

โครงการฝึกอบรม

หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retort Supervisors) ครั้งที่ 6

จัดทำโดย

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร ร่วมกับศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านโรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์

1. หลักการและเหตุผล

ตามที่ได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด และได้กำหนดเกณฑ์ให้ผู้ควบคุมการผลิต (Retort supervisors) ต้องมีคุณสมบัติและความรู้เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำหรืออาหารปรับกรด ตามความเหมาะสม ตามประเภทอาหารที่ผลิต โดยต้อง มีหลักฐานการผ่านการฝึกอบรมและการทดสอบความรู้ความชำนาญ เกี่ยวกับข้อกำหนดของการควบคุมเครื่องฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับสภาพให้เป็นกรด และมีประสบการณ์ในการปฏิบัติงาน เกี่ยวกับกลุ่มประเภทอาหารที่ผลิตอย่างต่อเนื่อง ตามความเหมาะสม

ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหารร่วมกับศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางด้านโรงงานต้นแบบแปรรูปอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็น เกี่ยวกับการพัฒนาบุคลากรผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ในด้านนี้ จึงได้ขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรม กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เพื่อจัดการอบรมดังกล่าวเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสากล

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ เพิ่มพูนทักษะและประสบการณ์เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำหรืออาหารปรับกรด
2. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ผ่านเกณฑ์เพื่อการปฏิบัติงานในควบคุมการผลิต (Retort supervisors) ตามระเบียบกระทรวงสาธารณสุข
3. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมสามารถสอบผ่านการวัดความรู้เพื่อรับประกาศนียบัตรรับรองตามเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุข
4. เพื่อการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกันและสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

3. จำนวนและคุณสมบัติผู้เข้าอบรม

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 50 คน

1. ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต (Retort supervisors) หรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้อง ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
2. อาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย หรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
3. ผู้สนใจทั่วไปที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมอาหาร

4. ระยะเวลาการฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ 5-9 มิถุนายน 2560 รวม 5 วัน

5. ค่าลงทะเบียน

ท่านละ 8,500 บาท

6. สถานที่

ห้องประชุม 50 ปี ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร อาคารมหาวชิรุณหิศคณะวิทยาศาสตร์

7. ตารางการฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ 5-9 มิถุนายน 2560

เวลา	หัวข้อ	ผู้สอน	ระยะเวลา
วันที่ 1: 5 มิถุนายน 2560			
07.30-08.00	ลงทะเบียน		30 นาที
08.00-08.15	พิธีเปิดการอบรม	คณบดี คณะวิทยาศาสตร์	15 นาที
08.15-08.30	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล	15 นาที
08.30-10.00	1. จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร. สุเมธ ตันตระเถียร	1.5 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.45	2. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร	รศ.ดร. ชื่นจิต ประกิจชัยวัฒนา	1.5 ชม.
11.45-12.45	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
12.45-13.30	สอบวัดความรู้หัวข้อ 1 และ 2 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.30-15.00	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล	1.5 ชม.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-16.15	4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ	รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	1.0 ชม.
16.15 เป็นต้นไป	ติวหัวข้อ 1-2 และ สอบซ่อม	รศ.ดร. สุเมธ ตันตระเถียร รศ.ดร. ชื่นจิต ประกิจชัยวัฒนา	1 ชม.
วันที่ 2: 6 มิถุนายน 2560			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 3 และ 4 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.15	5. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	อ.ดร. กิติพงศ์ อัครกุล	1.25 ชม.
10.15-10.30	พักรับประทานอาหารว่าง		30 นาที
10.30-12.00	6. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	1.5 ชม.
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1.0 ชม.
13.00-13.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 5 และ 6 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.45-15.15	7. อาหารปรับกรด	คุณเพ็ญพิมล จาตุรนต์รัศมี	1.5 ชม.
15.15-15.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.30-17.00	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	1.5 ชม.
16.30 เป็นต้นไป	ติว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 3-6	รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล อ.ดร. กิติพงศ์ อัครกุล	2.0 ชม.
วันที่ 3: 7 มิถุนายน 2560			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 7 และ 8 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
9.00-10.30	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป	รศ.ดร.อุบลรัตน์ สิริภัทราวรรณ	1.5 ชม.
10.30-10.45	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที

เวลา	หัวข้อ	ผู้สอน	ระยะเวลา
10.45-12.25	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	อ.ดร. ศศิกานต์ กุ้พงษ์ศักดิ์	1.5 ชม.
12.25-13.25	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1.0 ชม.
13.25-13.55	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		30 นาที
14.00-14.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 13 และ 11 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
14.45-15.45	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนึ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	คุณปริดา นพบุตรกานต์ (บริษัทสวอนอินดัสทรี จำกัด)	1.0 ชม.
15.45-16.00.	พักรับประทานอาหารว่าง		
16.00-17.25	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง	คุณปริดา นพบุตรกานต์ (บริษัทสวอนอินดัสทรี จำกัด)	1.25 ชม.
	ชมวิดีโอแสดงการตรวจสอบตะเข็บสองชั้น (นอกเวลา)		30 นาที
17.25 เป็นต้นไป	ทิว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 7, 8, 13 และ 11	รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ รศ.ดร.อุบลรัตน์ สิริภัทราวรรณ อ.ดร. ศศิกานต์ กุ้พงษ์ศักดิ์	2.0 ชม.
วันที่ 4: 8 มิถุนายน 2560			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 9 และ 10 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.30	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว	อ.ดร. ธีรนนท์ เจนจรัสสกุล	1.5 ชม.
10.30-10.45	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.15	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	อ.ดร. ธีรนนท์ เจนจรัสสกุล	1.5 ชม.
12.15-13.15	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1.0 ชม.
13.15-14.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 14 และ 12		45 นาที
14.00-15.00	15. การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	คุณนฤมล ฉัตรสง่า (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	1.0 ชม.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-16.15	15. การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)	คุณนฤมล ฉัตรสง่า (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา)	1.0 ชม.
16.20 เป็นต้นไป	ทิว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 9, 10, 14 และ 12	รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล อ.ดร. ศศิกานต์ กุ้พงษ์ศักดิ์ อ.ดร. ธีรนนท์ เจนจรัสสกุล	2.0 ชม.
วันที่ 5: 9 มิถุนายน 2560			
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	อาจารย์ผู้สอนทุกท่าน	2.75 ชม.
12.00-13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชม.
13.00-14.00	พิธีปิดและแจกประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)		1 ชม.
14.00-15.00	สอบซ่อมหัวข้อที่ค้างอยู่ทั้งหมด		1 ชม.

หมายเหตุ: ภาควิชาจะส่งประกาศนียบัตรไปให้ทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตามที่อยู่ที่ได้รับมอบหมาย

ตารางการทดสอบวัดความรู้

เวลา	สอบวัดความรู้หัวข้อ	ผู้สอน (คิว)	ระยะเวลา
วันที่ 1: 5 มิถุนายน 2560			
12.45-13.30	1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท 2. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร	รศ.ดร. สุเมธ ตันตระเจียร รศ.ดร. ชื่นจิต ประภิตชัยวัฒนา	45 นาที
16.15 เป็นต้นไป	คิวหัวข้อ 1-2 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 2: 6 มิถุนายน 2560			
08.15-09.00	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหาร 4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ	รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล	45 นาที
13.00-13.45	5. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร 6. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	อ.ดร. กิติพงศ์ อัครตรกุล	45 นาที
16.30 เป็นต้นไป	คิว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 3-6		2 ชม.
วันที่ 3: 7 มิถุนายน 2560			
08.15-09.00	7. อาหารปรับกรด 8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล รศ.ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	45 นาที
14.00-14.45	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป 11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	รศ.ดร.อุบลรัตน์ สิริภัทราวรรณ อ.ดร. ศศิกานต์ กุ้พงษ์ศักดิ์	45 นาที
17.25 เป็นต้นไป	คิว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 7, 8, 13 และ 11		2 ชม.
วันที่ 4: 8 มิถุนายน 2560			
08.15-09.00	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม 10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง	รศ.ดร. จิรารัตน์ อนันตกุล อ.ดร. ศศิกานต์ กุ้พงษ์ศักดิ์	45 นาที
13.15-14.00	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว 12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	อ.ดร. ธีรนนท์ เจนจรัสสกุล	45 นาที
16.20 เป็นต้นไป	คิว และสอบซ่อมหัวข้อที่ 9, 10, 14 และ 12		2 ชม.
วันที่ 5: 9 มิถุนายน 2560			
08.30-09.00	15. การขออนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (สอบ 25 นาที)		30 นาที
14.00-15.00	สอบซ่อมหัวข้อที่ค้างอยู่ทั้งหมด		1 ชม.

8. รายชื่อวิทยากร

8.1 รองศาสตราจารย์ ดร. สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.2 รองศาสตราจารย์ ดร. จิราวัฒน์ อนันตกุล	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.3 รองศาสตราจารย์ ดร. สุเมธ ตันตระเจียร	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.4 รองศาสตราจารย์ ดร. อุบลรัตน์ สิริภัทรารวม	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.5 รองศาสตราจารย์ ดร. ชื่นจิต ประภิตชัยวัฒนา	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.6 อาจารย์ ดร. ศศิกานต์ กุ้พงษ์ศักดิ์	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.7 อาจารย์ ดร. ธีรนนท์ เจนจรัสสกุล	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.8 อาจารย์ ดร. กิติพงษ์ อัครกุล	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.9 คุณหญิงพิมล จาตุรนต์รัศมี	จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
8.10 คุณปรีดา นพบุตรกานต์	บริษัท สวอนอินด์สทรี จำกัด
8.11 คุณนฤมล ฉัตรสง่า	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

9. กำหนดหลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม

ผู้เข้าอบรมต้องผ่านการประเมิน 2 ด้าน ดังนี้

9.1 ผู้เข้าฝึกอบรมต้องมีเวลาในการเข้าร่วมในการฝึกอบรมไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80 ของเวลาฝึกอบรมจึงจะมีสิทธิ์เข้ารับการประเมินผล

9.2 ผู้เข้าฝึกอบรมต้องรับการทดสอบข้อเขียน โดยมีเกณฑ์การสอบผ่านการประเมินคือ

- ผู้ที่สอบได้คะแนนตั้งแต่ร้อยละ 70 ขึ้นไป ถือว่าผ่านการประเมิน
- ผู้ที่สอบได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 70 ถือว่าไม่ผ่านการประเมิน

กรณีที่ผู้เข้าฝึกอบรมสามารถขอรับการสอบแก้ตัวได้ 1 ครั้ง ภายในระยะเวลาไม่เกิน 5 วัน นับจากวันที่ประกาศผลสอบหลังฝึกอบรม โดยหน่วยฝึกอบรมจะดำเนินการสอบแก้ตัวที่สถานที่ฝึกอบรมเท่านั้น การสอบแก้ตัวให้ใช้คะแนนสอบทฤษฎี 100 % ในการประเมินผล