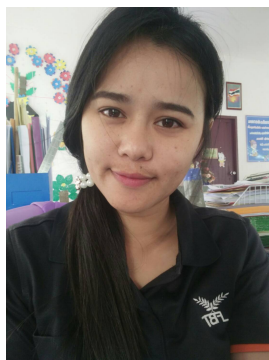




แบบรายงานสรุปผลสัมมนา
โครงการยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาความเป็นเลิศ
(Super Teacher)
เรื่อง “โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์หัวใจครูปฐมวัย”

จัดทำโดย
นางสาวเกศมณี ตามตะขบ
รหัส 571031321109



เสนอ
ผศ.กรกนก ฐูประสม
อาจารย์พัทธนันท์ เกิดคง
อาจารย์โสภิตา โคตรโนนกอก
อาจารย์สาวิตรี จันทรโสภา

งานนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่
การพัฒนาความเป็นเลิศ (Super Teacher)
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2561
หลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย
คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ดิฉัน นางสาวเกศมณี ตามตะขบ ได้เข้าร่วม โครงการยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาความเป็นเลิศ (Super Teacher) เรื่อง “โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์หัวใจครูปฐมวัย” วันที่ 6 มกราคม 2562 ณ ห้องประชุมสุวัจน์ ลิปตพัลลภ 3 ชั้น 8 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

บัดนี้ ได้ดำเนินการกิจกรรมดังกล่าวเรียบร้อยแล้ว จึงขอรายงานสรุปผลการดำเนินกิจกรรมให้ทราบดังนี้

1. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องอาหารปลอดภัย และเข้าใจถึงสาเหตุที่ทำให้เกิดอันตรายของอาหาร
2. เพื่อให้ผู้รับอบรมมีความรู้ความเข้าใจ หลักการ แนวคิด การลดอันตรายอาหาร การกำจัดอันตราย และป้องกันอันตรายของอาหาร เพื่อให้อาหารปลอดภัย
3. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ในการออกแบบ โรงอาหารและการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือการผลิตอาหารให้สามารถป้องกันการปนเปื้อน และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
4. เพื่อให้ผู้เข้าอบรมเกิดความคิดสร้างสรรค์ในการนำความรู้ด้านการดูแลอาหารให้ปลอดภัยและการจัดเตรียม โรงอาหารที่ถูกต้อง พร้อมทั้งความรู้ด้านการทวนสอบการปฏิบัติงานของพ่อครัวแม่ครัว โดยนำไปประยุกต์ใช้จริงได้ในศูนย์เด็กเล็ก

2. หัวข้อการฝึกอบรมและวิทยากร หัวข้อการอบรม ได้แก่

ศึกษาความหมายของความปลอดภัยของอาหาร อันตรายของอาหารทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ แนวทางการป้องกัน ลด และขจัดอันตรายของอาหารให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ การประยุกต์ใช้ความรู้ในการนำไปใช้ในการปรับปรุงกระบวนการอาหารให้ปลอดภัย ตามแนวทางเพื่อการป้องกันอันตรายที่อาจจะก่อเกิดจากอาหาร ศึกษาแนวคิดอาหารสำหรับผลิตอาหารปลอดภัยสำหรับเด็กปฐมวัย. การปนเปื้อนข้ามและแนวทางป้องกัน การออกแบบสถานที่ผลิตอาหาร และการจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาลเพื่อให้โรงอาหารปลอดภัย

3. กิจกรรมที่ออกแบบใช้สำหรับการเรียนการสอน

(ภาคเช้า)

การบรรยายสรุปอันตราย 3 ด้าน โดยผ่านกิจกรรมการศึกษาจากกรณีศึกษาทั่วโลก จำนวน 10 กรณีศึกษา และการเรียนรู้ การป้องกัน การลดและการขจัดอันตราย อย่างเป็นรูปธรรมผ่านรูปภาพและการสังเคราะห์ข้อมูลกิจกรรมกลุ่ม

อันตรายทางชีวภาพ	อันตรายทางเคมี	อันตรายทางกายภาพ
ได้แก่ จุลินทรีย์ ปรสิตร ไวรัส ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของเด็ก	ได้แก่ สารเคมีที่ก่อให้เกิดอาการเจ็บป่วยทั้งในระยะเฉียบพลันและในระยะยาว	ได้แก่ สิ่งแปลกปลอมที่ก่อให้เกิดอันตรายแก่เด็กปฐมวัย เช่น เศษแก้ว โลหะ เศษหิน เศษไม้ หิน เป็นต้น
โรคอาหารเป็นพิษ ได้แก่ โรคอาหารเป็นพิษจากเซลล์ของแบคทีเรีย *ซาลโมเนล *โรคท้องร่วงจากเชื้อไวรัส โอ พาราเฮโมไลติกัส *โรคลิสเทอริโอซิส	โดยทั่วไปสามารถที่จะปนเปื้อนลงอาหารได้ดังนี้ *การเจริญเติบโต *กระบวนการผลิต *การขนส่ง *การวางจำหน่าย	สิ่งแปลกปลอมที่พบและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคนี้เกิดขึ้นจากสาเหตุและแหล่งต่างๆต่อไปนี้ 1.เกิดการปนเปื้อนในวัตถุดิบ 2.การออกแบบเครื่องมือเครื่องจักรไม่ดี การใช้เครื่องจักรอย่างไม่ถูกวิธี 3.การบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรไม่เพียงพอ 4.วิธีการปฏิบัติงานของพนักงาน
โรคอาหารเป็นพิษจากสารพิษที่แบคทีเรียสร้างขึ้น *สารพิษจากเชื้อสแตป *สารพิษที่ทำให้เกิดโบทูลิสม์ *โรคท้องร่วงจากสารพิษของบาซิลลัส ซีเรียส	สารเคมีที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตอาหาร จำแนกได้ 4 ประเภท *สารเคมีที่ใช้ในทางเกษตร ยาฆ่าแมลง ปุ๋ย ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ	ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่ดีของสถานที่ผลิตอาหาร 1.สถานที่ประกอบการผลิตหรือการจัดเตรียม -ทำเลที่ตั้ง -เส้นทางลำเลียงอาหาร -ตัวอาคารและสิ่งอำนวยความสะดวก -อุปกรณ์เครื่องมือ

โรคอาหารเป็นพิษจาก แบคทีเรียสร้างขึ้นในร่างกาย มนุษย์ *คลอสติเดียม เพอร์ฟริง เจนส์ *เอหิเวตกโรค *โรคในระบบทางเดินอาหาร จากสารพิษของเชื้ออีโคไล		2.สถานที่บริการอาหาร -พื้น ผนัง เพดาน ชั้นวางอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวก -โต๊ะเก้าอี้ สะอาด แข็งแรง อยู่ในสภาพที่ดี จัดเป็นระเบียบ -มีการระบายอากาศที่ดี ไม่ร้อนอบอ้าว ไม่มีฝุ่นไม่มีกลิ่น -ผ้าปูโต๊ะ ผ้าปูโต๊ะ และของตกแต่ง -มีพื้นที่จัดเก็บสิ่งของที่ไม่เกี่ยวข้อง กับการบริการ -ทำความสะอาดทุกวันหลังเสร็จงาน
โรคอาหารเป็นพิษจาก หนอนพยาธิ *พยาธิตัวแบน *พยาธิตัวกลม		3.ข้อกำหนดด้านทางด้านสุขอนามัย -การบำรุงรักษา -การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ-การล้าง -โปรแกรมการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ -การจัดเก็บและการกำจัดของเสีย -การป้องกันและควบคุมสัตว์ -การควบคุมสัตว์พาหะ -การเก็บรักษาวัตถุอันตราย -ของใช้ส่วนตัว

โรคอาหารเป็นพิษจากไวรัส *โนโรไวรัส *ไวรัสตับอักเสบบชนิด A		4.สุขลักษณะส่วนบุคคล และข้อกำหนดทางด้านสุขภาพ -การฝึกอบรมทางด้านสุขอนามัย -การตรวจสุขภาพ -โรคติดต่อ -การบาดเจ็บ -การล้างมือ -ความสะอาดส่วนบุคคล -พฤติกรรมส่วนบุคคล -ถุงมือ -ผู้เยี่ยมชม -การควบคุมดูแล
		5.ข้อกำหนดด้าน สุขลักษณะในกระบวนการผลิต -ข้อกำหนดด้านวัตถุดิบ -การป้องกันการปนเปื้อนข้าม -การใช้น้ำไถกระบวนการผลิตอาหาร -การละลาย -การปรุงสุก -การแบ่งส่วนอาหาร -กระบวนการแช่เย็น -กระบวนการแช่แข็ง -การขนส่ง -การอุ่นอาหารและการให้บริการ -ระบบการล้าง และการควบคุมคุณภาพ

(ภาคบ่าย)

การศึกษาข้อมูลร้านอาหารปลอดภัยและทำกิจกรรมการออกแบบห้องครัวของร้านอาหารในฝัน เพื่อเพิ่มพูนทักษะและความรู้ความเข้าใจในการจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ ให้ไม่เกิดการปนเปื้อนข้ามและสามารถป้องกันอันตรายจากการจัดบริการอาหารเป้าหมายเพื่อความปลอดภัย นอกจากนี้นักศึกษายังได้ฝึกการทวนสอบการปฏิบัติงานของครัวตนเองผ่านการใช้เครื่องมือแบบประเมินร้านอาหารของกระทรวงสาธารณสุขเพื่อให้แน่ใจว่า นักศึกษาสามารถนำความรู้กลับไปประยุกต์ใช้ ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กของตนได้จริง

4. ประโยชน์ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรม

1. เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทวนสอบการปฏิบัติงานผลิตอาหารได้จริงในศูนย์
2. ได้รับความรู้ความเข้าใจตามแนวทางของกระทรวงสาธารณสุข
3. สามารถนำความรู้ในเรื่องของการออกแบบ ร้านอาหารการจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆตามหลักสุขาภิบาล
4. ได้สร้างสัมพันธภาพที่ดีแก่เพื่อน
5. ช่วยให้เข้าใจหลักการการลดอันตรายอาหาร การกำจัดอันตรายอาหารและป้องกันอันตรายของอาหาร

5. แนวทางในการนำความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้ไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์แก่หน่วยงาน มีดังนี้

นำความรู้ที่ได้จากการอบรมมาขยายผลให้ความรู้กับเพื่อนครูภายในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเกี่ยวกับการจัดกิจกรรม

6. ข้อคิดเห็น

1. การอบรมนี้มีประโยชน์มาก สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง อีกทั้งยังสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่บุคลากรในหน่วยงานได้
2. วิทยากรมีความรู้ ประสบการณ์และทักษะในการถ่ายทอดอย่างดียิ่ง ทำให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจและสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ในการอบรม

ภาพเข้าร่วมการสัมมนา
เรื่อง โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์หัวใจชุมชนวัย









