(ร่าง) หลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
“นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
จังหวัดปทุมธานี

สารบัญ

หน้า

1. รายละเอียดเบื้องต้น..... 1
2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ..... 1
3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร..... 1
4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้..... 1
5. หลักการและเหตุผล..... 2
6. วัตถุประสงค์..... 3
7. สมรรถนะของหลักสูตร..... 3
8. เป้าหมาย..... 4
9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม..... 4
10. การคิดค่าลงทะเบียน..... 4
11. โครงสร้างหลักสูตร..... 5
12. สถานที่จัดการเรียนการสอน..... 6
13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน..... 6
14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น..... 6
15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น..... 6

ภาคผนวก..... 9

ภาคผนวก ก กำหนดการจัดการเรียนการสอน..... 10

หลักสูตรระยะสั้น
หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ
“นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”
หลักสูตรใหม่ พ.ศ. 2566

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี
คณะ : เทคโนโลยีการเกษตร

1. รายละเอียดเบื้องต้น

รหัสหลักสูตร : [สำนักส่งเสริมวิชาการฯ เป็นผู้กำหนดรหัสหลักสูตร]

ชื่อหลักสูตร
ภาษาไทย : หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”
ภาษาอังกฤษ : Assessment of professional competence standards “Dairy product quality assurance level 2”

ชื่อวุฒิบัตร
ภาษาไทย : หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”
ภาษาอังกฤษ : Assessment of professional competence standards “Dairy product quality assurance level 2”

ประเภทหลักสูตร ☑ Reskill ☑ Upskill

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ : ศูนย์คุณวุฒิวิชาชีพด้านเกษตรกรรมและการผลิตอาหาร (Agriculture and Food Production Professional Qualification Certified Center, AFCC) คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

3. จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 25 ชั่วโมง

4. รายวิชาที่สามารถเทียบโอนได้

ไม่มีรายวิชาเทียบโอน

5. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2” เป็นหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ร่วมกับสหกรณ์โคนมวังน้ำเย็น และ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) หรือ สคช. ซึ่งเป็นหน่วยงานภาครัฐภายใต้การกำกับของนายกรัฐมนตรี มีหน้าที่หลักในการส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาระบบคุณวุฒิวิชาชีพ จัดทำมาตรฐานอาชีพโดยกลุ่มคนในอาชีพ และการให้การรับรองสมรรถนะเพื่อย้ำความเป็นมืออาชีพที่เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด เป็นการสร้างโอกาสความก้าวหน้าในการทำงานทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตามแนวทางที่เป็นสากล รวมถึงเป็นศูนย์กลางเครือข่ายข้อมูลสารสนเทศเพื่อขับเคลื่อนการพัฒนากำลังคนของประเทศด้วยระบบคุณวุฒิวิชาชีพ พร้อมต่อการเคลื่อนย้ายแรงงานเสรีในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ “มหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้สำหรับคนทุกช่วงวัย ที่มีนวัตกรรมส่งเสริมเศรษฐกิจและสังคมฐานราก บนความร่วมมือของหุ้นส่วนทางสังคมให้เกิดการพัฒนาอย่างสมดุลและยั่งยืน” โดยมหาวิทยาลัยมี 1 ในเป้าประสงค์ที่สำคัญคือ “ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้รอบรู้มีมาตรฐานทางวิชาการและวิชาชีพ มีสมรรถนะการเป็นผู้ประกอบการวิศวกรสังคม เพื่อเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม” ซึ่งสอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของ “สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน)” “พัฒนากำลังคนด้วยมาตรฐานอาชีพ ให้เป็นมืออาชีพ เพื่อความสามารถในการแข่งขันของประเทศอย่างยั่งยืน”

หลักสูตรดังกล่าว เป็นการดำเนินงานที่สอดคล้องกับแนวทางตามที่กระทรวงอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรมให้มีการสนับสนุนการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ (Reskill/Upskill) เพื่อการทำงานและเตรียมความพร้อมรองรับการทำงานในอนาคต มหาวิทยาลัยมีบทบาทหนึ่งที่เป็นพื้นที่เปิดแห่งการเรียนรู้ การเชื่อมและถ่ายทอดองค์ความรู้ ทักษะตามความต้องการเพื่อพัฒนากำลังคนของทั้งทางภาครัฐ เอกชน และผู้จ้างงาน เชื่อมโยงการพัฒนาทักษะความรู้ที่เป็นที่ต้องการจากภาคการศึกษา ผ่านการนำเสนอหลักสูตรใหม่ ๆ เพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่เดิม หรือ Reskill/Upskill/New skill เพื่อให้ประชาชนทุกกลุ่ม ทุกช่วงวัย สามารถเข้าถึงการพัฒนาทักษะและเพิ่มโอกาสในการทำงานได้อย่างแท้จริง ตลอดจนความต้องการ

แรงงานที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลาตามความต้องการทางเศรษฐกิจ ทำให้ผู้ประกอบการต้องมีการเตรียมพร้อม และปรับตัวเพื่อให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงตามสถานการณ์นั้นๆ

ศูนย์คุณวุฒิวิชาชีพด้านเกษตรกรรมและการผลิตอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จึงขอเสนอหลักสูตรประเมินมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2” ขึ้น อันจะเป็นหลักสูตรที่เปิดโอกาสให้ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้ ฝึกอบรมโดยวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ และหลังการฝึกอบรมผู้เข้าร่วมอบรมจะสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมไปรับการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพนักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2 เพื่อยกระดับแรงงานไทยให้ได้มาตรฐานตรงตามคุณวุฒิวิชาชีพ เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ เป็นไปตามมาตรฐานสากล ซึ่งเป็นการสร้างโอกาสความก้าวหน้าในการทำงานที่มีการแข่งขันทางด้านการตลาดที่สูงขึ้น

6. วัตถุประสงค์

6.1 เพื่อจัดอบรม หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2” ให้กับผู้เรียน ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติตามมาตรฐาน

6.2 เพื่อออกหนังสือรับรองว่าเป็นผู้เข้าร่วมอบรม หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”

6.3 เพื่อจัดประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2” โดยศูนย์รับรองคุณวุฒิวิชาชีพด้านเกษตรกรรมและการผลิตอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

6.4 เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้และทักษะไปใช้ในการประกอบอาชีพนักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ซึ่งกลุ่มบุคคลในอาชีพนี้ ประกอบด้วย ผู้ช่วยพนักงานควบคุมคุณภาพ พนักงานควบคุมคุณภาพ พนักงานผลิต

7. สมรรถนะของหลักสูตร

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานอาชีพการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม สาขาการแปรรูปนม อาชีพนักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2 ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) จะต้องสามารถประกันคุณภาพและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ขั้นพื้นฐานได้ สามารถตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบที่ใช้สำหรับการแปรรูปนม ตรวจสอบระหว่างกระบวนการแปรรูปนม พร้อมทั้งสามารถปฏิบัติงานให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน รักษาจรรยาบรรณและจริยธรรมใน

การทำงานเพื่อให้การผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์นมมีประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและสากล

8. เป้าหมาย

8.1 เชิงปริมาณ

8.1.1 จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 กลุ่มเป้าหมายที่กำหนดไว้ (30 คนต่อรุ่น)

8.1.2 เป้าหมายการเปิด 2 รุ่น ต่อปี คือเดือน กุมภาพันธ์ และ สิงหาคม

8.2 เชิงคุณภาพ

8.2.1 ผู้เข้าร่วมอบรมมีผลการประเมินการเรียนรู้ในแต่ละหมวด ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 70

8.2.2 ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรในการจัดการเรียนการสอนไม่ต่ำกว่าระดับดีไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

9. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

ผู้ที่จะเข้ารับการอบรมจะต้องมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังต่อไปนี้

9.1 คุณวุฒิการศึกษาขั้นต่ำ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น

9.2 มีประสบการณ์ทำงานในโรงงานแปรรูปนม ไม่น้อยกว่า 1 ปี

10. การคิดค่าลงทะเบียน

10.1 แผนการรับผู้เข้าอบรม 30 คนต่อรุ่น (อย่างน้อย 24 คน)

เป้าหมายการเปิด 2 รุ่น ต่อปี คือเดือน กุมภาพันธ์ และ สิงหาคม

10.2 ค่าลงทะเบียน อัตราค่าลงทะเบียน 2,000 บาท/คน

10.3 งบประมาณรายรับ 2,000 บาท X 30 คน = 60,000 บาท

10.4 งบประมาณรายจ่าย 46,550 บาทต่อรุ่น

- ค่าธรรมเนียมการสมัคร ให้กับ สคช. 7,500 บาท

(250 บาทต่อคน ตามประกาศของ)

- ค่าสถานที่สอบ 4,000 บาท
- ค่าเจ้าหน้าที่สอบ 15,000 บาท
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง 3,000 บาท

- ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยเจ้าหน้าที่สอบ 960 บาท
- ค่าวัสดุ และอุปกรณ์การจัดสอบ 5,290 บาท
- ค่าวิทยากร (ภายนอก) 12 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 900 บาท = 10,800 บาท

หมายเหตุ จุดคุ้มทุน [รายรับ-รายจ่าย=จุดคุ้มทุน]

60,000 – 46,550= 13,450 บาท

** แต่ละรายวิชา/โมดูลต้องมีผู้สนใจเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 24 คน

11. โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วย

11.1 รหัสวิชา/ชื่อวิชาหรือรหัสโมดูล/ชื่อโมดูลและจำนวนชั่วโมงที่กำหนด

หัวข้อวิชา/เนื้อหาวิชา	**จำนวนชั่วโมง**	
	ทฤษฎี	**ปฏิบัติ**
1) นิยามของนมโค และ องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม	4	
2) คุณภาพทางเคมี จุลินทรีย์ และกายภาพของน้ำนมดิบ	3	
3) การสุ่มตัวอย่างและการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบ	1	2
4) การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพ และการเตรียม สารเคมีที่ใช้ในการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการแปรรูป	1	2
5) การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	1	2
6) การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การขึ้นรูปและฉลากสินค้า	1	2
7) การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด	1	2
8) การสุ่มและตรวจสอบน้ำนมปรุงแต่งระหว่างกระบวนการผลิตและการ Reprocess	1	2
รวม	**25 ชั่วโมง**	

11.2 คำอธิบายรายวิชา/โมดูล

นิยามของน้ำนมและผลิตภัณฑ์นม องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม คุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ของน้ำนม การสุ่มและการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบ วัตถุดิบที่ใช้สำหรับการแปรรูปนม คุณภาพน้ำ สารเคมีสำหรับใช้ในการแปรรูปและการตรวจประเมินคุณภาพน้ำนม และตรวจสอบน้ำนมปรุงแต่งระหว่างกระบวนการผลิตและการแปรรูปซ้ำ (Reprocess)

12. สถานที่จัดการเรียนการสอน

12.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ จังหวัดปทุมธานี

12.2 มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ สระแก้ว

12.3 สหกรณ์โคนมวังน้ำเย็น จำกัด

13. การประเมินผลและติดตามผลการดำเนินงาน

13.1 การวัดผลและการประเมินผล

ส่วนที่ 1 ภาคทฤษฎี มีข้อสอบ 30 ข้อ ใช้เวลา 40 นาที เกณฑ์การผ่านร้อยละ 70

ส่วนที่ 2 การสัมภาษณ์ ข้อสอบ 20 ข้อ ใช้เวลา 60 นาที เกณฑ์การผ่านร้อยละ 70

ส่วนที่ 3 สาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบ 5 ข้อ ใช้เวลา 90 นาที เกณฑ์การผ่าน ร้อยละ 70

ผลรวมคะแนนทั้ง 3 ส่วนต้องได้ขั้นต่ำ ร้อยละ 70 ถึงจะผ่านการประเมิน

13.2 การติดตามผลการดำเนินงาน

1) แบบประเมินความพึงพอใจและการนำไปใช้ประโยชน์

2) จำนวนหนังสือรับรองว่าเป็นผู้เข้าร่วมอบรม หลักสูตรประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ “นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2” ของผู้เข้าร่วมอบรม

3) จำนวนผู้ผ่านการประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ รายงานผลการประเมินต่อ สคช. (จำนวนผู้สอบผ่านในการทดสอบ)

14. อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่งวิชาการ	คุณวุฒิ-สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ปีที่จบ
1.	นางสาวดรุณี หันวิสัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด. (คณิตศาสตร์ประยุกต์) ค.ม. (คณิตศาสตรศึกษา) ค.บ. (คณิตศาสตร์เกียรตินิยมอันดับ 1)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร สถาบันราชภัฏพระนคร	2561 2549 2543
2.	นางสาวสุภณิดา พัฒธร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร) วท.ม.(วิทยาศาสตร์ทางอาหาร) วท.บ.(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2554 2544 2540

หมายเหตุ อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรระยะสั้นแต่ละรายวิชา/โมดูล ไม่น้อยกว่า 2 คน

15. อาจารย์ผู้สอนหลักสูตรระยะสั้น

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ชื่อวิชา/โมดูลที่สอน
1.	ผศ.ดร สุภณิดา พัฒธร	- นิยามของนมโค และ องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม - คุณภาพทาง เคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ของน้ำนมดิบ
2.	ผศ.ดร สุภณิดา พัฒธร (ทฤษฎี)	- การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด - การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การขึ้นรูปและฉลากสินค้า - การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด - การสุ่มและตรวจสอบน้ำนมปรุงแต่งระหว่างกระบวนการผลิตและการ Reprocess
3	คุณบริพันธ์ คงเผ่า (ปฏิบัติ)	- การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด - การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การขึ้นรูปและฉลากสินค้า - การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด - การสุ่มและตรวจสอบน้ำนมปรุงแต่งระหว่างกระบวนการผลิตและการ Reprocess

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

กำหนดการจัดการเรียนการสอน

กำหนดการ

การจัดอบรมสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

“นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”

(ระยะเวลาการอบรม 4 วัน/รุ่น)

วันที่	เวลา	หัวข้อการอบรม
1	08.30 – 12.00 น.	นิยามของนมโค และ องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม
	13.00 – 13.30 น.	องค์ประกอบทางเคมีของน้ำนม (ต่อ)
	13.30 – 16.30 น.	คุณภาพทาง เคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ ของน้ำนม
2	08.00 – 12.00 น.	การสุ่มตัวอย่างและการตรวจสอบคุณภาพน้ำนมดิบ
	13.00 – 17.00 น.	การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพ และการเตรียม สารเคมีที่ใช้ในการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการแปรรูป
3	08.00 – 12.00 น.	การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพวัตถุปรุงแต่งกลิ่นรสและวัตถุเจือปนในอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
	13.00 – 17.00 น.	การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การขึ้นรูปและฉลากสินค้า
4	08.00 – 12.00 น.	การสุ่มและตรวจสอบคุณภาพน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด
	13.00 – 17.00 น.	การสุ่มและตรวจสอบน้ำนมปรุงแต่งระหว่างกระบวนการผลิตและการ Reprocess

กำหนดการประเมิน

การประเมินสมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ

“นักประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์นม ระดับ 2”

การจัดสอบแบ่งผู้รับประเมิน เป็นรอบเช้า และ รอบบ่าย

ภาคทฤษฎี มีข้อสอบ 30 ข้อ ใช้เวลา 40 นาที

การสัมภาษณ์ ข้อสอบ 20 ข้อ ใช้เวลา 60 นาที

สาธิตการปฏิบัติงาน ข้อสอบ 5 ข้อ ใช้เวลา 90 นาที

ผู้เข้ารับการประเมิน 24 คน แบ่งเป็น 8 กลุ่ม

แผนและเวลาการจัดสอบ

รอบ	**สอบปฏิบัติ on site**		**สัมภาษณ์ online**		**สอบข้อเขียน on site**	
เช้า	Gr 1	08.45 - 09.30 น.	Gr 2	08.45 - 09.30 น.	Gr 3	09.00 - 09.40 น.
	Gr 2	09.35- 10.20 น.	Gr 1	09.35- 10.20 น.	Gr 4	
	Gr 3	10.25 - 11.10 น.	Gr 4	10.25 - 11.10 น.	Gr 1	10.35 - 11.15 น.
	Gr 4	11.15 - 12.00 น.	Gr 3	11.15 - 12.00 น.	Gr 2	
พักเที่ยง 12.00 - 13.00 น.						
บ่าย	Gr 1	13.15 – 14.00 น.	Gr 2	13.15 – 14.00 น.	Gr 2	13.30 - 14.10 น.
	Gr 2	14.05 – 14.50น.	Gr 1	14.05 – 14.50น.	Gr 1	
	Gr 3	14.55 – 15.40 น.	Gr 4	14.55 – 15.40 น.	Gr 4	14.55 - 15.20 น.
	Gr 4	15.45 – 16.30 น.	Gr 3	15.45 – 16.30 น.	Gr 3	