



(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น  
หลักสูตรการจัดตกแต่งจานอาหาร  
แนว Food Stylist และ Street Food to Dining  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จังหวัดปทุมธานี

## สารบัญ

	หน้า
1. รายละเอียดเบื้องต้น.....	1
2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ.....	1
3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร.....	1
4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้.....	2
5. หลักการและเหตุผล.....	2
6. วัตถุประสงค์.....	3
7. สมรรถนะของหลักสูตร.....	3
8. เป้าหมาย.....	4
9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม.....	4
10. การคิดค่าลงทะเบียน.....	4
11. โครงสร้างหลักสูตร.....	4
12. สถานที่จัดการเรียนการสอน.....	5
13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน.....	6
14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น.....	6
15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น.....	7
ภาคผนวก.....	8
ภาคผนวก ก คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการวุฒิปັตร.....	9
ภาคผนวก ข กำหนดการจัดการเรียนการสอน.....	11

(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น  
หลักสูตรการจัดตกแต่งงานอาหารแนว Food Stylist และ Street Food to Dining  
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2564

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี  
คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. รายละเอียดเบื้องต้น

รหัสหลักสูตร : [สำนักส่งเสริมวิชาการฯ เป็นผู้กำหนดรหัสหลักสูตร]

ชื่อหลักสูตร ภาษาไทย : การจัดตกแต่งงานอาหารแนว Food Stylist และ  
Street Food to Dining

ภาษาอังกฤษ : Food Decoration (Food stylist and Street Food  
to Dining style)

ชื่อวุฒิบัตร ภาษาไทย : การจัดตกแต่งงานอาหารแนว Food Stylist และ  
Street Food to Dining

ภาษาอังกฤษ : Food Decoration (Food stylist and Street Food  
to Dining style)

ประเภทหลักสูตร

Reskill

Upskill

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ : คณะกรรมการ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์  
ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 16 ชั่วโมง

#### 4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้

เป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของหลักสูตรสัมฤทธิ์บัตรของหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต รายวิชา ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร 3 หน่วยกิต 3(2-2-5)

ชื่อวิชา	คำอธิบายรายวิชา	จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์			
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง	รวม
ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งอาหาร SHE317 Art Design and Food Decoration 3(2-2-5)	การออกแบบและศิลปะ การตกแต่งอาหาร การจัดองค์ประกอบด้านการตกแต่งผลิตภัณฑ์อาหาร ใช้ความคิดสร้างสรรค์ ทำให้อาหารมีรูปลักษณ์สวยงามและโดดเด่นสำหรับการบริการและการแต่งงาน การฝึกปฏิบัติและสร้างสรรค์ผลงานโดยใช้วัสดุติดทนถาวร	2	2	5	9

#### 5. หลักการและเหตุผล

ตามที่กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์วิจัยและ นวัตกรรมให้มีการสนับสนุนการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ (Reskill/Upskill) เพื่อการมีงานทำและเตรียมความพร้อมรองรับการทำงานในอนาคต หลังวิกฤตการระบาดของโควิด-19 โดยมีความมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้สถาบันอุดมศึกษา จัดหลักสูตรอบรมให้ความรู้เสริมสร้างทักษะใหม่ (Reskill) และพัฒนาทักษะเดิม (Upskill) ให้แก่ผู้ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโควิด 19 ภายใต้แนวคิด “เสริมทักษะ สร้างคน เพิ่มโอกาส สร้างงาน” นั้น มหาวิทยาลัยมีบทบาทหนึ่งคือเป็นพื้นที่เปิดในการเชื่อมและถ่ายทอดองค์ความรู้ ทักษะตามความต้องการเพื่อพัฒนากำลังคนของภาคเอกชน ผู้จ้างงาน เชื่อมโยงการพัฒนาทักษะความรู้ที่เป็นที่ต้องการจากภาคการศึกษา ผ่านการนำเสนอหลักสูตรใหม่ ๆ เพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ หรือ Reskill/Upskill/New skill เพื่อให้ประชาชนทุกกลุ่มสามารถเข้าถึงการพัฒนาทักษะและเพิ่มโอกาสในการทำงานได้อย่างแท้จริง

ในช่วงวิกฤตโควิดสร้างความเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจด้านอาหารและการโรงแรมอย่างมาก ผู้ประกอบการต่างๆ ต้องปรับตัวเพื่อรับการเปลี่ยนแปลง และหนึ่งในวิธีคือต้องพัฒนาความรู้เพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ให้กับตัวเอง หรือพนักงานในองค์กรของตน เพื่อให้สามารถปรับตัวได้ทันกับการเปลี่ยนแปลงต่อเหตุการณ์ต่างๆ

หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงเสนอหลักสูตรการอบรมระยะสั้น “หลักสูตรอบรมการจัดตกแต่งจานอาหารแนว Food Stylist และ Street Food to Dining” อันจะเป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้เทคนิคและศิลปะการตกแต่งอาหารประเภทต่างๆ ด้วย Food Stylist, Food Presentation และ Street Food to Dining สอนออกแบบลวดลายจานอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ปฏิบัติการวาด แต่งลวดลายด้วยซอส ซึ่งทั้งหมดนี้จะช่วยให้จานอาหารดูหรูหราสวยงาม นำมารับประทาน เพิ่มมูลค่าอาหาร อันจะเพิ่มรายได้ให้กับโรงแรมและร้านอาหารได้ **ฝึกอบรมโดยวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิและเป็นกรรมการสมาคมเชฟประเทศไทย** (Asst. Director of the Competition, Thailand and International) “เชฟ ประจักษ์ วงษ์อุทัยพันธ์” และยังเป็นเชฟที่มีความเชี่ยวชาญที่สุดท่านหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งเป็นผู้มากประสบการณ์ในวงการอาหารและอยู่เบื้องหลังการพาเชฟไทยเข้าแข่งขันในเวทีระดับโลก ปัจจุบันยังเป็นທີ່ปรึกษาให้กับสถาบันอาหารและโรงแรมหลายแห่ง

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจอยากมีความสามารถพิเศษในด้านนี้ รวมถึงเปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ที่ประกอบอาชีพเชฟได้สามารถเพิ่มพูนทักษะพัฒนาตนเอง เพื่อพัฒนางานอาชีพที่ตนรักให้ก้าวหน้าต่อไป นอกจากนี้ “การจัดตกแต่งจานอาหารแนว Food Stylist และ Street Food to Dining” ยังเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องในรายวิชา “ศิลปะการออกแบบและการตกแต่งจานอาหาร” ที่จัดในหลักสูตรการเรียนการสอนของคหกรรมศาสตร์ โดยเน้นกิจกรรมเป็นการเพิ่มความรู้และทักษะการเรียนรู้ จากประสบการณ์จริง “สร้างครัวไทย ให้เป็นครัวของโลก” สร้างความมั่นคงทางอาหาร

## 6. วัตถุประสงค์

6.1 เพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ หรือ Reskill / Upskill ในด้านการจัดตกแต่งจานอาหารแนวใหม่ Food Stylist สำหรับ เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร เชฟที่เป็นศิษย์เก่าของมหาวิทยาลัยและบุคคลทั่วไปที่สนใจ

6.2 เพื่อส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษาปัจจุบันที่สนใจเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาอาชีพ

6.3 เพื่อเป็นหน่วยการเรียนรู้หนึ่งของหลักสูตรสัมฤทธิบัตรของหลักสูตรคหกรรมศาสตร์

## 7. สมรรถนะของหลักสูตร

7.1 ผู้เข้ารับการอบรมได้เรียนรู้เทคนิคและศิลปะการตกแต่งอาหารประเภทต่างๆ ด้วย Food Stylist, Food Presentation และ Street Food to Dining

7.2 ผู้เข้ารับการอบรมสามารถออกแบบลวดลายจานอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์

7.3 ผู้เข้ารับการอบรมสามารถวาด แต่งลวดลายด้วยซอส บนจานอาหารดูหรูหราสวยงาม นำมารับประทาน และเพิ่มมูลค่าอาหาร

## 8. เป้าหมาย

### 8.1 เชิงปริมาณ

8.1.1 จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของกลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้ (30 คน)

8.1.2 ร้อยละ 70 ของกลุ่มเป้าหมายมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพเกี่ยวกับอาหาร

### 8.2 เชิงคุณภาพ

8.2.1 ผู้เข้าอบรมมีผลการประเมินการเรียนรู้ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70

8.2.2 ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรอบรม ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

## 9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ เชฟ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และบุคคลทั่วไปที่สนใจอยากมีความสามารถ พิเศษในด้านนี้ รวมถึงศิษย์เก่าหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ที่ประกอบอาชีพเชฟ ที่ต้องการเสริม และ/หรือสร้างทักษะการตกแต่งจานอาหารด้วยเทคนิคต่างๆ

ไม่จำกัดความรู้พื้นฐาน

## 10. การคิดค่าลงทะเบียน

10.1 แผนการรับผู้เข้าอบรม 30 คน

10.2 ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน 5,900 บาท/คน

10.3 งบประมาณรายรับ 177,000 บาท

10.4 งบประมาณรายจ่าย 100,000 บาท

หมายเหตุ จุดคุ้มทุน  $177,000 - 100,000 = 77,000$  บาท

\*\* แต่ละรายวิชา/โมดูลต้องมีผู้สนใจเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 17 คน

## 11. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

11.1 รหัสวิชา/ชื่อวิชาหรือรหัสโมดูล/ชื่อโมดูลและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด  
จำนวน 16 ชั่วโมง (2 วัน)

รหัสวิชา/ชื่อวิชา	จำนวนชั่วโมง	
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ทฤษฎี หลักการตกแต่งจานอาหาร 1.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับ Food Stylist, Food Presentation และ Street Food to Dining 1.2 องค์ประกอบการออกแบบอาหาร 1.3 เทรนด์ของอาหาร	3	-
2. การออกแบบลวดลายจานอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ 2.1 รูปแบบลวดลายที่ใช้ในการจัดจาน 2.2 การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการออกแบบอาหาร 2.2 การวาดภาพออกแบบอาหาร การลงสี และตกแต่งจานด้วยโปรแกรม 2.3 การนำเสนอผลงานการออกแบบ และรับคำแนะนำ	2	3
3. เทคนิคการวาดและตกแต่งลวดลายบนจานอาหารด้วยชอสคาวและชอสหวาน 3.1 การเตรียมชอสสำหรับการวาดและตกแต่งลวดลาย 3.2 การวาดและตกแต่งลวดลายด้วยชอสคาวและชอสหวาน	1	2
4. การจัดจาน ในแนว Food Stylist และ Street Food to Dining 4.1 การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมเพื่อยกระดับและเพิ่มมูลค่าอาหาร 4.2 การจัดจานตามแบบ และการจัดตกแต่งจานให้เหมาะสมกับอาหาร 4.3 การนำเสนอผลงานการจัดจานจริง และรับคำแนะนำ	1	4
<b>รวม</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

### 11.2 คำอธิบายรายวิชา/โมดูล

ทฤษฎี หลักการตกแต่ง ด้วย Food Stylist, Food Presentation และ Street Food to Dining การออกแบบลวดลายจานอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เทคนิคการวาดและตกแต่งลวดลายบนจานอาหารด้วยชอสคาวและชอสหวาน การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมเพื่อยกระดับและเพิ่มมูลค่าอาหาร การจัดจานในแนว Food Stylist และ Street Food to Dining และฝึกปฏิบัติ

### 12. สถานที่จัดการเรียนการสอน

ในสถานที่ตั้ง อาคารเรียนรวมวิทยาศาสตร์ (ตึก SCC) มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

### 13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน

#### 13.1 การประเมินผล

- 1) ประเมินความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ
- 2) ทดสอบความรู้ก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ

#### 13.2 การติดตามผลการดำเนินงาน

- 1) ประเมินความพึงพอใจ และการนำไปใช้ประโยชน์

### 14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1	นางสาวสินีนารถ สุขนารักษ์	อาจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2561
			วท.ม.(วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2556
			วท.บ.(เทคโนโลยี อุตสาหกรรมเกษตร และการจัดการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้าพระนคร เหนือ	2553
2	นางสาวมนัญญา คำวชิระพิทักษ์	รองศาสตราจารย์	ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2548
			วท.ม. (วิทยาศาสตร์ การอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอม เกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง	2542
			วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2538
3	นางสาวพัชรลักษณ์ วัฒนไชย	อาจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			วท.บ. (คหกรรม ศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2544
4	นางสาวจุรีมาศ ดีอำมาตย์	อาจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2550
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2545
5	นางเบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	คศ.ม.	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
			คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี	2544

หมายเหตุ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้นแต่ละรายวิชา/โมดูล ไม่น้อยกว่า 2 คน



## 15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ชื่อวิชา/โมดูลที่สอน
1.	เชฟ ประชัน วงษ์อุทัยพันธ์ อ.ดร.สินีนารถ สุขทวนารักษ์	ทฤษฎี หลักการตกแต่งจานอาหาร แนว Food Stylist, Food Presentation และ Street Food to Dining เทรนด์ของอาหาร องค์ประกอบการออกแบบอาหาร
2.	เชฟ ประชัน วงษ์อุทัยพันธ์ รศ.ดร.มณีนุญา คำวชิระพิทักษ์ อ.ดร.สินีนารถ สุขทวนารักษ์	การออกแบบลวดลายจานอาหารด้วย โปรแกรมคอมพิวเตอร์ ปฏิบัติการออกแบบลวดลายที่ใช้ในการจัดจาน นำเสนอผลงานการออกแบบ และรับคำ แนะนำ
3.	เชฟ ประชัน วงษ์อุทัยพันธ์ รศ.ดร.มณีนุญา คำวชิระพิทักษ์ อ.พัชรลักษณ์ วัฒนไชย	เทคนิคการวาด แต่งลวดลายบนจานอาหาร ด้วยชอศควาและชอศหวาน (Workshop) การเตรียมชอศสำหรับการวาดและตกแต่ง ลวดลาย การวาดและตกแต่งลวดลายด้วยชอศควาและ ชอศหวาน
4.	เชฟ ประชัน วงษ์อุทัยพันธ์ ผศ.เบญจรงค์ อัจฉริยะโพธา อ.จุรีมาศ ตีอำมาตย์	การจัดตกแต่งจานในแนว Food Stylist และ Street Food to Dining (Workshop) การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมเพื่อยกระดับ และเพิ่มมูลค่าอาหาร การจัดจานตามแบบ และการจัดตกแต่งจาน ให้เหมาะสมกับอาหาร การนำเสนอผลงานการจัดจานจริง และรับคำ แนะนำ

## ภาคผนวก

---

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

หมายเลขอ้างอิง 190116KJ3L06986

URL <http://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags>

ภาคผนวก ก  
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการวุฒิบัตร

---

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี



คำสั่งคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
ที่ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการรูดัมบัตร หลักสูตรการจัดตกแต่งจานอาหารแนว  
Food stylist และ Street food to Dining

ด้วยหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะดำเนินกิจกรรม โครงการรูดัมบัตร  
หลักสูตรการจัดตกแต่งจานอาหารแนว Food stylist และ Street food to Dining เพื่อให้การดำเนินงาน  
เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์  
จึงแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อปฏิบัติหน้าที่ ดังนี้

๑. อาจารย์ ดร.สินีนาด	สุชนาร์ักษ์	ประธานกรรมการ
๒. ผศ.เบญจางค์	อัษฎริชโพธา	กรรมการ
๓. อาจารย์จรัมมาศ	ตี๋ยามาตย์	กรรมการ
๔. อาจารย์พัชรลักษณ์	วิวัฒน์ไชย	กรรมการ
๕. รศ.ดร.มนัญญา	ศิวาชิระทิทัศน์	กรรมการและเลขานุการ
๖. นางสาวสุชัญญา	ปิ่นสวัสดิ์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

#### หน้าที่และความรับผิดชอบ

๑. ให้คำปรึกษาการดำเนินงานตามโครงการ ดำเนินงานจัดกิจกรรมต่าง ๆ และอำนวยความสะดวก
๒. สนับสนุน ส่งเสริม เตรียมความพร้อมในการดำเนินโครงการ สถานที่ และสื่อทัศนูปกรณ์
๓. ติดตามประสานงาน และประเมินผลการดำเนินการ
๔. ปฏิบัติหน้าที่อื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ สิงหาคม ๒๕๖๔

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ปิ่นมรรค์ส อภลภักดี)  
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ภาคผนวก ข  
กำหนดการจัดการเรียนการสอน

---

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

หมายเลขอ้างอิง 190116KJ3L06986

URL <http://esaraban.vru.ac.th/archive/identityTags>

**การจัดตกแต่งงานอาหารแนว Food Stylist และ Street Food to Dining**  
(ระยะเวลา 2 วัน/รุ่น)

<b>วันที่ 1</b>	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน และเปิดการอบรม
08.30 น. – 12.00 น.	<b>ทฤษฎี</b> หลักการตกแต่งงานอาหาร แนว Food Stylist, Food Presentation และ Street Food to Dining เทรนด์ของอาหาร องค์ประกอบการออกแบบอาหาร
12.00 น. – 13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00 น. – 17.00 น.	<b>การออกแบบลวดลายงานอาหารด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์</b> สาธิตและปฏิบัติการออกแบบลวดลายที่ใช้ในการจัดงาน นำเสนอผลงานการออกแบบ และรับคำแนะนำ
<b>วันที่ 2</b>	
08.00 น. – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 น. – 12.00 น.	<b>เทคนิคการวาด แต่งลวดลายบนงานอาหารด้วยชอสดาวและชอสหวาน (Workshop)</b> การเตรียมชอสสำหรับการวาดและตกแต่งลวดลาย การวาดและตกแต่งลวดลายด้วยชอสดาวและชอสหวาน
12.00 น. – 13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00 น. – 17.00 น.	<b>การจัดตกแต่งงานในแนว Food Stylist และ Street Food to Dining (Workshop)</b> การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสมเพื่อยกระดับและเพิ่มมูลค่าอาหาร การจัดงานตามแบบ และการจัดตกแต่งงานให้เหมาะสมกับอาหาร การนำเสนอผลงานการจัดงานจริง และรับคำแนะนำ ปิดการอบรม