



โครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ
(อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 6-7 ธันวาคม 2562

ห้อง Demon ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ
(อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

โรงเรียนการเรือน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 6-7 ธันวาคม 2562

ห้อง Demon ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำนำ

โรงเรียนการเรือน จัดกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ (อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต) ภายใต้โครงการการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ เป็นการจัดอบรมบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติงานในหน่วยงานที่เป็นอัตลักษณ์ด้านอาหาร ได้แก่ โฮมเบเกอรี่ โรงแรมสวนดุสิตเพลส ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ที่จำเป็นต้องพัฒนาความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านการผลิตเบเกอรี่ 9 รายการ ที่มีชื่อของมหาวิทยาลัย อาทิ ท็อฟฟี่เค้ก เค้กอัลมอล เค้กมะตูม เค้กกล้วยหอม ให้บุคลากรที่ประจำอยู่ในพื้นที่จัดการเรียนการสอนแต่ละพื้นที่ของมหาวิทยาลัย มีมาตรฐานการผลิตที่ทุกแห่งสามารถผลิตโดยใช้สูตรและมาตรฐานเดียวกัน โรงเรียนการเรือนจึงจัดหลักสูตรสาธิตเบเกอรี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนได้พัฒนาตนเองให้มีศักยภาพสูงขึ้น โดยการเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ในรูปแบบการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะในด้านต่างๆ ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน

สารบัญ

	หน้า
รายงานสรุปผลการดำเนินงาน	1
หลักการและเหตุผล	2
วัตถุประสงค์ของโครงการ	3
ผลผลิตโครงการ (Output)	3
ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)	3
กิจกรรมหลัก	3
กลุ่มเป้าหมาย	3
ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ	4
แหล่งที่มาของงบประมาณ	4
กำหนดการ	5
สรุปผลการประเมิน	7
ภาพกิจกรรม	11
ภาคผนวก	18

รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญ
ในวิชาชีพ กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ
(อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

วันที่ 6-7 ธันวาคม 2562 ณ ห้อง Demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ความสอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย และเกณฑ์ประกันคุณภาพการศึกษาภายใน (SDU QA, IQA)

แผนกลยุทธ์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พ.ศ.2561 – 2564

ยุทธศาสตร์ที่ 5: การพัฒนาศักยภาพบุคลากรสู่ความเป็นเลิศ

กลยุทธ์ที่ 1: พัฒนาระบบการบริหารบุคลากรที่สนับสนุนต่อทิศทางการพัฒนามหาวิทยาลัย

แนวทางการพัฒนาที่ 1.3 : จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรทุกประเภทให้มีสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐาน
หลักสูตรและสมรรถนะบุคลากรสวนดุสิต

แนวทางการพัฒนาที่ 2.6 : สนับสนุนการทำงานเป็นทีมแบบข้ามสายงาน (Cross Functional)

ระหว่างหน่วยงานภายใน สร้างเครือข่ายในการทำงานร่วมกันเพื่อบูรณาการองค์ความรู้ที่หลากหลายให้เกิด
เป็นองค์ความรู้ใหม่รวมถึงสนับสนุนการให้บุคลากรทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอกเพื่อนำความรู้และ
ประสบการณ์มาใช้ในการปฏิบัติงาน

แนวทางการพัฒนา 2.7 สนับสนุนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งด้านการเรียนการสอน การวิจัย และ
การปฏิบัติงานของบุคลากรโดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management)

การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SDU QA)

ประเด็น : SDU 5-B การจัดการคุณภาพด้านบุคลากร

เป้าหมาย : 5-B1 การพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถตามความเชี่ยวชาญในวิชาชีพและจรรยาบรรณ

เป้าหมาย :- ร้อยละ 60 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะในสาขาวิชาชีพ
ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี

- อาจารย์ประจำ จำนวน 5 คน จากอาจารย์ประจำทั้งหมด ได้รับการสนับสนุนการพัฒนาทักษะทาง
วิชาชีพโดยปฏิบัติงานแบบเต็มเวลาหรือตามข้อกำหนดของแต่ละหน่วยงาน ในหน่วยงานภายในและองค์การ
ภายนอก

- อาจารย์ประจำ ร้อยละ 45 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดมีความวิชาการ หรือผลงานทางวิชาการ
อาจารย์ประจำดำรงตำแหน่งทางวิชาการเพิ่มขึ้นร้อยละ 40 ของอาจารย์ประจำทั้งหมด
ร้อยละ 36 ของอาจารย์ประจำทั้งหมดที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก

- ร้อยละ 60 ของบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมดที่ได้รับการเพิ่มพูนความเชี่ยวชาญเฉพาะใน
สาขาวิชาชีพ ไม่ต่ำกว่า 18 ชั่วโมงต่อปี

การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับมหาวิทยาลัย ตามเกณฑ์ สกอ. (IQA)

องค์ประกอบที่ 4: อาจารย์ (ระดับหลักสูตร)

ตัวบ่งชี้ที่ 4.1: การบริหารและพัฒนาอาจารย์

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

ตัวบ่งชี้ที่ 5.1: การบริหารของคณะเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ

หลักการและเหตุผล

ด้วยโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจหลักในการผลิตบัณฑิตและพัฒนาบุคลากรตามอัตลักษณ์ที่โดดเด่นด้านอาหาร เสริมสร้างการพัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ รวมทั้งนวัตกรรมที่ได้จากการวิจัย เพื่อพัฒนาการเรียนการสอน คุณภาพบัณฑิต และพัฒนาความเข้มแข็งของชุมชน สังคม ตลอดจนประเทศ ในลักษณะของการให้บริการทางวิชาการกับสังคม ทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ส่งเสริมปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อการอยู่รอดอย่างยั่งยืน ดังนั้นกระบวนการบริหารและพัฒนาบุคลากรให้เป็นผู้มีทักษะและความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ จึงเป็นเรื่องสำคัญ เพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีองค์ความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญ ส่งผลให้มีประสิทธิภาพในการจัดการเรียนการสอนและการดำเนินงานด้านต่างๆ ที่ดียิ่งขึ้น ต่อยอดสู่งานวิจัย งานสร้างสรรค์ หรือมีเครือข่ายในการพัฒนาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 โรงเรียนการเรือน มีแผนจัดกิจกรรมพัฒนาสมรรถนะเพื่อเสริมสร้างทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากร ภายใต้โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรตามความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ โดยมีกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพกรอบทิศทางการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2560-2574 ได้กำหนดวิสัยทัศน์ของแผนการศึกษาแห่งชาติคือการให้ความสำคัญกับการสร้างระบบการศึกษาที่มีคุณภาพและมีประสิทธิภาพเพื่อเป็นกลไกหลักของการพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถของทุนมนุษย์และรองรับการศึกษาระดับสูงและความท้าทายที่เป็นพลวัตของโลกศตวรรษที่ 21 ดังนั้นอาจารย์จึงเป็นกลไกสำคัญในขับเคลื่อนการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพประสิทธิภาพและเป็นเครื่องมือสำคัญในการพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะในการปฏิบัติงานของบัณฑิตที่จะตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานและการพัฒนาประเทศ การพัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้มีมาตรฐานวิชาการและวิชาชีพเพื่อให้มีความรู้ความเชี่ยวชาญสามารถปฏิบัติงานได้ดียิ่งขึ้นจึงเป็นสิ่งสำคัญที่ช่วยให้บรรลุเป้าหมายของสถาบันและส่งผลต่อการบริหารงานของสถานศึกษาให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โรงเรียนการเรือน จึงได้จัดโครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพขึ้น เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนได้พัฒนาตนเองให้มีศักยภาพสูงขึ้น โดยการเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ในรูปแบบการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาความรู้ ทักษะในด้านต่างๆ ที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ดังนี้

- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และเทคโนโลยีอาหาร
- ความเชี่ยวชาญเฉพาะทางในสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
- การพัฒนาบุคลากรสายสนับสนุนเพื่อเข้าสู่ระดับความสามารถตามสายงานตามที่วางไว้

นอกจากนี้มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ยังมีบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติงานในหน่วยงานที่เป็นอัตลักษณ์ด้านอาหาร ได้แก่ โฮมเบเกอรี่ โรงแรมสวนดุสิตเพลส ศูนย์การศึกษา

นอกที่ตั้งลำปาง ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ที่จำเป็นต้องพัฒนาความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านการผลิต เบเกอร์รี่ 9 รายการ ที่มีชื่อของมหาวิทยาลัย อาทิ ท็อฟฟี่เค้ก เค้กอัลมอล เค้กมะตูม เค้กกล้วยหอม ให้บุคลากรที่ประจำอยู่ในพื้นที่จัดการเรียนการสอนแต่ละพื้นที่ของมหาวิทยาลัย มีมาตรฐานการผลิตที่ทุกแห่งสามารถผลิตโดยใช้สูตรและมาตรฐานเดียวกัน โรงเรียนการเรือนจึงจัดหลักสูตรสาธิตเบเกอร์รี่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในระหว่างวันที่ 6-7 ธันวาคม 2562

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน โรงเรียนการเรือน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารของมหาวิทยาลัย

ผลผลิตโครงการ (Output)

บุคลากรด้านอาหารของโรงเรียนการเรือน และหน่วยงานด้านอาหารของมหาวิทยาลัย ได้รับการพัฒนาสมรรถนะตามสาขาวิชาชีพและสายงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะการผลิตเบเกอร์รี่

ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. บุคลากรได้รับการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะความเชี่ยวชาญ ส่งผลให้การดำเนินงานด้านการจัดการเรียนการสอน การสนับสนุนงานด้านการสอน มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
2. นักศึกษาได้รับการถ่ายทอดด้านความรู้ ทักษะ และประสบการณ์จากอาจารย์ผู้สอนที่มีความสามารถ ทันสมัย

กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบ
อบรมขนมเบเกอร์รี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต	6-7 ธันวาคม 2562	ห้อง Demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ	ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง อ.ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา

กลุ่มเป้าหมาย

บุคลากร โรงเรียนการเรือน และบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านเบเกอร์รี่ในมหาวิทยาลัยและศูนย์การศึกษา ตรัง ลำปาง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้รับการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญด้านเบเกอร์รี่ รวมจำนวน 25 คน

กำหนดการ

กำหนดการ	รายการ	วิทยากร
6 ธันวาคม 62	เค้กมะตูม	อาจารย์นคร แซ่สี
ห้อง Demon อาคาร 12 ชั้น 6	ฟรีตเค้ก	อาจารย์นคร แซ่สี
เวลา 9.00-17.00 น.	ขนมปังหัวกระโหลก	อาจารย์นคร แซ่สี
	ครัวซอง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี
	ขนมปังโฮลวีท	ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื้อสมพงษ์
7 ธันวาคม 62	ท็อปปิ้งเค้กสูตรคุณยาย	คุณทิพย์ ผันสืบ และคุณสมัย โพธิ์อามาตร์
ห้อง Demon อาคาร 12 ชั้น 6	คุกกี้อัลมอน	อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และคุณกัญญา เพิ่มพูล
เวลา 9.00-17.00 น.	คุกกี้เนยสด	คุณอุไรทิศ กันธินาม และคุณกัลณิกา แก้วพิกุล
	เค้กกล้วยหอม	นางประภาศิริ แสนนาม

โครงการการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ
(อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต)
วันที่ 6-7 ธันวาคม 2562 ณ ห้อง Demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีบุคลากรที่ปฏิบัติงานด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ที่ปฏิบัติงานในหน่วยงานที่เป็นอัตลักษณ์ด้านอาหาร ได้แก่ โฮมเบเกอรี่ โรงแรมสวนดุสิตเพลส ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี จึงมีความจำเป็นต้องพัฒนาความรู้ความสามารถในการปฏิบัติงานด้านการผลิต เบเกอรี่ 9 รายการ ที่มีชื่อของมหาวิทยาลัยและเป็นเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ เค้กมะตูม ฟรุ๊ตเค้ก ขนมปังหัวกระโหลก ครัวซง ขนมปังโฮลวีท ท็อปปี้เค้กสูตรคุณยาย คุกกี้อัลมอน คุกกี้เนยสด และเค้กกล้วยหอม ให้บุคลากรที่ประจำอยู่ในพื้นที่จัดการเรียนการสอนแต่ละพื้นที่ของมหาวิทยาลัย มีมาตรฐานการผลิตที่ทุกแห่งสามารถผลิตโดยใช้สูตรและมาตรฐานเดียวกัน จึงเป็นที่มาของการจัดโครงการการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ (อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต) โดยมีบุคลากรที่มีประสบการณ์ในแต่ละเมนูถ่ายทอดเทคนิค และร่วมแบ่งปันและแลกเปลี่ยนความรู้ในระหว่างการอบรม

สรุปผลการประเมินโครงการการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ

(อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

วันที่ 6-7 ธันวาคม 2562 ณ ห้อง Demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ

- ชาย 8 ท่าน (ร้อยละ 20.51 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)
- หญิง 31 ท่าน (ร้อยละ 79.49 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)

1.2 หน่วยงานสังกัด

- โรงเรียนการเรือน 36 ท่าน (ร้อยละ 92.31 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)
- โรงแรมสวนดุสิตเพลส 2 ท่าน (ร้อยละ 5.13 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)
- Home Bakery 1 ท่าน (ร้อยละ 2.56 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)

1.3 ระดับการศึกษา

- ต่ำกว่าระดับปริญญาตรี 2 ท่าน (ร้อยละ 5.13 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)
- ปริญญาตรี 13 ท่าน (ร้อยละ 33.33 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)
- ปริญญาโท 19 ท่าน (ร้อยละ 48.72 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)
- ปริญญาเอก 5 ท่าน (ร้อยละ 12.82 ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)

ตอนที่ 2 : ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ/การนำไปใช้ ต่อการเข้าร่วมกิจกรรม

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	$\bar{X}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านวิทยากร			
1.1 เค้กมะตูม (อาจารย์นคร แซ่ลี)			
1.1.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.80	0.42	ดีมาก
1.1.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.80	0.42	ดีมาก
1.1.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.80	0.42	ดีมาก
1.1.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.1.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอรี่ได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.2 ฟรุตเค้ก (อาจารย์นคร แซ่ลี)			
1.2.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.80	0.42	ดีมาก

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	$\bar{X}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ
1.2.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.80	0.42	ดีมาก
1.2.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.80	0.42	ดีมาก
1.2.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.2.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.3 ขนบพึงทวักระโหลก (อาจารย์นคร แซ่ลี)			
1.3.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.80	0.42	ดีมาก
1.3.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.80	0.42	ดีมาก
1.3.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.80	0.42	ดีมาก
1.3.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.3.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.4 ครวัของ (ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันลี)			
1.4.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.80	0.42	ดีมาก
1.4.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.80	0.42	ดีมาก
1.4.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.80	0.42	ดีมาก
1.4.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.4.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.80	0.42	ดีมาก
1.5 ขนบป้งโฮลวืท (ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื้ออมพงษ์)			
1.5.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.70	0.48	ดีมาก
1.5.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.70	0.48	ดีมาก
1.5.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.70	0.48	ดีมาก

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	$\bar{X}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ
1.5.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.70	0.48	ดีมาก
1.5.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.70	0.48	ดีมาก
1.6 ท็อปฟู้ดเค้กสูตรคุณยาย (คุณทิพย์ ผ้นสับ และคุณสมัย โพธิ์อำมาตร)			
1.6.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.60	0.52	ดีมาก
1.6.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.60	0.52	ดีมาก
1.6.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.60	0.52	ดีมาก
1.6.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.60	0.52	ดีมาก
1.6.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.60	0.52	ดีมาก
1.7 คุกกี้อัลมอน (อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และคุณภิญญา เพิ่มพูล)			
1.7.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.60	0.52	ดีมาก
1.7.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.60	0.52	ดีมาก
1.7.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.60	0.52	ดีมาก
1.7.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.60	0.52	ดีมาก
1.7.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.60	0.52	ดีมาก
1.8 คุกกี้เนยสด (คุณอุไรทิศ กันธินาม และคุณกัลณิกา แก้วพิกุล)			
1.8.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.60	0.52	ดีมาก
1.8.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.60	0.52	ดีมาก
1.8.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.60	0.52	ดีมาก
1.8.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.60	0.52	ดีมาก

ความพึงพอใจด้านต่างๆ	$\bar{X}$	SD.	ระดับความพึงพอใจ
1.8.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.60	0.52	ดีมาก
1.9 เค้กกล้วยหอม (นางประภาศิริ แสนนาม)			
1.9.1 สามารถถ่ายทอดเนื้อหาที่สาธิตได้น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.50	0.53	มาก
1.9.2 เปิดโอกาสให้ผู้เข้ารับการอบรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ความรู้และประสบการณ์	4.50	0.53	มาก
1.9.3 เทคนิคในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	4.50	0.53	มาก
1.9.4 ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการ ไปถ่ายทอดให้กับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องได้	4.50	0.53	มาก
1.9.5 ท่านสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้เข้าร่วมโครงการไปผลิตเบเกอร์รี่ได้	4.50	0.53	มาก
1.10 ความพึงพอใจในภาพรวมของกิจกรรม			
1.10.1 ท่านมีความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการสาธิตเบเกอร์รี่ในครั้งนี้มากน้อยเพียงใด	4.70	0.48	ดีมาก

ตอนที่ 3 : ข้อเสนอแนะอื่นๆ

3.1 ข้อมูล/ความรู้ที่ท่านได้รับการโครงการในครั้งนี้

- ดีมาก ๆ สามารถนำสูตรขนมไปใช้ได้จริง
- ทราบเทคนิคในการทำเบเกอร์รี่ชนิดต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น

3.2 ความประทับใจจากการเข้าร่วมโครงการ

- เป็นโครงการที่ดีมาก ๆ
- ดีมาก นำความรู้และเทคนิคของแต่ละอาจารย์ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
- ได้ร่วมกิจกรรมกับอาจารย์ในศูนย์การศึกษาต่าง ๆ

3.3 ข้อเสนอแนะในภาพรวมเกี่ยวกับโครงการในครั้งนี้

- อยากให้มีกิจกรรมขึ้นอีก

ภาพกิจกรรม
วันที่ 6 ธันวาคม 2562

เค้กมะตูม



ฟรุ๊ตเค้ก



ขนมปังหัวกระโหลก



ครัวซอง



ขนมปังโฮลวีท



วันที่ 7 ธันวาคม 2562

ท็อปปิ้งเค้กสูตรคุณยาย



คุกกี้อัลมอน



คุกกี้เนยสด



เค้กกล้วยหอม



ภาพกิจกรรมโดยรวม





18 ธันวาคม 2562



กระจายภูมิภาคมাত্রฐานเดียวกันเป๊ะ/รองรับลูกค้า 'มสด.' ขยายศูนย์ผลิตเบเกอรี่

ว่าที่ ร.ต.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (มสด.) กล่าวว่า มสด.ได้จัดโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ "อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต" จากนโยบาย รศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี ที่เห็นความสำคัญในการรักษาสูตรธรรมของ มสด.และอยากให้ศูนย์การศึกษาออกที่ตั้ง ครัง ลำปาง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นศูนย์กลางแต่ละภูมิภาคในการผลิตและกระจายสินค้าขนมอบต่างๆ เพื่อแก้ปัญหาขนส่งไม่ทัน การรักษาคูณภาพให้สดใหม่

ทั้งนี้ โครงการได้จัดอบรมคณาจารย์ และเจ้าหน้าที่โดยเฉพาะศูนย์การศึกษาออกที่ตั้ง ครัง ลำปาง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยอบรม 9 เมนูขนมขึ้นชื่อของ มสด. นอกจากอบรมให้ได้สูตรมาตรฐานเดียวกันแล้ว วิทยากร (คณาจารย์เจ้าของสูตร) ยังถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคนิคทำขนม การจัดจานให้เหมาะสมสวยงาม เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าการเก็บรักษาการทานขนมแต่ละชนิดให้อร่อย ต้องคู่กับอะไรเป็นพิเศษ

สิ่งเหล่านี้ ถือเป็นเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัย หรือการรับประทานตามแบบวัฒนธรรมสวนดุสิต พร้อมย้ำไม่กลัวสูตรหลุด เพราะการทำขนมแต่ละชนิดต้องฝึกฝนจนชำนาญ ละเอียดหลายขั้นตอน แต่หากทำได้ตามสูตร มสด.ก็เป็นเรื่องน่ายินดี

Suan Dusit
Universityกองประชาสัมพันธ์
โทร 0 2244 5100-5

เตลีนิวส์

16 ธันวาคม 2562



ม.สวนดุสิตเล็งขยายศูนย์ส่งขนม ไม่หวังสูตรความอร่อยถ้าใครทำได้

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.รณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ม.สวนดุสิต (มสด.) เปิดเผยจากนโยบายของ รศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี ที่ต้องการรักษาสุดรขนมของ มสด.ให้คงอยู่ และอยากให้ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ครัง ลำปาง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี เป็นศูนย์กลางในการผลิตและกระจายสินค้า เพื่อแก้ปัญหาการขนส่งไม่ทันต่อความต้องการ และสามารถรักษาคุณภาพของขนมให้สดใหม่ เอื้อประโยชน์ให้ผู้ประกอบการ หรือลูกค้าที่สนใจซื้อไปบริโภคหรือนำไปจำหน่ายต่อ ดังนั้นเมื่อเร็ว ๆ นี้ ทาง มสด. บุคคลใดสามารถทำขนมตามสูตรของ มสด. จึงได้จัดอบรมการทำขนมเบเกอรี่ให้แก่ คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง ครัง ลำปาง และวิทยาเขตสุพรรณบุรี ทั้งหมด 9 เมนู ซึ่งเป็นขนมขึ้นชื่อและสร้างชื่อเสียงให้แก่ มสด. เพื่อให้ได้สูตรที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ได้แก่ ทอฟฟี่เค้ก (สูตรคุณยาย) เค้กมะตูม เค้กกล้วยหอม ฟรุ๊ตเค้ก ครัวซองต์ ขนมปังกะโหลก ขนมปังโฮลวีต ลูกท้ออัลมอนด์ และลูกท้อเนยสด ทั้งนี้ทางมหาวิทยาลัยฯ ไม่กลัวสูตรหลุดไปยังบุคคลอื่น เพราะเชื่อว่าการทำขนม ต้องฝึกฝนจนชำนาญ มีความละเอียดในหลายขั้นตอน แต่หากมี



Suan Dusit
University



กองประชาสัมพันธ์
โทร 0 2244 5100-5

ภาคผนวก

1. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน
2. บันทึกขออนุมัติโครงการ
3. บันทึกข้อความขอเชิญเข้าร่วมกิจกรรม
4. ใบลงทะเบียน
5. อื่นๆ



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวณดุสิต

ที่ ๕๑๐๙/๒๕๖๒

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทาง
วิชาชีพ หลักสูตรอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวณดุสิต
ในโครงการการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ

ด้วยโรงเรียนการเรือนร่วมกับโฮมเบเกอรี่ และ โรงแรมสวณดุสิตเพลส จัดดำเนินการกิจกรรมการพัฒนา
ศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ หลักสูตรอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของ มหาวิทยาลัยสวณ
ดุสิต ในโครงการการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพระหว่างวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ
ห้องปฏิบัติการ Demon อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยฯ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนิน
การโครงการฯ โดยมีรายนามดังต่อไปนี้

กรรมการอำนวยการ

- | | |
|--|---------------------|
| ๑. ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง | ประธานกรรมการ |
| ๒. อาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา | รองประธานกรรมการ |
| ๓. อาจารย์ธิดิมา แก้วมณี | กรรมการ |
| ๔. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณชนก มีประถม | กรรมการ |
| ๕. นายจารึก ศรีอรุณ | กรรมการ |
| ๖. นางสาวปัญจมา ประภาพันธ์ศักดิ์ | กรรมการ |
| ๗. นางสาวธิดา ศรีธนาพร | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ อำนวยการให้คำแนะนำ ปรึกษาการจัดอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวณ
ดุสิต ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย

กรรมการดำเนินการ

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| ๑. นางสาวอัมพวัลย์ อยู่จ้อย | ๒. นางสาวปัทมาส รอดอำพัน |
| ๓. นางสาวสุณิสา รักพงษ์ไทย | ๔. นางสาวยุพยง วงศ์ชัย |
| ๕. นางสาวฐานิช วงศ์เมือง | ๖. นางสาวปริญญ์ ตั้งธนาภักดี |
| ๗. นางดวงสุดา บุญพบ | ๘. นางสาววิไลลักษณ์ อารณรัตน์ |
| ๙. นางสาวอภิวรรณ พักน่วม | ๑๐. นางสาววิวรรณ พลศรี |
| ๑๑. นางสาวธีรพรรณ ศรีทอง | ๑๒. นายพนสิทธิ์ ภูทอง |
| ๑๓. นางสาวธีราพร นิลรัตน์ | ๑๔. นางสาววันทนา ล้วนนางกูร |

๑๕. นางสาวนุสรา อินแขก

๑๗. นางสาวภัทริยา คร้ามอยู่

๑๙. นางสาววรรณิภา พิมพ์ระبيب

๑๖. นางสาววารุณี อยู่เชื้อ

๑๘. นางสาวกัญพัจน์ ประพัทธ์มงคล

๒๐. ภาณุภณ พุทธนานนท์

หน้าที่ ลำดับที่ ๑-๒ ประสานงานให้การดำเนินการจัดอบรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ลำดับที่ ๓-๖ ประสานงานกับวิทยากร และผู้เข้าร่วมอบรม จัดทำเอกสารประกอบการอบรม การ
ขออนุมัติโครงการ และการจัดซื้อจัดจ้าง

ลำดับที่ ๗ จัดเตรียมแบบประเมินผลการฝึกอบรม ประเมินผลการฝึกอบรม จัดทำรายงานผลการ
ดำเนินงาน

ลำดับที่ ๘-๑๙ ประสานงานจัดเตรียมอุปกรณ์ วัสดุดิบ บริหารจัดการงบประมาณ (ในส่วนที่เกี่ยวข้อง)
จัดเตรียมห้องปฏิบัติการ รวมทั้งผู้ช่วยวิทยากร

ลำดับที่ ๒๐ ถ่ายภาพตลอดระยะเวลาการจัดอบรม

วิทยากร

- | | |
|--|--|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ ชันสี | ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ |
| ๓. อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน | ๔. อาจารย์นคร แซ่สี |
| ๕. อาจารย์พุทธิพงษ์ เชี่ยววิจิตรพันธุ์ | ๖. นายทิพย์ ผันสืบ |
| ๗. นายสมัย โพธิ์อามาตร์ | ๘. นายภิญโญ เพิ่มพูล |
| ๙. นางอุไรทิศ กันธินาม | ๑๐. นางสาวกัลณิกา แก้วพิกุล |

หน้าที่ วิทยากร สาธิตและถ่ายทอดความรู้ในการผลิตขนมเบเกอรี่

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไปจนสิ้นสุดงาน

สั่ง ณ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๒



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริจรรย์ ผลพันธ์)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

29 พ.ย. 62 เวลา 14:32:35 Non-PKI Server Sign

Signature Code : RAA5A-DUANQ-A1AEI-ANAAw



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร. ๙๔๕๐

ที่ รกร. ๕๓๐๐/๒๕๖๒

วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติจัดกิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรม
ขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ภายใต้โครงการพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อ
ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ

เรียน อธิการบดี

ด้วยโรงเรียนการเรือน ได้จัดทำโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
ในส่วนของกิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตาม
เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญ
ของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน โรงเรียนการเรือน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารของ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการนี้ โรงเรียนการเรือนมีความประสงค์ขออนุมัติจัดกิจกรรม อบรมขนมเบเกอรี่ตาม
เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ ห้อง demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
นานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ โดยไม่ขอใช้งบประมาณ และขออนุมัติคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

27 พ.ย. 62 เวลา 16:06:28 Non-PKI Server Sign

Signature Code : QQA3A-EIAMQ-A3ADQ-AOAAw

1 เห็นสมควรเสนอ เพื่อโปรดพิจารณา

การขออนุมัติจัดกิจกรรม การพัฒนา
ศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทาง
วิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์
ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยไม่ใช้งบประมาณ
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวชลธิชา โคตรบึงแก)

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์ (นโยบายและแผน)

28 พ.ย. 62 เวลา 12:03:53 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : OAA5A-DQANA-A0ADk-ARQAw

2

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อติรัตน์ คำยง)

ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน

28 พ.ย. 62 เวลา 13:11:22 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : QQBCA-EUANA-BFADM-AMgBB

3



(นางสาวราตรี จรดล)

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)

28 พ.ย. 62 เวลา 17:00:14 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : OQA3A-EIANA-A5ADI-AQwBF

4



(นางสาวกนกวรรณ คนเชื้อ)

ผู้อำนวยการกองคลัง

29 พ.ย. 62 เวลา 10:08:40 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : MABDA-EQAMA-BEADY-ANgA5

5



(นางรัชนิกร พลวิชิต)

ผู้อำนวยการกองกลาง

29 พ.ย. 62 เวลา 11:48:06 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : NAA0A-DAAMQ-A0ADA-ANQAz

6



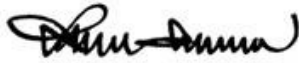
(ว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์)

ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

29 พ.ย. 62 เวลา 13:01:25 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : MQAxA-EYANw-BCAEQ-AMAA3

7 อนุมัติ



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

29 พ.ย. 62 เวลา 14:32:57 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : NwA5A-EIAMA-AwADA-AOQBF



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร. ๙๔๕๐
ที่ รก. ๕๓๔๑/๒๕๖๒ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒
เรื่อง ขอเชิญบุคลากรเข้าร่วมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรียน ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดตรัง

ตามที่ โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ในส่วนของกิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนในสังกัดโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดังนั้น โรงเรียนการเรือน มีความประสงค์ขอเชิญบุคลากรในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในระหว่างวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ ห้อง demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ รายนามผู้เข้าร่วมอบรมดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

29 พ.ย. 62 เวลา 15:54:16 Non-PKI Server Sign

Signature Code : MQAx-AEQARA-AzAEE-AMwAx

1 เรียน ผอ.ศูนย์ตรัง

เห็นควรมอบเลขแจ้งบุคลากรของศูนย์ตรังดังรายชื่อแนบ

(นายทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์)

รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

03 ธ.ค. 62 เวลา 06:53:14 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : NAA0A-DMANQ-A2AEQ-ARgAx

2 อนุญาตตามเสนอ

(ดร.สฤษฎี ธัญกิจจานุกิจ)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

03 ธ.ค. 62 เวลา 10:01:32 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : NwA1A-DEAMw-BCAEY-ANwA0

3

กนกวรรณ วีระรัตนสุสรณ์

(นางสาวกนกวรรณ วีระรัตนสุสรณ์)
เจ้าหน้าที่สำนักงาน (บริหารงานทั่วไป)

03 ธ.ค. 62 เวลา 10:29:51 , Non-PKI Server Sign
Signature Code : MQAyA-DAAOQ-AxAEU-AMABG



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร. ๙๔๕๐
ที่ รก. ๕๓๔๒/๒๕๖๒ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒
เรื่อง ขอเชิญบุคลากรเข้าร่วมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรียน ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง จังหวัดลำปาง

ตามที่ โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
ในส่วนของกิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตาม
เอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญ
ของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนในสังกัดโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหาร
ของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดังนั้น โรงเรียนการเรือน มีความประสงค์ขอเชิญบุคลากรในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมอบรมขนม
เบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในระหว่างวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ ห้อง demon ศูนย์ฝึก
ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ รายนามผู้เข้าร่วมอบรมดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

29 พ.ย. 62 เวลา 15:55:17 Non-PKI Server Sign

Signature Code : MQBBA-EYANw-A0ADA-ANgA3

- 1 เรียนผู้อำนวยการศูนย์ฯ ลำปาง
เสนอเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาตผศ.อรรถ ชัน
สี และอ.สังวาลย์ ชมพูจาเข้าร่วมการอบรม

(นางสาวสุนทรี ศรีไทย)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

02 ธ.ค. 62 เวลา 14:07:25 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : NQA4A-DUANg-A4AEM-AOQBC

2

(ดร.ขวัญภา สุขคร)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง

03 ธ.ค. 62 เวลา 10:19:05 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : MgBGA-DYAMw-BEADQ-AQgA3



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (สำนักงานโรงเรียน) โทร. ๙๔๕๐
ที่ รกร. ๕๓๔๔/๒๕๖๒ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒
เรื่อง ขอเชิญบุคลากรเข้าร่วมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรียน ประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามที่ โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ในส่วนของกิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความเชี่ยวชาญของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนในสังกัดโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดังนั้น โรงเรียนการเรือน มีความประสงค์ขอเชิญบุคลากรในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในระหว่างวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ ห้อง demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ รายนามผู้เข้าร่วมอบรมดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ชนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

29 พ.ย. 62 เวลา 15:56:12 Non-PKI Server Sign
Signature Code : MQA0A-EMANw-A2AEQ-AOAA2



วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๒

เรื่อง ขอเชิญบุคลากรเข้าร่วมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ตามที่ โรงเรียนการเรือน ได้จัดทำโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความรู้ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ในส่วนของกิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความรู้ความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการพัฒนาสมรรถนะทักษะความรู้ความเชี่ยวชาญของบุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนในสังกัดโรงเรียนการเรือนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องด้านอาหารของ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดังนั้น โรงเรียนการเรือน มีความประสงค์ขอเชิญบุคลากรในสังกัดของท่านเข้าร่วมกิจกรรมอบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในระหว่างวันที่ ๖-๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ ณ ห้อง demon ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร ๑๒ ชั้น ๖ รายนามผู้เข้าร่วมอบรมดังเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

20/11/2024

(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

คณบดีโรงเรียนการเรือน

29 พ.ย. 62 เวลา 15:56:56 Non-PKI Server Sign

Signature Code : QQAzA-EYAQw-BCADA-ARQA5

1 รับทราบ

Зачем.

(นายอัศรพล ไวเชียงคำ)

อาจารย์

03 ธ.ค. 62 เวลา 15:07:21 , Non-PKI Server Sign

Signature Code : RQBFA-DEAQw-BCADE-AQgBB



รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2562

ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	NAME - SURNAME	หน่วยงาน	ลงชื่อ
1	ดร.จันทรรจนา ศิริพันธุ์วัฒนา	Chanchana Siripanwattana	กรุงเทพมหานคร	
2	อาจารย์ธิติมา แก้วมณี	Thitima Gao-manee	กรุงเทพมหานคร	
3	ผศ.ดร.ธีรนุช ฉายศิริโชติ	Teeranuch Chayirichote	กรุงเทพมหานคร	
4	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์	Sorat Wisotthipaet	กรุงเทพมหานคร	
5	ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม		กรุงเทพมหานคร	
6	ผศ.ราตรี เมฆวิลัย	RATREE MEKWI-LAI	กรุงเทพมหานคร	
7	อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง	BUSSARAKAM SEEDALUANG	กรุงเทพมหานคร	
8	อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน		กรุงเทพมหานคร	
9	อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี	NATJAYA MEKRAWEE	กรุงเทพมหานคร	
10	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	PANRAPHEE JAMTAWEEJAREN	กรุงเทพมหานคร	
11	ดร.อรอนงค์ ทองมี		กรุงเทพมหานคร	
12	ผศ.บุญญาพร เชื้อมสมพงษ์	Boonyaporn Chuamsompong	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
13	ผศ.พรทวี ธนสัมบันณ	Pornfawee Tanasombun	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
14	ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด	Monnuthai Srihongkerd	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
15	ดร.ณัฏชา พันธุ์วงศ์	Natcha Phantuwong	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
16	อาจารย์นุชนาฏ กุลวิทย์	nuchanart kulawit	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
17	อาจารย์ทิพย์ทิกา ธรฤทธิ์	THIPPIKA THORARIT	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	
18	คุณฉัตรรัตน์ ท่าห้อง (จนท)	Somrudee Wannachart	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	
19	ผศ.อรุณ ชันสี	AT KHUNSEE	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	
20	อาจารย์สังวาลย์ ชมพูจา	Sungwan Chompuga	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	
21	นางประภาศิริ แสนนาม	Prasasiri Saen-nam	โรงแรมสวนดุสิตเพลส	
22	นางกรรณิกา ขำจิตต์	กรรณิกา ขำจิตต์	โรงแรมสวนดุสิตเพลส	
23	นางอุไรทิศ กันอินาม		Home Bakery	
24	นายทิพย์ ผันสืบ		Home Bakery	
25	นางสาวกัลณิกา แก้วพิกุล	ก๊อ Kanni-ka Kaewpikul	Home Bakery	



รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 6 ธันวาคม พ.ศ. 2562

ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	NAME - SURNAME	หน่วยงาน	ลงชื่อ
26	นายภิญโญ เพิ่มพูล		Home Bakery	
27	นายสมัย โพธิ์อามาตร์		Home Bakery	
28	อาจารย์จารึก ศรีอรุณ	SAREUK SRIARUN	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	จร
29	อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์	PANJAMA PRA PHA PANTASAK	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	Panjama
30	อาจารย์พงศ์อนันต์ ศรีแสงไพรวัลย์	PHONGANAN SIRISANGPHAIWALY	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	R
31	อาจารย์ทัศเทพ อังกรานันท์	Tatitap Ungornant	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	T-titap
32	อาจารย์นิคมศม อักษรประดิษฐ์	Nicomson AKSOMPRAJIT	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	Nicomp
33	นางสาววรรณนิภา พิมพ์ระเบียบ	WANNIPHA PIMREBIEB	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ว. พิมพ์
34	นางสาวยุพยง วงศ์ชัย	Yuphayong Wongchai	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ยุพยง
35	นางสาวธีรวรรณ ศรีทอง	Theerawan Srithong	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ธีรวรรณ
36	นางสาววิวรรณ พลศรี	Wiwarn Polsri	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ธีรวรรณ พลศรี
37	นางสาวสุนิสา รักพงษ์ไทย	SUNISA RAKPONGTHAI	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	สุนิสา
38	นางสาวรณิดา ศรีธนาพร	Ranida Srithanavarn	สำนักงานโรงเรียนการเรือน	รณิดา
39	อาจารย์ กนกพรณ์ คุ้มธรรม		โรงแสดงดนตรี สำนักรับ	กนกพรณ์
40	นาง ปณัฏฐ์ นิลลำปาง	Pornthip Nilompong	" ลำปาง	ปณัฏฐ์

41 นางสาวพัชรนันท์ ทองใบ Phatcharanan Thongbai " ลำปาง พัชรนันท์

42 พาสามอน เวชชากิจ PAPASAMON VESCHAKIJ สุพรรณบุรี พาสามอน

43.นางอริยา เมืองรมย์ WIPA MOUKROM วิทยาลัยอาชีวศึกษา อริยา

44. นาย ปณณพ ปุตตานนท์ Pannupon putthanon ศูนย์ฝึกฯ ปณณพ

45. นาย นพสิทธิ์ ปุทอง Noppasit Putong ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ นพสิทธิ์

46. นาย ปุทธิพงษ์ ชีววิจิตรphan Puttipong Chiao-witphan วิทยาลัยอาชีวศึกษา ปุทธิพงษ์



รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2562

ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	NAME - SURNAME	หน่วยงาน	ลงชื่อ
1	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา	Chanachana Siriphanwattana	กรุงเทพมหานคร	
2	อาจารย์ธิตติมา แก้วมณี	Thitima Gawnanee	กรุงเทพมหานคร	
3	ผศ.ดร.ธีรณัฐ ฉายศิริโชติ	Teeranuch Chaysirichote	กรุงเทพมหานคร	
4	ผศ.ดร.โสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์		กรุงเทพมหานคร	
5	ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม		กรุงเทพมหานคร	
6	ผศ.ราตรี เมฆวิสัย		กรุงเทพมหานคร	
7	อาจารย์บุษราคัม สีดาเหลือง		กรุงเทพมหานคร	
8	อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน	PENAKE SUPSIN	กรุงเทพมหานคร	
9	อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี		กรุงเทพมหานคร	
10	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ		กรุงเทพมหานคร	
11	ดร.อรอนงค์ ทองมี		กรุงเทพมหานคร	
12	ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์		วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
13	ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ์	Porntawee Tanasombun	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
14	ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด	Monruthai Srithongkerd	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
15	ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์	Natcha Panthuwong	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
16	อาจารย์นุชนาฏ กุลวิทย์	Nuchanart Kulawit	วิทยาเขตสุพรรณบุรี	
17	อาจารย์ทิพย์พิกา ธรฤทธิ	THIPPIKA THORARIT	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	
18	คุณธัญรัตน์ ท่าทอง (จนท)	Somrudee Wannachart	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง	
19	ผศ.อรรถ ชันสี	AT KHUNSEE	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	
20	อาจารย์สังวาลย์ ชมพูจักษ์	Sungwan Chompua	ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง	
21	นางประภาศิริ แสนนาม		โรงแรมสวนดุสิตเพลส	
22	นางกรรณิกา ขำจิตต์	กรรณิกา ขำจิตต์	โรงแรมสวนดุสิตเพลส	
23	นางอุไรทิศ กันอินาม		Home Bakery	
24	นายทิพย์ ผันสืบ		Home Bakery	
25	นางสาวกัลณิกา แก้วพิกุล		Home Bakery	



รายชื่อผู้เข้ารับการอบรมโครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ : อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2562

ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ อาคาร 12 ชั้น 6
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	NAME - SURNAME	หน่วยงาน	ลงชื่อ
26	นายภิญโญ เพิ่มพูล		Home Bakery	
27	นายสมัย โพธิ์อามาตร์		Home Bakery	
28	นางสาววรรณนิภา พิมพ์ระเบียบ	WANNIPHA PIMRABIEB	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ว. พิมพ์ระเบียบ
29	นางสาวยุพยง วงศ์ชัย	Yuphayong Wongchai	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ยุพยง
30	นางสาวธีรวรรณ ศรีทอง	Theerawan Srihong	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ธีรวรรณ
31	นางสาววิไลลักษณ์ อารณรัตน์	Wilailak Arpornrat	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	วิไลลักษณ์
32	อาจารย์ปัญจมา ประภาพันธศักดิ์	Panjama Praphantaskit	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารฯ	ปัญจมา
33	น.ส. อลิสา มณีโชติ	Alisa Maneechot	สาขากาแฟและเครื่องดื่มประกอบอาหาร	อลิสา
34	น.ส. บุญวารี วงศ์ประสิทธิ์	Boonyawee Wongprasit	สาขาการก่อกวนและเครื่องดื่มประกอบอาหาร	บุญวารี
35	น.อ. ฐิติชญา ยิ้มฉิม	Thitichaya Yimnil	สาขากาแฟและเครื่องดื่มประกอบอาหาร	ฐิติชญา
36	น.ส. พัชรา ขัมแสง	Pattra Khamseang	สาขากาแฟและเครื่องดื่มประกอบอาหาร	พัชรา
37	นาง กรังกร อินทหลุม	Krangkrai Inkhum	สาขากาแฟและเครื่องดื่มประกอบอาหาร	กรังกร
38	นางสาว ปุทธิพงษ์ ชัยกิจพิธาน	Puttipong Chaijittiphan	ศูนย์ฝึก	ปุทธิพงษ์
39	นางสาว ปณัฏฐา นิลจำเริญ	Pornthip Niljamrern	ศูนย์ฝึก จำเริญ	ปณัฏฐา
40	นางสาว พัทธนันท์ ทองใบ	Phatcharanan Thongbai	ศูนย์ฝึก จำเริญ	พัธนันท์
41	น.ส. ปัทมสมน เวชกิจ	PAPASAMON VESCHAKIJ	สาขากาแฟ	ปัทมสมน
42	น.ส. รณิดา ศรีธนาพร	Ranida Srihanavaroorn	สาขากาแฟ	รณิดา
43	อาจารย์กนกวรรณ สุทธิธรรม	kanokwan Suttham	คณกรรม สุทธิธรรม	กนกวรรณ



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
Suan Dusit School of Culinary Arts

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : เค้กมะตูม

จำนวน : 2 ปอนด์

เวลาที่เตรียม :

รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม

รูปภาพ : การนำเสนอ

ส่วนผสม

ปริมาณ

หมายเหตุ

ขั้นตอนการเตรียม

เนย ชนิดเค็ม

75 กรัม

น้ำตาลทรายแดง

50 กรัม

เกลือป่น

1/8 ช้อนชา

ไข่แดง

4 ฟอง

นมสด รสจืด

135 กรัม

กลิ่นวนิลา

2 ช้อนชา

แป้งสาลี (เค้ก)

150 กรัม

ผงฟู

1 ช้อนชา

อบเชยป่น

1 ช้อนชา

เนื้อมะตูม

400 กรัม

เมอแรงค์

ไข่ขาว

4 ฟอง

น้ำตาลทราย

65 กรัม

ครีมออฟทาทาร์

1 ช้อนชา

สำหรับเคลือบหน้า

น้ำตาลทราย

25 กรัม

น้ำตาลทรายแดง

25 กรัม

น้ำเปล่า

1 ช้อนโต๊ะ

แบะแซ

5 กรัม

บันทึก:

วัสดุ อุปกรณ์ :

ตรวจสอบโดย : อาจารย์นศร แซ่สี (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)

เมื่อ : พ.ย. 2562



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
Suan Dusit School of Culinary Arts

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : ฟรุ๊ตเค้ก

จำนวน : 3 ปอนด์

เวลาที่เตรียม :

รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม

รูปภาพ : การนำเสนอ

ส่วนผสม

ปริมาณ

หมายเหตุ

ขั้นตอนการเตรียม

เนย ชนิดเค็ม

135 กรัม

น้ำตาลทรายแดง

150 กรัม

ไข่ไก่

3 ฟอง

กลิ่นวนิลา

2 ช้อนชา

แป้งสาลี (เค้ก)

100 กรัม

ผงฟู

2 ช้อนชา

มิกซ์ฟรุ๊ต

180 กรัม

ลูกเกดดำ

100 กรัม

เหล้ารัม

120 กรัม

แป้งสาลี (เอนกประสงค์)

40 กรัม

ส่วนผสม

ส้มชั้นคิส

1 ลูก

น้ำตาลทราย

150 กรัม

น้ำเปล่า

100 กรัม

น้ำมะนาว

เล็กน้อย

ส่วนตกแต่ง เพิ่มเติม

อัลมอนด์ ชนิดเม็ด

30 กรัม

วอลนัท

30 กรัม

เชอร์รี่เขียว-แดง

100 กรัม

แอปปริคอต กลาเซ่

50 กรัม

น้ำเปล่า

25 กรัม

บันทึก:

วัสดุ อุปกรณ์ :

ตรวจสอบโดย : อาจารย์นคร แซ่สี (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)
เมื่อ : พ.ย. 2562



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : ขนมปังกะโหลก

จำนวน : 2 ปอนด์

เวลาที่เตรียม :

รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม

รูปภาพ : การนำเสนอ

ส่วนผสม

ปริมาณ

หมายเหตุ

ขั้นตอนการเตรียม

แป้งสาลี (ขนมปัง)

500 กรัม

นมผง

10 กรัม

ยีสต์

4 กรัม

สารเสริมคุณภาพ

2.5 กรัม

น้ำตาลทราย

38 กรัม

เกลือป่น

6 กรัม

น้ำเปล่า

275 กรัม

เนยขาว

40 กรัม

บันทึก:

วัสดุ อุปกรณ์ :

ตรวจสอบโดย : อาจารย์นศร แซ่สี (โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต)

เมื่อ : พ.ย. 2562



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : ครั้วซองค์			จำนวน :	เวลาที่เตรียม :
รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม			รูปภาพ : การนำเสนอ	
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
แป้งขนมปัง	1 กิโลกรัม	ทาหน้าขนม	1. นำแป้งขนมปัง นมผง สารเสริม เชื้อเร่ง ยีสต์ คนผสมให้เข้ากันพักไว้	
นมผง	100 กรัม		2. นำน้ำ น้ำตาลทราย เกลือ ไข่ไก่ นมข้นจืด คนให้เข้ากัน แล้วเทลงในส่วนของแป้ง นวดให้เข้ากันจนเนื้อขนมปังเนียน	
ยีสต์	1 ช้อนโต๊ะ		3. นำแป้งขนมปังที่ได้พักไว้ 5 นาที แล้วนำมาคลึงเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วนำเนยพืฟวางทับแป้งครึ่งส่วน นำแป้งประกบติดกัน	
เกลือป่น	1 ช้อนชา		4. นำแป้งที่ประกบติดกันรีดให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง แล้วพับสามทบ นำแป้งไปพักในตู้เย็น 15-20 นาที แล้วจึงนำออกมารีดแล้วพับสามทบพัก ทำซ้ำเหมือนเดิมอีก สองครั้ง	
น้ำตาลทราย	150 กรัม		5. เมื่อแป้งพับทบได้ที่สามครั้งแล้วนำมารีดให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า พักแป้ง 10 นาที แล้วใช้ลูกกลิ้งตัด ม้วน พักแป้ง 45 นาที ทาด้วยไข่ แล้วนำเข้าอบ ไฟบน 160 องศาเซลเซียส ไฟล่าง 180 องศา ใช้เวลา 28-30 นาที(15-10-3 นาที)แล้วทาด้วยเนยสดละลาย	
ไข่ไก่เบอร์2	3 ฟอง			
เนยสดออร์คิดเค็ม	300 กรัม			
น้ำเย็น	300 กรัม			
นมข้นจืดนกเหยี่ยว	200 กรัม			
เนยพืฟ	300 กรัม			
สารเสริมเอ็มเพล็ค	2 ช้อนชา			
เชื้อเร่งโดบริม	2 ช้อนชา			
กลิ่นวนิลา	2 ช้อนชา			
เนยสดออร์คิดเค็ม	300 กรัม			
ส่วนผสมไข่ทาหน้าขนม				
ไข่ไก่ทั้งฟอง	3 ฟอง			
ไข่แดง	2 ฟอง			
เกลือป่น	½ ช้อนชา			
น้ำเปล่า	¼ ถ้วย			
บันทึก:			วัสดุ อุปกรณ์ :	
ตรวจสอบโดย : ผศ.อรรถ ชันสี(มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง)				
เมื่อ : พ.ย. 2562				



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : ขนมปังโฮลวีต			จำนวน :	เวลาที่เตรียม :
				
รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม			รูป : การนำเสนอ	
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
<u>ส่วนผสมสปันจ์</u>			1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดจนเข้ากันดี หมักไว้ 3 – 4 ชั่วโมง (ส่วนสปันจ์)	
แป้งโฮลวีต	500		2. ผสมส่วนของแห้งและของเหลวใส่ในส่วนผสมของโด	
น้ำ	250		ทั้งหมดใส่ส่วนของสปันจ์ที่หมัก ผสมให้เข้ากันเติมเนยสดลงไป	
ยีสต์แห้งชนิดจี๊ด	10		นวดจนเนียน	
<u>ส่วนผสมโดว์</u>			3. คลึงกลม พัก 10 นาที. แบ่งแบ่งเป็นน้ำหนักที่ต้องการ	
แป้งขนมปัง	500		4. ใช้ไม้คลึงออกเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมแล้วม้วนเป็นแท่งกลมยาว	
น้ำตาลทราย	50		เท่าพิมพ์ ปิดตะเข็บให้แน่น หรือคลึงก้อนกลม ใส่หน้าธัญพืชต่างๆ	
เกลือ	8		วางบนพิมพ์ที่ทาเนยแล้วรอให้ขึ้นเป็น 2 เท่า ประมาณ 45 นาที	
นมผง	50		5. นำเข้าอบอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ	
น้ำเย็น	300		45 นาทีหรือจนกระทั่งสุก	
เนยสด	60		6. นำออกจากพิมพ์ หั่นสไลด์เป็นแผ่นๆรับประทาน	
วนิลาผง	5		กับแยมต่างๆ ได้	
<u>ส่วนผสมของหน้าขนม</u>				
เนยสดอ่อนตัว		สำหรับทาหน้า		
นม		สำหรับทาหน้า		
ธัญพืชต่างๆ เช่น เมล็ด				
ฟักทอง เมล็ดทานตะวัน				
งาดำ งาขาว				
บันทึก:			วัสดุ อุปกรณ์ :	
ตรวจสอบโดย : ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์ (มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี)				
เมื่อ : พ.ย. 2562				



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสิรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : ท็อปปี้เค้กสูตรคุณยาย			จำนวน :	เวลาที่เตรียม :
รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม			รูปภาพ : การนำเสนอ	
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
ตัวท็อปปี้เค้ก			ส่วนตัวเค้ก	
แป้งเค้ก	1,100 กรัม		1. ชั่งส่วนผสมทั้งหมด เตรียมส่วนผสมแห้ง ได้แก่ แป้งเค้ก ผงโกโก้ ผงฟู กาแฟ และร่อน จากนั้นพักไว้	
ผงโกโก้	50 กรัม		2. ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู ค่อยๆ เติมน้ำไข่ไก่ และตีจนขึ้นฟู จากนั้น ปรับการตีให้รอบต่ำ	
ผงฟู	60 กรัม		3. เติมน้ำมันส่วนหนึ่งที่ละน้อยและตีจนเข้ากัน จากนั้น ทะยอยเติมนมข้นจืดจนเข้ากัน	
ผงกาแฟ	20 กรัม		4. ยกออกจากไฟพิมพ์ กระแทกพิมพ์เพื่อไล่ฟองอากาศ	
ไข่ไก่	35 ฟอง		5. อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ประมาณ 20 นาที สังเกตว่าเค้กขึ้นและเช็คด้วยไม้จิ้มฟันดูว่ายังไม่ได้ที่ หรือเช็คความสุกด้วยไม้	
เนยสด	1,450 กรัม		ส่วนหน้าเค้ก	
นมข้นจืด	200 กรัม		1. ชั่งส่วนผสมทั้งหมด นำเม็ดยะมวงหิมพานต์ไปอบพอสุก ประมาณ 20 นาที	
น้ำตาลทราย	1,150 กรัม		2. นำเนยใส่ในหม้อและตุ๋นจนเนยละลายประมาณ 50 % จากนั้นเติมนมข้นจืด ตุ่นต่อจนร้อนพออุ่น จากนั้นเติมน้ำตาลทรายทั้งหมด กวนให้เข้ากัน ตุ่นต่อจนของเหลวเดือด กวนต่อประมาณ 15 นาที สังเกตความข้นของส่วนผสมให้ได้ที่	
หน้าท็อปปี้เค้ก			3. เติมน้ำเม็ดยะมวงหิมพานต์ที่ผ่านการอบเรียบร้อยแล้ว และแบ่งตามส่วนผสม คนให้เข้ากัน จากนั้น แบ่งบนลงหน้าตัวเค้กในปริมาณเท่ากัน จากนั้น ปาดให้ทั่วหน้าเค้ก	
แป้งเค้ก	100 กรัม		4. อบที่อุณหภูมิไฟบน 250 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที	
เนยสด	800 กรัม		5. รอให้เย็น นำไปตัดตามที่ต้องการ โดยการคว้านหน้าก่อนตัด	
นมข้นจืด	300 กรัม			
น้ำตาลทรายขาว	400 กรัม			
เม็ดยะมวงหิมพานต์	1 กิโลกรัม			
บันทึก:			วัสดุ อุปกรณ์ :	
ตรวจสอบโดย : คุณทิพย์ ผันสืบ และคุณสมชัย โพธิ์อำมาตร์ (โฮมเบเกอรี่)				
เมื่อ : พ.ย. 2562				



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : คุกกี้อัลมอนต์

จำนวน :

เวลาที่เตรียม :

รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม

รูปภาพ : การนำเสนอ

ส่วนผสม

ปริมาณ

หมายเหตุ

ขั้นตอนการเตรียม

เนยสด

100 กรัม

เนยขาว

100 กรัม

น้ำตาลทรายขาว

85 กรัม

น้ำตาลทรายแดง

40 กรัม

ไข่ไก่

1 ฟอง

แป้งอเนกประสงค์

150 กรัม

แป้งพัคโบก

150 กรัม

มะม่วงหิมพานต์

50 กรัม

ท่อนชอคโกแลตโรซ์

30 กรัม

มะพร้าวอบแห้ง

30 กรัม

อัลมอนต์ป่นหยาบ

50 กรัม

อัลมอนต์เมล็ดเต็ม

25 กรัม

(ผ่าซีกเป็น 2 ซีก)

วิธีการ

1. ชั่งส่วนผสมทั้งหมด
2. ตีเนย น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาวให้ขึ้นฟูเป็นครีม
3. เติมส่วนผสมทั้งหมด ลงในหม้อ ใช้พายคนให้ส่วนผสมเข้ากัน
4. ตีต่อด้วยหัวตีใบไม้ จนส่วนผสมเข้ากันประมาณ 2 นาที
5. จากนั้นใช้ scoop ขนาดเล็ก (14 กรัม) และแปะหน้าด้วยอัลมอนต์
6. อบด้วยเตาอบลมร้อน อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส นาน 40 นาที
7. ปลอ่ยให้เย็น และบรรจุขณะเย็น

บันทึก:

วัสดุ อุปกรณ์ :

ตรวจสอบโดย : อาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน และ คุณกัญญา เพิ่มพูล (โสมเบเกอรี่)

เมื่อ : พ.ย. 2562



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : คุกกี้เนยสด			จำนวน :	เวลาที่เตรียม :
รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม			รูปภาพ : การนำเสนอ	
ส่วนผสม	ปริมาณ	หมายเหตุ	ขั้นตอนการเตรียม	
เนยสด	250 กรัม		วิธีการ 1. ชั่งส่วนผสมทั้งหมด 2. ตีเนย น้ำตาลไอซิ่ง ให้ขึ้นฟูเป็นครีม เติมไข่ไก่ ตีให้เข้ากัน 3. เติมส่วนผสมทั้งหมด ลงในหม้อ ใช้พายคนให้ส่วนผสมเข้ากัน 4. ตีต่อด้วยหัวตีใบไม้ จนส่วนผสมเข้ากันประมาณ 2 นาที 5. จากนั้นใช้หัวบีบแบบดาว 6. อบด้วยเตาอบลมร้อน อุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส นาน 40 นาที 7. ปลอ่ยให้เย็น และบรรจุขณะเย็น	
น้ำตาลไอซิ่ง	200 กรัม			
ไข่ไก่	1 ฟอง			
แป้งวาว	350 กรัม			
นมข้นจืด	45 กรัม			
บันทึก:			วัสดุ อุปกรณ์ :	
ตรวจสอบโดย : คุณอุไรทิศ กันธินาม และ คุณกัลป์นิกา แก้วพิกุล (โสมเบเกอรี่) เมื่อ : พ.ย. 2562				



โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
204/3 ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
โทรศัพท์ +662 423 9449-50

รายการ : เค้กกล้วยหอม

จำนวน :

เวลาที่เตรียม :

รูปภาพ : วัตถุดิบ ส่วนผสม

รูปภาพ : การนำเสนอ

ส่วนผสม

ปริมาณ

หมายเหตุ

ขั้นตอนการเตรียม

แป้งบัวแดง

540 กรัม

ผงฟู

1ชต. +1 ชช.

โซดาคาร์บอเนต

1.5 ช้อนชา

ผงซินีมอล

1 ช้อนชา

น้ำตาลทรายขาว

300 กรัม

น้ำตาลทรายแดง

150 กรัม

กล้วยหอม

750 กรัม

ไข่ไก่

6 ฟอง

นมคาร์เนชั่น

150 กรัม

น้ำมันพืช

150 กรัม

เนยละลาย

150 กรัม

กลั่นกล้วย

2 ช้อนชา

อัลมอนด์สไลด์

150 กรัม

1.ตีน้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง กล้วยหอมและผงซินีมอล
2.ใส่ไข่ไก่ที่ละฟอง
3.ใส่แป้งบัวแดง น้ำมันพืชและเนยละลาย
4. ใส่กลั่นกล้วย
5.เทใส่พิมพ์ และโรยอัลมอนด์สไลด์นำเข้าอบไฟบน 180 องศา ไฟ
ล่าง 190 องศา ประมาณ 20 นาที
1 สูตร ได้ประมาณ 18 ถ้วยพวยด์กลาง

บันทึก:

วัสดุ อุปกรณ์ :

ตรวจสอบโดย : คุณประภาศิริ แสนนาม (โรงเรียนสวนดุสิตเพลส)

เมื่อ : พ.ย. 2562

แบบประเมินความพึงพอใจ

โครงการ การพัฒนาสมรรถนะบุคลากรเพื่อความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรตามความเชี่ยวชาญทางวิชาชีพ
(อบรมขนมเบเกอรี่ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต)

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 6-7 ธันวาคม 2562

ห้อง Demon ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

อาคาร 12 ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

