

Forward p.2

มบส. จับมือ CAT และ PAKGON พัฒนา
นวัตกรรมการศึกษา เพื่อสร้างรายได้เปรียบ
ในเชิงการแข่งขันบนเวทีโลก

Recent News p.6

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ ร่วมกับสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเคมี และสาขาวิชา
ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ร่วมจัดงาน
“Thailand Tech Show 2017”

EDU Move p.8

อ.ดร.วิสิทธิ์ โพธิ์วัฒน์ และกลุ่มศิษย์
ได้รับรางวัลดีไซน์ดีมากที่สุด จากผลงานการ
ออกแบบปฏิทินในหลวง 2560



“ผู้ประกอบการอาหาร” มบส.
คว้า 3 เหรียญรางวัลจากการประกวด
*“Thailand Innovation
Urban Food Challenge”*
อ่านต่อหน้า 4-

Forward

กองบรรณาธิการ
สำนักประชาสัมพันธ์และสารสนเทศ

วันที่ 19 กันยายน 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา โดย ผศ.ดร.ลินดา เกณฑ์มา อธิการบดี และคณะผู้บริหาร เข้าร่วมพิธีลงนามความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) “โครงการนวัตกรรมการพัฒนา สถาบันการศึกษา เพื่อสร้างความได้เปรียบในเชิงการแข่งขัน บนเวทีโลก” ระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กับ บริษัท กสท โทรคมนาคม จำกัด (มหาชน) และ บริษัท แพคคอน จำกัด ณ ห้องประชุมสมาคมศิษย์เก่า ชั้น 6 อาคาร 11 โดยร่วมมือกันในการให้บริการ ระบบ Smart City โดยจะเป็นการเพิ่มรายรับแบบต่อเนื่องให้แก่มหาวิทยาลัย ตามรูปแบบโครงการภาครัฐ ซึ่งจะช่วยลดการพึ่งพางบประมาณจากภาครัฐแบบยั่งยืน เพื่อพัฒนา มหาวิทยาลัยไปสู่ “Smart University” ในด้านต่างๆ ดังนี้

มบส. จับมือ CAT และ PAKGON พัฒนานวัตกรรมการศึกษา เพื่อสร้างความได้เปรียบในเชิงการแข่งขัน บนเวทีโลก



1. การจัด “ผู้เชี่ยวชาญ” จากบริษัทชั้นนำทางด้านไอทีระดับโลก เข้าร่วมสอนในวิชาต่างๆ แบบ Remote Teaching
2. การพัฒนา “หลักสูตรฝึกงาน (Corporate University)” และจัดตั้งศูนย์ป่มเพาะภายในมหาวิทยาลัย
3. การสนับสนุนการสร้างธุรกิจ “Start Up” ผ่าน CAT Techno Farm ตามนโยบายประชารัฐของรัฐบาล
4. การให้บริการ “eEducation Platform” เพื่อรองรับการให้บริการการเรียนการสอนผ่าน

- ออนไลน์
5. การให้บริการพัฒนาโครงข่าย และ อินเทอร์เน็ตความเร็วสูง เพื่อรองรับการพัฒนา มหาวิทยาลัย ไปสู่ Smart University
6. จำหน่ายอุปกรณ์ไอที และชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ในราคาพิเศษ เพื่อสนับสนุนการเรียนการสอนภายใน มหาวิทยาลัย
7. การให้บริการ Contents และ Software เพื่อการศึกษา รองรับนโยบาย Life Long Learning •





อ.ดร.วิสิทธิ์ โพธิ์วัฒน์ และกลุ่มเซียมไล้ รับรางวัลดีเด่น ดีมาก จากผลงานการออกแบบ ปฏิทินในหลวง 2560 [King Rama IX Calendar 2017]



จากประกาศผลรางวัล DEmark Award 2017 ได้มีพิธีมอบรางวัลเมื่อ 15 กันยายน 2560 โดย อ.ดร.วิสิทธิ์ โพธิ์วัฒน์ จากสาขาวิชาออกแบบกราฟิกและอินโฟร่ หนึ่งในสมาชิกกลุ่มเซียมไล้ (SiamLife Group) ได้เข้ารับรางวัลดีเด่นดีมาก ในประเภทกราฟิกดีไซน์ (Graphic Design) จากผลงานการออกแบบปฏิทินในหลวง 2560 (King Rama IX Calendar 2017) นักออกแบบในกลุ่มเซียมไล้ประกอบด้วย อ.ไพโรจน์ธีระประภา ศิลปินศิลปาธร อ.กฤษดา วงศ์อารยะ

(อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยกรุงเทพ) อ.ธีรวัฒน์ พจนวิบูลศิริ (มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ) ผศ.อาวิน อินทร์งษ์ (มหาวิทยาลัยศิลปากร) ผศ.ศรีชนา เจริญเนตร (มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์ลำปาง) และ อ.ดร.วิสิทธิ์ โพธิ์วัฒน์ (มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา)

DEmark Award (Design Excellence Award) เป็นรางวัลที่กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมการออกแบบสินค้าของประเทศไทย เป็นเวทีประชันฝีมือของนักออกแบบไทย อีกทั้งเป็นประตูลู่การแข่งขันในระดับสากล โดยสินค้าที่ได้รับรางวัลจะได้รับตราสัญลักษณ์ DEmark ที่ได้การยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศว่าเป็นตราที่แสดงถึงสินค้าที่มีการออกแบบดีเด่นเพื่อใช้เป็นเครื่องมือทางการตลาด •



“ผู้ประกอบการอาหาร” มบส. คว้า 3 เหรียญรางวัลจากการประกวด “Thailand Innovation Urban Food Challenge”

BSRU Bulletin ฉบับนี้ ขอนำนักศึกษา “สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร” (คหกรรมศาสตร์เดิม) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี อีกหนึ่งความภาคภูมิใจของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ที่ได้รับรางวัลจากการแข่งขันนวัตกรรมอาหารในเมือง “Thailand Innovation Urban Food Challenge” ติดตามได้ในบทสัมภาษณ์นี้...

รางวัลที่ได้รับคือรางวัลอะไร

- 1) นายธนคาร โสภิตวงค์วิวัฒน์ “เหรียญเงิน” เมนูซูชิข้าวผัดไส้อั่วพินเบคอน ซอสน้ำพริกเผา เสริ์ฟเคียงสาหร่ายห่อกิมจิ
- 2) นายวีรภัศ อนุญัตตตรง “เหรียญทองแดง” เมนูพิซซ่าญี่ปุ่นเส้นสปาเกตตี้ แฮมและเบคอน ผักสลัด รสน้ำพริกเผา มายองเนส
- 3) นายรามรักษ์ เทียงตรง “เหรียญทองแดง” เมนูสปาเกตตี้ซอสครีมนมสด

แฮมและเบคอน เสริ์ฟเคียงไข่ออนเซ็น และขนมปังกรอบอบชีส

จุดเริ่มต้นที่ได้ไปแข่งขันรายการนี้

ต้องการหาประสบการณ์เพิ่มเติมในสายงานของตนเอง เพื่อพัฒนาความสามารถของตนให้ดียิ่งขึ้น

เตรียมตัวสำหรับการแข่งขันครั้งนี้อย่างไร

ศึกษากระแสนิยมของอาหารในปัจจุบัน และศึกษาหาความรู้จากสื่อออนไลน์ต่างๆ เพิ่มเติมจากที่ได้จากการเรียนการสอนในชั้นเรียน ทั้งเทคนิคการประกอบอาหาร และการตกแต่งที่แตกต่างกัน

อาจารย์มีส่วนช่วยแนะนำอย่างไรบ้าง

อาจารย์ช่วยแนะนำเทคนิคการประกอบอาหาร เทคนิคการตกแต่ง และออกแบบอาหาร การใช้อุปกรณ์ที่ถูกต้อง ให้คำแนะนำด้านลักษณะรสชาติของอาหาร และ

องค์ประกอบอาหารในงาน ให้มีความครบถ้วนของสารอาหารตามหลักโภชนาการที่เหมาะสมสำหรับการแข่งขัน อาจารย์ได้พาไปฝึกซ้อมแข่งอาหาร และวางระบบการทำอาหารก่อนแข่งขัน ที่ร้าน CABU CAFÉ ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนให้โอกาสเข้าไปฝึกทักษะการทำอาหาร

เหตุผลที่ชอบการทำอาหาร

อาหารเป็นปัจจัย 4 พื้นฐานที่มนุษย์ต้องบริโภคมีความสำคัญมากกว่าการกินเพื่อความอยู่รอด เพราะอาหารสามารถให้ความสุขทางใจ สร้างความรู้สึก และสร้างความสัมพันธ์ที่ดี ทุกครั้งที่ทำอาหาร ตนรู้สึกเป็นตัวของตัวเอง ได้ใช้ความคิดของตนเอง อยู่กับตนเองในการสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ ขึ้นมาเพื่อคนที่เรารัก เป็นอาหารจานพิเศษที่ถ่ายทอดออกมาจากใจสู่ใจ ตนมีความสุขทุกครั้งที่ได้เห็นรอยยิ้มจากผู้ที่ได้ทานอาหารที่เราตั้งใจทำขึ้นมา สิ่งนี้ทำให้อยากทำอาหารด้วยความรักอย่างมีความสุขต่อไป

เสน่ห์ของการทำอาหารคืออะไร

เสน่ห์ของการทำอาหาร คือ เมื่อเราได้ใช้ความคิดของเราสร้างสรรค์เมนูอาหารขึ้น

มาแล้ว มีรสชาติดีและลงตัว จะทำให้เราเกิดความภาคภูมิใจในตนเอง จนถึงการออกแบบตกแต่งอาหารจะเป็นการใส่ความเป็นตัวตนของเราลงไปในงานอาหาร การทำอาหารเป็นสิ่งที่ทำขายได้ตลอดเวลา เพราะทุกจานอาหารมีเทคนิคที่แตกต่างกันตามรูปแบบที่แสดงความเป็นตัวตนเฉพาะบุคคล การทำอาหารจึงเป็นเส้นทางสู่ความสำเร็จ และฝึกทักษะการแก้ไขปัญหาหรืออุปสรรคเฉพาะหน้าที่มีระหว่างการทำอาหารซึ่งจะเกิดขึ้นเมื่อไหร่ก็ได้ **เรียนด้วย ทำกิจกรรมด้วย มีการแบ่งเวลาอย่างไร**

เวลาเรียนในช่วงเช้า และบ่ายก็จะเน้นเรื่องการเรียนรู้เป็นหลัก ทั้งชั่วโมงทฤษฎี และปฏิบัติการทำอาหาร ตนจะตั้งใจทำอาหารทุกครั้ง เพราะถือเป็นโอกาสได้ฝึกฝนทักษะการทำอาหารของตนเองไปด้วย และทุกการแข่งขันจะวางแผนฝึกซ้อมประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง หลังจากเลิกเรียนช่วงเย็นอย่างเต็มที่ หลังจากรับชมจะรีบทำการบ้าน และงานที่เหลือ ถ้ามีเวลาเหลือก็จะศึกษาเรื่องอาหารเพิ่มเติม

ฝากถึงน้อง ๆ ที่สนใจเรียนผู้ประกอบการอาหาร (คหกรรมศาสตร์เดิม)

หากน้อง ๆ ยากประสบความสำเร็จ ควรตั้งใจฝึกฝนทักษะการทำอาหารโดยเริ่มจากวิชาเรียน ทั้งด้านทฤษฎี และปฏิบัติการอาหาร และเมื่อมีเวลาว่างก็ควรหมั่นทบทวนฝึกฝนทักษะการทำอาหาร หมั่นหาความรู้ทางสื่อออนไลน์เพื่อเป็นแนวทางการตกแต่ง และออกแบบอาหารตามเทรนด์ที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เราต้องรู้จักให้ความสำคัญ และเต็มใจกับสิ่งนี้ จะเห็นว่าปัจจุบันหลายๆ คนต้องการมีธุรกิจเป็นของตัวเองมากขึ้น ซึ่งธุรกิจอาหารดูน่าจะประสบความสำเร็จได้ง่ายสุด แต่ถ้าเราไม่ได้ให้ความสำคัญอย่างจริงจัง หรือไม่ได้อุทิศใจ หรือไม่ได้รัก ความสำเร็จของธุรกิจนั้นจะเท่ากับศูนย์ในที่สุด อีกสิ่งที่สำคัญไม่แพ้กัน คือ ความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถ ทั้งหมดนี้มีความสำคัญเท่า ๆ กัน เพราะจะเป็นกุญแจสำคัญสู่ความสำเร็จ ดังที่ผู้ใหญ่เคยพูดว่า พรสวรรค์ต้องมีความเพียรพยายามหาพรแสวงเพิ่มเติมร่วมกัน และพรแสวงที่เติมไปด้วยความเพียรพยายามจะ

สามารถพัฒนาตนเองเป็นพรสวรรค์ได้เช่นกัน ดังนั้นกระบวนการประกอบอาหารทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นการเลือกซื้อวัตถุดิบ การหั่น ตัด แต่ง การเลือกวิธีการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท การแต่ง และออกแบบจานอาหาร และการเก็บรักษา เป็นเรื่องละเอียดอ่อนทั้งสิ้นความรู้และความเข้าใจในตัวอาหารจึงเป็นสิ่งที่สำคัญสำหรับเส้นทางผู้ประกอบการอาหาร

วางอนาคตตนเอง เป้าหมายในอาชีพได้อย่างไร

เป้าหมายคือการที่ได้เป็น Chef Michelin Star 3 ดาว โดยตนเองศึกษา และซ้อมให้สม่ำเสมอมากขึ้น เพื่อพัฒนาตัวเอง และจะลงแข่งขันเพื่อเพิ่มประสบการณ์ให้มากขึ้น เมื่อจบการศึกษา มีความตั้งใจเปิดร้านอาหารที่มีคุณภาพเทียบเท่าโรงแรม ในราคาที่คุณทั่วไปสามารถจับต้องได้ ทั้งนี้ตั้งเป้าหมายไว้ว่าจะสร้างธุรกิจอาหารเป็นของตัวเองด้วยความพยายาม และเป็นเสาหลักให้พ่อแม่ สร้างครอบครัวที่อยู่ได้ด้วยน้ำพัก น้ำแรง ของตนเอง •



อาจารย์พิมลนาฏ วิรุทธิ และอาจารย์วิษุมา เตชะสิริวิชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร (คหกรรมศาสตร์เดิม) ในฐานะอาจารย์ผู้สอน และผู้ที่ผลักดันนักศึกษาเข้าประกวดครั้งนี้ ได้กล่าวถึงความรู้สึก และความภาคภูมิใจกับการประสบความสำเร็จของศิษย์ไว้ว่า

“อาจารย์และสาขา เป็นที่ปรึกษาช่วยสนับสนุนนักศึกษาในการแนะนำวางแผนการประกอบอาหาร การตกแต่งอาหาร ซึ่งคำแนะนำต่างๆ เป็นเพียงแนวทางต่อยอดไอเดียของนักศึกษาที่แสดงความเป็นตัวตนของแต่ละคน และหาเทรนด์เนอร์ที่มีประสบการณ์ด้านการทำอาหาร และมีประสบการณ์ด้านการแข่งขัน เพื่อช่วยปรับทักษะการทำอาหาร ออกแบบเมนูอาหาร การตกแต่งจานอาหารให้มีมูลค่า และช่วยปรับทักษะการทำอาหารเพื่อการแข่งขันอาหารในระยะเวลาอันสั้น อาจารย์จึงเป็นพี่เลี้ยง ที่ปรึกษา ทั้งด้านการแข่งขันจนถึงกำลังใจให้เด็กๆ ไม่รู้สึกเครียดท้อ ทั้งนี้หากในอนาคตสาขาได้รับโอกาสการสนับสนุนด้านการแข่งขันมากขึ้น อาจารย์และสาขาจะพัฒนาและสนับสนุนนักศึกษาเพื่อสร้างชื่อเสียงให้กับมหาวิทยาลัยได้มากยิ่งขึ้น

สิ่งสำคัญที่สุดสำหรับการแข่งขัน คือต้องการให้เด็กได้รับประสบการณ์ใหม่ๆ นอกห้องเรียน เพราะจะช่วยพัฒนาความรู้ ความสามารถ ทักษะการทำอาหาร รู้จักการวางแผนงานอย่างเป็นระบบ มีระเบียบ สามารถควบคุมสุขอนามัยรักษาความสะอาดตลอดการแข่งขันเป็นการปูพื้นฐานนิสัยการทำงานได้เป็นอย่างดี การแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ฝึกความกดดันและการควบคุมสติและอารมณ์เพื่อการทำงานแข่งกับเวลา และที่สำคัญการแข่งขันในทุกๆ ครั้ง รวมถึงการศึกษาดูงานนอกสถานที่ จะช่วยเป็นแรงผลักดัน สร้างแรงบันดาลใจ และสร้างโอกาสทางสังคมบนเส้นทางสายวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารมากขึ้น ช่วยต่อยอดโอกาสการทำงานในอนาคต นักศึกษาจะเติบโตเป็นบุคคลที่มีศักยภาพ ทำงานเป็น ตรงต่อความต้องการของตลาดแรงงานทั้งในประเทศและต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ”

สำหรับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถในวิชาที่ตนเองศึกษา ควรหาประสบการณ์นอกห้องเรียนเพื่อเพิ่มพูนความรู้ และเป็นการพัฒนาตนเองก่อนก้าวสู่โลกการทำงานจริงต่อไป •

Recent news

กองบรรณาธิการ
สำนักประชาสัมพันธ์และสารสนเทศ



ศูนย์วิทยาศาสตร์ฯ ร่วมกับสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเคมี และสาขา วิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ร่วม จัดงาน “Thailand Tech Show 2017”

วันที่ 20-24 กันยายน 2560 ศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ ร่วมกับสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาเคมี และสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมจัดงาน “Thailand Tech Show 2017” ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุม ไบเทค บางนา เพื่อกระตุ้นการทำงานวิจัย และเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการและชุมชนเข้าชม และนำผลงานวิจัยไปพัฒนาต่อยอดในภาคธุรกิจ •



สาขาวิชานิติศาสตร์ ร่วมกับชมรมนิติศาสตร์ ลูกสุริยะ จัดโครงการค่ายตราชูสู่ชุมชน

วันที่ 15-17 กันยายน 2560 สาขาวิชานิติศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ ร่วมกับชมรมนิติศาสตร์ลูกสุริยะ จัดโครงการค่ายตราชูสู่ชุมชน ณ โรงเรียนวัดหนองคู จังหวัดลพบุรี โดยมีกิจกรรมทาสีและปรับปรุงอาคารเรียน โรงยิม และสนามเด็กเล่น กิจกรรมที่สอนหนังสือให้นักเรียน กิจกรรมที่สอนให้นักเรียนนระบายสี กิจกรรมนันทนาการต่างๆ รวมถึงมีการมอบอุปกรณ์กีฬาและอุปกรณ์การเรียน ทั้งนี้การจัดโครงการค่ายตราชูสู่ชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษามีจิตอาสาทำประโยชน์เพื่อชุมชนและส่วนรวม •



มบส. จัดกิจกรรม “เปิดโลกชมรมน้อง บึงคมพระภูมิินทร์”

วันที่ 20 กันยายน 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา สำนักกิจการนิสิตนักศึกษา และองค์การบริหารนักศึกษา จัดกิจกรรม “เปิดโลกชมรมน้องบึงคมพระภูมิินทร์” ณ หอประชุม อาคาร 1 ชั้น 4 โดย ผศ.ดร.ลินดา เกณฑ์มา อธิการบดี เป็นประธานเปิดกิจกรรม เพื่อให้นักศึกษาได้สามารถเลือกชมรมที่ตนเองมีความถนัด รวมกลุ่มเพื่อสร้างสรรค์กิจกรรมที่เป็นประโยชน์แก่ตนเองและสังคม และมีการแสดงดนตรีจากวง ศรีสะเกษแบนด์ วงใจัก วง Mailbox และวง Pathfinder •



มบส. รับมอบเกียรติบัตรเชิดชูเกียรติที่ หน่วยงานได้รับผลการประเมินคุณธรรม และความโปร่งใสในการดำเนินงานของ หน่วยงานภาครัฐ

สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามทุจริตแห่งชาติ (สำนักงาน ป.ป.ช.) ได้จัดทำโครงการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใส (Integrity and Transparency Assessment : ITA) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2559 โดยผลการประเมินของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาอยู่ในระดับสูงมาก คิดเป็นคะแนน 80.09 และได้ลำดับที่ 7 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏ ทั้ง 38 แห่ง และได้อันดับที่ 17 ของสถาบันอุดมศึกษาทั้ง 77 แห่ง ในการนี้สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามทุจริตแห่งชาติ (สำนักงาน ป.ป.ช.) จึงขอมอบเกียรติบัตรให้แก่มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อเชิดชูเกียรติที่หน่วยงานได้รับผลการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสในการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐ โดย ผศ.ดร.ลินดา เกณฑ์มา อธิการบดี รับมอบเกียรติบัตรจาก รศ.ดร.ศิโรจน์ ผลพันธิน นายกษามหาวิทยาลัย ณ ห้องประชุม ชั้น 14 อาคาร 100 ปี ศรีสุริยวงศ์ •



คณาจารย์ มบส. รับมอบเกียรติบัตรจาก นายกสภามหาวิทยาลัย

วันที่ 21 กันยายน 2560 สถาบันวิจัยและพัฒนา ขอแสดงความยินดี แก่คณาจารย์ทั้ง 3 ท่าน ที่ได้รับมอบเกียรติบัตร จาก รศ.ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน นายกสภามหาวิทยาลัย ณ ห้องประชุม ชั้น 14 อาคาร 100 ปี ศรีสุริยวงศ์ ได้แก่

1. อาจารย์นันทนัช วัฒนสุภัญโญ อาจารย์สาขาฟิสิกส์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เข้าร่วมนำเสนอประเภทบรรยาย โดยให้นำเสนอเรื่อง “การพัฒนาทักษะกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เรื่อง เครื่องกลอย่างง่าย และการประยุกต์ใช้งานในของเล่น สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 โดยใช้ชุดกิจกรรมของเล่นเชิงวิทยาศาสตร์” ได้รับรางวัลประเภทบรรยาย (Oral) ของกลุ่มการวิจัยในชั้นเรียน จากการประชุมวิชาการระดับชาติ การศึกษาเพื่อการเรียนรู้ประจำปี 2560 ในวันที่ 21 กรกฎาคม 2560 ณ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

2. อาจารย์ทักษิณา สุขพัทธ์ อาจารย์คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

3. ผศ.ดร.จิตติวิสุทธิ์ วิมุตติปัญญา อาจารย์คณะครุศาสตร์ ได้รับรางวัลการนำเสนอระดับดีมาก Excellent Presentation จากโครงการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 9 ThaiSim 2017 และการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ครั้งที่ 4 ประจำปี 2560 ณ ห้องประชุม อาคาร 1 ชั้น 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา •



สำนักศิลปะและวัฒนธรรม จัดโครงการ “ประกวดสุนทรพจน์อุดมศึกษาเฉลิมพระเกียรติฯ” [รอบคัดเลือกภายใน]

วันที่ 20 กันยายน 2560 สำนักศิลปะและวัฒนธรรม จัดพิธีเปิดการ ประกวดสุนทรพจน์เฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร ครั้งที่ 18 ประจำปี 2560 ซึ่งถวาย พระราชทาน พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร (รอบคัดเลือกภายใน) ณ โรงละครศรีสุริยวงศ์ อาคารมหา บรุษรัตน์โดม (หอประชุมศูนย์ศิลปวัฒนธรรม) โดย ผศ.ดร.ลินดา เกณฑ์มา อธิการบดี เป็นประธานในพิธีเปิดการประกวดสุนทรพจน์อุดมศึกษา เฉลิมพระเกียรติฯ ในหัวข้อ “ทุกปัญหาแก้ได้ ด้วยรัก สามัคคี” •



มบส. มอบทุนการศึกษา และจัดการประชุม คณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนา ศูนย์ความเป็นเลิศฯ

วันที่ 21 กันยายน 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา จัดการประชุมคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศตามอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 4/2560 ณ ห้องประชุมชั้น 15 อาคาร 100 ปี ศรีสุริยวงศ์ โดย ผศ.ดร.ลินดา เกณฑ์มา อธิการบดี เป็นประธานการประชุม ร่วมกับคณะกรรมการที่ปรึกษา กำกับ และติดตามการดำเนินงานฯ และคณะกรรมการนักวิชาการฯ นอกจากนี้ มีพิธีมอบทุนการศึกษาแก่นักศึกษาที่ได้รับรางวัลจากการประกวด แข่งขันกิจกรรมทางวิชาการ ประจำปี พ.ศ.2560 •



สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม จัดโครงการ “จิตสาธารณะประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์”

วันที่ 28 สิงหาคม – 1 กันยายน 2560 สาขาวิชาเทคโนโลยี อุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดโครงการ “จิต สาธารณะประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์” เพื่อทูลเกล้าฯ ถวายในพระราช พิธีถวายพระเพลิงพระบรมศพ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช 1,000 ดอก ณ ห้องระบิลบัวแก้ว 2 อาคาร เทคโนโลยีอุตสาหกรรมและเกษตร (อาคาร 24) ชั้น 7 โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อสร้างจิตสาธารณะ มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และการทำงาน ร่วมกันให้แก่ศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เป็นการ บำเพ็ญคุณอันเป็นประโยชน์ทูลเกล้าฯ ถวายในพระราชพิธีถวายพระ เพลิงพระบรมศพ พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช •



มบส. จับมือ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ใช้โปรแกรม “อักษราวิสุทธิ์” ตรวจสอบการลอกเลียนวรรณกรรม



วันที่ 21 กันยายน 2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา โดย รศ.ปรียานุช กิจรุ่งโรจน์ เจริญรุ่งเรืองอธิการบดี และคณะผู้บริหารบัณฑิตวิทยาลัย เข้าร่วมพิธีลงนามความร่วมมือทางวิชาการ (MOU) การตรวจสอบการลอกเลียนวรรณกรรมด้วยโปรแกรม อักษราวิสุทธิ์ กับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติ 60 พรรษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย โปรแกรม “อักษราวิสุทธิ์” เป็นการเข้าถึงฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ สารนิพนธ์วารสารทางวิชาการ และรายงานวิจัยของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยรวมถึงบทความจากเว็บไซต์วิกิพีเดีย ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์จากมหาวิทยาลัยที่ร่วมลงนามความร่วมมือ และฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์จากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ตรวจสอบงานเขียนเพื่อค้นหาข้อความที่อาจจะเป็นการลอกเลียนผลงานผู้อื่นด้วยฐานข้อมูลทางวิชาการขนาดใหญ่ •