

หากคุณเป็นผู้ประกอบการ SMEs ด้านอุตสาหกรรมอาหารที่มองเห็นโอกาสทางธุรกิจ แต่เกิดคำถามมากมายขึ้นมาในใจว่าจะทำได้หรือไม่และทำอย่างไร ???



### หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ

- บุคคลทั่วไปที่สนใจเข้าสู่ธุรกิจอาหาร แต่ไม่รู้จะทำอย่างไร
- ผู้ประกอบการที่มีผลิตภัณฑ์ที่กำลังพัฒนาใหม่ แต่พบอุปสรรคระหว่างทาง
- ผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยเป็นอาหารทั่วไปหรือภายใต้ Trend Medicare Food

\*ใช้คำปรึกษาฟรี 3 เดือน  
หลังจากจบหลักสูตร



หลักสูตร  
การพัฒนาธุรกิจอาหารด้วยความรู้องค์รวม  
ด้านนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปสู่ตลาดอาหาร  
และ Medicare- Food

เริ่มฝึกอบรมตั้งแต่....

17 พ.ย. 61 - 9 ก.พ. 62

49,000 บาท

ครั้งแรกกับหลักสูตรเพิ่มความรู้ด้านนวัตกรรมวิทยาศาสตร์การอาหาร พร้อมใช้คำปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ Medicare-Food และเชื่อมโยงผู้ประกอบการสู่ตลาดโลก

(รวม Vat แต่ไม่รวมวิชาเลือก (Optional))  
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมสามารถลดหย่อนภาษีได้ 200%

สมัครได้ที่



<https://goo.gl/forms/KLGNTB307ZbtS8q63>

- Food construction Learning 96 ชั่วโมง (ทุกเสาร์อาทิตย์)
- Innovative Food Science and Medicare-Food
- New Food Product Development
- Food Connects to the world (Optional)

สนใจติดต่อ : คุณขวัญ โทร : 086-810-2546  
อีเมล : kwanjit@nfi.or.th  
คุณเนย โทร : 061-669-9811  
อีเมล : pinyapat@nfi.or.th



# รายละเอียดหลักสูตร

“การพัฒนาธุรกิจอาหารด้วยความรู้องค์รวมด้านนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปสู่ตลาดอาหาร และ Medicare-Food”

(Food Business Do it Innovatively Yourself Program: Food Biz DIY)  
จัดโดย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)  
ร่วมกับ สถาบันอาหาร (สอผ.)

## 1. หลักการและเหตุผล

ผู้ประกอบการในธุรกิจแปรรูปอาหาร มองเห็นโอกาสและความเป็นไปได้ของธุรกิจ แต่เมื่อก้าวเข้ามาแล้วเกิดคำถามมากมายในใจว่าจะทำได้หรือไม่และทำได้อย่างไร ทำได้ถูกต้องหรือไม่ อีกทั้งเมื่อมาทราบถึงกฎระเบียบและกฎหมายต่างๆ ทางด้านอาหารที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ (เพื่อทำให้สังคมผู้บริโภคก้าวเข้าสู่คุณภาพและความปลอดภัย) ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องพัฒนาตนเองและองค์กรเพื่อให้ก้าวทันกับโอกาส แนวทางหนึ่งที่เป็น คือ การพัฒนาองค์ความรู้ของผู้ประกอบการซึ่งเป็นสิ่งที่มีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง และ สถาบันอาหาร เห็นถึงความจำเป็นดังกล่าว จึงร่วมกันจัดทำหลักสูตร “การพัฒนาธุรกิจอาหารด้วยความรู้องค์รวมด้านนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปสู่ตลาดอาหาร และ Medicare-Food” (Food Business Do it Innovatively Yourself Program: Food Biz DIY)” เพื่อช่วยเสริมความเข้าใจในความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ และนวัตกรรมในด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องที่สำคัญและจำเป็นต่อธุรกิจให้เติบโตอย่างก้าวกระโดดและสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

## 2. วัตถุประสงค์

เพื่อเพิ่มพูนความรู้และทักษะวิทยาศาสตร์การอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ “Medicare-Food” และนวัตกรรมในด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารใช้เป็นเครื่องมือประยุกต์ในการสร้างมูลค่าเพิ่มในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ การขยายตลาดการค้าหรือการลงทุนในระดับสากล และการเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ประกอบการทั้งในและต่างประเทศ ให้กับธุรกิจของตนเองได้



### 3. วิธีการฝึกอบรม

แนวทางที่ใช้เป็นแบบ Construction Learning ซึ่งได้รับการยอมรับว่ามีประสิทธิภาพในการฝึกอบรม ได้แก่ การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ การถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากผู้บริหารระดับสูง การจัดการกรณีศึกษา การจัด Workshop และการแบ่งกลุ่มเพื่อระดมความคิด (Focus Group) ตลอดจนมีการใช้คำปรึกษาและแนะนำอย่างใกล้ชิดจากวิทยากร และทีม Facilitators ของหลักสูตร

### 4. โครงสร้างหลักสูตร

1. Medicare Food Product  
(New Product Development)

2. Applied Food Knowledge

3. High-value networking



## STRUCTURE

หมวดที่ 1: DIY-  
Food Processing

หมวดที่ 2: DIY-Food  
Safety & Law

หมวดที่ 3: DIY-  
Food Quality

หมวดที่ 4: DIY -  
Food Chemistry  
and Microbiology

หมวดที่ 5: DIY - Food  
Engineering

หมวดที่ 6: DIY-  
Food Nutrition

หมวดที่ 7: DIY-  
Food sensory  
evaluation

หมวดที่ 8: DIY- New  
Food & Medicare  
Food Product

หมวดที่ 9: DIY-  
Food Market  
Trend

หมวดที่ 10: DIY- Study Visit

### 5. เกณฑ์การผ่านการฝึกอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับวุฒิบัตรการฝึกอบรมโดยการรับรองของสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ร่วมกับ สถาบันอาหาร เมื่อเข้าร่วมอบรมและกิจกรรมตลอดหลักสูตรไม่ต่ำกว่า 80% ของโปรแกรมอบรมทั้งหมด



## 6. วิทยาการ

วิทยาการผู้ทรงคุณวุฒิจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง สถาบันอาหาร และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

## 7. ตารางฝึกอบรมในประเทศไทย\*

(ค่าธรรมเนียม 49,000 บาท)

Date & Place	Time	Session	Speaker
1 <sup>st</sup> Course ส.17 พ.ย.61 ณ KMITL	09.00 - 10.00	กล่าวเปิด และปฐมนิเทศ (Opening ceremony & Orientation)	ผู้บริหาร สจล. และ สอผ.
	09.45 - 10.00	กล่าวแนะนำหลักสูตรโดยที่ปรึกษาหลักสูตร	ศ.ดร.วรารุณี ครุสง
	10.00 - 12.00	บรรยายพิเศษ เรื่อง เทคโนโลยีและนวัตกรรม โอกาสในอนาคตของประเทศไทย <i>Key message: การใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรม ในการ สนับสนุนธุรกิจอาหาร</i>	ศ.ดร.สุชัยวีร์ สุวรรณสวัสดิ์ อธิการบดี สจล.
	13.00 - 16.00	กระบวนการแปรรูปอาหารในธุรกิจอาหาร 1 : กระบวนการแปรรูปด้วยความร้อนและความเย็น <i>Key message: รู้จักวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร พื้นฐานกระบวนการแปรรูปสำหรับธุรกิจอาหาร และ Medicare-Food</i>	ผศ.ดร.ธงชัย พุ่มทองศิริ
	2 <sup>nd</sup> Course อา.18 พ.ย.61 ณ KMITL	09.00- 12.00	กระบวนการแปรรูปอาหารในธุรกิจอาหาร 2 : กระบวนการแปรรูปด้วยความเย็น การหมักและ กระบวนการอื่นๆ <i>Key message: เรียนรู้กระบวนการแปรรูปอาหารด้วย ความร้อน (Thermal processing), การทำแห้ง (Dehydration process), การใช้ความเย็นและการแช่ เยือกแข็ง, การใช้ประโยชน์จากเชื้อจุลินทรีย์ - การหมัก</i>
13.00 - 16.00		ภาคปฏิบัติกระบวนการแปรรูปอาหารในธุรกิจ อาหาร <i>Key message: ฝึกปฏิบัติจริงในกระบวนการแปรรูป อาหารด้วยวิธีการต่างๆ เพื่อเลือกใช้วิธีการแปรรูปให้ เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารของธุรกิจ</i>	ผศ.ดร.สร้อยสุดา พรภักดิ์วัฒนา

\*สจล. และ สอผ. ขอสงวนสิทธิ์เปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมเพื่อประโยชน์สูงสุดของผู้เข้ารับการอบรม



Date & Place	Time	Session	Speaker
<b>3<sup>rd</sup> Course</b> ส.24 พ.ย.61 ณ NFI	09.00 - 12.00	<b>หัวใจพื้นฐานของธุรกิจอาหาร “ความปลอดภัยและกฎหมายอาหารเพื่อการผลิตและการค้าในอุตสาหกรรมอาหาร”</b> <u>Key message:</u> การจัดการให้อาหารมีความปลอดภัยในการบริโภคและรู้จักกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารเพื่อการผลิตและการค้า	ศ.ดร.วรารุณี ครุสง์
	13.00 - 16.00	<b>ความตระหนักด้านคุณภาพ</b> <u>Key message:</u> “คุณภาพ” คือ ปัจจัยสำคัญในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร เรียนรู้ การกำหนด การควบคุม การประกัน และการรักษาคุณภาพตลอดห่วงโซ่การผลิต (supply chain) รวมถึง สถิติสำหรับควบคุมกระบวนการ (statistical process control) ต้นทุนคุณภาพ การบริหารจัดการสินค้าและการจัดการคลังสินค้า; การเปรียบเทียบกับคู่แข่งเพื่อการพัฒนาคุณภาพ	ศ.ดร.วรารุณี ครุสง์
<b>4<sup>th</sup> Course</b> วา.25 พ.ย.61 ณ NFI	09.00 - 12.00	<b>เคมีอาหาร : ประโยชน์และโทษ</b> <u>Key message:</u> รู้จักเคมีและเคมีอาหาร; ประโยชน์ของเคมีและเคมีอาหารต่อคุณภาพของอาหาร; การเปลี่ยนแปลงของเคมีที่เกิดในวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์; สารเคมีที่ใช้ในอาหาร - สารเจือปนอาหาร; สารเคมีที่เป็นอันตรายและสุขภาพของผู้บริโภค; กฎหมายอาหารที่ห้ามรู้ด้านสารปรุงแต่งอาหาร (Food additive) และการใช้ประโยชน์	ผศ.ดร.โสรยา เกิดพิบูลย์
	13.00 - 16.00	<b>จุลินทรีย์อาหาร</b> <u>Key message:</u> รู้จักจุลินทรีย์และจุลินทรีย์ในอาหาร; ประโยชน์และโทษของจุลินทรีย์ที่สร้างผลิตภัณฑ์ด้วยการหมัก และแนวทางในการบริหารและจัดการจุลินทรีย์ในอุตสาหกรรมอาหารด้วยปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเจริญของจุลินทรีย์	ดร.อพัชชา จินดาประเสริฐ
<b>5<sup>th</sup> Course</b> ส.1 ธ.ค.61 ณ KMITL	09.00 - 16.00	<b>วิศวกรรมแปรรูปอาหาร</b> <u>Key message:</u> เรียนรู้การออกแบบกระบวนการผลิตและเครื่องจักรกลในการแปรรูปอาหาร ให้เหมาะสมกับสภาพวัตถุดิบให้ได้ผลิตภัณฑ์ตามต้องการ และสามารถควบคุมและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ พร้อมเรียนรู้คุณสมบัติทางวิศวกรรมของอาหารและความสัมพันธ์ของคุณสมบัติดังกล่าวกับคุณภาพของอาหาร - เนื้อสัมผัส ความแข็ง ความกรอบ ความชื้นเหน็ด การวัดสี; รวมถึงเรียนรู้เรื่องการซ่อมบำรุงและการซ่อมบำรุงแบบป้องกัน	ผศ.ดร.ประมวล ศรีกาหลง



Date & Place	Time	Session	Speaker
<b>6<sup>th</sup> Course</b> อา.2 ธ.ค.61 ณ KMITL	09.00 - 12.00	<b>ภาคปฏิบัติวิศวกรรมแปรรูปอาหาร</b> <i>Key message:</i> ฝึกปฏิบัติจริงพร้อมทดลองใช้ เครื่องมือที่เกี่ยวข้องในกระบวนการแปรรูปอาหารและหลักการทำงาน: เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retort) เครื่องแช่เยือกแข็ง (Freezer) เครื่องอบแห้ง (Dryer) ถังหมัก (Fermenter)	ผศ.ดร.ประมวล ศรีกาหลง
	13.00 - 16.00	<b>โภชนศาสตร์ – ความสำคัญของอาหารต่อร่างกาย</b> <i>Key message:</i> รู้จักความหมายและความสำคัญของโภชนาการ; ความต้องการของสารอาหารและพลังงานในแต่ละช่วงอายุ; ประโยชน์และโทษของสารอาหารแต่ละชนิด; อนุมูลอิสระและสารต้านอนุมูลอิสระ; การก่อกลายพันธุ์และการก่อมะเร็ง; ฉลากโภชนาการ (Nutrition labeling) และการสร้างผลิตภัณฑ์ Medicare Food ด้วยโภชนศาสตร์	ดร.ปจรรย์ อิงคะสุภัทร  ผศ. ดร. จิราภรณ์ สิริสินธุ์
<b>7<sup>th</sup> Course</b> ส.15 ธ.ค.61 ณ KMITL	09.00 - 16.00	<b>การประเมินทางประสาทสัมผัส (บรรยายและฝึกปฏิบัติ)</b> <i>Key message:</i> เรียนรู้วิธีการทดสอบ ตรวจวิเคราะห์ คุณภาพของอาหาร โดยใช้ประสาทสัมผัสทั้ง 5 ของผู้ชิม ได้แก่ การมอง การฟัง การดม การชิม และการสัมผัส รวมถึงการประยุกต์นำผลของการประเมินทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภคมาต่อยอดธุรกิจ	ผศ.ดร.ชมพูนุช สีห์โสภณ
<b>8<sup>th</sup> Course</b> อา.16 ธ.ค.61 ณ NFI	09.00 - 16.00	<b>การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่</b> <i>Key message:</i> เรียนรู้การสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สำหรับธุรกิจอาหารและ Medicare Food บนพื้นฐานการตลาด พฤติกรรมแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภค และส่วนประกอบของอาหารและส่วนผสมอาหาร	ดร.สวามิณี หลวงแกกุล ดร.ปจรรย์ อิงคะสุภัทร ผศ.ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร
<b>9<sup>th</sup> Course</b> ส.22 ธ.ค. 61 ณ KMITL	09.00 - 16.00	<b>ภาคปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สู่ตลาดอาหาร</b> <i>Key message:</i> ฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ “Food” หรือ “Medicare Food” ไม่น้อยกว่า 1 ผลิตภัณฑ์/กิจการของผู้เข้าอบรม	ดร.สวามิณี หลวงแกกุล ดร.ปจรรย์ อิงคะสุภัทร ผศ.ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร
<b>10<sup>th</sup> Course</b> อา.23 ธ.ค. 61 ณ KMITL	09.00 - 16.00	<b>ภาคปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สู่ตลาด Medicare-Food</b> <i>Key message:</i> ฝึกปฏิบัติจริง เพื่อให้เกิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ “Food” หรือ “Medicare Food” ไม่น้อยกว่า 1 ผลิตภัณฑ์/กิจการของผู้เข้าอบรม	ดร.สวามิณี หลวงแกกุล ดร.ปจรรย์ อิงคะสุภัทร ผศ.ดร.กัลยาณี เต็งพงศธร



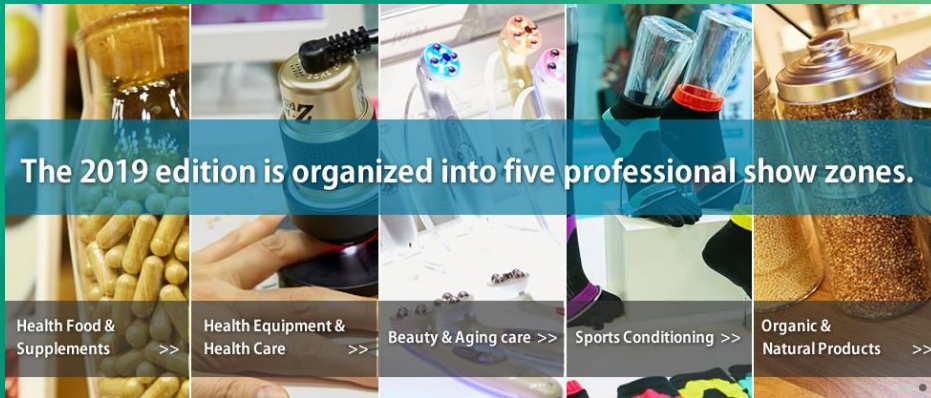
Date & Place	Time	Session	Speaker
<b>11<sup>th</sup> Course</b> พ.9 ม.ค. 62 จ.ฉะเชิงเทรา	09.00 - 16.00	การเยี่ยมชมโรงงานและการฟังการบรรยาย “การตลาด การผลิต และการพัฒนา ณ “บริษัท ไทย สฟิรท อินด์สทรี จำกัด” อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา <i>Key message: เปิดโอกาสให้ผู้เข้าอบรมเพิ่มพูน ความรู้ แลกเปลี่ยนประสบการณ์ รวมถึงเปิดมุมมอง จากประสบการณ์จริงในโรงงานประเทศไทย</i>	คุณกณพ ปรารถนาดี กรรมการผู้จัดการ บจก. ไทย สฟิรท อินด์สทรี
<b>12<sup>th</sup> Course</b> ส.19 ม.ค.62 ณ NFI	09.00 - 12.00	บรรยายพิเศษ “แนวโน้มความต้องการอาหาร ในตลาดโลก” <i>Key message: มองเทรนด์ตลาดอาหารในประเทศ ไทยและต่างประเทศ เพื่อรู้ความต้องการของผู้บริโภค ให้สามารถผลิตอาหารได้ตรงตามความต้องการ</i>	นายงวุฒิ เสาวพฤกษ์ ผู้อำนวยการ สถาบันอาหาร
	14.00 - 18.00	พิธีปิด มอบประกาศนียบัตร และ Food Biz DIY Party <i>Key message: พิธีจบการอบรมหลักสูตรเพื่อนำองค์ ความรู้สู่การปฏิบัติจริงต่อยอดธุรกิจ และเป็นการเลี้ยง ขอบคุณผู้เข้าอบรมหลักสูตร พร้อมเชื่อมโยงเครือข่าย สร้างสัมพันธ์ภาพระหว่างกันให้แน่นแฟ้นเป็นเพื่อนกัน ตลอดไป</i>	

\*สจล. และ สอช. ขอสงวนสิทธิ์เปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมเพื่อประโยชน์สูงสุดของผู้เข้ารับการอบรม



## 8.วิชาเลือก (Optional) ณ ประเทศญี่ปุ่น (เฉพาะผู้อบรมที่สมัครใจเข้าร่วมและชำระค่าธรรมเนียม 58,000 บาท)

Global: Study Visit – Enterprise Excellence Through Innovation to  
“Medicare Food 2019 @ Japan”  
22-26 มกราคม 2562



โลกในอนาคตจะเต็มไปด้วย “กลุ่มคนที่ต้องได้รับการดูแล” โดยแรงผลักดันสำคัญมาจากความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ทำให้ประชากรทั่วโลกมีอายุขัยโดยเฉลี่ยเพิ่มขึ้น ซึ่งกลุ่มผู้บริโภคดังกล่าวกำลังเป็นที่จับจ้องของผู้ประกอบการทุกกลุ่มอุตสาหกรรม ซึ่งหนึ่งในนั้นคืออุตสาหกรรมอาหาร เพราะเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีศักยภาพ โดยเฉพาะในเรื่องอำนาจซื้อ และปริมาณที่กำลังจะกลายเป็นกลุ่มผู้บริโภคจำนวนมากของโลก จึงมีความจำเป็นต่อการพัฒนารูปแบบสินค้าอุปโภคและบริโภคให้รองรับความต้องการพื้นฐานของประชากรผู้บริโภคที่ต้องได้รับการดูแล โดยเฉพาะ “อาหาร” ซึ่งเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ สดข และ สถาบันอาหารเล็งเห็นถึงโอกาสสำคัญที่ประเทศไทยจะเป็นผู้นำในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการดูแล หรือ Medicare Food จึงได้จัด Study Visit – Enterprise Excellence Through Innovation to “Medicare Food 2019 @ Japan” เพื่อศึกษาแนวทางพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารสำหรับผู้ที่ต้องได้รับการดูแล หรือ Medicare Food ณ ประเทศญี่ปุ่น เพราะเป็นประเทศที่มีการพัฒนาเทคโนโลยี Medicare Food อย่างโดดเด่นในระดับผู้นำของโลก ซึ่งจะทำให้เกิดความเข้าใจและมองเห็นแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Medicare Food ของไทยได้เป็นอย่างดี

กำหนดการ 22-26 มกราคม 2562

นำคณะเดินทางศึกษา 2 งาน Medicare Food Japan 2019

1.งาน Care show Japan 2019

- Medicare Food Exhibition
- Nursing Care Industry Exhibition
- Integrate Medical Exhibition
- Elderly food and Nursing food in Japan etc.

2.งาน Tokyo Health Industry Show 2019

- Health Food & Supplements 2019
- Organic & Natural Products Show 2019
- Health Equipment & Health Care Show 2019
- Beauty & Aging Care Show 2019
- Sports Conditioning 2019

ศึกษาดูงานด้านเทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งอนาคต

Visit หน่วยนวัตกรรม Medicare Food

- หมายเหตุ: 1.มีที่ปรึกษาและล่ามอยู่ร่วมกับคณะตลอดการศึกษาดูงาน  
2.สถาบันอาหาร ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสมเพื่อประโยชน์สูงสุดของคณะเดินทาง





## 9. สิทธิประโยชน์เพิ่มเติมที่ผู้เข้าอบรมหลักสูตรจะได้รับ

ผู้ประกอบการที่ผ่านหลักสูตรจะได้รับการให้คำปรึกษาจากทีมงานคณาจารย์ในหลักสูตรของคณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่สนใจจำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ภายในระยะเวลา 3 เดือน (หลังจากจบหลักสูตร)

## 10. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) ผู้ประกอบการมีความรู้เพิ่มขึ้น โดยสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ เพื่อยกระดับผลิภาพการผลิต / การสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงและการผลิตรูปแบบใหม่ที่สร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้สามารถขยายตลาดส่งออกไปยังตลาดเป้าหมายได้ และสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันให้กับประเทศอย่างยั่งยืน

2) เกิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ไม่น้อยกว่า 1 ผลิตภัณฑ์/กิจการของผู้เข้าอบรม

3) เกิดเครือข่ายผู้ประกอบการ Food Biz DIY และเกิดการเชื่อมโยงธุรกิจทั้งในและต่างประเทศเพื่อขยายตลาดการค้าการลงทุน

## 11. ผู้ประสานงานหลักสูตร

คุณขวัญจิตร พิศาลเอก (ขวัญ) โทร. 086-810-2546 อีเมล: kwanjit@nfi.or.th  
คุณกัญญาพัชญ์ คำมามูล (เนย) โทร: 061-669-9811 อีเมล: pinyapat@nfi.or.th



## ใบสมัคร

เข้าร่วมอบรมหลักสูตรการพัฒนาธุรกิจอาหารด้วยความรู้องค์รวม  
ด้านนวัตกรรมกระบวนการแปรรูปสู่ตลาดอาหารและ Medicare- Food  
จัดโดย สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าคุณทหารลาดกระบัง ร่วมกับ สถาบันอาหาร

Option 1:  
อบรมในประเทศ 49,000 บ.

Option 2:  
ดูงาน Medicare-Food @  
Japan 58,000 บ.

Option 3:  
อบรมในประเทศ และดูงาน  
Medicare-Food @ Japan  
99,000 บาท  
(สมัครภายใน 31 ต.ค. 61)

ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมสามารถลดหย่อนภาษีได้ 200%

กรุณากรอกใบสมัครให้ชัดเจนและครบถ้วน รวมทั้งเบอร์โทรศัพท์และอีเมลที่ถูกต้อง เพื่อประโยชน์แก่ตัวท่าน

สมัครได้ที่

### ข้อมูลทั่วไป

คำนำหน้า  นาย  นาง  นางสาว

ชื่อ - นามสกุล (ไทย) .....

(อังกฤษ).....

ชื่อเล่น.....ID Line .....

เบอร์มือถือ.....Email: .....

วันเดือนปีเกิด.....เลขที่บัตรประชาชน.....วันหมดอายุ.....

เลขที่หนังสือเดินทาง .....วันหมดอายุ.....

ที่อยู่ติดต่อได้.....

### สิ่งที่คาดหวังจากการเข้าร่วมหลักสูตรครั้งนี้

- พัฒนางνώคความรูด้ำนวิทยาศาสตร์อาหาร
- พัฒนาลผลิตภัณฑ์ใหม่
- การศึกษาดูงาน
- อื่นๆ(ระบุ).....

### การทำงานปัจจุบัน

ตำแหน่งปัจจุบัน.....หน่วยงาน.....

ผลิตภัณฑ์ .....ความรับผิดชอบ .....

### ชื่อที่อยู่หน่วยงาน สำหรับออกใบกำกับภาษี

ชื่อบริษัท.....อาคาร.....เลขที่ .....ซอย.....

ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์ .....เบอร์โทร.....

เบอร์มือถือ.....อีเมล.....เว็บไซต์.....

เลขที่ใบกำกับภาษี .....

**วิธีการชำระเงิน :** โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงไทย สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0  
ชื่อบัญชี “อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร” ประเภทบัญชีออมทรัพย์  
ส่งหลักฐานการชำระเงิน มาที่ คุณขวัญจิตร พิศาลเอก E-mail: kwanjit@nfi.or.th  
โทร. 086-810-2546

ลายมือชื่อผู้สมัคร .....

(.....)

วันที่ .....



<https://goo.gl/forms/KLGNTB307ZbtS8q63>