



หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor)

ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด (หลักสูตรรวม)

ระหว่างวันที่ 7–11 สิงหาคม 2566

ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ

หลักการและเหตุผล

ตามบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร มีข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ต้องจัดให้มี “ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร” ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต และต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำหรือชนิดปรับกรด จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาบุคลากรผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดปรับกรด จึงได้ขอขึ้นบัญชีเป็นหน่วยฝึกอบรมไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เพื่อจัดการอบรมหลักสูตรดังกล่าวเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสากล

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ เพิ่มพูนทักษะ เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและ/หรือชนิดที่ปรับกรด สามารถสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรเพื่อการปฏิบัติงานในการควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
2. เพื่อการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้ทำหน้าที่ในการควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิตอาหาร หรือ ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดปรับกรด

ระยะเวลาการอบรม

วันที่ 7–11 สิงหาคม 2566

ค่าลงทะเบียน

ท่านละ 8,500 บาท

หมายเหตุ กรณียกเลิกการเข้าร่วมอบรมโดยไม่แจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 10 วันก่อนวันเริ่มการอบรม ขอสงวนสิทธิ์ที่จะไม่คืนค่าลงทะเบียนให้ แต่สามารถเปลี่ยนผู้มาเข้าอบรมแทนได้โดยต้องแจ้งชื่อล่วงหน้า 3 วันก่อนเริ่มการอบรม

ประกาศนียบัตรการฝึกอบรม

ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรมและมีระยะเวลาการเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และ สอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 ในทุกหัวข้อ (บทที่ 1–14) จึงจะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” ผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในข้อกำหนดเฉพาะ 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้ผู้ที่สอบไม่ผ่านในการสอบครั้งแรกสามารถขอสอบซ่อมได้อีก 1 ครั้งในทุกหัวข้อ โดยมหาวิทยาลัยจะจัดอาจารย์มาช่วยติวในหัวข้อที่สอบไม่ผ่านก่อนการสอบซ่อม

ส่วนผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านร้อยละ 70 ในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้งแล้ว) จะได้รับเพียง “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food process control supervisor) ตามที่กำหนดในข้อกำหนดเฉพาะ 3 ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ได้

คณะวิทยากร

- | | |
|---|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 5. รองศาสตราจารย์ ดร.วาณี ชนเห็นชอบ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 6. คุณปริดา นพบุตรกานต์ | บริษัท สวอน อินดัสตรี (ประเทศไทย) จำกัด |
| 7. คุณธิดา ทวีฤทธิ์ | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |

สถานที่การจัดอบรม

ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ถนนประชากรูทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140

หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด และ ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4. อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี
5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และ การดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง
11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป
14. บรรจุภัณฑ์แก้ว
15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน

การอบรมภาคปฏิบัติ

กิจกรรม Workshop แบ่งกลุ่มทำงาน อภิปรายในหัวข้อที่กำหนด และนำเสนอข้อสรุปจากการอภิปราย

ผู้ดำเนินการจัดอบรม

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
โทร. 02 470 9244-5
E-mail: ruchira.rms@gmail.com

กำหนดการ หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor) ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม) ระหว่างวันที่ 7–11 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บางมด) กรุงเทพฯ		
วันจันทร์ที่ 7 สิงหาคม 2566		
07.30-08.00	ลงทะเบียน	30 นาที
08.00-08.15	พิธีเปิดการอบรม	15 นาที
08.15-08.30	การชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา 15 นาที
08.30-10.00	1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	คุณธิดา ทวีฤทธิ์ 1.5 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
10.15-11.45	1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	คุณธิดา ทวีฤทธิ์ 1.5 ชม.
11.45-12.45	---- พักรับประทานอาหารกลางวัน ----	1 ชม.
12.45-13.10	สอบวัดความรู้หัวข้อ 1 (20 นาที)	25 นาที
13.10-14.40	2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ. ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ 1.5 ชม.
14.40-14.55	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
14.55-15.20	สอบวัดความรู้หัวข้อ 2 (20 นาที)	25 นาที
15.20-17.20	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา 2 ชม.
17.25-18.35	ติวหัวข้อ 1 และ 2 + สอบซ่อม	
วันอังคารที่ 8 สิงหาคม 2566		
08.05-08.20	ลงทะเบียน	15 นาที
08.20-08.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 3 (20 นาที)	25 นาที
08.50-10.35	4. อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าออกซิเจนไดออกไซด์	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา 1ชม.45 นาที
10.35-10.50	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
10.50-11.50	5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร	รศ. ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์ 1 ชม.
11.50-12.50	---- พักรับประทานอาหารกลางวัน ----	1 ชม.
12.50-13.35	สอบวัดความรู้หัวข้อ 4 และ 5 (หัวข้อละ 20 นาที)	45 นาที
13.35-14.35	6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	รศ. ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ 1 ชม.
14.35-14.50	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
14.50-16.50	7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และ การดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี 2 ชม.
16.55-18.40	ติวหัวข้อ 3, 4 และ 5 + สอบซ่อม	

กำหนดการ หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor) ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม) ระหว่างวันที่ 7–11 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บางมด) กรุงเทพฯ		
วันพุธที่ 9 สิงหาคม 2566		
08.00-08.15	ลงทะเบียน	15 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 6 และ 7 (หัวข้อละ 20 นาที)	45 นาที
09.00-10.00	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
10.15-11.00	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ (ของสถาบันอาหาร)	45 นาที
11.00-12.00	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชม.
12.00-13.00	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน -----	1 ชม.
13.00-13.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 8 และ 9 (หัวข้อละ 20 นาที)	45 นาที
13.45-14.45	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อ ที่ทำงานแบบต่อเนื่อง ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชม.
14.45-15.00	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
15.00-16.30	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1.5 ชม.
16.40-18.55	ติวหัวข้อ 6, 7, 8 และ 9 + สอบซ่อม	
วันพฤหัสบดีที่ 10 สิงหาคม 2566		
08.00-08.15	ลงทะเบียน	15 นาที
08.15-09.00	สอบวัดความรู้หัวข้อ 10 และ 11 (หัวข้อละ 20 นาที)	45 นาที
09.00-11.00	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น คุณปริดา นพบุตรกานต์	2 ชม.
11.00-11.15	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
11.15-11.45	สอบวัดความรู้หัวข้อ 12 (25 นาที)	30 นาที
11.45-12.45	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน -----	1 ชม.
12.45-14.15	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป รศ. ดร.วณิ ขนเห็นชอบ	1.5 ชม.
14.15-14.30	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
14.30-16.00	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว รศ. ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์	1.5 ชม.
16.00-16.55	ทบทวน (10 นาที) + สอบวัดความรู้หัวข้อ 13 และ 14 (หัวข้อละ 20 นาที)	55 นาที
17.00-19.45	ติวหัวข้อ 10, 11, 12, 13, 14 + สอบซ่อม	

กำหนดการ หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor) ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม) ระหว่างวันที่ 7–11 สิงหาคม 2566 ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บางมด) กรุงเทพฯ		
วันศุกร์ที่ 11 สิงหาคม 2566		
08.15-08.30	ลงทะเบียน	15 นาที
08.30-09.30	15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อ ด้วยความร้อน ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชม.
09.30-09.45	พักรับประทานอาหารว่าง	15 นาที
09.45-12.15	กิจกรรม Workshop ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี รศ. ดร.พรรณจิรา วงศ์สวัสดิ์	2 ชม.30 นาที
12.15-13.15	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน -----	1 ชม.
13.15-14.00	พิธีปิดและแจกประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)	45 นาที
14.00-16.00	สอบซ่อมหัวข้อที่ค้างอยู่ทั้งหมด	2 ชม.

หมายเหตุ สำหรับผู้ที่ต้องสอบซ่อมหลังพิธีแจกประกาศนียบัตร หน่วยฝึกอบรมจะส่งประกาศนียบัตรไปให้ทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตามที่อยู่ที่ให้ไว้ในใบสมัคร