



จดหมายข่าว

SCA Newsletter : โรงเรียนการเรือน : ปีที่ 4 ฉบับที่ 7 | เดือนกรกฎาคม 2569

01

โรงเรียนการเรือน จัดพิธีลงนามความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้
คหกรรมศาสตร์ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้
ตลอดชีวิต มุ่งสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและ
ยกระดับเศรษฐกิจฐานราก



โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดพิธีลงนามความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต มุ่งสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ กล่าวเปิดและกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมงาน ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานถึงวัตถุประสงค์ของการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ โดยมีผู้แทนหน่วยงาน 5 หน่วยงาน ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ได้แก่ ผศ.ดร.พรชนิตว์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการต่างประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พลตำรวจตรี สุรวุฒิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นายกษมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ รองศาสตราจารย์พัชร สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (นายกษมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี) และ ผศ.ดร.สุรภักดิ์ แซ่เจี๋ย คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ผู้แทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดยมีบุคลากรจากทุกภาคีเครือข่ายเข้าร่วมงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมชั้น 5 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

02

โรงเรียนการเรือน และ บริษัท หิ้น หั่ว หยุน คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป
จำกัด ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการจัดฝึกอบรมและ
การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาความร่วมมือทางด้านวิชาการ

ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือการจัดฝึกอบรมและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ บริษัท หิ้น หั่ว หยุน คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด โดยมี คุณศิริรัตน์ ตั้งสมบัติวิสิทธิ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัทฯ ให้การต้อนรับและร่วมลงนาม ความร่วมมือครั้งนี้ มุ่งพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรม ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างบุคลากร คณาจารย์ และนักศึกษา ตลอดจนต่อยอดงานด้านวิชาการ การบริการวิชาการ และการวิจัย โดยบูรณาการทรัพยากรและความเชี่ยวชาญระหว่างภาคการศึกษาและภาคเอกชน พร้อมทั้งสนับสนุนผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสและสินค้าภายใต้ตราสินค้าของบริษัทฯ เพื่อการเรียนการสอน พิธีดังกล่าวมีคณะผู้บริหารและบุคลากรจากทั้ง 2 หน่วยงานร่วมเป็นสักขีพยาน รวมทั้งมีสถาบันการศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ กับบริษัท หิ้น หั่ว หยุน คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด ด้วย โดยก่อนพิธีลงนามความร่วมมือได้มีการเยี่ยมชมโรงงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมแกรนด์ราฟท์ บริษัท หิ้น หั่ว หยุน จำกัด





03

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการเตรียมวัตถุดิบและศิลปะ Charcuterie & cheese

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการอบรมเรื่องการเตรียมวัตถุดิบและศิลปะ Charcuterie & cheese ภายใต้โครงการ The Culinary Mastery : ยกระดับศักยภาพนักศึกษาอาหารสู่สากล ได้รับเกียรติจาก คุณธิดี เหมภักกรนก ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารนานาชาติและที่ปรึกษาร้านอาหาร Chef's Kitchen ที่ปรึกษาคณะกรรมการจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ Food Consult เซฟประจำรายการกินกันจั่ง ทาง YouTube channel เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้เรื่อง "การตัด หั่น แต่ง และการเลือกใช้อัตถุดิบอาหาร" โดยมี ผศ. ดร.โสรัจ วัชรวิทย์พัญ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กล่าวต้อนรับ จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29-30 มิถุนายน และ 1 กรกฎาคม 2569 ณ e-learning co working space

04

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2569



โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2569 โดยได้รับเกียรติจาก รศ. ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดโครงการ การจัดการโครงการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม พัฒนาความสามัคคี ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และความกล้าแสดงออกอันจะนำไปสู่การพัฒนาทักษะการทำงานร่วมกันและการปรับตัวในสังคม มหาวิทยาลัย โดยมีอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรโรงเรียนการเรือนเข้าร่วมโครงการดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2569 ณ Hall 2 Hall 3 และ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาชิราลภรณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

05

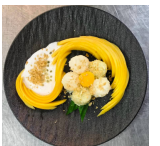
โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้นอกห้องเรียน เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบวิชาชีพและการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต โดยได้รับเกียรติจาก คุณบุญยัญญา นุญบำรุงทรัพย์ (คุณนุ่น) ผู้บริหารและผู้ก่อตั้ง PEETI PR ตัวแม่ด้าน Marketing & Brand Strategy อดีตประธานเจ้าหน้าที่บริหารด้านการสร้างโอกาสทางการตลาดกลุ่มธุรกิจอาหาร Food Passion (Bar B Q Plaza) และ เซฟบุช-เลอชาญ TikToker สายเซฟฟิวชันขวัญใจ Gen Z ร่วมเป็นวิทยากรในการเสวนา จัดขึ้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องเรียน 401 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาชิราลภรณ์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสิรินธร และในวันระหว่างวันที่ 20-24 กรกฎาคม 2569 ได้รับเกียรติจากอาจารย์ชัชชญา รักษาภณัฐ (เซฟบี) ตำแหน่ง Vice-president of KCG Creative Center, KCG Ambassador Chef & President of the Thailand Chefs Association และคุณจุฑารัตน์ โพธิ์ชนะพันธ์ุ (เซฟไท่) ตำแหน่ง KCG Ambassador Chef เป็นวิทยากรสาธิตและอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนู Millefeuille เปียกปูน และเค้กหม้อแกวเผือก Millefeuille เปียกปูน และ ชีสเค้กรวมมิตร ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 จัดขึ้นเมื่อ 20-24 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ (ICS41) อาคารฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร

06

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Molecular Gastronomy



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมจัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Molecular Gastronomy ภายใต้โครงการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสายอาหาร การอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก คุณฉัตรชัย วัฒนไพโรจน์ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร Molecular Gastronomy เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ การอบรมในครั้งนี้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้หลักการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร พร้อมฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์เมนูข้าวเหนียวมะม่วง ด้วยเทคนิค Molecular Gastronomy จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 และ 22 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



07

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2569

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธีพร้อมให้โอวาท แจ่มหนังสือ มอบเกียรติบัตร แก่บุคลากรที่สร้างชื่อเสียง นักศึกษา มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม และนักศึกษาที่สร้างชื่อเสียงให้ กับโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ได้รับเกียรติบัตรจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษา ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชา เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ดูแลการทำพิธีฯ โดยการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรม ทั้งนี้ขอขอบคุณ ผศ. ดร.พรยุทธน พรสุขสวัสดิ์ พร้อมด้วยอาจารย์ ศิษย์เก่าและนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่ร่วมแรงร่วมใจในการจัดทำบายศรีเพื่อใช้ในพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษา โรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

08 โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2569

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2569 โดยได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.บราธิป ปุณเทชม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงออกซึ่งความสามารถ ความคิดสร้างสรรค์ และความมั่นใจในการสื่อสาร รวมถึงการพัฒนาบุคลิกภาพ ภายในงานมีกิจกรรมแนะนำตัวและเดินแฟชั่นโชว์ ชุดนักศึกษา การแสดงความสามารถพิเศษ การตอบคำถาม และมีการแสดง Cover Dance โดยนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ คุณธีรพนธ์ จันทเดชา บุคลากรจากกองประชาสัมพันธ์ คุณยุทธการ วัตป่าน บุคลากรจากกองพัฒนานักศึกษา มาดามเอมี ชาธิญา ศิษย์เก่าสวนดุสิต ปัจจุบัน ผู้ดูแลรา นางงาม และนายแบบ และคุณจิรัชญา วัฒนานุกูล นางงามและนางแบบอิสระ เป็นกรรมการตัดสินการประกวด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



09

โรงเรียนการเรือน ร่วมงานการอบรมด้านการวางแผนธุรกิจ การตลาด การประยุกต์ใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขภาพอาหาร ภายใต้โครงการ "THAILAND FOOD THERAPY FESTIVAL"



ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีเปิดการอบรมด้านการวางแผนธุรกิจ การตลาด การประยุกต์ใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขภาพอาหาร ภายใต้โครงการ "THAILAND FOOD THERAPY FESTIVAL" จัดโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) โอกาสนี้ ได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม และ รศ.ดร.ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัย และนวัตกรรม กล่าวรายงานการจัดงาน สำหรับเนื้อหาการอบรม มุ่งเน้น 4 หัวข้อหลัก ได้แก่ การวางแผนธุรกิจ การตลาด การประยุกต์ใช้เครื่องมือ AI เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขภาพอาหาร รวมถึงการบริหารจัดการร้าน การเรียนรู้ระบบแพลตฟอร์ม ระบบขายหน้าร้าน (POS) และแอปพลิเคชันต่างๆ ซึ่งเป็นทักษะจำเป็นสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่ และการสุขภาพอาหาร ในส่วนของโรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรบรรยาย ในหัวข้อ "Street food smart : สุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่" เพื่อเสริมสร้างความรู้ด้านการประกอบธุรกิจอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และสอดคล้องกับบริบทของผู้ประกอบการยุคใหม่ รวมทั้งมี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สวนดุสิตโอบเบเกอรี่ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และหอมขจรฟาร์ม ร่วมจัดบูธแสดงผลงานให้กับผู้เข้าร่วมอบรม กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8-10 กรกฎาคม 2569 ณ หอประชุม รักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

10 โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุขภาพอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ให้กับผู้เข้าอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณรณิดา ศรีธนาพรณ ห้วหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2569 ณ หอประชุม ชั้น 2 ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน ร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติ ด้านอุปกรณ์ วัตถุดิบ และเทคโนโลยี สำหรับธุรกิจอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ ครั้งที่ 20 (TRAFS 2026) วันที่ 9-11 กรกฎาคม 2569



โรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สอนดุสิตโฮมเบเกอร์ สำนักกิจการพิเศษ และ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป ดำเนินการกิจภายใต้สถาบันศิลปะ การประกอบอาหารสอนดุสิต (Suan Dusit Culinary Arts Academy: C2A) โดยเข้าร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติด้านอุปกรณ์ วัตถุดิบ และเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ ครั้งที่ 20 (TRAFS 2026) โอกาสนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดี มหาวิทยาลัยสอนดุสิต ได้เข้าร่วมงานและเยี่ยมชมบูธจัดแสดงผลงานของหน่วยงานต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัย พร้อมให้กำลังใจแก่คณะผู้ปฏิบัติงานและผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยมี ดร.จันทร์กานา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดี โรงเรียนการเรือน และผู้จัดการสอนดุสิตโฮมเบเกอร์ นำชมบูธต่างๆ ภายในงานโรงเรียนการเรือนได้จัดกิจกรรมสัมมนาในหัวข้อ "กินเปลี่ยนโลก: พลังของ Plant-Rich Diet ต่อสุขภาพคนและสิ่งแวดล้อม" โดย รศ. ดร.ฐิตา ฟูเผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย สัมมนาหัวข้อ "Probiotic Yogurt for Wellness, Longevity and Better Living" โดย ผศ.ดร.กนกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการพัฒนานาวิชาชีพและการบูรณาการพันธกิจ (ผู้จัดการโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป) สัมมนาหัวข้อ "การพัฒนาชุดการเรียนรู้สำหรับถ่ายทอดทักษะการผลิตขนมไทย (ลูกชุบ) และ การพัฒนากระบวนการเรียนรู้และสูตรอาหารไทย โดยการแต่งกลิ่นจากการสกัดในรูปแบบน้ำดื่มเพื่อต่อยอดเชิงพาณิชย์" โดย ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และสัมมนาหัวข้อ "การสร้างมูลค่าเพิ่มจากเมล็ดงาเพื่อการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์" โดย อ.ณัฐพงศ์ วีระกวีพร (สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา) และ ดร.จันทร์กานา ศิริพันธ์วัฒนา (ผู้จัดการสอนดุสิตโฮมเบเกอร์และอาจารย์ประจำหลักสูตรนวัตกรรมเทคโนโลยีผู้ประกอบการอาหาร) นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหาร โดยคณาจารย์โรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 9-11 กรกฎาคม 2569 ณ ฮอลล์ EH 100-101 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค (BITEC)



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสอนดุสิต จัดการฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพ

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสอนดุสิต จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประกอบอาหาร ภายใต้โครงการความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้อาหารตามธรรมชาติเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ภายใต้ศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คุณธรรม) ได้รับเกียรติจากอาจารย์ณวลเพ็ญ ธรรมษา หัวหน้าฝ่ายผลิตอาหาร เติลเวอร์รี่และอาหารพิเศษ อาจารย์วิไลลักษณ์ อารกณรัตน์ หัวหน้าฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ อาจารย์อภิวรรณ พักน่วม ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ อาจารย์วิวรรณ พลศรี อาจารย์พุกอิพงษ์ เขียววิจิตรพันธุ์ และอาจารย์ณลินธรร รอดพวง ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และทักษะวิชาชีพด้านอาหารสู่ชุมชน ในหัวข้อ "การผลิตอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ" การอบรมประกอบด้วยการสาธิตและฝึกปฏิบัติ 3 เมนู ได้แก่ กระถังทอด ปอเปี๊ยะทอด และน้ำอัญชันมะนาว เพื่อส่งเสริมการนำความรู้ไปต่อยอดสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้แก่ชุมชน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย บุคลากรตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และประชาชนในพื้นที่ นอกจากนี้ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ได้จัดบริการอาหารกลางวันและอาหารว่างตามมาตรฐานอาหารสอนดุสิตแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2569 ณ หอประชุมตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

