|  |
| --- |
| **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)

(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ***ตัวอย่างเช่น***

- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี

- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ

- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์

- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร

- หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ

โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium)

- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี

โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ 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 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)

(สามารถกำหนดหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม) ***ตัวอย่างเช่น***

- วิธีการล้างผัก และผลไม้ ที่ถูกวิธี

- วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ

- การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์

- การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร

- หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

- เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ

โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 หรือ อ 13 (SI Medium)

- เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี

โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ 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.

|  |
| --- |
| **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 และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

- 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 และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

- 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.