

ประวัติผู้วิจัย

ประวัติผู้วิจัย นางสาวลฎาภา มอร์เตโร

ที่อยู่ 295 ถนนราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

E-mail koala04aey@hotmail.com



ตำแหน่งปัจจุบัน

1. อาจารย์ประจำหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2. อาจารย์ประจำวิชาการจัดการเชิงกลยุทธ์เครื่องคัมนานาชาติ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. อาจารย์ประจำวิชาบาร์และเครื่องดื่ม, การจัดการธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม, การจัดการงานเลี้ยง, การวิจัยด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ

การศึกษา

ศึกษาต่อปริญญาเอก ภาควิชาภาษาอังกฤษ คณะอักษรศาสตร์ สาขา Thai Studies จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (PhD. Of Arts in Thai Studies) หัวข้อวิจัย วัฒนธรรมอาหารราชสำนัก

ปริญญาโท สาขา Gastronomy คณะศิลปศาสตร์ University of Adelaide, Australia (Le Cordon Bleu Master of Arts in Gastronomy)

ปริญญาตรี สาขา Computer Science คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

Bakery & Pastry Chef of Oriental Hotel Apprenticeship Program (OHAP)
โรงแรมโอเรียนเต็ล (กรุงเทพฯ)

ผลงานวิชาการและงานวิจัยในรอบ 5 ปีที่ผ่านมา

1. Interpreter / Translator ล่ามสำหรับผู้เข้าแข่งขันการประกอบอาหารจากประเทศไทย เพื่อเข้าร่วมงาน World Skill Competition ณ เมือง Calgary ประเทศแคนาดา (สิงหาคม 2552) และ Asian Skill Competition สาขา Cookery ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี ประเทศไทย (พฤศจิกายน 2553)
2. หัวหน้าโครงการวิจัยเชิงสร้างสรรค์ จัดทำ “สารานุกรมไทย” เรื่อง ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอาหารไทย 4 ภาค (กันยายน 2552) งบประมาณแผ่นดิน ได้รับทุนวิจัยจาก สำนัก งานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
3. คณะทำงาน โครงการวิจัยและพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารไทยยอดนิยมสำหรับชาวต่างชาติ งบประมาณแผ่นดิน ได้รับทุนวิจัยจาก สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ 2551
4. คณะทำงานและผู้ประสานงานโครงการวิจัยเพื่อสนับสนุนการเปิดศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยในต่างประเทศ งบประมาณแผ่นดิน สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ปีงบประมาณ 2550-2551
5. หัวหน้าโครงการวิจัยค่านิยมศัพท์อาหารไทยภาคกลาง งบประมาณวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2551
6. หัวหน้า โครงการจัดทำหลักสูตร ฝึกอบรมบุคลากรในระดับอาชีวชน กลุ่ม Food Production (Executive Chef, Sous-chef, Demi-chef, Chef de partie, Baker, Butcher)
7. โครงการฝึกอบรมและพัฒนาศูนย์อาหารบิ๊กซีทั่วประเทศ (ปีที่ 1-3) งบประมาณจากศูนย์การค้า Big C Department store) ปี 2549 – 2551
8. วิทยากรบรรยายหัวข้อ “การเขียนแผนธุรกิจด้านอาหาร ” ให้แก่บริษัท Heinz ร่วมกับสมาคมพ่อครัวไทยและนิตยสาร Thailand restaurant News (TRN)
9. คณะกรรมการตัดสินผลการประกวดแข่งขันด้านอาหาร รายการ Heinz Young Chef Junior ถ้วยพระราชทานพระโสมสวลี
10. สาธิตอาหารไทย “ข้าวยาปักข์ได้ ” จากหนังสือ “เมนูข้าวกับ 9 เซฟดัง ” สถานีโทรทัศน์ช่อง 5 รายการ “Club 7” พิธีกร คุณไทรภพ ลิมปพัทธ์
11. สัมภาษณ์ หัวข้ออาหารไทย ผ่านรายการโทรทัศน์ และ Cable TV ณ ประเทศนิวซีแลนด์
12. สัมภาษณ์ หัวข้ออาหารไทย ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ และนิตยสาร ณ ประเทศอินเดีย
13. สัมภาษณ์ หัวข้ออาหารไทย ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ ณ ประเทศเกาหลี และ สหรัฐอเมริกา
14. คณะทำงานวิจัยโครงการ “การพัฒนาตำรับอาหารเร่งด่วนเชิงพาณิชย์ ” งบประมาณจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปีงบประมาณ 2553

15. คณะทำงานวิจัยโครงการ “แผนกลยุทธ์ในการนำครัวไทยสู่ตลาดอาเซียน : กรณีศึกษา ประเทศไทย, สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว และ ราชอาณาจักรกัมพูชา ” งบประมาณจาก สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ 2554

ผลงานด้านการเผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศ

1. การสาธิตอาหารไทยในประเทศอินเดีย , สิงคโปร์ , ออสเตรเลีย , อังกฤษ , สหรัฐอเมริกา, ญี่ปุ่น, และนิวซีแลนด์
2. การสัมภาษณ์ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์ด้านอาหารไทย ณ ประเทศอินเดีย, และสหรัฐอเมริกา
3. บทความหนังสือเผยแพร่อาหารไทย “Exploring Thai Cuisine” เรื่อง “วิวัฒนาการอาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน (The Journey of Thai Cuisine)”, “ข้าวไทย คนไทย (Thai ways of Life)” เป็นต้น
4. การเปิดศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยในประเทศอังกฤษ, สหรัฐอเมริกา, ญี่ปุ่น, และนิวซีแลนด์
5. การอบรมเผยแพร่หลักสูตรอาเซียน สาขา Food Production 4 ภูมิภาคทั่วประเทศ ให้แก่สถาบันอาชีวศึกษา และโรงแรมต่างๆ จัดโดยสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยวกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

วิทยากรและการเสนอผลงานวิชาการ

1. วิทยากร บรรยายหัวข้อ “การวางแผนและจัดทำแผนธุรกิจ สำหรับโครงการอาหารโรงเรียน” แก่คณาจารย์โรงเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา เขตภาคกลาง
2. วิทยากร บรรยายหัวข้อ “หลักสูตรฝึกอบรมอาเซียนกลุ่มวิชาชีพการประกอบอาหาร ” แก่ผู้บริหารและบุคลากรด้านการบริการอาหาร ในเขตภูมิภาคทั่วประเทศ
3. การเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “การรับวัฒนธรรมตะวันตกและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารราชสำนัก ในสมัยรัชกาลที่ 5” ณ หอประชุมจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
4. การเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “The Transformation of Royal Cuisine and Culinary Culture in the Court of King Rama the Fifth” ณ เมืองหางโจว ประเทศจีน
5. วารสารตีพิมพ์ระดับชาติ “วารสารไทยศึกษา” เรื่อง “การรับวัฒนธรรมตะวันตกและการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมอาหารราชสำนัก ในสมัยรัชกาลที่ 5” ฉบับประจำเดือนกุมภาพันธ์- กรกฎาคม 2554 ปีที่ 7 ฉบับที่ 1

การเจรจาสนธิสัญญาความร่วมมือกับองค์กรในต่างประเทศ

1. โครงการจัดทำหลักสูตร NVQ (National Vocational Qualification) ฝึกอบรมด้านการประกอบอาหาร สาขา Food Preparation and Cooking (for Trainer and Trainee) ร่วมกับ Tameside College ณ เมืองแมนเชสเตอร์ ประเทศอังกฤษ

2. โครงการแลกเปลี่ยนอาจารย์และบุคลากรด้านอาหาร ร่วมกับ Auckland University of Technology (AUT) ณ เมืองไคคแลนด์ ประเทศนิวซีแลนด์