

แบบลงทะเบียนการอบรม

เรื่อง การเบี่ยงเบนกระบวนการผลิต และการแก้ไขในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง) .....

ตำแหน่ง .....มือถือ.....

หน่วยงาน/บริษัท .....

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง  E-mail  โทรสาร

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ \*  S  M  L

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน .....

**ค่าลงทะเบียน** (ยังไม่รวม VAT 7%)  สมาชิก สดอ. 5,000 บาท รหัสสมาชิก.....  
(ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 5,000 + 350 (VAT7%) = 5,350 บาท)

บุคคลทั่วไป 5,300 บาท

**ชำระ โดย** (ราคารวม 5,300 + 371 (VAT7%) = 5,671 บาท)

เช็ค สั่งจ่ายในนาม อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

โอนเงินเข้าบัญชี ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0

ชื่อบัญชี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ออกใบเสร็จในนาม  ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น  ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

.....

\* S ทุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M ทุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L ทุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

โรงแรม เอส.ดี.อเวนิว กรุงเทพฯ

โทร. 0-2434-0400

**ห้องพัก**

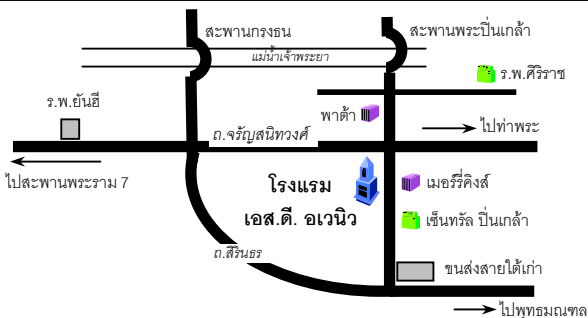
ไม่จองห้องพัก

จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่ .....

Check out วันที่ .....



การฝึกอบรม เรื่อง

การเบี่ยงเบนกระบวนการผลิต  
และการแก้ไข  
ในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง



วันอังคารที่ 18 - วันพุธที่ 19 กันยายน 2561

ณ ห้องธานี ชั้น 1

โรงแรมเอส.ดี.อเวนิว ถ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ

ชำระค่าฝาก  
ส่งเป็นรายสัปดาห์  
ใบอนุญาตที่  
29/2544  
ณ.บ.บางกอกน้อย

ส่งเติม



61P040701



www.nfi.or.th

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2202-2209 โทรสาร 0-2422-8518 , www.facebook.com/trainingNFI

## ■ หลักการและเหตุผล ■

การควบคุมกระบวนการผลิตและการฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทให้เป็นไปตามกระบวนการผลิตที่กำหนดไว้ นั้น เป็นสิ่งที่มีความจำเป็น และสำคัญที่สุด เพื่อให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย และได้มาตรฐานตามข้อกำหนด

แต่ ในการปฏิบัติงานจริงนั้น ก็ยังมีโอกาสที่จะทำให้เกิดความผิดพลาด หรือเกิดการเบี่ยงเบนไปจากกระบวนการผลิตที่ได้กำหนดไว้ ด้วยเหตุนี้ จึงส่งผลต่อผลิตภัณฑ์ ต่อสินค้า ทำให้เกิดความเสียหายด้านความปลอดภัยของผู้บริโภคอีกด้วย

ดังนั้น การแก้ไขหน้างาน การปฏิบัติหลังการแก้ไข และการป้องกัน การเกิดซ้ำ จึงเป็นทักษะที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหารกระป๋อง

## ■ วัตถุประสงค์ ■

- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องของการเบี่ยงเบนกระบวนการผลิต และการแก้ไขในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง
- เพื่อให้ผู้เข้าอบรมสามารถปฏิบัติงาน ให้ผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องผ่านกระบวนการผลิตที่ปลอดภัย

## ■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต เจ้าหน้าที่ฝ่ายควบคุมคุณภาพ ผู้บริหาร รวมถึงเจ้าหน้าที่ในหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการ และผู้สนใจทั่วไป

## ■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันอังคารที่ 18 – วันพุธที่ 19 กันยายน 2561 (2 วัน)

## ■ สถานที่ ■

ณ ห้องธานี ชั้น 1 โรงแรมเอส.ดี. อเวนิว ถ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ (โทร. 0-2434-0400)  
(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เดียงเดี่ยว / เดียงคู่ 1,500 บาท)

## ■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

30 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการศึกษาเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)

# การเบี่ยงเบน กระบวนการผลิต และการแก้ไข ในอุตสาหกรรม อาหารกระป๋อง

## วิทยากร

## นักวิชาการ

สถาบันอาหาร

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สทอ. 5,000 บาท

บุคคลทั่วไป 5,300 บาท

(จากรวม VAT 7% สมาชิก สทอ. 5,350 บาท /  
บุคคลทั่วไป 5,671 บาท  
และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

[www.nfi.or.th](http://www.nfi.or.th)

## กำหนดการฝึกอบรม

วันอังคารที่ 18 กันยายน 2561

08.30 – 09.00 น.

ลงทะเบียน

09.00 – 10.15 น.

กระบวนการฆ่าเชื้อ อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

10.15 – 10.30 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

10.30 – 12.00 น.

ปัจจัยวิกฤติที่ส่งผลต่อการส่งผ่านความร้อน และการเบี่ยงเบน

12.00 – 13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 14.45 น.

วิธีการคำนวณกระบวนการผลิต

14.45 – 15.00 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

15.00 – 16.30 น.

Work Shop

วันพุธที่ 19 กันยายน 2561

09.00 – 10.15 น.

ประเภทของการเบี่ยงเบน ตามกระบวนการผลิตปกติ

10.15 – 10.30 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

10.30 – 12.00 น.

การคำนวณกระบวนการผลิตที่เกิดการเบี่ยงเบน

12.00 – 13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 14.45 น.

การแก้ไขกระบวนการผลิตที่เกิดการเบี่ยงเบน

14.45 – 15.00 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

15.00 – 16.30 น.

Work Shop และ ตัวอย่างของการเบี่ยงเบนกระบวนการ



- ◆ **หลังสัปดาห์สมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์ หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
- ◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 11 กันยายน 2561 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 11 กันยายน 2561 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

## ◆ ติดต่อได้ที่

**คุณธราธิป แววศรี** ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน

เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2207 โทรสาร 0-2422-8518

E-mail : [training@nfi.or.th](mailto:training@nfi.or.th) Facebook : [www.facebook.com/trainingNFI](http://www.facebook.com/trainingNFI)

**หมายเหตุ** \* กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน

หากมีการจองตั๋วรถ/เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี

