



คณะผลิตกรรมการเกษตร
เลขที่ 1249 เวลา 15:45 น.
วันที่ 4 มี.ค. 2557

ที่ ศธ ๐๕๒๔.๑๔/๐๕๒๘

คณะอุตสาหกรรมเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ถนนฉลองกรุง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ ๑๐๕๒๐

กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๗

เรื่อง ขอเชิญส่งบุคลากรเข้ารับการอบรม

เรียน **คณบดี คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง**

สิ่งที่ส่งมาด้วย : แบบฟอร์มใบสมัครเข้าร่วมการอบรม

คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ได้จัดทำโครงการบริการทางวิชาการสู่สังคม ในรูปแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร “การจัดทำระบบ GMP และ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร” ในวันที่ ๑๙-๒๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๗ ณ ห้องสัมมนา D ๒๑๓ อาคารเจ้าคุณทหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เผยแพร่ความรู้ ความเข้าใจและเสริมสร้างศักยภาพในการจัดทำระบบ GMP และ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหารในประเทศโดยทั้งขนาดกลางและขนาดย่อม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นว่าการอบรมดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อบุคลากรและหน่วยงานของท่าน จึงขอเชิญส่งบุคลากรเข้ารับการอบรม ตามรายละเอียดที่ได้แนบมาพร้อมกันนี้ สำหรับข้าราชการที่ได้รับอนุญาตจากผู้บังคับบัญชา สามารถเข้ารับการฝึกอบรมได้ โดยไม่ถือเป็นวันลา และมีสิทธิ์เบิกค่าลงทะเบียนได้ตามระเบียบกระทรวงการคลัง โดยมีค่าลงทะเบียน ๓,๕๐๐ บาท

คณะอุตสาหกรรมเกษตร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงได้รับความร่วมมือจากท่านเป็นอย่างดี จึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

เรียน รองอธิการบดี
เพื่อโปรดทราบ และ
ให้ตราแจ้งผู้อำนวยการ
ณ ๔/3/๕๗

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ประพันธ์ ปิ่นศิโรตม์)

คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร

จัดโดย

โทรศัพท์ ๐-๒๓๒๙-๘๐๐๐ ต่อ ๗๒๙๐ (คุณศิริพร แทนแก้ว)
โทรสาร ๐-๒๓๒๙-๘๕๒๖-๗
e-mail : kksiriporn@gmail.com

กำหนดการ

โครงการอบรม หลักสูตร “การจัดทำระบบ GMP และ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร”

วันที่ 19-21 มีนาคม พ.ศ.2557

ห้องสัมมนา D 213 อาคารเจ้าคุณทหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล.

วันที่ 19 มีนาคม พ.ศ. 2557

- 07.30 – 08.00 น. ลงทะเบียน
- 08.00 – 09.30 น. หัวข้อที่ 1 ภาพรวมโปรแกรมพื้นฐานด้านสุขลักษณะเพื่อรองรับระบบ GMP และ HACCP
- 09.30 – 10.30 น. หัวข้อที่ 2 การจัดเตรียมเอกสารเกี่ยวกับการจัดสุขลักษณะโรงงานอาหาร
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. หัวข้อที่ 3 การผลิตขั้นต้น และ หัวข้อที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 15.00 น. หัวข้อที่ 5 การควบคุมการปฏิบัติงาน
- 15.00 – 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 15.15 – 16.30 น. หัวข้อที่ 6 การซ่อมบำรุงและการสุขาภิบาลโรงงาน
- 16.30 – 18.30 น. แบบฝึกหัดที่ 1 การจัดทำเอกสารคู่มือสุขลักษณะโรงงาน-สุขลักษณะส่วนบุคคล

วันที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2557

- 08.00 – 10.30 น. หัวข้อที่ 7 การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค และหัวข้อที่ 8 การขนส่ง
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. หัวข้อที่ 9 การทวนสอบระบบสุขลักษณะโรงงาน และ หัวข้อที่ 10 การฝึกอบรม
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.00 น. หัวข้อที่ 11 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการสร้างความเข้าใจให้ผู้บริโภค
- 14.00 – 15.00 น. หัวข้อที่ 12 ระบบ HACCP และหลักการเบื้องต้น
- 15.00 – 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 15.15 – 16.30 น. หัวข้อที่ 13.1 การจัดทำระบบ HACCP และการนำหลักการ HACCP มาประยุกต์ใช้ในโรงงาน
การจัดตั้งทีมงาน HACCP (ขั้นตอนที่ 1) การบ่งชี้วัตถุประสงคในการใช้ผลิตภัณฑ์ (ขั้นตอนที่ 3)
การอธิบายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ (ขั้นตอนที่ 2) การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต (ขั้นตอนที่ 4)
- 16.30 – 18.30 น. แบบฝึกหัดที่ 2 การจัดทำระบบ HACCP หัวข้อที่ 1-4

วันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2557

- 08.00 – 10.30 น. หัวข้อที่ 13.2 การตรวจความถูกต้องของแผนภูมิกระบวนการผลิต (ขั้นตอนที่ 5)
การระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในแต่ละขั้นตอนและการพิจารณาหามาตรการป้องกันในการควบคุม
อันตรายที่พบ (ขั้นตอนที่ 6)
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. การหาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (ขั้นตอนที่ 7) การกำหนดค่าจำกัดวิกฤต (ขั้นตอนที่ 8)
การกำหนดการเฝ้าระวัง (ขั้นตอนที่ 9)
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 15.00 น. หัวข้อที่ 13.3 การกำหนดวิธีการแก้ไข (ขั้นตอนที่ 10)
การกำหนดวิธีการทวนสอบ (ขั้นตอนที่ 11)
การกำหนดวิธีการจัดทำเอกสารและวิธีการจัดเก็บบันทึกข้อมูล (ขั้นตอนที่ 12)
- 15.00 – 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 15.15 – 17.30 น. แบบฝึกหัดที่ 3 การจัดทำ HACCP หัวข้อที่ 5-12
- 17.30 – 18.30 น. ปรีक्षाและสอบถาม

หมายเหตุ : เมื่อจบหลักสูตรมีวุฒิบัตรมอบให้



คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ขอเชิญเข้าร่วมอบรม

วันที่	โครงการอบรม ประจำปี 2557	ค่าลงทะเบียน
22 มี.ค. 57	การผลิตอาหารญี่ปุ่น : ไข่ต้นญี่ปุ่น เทมปุระ พุโตะมากิ ซูชิ มิโซซูบ และการต้มน้ำดาชิ	300.-
19-20-21 มี.ค. 57	การจัดทำระบบ GMP และ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร	3,500.-
24-25 เม.ย. 57	การพัฒนาระบบการจัดการและควบคุมสุขลักษณะที่ดี ของโรงอาหารในสถานศึกษา	2,500.-
1-2 พ.ค. 57	การใช้โปรแกรม R กับงานวิจัยด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส บุคคลทั่วไป 1,500 บาท นักศึกษาและศิษย์เก่า 1,000 บาท	1,500.-
พ.ค. 57	วิธีปฏิบัติที่ดี เพื่อความปลอดภัยอาหารในธุรกิจการจัดและงานบริการอาหาร	2,500.-
พ.ค. 57	การทอดอาหารด้วยระบบการทอดแบบสุญญากาศ	300.-
ก.ค. 57	การผลิตเครื่องดื่มสุขภาพ	300.-

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ ศิริพร แท่นแก้ว โทร. 0-2329-8526 หรือ 0-2329-8000 ต่อ 7290 หรือ kksiriporn@gmail.com

ใบสมัครลงทะเบียน

อบรม หลักสูตร

วันที่

ชื่อ - นามสกุล.....หน่วยงาน.....

ที่อยู่.....

มือถือ.....โทรสาร.....E-Mail.....

① กรอกใบสมัคร(ชัดเจน) แล้วส่งใบสมัครมาที่ Fax 02-3298527 หรือ kksiriporn@gmail.com

② ชำระค่าลงทะเบียน โดยโอนค่าลงทะเบียนทาง ATM หรือ ธนาคาร ชื่อธนาคาร : ไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เลขที่บัญชี : 088-244805-0
สาขาเทคโนโลยีฯ เจ้าคุณทหาร ประเภท : ออมทรัพย์ ชื่อบัญชี : ศูนย์วิจัยและพัฒนา คณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล.

* แล้วส่งสำเนาใบโอนเงิน (เขียนชื่อผู้เข้าอบรมลงในสำเนาใบโอนเงิน)

③ เข้าไปดูประกาศรายชื่อ รายละเอียดในการเข้าอบรม การเดินทางและอื่น ๆ ได้ที่ <http://www.kmitl.ac.th/~agrodic/>