



โรงเรียนการเรือน

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนกรกฎาคม 2569

ปีที่ 4 ฉบับที่ 7

2026



รายงานผลการดำเนินงาน

ประจำเดือนกรกฎาคม 2569

สารจากผู้บริหาร

รายงานผลการดำเนินงาน



โรงเรียนการเรือน

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีการดำเนินการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์นมหมัก สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษา ตรัง และศูนย์การศึกษา ลำปาง) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) และหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร รวมทั้งมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหาร จัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับบุคคลทั่วไป ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

เดือนกรกฎาคม 2569 มีบุคลากร 186 คน เป็นสายวิชาการ 74 คน สายสนับสนุน 71 คน และสายบริการ 41 คน และมีนักศึกษาทั้งสิ้น 1,641 มีดำเนินงานภายใต้ทิศทางบริหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตตามนโยบาย "The Power of SDU"

POWER OF STUDENT & ALUMNI: READY TO WORK

จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2569 จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2569 โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีอี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2569 และดำเนินโครงการ "เติมอิ่ม" ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

POWER OF ACADEMIC EXCELLENCE: EXCELLENCE TOWARD INTERNATIONAL LEVEL

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Molecular Gastronomy จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารไทยโมเดิร์นและอาหารว่างไทยอย่างสวนดุสิต และให้การต้อนรับและจัดกิจกรรม Workshop ให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตวิเทศราชพฤกษ์

POWER OF RESEARCH & INNOVATION

จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย ครั้งที่ 2 เพื่อพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย

POWER OF COMMUNITY ENGAGEMENT

ดำเนินกิจกรรมเผยแพร่ความรู้สังคมในรูปแบบที่หลากหลาย ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผ่าน Onepage และ Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดอบรมหลักสูตรอาหารทั้งรูปแบบ Online และ Onsite รวมทั้งจัดการฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพ จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) และเข้าร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติ ด้านอุปกรณ์ วัตถุดิบ และเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ ครั้งที่ 20 (TRAFS 2026) ร่วมงานการอบรมด้านการวางแผนธุรกิจการตลาด การประยุกต์ใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้โครงการ "THAILAND FOOD THERAPY FESTIVAL"

POWER OF MANAGEMENT และ POWER OF NEXT LEARNING ECOSYSTEM: ONE WORLD LIBRARY (OWL)

จัดพิธีลงนามความร่วมมือพัฒนาวัฒนธรรมการเรียนรู้คหกรรมศาสตร์ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต มุ่งสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก โรงเรียนการเรือน และ บริษัท หยัน หั่ว หยุน คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด ลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ การจัดฝึกอบรมและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาความร่วมมือทางด้านวิชาการ



รายงานฉบับนี้ จึงจัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานและเผยแพร่ข้อมูลเชิงประจักษ์ให้แก่ผู้บริหาร บุคลากร และของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อันจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในการวางแผน พัฒนา และยกระดับการดำเนินงานของโรงเรียนการเรือนให้มีประสิทธิภาพ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย และตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างยั่งยืน



สารบัญ

รายงานผลการดำเนินงาน



โรงเรียนการเรือน

1



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ

45





โรงเรียนการเรือน



**โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3
จัดกิจกรรมเสวนา The Secret Recipe: ปลุกพลัง Thai Twist
ให้เป็นเมนูไวรัล และสร้างตัวตนบนโลกออนไลน์**

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้นอกห้องเรียน เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบวิชาชีพและการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ธิดิมา แก้วถวิล รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายวิชาการและการวางแผน เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการฯ รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา พร้อมด้วยคณาจารย์และนักศึกษาโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกิจกรรมเสวนา The Secret Recipe: ปลุกพลัง Thai Twist ให้เป็นเมนูไวรัล และสร้างตัวตนบนโลกออนไลน์ ภายใต้โครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 ความร่วมมือระหว่าง โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) โดยได้รับเกียรติจาก คุณบุญยัญญา นุกุนบำรุงทรัพย์ (คุณนุ่น) ผู้บริหารและผู้ก่อตั้ง PEETI PR ตัวแม่ด้าน Marketing & Brand Strategy อดีตประธานเจ้าหน้าที่บริหารด้านการสร้างโอกาสทางการตลาดกลุ่มธุรกิจอาหาร Food Passion (Bar B Q Plaza) และ เซฟฟุซ-เลอฮาน TikToker สายเซฟฟิวชันขวัญใจ Gen Z ร่วมเป็นวิทยากรในการเสวนา กิจกรรมดังกล่าวจัดให้นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 ในรูปแบบออนไซต์และออนไลน์ ผ่านระบบ Zoom จัดขึ้นเมื่อ 3 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องเรียน 401 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 4 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2569

โรงเรียนการเรือน จัดโครงการสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2569 โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา เป็นประธานกล่าวต้อนรับและเปิดโครงการ ซึ่งการจัดโครงการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม พัฒนาความสามัคคี ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และความกล้าแสดงออก อันจะนำไปสู่การพัฒนาทักษะการทำงานร่วมกันและการปรับตัวในสังคมมหาวิทยาลัย โดยมีอาจารย์ นักศึกษา และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมโครงการดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2569 ณ Hall 2 Hall 3 และ Hall 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 : กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 1)

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้นอกห้องเรียน เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบวิชาชีพและการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต และได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 1) โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และ ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้การต้อนรับวิทยากร ทั้งนี้ การอบรมดังกล่าวได้รับเกียรติจากคุณชัชชญา รักตะกนิษฐ (เชฟบีบี) ตำแหน่ง Vice-president of KCG Creative Center, KCG Ambassador Chef & President of the Thailand Chefs Association และคุณจุฑารัตน์ โพธิ์ชนะพันธุ์ (เชฟโท) ตำแหน่ง KCG Ambassador Chef เป็นวิทยากรสาธิตและอบรมเชิงปฏิบัติการในเมนู Millefeuille เปียกปูน และเค้กหม้อแกงเผือก ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 (ตอนเรียน E4) จำนวน 35 คน จัดขึ้นเมื่อ 20 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ (ICS41) อาคารฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 21 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปฐมนิเทศ ปี 3 : กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 2)

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปฐมนิเทศ ปี 3 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ในห้องเรียน เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบวิชาชีพและการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต และได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 2) โดยมี ดร.ภาคภูมิ ภูประเสริฐยิ่ง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ อาจารย์พัชรพร ท้องกาศศิษฐ์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับกับวิทยากรและเข้าร่วมกิจกรรม ๔ ทั้งนี้ การอบรมดังกล่าวได้รับเกียรติจาก คุณชัยชนา รักตะกนิษฐ (เซฟบีบี) ตำแหน่ง Vice-president of KCG Creative Center, KCG Ambassador Chef & President of the Thailand Chefs Association และ คุณนเรศพร จันทรผ่องแสง (เซฟอู๊ด) ตำแหน่ง KCG Ambassador Chef เป็นวิทยากรสาธิตและอบรมเชิงปฏิบัติการเมนู Millefeuille เปียกปูน และ ชีสเค้กอบมิตร ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 (ตอนเรียน A4-B4) ตอนเรียนละ 35 คน จัดขึ้นเมื่อ 21 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ (ICS41) ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 22 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

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

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปรุงฝัน ปี 3 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้นอกห้องเรียน เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบวิชาชีพและการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต และได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 3) โดยมี รองศาสตราจารย์ ดร.มราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา และอาจารย์พัชราพร ก้องภักดีสูง อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับทีมวิทยากรและเข้าร่วมกิจกรรม ฯ ทั้งนี้ การอบรมดังกล่าวได้รับเกียรติจากคุณนเรศเรษฐ จันทรผ่องแสง (เชฟจู๊ด) ตำแหน่ง KCG Ambassador Chef เป็นวิทยากรสาธิตและอบรมเชิงปฏิบัติการ ในเมนูเค้กหม้อแกงเผือก และชีสเค้กนมมิลค์ ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 (ตอนเรียน C4) จำนวน 35 คน จัดขึ้นเมื่อ 22 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ (ICS41) ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2569

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมไหว้ครู ประจำปีการศึกษา 2569 โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานในพิธีพร้อมให้โอวาท เจินหนังสือ มอบเกียรติบัตรแก่บุคลากรที่สร้างชื่อเสียง นักศึกษาดี มีคุณธรรม ช่วยเหลือกิจกรรม และนักศึกษาที่สร้างชื่อเสียงให้กับโรงเรียนการเรือนและมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ได้รับเกียรติบัตรจาก อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ในการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ที่ดูแลการทำพิธีฯ โดยการจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษาชั้นปีที่ 1 ตัวแทนนักศึกษาชั้นปีที่ 2 และ 3 เข้าร่วมกิจกรรม ทั้งนี้ยังขอบคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรยุทธน พรสวงสวัสดิ์ พร้อมด้วยอาจารย์ ศิษย์เก่าและนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ที่ร่วมแรงร่วมใจในการจัดทำบายศรีเพื่อใช้ในพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมรัตนโกสินทร์ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2569

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมประกวด Smart Idol & MC ประจำปีการศึกษา 2569 โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิดกิจกรรม กิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาได้แสดงออกซึ่งความสามารถ ความคิดสร้างสรรค์ และความมั่นใจในการสื่อสาร รวมทั้งการพัฒนาบุคลิกภาพ ภายในงานมีกิจกรรมแนะนำตัวและเดินแฟชั่นโชว์ ชุดนักศึกษา การแสดงความสามารถพิเศษ การตอบคำถาม และมีการแสดง Cover Dance โดยนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติจาก อาจารย์เป็นเอก กรภัยสิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ คุณธีรพจน์ จินดาเดช บุคลากรจากกองประชาสัมพันธ์ คุณยุทธการ วัดปาน บุคลากรจากกองพัฒนานักศึกษา มาดามเอมี ชาริญา ศิษย์เก่าสวนดุสิต ปัจจุบัน ผู้ดูแลดารานางงามและนายแบบ และคุณจิรัชญา วัดนานุกูล นางงามและนางแบบอิสระ เป็นกรรมการตัดสินการประกวด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมรักตะกนิษฐ ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni: Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปฐมนิเทศ ปี 3 : กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 4)

โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ บริษัท เคซีจี คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน) จัดโครงการจุดไฟปฐมนิเทศ ปี 3 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้นอกห้องเรียน เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในภาคอุตสาหกรรมอาหาร พร้อมเสริมสร้างทักษะ ความคิดสร้างสรรค์ และประสบการณ์ที่สามารถนำไปต่อยอดสู่การประกอบวิชาชีพและการเป็นผู้ประกอบการด้านอาหารในอนาคต และได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเบเกอรี่ (วันที่ 4) โดยมี อาจารย์ทรงพล วิธานวัฒนา อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ให้การต้อนรับกับวิทยากรและเข้าร่วมกิจกรรม ๔ ทั้งนี้ การอบรมดังกล่าวได้รับเกียรติจาก คุณชัชชญา รักตะกนิษฐ (เชฟบีบี) ตำแหน่ง Vice-president of KCG Creative Center, KCG Ambassador Chef & President of the Thailand Chefs Association และคุณจุฑารัตน์ ไพรัชชนะพันธุ์ (เชฟโท) ตำแหน่ง KCG Ambassador Chef เป็นวิทยากรสาธิตและอบรมเชิงปฏิบัติการเมนู Millefeuille เปียกปูน และเค้กน้อแกงเผือก ให้แก่นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ 2 (ตอนเรียน D4) จำนวน 40 คน จัดขึ้นเมื่อ 24 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ (ICS41) ศูนย์วิทยาศาสตร์ นนทบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 30 มิถุนายน - 3 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ และ นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 30 มิถุนายน - 3 กรกฎาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 253 ชุด คิดเป็นมูลค่า 8,520 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6-10 กรกฎาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาการขาดแคลนอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ และ นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตัวเติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 6-10 กรกฎาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 181 ชุด คิดเป็นมูลค่า 6,610 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13-17 กรกฎาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอ๋ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอ๋ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ และ นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตัวเติมอ๋ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 13-17 กรกฎาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 340 ชุด คิดเป็นมูลค่า 11,695 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20-24 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาการขาดแคลนอาหารของนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ และ นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้แก่นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ระหว่างวันที่ 20-24 กรกฎาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 190 ชุด คิดเป็นมูลค่า 6,905 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 27 และ 31 กรกฎาคม 2569



Power of Student & Alumni : Ready to Work

โรงเรียนการเรือน ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” ให้นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันในรั้วมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินโครงการ “เติมอิ่ม” เพื่อช่วยเหลือและบรรเทาภาระค่าครองชีพของนักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ และ นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยนำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่เกิดจากการผลิตและจำหน่ายในแต่ละวัน ซึ่งยังคงมีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขอนามัย มาแบ่งปันให้นักศึกษาผ่าน ตู้เติมอิ่ม (ตู้แช่เย็น) เป็นประจำทุกวันจันทร์-วันศุกร์ ทั้งนี้ในวันที่ 27 และ 31 กรกฎาคม 2569 มีนักศึกษาเข้ามาใช้บริการอย่างต่อเนื่อง มีการแบ่งปันอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม รวม 72 ชุด คิดเป็นมูลค่า 2,360 บาท โรงเรียนการเรือนยังคงมุ่งมั่นดำเนินกิจกรรมที่ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ควบคู่กับการปลูกฝังจิตสำนึกด้านความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม สร้างสังคมแห่งการแบ่งปันอย่างเป็นรูปธรรม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 กรกฎาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการเตรียมวัตถุดิบและศิลปะ Charcuterie & cheese

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการกิจกรรมการเตรียมวัตถุดิบและศิลปะ Charcuterie & cheese ภายใต้โครงการ The Culinary Mastery : ยกระดับศักยภาพนักศึกษาอาหารสู่สากล การอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก คุณธิดา เหมภักกรณก ผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารนานาชาติและที่ปรึกษาร้านอาหาร Chef's Kitchen ,ที่ปรึกษาคุณ:การจัดการธุรกิจอาหาร สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์ ,Food Consult เชฟประจำรายการกินกันจิงทาง YouTube channel เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ใน "การคิด หั่น แต่ง และการเลือกใช้อัตราส่วนอาหาร" และได้รับเกียรติจากผศ. ดร.โสรัจ วัชรวิทย์ แพทย์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรฯ สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมการอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 29-30 มิถุนายน และ 1 กรกฎาคม 2569 การอบรมมีนักศึกษาชั้นปีที่ 1 (รหัส 69) เข้าร่วม จำนวน 180 คน คิดเป็น ร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย โดยผู้เข้าร่วมได้รับทั้งความรู้ภาคทฤษฎีและทักษะภาคปฏิบัติด้านการเตรียมวัตถุดิบ การคิด หั่น แต่งวัตถุดิบอย่างถูกวิธี การเลือกใช้อัตราส่วนให้เหมาะสมกับเมนูอาหาร ตลอดจนสามารถประยุกต์ใช้เทคนิคด้านศิลปะ Charcuterie & Cheese ในการพัฒนาเมนูอาหาร การแข่งขันด้านอาหาร และการประกอบวิชาชีพในอุตสาหกรรมอาหารและบริการได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันเป็นการยกระดับศักยภาพของนักศึกษาให้มีความพร้อมสู่มาตรฐานวิชาชีพในระดับสากล



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13 กรกฎาคม 2569



Power of Academic Excellence

โรงเรียนการเรือน ให้การต้อนรับและจัดกิจกรรม Workshop ให้กับนักเรียนโรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์

โรงเรียนการเรือน โดย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรม Workshop ให้กับนักเรียนจากโรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์ โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์จารึก ศรีอรุณ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือนและรองผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรสาธิตและให้ความรู้ เมนูเชนวิชกุ้งทอด (Shrimp Toast) และ เมนูน้ำผักปั่น (Green Detox) ภายหลังจากนั้น คุณปิยาณี ชดชัย และคุณฐานิช วงศ์เมือง ได้นำ ผู้บริหาร ผศ. ดร.อดิสร ศิริ คุณครูและ นักศึกษายืมชมห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13 กรกฎาคม 2569 ณ E-Learning Co-Working ชั้น 5 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 15-21 กรกฎาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารไทยโมเดิร์นและอาหารว่างไทยอย่างสวนดุสิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารไทยโมเดิร์นและอาหารว่างไทยอย่างสวนดุสิต ภายใต้โครงการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสายอาหาร โดยการอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก เชฟณัฐพงศ์ ธีรนิรันดพิชิต เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารว่าง เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารว่างไทย ได้แก่ เรไรหน้าปู และ กะหรี่ปั๊พ และได้รับเกียรติจาก เชฟริติ เหมภักทรกนก เชฟผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทยโมเดิร์น เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารไทยโมเดิร์น ได้แก่ พาสต้าข้าวซอยไก่ชาชูโพนกะทิ หมักยัดไส้ชีฟู้ด และ ทอดมันปลาทรายคลุกเส้นกุนาฟา จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15-21 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 20 และ 22 กรกฎาคม 2569



Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Molecular Gastronomy

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมจัดอบรมเชิงปฏิบัติการอาหาร Molecular Gastronomy ภายใต้โครงการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษาสายอาหาร โดยการอบรมในครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก คุณฉัตรชัย วัฒนไพโรจน์ นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการเชี่ยวชาญในการประกอบอาหาร Molecular Gastronomy เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้หลักการประยุกต์ใช้วิทยาศาสตร์ในการประกอบอาหาร พร้อมฝึกปฏิบัติการสร้างสรรค์เมนู ข้าวเหนียวมะม่วง ด้วยเทคนิค Molecular Gastronomy จัดขึ้นเมื่อวันที่ 20 และ 22 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร 10304 ชั้น 3 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดพิธีลงนามความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้คุณธรรมศาสตร์ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต มุ่งสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โรงเรียนการเรือน โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดพิธีลงนามความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้คุณธรรมศาสตร์ จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต มุ่งสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก โดยได้รับเกียรติจาก ผศ. ดร.พระจิตต์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการและกิจการต่างประเทศ กล่าวเปิดและกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมงาน ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวรายงานถึงวัตถุประสงค์ของการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ โดยมีผู้แทนหน่วยงาน 5 หน่วยงาน ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ได้แก่ ผศ.ดร.พระจิตต์ แก้วเนตร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และกิจการต่างประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พลตำรวจตรี สุรวุฒิ แสงรุ่งเรือง ผู้บังคับการตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล นายกสมาคมคหกรรมศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ รองศาสตราจารย์พัชรี สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (นายกสมาคมศิษย์เก่าการเรือน – สวนดุสิต ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี) และ ผศ.ดร.สุรภักดิ์ แซ่เจี๋ย คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ผู้แทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดยมีบุคลากรจากทุกภาคีเครือข่ายเข้าร่วมงาน ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมชั้น 5 อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ชาวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 1 กรกฎาคม 2569

EP. 163
พลังชุมชนโรงเรียนการเรือน โรงเรียนการเรือน
Basic Bread

French Bread and Hard Roll
น.ส. รุ่งโรจน์ ช่างปั้น
ขนมปังฝรั่งเศส (Hard Bread) มีไขมันต่ำ ประมาณ 0-3% ของน้ำหนักแป้ง

ขนมปังฝรั่งเศส จัดอยู่ในกลุ่มของขนมปังผิวแข็ง (Hard Bread) มีไขมันต่ำ ประมาณ 0-3% ของน้ำหนักแป้ง

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ "Basic Bread"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ "Basic Bread" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ชมนาน ชื่นว่า อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนู French Bread and Hard Roll และ ขนมปังหมูหยองน้ำสัດ โครงการ อบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากักขะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้อุปกรณ์ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างกักขะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 1 กรกฎาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข้าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 3 กรกฎาคม 2569





Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "Gluten-Free Brownie"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse หัวข้อ "Gluten-Free Brownie" เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ปราศจากกลูเตน โดยมุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกใช้วัตถุดิบทดแทนแป้งสาลี โดยได้รับเกียรติจาก รศ. ดร.ธีรบุษ ฉายศิริโยธิต อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้คุณสมบัตของแป้ง สูตร เทคนิคการผลิต การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาสูตรราวน้ำให้มีความนุ่มและเนื้อสัมผัสที่ดี ควบคู่กับการตอบไขข้อสงสัยจากผู้ที่มาเข้าร่วมกิจกรรมด้านโภชนาการและสุขภาพ ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทรรักษ์ ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนดีโรงเรียนการเรือน และ อาจารย์เป็นเอก กรทัพย์สิน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 4 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 4 กรกฎาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 การจัดอบรมในครั้งนี้มีคณาจารย์ของโรงเรียนการเรือนและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติการ รวมทั้งได้มีการจัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ให้กับผู้เข้าอบรม จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตราง และ ลำปาง













Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สอนดูสิต ในหัวข้อ "Basic Cake"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ "Basic Cake" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์นิพนธ์ รุจิจร อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนู Butter Cake, Roll Cake และเค้กกล้วยตาก โครงการอบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจการวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 8 กรกฎาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 8 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน ร่วมงานการอบรมด้านการวางแผนธุรกิจ การตลาด การประยุกต์ใช้ เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้โครงการ "THAILAND FOOD THERAPY FESTIVAL"

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมพิธีเปิดการอบรมด้านการวางแผนธุรกิจ การตลาด การประยุกต์ใช้เครื่องมือปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้โครงการ "THAILAND FOOD THERAPY FESTIVAL" ซึ่งจัดโดยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) โอกาสนี้ ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธีเปิดการอบรม และ รองศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิษานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร วิจัย และนวัตกรรม กล่าวรายงานการจัดการจัดงาน สำหรับเนื้อหาการอบรม มุ่งเน้น 4 หัวข้อหลัก ได้แก่ การวางแผนธุรกิจ การตลาด การประยุกต์ใช้เครื่องมือ AI เพื่อการดำเนินธุรกิจ และการสุขาภิบาล รวมถึงการบริหารจัดการร้าน การเรียนรู้ระบบแพลตฟอร์ม ระบบขายหน้าร้าน (POS) และแอปพลิเคชันต่างๆ ซึ่งเป็นทักษะจำเป็นสำหรับผู้ประกอบการยุคใหม่ และการสุขาภิบาล ในส่วนของโรงเรียนการเรือน ได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรจนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นวิทยากรบรรยาย ในหัวข้อ "Street food smart : สุขาภิบาลอาหารเพื่อผู้ประกอบการยุคใหม่" เพื่อเสริมสร้างความรู้ด้านการประกอบธุรกิจอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และสอดคล้องกับบริบทของผู้ประกอบการยุคใหม่ รวมทั้งมี ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สวนดุสิตโอบเบเกอร์ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป และหอมจรรยา ร่วมจัดบูธแสดงผลงานให้กับผู้เข้าร่วมอบรม กิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 8-10 กรกฎาคม 2569 ณ หอประชุม รัตตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผัดกะเพรา

ส่วนผสม	จำนวน	วิธีทำ
หมูยอ	1 กิโลกรัม	1. หั่นหมูยอเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
ไข่ไก่	2 ฟอง	2. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน
กะเพรา	1 กิโลกรัม	3. หั่นกะเพราเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ	4. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ
พริกไทยดำ	1 ช้อนชา	5. ใส่พริกไทยดำลงในกระทะ

กะเพราหมูยอ

ส่วนผสม	จำนวน	วิธีทำ
หมูยอ	1 กิโลกรัม	1. หั่นหมูยอเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
ไข่ไก่	2 ฟอง	2. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน
กะเพรา	1 กิโลกรัม	3. หั่นกะเพราเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ	4. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ
พริกไทยดำ	1 ช้อนชา	5. ใส่พริกไทยดำลงในกระทะ

ข้าวไข่ข้นกะเพราเผือก

ส่วนผสม	จำนวน	วิธีทำ
ข้าวสวย	1 กิโลกรัม	1. หั่นข้าวสวยเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
ไข่ไก่	2 ฟอง	2. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน
กะเพรา	1 กิโลกรัม	3. หั่นกะเพราเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ	4. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ
พริกไทยดำ	1 ช้อนชา	5. ใส่พริกไทยดำลงในกระทะ

ผัดไทย

ส่วนผสม	จำนวน	วิธีทำ
เส้นผัดไทย	1 กิโลกรัม	1. หั่นเส้นผัดไทยเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
ไข่ไก่	2 ฟอง	2. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน
กะเพรา	1 กิโลกรัม	3. หั่นกะเพราเป็นชิ้นยาว 2 นิ้ว
น้ำมันพืช	2 ช้อนโต๊ะ	4. ใส่น้ำมันพืชลงในกระทะ
พริกไทยดำ	1 ช้อนชา	5. ใส่พริกไทยดำลงในกระทะ

Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กกะ สร้างงาน สร้างอาชีพ หัวข้อ อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ ให้บุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กกะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัฏยา เมธราวี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู ผัดกะเพรา ข้าวไข่ข้นกะเพราหมูกรอบ ข้าวไข่ข้นผัดกะเพราเผือก และผัดไทย การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กกะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2569 เวลา 10.00-11.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนาทักษะ สร้างงาน สร้างอาชีพ หัวข้อ อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ ให้บุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนาทักษะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ อร่อยแบบง่ายๆ กับอาหารจานเดียวรสเลิศ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณัฏยา เมธราวี อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนู ผัดกะเพรา ข้าวไข่ข้นกะเพราหมูกรอบ ข้าวไข่ข้นผัดกะเลียด และผัดไทย การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการ เตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2569 เวลา 10.00-11.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 9 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

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

โรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สวนดุสิตโอบเมเกอร์ สำนักกิจการพิเศษ และ โครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป หน่วยงานบูรณาการการศึกษาค้นคว้าได้สนับสนุนการประกอบอาหารสวนดุสิต (Suan Dusit Culinary Arts Academy: C2A) เข้าร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติด้านอุปกรณ์ วัตถุดิบ และเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ ครั้งที่ 20 (TRAFS 2026) โอกาสนี้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เข้าร่วมงานและเยี่ยมชมบูธจัดแสดงผลงานของหน่วยงานต่างๆ ภายในมหาวิทยาลัย พร้อมทั้งให้กำลังใจแก่คณะผู้ปฏิบัติงานและผู้เข้าร่วมกิจกรรม โดยมี ดร.จันทรงนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการสวนดุสิตโอบเมเกอร์ นำชมบูธต่างๆ ภายในงานโรงเรียนการเรือนได้จัดกิจกรรมสัมมนาในหัวข้อ “กินเปลี่ยนโลก: พลังของ Plant-Rich Diet ต่อสุขภาพคนและสิ่งแวดล้อม” โดย รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา ฟูเผ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหาร ได้แก่ เมนูกระทงทองไส้ไก่ และเมนูปอเปี๊ยะทอดไส้หมูสับพร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด โดย อาจารย์ณัฏฐา สัมฤทธิ์รัตน์ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน และอาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรสาธิตและถ่ายทอดเทคนิคการประกอบอาหารแก่ผู้เข้าร่วมงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2569 ณ ฮอลล์ EH 100-101 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค (BITEC)



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน ร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติ ด้านอุปกรณ์ วัตถุดิบ และเทคโนโลยี สำหรับธุรกิจอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ ครั้งที่ 20 (TRAFS 2026) วันที่ 10 กรกฎาคม 2569

โรงเรียนการเรือน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สอนดุสิตโอบเบเกอรี่ สำนักกิจการพิเศษ และโครงการปฏิบัติการอาหารแปรรูป หน่วยงานบูรณาการการศึกษาค้นคว้าได้สภามหาวิทยาลัย ประกอบอาหารสวนดุสิต (Suan Dusit Culinary Arts Academy: C2A) เข้าร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติด้านอุปกรณ์ วัตถุดิบ และเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ ครั้งที่ 20 (TRAFS 2026) ภายในงานและได้มีการออกบูธจัดแสดงผลงานของหน่วยงานต่าง ๆ ภายในมหาวิทยาลัย จัดกิจกรรมสัมมนาหัวข้อ "Probiotic Yogurt for Wellness, Longevity and Better Living" โดย ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายการพัฒนานวัตกรรมและการบูรณาการพันธกิจ และผู้จัดการศูนย์ปฏิบัติการอาหารแปรรูป และ สัมมนาหัวข้อ "การพัฒนาชุดการเรียนรู้สำหรับถ่ายทอดทักษะการผลิตขนมไทย (ลูกชุบ) และการพัฒนาระบบการเรียนรู้และสูตรอาหารไทย โดยการต่อยอดจากงานวิจัยสู่ผลิตภัณฑ์" โดย ผศ.ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน รวมทั้งโรงเรียนการเรือนร่วมจัดกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหาร ได้แก่ เมนูพิซซ่าแบบลูกบอลและเค้กช็อกโกแลต และเมนูกล้วยหอมทอดไส้กล้วยคานา โดยอาจารย์เป๊ปก ถวัลย์สิน ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และ ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเทคโนโลยีเพื่อผู้ประกอบการอาหาร เป็นวิทยากรสาธิตและถ่ายทอดเทคนิคการประกอบอาหารแก่ผู้เข้าร่วมงาน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2569 ณ ฮอลล์ EH 100-101 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค (BITEC)



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 10 กรกฎาคม 2569





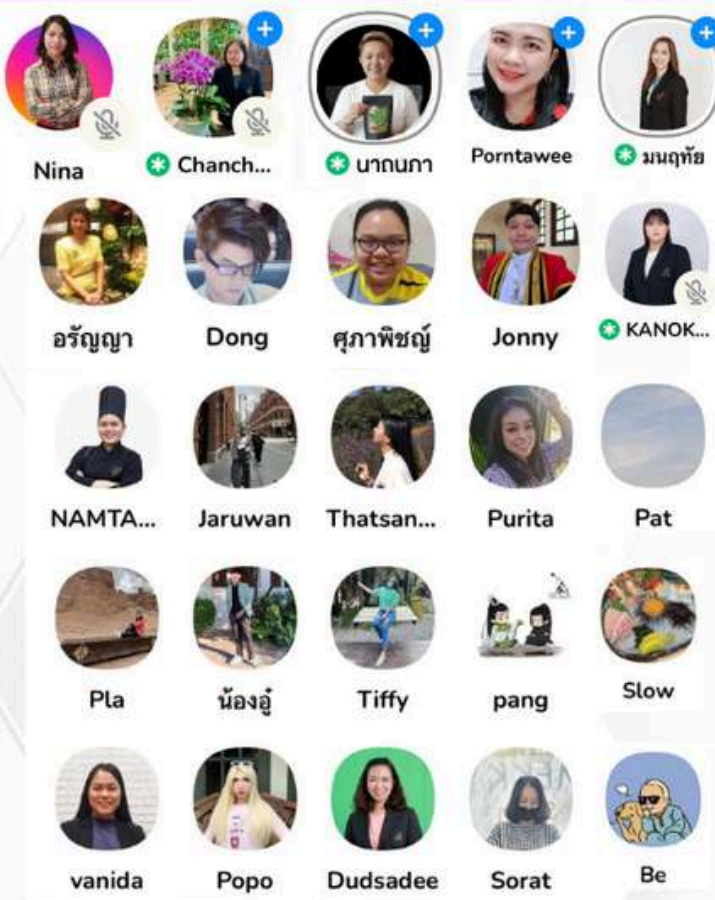


อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "เมนูปลาสด 4 ภาค"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse ภายใต้หัวข้อ "เมนูปลาสด 4 ภาค" เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านอาหารไทยและภูมิปัญญาการประกอบอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น พร้อมส่งเสริมการเรียนรู้และการสร้างสรรค์เมนูอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของแต่ละภูมิภาค โดยได้รับเกียรติจาก คุณนภาพภา จารุอริพิส จาก "เจ้านิจสุพรรณ" เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ประวัติความเป็นมาและแบ่งปันประสบการณ์เกี่ยวกับการคัดเลือก การแปรรูป และการประยุกต์ใช้ปลาสดในการสร้างสรรค์เมนูอาหารทั้ง 4 ภูมิภาคของไทย ถ่ายทอดเทคนิคการประกอบอาหารที่ผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับแนวคิดการพัฒนาอาหาร ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทรรักษ์ ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.พรทิว รัตนบัณฑิต ประธานหลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี และ ผศ. ดร.มนฤทัย ศรีทองเกิด อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 11 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

อบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 วันที่ 11 กรกฎาคม 2569

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการสุกัาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ให้กับผู้เข้าอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (Master Thai Chef Program) รุ่นที่ 1 ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรงนา ศรีพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และคุณรณิดา ศรีนาวารุณ หัวหน้าสำนักงานโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากร จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2569 ณ หอประชุม ชั้น 2 ศูนย์การศึกษา ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 13-14 กรกฎาคม 2569



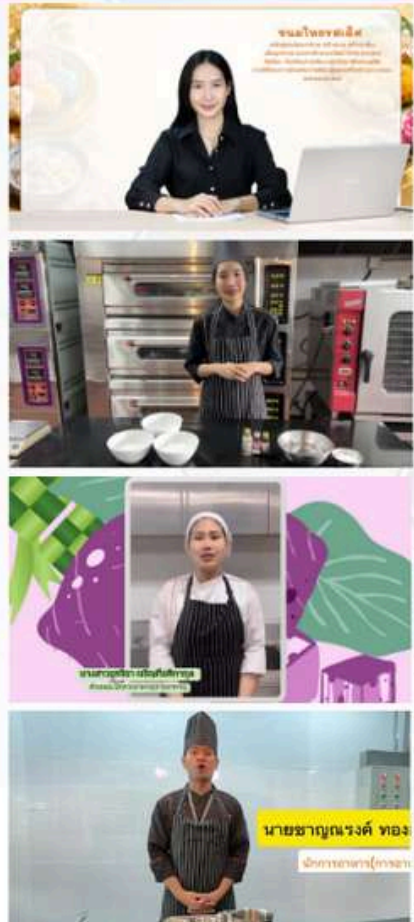
Power of Community Engagement: Holistic Economy

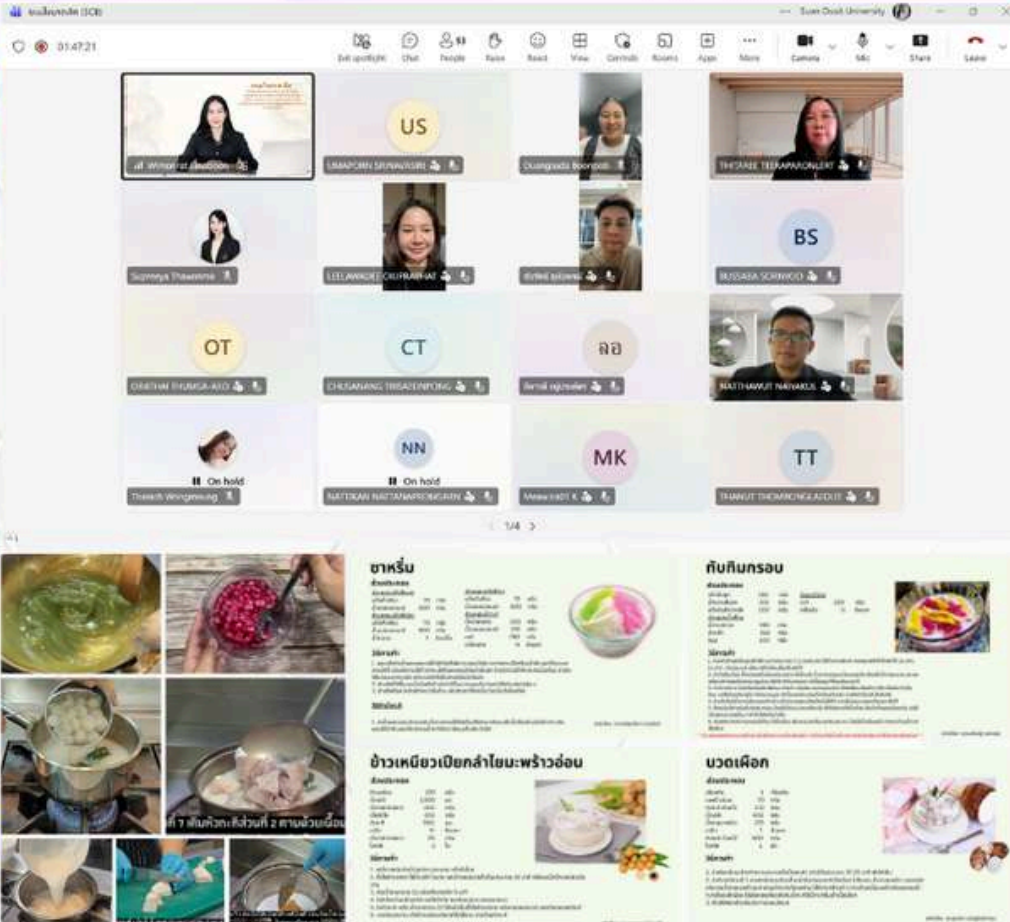
โรงเรียนการเรือนร่วมเป็นวิทยากรยกระดับมาตรฐาน Street Food เสริมศักยภาพผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดนนทบุรี

โรงเรียนการเรือน ร่วมเป็นวิทยากรในโครงการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน Street Food จังหวัดนนทบุรี เพื่อเสริมสร้างความรู้แก่ผู้ประกอบการ OTOP ผู้ประกอบการชุมชน กลุ่มอาชีพ และผู้จำหน่ายอาหารริมทาง ในด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการเพิ่มมูลค่าทางการตลาด กิจกรรมวันแรกได้รับเกียรติจาก ดร.จันทรรักษ์ ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคนบติโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วย ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ และอาจารย์วนิดา คงคำโชติ ร่วมบรรยายและจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร กิจกรรมวันถัดมา รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือน ดร.วิทยา ศิริพันธ์วัฒนา และอาจารย์เป็นเอก กรทัพย์สิน เป็นวิทยากรอบรมหัวข้อ “หลักการออกแบบและจัดตกแต่งอาหาร และการถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณา” พร้อมสาธิตการจัดจานเมนูข้าวมันไก่และก๊วยเฟี้ยวเค็ก ก่อนให้ผู้เข้าร่วมฝึกจัดจานและถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ของตนเอง เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการประชาสัมพันธ์และเพิ่มโอกาสทางการตลาด จัดขึ้นเมื่อวันที่ 13-14 กรกฎาคม 2569 ณ โรงแรมบลู วิลลา รีสอร์ท แอนด์ สปา ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี



ข่าวประชาสัมพันธ์
โรงเรียนการเรือน
วันที่ 15 กรกฎาคม 2569

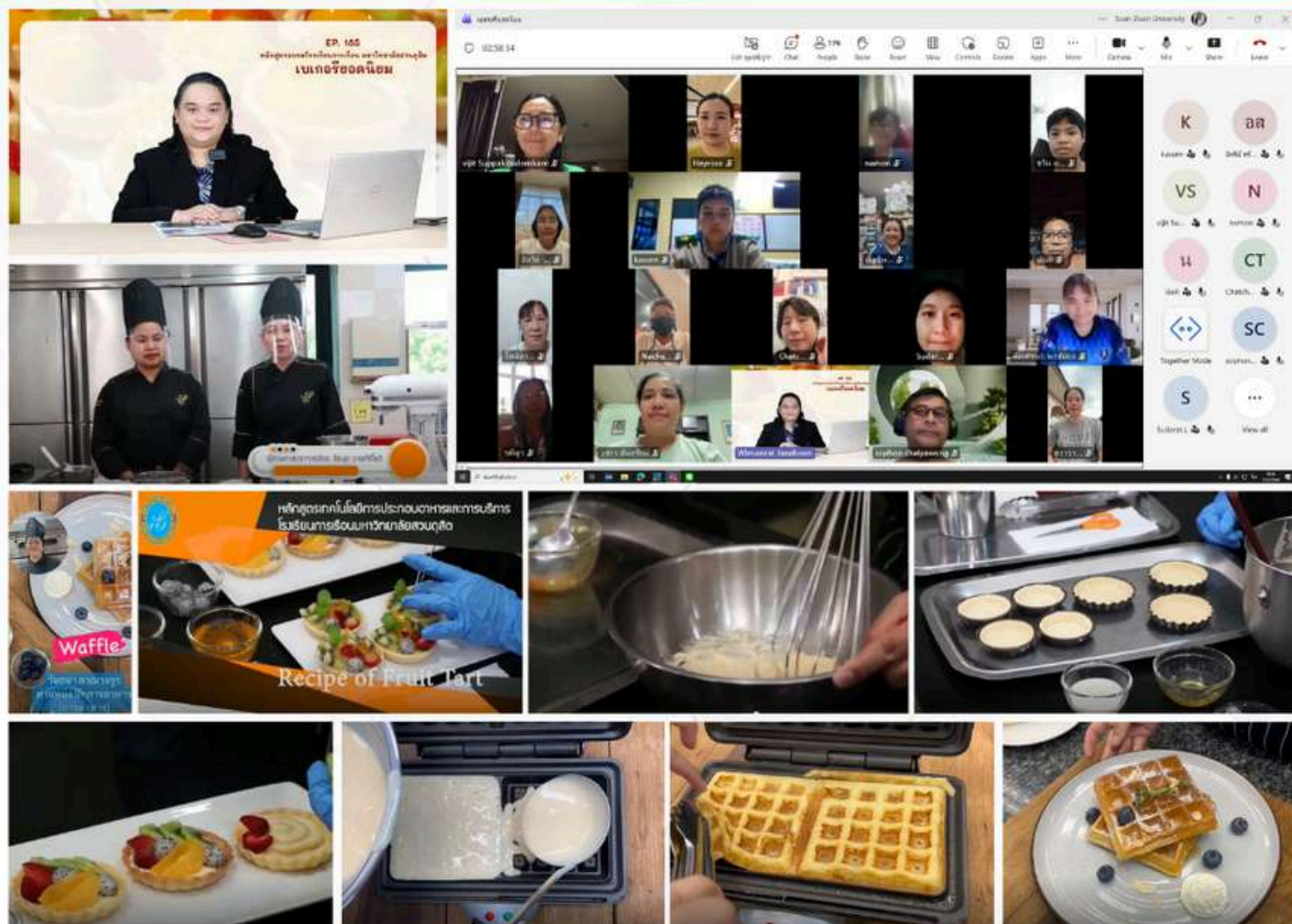




Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ หัวข้อ ขนมไทยรสเลิศ ให้กับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ในการจัดอบรมหลักสูตรพัฒนากั๊กะ สร้างงาน สร้างอาชีพ โดยอบรมในหัวข้อ ขนมไทยรสเลิศ ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์สุปรียา ทาวรรักษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหารในเมนูชาห์หมี่ เมนูกับทีมกรอบ เมนูข้าวเหนียวเปียกกล้วย และเมนูบัวตมเผือก การอบรมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากั๊กะวิชาชีพในด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงด้านเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับบุคลากรของธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2569 เวลา 10.00-11.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ "เบเกอรี่อดนิยม"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ "เบเกอรี่อดนิยม" ซึ่งได้รับเกียรติจาก อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือ ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูการตผลไม้ และเมนูวาฟเฟิล โครงการอบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมทั้งเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 15 กรกฎาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 17 กรกฎาคม 2569





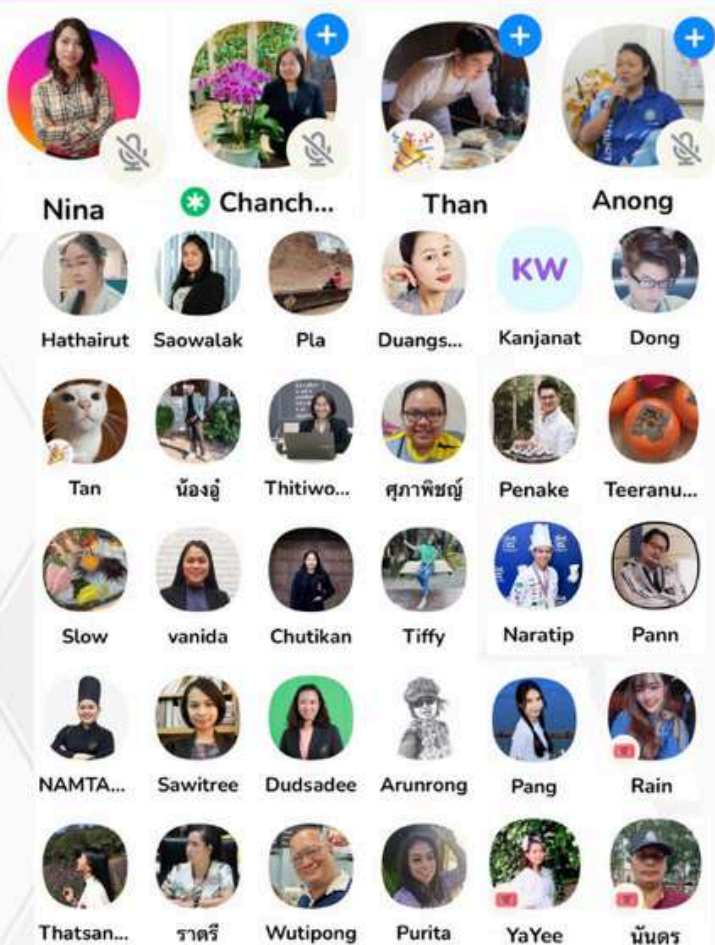


อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

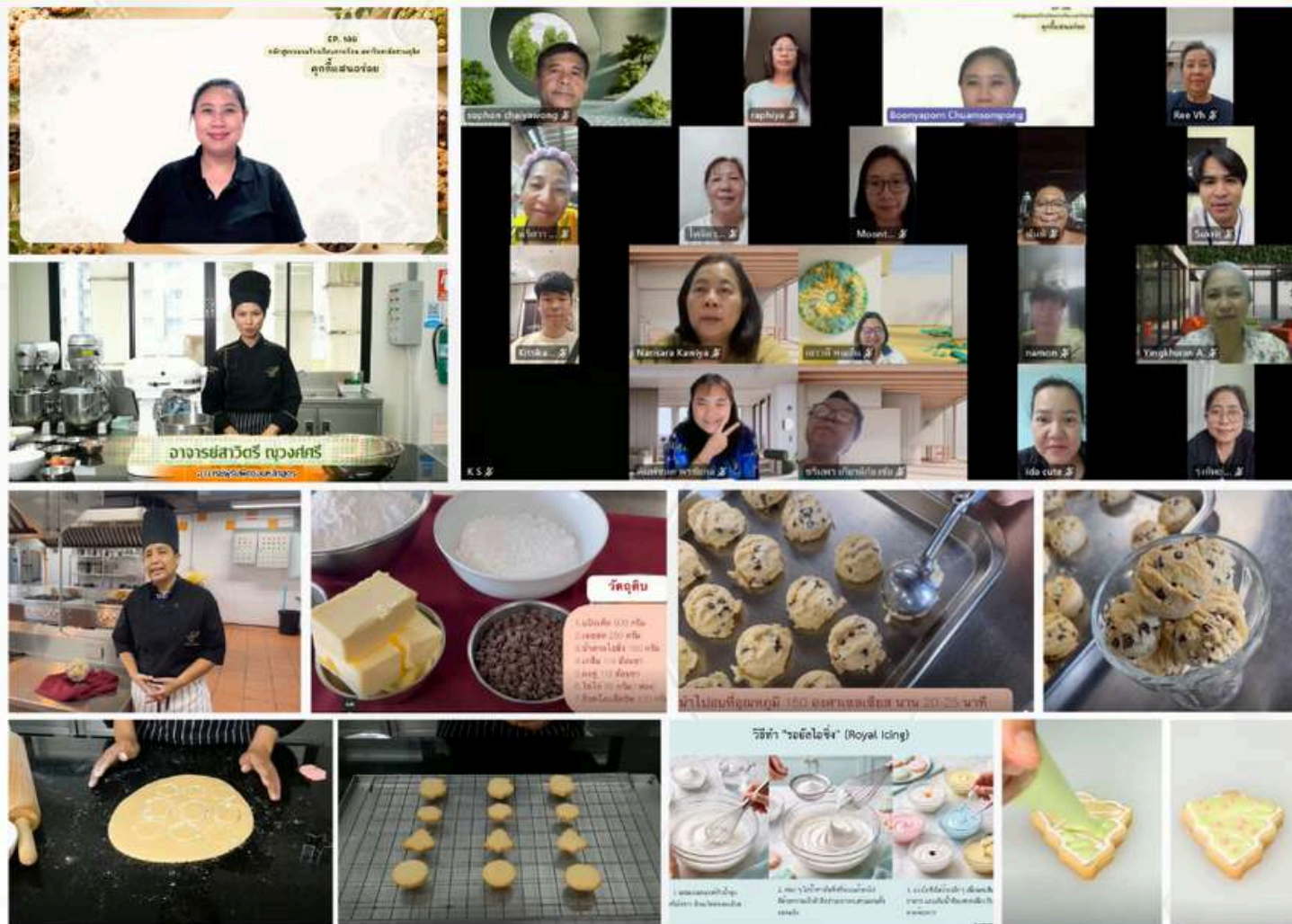
เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "ทอดมันกุ้งไทยสูตร 200 ปี สายเลือดไทยแท้จากรุ่นสู่รุ่น"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse ภายใต้หัวข้อ "ทอดมันกุ้งไทยสูตร 200 ปี สายเลือดไทยแท้จากรุ่นสู่รุ่น" เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านอาหารไทย ถ่ายทอดภูมิปัญญาและมรดกทางวัฒนธรรมด้านการประกอบอาหารที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ตลอดจนเผยแพร่เทคนิคและเคล็ดลับการปรุงทอดมันกุ้งไทยสูตรต้นตำรับที่ยังคงเอกลักษณ์ทั้งด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และความประณีตตามแบบฉบับอาหารไทย โดยได้รับเกียรติจาก คุณธีรณีย์ แสนก่อ คิษย์เก่า รหัส 60 หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ประวัติความเป็นมาของทอดมันกุ้งไทยสูตรโบราณที่มีการสืบทอดมายาวนานกว่า 200 ปี พร้อมแบ่งปันประสบการณ์ เทคนิคการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมส่วนผสม และขั้นตอนการประกอบอาหารอย่างพิถีพิถัน เพื่อคงไว้ซึ่งรสชาติและเอกลักษณ์ของอาหารไทยดั้งเดิม ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามาพงษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทร์ณา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน และ ผศ. ดร.อานน ใจเน้น อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อ "คุกกี้แสนอร่อย"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 โดยอบรมในหัวข้อ "คุกกี้แสนอร่อย" ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรอบรมถ่ายทอดความรู้ในการประกอบอาหาร เมนูคุกกี้ ไอศกรีม และคุกกี้น้ำตาลไอซิ่ง โครงการอบรมครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนากิจกรรมวิชาชีพในการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ การเลือกใช้วัตถุดิบ รวมถึงเทคนิคขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับต่าง ๆ เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพด้านการประกอบอาหารและงานคหกรรมศาสตร์ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้ จัดขึ้นเมื่อ 22 กรกฎาคม 2569 ในรูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 23 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน นำส่งคู่มือมาตรฐานห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต กรณีศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัดนครปฐม ปี 2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน พร้อมด้วยบุคลากรโรงเรียนการเรือน ร่วมนำส่งมอบคู่มือมาตรฐานห้องปฏิบัติการด้านอาหารตามแนวทางของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต : กรณีศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัดนครปฐม ปี 2569 เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนามาตรฐานการจัดการห้องปฏิบัติการด้านอาหารให้มีคุณภาพและเป็นไปตามมาตรฐานเดียวกัน โดยการดำเนินงานครั้งนี้มุ่งส่งเสริมการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และยกระดับมาตรฐานการเรียนการสอนและการปฏิบัติการด้านอาหารให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น จัดขึ้นเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม 2569 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัดนครปฐม



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 กรกฎาคม 2569





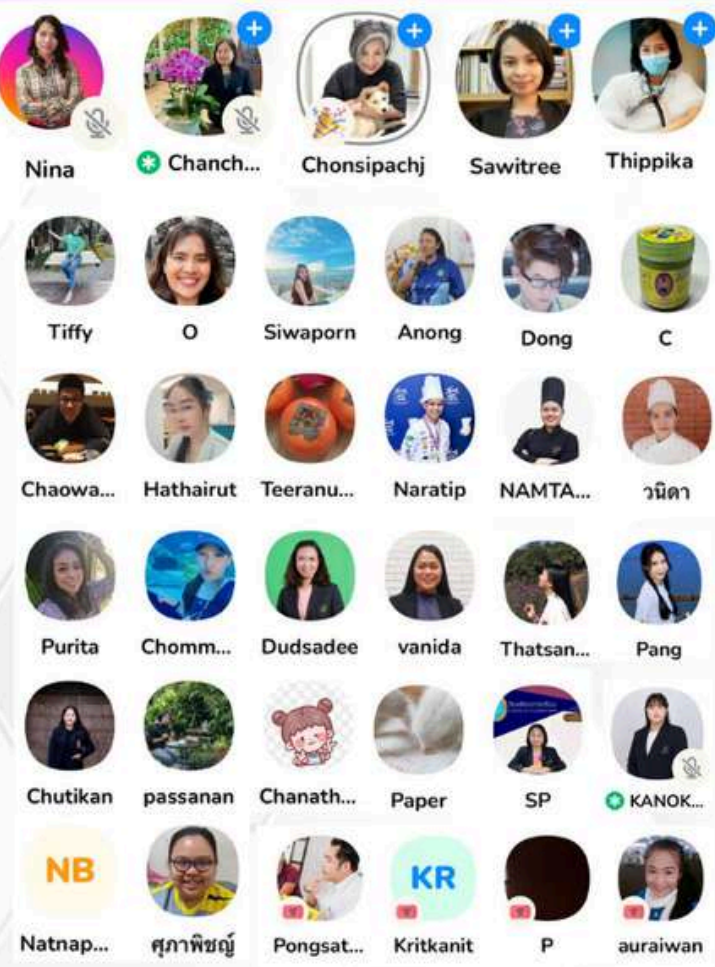


อาหารการกินSDU

1,493 members

founded by Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์ค่ะ



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรม Clubhouse อาหารการกินSDU หัวข้อ "Sourdough ขนปังเพื่อคนรักสุขภาพ"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรม Clubhouse ภายใต้หัวข้อ "Sourdough ขนปังเพื่อคนรักสุขภาพ" เพื่อเปิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการทำขนมปังเพื่อสุขภาพ พร้อมถ่ายทอดหลักการผลิตขนมปังชาวดิโด้ที่อาศัยกระบวนการหมักตามธรรมชาติ ซึ่งช่วยสร้างเอกลักษณ์ด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการ โดยได้รับเกียรติจาก คุณชนสิพัชญ์ กางอิมโซติพงษ์ จาก เจ้จิกกิน เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์ด้านการผลิตขนมปังชาวดิโด้ ตั้งแต่หลักการเลี้ยงหัวเชื้อธรรมชาติ กระบวนการหมัก การควบคุมคุณภาพ ไปจนถึงเทคนิคการสร้างสรรคขนมปังให้มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่โดดเด่น ทั้งนี้ ดร.เบญจพร ดามพองษ์ เป็นผู้ดำเนินรายการ พร้อมด้วย ดร.จันทรรักษ์ ศรีพันธุ์วัฒนา ประธานที่ปรึกษาคณบดีโรงเรียนการเรือน ผศ.สาวตรี บุญวงศ์ศรี และ ผศ.ทิพย์พิภา ธรรฤทธิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ศูนย์การศึกษา ตรัง ร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น กิจกรรมดังกล่าวได้รับความสนใจจากนักศึกษา บุคลากร และผู้สนใจจากทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย รวมถึงผู้เข้าร่วมจากต่างประเทศ เข้าร่วมรับฟังและร่วมพูดคุยผ่าน Clubhouse "อาหารการกิน SDU" จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2569 เวลา 19.00-20.00 น.



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 24 กรกฎาคม 2569



Power of Community Engagement: Holistic Economy

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

จัดการฝึกอบรมกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารและฝึกปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการประกอบอาหาร ภายใต้โครงการความร่วมมือพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก (การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คหกรรม)) ในครั้งนี้ ได้รับเกียรติจากคณาจารย์และนักการอาหาร สังกัดศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่ อาจารย์ นวลาเพ็ญ ธรรมชา หัวหน้าฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ อาจารย์วิไลลักษณ์ อารกณรัตน์ หัวหน้าฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ อาจารย์ยอภีวรรณ พิกน่วม ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ อาจารย์ยอภีวรรณ พลศรี นักการอาหาร อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ นักการอาหาร และอาจารย์ณลินรัฐ รอดพยุง นักการอาหาร ร่วมเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และทักษะวิชาชีพด้านอาหารสู่ชุมชน ในหัวข้อ “การผลิตอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ” การอบรมประกอบด้วยทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ 3 เมนู ได้แก่ 1) กระจกทอง 2) ปอเปี๊ยะทอด และ 3) น้ำอัญชันมะนาว เพื่อส่งเสริมการนำความรู้ไปต่อยอดสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้แก่ชุมชน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย บุคลากรตำรวจภูธร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และประชาชนในพื้นที่ นอกจากนี้ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยังได้จัดบริการอาหารกลางวันและอาหารว่างตามมาตรฐานอาหารสวนดุสิตแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว จัดขึ้นเมื่อวันที่ 24 กรกฎาคม 2569 ณ หอประชุม ตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 1 กรกฎาคม 2569



Power of Research & Innovation : Research & Innovation Utilization

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย ครั้งที่ 2 เพื่อพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมคลินิกวิจัย ครั้งที่ 2 เพื่อพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย โดยได้รับเกียรติจาก รองศาสตราจารย์ ดร.นราธิป ปุณเกษม รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.จิตา พูเฒ่า ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย และ รองศาสตราจารย์ ดร.ปัญญาภัสร์ ปิ่นแก้ว อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชานวัตกรรมเทคโนโลยีสำหรับผู้ประกอบการอาหาร เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ให้คำแนะนำในการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยให้กับอาจารย์ที่มีอายุงานไม่เกิน 5 ปี ของโรงเรียนการเรือน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 3 กรกฎาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย ครั้งที่ 6(18)/2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 6(18)/2569 ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 โดยมีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ ได้แก่ รายงานผลการรับสมัครนักศึกษา ระดับปริญญาตรี ประจำปีการศึกษา 2569 และโครงการโครงการการออกแบบอาหารที่อุดมด้วยพืช (Plant-Rich Diet) เพื่อสุขภาพและความยั่งยืน จัดขึ้นเมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 6 กรกฎาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน ประชุมร่วมกับ โรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี รองคณบดีโรงเรียนการเรือนฝ่ายวิชาการและการวางแผน และบุคลากรโรงเรียนการเรือน เข้าร่วมกับผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศร ศิริ อาจารย์สาขาวิชาหลักสูตรและการจัดการเรียนรู้ คณะศึกษาศาสตร์และศิลปศาสตร์ สถาบันสารสาสน์เทคโนโลยีแห่งสุวรรณภูมิ ที่ปรึกษาโรงเรียนในเครือสารสาสน์ เขตการปกครองที่ 6 และคณะคุณครูจากโรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์ เพื่อหารือและวางแผนรายละเอียดการจัดหลักสูตรอบรมด้านอาหารและเครื่องดื่มให้กับนักเรียนของโรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์ การแลกเปลี่ยนครู วิทยากร และองค์ความรู้ด้านอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงแนวทางการจัดทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือด้านวิชาการและการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ พร้อมเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการอาหารและศูนย์อาหารคุสสินทุมล จัดขึ้นเมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุม สำนักงานโรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการพิจารณาการบริหารจัดการวัสดุฝึกสำหรับฝึกปฏิบัติการ โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระเสนอเพื่อทราบ คือ ขั้นตอนการจัดซื้อวัสดุฝึกนักศึกษา โรงเรียนการเรือน และ เรื่องเสนอเพื่อพิจารณา คือ ราคากลางวัสดุนักศึกษา ประจำปีการศึกษาที่ 1 ปีการศึกษา 2569 จัดขึ้นเมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2569 รูปแบบออนไลน์ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 16 กรกฎาคม 2569



Power of Management

ประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 7(37)/2569

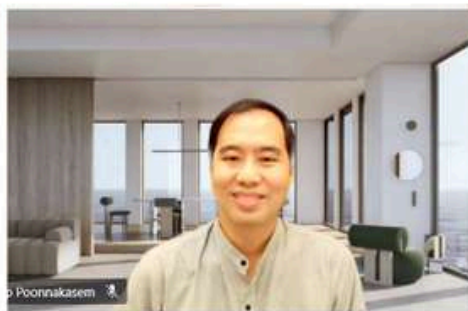
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารโรงเรียนการเรือน ครั้งที่ 7(37)/2569 โดยมี ผศ. วาที ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระสำคัญเรื่องแจ้งเพื่อทราบ ดังนี้ สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมสภาวิชาการ ครั้งที่ 7/2569 เมื่อวันที่ 14 กรกฎาคม 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณะกรรมการบริหารมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 6(19)/2569 เมื่อวันที่ 15 กรกฎาคม 2569 สรุปประเด็นสำคัญจากที่ประชุมคณบดี ครั้งที่ 2(22)/2569 เมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2569 รายงานข้อมูลบุคลากรและนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 รายงานผลการปฏิบัติงาน/จดหมายข่าว ประจำเดือนมิถุนายน 2569 เสนอต่อนายกสภามหาวิทยาลัย อธิการบดี ที่ปรึกษารองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ และผู้บริหาร ทิศทางส่งเสริมความรู้สำหรับโลกยุคปัจจุบันและอนาคต ให้กับนักศึกษา บุคลากร ผู้ฝึกอบรม และผู้สนใจทั่วไป ขอความร่วมมือการจัดทำบันทึกข้อความในวັນศุกร์ การดำเนินงาน SDU Entrepreneurship Club กับการจัดเรียนการสอน โครงการสนับสนุนนักศึกษาและศิษย์เก่าโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการสร้างรายได้ มีวาระสำคัญเรื่องสืบเนื่อง เรื่องรายงานความก้าวหน้าของบุคลากรสายวิชาการที่ยังไม่มีคุณสมบัติเป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร ประจำเดือนกรกฎาคม 2569 มีวาระสำคัญเรื่องเสนอเพื่อพิจารณา ดังนี้ การดำเนินงานด้านวิชาการ การดำเนินงานด้านกิจการนักศึกษา รายงานความก้าวหน้าวารสารวัฒนธรรมอาหารไทย พิจารณาต่อสัญญาจ้างพนักงานมหาวิทยาลัยสายวิชาการ และรายงานข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อรองรับทุนสนับสนุนการวิจัย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมสำนักงานโรงเรียนการเรือน และ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams



ข่าวประชาสัมพันธ์

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 25 พฤษภาคม 2569



Power of Management

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 6(10)/2569

โรงเรียนการเรือน จัดประชุมอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและศิลปะการประกอบอาหาร ครั้งที่ 5(9)/2569 โดยมี ผศ. ว่าที่ ร.ต. ดร. ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานการประชุม มีวาระแจ้งเพื่อทราบในเรื่องสำคัญ คือ รายงานความคืบหน้าการจัดการเรียนการสอน การจัดพานไหว้ครูของนักศึกษา และการดำเนินการวัดชุดปฏิบัติการ รองเท้า สุก สำหรับนักศึกษาใหม่ สืบเนื่องในเรื่องสำคัญ คือ รายละเอียดการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ความรู้ประจำหลักสูตรประจำเดือนกรกฎาคม 2569 เรื่องนำเสนอเพื่อพิจารณา คือ แผนปฏิบัติการแต่งกายของนักศึกษาในการเข้าศึกษาแต่ละรายวิชา เพื่อให้การจัดการเรียนการสอนเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กรกฎาคม 2569 ณ ห้องประชุมปาล์ม 2 ชั้น 2 อาคาร 10 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ





ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 5 กรกฎาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214

Intensive Thai Cookery Course, Class 214

วันที่ 5 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ แกงป่า ผัดไทย ขนมกล้วย และแกงเลียง ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 5 July 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 session was conducted by Assistant Professor Dr. Soraj Visutthiphaet, who served as the lecturer for both the theoretical instruction and practical demonstration on the topics of Kaeng-Pa (Spicy Curry with fingerroot), Pad Thai (Thai Stir-Fried Noodles), Kha-nom Kluai (Banana Dessert), and Kaeng Liang (Thai Vegetable Soup) at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 7 กรกฎาคม 2569



จัดอบรมความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์

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

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

On 7 July 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 “Vietnamese spring rolls and Bánh mì” at Ground Space 1, Siam Commercial Bank Public Company Limited.



**ออกบูธประชาสัมพันธ์โรงเรียนการเรือนในโครงการยกระดับผู้ประกอบการสตรีกฟู้ด และท่องเที่ยวเชิงสุขภาพสู่มาตรฐานสากล
participated in a public relations exhibition booth at the Therapy Festival & Thai Street Gold Star Project**

วันที่ 8 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ และ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกบูธประชาสัมพันธ์ ข้อมูลการจัดการศึกษาของโรงเรียนการเรือน และหลักสูตรการอบรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พร้อมทั้งการนำเสนอ ผลงานการแข่งขันอาหารของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในเวทีต่าง ๆ ในกิจกรรมโครงการยกระดับผู้ประกอบการสตรีกฟู้ด และท่องเที่ยวเชิงสุขภาพสู่มาตรฐานสากล (Therapy Festival & Thai Street Gold Star Project) ในนามสถาบันศิลปะการประกอบอาหาร สวนดุสิต ร่วมกับหอมขจรฟาร์ม สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ และโครงการอาหารแปรรูป โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน และผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ให้เกียรติต้อนรับประธานในพิธี ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และแขกผู้มีเกียรติ ในการนำเสนอข้อมูลโรงเรียนการเรือน และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ณ หอประชุมรักตะกนิษฐ (ชั้น 2) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 8 July 2026, the International Culinary Training Center and the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, participated in a public relations exhibition booth to showcase the School's academic programs, the International Culinary Training Center's professional training courses, and outstanding culinary competition achievements of the School's students at various national and international competitions. The exhibition was part of the "Therapy Festival & Thai Street Gold Star Project: Upgrading Street Food Entrepreneurs and Health Tourism to International Standards." The School participated under the banner of the Suan Dusit Culinary Arts Institute, in collaboration with Homkhachen Farm, Suan Dusit Home Bakery, and the Processed Food Project. The exhibition was honored by the presence of Assistant Professor Acting Sub Lieutenant Dr. Thanapat Saengrungrueang, Dean of the School of Culinary Arts and Manager of the International Culinary Training Center, who welcomed the ceremony's presiding officer, Assistant Professor Dr. Pituk Chanchareon, President of Suan Dusit University, together with distinguished guests. The event provided an opportunity to present information about the School of Culinary Arts and the International Culinary Training Center to visitors and stakeholders. The exhibition was held at Raktakanit Auditorium (2nd Floor), Suan Dusit University.



ออกบูธประชาสัมพันธ์โรงเรียนการเรือนในงาน TRAFS 2026 ณ ศูนย์แสดงสินค้าไบเทค บางนา

Participating in TRAFS 2026 with a promotional booth for the School of Culinary Arts at BITEC Bangna

วันที่ 9 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติและโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมออกบูธประชาสัมพันธ์ข้อมูลการจัดการศึกษาของโรงเรียนการเรือน และหลักสูตรการอบรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ พร้อมทั้งการนำเสนอผลงานการแข่งขันอาหารของนักศึกษาโรงเรียนการเรือนในเวทีต่าง ๆ ในงาน Thailand Retail, Food & Hospitality Service 2026 (TRAFS 2026) and Pub Bar Asia 2026 ณ บูธ L2,L8 ศูนย์การแสดงสินค้าไบเทค บางนา Hall 100-101 ซึ่งงานดังกล่าวจัดขึ้นระหว่างวันที่ 9 - 12 กรกฎาคม 2569

On 9 July 2026, the International Culinary Training Center and the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, participated in Thailand Retail, Food & Hospitality Services 2026 (TRAFS 2026) and Pub Bar Asia 2026 by hosting a promotional booth at Booths L2 and L8 in Halls 100–101, Bangkok International Trade & Exhibition Centre (BITEC), Bangna. The booth showcased information on the School of Culinary Arts' academic programs and the professional training courses offered by the International Culinary Training Center. It also featured award-winning culinary competition achievements by students from the School of Culinary Arts, highlighting their success at various national and international competitions. The exhibition was held from 9–12 July 2026.



อบรมหลักสูตรระยะสั้น อาหารไทย 2 Short Training Course: Thai Cuisine 2

วันที่ 11 - 12 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น หลักสูตรอาหารไทย 2 โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมชา และ อาจารย์ยอภีวรรณ พักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ต้มข่าไก่ ผัดไทย ปลาสามรส หมี่กรอบ ต้มยำกุ้ง น้ำพริกปลาทู และไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ณ ห้องปฏิบัติการ 10206 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 11 - 12 July 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 Nuanpen Thammasa and Lecturer Apiwan Faknuam, 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 Laboratory Room 10206, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



อบรม Private Course ให้กับ บริษัท อายิโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด

Providing private training course for Ajinomoto (Thailand) Co., Ltd.

วันที่ 11 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร Private Course ให้กับ บริษัท อายิโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด โดยมี อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยวจิตรพันธ์ อาจารย์วิวรรณ พลศรี และอาจารย์ธีรวรรณ ศรีทอง เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู คูกิอัลมอนด์ซาเบล คัดเค็มมอคค่า เค้กชิฟฟ่อนส้ม ซุปเห็ด ขนบปังกระเทียม สปาเกตตี้โบโลญเนส และผักโขมอบชีส ณ ห้องปฏิบัติการ ICS41 และ ICS 42 อาคารโรงเรียนปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ถนนสีรินธร

On 11 July 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a Private Course for Ajinomoto (Thailand) Co., Ltd. The training was conducted by Lecturer Phutthiphong Chiaowichitphan, Lecturer Wiwan Phonsri, and Lecturer Theerawan Srithong, who served as instructors, delivering both theoretical knowledge and hands-on culinary demonstrations. Participants learned to prepare a variety of bakery and Western cuisine menus, including Almond Sablé Cookies, Mocha Cupcakes, Orange Chiffon Cake, Cream of Mushroom Soup, Garlic Bread, Spaghetti Bolognese, and Creamed Spinach with Cheese. The training took place at ICS41 and ICS42 Laboratories, 4th Floor, International Culinary School Building, Science Center, Suan Dusit University, Sirindhorn Road.



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

วันที่ 12 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา เป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ ต้มยำกุ้ง แกงเผ็ดเปิดอย่าง หมี่กรอบ และสาकुเปี๋ยกล่ำไย ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 12 July 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 session was conducted by Lecture Nuanphen Thammasa served as the lecturer, delivering the theoretical session and conducting practical demonstrations on the topics of Tom Yum Goong (Spicy Shrimp Soup), Red Curry with Roasted Duck, Crispy Rice Noodles, and Sago with Longan in Coconut Milk. at Laboratory Rooms 10102 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 1st and 3rd Floors, Suan Dusit University.



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

วันที่ 19 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 (วันอาทิตย์) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎีและสาธิตภาคปฏิบัติ ในหัวข้อ กระตังทอง ส้มตำ แกงกะหรี่ ห่อหมก และ กุ้งทิมกรอบ ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 19 July 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 session was conducted by Assistant Professor Chatchanok Boonchai, who served as the instructor for both the theoretical lectures and practical cooking demonstrations. The featured menu included Kra Thong Thong (Golden Crispy Pastry Cups), Som Tam (Green Papaya Salad), Thai Curry, Hor Mok (Steamed Curried Fish Custard), and Tub Tim Krob (Red Rubies in Coconut Milk) at Laboratory Rooms 10201 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd and 3rd Floors, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 22 กรกฎาคม 2569



จัดอบรมการเรียนรู้อาหารสวนดุสิตให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 และ 3 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ

Culinary Training Activity for Kindergarden students from La-or Uthit Demonstration School

วันที่ 20 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการเรียนรู้อาหารสวนดุสิต ให้กับคณะนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 2 และ 3 โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ โดยมีฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นวิทยากร ผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู ซูชิ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 อาคาร 10 ชั้น 1 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 20 July 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a Suan Dusit Culinary Learning Workshop for Grade 2 and Grade 3 students from La-or Utis Demonstration School. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated for the menu Sushi. The activity took place at Laboratory 10102, Building 10, 1st Floor, International Culinary Training Center, Suan Dusit University.



จัดอบรมความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์

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

วันที่ 22 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมในโครงการอบรมแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) โดยมี อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และ ผู้เชี่ยวชาญด้านการอาหาร ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิต ในเมนู “ยำขนมจีน ยำวุ้นเส้น และ ยำถั่วงู” ณ ห้อง Ground Space 1 ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

On 22 July 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). Lecturer Nuanpen Thammasa and 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 “Thai Spicy Rice Noodle Salad, Glass Noodle Salad and Winged Bean Salad” at Ground Space 1, Siam Commercial Bank Public Company Limited.

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/home SCA-PR-121-07-69



อบรมการทำอาหารในโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2569 “ถุงทอง”

Cooking Workshop under the Academic Service to Society Project (No. 11/2026): “Fried Bag Dumplings”

วันที่ 26 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ครั้งที่ 12/2569 (อบรมการทำอาหาร-ศิลปะประดิษฐ์) โดยมีอาจารย์อภิวรรณ ฟักน่วม เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้และสาธิตอาหาร ในเมนู “ถุงทอง” ซึ่งมีผู้เข้าร่วมอบรมเป็นบุคคลภายนอก จำนวน 16 คน ณ ห้องปฏิบัติการ 10206 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 26 July 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized the Academic Service to Society Project No. 12/2026 (Culinary Training and Creative Crafts). The training was conducted by Lecturer Aphiwan Faknuam, who served the demonstration on the topic “Fried Bag Dumplings.” The training was attended by 16 participants from the general public and was held at Laboratory Room 10206, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd Floor, Suan Dusit University.



ข่าวประชาสัมพันธ์

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

วันที่ 26 กรกฎาคม 2569



อบรมระยะยาว หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214

Intensive Thai Cookery Course, Class 214

วันที่ 26 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 (วันอาทิตย์) โดยมี อาจารย์ณัจยา เมขรวี เป็นวิทยากรผู้ให้ความรู้ภาคทฤษฎี และสาธิตภาคปฏิบัติ ในเมนู ข้าวตังหน้าตั้ง แกงส้ม ผักรวม แกงเขียวหวาน ผัดเปรี้ยวหวาน และตะโก้แห้ง ณ ห้องปฏิบัติการ 10201 และห้องปฏิบัติการ 10304 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 และชั้น 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 26 July 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 session was conducted by Lecturer Natjaya Mekrawee was delivering both theoretical lectures and practical demonstrations on the following dishes: Khaotang Natang (Crispy Rice Crackers with Minced Shrimp and Pork Dip), Kaengsom (Sour Curry with Mixed Vegetables), Kaeng Khiaowan (Green Curry), Phat Priaowan (Sweet and Sour Stir-Fry), and Tako Haeo (Water Chestnut Coconut Pudding) at Laboratory Rooms 10201 and 10304, International Culinary Training Center, Building 10, 2nd and 3rd Floors, Suan Dusit University.



กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569

I Choose Activity: Semester 1 Academic Year 2026

วันที่ 27 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (โรงเรียนการอาหารนานาชาติ สวนดุสิต) สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมด้านอาหารให้กับนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับชั้นประถมศึกษาชั้นปีที่ 1 กิจกรรม I Choose ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2569 โดยมี ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษทางด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นผู้ดำเนินเมนู ซูชิ ณ ห้องปฏิบัติการ 10102 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 27 July 2026, The International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, organized a culinary training activity for Grade 1 students from La-or Uthit Demonstration School as part of the "I Choose" activity for Semester 1, Academic Year 2026. The session was conducted by the Training and Special Activities Division in Food and Beverage, who demonstrated "Sushi". The activity took place at Laboratory Room 10102, International Culinary Training Center, 1st Floor, Building 10, Suan Dusit University.



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

วันที่ 31 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดประชุมคณะกรรมการบริหารศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ครั้งที่ 6 (126/2569) โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง เป็นประธานในการประชุม ณ ห้องประชุมอ่อนน้อมพันธ์ (10201) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 10 ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

On 31 July 2026, the International Culinary Training Center, under the School of Culinary Arts, Suan Dusit University, convened the 5th Executive Committee Meeting of the International Culinary Training Center (Meeting No.6 (126/2026)). 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.

รายงานปฏิบัติงานฝ่ายผลิตเบเกอรี่และอาหารเทศกาล ประจำเดือนกรกฎาคม 2569



สถานที่ปฏิบัติงานห้อง ICS21

- ผลิตขนมปังชนิดจืด เช่น ขนมปังหัวกระโหลก ขนมปังเกลียว ขนมปังมันฝรั่ง ขนมปังแคนเบอร์รี เรซินเบรด
- ขนมปังไส้คาว เช่น ขนมปังหมูหย็อง ขนมปังไส้กรอก ขนมปังแฮมไก่ ขนมปังโรลทูน่า ขนมปังผักโขมเบคอน ขนมปังปู้ด ขนมปังหมูหย็องพริกเผา
- ขนมปังไส้หวาน เช่น ขนมปังไส้สังขยา ขนมปังไส้ถั่วแดง ขนมปังถั่วเหลือง ขนมปังเผือก ขนมปังไส้มะนาว ขนมปังครีมฮอว์น ขนมปังครีมสด ขนมปังดับเบิลช็อค ขนมปังไส้ชาไทย
- ผลิตคุกกี้ เช่น คุกกี้ลิ่งคโปร คุกกี้คอนเฟล็ค คุกกี้กาแฟ คุกกี้ช็อคชิพ บราวนี่ คุกกี้บาร์
- ผลิตเค้ก เช่น เค้กกล้วยหอม โรลไบเตย เค้กกาแฟอัลมอนต์รันช์ ชิฟฟอนเค้กช็อคโกแลต เค้กมอคค่าฟลอเรนติน เค้กหน้านิ่มส้ม เค้กมะพร้าว เค้กโรลวนิลาส้ม
- ผลิตชุดอาหารเช้าไข่ดาว ออมเลต วาฟเฟิล ไส้คาว และหวาน ขนมโตเกียวไส้ต่างๆ
- ผลิตขนมทานเล่น เช่น คาราเมลคอนเฟล็ค ปอปคอร์นคาราเมล
- ผลิตชุดอาหารว่าง น้ำสมุนไพร

สถานที่จำหน่าย

หน่วยภายใน และภายนอก ได้แก่
วิทยาเขตสุพรรณบุรี ม.สวนดุสิต
ร้านขายอาหารฟู้ดสตรีท
รพ.ทหารผ่านศึก
ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา
คณะพยาบาลศาสตร์เกื้อการุณย์

เชิงปริมาณ

- รายรับจากการจำหน่ายเบเกอรี่ ยังไม่หักค่าใช้จ่ายประมาณ 196,435 บาท
- ผลิตเบเกอรี่ อาหารว่างในงานบริการห้องจัดเลี้ยง ม.สวนดุสิต จ.สุพรรณบุรี มูลค่าประมาณ 1,850 บาท
- อาหารว่างสำหรับผู้เข้าอบรมภายในศูนย์ฝึกฯ มูลค่าประมาณ 1,400 บาท
- ผลิตเบเกอรี่สำหรับงานอนุเคราะห์ มูลค่าประมาณ 1,400 บาท

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต

ฝ่ายฝึกอบรมและกิจกรรมพิเศษ ทางดาอาหารและเครื่องดื่ม

กรกฎาคม
2569



ศูนย์ปฏิบัติการอาชีวศึกษา
โรงเรียน



จัดอบรมหลักสูตร ระยะยาว / ระยะสั้น

- หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (Plus) รุ่น 214 วันอาทิตย์
- อบรมระยะสั้นอาหารไทย 2 วันที่ 11 - 12 ก.ค. 69

โครงการบริการวิชาการแก่หน่วยงาน ภายใน/ภายนอกและบริการแก่สังคม

- วิทยากร ในโครงการอบรมแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพเสริมให้กับพนักงานธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เมนู ปอเปี๊ยะเวียดนาม ยำขนมจีน ยำวุ้นเส้น ยำถั่วพู วันที่ 7, 22 ก.ค.69
- วิทยากรอบรมหลักสูตรระยะสั้นอาหารไทย 2 วันที่ 12 ก.ค.69
- สาธิตเมนูเอกลักษณ์ไทย เมนู ม้าฮ่อ และข้าวตังหน้าตั้ง ซอพุดกั๊กครีมบุเล่ ทาร์ตช็อกโกแลตในงาน THAILAND RETAIL, FOOD & HOSPITALITY SERVICE 2026 (TRAFFS 2026) AND PUB BAR ASIA 2026 ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค วันที่ 11 - 12 ก.ค.69
- จัดอบรมให้กับบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด เมนู ผักกั๊กอัลมอนต์ซาเบล คัพเค้กมอคค่า เค้กชีฟพอนส้ม ซุปเห็ด ขนมปังกระเทียม สปาเก็ตตี้โบโลญเนส ผักโขมอบชีส วันที่ 11 ก.ค.69
- จัดกิจกรรม WORKSHOP เมนูแซนด์วิชกึ่งและนํ้ากรีนดีท็อก ให้กับนักเรียนจากโรงเรียนสารสาสน์วิเทศราชพฤกษ์ วันที่ 13 ก.ค.69
- จัดอบรมการทำเมนู ซูชิบูรณาการเรียนรู้อาหารสวนดุสิต ให้กับคณาจารย์และนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 - 3 โรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ วันที่ 20, 27 ก.ค.69
- ผู้ช่วยวิทยากรในโครงการศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์ศักรธรรม) ณ ตำราวจุฑูรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมนู กระทงทอง ปอเปี๊ยะทอด นํ้าอัญชันมะนาว วันที่ 24 ก.ค.69
- ผู้ช่วยวิทยากร/จัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์โครงการบริการวิชาการแก่สังคม(อบรมฟรี) เมนู ถูทอง วันที่ 26 ก.ค.69



ปฏิบัติงานสอนนักศึกษา และดูแลนักศึกษาฝึกประสบการณ์ วิชาชีพ

- วิชาแกะสลักผักและผลไม้ (CU) ปี4 ตอนเรียน C4 D4 E4 F4
- วิชาขนมหวานร่วมสมัย (CU) ปี 4 ตอนเรียน D4 C4 E4
- วิชาเทคนิคการผลิตเพสตรี้ (CU) ปี1 ตอนเรียน A4 B4 C4 D4 E4
- วิชาอาหารยุโรป ปี1 ตอนเรียน A4 B4 C4 D4



รายงานการปฏิบัติงาน กรกฎาคม 2569

ฝ่ายบัญชีและการเงิน



กระแสเงินสด

ได้มา

4.34

ล้านบาท

ใช้ไป

2.42

ล้านบาท

ลูกหนี้ - เจ้าหนี้



ประมาณ

4,133,705.75

บาท



ประมาณ

4,281,035.20

บาท



สินค้าคงเหลือ

ชุดปฏิบัติการอาหาร 11,818.15 บาท
ชุดมัดเชฟ 118,320.00 บาท
ผลิตภัณฑ์และวัสดุอุปกรณ์ 57,655.40 บาท

รวม 187,793.55 บาท



งบประมาณ

หลักสูตรระยะสั้นเดือนกรกฎาคม 2569 **งบ 239,680 บาท**

ฝึกอบรมการทำอาหาร เดือน กรกฎาคม 2569 **งบ 1,500 บาท**

อบรมแบ่งปันความรู้ด้านอาชีพ เสริมให้ กับพนักงานธนาคารไทย พาณิชย์ จำกัด (มหาชน) **งบ 46,700 บาท**

อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการ สุขาภิบาลอาหาร ประจำเดือน กรกฎาคม 2569 **งบ 429,550 บาท**

ฝึกอบรมการทำอาหารให้กับ นักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ระดับประถมศึกษาปีที่ 1-3 **งบ 13,000 บาท**

ผลการดำเนินงาน



ตุลาคม 68	3.82	ล้านบาท	มีนาคม 69	13.85	ล้านบาท
พฤศจิกายน 68	3.01	ล้านบาท	เมษายน 69	3.17	ล้านบาท
ธันวาคม 68	3.79	ล้านบาท	พฤษภาคม 69	5.12	ล้านบาท
มกราคม 69	12.96	ล้านบาท	มิถุนายน 69	2.47	ล้านบาท
กุมภาพันธ์ 69	3.80	ล้านบาท	กรกฎาคม 69	2.56	ล้านบาท

รายรับ

รายรับเดือนกรกฎาคม 2569 แสดงให้เห็นผลการดำเนินงาน จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ ค่าสมัครอบรม โครงการ บริการวิชาการต่างๆ ทั้งจากหน่วยงานภายใน และภายนอก มหาวิทยาลัย รวมทั้ง รายได้อื่นๆ

เฉลี่ยประมาณ 2,562,234 บาท

ขายผลิตภัณฑ์อาหาร	1,751,625 บาท
อบรม	65,200 บาท
งานนอก	103,000 บาท
ค่าอาหาร รร.ละอ	257,800 บาท
จัดเลี้ยง	140,595 บาท
อื่นๆ	244,014 บาท



มหาวิทยาลัยดุสิต
DUSIT UNIVERSITY

สรุปการดำเนินงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ ประจำปีเดือนกรกฎาคม 2569

จำนวนสื่อที่จัดทำ
ประจำเดือนกรกฎาคม 2569

สื่อข่าวสาร 42 ชิ้นงาน
สื่อด้านการอบรม 198 ชิ้นงาน
สื่อด้านประชาสัมพันธ์อาหาร 116 ชิ้นงาน

งานด้านการต้อนรับและการประชาสัมพันธ์















งานสนับสนุนด้านการอบรม



นักเรียนที่ลงทะเบียนเพื่อเข้าฝึกอบรม กรกฎาคม 2569

ประเภท	จำนวน
นักเรียน	24
บุคลากร	8



นักเรียนที่ลงทะเบียนเพื่อเข้าฝึกอบรม กรกฎาคม 2569

ประเภท	จำนวน
นักเรียน	24
บุคลากร	8



Facebook: ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



www.chefschooldusit.ac.th



โครงการบริการวิชาการแก่สังคม



One-page ความรู้





One-page ความรู้



ไปสเตอร์อาหาร และ สินค้าดี

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



02-244-5391-92

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

sdu_chefschoool

@783eecha

www.chefschooldusit.ac.th



SUAN DUSIT
INTERNATIONAL CULINARY SCHOOL

+66(0)2244-9391-3 +66(0)2244-9390

+66(0)2244-9391-3 +66(0)2244-9390

รายงานการปฏิบัติงาน ฝ่ายห้องปฏิบัติการ

ประจำปีงบประมาณ 2569

งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

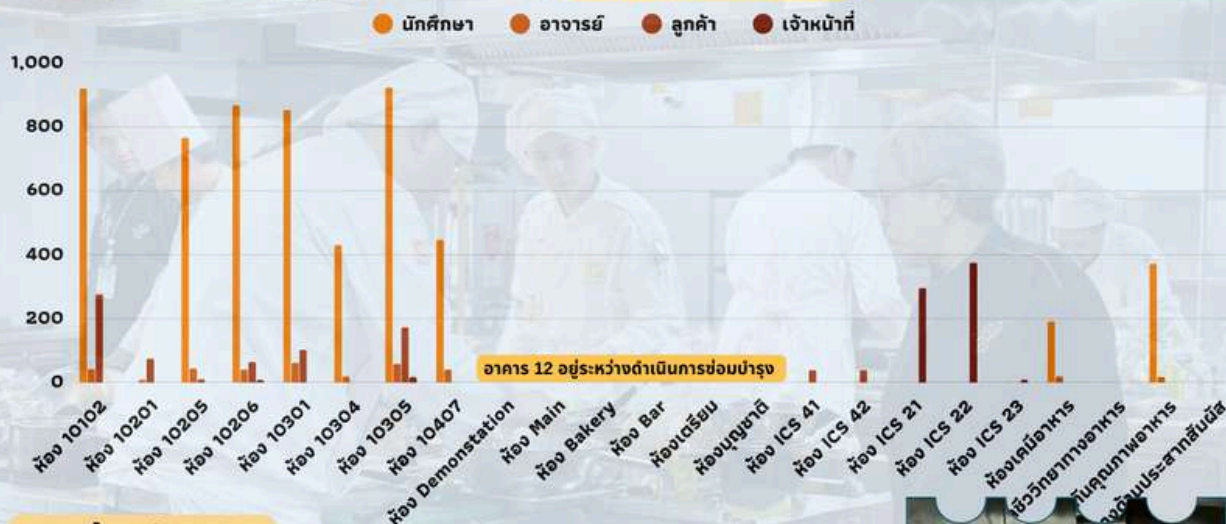
วันที่ 3-4 และ 17-18 กรกฎาคม 2569 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร

นานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

พื้นที่ห้องปฏิบัติการ

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



งานด้านวัตถุดิบ

รับใบเบิกวัตถุดิบจากนักศึกษา ตัดงบประมาณ ดำเนินการสั่งซื้อ กับผู้ค้าส่ง ตรวจสอบและส่งมอบวัตถุดิบแก่ผู้เบิกใช้งาน

งานด้านเงินสดย่อย

รับบิลค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ดำเนินการเบิกจ่าย และนำส่งเอกสารฝ่ายบัญชีการเงินเพื่อดำเนินการต่อไป

จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการเดือนกรกฎาคม

นักศึกษา จำนวน 704 คน

อาจารย์ จำนวน 367 คน

ลูกค้า จำนวน 2,784 คน

เจ้าหน้าที่ จำนวน 803 คน





งานฝ่ายห้องปฏิบัติการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

— ประจำเดือน กรกฎาคม 2569 —



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประชุมหารือเพื่อเตรียมความพร้อมเกณฑ์มาตรฐานอาหารไทย "THAI FOOD GOOD HEALTH (TFGH)" ครั้งที่ 2/2569 เพื่อจัดโครงการนำร่องอาหารมาตรฐานฯ

นำโดย ดร.วราภี เวสสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี และ นางสาวอุบลรัตน์ มโนศิลป์ ผู้อำนวยการสถาบันอายุวัฒนะ พร้อมด้วยคณะเจ้าหน้าที่กรมการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก และเจ้าหน้าที่ในส่วนงานที่เกี่ยวข้องของวิทยาเขตสุพรรณบุรีเข้าร่วมประชุม

และเยี่ยมชมสถานที่ในการจัดโครงการ ณ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 4 อาคารเวทียงธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
วันศุกร์ที่ 24 กรกฎาคม 2569

ให้บริการห้องปฏิบัติการทางด้านอาหารและห้องปฏิบัติการทางด้านวิทยาศาสตร์สำหรับการเรียนการสอน



โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ จัดกิจกรรม **ICHOOSE ARTS OF FOOD AND FLOWER** โดยอาจารย์และนักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นผู้สอน



สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 2 สุพรรณบุรี จัดการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 31 ระดับภาค กลุ่มจังหวัดภาคกลาง (**WORLD SKILLS THAILAND 2026 - REGIONAL COMPETITION**)



จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 สำหรับผู้เข้าอบรมหลักสูตรเชฟอาหารไทยมืออาชีพ (**MASTER THAI CHEF PROGRAM**) รุ่นที่ 1 ภายใต้โครงการขับเคลื่อนและยกระดับนวัตกรรมอาหารด้วยชุมชนพลังสหวิทยาการ (หนึ่งหมู่บ้าน หนึ่งเชฟอาหารไทย) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

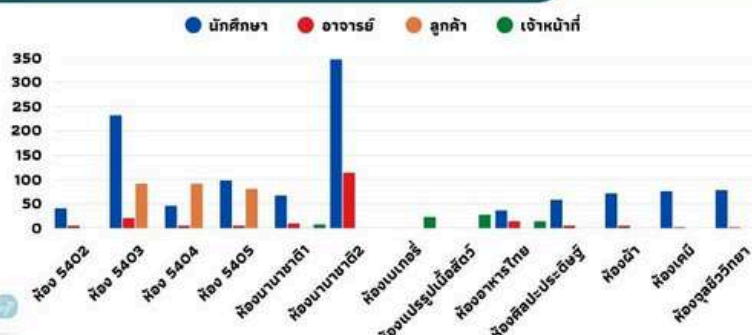


โครงการ "ลาวเวียง การดำรงอยู่อย่างผสมผสาน" กิจกรรมที่ 2 การสาธิตการประกอบอาหารสำหรับลาวเวียง

ภาพกิจกรรมการใช้บริการพื้นที่ห้องปฏิบัติการ



สถิติการใช้บริการห้องปฏิบัติการ เดือนกรกฎาคม 2569



จำนวนผู้ใช้ห้องปฏิบัติการ เดือนกรกฎาคม 2569

	นักศึกษา	1,151 คน
	อาจารย์	187 คน
	ลูกค้า	264 คน
	เจ้าหน้าที่	73 คน

รวมทั้งสิ้น
1,675 คน

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายเทคนิคระบบและงานซ่อมบำรุง ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ประจำเดือน
กรกฎาคม 2569

1. ส่วนงานซ่อมบำรุง



อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์

- ซ่อมตู้แช่ 2 ประตู ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ซ่อมตู้แช่ 2 ประตู ห้องปฏิบัติการอาหาร
- ล้างระเบียบทำความสะอาดท่อน้ำทิ้งห้องปฏิบัติการอาหาร
- ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- ทำการบาลานซ์เฟสระบบไฟฟ้าศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

อาคาร 10

- ทำโครงฝ้าเพดานติดตั้งแผ่น WPC ห้อง 10202
- เดินระบบไฟฟ้าแสงสว่างติดตั้งฝ้า ห้อง 10202
- ลับมิดห้องปฏิบัติการอาหาร
- ติดตั้งแผ่นผนัง WPC ห้อง 10202
- แก้ไขท่อน้ำทิ้งเครื่องทำน้ำแข็งที่รั่วลงหลังคาโรงแรม
- ล้างและทำความสะอาดหัวเตาห้อง 10205-10206
- ทาสีพื้นโถงหน้าลิฟท์

อาคาร 12

- ติดตั้งเครื่องทำน้ำแข็ง
- ทำความสะอาดคอมเพรสเซอร์คอยล์ร้อนตู้ตั้งจำนวน 5 เครื่อง
- ล้างทำความสะอาดระบบบ้านอากาศ
- ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศทางเดิน
- ติดตั้งรางน้ำฝนเพื่อป้องกันน้ำฝนตกกระแทกหลังคา
- ปิดช่องแอร์บนฝ้าเพดานเพื่อป้องกันหนู
- เปลี่ยนก๊อกน้ำห้องน้ำหญิงที่ชำรุด

ศูนย์อาหารวิทยาลัยเทคนิครักษ์

- งานขนย้ายครุภัณฑ์เพื่อนำไปติดตั้ง
- งานซ่อมเครื่องทำน้ำแข็ง
- งานซ่อมเตาแก๊สต่อระบบ
- ทำปลั๊กพ่วง สำหรับใช้งาน

2. ส่วนงานสนับสนุน



- จัดส่งอาหาร ข้าวกล่อง เบเกอร์รี่ ณ Food Street สำหรับกิจกรรมต่างๆของศูนย์อาหารดุสิตนฤมล
- อำนวยความสะดวกอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ภายในพื้นที่สำหรับจัดการเรียนการสอน การอบรม และกิจกรรมต่างๆ

3. ส่วนงานออกแบบและเขียนแบบ



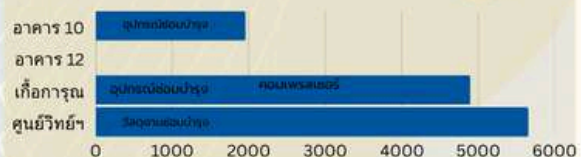
- โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการทางด้านเคมีสำหรับการเรียนการสอนและฝึกอบรม อาคารพยาบาล ศูนย์วิทยาศาสตร์ 1 อาคาร

4. ส่วนงานด้านการอนุรักษ์พลังงาน



- จัดทำรายงานตามมาตรการประหยัดพลังงานรอบไตรมาส 3 ประจำปี 2569
- รายงานผลการลดใช้พลังงานตามมติคณะรัฐมนตรีและการรายงานผลการดำเนินงานในเว็บไซต์ E-report.energy.go.th
- จัดทำรายงานการดำเนินการ 8 ขั้นตอนในรายงานการจัดการพลังงาน

5. ค่าใช้จ่ายงานซ่อมบำรุง



รวมทั้งสิ้น 12514

บาท

ฝ่ายสำนักงาน

รายงาน

ประจำเดือนกรกฎาคม 2569

การจัดทำตัวบัตรอบรม

- โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
- อบรมให้กับบริษัทอายโนะโมะโตะ (ประเทศไทย) จำกัด วันที่ 11 ก.ค. 69 ได้แก่ 1) คุณทีโสมอนต์ชาเบล คัพเค็กมอคค่า เค้กชีฟพอนส์ 2) ชุปเห็ด นมบึง กระเทียม สเปกตัสโบลูเนสผักโขมอบชีส
- อบรมอาหารไทย 2 วันที่ 11-12 ก.ค. 69 (ระยะสั้น)

การให้บริการหน่วยงานภายในและภายนอก (วิทยาเขตสุพรรณบุรี)

- วันที่ 1 ก.ค. 69 งานแถลงข่าว "สุพรรณบุรี ที่รัก@เดิมบาง"
- วันที่ 4 - 6 ก.ค. 69 โครงการค่ายสร้างสังคมไทยแบบที่อยากให้เป็น
- วันที่ 6 ก.ค. 69 งานอบรมครูโรงเรียนสามชุก รัตนโกสินทร์
- วันที่ 9 ก.ค. 69 บริการอาหารโต๊ะจีน งานเลี้ยงอาหารค่ำการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดสุพรรณบุรี
- วันที่ 13 - 14 ก.ค. 69 งานการประชุมคณะกรรมการส่งเสริมกิจการมหาวิทยาลัยสัจจร 6.วันที่ วันที่ 16 - 17 ก.ค. 69 การประชุม กปอ.กิจการนักศึกษาทั่วประเทศ

งานบริการวิชาการ

- งานเลี้ยงรับรองสมาคมศิษย์เก่าสตรีวัย 2
- กิจกรรม Camping ของหลักสูตรท่องเที่ยวสำหรับผู้ประกอบการ
- เตรียมการจัดงาน Thai Kitchen Market Connect ของ NIA ร่วมกับ ม.เกษตร ญ หอประชุมรักตะกนิษฐ
- งานเลี้ยงอาหารยุวชนชาวมาเลเซีย 16 ท่าน ณ พระตำหนักเขาวงกต

งานด้านอื่น ๆ

- พนักงานขับรถขนถ่ายส่งอาหารหน่วยงานภายในและภายนอก
- เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุงสถานที่และอุปกรณ์ของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
- จำหน่ายอาหารประจำจุด โรงพยาบาลทหารผ่านศึก

การจัดซื้อจัดจ้าง

- การจัดหาบรรจุภัณฑ์ เครื่องดื่ม และวัตถุดิบที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงาน

เลขานุการ

- ตรวจเอกสารจากหน่วยงานภายในและภายนอกระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์
- จัดทำบันทึกข้อความผ่านระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์
- ลงเลขบันทึกข้อความของบุคลากรแต่ละส่วนงานภายในศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
- จัดทำสื่อและประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์
- นำเสนอแฟ้มเอกสารให้ผู้บังคับบัญชาลงนาม
- ดำเนินการจัดกิจกรรมศาสตร์คุณธรรมภายใต้การลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) โครงการพัฒนานวัตกรรม การเรียนรู้ด้านคุณธรรมศาสตร์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก (การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตลอดชีวิต (ศาสตร์คุณธรรม))

บริหารงานบุคคล

จำนวนบุคลากร

- อัตราบุคลากรที่พึงมี 100 คน
- อัตราบุคลากรปัจจุบัน 107 คน

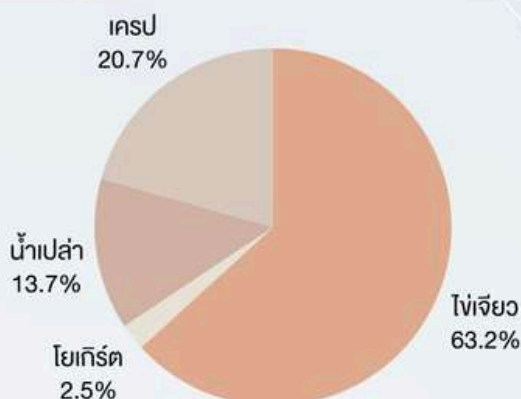
สถานะบุคลากร

- พนักงานมหาวิทยาลัย 58 คน (วิชาการ 2 คน , สนับสนุน 56 คน)
- ลูกจ้างมหาวิทยาลัย 49 คน (สนับสนุน 8 คน , บริการ 41 คน)
- พนักงานรายวัน 8 คน (ไม่นับรวมในอัตรากำลัง)

งานจ้างบุคลากร

- งบบมหาวิทยาลัย 103 คน
- งบศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ 4 คน

ยอดรวม Food Street ประจำเดือน 261,451 บาท





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารเดลิเวอรี่และอาหารพิเศษ เดือนกรกฎาคม 2569
ผลิตอาหารบรรจุกล่องเพื่อจำหน่ายโรงพยาบาลทหารผ่านศึก/สำนักงานปลัด
บัญชีกองทัพบก/สถาบันดนตรีกลียาณวัฒนา/ครัวดุสิตนฤมล/ฟู้ดสตรีท
และช่องทางออนไลน์ ผลิตอาหารประเภทผัด/ทอด/แกง/ต้ม จำหน่ายที่
คณะพยาบาลศาสตร์ก่อการุณย์



ภาระงานหลัก

ของว่าง

ยำมะเขือยาว ยำคุณเชียง อินทนิล ข้าวเหนียวถั่วดำ ขนมกล้วย
ข้าวเหนียวหมูขาววัง ห่อหมกปลาข้าวเหนียวหมูสังขยา ครองแครงกะทิสด
กล้วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง บัวลอยเผือกน้ำกะทิ

ขนมหวาน



อาหารไทย

ข้าวผัดน้ำพริกเผา+หมูทอดสามรส+ไข่ต้ม
ข้าวขยำหมูทอด ข้าวผัดรถไฟ+ไข่ดาว
ข้าวหมูทอดกระเทียม+ไข่ดาว
ขนมจีนน้ำเงี้ยว บะหมี่ไก่ทอดรียากิ

รายการอาหารสำหรับจำหน่าย ณ คณะพยาบาลศาสตร์ก่อการุณย์
แกงเผ็ดหมูแดงมะเขือเปราะ ผักกาดดองผัดไข่ ปลาตุ๋นผัดมะเขือเปราะ
ไก่ผัดน้ำพริกเผา หมูผัดผงกระหรี่ แกงเขียวหวานไก่ แกงไตปลา

รายการอาหารพิเศษ

- ข้าวหลนกุ้ง+ทอดมันปลา+ไข่ต้ม+ผักสด
- ข้าวปลาดอลลีผัดพริกเกลือ+ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น
- ชุดเบรค(ขนมจีบกุ้ง+ซาลาเปา)
- ข้าวไก่ทอด+น้ำจิ้มแจ่ว
- ข้าวแกงส้มผักรับปรุง+ไข่เจียว







ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

สรุปรายงานประจำเดือน กรกฎาคม 2569

ฝ่ายบริการอาหาร สถาบันดนตรีกัลยาณีวัฒนา



การดำเนินงานประจำเดือน



จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ร้านข้าวแกง อาหารสำเร็จรูป
- เบเกอรี่ ผลไม้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม(โยเกิร์ต)



จัดเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่าย



จัดเรียงผลิตภัณฑ์ให้พร้อมสำหรับการจำหน่าย



ตรวจสอบรายการสั่งซื้อออเดอร์ลูกค้า ให้ครบถ้วนก่อนนำส่งผลิตภัณฑ์



ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนจำหน่าย



จัดทำสรุปรายได้ประจำวันและประจำเดือน



ลงรายการผลิตภัณฑ์ในระบบ สำหรับจำหน่ายในวันถัดไป

สรุปรายได้ประจำเดือน



รวมเป็นเงิน

111,340 บาท



อาหารกล่อง 27,630 บาท



ข้าวแกง 59,805 บาท



เบเกอรี่ 14,300 บาท



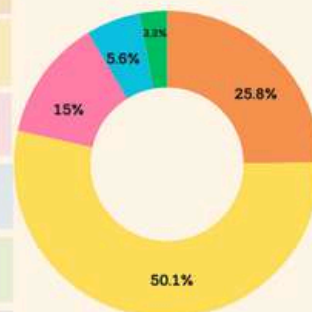
โยเกิร์ต 6,395 บาท



ผลไม้ 3,210 บาท



เครื่องดื่ม 0 บาท



ผลิตภัณฑ์จำหน่าย

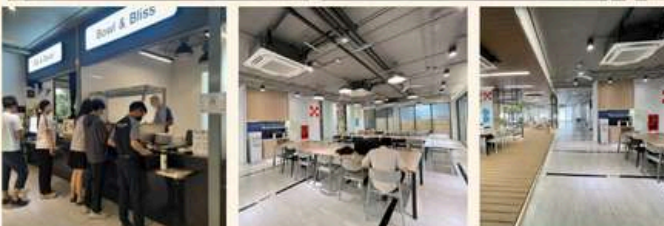
ประเภทอาหาร



ประเภทเบเกอรี่



สถานที่จำหน่าย



เปิดให้บริการ
จันทร์ - ศุกร์
08.00 - 15.00 น.



บริการทั้งรับประทานที่ร้าน
และส่งกลับบ้าน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายผลิตอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล

ประจำเดือน กรกฎาคม 2569

อาหารตามสั่ง/ก๋วยเตี๋ยว

ข้าวกะเพราไก่+ไข่ดาว ข้าวผัดทะเล
ผัดซีอิ๊ว สุกี้แห้งหมู เทาเหลาหมู
กะเพราหมูตุ๋น ผัดผักรวมมิตร ไข่เจียวหมูสับ
ต้มยำกุ้ง ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กน้ำตกหมู
ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ



ข้าวราดแกง

ต้มข่าไก่ ต้มจืดฟักไก่มะนาวดอง หมูฮ้อง
ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง ไข่พะโล้ กุนเชียงทอด
ต้มจับฉ่าย แกงคั่วหอย ผัดผักรวม
แฮมผัดไข่ ผัดผักรวมมิตร ยำปลากระป๋อง
ปีกไก่ทอด แกงส้มผักรวม

ภาระงานเพิ่มเติม

- จัดทำอาหารในโครงการอ้อมทองสมอแล่น (อ้อมอินเตอร์)
- ผลิตบุฟเฟ่ต์ให้นักเรียน วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ)
- ผลิตอาหารกล่องให้กับโครงการอบรมสอนทำขนมพนักงาน บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด



รายงานประจำเดือน กรกฎาคม 2569

ฝ่ายบริการอาหาร ศูนย์อาหารนอกที่ตั้ง



ภาระหน้าที่และความรับผิดชอบ



จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวราดแกง อาหารกล่อง เบเกอร์รี่ ผลไม้และเครื่องดื่ม



จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ภายในร้าน ให้มีความพร้อมต่อการให้บริการ



ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารและผลิตภัณฑ์ให้ผู้ให้บริการทราบ



ดูแลและรักษาความสะอาดภายในพื้นที่ศูนย์อาหาร โดยรวมให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขอนามัย



จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานประจำวันและประจำเดือน

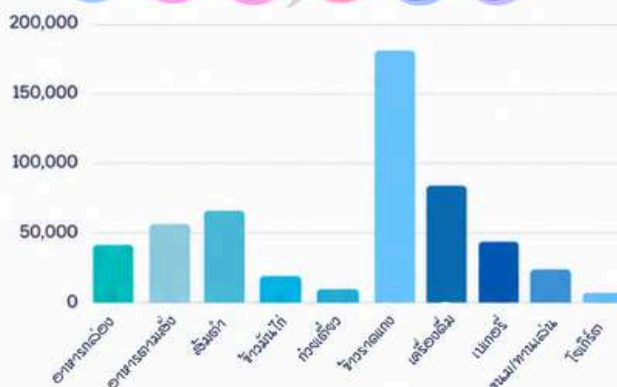


จัดทำและนำเสนอข้อมูลที่เกี่ยวข้องให้แก่ คณะพยาบาลศาสตร์เพื่อการรณรงค์



ยอดขายประจำเดือน

4 6 6 3 4 1 บาท



1 ข้าวไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว



2 ข้าวหมกไก่



3 ข้าวขาหมู



4 ข้าวผัดหมู ไข่ดาว+ไส้กรอก



การจำหน่ายอาหาร



- ข้าวราดแกง
- อาหารตามสั่ง
- ส้มตำ
- ข้าวมันไก่
- อาหารกล่อง/อาหารเดลิเวอรี่/เบเกอร์รี่
- เครื่องดื่ม

การทำความสะอาดล้างงาน



- พื้นที่รับประทานอาหาร
- พื้นที่จุดเก็บขยะ
- ห้องน้ำ
- ห้องล้าง/ล้างงาน

การจัดการขยะ



- เคสียร์เศษอาหาร
- แยกขยะ
- ขนขยะไปทิ้งที่ห้องพักขยะ



ประจำเดือน กรกฎาคม 2569



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยกองพัฒนานักศึกษา ได้รับเกียรติเป็นเจ้าภาพจัดการประชุมสัมมนาคณะกรรมการพัฒนาศักยภาพนิสิต นักศึกษา ที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย (ทปอ.) ครั้งที่ 2/2569 ภายใต้หัวข้อ “บทบาทนักศึกษากับการขับเคลื่อน SDGs สู่ความยั่งยืนของประเทศ” ระหว่างวันที่ 16-17 กรกฎาคม พ.ศ. 2569 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีคณะกรรมการ ผู้บริหาร บุคลากรด้านกิจการนักศึกษา และผู้แทนนิสิต นักศึกษา จากสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศเข้าร่วมกว่า 24 สถาบัน เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือและแลกเปลี่ยนแนวปฏิบัติที่ดี (Best Practice) ในการพัฒนาศักยภาพคนรุ่นใหม่ ชูแนวคิด “ความยั่งยืนคือทักษะแห่งโลกอนาคต”



โครงการสืบพิสภาษาผ่านศิลปวัฒนธรรม ประจำปี 2026



งานฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ประจำเดือน กรกฎาคม 2569



- ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ กุนเชียง หมูปิ้ง ขนมน้จืด เกี้ยวทรงเครื่อง ปอเปี๊ยะ ลูกชิ้นและซาลาเปาไส้ต่างๆ สำหรับจัดจำหน่าย ณ จุดบริการอาหารของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน
- หั่นตัดแต่งผลไม้สำหรับบุคลาการและนักเรียนโรงเรียนสาริตถะอรรถุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- หั่นตัดแต่ง แกะสลัก และจัดจานผลไม้ เตรียมผักสลัด มีอาหารเข้า อาหารว่าง และอาหารเย็นสำหรับงานจัดเลี้ยงต่างๆ
- ผลิตอาหารว่างสำหรับจัดเบรคงานจัดเลี้ยง

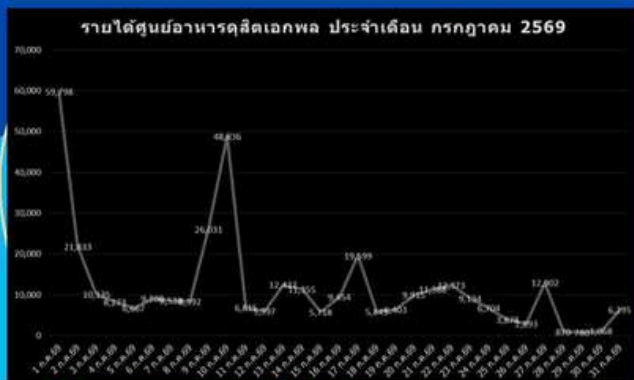
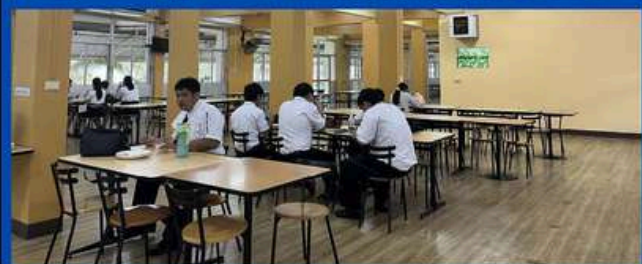
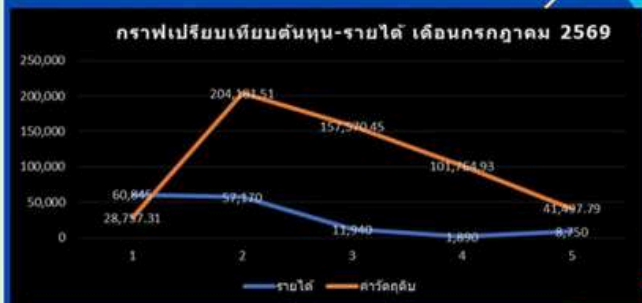




ฝ่ายบริการอาหารศูนย์อาหารดุสิตเอกพล วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกรกฎาคม 2569

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





ฝ่ายผลิตอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล รายงานปฏิบัติงานประจำเดือนกรกฎาคม 2569

ผลิตอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหาร ศูนย์อาหารดุสิตเอกพล / ผลิตและให้บริการอาหารโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ / ผลิตอาหารและให้บริการงานจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ / ผลิตอาหารให้นักศึกษาจำหน่าย โครงการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ นักศึกษารูปแบบสหกิจศึกษา / ผลิตอาหารว่างเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียนและผู้ปกครอง ณ โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ



- โครงการค่ายสร้างสังคมไทย แบบที่อยากให้เป็น
ผลิตและให้บริการอาหารงานโครงการค่ายสร้างสังคมไทย แบบที่อยากให้เป็น อาหารกล่อง จำนวน 45 ท่าน 138 กล่อง ณ ห้องอาหารบุษบา อาคารจันทร์เจริญ
- การแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 31 ระดับภาค กลุ่มภาคกลาง
ผลิตและให้บริการอาหารงานการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 31 ระดับภาค อาหารกล่อง/อาหารเข้า/อาหารสำหรับการแข่งขัน ณ อาคารเววเที่ยงธรรม และอาคารจันทร์เจริญ
- งานเลี้ยงอาหารค่ำการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดสุพรรณบุรี
การผลิตและให้บริการอาหาร งานเลี้ยงอาหารค่ำการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดสุพรรณบุรี อาหารโต๊ะจีน จำนวน 30 โต๊ะ ณ หอประชุม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- การประชุม ทปอ.กิจการนักศึกษาทั่วประเทศ
ผลิตและให้บริการอาหารงานการประชุม ทปอ.กิจการนักศึกษาทั่วประเทศ จำนวน 200 ท่าน บริการอาหารเข้าบุฟเฟ่ต์ ชุมอาหารกลางวันและอาหารเย็น ณ อาคาร ดร.สุเมธ เอลยทรัพย์, อาคารจันทร์เจริญ, หอประชุม มสท.ว.สุพรรณบุรี
- การประชุม ทปอ.กิจการนักศึกษาทั่วประเทศ
ผลิตและให้บริการอาหารงานการประชุม ทปอ.กิจการนักศึกษาทั่วประเทศ จำนวน 200 ท่าน บริการอาหารเข้าบุฟเฟ่ต์ ชุมอาหารกลางวันและอาหารเย็น ณ อาคาร ดร.สุเมธ เอลยทรัพย์, อาคารจันทร์เจริญ, หอประชุม มสท.ว.สุพรรณบุรี
- กิจกรรมศาสตร์ศกกรรมภายใต้โครงการพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้ด้าน
ศกกรรมศาสตร์ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก
ณ หอประชุมสถานีตำรวจภูธรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- โครงการฝึกอบรมพัฒนาศักยภาพคนพิการ
- การศึกษาดูงานการจัดการสิ่งแวดล้อม (ชุมชน บ้านรางพลับ)

