



ที่ ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
ถนนรามอินทรา กม. ๕- ๖ แขวงท่าแร้ง
เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๓๐

๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้าอบรมโครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕ (เพิ่มเติม)

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

อ้างถึง หนังสือสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ที่ ศธ ๐๖๐๕/๒๔๔ ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๕

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ใบสมัคร จำนวน ๑ แผ่น

๒. คำชี้แจง ๑ แผ่น

๓. โครงการฝึกอบรม จำนวน ๑ ชุด

ตามที่สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จะดำเนินโครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI)
ประจำปี ๒๕๖๕ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาครูผู้สอนในรายวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในอาหาร
และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร ให้มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
สุขาภิบาลอาหารและเข้ารับการรับรองการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรอบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ นั้น

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์
ให้กับบุคลากรในสังกัดเข้ารับสมัครฝึกอบรมโครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕ จำนวน ๔ รุ่นๆ ละ ๑๐๐ คน
รวม ๔๐๐ คน โดยรุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕
รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๖ - ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ และรุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนา
สมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร โดยสามารถสมัครผ่านทางเว็บไซต์
<https://training.r-hrd.net/> โดยระบบเปิดรับสมัครเพิ่มเติม ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เป็นต้นไป
อนึ่งขอสงวนสิทธิ์ปิดรับสมัครก่อนกำหนดกรณีผู้รับสมัครครบตามจำนวนแล้ว และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับ
การอบรมทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ โดยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของผู้เข้ารับการอบรม ค่าพาหนะ
และค่าเบี้ยเลี้ยงเบิกจากสถานศึกษาต้นสังกัด (ค่าเบี้ยเลี้ยงในวันอบรมเบิกได้ ๑ ใน ๓) หากมีข้อสงสัยประการใด
ติดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวปณรดา บุชรรัตน์ โทรศัพท์ ๐๖ ๓๙๙๒ ๒๙๓๔

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป จักขอบคุณยิ่ง

เรียน ผู้อำนวยการ

ขอแสดงความนับถือ

๑. ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕

๒. ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕

๓. ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕

(นายสุรพงษ์ เอ็มอุทัย)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ

โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ ๕ ต่อ ๑๒๑๕

โทรสาร ๐ ๒๕๔๓ ๖๐๒๐

- ทราบ
- แจ้งรอง ผ.ม.
- มอบงานบุคลากร
ร.ก. ผอ. ร.ค.
๕ พ.ค.๖๕

เรียน ผอ.สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
เรื่อง ประชาสัมพันธ์รับสมัครเข้าอบรมโครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕ (เพิ่มเติม)
เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
อ้างถึง หนังสือสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ที่ ศธ ๐๖๐๕/๒๔๔ ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๕
สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ใบสมัคร จำนวน ๑ แผ่น
๒. คำชี้แจง ๑ แผ่น
๓. โครงการฝึกอบรม จำนวน ๑ ชุด
ตามที่สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จะดำเนินโครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาครูผู้สอนในรายวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในอาหาร และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร ให้มีความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน สุขาภิบาลอาหารและเข้ารับการรับรองการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรอบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ นั้น
สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์ ให้กับบุคลากรในสังกัดเข้ารับสมัครฝึกอบรมโครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕ จำนวน ๔ รุ่นๆ ละ ๑๐๐ คน รวม ๔๐๐ คน โดยรุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕ รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๖ - ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ และรุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร โดยสามารถสมัครผ่านทางเว็บไซต์ <https://training.r-hrd.net/> โดยระบบเปิดรับสมัครเพิ่มเติม ตั้งแต่วันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๕ เป็นต้นไป อนึ่งขอสงวนสิทธิ์ปิดรับสมัครก่อนกำหนดกรณีผู้รับสมัครครบตามจำนวนแล้ว และประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิ์เข้ารับการอบรมทางสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ โดยค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการของผู้เข้ารับการอบรม ค่าพาหนะ และค่าเบี้ยเลี้ยงเบิกจากสถานศึกษาต้นสังกัด (ค่าเบี้ยเลี้ยงในวันอบรมเบิกได้ ๑ ใน ๓) หากมีข้อสงสัยประการใด ติดต่อสอบถามได้ที่ นางสาวปณรดา บุชรรัตน์ โทรศัพท์ ๐๖ ๓๙๙๒ ๒๙๓๔
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป จักขอบคุณยิ่ง
เรียน ผู้อำนวยการ
ขอแสดงความนับถือ
๑. ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕
๒. ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕
๓. ศธ ๐๖๐๕/๓๗๕
(นายสุรพงษ์ เอ็มอุทัย)
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา
กลุ่มงานพัฒนาวิชาชีพด้านธุรกิจและบริการ
โทร. ๐ ๒๕๐๙ ๓๖๕๔ ๕ ต่อ ๑๒๑๕
โทรสาร ๐ ๒๕๔๓ ๖๐๒๐
ร.ก. ผอ. ร.ค.
๕ พ.ค.๖๕

ใบสมัครเพื่อเข้ารับการฝึกอบรม
โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี 2565
ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร

โปรดกรอกข้อความลงในช่องว่างให้ครบถ้วนสมบูรณ์ด้วยตัวบรรจงเพื่อประโยชน์ในการคัดเลือกเข้ารับการพัฒนา

1. ชื่อ นาย/นาง/นางสาวนามสกุล.....
2. ตำแหน่ง.....วิทยฐานะ.....ครูประเภท.....แผนกวิชา.....
3. หมายเลขบัตรประชาชน
4. หมายเลขโทรศัพท์มือถือ.....e - mail address.....
5. มีความประสงค์เข้ารับการฝึกอบรมตามวันและเวลา ดังนี้ (ระบุ 1 รุ่นเท่านั้น)
 - ☐ รุ่นที่ 1 ระหว่างวันที่ 17 – 20 พฤษภาคม 2565
 - ☐ รุ่นที่ 2 ระหว่างวันที่ 23 – 26 พฤษภาคม 2565
 - ☐ รุ่นที่ 3 ระหว่างวันที่ 6 – 9 มิถุนายน 2565
 - ☐ รุ่นที่ 4 ระหว่างวันที่ 13 – 16 มิถุนายน 2565

ลงชื่อ.....
 (.....)

ผู้เข้ารับการอบรม

ความเห็นผู้อำนวยการสถานศึกษา

- ☐ อนุญาตและเห็นชอบสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการอบรม เฉพาะที่เบิกจากสถานศึกษาต้นสังกัด
- ☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

ลงชื่อ.....
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

หมายเหตุ

1. สมัครผ่านระบบ <https://training.r-hrd.net/>
3. ผู้อบรมเบิกค่าพาหนะ และค่าเบี้ยเลี้ยงจากสถานศึกษาต้นสังกัด วันฝึกอบรม (เบิกได้ 1 ใน 3) เนื่องจากโครงการฯ จัดเตรียมอาหารเช้า อาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่ม และสถานที่พัก ณ อาคารหอพักของ สสอ.

คำชี้แจง

โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี 2565

1. การเตรียมตัวก่อนเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมจะต้องปฏิบัติดังนี้

1. แสดงผลตรวจ ATK ภายใน 48 ชั่วโมงก่อนวันเข้ารับการพัฒนา

2. เตรียมชุดตรวจ ATK มาด้วยตนเอง 1 ชุด และให้แสดงผลตรวจ ATK ณ จุดลงทะเบียนก่อนเข้าห้องอบรม และส่งภาพถ่ายเพื่อเก็บหลักฐานใน อัลบั้ม line กลุ่มอบรมของแต่ละรุ่น

****การดำเนินโครงการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่อไวรัสโคโรนา 2019 อย่างเคร่งครัด****

3. หนังสือหรือคำสั่งอนุญาตให้เดินทางไปราชการ

2. เอกสารที่ต้องส่งให้สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ณ จุดลงทะเบียนฝึกอบรม

1. เอกสาร B-9 เอกสารรับรองการเป็นวิทยากร + สำเนาบัตรประชาชน

2. เอกสาร B-10 เอกสารประวัติวิทยากร + ติดภาพถ่ายจริง พร้อมแนบเอกสารประกอบ ดังนี้

(1) เอกสารแสดงวุฒิการศึกษา

(2) เอกสารแสดงประสบการณ์ทำงานด้านการสอน/ทำงานด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างน้อย 3 ปี ที่เน้น

(2.1) การปฏิบัติงานตรวจประเมิน/ให้คำแนะนำสถานประกอบกิจการอาหาร

(2.2) เป็นวิทยากรให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/หน่วยงานรัฐ/เอกชน

(2.3) ปฏิบัติงานสอนในสถาบันการศึกษา

(2.4) งานวิจัย

(2.5) กรณีอื่นๆ โดยการพิจารณาของคณะกรรมการ

ทั้งนี้ ต้องแสดงหนังสือมอบหมายงาน/เอกสารงานวิจัย/หนังสือ/ภาพถ่ายขอบข่ายงานสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายในที่หรือทางสาธารณะ

หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับเอกสารตามข้อ 2 โปรดติดต่อ นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กรมอนามัย โทร 08 - 1569-9044



QR code ดาวน์โหลดเอกสารประกอบการรับสมัครอบรม

๑. โครงการ

โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

๒. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวปารดา บุชรรัตน์

๓. วันที่ดำเนินโครงการ

รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๖ - ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๕

๔. สถานที่ดำเนินโครงการ

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

๕. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

๖. ความสอดคล้องกับนโยบาย ยุทธศาสตร์ และกลยุทธ์

ยุทธศาสตร์ชาติ	แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ	แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)	แผนการปฏิรูปประเทศ ด้านการศึกษา (ฉบับปรับปรุง)
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ : ด้านการพัฒนาและ เสริมสร้างศักยภาพ ทรัพยากรมนุษย์	แผนที่ ๑๒ : การพัฒนา การเรียนรู้	ด้านการศึกษา	กิจกรรมปฏิรูปที่ ๒ : การพัฒนา การจัดการเรียนการสอนสู่การเรียนรู้ ฐานสมรรถนะ เพื่อตอบสนอง การเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑ กิจกรรมปฏิรูปที่ ๓ : การปฏิรูป กลไกและระบบการผลิตและพัฒนา ครูและบุคลากรทางการศึกษาให้มี คุณภาพมาตรฐาน กิจกรรมปฏิรูปที่ ๔ : การจัด การอาชีวศึกษาระบบทวิภาคีและ ระบบอื่นๆที่เน้นการฝึกปฏิบัติ อย่างเต็มรูปแบบ นำไปสู่การจ้างงาน และการสร้างงาน

ความเชื่อมโยงกับนโยบายรัฐบาล

นโยบายหลัก ๑๒ ด้าน	นโยบายเร่งด่วน ๑๒ เรื่อง
ข้อ ๘ การปฏิรูปกระบวนการเรียนรู้และการพัฒนา ศักยภาพของคนไทยทุกช่วงวัย	ข้อ ๗ การเตรียมคนไทยสู่ศตวรรษที่ ๒๑

ความสอดคล้องกับนโยบายและจุดเน้นการปฏิบัติราชการของสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา ๒๕๖๕

ข้อ	เรื่อง
๒. การยกระดับพัฒนาคุณภาพการจัดการอาชีวศึกษา โดยใช้พื้นที่เป็นฐาน	๒.๗ พัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรอาชีวศึกษาให้มีสมรรถนะในการใช้และการสร้างนวัตกรรม การเรียนรู้ที่ทันสมัยในโลกดิจิทัลและโลกอนาคต

๗. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ชาติด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ กำหนดเป้าหมายการพัฒนาคนในทุกมิติ และทุกช่วงวัย ให้เป็นคนดี คนเก่งและมีคุณภาพประกอบกับแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ประเด็นการพัฒนาการเรียนรู้ เน้นการแก้ปัญหาในปัจจุบัน และการเสริมสร้างและยกระดับการพัฒนาการศึกษาและการเรียนรู้ โดยพัฒนาระบบการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑ และการผลิตและพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาด้านการแปรรูปอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมหลัก (S - Curve) ที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ ที่มุ่งเน้นการผลิตอาหารครบวงจร ด้านเทคโนโลยีการผลิตอาหาร การสร้างมาตรฐานความปลอดภัยในอาหาร ตลอดจนการทดสอบคุณภาพในทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษาจึงได้กำหนดแนวทาง การขับเคลื่อนจุดเน้นการพัฒนาคู และบุคลากรอาชีวศึกษา โดยพัฒนาศักยภาพครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ให้มีสมรรถนะในการใช้และการสร้างนวัตกรรมการเรียนรู้ที่ทันสมัยในโลกอนาคต

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงได้ออกแบบและพัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรม ร่วมกับกรมอนามัย เพื่อพัฒนาคูและบุคลากรอาชีวศึกษา ให้มีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์เชิงวิชาชีพ การเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) เพื่อเข้ารับการรับรองขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรการอบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ตลอดจนสามารถบูรณาการการจัดการเรียนการสอนให้แก่ผู้เรียนอาชีวศึกษา ในรายวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ความปลอดภัยในอาหาร สุขอนามัยในการประกอบอาหาร ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร หรือสาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาผู้เรียนอาชีวศึกษา ให้ได้รับการรับรองการเป็นผู้ประกอบกิจการอาหารและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งเป็นการบูรณาการการทำงานร่วมกันในระดับภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนระบบการดำเนินงานด้านการจัดการเรียนการสอนอาชีวศึกษาและด้านสุขาภิบาลอาหารของประเทศ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาคูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕ เพื่อมุ่งพัฒนาคูและบุคลากรอาชีวศึกษา ให้มีความรู้ ทักษะ ประสบการณ์วิชาชีพ การเป็นเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และสามารถเข้ารับการรับรองการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรอบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รวมทั้งมีจิตสำนึกในการปฏิบัติหน้าที่ สามารถพัฒนาการจัดการเรียนการสอน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ผู้เรียนเกิดทักษะการเรียนรู้อย่างมีคุณภาพ ตลอดจนมีสมรรถนะเท่าทันการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ ๒๑

๘. วัตถุประสงค์

๘.๑ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๘.๒ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้มีทักษะ ประสบการณ์เชิงวิชาชีพเกี่ยวกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๘.๓ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้สามารถนำความรู้ ทักษะ และประสบการณ์ตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร บูรณาการสู่การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง

๘.๔ เพื่อพัฒนาผู้อบรมให้สามารถเข้ารับการรับรองการขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรอบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๙. ตัวชี้วัดความสำเร็จ

๙.๑ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๙.๒ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรม มีทักษะ และประสบการณ์เชิงวิชาชีพเกี่ยวกับการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามบทบาทของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๙.๓ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำไปบูรณาการเชื่อมโยงสู่การจัดการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องได้ ตลอดจนมีเจตคติที่ดีตามบทบาทวิทยากรเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร

๙.๔ ร้อยละ ๘๐ ของผู้เข้ารับการอบรมเข้ารับการรับรองขึ้นทะเบียนเป็นวิทยากรการอบรมประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

๑๐. กลุ่มเป้าหมาย

ครูผู้สอนในรายวิชาการสุขาภิบาลอาหาร / ความปลอดภัยในอาหาร/ สุขอนามัยในการประกอบอาหาร รุ่นละ ๑๐๐ คน จำนวน ๔ รุ่น รวมจำนวนทั้งสิ้น ๔๐๐ คน

๑๑. เนื้อหาสาระในการฝึกอบรม

ระยะเวลาการอบรม ๒๑ ชั่วโมง ประเด็นสาระของการพัฒนา ดังนี้

ภาคทฤษฎี	จำนวน ๑๕ ชั่วโมง
๑. ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal)	
๒. การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	
๓. การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	
๔. การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร	
๕. แนวทางและการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร	
๖. บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร	
ภาคฝึกปฏิบัติ	จำนวน ๖ ชั่วโมง
๑. การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร	
๒. การฝึกปฏิบัติการตรวจมาตรฐานและการใช้งานระบบฐานข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร	

๑๒. ตารางการจัดกิจกรรม (รายละเอียดดังแนบ)

๑๓. แผนการจัดกิจกรรม

๑๓.๑ รูปแบบการฝึกอบรมภาคทฤษฎีที่ใช้การบรรยายประกอบสื่อการสอน

๑๓.๒ รูปแบบการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ การมอบหมายงานและแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติให้รับผิดชอบ

๑๓.๓ การประเมินผลการพัฒนาจากการผลการทดสอบและฝึกปฏิบัติการ

๑๔. รูปแบบ/วิธีการประเมินผลการดำเนินงาน

ติดตามประเมินผลการดำเนินการและผลสัมฤทธิ์ของโครงการตามวัตถุประสงค์ เป้าหมายและขอบเขตของงานตามที่กำหนด

๑๕. วิทยากร

๑๕.๑ นายสุชาติ สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	สังกัดกรมอนามัย
๑๕.๒ นายพลวัฒน์ พุทธิรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	สังกัดกรมอนามัย
๑๕.๓ นายเอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	สังกัดกรมอนามัย
๑๕.๔ นางสาวอารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	สังกัดกรมอนามัย

๑๖. การวัดและประเมินผล

๑๖.๑ ประเมินความรู้ผู้เข้ารับการพัฒนาก่อน (pre-test) และหลัง การอบรม (post-test) โดยใช้แบบประเมิน ความรู้ผู้เข้ารับการพัฒนาคือต้องมีคะแนนประเมินหลังการพัฒนาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๖.๒ ประเมินทักษะของผู้เข้ารับการพัฒนาระหว่างการพัฒนา (Competency) โดยการใช้แบบประเมินทักษะผู้เข้ารับการพัฒนาคือต้องมีคะแนนประเมินหลังการพัฒนาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๖.๓ ประเมินจำนวนชั่วโมงการพัฒนา โดยต้องมีชั่วโมงการพัฒนาไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

๑๗. งบประมาณ

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน
(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๑ ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร
โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สำนักความร่วมมือ และกรมอนามัย

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๑๗ พ.ค. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด และตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๑๘ พ.ค. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร(ต่อ) การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจมาตรฐานโรงอาหาร ร้านอาหาร และตลาด <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์/นายสุชาติ สุขเจริญ
๑๙ พ.ค. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ แนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๒๐ พ.ค. ๖๕	วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ		วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ

- หมายเหตุ ๑. ตารางอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
๒. ลงทะเบียนเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น./พิธีเปิด ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.
๓. พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๒ ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สำนักความร่วมมือ และกรมอนามัย

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๒๓ พ.ค. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์	พักรับประทานอาหารกลางวัน ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด และตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๒๔ พ.ค. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบการด้านอาหาร การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร(ต่อ) การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจมาตรฐานโรงอาหาร ร้านอาหาร และตลาด <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์/นายสุชาติ สุขเจริญ
๒๕ พ.ค. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ แนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๒๖ พ.ค. ๖๕	วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ		วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ

หมายเหตุ ๑. ตารางอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. ลงทะเบียนเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น./พิธีเปิด ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

๓. พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๓ ระหว่างวันที่ ๖ - ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สำนักความร่วมมือ และกรมอนามัย

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๖ มิ.ย. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด และตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๗ มิ.ย. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบการด้านอาหาร การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร(ต่อ) การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจมาตรฐานโรงอาหาร ร้านอาหาร และตลาด <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย-ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์/นายสุชาติ สุขเจริญ
๘ มิ.ย. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ แนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๙ มิ.ย. ๖๕	วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ		วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ

หมายเหตุ ๑. ตารางอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. ลงทะเบียนเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น./พิธีเปิด ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

๓. พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการพัฒนาครูและบุคลากรอาชีวศึกษา หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน

(Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) ประจำปี ๒๕๖๕

รุ่นที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๑๓ - ๑๖ มิถุนายน ๒๕๖๕ ณ สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา ถนนรามอินทรา กรุงเทพมหานคร

โดยสำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา สำนักความร่วมมือ และกรมอนามัย

วัน/เดือน/ปี	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.
๑๓ มิ.ย. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ ความรู้และเทคโนโลยีด้านสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่ (New Normal) <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์	พักรับประทานอาหารกลางวัน ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การประยุกต์ใช้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด และตลาดนัด สถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๑๔ มิ.ย. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การจัดการน้ำสะอาดในสถานประกอบการด้านอาหาร การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร การใช้งานระบบมาตรฐานข้อมูลสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหาร การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ การฝึกปฏิบัติการใช้ชุดทดสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร(ต่อ) การฝึกปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจมาตรฐานโรงอาหาร ร้านอาหาร และตลาด <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นางสาวอารยา วงศ์ป้อม/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์/นายสุชาติ สุขเจริญ
๑๕ มิ.ย. ๖๕	(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ แนวทางการประยุกต์ใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์		(บรรยาย + กิจกรรมกลุ่ม) หัวข้อ บทบาทและทักษะของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร <u>วิทยากร</u> นายเอกชัย ชัยเดช / นายสุชาติ สุขเจริญ/นายพลาวัตร พุทธิรักษ์
๑๖ มิ.ย. ๖๕	วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ		วิธีการดำเนินขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร <u>วิทยากร</u> คณะวิทยากรจากสำนักความร่วมมือ

หมายเหตุ ๑. ตารางอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๒. ลงทะเบียนเวลา ๐๗.๓๐ - ๐๘.๓๐ น./พิธีเปิด ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.

๓. พักรับประทานอาหารว่างเวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และเวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.



กำหนดการ

โครงการประชุมเชิงปฏิบัติการ

วิธีการดำเนินการและขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

ณ ห้องประชุม ชั้น 2 อาคารอินทนิล

สำนักพัฒนาสมรรถนะครูและบุคลากรอาชีวศึกษา กรุงเทพฯ

- | | |
|------------------|--|
| 08.30 - 09.00 น. | - ลงทะเบียน |
| 09.00 - 09.10 น. | - พิธีกรกล่าวต้อนรับ |
| 09.10 - 09.30 น. | - นายมณฑล ภาคสุวรรณ์ รองเลขาธิการคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กล่าวเปิดโครงการจัดอบรม |
| 09.30 - 12.00 น. | - ขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
โดยสำนักความร่วมมือ และผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติพร้อมกัน |
| 12.00 - 13.00 น. | - พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 - 17.00 น. | - ขั้นตอนแนวปฏิบัติการจัดอบรมและทดสอบหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
โดยสำนักความร่วมมือ และผู้เข้ารับการอบรมฝึกปฏิบัติพร้อมกัน
- ปิดการอบรม ถ่ายภาพร่วมกัน |

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. รับประทานอาหารว่าง เวลา 10.30 น. และเวลา 14.30 น.