

ตัวอย่างกำหนดการ (รูปแบบ 1 ช่วงเช้า)

หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร

(ระยะเวลา 3 ชั่วโมง)

เวลา

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม เปิดการอบรม
09.00 – 09.40 น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (40 นาที)
09.40 – 10.20 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
10.20 – 11.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
11.00 – 12.00 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (60 นาที) <u>(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น</u> - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอ์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
12.00 – 12.20 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (20 นาที)
12.30 น.	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถกำหนดช่วงเวลาการอบรมตามความเหมาะสม

ช่วงเช้า : เวลา 08.30 – 12.30 น.

ช่วงบ่าย : เวลา 12.30 – 16.30 น.

ตัวอย่างกำหนดการ (รูปแบบ 1 ช่วงบ่าย)

หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร

(ระยะเวลา 3 ชั่วโมง)

เวลา

12.30 – 13.00 น.	ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม เปิดการอบรม
13.00 – 13.40 น.	หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (40 นาที)
13.40 – 14.20 น.	สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
14.20 – 15.00 น.	กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
15.00 – 16.00 น.	การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (60 นาที) <u>(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น</u> - วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ ฟอ์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
16.00 – 16.20 น.	จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (20 นาที)
16.30 น.	มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม ปิดการอบรม

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถกำหนดช่วงเวลาการอบรมตามความเหมาะสม

ช่วงเช้า : เวลา 08.30 – 12.30 น.

ช่วงบ่าย : เวลา 12.30 – 16.30 น.

ตัวอย่างกำหนดการ (รูปแบบ 2 ช่วงเช้า)

หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร

(ระยะเวลา 3 ชั่วโมง)

เวลา

- 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
เปิดการอบรม
- 09.00 – 10.00 น. - หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (40 นาที)
- การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (20 นาที)
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
- 10.00 – 11.00 น. - สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
- การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (20 นาที)
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
- 11.00 – 11.40 น. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
- 11.40 – 12.00 น. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (20 นาที)
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน
- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ
โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium)
- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี
โดยใช้ชุดทดสอบ บอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
- 12.00 – 12.20 น. จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (20 นาที)
- 12.30 น. มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม
ปิดการอบรม

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถกำหนดช่วงเวลาการอบรมตามความเหมาะสม

ช่วงเช้า : เวลา 08.30 – 12.30 น.

ช่วงบ่าย : เวลา 12.30 – 16.30 น.

ตัวอย่างกำหนดการ (รูปแบบ 2 ช่วงบ่าย)

หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร

(ระยะเวลา 3 ชั่วโมง)

เวลา

- 12.30 – 13.00 น. ลงทะเบียน และจัดทำแบบทดสอบก่อนการอบรม
เปิดการอบรม
- 13.00 – 14.00 น. - หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (40 นาที)
- การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (20 นาที)
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี
- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์
- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร
- 14.00 – 15.00 น. - สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
- การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (20 นาที)
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
- 15.00 – 15.40 น. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที)
- 15.40 – 16.00 น. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ (20 นาที)
(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ตัวอย่างเช่น
- หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน
- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ
โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium)
- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี
โดยใช้ชุดทดสอบ บอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง
- 16.00 – 16.20 น. จัดทำแบบทดสอบหลังการอบรม (20 นาที)
- 16.30 น. มอบวุฒิบัตร /หนังสือรับรองการผ่านอบรม
ปิดการอบรม

หมายเหตุ : หน่วยงานจัดการอบรมสามารถกำหนดช่วงเวลาการอบรมตามความเหมาะสม

ช่วงเช้า : เวลา 08.30 – 12.30 น.

ช่วงบ่าย : เวลา 12.30 – 16.30 น.