

แบบลงทะเบียนการอบรม

เรื่อง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (รุ่นที่ 1/2562)

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 (ยังไม่รวมVAT 7%)  สมาชิก สดอ. 6,800 บาท รหัสสมาชิก.....  
(ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 6,800 + 476 (VAT7%) = 7,276 บาท)

บุคคลทั่วไป 7,200 บาท

ชำระ โดย (ราคารวม 7,200 + 504 (VAT7%) = 7,704 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 หุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M หุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L หุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

โทร. 0-2422-9222

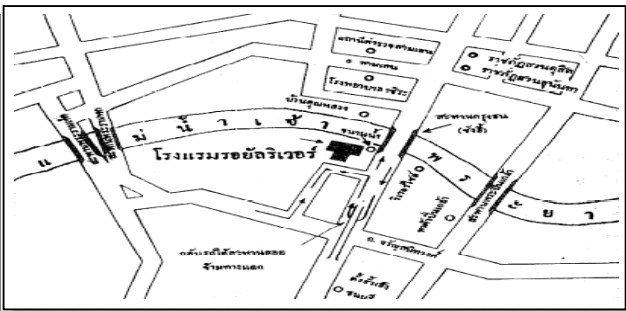
จองห้องพัก  ไม่จอง

จองห้องพัก

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

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง

# การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation)

รุ่นที่ 1/2562

วันพุธที่ 13 - วันศุกร์ที่ 15 กุมภาพันธ์ 2562

ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2

โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญราษฎร์ กรุงเทพฯ

ชำระค่าพาหนะ  
ส่งคืนรายชื่อ  
ใบอนุญาติ  
29/2562  
ณ บ.ก. บางกอกน้อย

ส่งเติม

62P020401



www.nfi.or.th



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

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

## การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation)

### หลักการและเหตุผล

คุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร ได้แก่ คุณลักษณะด้านสี กลิ่น รส ลักษณะเนื้อสัมผัสที่สามารถรู้สึกและประเมินได้ด้วยอวัยวะในร่างกายมนุษย์ซึ่งคุณลักษณะต่างๆ ดังกล่าวจัดได้ว่า เป็นคุณภาพของอาหารด้านหนึ่งที่สำคัญไม่ต่างไปจากคุณภาพอาหารด้านโภชนาการ ด้านความปลอดภัยและสุขลักษณะ ดังนั้นการหาเทคนิควิธีการประเมินผลคุณภาพด้านนี้จึงถูกหลักวิชาการ และหลักธรรมชาติของผู้ทดสอบและผู้บริโภคจึงมีประโยชน์ต่อทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค และนักวิจัยที่จะนำไปใช้ในงานด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์ ผู้บริโภค การวิเคราะห์ตลาด ตลอดจนการนำข้อมูลด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาสัมพันธ์กับข้อมูลของคุณภาพด้านอื่นๆ เพื่อช่วยให้เกิดประโยชน์ต่อมากยิ่งขึ้น

### วัตถุประสงค์

มีเป้าหมายเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทั้งทางทฤษฎี และทักษะทางเทคนิคด้านการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสแก่บุคลากรในภาคการผลิตและภาครัฐ

### หลักสูตรการอบรม

ประกอบด้วยความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคุณภาพของอาหาร ลักษณะคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ลักษณะคุณภาพของผู้ทดสอบ หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติ ได้แก่ การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารแบบเปรียบเทียบคู่ แบบเลือก 1 ใน 3 ตัวอย่าง แบบเลือก 2 ใน 5 ตัวอย่าง การเรียงลำดับ การเทียบจากตัวอย่างมาตรฐานหรือตัวอย่างอ้างอิง การสร้างแบบสอบถามและการประเมินลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารแบบให้แต้ม การทดสอบเชิงพรรณนา การประเมินความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งหลักสถิติเพื่อสรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้

### วิทยากร

ศาสตราจารย์กิตติคุณดร.ปราณี อานเป็รื่อง (คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- บุคลากรภาคการผลิตที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์ ผู้บริโภค การวิเคราะห์การตลาด รวมทั้งด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- นักวิจัย และผู้สนใจงานผลิตและงานบริการด้านอาหาร

**ระยะเวลาในการอบรม** วันพุธที่ 13 – วันศุกร์ที่ 15 กุมภาพันธ์ 2562 (3 วัน)

**สถานที่** ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2 โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสนิทวงศ์ กรุงเทพฯ (โทร. 0-2422-9222)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เพียงเดียว / เพียงคู่ 1,600 บาท)

### ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สลอ. 6,800 บาท / บุคคลทั่วไป 7,200 บาท (ยังไม่รวม VAT 7%)

(จากรวม VAT 7% สมาชิก สลอ. 7,276 บาท / บุคคลทั่วไป 7,704 บาท และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

**จำนวนผู้เข้าอบรม** 40 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

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

## กำหนดการฝึกอบรม

วันพุธที่ 13 กุมภาพันธ์ 2562	08.30 – 09.00	ลงทะเบียน
	09.00 – 10.15	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคุณภาพของอาหาร ลักษณะคุณภาพของอาหารทางประสาทสัมผัสและลักษณะคุณภาพของผู้ทดสอบ
	10.15 – 10.30	พักรับประทานอาหารว่าง
	10.30 – 12.00	หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสด้านความแตกต่าง
	12.00 – 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
	13.00 – 14.30	ปฏิบัติการ : การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร 2 ตัวอย่าง - เปรียบเทียบคู่ - เลือก 1 ใน 3 ตัวอย่าง - เลือก 2 ใน 5 ตัวอย่าง
วันพฤหัสบดี 14 กุมภาพันธ์ 2562	14.30 – 14.45	พักรับประทานอาหารว่าง
	14.45 – 16.00	ปฏิบัติการ : การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร 2 ตัวอย่าง - การเรียงลำดับ - การเทียบจากตัวอย่างมาตรฐานหรือตัวอย่างอ้างอิง
	16.00 – 16.30	สรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้
	09.00 – 10.15	หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสด้านรายละเอียดของลักษณะคุณภาพอาหาร
	10.15 – 10.30	พักรับประทานอาหารว่าง
	10.30 – 12.00	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์ลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารและการสร้างแบบสอบถาม
วันศุกร์ที่ 15 กุมภาพันธ์ 2562	12.00 – 13.00	พักรับประทานอาหารกลางวัน
	13.00 – 14.30	ปฏิบัติการ : การทดสอบรายละเอียดของลักษณะคุณภาพอาหาร
	14.30 – 14.45	พักรับประทานอาหารว่าง
	14.45 – 16.00	ปฏิบัติการ : การทดสอบรายละเอียดของลักษณะคุณภาพอาหาร (ต่อ)
	16.00 – 16.30	สรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้
	วันศุกร์ที่ 15 กุมภาพันธ์ 2562	09.00 – 10.15
10.15 – 10.30		พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 – 12.00		ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์และสร้างแบบสอบถามสำหรับประเมินความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร
12.00 – 13.00		พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30		ปฏิบัติการ:การทดสอบความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร
14.30 – 14.45		พักรับประทานอาหารว่าง
วันศุกร์ที่ 15 กุมภาพันธ์ 2562	14.45 – 16.00	ปฏิบัติการ:การทดสอบความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร(ต่อ)
	16.00 – 16.30	สรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้



- ◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
- ◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2562 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2562 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

- ◆ **ติดต่อมาที่ คุณกชพรรณ เลี้ยงบุญเลิศชัย** ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร 2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700 โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2206 โทรสาร 0-2422-8518 / Line@ : @training-nfi E-mail : training@nfi.or.th , Facebook : www.facebook.com/trainingNFI

### หมายเหตุ

\* กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วเครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นทุกกรณี

