



**รายงานผลการดำเนินงาน
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2563**

บทสรุปผู้บริหาร

ปีการศึกษา 2562 โรงเรียนการเรือนมีการจัดการศึกษาในระดับปริญญาตรี แบ่งตามหลักสูตร 3 หลักสูตร ดังนี้ 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต ประกอบด้วย สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร และการบริการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร และ สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร รวมทั้งพัฒนาหลักสูตรใหม่ สาขาวิชาอุตสาหกรรม การประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและ การชะลอวัย ซึ่งจะเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 2) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ และ 3) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และมีหน่วยงานศูนย์ฝึก ปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตร ฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในมหาวิทยาลัยและภายนอก

ปีการศึกษา 2562 โรงเรียนการเรือน มีนักศึกษาเต็มเวลา จำนวน 1,703 คน มีผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 637 คน มีบุคลากรสายวิชาการ จำนวน 76 คน (ปฏิบัติงานจริง จำนวน 75 คน ลาศึกษาต่อ จำนวน 1 คน) มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 25 คน และระดับปริญญาโท จำนวน 51 คน มีบุคลากรสายสนับสนุน จำนวน 65 คน มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาเอก จำนวน 1 คน ระดับปริญญาโท จำนวน 8 คน และระดับปริญญาตรี จำนวน 56 คน และมีบุคลากรสายบริการ จำนวน 35 คน มี วุฒิการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี ได้รับจัดสรรงบประมาณของมหาวิทยาลัย จำนวน 190,643.00 บาท งบประมาณโครงการบริหารกายเพื่อสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ จำนวน 113,600.00 บาท และ งบประมาณจากหน่วยงานภายนอกสำหรับบริการวิชาการ จำนวน 366,976.30 บาท รวมเป็นจำนวนเงิน ทั้งสิ้น 671,219.30 บาท งบประมาณที่ได้รับการจัดสรรในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ได้นำมาบริหารจัดการ งานตามพันธกิจตามแผนปฏิบัติงานประจำปี พ.ศ. 2563

โรงเรียนการเรือนมีผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในประจำปีการศึกษา 2562 ตามระบบ SDU QA (Suan Dusit University Quality Assurance) สรุปผลการประเมินตามเกณฑ์การประเมิน การกำหนดกลุ่มสถาบันการศึกษาเชิงยุทธศาสตร์ โดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) จำนวน 6 ตัวบ่งชี้ ได้คะแนนเฉลี่ย 4.66 อยู่ในระดับดีมาก สรุปผลการประเมิน ตามเกณฑ์การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับอุดมศึกษา (สกอ.) จำนวน 10 ตัวบ่งชี้ ได้คะแนน เฉลี่ย 4.69 อยู่ในระดับดีมาก และสรุปผลการประเมินตามเกณฑ์การประกันคุณภาพมหาวิทยาลัย สวนดุสิต จำนวน 10 ตัวบ่งชี้ ได้คะแนนรวม 69.50 อยู่ในระดับ 3 ดาว

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน มีการพัฒนาหลักสูตรใหม่ 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร บัณฑิต 1) สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร และ 2) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบ อาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่ เปิดสอน จำนวน 70 รายวิชา ในรูปแบบออนไลน์โดยใช้ระบบ WBSC-LMS มีเครือข่ายความร่วมมือ ภายในประเทศและต่างประเทศ จำนวน 7 เครือข่าย จัดหลักสูตรอบรมระยะสั้น จำนวน 12 หลักสูตร

และศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้รับการรับรองให้เป็นสถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1-3 และสถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคตและเป็นพลเมืองที่ดี โรงเรียนการเรือน จัดโครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา รวมจำนวน 15 โครงการ/กิจกรรม มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพจำนวนทั้งหมด 1,485 คน โดยเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับศูนย์ความเป็นเลิศ (Excellence Center) ภายในของมหาวิทยาลัย จำนวน 840 คน คิดเป็นร้อยละ 56.56 ของจำนวนนักศึกษาทั้งหมดที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในปี การศึกษานั้น ๆ มีนักศึกษาจำนวน 14 คน ผ่านการทดสอบประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐาน อาชีพ ในสาขาวิชาการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพ ผู้ประกอบการอาหารไทย ชั้น 2 และมีนักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขันด้านอาหารจากเวทีระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 47 คน

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนางานวิจัยและนวัตกรรมที่มีคุณภาพสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม โรงเรียนการเรือนได้รับเงินสนับสนุนงานวิจัย/งานสร้างสรรค์/นวัตกรรมจากแหล่งเงินทุนสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย จำนวน 112,500.00 บาท และแหล่งเงินทุนสนับสนุนภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 7,077,725.00 รวมเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 7,190,225.00 บาท มีผลงานทางวิชาการและงานสร้างสรรค์จำนวน 28 เรื่อง และมีผลงานทางวิชาการ ublishing จำนวน 10 เรื่อง

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริการวิชาการบนพื้นฐานความตระหนักในความรับผิดชอบต่อสังคม โรงเรียนการเรือนส่งเสริมการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน โดยดำเนินการตามจุดเน้น ความเชี่ยวชาญของโรงเรียน จำนวน 3 โครงการ ได้แก่ โครงการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2562 โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “อบรมการชงเครื่องดื่ม กาแฟ ศิลปะกาแฟ แก่ผู้ต้องขังเรือนจำกลางบางขวาง” และโครงการบริการวิชาการแก่สังคม “อบรมอาหารสร้างอาชีพให้กับนักเรียนโรงเรียนวัดสังเวช”

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาศักยภาพบุคลากรสู่ความเป็นเลิศ โรงเรียนการเรือน มีบุคลากรทั้งสายวิชาการที่ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 34.21 มีบุคลากรสายวิชาการได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 94.73 และบุคลากรสายสนับสนุน ได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 6 การพัฒนาประสิทธิภาพระบบการบริหารจัดการ โรงเรียนการเรือนมีการบริหารจัดการข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาประสิทธิภาพ การปฏิบัติงาน การจัดเก็บฐานข้อมูลสารสนเทศงานประกันคุณภาพการศึกษาภายใน OneDrive การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์โดยใช้ระบบ WBSC-LMS และการใช้ระบบสำนักงาน อิเล็กทรอนิกส์ (E-Office) สนับสนุนพื้นที่ห้องปฏิบัติการต่างๆ ในการจัดการเรียนการสอน การวิจัย การจัดการกิจกรรมพัฒนานักศึกษาให้กับบุคลากรและนักศึกษาได้ใช้พื้นที่เพื่อประโยชน์ในการสร้างสรรค์งาน ต่าง ๆ

ผลการดำเนินงานตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 7 การเสริมสร้างความเข้มแข็งและอยู่รอดอย่าง ยั่งยืนด้วยการแสวงหารายได้ โรงเรียนการเรือนมีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่เป็นหน่วยงาน สนับสนุนการจัดการเรียนการสอนด้านห้องปฏิบัติการอาหาร รวมทั้งจัดฝึกอบรมด้านอาหาร จัดจำหน่าย อาหาร โดยบริหารจัดการทั้งห้องปฏิบัติการและบุคลากรให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้ให้กับหน่วยงาน และมหาวิทยาลัย

**สรุปผลการดำเนินงานของคณะ โรงเรียน สถาบัน สำนัก วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง
หน่วยงาน โรงเรียนการเรือน**

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การเสริมสร้างความเข้มแข็ง ของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขัน	โรงเรียนการเรือนมีการดำเนินงานที่เสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถด้านการแข่งขัน ดังนี้ 1. พัฒนาหลักสูตรใหม่ 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต 1) สาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหารและ 2) สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ให้มีความทันสมัย บูรณาการศาสตร์ความรู้ด้านต่าง ๆ สร้างเอกลักษณ์ให้โดดเด่น โดยเปิดรับนักศึกษาในปีการศึกษา 2563 2. ปีการศึกษา 2562 ได้จัดการเรียนการสอนในรายวิชาปฏิบัติการอาหาร จำนวน 29 รายวิชา ให้กับนักศึกษาของทุกสาขาวิชาตั้งแต่ชั้นปีที่ 1-4 โดยมุ่งเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะและปฏิบัติจริง และปรับรูปแบบการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่เปิดสอน จำนวน 70 รายวิชา ในรูปแบบออนไลน์โดยใช้ระบบ WBSC-LMS ควบคู่กับการใช้โปรแกรม Zoom Meeting โปรแกรม Google Form และโปรแกรม Microsoft Teams ฯลฯ เพื่อให้การจัดการเรียน	1. โรงเรียนการเรือน วางแผนปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้เท่าทันตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ประเทศ รวมทั้งบูรณาการศาสตร์ความรู้ระหว่างโรงเรียนและส่วนงานภายใน เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้เกิดขึ้นกับผู้เรียน (ความหลากหลายทางการศึกษา (1.1) และจุดเน้น (SP ซีรีย)) 2. จัดทำแผนพัฒนานักศึกษา ปีการศึกษา 2563 เพื่อสร้างเสริมทักษะชีวิตรอบด้านให้กับผู้เรียน โดยร่วมกับความร่วมมือและเครือข่ายจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย (ความหลากหลาย

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	การสอนมีประสิทธิภาพและเข้าถึงนักศึกษามากยิ่งขึ้นสอดคล้องกับวิถีใหม่ (New Normal) 3. มีเครือข่ายความร่วมมือภายในประเทศ จำนวน 5 เครือข่าย และเครือข่ายความร่วมมือกับต่างประเทศ จำนวน 2 เครือข่าย การดำเนินงานด้านความร่วมมือเกิดขึ้นในลักษณะของการแลกเปลี่ยนความรู้เพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาชีพของบุคลากรและนักศึกษา การให้ทุนการศึกษา รวมทั้งเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ 4. จัดทำหลักสูตรอบรมด้านอาหารระยะสั้น จำนวน 12 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรสแต็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย หลักสูตรขนมไทย 1 หลักสูตรกาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ หลักสูตรอาหารว่างจีน หลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ หลักสูตรอาหารไทย 1-2 หลักสูตรเค้กและคุกกี้ หลักสูตรเค้กและขนมปัง หลักสูตรอาหารสำหรับงานพิธีการ หลักสูตรอบรมตกแต่งเค้กแบบ Drip Cake และอบรมหลักสูตรพัฒนาทักษะทำอาหารเพื่อการแข่งขัน 5. ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติได้รับการรับรองให้เป็นสถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยวการโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย	ทางการศึกษา (1.2 และ 1.4) และจุดเน้น (SP ชีรีย์)) 3. จัดทำข้อมูลข่าวสาร สื่อประชาสัมพันธ์ องค์ความรู้ด้านอาหาร และอื่น ๆ ในรูปแบบของ One page และ Clip VDO เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ สร้างการรับรู้ และการยอมรับจากสังคมทั้งภายในและภายนอก เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ความหลากหลายทางการศึกษา (1.2 และ 1.4) การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.1 และ 2.2) และ จุดเน้น (SP ชีรีย์))

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1-3 และสถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน แห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มี ทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี	1. โรงเรียนการเรือนในปีการศึกษา 2562 มีนักศึกษาเต็มเวลา จำนวน 1,703 คน มีผู้สำเร็จการศึกษา จำนวน 637 คน จัดโครงการ/ กิจกรรมพัฒนานักศึกษา รวมจำนวน 15 โครงการ/กิจกรรม เช่น โครงการพัฒนานักศึกษาตามคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์และ ทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โครงการพัฒนานักศึกษาด้านทักษะ ทางวิชาชีพทางอาหารและการบริการ โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ระหว่างบุคลากรและนักศึกษาด้านอาหารตามความร่วมมือกับสถาบัน TAFE Queensland เมืองบริสเบน ประเทศออสเตรเลีย โครงการ พัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา (Potatoes USA Workshop 2020) เป็นต้น ซึ่งจัดขึ้นเพื่อยกระดับทักษะสมรรถนะในการทำงาน เสริมสร้างการเป็นพลเมืองที่ดี ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตตาม มาตรฐานผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ 5 ด้าน ประกอบด้วย 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม 2) ด้านความรู้ 3) ด้าน ทักษะทางปัญญา 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ และ 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ	1. จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาปีการศึกษา 2563 เพื่อสร้างเสริมทักษะชีวิตรอบด้าน ให้กับผู้เรียน โดยร่วมกับหน่วยงาน ความร่วมมือและเครือข่ายจากทั้งภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัย (ความ หลากหลายทางการศึกษา (1.2 และ 1.4) และจุดเน้น (SP ซีรีย)) โดยจัดอบรมใน เรื่องต่าง ๆ เช่น - การเตรียมความพร้อมนักศึกษาใน ด้านทักษะการคำนวณและการใช้โปรแกรม พื้นฐาน - การเตรียมความพร้อมนักศึกษาใน ด้านบุคลิกภาพความเป็นสวนดุสิต - การปฐมพยาบาลเบื้องต้นในงานครัว และโภชนาการที่เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย ร่วมกับคณะพยาบาลศาสตร์

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	2. โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทั้งภายในและนอกมหาวิทยาลัยรวมจำนวนทั้งหมด 1,485 คน มีนักศึกษาเข้ารับการฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับศูนย์ความเป็นเลิศ (Excellence Center) หรือหน่วยงานภายในของมหาวิทยาลัย ได้แก่ โรงแรมสวนดุสิตเพลส โครงการอาหารกลางวัน 1 (ครัวผลิต) โครงการอาหารกลางวัน 2 (โฮมเบเกอรี่) ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โครงการศูนย์ปฏิบัติการเนย และโรงน้ำดุสิตา จำนวน 840 คน คิดเป็นร้อยละ 56.56 ของจำนวนนักศึกษาทั้งหมดที่ฝึกประสบการณ์วิชาชีพในปีการศึกษานั้น ๆ 3. โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาจำนวน 14 คน ผ่านการทดสอบประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบอาหาร อาชีพผู้ประกอบอาหารไทย ชั้น 2 และได้รับใบประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพและหนังสือรับรองมาตรฐานอาหารจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ 4. โรงเรียนการเรือนมีนักศึกษาได้รับรางวัลจากการแข่งขันด้านอาหารจากเวทีระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 47 คน ในรายการแข่งขันต่าง ๆ เช่น รายการ Philippine Culinary Cup 2019 รายการ Potatoes USA Young Chef Cooking Competition รายการ SDU	- เวทมนตร์การปรุงอาหาร ร่วมกับ บริษัท บุญ คอร์ปอเรชั่น จำกัด - จากอดีตถึงปัจจุบัน สู่อนาคต กับ ความเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านอาหารของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับสำนักกิจการพิเศษ โครงการอาหารกลางวัน 1 และข้าราชการบำนาญ สังกัดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต - Mixology Bartending Service Course ร่วมกับโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ - โภชนบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล - เส้นทางความเป็นเชฟมืออาชีพ 2. บูรณาการงานฝึกประสบการณ์วิชาชีพร่วมกันระหว่างบุคลากร (สายวิชาการ สายสนับสนุน และสายบริการ) ของโรงเรียนการเรือน และสำนักกิจการพิเศษ เพื่อ

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	Young Chef Challenge 2019 และ รายการ Thailand's International Culinary Cup (TICC) 2019 ครั้งที่ 25 เป็นต้น	ยกระดับการปฏิบัติงานและแนวทางการฝึก ประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา (ความหลากหลายทางการศึกษา (1.2) การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.2) องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง (3.2) และจุดเน้น (SP ชีรีรี่)) 3. จัดทำแผนดูแลนักศึกษาโรงเรียน การเรือน ด้านการจัดการเรียนการสอน ระบบที่ปรึกษา การให้คำปรึกษา ทุนการศึกษา และการดูแลสุขภาพ (การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.4))
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนางานวิจัยและ นวัตกรรมที่มีคุณภาพ สามารถนำไปใช้ให้เกิด ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม	โรงเรียนการเรือน ได้รับทุนสนับสนุนงานวิจัย จำนวน 17 เรื่อง เป็นจำนวนเงิน 7,190,225.00 บาท มีผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม จำนวน 10 เรื่อง มีผลงานทางวิชาการและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ จำนวน 28 เรื่อง เช่น การพัฒนานวัตกรรม ผลิตภัณฑ์เชิงสุขภาพในจังหวัดจันทบุรีและตราด เพื่อเป็นศูนย์กลาง การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพบนระเบียงเศรษฐกิจตอนใต้ ผลของสมุนไพร ต่อการปรับลดโซเดียมในอาหารไทย การผลิตโถงกึ่งสำเร็จรูปจากข้าว สีสายพันธุ์พื้นเมืองจังหวัดสุพรรณบุรี และการพัฒนาเบเกอรี่และ	1. มุ่งสร้างความเป็นเลิศในการผลิตความรู้ และนวัตกรรมที่ตอบสนองต่ออัตลักษณ์ของ มหาวิทยาลัย (จุดเน้น (SP ชีรีรี่)) โดย วางแผนดำเนินงาน ดังนี้ - จัดทำวารสารวัฒนธรรมอาหารไทยให้ สามารถตีพิมพ์เผยแพร่ได้และพัฒนาเข้าสู่ มาตรฐาน TCI

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	อาหารว่างไทยด้วยการทดแทนแป้งสาลีด้วยข้าวไทยเพื่อลดการนำเข้า เป็นต้น	- จัดทำงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ได้ จริงร่วม
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริการวิชาการบนพื้นฐาน ความตระหนักในความ รับผิดชอบต่อสังคม	โรงเรียนการเรือนส่งเสริมการบริการวิชาการเพื่อพัฒนาคุณภาพ ชีวิตชุมชนและสังคมให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืน โดยดำเนินการ ตามจุดเน้น ความเชี่ยวชาญของโรงเรียน จำนวน 3 โครงการ ได้แก่ 1. โครงการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2562 ร่วมกับ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โดยจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาล อาหารให้กับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในกรุงเทพมหานคร ได้ มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และให้สถาน ประกอบการมีบุคลากรที่มีความรู้ สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง นำมาซึ่งการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้ ผู้บริโภคมากขึ้น 2. โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “อบรมการชงเครื่องดื่ม กาแฟ ศิลปะกาแฟ แก่ผู้ต้องขังเรือนจำกลางบางขวาง” เพื่อฝึกอาชีพ การทำร้านกาแฟ อบรมการชงเครื่องดื่ม กาแฟ ศิลปะกาแฟ แก่ ผู้ต้องขัง ให้กับผู้ต้องโทษภายในเรือนจำกลางบางขวาง จังหวัดนนทบุรี	โรงเรียนการเรือนจัดโครงการบริการ วิชาการตามจุดเน้น จุดเด่นและความ เชี่ยวชาญด้านอาหารให้เกิดความเข้มแข็งใน ชุมชน ท้องถิ่นอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน เช่น โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบกิจการ-ผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 เป็นต้น (ความหลากหลายทางการศึกษา (1.3) การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.2) และจุดเน้น (SP ซีรีย))

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	3. โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “อบรมอาหารสร้างอาชีพให้กับนักเรียนโรงเรียนวัดสังเวช” เพื่อให้นักเรียนโรงเรียนวัดสังเวชได้รับความรู้และทักษะในการทำอาหาร และขนมสำหรับสร้างอาชีพยอดนิยม	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาศักยภาพบุคลากร สู่ความเป็นเลิศ	โรงเรียนการเรือนมีบุคลากรสายวิชาการ สายสนับสนุน และสายบริการ รวมทั้งสิ้น 176 คน ด้านการพัฒนาศักยภาพบุคลากร มีการดำเนินการดังนี้ 1. มีการส่งเสริมให้บุคลากรทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนได้รับตำแหน่งที่สูงขึ้น โดยมีอาจารย์ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 34.21 ของบุคลากรสายวิชาการ 2. มีบุคลากรสายวิชาการได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 94.73 และบุคลากรสายสนับสนุนได้รับการอบรมหลักสูตร up-skills/re-skill จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 84.62 3. มีบุคลากรสายวิชาการเข้าร่วมการอบรม U.S. potato quality, processing, and culinary product development ณ รัฐวิสคอนซิน และรัฐอิลลินอยส์ ประเทศสหรัฐอเมริกา จำนวน 40 ชั่วโมง ได้รับ Certificate จากสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงหรือได้รับ	โรงเรียนการเรือน ส่งเสริมและสนับสนุนให้บุคลากรสายวิชาการและบุคลากรสายสนับสนุนจัดทำผลงานเพื่อขอรับตำแหน่งที่สูงขึ้น และพัฒนาให้ที่ทักษะที่จำเป็นต่ออาชีพ <i>(องค์กรที่พร้อมรับกับการเปลี่ยนแปลง (3.1 - 3.3) และจุดเน้น (SP ชีรีย์))</i>

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	การยอมรับในวงกว้างระดับนานาชาติ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.42 4. มีบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือนเป็นคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ของสำนักพัฒนามาตรฐานและทดสอบฝีมือแรงงาน ได้แก่ ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง อาจารย์นวลเพ็ญ ธรรมษา และอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย 5. มีบุคลากรสังกัดโรงเรียนการเรือนเป็นคณะกรรมการอำนวยการ สมาคมคหเศรษฐศาสตร์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ วาระ 3 ปี พ.ศ. 2562-2564 ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พยุพพรรณ พรสุขสวัสดิ์ และอาจารย์ ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 6 การพัฒนาประสิทธิภาพระบบ การบริหารจัดการ	1. โรงเรียนการเรือนมีการบริหารจัดการข้อมูลโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการพัฒนาประสิทธิภาพการปฏิบัติงาน การจัดเก็บฐานข้อมูลสารสนเทศงานประกันคุณภาพการศึกษาภายใน OneDrive การจัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์โดยใช้ระบบ WBSC-LMS และการใช้ระบบสำนักงานอิเล็กทรอนิกส์ (E-Office) 2. โรงเรียนการเรือนมีห้องปฏิบัติการทางด้านอาหาร ห้องปฏิบัติการเบเกอรี่ ห้องปฏิบัติการผ้าและงานศิลปะประดิษฐ์	1. โรงเรียนการเรือนวางแผนการใช้งานรวมทั้งการจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบออนไลน์ผ่าน OneDrive เช่น การจัดเก็บข้อมูลการฝึกอบรมของบุคลากร การจัดเก็บหลักฐานการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร เป็นต้น <i>(การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.1-2.3))</i>

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	ห้องปฏิบัติการเคมีอาหาร ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร ห้องปฏิบัติการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส สนับสนุน การจัดการเรียนการสอน งานวิจัยให้กับบุคลากรและนักศึกษา 3. โรงเรียนการเรือนมีสำนักงานโรงเรียนการเรือน และเครือข่าย คณะ สำนักงาน ที่ตั้ง ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ดำเนินการด้านสิ่งแวดล้อม ภายใต้โครงการสำนักงานสีเขียวของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม	2. จัดทำแผนดูแลนักศึกษาโรงเรียนการ เรือน ด้านการจัดการเรียนการสอน ระบบที่ ปรึกษา การให้คำปรึกษาทุนการศึกษา และ การดูแลสุขภาพ (<i>การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.1-2.4)</i>)
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 7 การเสริมสร้างความเข้มแข็ง และอยู่รอดอย่างยั่งยืนด้วย การแสวงหารายได้	โรงเรียนการเรือนมีศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ที่เป็น หน่วยงานสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนด้านห้องปฏิบัติการ อาหาร รวมทั้งจัดฝึกอบรมด้านอาหาร โดยบริหารจัดการทั้ง ห้องปฏิบัติการและบุคลากรให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้ 1. จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น (2 วัน) จำนวน 12 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรสแต็กและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย หลักสูตร ขนมไทย 1 หลักสูตรกาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ หลักสูตรอาหาร ว่างจีน หลักสูตรอาหารเพื่อการประกอบอาชีพ หลักสูตรอาหารไทย 1-2 หลักสูตรเค้กและคุกกี้ หลักสูตรเค้กและขนมปัง หลักสูตรอาหาร สำหรับงานพิธีการ หลักสูตรอบขนมตกแต่งเค้กแบบ Drip Cake และ อบรมหลักสูตรพัฒนาทักษะทำอาหารเพื่อการแข่งขัน 2. จัดอบรมหลักสูตรระยะยาว จำนวน 7 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย (96 ชั่วโมง) หลักสูตรเค้กและคุกกี้ (65	1. จัดทำแผนพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมให้ ทันสมัยเป็นที่ต้องการของตลาดและส่งเสริม การเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาทุกช่วงวัย (<i>ความหลากหลายทางการศึกษา (1.3)</i> <i>การบริการสิ่งอำนวยความสะดวก (2.2)</i> <i>และจุดเน้น (SP ซีรีย)</i>) 2. บริหารจัดการและจำหน่ายอาหาร ณ ศูนย์อาหาร วิทยาเขตสุพรรณบุรี (<i>องค์กรที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง (3.1 3.2)</i>)

ประเด็นยุทธศาสตร์ ตามแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564	ผลการดำเนินงาน	แผนในอนาคตที่เชื่อมโยงกับ SDU Direction
	ชั่วโมง) หลักสูตรอาหารจานเดียว (65 ชั่วโมง) หลักสูตรขนมปังและพาย (65 ชั่วโมง) หลักสูตรอาหารนานาชาติ (65 ชั่วโมง) หลักสูตรขนมไทย 1 (78 ชั่วโมง) และหลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก (77 ชั่วโมง) 3. สถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพจากสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ในสาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพชั้น 1-3 และสถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน 4. บริหารจัดการและจำหน่ายอาหารศูนย์อาหารดุสิตนฤมล	

สรุปภาพผลการดำเนินงานของคณะ โรงเรียน สถาบัน สำนัก วิทยาเขต และศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง หน่วยงาน โรงเรียนการเรือน

การเสริมสร้างความเข้มแข็งของหลักสูตรเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดพิธีรับมอบ เครื่องราชอิสริยาภรณ์ ชั้นเบญจมาภรณ์คุณากร ณ
Mr. Sievert Larsson ผู้ก่อตั้ง มูลนิธิ Create Your Future (CYF)
ซึ่งได้รับรางวัลคุณการศึกษาให้กับนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ในนามทุน "อนุเมธ ปทุมมา"



ดร.พรชัยวัฒน์ แก้วบุตร รองอธิการบดีฝ่ายการต่างประเทศและจากต่างประเทศ
ลงนามความร่วมมือ กับ Mr. Sievert Larsson ผู้ก่อตั้ง มูลนิธิ Create Your Future (CYF)
ในการให้ทุนการศึกษา "อนุเมธ ปทุมมา"



โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

การผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่มีทักษะสนองต่อโลกอนาคต และเป็นพลเมืองที่ดี



AUGUST 1, 2019

กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

เมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2562 ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิด กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ของโรงเรียนการเรือน ซึ่งกิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาเป็น กิจกรรมที่แนะนำนักศึกษาใหม่ อากิเชน และนำให้รู้จักการแต่งกายที่ถูกต้องในแต่ละแบบฟอร์ม และอาจารย์ในแต่ละสาขาวิชา โดยอาจารย์ของแต่ละหลักสูตร รุ่นพี่ ร่วมทั้งการให้ความรู้เรื่องการประกันคุณภาพ ณ อาคารภัตตาคารนิชยู ชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

SEPTEMBER 15, 2019

โรงเรียนการเรือนสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2562

เมื่อวันที่ 15 กันยายน 2562 ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน เป็นประธานกล่าวเปิด กิจกรรมโรงเรียนการเรือนสานสัมพันธ์น้อง-พี่ ประจำปีการศึกษา 2562 ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวเป็นกิจกรรมเตรียมพร้อมในการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยของนักศึกษาชั้นปีที่ 1 เพื่อให้นักศึกษาใหม่ได้เรียนรู้วัฒนธรรมของโรงเรียนการเรือน การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษาใหม่และรุ่นพี่ ซึ่งก่อให้เกิดประโยชน์ ในการสร้างความสามัคคี ความพร้อม การรู้จักความเสียสละ รู้จักให้อภัย ซึ่งกันและกัน รวมถึงการเปิดสาระสนะ มีคุณธรรม จริยธรรม มีผลการเรียนดีเยี่ยม ตลอดจนการร่วมทำกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการอยู่ร่วมกันในสังคม โรงเรียนการเรือน จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการจัดกิจกรรมดังกล่าว เพื่อให้นักศึกษาใหม่ได้ปรับตัวใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัยได้อย่างมีความสุข ซึ่งจะเกิดผลต่อประสิทธิภาพการเรียนรู้ในด้านวิชาการ กิจกรรมจิตนิยม ณ ห้อง Hall 2-3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา นาวาธิราชสงคราม ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

OCTOBER 10, 2019

พิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2562

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมการไหว้ครู และบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2562 ซึ่งโรงเรียนการเรือนได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.ธนวัฒน์ จันทนะพะสิน ในการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญให้กับนักศึกษาใหม่ ในกิจกรรมไหว้ครูแบบไทยที่ใช้ธูปประกอบพิธีเป็นขบวนไทยที่ได้จากการจัดกิจกรรมแบบไทยให้ครูของสาขาวิชาการทำขนมและการประกอบอาหาร เพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้วัฒนธรรมที่ดีงามร่วมกันด้วยความรู้ในเชิงของขนมไทยและขนมที่สืบมาแต่โบราณพิธีการไหว้ครู ณ ห้อง HALL 2 ชั้น 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา นาวาธิราชสงคราม ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วันที่ 10 ตุลาคม 2562

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

FOOD TECHNOLOGY

โครงการสังคมด้วยนักเทคโนโลยีอาหาร

เดือน พฤศจิกายน 2562 – ธันวาคม 2562

ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนวิทยาศาสตร์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปทุมธานี

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

HOME ECONOMICS

โครงการพัฒนานักศึกษาด้านคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์และทักษะการเรียนรู้

ในศตวรรษที่ 21 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

จำนวน 2 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมที่ 1 สานสัมพันธ์น้องพี่คหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ 2 ส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพนักศึกษา

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

JANUARY 15, 2020

การสาธิตการประกอบอาหารออสเตรเลีย โดยเชฟจากสถาบัน Tafe Queensland

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดกิจกรรมประกอบอาหารออสเตรเลีย โดยได้รับเกียรติจาก Chef Jane Zoller และ Culinary Student Jessica Bingham จากสถาบัน Tafe Queensland ในเมนู Carpaccio of Kangaroo Rump, Arancini with Bush Tomato Chutney, Crostadee with Salad Nicoise, Microwave Honey Sponge, Goulash Cheese Ice Cream, Macadamia Crumb and Rum Syrup ในวันที่ 15 มกราคม 2563 ณ ห้องสาลิและบรรณาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

NOVEMBER 14, 2019

ดูงานด้านโภชนาการ ณ โรงพยาบาลรามารินทร์

วันที่ 14 พฤศจิกายน 2562 นักศึกษาชั้นปีที่ 3 สาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร เข้าศึกษาดูงานด้านโภชนาการ ณ โรงพยาบาลรามารินทร์ เพื่อเสริมสร้างประสบการณ์การเรียนรู้ นอกห้องเรียนรวมทั้งช่วยให้นักศึกษาได้เห็นกระบวนการทำงานในสถานประกอบการจริงโดยได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณมนทิชา พันธุ์ไพโร นักวิชาการโภชนาการ โรงพยาบาลรามารินทร์ ให้เกียรติเป็นวิทยากรให้ความรู้ ศึกษาดูงานในครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของจัดการเรียนการสอนในรายวิชาการจัดการระบบบริการอาหารเพื่อโภชนาการ

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

SCHOOL OF CULINARY ARTS

Web Search Engine Optimization(SEO)

นางสาว ไชยวรรณ นันทนันทน์

กิจกรรมปฐมนิเทศโรงเรียนการเรือน ปีการศึกษา 2562

โรงเรียนการเรือนจัดกิจกรรมปฐมนิเทศให้นักศึกษาชั้นปีที่ 4 รหัส 59 ในรูปแบบออนไลน์ เนื่องจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้ต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบของการจัดกิจกรรม ซึ่งโรงเรียนการเรือนได้เชิญวิทยากรมาให้ความรู้แก่นักศึกษา คือ คุณสาธิตา ไตรสละ ประธานมิเดีย แอนด์ บล็อกเกอร์คลับ มาบรรยายในหัวข้อเทคนิคการเขียนคอนเท้นท์ เทคนิคบน Facebook Page เทคนิค SEO และเทคนิคการทำการตลาดออนไลน์ เพราะเชื่อว่าในยุคปัจจุบันสื่อออนไลน์เป็นที่ยอมรับเป็นอย่างมาก นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้หลังจากฟังบรรยาย ไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงของนักศึกษาได้

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main



โรงเรียนการเรือน ร่วมกับ กองสุขภาพโภชนาการ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร จัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขภาพอาหารของกรุงเทพมหานคร ประจำปี 2562 ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในกรุงเทพมหานคร จำนวน 15 รุ่น ผู้ละ 100 คน ระหว่างวันที่ 25-29 ธันวาคม 2562

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

อบรมอาหารเพื่อสร้างอาชีพให้กับนักเรียนโรงเรียนวัดสังเวช

วันที่ 9 มีนาคม 2563 นายสุเมธปฏิบัติราชการตามหน้าที่ สังกัดโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมวิชาการเพื่อสร้างอาชีพให้กับนักเรียนโรงเรียนการเรือนฯ จำนวน 3 ท่าน โดยมี อาจารย์ณัฏฐพร อรourke เป็นวิทยากรจัด อาจารย์สุพัตราพร เที้ยวจิตพิสัย และอาจารย์กวีวรรณ พลกรัง เป็นผู้ช่วยวิทยากรสาธิต ในเมนู ข้าวเหนียวต้ม 3 สี (เผือกกะทิ ปลาแห้งผัด กุ้งแห้ง) บั๊บล้ออช่อกวนและผลไม้สดและ ๑๒ ชนิด เพื่อเป็นการ

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50

Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu

Web : www.food.dusit.ac.th/main

อบรมขนมอบเกอรั้ตามเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

[illegible]

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50 Facebook : Schoolofculinaryarts Sdu WEB : www.food.dusit.ac.th/main

จัดสาธิต Chocolate Master Class ให้กับนักศึกษาและบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดสาขา Chocolate Master Class ให้กับนักศึกษาและบุคลากร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยได้รับเกียรติจาก Chef Scott Matthew Astley, Pastry Chef จากสถาบัน Sydney Institute Patisserie เป็นวิทยากรสอนและให้ความรู้ต่างๆ ในวันที่ 2 ตุลาคม 2562 ณ ห้องสาคีระดอน อาคาร 1 ชั้น 6 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50

Facebook : [SchoolofculinaryartsSdu](#)

Web : www.food.dusit.ac.th/main

จัดอบรม Chocolate Showpiece Class ให้กับบุคลากรด้านอาหาร มสค.

ศูนย์ศึกษาปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมการทำ Chocolate Showpiece (ประติมากรรมจากช็อกโกแลต) โดยได้รับเกียรติจาก Chef Scott Matthew Askey, Pastry Chef จากสถาบัน Sydney Institute Patissier เป็นวิทยากรสาธิต ระหว่างวันที่ 30 กันยายน - 1 ตุลาคม 2562 ณ อาคาร 12 ชั้น 6 ศูนย์ศึกษาปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน โทร : 02-4239449-50

Facebook : SchoolofculinaryartsSdu

Web : www.food.dusit.ac.th/main

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ จัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางด้านอาหารและสร้างมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์อาหารไทย ให้กับบุคลากรมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันที่ 27 มกราคม 2563 อาจารย์พรสันต์ผ่อง วัฒนโธทรัพย์ เป็นวิทยากรพิเศษและให้ความรู้/แนะนำฝ่ายสุขภาพ ฝึกให้ กองแผนผังอย่าง อาจารย์นายฉัตร ธรรมานะ เนนุ พุ่มะเหิระ แกนหลักทางด้าน การผลิตสินค้า และ อาจารย์อัญญา ประภาสขันธ์กร นักแผนผังไทย ได้ฝึกผลิตผ้าตัวอักษร และผลิตผ้าตัวอักษร และฝึก การปฏิบัติงานทางด้าน การผลิตสินค้า

การเสริมสร้างความเข้มแข็งและอยู่รอดอย่างยั่งยืนด้วยการแสวงหารายได้



หลักสูตรอาหารว่างจีน



กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ



ขนมไทย 1



สแตกและน้ำสลัดเพื่อสุขภาพสำหรับแต่ละช่วงวัย



จัดอบรมหลักสูตรระยะสั้น



อาหารว่างและเบเกอรี่ให้กับพนักงานการไฟฟ้านครหลวง





สถานที่ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย
สถานที่ทดสอบสมรรถนะของบุคลากรตามมาตรฐานอาชีพ ในอาชีพผู้ประกอบอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ

