

สนทนากลุ่มข้อ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ

จังหวัดสกลนคร โทร ๐-๔๒๗๒-๕๐๓๖ โทรสาร ๐-๔๒๗๒-๕๐๓๗

ที่ ศธ ๐๕๑๓.๔๐๒๐๑/ ๑๐๒๘

วันที่ ๑๑ สิงหาคม ๒๕๕๔

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นอาจารย์ผู้สอน

เรียน คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาเขตบางเขน

ตามที่คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ได้เปิดการเรียนการสอนในรายวิชา ๐๑๐๕๑๔๘๗ เทคโนโลยีของเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ให้แก่นิสิตสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ประจำปีภาคต้น ปีการศึกษา ๒๕๕๔ ซึ่งทางคณะฯ ได้พิจารณาแล้วว่าคณาจารย์ในหน่วยงานของท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิเพียงพอพร้อม ด้วยความรู้และประสบการณ์อันเป็นประโยชน์แก่นิสิตอย่างดี

ดังนั้น ทางคณะฯ จึงใคร่ขอเรียนเชิญ ดร. สุมลลิกา โมรากุล อาจารย์ประจำภาควิชา เทคโนโลยีชีวภาพ เป็นผู้สอนและให้คำแนะนำในรายวิชาดังกล่าว พร้อมทั้งแนบประมวลการสอนรายวิชาดังกล่าว เพื่อประกอบการพิจารณา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ จักขอบคุณยิ่ง

พรอศร 11/8/1๓

(รองศาสตราจารย์ ดร.นิตยศรี แสงเดือน)

คณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร



ประมวลการสอน
ภาคปลาย ปีการศึกษา 2554

1. คณะ ทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร
2. รหัสวิชา 04801443 ชื่อวิชา (ไทย) หลักการประกันคุณภาพอาหาร
จำนวน 3(2-3) หน่วยกิต (อังกฤษ) Principles of Food Quality Assurance
3. อาจารย์ผู้สอน
อ.ดร. อรัญญา พรหมกุล (อาจารย์ประจำวิชา)
อาจารย์พิเศษ
4. การให้นิสิตเข้าพบและให้คำแนะนำนอกเวลาเรียน
อ.ดร. อรัญญา พรหมกุล ห้องพัก 7-413/1 E-mail: csnayp@ku.ac.th
5. วัตถุประสงค์ของวิชา
 1. เพื่อให้เข้าใจความหมายของการควบคุมคุณภาพ และการประกันคุณภาพ
 2. เพื่อให้เข้าใจระบบคุณภาพ มาตรฐานระบบคุณภาพ และสามารถจัดการบริหารงานคุณภาพ ในองค์การการผลิต
 3. เพื่อให้เข้าใจเครื่องมือวิธีการที่ใช้ในงานควบคุมคุณภาพ เทคนิคการเสริมสร้างคุณภาพ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้
6. คำอธิบายรายวิชา (Course description)

คุณภาพ การควบคุมคุณภาพและการประกันคุณภาพ หลักการจัดองค์กรในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ ระบบคุณภาพ และมาตรฐานระบบคุณภาพในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

Quality, quality control and assurance, principles of organization management concerning quality, quality system and standard of quality system in food industry.

7. คำอธิบายรายวิชา (course outline)

<u>บรรยาย</u>	<u>จำนวนชั่วโมง</u>
1. ความหมายของคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และการประกันคุณภาพ	1
2. การจัดองค์กร และการประสานงานด้านการประกันคุณภาพ	1
3. ระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ	2
4. การตรวจติดตาม การป้องกันและการแก้ไขกระบวนการ	4
5. การใช้แผนชักตัวอย่างและแผนผังควบคุมในการตรวจติดตาม	4
6. เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ	6
7. 5 ส และการทำงานเป็นทีม	2
8. มาตรฐานระบบบริหารคุณภาพ (ISO 9001:2000)	4
9. มาตรฐานห้องปฏิบัติการ (ISO 17025)	2
10. มาตรฐานสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)	2
11. เทคโนโลยีสะอาดในอุตสาหกรรมอาหาร	2
รวม	<u>30</u>

<u>ปฏิบัติการ</u>	<u>ครั้ง (3 ชม.)</u>
1. ชมเทปการบริหารงานคุณภาพและสรุปประเด็น	1
2. การจัดผังองค์กร และหน้าที่รับผิดชอบของหน่วยงาน	1
3. การจัดทำใบพรรณงาน	1
4. การจัดทำกระบวนการดำเนินงานขององค์กรผลิตและขั้นตอนการทำงาน	1
5. การสร้างแผนการชักตัวอย่าง และการใช้งาน	2
6. การสร้างแผนผังควบคุม และการใช้งาน	1
7. เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ	2
8. ระบบเอกสารตามมาตรฐาน (ISO 9000 : 2000)	3
9. ระบบการจัดการห้องปฏิบัติการตามระบบ ISO17025	1
10. การใช้เทคโนโลยีสะอาดในอุตสาหกรรมอาหาร	1
รวม	<u>42 ชม.</u>

8. วิธีการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ

บรรยายและซักถามประกอบแผ่นใส สไลด์ วิดีโอ งานกลุ่มในห้องเรียน ในชั่วโมงปฏิบัติการ

9. อุปกรณ์สื่อการสอน

แผ่นใส สไลด์ วิดีโอ

10. การวัดผลสัมฤทธิ์ในการเรียน

	จำนวนเปอร์เซ็นต์
8.1 การสอบบรรยาย	
- สอบกลางภาค	30
- สอบปลายภาค	30
8.2 คะแนนปฏิบัติการ	10
8.3 รายงานปฏิบัติการ/งานที่มอบหมาย	25
8.4 ความสนใจ	5

นิสิตจะต้องเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 80% ของเวลาทั้งหมด จึงมีสิทธิสอบปลายภาค

11. การประเมินผลการเรียน

ประเมินผลการเรียนจากพฤติกรรมของนิสิตและผลสัมฤทธิ์ในการเรียน การให้ระดับคะแนน (grade) ใช้วิธีอิงกลุ่ม คะแนนผ่านต้องอย่างน้อย 50%

12. เอกสารอ่านประกอบ

วราวุฒิ ครุสง (2547) การประกันคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร บ.ดี สแควร์ อินเทอร์เน็ตเซ็นแนล กรุงเทพฯ

วิรพจน์ ลือประสิทธิ์สกุล (2540) TQM Living Handbook. An Executive Summary. กรุงเทพฯ ฯ
วิรพงษ์ เฉลิมจิระรัตน์ 2543. วิธีทางสถิติเพื่อการพัฒนาคุณภาพ แปลเรียบเรียงจากหนังสือ Statistical Method for Quality Improvement ของ Hitoshi Kume, สำนักพิมพ์ ส.ส.ท. สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น) กรุงเทพฯ

เรืองวิทย์ เกษสุวรรณ (2545) การจัดการคุณภาพ : จาก TQC ถึง TQM, ISO 9000 และการประกันคุณภาพ บ.ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด กรุงเทพฯ

Hershdoerfer, S.m. (1967) Quality Control in The Food Industry, Academic Press. N.Y.

International Trade Centre UNCTAD/GATT (1991) Quality Control for the Food Industry, An Introductory Handbook, Geneva.

Ishikawa, K (1972) guide to Quality Control, H.K.

Ishikawa, K (1985) What is Total Q.C.? the Japanese Way.

Kramer, A and Twigg, B.A. (1966) Fundamentals of Quality Control for the Food Industry. The AVI Publishing Company, Inc.

13. ตารางกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน

เวลาเรียนบรรยาย : ทุกวันพุธ เวลา 08.00-10.00 น. ห้อง 7-309 413

สัปดาห์	วันที่	หัวข้อบรรยาย	ผู้สอน	กิจกรรม	
1	16 พ.ย. 54	ความหมายของคุณภาพ การควบคุมคุณภาพ และการประกันคุณภาพ	อ.ดร. อรัญญา	การเรียนการสอนแบบร่วมมือได้แก่ การบรรยาย อภิปราย ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง/กลุ่ม และรายงานหน้าชั้น	
		การจัดองค์กร และการประสานงานด้านการประกันคุณภาพ			
2	23 พ.ย. 54	ระบบการควบคุมคุณภาพและประกันคุณภาพ			
3-4	30 พ.ย., 7 ธ.ค. 54	การวางแผนประกันคุณภาพ การตรวจติดตาม การป้องกันและแก้ไขกระบวนการ			
5	14 ธ.ค. 54	Total productive maintenance, Quality control cycle, Kaisen, 7 Waste, Brainstorm			
6-7	21, 28 ธ.ค. 54	แผนการซึ่กตัวอย่างและแผนผังควบคุมการตรวจติดตาม			
8-9		สอบกลางภาค			
10	18 ม.ค. 55	เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ 7 QC Tools			
11	24-26 ม.ค. 55	มาตรฐานระบบบริหารคุณภาพ (ISO 9000 : 2008) และ Internal audit			อ.พิเศษ
		มาตรฐานบริหารความปลอดภัยของอาหาร (ISO 22000)			
12	1 ก.พ. 55	มาตรฐานสิ่งแวดล้อม (ISO 14000)	อ.ดร. อรัญญา		
13	8 ก.พ. 55	มาตรฐานการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (ISO 18000)			
14	15 ก.พ. 55	เทคโนโลยีสะอาดในอุตสาหกรรมอาหาร			
15	22 ก.พ. 55	5 ส และการทำงานเป็นทีม			
16	29 ก.พ. 55	มาตรฐานห้องปฏิบัติการ (ISO 17025)			

เวลาเรียนปฏิบัติ : ทุกวันพุธ 13.00-16.00 น. ห้อง 2-207

วันที่	หัวข้อปฏิบัติการ	ผู้สอน	กิจกรรม
23 พ.ย. 54	จัดองค์กร วางแผนผลิต และแผนการตรวจสอบคุณภาพ	อ.ดร. อรัญญา	ทำรายงาน ดู VDO และสรุป ความรู้ บรรยาย ปฏิบัติการศึกษา ค้นคว้า นำเสนอ กิจกรรม กลุ่ม
30 พ.ย. 54	จัดทำใบพรรณนางานของแต่ละตำแหน่งในโรงงาน		
7 ธ.ค. 54	สรุปความรู้จาก VDO		
14 ธ.ค. 54	สรุปความรู้จาก VDO		
21 ธ.ค. 54	ฝึกการสร้างแผนการชักตัวอย่าง		
28 ธ.ค. 54	ฝึกการสร้างแผนการชักตัวอย่าง		
18 ม.ค. 55	เครื่องมือในการควบคุมคุณภาพ	อ.พิเศษ	
24-26 ม.ค. 55	ISO 9001:2000 and Internal audit ISO 22000		
1 ก.พ. 55	ISO 14000	อ.ดร. อรัญญา	
8 ก.พ. 55	ISO 18000		
15 ก.พ. 55	ปัญหา แนวทางแก้ไข และข้อเสนอแนะในมาตรฐาน สิ่งแวดล้อม		
22 ก.พ. 55	5 ส และการทำงานเป็นทีม		
29 ก.พ. 55	ISO 17025		

อ.ดร. อรัญญา

(นางสาวอรัญญา พรหมกุล)
(ผู้รายงาน)

ตารางการฝึกอบรม (Rev. 3)

ISO 9001:2008 Internal Auditor and

Food safety management System Requirements (ISO 22000:2005) Course (3 days)

วันที่ 23/1/2012

13.00-13.45	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ ISO 9000
13.45-14.00	หลักการบริหารคุณภาพ 8 ประการ
14.00-14.30	ข้อกำหนด ISO 9001:2008 ข้อ 4
14.30-14.45	พักครึ่งเวลา
14.45-16.30	ข้อกำหนด ISO 9001:2008 (ข้อ 5- 6)

วันที่ 24/1/2012

8.30-10.15	ข้อกำหนด ISO 9001:2008 (ข้อ 7- 8)
10.15- 10.30	พักครึ่งเวลา
10.30-12.00	การจัดทำเอกสารในระบบ ISO 9001
12.00-13.00	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.15	หลักการการตรวจประเมินภายใน
14.15-14.30	พักครึ่งเวลา
14.30 -16.30	CAR / การแก้ไข CAR Case study ข้อกำหนด การเตรียมการจัดทำระบบเอกสาร

25/1/2012

9.00-10.15	Food safety management Systems-Requirements (ISO 22000 : 2005)
10.15-10.30	พักครึ่งเวลา
10.15-12.00	Food safety management Systems-Requirements
12.00-13.00	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-14.15	CASE STUDY workshop การตรวจประเมินภายใน
14.15-14.30	พักครึ่งเวลา
14.30-16.30	CASE STUDY ฝึกปฏิบัติการเขียน CAR / การแก้ไข CAR

วันที่ 26/1/2012

9.00-11.30	สอบวัดผล
------------	----------



บริษัท เอส ซี ดับบลิว อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชัน จำกัด
SCW International Certification Co.,Ltd.

85/939 ซอยประชาอุทิศ 79 ถนนประชาอุทิศ 85/939 Soi Prachauthit 79 Prachauthit Rd. Tungkru Subdistrict
แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140 Tungkru District Bangkok 10140 Thailand
Tel. (66) 0-2462-5411 Fax. (66) 0-2462-5412 E-mail: kanokwan@scw.co.th www.scw.co.th

CONTRACT NO. : CHAN 14/11/2011
COMPANY : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร,
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
59 หมู่ 1 ตำบล เชียงเครือ อำเภอ เมือง
จังหวัดสกลนคร 47000
CONTACT NAME : อาจารย์ อรัญญา พรหมกุล
DATE : November 3, 2011

COST ESTIMATE FOR QMS & FSMS SYSTEM TRAINING

1.0 Training on 24-26/1/2012	21,000.00	Baht
2 Airfare+ Changing Flight Expense	5,772.00	Baht
2.0 Taxi Expense	500.00	Baht
Total	27,272.00	Baht
Vat 7%	1,909	Baht
TOTAL COST	29,181	Baht

REMARKS :

- 1.0 This quotation is valid for 90 days and may extended by mutual agreement and not include VAT 7 %
- 2.0 For traveling outside Bangkok, reasonable and hotel expenses shall be Reimbursed at cost by the client

Approved by :

Ms. Kanokwan W.

Marketing Department Head



บริษัท เอส ซี ดับบลิว อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชั่น จำกัด

SCW International Certification Co., Ltd.

85/939 ซ.ประชาอุทิศ 79 ถ.ประชาอุทิศ แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กทม. 10140

85/939 Soi Prachauthit 79, Prachauthit Rd, Tungkru Subdistrict, Tungkru District, Bangkok 10140 Thailand

Tel. (66) 02-462-5411 Fax. (66) 02-462-5412 E-mail: kanokwan@scw.co.th , http://www.scw.co.th

ใบแจ้งหนี้

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี / Tax ID. 3030418661

INVOICE

เลขที่ / No. : 2660

วันที่ / Date : 24/1/2012


อ้างอิงใบสัญญาเลขที่ / Ref Contract No. : CHAN 14/11/2011

ชื่อลูกค้า / Customer Name :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร,
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
59 หมู่ 1 ตำบล เขียงเครือ อำเภอ เมือง จังหวัดสกลนคร 47000

ลำดับ Item	รายการ Description	จำนวน Quantity	หน่วยละ Unit Price	ส่วนลด Discount	จำนวนเงิน Amount
1	Training on 24-26/1/2012				21,000.00
2	Airfare+ Changing Flight Expense				5,772.00
3	Taxi Expense				500.00
รวมเงิน / Sub Total					27,272.00
จำนวนภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / VAT					1,909.04
จำนวนเงิน :	สองหมื่นเก้าพันหนึ่งร้อยแปดสิบเอ็ดบาทสี่สตางค์	รวมเงิน / Total Amount			29,181.04

(สำหรับเจ้าหน้าที่บริษัทฯ)


ผู้อำนาจลงนาม
Authorized Signature

พนักงานวางบิล
วันที่วางบิล

.....
.....



บริษัท เอส ซี ดับบลิว อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชัน จำกัด

SCW International Certification Co., Ltd.

85/939 ซ.ประชาอุทิศ 79 ถ.ประชาอุทิศ แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กทม. 10140

85/939 Soi Prachauthit 79, Prachauthit Rd, Tungkru Subdistrict, Tungkru District, Bangkok 10140 Thailand

Tel . (66) 02-462-5411 Fax. (66) 02-462-5412 E-mail: kanokwan@scw.co.th , http://www.scw.co.th

ใบเสร็จรับเงิน / ใบกำกับภาษี

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี / Tax ID. 3030418661

RECEIPT / TAX INVOICE

เลขที่ / No. : 2660

วันที่ / Date : 24/1/2012

อ้างอิงใบสัญญาเลขที่ / Ref Contract No. : CHAN 14/11/2011

ชื่อลูกค้า / Customer Name :

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จ.สกลนคร,
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
59 หมู่ 1 ตำบล เขียงเครือ อำเภอ เมือง จังหวัดสกลนคร 47000

ลำดับ Item	รายการ Description	จำนวน Quantity	หน่วยละ Unit Price	ส่วนลด Discount	จำนวนเงิน Amount
1	Training on 24-26/1/2012				21,000.00
2	Airfare+ Changing Flight Expense				5,772.00
3	Taxi Expense				500.00
บริษัทฯ กำหนดเวลาในการแก้ไข ภายใน 7 วัน นับแต่วันที่รับใบเสร็จรับเงิน/ใบกำกับภาษี					รวมเงิน / Sub Total 27,272.00
					จำนวนภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / VAT 1,909.04
จำนวนเงิน :	สองหมื่นเก้าพันหนึ่งร้อยแปดสิบเอ็ดบาทสี่สตางค์	รวมเงิน / Total Amount			29,181.04

ผู้รับเงิน / Received By

เงินสด / Cash

โอนเงินเข้าบัญชีเดินสะพัด

ธนาคารกสิกรไทย สาขาทุ่งครุ เลขที่

756-1-01648-2

เช็ค / Cheque

วันที่รับเงิน / Received Date

chanyaporn

From: "Nok Air Reservations" <reservations@nokair.co.th>
To: <CHANYAPORN@GCSINTER.COM>
Sent: 3 พฤศจิกายน 2554 10:54
Subject: Nok Air Booking Confirmation
Thank you for choosing Nok Air!

With this email we would like to confirm your reservation. Please find the details of your travel arrangements below. Kindly note that Nok Air is a ticketless airline and that we will not issue a paper ticket for this reservation. When checking-in at the airport, please refer to the Passenger Name Record (PNR) of this reservation, which is **KYMXQN**. Also have a valid photo ID ready for verification by our check-in staff.

The booking number of your reservation is **12538333**. If you would like to change your reservation, please call our call center at 1318 (08:00-21:00) for oversea please call at 662-900-9955 or visit www.nokair.com and refer to this number. Please note that change fees may apply.

Do not reply to this email. If you have any questions or comments regarding this reservation, please visit www.nokair.com or call our call center at 1318 (08:00-21:00) for oversea please call at 662-900-9955

Kind regards,

Your Nok Air Team

Confirmation Details

Booking Number: 12538333
PNR: KYMXQN
External: KYMXQM
Number of Passengers: 1

Travel Details

Passengers		
Passenger Name	Passenger Description	Contact Information
1. WATANAKIJCHAROENMAN/CHANYAPORN MS	ADULT	Business Phone: 6628734179 B Mobile Phone: 66816455821 P email: CHANYAPORN@GCSINTER.COM

Itinerary							
Flight	Date	Origin	Destination	Class	Status	Departure	Arrival
DD9402	24Jan2012	DON MUEANG (DMK)	SAKON NAKHON (SNO)	M	HK	07:40	09:10
DD9403	27Jan2012	SAKON NAKHON (SNO)	DON MUEANG (DMK)	M	HK	09:40	11:10

Fares				
Passenger Description	Origin	Destination	Currency	Fare
ADULT	DON MUEANG (DMK)	SAKON NAKHON (SNO)	THB	2133.64
ADULT	SAKON NAKHON (SNO)	DON MUEANG (DMK)	THB	2180.37

Surcharges				
Passenger Description	Origin	Destination	Currency	Surcharges
ADULT	DMK	SNO	THB	50.00
ADULT	DMK	SNO	THB	50.00
ADULT	SNO	DMK	THB	50.00

Handwritten notes:
642.2m