

แบบลงทะเบียนการอบรม เรื่อง การสร้างนวัตกรรมใหม่จากของเหลือใช้ (By product)  
สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

หน่วยงาน/บริษัท .....  
ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร .....

ผลิตภัณฑ์.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง  E-mail  โทรสาร

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

กรุณาระบุชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

1. ชื่อ-นามสกุล ..... มื่อถือ .....

ตำแหน่ง ..... E-mail : .....

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

2. ชื่อ-นามสกุล ..... มื่อถือ .....

ตำแหน่ง ..... E-mail : .....

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

กรุณาส่งแบบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรมมาที่ FAX : 0-2886-8104 หรือ training@nfi.or.th

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่

คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว / คุณจิตติวรา โพธิ์เงิน

ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

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

โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2206, 2208

E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : www.facebook.com/NFI.training

จองห้องพักโรงแรมอัลมีรอซ

- ไม่จองห้องพัก  
 จองห้องพัก  
เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง  
Check in วันที่.....  
Check out วันที่.....

FREE

ขอเชิญเข้าร่วมงานอบรม เรื่อง

การสร้างนวัตกรรมใหม่จากของเหลือใช้

(By product)

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร

วันอังคารที่ 28 กุมภาพันธ์ 2560

ณ ห้องแกรนด์มีรอซ 1 ชั้น 3

โรงแรมอัลมีรอซ ถ.รามคำแหง ซ.5 กรุงเทพฯ

รับจำนวนจำกัด...สำรองที่นั่งด่วน!!

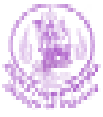
ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอาเซียน ประจำปีงบประมาณ 2560

ส่งต่อพิมพ์

600010105

ชำระค่า  
พาส่ง  
เป็นรายเดือน  
ใบอนุญาตที่  
29/2544  
บ.บ.ร.  
บางกอกน้อย





**FREE**

# การสร้างนวัตกรรมใหม่จากของเหลือใช้ (By product) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร



วันอังคารที่ 28 กุมภาพันธ์ 2560

ณ ห้องแกรนด์มีรอสซ์ 1 ชั้น 3 โรงแรมอัลมีรอสซ์ ถนนคำแหง ซ.5 กรุงเทพฯ

## ■ วัตถุประสงค์ ■

1. เพื่อให้ได้แนวคิดการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ด้วยนวัตกรรมจากของเหลือใช้ (By product) ในกระบวนการผลิต
2. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจ และตระหนักถึงการผลิตอาหารปลอดภัยที่ถูกต้องตามบัญญัติศาสนาอิสลามและปฏิบัติตามระเบียบคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยว่าด้วยการรับรองฮาลาล
3. เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจแนวทางการตรวจรับรองและขั้นตอนการขอการรับรองของมาตรฐานฮาลาล

## ■ วิทยากร ■

ผศ.ดร.สุรพงษ์ พิณีจกลาง  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

## ■ กำหนดการอบรม ■

วันอังคารที่ 28 กุมภาพันธ์ 2560

- 08.30 - 09.00 ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.30 สร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือใช้ (By product) ในกระบวนการผลิต  
บรรยายโดย ผศ.ดร.สุรพงษ์ พิณีจกลาง  
มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
- 10.30 - 10.45 พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 - 12.00 สร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือใช้ (By product) ในกระบวนการผลิต  
- กรณีศึกษา
- 12.00 - 13.00 พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 15.00 สร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือใช้ (By product) ในกระบวนการผลิต (ต่อ)  
- กรณีศึกษา
- 15.00 - 15.15 พักรับประทานอาหารว่าง
- 15.15 - 16.15 สร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือใช้ (By product) ในกระบวนการผลิต (ต่อ)  
- กรณีศึกษา
- 16.15 - 17.00 ถามตอบข้อซักถามและปิดการอบรม

## ■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

ผู้บริหาร, เจ้าหน้าที่, ฝ่ายการตลาด, ฝ่ายควบคุมคุณภาพ, ฝ่ายผลิต, ผู้ผลิตอาหารฮาลาล, ผู้ประกอบการ, ประชาชนผู้บริโภคทั่วไปและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน

## ■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

150 คน

(ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

## ■ ค่าลงทะเบียน ■

ฟรี ไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ประจำปีงบประมาณ 2560

## ■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันอังคารที่ 28 กุมภาพันธ์ 2560 (1 วัน)

## ■ สถานที่ ■

ณ ห้องแกรนด์มีรอสซ์ 1 ชั้น 3 โรงแรมอัลมีรอสซ์ ถนนคำแหง ซ.5 กรุงเทพฯ

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เตียงเดี่ยว / เตียงคู่ 1,600 บาท)

## ขั้นตอนการลงทะเบียน

- ◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้ง
- ◆ **ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้**  
กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2560
- ◆ **ติดต่อมาที่**  
**คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว / คุณฐิติวิธดา โพธิ์เงิน**  
ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร  
2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน  
เขตบางพลัด กทม.10700  
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2206, 2208  
โทรสาร 0-2886-8104  
E-mail : training@nfi.or.th  
Facebook : www.facebook.com/NFI.training

