

แบบประเมินผลการเรียนรู้

Pre-test

เรื่อง “การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป

อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ นมโค”

จงทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูก และเครื่องหมาย × หน้าข้อที่ผิด

- 1. กระบวนการฆ่าเชื้อ พาสเจอร์ไรส์ อุณหภูมิที่ใช้คือ ไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่ 5 องศาเซลเซียส
- 2. อุณหภูมิที่เก็บน้ำนมดิบ และน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส
- 3. อุณหภูมิที่ตั้งที่ FDD (Flow diversion device) ต้องสูงกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์นม
- 4. นมรอ reprocess คือนมที่รอกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ซ้ำ แต่ไม่จำเป็นต้องตรวจคุณภาพทางจุลินทรีย์ซ้ำ
- 5. ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดท่อส่งนมที่ไม่สามารถถอดได้ ใช้วิธี CIP โดยลำดับการใช้สารเคมี ดังนี้ ล้างคราบนมด้วยน้ำร้อน > ล้างด้วยสารละลายต่าง > ล้างต่างด้วยน้ำ > ล้างด้วยสารละลายกรด > ล้างด้วยน้ำร้อน
- 6. Phosphatase test เป็นวิธีการทดสอบความสมบูรณ์ของการพาสเจอร์ไรส์

คะแนนที่ได้.....

ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

แบบประเมินผลการเรียนรู้

Post-test

เรื่อง “การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป

อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ นมโค”

จงทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อที่ถูกต้อง และเครื่องหมาย × หน้าข้อที่ผิด

- 1. กระบวนการฆ่าเชื้อ พาสเจอร์ไรส์ อุณหภูมิที่ใช้คือ ไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 15 วินาที แล้วทำให้เย็นลงทันทีที่ 5 องศาเซลเซียส
- 2. อุณหภูมิที่เก็บน้ำนมดิบ และน้ำนมที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ต้องไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส
- 3. อุณหภูมิที่ตั้งที่ FDD (Flow diversion device) ต้องสูงกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการพาสเจอร์ไรส์นม
- 4. นมรอ reprocess คือนมที่รอกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ซ้ำ แต่ไม่จำเป็นต้องตรวจคุณภาพทางจุลินทรีย์ซ้ำ
- 5. ขั้นตอนการล้างทำความสะอาดท่อส่งนมที่ไม่สามารถถอดได้ ใช้วิธี CIP โดยลำดับการใช้สารเคมี ดังนี้ ล้างคราบนมด้วยน้ำร้อน > ล้างด้วยสารละลายต่าง > ล้างต่างด้วยน้ำ > ล้างด้วยสารละลายกรด > ล้างด้วยน้ำร้อน
- 6. Phosphatase test เป็นวิธีการทดสอบความสมบูรณ์ของการพาสเจอร์ไรส์

คะแนนที่ได้.....

ชื่อ.....ตำแหน่ง.....

สรุปคะแนนจากแบบประเมินผลการเรียนรู้

ส่วน/ฝ่ายส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์.....

เรื่อง “การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป
อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ นมโค”

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	คะแนน Pre-test*	คะแนน Post-test*
1. นายสมบัติ ศุภประภากร	ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐานการปศุสัตว์	6	6
2. นายชัยโรจน์ โพธิ์เจริญ	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	5	6
3. นางมณิษฐา ประชุม	นายสัตวแพทย์ชำนาญการพิเศษ	4	6
4. นางสาวณัฐนิชา ตียะสุขเศรษฐ์	นายสัตวแพทย์ชำนาญการ	4	6
5. นายเจริญ กันหา	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	4	6
6. นายสมจิต ศรีอันจันทร์	สัตวแพทย์ชำนาญงาน	4	6
7. นายสมิตร พินเจริญ	นักวิชาการสัตวบาล	4	6
8. นายวิฑูร ชูแก้ว	นักวิชาการสัตวบาล	4	6
9. นางสาวนกอร ปั่นเขย	พนักงานผู้ช่วยปศุสัตว์	4	6

** คะแนนเต็ม 6 คะแนน **

จากตารางสรุปคะแนนแบบประเมินผลการเรียนรู้ พบว่า ก่อนการทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 9 คน ได้คะแนนรวม 39 คะแนน จากคะแนนเต็ม 54 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 72.22 คิดเป็นคะแนนเฉลี่ยได้ 4.33 คะแนนต่อคน (คะแนนสูงสุด 6 คะแนนต่ำสุด 4 คะแนน) และหลังการทำกิจกรรม ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมดได้คะแนนรวม 54 คะแนน จากคะแนนเต็ม 54 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 100

เมื่อเปรียบเทียบคะแนนก่อนและคะแนนหลังการทำกิจกรรมพบว่า มีความแตกต่างกัน โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีคะแนนหลังการทำกิจกรรมมากกว่าก่อนการทำกิจกรรม จึงสรุปได้ว่า การทำกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้หลักสูตรนี้ ทำให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ในเรื่อง “การตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP สุขลักษณะทั่วไป อาหารกลุ่มที่ 1 : อาหารควบคุมเฉพาะ นมโค” เพิ่มมากขึ้น