



SUAN DUSIT

HOME BAKERY

2023





1. ประวัติความเป็นมา

สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ เป็นหน่วยงานอิสระภายใต้การดำเนินงานของมหาวิทยาลัย ในอดีตชื่อโครงการบริการอาหารและขนมอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต โดยโครงการนี้เริ่มดำเนินงานเมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2528 ภายใต้การบริหารงานโดย ศาสตราจารย์เรวดี วงศ์พรหมเมฆ อธิการบดี และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี โกศมาศ เมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2528 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (ชื่อ วิทยาลัยครูสวนดุสิตในสมัยนั้น โดยได้รับมอบหมายจากสภาการศึกษาให้ครู) ได้ร่วมกับบริษัท ลีเวอร์บราเธอร์ (ประเทศไทย) จำกัด จัดการอบรมวิชาขนมอบให้กับเยาวชนที่มีอายุระหว่าง 17 ถึง 25 ปี ที่มีฐานะยากจนและยังไม่มีอาชีพ โดยมีวัตถุประสงค์ให้เยาวชนเหล่านี้มีความรู้พื้นฐานและมีทักษะในการทำขนมอบเพื่อให้นำไปประกอบอาชีพได้ทั้งอาชีพส่วนตัวและสามารถทำงานกับห้างร้านหรือบริษัทเอกชนได้ รวมถึงการส่งเสริมเยาวชนให้เป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพของชาติ สอดคล้องกับนโยบายในวาระแห่งปีเยาวชนสากล และยังเป็นการยกสถานะภาพในทางเศรษฐกิจและสังคมอีกด้วย โดยในการอบรมครั้งนี้ผู้เข้ารับการอบรมไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น มีเยาวชนที่เข้ารับการอบรม 16 คน เป็นชาย 4 คน และหญิง 12 คน ใช้เวลาอบรม 4 สัปดาห์ ตั้งแต่วันที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2528 จนถึงวันที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2528



โดยการอบรมจะมุ่งเน้นการปฏิบัติและฝึกงานให้เยาวชนผู้เข้ารับการอบรม ได้รับความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการใช้เครื่องมือในการผลิตขนมอบ และวิธีการเก็บรักษาเครื่องมืออย่างถูกต้อง ศึกษาภาคปฏิบัติด้วยตนเองให้มีความชำนาญ ความมั่นใจ และความเข้าใจกระบวนการในการประกอบอาชีพขนมอบอย่างดี แต่ปัญหาที่เกิดขึ้นในขณะนั้นก็คือ มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิต ยังไม่มีสถานที่ อุปกรณ์และทุน ที่จำเป็นต้องใช้ในการฝึกงาน และที่สำคัญการฝึกงาน

เป็นการฝึกเพื่อให้เกิดความชำนาญจึงต้องผลิตอาหารและขนมจำนวนมาก ๆ ทำให้สิ่งที่จะต้องคำนึงถึงก็คือ ผลผลิตที่ผลิตออกมานั้น จะทำอย่างไรถึงจะได้เงินทุนกลับคืนมาเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบและผลิตใหม่ได้ โดยผลผลิตที่ได้ในขณะฝึกงานจะมีการนำมาบริการจำหน่ายให้กับบุคลากรในมหาวิทยาลัยและลูกค้าจากละแวกรอบๆ มหาวิทยาลัยเพื่อเป็นทุนซื้อวัตถุดิบมาใช้ในการฝึกงาน หลังจากเสร็จสิ้นกิจกรรมและการฝึกงานดังกล่าวแล้วมีเงินทุนเหลืออยู่ 1,692.25 บาท (หนึ่งพันหกร้อยเก้าสิบสองบาทยี่สิบห้าสตางค์) และเงินจำนวนนี้เริ่มใช้เป็นทุนในการดำเนินงาน “โครงการบริการอาหารและขนมอบมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต” โดยผู้บริหารท่านแรก ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี โกสมาศ ซึ่งในขณะนั้นดำรงตำแหน่งหัวหน้าหลักสูตรครุศาสตรศาสตร โดยมิผู้บริหารท่านต่อมา ได้แก่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันเพ็ญ จงสวัสดิ์ ซึ่งเป็นผู้ที่เป็นตำนานของวงการเบเกอรี่ของ ประเทศไทย

ชื่อของ “ร้าน Home bakery” ได้รับการตั้งชื่อโดยได้รับแรงบันดาลใจมาจากร้านเบเกอรี่ในมหาวิทยาลัยชื่อดังในประเทศฟิลิปปินส์ ซึ่งผู้บริหารในสมัยนั้นได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐารมณ จุฑาภัทร และผู้ช่วยศาสตราจารย์มณี โกสมาศ ได้เคยไปศึกษาต่อ และประทับใจถึงเห็นว่า มหาวิทยาลัยสวนดุสิตซึ่งมีอัตลักษณ์ด้านอาหาร น่าจะมีสถานที่ที่สามารถใช้ในการเรียนการสอนและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ให้กับนักเรียนนักศึกษาได้ ทั้งนี้ตามคำสั่งที่ 239/2529 ให้ดำเนินการในโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพอาศัยระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน พ.ศ. 2529 ตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2529 โครงการนี้มีความสำคัญเพื่อตอบสนองแผนการศึกษา ในเรื่องฝึกงานของนักศึกษาสาขาอาชีพให้ครบวงจร โดยการฝึกงานด้านเบเกอรี่และอาหารและการบริการให้กับนักศึกษาอนุปริญญา สาขาอาหาร ซึ่งมีการเรียนทฤษฎีและปฏิบัติและหลักสูตรมีความต้องการให้นักศึกษาได้ใช้ความรู้ภาคทฤษฎีมาฝึกปฏิบัติงานเพื่อเพิ่มทักษะ เพิ่มประสบการณ์ ในด้านอาชีพให้มีความชำนาญมากขึ้น หลักสูตรได้กำหนดการฝึกงานจำนวน 150 ชั่วโมง ดังนั้น โครงการบริการอาหารและขนมอบ จึงได้กำหนดโดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อบริการอาจารย์ นักศึกษา และประชาชน โดยยึดหลักอาหารและขนมอบราคาประหยัด และถูกสุขลักษณะ โดยไม่ได้หวังผลกำไร นำเงินรายได้ไปใช้จัดซื้ออุปกรณ์การเรียนการสอน ส่งเสริมและช่วยเหลือนักศึกษาที่เรียนจบให้มีงานทำ อีกทั้งยังเป็นแหล่งประชาสัมพันธ์ความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตด้านอาหาร โดยเป็นสถาน

ที่จัดรับรองแขกที่มาเยี่ยมชมสถาบันฯ ทั้งในและต่างประเทศ

โครงการดังกล่าวได้ดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 และดำเนินการต่อเนื่องกันทุกปี เพื่อบริการจำหน่ายเบเกอรี่และอาหารให้แก่ นักศึกษา อาจารย์ และประชาชนทั่วไปในราคาประหยัด ต่อมาเมื่อความต้องการของผู้ที่มาใช้บริการมีมากขึ้น ทางโครงการจึงปรับปรุงพัฒนา โดยขยายสถานที่และเพิ่มเจ้าหน้าที่โครงการให้มากขึ้น รวมถึงมีการรับนักศึกษาที่จบการศึกษาแล้วมาทำงานเพราะจำนวนเจ้าหน้าที่ไม่เพียงพอ กับความต้องการของผู้ที่มาใช้บริการ ปัจจุบันสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ให้บริการอาหารเช้า อาหารกลางวัน และผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิด ได้แก่ คุกกี้ พาย เดนิช ขนมปัง เค้ก ทาร์ต รวมถึงอาหารว่างต่างๆ ได้แก่ ขนม สาคุไส้หมู กระทงทอง สลัดโรล เป็นต้น ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นตำนานคือ ท็อฟฟี่เค้ก และเค้กฝอยทอง ซึ่ง ท็อฟฟี่เค้ก เป็นเค้กที่ได้รับการพัฒนาขึ้นในช่วงปี 2531 เป็น Sponge cake รสมอคค่า โดยมีหน้าเค้กที่ทำจากคาราเมลและเมื่อดมะม่วงหิมพานต์อบกรอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมสูงสุด และถือเป็นตำนานของประเทศไทยเนื่องจากเป็นผู้ผลิตแห่งแรกของประเทศไทย นอกจากนี้ ยังได้พัฒนาขนมเค้กที่ใช้ขนมไทยร่วมด้วย ได้แก่ เค้กฝอยทอง เค้กทองหยอด เป็นต้น



ด้านการบริหารจัดการทางการเงิน สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ได้จดทะเบียนจัดตั้งเป็น คณะบุคคล คณะกรรมการสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ตั้งแต่วันที่ 26 มิถุนายน 2549 โดยมีระบบการชำระภาษีทั้งกลางปี และปลายปี โดยการดำเนินการเป็นไปตามระบบภาษีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ ผลผลิตที่ไม่ได้เพียงแค่อจำหน่ายในมหาวิทยาลัยยังได้ส่งจำหน่าย ณ ร้านสะดวกซื้อ และร้านค้าอื่นๆ เพื่อให้บริการผลิตภัณฑ์ขนมให้ถึงมือลูกค้าได้อย่างกว้างขวางขึ้น รวมถึงมีการใช้ระบบการชำระเงินและระบบการอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้าหน้าร้าน และลูกค้าออนไลน์ ได้แก่ การชำระเงินผ่านระบบ QR code การชำระเงินผ่านระบบบัตรเครดิต การชำระเงินผ่านระบบ True wallet การชำระเงินผ่านระบบ Rabbit การรับส่งสินค้าผ่าน Application Line OA, Line wongnai Robinhood และ Grab โดยลูกค้าสามารถรับทราบข้อมูลข่าวสารผ่านทาง Facebook, Line OA. และ website ของสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่

ด้านมาตรฐานกระบวนการผลิต เพื่อให้เกิดความมั่นใจในกระบวนการผลิตเบเกอรี่และอาหารให้มีคุณภาพเป็นไปตามความต้องการของลูกค้าและสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ จึงได้จัดทำแผนการจัดการระบบคุณภาพโดยได้ มีการดำเนินการ ดังต่อไปนี้

1.) การดำเนินการตามข้อกำหนดของสถานที่ผลิตอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตที่บังคับใช้เป็นกฎหมาย (GMP 420) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร โดยได้มีการดำเนินการต่ออายุในรอบ 2 ซึ่งมีการตรวจประเมินจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในช่วงวันที่ 25-30 พฤศจิกายน 2565 ซึ่งเป็นการรับรองสถานที่ผลิตเป็นไปตามกฎหมายที่ต้องปฏิบัติ ทั้งนี้สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ได้รับรองสถานที่ผลิต ตามกฎหมาย (อย.) ตั้งแต่วันที่ 2 ตุลาคม 2561

2.) การดำเนินการผลิตอาหาร และควบคุมคุณภาพ ตามมาตรฐาน GHPs & HACCP ระบบมาตรฐาน GHPs & HACCP เป็นระบบควบคุมและประกันคุณภาพระดับสากล ที่ได้รับการยอมรับทั้งในและต่างประเทศว่าเป็นระบบที่ทำให้กระบวนการผลิตอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสม ปลอดภัย และมีคุณภาพ ปัจจุบัน สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่มีการจัดทำคู่มือ GHPs&HACCP ที่ได้มีการนำระบบ GHPs&HACCP ไปปฏิบัติและประยุกต์ใช้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อสร้างความมั่นใจว่า ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ผลิตโดยสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่จะ



มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีคุณภาพที่สามารถตอบสนองความพึงพอใจต่อลูกค้าของสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ โดยมีความมุ่งมั่นในการจัดทำคู่มือคุณภาพและพัฒนาระบบบริหารคุณภาพ และโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะในโรงงานอาหาร ตาม Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011 เพื่อใช้เป็นแนวทางในการบริหาร และการทำงานของสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ โดยได้มีการใช้ระบบคุณภาพทั้งสองนี้ในองค์กร โดยจัดทำคู่มือแล้วเสร็จเมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2565 และได้ Implement นำระบบและเอกสารสนับสนุนไปใช้ตั้งแต่วันที่ 15 สิงหาคม 2565 ทั้งนี้ ได้ผ่านการตรวจผ่าน เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2566

เมื่อปี 2554-2555 ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันเพ็ญ จงสวัสดิ์ ได้เกษียณอายุลง และได้มีผู้ช่วยศาสตราจารย์ เชิดชาย แวเวียงธรรม รองอธิการบดีฝ่ายบริหารในสมัยนั้น รักษาการแทนผู้จัดการโครงการโดยได้มีการพัฒนาระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบ การบริหารงานบุคคล และการปรับปรุงระบบบำบัดน้ำเสียให้สอดคล้องกับแนวปฏิบัติที่ดี

ในปัจจุบัน สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ภายใต้การบริหารจัดการของท่านอธิการบดี รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน และมี ดร.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา เป็นผู้จัดการโครงการ โดยสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่เป็นแหล่งศึกษาดูงานทั้งจากภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เป็นหน่วยงานที่มีบุคลากรประมาณ 82 คน โดยได้รับพนักงานที่มีความบกพร่องทางหู และผู้มีความบกพร่องทางการเรียนรู้ มาเป็นพนักงานประจำ จำนวน 8 คน นอกจากนี้ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ยังเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษาหลักสูตรด้านอาหาร ได้แก่ คหกรรมศาสตร์ กำหนดและการประกอบอาหาร หลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร เทคโนโลยีแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีอาหาร และเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และนักศึกษาที่มีความบกพร่องทางการเรียนรู้จากหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัย เพื่อทำงานร่วมกับบุคลากรและเป็นการพัฒนานักศึกษา รวมถึงให้โอกาสนักศึกษา



หรือนักเรียนที่ต้องการหารายได้พิเศษเพื่อแบ่งเบาภาระผู้ปกครอง นอกจากนี้ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ยังได้รับมอบหมายให้ดูแลพื้นที่ Co-learning space จำนวน 10 แห่งทั้งในมหาวิทยาลัย ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง จังหวัดนครนายก อำเภอดำรงวิทยารัษฎานุประดิษฐ์ จังหวัดกระบี่ และวิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยหน่วยงานได้นำส่งรายได้จากการดำเนินงานในรูปของตัวเงินร้อยละ 20 และสนับสนุนในกิจกรรมต่างๆ ของมหาวิทยาลัย รวมถึงเป็นแหล่งศึกษาดูงานองค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการและผลิตเบเกอรี่ ให้กับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก

1.2 พันธกิจของหน่วยงาน

พันธกิจ

เป็นองค์กรที่นำความเข้มแข็งทางวิชาการของมหาวิทยาลัยด้านอาหารและขนมอบมากำรธุรกิจ เพื่อสร้างรายได้และนำมาพัฒนามหาวิทยาลัย

01

02

สร้างและพัฒนางานองค์ความรู้ใหม่ ๆ ทางอาหารและขนมอบเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการ

เป็นแหล่งเรียนรู้และฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านอาหารและขนมอบสำหรับนักศึกษา

03

04

ให้บริการขนมอบและอาหารที่มีรสชาติดี มีคุณภาพ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ตามมาตรฐานอาหารและข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข ในราคาที่เหมาะสมกับนักศึกษาบุคลากรและประชาชนทั่วไป อย่างมีคุณธรรม จริยธรรมและรับผิดชอบต่อสังคม

1.3 งบประมาณสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย

มหาวิทยาลัยสนับสนุนสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ในลักษณะของงบประมาณสถานที่ ดังนี้

1.3.1 ด้านงบประมาณ

มหาวิทยาลัยมีการปรับปรุงพื้นที่ให้บริการและผลิตอาหาร อาทิเช่น Café by Home พื้นที่ผลิตแพนท็อปปี้เค้ก และพื้นที่ให้บริการอาหาร ดังนี้



ตารางที่ 1 แสดงงบประมาณสนับสนุนด้านการปรับปรุงสถานที่ของหน่วยงาน

ปีงบประมาณ	สถานที่	วัตถุประสงค์การปรับปรุง	จำนวนเงินสนับสนุนจากมหาวิทยาลัย (บาท)
2564	Café by home	เพื่อทำเป็นพื้นที่ Co-working space ของบุคลากรและนักศึกษา	5,000,000.-
2565	พื้นที่ผลิตแพนท็อปปี้เค้ก	เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ที่สะอาดและปลอดภัยสามารถจัดทำมาตรฐานเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านกระบวนการผลิตมาตรฐาน	10,859,000.-
2566	พื้นที่ให้บริการอาหาร	เพื่อเป็นห้องรับประทานอาหารที่ถูกต้องสุขลักษณะและเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักศึกษา	11,163,000.-

1.3.2 ด้านบุคลากร สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ได้รับการสนับสนุนบุคลากรทำงานแบบไม่เต็มเวลาเพื่อร่วมเป็นคณะทำงานในการร่วมบริหารจัดการ ตรวจสอบการเงิน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกันคุณภาพอาหาร เพื่อเชื่อมโยงองค์ความรู้กับการเรียนการสอน และทำให้เกิดการพัฒนางานให้เกิดประสิทธิภาพยิ่งขึ้น ดังแสดงในตารางที่ 2 ดังนี้



ตารางที่ 2 แสดงข้อมูลบุคลากรสนับสนุนการปฏิบัติงานแบบไม่เต็มเวลาเพื่อร่วมบริหารจัดการ ตรวจสอบการเงิน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการประกันคุณภาพอาหาร

ลำดับที่	ชื่อ นามสกุล	สังกัด	ความเชี่ยวชาญ
1.	ดร.จันทร์จนา ศิริพันธุ์วัฒนา	โรงเรียนการเรือน	บริหารจัดการธุรกิจอาหาร
2.	น.ส.กนกวรรณ คนเชื้อ	กองคลัง	ด้านการเงิน
3.	นางรวิวรรณ อภิรัตน์	กองคลัง	ด้านการเงิน
4.	นางรัชนิกร พลวิจิต	สำนักงานมหาวิทยาลัย	ด้านการเงิน
5.	น.ส.ธัญลักษณ์ อุ่นสุข	โรงเรียนการเรือน	ด้านการประกันคุณภาพ
6.	นายเป็นเอก ทรัพย์สิน	โรงเรียนการเรือน	ด้านการประกันคุณภาพ
7.	ดร.พรรณรพี เอี่ยมทวีเจริญ	โรงเรียนการเรือน	ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1.4 แนวโน้มทิศทางการพัฒนาหน่วยงานในอนาคต

1. สร้างองค์ความรู้ด้านเบเกอรี่จากการวิจัยและพัฒนา นวัตกรรมจากความเชี่ยวชาญการปฏิบัติของหน่วยงาน เพื่อเผยแพร่ให้เป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาและผู้สนใจสร้างอาชีพ

2. เป็น Excellence center ด้านธุรกิจเบเกอรี่ รวมถึงเป็นแหล่งสนับสนุนการเรียนการสอนและ ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านเบเกอรี่ที่ดีที่สุดของประเทศ โดยใช้แนวทางสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education หรือ CWIE)

3. ให้บริการเบเกอรี่เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า จากความเชี่ยวชาญของบุคลากรของหน่วยงาน โดยมุ่งเน้นการผลิตตามมาตรฐานสากลและมุ่งสู่เป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDGs)

4. ยกระดับผลสัมฤทธิ์ของการแบ่งปันทรัพยากร และบูรณาการความร่วมมือกับเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรภายนอก เพื่อสร้างโอกาสในการพัฒนางานธุรกิจเบเกอรี่ จากความเชี่ยวชาญของทีมงานให้เกิดประโยชน์ต่อนักศึกษาและผู้ประกอบการเพื่อแสดงถึงความเป็นมืออาชีพขององค์กร

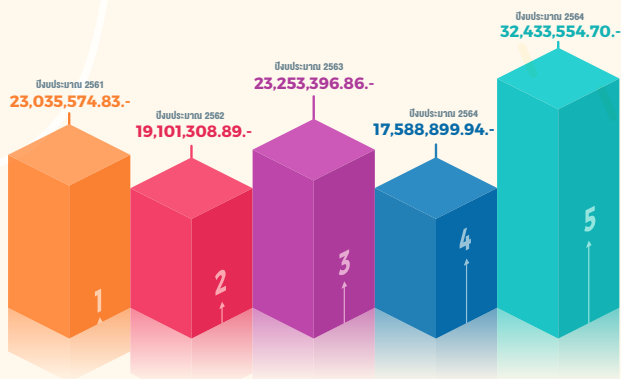


1.5 สิ่งที่สวนดุสิตโคมเบเกอร์สนับสนุนให้กับมหาวิทยาลัย

1.5.1 ด้านรายได้ โดยนำส่งมหาวิทยาลัยเป็นเงิน 20% จากรายได้ (In cash) และการสนับสนุนกิจกรรมมหาวิทยาลัยในรูปแบบไม่เป็นตัวเงิน (in kind) โดยมีการนำส่งมหาวิทยาลัยย้อนหลัง 5 ปี เป็นจำนวนเงินและมูลค่า ดังแสดงในตารางที่ 3 และ 4 ดังนี้

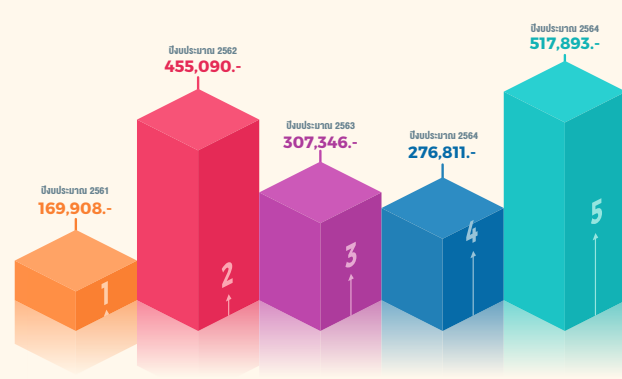
ตารางที่ 3 แสดงงบประมาณที่ได้จากการดำเนินงานเพื่อสนับสนุนมหาวิทยาลัยในรูปแบบเงินสด (In cash)

ปี	ปีงบประมาณ	จำนวนเงิน (บาท)
1	2561	23,035,574.83.-
2	2562	19,101,308.89.-
3	2563	23,253,396.86.-
4	2564	17,588,899.94.-
5	2565	32,433,554.70.-
รวมเป็นเงิน		115,412,735.22.-



ตารางที่ 4 แสดงมูลค่าการสนับสนุนมหาวิทยาลัยที่ไม่เป็นตัวเงิน (In kind)

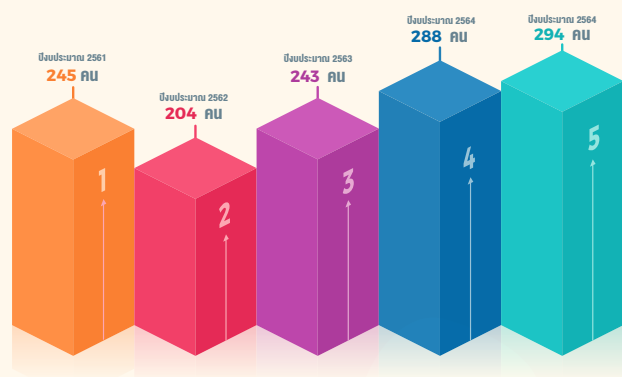
ปี	ปีงบประมาณ	มูลค่าเป็นจำนวนเงิน (บาท)
1	2561	169,908.-
2	2562	455,090.-
3	2563	307,346.-
4	2564	276,811.-
5	2565	517,893.-
รวมเป็นเงิน		1,727,048.-



1.5.2 เป็นแหล่งฝึกประสบการณ์และการเรียนรู้ของนักศึกษา รวมถึงบุคลากรของมหาวิทยาลัย ได้แก่ การร่วมในกิจกรรมการเรียนการสอนวิชาเครื่องดื่ม และเบเกอร์ รวมถึงเป็นแหล่งศึกษาดูงานให้กับนักศึกษาจากหลักสูตรต่างๆ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับรายวิชาเรียน ดังนี้

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสวนดุสิตโคมเบเกอร์

ปี	ปีงบประมาณ	จำนวนนักศึกษา (คน)
1	2561	245
2	2562	204
3	2563	243
4	2564	288
5	2565	294





ตารางที่ 6 แสดงรายชื่อหน่วยงานที่ส่งนักศึกษา/นักเรียน เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสวนดุสิตโฮมเบเกอร์รี่

ลำดับที่	สถาบันการศึกษา	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้าน
1	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (พิเศษ) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
2	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
3	หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
4	หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
5	หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาและการสื่อสาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ด้านเทคโนโลยี สื่อประชาสัมพันธ์ และการบริการ
6	โรงเรียนสาธิตนานาชาติ มหาวิทยาลัยมหิดล	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
7	โรงเรียนเซนต์คาเบรียล	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
8	คณะบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา	ด้านอาหาร เบเกอรี่ และบริการ
9	เทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร อาหาร และสิ่งแวดล้อม สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตรและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	ด้านอาหาร เบเกอรี่ การบริการ และประกันคุณภาพ
10	คณะอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ด้านอาหาร เบเกอรี่ การบริการ และประกันคุณภาพ



แสดงรายชื่อหน่วยงานที่ส่งนักศึกษา/นักเรียน เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพกับสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่

1.5.2.1 สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่เป็นแหล่งเรียนรู้ในลักษณะของการฝึกประสบการณ์วิชาชีพนักศึกษาโดยมีนักศึกษาเข้ามาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และแสดงรายชื่อหน่วยงานที่เข้าร่วมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ดังนี้ โดยในจำนวนนักศึกษาที่เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพนี้เป็นนักศึกษาที่มีความบกพร่องทางการเรียนรู้และการได้ยิน เป็นจำนวนทั้งสิ้น 156 คน จากนักศึกษาทั้งหมดที่เข้าฝึกงานย้อนหลัง 5 ปี โดยแสดงข้อมูลจำนวนนักศึกษาที่เข้าฝึกประสบการณ์วิชาชีพดังแสดงในตารางที่ 5

1.5.2.1 สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ เป็นพื้นที่การเรียนรู้จากนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารในรายวิชา การเป็นผู้ประกอบการอาหาร การบริการและจัดการอาหาร ในรูปแบบการใช้พื้นที่ Co-learning space และการเรียนวิชาเครื่องดื่ม ได้แก่ การเป็นบาร์ISTA การเป็นผู้ประกอบการบริหารธุรกิจร้านอาหารและคาเฟ่ การสื่อสาร



การตลาดและสารสนเทศ การโลจิสติกส์ โดยให้นักศึกษาได้สามารถใช้เครื่องชั่งกาแฟที่ตั้งอยู่ ณ สถานที่ให้บริการร้านกาแฟ ของสวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ ทั้งในส่วนของการร้านกาแฟ ในศูนย์ในมหาวิทยาลัย วิทยาเขตสุพรรณบุรี และศูนย์การศึกษา นอกที่ตั้ง จ.นครนายก และ จ.สุพรรณบุรี

1.5.3 การสนับสนุนในกิจการของมหาวิทยาลัย ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ระลึกในวาระต่างๆ ของมหาวิทยาลัย และการสนับสนุนการจัดกิจกรรมเปิดร้านในงานกาชาด เพื่อเผยแพร่ชื่อเสียงของมหาวิทยาลัยในทุกปี รวมถึงได้นำรายได้จากการจำหน่ายถวายให้กับกิจการของกาชาดเป็นเงินปีละ 400,000 บาท รวมถึงจัดสร้างเต็นท์ เพื่อใช้ในกิจกรรมของมหาวิทยาลัยร่วมกับสำนักกิจการนักศึกษาเพื่อใช้ในการ



เผยแพร่ผลงานด้านงานประดิษฐ์และคหกรรมศาสตร์ของมหาวิทยาลัย

1.5.4 เป็นแหล่งศึกษาดูงานของหน่วยงานภายในและภายนอก เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ธุรกิจวิชาการและความเป็นมืออาชีพของมหาวิทยาลัย

ในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา งานของสวนดุสิตโสมเบเกอร์มีผลกระทบเชิงบวกต่อสังคมและประเทศไทย จากการบริการวิชาการให้กับองค์กร/หน่วยงานที่มีศักยภาพและภาพลักษณ์ในระดับประเทศตามที่กล่าวมาในหัวข้อที่ผ่านมา โดยที่โดดเด่นและสำคัญมีดังนี้

1. ใช้องค์ความรู้และทักษะในการบริหารจัดการธุรกิจอาหาร โดยรับบริหารจัดการศูนย์อาหารของตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย และสำนักงานคณะกรรมการกำกับหลักทรัพย์และตลาดหลักทรัพย์ (ก.ล.ต.)

2. เป็นหน่วยงานร่วมบริหารศูนย์อบรมสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ประจำปี 2561 เพื่ออบรมบุคลากรที่เป็นผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้กับสหกรณ์ของประเทศไทย จำนวน 17 แห่ง ภายใต้สัญญาการทำงานให้กับสถาบันอาหาร

4. การเป็นที่ปรึกษาด้านการจัดบริการอาหารปลอดภัยในโรงเรียน ของโรงเรียนเซนต์คาเบรียล

5. การเป็นที่ปรึกษาด้านการจัดทำระบบ GMP in Mass Catering ของโรงแรม Grand Pacific จ.เพชรบุรี และโรงแรมโกลเด้นทิวลิปชอฟเฟอร์ริน

6. การให้คำปรึกษากับ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เวลล์ ดีไซน์ 999 (แบรนด์ ดับเบิล ยู ซี) เพื่อให้สามารถผลิตสินค้าประเภทช็อกโกแลต (นามะช็อกโกแลต) และได้รับการรับรอง อย.

7. การศึกษาวิจัยแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตภัณฑ์ผักตอง และการใช้ประโยชน์ในอาหารของผักตองอ่อน ให้กับบริษัท ฮั่วเฟ่ง จำกัด

8. การศึกษาวิจัยแนวทางการใช้ประโยชน์จากผลส้มที่ประสบภัยธรรมชาติ ของสวนปรีชา อ.ฝาก จ.เชียงใหม่ เพื่อใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

9. การศึกษาการใช้ประโยชน์วานิลาฝักสด เพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการวานิลาในประเทศไทย ของ วานิลาออกิตฟาร์ม (แบรนด์ วานิลาลุงแซม)

10. การร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากปลาเกลือ จ.นราธิวาส ตามพระราชประสงค์ของสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา



1.6 แนวทางการเชื่อมโยงการพัฒนาและทำงานร่วมกับหน่วยงานอื่น

Home Bakery

Mission

พันธกิจ



Home Bakery

Strategic Future Framework

กลยุทธ์การดำเนินงานในอนาคต



Home Bakery

Future Plan

แผนการดำเนินงานในอนาคต

1. พัฒนางค์กรและบุคลากรตามเป้าหมายของ SDU Direction
2. จัดทำคู่มือการฝึกประสบการณ์วิชาชีพและพัฒนาบุคลากรพี่เลี้ยง
3. เพิ่มช่องทางรายได้ผ่านตลาดออนไลน์และพัฒนาระบบโลจิสติกส์เพื่อการกระจายสินค้า
4. ร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและนอกเพื่อพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และอาหาร



โดยหน่วยงานที่สวนดุสิตได้ให้ความร่วมมือและเชื่อมโยงการทำงาน ดังนี้

1) การสร้างองค์ความรู้และเป็นแหล่งฝึกประสบการณ์วิชาชีพ สวนดุสิตโฮมเบเกอรี่ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานด้านวิชาการ คณะ หลักสูตรทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เป็นแหล่งการเรียนรู้และฝึกประสบการณ์วิชาชีพของนักเรียน และนักศึกษาจากสถานศึกษาทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ดังนี้

1.1 คณะครุศาสตร์ นักศึกษาได้เรียนรู้ด้านการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ การให้บริการ

1.2 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี นักศึกษาได้เรียนรู้ด้านการจัดการขยะ น้ำเสีย และการจัดการอุตสาหกรรมให้มุ่งสู่องค์กรสีเขียว

1.3 คณะวิทยาการจัดการ นักศึกษาได้เรียนรู้ด้านการจัดการโลจิสติกส์ การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศเชิงธุรกิจ และการตลาดผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

1.4 โรงเรียนการเรือน นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการผลิตเบเกอรี่ การควบคุมและประกันคุณภาพอาหาร การจัดการระบบ GHP&HACCP การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เป็นต้น

1.5 โรงเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษา นักเรียนจะได้เรียนรู้สายวิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบอาหารเพื่อเป็นแนวทางการไปสู่อาชีพ เช่น โรงเรียนสาธิตนานาชาติมหิดล โรงเรียนเขมะสิริอนุสสรณ์ เป็นต้น

2) การให้ความร่วมมือด้านผู้เชี่ยวชาญและผู้ปฏิบัติงาน เพื่อสนับสนุนกิจการของมหาวิทยาลัย สวนดุสิต มีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ ทั้งด้านการผลิตเบเกอรี่ การควบคุมและการประกันคุณภาพอาหาร การตกแต่งอาหาร ซึ่งสามารถให้การสนับสนุนด้านองค์ความรู้ ทักษะและประสบการณ์เพื่อเป็นที่ปรึกษาและเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับหน่วยงานอื่น ๆ ได้เป็นอย่างดี อาทิเช่น โรงเรียนการเรือน โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ครัวสวนดุสิต และโรงแรมสวนดุสิตเพลส เป็นต้น

3) การให้ความร่วมมือด้านการเป็นแหล่งศึกษาดูงาน และแลกเปลี่ยนแนวทางการเป็นองค์กรธุรกิจวิชาการให้กับหน่วยงานภายนอก โดยร่วมมือกับฝ่ายประชาสัมพันธ์ สำนักงานมหาวิทยาลัย และสำนักกิจการพิเศษ ในการร่วมเป็นแหล่งเรียนรู้และเป็นพื้นที่การศึกษาดูงาน เมื่อมีผู้สนใจแนวทางการบริหารจัดการองค์กรธุรกิจวิชาการของมหาวิทยาลัย



4) เป็นพื้นที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย อาทิเช่น

4.1 ขนมหม้อแกง จากโรงแรมสวนดุสิต

4.2 โยเกิร์ต น้ำซอส แกงสำเร็จรูป จากศูนย์ปฏิบัติการแปรรูปอาหาร

4.3 ข้าวแช่ จากครัวสวนดุสิต

4.4 ผลิตภัณฑ์จาก SMEs จำนวน 38 ราย เพื่อสนับสนุนภาคธุรกิจให้ขับเคลื่อนและเป็นแหล่งเผยแพร่สินค้าจากผู้ประกอบการที่ต้องการประชาสัมพันธ์สินค้า โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าแปรรูปจากท้องถิ่น เป็นต้น

5) การบริหารพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย ได้แก่ ร้านกาแฟ ซึ่งมหาวิทยาลัยได้จัดการปรับปรุงสถานที่อย่างสวยงามมีความพร้อมต่อการให้บริการนักศึกษา โดยสวนดุสิตทำหน้าที่สนับสนุนการปฏิบัติงานด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสนับสนุนในกิจการเพื่อเป็นพื้นที่การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัยโดยได้มีการปฏิบัติงานร่วมกับหน่วยงานวิทยาเขต โรงเรียนและศูนย์การศึกษา ดังนี้



- 5.1 ร้าน Café by HOME (สำนักงานอธิการบดีเดิม)
- 5.2 ร้าน Home café (พื้นที่ให้บริการบุคลากรเดิมติดกับร้านเบเกอรี่)
- 5.3 ร้าน Café by HOME อาคารสวนแก้ว วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- 5.4 ร้าน Café by HOME อาคาร Library วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- 5.5 ร้าน Café by HOME อาคารสุขุม วิทยาเขตสุพรรณบุรี
- 5.6 ร้าน Café by HOME ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง หัวหิน
- 5.7 ร้าน Café by HOME ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง นครนายก
- 5.8 ร้าน Café Library สำนักวิทยบริการ
- 5.9 ร้าน La-or Snack โรงเรียนสาธิตละอออุทิศ
- 6) เป็นองค์กรที่ให้โอกาสกับนักเรียน นักศึกษาและบุคลากรในการเรียนรู้ให้ได้ทำงานทั้งในรูปแบบงานประจำ งานนอกเวลาเรียน เพื่อให้ได้มีรายได้ประจำ และนำรายได้ไปใช้ในชีวิตประจำวันเพื่อแบ่งเบาภาระของครอบครัว ทั้งในส่วน ของบุคลากรของบุคลากรในการทำงานช่วงปิดภาคเรียน และวันหยุดสุดสัปดาห์ รวมถึงนักศึกษาของมหาวิทยาลัย ที่สนใจทำงานเพื่อหารายได้พิเศษ ซึ่งได้บูรณาการร่วมกับ งานของคณะและหลักสูตรต่างๆ เช่น ศูนย์สนเทศแนะแนว ของมหาวิทยาลัย และสำนักงานคณะของโรงเรียนการเรือน เป็นต้น

ตารางที่ 7 แสดงรายนามผู้ประกอบการที่ได้รับการสนับสนุนให้จำหน่ายสินค้า ณ สวนดุสิตโคมเบเกอร์

ลำดับ	ชื่อผู้ส่ง	ชื่อของจำหน่าย
1	นายนันทนพ ฉิมเฉลิม	พุดดิ้งมะพร้าวนมสด
2	น.ส.ธีรพัทธ์ ชมชื่นจิตต์สิน	ขนมกล้วย, ขนมฟักทอง
3	นายพัชรพล ธรรมกาย	ขนมนางเล็ด, กล้วยฉาบ, ฟักทองฉาบ
4	อธินาฟาร์ม	ผักสลัด
5	นายอำพันธุ์ พิรุณอมรพันธ์	หมูฝอย
6	บัตตาปังโฮมเมตเบเกอร์	บราวนี่กรอบ, ขนมเป็๋ง
7	บริษัทยาคุลท์เซลล์ (กรุงเทพ)	ยาคุลท์
8	นางชนันฐิพิมพ์ ไชยศรีสงคราม	ข้าวกล้องงอก
9	น.ส.รวงทอง ไหวพริบ	หมูฝอย
10	นางเนตรกาญจน์ สายทิพย์	น้ำผึ้งแท้
11	น.ส.ศรันยา นิลทัพ	ขนมเปียะ
12	วิสาหกิจชุมชน (ปาริชาติ ศรีอ่อน)	แฮมพู, ครีมνωด, ครีมหมักผม
13	นางวิภาภัส กุลพินิจ	น้ำฝรั่งคั้นสด
14	กิจสมบูรณ์	ส้มลิ้ม
15	น.ส.สุมาลี พลุโศค	ขนมกล้วย
16	โครงการอาหารกลางวัน 1	ข้าวกล้อง, ข้าวแช่
17	น.ส.นภาพร อาสาพรประกิต	น้ำเต้าหู้งาดำ, ชาไทย, ดั้งเดิม
18	บริษัท อัสยุพล จำกัด	ข้าวเหนียวหมูฝอย, เนื้อเค็ม, หมูเค็ม
19	บริษัท คริสปี ฟู้ด แอนด์มาร์เก็ตติ้ง จำกัด	ขนมเนยกรอบ
20	นายบุญญพัฒน์ ตั้งทวี	ขนมปังกรอบเนยดั่งเดิม, ไข่เค็ม, พริกเผา
21	นายณรงค์ คงศรี	กึ่งหวาน, กึ่งลวก, ปลาสด, ปลาทุ้ดเค็ม
22	บริษัท สวนดุสิต เทรดิง จำกัด	น้ำดื่ม, โยเกิร์ตธรรมชาติ, เลมอน, สตอเบอรี่
23	บริษัท เพอร์เฟค คอมพาเนียน กรู๊ป จำกัด	ไอติม
24	บริษัท โอวีวา คอร์ป จำกัด	muz ชานม, ชาไทย, ชาเขียว
25	บริษัท คินน์ เวิร์ดไวต์ จำกัด	kin red yeast+natto
26	บริษัท จาโกต้า บราเดอร์ส เทรดิง จำกัด	ไอติมโฮกัันดาร์ส
27	บริษัท หอมหอม ไฮจิณีกรู๊ป จำกัด	ยาหม่องหอมแดง, ตะไคร้หอม
28	บริษัท ทิพย์เกสร เอิร์บ แอนด์ เฮลล์	ยาตมทิพย์เกสร
29	นายวัชรพงศ์ วิสุทธีพงศ์	มิกซ์นัทรวม, เนื้อปลาแชลมอน
30	บริษัท ทะเลโกลบอลบิซอลโลอันซ์ จำกัด	ชาชีลอน, ชามะลิ, ชามะนาวอันนี้, พุดดิ้งไต้หวัน
31	บริษัท ธนบุรี เฟรชมีลด์ จำกัด	น้ำดื่มมิเนเร่
32	บริษัท ออราฟู้ด จำกัด	หมี่โคราช, ผัดไทย สำเร็จรูป
33	น.ส.ทัศนีย์ แสงสกุล	ก๋วยเตี่ยวเลอรส
34	น.ส. มาชาวดี เปรมวงศ์ศิริ	ป๊อบคอร์นคาราเมล, บราวนี่, ชาไทย, ชาเขียว
35	บริษัท แสบปีเพรสต์ จำกัด	บราวนี่กรอบนมเย็น, ชาไทย, ไวท์ชอค
36	บริษัท ที.เจ.เอิร์บ จำกัด	ยาตมหัวใจทอง, ยาหม่อง, ยานวด
37	นายโกสินธุ์ สุวรรณภักดี	กล้วยตากเสียบตอก
38	การუნดา โกลด์วิสาหกิจเพื่อสังคม	กัปตันหมูสวรรค์, ธัญพืชอบกรอบ, กัปตันหมูเส้น



ต้นแบบ (Role Model)

ร้านเบเกอรี่ที่ผลิตจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้จริง
และเป็นแหล่งเรียนรู้ทั้งการผลิต บริการ จำหน่าย และโลจิสติกส์ที่สำคัญ
สำหรับนักศึกษาและผู้สนใจ ด้านธุรกิจบริการขนม อาหาร และกาแฟ