



ติดตามและประเมินผล “มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี” หน่วยงานจัดการอบรม
 ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
 วันเสาร์ที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.
 ณ อาคารเทพรัตน์วิทยรัักษ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา



กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกับ ศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา และ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา (คณะกรรมการประเมินและตรวจติดตามความสามารถของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามคำสั่งกรมอนามัยที่ ๔๘๒/๒๕๖๒) ได้เข้าร่วมติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อสังเกตการณ์กระบวนการจัดอบรมของหน่วยงานจัดการอบรมให้เป็นไปตามที่เจตนารมณ์ของกฎหมายกำหนด โดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (โดยเทคโนโลยีธานี) จังหวัดนครราชสีมา เป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดแผนจัดการอบรม

1. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ วันเสาร์ที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๒
2. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร วันเสาร์ที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๒

ณ อาคารเทพรัตน์วิทยรัักษ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี สรุปรายชื่อสังเกตการณ์ดังนี้

“หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ” (ประเด็นสำคัญ)

- ๑.กลุ่มเป้าหมาย : ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัย
- ๒.วิธีการและหลักสูตรการอบรม : จัดการอบรมเต็มเวลา ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ จำนวน ๖ ชั่วโมง (บรรยาย ๕ ชั่วโมง ฝึกปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง)
- ๓.วิทยากรการอบรม : ๑. อาจารย์ณลิน สิทธิชูรัมย์
๒. น.ส.รัชณี งามระน้อย ๓. นายวีรพงษ์ ทันจ้งหริต
- ๔.การประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม :

เข้ารับการอบรม	ผ่านการอบรม	ไม่ผ่านการอบรม
๔๘ คน	๔๘ คน	๐ คน

- ๕.กระบวนการจัดการอบรม : กระบวนการตั้งแต่ ๑.ช่องทางการรับสมัครผู้เข้ารับการอบรม เว็บไซต์ “เทคโนโลยีธานี” ๒.สถานที่จัดอบรม ๓.วัสดุ อุปกรณ์และเอกสารการอบรม ๔.การวัดและประเมินผล และ ๕.จัดเก็บค่าใช้จ่าย ๕๐๐ บาท ตามที่กำหนดไว้
- ๖.ความคิดเห็นของทีมเลขา : มีความเหมาะสมตามประเด็นประเมิน
๗. คณะกรรมการประเมิน : ทีมเลขานุการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เข้าร่วมสังเกตการณ์กระบวนการจัดอบรม ในครั้งที่ ๑ ของทุกหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย เพื่อประเมินศักยภาพของแต่ละหน่วยงานจัดการอบรม เพื่อให้การจัดอบรมเป็นไปตามที่กำหนดไว้

“หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร” (ประเด็นสำคัญ)

- ๑.กลุ่มเป้าหมาย : ผู้สัมผัสอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารภายในมหาวิทยาลัย
- ๒.วิธีการและหลักสูตรการอบรม : จัดการอบรมเต็มเวลา ตามหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๓ ชั่วโมง (บรรยาย ๒ ชั่วโมง ฝึกปฏิบัติ ๑ ชั่วโมง)
- ๓.วิทยากรการอบรม : ๑. ผศ.ดร.ประพัฒน์ เป็นตามวา
๒. อาจารย์ณลิน สิทธิชูรัมย์
๓. น.ส.รัชณี งามระน้อย ๔. นายปรีชา พันธุ์มูล
- ๔.การประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม :

เข้ารับการอบรม	ผ่านการอบรม	ไม่ผ่านการอบรม
๗๘ คน	๗๘ คน	๐ คน

- ๕.กระบวนการจัดการอบรม : กระบวนการตั้งแต่ ๑.ช่องทางการรับสมัครผู้เข้ารับการอบรม เว็บไซต์ “เทคโนโลยีธานี” ๒.สถานที่จัดอบรม ๓.วัสดุ อุปกรณ์และเอกสารการอบรม ๔.การวัดและประเมินผล และ ๕.จัดเก็บค่าใช้จ่าย ๓๐๐ บาท ตามที่กำหนดไว้
- ๖.ความคิดเห็นของคณะกรรมการ : มีความเหมาะสมตามประเด็นประเมิน และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมเกี่ยวกับรูปแบบการสาธิตและฝึกปฏิบัติที่น่าสนใจ
๗. คณะกรรมการประเมิน : ผู้แทน ๑.สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ๒.ศูนย์อนามัยที่ ๙ นครราชสีมา และ ๓.สาธารณสุขจังหวัดนครราชสีมา

