



## อ. ดร. นิพัทธ์ชนก นางพินิจ

123/ 166 ดุสิตเอเวนิว

ถนนราชวิถี เขตดุสิต

กรุงเทพมหานคร 10300

[nnajpinij@gmail.com](mailto:nnajpinij@gmail.com)

+66(81) 9155419

### การศึกษา

- พ.ศ. 2555 Ph.D. Thai Study (International Program)  
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- พ.ศ. 2538 M.S. Hospitality Administration  
Johnson and Wales University, USA
- พ.ศ. 2534 นิเทศศาสตรบัณฑิต  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

### การทำงาน

พ.ศ. 2541 ถึงปัจจุบัน:

- อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยสวนดุสิต
  - วิชาด้านศาสตร์และศิลปะอาหาร (gastronomy)
    - foods as the cultural assets
    - foods as the socio-economical assets
  - วิชาอาหารและการบริการที่เน้นทฤษฎีทางวัฒนธรรมอาหาร การทำอาหาร การบริการ ธุรกิจอาหาร การพัฒนาอาหารในพื้นที่ทางวัฒนธรรม สังคม และ ธุรกิจ
    - tangible and intangible characteristics (ex: continuity of transferring culinary knowledges;

selections, practices, flavors and manners)

- บูรณาการด้านอาหารด้วยมานุษยวิทยาและสังคมกับศาสตร์อื่น
  - ศาสตร์และศิลปะอาหารกับเมืองสร้างสรรค์
  - ศาสตร์และศิลปะอาหารกับความสัมพันธ์ในกลุ่มประเทศอาเซียน
  - ศาสตร์และศิลปะอาหารกับนวัตกรรมอาหาร
- หลักสูตรอาหารไทย โรงเรียนการอาหารนานาชาติและโรงเรียนการเรือนสวนดุสิต เน้นด้านภาษาและการสื่อสารทางวัฒนธรรมอาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหารไทยที่จะไปทำธุรกิจที่ต่างประเทศ หรือในพื้นที่ท่องเที่ยวนานาชาติ

**มหาวิทยาลัยและสถาบันการศึกษาอื่นๆ: บรรยาย/ ให้การอบรม**

- **Culinary Institute of America:** California/ USA. – World of Flavors Conference
- **Thammasat University/ Pridi Banomyong International College: Thai Studies** – Thai Cuisine
- **Kasetsart University/ Faculty of Humanities (International Program): Thai Culinary**
- จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันไทยศึกษา – บรรยายด้านวัฒนธรรมอาหารและขนมไทย
- **Le Cordon Bleu:** Evolution of Thai Cuisine
- The United Nations: NY/ USA – บรรยาย สาธิต และทำอาหารแก่สมาชิกแห่งสหประชาชาติเนื่องในงานวัฒนธรรมอาหารไทย
- Culinary, Sciences and Food Service Management  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- Auckland University of Technology

- University of Tasmania
- โรงเรียนสอนอาหาร MSC

และอื่น ๆ

อื่นๆ

- ร่วมก่อตั้ง **TwoS/lash One Curated Cuisine** พื้นที่อาหารทางธุรกิจที่เป็นร้านอาหารและแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านอาหาร
- ให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร
  - Curated Cuisine
  - Thai Cooking Classes
  - Chef's Tables
  - Food Photo Shooting with Cooperation with Food Stylish
  - Consultancy Providing on Food Business: Menu Planning/ Restaurant and Kitchen Design
  - Lecture on Food Culture and Trends