

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร



ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด (หลักสูตรรวม)

(Food process control supervisors)

วันที่ 25-29 มีนาคม 2567

ณ โรงแรมรอยัลริเวอร์ บางพลัด กรุงเทพมหานคร

เวลา	หัวข้อ	ระยะเวลา
<b>วันจันทร์ที่ 25 มีนาคม 2567</b>		
07.30 -08.15	ลงทะเบียน	45 นาที
08.15-08.30	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	15 นาที
08.30-10.00	1.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	1.30 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
10.15-11.45	1.2 ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	1.30 ชม.
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน	1 ชม.
12.45-13.10	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 1 (หัวข้อละ 20 นาที)</b>	25 นาที
13.10-14.55	2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1.45 ชม.
14.55-15.10	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
15.10-16.55	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1.45 ชม.
17.00-18.00	ติวหัวข้อ 1 + สอบซ่อม	1 ชม.
<b>วันอังคารที่ 26 มีนาคม 2567</b>		
07.45-08.15	ลงทะเบียน	30 นาที
08.15-09.00	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 2-3 (หัวข้อละ 20 นาที)</b>	45 นาที
9.00-10.45	4. อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี	1.45 ชม.

เวลา	หัวข้อ	ระยะเวลา
10.45-11.00	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
11.00-12.00	5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ	1 ชม.
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	1 ชม.
13.00-13.45	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 4-5 (หัวข้อละ 20 นาที)</b>	45 นาที
13.45-14.45	6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	1 ชม.
14.45-15.00	พักรับประทานอาหารว่าง	1.0 ชม.
15.00-17.00	7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	2.0 ชม.
17.00-20.30	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 2-5	4.0 ชม.
<b>วันพุธที่ 27 มีนาคม 2567</b>		
07.45-08.15	ลงทะเบียน	30 นาที
08.15-09.00	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 6-7 (หัวข้อละ 20 นาที)</b>	45 นาที
09.00-10.00	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	1.0 ชม.
10.0-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
10.15-11.15	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	1.0 ชม.
11.15-12.15	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง	1.0 ชม.
12.15-13.15	พักรับประทานอาหารกลางวัน	1 ชม.
13.15-13.35	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ	20 นาที
13.35-14.50	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 8-10 (หัวข้อละ 20 นาที)</b>	1.15 ชม.
14.50-15.50	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	1.0 ชม.
15.50-16.05	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
16.05-16.35	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ (ต่อ)	30 นาที
16.35-20.35	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 6-10	4 ชม.

เวลา	หัวข้อ	ระยะเวลา
<b>วันพฤหัสบดีที่ 28 มีนาคม 2567</b>		
08.00-08.30	ลงทะเบียน	30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 10-11 (หัวข้อละ 20 นาที)	45 นาที
09.00-11.00	12. ภาชนะบรรจุโลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	2.0 ชม.
11.00-11.15	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
11.15-11.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 12 (หัวข้อละ 25 นาที)	30 นาที
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน	1 ชม.
12.45-14.15	13. ภาชนะบรรจุอ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป	1.30 ชม.
14.15-14.30	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
14.30-16.00	14. ภาชนะบรรจุแก้ว	1.30 ชม.
16.00-17.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 13-14	1 ชม.
17.00-21.00	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 11-14	4 ชม.
<b>วันศุกร์ที่ 29 มีนาคม 2567</b>		
08.30-09.00	ลงทะเบียน	30 นาที
09.00-10.00	15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	1.30 ชม.
10.30-10.45	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
10.45-12.00	16.กิจกรรม workshop	1.15 ชม.
12.00.-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน	1.0 ชม.
13.00-14.15	16.กิจกรรม workshop (ต่อ)	1.15 ชม.
14.15-14.30	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
14.30-15.00	พิธีปิดและแจกประกาศนียบัตร	30 นาที