

โครงสร้างหลักสูตร (Course Syllabus)

หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด

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

๑. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรนี้ออกแบบเพื่อให้ฝึกอบรมผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Process Authority) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔๒๐) พ.ศ. ๒๕๖๓ ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน มีความรู้ความสามารถในการศึกษาและกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งกำหนดปัจจัยวิกฤตที่มีผลต่อการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน การกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อสำรอง (Alternative process) และตัดสินใจดำเนินการกับผลิตภัณฑ์ที่มีการเบี่ยงเบนไปจากกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด ให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

๒. รูปแบบการฝึกอบรม

- ๑) ชี้แจงหลักสูตรภาพรวมและหลักเกณฑ์การประเมินผล
- ๒) บรรยายภาคทฤษฎี
- ๓) ฝึกปฏิบัติตามใบงานที่ได้รับมอบหมาย (Workshop)

๓. คุณสมบัติของผู้เข้ารับการอบรม

ผู้เข้ารับการอบรมควรเป็นผู้ที่มีหน้าที่กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด และเป็นผู้จบการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรี ด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร อุตสาหกรรมเกษตร หรือสาขาอื่นที่มีการเรียนการสอนในพื้นฐานรายวิชาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร

๔. เนื้อหาและระยะเวลาการอบรม รวมระยะเวลาฝึกอบรมอย่างน้อย ๓๐ ชั่วโมง

| วัตถุประสงค์เชิงพฤติกรรม | รายละเอียดเนื้อหา |
|--|--|
| เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งการกำหนดปัจจัยวิกฤตต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อกระบวนการฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามที่กฎหมายกำหนด | <ol style="list-style-type: none">๑. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท๒. จุลินทรีย์กับการให้ความร้อน๓. หลักการคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Thermal process calculation)๔. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Deviation Evaluation & Thermal Process Authority)๕. อาหารปรับกรด๖. การศึกษาการกระจายความร้อน และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร |

๕. หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผลและประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(๑) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตรและมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง

(๒) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาตลอดหลักสูตรและมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ ๗๐ โดยสอบซ่อมได้ ๑ ครั้ง หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้นเข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้กำหนดกระบวนการมาซื้อได้)