

กำหนดการ

โครงการอบรมหลักสูตร “General Principles of food Hygiene (GHPs&HACCP) and GMP (FDA Thailand 420)/ FSSC version 5.1”

วันพุธที่ 14 กรกฎาคม 2564 (วันแรก)

08.30-08.45 น.	กล่าวต้อนรับและแนะนำวิทยาลัยการศึกษาระบบการศึกษาระบบทางทะเล โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธี วังเต็อย คณบดีวิทยาลัยการศึกษาระบบการศึกษาระบบทางทะเล มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
08.45-09.15 น.	Pre-Test
09.15-10.45 น.	บรรยาย : Introduction มิติของมาตรฐานอาหารในยุคปัจจุบัน/ General Principles of food Hygiene
10.45-12.00 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 1 (Section 1-4)
12.00-13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00-14.30 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 1 (Section 5-7)
14.30-16.00 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 1 (Section 8-10)
16.00-17.00 น.	สรุปประเด็น/ซักถาม

- เสร็จสิ้นกิจกรรม วันแรก -

วันพฤหัสบดีที่ 15 กรกฎาคม 2564 (วันที่สอง)

08.30-09.00 น.	ทบทวนความรู้เกี่ยวกับ General Principles of food Hygiene : Chapter 1
08.30-09.00 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 2 (Section 1-3)
10.30-12.00 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 2 (Section 3 : 3.1-3.5)
12.00-13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00-14.30 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 2 (Section 3 : 3.6-3.10)
14.30-16.00 น.	บรรยายและปฏิบัติ : General Principles of food Hygiene : Chapter 2 (Section 3 : 3.11-3.13)
16.00-17.00 น.	สรุปประเด็น/ซักถาม

- เสร็จสิ้นกิจกรรม วันที่สอง -

วันศุกร์ที่ 16 กรกฎาคม 2564 (วันที่สาม)

08.30-09.00 น.	ทบทวนความรู้เกี่ยวกับ General Principles of food Hygiene : Chapter 2
09.00-10.30 น.	บรรยาย : มาตรฐาน GMP (FDA Thailand 420) และประเด็นสำคัญที่ใช้ ประเมินระบบ
10.30-12.00 น.	บรรยาย : ข้อกำหนดเกี่ยวกับมาตรฐาน FSSC Version 5.1
12.00-13.00 น.	พักรกลางวัน
13.00-14.30 น.	บรรยายและปฏิบัติ : Additional Requirements
14.30-16.00 น.	สรุปประเด็น/ซักถาม
16.00-16.30 น.	Post-Test

- เสร็จสิ้นกิจกรรม วันที่สาม -