



## การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การประกอบอาหารจานเดียวเชิงธุรกิจออนไลน์  
(Preparation of One – Pot Meals for Online Business)  
รหัสหลักสูตร 0920067330201

กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางสาวบุปผา เรืองสุด อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน	
วันที่อนุมัติ 24 พ.ย. 2566	จำนวน ...6.. หน้า	ปรับปรุงครั้งที่ ..... /.....

**การฝึกยกระดับฝีมือ**  
**หลักสูตร การประกอบอาหารจานเดียวเชิงธุรกิจออนไลน์**  
**(Preparation of One – Pot Meals for Online Business)**  
**รหัสหลักสูตร 0920067330201**  
**กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารจานเดียว โดยสามารถ

- 1.1 ประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.2 ประกอบอาหารจานเดียวเชิงธุรกิจออนไลน์ได้
- 1.3 คำนวณและประมาณราคาต้นทุนการผลิต รวมถึงราคาขายในตลาดได้
- 1.4 มีทักษะบริหารจัดการด้านการตลาดในรูปแบบต่าง ๆ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce
- 1.5 นำความรู้ และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

**2. ระยะเวลาการฝึก**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก 30 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก**

- 3.1 มีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีขึ้นไป
- 3.2 เป็นผู้มีความรู้พื้นฐานด้านอาชีพที่เกี่ยวข้อง
- 3.3 มีสุขภาพดี ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การประกอบอาหารจานเดียวเชิงธุรกิจออนไลน์

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารจานเดียวเชิงธุรกิจออนไลน์

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาการฝึกทั้งหมด และต้องเข้ารับการประเมินผลการฝึกอบรม ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึกและได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330201	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	0
0923330202	คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับห้องครัว	1	0
0923330401	การประกอบอาหารจานเดียว	1	12
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	1	2
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	0	3
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339804	การบริหารจัดการด้านการตลาดของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	0
0923339901	การวัดและประเมินผล	0	0
รวม		9	21
		30	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330201 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณะและรสชาติของอาหารไทยแต่ละภาค อาหารมังสวิรัตติ อาหารเจ อาหารฮาลาล วิธีจัดจานอาหารให้น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพร ในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค เคล็ดลับในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร รวมทั้ง ความปลอดภัยในการทำงาน การระมัดระวัง การป้องกันอุบัติเหตุในการทำงาน การใช้เครื่องมือเครื่องใช้ให้ถูกต้องและปลอดภัย การปฐมพยาบาลเบื้องต้น

0923330202 คำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับห้องครัว (1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับห้องครัว

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับห้องครัว



0923330401 การประกอบอาหารจานเดียว

(1 : 12)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทยได้อย่างถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารไทย

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวมันไก่ ข้าวผัดสับปะรด ขนมจีนซาวน้ำ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ขนมจีนน้ำยาป่า ผัดไท ผัดหมี่โคราช เส้นใหญ่ผัดซีอิ้ว หมี่กะทิ ผัดหมี่ขาวเหนือ เป็นต้น

0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

(1 : 2)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับ

1) พฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารทางออนไลน์ การจัดเตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์

2) การทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่น ๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้อง รวมทั้งการสร้างความเชื่อถือให้กับลูกค้า รวมทั้งให้ผู้รับการฝึกทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน เพื่อให้สามารถนำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

1) การทำเว็บไซต์เบื้องต้น การถ่ายภาพ จัดทำรายการอาหาร จัดทำข้อมูลราคา การจัดส่ง การรับชำระเงิน และอื่น ๆ

2) การรับคำสั่งซื้อจนถึงการรับเงิน เพื่อให้สามารถนำไปเปิดร้านค้าได้จริง

0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์

(0 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีทักษะเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

คำอธิบายรายวิชา

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ เทคนิคการค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึกอย่างรวดเร็ว โปรแกรมที่จะใช้ในการเว็บไซต์ การลงข้อมูลที่น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวย เพื่อให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าที่ใช้บริการ การกำหนดนโยบายการสั่งซื้ออย่างชัดเจน การบันทึกข้อมูลลงเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การสร้างราคา การสร้างเว็บไซต์ที่น่าสนใจ การจัดส่ง การรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ




- 0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจร้านอาหารออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการบริหารจัดการหลังร้าน เช่น รายงานการซื้อขายแต่ละวัน รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า เป็นต้น โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และสินค้าไม่เกิดความเสียหาย  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน จัดทำรายงานการซื้อขายแต่ละวัน รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า
- 0923339804 การบริหารจัดการด้านการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านการตลาดของร้านอาหารออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการบริหารจัดการด้านการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ โดยการใช้คำสำคัญ (Key Word) ในการให้ลูกค้าค้นหาร้านอาหาร และการนำเข้าเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทาง การตลาดผ่าน Search Engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย และวิธีจัดทำโปรโมชั่นหน้าเว็บไซต์  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการด้านการตลาดผ่าน Search Engine และจัดทำโปรโมชั่นหน้าเว็บไซต์
- 0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการหรือร้านค้าออนไลน์  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายเกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการหรือร้านค้าออนไลน์ เช่น กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี กฎหมาย การกระทำความผิดเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น
- 0923339901 การวัดและประเมินผล (0 : 0)  
 ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



## คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายนที ราชฉวาง ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
2. นายคมรัช รัตนคช นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
3. ดร.ยุทธชัย ทองอินทร์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
4. นายเอกลักษณ์ จำปาตรี นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
5. นางสาวดาราทัด ลิ้มปัทโยพาส นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานปฏิบัติการ  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
6. นางสาวสุภาภักดิ์ สุวรรณบาตร์ เจ้าพนักงานธุรการชำนาญงาน  
กองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายจิตรพงศ์ พุ่มสอาด)

ผู้อำนวยการกองพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายสมชาติ สุภารี)

ผู้ตรวจราชการกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

