



กำหนดการฝึกอบรม

“หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) รุ่นที่ 3”

ระหว่างวันที่ 31 ตุลาคม – 4 พฤศจิกายน 2559

ณ ห้อง 3208 ชั้น 2 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 1: 31 ตุลาคม 2559			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 น.
08.15-08.30	พิธีเปิดการฝึกอบรม	คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร	15 น.
08.30-08.45	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการฯ	15 น.
08.45-10.15	1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผศ.ดร.ปยุตนาถิ์ สัมภาวะผล	1 ชม. 30 น.
10.15-10.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
10.30-11.05	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ1(20 นาที)		35 น.
11.05-12.05	2. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	อ.ดร.ดุสิตา ธีระวัฒน์	1 ชม.
12.05-12.55พักรับประทานอาหารกลางวัน.....		50 น.
12.55-14.25	2. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)	อ.ดร.ดุสิตา ธีระวัฒน์	1 ชม. 30 น.
14.25-15.00	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ2(20 นาที)		35 น.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
15.15-17.15	3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (General method)	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	2 ชม.
17.15-18.15	ติวหัวข้อ 1 และ 2 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 2: 1 พฤศจิกายน 2559			
08.00-08.15	ลงทะเบียน		15 น.
08.15-10.45	3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (ต่อ) (Formula method)	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	2 ชม. 30 น.
10.45-11.00	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
11.00-11.45	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ3(30 นาที)		45 น.
11.45-12.15	4. อุปกรณ์และระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน-ระบบแบบเป็นชุดและระบบต่อเนื่อง	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	30 น.
12.15-13.00	-----พักรับประทานอาหารกลางวัน-----		45 น.
13.00-14.30	4. อุปกรณ์และระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ฯ (ต่อ)	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	1 ชม. 30 น.
14.30-15.05	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ4(20 นาที)		35 น.
15.05-15.20	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
15.20-16.50	5. อาหารปรับกรด	ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์	1 ชม. 30 น.
16.50-17.25	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ5(20 นาที)		35 น.
17.25-18.35	ติวหัวข้อ 3 และ 4 + สอบซ่อม		1 ชม. 10 น.

กำหนดการฝึกอบรม (ต่อ)

“หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) รุ่นที่ 3”

ระหว่างวันที่ 31 ตุลาคม – 4 พฤศจิกายน 2559

ณ ห้อง 3208 ชั้น 2 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 3: 2 พฤศจิกายน 2559			
08.00-08.15	ลงทะเบียน		15 น.
08.15-09.15	9. การจัดการกับบรรจุภัณฑ์อาหารหลังการฆ่าเชื้อ	อ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ	1 ชม.
09.15-09.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
09.30-10.05	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ9(20 นาที)		35 น.
10.05-11.35	6. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	รศ.ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์	1 ชม. 30 น.
11.35-13.00	---- พักรับประทานอาหารกลางวัน----		1 ชม. 25 น.
13.00-13.35	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ6(20 นาที)		35 น.
13.35-15.35	7. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร	ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์	2 ชม.
15.35-15.50	พักรับประทานอาหารว่าง (15 นาที)		15 น.
15.50-16.25	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ7(20 นาที)		35 น.
16.25-17.55	8. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบียงเบน	ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์	1 ชม. 30 น.
17.55-18.30	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ8(20 นาที)		35 น.
18.30-19.30	ติวหัวข้อ 5, 6, 9 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 4: 3 พฤศจิกายน 2559			
08.15-08.30	ลงทะเบียน		15 น.
08.30-10.00	(1) การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (ภาคปฏิบัติ)	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	1 ชม. 30 น.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
10.15-12.15	(1) การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (ภาคปฏิบัติ) (ต่อ)	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	2 ชม.
12.15-13.00	---- พักรับประทานอาหารกลางวัน----		45 น.
13.00-15.00	(1) การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (ภาคปฏิบัติ) (ต่อ)	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเวศมณี	2 ชม.
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
15.15-17.15	10. บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารในภาชนะปิดสนิท	อ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ	2 ชม.
17.15-18.15	ติวหัวข้อ 7, 8 + สอบซ่อม		1 ชม.

กำหนดการฝึกอบรม (ต่อ)
**“หลักสูตรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะ
 บรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process Authority) รุ่นที่ 3”**

ระหว่างวันที่ 31 ตุลาคม – 4 พฤศจิกายน 2559
 ณ ห้อง 3208 ชั้น 2 อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 5: 4 พฤศจิกายน 2559			
08.00-08.15	ลงทะเบียน		15 น.
08.15-08.50	ทบทวน(10 นาที)+สอบความรู้หัวข้อ10(20นาที)		35 น.
08.50-10.50	(2) ศึกษาการเขียนรายงานผลการทดสอบการกระจายอุณหภูมิและการแทรกผ่านความร้อน (ภาคปฏิบัติ)	ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์	2 ชม.
10.50-11.05	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
11.05-12.35	(3) การไหลของของไหลในท่อคงอุณหภูมิของระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อและการคำนวณกระบวนการทางความร้อน (ภาคปฏิบัติ)	รศ.ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์	1 ชม. 30 น.
12.35-13.35	---- พักรับประทานอาหารกลางวัน----		1 ชม.
13.35-14.05	สรุป (1) ผลการศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร และ (2) ศึกษาการเขียนรายงานผลการทดสอบการกระจายอุณหภูมิและการแทรกผ่านความร้อน (3) การไหลของของไหลในท่อคงอุณหภูมิของระบบการผลิตแบบปลอดเชื้อและการคำนวณกระบวนการทางความร้อน	อ.ดร.วรพงษ์ อัครเกษมณี/ ผศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์/ รศ.ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์	30 น.
14.05-15.05	11. กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	ภญ.รัตนา นวลทอง	1 ชม.
15.05-15.20	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
15.20-16.20	พิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)	คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร	1 ชม.
16.20-17.20	ติวหัวข้อ 10 + สอบซ่อม		1 ชม.

หมายเหตุ: สำหรับผู้ที่ต้องสอบซ่อมหลังพิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร หน่วยฝึกอบรมจะดำเนินการจัดส่งประกาศนียบัตรไปให้ทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ที่ได้ไว้ในใบสมัคร