

รายงาน ผลการดำเนินงาน

เดือนกันยายน 2565



Prepared By:
โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รายงานผลการดำเนินงาน ประจำเดือนกันยายน 2565

โรงเรียนการเรือน

คำนำ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีภารกิจในการจัดการศึกษาระดับปริญญาตรี ประกอบด้วย 1) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร วิทยาเขตสุพรรณบุรี ศูนย์การศึกษาตรัง และศูนย์การศึกษาลำปาง) 2) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร 3) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาอุตสาหกรรมการประกอบอาหาร 4) หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย 5) หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์(สถานที่จัดการศึกษา: กรุงเทพมหานคร และวิทยาเขตสุพรรณบุรี) และ 6) หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิตสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และมีหน่วยงานศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สนับสนุนการจัดการศึกษาในด้านห้องปฏิบัติการอาหารรวมทั้งจัดหลักสูตรฝึกอบรมด้านอาหารให้กับบุคคลทั่วไปทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

โรงเรียนการเรือน มีการดำเนินงานตามพันธกิจ ทั้งในด้านการผลิตบัณฑิต การพัฒนานักศึกษา ด้านการวิจัย การบริการวิชาการและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยใช้ทรัพยากรทั้งบุคลากร สถานที่ และสิ่งสนับสนุนที่มหาวิทยาลัยจัดไว้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยมีผลการดำเนินงานในเดือนกันยายน 2565 สรุปข้อมูลเป็นภาพกิจกรรม แบ่งตามหน่วยงาน/สถานที่จัดการเรียนการสอน ไว้ในรายงานฉบับนี้

สารบัญ

1-6	โรงเรียนการเรือน
7-8	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
9-10	วิทยาเขตสุพรรณบุรี
11-13	ศูนย์การศึกษา ลำปาง
14-15	ศูนย์การศึกษา ตรัง

โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

1



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ปฏิบัติการการทดสอบสมรรถภาพทางกายครั้งที่ 1 (pretest) ในรายวิชาการออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพทางกาย โดยมีอาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี เป็นอาจารย์ผู้สอน ประกอบด้วย การวัดดัชนีมวลกาย (BMI) การวัดมวลกล้ามเนื้อ การวัด % ไขมัน การประเมินสัดส่วนด้วยเครื่อง BIA การวัดความดัน การวัดเส้นรอบเอว การวัดแรงดิ่งแขน และการวัดความอ่อนตัว จากนั้นประเมินผลด้วยโปรแกรมทางคอมพิวเตอร์และประเมินสมรรถภาพร่างกายและให้คำแนะนำเบื้องต้นเป็นรายบุคคล ในรูปแบบ On-site ณ ห้อง 11302 อาคาร 11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ปฏิบัติการวิชาอาหารทางเลือก: plant-based diet โดยมีการผลิตเนื้อเทียม และไข่เทียมจากพืช เช่น แป้งข้าว ถั่ว เห็ด และผัก เพื่อนำมาประกอบเป็นเมนูคล้ายเนื้อสัตว์จากเนื้อสัตว์ในรายวิชาการอาหารทางเลือก (5072321) ไข่กับไก่ฝักขึ้นปีที่ 3 (รหัส 63) ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย โรงเรียนการเรือน โดยมีอาจารย์ปิยวรรณ อยู่ดี และอาจารย์กัญญา ศรีประไพ เป็นอาจารย์ผู้สอน ซึ่งจัดการเรียนการสอนในวันที่ 19 กันยายน 2565 รูปแบบ On-site ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร ศูนย์วิทยาศาสตร์



โรงเรียนการเรือน

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

2



นักศึกษาโรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัลจากการแข่งขันสุดยอดเชฟ
"Thailand's 26th International Culinary Cup (TICC) 2022"

นายพชร จิรสินพงศ์ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 จากการแข่งขันสุดยอดเชฟ "Thailand's 26th International Culinary Cup (TICC) 2022" ครั้งที่ 26 ประเภทการแข่งขัน C1 การแข่งขันทำอาหารจากวัตถุดิบจากทะเลแบบฟรีสไตล์ จาก เจแอนด์ พี จัสโก เมื่อ 22 กันยายน 2565 โดยมีอาจารย์เป็นเอก ทรัพย์สิน เป็นที่ปรึกษาในการฝึกซ้อม

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



หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ขอแสดงความยินดี

นายจิรโชติ ชูวงษ์

นักศึกษาฝึกการเรียนร่วม ชั้นปีที่ 2 หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน

ที่ได้รับพระราชทานรางวัล
เด็กและเยาวชนดีเด่นแห่งชาติ สาขากีฬาและนันทนาการ
ประจำปี 2564

ในวันที่ 20 กันยายน 2565 เนื่องในวันเยาวชนแห่งชาติ
ณ ห้องวายุภักษ์ ชั้น 5 ศูนย์ประชุมวายุภักษ์ โรงแรมเซ็นทรา บายเซ็นทารา



โรงเรียนการเรือน ด้านบริการวิชาการ

3

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SCHOOL OF CULINARY ARTS)

อาจารย์ประจำหลักสูตร
สะเต๊ะสื่อ
โดย อาจารย์ณิชา นวลน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร
ขนมปังน้ำจืดจาก
โดย อาจารย์ณิชา นวลน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร
ขนมปังน้ำจืดจาก
โดย อาจารย์ณิชา นวลน้อย

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "ของว่างหลากหลาย" SEPTEMBER 7, 2022

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง ของว่างหลากหลาย ได้รับเกียรติจาก อาจารย์อานันท์ วิเศษ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง สะเต๊ะสื่อ ขนมปังน้ำจืด และขนมปังน้ำจืดจาก ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมได้มีความรู้และทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหาร ตั้งแต่เทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุงประกอบอาหาร โดยผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 7 กันยายน 2565 เวลา 17.00-18.15 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams ณ ห้อง Online Learning Room 19 ชั้น 2 อาคาร 11 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

โรงเรียนการเรือน Ins : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SCHOOL OF CULINARY ARTS)

อาจารย์ประจำหลักสูตร
หมูกรอบ
โดย อาจารย์ณิชา นวลน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร
หมูกรอบ
โดย อาจารย์ณิชา นวลน้อย

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "หมู" ทำอะไรก็อร่อย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "หมู" ทำอะไรก็อร่อย ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณิชา นวลน้อย อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง หมูกรอบ หมูสามชั้น และหมูสามชั้นทอด ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมได้มีความรู้และทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหาร ตั้งแต่เทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุงประกอบอาหาร โดยผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 21 กันยายน 2565 เวลา 17.00-18.00 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน Ins : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "มาแปรรูปหมูกินเถอะ" SEPTEMBER 14, 2022

อาจารย์ประจำหลักสูตร
ลูกชิ้นหมู
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา นวลน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร
แฮมหมักหมู
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา นวลน้อย

อาจารย์ประจำหลักสูตร
บะจ่างข้าวเหนียว
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา นวลน้อย

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง "มาแปรรูปหมูกินเถอะ" โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา นวลน้อย วิทยากรจาก สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง ลูกชิ้นหมู แฮมหักหมู และบะจ่างข้าวเหนียว ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมได้มีความรู้และทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหาร ตั้งแต่เทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุงประกอบอาหาร โดยผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 14 กันยายน 2565 เวลา 17.00-18.15 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน Ins : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (SCHOOL OF CULINARY ARTS)

อาจารย์ประจำหลักสูตร
ข้าวเหนียว
โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณิชา นวลน้อย

โรงเรียนการเรือน จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง ว่าด้วยเรื่องของ "แกง"

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดอบรมหลักสูตร อาหารการเรือน สวนดุสิต ในหัวข้อเรื่อง ว่าด้วยเรื่องของ "แกง" โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์ณิชา นวลน้อย อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน เป็นวิทยากรอบรม โดยมีเนื้อหาในเรื่อง แกงอ่อม แกงเผ็ด แกงส้ม และแกงเห็ด ซึ่งการอบรมในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้อบรมได้มีความรู้และทักษะวิชาชีพในการประกอบอาหาร ตั้งแต่เทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุงประกอบอาหาร โดยผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 28 กันยายน 2565 เวลา 17.00-18.15 น. รูปแบบ Online ผ่านระบบ Microsoft Teams

โรงเรียนการเรือน Ins : 02-4239449-50 Facebook : โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต WEB : www.food.dusit.ac.th/main





คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมงานพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏจตุจักรกลาง และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีการศึกษา 2560-2562

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน ร่วมงานพระราชทานปริญญาบัตร มหาวิทยาลัยราชภัฏจตุจักรกลาง และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ปีการศึกษา 2560-2562 ในตำแหน่ง กรรมการสภามหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยมีบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตร ในวันที่ 12-13 กันยายน 2565 ณ หอประชุมสิริธรปัญญา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม จังหวัด นครปฐม

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



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รับการตรวจประเมิน การต่ออายุการเป็นองค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคลากรมาตรฐานอาชีพ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต รับการตรวจประเมิน การต่ออายุการเป็น องค์กรที่มีหน้าที่รับรองสมรรถนะของบุคลากรมาตรฐานอาชีพ ในสาขาวิชาชีพและขอบข่ายอาชีพ โดยสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ ซึ่งมีสาขาวิชาชีพที่ยื่นขอต่ออายุ คือ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม กิจการอาหาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร ไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 1, 2, 3 ณ กรุงเทพมหานคร และขยายขอบข่ายเพื่อเพิ่มสถานที่ทดสอบ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จ.สุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษาครั้ง จ.ตรัง รวมทั้งขยายขอบข่ายอาชีพ สาขาธุรกิจอาหาร อาชีพพนักงานร้าน คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 1, 2, 3 อาชีพผู้ช่วยผู้จัดการร้าน คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 3, 4, 5 และอาชีพผู้จัดการร้าน คุณวุฒิวิชาชีพ ระดับ 4, 5, 6 ณ ศูนย์การศึกษาครั้ง จ.ตรัง ซึ่งการตรวจประเมินดังกล่าว จัดขึ้น ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ชั้น 6 อาคาร 12 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เมื่อวันที่ 23 กันยายน 2565 เวลา 09.00 - 16.00 น.

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



คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวแสดงความรู้สึกขอบคุณ และมอบของที่ระลึกให้กับอาจารย์เกษียณอายุราชการ

ว่าที่ ร้อยตรี ดร.ธนพัฒน์ แสงรุ่งเรือง คณบดีโรงเรียนการเรือน กล่าวแสดงความรู้สึกขอบคุณ และมอบของที่ระลึก ให้กับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิรมาลัย บุญธรรม เนื่องจากท่านอาจารย์ เกษียณอายุราชการ ประจำปี 2565 เมื่อวันที่ 22 กันยายน 2565 ณ ห้องประชุม สำนักงาน โรงเรียนการเรือน ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

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

รายงานการปฏิบัติงาน

ฝ่ายบัญชีและการเงิน ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กันยายน 2565

บัญชี และการเงิน

กระแสเงินสดเข้า ประจำเดือน กันยายน 2565
3,731,010.50 ล้านบาท

กระแสเงินสดใช้ไป ประจำเดือน กันยายน 2565
2,692,474.66 ล้านบาท

เจ้าหนี้ ประจำเดือน กันยายน 2565
2,421,309.20 บาท

ลูกหนี้ ประจำเดือน กันยายน 2565
1,790,692.37 บาท

งบประมาณ

- โครงการอบรมระยะสั้น เดือน ธ.ค.65
- โครงการฝึกอบรม(ระยะยาว)หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย รุ่น 193
- โครงการพัฒนาแหล่งเรียนรู้การเลี้ยงไก่ฟาร์มปศุสัตว์ภาคเหนือ 1/2566
- โครงการนำร่องฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษา 1/2566 (รูปแบบสหกิจศึกษา (Excellent Center) ภายในมหาวิทยาลัย)
- โครงการงานวิชาการทางสัตวบาล 1/2566 (กิจกรรมการกีฬาวินาที อารีน่า ชน และเทเบิล)
- จัดทำงบประมาณฉบับรวมหลักสูตรระยะสั้น และหลักสูตรระยะยาว

รายรับประจำเดือน กันยายน 2565

ประเภทรายได้	จำนวนเงิน (บาท)
หลักสูตรอบรม	986,300 บาท
ผลิตภัณฑ์	1,256,667 บาท
ค่าอาหาร สส.สาธิต	1,151,162.50 บาท
จัดเลี้ยง	203,780 บาท
งานนอก	280,100 บาท
อื่นๆ	119,495 บาท

เปรียบเทียบ รายรับ ระหว่างเดือน ก.ค. ส.ค. และ ก.ย.65

ประเภทรายได้	ก.ค.65	ส.ค.65	ก.ย.65
กรกฎาคม	~100,000	~100,000	~800,000
สิงหาคม	~500,000	~1,500,000	~1,200,000
กันยายน	~200,000	~1,000,000	~1,300,000

หลักสูตรอบรมเปิดในเดือน กันยายน 2565

Course	จำนวนผู้เรียน	ระยะเวลา	สถานที่
อาหารยุโรป รุ่น 192	34	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 1	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 2	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 3	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 4	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 5	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 6	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 7	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 8	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 9	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 10	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 11	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 12	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 13	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 14	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 15	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 16	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 17	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 18	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 19	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน
ขนมเบเกอรี่ ระดับ 20	38	3 วัน	วิทยาลัยการเรือน

โรงเรียนการเรือน วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้านการผลิตบัณฑิตและการพัฒนานักศึกษา

9

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ร่วมพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2565

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2565 ได้รับเกียรติจาก ดร.รณิ เวลสุนทรเทพ รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธีไหว้ครูและบายศรีสู่ขวัญ ประจำปีการศึกษา 2565 โดยมีคณะผู้บริหาร คณาบดี โรงเรียนการเรือน ว่าที่ร้อยตรี ดร.อนันต์ แสงรุ่งเรือง คณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี เข้าร่วมกิจกรรม ในวันพฤหัสบดีที่ 1 กันยายน 2565 เวลา 08.00-15.00 น. ณ หอประชุม มหาวิทยาลัยสวนดุสิตวิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612

facebook >> สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดแข่งขันอาหารจานแก้ว "สมหวังที่วังยาง ครั้งที่ 3"

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสินการประกวดแข่งขันอาหารจานแก้ว "สมหวังที่วังยาง ครั้งที่ 3" และร่วมเป็นคณะทำงานดำเนินการจัดการประกวดแข่งขันอาหารจานแก้ว สมหวังที่วังยาง ครั้งที่ 3 โดยมี อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมดำเนินการจัดการประกวดแข่งขัน ในวันที่ 3 - 4 กันยายน 2565 ณ บริเวณบ้านน้ำบางจาก ตำบลวังยาง อำเภอดงศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612

facebook >> สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ร่วมกิจกรรมตลาดนัด กองบริการนักศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้นำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมตลาดนัด จัดโดยกองบริการการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในวันที่ 21 กันยายน 2565 เวลา 17.00 น. ณ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยให้นักศึกษา ชั้นปีที่ 2 ร่วมกันทำขนมเบเกอรี่ในเตาอบ จำหน่ายให้กับบุคลากรและนักศึกษา ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612

facebook >> สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
ร่วมกิจกรรมตลาดนัด กองบริการนักศึกษา

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้นำนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมตลาดนัด จัดโดยกองบริการการนักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในวันที่ 21 กันยายน 2565 เวลา 17.00 น. ณ หอประชุมใหญ่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยให้นักศึกษา ชั้นปีที่ 2 ร่วมกันทำขนมเบเกอรี่ในเตาอบ จำหน่ายให้กับบุคลากรและนักศึกษา ในมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612

facebook >> สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
แนะแนวโรงเรียน เสนาประสิทธิ์ จังหวัดอ่างทอง

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ร่วมจัดกิจกรรมแนะแนวการศึกษาต่อปีการศึกษา 2566 กับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เริ่มกิจกรรมแนะแนวให้กับโรงเรียนเสนาประสิทธิ์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เวลา 09.00 - 16.00 น. ในวันที่ 14 กันยายน 2565 ลงพื้นที่แนะแนวโดย ผศ.พรทิว ธนสัมพันธ์

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612

facebook สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี



หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
จัดกิจกรรมเรียนรู้คุณค่าวัตถุดิบ เพื่อสร้างเชฟมืออาชีพ

หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดกิจกรรมเรียนรู้คุณค่าวัตถุดิบ เพื่อสร้างเชฟมืออาชีพ ในวันที่ 19 กันยายน พ.ศ. 2565 ณ สวัสดิ์ฟาร์มสเตย์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวหอมดี ตำบลสนามคี่ อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี มีอาจารย์และนักศึกษาระดับปี 1-3 รวมทั้งหมดจำนวน 50 คน ร่วมเดินทางไปทำกิจกรรมด้านอินทรีย์ และทำกิจกรรมการทำอาหารเมนูต่างๆ เช่น การทำขนมเม็ด การทำข้าวหอมมะลิดำ การทำข้าวต้มน้ำร้อน การทำขนมครก และการทำเส้นก๋วยเตี๋ยว และมีชุมชนเข้ามาเรียนรู้ร่วมกับนักศึกษาด้วย

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
วิทยาเขตสุพรรณบุรี โทร. 035-161620 ต่อ 6612

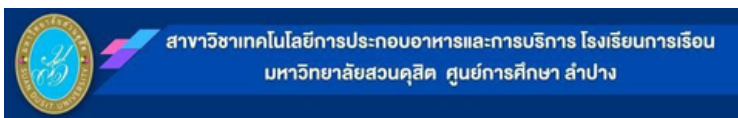
facebook สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
น.สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี




โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการพัฒนานักศึกษาและการบริการวิชาการ

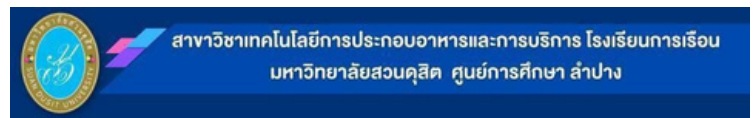
11



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง
SEPTMBER 7, 2022
สาธิตการประกอบอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จินลี ประสานสาขาฯ พร้อมด้วยนักศึกษา เข้าร่วมสาธิตการประกอบอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น ในเมนูกล้วยสวนสมุนไพร และเมนูยำรวมสารพัดผัก เพื่อส่งต่อผู้ประกอบการตามแนวคิดธุรกิจเท่ๆ จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ไกงาน Farm Day Market วันที่ 7 กันยายน 2565 ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่า ลำปาง

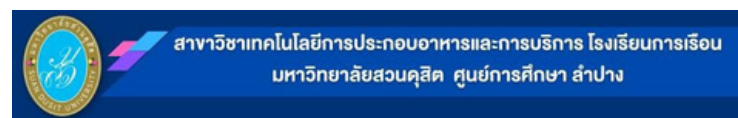
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง
SEPTMBER 8, 2022
จัดอบรมหัวข้อ "อัลมอนต์ฟลอเรนตินค็อก ขนมอบยอดนิยมของสวนดุสิต"

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้ร่วมจัดอบรมเชิงปฏิบัติการสาธิตขนมค็อก ในกิจกรรมบูรณาการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างสถาบันในหัวข้อ "อัลมอนต์ฟลอเรนตินค็อก ขนมอบยอดนิยมของสวนดุสิต" ที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จินลี ประสานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ กิจกรรมครั้งนี้จัดขึ้นภายใต้โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการที่เกี่ยวข้องและการดำเนินงานบูรณาการรายวิชาของคณะและสาขาวิชาการจัดการและโภชนาการสำหรับการท่องเที่ยวและการบริการ (สภจสวสวนดุสิตนครลำปาง) มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี นอกจากนี้ยังได้เข้าศึกษาฐาน ณ ห้อง Mock up , ศูนย์ส่งเสริมประสบการณ์นอกห้องเรียนสำหรับเด็กปฐมวัย และสุริยาทอผ้าฟิเอนด์ เบเกอร์รี่ ในวันที่ 8 กันยายน 2565 ซึ่งกิจกรรมครั้งนี้ได้นำนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการชั้นปีที่ 2 จำนวนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในครั้งนี้ด้วย

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง
SEPTEMBER 9, 2022
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำขนมลูกชุบ"

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้ร่วมจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำขนมลูกชุบ" ภายใต้โครงการ English Plus Thai Dessert Making & Dining Etiquette Camp 2022 โรงเรียนพะเยาพิทยาคม จ.พะเยา ที่มหาวิทยาลัย โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. เมธิวิทย์ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ นอกจากนี้กิจกรรมในครั้งนี้ยังได้เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้นอกห้องเรียนในการจัดเตรียมอาหารว่าง และอาหารกลางวันในรูปแบบเบเกอรี่ โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จินลี ประสานสาขาฯ จัดขึ้นในวันที่ 9 กันยายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง
SEPTEMBER 10-11, 2022
จัดบริการอาหารว่างเช้า : อาหารกลางวัน ในโครงการ ENGLISH FUN CAMP 2022 @ SDULP

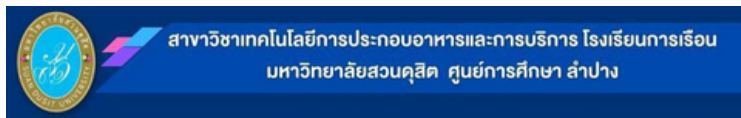
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จินลี ประสานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารว่างเช้า และอาหารกลางวัน ภายใต้โครงการ English Fun Camp 2022 @ SDULP ให้กับคณะครู เจ้าหน้าที่ นักเรียน และนักศึกษา ระดับ ปวช. และ ปวส. จากวิทยาลัยเทคนิคนครลำปาง ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้มุ่งเน้นให้นักศึกษาในสาขาวิชาฯ ได้ฝึกฝนทักษะของงานเตรียม การใช้อุปกรณ์ และเครื่องมือ การปรุงประกอบอาหาร การตกแต่งจาน และการจัดเสิร์ฟ จัดขึ้นในวันที่ 10-11 กันยายน 2565 ณ คหสวสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง

ด้านการพัฒนานักศึกษาและการบริการวิชาการ

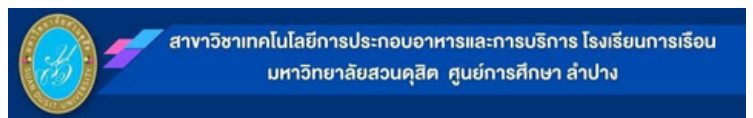
12



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง
จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ และจัดเตรียมอาหารว่าง-อาหารกลางวัน SEPTEMBER 16, 2022
ในงานประชุมสัมมนาอาจารย์แนะแนว

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารว่างเข้าในรูปแบบคอกเทล และอาหารกลางวันในรูปแบบบุฟเฟ่ต์อาหาร ในงานการประชุมสัมมนาอาจารย์แนะแนว "Empower Learning through Soft Skills" การเรียนรู้เพื่อก้าวสู่โลกยุคใหม่ ด้วย Soft skills นอกจากนี้ทางสาขาฯได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำงานบนโต๊ะเสวย" จัดขึ้นในวันที่ 16 กันยายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

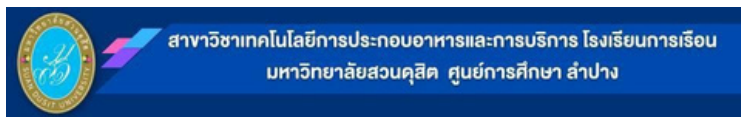
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง
จัดเตรียมอาหารกลางวันในงานเลี้ยงวันเกษียณอายุ SEPTEMBER 17, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารกลางวัน ในเมนู ขนมจีนน้ำเงี้ยว และแกงเขียวหวาน ในงานเลี้ยงวันเกษียณอายุของผู้อำนวยการมณฑลทหารบกที่ 32 ค่ายสุรศักดิ์มนตรี จัดขึ้นในวันที่ 17 กันยายน 2565 ณ ค่ายสุรศักดิ์มนตรี จ.ลำปาง

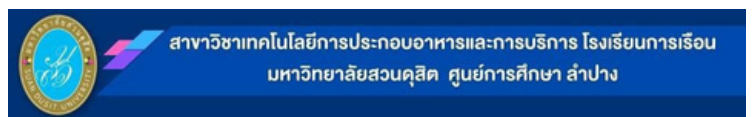
สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง
นำนักศึกษาจัดบริการอาหารกลางวัน ภายใต้กิจกรรม SDU INSPIRATION CAMPUS TOUR SEPTEMBER 23, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารกลางวัน ภายใต้กิจกรรม SDU Inspiration Campus Tour ให้กับคณะครู นักเรียน โรงเรียนมัธยมวิทย์ฯ ลำปาง จำนวน 100 คน ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้ทางสาขาฯ มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้ฝึกฝนทักษะของการเตรียม การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือ การปรุงประกอบอาหาร การตกแต่งจาน และการจัดเสิร์ฟ รวมทั้งเป็นการประชาสัมพันธ์และแนะนำหลักสูตรฯ ด้วย จัดขึ้นในวันที่ 23 กันยายน 2565 ณ หอประชุมชั้น 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>



สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง
จัดบริการอาหารว่างและอาหารกลางวัน ภายใต้กิจกรรมรับน้องวงปล่อยนกปล่อยปลา SEPTEMBER 24, 2022

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถ จันสี ประธานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารว่างเข้ารูปแบบคอกเทล และอาหารกลางวันรูปแบบบุฟเฟ่ต์ ภายใต้กิจกรรมรับน้องวงปล่อยนกปล่อยปลา โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 90 คน ทั้งนี้การจัดเตรียมอาหารดังกล่าวทางหลักสูตรฯ ยังได้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษาผ่านการลงมือฝึกปฏิบัติจริงอีกด้วย จัดขึ้นในวันที่ 24 กันยายน 2565 ณ ครัวสวนดุสิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับ "มารยาทการบริการอาหารแบบสากล" โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์อรรณพ ศรีสุวรรณ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบริการ และผู้เชี่ยวชาญด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้เกียรติเป็นวิทยากร ซึ่งกิจกรรมนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาอาหารยุโรป 2 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3 นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมจะได้รับความรู้ด้านการบริการอาหารและเครื่องดื่มทั้งในมุมมองของผู้ให้บริการและผู้รับบริการ เพื่อความเข้าใจและสามารถประยุกต์ใช้ในรายวิชาฯ และการทำงานในอนาคตได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 2 กันยายน 2565

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ร่วมแนะแนวการศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาให้กับนักเรียนโรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัย ซึ่งเป็นโรงเรียนประจำจังหวัด อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง ได้จัดกิจกรรม "การเตรียมความพร้อมก่อนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจการบริการ" โดยได้รับเกียรติจาก คุณณัฐวรรณ สุกาจันทร์สูง ผู้จัดการร้านคัสติคาเฟ่ฟ้านดบเกอรี่ อบรมให้ความรู้พื้นฐานด้านกาแฟ และ Coffee Brewing ให้กับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ในรูปแบบ onsite จัดขึ้นในวันที่ 23 กันยายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรณพ ชินสี ประสานสาขาฯ และคณาจารย์ในหลักสูตรฯ ได้นำนักศึกษาจัดเตรียมอาหารเช้าและอาหารว่างบ่าย ให้กับคณะผู้บริหาร คณะครู นักเรียน และวิทยากรด้านกัศศิลป์ ด้านดนตรี และด้านนาฏศิลป์ ทั้งจากใน.ส.ลำปางและวิทยากรระดับประเทศ ภายใต้โครงการค่ายศิลปะดนตรีสัปดาห์ ทั้งนี้การจัดเตรียมอาหารดังกล่าวทางหลักสูตรฯ ยังได้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษาผ่านการลงมือปฏิบัติจริงอีกด้วย จัดขึ้นในวันที่ 29-30 กันยายน 2565 ณ ไร่คุณธรรม ค.บ้านคำ จ.ลำปาง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษา ลำปาง โทร : 092 630 7186 : <https://www.facebook.com/culinosdulp>

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER



"โครงการลิตเตอแมสเตอร์เชฟแอนด์เอ็กส์คูซิฟเวิร์คช็อป โรงเรียนบ้านหนองชุมแสง"

ศูนย์ปฏิบัติการอาหารนานาชาติจัดกิจกรรม "โครงการลิตเตอแมสเตอร์เชฟแอนด์เอ็กส์คูซิฟเวิร์คช็อป โรงเรียนบ้านหนองชุมแสง" ในวันที่ ๒ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๓.๐๐-๑๖.๐๐ น. ณ ศูนย์การศึกษา ตรัง วิทยาการ

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาวตรี ณรงค์ศรี และอาจารย์สิรินทร์ทิพย์ สุดตาพงศ์

โรงเรียนการเรือน

<https://www.facebook.com/DusitTrang>
@dusittrang

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



"คณาจารย์และคณะนักศึกษาสภาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง เรียนรู้จากห้องเรียน ณ TOPS SUPERMARKET ห้างสรรพสินค้าโรบินสัน ตรัง"

สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดการเรียนการสอนในรายวิชา การคัดเลือกวัตถุดิบ (Raw Material Selection) โดยมุ่งเน้นความรู้เรื่อง วัตถุดิบอาหาร และการใช้และเตรียมวัตถุดิบอาหารประเภทต่างๆ เช่น สัตว์เนื้อแดง สัตว์ปีก สัตว์น้ำ ผัก ผลไม้ ธัญพืชผลิตภัณฑ์นม อาหารแห้งและเครื่องปรุงรส เพื่อการประกอบประกอบให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร ณ TOPS supermarket ห้างสรรพสินค้าโรบินสัน ตรัง ในวันที่พฤหัสบดีที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๑.๐๐-๑๖.๓๐ น. โดยมีคณาจารย์และคณะนักศึกษาสภาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ เข้าร่วม ๓๔ คน

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘-๒๔๐๔-๒๔๐๓ Facebook/dusittrang
line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการ WORKSHOP OF FACULTY OF ARTS AND SOCIAL SCIENCE, UNIVERSITY OF MALAYA. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตตรัง"

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดโครงการ "workshop of Faculty of Arts and Social Science, University of Malaya" มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตตรัง จัดกิจกรรมอบรม การทำอาหารสำหรับนักศึกษาจากประเทศมาเลเซีย จำนวน ๒๒ คน ปฏิบัติในเมนู บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน ผัดไทย และเครื่องดื่มมอคเทล โดยคณาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ให้เกียรติเป็นวิทยากร วันพฤหัสบดีที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ น. ณ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘-๒๔๐๔-๒๔๐๓ Facebook/dusittrang
line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
SUAN DUSIT UNIVERSITY TRANG CENTER



วันเสาร์ที่ 17 กันยายน 2565

คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ร่วมจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม "งานเลี้ยงเกษียณและสังสรรค์ศิษย์เก่า วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีนี ตรัง" สร้างความประทับใจให้แก่ ผู้เข้าร่วมงานเป็นอย่างมาก ณ วิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีนี

โรงเรียนการเรือน

<https://www.facebook.com/DusitTrang>
@dusittrang

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
Suan Dusit University Trang Center



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕"

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีไหว้ครู ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ โดยได้รับเกียรติจาก ดร.ทรงศักดิ์ ขานนาคะระห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นประธานในพิธี พร้อมให้โอวาทแก่นักศึกษา พร้อมด้วยคณะผู้บริหาร อาจารย์และบุคลากรร่วมเป็นเกียรติในพิธี โดยกิจกรรมนี้จัดเพื่อให้นักศึกษาได้แสดงความสามารถ ความกตัญญูต่อครูบาอาจารย์ผู้ให้ความรู้แก่ศิษย์ สร้างความเป็นสิริมงคลและรับขวัญนักศึกษาใหม่ ในการก้าวเข้าสู่การศึกษาในระดับอุดมศึกษา นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์และสืบสานขนบธรรมเนียมประเพณีอันดีงามให้คงอยู่สืบไป ภายในงานได้จัดให้มีการประกวดพานไหว้ครู โดย ผู้ชนะการประกวดพานดอกไม้ ได้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ ชั้นปีที่ ๑ ผู้ชนะการประกวดพานรูปเขียน ได้แก่ นักศึกษาสาขาวิชาการท่องเที่ยว ชั้นปีที่ ๔ และพิธีมอบทุนการศึกษา วันพฤหัสบดีที่ ๒๔ กันยายน ๒๕๖๕ ณ หอประชุมเพ็ญฟ้า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ โทร ๐๘-๒๔๐๔-๒๔๐๓ Facebook/dusittrang
line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีมอบโล่ประกาศเกียรติคุณ ยกย่องอาจารย์และนักวิจัยที่มีผลงานทางวิชาการ"

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดพิธีมอบโล่ประกาศเกียรติคุณยกย่องอาจารย์และนักวิจัยที่มีผลงานทางวิชาการ เพื่อส่งเสริมและสร้างแรงจูงใจให้อาจารย์ที่ตีพิมพ์ผลงานและเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ สร้างขวัญกำลังใจที่ดีในการปฏิบัติงานนั้น ภายใต้โครงการยกย่องอาจารย์และนักวิจัยที่มีผลงานทางวิชาการ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๕ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกย่องบุคลากรที่มีผลงานทางวิชาการที่ดีและเป็นแบบอย่างในการพัฒนาตนเองและเพื่อสร้างแรงจูงใจและส่งเสริมให้บุคลากรมีการพัฒนาสมรรถนะเพื่อให้งานโครงการวิจัย ตีพิมพ์ผลงาน และเผยแพร่ผลงานทางวิชาการมากขึ้น ในการประชุมศูนย์การศึกษา ตรัง ประจำปีเดือนกันยายน ๒๕๖๕

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๐๔ ๒๔๐๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์รับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ จังหวัดกระบี่"

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ และคณะบุคลากรร่วมเดินทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และหลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาการจัดการการศึกษาปฐมวัยและประถมศึกษา ณ โรงเรียนอรัญญิกวิทยานุสรณ์ โรงเรียนคลองพนสงฆ์พิทยาสรรพ์ ปอปะครุณะและประชาสัมพันธ์หลักสูตร โรงเรียนคลองหินพิทยาคม จ.กระบี่ วันจันทร์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๕ โดยมีนักเรียนสนใจสอบถามข้อมูลการรับสมัคร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๐๔ ๒๔๐๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



"มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์รับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ จังหวัดสุราษฎร์ธานี"

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ และคณะบุคลากรร่วมเดินทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และหลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาการจัดการการศึกษาปฐมวัยและประถมศึกษา ณ โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๒ พงปะครุณะและประชาสัมพันธ์หลักสูตร โรงเรียนพิบูลวิทยาลัย จ.สุราษฎร์ธานี วันจันทร์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๕ โดยมีนักเรียนสนใจสอบถามข้อมูลการรับสมัคร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๐๔ ๒๔๐๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th



"ฝ่ายประชาสัมพันธ์และบุคลากร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ประชาสัมพันธ์และแนวทางการรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ โรงเรียนในจังหวัดยะลาและจังหวัดสงขลา"

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ และคณะบุคลากรร่วมเดินทางประชาสัมพันธ์การรับสมัครนักศึกษาใหม่ ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๖ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และหลักสูตรศึกษาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาการจัดการการศึกษาปฐมวัยและประถมศึกษา ณ โรงเรียนคัมภีร์วิทยา โรงเรียนบันนังสตาวิทยา พงปะครุณะและแนวทางการศึกษาต่อโรงเรียนปอปะครุณะ ๓ จ.สงขลา ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๖ กันยายน ๒๕๖๕ นักเรียนสนใจสอบถามข้อมูลการสมัคร

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๐๔ ๒๔๐๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang http://trang.dusit.ac.th

