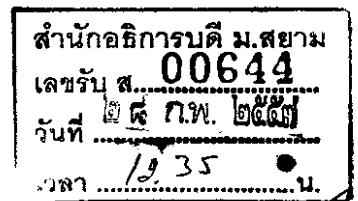


บันทึกข้อความ



ส่วนงาน คณะวิทยาศาสตร์ ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร
ที่ สน ๐๒๐๖.๔/๖๖

โทร. ภายใน ๕๑๘๙

วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗

เรื่อง ขออนุมัติจัดทำโครงการพัฒนาความรู้วิชาการและวิชาชีพแก่นักศึกษาภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร
(ควท.๑๑๐๕) และงบประมาณ

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยสยาม

เรื่องเดิม ตามแผนปฏิบัติการประจำปี คณะวิทยาศาสตร์ ปีการศึกษา ๒๕๕๖ ด้านการเรียนการสอน ได้กำหนดให้มีการดำเนินงาน โครงการพัฒนาความรู้วิชาการและวิชาชีพแก่นักศึกษาภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร และตามนโยบายพัฒนาศักยภาพนักศึกษาของมหาวิทยาลัย กำหนดให้ Learning outcome ของบัณฑิตที่จบ ในสาขาเทคโนโลยีการอาหารจะต้องได้รับการรับรองด้านอาหารปลอดภัย จากหน่วยงานที่ได้มาตรฐาน

ข้อเท็จจริง ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มีความประสงค์จะจัดฝึกอบรมหลักสูตร “หลักการและการประยุกต์ใช้ HACCP” ให้แก่นักศึกษาในวันอังคารที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๕๗ ณ อาคาร ๑๙ ห้อง ๑๙-๑๐๐๖ เวลา ๐๘.๐๐-๑๗.๐๐ น. (ดังเอกสารแนบมา) พศ. ขึ้น มีค 4 = 15 คน

ข้อพิจารณา เพื่อให้เป็นไปตามแผนงานประจำปีของคณะวิทยาศาสตร์และนโยบายของมหาวิทยาลัย ปี การศึกษา ๒๕๕๖ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการอาหาร และนโยบายพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ของมหาวิทยาลัย

ข้อเสนอ เห็นสมควรดำเนินการ ดังนี้

๑. งบประมาณในการดำเนินโครงการดังกล่าว เป็นจำนวนเงิน ๑๙,๓๙๐ บาท
๒. การใช้ห้องประชุม อาคาร ๑๙ ห้อง ๑๙-๑๐๐๖ ในวันและเวลาดังกล่าว
๓. ของที่ระลึกสำหรับวิทยากร จำนวน ๑ ชุด

ค่าตอบแทน 16,050 บาท
(สำหรับวิทยากร 30 คน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

(.....)

ผศ.ดร.ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

เรียน อธิการบดี

มีเอกสารแนบมา ๓ ฉบับ

ส่วน ๔ หลักการ การประยุกต์ใช้ HACCP

ส่วน ๕ สำหรับ พศ มีค 4 = 15 คน

(ดร.กาญจนา มหัทธนะทวี)
คณบดีคณะวิทยาศาสตร์

Oran
Sang
Sang

(ดร.ทพชัย มงคลวนิช)
อธิการบดี

- 5 ส.ก. 2557

งบรวม 19,390 บาท

เอกสาร ๑๗-๑๐๐๖/๒๕๕๗ (ขอเงินอุดหนุน) - ๑๗-๑๐๐๖

เรื่อง ๑๗-๑๐๐๖, เวลา ๑๐:๐๐-๑๑:๐๐ น. ๑๗๑

ผู้รับทราบ/ส่งต่อไปยัง.....

ระยะเวลา - 3 ส.ก. 2557

แบบเสนอโครงการ ปีการศึกษา 2556

ชื่อโครงการ พัฒนาความรู้วิชาการและวิชาชีพแก่นักศึกษาภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร
(อบรมความรู้ด้านมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร)

คณะ คณะวิทยาศาสตร์

ภาควิชา ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร

อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ อาจารย์อำพรพรณ ชัยกุลเสรีวัฒน์

โครงการนี้อยู่ภายใต้แผนงานประจำด้าน การเรียนการสอน

โครงการนี้สนับสนุนตัวชี้วัดของ สกอ. ตัวบ่งชี้ที่ 2.7 ระบบและกลไกการพัฒนาสัมฤทธิ์ผลการเรียนตาม
คุณลักษณะของบัณฑิต

โครงการนี้สนับสนุนตัวชี้วัดของ สมศ. -

**โครงการนี้สนับสนุน (อื่นๆ นอกเหนือจากตัวชี้วัดของ สมศ และ สกอ เช่น สนับสนุนนโยบายรัฐ สนับสนุน
นโยบายเฉพาะคณะ)** -

ลักษณะโครงการ ☐ โครงการใหม่ ☒ โครงการต่อเนื่องหรือพัฒนาจากโครงการเดิม

ข้อเสนอแนะในภาคการศึกษาที่ผ่านมา (ในกรณีที่เป็นการใหม่ไม่ต้องกรอกส่วนนี้)

เนื่องจากเป็นโครงการที่มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องจากเป็นประจำทุกปี ซึ่งในปีที่ผ่านมาจัดโครงการอบรมความรู้ให้นักศึกษาในหัวข้อความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ ส่วนในปีการศึกษานี้ได้เปลี่ยนหัวข้อในการอบรมคือ “มาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร” ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อนักศึกษาในอนาคต

หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยเป็นผู้ส่งออกสินค้าทางด้านเกษตร และอาหารไปยังประเทศต่างๆ ทั่วโลก แต่ปัญหาที่ผู้ส่งออกของไทยกำลังได้รับในปัจจุบันคือ ลูกค้าต่างประเทศต้องการสินค้าที่มีมาตรฐานสูงขึ้น มีการกำหนดเงื่อนไขในการนำเข้ามาขึ้นโดยเฉพาะในด้านของระบบความปลอดภัยของอาหาร (Food safety) เช่น กำหนดมาตรฐานและกฎระเบียบใหม่ด้านความปลอดภัยของวัสดุที่สัมผัสอาหาร ดังนั้น อุตสาหกรรมอาหารไทย จึงต้องมีการปรับตัว และนอกจากนี้หลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร ได้มีการกำหนด Learning outcome ของบัณฑิตที่จบในสาขาเทคโนโลยีการอาหารจะต้องได้รับการรับรองด้านอาหารปลอดภัย เช่น GMP, HACCP และ ISO เป็นต้น ซึ่งหากบัณฑิตได้รับการรับรองจากการอบรมดังกล่าวแล้ว จะยังเป็นหลักประกันได้ว่าบัณฑิตสาขาเทคโนโลยีการอาหาร มีคุณภาพและประสิทธิภาพเพียงพอที่จะสามารถแข่งขันในตลาดแรงงานได้

วัตถุประสงค์	เชิงผลผลิต (Output)		เชิงผลลัพธ์ (Outcome)	
	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ตัวชี้วัด	เป้าหมาย
เพื่อพัฒนาความรู้วิชาการและวิชาชีพทางด้านเทคโนโลยีการอาหารแก่นักศึกษา	ร้อยละของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 75	ร้อยละของนักศึกษาที่ได้รับประกาศนียบัตรรับรอง	ร้อยละ 75

(1544)

กลุ่มเป้าหมาย (ผู้ได้รับประโยชน์จากโครงการ)

นักศึกษาภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 4 จำนวน 15 คน ✕

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การดำเนินงาน	ระยะเวลา											
	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.
1. ขออนุมัติโครงการ งบประมาณ และสถานที่												
2. ติดต่อวิทยากรผู้ให้ การอบรม												
3. ประชาสัมพันธ์ โครงการให้กับนักศึกษา ทราบ												
4. จัดการอบรม												
5. สรุปและประเมินผล โครงการ												

งบประมาณและทรัพยากร

งบประมาณ

ที่	รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	รวม
1	ค่าวัสดุอุปกรณ์ - ค่าจัดทำเอกสารการประชาสัมพันธ์โครงการ และ ประเมินโครงการ	ชุด	20	25	500
2	ค่าจ้าง/ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จากบริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่	คน	1	16,050	16,050
3	ค่าเอกสารจัดอบรม	ชุด	15	30	450
4	ค่าอาหาร - ค่าอาหารกลางวันสำหรับวิทยากร และผู้ช่วย วิทยากร	1 วัน	2	350	700
	- ค่าอาหารว่างสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม และวิทยากร	2 มื้อ	17	35	1,190
5	อื่นๆ (โปรดระบุ) -ค่าโทรศัพท์ติดต่อประสานงาน วิทยากรและ หน่วยงานที่จัดอบรม				500
	รวม				19,390

หมายเหตุ : งบประมาณการจัดอบรมที่นอกเหนือจากงบประมาณส่วนนี้ ให้เบิกจ่ายตามจริงกับมหาวิทยาลัย

ทรัพยากร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษาได้รับความรู้ทางด้านอาหารปลอดภัย และมาตรฐานอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป
2. นักศึกษาได้รับประกาศนียบัตรรับรองการอบรมด้านอาหารปลอดภัย ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการสมัครงานของนักศึกษาในอนาคต

กำหนดการ
หลักการของระบบ HACCP และการประยุกต์ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร

วันที่ 18 มีนาคม 2557

8.30 – 9.00 น.	ลงทะเบียน
9.00 – 10.30 น.	ประวัติความเป็นมา HACCP ประโยชน์ของการจัดทำระบบ HACCP คำนิยามและหลักการ 7 ข้อของระบบ HACCP
10.30 – 10.45 น.	อาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	ขั้นตอนการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมผลิตอาหาร ข้อที่ 1. การจัดตั้งทีม HACCP ข้อที่ 2. การกำหนดรายละเอียดผลิตภัณฑ์ ข้อที่ 3. การกำหนดวัตถุประสงค์การใช้ผลิตภัณฑ์ ข้อที่ 4. การจัดทำแผนภูมิกระบวนการผลิต
12.00 – 13.00 น.	อาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	ดู VDO : โรงงานตัวอย่าง ตามมาตรฐานระบบ HACCP ข้อที่ 5. การตรวจสอบความถูกต้องของแผนภูมิการผลิต ข้อที่ 6. ระบุอันตรายและหามาตรการควบคุม ข้อที่ 7. หาจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม
14.30 – 14.45 น.	อาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	ข้อที่ 8. การกำหนดค่าวิกฤตของแต่ละจุดวิกฤต ข้อที่ 9. กำหนดการตรวจติดตาม / เผื่อระวัง ข้อที่ 10. กำหนดวิธีการแก้ไข ข้อที่ 11. กำหนดวิธีการทวนสอบ ข้อที่ 12. กำหนดระบบการบันทึกข้อมูล
16.30 – 17.00 น.	คำถาม – คำตอบ สอบข้อเขียน

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่



50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทร. (02) 940-6881-3 โทรสาร (02) 940-6881-3 ต่อ 100 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 0105546096453

ใบเสนอราคา

รหัสลูกค้า HO-00935

เลขที่ HO-5702-0001

วันที่ 18/02/2557

ชื่อบริษัท มหาวิทยาลัยสยาม
 ที่อยู่ 38 ถนนเพชรเกษม
 แขวงภาษีเจริญ เขตภาษีเจริญ กทม. 10160
 โทร. 02-8678082 โทรสาร 02-8678082

ชื่อผู้ติดต่อ อาจารย์อำพันธ์
 วันที่กำหนดส่ง
 จำนวนวันเครดิต

รหัสสินค้า	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย	จำนวนเงิน
SVCT-FT-011	การฝึกอบรม ระบบ HACCP ราคารวมค่าใบ Certified และค่าเอกสารฝึกอบรม (สำหรับผู้เข้าอบรมไม่เกิน 30 ท่าน)	1.00	วัน	15,000.00	15,000.00

เงื่อนไขการชำระเงิน ชำระเงินภายใน 7 วัน หลังจากได้รับใบแจ้งหนี้ (หนึ่งหมื่นหกพันห้าสิบบาทถ้วน)	รวมเงิน	15,000.00
	ส่วนลดการค้า	
	เงินหลังหักส่วนลด	15,000.00
	ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%	1,050.00
	จำนวนเงินทั้งสิ้น	16,050.00

นางสาวรัตนพร ทองพราว
 ผู้เสนอราคา
 วันที่ 18/ 01/ 2557

นาย บุณกร
 ผู้รับทราบ
 วันที่ 18/ 02/ 2557

สำหรับลูกค้า

ยินดีรับซื้อเสนอข้างต้น

ผู้มีอำนาจลงนาม

วันที่ / /

ประวัติที่ปรึกษาระบบคุณภาพ

GMP/HACCP, ISO 9001, ISO 22000

<u>ชื่อที่ปรึกษา-วิทยากร</u>	นางนันทพร	บุญเนา
<u>อายุ</u>	48 ปี	
<u>ที่อยู่(บ้าน)</u>	502/192 ซ.เคหะตุลกะ 1 ถ.เคหะตุลกะ แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	
	โทร. 0 2929 3264	มือถือ 0 1832 1464
<u>ที่ทำงาน</u>	บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด	
	50 ถ.พหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	
	โทร. 0 2940 6881-3, 0 2940 5993 ต่อ 213	สายตรง 0 2 940 5544
	โทรสาร 0 2940 5544	
<u>การศึกษา</u>	เมษายน 2544 :	ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเอก จุลชีววิทยา
		วิชาโท พัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)
	เมษายน 2536 :	ปริญญาบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการทั่วไป
		มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
	มีนาคม 2529 :	ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม
		มหาวิทยาลัยศิลปากร
<u>การฝึกอบรม/สัมมนา</u>	4-5 มีนาคม 2553 :	Interpretation of standard requirements and Internal audit for BRC Global standard for food safety issue 5 by TUV SUD PSB (Thailand) Limited
	8 มีนาคม 2553	Transition to ISO 9001 : 2008 by Moody International Ltd.
	26 มีนาคม 2553	Interpretation of standard requirements for International Food Standard (Standard for Auditing Retailer and Wholes Branded Food Products)Version 5 by TUV SUD PSB(Thailand) Ltd.

การฝึกอบรม/สัมมนา (ต่อ)

- 25-27 พฤศจิกายน 2552 : หลักการผลิตและฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะปิดสนิทด้วยความร้อน
ภายใต้โครงการเพิ่มประสิทธิภาพและยกระดับด้านความปลอดภัยของ
ผลิตภัณฑ์อาหารในอุตสาหกรรม จัดโดยสถาบันอาหาร
- 19-20 กันยายน 2551 : การผลิตอาหารฮาลาลตามศาสนาบัญญัติอิสลาม
โดย สถาบันมาตรฐานฮาลาลแห่งประเทศไทย
- 8-13 กันยายน 2551 : Seminar on Good Hygiene Practices for Small-scale Food
Processing with Emphasis on Meat processing
By Asian Productivity Organization and implemented by the FTPI
- 25-26 สิงหาคม 2551 : ผู้ควบคุมการใช้อุปกรณ์ฆ่าเชื้อและแปรรูปผลไม้สด
โดย กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 23-25 เมษายน 2551 : ISO/TS 22003 โดย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- 16-18 มกราคม 2551 : Juice HACCP Certification Course
By Department of Food Science and Technology, Cornell University
Department of Food Science and Technology, Kasetsart University
- 25-28 กันยายน 2550 : e-learning Course on ISO 22000 (Phase-II)
By Asian Productivity Organization and implemented by the FTPI
- 28-30 พฤษภาคม 2550 : Attended and Passed the Food Safety Management Systems
(ISO 22000) Auditor Conversion Training Course,
Course No: A17238 certified by IRCA

การฝึกอบรม/สัมมนา (ต่อ)

27-31 มีนาคม 2550 :	การเป็นวิทยากรฝึกอบรม (Training Instructor Workshop) โดย ศูนย์พัฒนาทรัพยากรมนุษย์ บ. ไคนามิคซี้ดอินเตอร์เนชั่นแนล
19-22 มีนาคม 2550 :	เทคนิคการบริหารสำหรับผู้บังคับบัญชา โดย บ.ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร จำกัด
8-12 มกราคม 2550 :	ISO/IEC Guide 62 : 1996 and ISO/IEC 17021 : 2006(E) By Laboratory Center for Food and Agricultural Products Co.,Ltd.
มกราคม 2550 :	ข้อกำหนดและการจัดทำเอกสารคุณภาพระบบ GMP และ HACCP และ การประยุกต์ใช้ระบบ GMP/HACCP ในโรงงานผลิตอาหาร โดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
6-10 พฤศจิกายน 2549 :	Attended and Passed the IPC compliant ISO 9000 : 2000 Series Auditor Training Course No. IATCA 18021 certified by IRCA
ตุลาคม 2549 :	สู่ความเป็นเลิศในการเป็นผู้นำทีมงาน โดย ศูนย์พัฒนาทรัพยากรมนุษย์ บ. ไคนามิคซี้ดอินเตอร์เนชั่นแนล
กันยายน 2547 :	การตรวจติดตามคุณภาพภายใน ISO/IEC 17025 โดย สถาบันอาหาร
สิงหาคม 2547 :	การตรวจพิสูจน์ความถูกต้องของวิธีทดสอบทางเคมี การควบคุมคุณภาพของการทดสอบทางเคมี ความไม่แน่นอนของการทดสอบทางเคมี การสอบเทียบเครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์ และเครื่องแก้ววัดปริมาตร โดย สถาบันอาหาร

การฝึกอบรม/สัมมนา (ต่อ)

กรกฎาคม 2547 :	คุณภาพและการตรวจสอบข้าวหอมมะลิไทย โดย ศูนย์วิจัยข้าว จ.ปทุมธานี ข้อกำหนดระบบมาตรฐานคุณภาพห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 การจัดทำระบบเอกสารตามระบบมาตรฐานคุณภาพห้องปฏิบัติการ โดย สถาบันอาหาร
สิงหาคม 2545 :	Workshop : Yoghurt Production Technology and Quality Control System กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
มกราคม 2545 :	การตรวจติดตามคุณภาพภายใน โดย บ. Quality Improvement
ธันวาคม 2544 :	5ส เพื่อ GMP และ ISO 9001:2000 โดย บ. Quality Improvement
กันยายน 2544 :	ISO 9001 : 2000 เรื่อง การตระหนักด้านคุณภาพ โดย บ. Quality Improvement
พฤษภาคม 2543 :	โครงการการจัดอบรมระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC Guide 25 เรื่อง การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีการทดสอบทางจุลชีววิทยา โดย สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
กันยายน 2539 :	การบริหารโครงการ อ.ส.ค. ร่วมกับมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

ประสบการณ์ทำงาน

พฤศจิกายน - ธันวาคม 2552 :	ที่ปรึกษาระบบ GMP และฝึกอบรม ชุมชนตัวอย่าง สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจ จากฐานชีวภาพ (BEDO)
เมษายน - พฤศจิกายน 2552 :	ที่ปรึกษาระบบ GMP และฝึกอบรม Hyper market, makro all of Thailand (43 สาขาทั่วประเทศ) (Bakery and Fresh Food , Meat & meat products, Poultry & poultry products, Fruits & Vegetables, Seafoods)
มกราคม - เมษายน 2552 :	ที่ปรึกษาระบบ GMP และฝึกอบรม โรงคัดบรรจุส่งออกผักและผลไม้

ประสบการณ์ทำงาน (ต่อ)

- มกราคม - ธันวาคม 2551 :
- ที่ปรึกษาระบบ HACCP โรงงานผลิตน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - ที่ปรึกษาระบบ และฝึกอบรม GMP โรงงานผลิตขิงผง มะตูมผง ดอกเก็กฮวยผง
 - ที่ปรึกษาระบบ GMP และฝึกอบรม โรงคัดบรรจุส่งออกผักและผลไม้
 - ที่ปรึกษาระบบ Pre-HACCP และฝึกอบรม โรงงานผลิตซอสถั่วเหลือง
 - ที่ปรึกษาระบบ Pre-HACCP และฝึกอบรม โรงงานผลิตปลาไหลแช่แข็ง
 - ที่ปรึกษาระบบ Pre-HACCP และฝึกอบรม โรงงานผลิตสาหร่ายชิลิโกะ
 - ที่ปรึกษาระบบ GMP/Pre-HACCP /Halal และฝึกอบรม โรงงานผลิตเบเกอรี่
 - ส่งสายการบินและ restaurant
 - ที่ปรึกษาระบบ Pre-HACCP และฝึกอบรม โรงงานผลิตหมูหยอง
 - ที่ปรึกษาระบบ GMP/HACCP และฝึกอบรม โรงสีข้าว
 - ที่ปรึกษาระบบ GMP และฝึกอบรม โรงงานผลิตน้ำปลา
- กันยายน 48 - ธันวาคม 2549 :
- นักวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
 - บ.ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร จำกัด
- มิถุนายน 47 - กันยายน 2548 :
- นักวิทยาศาสตร์ ห้องปฏิบัติการกายภาพและเคมีทั่วไป
 - บ.ห้องปฏิบัติการกลางตรวจสอบผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร จำกัด
- กันยายน 42 - มิถุนายน 2547 :
- หัวหน้าแผนกควบคุมคุณภาพ สำนักงาน อ.ส.ค. ภาคกลาง
 - องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย อ.มวกเหล็ก จ.สระบุรี
- ตุลาคม 39 - กันยายน 2542 :
- ศึกษาคำระดับปริญญาโท สาขาจุลชีววิทยา ม.เกษตรศาสตร์
- มกราคม 36 - ตุลาคม 2539 :
- พนักงานควบคุมคุณภาพ สำนักงาน อ.ส.ค. สาขาภาคกลาง
 - องค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย อ.มวกเหล็ก จ.สระบุรี

สงหาคม30 - มกราคม 2536 : พนกงานควบคุมคุณภาพ สานกงาน อ.ส.ค.สาขาภาค เค

องคการต่งเสริมกิจการ โคนมแห่งประเทศไทย อ.ปราณบุรี

จ.ประจวบคีรีขันธ์

รายนามนักศึกษาที่เข้าร่วมอบรมโครงการพัฒนาความรู้วิชาการและวิชาชีพแก่นักศึกษา
ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหาร (อบรมความรู้ด้านมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร)

ลำดับ	รหัสประจำตัว	ชื่อ-สกุล
1	5304700004	นางสาวปจาวลีย์ จันแดง
2	5304700005	นายศุกลวัฒน์ สีสัน
3	5304700010	นางสาวกาญจนาลักษณ์ ศรีภาเลิศ
4	5304700012	นางสาวชุติมา ผาสุข
5	5304700015	นางสาวนิลาวัลย์ จอดนอก
6	5304700016	นางสาวอลิษา โพธิ์ใบ
7	5304700017	นางสาวธิดารัตน์ อินทร์แก้ว
8	5304700020	นางสาวจิณห์นิภา หมูแก้ว
9	5304700022	นางสาวแววมณี มะลิลลา
10	5304700023	นางสาวรัตนาวดี วิไลระพันธ์
11	5304700025	นายภัทรธร งามวัฒนกุล
12	5304700027	นางสาวนุไอนี ลำภูด
13	5304700028	นางสาวอายุรีน มานะ
14	5304700030	นางสาวชนิตา ชูพรม
15	5404700025	นายปฐมพงษ์ พิพัฒน์ศรี