

ความที่ทุก

ที่ ศธ ๐๖๐๒/๒๓๓



วิทยาลัยสารพัดช่างลำพอง
วันที่ ๑๙ ตุลาคม ๒๕๖๔
เวลา ๐๙.๕๐ น.

สำนักความร่วมมือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ กทม. ๑๐๓๐๐

๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอเชิญประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล โดยใช้โปรแกรม Google Meet

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ๑ ฉบับ (จำนวน ๕๐ แผ่น) (๑ ไฟล์)

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ได้รับอนุมัติจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้จัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล โดยใช้โปรแกรม Google Meet ให้กับนักเรียน นักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาคัพปลิก สาขาวิชาการโรงแรม สาขาวิชาการตลาด และสาขาวิชาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร โดยได้กำหนดจัดประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล โดยใช้โปรแกรม Google Meet โดยมีนายสมณพล ภาควสุวรรณ์ รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา เป็นประธานการประชุม ในวันจันทร์ที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ น. นั้น

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ สำนักความร่วมมือ ขอเชิญท่านเข้าร่วมประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล โดยใช้โปรแกรม Google Meet ในวันจันทร์ที่ ๑๘ ตุลาคม ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ น. ทางลิงค์ bncac.th/?p=๕๗๖๓

เรียน ผู้อำนวยการ

ช่วย ส่งให้โรงเรียนร่วมใจ
#ช่วยขอเชิญประชุมชี้แจงสร้างความเข้าใจขั้นตอนการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ผ่าน Google Meet
ในวันที่ ๑๘ ต.ค. ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๐๐ น.

แจ้งโปรดทราบ

๑๕/๑๐/๖๔



จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมฯ ตามกำหนดการดังกล่าวข้างต้นด้วย จักขอบคุณมาก

เรียน ผู้อำนวยการ

แจ้งให้โรงเรียนทราบ

ขอแสดงความนับถือ

๑๘ ต.ค. ๒๕๖๔

(นายณรงค์ชัย เจริญรุจิทรัพย์)
ผู้อำนวยการสำนักความร่วมมือ

๑. ทบ

๒. ลง ๑๖/๑๐/๒๕๖๔ (๒๕.๐๖)

นายสมณพล ภาควสุวรรณ์

ตามแบบที่

๓. ๑๖/๑๐/๒๕๖๔

๑๘ ต.ค. ๒๕๖๔

กลุ่มพัฒนาระบบความร่วมมือ

โทรศัพท์ ๐๒ ๐๒๖ ๕๕๕๕ ต่อ ๒๐๐๐

สารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ (AMS e-office) : ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

ผู้ประสานงาน : นางสาวจิราพร นุ่มหันต์ เบอร์โทรศัพท์ ๐๖ ๓๔๒๖ ๙๑๙๖

ขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบ
หลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในระบบของกรมอนามัยและเว็บไซต์สำนักความร่วมมือ

ขั้นตอนที่ 1

สถานศึกษาสังกัด สอศ. ทุกแห่ง (ภาครัฐและเอกชน) จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดอบรม
รายละเอียด จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการจัดอบรมฯ (ตามแบบฟอร์มร่างคำสั่งวิทยาลัยฯ
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการฝึกอบรมหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล.)
ทางหน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ
หมายเหตุ เมื่อผู้บริหารสถานศึกษาลงนามแล้วให้เก็บไว้ที่สถานศึกษาไม่ต้องส่งมาที่สำนักความร่วมมือ

ขั้นตอนที่ 2

สถานศึกษาดำเนินการเลือกวิธีการอบรมและจัดเตรียมข้อมูลจำนวนนักเรียน นักศึกษา
เพื่อกำหนดจำนวนห้องอบรม

รายละเอียด 1. การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ด้วยคอมพิวเตอร์ และมือถือ ผ่านโปรแกรม
Google Meet
2. การอบรมทางออนไซต์ ผ่านสื่อวีดีโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา

หมายเหตุ

1. นร. นศ. รับการอบรม ไม่เกิน 100 คน/ห้อง
2. ครูผู้ควบคุมการอบรมจำนวน 3 คน/ห้อง

ขั้นตอนที่ 3

1. สอศ. กำหนดแผนการอบรมให้สถานศึกษาเลือกวันอบรม วันที่ 30 ตุลาคม – 25 พฤศจิกายน 2564
เวลา 09.00 – 12.00 น. และ เวลา 13.00 – 16.00 น.
2. สถานศึกษาดำเนินการส่งแผนการจัดการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในระบบของกรมอนามัย
ภายในวันที่ 22 กันยายน 2564 ทางเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th>
เอกสารต้นแบบ

ขั้นตอนที่ 4 สถานศึกษาดำเนินการจัดเตรียมสถานที่ สื่อ วัสดุ และอุปกรณ์ในการจัดอบรมและอุปกรณ์สำหรับการทดสอบ ตามช่องทางที่เลือกไว้ในขั้นตอนกำหนดแผนการจัดอบรม

รายละเอียด

1. การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Google Meet
 - สถานศึกษาดำเนินการจัดทำลิงค์การอบรมผ่านโปรแกรม Google Meet เอกสารดังแนบ เพื่อเตรียมส่งให้ผู้เข้ารับการอบรมในวันอบรม
 - ดาวน์โฮลด์สื่อจากลิงค์ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหารเว็บไซต์สำนักความร่วมมือ ที่ลิงค์ ดาวน์โฮลด์สื่อวีดิทัศน์การจัดอบรม
2. การอบรมออนไลน์ ผ่านสื่อวีดิโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา
 - ดาวน์โฮลด์สื่อจากลิงค์ หน้าเพจผู้สัมผัสอาหารเว็บไซต์สำนักความร่วมมือ ที่ลิงค์ ดาวน์โฮลด์สื่อวีดิทัศน์การจัดอบรม

หมายเหตุ

1. การอบรมออนไลน์ นร. นศ. รับการอบรม ไม่เกิน 100 คน/ห้อง
2. การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Google Meet นร. นศ. รับการอบรม ไม่เกิน 100 คน/ห้อง และสำหรับสถานศึกษาที่สามารถจัดอบรมทางช่องทางออนไลน์ ผ่านโปรแกรม Google Meet ได้มากกว่า 100 คน สามารถให้ นร. นศ. รับการอบรมมากกว่า 100 คน ได้ตามความเหมาะสม
2. ครูผู้ควบคุมการอบรมจำนวน 3 คน/ห้อง

ขั้นตอนที่ 5

สถานศึกษาชี้แจงผู้เข้าอบรมดังนี้

1. ให้ผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ลงทะเบียนด้วยตนเองทางเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> เอกสารดังแนบ
2. การใช้โปรแกรม Google Meet ของผู้เข้ารับการอบรม (สำหรับสถานศึกษาที่เลือกใช้วิธีการอบรมแบบออนไลน์) เอกสารดังแนบ
3. ส่งลิงค์การอบรมผ่านโปรแกรม Google Meet ให้ผู้เข้ารับการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร เข้ารับการอบรมตามที่นัดหมาย

ขั้นตอนที่ 6

1. สถานศึกษาตรวจสอบสถานะการอนุมัติการจัดอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ในระบบของกรมอนามัยทางเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> เอกสารดังแนบ

2. จัดเตรียมแบบทดสอบ

1 ทดสอบผ่านระบบออนไลน์ จาก Google Form โดยให้สถานศึกษานำข้อสอบที่ดาวน์โหลดจากระบบของกรมอนามัย มาทำเป็น Google Form และทำเป็นลิงค์ หรือ QR Code เพื่อให้นักศึกษาใช้ทดสอบ เอกสารดังแนบ
(สามารถใช้ทดสอบได้ทั้ง การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ด้วยคอมพิวเตอร์ และมือถือ ผ่านโปรแกรม Google Meet และการอบรมทางออนไซต์ ผ่านสื่อวิดีโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา)

2 ทดสอบข้อเขียน โดยการใช้กระดาษทดสอบ

(สามารถใช้ทดสอบได้เฉพาะ การอบรมออนไซต์ ผ่านสื่อวิดีโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา เท่านั้น)

หมายเหตุ 1. ข้อสอบมีทั้งหมด 20 ข้อ ใช้เวลาในการสอบ 20 นาที

2. เกณฑ์ผ่านการทดสอบ 16 ข้อ

3. กรมอนามัยจะส่งข้อสอบให้สถานศึกษาแต่ละสถานศึกษาจะได้ข้อสอบไม่เหมือนกัน

ขั้นตอนที่ 7

สถานศึกษาดำเนินการจัดอบรมตามวิธีที่เลือกไว้ในขั้นตอนกำหนดแผนการจัดอบรม

รายละเอียด 1. การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ด้วยคอมพิวเตอร์ และมือถือ ผ่านโปรแกรม Google Meet
2. การอบรมผ่านสื่อวิดีโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา

หมายเหตุ

1. นร. นศ. รับการอบรม ไม่เกิน 100 คน/ห้อง

2. ครูผู้ควบคุมการอบรมจำนวน 3 คน/ห้อง

ขั้นตอนที่ 8

สถานศึกษาจัดการทดสอบความรู้หลังการอบรม

วิธีที่ 1 ทดสอบผ่านระบบออนไลน์ จาก Google Form ผ่านลิงค์ หรือ QR Code ของสถานศึกษา
(สามารถใช้ทดสอบได้ทั้ง การอบรมทางช่องทางออนไลน์ ด้วยคอมพิวเตอร์ และมือถือ ผ่านโปรแกรม Google Meeting และการอบรมทางออนไซต์ ผ่านสื่อวิดีโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา)

วิธีที่ 2 ทดสอบข้อเขียน โดยการใช้กระดาษทดสอบ

(สามารถใช้ทดสอบได้เฉพาะ การอบรมทางออนไซต์ผ่านสื่อวิดีโอ และโทรทัศน์ ในสถานที่อบรมของสถานศึกษา เท่านั้น)

หมายเหตุ 1. ข้อสอบมีทั้งหมด 20 ข้อ ใช้เวลาในการสอบ 20 นาที

2. หากนักเรียน นักศึกษา สอบไม่ผ่าน สามารถสอบแก้ตัวได้ 2 ครั้ง

ขั้นตอนที่ 9

ผู้รับผิดชอบของหน่วยจัดการอบรม (สถานศึกษา) นำเข้าข้อมูลผลการอบรมในระบบของกรมอนามัย
ทางเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th> เอกสารแนบ

ขั้นตอนที่ 10

สถานศึกษารายงานผลการอบรมให้สำนักความร่วมมือ และกรมอนามัย

รายละเอียด

1. กรอกข้อมูลในแบบฟอร์มสรุปผลการจัดอบรม B-16
 - ที่ลิงค์สรุปผลการจัดอบรม (B-16) ผ่าน Google Form ในหน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร
เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ แล้วป้อนให้ผู้อำนวยความสะดวกสถานศึกษาลงนาม
2. สแกนไฟล์ที่ผู้อำนวยความสะดวกสถานศึกษาลงนามแล้ว
 - ส่งผ่าน Google Form
 - ที่ลิงค์ [ส่งไฟล์ PDF สรุปผลการจัดอบรม \(B-16\) ที่ผู้อำนวยความสะดวกลงนาม ผ่าน Google Form](#)
หน้าเพจผู้สัมผัสอาหาร เว็บไซต์สำนักความร่วมมือ
 - ส่งอีเมลไปที่กรมอนามัย foodhandler@anamai.mail.go.th

ขั้นตอนที่ 11

สถานศึกษาจัดทำคู่มือบัตรผู้ผ่านการอบรม

รายละเอียด

1. เมื่อสถานศึกษาจัดส่งสรุปผลการจัดอบรม B-16 ให้กับสำนักความร่วมมือภายในกำหนดเวลาแล้ว
สำนักความร่วมมือจะจัดส่งไฟล์แบบฟอร์มคู่มือบัตรพร้อมลายมือชื่อเลขานุการคณะกรรมการ
การอาชีวศึกษาให้กับสถานศึกษา
2. สถานศึกษาดำเนินการจัดพิมพ์คู่มือบัตรให้ผู้ผ่านการอบรม
3. กำหนดรหัสคู่มือบัตรไว้มุมซ้ายบรรทัดล่างสุดท้ายด้านหน้าของใบรับรองตามลำดับ ดังนี้
 1. ชื่อสถานศึกษา
 2. รหัสประจำตัวผู้เรียน / หรือ เลขประจำตัวประชาชนสำหรับ ครู อาจารย์ และบุคลากร
ทางการศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ฯลฯ
 3. เรียงลำดับหมายเลขอัตโนมัติ
 4. ประทับตราวิทยาลัยฯ มุมซ้ายล่าง

ตัวอย่างเช่น วิทยาลัยอาชีวศึกษาพระนครศรีอยุธยา / รหัสประจำตัวผู้เรียน 6124040001 / เลขที่ 0001