

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562								
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.
<b>หลักสูตร กฎหมายและฉลากอาหาร (Food Law and Food Labeling)</b>											
1. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของจีน							พ.				อ.
2. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหรัฐอเมริกา			พ				พ.				
3. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหภาพยุโรป				พ.					พ.		
4. ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (Food Labeling) ฉบับใหม่ ปี 2560					พ.					พค.	
5. วิธีการคำนวณฉลากโภชนาการ							พค.				อ.
6. ฉลากและการโฆษณาอาหารอย่างไรให้ถูกกฎหมาย							พค.				
7. การขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร			จ						อ.		
8. กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร					อ.						อ.
9. กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับการส่งออกอาหารไปยังตลาดโลก (Food Contact Material)								พ.			
10. การจัดทำฉลากคาร์บอนฟุตพริ้นท์ในผลิตภัณฑ์อาหาร	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
11. การจัดทำฉลากกวดเคอร์ฟุตพริ้นท์ในผลิตภัณฑ์อาหาร	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
12. เทคนิคการจัดทำฉลากทางเลือกเพื่อสุขภาพ	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
13. พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย PL Law	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
<b>หลักสูตร ทดสอบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Sensory and Product Development)</b>											
1. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation)				พ.-ศ.					พ.-ล.		
2. เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่					อ.-พ.					พค.-ศ.	

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562								
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.
3. การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์						อ.-พ. 2-3				พค.-ศ. 8-9	
4. เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร								จ.-อ. 17-18			
<b>หลักสูตร GMP &amp; HACCP</b>											
1. การจัดการสุขลักษณะและการจัดทำระบบ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร (Rev.4-2003)					จ.-ศ. 25-1					จ.-ศ. 19-23	
2. การจัดการสุขลักษณะ(GMP) ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร			จ 7			ศ. 26					
3. การประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐาน HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร							พค. 16				
4. เทคนิคและแนวทางการเป็นผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหาร (Factory inspection)						พค. 21				จ. 26	
5. การจัดการสุขลักษณะ(GMP)สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร						ศ. 29					
6. การจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001:2015 และ GMP- HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร											กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่
7. การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันตามข้อกำหนด FSMA (Hazard analysis and preventive control Determination)											กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่
8. การจัดการน้ำเสียสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร											กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่
9. เทคนิคการตรวจประเมินระบบการจัดการในอุตสาหกรรมอาหาร											กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่
<b>หลักสูตร ความปลอดภัยในอาหาร (Food Safety)</b>											
1. การประเมินความเสี่ยงของอาหารปลอม (Food fraud)										พ. 28	
2. การประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบ (Raw material risk assessment)					ศ. 8					พค. 15	
3. การตรวจติดตามและประกันคุณภาพ Supplier ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต (Supplier quality assurance)							*			ศ. 5	
4. สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen)		พค 13						อ. 7			

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562								
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.
5. การวิเคราะห์และการประเมินความเสี่ยงอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร								อ. 25			
6. การจัดการสารก่อภูมิแพ้หรือสารก่อภูมิไวเกินจากอาหาร (Allergen Management)				อ. 12					จ. 8		
7. มาตรการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense and Food Security)		ศ 7					พ. 10				
8. การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel food)	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
<b>หลักสูตร ระบบมาตรฐาน (Food Standard)</b>											
1. ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ (Traceability and Product Recall)					พค.-ศ. 7-8						พค.-ศ. 12-13
2. การออกแบบและการวางผังโรงงาน							อ. 23				
3. การทวนสอบและการพิสูจน์ยืนยันระบบ							จ.-อ. 29-30				พค.-ศ. 26-27
4. วิธีทำความสะอาดและสารทำความสะอาดในโรงงานอาหาร								อ. 4			
5. การจัดการแมลงและสัตว์พาหะนำโรคแบบบูรณาการ										พ. 14	
<b>หลักสูตร วัตถุเจือปน / สารเคมี</b>											
1. แนวโน้มนวัตกรรม Ingredients ของตลาดอาหารและเครื่องดื่มในอนาคต			พ. 30								
2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร							พค.-ศ. 9-10				พค.-ศ. 5-6
3. การประยุกต์ใช้ Hydrocolloid (สำหรับผลิตภัณฑ์เยลลี่และวุ้น แยมและขนมหวาน ขนมขบเคี้ยวและซอส เครื่องดื่มนม และ เบเกอรี่ เนื้อสัตว์และอาหารทะเล อิมัลชันและผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ)								พค.-ศ. 27-28			
4. เทคโนโลยีแป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง									พค.-ศ. 25-26		
5. การประยุกต์ใช้ Pre Biotic และ Pro Biotic ในผลิตภัณฑ์อาหาร							พ. 15				

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562								
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.
<b>หลักสูตร ISO</b>											
1. การจัดทำระบบ FSSC 22000:2017 version 4.1 <b>NEW</b>									จ.-อ. 10-11		
2. การจัดทำระบบ ISO 22000:2017 <b>NEW</b>					อ.-พ. 19-20						
3. การจัดทำระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการและการจัดทำเอกสารตามระบบ ISO/IEC 17025-2005						พ.-ศ. 24-26					
4. การตรวจติดตามระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม ISO/IEC 17025										อ.-พ. 6-7	
<b>หลักสูตร BRC</b>											
1. BRC Issue 8 : ข้อกำหนดและการตีความ <b>NEW</b>					*						อ.-พ. 3-4
2. การวิเคราะห์ภัยคุกคามและการควบคุมจุดวิกฤติในเชิงการรักษาความปลอดภัยจากการบุกรุกโดยมีเจตนาร้าย : TACCP (Threat Assessment Critical Control Point)				พ. 27					พ. 3		
<b>หลักสูตร ห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา</b>											
1. การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อตามมาตรฐาน ISO 11133:2014 และการเก็บและการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง					*		อ. 28				
2. มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ฉบับปี 2556)					พค. 14						ศ. 20
3. การควบคุมคุณภาพภายในของห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา								พ. 19			
4. การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา				พค.-ศ. 21-22							จ.-อ. 9-10
5. การหาค่าความไม่แน่นอนของการทดสอบทางจุลชีววิทยา									พ. 24		
6. ความปลอดภัยทางชีวภาพในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา										พค. 1	
7. การตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร							พค.-ศ. 4-5				
<b>หลักสูตร ห้องปฏิบัติการเคมี</b>											
1. การควบคุมคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการเคมี							จ. 1				

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562								
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.
2. การหาค่าความไม่แน่นอนของการทดสอบทางเคมี										พค. 22	
3. การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบอาหารทางเคมี				พ. 20							
4. การประกันคุณภาพทางการทดสอบทางเคมี (IQC สำหรับห้องปฏิบัติการทางการทดสอบเคมี)								ค. 7			
<b>หลักสูตร การสอบเทียบเครื่องมือ</b>											
1. การสอบเทียบดิจิตอลเทอร์โมมิเตอร์ (Digital Thermometer with Sensor)		พ. 19					พ. 29				
2. การสอบเทียบเครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์			ศ. 25			พค. 4					จ. 16
3. การสอบเทียบเครื่องแก้ววัดปริมาตร								พ. 26			
4. การจัดการเครื่องมือวัด การอ่านใบรับรองผลและการประเมินผลการสอบเทียบ				อ. 26							พ. 25
<b>หลักสูตร ห้องปฏิบัติการทดสอบ</b>											
1. การใช้แผนภูมิควบคุมในการควบคุมคุณภาพการวิเคราะห์ทดสอบ					ส. 23						
2. การออกแบบห้องปฏิบัติการทดสอบ										พค.-ศ. 15-16	
<b>หลักสูตร อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ</b>											
1. ขวดแก้ว กระจง การปิดผนึกและการตรวจสอบ										พค. 4	
2. หลักการในการผลิตอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
3. เทคโนโลยีและการบรรจุแบบปลอดเชื้อสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม (Aseptic Process for Soft Drink)	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
4. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อและการปฏิบัติงานเพื่ออาหารปลอดภัย (Retort System and Their Operation)	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
5. การเบี่ยงเบนกระบวนการผลิตและการแก้ไขในอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										
6. เทคโนโลยีการใช้บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวสำหรับอาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่										

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562									
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	
<b>หลักสูตร บรรจุกัณฑ์</b>												
1. Active and Intelligent Packaging												พ. 11
2. เทคโนโลยีและแนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม							จ. 22					
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร									จ. 24			
<b>หลักสูตร การเพิ่มผลผลิตและการจัดการการผลิตสมัยใหม่</b>												
1. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการลดต้นทุนในอุตสาหกรรมอาหาร							พ.-พฤ 10-11					
2. การจัดการ Logistic and Supply Chain เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมอาหาร										อ.-พ. 23-24		
3. การวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหา (Root Cause Analysis : RCA)						จ. 4					ศ. 2	
4. การบริหารการเพิ่มผลผลิตลดต้นทุนที่ทุกคนมีส่วนร่วม (Total Productive Maintenance : TPM)						พค.-ศ. 21--22						
5. การจัดทำ KPI ให้ครอบคลุมผลประกอบการของโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	กรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่											
6. การบริหารจัดการน้ำใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร	กรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่											
7. การพยากรณ์ทางสถิติในการวางแผนและควบคุมการผลิต	กรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่											
<b>หลักสูตร เทคโนโลยีอาหาร (Food Technology)</b>												
1. เทคโนโลยีการแช่เย็นและแช่เยือกแข็งในอุตสาหกรรมอาหาร												พ.-พฤ. 18-19
2. เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว	กรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่											
3. เทคโนโลยีขนมอบ (Bakery Technology)	กรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่											
4. เทคโนโลยีนมและผลิตภัณฑ์จากนม	กรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่											

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาดูติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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

# ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหาร ปีงบประมาณ 2562



หัวข้ออบรม	ปี 2561		ปี 2562									
	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.	
5. เทคโนโลยีการทำแห้งด้วยวิธี Freeze Dry	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
<b>หลักสูตร เทคโนโลยีทางอาหาร (ปฏิบัติการธุรกิจอาหารในเชิงพาณิชย์)</b>												
1. การผลิตขนมอบ										พค.-ศ. 20-21		
2. การพัฒนาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนม										พ.-พค. 5-6		
3. การแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อเพิ่มมูลค่า										พค.-ศ. 23-24		
4. การผลิตผัก/ผลไม้แปรรูปกระป๋องสำหรับธุรกิจอาหารในเชิงพาณิชย์	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
<b>หลักสูตร การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร</b>												
1. การตลาดดิจิทัลสำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
2. การอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับการถ่ายรูปผลิตภัณฑ์เพื่อทำการตลาด	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
3. การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อการผลิตสื่อวีดิทัศน์ (คลิปวีดิโอ) เพื่อการตลาด	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
4. การสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มเป้าหมายเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (new)	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
5. การออกแบบรูปแบบเส้นทางการตัดสินใจของผู้บริโภค (Customer Journey)	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
6. การวางแผนและการสร้างกลยุทธ์การขายสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
7. การตลาดสำหรับทายาทธุรกิจยุคใหม่	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
8. การวิจัยตลาดและการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
<b>หลักสูตร การจัดการร้านอาหารและร้านค้าปลีก</b>												
1. การบริหารจัดการร้านอาหารในยุค Industry 4.0	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
2. การบริหารจัดการสินค้าเข้าสู่ร้านค้าปลีก modern trade	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											
3. การจัดการสุขลักษณะที่ดีในร้านอาหาร (GMP Mass catering)	กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่											

หมายเหตุ \*วันที่จัดอบรม อาจมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องกรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้ง

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