

แผนการฝึกอบรมประจำปีงบประมาณ 2553 กรมวิทยาศาสตร์บริการ

| รหัส | หลักสูตร | จำนวนผู้ เข้าอบรม ต่อครั้ง | จำนวน ครั้งที่จัด | อัตรา ค่าลงทะเบียน | ระยะเวลาการอบรม | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|-------|--------|-------|-------|
| | | | | | ตค.52 | พย.52 | ธค.52 | มค.53 | กพ.53 | มีค.53 | เมย.53 | พค.53 | มิย.53 | กค.53 | สค.53 |
| 1. ด้านการสอบเทียบเครื่องมือวัด | | | | | | | | | | | | | | | |
| C001 | ความไม่แน่นอนของการวัด (ทางสอบเทียบ) | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | | 30-31 | | | | |
| C002 | ความไม่แน่นอนของการวัด (ทางจุลชีววิทยา) | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | 2-3 | | | | | |
| C003 | ความไม่แน่นอนของการวัด (ทางเคมี) | 30 | 2 | 2,000 | | | | 21-22 | | | | 21-22 | | | |
| C004 | การสอบเทียบพีเอชมิเตอร์ | 30 | 2 | 2,000 | | | 8-9 | | | | | 24-25 | | | |
| C005 | การสอบเทียบเครื่องชั่ง | 30 | 2 | 2,000 | | | | 28-29 | | | | | 14-15 | | |
| C006 | การสอบเทียบเครื่องมือวัดอุณหภูมิ | 30 | 2 | 2,000 | | | | | | 10-11 | | | 21-22 | | |
| C007 | การสอบเทียบเครื่องแก้ววัดปริมาตร | 30 | 2 | 2,000 | | | 3-4 | | | | | 24-25 | | | |
| C008 | การตรวจสอบสมรรถนะยูวีวิสิเบิลสเปกโทรโฟโตมิเตอร์ | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | | | | 1-2 | | |
| C009 | การทวนสอบผลการสอบเทียบเครื่องมือวัด | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | | | 26-27 | | | |
| 2. ด้านการควบคุมคุณภาพ | | | | | | | | | | | | | | | |
| Q001 | สถิติสำหรับงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 3 | 2,000 | | 18-19 | | | | 24-25 | | 8-9 | | | |
| Q002 | การประกันคุณภาพผลวิเคราะห์ทดสอบ | 40 | 3 | 2,000 | | 25-26 | | | | | 6-7 | | 5-6 | | |
| Q003 | การคำนวณค่าสถิติสำหรับงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 2 | 2,000 | | | | 14-15 | | | 10-11 | | | | |
| Q004 | ข้อกำหนด ISO/IEC 17025 | 40 | 3 | 2,000 | | 11-12 | | | 8-9 | | | | | 30-31 | |
| Q005 | การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธี(ทางเคมี) | 30 | 3 | 2,000 | | | 16-17 | | | | 28-29 | | | 2-3 | |
| Q006 | ความใช้ได้ของการวัด (สำหรับห้องปฏิบัติการเคมี) | 30 | 1 | 4,500 | | | | | | | | 17-21 | | | |
| Q007 | การจัดทำเอกสารในระบบบริหารงานคุณภาพ ISO/IEC 17025 | 30 | 2 | 2,000 | | | | | 15-16 | | | | 12-13 | | |
| Q008 | การตรวจติดตามคุณภาพภายในตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 | 30 | 2 | 2,000 | | | | | | | 3-4 | | | 2-3 | |
| Q009 | การตรวจสอบความใช้ได้ของวิธี(ทางจุลชีววิทยา) | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | | | | 1-2 | | |
| Q010 | ความสอดคล้องได้ของการวัด | 30 | 2 | 1,000 | | | | | | 9 | | | 14 | | |
| 3. ด้านเทคนิคการวิเคราะห์โดยใช้เครื่องมือ | | | | | | | | | | | | | | | |
| I001 | การใช้ AAS ในงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 1 | 3,000 | | | | | 23-26 | | | | | | |
| I002 | การใช้ UV-VIS Spectrophotometer ในงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 1 | 3,000 | | | | | | | | | 6-9 | | |
| I003 | การใช้ GC ในงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 1 | 3,000 | | | | | | | 20-23 | | | | |
| I004 | การใช้ HPLC ในงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 1 | 3,000 | | | | | | | | 15-18 | | | |
| I005 | การใช้ GC/MS ในงานวิเคราะห์ทดสอบ | 30 | 1 | 3,000 | | | | | | | | | | 17-20 | |
| T001 | การวิเคราะห์โลหะหนักในน้ำ | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | | | | 29-30 | | |
| 4. ด้านเทคนิคการวิเคราะห์ด้านเคมีที่เป็นพื้นฐาน | | | | | | | | | | | | | | | |
| B002 | ความปลอดภัยในห้องปฏิบัติการ | 30 | 2 | 2,000 | | | 11-12 | | | | 8-9 | | | | |
| B003 | เทคนิคการเตรียมสารละลาย | 30 | 2 | 2,000 | | | | | 11-12 | | | 3-4 | | | |
| B004 | การควบคุมและการจัดการสารเคมีอันตราย | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | | | | 19-20 | | |
| 5. ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีสารสนเทศ | | | | | | | | | | | | | | | |
| F002 | เทคนิคการสืบค้นสารสนเทศจากวารสารสาระสังเขป Chemical Abstracts เพื่อการวิจัยและพัฒนา | 20 | 1 | 1,000 | | | | | 25-26 | | | | | | |
| F003 | เทคนิคการสืบค้นสารสนเทศสิทธิบัตรเพื่อการต่อยอดเทคโนโลยี | 20 | 1 | 1,000 | | | | | | | | 6-7 | | | |
| F004 | เทคนิคการสืบค้นสารสนเทศทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากอินเทอร์เน็ตอย่างมีประสิทธิภาพ | 20 | 1 | 1,000 | | | | | | | | | 29-30 | | |
| 6. ด้านเทคนิคการวิเคราะห์ทดสอบ | | | | | | | | | | | | | | | |
| T002 | การตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหารแช่แข็ง | 30 | 1 | 3,000 | | | | | | | 20-23 | | | | |
| T003 | การเก็บรักษาเชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง | 30 | 1 | 2,500 | | | | | | | | | 24-25 | | |
| T005 | เทคนิคพื้นฐานทางจุลชีววิทยาทางอาหาร | 30 | 1 | 3,000 | | | | | 17-19 | | | | | | |
| T006 | แนวทางปฏิบัติสำหรับนักทดสอบทางจุลชีววิทยาอาหาร | 30 | 1 | 2,000 | | | | | | 22-23 | | | | | |
| T007 | การทดสอบจุลินทรีย์ในน้ำและเครื่องดื่ม | 30 | 1 | 3,000 | | | | | | | | | | 8-10 | |