



การฝึกยกระดับฝีมือ

หลักสูตร การจัดการธุรกิจ Food Truck
(Food Truck Business Management)

รหัสหลักสูตร 5020017230287

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

ผู้อนุมัติหลักสูตร	นางณัฐมน ปัทมะสุคนธ์ ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่	
วันที่อนุมัติ...../...../.....	จำนวน.....5.....แผ่น	ปรับปรุงครั้งที่/..2565.

การฝึกยกระดับฝีมือ
หลักสูตร การจัดการธุรกิจ Food Truck
(Food Truck Business Management)

รหัสหลักสูตร 5020017230287

สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการจัดการธุรกิจ Food Truck โดยสามารถ

- 1.1 มีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง
- 1.2 ประกอบอาหารที่เหมาะสมกับธุรกิจ Food Truck
- 1.3 มีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับธุรกิจ Food Truck
- 1.4 วางแผนการจัดการการประกอบธุรกิจ Food Truck

2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

- 3.1 เป็นผู้ที่มีความสนใจการประกอบอาหาร
- 3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป
- 3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การจัดการธุรกิจ Food Truck

ชื่อย่อ : วพร. การจัดการธุรกิจ Food Truck

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกครบตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตร จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
5022319801	การสุขาภิบาลอาหาร	2	0
5022310201	การวางแผนการจัดการวัตถุดิบ	2	0
5022310701	การยกระดับธุรกิจ Food Truck	2	0
5022310801	การปฏิบัติอาหารที่เหมาะสมกับธุรกิจ Food Truck	3	18
5022319901	การวัดและประเมินผล	1	2
รวม		10	20
		30	

6. เนื้อหาวิชา

5022319801 การสุขาภิบาลอาหาร (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล มาตรฐานความปลอดภัยด้านสาธารณสุข การจัดเก็บขยะ การจัดเก็บเครื่องมือและอุปกรณ์

5022310201 การวางแผนการจัดการวัตถุดิบ (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ วางแผนการจัดการวัตถุดิบและการจัดพื้นที่บนรถได้อย่างเหมาะสม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการวางแผนการจัดซื้อ การจัดเตรียมวัตถุดิบในการนำมาประกอบอาหาร การจัดเตรียมพื้นที่บนรถ การจัดเก็บวัตถุดิบก่อนปรุง

5022310701 การยกระดับธุรกิจ Food Truck (2 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการยกระดับธุรกิจ Food Truck

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการทำธุรกิจ Food Truck แนวทางการพัฒนาธุรกิจ การวิเคราะห์กลยุทธ์ทางการตลาด



5022310801 การปฏิบัติอาหารที่เหมาะสมกับธุรกิจ Food Truck (3 : 18)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และทักษะเกี่ยวกับการประกอบอาหารที่เหมาะสมกับธุรกิจ Food Truck

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการแนวทางการเลือกประเภทของอาหาร การจัดเตรียมวัตถุดิบเพื่อให้เกิดความสะดวกสำหรับประกอบอาหารบนรถ Food Truck

ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการทำอาหารที่เหมาะสมกับการจัดจำหน่ายบนรถ Food Truck เช่น ประเภทอาหารจานเดียว อาหารทานเล่น (ทอด ปิ้ง ย่าง ยำ) ขนมหวาน หรือเครื่องดื่ม เป็นต้น

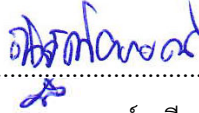
5022319901 การวัดและประเมินผล (1 : 2)

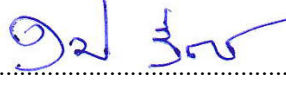
ประเมินความรู้ ความสามารถของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ



คณะผู้จัดทำหลักสูตร

1. นางสาวสุนิศา เฟรนเซิ้ล อาจารย์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
2. อาจารย์มยุรี ชมพูนามอาจารย์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
3. อาจารย์จันทร์สุดา คำชาติ อาจารย์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
4. นางนันทฉิษฐ์ โชติธนกุญชร ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่
5. นางอัจฉราภรณ์ บัวอ่อน ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช2
สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นางส มนชุตย ภรณ์ เวียงทอง)
นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร
(นายคมธัช รัตนคช)
ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางณฐมน ปัทมะสุคนธ์)
ผู้อำนวยการสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 19 เชียงใหม่

