

กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร

ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Retort Supervisors) ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุ
 ที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
 วันที่ 26-30 มีนาคม 2561
 ณ โรงแรมรอยัลริเวอร์ บางพลัด กรุงเทพมหานคร

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
วันจันทร์ที่ 26 มีนาคม 2561			
07.30 -08.00	ลงทะเบียน		30 นาที
08.00-08.15	พิธีเปิดการอบรม	ผู้อำนวยการ สถาบันอาหาร	15
08.15-08.30	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	คุณธัญญ์ เกศรินทร์	15
08.30-10.00	1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	1.5 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.45	2. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร	คุณปราณี วัฒนางงศ์	1.5 ชม.
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
12.45-13.30	สอบวัดความรู้หัวข้อ 1-2 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.30-15.00	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.5 ชม.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-16.45	4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร	รศ.ดร.สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	1.5 ชม.
16.45-17.45	ติวหัวข้อ 1-2 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันอังคารที่ 27 มีนาคม 2561			
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	คุณธัญญ์ เกศรินทร์	1.25 ชม.
10.15-10.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.30-12.00	6. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	คุณธัญญ์ เกศรินทร์	1.5 ชม.

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
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	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.5 ชม.
15.15-15.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.30-16.30	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	คุณจักริน ปานอ่อน	1.0 ชม.
16.30-18.00	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 3-6		1 ชม.
วันพุธที่ 28 มีนาคม 2561			
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	คุณวรพล เพชรช่วย	1.0 ชม.
10.0-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.40	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง	คุณวรพล เพชรช่วย	1.25 ชม.
11.40-12.10	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		30 นาที
12.10-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.00-13.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 9-10 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.45-15.15	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	คุณธนัฐ เกศรินทร์	1.30 ชม.
15.15-15.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.30-17.30	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	นายปรีดา นพบุตรกานต์	2.0 ชม.
17.30-18.30	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 7-10		1.0 ชม.
วันพฤหัสบดีที่ 29 มีนาคม 2561			
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	ดร.ศศิธร ตรงจิตภักดี	1.5 ชม.
10.30-10.45	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.15	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว	ดร.ศศิธร ตรงจิตภักดี	1.5 ชม.
12.15-13.15	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.15-14.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 13-14		45 นาที
14.00-15.00	15. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	คุณอรสา จงวรกุล	1.0 ชม.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-16.15	15. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)	คุณอรสา จงวรกุล	1.0 ชม.

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
16.15-17.15	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 11-14		1.0 ชม.
วันศุกร์ที่ 30 มีนาคม 2561			
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	2.45 ชม.
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.00-14.00	พิธีปิดและแจกประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)		1 ชม.
14.00-15.00	สอบซ่อมหัวข้อที่ค้างอยู่ทั้งหมด		1 ชม.