

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
 หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารใน
 ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด รุ่นที่ 4
 ระหว่างวันที่ 24-28 เมษายน 2560 เวลา 08.30 – 18.30 น.
 ณ โรงแรมเชียงใหม่ฮิลล์ และ
 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
วันที่ 1 : วันที่ 24 เมษายน 2560			
07.30 -08.00	ลงทะเบียน		30 นาที
08.00-08.15	พิธีเปิดการอบรม		15
08.15-08.30	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ	15
08.30-10.00	1. จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผศ.ดร.ทงศักดิ์	1 ชม.30 นาที
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.45	2. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร	อ.ดร.สุคันธา	1 ชม.30 นาที
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
12.45-13.30	สอบวัดความรู้หัวข้อ 1-2 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.30-15.15	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผศ.ดร.ศรีสุวรรณ	1 ชม.45 นาที
15.15-15.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.30-17.00	4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร	อ.ดร.สุธี	1 ชม.30 นาที
17.00-18.00	ติวหัวข้อ 1-2 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 2 : วันที่ 25 เมษายน 2560			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 3-4 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.15	5. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	ผศ.ดร.สุทัศน์	1 ชม.25 นาที
10.15-10.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.30-12.00	6. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	อ.ดร.พีไกรรัก	1 ชม.30 นาที
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.00-13.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 5-6 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.45-15.15	7. อาหารปรับกรด	อ.ดร.ศศิธร	1 ชม.30 นาที
15.15-15.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.30-16.30	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	คุณธนัฐ	1 ชม.
16.30-17.30	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 3-6		1 ชม.
วันที่ 3 : วันที่ 26 เมษายน 2560			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 7-8 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.00	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	คุณธนัฐ	1 ชม.
10.0-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.40	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง	คุณธนัฐ	1 ชม.25 นาที
11.40-12.10	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		30 นาที
12.10-13.10	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.

13.10-13.55	สอบวัดความรู้หัวข้อ 9-10 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.55-15.25	11.ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	คุณธนัฐ	1 ชม.30 นาที
15.25-15.40	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.40-17.40	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	ผศ.ดร.สุทัศน์	2 ชม.
17.40-18.10	ชมวิดีโอแสดงการตรวจสอบตะเข็บสองชั้น		30 นาที
18.10-19.10	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 7-10		1 ชม.
วันที่ 4 : วันที่ 27 เมษายน 2560			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 11-12 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.30	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป	ผศ.ดร.เจิมขวัญ	1 ชม.30 นาที
10.30-10.45	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.15	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว	ผศ.ดร.เจิมขวัญ	1 ชม.30 นาที
12.15-13.15	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.15-14.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 13-14		45 นาที
14.00-15.00	15. การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	คุณมันตา	1 ชม.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-16.15	15. การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)	คุณมันตา	1 ชม.
16.15-17.15	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 11-14		1 ชม.
วันที่ 5 : วันที่ 28 เมษายน 2560			
08.00-08.30	ลงทะเบียน		30 นาที
08.30-09.00	สอบหัวข้อที่ 15 (สอบ 25 นาที)		30 นาที
09.00-09.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
09.15-12.00	กิจกรรม workshop	ทีมวิทยากร	2 ชม.45นาที
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.00-14.00	พิธีปิดและแจกประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)		1 ชม.
14.00-15.00	สอบซ่อมหัวข้อที่ค้างอยู่ทั้งหมด		1 ชม.

หมายเหตุ

1. เวลาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม
2. สำหรับผู้ที่ต้องสอบซ่อมหลังพิธีแจกประกาศนียบัตร ศูนย์ฯ จะส่งประกาศนียบัตรไปให้ทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตามที่อยู่
ที่ให้ไว้ในใบสมัคร