



ไอทีจีเนียส เอ็นจิเนียริง
IT GENIUS ENGINEERING CO., LTD.

COURSE ID
AIC-34

COURSE OUTLINE · รายละเอียดหลักสูตรอบรม

AI / RESTAURANT & F&B

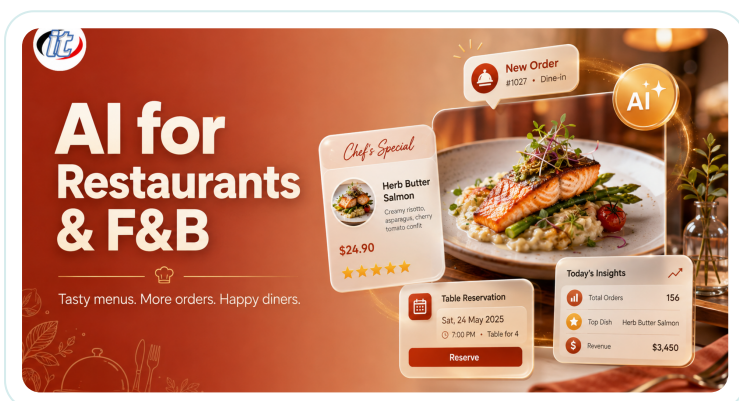
AI for Restaurants & F&B

● 12 ชั่วโมง

● 2 วัน

● ไม่มีพื้นฐาน AI

● ระดับ Beginner - Inter



ระยะเวลา: 2 วัน

12 ชั่วโมง (วันละ 6 ชม.) · 09:00-16:00 น.



รูปแบบ: Classroom / Hybrid

Onsite หรือ Online ผ่าน Microsoft Teams · Public / In-house



รายละเอียดหลักสูตร
www.itgenius.co.th

ธุรกิจร้านอาหารและ F&B แข่งขันสูงและต้องสื่อสารกับลูกค้าตลอดเวลา ทั้งการทำเมนูและคอนเทนต์อาหาร การถ่ายและตกแต่งภาพอาหาร การทำโปรโมชั่นและแคมเปญ การรับออเดอร์และจองโต๊ะ การตอบรีวิว ไปจนถึงการดูแลลูกค้าประจำและงานหลังร้าน งานเหล่านี้มีปริมาณมาก โดยเฉพาะร้านที่มีหลายสาขาหรือหลายช่องทางขาย Generative AI ช่วยให้ทีมร้านทำงานได้เร็วขึ้น สร้างคอนเทนต์และภาพได้มากขึ้น และใช้เวลาไปโฟกัสกับรสชาติและบริการที่ประทับใจ

หลักสูตรนี้ให้ทีมร้านอาหารและ F&B ใช้ AI ในงานจริงอย่างมั่นใจและเป็นระบบ ครอบคลุมการทำเมนูและคอนเทนต์ การสร้างภาพอาหารและสื่อโปรโมชั่น บริการลูกค้าและการรับออเดอร์ การดูแลรีวิวและการวิเคราะห์ยอดขาย การวางแผนช่วยร้านและ Knowledge Base ไปจนถึงงานอัตโนมัติด้วย n8n พร้อมแนวปฏิบัติด้านความถูกต้องของข้อมูลเมนู และการปกป้องข้อมูลลูกค้าตาม PDPA ปิดท้ายด้วย Capstone Project แบบครบวงจร

เครื่องมือ

GPT ChatGPT



Claude



Gemini



Canva



n8n

ราคาค่าอบรม · PUBLIC / IN-HOUSE

6,900 บาท / ท่าน

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7%) · รวมเอกสาร ชุดข้อมูลตัวอย่าง อาหารกลางวันและอาหารว่าง และ Certificate · รับจัด In-house ขอใบเสนอราคาได้



เพิ่มเพื่อน
LINE

☎ 02-570-8449

☎ 088-807-9770

💬 @itgenius

🌐 www.itgenius.co.th

01 วัตถุประสงค์ Objectives

- เข้าใจว่า AI เปลี่ยนงานร้านอาหารและ F&B อย่างไร และเลือกใช้เครื่องมือ AI ให้เหมาะกับแต่ละงาน
- ออกแบบ Prompt และกำหนดโทนแบบรันของร้านให้สม่ำเสมอ
- ใช้ AI เขียนเมนู รายละเอียดอาหาร และคอนเทนต์การตลาดบนโซเชียล
- ใช้ AI สร้างและตกแต่งภาพอาหารและสื่อโปรโมชันอย่างมืออาชีพ
- ใช้ AI ช่วยรับออเดอร์ จองโต๊ะ และตอบลูกค้า
- ใช้ AI ดูแลรีวิวและตอบกลับลูกค้าอย่างเหมาะสม พร้อมดูแลลูกค้าประจำ
- ใช้ AI วิเคราะห์ยอดขายและเมนูขายดี และสร้างเชตบอตด้วย Custom GPT/Gems
- วางงานร้านอัตโนมัติด้วย n8n และปกป้องข้อมูลลูกค้าตาม PDPA

02 กลุ่มเป้าหมาย Target Audience

- เจ้าของร้านอาหาร คาเฟ่ และธุรกิจ F&B
- ผู้จัดการร้านและทีมปฏิบัติการหน้าร้าน
- ทีมการตลาดและ Social Media Admin ของร้านอาหาร
- ทีมบริการลูกค้าและแอดมินเพจร้าน
- ผู้ประกอบการที่ดูแลร้านหลายสาขาหรือแฟรนไชส์ F&B

03 จุดเด่นของหลักสูตร Highlights

- **ตรงงานร้านอาหารจริง** ใช้โจทย์เมนู ยอดขาย และรีวิวจริงตลอดหลักสูตร
- **เมนูและภาพอาหารเร็วขึ้น** เขียนเมนูและทำภาพอาหารได้น่ากินและสม่ำเสมอ
- **รับออเดอร์และจองโต๊ะ** ตอบลูกค้าและดูแลออเดอร์ได้เร็วขึ้น
- **ผู้ช่วยร้านเฉพาะแบรนด์** Custom GPT/Gem ตอบเมนูและจัดการการจอง
- **ถูกต้องและปลอดภัย** คุมข้อมูลเมนู ข้อมูลแพ้อาหาร และดูแล PDPA

04 ความรู้พื้นฐาน Prerequisites

- ใช้งานคอมพิวเตอร์ สมาร์ทโฟน และอินเทอร์เน็ตในระดับทั่วไปได้
- เคยใช้งานโซเชียลมีเดียหรือช่องทางการตลาดของร้าน
- เข้าใจงานหรือกระบวนการทำงานของร้านตนเอง เพื่อนำมาใช้เป็นโจทย์ระหว่างอบรม
- ไม่จำเป็นต้องมีพื้นฐานด้าน AI หรือการเขียนโปรแกรมมาก่อน

05 สิ่งที่ต้องเตรียมและเครื่องมือ Setup & Tools

รายการ	รายละเอียด
อุปกรณ์	Notebook หรือสมาร์ทโฟน เชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตได้
บัญชี AI	ChatGPT, Claude และ Google (Gemini) แบบใช้งานได้ระหว่างอบรม (สถาบันจัดเตรียมให้ส่วนหนึ่ง)
เครื่องมือออกแบบ	บัญชี Canva สำหรับงานภาพอาหารและสื่อโปรโมชัน
ช่องทางร้าน	LINE OA หรือโซเชียลของร้านสำหรับทดสอบงานบริการและออเดอร์ (ถ้ามี)
เว็บเบราว์เซอร์	Google Chrome หรือ Microsoft Edge เวอร์ชันล่าสุด

หมายเหตุ: ทางสถาบันจัดเตรียม Subscription ที่จำเป็นให้ใช้งานระหว่างอบรมส่วนหนึ่ง ผู้เรียนสามารถนำข้อมูลของร้านตนเองมาใช้เป็นกรณีศึกษาได้ โดยควรปกปิดข้อมูลส่วนบุคคลของลูกค้าก่อนนำมาใช้ และควรตรวจสอบข้อมูลเมนู ราคา และข้อมูลแพ้อาหารให้ถูกต้องก่อนเผยแพร่จริงเสมอ

06 ภาพรวมการเรียนรู้ 2 วัน Big Picture

วัน	หัวข้อหลัก
Day 1 Section 1-5	AI กับงานร้านอาหาร, Prompt และโทนแบรนด์, เมนูและคอนเทนต์, ภาพอาหาร และบริการลูกค้า
Day 2 Section 6-11	รีวิวและ CRM, ผู้ช่วยร้าน, วิเคราะห์ยอดขายและเมนู, Automation ด้วย n8n, ข้อมูลลูกค้า/PDPA และ Capstone



DAY
1

AI กับเมนู คอนเทนต์ และบริการลูกค้า

เนื้อหาการอบรม · Section 1-3

รวม
6 ชั่วโมง

1 AI กับงานร้านอาหารและ F&B

- ภาพรวม Generative AI กับงานร้านอาหารและ F&B และสิ่งที่เปลี่ยนไปในกระบวนการทำงาน
- Use Case ของ AI: เมนู คอนเทนต์ ภาพ บริการลูกค้า ออเดอร์ รีวิว และการวิเคราะห์
- การเลือกเครื่องมือ AI ให้เหมาะกับงาน และการตรวจสอบข้อมูลเมนูและราคาให้ถูกต้อง

2 Prompt และโทนแบรนด์ร้าน

- โครงสร้าง Prompt ที่ดีสำหรับงานร้าน: บทบาท ประเภทอาหาร กลุ่มลูกค้า และรูปแบบผลลัพธ์
- การกำหนดโทนและ Voice ของแบรนด์ร้านให้สม่ำเสมอ และการใช้ตัวอย่างคูปอสไตล์คอนเทนต์
- การสร้าง Prompt Library ของร้านสำหรับงานที่ทำซ้ำ

3 เมนูและคอนเทนต์อาหาร

- การใช้ AI เขียนรายละเอียดเมนู จุดเด่นของงาน และคำบรรยายให้น่ากิน
- การเขียนคอนเทนต์ แคปชัน และแผนโพสต์สำหรับโซเชียลและเดลิเวอรี่ โดยไม่สื่อสารเกินจริง
- Workshop: เขียนเมนูและชุดคอนเทนต์การตลาดของร้านด้วย AI



DAY
1

ภาพอาหารและการรับออเดอร์

เนื้อหาการอบรม · Section 4-5 (ต่อ)

รวม

6 ชั่วโมง

4

ภาพอาหารและสื่อโปรโมชัน

- การใช้ AI และ Canva สร้างและตกแต่งภาพอาหาร Ad Creative และสื่อโปรโมชันอย่างมืออาชีพ
- แนวทางการทำภาพอาหารให้น่ากินและตรงจริง โดยไม่ทำให้ลูกค้าเข้าใจผิด และการจัดทำแบนเนอร์เมนูใหม่และแคมเปญ
- Workshop: ออกแบบภาพอาหารหรือสื่อโปรโมชันหนึ่งชิ้นด้วย AI และ Canva

5

บริการลูกค้าและการรับออเดอร์

- การใช้ AI ช่วยตอบแชตลูกค้า ให้ข้อมูลเมนูและโปรโมชันอย่างเหมาะสม
- การช่วยรับออเดอร์ จองโต๊ะ และตอบคำถามเรื่องเดลิเวอรี่ และการจัดทำ FAQ สำหรับแอดมินหน้าร้าน
- Workshop: จัดทำชุดข้อความบริการและ FAQ ร้านด้วย AI



DAY
2

รีวิว ผู้ช่วยร้าน และการวิเคราะห์

เนื้อหาการอบรม · Section 6-8

รวม

6 ชั่วโมง

6 การดูแลรีวิวและ CRM ลูกค้า

- การใช้ AI สรุปและวิเคราะห์รีวิวและ Feedback ของลูกค้า (Sentiment)
- การร่างข้อความตอบกลับรีวิวอย่างมืออาชีพและได้ใจลูกค้า ทั้งรีวิวบวกและลบ และการดูแลลูกค้าประจำ
- Workshop: จัดทำชุดข้อความตอบกลับรีวิวและดูแลลูกค้าด้วย AI

7 แชทบอตและผู้ช่วยร้าน

- การสร้าง Custom GPT หรือ Gem เป็นผู้ช่วยตอบคำถามลูกค้าเรื่องเมนู โปรโมชั่น และการจอง
- การฝังข้อมูลเมนูและ FAQ ให้ผลลัพธ์คงที่และตรงแบรนด์ และการเชื่อมกับ LINE OA
- Workshop: สร้างผู้ช่วยร้านหนึ่งตัวสำหรับตอบคำถามที่พบบ่อย

8 การวิเคราะห์ยอดขายและเมนู

- การใช้ AI วิเคราะห์ข้อมูลยอดขายและสรุปเมนูขายดีและช่วงที่ควรโปรโมท
- การหา Insight เพื่อปรับเมนู ราคา และโปรโมชั่น
- การจัดทำรายงานสรุปสำหรับปรับปรุงร้านและการตลาด



DAY

2

Automation, ข้อมูลลูกค้า และ Capstone

เนื้อหาการอบรม · Section 9-11

รวม

6 ชั่วโมง

9

งานร้านอัตโนมัติด้วย n8n

- การวางแผนงานอัตโนมัติของร้านด้วย n8n เช่น การแจ้งเตือนออเดอร์และการยืนยันการจอง
- การขอรื้อชีวิตหลังการใช้บริการและการติดตามลูกค้าอย่างเป็นระบบ และการเชื่อมข้อมูลระหว่างช่องทางโดยควบคุมสิทธิ์
- Workshop: ออกแบบ Flow งานอัตโนมัติอย่างง่ายหนึ่งชุดสำหรับร้าน

10

ข้อมูลลูกค้า, ความถูกต้อง และ PDPA

- การควบคุมความถูกต้องของข้อมูลเมนู ราคา ส่วนผสม และข้อมูลแพ้อาหารก่อนเผยแพร่
- ข้อมูลลูกค้าและข้อมูลออเดอร์ที่ต้องระวัง: อะไรใส่ AI ได้และไม่ได้
- ข้อมูลส่วนบุคคลของลูกค้าตาม PDPA และการวางแผนปฏิบัติการใช้ AI ของทีม (AI Usage Guideline)

11

Capstone Project และการนำไปใช้จริง

- โจทย์: วางชุดเครื่องมือ AI สำหรับร้านของผู้เรียนแบบครบวงจร ตั้งแต่เมนูและคอนเทนต์ ภาพอาหาร บริการลูกค้า ถึงผู้ช่วยร้านและการวิเคราะห์
- นำเสนอผลงานและรับ Feedback จากวิทยากรและเพื่อนร่วมชั้น
- แนวทางการนำไปใช้จริงใน 30 วันแรก และการวางแผนระบบใช้ AI ให้ทั้งทีมร้าน



07 เรียนจบแล้วได้อะไร Outcomes

- เขียนเมนูและคอนเทนต์เร็วขึ้น นำกินและตรงกลุ่มลูกค้า
- สร้างและตกแต่งภาพอาหาร อย่างมืออาชีพด้วย AI และ Canva
- รับออเดอร์และตอบลูกค้าได้เร็ว พร้อมชุดข้อความและ FAQ
- ดูแลรีวิวและวิเคราะห์ยอดขาย ตอบรีวิวและปรับเมนูด้วย AI
- ผู้ช่วยและงานอัตโนมัติ สร้างผู้ช่วยร้านและ Flow ด้วย Custom GPT/Gem และ n8n
- ถูกต้องและปลอดภัย คุมข้อมูลเมนู ข้อมูลแพ้อาหาร และดูแลตาม PDPA

08 สิ่งที่คุณเรียนจะได้รับ Deliverables

- เอกสารประกอบการอบรมฉบับสมบูรณ์ และ Prompt Library สำหรับงานร้านอาหารและ F&B
- ผู้ช่วยร้าน (Custom GPT / Gem) ที่ผู้เรียนสร้างเอง และ Template เมนู คอนเทนต์ และชุด FAQ ตัวอย่าง
- ชุดข้อมูลและกรณีตัวอย่างที่ใช้ใน Workshop และ Checklist ด้านความถูกต้องของข้อมูลเมนู และ PDPA สำหรับข้อมูลลูกค้า
- ประกาศนียบัตรจบหลักสูตร (Certificate of Completion) และช่องทางสอบถามวิทยากรหลังจบหลักสูตร

09 ข้อมูลผู้สอน Instructor

อ.สามิตร ไกยม ผู้สอนและผู้พัฒนาซอฟต์แวร์ที่มีประสบการณ์กว่า 15 ปี ถ่ายทอดความรู้ด้าน AI และการประยุกต์ใช้ AI ในงานการตลาด บริการ และการบริหารธุรกิจให้กับผู้เรียนและองค์กรจำนวนมาก จุดเด่นคือการอธิบายให้เข้าใจง่าย เชื่อมโยงกับงานจริง และพาผู้เรียนลงมือทำงานเห็นผลลัพธ์ด้วยตัวเอง

ราคาค่าอบรม 6,900 บาท/ท่าน · สนใจ IN-HOUSE ขอใบเสนอราคา

6,900 บาท / ท่าน (ยังไม่รวม VAT 7%)

☎ 02-570-8449

LINE @itgenius

☎ 088-807-9770

✉ contact@itgenius.co.th



เพิ่มเพื่อน
LINE