

โครงสร้างหลักสูตร (Course Syllabus)

หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

๑. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อใช้ฝึกอบรมผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ (Food process control supervisor) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร โดยมีเนื้อหาครอบคลุมความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้ข้อมูลการล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP) การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย การตรวจประเมินตนเอง (IQA) เพื่อให้ผู้ควบคุมกระบวนการผลิต มีความรู้ความสามารถในการควบคุมกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอไรซ์ ตามที่กฎหมายกำหนด

๒. รูปแบบการฝึกอบรม

- ชี้แจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล
- บรรยายภาคทฤษฎี
- ฝึกปฏิบัติตามใบงานที่ได้รับมอบหมาย (Workshop)

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

ผู้เข้ารับการอบรมควรเป็นผู้ที่มีหน้าที่ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์

๔. เนื้อหาและระยะเวลาการอบรม

ระยะเวลา ๑๕ ชั่วโมง ประกอบด้วยวัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม รายละเอียดเนื้อหา และระยะเวลาการฝึกอบรม ดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม	รายละเอียดเนื้อหา
เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ และสามารถ	๑. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ๒. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ๓. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ๔. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้ข้อมูลการล้างแบบระบบปิด (Cleaning In Place: CIP)

ควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่ กฎหมายกำหนด	๕. การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล ๖. การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน ๗. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐาน กฎหมาย ๘. การตรวจประเมินตนเอง (IQA)
---	--

๕. หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผลและประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(๑) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตรและมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง

(๒) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตรและมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการศึกษาอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ควบคุมการผลิตได้)