



จดหมายข่าว โรงเรียนการเรือน

ปีที่ 4 ฉบับที่ 5 ประจำเดือนพฤษภาคม 2569



โรงเรียนการเรือน นำบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 (TUCC 2026)

โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมการแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge 2026 (TUCC 2026) โดยมีบุคลากรโรงเรียนการเรือน และนักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร วิทยาเขต สุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาลำปาง และศูนย์การศึกษาตรัง) เข้าร่วมแข่งขัน จำนวน 44 คน และได้รับ 3 ถ้วยรางวัลชนะเลิศ 15 เหรียญทอง 21 เหรียญเงิน 23 เหรียญทองแดง และ 4 ชมเชย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26-30 พฤษภาคม 2569 ณ อิมแพคอารีน่า เมืองทองธานี



2

โรงเรียนการเรือน จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ รอบที่ 2



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสอบสัมภาษณ์เพื่อคัดเลือกบุคคลเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรี หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ภาคปกติ นอกเวลาราชการ ปีการศึกษา 2569 รอบที่ 2 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร. ไสริจ วัชรวิทย์เพทย์ อ.พัชรพร กองภักดิ์สุข และ อ.บุศติกาญจน์ พลิก เป็นคณะกรรมการสอบสัมภาษณ์ มีผู้เข้าสอบสัมภาษณ์จำนวน 13 คน การดำเนินการครั้งนี้ ขอขอบคุณคณาบดีโรงเรียนการเรือนและศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อำนวยความสะดวกและสนับสนุนอาหารและเครื่องดื่มให้แก่ผู้เข้ารับการสัมภาษณ์ รวมทั้งผู้ปฏิบัติงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2569 ณ Co-working Space ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์

3

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

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในหัวข้อ “Thaifoods & China Catering Industry Supply Chain” ร่วมกับ บริษัท ไทยนิว เจเนอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด การประชุมดังกล่าวมีผู้บริหารระดับสูงในหลากหลายภาคส่วนของอุตสาหกรรมอาหารจากสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้แก่ ประธานบริษัท กรรมการผู้จัดการ ผู้บริหารธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการด้านซัพพลายเออร์ และผู้บริหารโรงงานแปรรูปอาหาร การประชุมได้แลกเปลี่ยนของค์ความรู้ แนวคิด และมุมมองด้านอุตสาหกรรมอาหาร ตลอดจนสร้างความร่วมมือและเชื่อมโยงเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารระหว่างประเทศไทยและสาธารณรัฐประชาชนจีน นับเป็นอีกหนึ่งก้าวสำคัญในการส่งเสริมความร่วมมือทางวิชาการและวิชาชีพด้านอาหาร รวมถึงการพัฒนาเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษาและภาคอุตสาหกรรมอาหารในระดับนานาชาติ อันจะนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพบุคลากรและการต่อยอดองค์ความรู้ด้านอาหารในอนาคต จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุม Buttercup ชั้น 3 โรงแรม Best Western Plus Wanda Grand Hotel



4

โรงเรียนการเรือน และ ผู้บริหารโรงเรียนอัมพรไพศาล ร่วมประชุมหารือการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหาร



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิดา แก้วณัฏฐ์ รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน อาจารย์ณัฐกานต์ ลิ้มอุทัยรัตน์ และ อาจารย์พัชรศศิ ศรีพิพัฒน์พรกุล อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมประชุมกับผู้บริหารโรงเรียนอัมพรไพศาล นำโดยคุณลัดดา ลิ้มเจริญชาติ รักษาการแทนผู้อำนวยการโรงเรียนอัมพรไพศาล และคุณจักรพล กำโศภณิชย์ ครูผู้สอนด้านอาหาร กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เพื่อหารือแนวทางการดำเนินงานในการจัดการเรียนการสอนด้านการประกอบอาหารให้แก่นักเรียนชมรมอาหาร ทั้งนี้ โรงเรียนอัมพรไพศาลเป็นหน่วยงานคู่ความร่วมมือด้านวิชาการของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อ 27 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานธุรการ โรงเรียนอัมพรไพศาล อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

5

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดกิจกรรมเสริมทักษะยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการพัฒนานักศึกษาที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต กิจกรรมเสริมสร้างทักษะยกระดับสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษของนักศึกษา โดยมีผู้ความร่วมมือ คือ บริษัท IEE Thailand จัดกิจกรรมทดสอบสมรรถนะด้านภาษาอังกฤษ (SLEP Test) ให้กับนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 1-3 เพื่อให้ นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับการพัฒนาไปประยุกต์ใช้เพื่อการเรียนรู้และทำงานได้และเพื่อให้ นักศึกษามีความมั่นใจมากขึ้นในการเข้ารับการทดสอบหรือตัดสินใจเข้าสู่กระบวนการอบรมภาษาอังกฤษ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุม Hall 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



6

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ “ยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยีของนักศึกษา เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน”



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดโครงการพัฒนานักศึกษาที่จำเป็นเพื่อยกระดับสมรรถนะของนักศึกษาสู่บัณฑิตแห่งโลกอนาคต อบรมเชิงปฏิบัติการ “ยกระดับสมรรถนะด้านเทคโนโลยี เพื่อการเรียนรู้และการทำงาน” การจัดอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.บรพต พิจิตรกำเนิด เป็นวิทยากรการอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ชั้นปีที่ 1-3 เพื่อให้ นักศึกษาสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับการพัฒนาไปประยุกต์ใช้เพื่อการเรียนรู้ การทำงานและเพื่อให้ นักศึกษามีความมั่นใจมากขึ้นในการกระบวนการใช้เทคโนโลยีมากขึ้น จัดขึ้นเมื่อวันที่ 21-22 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ Lab 1 โรงเรียนสวนดุสิตเพลส ชั้น 5 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

7

นักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้ารับทุนการศึกษา "โครงการสนับสนุนทุนการศึกษา" โดย บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)



โรงเรียนการเรือน โดย อาจารย์พัชรพร กองภักดิ์สุข และอาจารย์คพร ธวัชศักดาญนา อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีมอบทุนการศึกษา "โครงการสนับสนุนทุนการศึกษา" ให้กับนักศึกษารหัส 67 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโดย บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) โดย คุณสุปรัดดา คำภู ผู้ช่วยรองประธานเจ้าหน้าที่บริหารฝ่ายทรัพยากรบุคคล และคุณจุฑามาศ แห่งพุ่ม ผู้จัดการฝ่ายสรรหาและจ้างงาน ฝ่ายทรัพยากรบุคคล คุณปานเทพ สุระพันธุ์ เจ้าหน้าที่สรรหาและจ้างงานอาวุโส ร่วมเป็นสักขีพยาน กิจกรรมในครั้งนี้ มีนักศึกษาได้รับทุนการศึกษา 2 คน ได้แก่ นายภาณุเดช นาควิระ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนางสาวกษิรา ไกรพงษ์ นักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ จัดขึ้นเมื่อ 19 พฤษภาคม 2569 ณ บริษัท มากูโร กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) สำนักงานใหญ่ ถนนพระราม 6 กรุงเทพมหานคร

8 โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วย ขุมพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยมี คณาจารย์ของโรงเรียนการเรือน และผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็น วิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จัดอบรม ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ศูนย์การศึกษาลำปาง เดือนพฤษภาคม 2569



9 โรงเรียนการเรือน จัดพิธีมอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) และปิดหลักสูตรการออกแบบอาหาร ที่อุดมด้วยพืช (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.จิตตา พูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย กล่าวรายงานสรุปผลการดำเนินงาน หลักสูตร ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็น ผู้มอบใบรับรองสมรรถนะ (Skill Certificate) แก่ผู้ผ่านการอบรม และกล่าวแสดงความยินดีพร้อมทั้ง กล่าวปิดโครงการ ภายหลังพิธีมอบใบรับรองฯ รศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา ร่วมกล่าวแสดงความยินดีแก่ผู้ผ่านหลักสูตรและได้รับใบรับรอง สมรรถนะ รวมทั้งผู้อบรมร่วมกล่าวความประทับใจ องค์ความรู้ที่ได้รับและการนำไปต่อยอดองค์ความรู้ และข้อเสนอแนะ เพื่อทีมผู้จัดหลักสูตรจะได้นำไปพัฒนาปรับปรุง จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมมหาลา ชั้น 3 โรงแรมสวนดุสิตเพลส มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



10 โรงเรียนการเรือน ประชาสัมพันธ์ ONE PAGE ข้อมูลข่าวสารความรู้ เดือนพฤษภาคม 2569



11 โรงเรียนการเรือน จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต ด้านอาหารและเกษตรศาสตร์ เดือนพฤษภาคม 2569



12 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม “คลับอาหารการกินSDU” ผ่าน CLUBHOUSE เดือนพฤษภาคม 2569



13 จัดอบรมความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมใน โครงการอบรมแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้และสาธิต ในเมนู “บาบอบัพพี” ณ ห้อง Ground Space 1 ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 พฤษภาคม 2569



14 จัดอบรมระยะยาว หลักสูตรอาหารนานาชาติ ยุโรป (Plus) รุ่น 99

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



15 จัดอบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2569 “แกะสลักแคนตาลูป”

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 9/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมีอาจารย์ณัฐพร รอดพวง เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต “การแกะสลักแคนตาลูป” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอกและบุคลากร จำนวน 16 คน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องกระจก ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



16 จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดย วันที่ 25 พฤษภาคม 2569 สอบภาคทฤษฎี ณ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน วันที่ 27 พฤษภาคม 2569 สอบภาคปฏิบัติ โดยมี อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง อาจารย์จิลนอร์ธ กองมั่งคง และ คุณธีราพร นิลรัตน์ เป็นกรรมการผู้ควบคุม การทดสอบ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 25 - 27 พฤษภาคม 2569 ณ ห้องประชุมบาหลี ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 และ 10305 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และ ชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



17 โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีเปิดโครงการ “SDU Step Up: ชวนชาวสวนดุสิตมาสุขภาพดี แข็งแรงไปด้วยกัน”



โรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีเปิดโครงการ “SDU Step Up: ชวนชาวสวนดุสิตมาสุขภาพดี แข็งแรงไปด้วยกัน” โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัย และนวัตกรรม และ รศ.พัชรีย์ สวนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา เป็นประธานในพิธีโครงการ ดร.อนุชา แข่งขัน ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการพัฒนางานองค์กรและพันธกิจสัมพันธ์ เป็นผู้กล่าวรายงาน ถึงวัตถุประสงค์ของการจัดงาน ทั้งนี้ภายในงานมี รศ. ดร.บราธิป ปุณเกษม รองคณบดีฝ่ายบริหาร และกิจการนักศึกษา ดร.จันทรงจนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาฯ คณบดี อาจารย์ และเจ้าหน้าที่ ร่วมกิจกรรม ซึ่งภายในงานเริ่มต้นด้วยการเต้น Aerobic Dance นำโดยนักวิทยากรและเทรนเนอร์ ผู้เชี่ยวชาญจากฟิตเนสเซ็นเตอร์ ศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ สำนักกิจการพิเศษ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 พฤษภาคม 2569 เวลา 14.30 – 16.30 น. ณ โรงยิม ชั้น 2 อาคารพลศึกษา

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



โรงเรียนการเรือน นำเสนอผลงานการจัดการความรู้ ปีการศึกษา 2568 ในโครงการ SDU Inside Flow (KM DAY) โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กล่าวเปิดโครงการ SDU Inside Flow (KM DAY) มี ผศ.ดร.พรชัยวัฒน์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการต่างประเทศ กล่าวถึงวัตถุประสงค์ของการจัดงาน ส่วนของโรงเรียนการเรือน ผศ.ดร.ณัฐกานต์ บุทธิ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นผู้แนะนำเสนอผลงานการจัดการความรู้ด้านผลิตภัณฑ์ เรื่อง แนวปฏิบัติในการออกแบบบริการ เครื่องมือ และเกณฑ์ในการวัดและประเมินผลที่สอดคล้องและสามารถวัดความสำเร็จการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) ตามแนวทาง AUN QA Version 4.0 และด้านการวิจัย เรื่อง การจัดการความรู้เพื่อยกระดับการออกแบบการตลาดและการใช้สถิติในการวิจัย คุณรณิศา ศรีนาวารุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นผู้นำเสนอด้านพัฒนาคุณภาพการทำงาน เรื่อง การพัฒนาระบบการจัดการขยะในห้องปฏิบัติการอาหารเพื่อความยั่งยืน ซึ่งภายในงานมีการจัดนิทรรศการผลงานการจัดการความรู้ ปีการศึกษา 2568 การนำเสนอผลงานในครั้งนี้ โรงเรียนการเรือนได้รับรางวัลผลงานการจัดการความรู้ (KM) “ดีเด่น” ด้านพัฒนาคุณภาพการทำงาน พร้อมเงินรางวัล 3,000 บาท จัดขึ้นเมื่อวันที่ 26-27 พฤษภาคม 2569 ณ One World Library ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต