



เนื้อหาหลักสูตร:

ลำดับ	วันและเวลา	หัวข้อการบรรยาย	ลักษณะการบรรยาย	ระยะเวลา
1	วันที่ 30 มีนาคม 8.30 - 11.30 น.	- ภาวะเจ็บป่วยทางสุขภาพอาหารที่ ผู้ประกอบการภัตตาคาร/ร้านอาหารควรรู้	ภาคทฤษฎี	3.0 ชม.
พักเที่ยง 1 ชั่วโมง				
2	12.30 - 15.00 น.	- สารพิษปนเปื้อนในอาหารกับสุขภาพ - จุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในกระบวนการผลิต และให้บริการอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร	ภาคทฤษฎี	2.5 ชม.
3	15.00 - 15.30 น.	- แลกเปลี่ยนประสบการณ์กับเชฟในการนำ ความรู้ไปปฏิบัติ	ภาคปฏิบัติการ (Lab)	0.5 ชม.
4	วันที่ 31 มีนาคม 8.30 - 9.00 น.	- การตรวจสอบความสะอาดของมือ ภาชนะและ อาหารพร้อมบริโภคด้วยชุดทดสอบแบบ รวดเร็ว	ภาคปฏิบัติการ	0.5 ชม.
5	9.00 - 10.00 น.	- ปฏิบัติการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารด้วยชุด ทดสอบแบบรวดเร็ว (บอแรกซ์ สารฟอกขาว สารกันรา ฟอรัมาลิน ยาฆ่าแมลงตกค้าง)	ภาคปฏิบัติการ (Lab)	1 ชม.
6	10.00 - 11.00 น.	- การสอบเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นผู้สัมผัสอาหาร*	ข้อสอบหลักสูตร สุขภาพอาหารของ กรุงเทพมหานคร	1 ชม.
7	11.00 - 11.30 น.	- มอบหนังสือสำคัญ		0.5 ชม.

หมายเหตุ: ผลการสอบจะประกาศให้ทราบภายหลัง เนื่องจากเป็นการสอบจากทางราชการ เมื่อสำนักงานเขตปทุมวัน  
กรุงเทพมหานคร แจ้งผลกลับมา ทางผู้จัดอบรมจะแจ้งผลการสอบให้ท่านทราบทันที หากสอบไม่ผ่าน  
ท่านสามารถไปติดต่อขอสอบใหม่ด้วยตนเองได้ที่สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร

การจัดสอบ:                   มี                    ไม่มี

ผู้สอน:

- คุณศิวพร ยศตรา นักวิชาการ ว.8 ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ  สำนักงานเขตปทุมวัน
- ผศ.ดร.ทิพย์เนตร อริยปิติพันธ์ ภาควิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร คณะสหเวชศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- เชฟศุภพิชญ์ โอภาสวิศาลย์ เชฟผู้สอนวิชาครัวไทย โรงเรียนสอนการประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต

ภาษา: บรรยายเป็นภาษาไทย

อุปกรณ์การเรียนการสอน:

- เอกสารบรรยาย
- ไฟล์เอกสารคู่มือหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารของกรุงเทพมหานคร  
[http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/FoodSanitation/online\\_examination/index2.php](http://www.foodsanitation.bangkok.go.th/FoodSanitation/online_examination/index2.php)
- ตัวอย่างอาหาร
- ชุดทดสอบแบบรวดเร็ว: บอแรกซ์ ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว น้ำส้มสายชูปลอม  
ยาฆ่าแมลงตกค้าง
- เครื่องวัดสาร โพลาร์ในน้ำมันที่ผ่านการทอดอาหาร

.....