

กำหนดการหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นการอบรมเชิงปฏิบัติการ Food stylist to add value การจัดตกแต่ง  
และออกแบบอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า  
วันที่ 30 – 31 กรกฎาคม 2565

วันที่ 30 กรกฎาคม 2565

08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 08.45 น.	พิธีเปิด
08.45 - 10.15 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง Food stylist, Food Presentation และแนวโน้มการจัดตกแต่งอาหาร Food Trend โดย อาจารย์วรรัตน์ สานนท์ และคณะ
10.15 - 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การใช้ศิลปะพื้นฐานและองค์ประกอบศิลป์ในการจัดตกแต่งอาหาร และการใช้อุปกรณ์และวัตถุดิบตกแต่งอาหารที่เหมาะสม โดย อาจารย์วรรัตน์ สานนท์ และคณะ
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดตกแต่งอาหารสำเร็จ ปฏิบัติการออกแบบโดยใช้ซอสโดยวิทยากรสาธิตและให้ผู้ปฏิบัติการลงมือทำ ผู้อบรมลงมือออกแบบและร่างแบบอาหาร โดยมีอาหาร วัตถุดิบ และ อุปกรณ์ในการตกแต่งจากผู้จัดให้ตามโจทย์ที่กำหนด โดย อาจารย์วรรัตน์ สานนท์ และคณะ
15.00 - 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.15 - 16.45 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดตกแต่งอาหารสำเร็จ (ต่อ) ปฏิบัติการออกแบบโดยใช้ซอสโดยวิทยากรสาธิตและให้ผู้ปฏิบัติการลงมือทำ ผู้อบรมลงมือออกแบบและร่างแบบอาหาร โดยมีอาหาร วัตถุดิบ และ อุปกรณ์ในการตกแต่งจากผู้จัดให้ตามโจทย์ที่กำหนด โดย อาจารย์วรรัตน์ สานนท์ และคณะ
16.45 - 17.15 น.	ประเมินผล ชักถามข้อสงสัย และสรุปกิจกรรม มอบโจทย์ออกแบบตกแต่ง อาหารในการ Workshop วันที่ 2

วันที่ 31 กรกฎาคม 2565

08.00 - 08.45 น.	ลงทะเบียน
08.45 - 10.15 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง รูปแบบและประเภทร้านอาหาร

	โดย อาจารย์ดวงกมล แสงธีรกิจ และคณะ
10.15 - 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเลือกภาชนะและการจัดจานอาหารให้เหมาะสมกับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม และเทคนิคการถ่ายภาพอาหาร และมุมมองการถ่ายภาพอาหารเบื้องต้น
	โดย อาจารย์ดวงกมล แสงธีรกิจ และคณะ
12.00 - 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดตกแต่งอาหารสำเร็จ ปฏิบัติการออกแบบจากภาพร่างอาหารที่ผู้อบรมออกแบบไว้ ตามโจทย์อาหารหวานไทยและต่างประเทศ โดยผู้จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการตกแต่งจากผู้จัดให้ตามโจทย์ที่กำหนดไว้ให้
	โดย อาจารย์ดวงกมล แสงธีรกิจ และคณะ
15.00 - 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.15 - 16.45 น.	การอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดตกแต่งอาหารสำเร็จ (ต่อ) ปฏิบัติการออกแบบจากภาพร่างอาหารที่ผู้อบรมออกแบบไว้ ตามโจทย์อาหารหวานไทยและต่างประเทศ โดยผู้จัดเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการตกแต่งจากผู้จัดให้ตามโจทย์ที่กำหนดไว้ให้
	โดย อาจารย์ดวงกมล แสงธีรกิจ และคณะ
16.45 - 17.15 น.	ประเมินผล ชักถามข้อสงสัย และสรุปกิจกรรม มอบเกียรติบัตร และปิดโครงการ