

## ประวัติ ผลงาน และประสบการณ์ (Curriculum Vitae)

- ชื่อ นายสรายุทธ สกุล ชัยเลื่องลือ ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์

E-mail: sarayuth.c@msu.ac.th/Bolognaise999@gmail.com

- สังกัด คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม

- ประวัติทางการศึกษา

ที่	ปีที่การศึกษา	คุณวุฒิ (สาขาวิชา)	สถาบันการศึกษา
1	2563	ปร.ด.(การจัดการท่องเที่ยวและการโรงแรม)	มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ กรุงเทพฯ
2	2550	บธ.ม.(บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยนานาชาติแสตมฟอร์ด วิทยาเขตกรุงเทพฯ
3	254	ค.บ. (ศึกษาศาสตร์) (โปรแกรมวิชาภาษาอังกฤษ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย

- ผลงานทางวิชาการ

### บทความวิจัย

Moonat, S., & Chaiya, P. (2017). The development of the culinary arts program to prepare for a career as “Professional Chef” in the food and service industry of Thailand: A conceptual framework presentation [Conference presentation at July 21st 2017 International Conference of Entrepreneurship and Sustainability in the Digital Era ICESDE 2017, Assumption University of Thailand, July 21<sup>st</sup>, 2017)

- ภาระงานสอน

### ระดับปริญญาตรี

1002 224 การดำเนินงานและการจัดการครัว

(Kitchen Operation and Management)

1002 373 อาหารประยุกต์และการปรุงยุคใหม่

(Fusion Food and Modern Cooking)

1003 367 การจัดการภัตตาคารและอาหารนานาชาติ

(Restaurant and International Food Management)

## 6.ประวัติการทำงาน ผลงานวิจัยและโครงการบริการวิชาการ

สาขางานที่เชี่ยวชาญ: สาขาภาษาต่างประเทศ (ภาษาฝรั่งเศสสำหรับการดำเนินงานและการจัดการครัว)

### ประวัติการทำงาน

- 2547 - 2565 อาจารย์ประจำคณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 2541 ผู้จัดการภัตตาคารไทยที่โรงแรม พีพี จังหวัดขอนแก่น
- 2538- 2540 ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Aide Chef Cuisinier) ที่โรงแรมระดับห้าดาว “Hotel des Aiglons” เมือง Chamonix ณ ประเทศฝรั่งเศส
- 2535-2537 ผู้ช่วยก๊ก (Aide Cuisinier) ที่โรงแรมระดับสี่ดาว “Panorama Hotel” เมือง Mèche ฝรั่งเศส
- 2535 ผู้ช่วยก๊กที่ภัตตาคารฝรั่งเศส “Le Blason Blue” Paris ณ ประเทศฝรั่งเศส
- 2534 พนักงานเสิร์ฟและผู้ช่วยก๊กที่ภัตตาคารจีน “Le Dragon” Paris ณ ประเทศฝรั่งเศส
- 2533 พนักงานเสิร์ฟและผู้ช่วยก๊กที่ภัตตาคารไทย “Blue Elephant Restaurant” Paris ฝรั่งเศส
- 2532 พนักงานเสิร์ฟที่ภัตตาคารญี่ปุ่น “Tokyo Restaurant Paris” ณ ประเทศฝรั่งเศส

### การศึกษาดูงาน การฝึกอบรม

- 2550 อบรมการประกอบอาหารนานาชาติ International Cuisine Set Menu Course ที่สถาบันสอนการประกอบอาหารของโรงแรม The Oriental Bangkok (OHAP)
- 2544-2546 สอนภาษาฝรั่งเศสตามโรงเรียนกวดวิชาทั่วไปในจังหวัดขอนแก่นและรับแปลเอกสารภาษาฝรั่งเศสในสังกัดของโรงเรียนกวดวิชา ECC สาขาจังหวัดขอนแก่น
- 2542 รับประกาศนียบัตรด้านการฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาพนักงานโรงแรมและภัตตาคาร ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รุ่นที่ 15 ณ โรงแรมโซฟิเทลราชาออดิต ขอนแก่น