

สอพ.



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร
รับที่: กษ ๕๓๕
วันที่: ๕.๓.๕๖
เวลา: ๑๕.๐๐ น.

ที่ ศธ ๐๕๖๖.๑๕/๕๑

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
๒๕๕ ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต
กรุงเทพมหานคร ๑๐๓๐๐

๓๑ มกราคม ๒๕๕๖

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
รับที่: ๑๗๐
วันที่: ๖.๓.๕๖
เวลา: ๑๕.๐๐ น.

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมงานครบเครื่องเรื่องการเรียน ครั้งที่ ๓ “ศาสตร์ศิลป์ถิ่นดุสิต เฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษามหาราชาินี”

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการ จำนวน ๒ แผ่น
๒. แบบตอบรับ

ด้วยโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้กำหนดจัดงานครบเครื่องเรื่องการเรียน ครั้งที่ ๓ “ศาสตร์ศิลป์ถิ่นดุสิต เฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษามหาราชาินี” เพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในวโรกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๘๐ พรรษา ระหว่างวันที่ ๒๐-๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ ณ อาคารรัตตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยภายในงาน ได้จัดให้มีกิจกรรมการนำเสนอผลงานด้านวิชาการ งานวิจัย งานเสวนาทางวิชาการด้านอาหารและ คหกรรมศาสตร์ งานนิทรรศการแสดงชุดไทยพระราชนิยม ชุดสืบสานงานศิลป์บายศรีแก้ว การแสดงแบบ ชุดผ้าไหมไทยร่วมสมัย โดยนางแบบกิตติมศักดิ์ รวมทั้งงานฝึกอบรมวิชาชีพ และสาธิตการประกอบอาหาร รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ โรงเรียนการเรือน ขอเรียนเชิญท่านและบุคลากร นิสิต นักศึกษา เข้าร่วมงาน ครบเครื่องเรื่องการเรียน ครั้งที่ ๓ “ศาสตร์ศิลป์ถิ่นดุสิต เฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษามหาราชาินี” ในวันเวลาดังกล่าว โดยได้มอบหมาย นางสาวดวงสุดา ลีลา เป็นผู้ประสานงาน โทร. ๐๒-๔๒๓๔๘๘๒-๓

เรียน ผอ.สอพ.

- เพื่อทราบ พิจารณามอบ จ้างเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา
- สำนักงาน สอ. ทราบ ดำเนินการ
- ฝ่ายบริหาร ทราบ ดำเนินการ
- ฝ่ายวิจัย ทราบ ดำเนินการ
- ฝ่ายบริการวิชาการ ทราบ ดำเนินการ

W. K.
๖ ก.พ. ๕๖

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวกนกกานต์ วีระกุล

(นางสาวกนกกานต์ วีระกุล)
คณบดีโรงเรียนการเรือน

ทพ.ทพ.ทพ.ทพ.ทพ.

๖ ก.พ. ๕๖

ทพ.ทพ.ทพ.ทพ.ทพ.

๖ ก.พ.

สำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน
โทร. ๐ ๒๔๒๓ ๔๔๘๒-๓
โทรสาร ๐ ๒๔๒๓ ๔๔๘๗

กำหนดการงานครบเครื่อง เรื่องการเรือน ครั้งที่ 3
 “ศาสตร์ศิลป์ถิ่นดุสิต เฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษามหาราชาฯ”
 อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต



วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2556

เวลา (น.)	รายการ	สถานที่
09.00-10.00	ลงทะเบียน	รักตะกนิษฐ 1
10.00-10.30	กล่าวรายงาน โดย ดร.กนกกานต์ วีระกุล คณบดีโรงเรียนการเรือน	รักตะกนิษฐ 1
	กล่าวเปิดงาน โดย รศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	รักตะกนิษฐ 1
10.30-10.45	การแสดงชุด “รำชุดไทยพระราชนิยม” โดยนักศึกษาโรงเรียนการเรือน	รักตะกนิษฐ 1
10.45-11.30	การเดินแบบ “ชุดผ้าไหมไทยร่วมสมัย” โดยนางแบบกิตติศักดิ์	รักตะกนิษฐ 1
13.30-14.30	การแสดงชุด “สุขวิญม่อนพื่อนสาวไหม” โดยนักศึกษาโรงเรียนการเรือน	รักตะกนิษฐ 1
	การเดินแบบ “ชุดผ้าไทย” โดยนักศึกษาโรงเรียนการเรือน	รักตะกนิษฐ 1
10.00-16.30	ชมบูธแสดงผลงานของอาจารย์และนักศึกษากว่า 30 บูธ	รักตะกนิษฐ 1
10.00-16.30	ชมบูธแสดงผลผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่วยงานภายนอก	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “พวงกุญแจผ้าสักหลาด” โดย ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “ของ I-Phone กับผ้าสักหลาด” โดย ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “การแต่งลวดลายบนถุงผ้า” โดยอาจารย์นุจิรา รัตมีไพโรบลย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “หัตถกรรมงานปักผ้ารักษาโลกร้อน” โดยอาจารย์ ดร.พิรมลย์ บุญธรรม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “พานพุ่มดอกไม้สด” โดยอาจารย์ สายบังอร ปานพรม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “พวงกุญแจผ้าสักหลาด” โดย ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “ของ I-Phone กับผ้าสักหลาด” โดย ผศ.ดร.พรยุพรรณ พรสุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “การแต่งลวดลายบนถุงผ้า” โดยอาจารย์นุจิรา รัตมีไพโรบลย์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “หัตถกรรมงานปักผ้ารักษาโลกร้อน” โดยอาจารย์ ดร.พิรมลย์ บุญธรรม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “พานพุ่มดอกไม้สด” โดยอาจารย์สายบังอร ปานพรม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	รักตะกนิษฐ 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “อาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ต้มยำอนุบาล” โดยอาจารย์ ดร.พรตารา เขตต์ทองคำ อาจารย์ประจำหลักสูตรโภชนาการและการประกอบ อาหาร (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “แยมกระเจี๊ยบ” โดยอาจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยวงศ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “หวานมันจากกะทิสุกนมไทย” โดยอาจารย์ราตรี เมฆวิสัย อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง Main อาคาร 12 ชั้น 6
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “สตอร์เบอร์รี่ช็อคเค้ก” โดยอาจารย์นคร แซ่สี อาจารย์จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง Bakery อาคาร 12 ชั้น 6

กำหนดการงานครบเครื่อง เรื่องการเรือน ครั้งที่ 3
 “ศาสตร์ศิลป์ถิ่นดุสิต เฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษามหาราชาฯ”
 อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต



วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2556

เวลา (น.)	รายการ	สถานที่
09.00-10.00	ลงทะเบียน	รักตะกนิษฐ 1
10.00-16.30	ชมบูธแสดงผลงานของอาจารย์และนักศึกษากว่า 30 บูธ	รักตะกนิษฐ 1
10.00-16.30	ชมบูธแสดงผลภัณฑ์อาหารจากหน่วยงานภายนอก	รักตะกนิษฐ 2
10.30-12.00	สาธิตการทำอาหาร “การประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน” โดย นายศุภกนิษฐ์ บูชา นักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ	รักตะกนิษฐ 1
10.30-12.00	การเสวนาทางวิชาการเรื่อง “ความสำคัญของไอโอดีนต่อสุขภาพ” โดย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร ดร.อุบล ชื่นสำราญ อาจารย์ประจำโรงเรียนการเรือน คุณอมรรัตน์ หทัยเดชะดุขฎี นักวิชาการโภชนาการ โรงพยาบาลรามธิบดี ดำเนินรายการโดย อาจารย์จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา ประธานกรรมการบริหารเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	รักตะกนิษฐ 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “อาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ข้าวผัดอเมริกัน” โดยอาจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ อาจารย์ประจำหลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “แยมกระเจียบ” โดยอาจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “อาหารอาเซียนกับหมูโครบูตะ โดยอาจารย์พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย อาจารย์จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง Main อาคาร 12 ชั้น 6
10.00-12.00	Workshop เรื่อง “แอปเปิ้ลดรัมเบลพาย” โดย อาจารย์เปี่ยมจิตร คหกิจโกศล อาจารย์จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง Bakery อาคาร 12 ชั้น 6
14.00-15.30	สาธิตการทำอาหาร “Food Presentation By เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์” Executive Chef จากโรงแรมอโนมา	รักตะกนิษฐ 1
14.00-15.30	บรรยายพิเศษเรื่อง “บุคลิกภาพดีมีชัยไปกว่าครึ่ง” โดยวิทยากรมืออาชีพ	รักตะกนิษฐ 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “อาหารสำหรับเด็กปฐมวัย สดุดับไก่” โดยอาจารย์ ดร.พรดารา เขตต์ทองคำ อาจารย์ประจำหลักสูตรโภชนาการและการประกอบ อาหาร (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง 10102 อาคาร 10 ชั้น 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “แยมกระเจียบ” โดยอาจารย์ ดร.สุวรรณา พิชัยยงค์วงศ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ((รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง 10206 อาคาร 10 ชั้น 2
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “อินกับซีเรีย & เอนจอยอาหารเกาหลี” โดยอาจารย์นันทพร รุจิขจร อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง Main อาคาร 12 ชั้น 6
14.00-16.00	Workshop เรื่อง “คัพเค้กหน้านิ่ม” โดย อาจารย์สังวาล ธรรมษา อาจารย์จากศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ (รับสมัครฟรี! 25 ท่าน)	ห้อง Bakery อาคาร 12 ชั้น 6
15.30-16.30	พิธีปัจฉิมนิเทศ และกล่าวให้โอวาทกับนักศึกษาชั้นปีที่ 4	รักตะกนิษฐ 2
16.30-16.45	พิธีปิดงาน “ครบเครื่อง เรื่องการเรือน ครั้งที่ 3” โดย ดร.กนกกานต์ วีระกุล	รักตะกนิษฐ 2



ใบสมัครเข้าร่วมงาน

งานครบเครื่อง เรื่องการเรือน ครั้งที่ 3



โรงเรียนการเรือนสวนดุสิต
Suan Dusit School of Culinary Arts

“ศาสตร์ศิลป์ถิ่นดุสิต เฉลิมพระเกียรติ 80 พรรษามหาราชาฯ”

ระหว่างวันที่ 20-21 กุมภาพันธ์ 2556 อาคารรักตะกนิษฐ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

1. ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)
ตำแหน่งหน่วยงาน/บริษัท.....
โทรศัพท์มือถือ.....E-Mail.....

สนใจเข้าร่วมกิจกรรม

ชมบูธ (วันที่ 21-22 ก.พ.56)

- แสดงผลงานของอาจารย์และนักศึกษากว่า 30 บูธ แสดงผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่วยงานภายนอก

Workshop ฟรี! (โปรดระบุเรื่อง และ เวลาที่เลือก)

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “พวงกุญแจผ้าสักหลาด” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “ซอง I-Phone กับผ้าสักหลาด” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “การแต่งลวดลายบนถุงผ้า” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “หัตถกรรมงานปักผ้ารักษาโลกร้อน” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “พานพุ่มดอกไม้สด” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “อาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ต้มยำอนุบาล ” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “แยมกระเจียบ” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “หวานมันจากกะทิสุกนมไทย” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 20 ก.พ.56 เรื่อง “สตอร์เบอร์รี่ซอเด็ก” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “แยมกระเจียบ” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “อาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ข้าวผัดอเมริกัน” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “อาหารอาเซียนกับหมูคุโรบุตะ” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “แอปเปิ้ลครีมเบิลพาย” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 10.00-12.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “อาหารสำหรับเด็กปฐมวัย สตูดับไก่” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “อินกับชีรี่ & เอนจอยอาหารเกาหลี” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |
| <input type="checkbox"/> วันที่ 21 ก.พ.56 เรื่อง “คัพเค้กหน้านิ่ม” (รับ 25 คน) | <input type="checkbox"/> เวลา 14.00-16.00 น. | |

เสวนา/สาธิต/บรรยายพิเศษ (วันที่ 21 ก.พ.56)

- “สาธิตการประกอบอาหารสำหรับการแข่งขัน” เวลา 10.30-12.00 น.
- เสวนาทางวิชาการเรื่อง “ความสำคัญของไอโอดีนต่อสุขภาพ” เวลา 10.30-12.00 น.
- สาธิตการทำอาหาร “Food Presentation By เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์” เวลา 14.00-15.30 น.
- บรรยายพิเศษเรื่อง “บุคลิกภาพที่มีชัยไปกว่าครึ่ง” เวลา 14.00-15.30 น.

กรุณาส่งใบสมัครก่อนวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2556

ทาง โทรสาร : 02-423-9487 หรือ E-Mail : dsd_yok@hotmail.com

สอบถามรายละเอียดและข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

คุณดวงสุดา ลีลา เลขานุการสำนักงานคณบดีโรงเรียนการเรือน โทร 02-423-9483