

**หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ**  
**สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว**  
**(Thai Cooking for Online Business : ALa Carte)**

รหัสหลักสูตร 0920017330231  
 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

**1. วัตถุประสงค์**

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีความพร้อมทั้งร่างกาย จิตใจ ตลอดจนมีทัศนคติที่ดีต่อการประกอบอาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย โดยสามารถปฏิบัติงาน ดังนี้

- 1.1 เพื่อให้ผู้รับการฝึกู้หลักและวิธีการประกอบอาหารไทย ประเภทอาหารจานเดียว
- 1.2 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ความสามารถในการเลือกซื้อ จัดเตรียม วัตถุดิบตามรายการอาหารและจัดเก็บรักษาได้อย่างถูกต้องวิธี
- 1.3 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถประกอบอาหารตามรายการอาหารที่กำหนดให้ได้
- 1.4 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะและความสามารถในการประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ประเภทอาหารจานเดียว
- 1.5 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ในการประกอบการเชิงธุรกิจด้านการทำ E-Commerce

**2. ระยะเวลาการฝึก :**

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จากหน่วยงานในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 48 ชั่วโมง

**3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :**

- 3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปี ขึ้นไป
- 3.2 มีสภาพร่างกายและจิตใจที่ไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- 3.3 มีทักษะในการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในระดับพื้นฐาน
- 3.4 มีความพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดหลักสูตร

**4. วุฒิบัตร :**

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมดจะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารจานเดียว

## 5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทงานเดี่ยว	1	25
0923339801	หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์	1	5
0923339802	การเปิดร้านอาหารออนไลน์	-	6
0923339803	การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์	1	1
0923339804	การทำการตลาด ของร้านอาหารออนไลน์	1	2
0923339805	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์	1	-
		9	39
		48	

## 6. เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี (3 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยเชิงธุรกิจออนไลน์ ประเภทอาหารงานเดี่ยว มาตรฐานและเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่าง ๆ และความปลอดภัยในการทำงาน

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทยตามความต้องการของผู้บริโภค มาตรฐานของอาหาร คุณค่าและเสน่ห์ของอาหารไทย เอกลักษณ์และรสชาติของอาหารไทย แต่ละภาค อาหารมังสวิรัต อาหารเจ อาหารฮาลาล เคล็ดลับการทำอาหารให้น่าดู น่ารับประทาน การเตรียมเครื่องปรุง และการใช้สมุนไพรในอาหารไทย อาหารไทยกับการป้องกันโรค ข้อเสนอแนะในการทำอาหารให้อร่อย การคิดรายการอาหาร และความปลอดภัยในการทำงาน

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร (1 : 0)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านการครัว

## คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้และเข้าใจภาษาอังกฤษในด้านการครัว

0923330403 การประกอบอาหารประเภทงานเดี่ยว (1 : 25)

## วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารงานเดี่ยว

### คำอธิบายรายวิชา

เรียนรู้การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ๆ ในการประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว

ฝึกปฏิบัติประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว เช่น ข้าวหมกไก่ ข้าวคลุกกะปิ ข้าวมันไก่ ข้าวผัดสับปะรด ขนมจีนซาวน้ำ ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน ขนมจีนน้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยาปากซี้ใต้ ขนมจีนน้ำยาป่า ผัดไท ผัดหมี่โคราช เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว หมี่กะทิ ผัดหมี่ชาวเหนือ เป็นต้น

0923339801 หลักการสร้างร้านค้าออนไลน์ (1 : 5)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับหลักการสร้างร้านค้าออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน เพื่อให้เห็นความสำคัญ และประโยชน์ของการขายอาหารออนไลน์ เตรียมอุปกรณ์และโปรแกรมสำหรับการทำร้านอาหารออนไลน์ ศึกษาการทำเว็บไซต์เบื้องต้น ดูตัวอย่างกรณีศึกษาร้านค้าออนไลน์ที่ประสบความสำเร็จ การเตรียมข้อมูลในการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้ได้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

ปฏิบัติการทำเว็บไซต์ การถ่ายภาพ รายการอาหาร ข้อมูลราคา วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน และอื่นๆ เพื่อให้ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้องและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้ได้พบเห็น ทำให้ผู้รับการฝึกได้ทราบถึงกระบวนการ ตั้งแต่รับคำสั่งซื้อ จนถึงการรับเงิน นำไปเปิดร้านค้าได้จริง

0923339802 การเปิดร้านอาหารออนไลน์ (0 : 6)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการเปิดร้านอาหารออนไลน์

#### คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติการเกี่ยวกับการจดทะเบียนโดเมนเนม เทคนิคการตั้งชื่อ ให้ผู้ค้นหาสามารถค้นหาร้านค้าของผู้รับการฝึก โปรแกรมที่จะใช้ในการทำเว็บ วิธีการลงข้อมูลให้น่าสนใจ การใช้เทคนิคถ่ายภาพสวยทำให้เกิดแรงจูงใจแก่ลูกค้าในการสั่งซื้อ มีนโยบายการสั่งซื้อที่ชัดเจน การทำข้อมูลลงในเว็บไซต์ให้ครบถ้วน การทำราคา การทำให้เว็บไซต์น่าสนใจ วิธีการจัดส่ง วิธีการรับชำระเงิน การทำข้อมูลเพื่อให้การบริหารจัดการร้านค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

0923339803 การบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์ (1 : 1)

#### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการบริหารหลังร้านของธุรกิจขายอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการบริหารจัดการหลังร้าน (รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า) โดยจัดให้มีการบริหารคำสั่งซื้อ การบริหารสินค้าคงคลังมีประสิทธิภาพ รวมถึงการจัดส่งสินค้า เพื่อให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว ประหยัดค่าใช้จ่าย และไม่เกิดความเสียหาย

ปฏิบัติการใช้โปรแกรมบริหารจัดการหลังร้าน (รายงานการซื้อขายแต่ละวัน, รายงานการจัดส่งสินค้าให้แก่ลูกค้า)

0923339804 การทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์ (1 : 2)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการทำการตลาดของร้านอาหารออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาวิธีการทำตลาดออนไลน์ โดยใช้คำสำคัญ (Key Word) เพื่อให้ลูกค้าหาเจอ การนำเว็บไซต์เข้า E-Market Place การใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine ให้เป็นที่รู้จักในกลุ่มลูกค้าที่เป็นเป้าหมาย การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

ปฏิบัติการใช้ช่องทางการตลาดผ่าน search engine การทำการตลาดผ่านโปรโมชันหน้าเว็บไซต์

0923339805 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์ (1 : 0)

### วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขายออนไลน์

### คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ การเปิดร้านอาหารออนไลน์ กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค กฎหมายผลิตภัณฑ์ อาหารและยา กฎหมายธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ กฎหมายภาษี และพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

## ผู้ร่างหลักสูตร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธ์ โรงเรียนการเรือนยิ่งเจริญ
2. นางสาวภรุตสา จันทร์แสง CEO บริษัท Advance Inter Holding Co.,Ltd., Products Manager & Web master ของเว็บไซต์ [www.Thai-Products.com](http://www.Thai-Products.com)

## ผู้จัดทำหลักสูตร

1. นายบุญชัย ศิริสนธิวรรณ ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก
2. นางสมพร ชันติโชติ นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ  
รักษาการในตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการพิเศษ
3. นางสาวนันทนวล ศงสนันท์ นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ
4. นายนที ราชฉวาง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม ..... ผู้เสนอหลักสูตร

(นางจริยาพร สุวรรณมงคล)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม ..... ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม ..... ผู้อนุมัติหลักสูตร

(หม่อมหลวงปิ่นสุริยาสี สมิติ)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน