



Timeline

The communication for all
จัดทำโดย กองประชาสัมพันธ์



สืบสาน วัฒนธรรม
ศาสตร์ ศิลป
ส่งเสริม สยาม
สู่ความ ยั่งยืน



Like & Share

สวนดุสิต ถวายพระพรชัยมงคล
สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มทวชิราลงกรณ
บดินทรเทพยวรางกูร
ทรงเจริญพระชนมพรรษา 66 พรรษา

Special Report

ศูนย์ฯ ตรังสวนดุสิต จัดงานยิ่งใหญ่แห่งปี
Food for Tourism EXPO @Trang 2018

SDU Direction

84 ปีสวนดุสิต... บนพื้นฐานอัตลักษณ์ที่โดดเด่น
สู่ก้าวที่มั่นคงกับ 3 ปี ในเส้นทางความเป็น
“มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ”

Show me

สวนดุสิต... จัดงานยิ่งใหญ่
“สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน”



เมื่อวันอังคารที่ 29 พฤษภาคม 2561 สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร เสด็จออก ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน พระราชวังดุสิต พระราชทานพระราชวโรกาสให้นายสว่าง ภูพัฒน์วิบูลย์ ที่ปรึกษาราชการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และประธานคณะกรรมการดำเนินงานในงานพิธีพระราชทานปริญญาบัตร พร้อมด้วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏ 38 แห่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และผู้เกี่ยวข้อง เฝ้าทูลละอองธุลีพระบาท ทูลเกล้าทูลกระหม่อมถวายเงิน ซึ่งเป็นรายได้จากมหาวิทยาลัย 39 แห่ง เพื่อสมทบทุนมูลนิธิคุรุปัทมภ์ และสมทบกองทุนพระเจ้าหลานเธอ พระองค์เจ้าทีปังกรรัศมีโชติ ในโอกาสนี้ พระราชทานถ้วยรางวัลแก่ผู้แทนมหาวิทยาลัยที่ชนะเลิศการแข่งขันการเข้ารับพระราชทานปริญญาบัตร ประจำปีการศึกษา 2560 - 2561 โดย รศ.ดร.ศิริโรจน์ พลพันธ์ริน อธิการบดี เข้ารับพระราชทานถ้วยรางวัลชนะเลิศประเภทการอ่านดีเด่นฯ ในการนี้มีพระราชดำรัสแก่ผู้เข้าเฝ้าทูลละอองธุลีพระบาท

“ขอขอบคุณในความปรารถนาดี ความตั้งใจในการพัฒนาสถาบันการศึกษา และความคิดที่จะดูแลประชาชน ขอให้ทำสิ่งดีในการปฏิบัติหน้าที่ และตั้งใจที่ได้เจอกันสม่ำเสมอทุกปี ”

สวนดุสิต ถวายพระพรชัยมงคล เนื่องในโอกาสมหามงคล สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ทรงเจริญพระชนมพรรษา 66 พรรษา ในวันที่ 28 กรกฎาคม 2561 และพร้อมใจร่วมโครงการ “เราทำความ ดี ด้วยหัวใจ”

ฝ่ายเลขานุการ กองพัฒนานักศึกษา

รศ.พัชรិ สอนแก้ว รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา พร้อมด้วย คณะบดี รองคณบดี คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ และนักศึกษา ร่วมบันทึกเทปถวายพระพรชัยมงคล เนื่องในโอกาสมหามงคล สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ทรงเจริญพระชนมพรรษา 66 พรรษา ในวันที่ 28 กรกฎาคม 2561 ณ สถานีวิทยุโทรทัศน์แห่งประเทศไทย (NBT.) และสถานีวิทยุโทรทัศน์กองทัพบก (ททบ.5)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยรองศาสตราจารย์ ดร.ศิริจรรย์ ผลพันธ์ิน มอบหมายให้นางอาจารย์ บุคลากร และนักศึกษาร่วมพิธีเปิดและร่วมกิจกรรม อนุรักษ์ปฏิบัติการจัดอาสา “เราทำความดีด้วยหัวใจ” ซึ่งสำนักปลัด สำนักนายกรัฐมนตรี และกรุงเทพมหานคร จัดขึ้นเนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา 66 พรรษา 28 กรกฎาคม 2561 เพื่อพัฒนาพื้นที่ริมคลองเปรมประชากรและคลอง ผดุงกรุงเกษม ถวายเป็นพระราชกุศลแด่สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวันที่ 26 กรกฎาคม 2561 ณ ทำเนียบรัฐบาล ในการนี้ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกิจกรรมมรดก

ปฏิบัติการจัดอาสา “เราทำความ ดี ด้วยหัวใจ” บริเวณโซน F (วัดโสมนัสราชวรวิหาร) เขตป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพมหานคร โดยหลังจากดำเนินการโครงการจิตอาสา “เราทำความดีด้วยหัวใจ” ในพื้นที่กรุงเทพมหานครแล้ว สำนักปลัด สำนักนายกรัฐมนตรี จะขยายผลโครงการดังกล่าว ไปยังจังหวัดที่มีเขตพระราชฐาน และจะขยายผลการดำเนินการโครงการฯ ต่อไป

นอกจากนี้ ดร.นกุล ฤกษ์จรัญผล ผู้อำนวยการกองพัฒนานักศึกษา ผู้แทนมหาวิทยาลัย ถวายเครื่องราชสักการะ (วางพานพุ่มทอง-พุ่มเงิน) ในพิธี ถวายเครื่องราชสักการะและจุดเทียนถวายพระพรชัยมงคล สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร เนื่องในวันเฉลิมพระชนมพรรษา 66 พรรษา โดยมีบุคลากรกองพัฒนานักศึกษาและนักศึกษา ร่วมเดินเฉลิมพระเกียรติจากกระทรวงคมนาคม จนถึงมณฑลพิธีท้องสนามหลวง และจุดเทียนถวายพระพรชัยมงคล ในวันที่ 28 กรกฎาคม 2561 ณ มณฑลพิธีท้องสนามหลวง ที่ผ่านมา



จาก 84 ปีสวนดุสิต... บนพื้นฐานอัตลักษณ์ที่โดดเด่น สู่ก้าวที่มั่นคงกับ 3 ปีในเส้นทางความเป็น “มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ”

ปภาวรินทร์ สังฆพรหม

รศ.ดร.ศิริจรรย์ ผลพันธ์ อดีตรับดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เปิดเผยถึงทิศทางในการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในการเป็น **มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ** ว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เติบโตและเข้มแข็ง มาตลอด 84 ปี โดยมี **วิสัยทัศน์และวางแผนกลยุทธ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 2561-2564** ว่าจะเป็นมหาวิทยาลัยเฉพาะทางที่มี**อัตลักษณ์โดดเด่น** ด้านอาหาร การศึกษาปฐมวัย อุตสาหกรรมบริการ และการพยาบาลและสุขภาพ ภายใต้กระบวนการพัฒนาเพื่อความ เป็นเลิศ บนพื้นฐานของการจัดการคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติที่รัฐบาลได้วางนโยบายไว้

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้เปลี่ยนสถานะภาพของมหาวิทยาลัย เป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ โดยพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีผลบังคับใช้ เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2558 จนถึงปัจจุบัน จึงถือเป็นวันครบรอบการออกนอกระบบของมหาวิทยาลัย 3 ปี ซึ่งสวนดุสิตไม่ได้เปลี่ยนแปลงเพียงชื่อของมหาวิทยาลัย ขอบข่าย ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งใหม่เท่านั้น

แต่สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การเปลี่ยนแนวคิดและวิธีปฏิบัติให้สอดคล้องกับเจตนารมณ์ตามพระราชบัญญัติใหม่ กล่าวคือ “ด้านหลักสูตร มีการปรับปรุงและพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานอุดมศึกษา พัฒนา กลุ่มวิชาการศึกษาทั่วไปให้สอดคล้องกับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลง โดยบูรณาการองค์ความรู้จากคณะต่าง ๆ เข้าด้วยกัน นำความเชี่ยวชาญที่เรา มีมาพัฒนาต่อยอด เพื่อเพิ่มศักยภาพของตัวหลักสูตร อาทิ โรงเรียนกฎหมายและการเมือง ที่เพิ่งเปิดรับสมัครนักศึกษาเมื่อปีที่แล้ว ถูกบูรณาการศาสตร์ความรู้ทางด้านกฎหมายและการเมือง โดยการรวมหลักสูตรที่มีพื้นฐานทางวิชาการใกล้เคียงกันหรือสัมพันธ์กัน ประกอบไปด้วย หลักสูตรนิติศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรรัฐศาสตรบัณฑิต และหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรบัณฑิต การลงนามบันทึกข้อตกลง (MOU) กับบริษัทเอกชน และเครือข่ายทางการศึกษาเพิ่มขึ้น ทำให้รู้ความต้องการของผู้ประกอบการอย่างแท้จริง นำมาปรับปรุงหลักสูตรให้ทันสมัย สร้างความได้เปรียบให้แก่นักศึกษาสวนดุสิต เมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว มีงานรองรับทันที ทั้งในหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ส่วนด้านบุคลากร ถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญ



ที่จะขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยให้ยอดเยี่ยม จึงต้องมีสมรรถนะตามเกณฑ์มาตรฐานสมรรถนะบุคลากรของมหาวิทยาลัย ซึ่งได้กำหนดทิศทางการทำงานว่าบุคลากรต้องปรับตัวให้ทันกับการเปลี่ยนแปลง การทำงานในยุคสวนดุสิต 5.0 ต้องทำให้หลายหน้าที่ เรียนรู้องค์ความรู้ใหม่ และพัฒนานเองให้ดีขึ้นอยู่เสมอ เพื่อความมั่นคงในการทำงาน จึงจะสามารถเติบโตไปพร้อมกับมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้”





ศูนย์ฯ ทรังสวนดุสิต จัดงานยิ่งใหญ่แห่งปี

**เนรมิตเมืองนวัตกรรมอาหาร
เพิ่มมูลค่าอาหาร 9 ถิ่นเมืองใต้
เพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว**

ดร.ณัฐนิช สิริสังจานุรักษ์

ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง ประธานหลักสูตรสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

กล่าวถึง โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ว่า ตามกรอบโมเดลพัฒนาเศรษฐกิจของรัฐบาลที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจ ไปสู่ “Value-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้า

“โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม” เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี

ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม หรือนโยบาย ไทยแลนด์ 4.0 มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นสถาบันที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์ ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2477 พัฒนางานด้านอาหารและคหกรรมศาสตร์ จากงานสอนลงสู่การปฏิบัติโดยใช้เทคโนโลยีการประกอบอาหารร่วมกับความงามทางศิลปะการตกแต่งอาหาร เปลี่ยนรูปแบบของอาหารดั้งเดิมเป็นอาหารสมัยใหม่ให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของโลกในอนาคตที่มนุษย์ไม่ได้มีอาหารไว้เพื่อยังชีพ แต่เป็นการเสพความสุขผ่านองค์ประกอบ 5 ด้าน ได้แก่ รูป รส กลิ่น สี เนื้อสัมผัส เป็นอาหารนวัตกรรมที่มีมูลค่าส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ที่ประเทศไทยคาดหวังให้มีรายได้จากการท่องเที่ยวเชิงอาหารเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 10 ต่อปี



มหาวิทยาลัยสวนดุสิตจึงได้จัดทำ “โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Food Tourism Innopolis)” ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรม Food for Tourism EXPO 2018 @ ตรัง :มหกรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยวไทย “ตามรอยชิม 9 ถิ่นเมืองใต้” โดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐ และเอกชนหลายหน่วยงาน โดยเมื่อวันที่ 8-9 สิงหาคม 2561 ได้จัดประชุมวิชาการการศึกษา ได้รับเกียรติจาก นายชวน หลีกภัย นายกรัฐมนตรีคนที่ 20 ของประเทศไทย ให้เกียรติเป็นประธานเปิดงาน และปาฐกถาพิเศษ ในหัวข้อ “การศึกษา เพื่อการพัฒนาอัตลักษณ์ท้องถิ่น” และภายในงานยังมีการจัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้จากวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิหลากหลายอาชีพมาถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียน นักศึกษา ประชาชนในชุมชน และผู้สนใจทั่วไป ได้เลือกเข้ารับฟังอีกมากมาย อาทิ ศาสตราจารย์พลจัตวาเบญจมาภรณ์แห่งความรวย กฎหมาย พรบ.คอมพิวเตอร์ที่เกี่ยวข้องชีวิตประจำวัน และกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค การท่องเที่ยววิถีชุมชน ยุคประเทศไทย 4.0 การจัดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร แนะนำเส้นทางอาชีพในอนาคต เสวนา ถอดบทเรียนหมู่บ้าน กินดี มีสุข อ่อนวัย ห่างไกลโรค การออกแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน การเตรียมสินค้าเพื่อส่งขายในห้าง Modern Trade การออกแบบจัดตกแต่งอาหารให้มีมูลค่าด้วยคอมพิวเตอร์ การถ่ายภาพอาหารเพื่อการโฆษณาและการประชาสัมพันธ์โดยใช้ Smart Phone และการอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารเมนูขายดีต่างๆ เช่น ผัดไทยข้าววัง หมี่กรอบทรงเครื่อง ขนมชั้นกุหลาบ ฟักทอง ขนมจีบ ซาลาเปา ฮอยจ๊อป ฮะเก๋า สด็ก สปากัดดี ไก่ทอดเกาหลี ข้าวอบสับปะรด ฯลฯ ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวจัดขึ้น ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯ ตรัง (อ.ห้วยยอด) โดยมีผู้สนใจเข้าร่วมงานจำนวนมาก



ผศ.พัทธนันท์ กล่าวเพิ่มเติมว่า นอกจากกิจกรรมประชุมและเสวนาวิชาการที่กล่าวข้างต้นแล้ว ยังมีกิจกรรมที่สำคัญและน่าสนใจยิ่ง “เมืองมหกรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยวไทยจังหวัดตรัง ตามรอยชิม 9 ถิ่นเมืองใต้” จัดขึ้นระหว่างวันที่ 10-12 สิงหาคม 2561 ณ ลานกิจกรรมห้างสรรพสินค้าโรบินสัน จังหวัดตรัง โดยได้รับเกียรติจาก นายพงษ์ศักดิ์ คารวานนท์ ปลัดจังหวัดตรัง เป็นประธานเปิดงาน และ ดร.สุษะดี วัฏฏกิจจานุกิจ กล่าวรายงาน พร้อมด้วยผู้บริหารส่วนราชการจังหวัดตรัง และผู้บริหาร อาจารย์ บุคลากร นักศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมในพิธีเปิดอย่างยิ่งใหญ่ โดยมีประชาชนจังหวัดตรัง และจังหวัดใกล้เคียงสนใจเข้าร่วมงานตลอด 3 วัน กว่า 10,000 คน เพื่อเข้าชม ชิม เชียร์และช้อป อย่างเต็มที่ จากการเนรมิตเมืองมหกรรมอาหารเพื่อการท่องเที่ยวไทยจังหวัดตรังมาไว้ในงาน มีการออกร้านจำหน่าย 9 วัดดูดิบจาก 9 จังหวัดภาคใต้ ออกร้านจำหน่ายของอร่อยจังหวัดตรัง และจังหวัดใกล้เคียง รับฟังการเสวนาอาหารถิ่น วัดดูดิบแดนใต้ และสาธิตเมนูพิเศษ จากเชฟชื่อดัง เชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ เชฟจารึก ศรีอรุณ และเชฟทองพล วิธานวัฒนา รวมทั้ง ไฮไลท์ของงานที่ยิ่งใหญ่ระดับโลก การแข่งขันการปรุงอาหารจาก 9 วัดดูดิบเมืองใต้ ได้แก่ หอยนางรม จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปูน้ำมุ้ง จังหวัดระนอง กุ้งมังกร จังหวัดภูเก็ต ไก่ศรีวิชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช หมูย่าง จังหวัดตรัง แพะ จังหวัดกระบี่ ข้าวสังข์หยด จังหวัดพัทลุง ก๋วยเตี๋ยวเมืองนาง จังหวัดชุมพร และสาหร่ายพวงองุ่น จังหวัดพังงา โดยมีเยาวชนและเชฟร้านอาหารชื่อดัง โรงแรม 5 ดาว ทั่วประเทศ สนใจสมัครเข้าแข่งขันมากมาย เพื่อมาร่วมสร้างสรรค์นวัตกรรมเมนูแปลกใหม่ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหาร ซึ่งการจัดการแข่งขันอาหารในครั้งนี้เป็นครั้งแรก ที่สถาบันการศึกษาได้เป็นผู้ดำเนินการจัด และได้รับการรับรองการแข่งขันจากสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย โดยมีเชฟมืออาชีพระดับประเทศ มาตรฐานสากลมาร่วมเป็นคณะกรรมการตัดสิน ประกอบด้วย เชฟจำนงค์ นิรังสรรค์ ที่ปรึกษาภัตติมาบดี สมาคมเชฟประเทศไทย เชฟศักดิ์ชัย ดิษฐสกุล ผอ.ฝ่ายการแข่งขันในประเทศและต่างประเทศ เชฟพิรุฬห์ รังสิตโยธิน ผอ.ฝ่ายจูเนียร์เชฟ สมาคมเชฟประเทศไทย เชฟสมศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมเชฟประเทศไทย เชฟวีรวัฒน์ โชติตันติกุล นายกสมาคมเชฟภูเก็ต เชฟทวี จันทสิทธิ์



ที่ปรึกษาภาคีติดศักดิ์ สมาคมเชฟภูเก็ต เชฟประจัน วงศ์อุทัยพันธุ์ รองฝ่ายการ
แข่งขันในประเทศและต่างประเทศ สมาคมเชฟประเทศไทย เชฟจารึก ศรีอรุณ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และ เชฟทรงพล วิธานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
บรรยายภาคการแข่งขันทันทีด้วยความตื่นเต้น จากกองเชียร์ที่ร่วมลุ้น
รางวัลและส่งกำลังใจไปเชียร์ผู้แข่งขัน ทั้ง 9 เมนูตลอด 3 วัน ซึ่งจะประกาศผล
รางวัลทันทีหลังแข่งขันในแต่ละเมนู รางวัลที่ได้ประกอบด้วย เงินรางวัล เหรียญ
รางวัล ใบประกาศนียบัตร และ โลรางวัล ตามลำดับ



ผลการแข่งขันการปรุงอาหารจาก 9 วัตถุดิบเมืองใต้ แต่ละเมนู สรุปได้ดังนี้

1. เมนูหอยนางรม รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นายอภิสิทธิ์ จิตประสงค์/นายนิติภูมิ แก้วขาว
2. เมนูปูนิ่ม รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ สมาคมเซฟพัททยา นายธีรภาพ เกตวพิทักษ์/นางสาวแสงเทียน สิงห์แก้ว
3. เมนูกุ้งมังกร รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นางสาวเนตรสุรีย์ กองศรี/นายศิริศักดิ์ บัวแดง
4. เมนูไก่ศรีวิชัย รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ กระบี่พิทยวีรสิทธิ์ นางสาวอารีรัตน์ สีส่อน/นายไกรสรณ์ โต๊ะคำ
5. เมนูหมูย่าง ตวัง รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ สมาคมเซฟพัททยา นายธีรภาพ เกตวพิทักษ์/นางสาวแสงเทียน สิงห์แก้ว
6. เมนูแพะ รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นางสาวเนตรสุรีย์ กองศรี/นายศิริศักดิ์ บัวแดง
7. เมนูข้าวสังข์หยด รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นางสาวชญากา สุขสภา/นายณัฐ เปรมใจ
8. เมนูกล้วยเล็บมือนาง รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ สมาคมเซฟพัททยา นายธีรภาพ เกตวพิทักษ์/นางสาวแสงเทียน สิงห์แก้ว
9. เมนูสาหร่ายพวงองุ่น รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ สมาคมเซฟพัททยา นายธีรภาพ เกตวพิทักษ์/นางสาวแสงเทียน สิงห์แก้ว





นักวิจัย มสธ. คิดค้น

“แผ่นมาสก์หน้าข้าวทับทิมชุมแพ คืนความอ่อนเยาว์ให้ผิวคุณ”

กองบรรณาธิการ ได้มีโอกาสร่วมงานสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน ซึ่งหนึ่งในกิจกรรมของงานนี้ คือ การประชุมวิชาการระดับชาติ สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน หัวข้อ นวัตกรรมอาหาร ศิลปะ และงานประดิษฐ์ มีผลการวิจัยจากคณาจารย์หลักสูตรต่าง ๆ จัดแสดงออกบูธอยู่ไม่ใช่น้อย แต่มาสะดุดตาของทีระลึกที่อยู่ในงาน คือ มาสก์หน้าข้าวทับทิมชุมแพ น่าสนใจมากทีเดียว เลยขอนั่งสัมภาษณ์ อ.อุทัยพันธ์ รุ่งเรือง หลักสูตรวิทยาศาสตรเครื่องสำอาง พูดถึงผลิตภัณฑ์นี้สักหน่อย ลองอ่านบทความข้างล่าง มีเคล็ดลับความงามมาบอกค่ะ

อ.อุทัยพันธ์ รุ่งเรือง หลักสูตรวิทยาศาสตรเครื่องสำอาง เปิดเผยว่า ผลิตภัณฑ์วิจัยดังกล่าว เป็นผลงานวิจัยที่ร่วมมือกับคณาจารย์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จุดเริ่มต้นมาจาก ปัจจุบันมีการนำข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางบำรุงผิว หรือใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมเครื่องสำอางหลายชนิด เนื่องจากข้าวอุดมไปด้วยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพสำคัญที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและความงาม เช่น สารโทโคไตรอีนอล สารแกมมาออริซานอล และกรดเฟอรูลิก ส่วนในข้าวที่มีสีส่วนมากจะพบแอนโทไซยานินซึ่งเป็นสารในกลุ่มฟลาโวนอยด์ ซึ่งมีฤทธิ์ในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ



ปัจจุบันข้าวสีที่มีความโดดเด่น และมีปริมาณการปลูกที่เพิ่มสูงขึ้น คือ ข้าวทับทิมชุมแพ เป็นข้าวที่เกิดจากการผสมพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าขาวดอกมะลิ 105 กลายพันธุ์จากรังสี กับข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยดพัทลุง ซึ่งเป็นข้าวเจ้าที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดง จนได้ข้าวสายพันธุ์บริสุทธิ์ ซึ่งเมื่อหุงสุกจะมีสีแดงคล้ายทับทิม ลักษณะเด่นของข้าวสายพันธุ์นี้คือ มีวิตามินอี สารฟีนอลิก และมีฟลาโวนอยด์ที่สูงกว่าสังข์หยดพัทลุงเป็นเท่าตัว และมีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระสูง ทำให้ผิวหน้าขาวใส ไม่แห้ง ข้าวทับทิมชุมแพจึงเหมาะที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางบำรุงผิวหน้า และยืนยันว่าไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้อย่างแน่นอน





สวนดุสิต... บูรณาการองค์ความรู้ ด้านอัตลักษณ์ จัดงานยิ่งใหญ่ “สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน”

ผ่านพ้นไปด้วยดี กับ... มหกรรมสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน
ที่จัดขึ้นระหว่างวันที่ 15-18 กรกฎาคม 2561 ที่ผ่านมา ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
วิทยาเขตสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี โดยรูปแบบของการจัดงานมุ่งสนับสนุน
การท่องเที่ยววิถีไทย และมุ่งสร้างความเชื่อมั่นให้นักท่องเที่ยว เสริมสร้างเอกลักษณ์
ของไทยและท้องถิ่น แสดงถึงศักยภาพและความพร้อมด้านการท่องเที่ยวและ
การบริการของไทย จากภูมิรู้แห่งศาสตร์และศิลป์ หัวใจแห่งความเป็นไทย
การต้อนรับและเป็นเจ้าบ้านที่ดี นำไปสู่การเพิ่มขึ้นของรายได้จากการท่องเที่ยว
และบริการของประเทศไทย โดยกิจกรรมภายในงาน ประกอบด้วย



1.กิจกรรมครัวของแผ่นดินกระตุ้นการท่องเที่ยว 2.กิจกรรมการแข่งขัน Suphan Buri Grand Hackathon: Tourism Tech Startup 3.กิจกรรมสร้างเส้นทางท่องเที่ยวใหม่ในสุพรรณบุรี 2 เส้นทาง 4.กิจกรรมเครือข่ายบริษัททำเที่ยวและแผนการตลาดผ่านสื่อดิจิทัลเพื่อประชาสัมพันธ์สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัด 5.กิจกรรมละอออุทิศสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่วินมัยยั่งยืน 6.กิจกรรมมิติวัฒนธรรมอาหารจีนสู่การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน 7.การประชุมวิชาการระดับชาติสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่วินมัยยั่งยืน หัวข้อ นวัตกรรมอาหาร ศิลปะและงานประดิษฐ์ และ 8.กิจกรรมการประกวดผลงานเย็บร้อยค้อยจีบ ประดิษฐ์ใบตอง ระดับชาติ ครั้งที่ 9 ซึ่งด้วยพระราชทานสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 9 โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 8 ประเภท ซึ่งผลการประกวด ปรากฏว่า รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยกระทงลอย” ระดับประถมศึกษา ได้แก่ **โรงเรียนวัดแหลมสุวรรณาราม (วัฒนรวมวิทยา)** รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยมาลัยชายเดี่ยว” ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ได้แก่ **โรงเรียนโยธินบำรุง** รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยพานดอกไม้บูชาพระ” ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ได้แก่ **โรงเรียนพนมไพรวิทยาคาร** รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยพานดอกไม้ทรงใต้น้ำมนต์” ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ได้แก่ **วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย** รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยพานเครื่องมัสการทองน้อย” ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ได้แก่ **วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช** รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยกระทงดอกไม้ แบบประณีตศิลป์” ระดับอุดมศึกษา ได้แก่ **มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ** รางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยพานมาลาแบบประณีตศิลป์” ระดับอุดมศึกษา/ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ได้แก่ **มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี** และรางวัลชนะเลิศการประกวด “วิจิตรตระการการกรอร้อยเครื่องแขวนพวงดอกไม้เทียม” ประชาชนทั่วไป ได้แก่ **ร้านใบตองร้อยเอ็ด**

ซึ่งตลอดระยะเวลากว่า 80 ปี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้พัฒนาการจัดการเรียนการสอน ความเข้มแข็งทางวิชาการอยู่บนพื้นฐานเดิมของมหาวิทยาลัยมาโดยตลอด จนสร้างความเข้มแข็งให้กับมหาวิทยาลัยในปัจจุบัน ในการจัดทำแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ได้มีการกำหนดอัตลักษณ์ ร่วมมหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นไปด้านอาหาร อุตสาหกรรมบริการ การศึกษาปฐมวัย และพยาบาลศาสตร์ จากโรงเรียนการเรือนพระนคร จนถึงมหาวิทยาลัยสวนดุสิต จุดเด่นก็ยังคงเน้นความเชี่ยวชาญด้านอาหาร และศาสตร์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น การประดิษฐ์ดอกไม้ใบตอง การแกะสลัก การจัดเลี้ยง การคิดค้นเมนูใหม่ ๆ รวมทั้งศาสตร์ที่กำหนดเป็นอัตลักษณ์ เช่น การท่องเที่ยว การศึกษาปฐมวัย และการพยาบาล ซึ่งมหาวิทยาลัยได้ส่งเสริมให้นักศึกษาได้สร้างองค์ความรู้ใหม่จากการทำงานวิจัยที่ส่งเสริมอัตลักษณ์ รวมทั้งใช้งานได้จริงในเชิงพาณิชย์

งานสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่วินมัยยั่งยืน จึงเกิดขึ้น โดยมีเป้าหมายเพื่อทะนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและบริการวิชาการแก่สังคม มีการบูรณาการความรู้ความเชี่ยวชาญตามอัตลักษณ์ ความเชี่ยวชาญของบุคลากรและองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัย ในการดำเนินงาน รวมทั้ง เผยแพร่ ส่งเสริมการนำองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยโดยเฉพาะด้านอาหารและการท่องเที่ยวไปใช้ประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจอย่างเป็นรูปธรรม การสร้างมูลค่าเพิ่มจากทุนทางวัฒนธรรมของไทย เช่น วัฒนธรรมด้านอาหาร และศาสตร์ด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง นอกจากจะเป็นเครื่องสะท้อนความเจริญงอกงาม เป็นการคงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมที่ฝังมาอยู่คู่ชาติสืบไปแล้ว ยังยกระดับความสามารถด้านเศรษฐกิจของประเทศไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนได้



กองบรรณาธิการ

ขนมอบ โฮมเบเกอร์รี่ มสด. “ปลอดภัย ไม่ใช้ไขมันทรานส์ ตามมาตรฐานสากลโลก”



วันนี้... เทรนด์เรื่องของสุขภาพกำลังมา ทุกคนต่างให้ความสนใจเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพ ทั้งอาหารการกิน และการออกกำลังกาย จะเห็นได้จากธุรกิจด้านอาหารคลีน และบริการฟิตเนสในรูปแบบต่างๆ เริ่มขยายขยายและมีให้บริการมากขึ้น ซึ่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีอัตลักษณ์ด้านอาหารที่โดดเด่น อย่างขนมของโฮมเบเกอร์รี่ ก็มีชื่อเสียงมาก กองบรรณาธิการจึงขอสัมภาษณ์ อ.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา ประธานคณะกรรมการดำเนินงานสวนดุสิตโฮมเบเกอร์รี่... กรณี กระทรวงสาธารณสุขออกประกาศในราชกิจจานุเบกษา เผยแพร่ประกาศ เลขที่ 388 พ.ศ.2561 เรื่อง ห้ามผลิตนำเข้า หรือจำหน่ายอาหารที่มีส่วนประกอบไขมันที่ผ่านการเติมไฮโดรเจนบางส่วน ซึ่งกระบวนการดังกล่าวจะส่งผลให้เกิด “ไขมันทรานส์” ในน้ำมัน ว่าส่งผลกระทบกับขนมของโฮมเบเกอร์รี่ของเราหรือไม่ อย่างไร

Q : อาจารย์คะ กรณีดังกล่าวข้างต้นนั้น กระทบบอะไรกับโฮมเบเกอร์รี่ มาก-น้อยไหมคะ

A : ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข ไม่มีผลต่อขนมโฮมเบเกอร์รี่ เพราะทางสวนดุสิตได้ตระหนักดีว่า ไขมันทรานส์เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค ตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2556 เล็งเห็นความสำคัญต่อสุขภาพ ของผู้บริโภค จึงมีนโยบายให้นำการใช้น้ำมัน/ไขมันที่มีไขมันทรานส์เป็นส่วนประกอบออกจากกระบวนการผลิต และทดแทนด้วยผลิตภัณฑ์ที่มี Trans fat 0 % เช่น น้ำมันที่สกัดจากเบเกอรี่ทั้งหมด เปลี่ยนจากเนยขาว เป็นเนยขาวจากน้ำมันรำข้าว เป็นต้น รวมถึงการทบทวนชนิดของน้ำมันและไขมันที่ใช้ สรุปได้ว่า ไขมันที่ใช้ในขนมอบทุกชนิดไม่มีการใช้น้ำมันที่มาจากกระบวนการ Partially Hydrogenation Process เป็นที่แน่นอน

Q : โอ้โห... โฮมเบเกอร์รี่ใส่ใจผู้บริโภคตั้งแต่ปี 2556 ก่อนประกาศของกระทรวงสาธารณสุขอีกนะคะ

A : แต่ในทางประเทศยุโรป อย่างประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศแคนาดา ได้มีการตื่นตัวมาก่อนประเทศไทยพอสมควร ซึ่งตนได้เรียนอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา รู้ถึงความสำคัญ และอันตรายจากไขมันทรานส์ จึงกลับมาบริหารและพัฒนาขนมอบของโฮมเบเกอร์รี่ตามมาตรฐานสากลค่ะ

Q : แสดงว่า ผู้บริโภคมั่นใจได้ ขนมโฮมเบเกอร์รี่ปลอดภัยจากไขมันทรานส์



A : มั่นใจได้อย่างแน่นอน เราตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้และมีเอกสารยืนยันคุณภาพของวัตถุดิบจากห้องปฏิบัติการ เพื่อเกิดความมั่นใจว่า วัตถุดิบทุกชนิดจะไม่เป็นแหล่งของไขมันทรานส์ที่จะเป็นส่วนประกอบในการผลิตภัณฑ์ขนมอบและอาหารว่าง เราคัดสรรคุณภาพวัตถุดิบตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ดังนั้น ผู้บริโภคจึงมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์ขนมอบและอาหารว่างของสวนดุสิตโฮมเบเกอร์รี่ ปลอดภัย ไม่ใช้ไขมันทรานส์ ซื่อสัตย์ได้อย่างสบายใจ



สั่งซื้อและสอบถามเพิ่มเติม

วันจันทร์-วันศุกร์ เวลา : 07.15-18.00 น.

วันเสาร์-วันอาทิตย์ และนักชดเชย

ตั้งแต่เวลา : 07.30-17.00 น.

โทรศัพท์: 0 2668 8231-2



เพชรเฟื่องฟ้าขจร...

“เกียรติยศบุคลากรที่ภูมิใจ”

ของชาวสวนดุสิต

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนากร ปักษา
สภาคณาจารย์และพนักงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



เมื่อสภาคณาจารย์และพนักงาน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีมติให้ความเห็นชอบ จัดโครงการเพชรเฟื่องฟ้าขจร มีวัตถุประสงค์ ส่งเสริมและยกย่องเชิดชูเกียรติบุคลากรดีเด่นประพฤติ ปฏิบัติงาน ให้กับมหาวิทยาลัย และเป็นแบบอย่างที่ดี มีความทุ่มเท มุ่งมั่น ตั้งใจในการปฏิบัติงานและพัฒนามหาวิทยาลัย สวนดุสิตให้ดียิ่งขึ้น ทั้งในด้านการดำรงตน การปฏิบัติตนให้เป็นที่ยอมรับกับบุคคลผู้เกี่ยวข้องทั้งในหน้าที่การงานและสังคมกับการปฏิบัติงานที่เพียบพร้อมด้วยคุณธรรม จริยธรรมและมีจรรยาบรรณ ปรากฏชัดเจนเป็นที่ยอมรับและมีผลงานโดดเด่น เป็นประโยชน์ยิ่งกับการกิจที่รับมอบหมาย รวมถึงผลการปฏิบัติงานปฏิบัติงานส่งผลกับมหาวิทยาลัยและผู้ที่เป็นรับบริการเป็นสำคัญ ปัจจุบันโครงการดังกล่าว ได้ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว ได้รับเกียรติจาก รศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน อธิการบดี เป็นประธานมอบรางวัลและกล่าวแสดงความยินดี ผู้เข้ารับรางวัล บุคลากรดีเด่นเพชรเฟื่องฟ้าขจร ประจำปี 2560 ได้แก่ สายวิชาการ ผศ.ดร.พญพรรณ พรุขสสวัสดิ์ สายสนับสนุน นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย สายบริหาร นายสุทธิพงษ์ หามะดี และสายครูโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ นางสาวบรรจง ทิพจร โดยมีผู้บริหารและคณะกรรมการสภาคณาจารย์และพนักงานร่วมเป็นเกียรติ ณ ห้องประชุมลำพอง 2 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ซึ่งกองบรรณาธิการ ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรทุกท่านมา ณ ที่นี้ และมีโอกาสได้สัมภาษณ์ความรู้สึกของบุคลากรที่ได้รับรางวัลว่ารู้สึกอย่างไร และจะมีวิธีการพัฒนาตนอย่างไรในอนาคต เพื่อถือเป็นแบบอย่าง และเป็นขวัญกำลังใจแก่บุคลากรที่จะถูกเสนอชื่อพิจารณาในปีต่อไป

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พญพรรณ

พรขสสวัสดิ์ : รู้สึกดีใจและภูมิใจที่ได้รับเกียรติในครั้งนี้ เพราะตนเองเป็นเพียงเฟื่องเล็ก ๆ ในมหาวิทยาลัย ได้ทำตามหน้าที่และความสามารถ ช่วยงานตามโอกาสต่าง ๆ วันนี้ได้รับรางวัลดังกล่าว ก็หายเหนื่อย ขอขอบพระคุณในโอกาสที่มอบให้ หลังจากนั้น คงเรียนรู้การทำงานจากผู้ใหญ่ และเพื่อนในคณะอื่นให้มาก และตระหนักถึงประโยชน์ของนักศึกษาและส่วนรวมให้มากขึ้นอีก โดยการคิดวิเคราะห์ ก่อนลงมือทำ พร้อมทั้งใฝ่หาความรู้เพิ่มเติมเสมอ และยึดคติการดำเนินงานที่ว่า “เพราะรักในงานที่ทำ จึงทุ่มเททำในงานที่รัก”



นายพงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย : รู้สึกดีใจและภูมิใจในองค์กร ซึ่งรางวัลที่ได้มานั้น ตัวเงินไม่สำคัญเท่าเราทำงานมานาน 10 ปี ตนทำงานแบบปิดทองหลังพระมานาน จนวันนี้ขึ้นมาถึงหน้าองค์พระแล้ว เป็นที่ประจักษ์แก่ทุกคนว่าเราเป็นหนึ่งในองค์กรในการทำงานของทีมสวนดุสิต และได้เล็งเห็นศักยภาพของเรา ซึ่งมีแนวทางการทำงานให้ประสบความสำเร็จ เราต้องเตรียมทีมมาให้ได้ มีการวางแผนงานที่ดี และยอมรับข้อผิดพลาด พร้อมทั้งหาแนวทางแก้ไขปัญหา รู้จักให้อภัย และเพิ่มพูนความรู้ความชำนาญในสายงานของตนเพราะสายงานด้านอาหารถือว่าเป็นหนึ่งในอัตลักษณ์ของสวนดุสิตที่มีมานานกว่า 84 ปี



นายสุทธิพงษ์ หามะดี : รู้สึกดีใจและเป็นเกียรติมากที่ได้รับรางวัลนี้ เป็นรางวัลที่สูงสุดของชีวิตที่ได้รับจากทางมหาวิทยาลัย ทำให้รู้สึกว่า จากการที่เราทำหน้าที่ของตัวเองอย่างเต็มที่ ได้เต็มความสามารถนั้น ไม่สูญเปล่า ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยและคณะกรรมการทุกคนที่ร่วมกันจัดกิจกรรมนี้ขึ้น จะพัฒนาตนเองเรื่อย ๆ และตั้งใจทำงานอย่างเต็มความสามารถที่ได้รับมอบหมายในหน้าที่ช่างเครื่องปรับอากาศ ทั้งนี้ได้สมัครเข้ารับการอบรมด้านการใช้อุปกรณ์ประหยัดพลังงาน เพื่อนำความรู้ที่ได้ มาเผยแพร่ต่อผู้ร่วมงานและบุคลากรในมหาวิทยาลัย ก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับทางมหาวิทยาลัยต่อไป



นางสาวบรรจง ทิพจร : ความรู้สึกที่ได้รับรางวัลเพชรเฟื่องฟ้าขจร คือ ภาคภูมิใจในตนเอง และครอบครัว การทำงานที่ละอออุทิศเริ่มตั้งแต่เข้าจรรดเรียนของทุกวันเป็นการทำงานที่ต้องมีความรับผิดชอบสูง ทั้งภาระหน้าที่การสอนและดูแลความปลอดภัยงานเอกสารต่าง ๆ ทำงานด้วยความเอาใจใส่ ใจเย็น ละเอียด รอบคอบ มีการสื่อสารที่ดีกับนักเรียน เพื่อนร่วมงาน ผู้ปกครอง ที่สำคัญคือทำงานด้วยความรักอย่างมีความสุข



12. อาจารย์ธนธร วิสุทธิวารินทร์ พนักงานมหาวิทยาลัย สังกัดคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ให้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาภาษาอังกฤษ ตั้งแต่วันที่ 18 กันยายน 2560 ซึ่งเป็นวันที่มหาวิทยาลัยรับผลงานทางวิชาการครบเป็นครั้งแรก

มสด. จัดพิธีถวายพระพรชัยมงคล สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 9 เนื่องในโอกาส วันเฉลิมพระชนมพรรษา 86 พรรษา



กองพัฒนานักศึกษา จัดพิธีถวายพระพรชัยมงคลสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา 86 พรรษา 12 สิงหาคม 2561 โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทรเจริญ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร เป็นประธานในพิธี พร้อมทั้งคณะผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา และนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เข้าร่วมพิธี ณ อาคารรักตะกนิษฐ ชั้น 2





มสд.จัดการประชุมผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา เพื่อรับฟังการปาฐกถาพิเศษ ใน หัวข้อ “บทบาทของมหาวิทยาลัย ในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ตามยุทธศาสตร์ Thailand 4.0 ที่เน้นความร่วมมือกับภาคธุรกิจ และภาคอุตสาหกรรม”

รศ.ดร.ศิริจันท์ ผลพันธุ์อิน อธิการบดี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (มสด.) ได้กล่าวต้อนรับ พลอากาศเอก ประจิน จั่นตอง รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม ในโอกาสที่ท่านให้เกียรติมาปาฐกถาพิเศษใน หัวข้อ “บทบาทของมหาวิทยาลัยในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ตามยุทธศาสตร์ Thailand 4.0 ที่เน้นความร่วมมือกับภาคธุรกิจและภาคอุตสาหกรรม” ให้กับคณะผู้บริหาร คณาจารย์และบุคลากร ของ มสด. พร้อมกล่าวถึง การทำงานที่ผ่านมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตในฐานะสถาบันอุดมศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ได้มุ่งเน้นและนำยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี มาเป็นกลไกในการกำหนดเป้าหมายและปรับยุทธศาสตร์ (Reprofiling) ตลอดจนกำหนดนโยบายการบริหารมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ดำเนินงานตามอัตลักษณ์ความเชี่ยวชาญพร้อมบูรณาการศาสตร์ต่าง ๆ ในการจัดการเรียนการสอนโดยความร่วมมือทั้งหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนเพื่อพัฒนาและผลิตบัณฑิตเป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพ มีสมรรถนะสูง และมีทักษะเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน ตลอดจนสร้างนวัตกรรมจากงานวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจในภาคธุรกิจและอุตสาหกรรมตามนโยบายของรัฐบาล และมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ทางวิชาการและงานวิจัยให้บริการวิชาการแก่ประชาชนและชุมชนในท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ของประเทศอย่างยั่งยืน

และในโอกาสเดียวกันนี้ พลอากาศเอก ประจิน จั่นตอง รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม ให้เกียรติปาฐกถาพิเศษใน หัวข้อ “บทบาทของมหาวิทยาลัยในการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ตามยุทธศาสตร์ Thailand 4.0 ที่เน้นความร่วมมือกับภาคธุรกิจและภาคอุตสาหกรรม” โดยกล่าวชื่นชม มสด. ว่า เป็นมหาวิทยาลัย ที่มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เมื่อปี 2518 ได้มีโอกาสมาเยือน ตอนนั้นยังเป็นวิทยาลัยครูสวนดุสิต มุ่งเน้นการผลิตครู เป็นสถาบันชั้นนำในเรื่องของการเรียน จากนั้นจนถึงวันนี้ มีการเปลี่ยนแปลงในทุกๆ ด้าน รวมถึงการเปลี่ยนแปลงทางการศึกษา โลกเปลี่ยน กระแสเทคโนโลยีเปลี่ยน ทุกอย่างมีการเปลี่ยนแปลง แนวนอนสถานศึกษาก็ต้องมีการเปลี่ยนแปลงและปรับเปลี่ยนเช่นกัน จากการเปลี่ยนแปลงจากสถาบันราชภัฏมาเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ และมีหลักสูตรและสาขาวิชาที่เกิดขึ้นมาใหม่ ซึ่งสิ่งสำคัญ คือการที่มหาวิทยาลัยผลิตบัณฑิตออกมาให้ตรงตามความต้องการ ของภาครัฐ เอกชน และมหาวิทยาลัยต้องทำงานวิจัยด้วย โดยอาจทำวิจัยร่วมกับชุมชน ภาคอุตสาหกรรม ให้ตอบโจทย์ตรงตามเป้าหมายของ Thailand 4.0 หรือการแก้ปัญหาของชุมชนในเรื่องต่างๆ เพื่อให้ได้ผลผลิตเชิงวิชาการ สังคม และสิ่งแวดล้อม ถ้าหากเราทำทุกพื้นที่ และรวมภาคอุตสาหกรรมภาคผู้ประกอบการเข้าด้วยกัน มหาวิทยาลัยจะมีผลงานวิจัยไปเพิ่มผลผลิต และสามารถตอบโจทย์ความต้องการของประเทศ เพื่อผลักดันให้ประเทศไทยไปสู่ Thailand 4.0

การประชุมวิชาการระดับชาตีสวนดุสิต ครั้งที่ 3 (SDNC 2018) ภายใต้หัวข้อ “งานวิจัยสร้างมูลค่า บูรณาการสหสาขาพัฒนาชาติก้าวไกล Thailand 4.0”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนะศึก นิขานนท์ รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนาการศึกษา เป็นประธานเปิดการประชุมวิชาการระดับชาตีสวนดุสิต ครั้งที่ 3 (SDNC 2018) ภายใต้หัวข้อ “งานวิจัยสร้างมูลค่า บูรณาการสหสาขาพัฒนาชาติก้าวไกล Thailand 4.0” ทั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ศาสตราจารย์ ดร.สุชาติ สวัสดิ์ศรี อธิการบดีสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปาฐกถาพิเศษ เรื่อง “การบูรณาการการศึกษาไทยสู่การพัฒนาอนาคตในยุควัย Thailand 4.0” และ ศาสตราจารย์ ดร.สมศักดิ์ ปัญญา ผู้อำนวยการศูนย์ความเป็นเลิศด้านความหลากหลายทางชีวภาพ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปาฐกถาพิเศษ เรื่อง “การนำองค์ความรู้จากงานวิจัย สู่การสร้างผลิตภัณฑ์ที่เป็นนวัตกรรมทางธุรกิจที่มีมูลค่าสูง” และในภาคบ่ายเป็นการนำเสนอผลงานวิจัย ณ Hall 4 ชั้น 4 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ ศูนย์วิทยาศาสตร์



ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตัง บววิทยาลัยสวนดุสิต จัดงานแถลงข่าว เปิดตัวงาน “Food for tourism expo 2018 @ Trang” ภายใต้โครงการมหกรรมเมืองนวัตกรรมอาหาร เพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตัง บววิทยาลัยสวนดุสิต จัดงานแถลงข่าว “Food for tourism expo 2018 @ Trang” ภายใต้โครงการมหกรรมเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Food Tourism Innopolis) ในวันที่ 10-12 สิงหาคม 2561 ณ ลานกิจกรรม โรบินสัน จังหวัดตรัง โดยมี ผศ.ดร.กนกานต์ วีระกุล คณบดีโรงเรียนการเรือน นางสาวกมลชนก เกียรติศักดิ์ชัย คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ ดร.สุฤดี วัฒนกิจจานุกิจ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง และเชฟศักดิ์ชัย ดิษฐสุลุด คณะกรรมการบริหารสมาคมเชฟไทย (Thai Chefs' Association) ร่วมแถลงข่าว ทั้งนี้ได้รับเกียรติ ดร.สุมาลย์ ม่วงประเสริฐ รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ผู้บริหาร คณาจารย์ และบุคลากร ร่วมเป็นเกียรติ นอกจากนี้ในวันที่ 8-9 สิงหาคม 2561 มีการจัดงานประชุมวิชาการ การศึกษาเพื่อการพัฒนาอัตลักษณ์ท้องถิ่น ณ ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตัง บววิทยาลัยสวนดุสิต



พิธีทำบุญครบรอบ 84 ปี และ ครบรอบ 3 ปี การออกนอกระบบสวนดุสิต

คณะผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมทำบุญถวายภัตตาหารเช้าแด่พระสงฆ์ จำนวน 9 รูป เจริญพระพุทธมนต์ ณ ศาลากระจำศรี และสักการะหลวงพ่อชัยมงคล เนื่องในโอกาสครบรอบ 84 ปี สวนดุสิต และครบรอบการเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ 3 ปี



มสท. แข่งขันไอเดียทางธุรกิจ ส่งเสริมการท่องเที่ยวไทยอย่างยั่งยืน “Suphan Buri Grand Hackathon: Tourism Tech Startup”

คณะวิทยาการจัดการ จัดกิจกรรมการประกวดแข่งขันไอเดียทางธุรกิจด้วยนวัตกรรมความคิด เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวไทยอย่างยั่งยืน ใน Suphan Buri Grand Hackathon: Tourism Tech Startup ภายใต้โครงการสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน โดยมีผู้เข้าร่วมการแข่งขัน 100 คน ทั้งผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว ประชาชนผู้สนใจ และศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้ร่วมกันฝึกทักษะพัฒนาแนวคิด Startup และการสร้างธุรกิจแบบ Lean ผ่านการลงมือทำ ทั้งนี้ ได้รับเกียรติจาก คุณโรจนา ผลพันธุ์น ที่ปรึกษาอธิการบดีฝ่ายศิลปวัฒนธรรม และกีฬา สร้างความประทับใจแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกท่าน แนวคิดทางธุรกิจ ที่ผ่านกระบวนการแบบ Lean Startup เป็นเพียงจุดเริ่มต้นของการเปลี่ยนแปลงในภาคการบริหารและการท่องเที่ยวของประเทศ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี



มสท. จัดโครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น มหาวิทยาลัยสวนดุสิต”

ดร.บุญลิสราฐ์ ดันสอน คณบดี พร้อมด้วยคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา คณะวิทยาการจัดการ จัดโครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น มหาวิทยาลัยสวนดุสิต” นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ออกจำหน่ายผลิตภัณฑ์ภายในงาน “สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยามสู่ความยั่งยืน” โดยได้รับเกียรติจาก นายนิมิต วันไชยธนวงศ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี เยี่ยมชมร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี





Timeline

The communication for all

this month:

Like & Share 3

สวนดุสิต ถวายพระพรชัยมงคล สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มทวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ทรงเจริญพระชนมพรรษา 66 พรรษา และพร้อมใจร่วมโครงการ “เราทำความ ดี ด้วยหัวใจ”

SDU Direction 4

จาก 84 ปีสวนดุสิต... บนพื้นฐานอัตลักษณ์ที่โดดเด่น สู่ก้าวที่มั่นคงกับ 3 ปีในเส้นทางความเป็น “มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ”

Special Report 5 - 10

ศูนย์ฯ สร้างสวนดุสิต จัดงานยิ่งใหญ่แห่งปี เนรมิตเมืองนวัตกรรมอาหาร เพิ่มมูลค่าอาหาร 9 กันเมืองใต้ เพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว

Show me 12 - 13

สวนดุสิต... บุคลากรองค์ความรู้ด้านอัตลักษณ์ จัดงานยิ่งใหญ่ “สืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน”

Sportlight 2

Academic 11

นักวิจัย มสค. คิดค้น “แผ่นมาสก์หน้าข้าวกับกิมจูแพ ความอ่อนเยาว์ให้ผิวคุณ”

Identity 14

ขนมอบ โอบเบเกอร์ “ปลอดภัย ไม่ใช่ไขมันทรานส์ ตามมาตรฐานสากล”

SDU Voice 15

เพชรเฟื่องฟ้าขจร... “เกียรติยศบุคลากรที่ภูมิใจ” ของชาวสวนดุสิต

Issue Alert 9

ขอแสดงความยินดี “ผู้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์” คนใหม่ ระหว่างเดือนพฤษภาคม-เดือนกรกฎาคม 2561

Social Tag 17 - 19

Editor's Note 20

SDU Timeline ฉบับเดือนมิถุนายน - เดือนสิงหาคม 2561 ทุกคอลัมน์ ในวารสารฉบับนี้ ได้รวบรวมเนื้อหาข่าว หรือกิจกรรมเด่นๆ ของมหาวิทยาลัย เช่นเคย โดยในช่วงเวลาที่ผ่านมามีมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีกิจกรรมที่สำคัญ อาทิ คอลัมน์ Like & Share มหาวิทยาลัย จัดกิจกรรมถวายพระพรชัยมงคลสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ตลอดจนเข้าร่วมกิจกรรมโครงการจิตอาสา “เราทำความ ดี ด้วยหัวใจ” คอลัมน์ Show me ได้สกัดองค์ความรู้ของงานสืบสานศาสตร์ศิลป์ ส่งเสริมสยาม สู่ความยั่งยืน ไว้อย่างครบถ้วน และคอลัมน์ Special Report เขียนบทสรุปของการจัดงาน Food for Tourism EXPO 2018 @ตราง

ทั้งนี้ กองบรรณาธิการ ได้นำเสนอ คอลัมน์ SDU Direction ที่ท่านอธิการบดี ได้มอบนโยบาย จาก 84 ปีสวนดุสิต... บนพื้นฐานอัตลักษณ์ที่โดดเด่น สู่ก้าวที่มั่นคง กับ 3 ปี ในเส้นทางความเป็น “มหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ” พร้อมทั้ง คอลัมน์ Issue Alert แสดงความยินดีกับ “ผู้ดำรงตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์คนใหม่” และยังมีข่าวสารความเคลื่อนไหวต่างๆ ของมหาวิทยาลัยอีกมากมาย ติดตามอ่าน ทุกคอลัมน์ได้ในฉบับดังกล่าวนี้

ดร.ณัฐนิช สิริสังจານุรักษ์
หัวหน้ากองบรรณาธิการ

EXECUTIVE Editor

รศ.ดร.ศิริจันทร์ ผลพันธุ์ : อธิการบดี

CONSULTING Editor

ผศ.ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ : รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

EDITOR at Large

รศ.ดร.สุภูมิ เฉลยทรัพย์ : ประธานที่ปรึกษาอธิการบดี
ว่าที่ร้อยตรี ดร.วราธร อภิรัตน์ : ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

EDITOR

ดร.ณัฐนิช สิริสังจານุรักษ์ : ผู้อำนวยการ กองประชาสัมพันธ์

EDITORIAL Staff

นายไพศาล คงสถิตสถาพร/นายพศิน อินทา/นายพิพัฒน์พล เพ็ญเกิด
นางสาวมินา นามขุนทด/นายสรวิศวเรศ กระต่ายทอง/นางสาวอลิส พันธุ์พรหม
นายธีรพนธ์ จินดาเดช/นายปิยะวัฒน์ สุวรรณโยธี : เครือข่ายประชาสัมพันธ์

EDITORIAL Coordinator

นางสาวปภาวรินทร์ สังฆพรหม

DESIGNED by

ดร.วิโรจน์ เทพบุตร : ศูนย์บริการสื่อและสิ่งพิมพ์กราฟฟิคซท์

การส่งข่าวสารและงานเขียนเพื่อลงตีพิมพ์ หน่วยงานต่างๆ ภายในมหาวิทยาลัย สามารถส่งข่าว/ข้อเขียน เพื่อการประชาสัมพันธ์กิจกรรมของหน่วยงาน ภายในวันที่ 20 ของทุกเดือน ปิดเล่ม เวลา 16.30 น. โดยส่ง ข้อมูล (เนื้อหาประมาณ 1 หน้า A4, Font ขนาด 14 pt) และภาพประกอบข่าว (ไฟล์ jpeg, ขนาดความละเอียด 300 pixel, ขึ้นไป) สามารถจัดส่งได้ 2 ช่องทาง คือ อีเมล: sdu.pnetwork@gmail.com และกองประชาสัมพันธ์ ห้อง 316 อาคาร 3 ชั้น 1 โทรศัพท์: 0 2244 5102-4 โทรสาร: 0 2244 5103

SDU Timeline เป็นเอกสารเผยแพร่ ข้อมูล ข่าวสาร กิจกรรมและผลงาน ทางการศึกษา ตลอดจนเป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์กับมหาวิทยาลัยฯ และสังคม