



**หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะ  
บรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและ  
ชนิดที่ปรับกรด ครั้งที่ 16**

**Food Process Control Supervisor**

วันที่ 23-27 กันยายน 2567

โรงแรมรอยัลริเวอร์

บางพลัด กรุงเทพมหานคร

หลักสูตรนี้ได้รับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)  
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563  
เลขทะเบียนหน่วยฝึกอบรม : 006/2559



**รายละเอียดหลักสูตร**

1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4. อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าออกซิเจนเรอดิวซ์
5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ
6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง
11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
12. ภาชนะบรรจุโลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
13. ภาชนะบรรจุอ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป
14. ภาชนะบรรจุแก้ว
15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
16. กิจกรรม workshop

**8,500.-**

ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%



สมัครอบรม  
เพียงสแกน  
QR CODE

**สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม**

คุณอุไร มีชู แผนกบริการวิศวกรรมอุตสาหกรรม สถาบันอาหาร

☎ 02 4228688 ต่อ 2307 หรือ 02 4228672

@ rdadmin@nfi.or.th

รายละเอียดการชำระเงิน

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทย

สาขา : สาขาเซ็นทรัล ปิ่นเกล้า

เลขบัญชี 031-1-52938-0

ชื่อบัญชี : อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

ประเภทบัญชี : ออมทรัพย์



กำหนดการฝึกอบรมหลักสูตร

ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด (หลักสูตรรวม)

(Food process control supervisors)

วันที่ 23-27 กันยายน 2567

ณ โรงแรมรอยัลริเวอร์ บางพลัด กรุงเทพมหานคร

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
<b>วันจันทร์ที่ 23 กันยายน 2567</b>			
07.30 -08.15	ลงทะเบียน		45 นาที
08.15-08.30	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	สถาบันอาหาร	15 นาที
08.30-10.00	1.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	นางสาวอรสา จงวรกุล	1.30 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.45	1.2 ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	นางสาวอรสา จงวรกุล	1.30 ชม.
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
12.45-13.10	สอบวัดความรู้หัวข้อ 1 (หัวข้อละ 20 นาที)		25 นาที
13.10-14.55	2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ศ.ดร.วราวุฒิ ครูส่ง	1.45 ชม.
14.55-15.10	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.10-16.55	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	คุณวรพล เพชรช่วย	1.45 ชม.
17.00-18.00	ติวหัวข้อ 1 + สอบซ่อม		1 ชม.
<b>วันอังคารที่ 24 กันยายน 2567</b>			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.10-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 2-3 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
9.00-10.45	4. อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.45 ชม.

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
	แอกติวิตี้		
10.45-11.00	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
11.00-12.00	5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ	รศ.ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์	1 ชม.
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.00-13.50	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 4-5 (หัวข้อละ 20-25 นาที)</b>		50 นาที
13.50-14.50	6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	นายจิระศักดิ์ ประสงค์ไธ เลิศกุล	1 ชม.
14.50-15.10	พักรับประทานอาหารว่าง		1.0 ชม.
15.10-17.10	7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	นายธนาภฤศ อธิมี	2.0 ชม.
17.10-20.40	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 2-5		4.0 ชม.
<b>วันพุธที่ 25 กันยายน 2567</b>			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.10-09.00	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 6-7 (หัวข้อละ 20-25 นาที)</b>		50 นาที
09.00-10.00	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	นายจักริน ปานอ่อน	1.0 ชม.
10.0-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.45	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	นายวรพล เพชรช่วย	1.30 ชม.
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
12.45-13.30	<b>สอบวัดความรู้หัวข้อ 8-9 (หัวข้อละ 20 นาที)</b>		45 นาที
13.30-14.30	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง	นายสุรชัย นพขุนทด	1.0 ชม.
14.30-14.50	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		20 นาที
14.50-15.05	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.05-16.35	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	นายจักริน ปานอ่อน	1.30 ชม.
16.35-20.35	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 6-9		4 ชม.

เวลา	หัวข้อ	วิทยากร	ระยะเวลา
<b>วันพฤหัสบดีที่ 26 กันยายน 2567</b>			
07.30-08.00	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 10-11 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-11.00	12. ภาชนะบรรจุโลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	นายปรีดา นพบุตรกานต์	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	รศ.ดร.วาณี ชนเห็นชอบ	1.30 ชม.
14.15-14.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
14.30-16.00	14. ภาชนะบรรจุแก้ว	รศ.ดร.วาณี ชนเห็นชอบ	1.30 ชม.
16.00-16.50	สอบวัดความรู้หัวข้อ 13-14 (หัวข้อละ 20 นาที)		50 นาที
16.50-21.00	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 10-14		4 ชม.
<b>วันศุกร์ที่ 27 กันยายน 2567</b>			
08.30-09.00	ลงทะเบียน		30 นาที
09.00-10.30	15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	สถาบันอาหาร	1.5 ชม.
10.30-10.45	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.00	16.กิจกรรม workshop	ทีมวิทยากร	1.15 ชม.
12.00.-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		15 นาที
13.00-14.15	16.กิจกรรม workshop (ต่อ)	ทีมวิทยากร	1.15 ชม.
14.15-14.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
14.30-15.00	ปิดการอบรม		30 นาที