

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor)”

วันที่ 18-22 มิถุนายน 2567

ณ อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (นครราชสีมา) ห้อง B407-408

รุ่นที่ 8 (2567)



ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

1. หลักการและเหตุผล

ตามที่ได้มีการประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ประกาศ ณ วันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ได้กำหนดไว้ในข้อ 4 ของประกาศว่า ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และข้อกำหนดเฉพาะ 3 (2) การควบคุมกระบวนการผลิต ข้อ 2.5 กำหนดให้มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นสายลักษณะอักษร เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต โดยบุคคลนั้น ต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดที่ปรับกรด จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นั้น

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด หน่วยฝึกอบรมเลขที่ 007/2563 จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมในหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตอาหารสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ช่วยถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการ พนักงาน เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง





2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้ผู้เข้ารับอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ และ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- 2) เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้มีมาตรฐานสากล เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัย และเป็นที่น่าเชื่อถือของประเทศคู่ค้า
- 3) เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

3. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor) ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ประกอบด้วยหัวข้อต่อไปนี้ กฎหมายและความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี้ การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร บันทึกข้อมูล และการจัดเก็บเอกสาร อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป บรรจุภัณฑ์แก้ว

4. รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมภาคบรรยาย โดยคณะวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บจก.ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ พร้อมทั้งมีอบรมภาคปฏิบัติ (Workshop) และการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

5. ระยะเวลาของการอบรม

วันที่ 18-22 มิถุนายน 2567 (รวม 5 วัน)

6. สถานที่จัดการอบรม

ณ อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (นครราชสีมา) ห้อง B407-408

7. หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

- 1) กฎหมายและความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- 2) จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 3) หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 4) อาหารปรับกรด และ อาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี้
- 5) การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
- 6) บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
- 7) อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และ การดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- 8) เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
- 9) เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
- 10) ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง
- 11) ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- 12) บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
- 13) บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป
- 14) บรรจุภัณฑ์แก้ว
- 15) การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน



8. การอบรมภาคปฏิบัติ

กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop) แบ่งกลุ่มหาแนวทาง เพื่อแก้ไขปัญหาตามโจทย์กรณีศึกษา (Case Study) ที่กำหนดให้เช่น

- 1) เกิดการเบี่ยงเบนระหว่างกระบวนการผลิตจะต้อง แก้ไขและดำเนินการอย่างไร เช่น ใอน้ำ/ ความดันตก ท่อลมรั่วเข้าในเครื่องฆ่าเชื้อ ใช้วิธีการไล่อากาศผิด อุณหภูมิและความดันไม่สัมพันธ์กัน
 - 2) การสำรวจโครงสร้างเครื่องฆ่าเชื้อแต่ละระบบ และให้แนะนำ หรือแก้ไขโครงสร้างให้เป็นไปตาม มาตรฐาน
 - 3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการนำผลิตภัณฑ์มาฆ่าเชื้อซ้ำ Repack and Reprocess
 - 4) การวิเคราะห์ปัจจัยวิกฤติที่เกี่ยวข้องสำหรับ กระบวนการผลิตอาหารกลุ่ม LACF
 - 5) การวิเคราะห์ปัจจัยวิกฤติที่เกี่ยวข้องสำหรับ กระบวนการผลิตอาหารกลุ่ม AF
- รวมทั้ง การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

หมายเหตุ: กรณีเข้ารับการฝึกอบรมและเข้าร่วม กิจกรรม มีระยะเวลาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จะไม่ได้รับใบประกาศนียบัตรใดๆ

9. เอกสารประกอบการอบรม

- 1) คู่มือประกอบการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทฯ โดยผู้เข้าอบรม จะได้รับเอกสารก่อนการฝึกอบรม 1 สัปดาห์
- 2) สไลด์ประกอบการบรรยาย
- 3) สื่อวิดีโอ
- 4) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

10. การรับรองผลการฝึกอบรม

การรับรองผลการฝึกอบรม และ การได้รับ ประกาศนียบัตร เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้



- **กรณี “สอบผ่านทุกหัวข้อ”** :ได้รับประกาศนียบัตร การสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็น กรดต่ำและชนิดปรับกรด (หลักสูตรรวม)
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- **กรณี “สอบไม่ผ่าน” “ในบระบบการผลิตและ บรรจุแบบปลอดเชื้อ”** : ได้รับประกาศนียบัตร สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็น กรดต่ำและชนิดปรับกรด (เฉพาะกรรมวิธีการผลิต โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method) และ กรรมวิธีการปรับกรดและการ ควบคุมค่าวอเตอร์แอคทิวิตี้ของอาหาร (Acidification and Water activity control method))
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- **สอบไม่ผ่านร้อยละ 70** (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้ง แล้ว) บทใดบทหนึ่ง (ไม่รวมบทการผลิตและบรรจุ แบบปลอดเชื้อ) : ได้รับประกาศนียบัตร “การเข้า ร่วมอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและ ชนิดปรับกรด”
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

11. คณะวิทยากร

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1) นักวิชาการอาหารและยา | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 2) รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3) ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 4) รศ.ดร.ณัฐดนัย หาญการสุจริต | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 5) รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง |
| 6) คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด |
| 7) คุณสุรวัช หะตั้ง | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด |

12. ค่าลงทะเบียน/จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม

ค่าลงทะเบียน ท่านละ 9,500 บาท (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และไม่รวมค่าเดินทางที่พัก)

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 40 คน/ครั้ง/หลักสูตร

13. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต (Food Process Control Supervisor) หรือ ผู้ที่ทำงาน เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด หรือ ผู้สนใจทั่วไป

14. ผู้ดำเนินการจัดอบรม



บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

ผู้ประสานงาน : คุณรัตนาวรรณ จันทร์สว่าง

E-mail : acd.fscthailand@gmail.com

"Food for future, Service for success, Consulting for industry"



Website:
www.fsnc.co.th



Contact:
02-102-9878
063-834-8523



Email:
fscthailand@gmail.com

กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ
หรือชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม)”

(รุ่น 8/2567) วันที่ 18-22 มิถุนายน 2567

ณ อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ(นครราชสีมา) ห้อง B407-408

จัดโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

วันที่ 1 : วันอังคารที่ 18 มิถุนายน 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.15-08.45 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.45-09.00 น.	เปิดการอบรม และชี้แจงหลักสูตรภาพรวม และหลักเกณฑ์ การประเมินผล	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	15 นาที
09.00-10.45 น.	2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท	รศ.ดร.อดิศร เสถทวีวัฒน์	1 ชั่วโมง 45 นาที
10.45-11.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 2		25 นาที
11.10-11.35 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 2 (20 ข้อ)		25 นาที
11.35-12.35 น.	5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง
12.35-13.50 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 5		1 ชั่วโมง 15 นาที
13.50-14.10 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 5 (15 ข้อ)		20 นาที
14.10-16.10 น.	7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบการ ฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	2 ชั่วโมง
16.10-16.35 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 7		25 นาที
16.35-17.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 7 (20 ข้อ)		25 นาที
17.00-17.10 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 1 / แจ้งกำหนดการวันที่ 2 และ อธิบายการติวรูปแบบ Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวิช์ หะตั้ง	10 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 2, 5, 7 *Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวิช์ หะตั้ง	45 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้
ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

วันที่ 2 : วันพุธที่ 19 มิถุนายน 2567			
08.15-09.00 น.	ลงทะเบียน		45 นาที
08.15-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 2, 5 และ 7		45 นาที
09.00-10.00 น.	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1 ชั่วโมง
10.00-10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.00 น.	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	45 นาที
11.00-11.15 น.	พักเบรก / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 3		15 นาที
11.15-11.40 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 3 (20 ข้อ)		25 นาที
11.40-12.40 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
12.40-14.25 น.	4. อาหารปรับกรด และ อาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1 ชั่วโมง 45 นาที
14.25-14.40 น.	พักเบรก / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 4		15 นาที
14.40-15.05 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 4 (20 ข้อ)		25 นาที
15.05-16.05 น.	6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	1 ชั่วโมง
16.05-16.25 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 6		20 นาที
16.25-16.45 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 6 (15 ข้อ)		20 นาที
16.45-16.55 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 2 / แจ้งกำหนดการวันที่ 3	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์ คุณสุรวิช หะตั้ง	10 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 3, 4 และ 6 *Online	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์ คุณสุรวิช หะตั้ง	45 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

วันที่ 3 : วันพฤหัสบดีที่ 20 มิถุนายน 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-08.45 น.	ลงทะเบียน		45 นาที
08.00-08.45 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 3, 4 และ 6		45 นาที
08.45-09.30 น.	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		45 นาที
09.30-10.30 น.	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง
10.30-10.55 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 8		25 นาที
10.55-11.15 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 8 (15 ข้อ)		20 นาที
11.15-12.15 น.	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง
12.15-13.15 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 9		1 ชั่วโมง
13.15-13.35 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 9 (15 ข้อ)		20 นาที
13.35-14.35 น.	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชั่วโมง
14.35-15.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 10		25 นาที
15.00-15.20 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 10 (15 ข้อ)		20 นาที
15.20-16.50 น.	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชั่วโมง 30 นาที
16.50-17.05 น.	พักเบรก / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 11		15 นาที
17.05-17.25 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 11 (15 ข้อ)		20 นาที
17.25-17.35 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 3 / แจ้งกำหนดการวันที่ 4	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวัช หะตั้ง	10 นาที
18.30-19.30 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 8, 9, 10 และ 11 *Online	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

วันที่ 4 : วันศุกร์ที่ 21 มิถุนายน 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-09.00 น.	ลงทะเบียน		1 ชั่วโมง
08.00-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 8, 9, 10 และ 11		1 ชั่วโมง
09.00-10.00 น.	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	รศ.ดร.ณัฐดนัย หาญการสุจริต	1 ชั่วโมง
10.00-10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.15 น.	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น (ต่อ)	รศ.ดร.ณัฐดนัย หาญการสุจริต	1 ชั่วโมง
11.15-11.30 น.	ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 12		15 นาที
11.30-11.55 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 12 (20 ข้อ)		25 นาที
11.55-12.40 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		45 นาที
12.40-14.10 น.	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป	รศ.ดร.ณัฐดนัย หาญการสุจริต	1 ชั่วโมง 30 นาที
14.10-14.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 13		20 นาที
14.30-14.50 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 13 (15 ข้อ)		20 นาที
14.50-16.20 น.	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว	รศ.ดร.ณัฐดนัย หาญการสุจริต	1 ชั่วโมง 30 นาที
16.20-16.40 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 14		20 นาที
16.40-17.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 14 (15 ข้อ)		20 นาที
17.00-17.10 น.	สรุปเนื้อหาวันที่ 4 / แจ้งกำหนดการวันที่ 5		10 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 12, 13 และ 14 *Online	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์ คุณสุรวีช หะตั้ง	45 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

วันที่ 5 : วันเสาร์ที่ 22 มิถุนายน 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.15-09.00 น.	ลงทะเบียน		45 นาที
08.15-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 12, 13 และ 14		45 นาที
09.00-10.30 น.	1.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
10.30-10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.15 น.	1.2 ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
12.15-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		45 นาที
13.00-13.25 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 1 (20 ข้อ)		25 นาที
13.25-14.25 น.	15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชั่วโมง
14.25-14.35 น.	พักเบรก		10 นาที
14.35-17.05 น.	กิจกรรม Workshop (จัดอาหารว่างให้ 15.30 น. ทานระหว่าง workshop)	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	2 ชั่วโมง 30 นาที
17.05-17.15 น.	กล่าวปิดการอบรม / ถ่ายภาพหมู่		10 นาที
17.15-17.30 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 1		15 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการดูแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

ใบสมัครอบรมหลักสูตร

“ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor)”

ระหว่างวันที่ 18-22 มิถุนายน 2567 ณ อาคารอำนวยการอุทยานวิทยาศาสตร์ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (นครราชสีมา)

ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วน ด้วยการพิมพ์ หรือเขียนด้วยตัวบรรจง แล้วส่งมาที่ E-mail: acd.fscthailand@gmail.com

หรือส่งทาง LINE โดยแอดไลน์ไอดี @fscthailand (มี @ ด้านหน้าด้วย) **ภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2567**

รายละเอียดผู้สมัคร :

ชื่อ-นามสกุล ผู้เข้าอบรม (นาย/นาง/นางสาว)	
หมายเลขประจำตัวประชาชน	
ชื่อบริษัท / หน่วยงาน	
ตำแหน่ง	
ที่อยู่หน่วยงาน	
เบอร์ติดต่อมือถือ	
LINE ID	
อีเมลแอดเดรส	
ระยะเวลาการทำงาน	ปี เดือน
การศึกษาสูงสุด	
สาขาวิชา	
สถาบันการศึกษา	
ข้อจำกัดด้านอาหาร (หากมี) (โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าหัวข้อ)	<input type="checkbox"/> มังสวิรัติ <input type="checkbox"/> มุสลิม <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....
ชื่อ-นามสกุล ผู้ประสานงาน	
เบอร์ติดต่อมือถือ	
อีเมลแอดเดรส	

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโปรดติดต่อ ฝ่ายบริการฝึกอบรม บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

มือถือ 063-8348523 (คุณรัตนารรณ) E-mail: acd.fscthailand@gmail.com

ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม :

ท่านละ 9,500 บาท (ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน)

วิธีการชำระเงิน :

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทย ชื่อบัญชี RSP- นครราชสีมา โดย เทคโนโลยี สาขามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
สุรนารี เลขที่บัญชี 662-1-84151-5 ส่งหลักฐานการชำระเงินมาที่ E-mail : pichayada.chot@g.sut.ac.th พร้อม

ระบุชื่อผู้เข้าอบรม + ชื่อหลักสูตร + วันอบรม + หมายเลขติดต่อกลับ มาให้ครบถ้วน

****หากเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบ E-mail แล้วจะตอบกลับอีกครั้งภายใน 3-4 วันทำการ****

หมายเหตุ :

1. กรุณาส่งใบสมัครอบรมนี้ ก่อนการชำระเงิน เพื่อสำรองที่นั่ง (รับสมัครจำนวนจำกัด)
2. กรุณาชำระเงินค่าลงทะเบียนและส่งหลักฐานการชำระเงิน ภายในวันที่กำหนด เพื่อยืนยันที่นั่งฝึกอบรม
3. ทางบริษัทฯ จะส่งคู่มืออบรมไปให้ผู้เข้าอบรมศึกษาก่อนการอบรมอย่างน้อย 1 สัปดาห์ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์
ดังนั้น โปรดระบุ E-mail ที่สามารถจัดส่งให้ชัดเจน และกรุณาศึกษาเอกสารอย่างจริงจังก่อนการอบรม **
4. สิ่งที่จะต้องนำมาแสดง/จัดส่งในวันฝึกอบรม:
 - นำรูปถ่ายสี หน้าตรง ขนาด 1 นิ้ว ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 1 รูป มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แบบลงทะเบียนฉบับจริง มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แสดงบัตรประจำตัวประชาชนในวันฝึกอบรม (ทุกวัน)
5. สามารถหัก ณ ที่จ่ายได้ 3% (กรณีไม่มีหนังสือรับรองหักภาษี ณ ที่จ่าย ต้องชำระค่าอบรมเต็มจำนวน)

ลงชื่อ ผู้สมัคร

()

วันที่.....