



ห้องเรียนสนาม@สำนักกิจการพิเศษ



SDU GOAL

Recognition : บันทึกของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นที่ยอมรับ
Power of Student & Alumni : Ready to Work



ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ
อธิการบดี

ประธานกรรมการบริหารสำนักกิจการพิเศษ



สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุม
และเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต



KEY WORDING ของการจัดบริการอาหาร แบบ FINE DINING อย่างไทย



“บรรจุจัดเตรียมสำหรับตำรับโบราณ
มีของดี มีรสมีที่ชวนพิศ

ให้เล่าขานขจรนามว่า สวนดุสิต
ให้ทุกทิศ ขจร เพื่อ เรืองสำราญ”



จากการฝึกประสบการณ์ของนักศึกษาของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ และ หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหาร
และการบริการ ในการ “สืบสานวัฒนธรรมไทย ร้อยเรื่องเล่าอาหารอย่างไทย ตำรับสวนดุสิต” จัดโดย ครีวสวนดุสิต
ผ่านบริการอาหารแบบ Fine Dining ณ พระตำหนักเยื้องภา โรงแรมสวนดุสิตเพลส หอประชุมรักตะกนิษฐ ซึ่งเป็นการให้
บริการอาหารและอาหารว่าง ในงานรับรองแขกคนสำคัญของผู้บริหารฯ งานตรวจประกันคุณภาพ งานตรวจประเมิน
คุณภาพ งานสำหรับข้าวแช่ งานBusiness Matching ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ งานเลี้ยงรับรองแขกต่างชาติ

ซึ่งนักศึกษาได้รับประสบการณ์ที่หลากหลายรูปแบบ อาทิ Chef Table , Fine Dining , Buffet , Cocktail
หรืออาจเป็นการอบรมอาหารระยะสั้น ที่ได้เรียนรู้ในรูปแบบ Learning by Doing การฝึกฝนและปฏิบัติไปพร้อม ๆ กัน
เพื่อให้เกิดทักษะ ความมีระเบียบในการวางแผน การสำรวจ
แผนเพื่อรองรับความผิดพลาดของงานที่อาจเกิดขึ้นหรือ
ไม่ในอนาคต



อาจารย์พงศอนันต์ ศิริแสงไพรวลัย
ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ประจำ
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
โรงเรียนการเรือน

ดร.พัสนันท์ แยมจำไพโร
ผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1

ดร.สุกัญ มุมแดง
ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ

เดือนพฤษภาคม 2569

การมีรายได้ระหว่างเรียน

การฝึกประสบการณ์
วิชาชีพ

แหล่งเรียนรู้

Part-time

75 ชั่วโมง

สร้างรายได้

จำนวน 148 คน

จำนวน 25 คน

จำนวน 12 คน

จำนวน 3 คน

จำนวน 4 คน