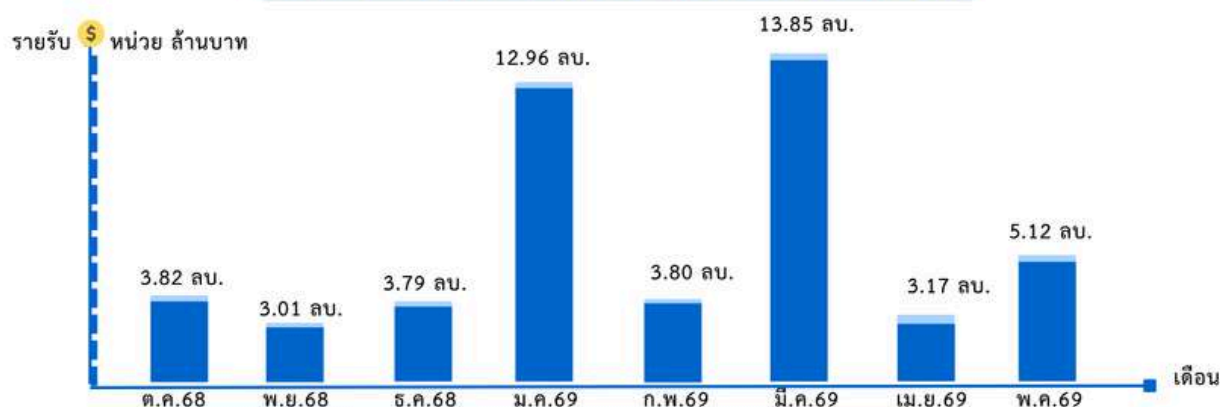
รายรับ

รายรับเดือนพฤษภาคม 2569 แสดงให้เห็นผลการดำเนินงาน จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ค่าสมัครอบรม และโครงการบริการวิชาการต่างๆ ทั้งจากหน่วยงานภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัย เฉลี่ยประมาณ 5,121,822 บาท



ขายผลิตภัณฑ์อาหาร	อบรม	ค่าอาหาร รร.ละอ	จัดเลี้ยง	งานนอก	ผลิตภัณฑ์อื่น	รายได้อื่น
1,233,085 บาท	308,200 บาท	398,305 บาท	596,615 บาท	2,355,000 บาท	2,000 บาท	228,617 บาท

ผลการดำเนินงาน เดือน ตุลาคม 2568 ถึง พฤษภาคม 2569





สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำปีเดือนพฤษภาคม 2569

จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำปีเดือนพฤษภาคม 2569

สื่อข่าวสาร 36 ชิ้นงาน
สื่อต้นแบบ 248 ชิ้นงาน
สื่อต้นแบบสืบพันธุ์ 259 ชิ้นงาน



งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์



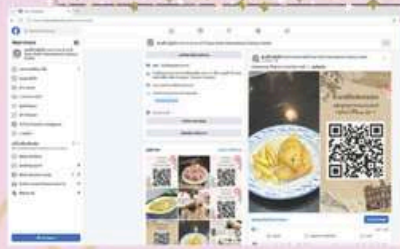
วันที่	ชื่อโครงการ	สถานที่	จำนวนผู้เข้าร่วม	จำนวนสื่อที่จัดทำ
15.05.69	...	...	...	...
16.05.69	...	...	...	...
17.05.69	...	...	...	...
18.05.69	...	...	...	...
19.05.69	...	...	...	...
20.05.69	...	...	...	...
21.05.69	...	...	...	...
22.05.69	...	...	...	...
23.05.69	...	...	...	...
24.05.69	...	...	...	...
25.05.69	...	...	...	...
26.05.69	...	...	...	...
27.05.69	...	...	...	...
28.05.69	...	...	...	...
29.05.69	...	...	...	...
30.05.69	...	...	...	...
31.05.69	...	...	...	...



งานสนับสนุนด้านการอบรม



งานด้านการจัดทำสื่อ



www.chefschool.dusit.ac.th

Facebook: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



One-page ความรู้

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

ไปเตอริอาหาร และ วันสำคัญ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschool

@783eeeba

www.chefschool.dusit.ac.th



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

☎ +66(0)2244-6391-3 ☎ +66(0)2244-6390
📠 2 4 4 5 3 9 8

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำเดือนพฤษภาคม 2569

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

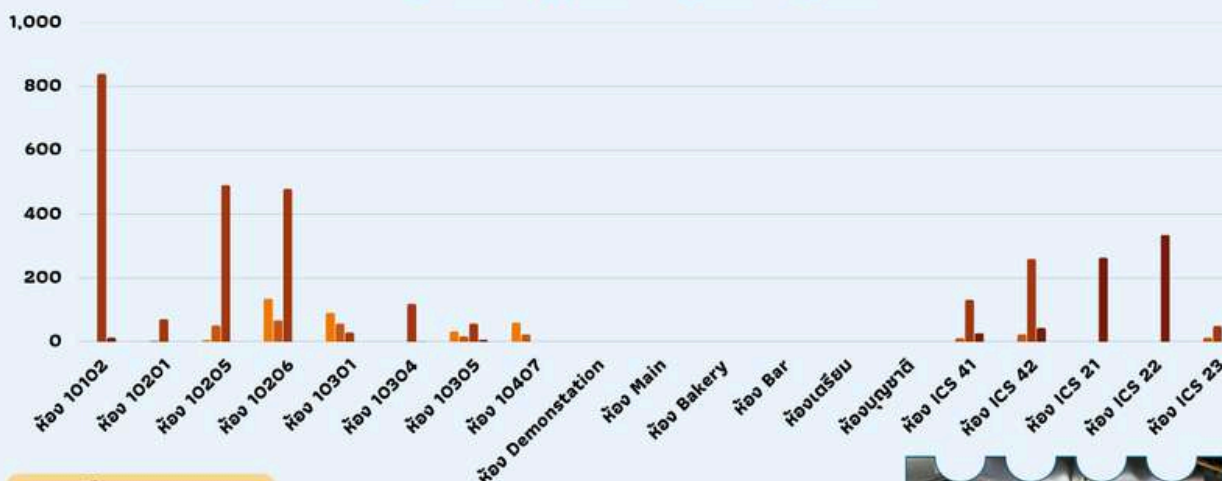
วันที่ 25-28 พฤษภาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการพัฒนาบุคลากรด้านอาหารให้ได้รับการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานและเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2565 ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 3 ประจำเดือนพฤษภาคม 2569

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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

● นักศึกษา ● อาจารย์ ● ลูกค้า ● เจ้าหน้าที่



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบแก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤษภาคม

นักศึกษา จำนวน 704 คน

อาจารย์ จำนวน 367 คน

ลูกค้า จำนวน 2,784 คน

เจ้าหน้าที่ จำนวน 803 คน



รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
พฤษภาคม 2569

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- ติดตั้งก๊อปปี้ที่ระเบียงข้างอาคารปฏิบัติการอาหารฯ
- ติดตั้งหลอดไฟตู้แช่ 3 ตู้ ที่ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- อุดปิดช่องที่หนูเข้าไปกัดสายไฟเครื่องปรับอากาศ
- ซ่อมเครื่องปรับอากาศที่หนูกัดสายไฟเครื่องปรับอากาศ
- ทำขาเหล็กกรองชาตู้เครื่องปรับอากาศ ห้องปฏิบัติการอาหาร 12
- ทำขากรองตู้เหล็กล็อกเกอร์อาคารปฏิบัติการศูนย์วิทยาศาสตร์
- ล้างและทำความสะอาดหัวเตาแก๊สครัวผลิตศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- ล้างทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศ ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- ติดตั้งระบบก๊อปปี้ที่ตู้แช่อาหารอาคารปฏิบัติการศูนย์วิทยาศาสตร์ ICS 23
- ซ่อมตู้แช่ เปลี่ยนคอมเพรสเซอร์ เดินระบบน้ำยา ชั้น 2 อาคารปฏิบัติการฯ
- ล้างชุดดูดควันครัวผลิตศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- ทำความสะอาดบ่อดักไขมัน ครัวผลิตศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- เปลี่ยนสายน้ำดี ห้องปฏิบัติการฯ ICS 22
- เปลี่ยนคาปาซิเตอร์รัน ตู้แช่ ชั้น 2 อาคารปฏิบัติการฯ

อาคาร 10

- เปลี่ยนหลอดไฟห้องประชุม 10201
- ล้างเครื่องปรับอากาศ ชั้น 2 ห้องสำนักงาน
- ติดตั้งฝ้าและผนัง WPC และเดินระบบไฟฟ้า ทางเดินหน้าห้อง 10206
- ติดตั้งผนัง WPC และเดินระบบไฟฟ้า ห้องสำนักงาน

อาคาร 12

- ทำความสะอาดและล้างระบบพร้อมซ่อมรั่วเติมน้ำยา ห้องเย็น

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

- ซ่อมตู้แช่ เปลี่ยนคอมเพรสเซอร์ เดินระบบน้ำยา ตู้แช่อาหารครัวอาหารตามสั่ง
- เปลี่ยนหลอดไฟแสงสว่างส่วนผลิตอาหารและศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- ซ่อมตู้แช่ชั้น 2 ประตู เปลี่ยนคอมเพรสเซอร์ เดินระบบน้ำยาอาคารปราโมก
- ติดตั้งหลอดไฟแสงสว่างตู้ขายอาหารศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- เปลี่ยนข้อต่อปั๊มน้ำ ระบบ RO ศูนย์อาหารอุตสาหกรรม

2. ส่วนงานสนับสนุน



- จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอรี่ ณ Food Street สำหรับกิจกรรมต่างๆของศูนย์อาหารอุตสาหกรรม
- อำนวยความสะดวกอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ภายในพื้นที่สำหรับการจัดการเรียนการสอน การอบรม และกิจกรรมต่างๆ

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



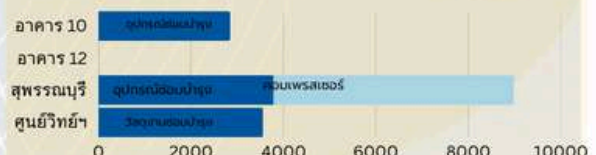
- ควบคุมงาน โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร สำหรับการเรียนการสอนและฝึกอบรม อาคาร 12 ชั้น 6 แขวงอุตสาหกรรม กรุงเทพมหานคร 1 รายการ

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงาน รอบไตรมาส 3 ประจำปี 2569
- รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติ คณะรัฐมนตรีและการรายงานผลการดำเนินงานในเว็บไซต์ E - report.energy.go.th
- จัดทำรายงานการดำเนินการ 8 ขั้นตอนในรายงานการจัดการพลังงาน

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



รวมทั้งสิ้น **15,400** บาท



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมกับ สำนักงาน เขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาสุพรรณบุรี

จัด “โครงการคหกรรมศาสตร์สานฝันปั้นอาชีพ
: การพัฒนาทักษะวิชาชีพสู่ชุมชนสุพรรณบุรี”
กิจกรรมจัดขึ้นเพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการ เจาะลึก
เทคนิคทำขนม ให้แก่ครูในกลุ่มสาระงานอาชีพ
จังหวัดสุพรรณบุรี โดยแบ่งเป็น 2 หลักสูตร คือ
หลักสูตรที่ 1 อบรมด้านเบเกอรี่ เรียนรู้เทคนิค
การทำเค้ก และชูครีม หลักสูตรที่ 2 อบรม
ด้านขนมไทย สืบสานความอร่อยในตำรับสวนดุสิต
กับเมนู ขนมบัวลอยเผือก ขนมต้ม ขนมขม่อมวง
และขนมจิบไทย เพื่อเป็นการยกระดับความรู้และ
ทักษะด้านคหกรรมศาสตร์ ให้คุณครูนำไป
ถ่ายทอด ต่อ ยอด ให้สอดคล้องกับหลักสูตรการ
เรียนการสอนตามโรงเรียนที่สังกัดต่อไป



ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทาง
ด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน



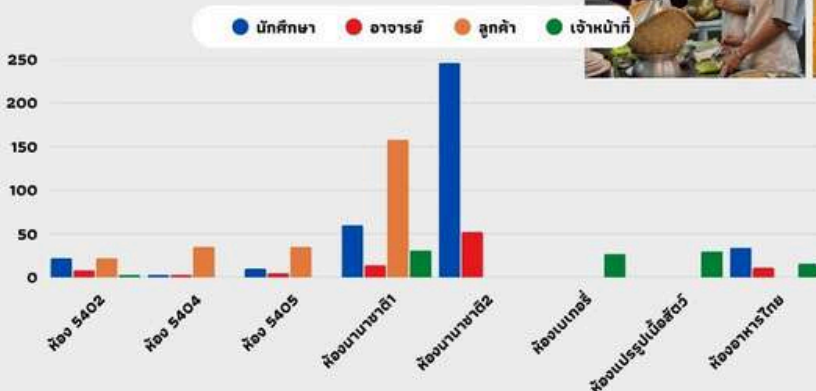
โรงเรียนสาริตถะอรรถุศ จัดกิจกรรม iChoose Arts of
Food and Flower โดยอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตร
คหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน โดยประสานงานและอำนวยความสะดวก
ในการใช้ห้องปฏิบัติการอาหาร



อำนวยความสะดวกในการฝึกซ้อมนักศึกษาเพื่อเข้าสู่งการแข่งขัน
Thailand Ultimate Chef Challenge (TUCC) 2026



อบรมหลักสูตรเซฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef
Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับ
นวัตกรรมอาหารด้วยชุมพลสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน
หนึ่งเซฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนพฤษภาคม

นักศึกษา จำนวน 375 คน
อาจารย์ จำนวน 93 คน

ลูกค้า จำนวน 250 คน
เจ้าหน้าที่ จำนวน 107 คน

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล เดือนพฤษภาคม 2569

ข้อมูลเชิงปริมาณ

- ผลิตเบเกอรี่จำหน่ายภายใน และนอก ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 158,045 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการ จัดเลี้ยง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าการผลิตประมาณ 1,750 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายใน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มูลค่าการผลิตประมาณ 2,190 บาท

สถานที่จำหน่าย

หน่วยงายภายใน และภายนอก ได้แก่
วิทยาเขตสุพรรณบุรี ม.สวนดุสิต
ร้านขายอาหารฟู้ดสตรีท
รพ.ทหารผ่านศึก
ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
สถาบันดนตรีกลายาณิวัฒนา
คณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการศูนย์

งานผลิต

- ผลิตขนมปังชนิดจัด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกลียว ขนมปังมันฝรั่ง
- ขนมปังไส้ข้าว เช่น ขนมปังหมูหยอง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไข่ ขนมปังโรลทูน่า ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปูอัดมายองเนส ขนมปังหมูหยองพริกเผา
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังมะพร้าว ขนมปังสังขยา ขนมปังถั่วแดง ขนมปังถั่วเหลือง ขนมปังไส้เมี่ยง ขนมปังครีมวอร์น ขนมปังไส้ครีมคัสตาร์ด ขนมปังดับเบิลช็อก
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กสังกะสี เค้กคอนเฟล็ก เค้กกาแฟ/เค้กช็อกชิพ บราวนี่ เค้กบาร์
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกล้วยหอม เค้กโรลใบเตย เค้กกาแฟอัลมอนด์คัสตาร์ด ชีฟฟ่อนเค้กช็อก เค้กมอคค่าฟลอเรนติน เค้กหน้านิ่มส้ม เค้กมะพร้าว เค้กเนย เค้กโรลนิลาลัม
- ผลิตชุดอาหารเข้าใช้ดาว ออมเลต วาฟเฟิล ไส้ข้าว และหวาน ขนมโตเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตขนมทานเล่น เช่น คาราเมลคอนเฟล็ก ปอปคอร์นคาราเมล
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพร



รายงาน

ประจำเดือนพฤษภาคม 2569

การจัดทำวุฒิบัตรอบรม

- หลักสูตรอาหารนานาชาติ (ยุโรป) รุ่น 99 Plus วันที่ 22 ก.พ. - 10 พ.ค. 69
- อาหารไทย 1 วันที่ 25 - 26 เม.ย. 69 (ระยะสั้น)
- อาหารไทย 2 วันที่ 9-10 พ.ค. 69 (ระยะสั้น)
- อาหารไทย 2 วันที่ 9-10 พ.ค. 69 (ระยะสั้น)
- โครงการบริการวิชาการแก่สังคมเดือนพ.ค. 69

การให้บริการหน่วยงานภายในและภายนอก (วิทยาเขตสุพรรณบุรี)

- โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ “การยกระดับคุณภาพหลักสูตรสู่มาตรฐานสากลตามเกณฑ์ AUN-QA” วันที่ 14 พ.ค. 69
- โครงการคหกรรมศาสตร์สานฝันบ้านอาชีพ (การพัฒนาทักษะวิชาชีพสู่ชุมชนสุพรรณบุรี) วันที่ 16 พ.ค. 69
- โครงการผู้สูงอายุ วันที่ 19 พ.ค. 69
- งาน Workshop Dairy Product Innovation การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์จากนมด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี วันที่ 22 พ.ค. 69
- งานประกวดร้องเพลงลายครามจังหวัดสุพรรณบุรี 23 - 24 พ.ค. 69

งานบริการวิชาการ

- จัดสำหรับข้าวไข่ บริการอาหาร Fine Dining รอบที่ 4 ณ พระตำหนักยาวภา (รอบเที่ยง)
- เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ระดับ 1 และระดับ 2 ณ เขตบริหารพิเศษฮ่องกงแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน
- จัดทำหมักรอบและนำเสนออาหารให้แก่ครัวสวนดุสิต
- เตรียมการผลิตแยมเมลอนของฟาร์มหอมจรัส

งานด้านอื่น ๆ

- พนักงานขับรถขนถ่ายอาหารหน่วยงานภายในและภายนอก
- เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
- จำหน่ายอาหารประจำจุด โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

การจัดซื้อจัดจ้าง

- การจัดหาบรรจุภัณฑ์ เครื่องดื่ม และวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน

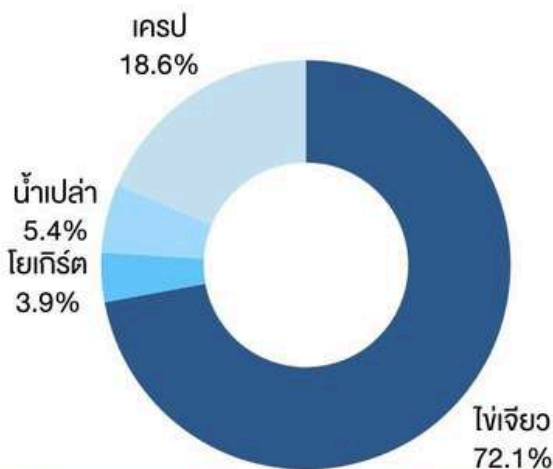
เลขานุการ

- ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกระบบ (e-office)
- จัดทำบันทึกข้อความผ่านระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์
- ลงลงบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
- จัดทำสื่อและประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์
- นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม

บริหารงานบุคคล

จำนวนบุคลากร	สถานะบุคลากร
อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน	พนักงานมหาวิทยาลัย 58 คน
อัตราบุคลากรปัจจุบัน 107 คน	(วิชาการ 2 คน , สนับสนุน 56 คน)
งบการจ้างบุคลากร	ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 49 คน
งบมหาวิทยาลัย 102 คน	(สนับสนุน 6 คน , บริการ 41 คน)
งบศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 5 คน	พนักงานรายวัน 7 คน
การจ้างเข้า/ออก และย้าย	
บุคลากรสายสนับสนุนลาออก 1 คน	

Food Street ยอดรวมประจำเดือน 135,296 บาท



รายงานปฏิบัติงาน

ฝ่ายเคสเลอร์และอาหารพิเศษ เดือน พฤษภาคม 2569

ผลิตอาหารบรรจุกล่องเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก/
สำนักงานปลัดบัญชาการกองทัพบก/สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา
จำหน่ายหน้าร้านครัวดุสิตนฤมล และช่องทางออนไลน์ ผลิตอาหารประเภทข้างแกง
ผัด/ทอด/ต้ม จำหน่ายที่คณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการณย์

ภาระงานหลัก

อาหารไทย

- บะหมี่หมูขาววัง
- ข้าวหมกไก่ • ข้าวไข่ข้นกุ้ง
- ข้าวแกงเขียวหวานเนื้อ+ไข่ต้ม
- ข้าวปลากะพงสามรส+กะหล่ำปลีน้ำปลา

อาหารว่าง

- หมี่คลุก • ยำกุนเชียง • ไข่ยัดไส้
- ปอเปี๊ยะทอด • ส้อยจิ้ม • ขนมจีบ

อาหารนานาชาติ

- สลัดปลาทอด/ปอียด/กุ้ง/ไข่ต้ม/ชีสซาร์/อกไก่
- ข้าวปลาซาบะเทอริกกี

อาหารข้างแกง

- ผัดมะเขือเปราะหมูชิ้น • แกงจืดฟักน่องไก่
- อ่อมหมู • หลนปลาร้า • ปลาร้าทรงเครื่อง
- จับฉ่าย

ขนมหวาน

- กลัวยาวดชี • เปียกปูนกะทิสด
- ข้าวเหนียวทุเรียน • วุ้นกะทิสลิม



ภาระงานเพิ่มเติม

- เป็นวิทยากรและผู้ช่วยสอนโครงการอบรมหลักสูตรเซฟอาหาร
ไทยมีออชีฟ ปีงบประมาณ 2569
ภายใต้โครงการขับเคลื่อนยกระดับนวัตกรรมอาหารไทย
ด้วยชุมพลังสหวิทยาการ

May 1 2026



ศูนย์ปฏิบัติการงานกลาง
โรงเรียนจิตรลดา

สรุปรายงานประจำเดือน

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีกัลยาณิวัฒนา

ภาระหน้าที่

จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- รับข้าวแกง อาหารสำเร็จรูป
- เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)

จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย

จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย

ตรวจสอบรายการสั่งซื้อออเดอร์ของลูกค้าให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนนำออกจำหน่าย

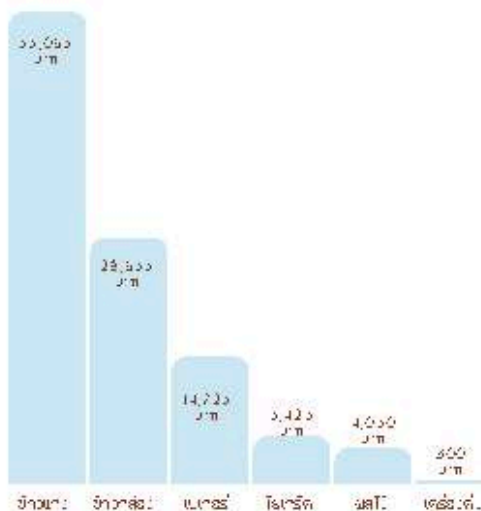
จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน

ส่งรายการผลิตภัณฑ์ในระบบสำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

สถานที่สำหรับการจำหน่าย



ผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



สรุปรายได้ประจำเดือน

รวมเป็นเงิน 108,220 บาท



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำปี เดือน พฤษภาคม 2569



โครงการอบรมหลักสูตรเชฟอาหาร ไทยมืออาชีพ รุ่นที่ 1 (MASTER THAI CHEF PROGRAM)

วิทยาการถ่ายทอดความรู้โครงการอบรม
หลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER
THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1 ภายใต้
โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรม
อาหารด้วยชุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน
หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ 2569
ในระหว่างวันที่ 9-10 และ 16-17 พฤษภาคม
2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 1
อาคารปราโมทย์ 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่
กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมหีบ เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ
ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ
จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ โรงเรียนการเรือน

หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลากรและนักเรียน
โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หั่นตัดแต่ง แกะสลักและจัดจานผลไม้ เตรียมผัก
สลัด มื้ออาหารเช้า อาหารว่าง และอาหารเย็น
สำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ

ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง







งานฝ่ายจัดเลี้ยง บริการอาหารและเครื่องดื่ม ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำเดือน พฤษภาคม 2569



โครงการ "SMART SENIOR สุขภาพดีวิถีใหม่"

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการ "SMART SENIOR สุขภาพดีวิถีใหม่" โดยมี ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นผู้กล่าวรายงานวัตถุประสงค์การจัดโครงการ และ ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ และบรรยาย โดยในโครงการมีกิจกรรมบรรยายในหัวข้อ "Longevity" โดยคุณพ่อน นฤตกรภกุล (ประธานบริษัท iGroup Asia Pacific) และ กิจกรรมการปฏิบัติการ "เมนูอาหารสร้างอาชีพ" โดย สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมการประกวดร้องเพลงคาราโอเกะ โดยสมาคมศิษย์เก่าสถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตสุพรรณบุรี ซึ่งมีคณะผู้บริหาร บุคลากร และผู้สูงอายุจากโรงเรียนผู้สูงอายุไผ่ขวาง เข้าร่วมโครงการโดยพร้อมเพรียงในวันอังคารที่ 19 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมพวงเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารมุสลิม (อาคารจันทรเจริญ) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

วันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

ประชุมคณะทำงานต้นแบบการท่องเที่ยวเชิงชุมชนเพื่อสุขภาพ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



วันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ "การยกระดับคุณภาพหลักสูตรสู่มาตรฐานสากลเกณฑ์ AUN-QA"



วันที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

สัมมนาการสร้างจิตสำนึกในการบริการ

วันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

โครงการคหกรรมศาสตร์สาขาค้นคว้า (การพัฒนาทักษะวิชาชีพผู้ชุมชนสุ)

วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

โครงการผู้สูงอายุ

วันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักการการยศาสตร์ เพื่อความปลอดภัยในการทำ



วันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

คลังเตอร์พลาสติก

วันที่ 23-24 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

ประกวดร้องเพลงผู้สูงอายุ(ลายคราม)จังหวัดสุพรรณบุรี

วันที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

กิจกรรมโครงการ Strategic Project Blueprint และ OKRs High Perform



วันที่ 2,3,9,10,16,17,23,24 พฤษภาคม พ.ศ. 2569

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่





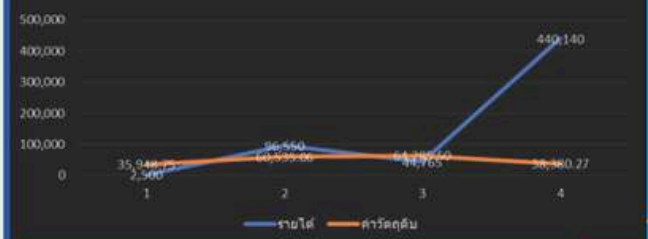
ฝ่ายบริการอาหารศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนพฤษภาคม 2569

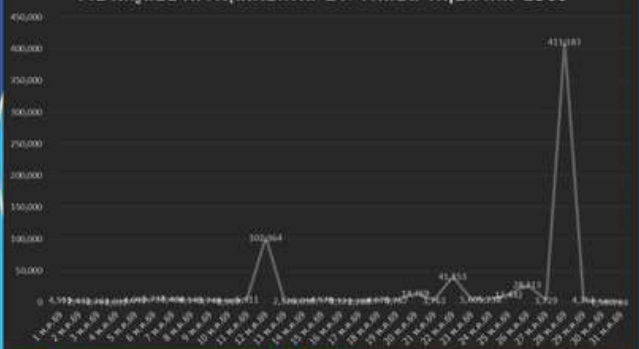
- ตรวจสอบความเรียบร้อย ดูแลเรื่องความสะอาด การให้บริการ จำหน่ายอาหารของพื้นที่ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- จำหน่ายอาหารเช้า ข้าวแกง และ อาหารตามสั่ง
- รับออเดอร์อาหารหน้าร้าน และในกลุ่มไลน์อาหาร
- รับผิดชอบในการเช็คยอดเครื่องดื่ม
- จัดส่งอาหารในรูปแบบ Delivery
- รับผิดชอบรายงานยอดรายรับของการจำหน่ายอาหาร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



กราฟเปรียบเทียบต้นทุน-รายได้ เดือนพฤษภาคม 2569



รายได้ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำเดือน พฤษภาคม 2569





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนพฤษภาคม 2569

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



โครงการคหกรรมศาสตร์ สานฝันปั้นอาชีพ "การพัฒนาทักษะวิชาชีพสู่ชุมชนสุพรรณบุรี"

- ผลิตและบริการอาหารงานโครงการคหกรรมศาสตร์ สานฝันปั้นอาชีพ "การพัฒนาทักษะวิชาชีพสู่ชุมชนสุพรรณบุรี" จำนวน 70 ท่าน ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี

การอบรมเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน หลักสูตร 15 ชม. รุ่น 2

- เข้าร่วมอบรมเป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน หลักสูตร 15 ชม. รุ่น 2 ณ สถาบันอาหาร พระราม 8 กรุงเทพมหานคร

"โครงการ SMART SENIOR สุขภาพดีวิถีใหม่"

- ผลิตและบริการอาหารงาน"โครงการ SMART SENIOR สุขภาพดีวิถีใหม่" อาหารเช้า 7 ท่าน และอาหารกลางวัน 70 ท่าน ณ ห้องประชุมพวงเงิน อาคารจันทร์เจริญ

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักการวิทยาศาสตร์เพื่อความปลอดภัยในการทำงาน

- ผลิตและบริการอาหารกล่อง โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักการวิทยาศาสตร์เพื่อความปลอดภัยในการทำงาน จำนวน 6 ท่าน ณ ห้องประชุมชั้น 4 อาคาร ดร.สุเมธ เลย์ทรัพย์

การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์จากนมด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี

- ผลิตและบริการอาหารงานการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์จากนมด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี จำนวน 40 ท่าน ณ อาคาร SDU LIBRARY

ผลิตและบริการอาหารกลางวันงานอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1 ณ ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล ประจำวิทยาเขตสุพรรณบุรี

เป็นวิทยากรอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (MASTER THAI CHEF PROGRAM) รุ่นที่ 1

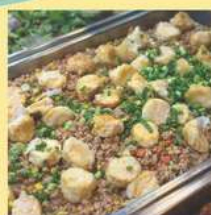
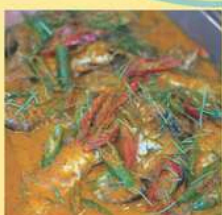


มหาวิทยาลัยสวณดุสิต

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ประจำเดือน พฤษภาคม 2569

อาหารตามสั่ง

ข้าวกะเพราไก่+ไข่ดาว ข้าวผัดทะเล
ผัดซีอิ๊วไก่ สุกี้แห้งหมู เกาเหลาหมู
กะเพราหมูตุ๋น ผัดผักรวมมิตร
ไข่เจียวหมูสับ



ข้าวราดแกง อาหารกล่อง

ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง จู๋ซี่ปลาทุ ผัดผักรวม
ต้มจืดเต้าหู้สาหร่าย ต้มข้าวไก่ ไข่สะไข่
แขนงน้ำมันหอย เต้าหู้ปลาผัดฉ่า ไก่กระเทียม
แกงคั่วกระดูกหมู กะเพราหมูสับ

ภาระงานเพิ่มเติม

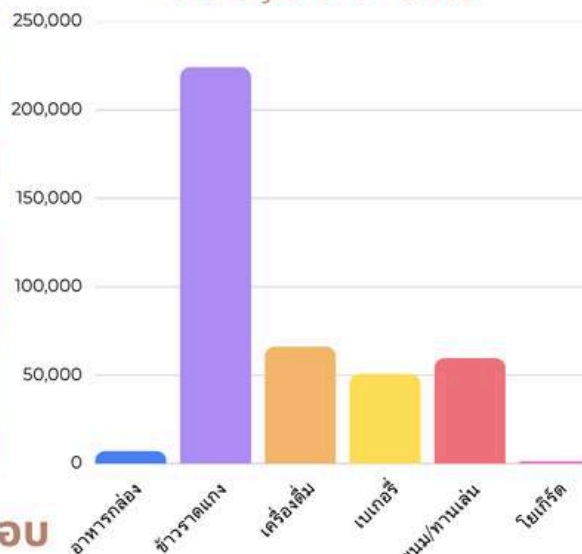
- จัดทำบุฟเฟ่ต์ในงานบัณฑิตพันธุ์ใหม่จำนวน 60 คน
- ทำอาหารกลางวันให้โครงการอบรม OFOS 5
- เบรคผลไม้ 176 กล่อง
- ผลิตอาหารเนื่องในวันคล้ายวันสถาปนาคณะพยาบาลศาสตร์ถือการณย์ ได้แก่ ยำไก่แซ่บ ข้าวกะเพราหมูสับ+ดาว 80 กล่อง



รายงานประจำเดือนพฤษภาคม 2569 ฝ่ายบริการอาหาร ศูนย์อาหารนอกที่ตั้ง



ยอดขายประจำเดือน
409,900 บาท



ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบ

- จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวราดแกง อาหารกล่องสำเร็จรูป เบเกอรี่ ผลไม้ และเครื่องดื่ม
- จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ภายในร้านให้มีความพร้อมต่อการให้บริการ
- ประสานสัมพันธ์ทางการอาหารและผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้ใช้บริการรับทราบ
- ดูแลและรักษาความสะอาดภายในพื้นที่ศูนย์อาหารโดยรวมให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัย
- จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานประจำวันและประจำเดือน
- จัดทำและนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้แก่คณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการดูแล



การจำหน่ายอาหาร

- ข้าวราดแกง
- อาหารกล่อง/อาหารเดลิเวอรี่
- เบเกอรี่
- เครื่องดื่ม



การทำความสะอาด ล้างจาน

- พื้นที่รับประทานอาหาร
- พื้นที่จุดคิบบะ
- ห้องน้ำ
- ห้องล้าง/ล้างจาน



การจัดการขยะ

- แคลิเยอร์เศษอาหาร
- แยกขยะ
- ขนขยะไปที่ห้องพักขยะ



www.food@dusit.ac.th



www.food.dusit.ac.th