



หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม  
ธุรกิจอาหารกล่องเดลิเวอรี่  
กลุ่มอาชีพธุรกิจและบริการ

ธุรกิจอาหารกล่องเดลิเวอรี่

(Lunch Box Business )

รหัสหลักสูตร ๒๐๒๐๐๑๗๓๓๐๒๐๕

สำนักพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน  
กระทรวงแรงงาน

แก้ไขครั้งที่	
ผู้เสนอ	นางอธิตา เอกสมทรามชัย
ผู้เห็นชอบ	ส.ต.ท. ประศิริ จันทร์มา
ผู้อนุมัติ	นางสาวจิราภรณ์ บุญญาฤทธิ์
วันที่อนุมัติ	27 ส.ค. 2563

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอเอกสาร	
	หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม	วันที่อนุมัติ	๒๗ ส.ค. ๒๕๖๓
	ธุรกิจอาหารกล่องเดลิเวอรี่	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๒๐๒๐๐๑๗๓๐๒๐๕	หน้า	๑ จาก ๔

หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม  
ธุรกิจอาหารกล่องเดลิเวอรี่  
(Lunch Box Business)

รหัสหลักสูตร ๒๐๒๐๐๑๗๓๐๒๐๕

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๓ ชลบุรี กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

### ๑. วัตถุประสงค์

- ๑.๑ เพื่อผู้ให้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและสามารถเลือกซื้อวัสดุที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้รับการฝึกเรียนรู้วิธีการขั้นตอนในการประกอบอาหาร
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง และถูกสุขลักษณะ
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และความสามารถในการดำเนินชีวิตประจำวัน และสามารถสร้างรายได้ให้ครอบครัวและตนเองได้

### ๒. ระยะเวลาการฝึก

ผู้เข้ารับการฝึกจะได้รับการฝึกทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ รวมระยะเวลาฝึก ๑๘ ชั่วโมงโดยผู้เข้ารับการฝึก จะต้องมีระยะเวลาฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ จึงจะมีสิทธิสอบวัดผล

### ๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึก

- ๓.๑ เป็นบุคคลที่วัยไปที่มีความสนใจในวิชาชีพนี้
- ๓.๒ มีอายุ ๑๕ ปีขึ้นไป
- ๓.๓ ไม่จำกัดเพศ สัญชาติไทย
- ๓.๔ มีพื้นฐานความรู้ ประสบการณ์หรือสนใจในการประกอบอาชีพการทำอาหาร
- ๓.๕ เป็นผู้มีร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง มีความประพฤติดี

### ๔. วุฒิบัตร

ผู้รับการฝึกที่เข้ารับการฝึกตามเกณฑ์ที่กำหนด มีสิทธิได้รับวุฒิบัตรสาขาธุรกิจอาหารกล่องเดลิเวอรี่ หลักสูตร ๑๘ ชั่วโมง สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๓ ชลบุรี

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอเอกสาร	
	หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม	วันที่อนุมัติ	๒๗ สค ๒๕๖๒
	ธุรกิจอาหารกล่องเคลื่อนไหว	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๒๐๒๐๐๑๗๓๓๐๒๐๕	หน้า	๒ จาก ๔

#### ๔. หัวข้อวิชา

รหัสวิชา	หัวข้อวิชาฝึกอบรม	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๒๐๒๓๓๓๐๒๐๑	ความปลอดภัยของอาหาร (FOOD SAFETY)	๒	-
๒๐๒๓๓๓๓๘๙๐๑	หลักการจัดรูปแบบและออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารกล่องเพื่อธุรกิจ	๒	-
๒๐๒๓๓๓๓๐๒๐๒	การจัดการระบบคิดต้นทุนและการจัดจำหน่าย	๒	-
๒๐๒๓๓๓๓๐๔๐๑	การประกอบอาหารงานเดียวประเภทข้าว	-	๖
๒๐๒๓๓๓๓๐๔๐๒	การประกอบอาหารงานเดียวประเภทเต้า	-	๓
๒๐๒๓๓๓๓๐๔๐๓	การประกอบอาหารตามสั่งประเภทต่างๆ	-	๓
	รวม	๖	๑๒
			๑๒

#### ๕. เนื้อหาวิชา

##### ๕.๑ ๒๐๒๓๓๓๓๐๒๐๑ ความปลอดภัยของอาหาร (FOOD SAFETY)

(๙ : ๐)

###### คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความเข้าใจ ความหมายและความสำคัญหลักการและประโยชน์ของการสุขาภิบาลของอาหาร ศึกษากฎหมายสำหรับการประกอบอาหาร (GMP) ความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค การอนามัยส่วนบุคคล (PERSONAL HYGIENE) ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ (SAFETY RULES) และการปฐมพยาบาล (THE FIRST AIDS)

ศึกษาเกี่ยวกับความหมายและความสำคัญ หลักการและประโยชน์ของการสุขาภิบาลของอาหารศึกษากฎหมายสำหรับการประกอบอาหาร (GMP) ความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค การอนามัยส่วนบุคคล ความปลอดภัยในการปฏิบัติงานของผู้ประกอบการ (SAFETY RULES) และการปฐมพยาบาล (THE FIRST AIDS) ปฏิบัติเกี่ยวกับวิธีการขั้นตอนในการทำอาหารอย่างปลอดภัย การอนามัยส่วนบุคคล การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

##### ๕.๒ ๒๐๒๓๓๓๓๘๙๐๑ หลักการจัดรูปแบบและออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารกล่องเพื่อธุรกิจ

(๙ : ๐)

###### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาหลักการจัดรูปแบบอาหารกล่อง หลักการจัดรายการอาหาร รูปแบบการจัดเสิร์ฟ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เข้ากับอาหาร และเหมาะสมกับงานต่างๆ

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอเอกสาร	
	หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม	วันที่อนุมัติ	๒๗ ส.ค ๒๕๖๓
	ธุรกิจอาหารกล่องเคลื่ะเวอร์	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๒๐๒๐๐๑๗๓๐๒๐๕	หน้า	๓ จาก ๔

๖.๓ ๒๐๒๐๓๓๓๐๒๐๒ การจัดการระบบคิดด้านทุนและการจัดจำหน่าย (๙ : ๐)

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาการคิดด้านทุน ซ่องทางการจัดจำหน่ายทั้ง online วิธีการส่งแบบสมัยใหม่เข้าถึงลูกค้าได้ทุกช่องทางและ  
สะดวกในการเสิร์ฟถึงมือลูกค้าอย่างรวดเร็ว

๖.๔ ๒๐๒๐๓๓๓๐๔๐๑ การประกอบอาหารจากเดียวประเภทข้าว (๙ : ๖)

#### คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติวิธีการประกอบอาหารจากเดียวประเภทข้าว ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุคิบ เครื่องปัรุง  
เทคนิคการประกอบอาหารจากเดียวประเภทข้าว เช่น ข้าวมันไก่ต้ม ไก่ทอด ข้าวหมูแดงหมูกรอบ ข้าวขาหมู  
ข้าวไก่หรรษา กุ้ง ข้าวหน้าหมูย่างเกาหลี ข้าวมันปลาหอด ฯลฯ

๖.๕ ๒๐๒๐๓๓๓๐๔๐๒ การประกอบอาหารจากเดียวประเภทเส้น (๙ : ๓)

#### คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติวิธีการประกอบอาหารจากเดียวประเภทเส้น ฝึกปฏิบัติการเตรียม วัตถุคิบ เครื่องปัรุง  
เทคนิคการประกอบอาหารจากเดียวประเภทเส้น เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวเรือสูน้ำพร ยำนาฬิกา ต้มยำสุขทัย  
ต้มยำน้ำขี้น ก๋วยจื๊บ ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระยาจีนฯลฯ

๖.๖ ๒๐๒๐๓๓๓๐๔๐๓ การประกอบอาหารตามสั่งประเภทต่างๆ (๙ : ๓)

#### คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติวิธีการประกอบอาหารตามสั่งประเภทต่างๆ ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุคิบ เครื่องปัรุง  
เทคนิคการประกอบอาหารตามสั่งประเภทสั่ง เช่น ผัดกะเพรา ผัดเผ็ด ผัดพริก กระเทียมพริกไทย ต้มยำ ต้มข่า แกงส้ม<sup>๑</sup>  
ผัดแครงเขียวแห้งฯลฯ

#### ๗. การวัดและประเมินผล

วัดและประเมินผลความรู้และทักษะของผู้เข้ารับการฝึก

	กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	หมายเลขอเอกสาร	
	หลักสูตรฝึกอาชีพเสริม	วันที่อนุมัติ	๒๗ ส.ค ๒๕๖๓
	ธุรกิจอาหารคล่องเคลื่อเว่อร์	แก้ไขครั้งที่	
	รหัสหลักสูตร ๒๐๑๐๐๑๗๓๓๐๒๐๕	หน้า	๔ จาก ๔

ผู้จัดทำหลักสูตร

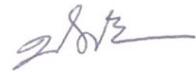


นางอพิทิา เอกสมทรามชัย

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ผู้เห็นชอบหลักสูตร

ส.ต.ท.



(ส.ต.ท. ประเสริฐ จันทร์มา)

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ ปฏิบัติหน้าที่แทน

ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร



(นางสาวจิราภรณ์ ปุณณกุล)

ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ๓ ชลบุรี