

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำและปรับกรด (Retort Supervisors)”

วันที่ 3-7 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ

รุ่นที่ 1 (2563)

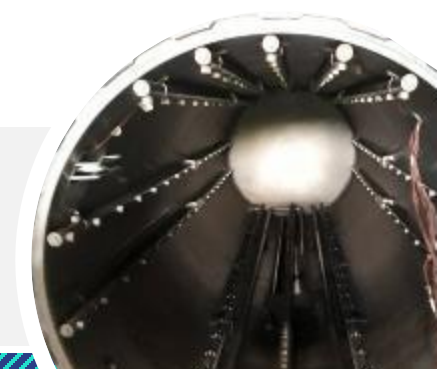


ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

1. หลักการและเหตุผล

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ได้กำหนดไว้ในข้อ 6 ของประกาศว่า ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ในการผลิตอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ไว้ในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศดังกล่าว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด และให้หมายความรวมถึงผลิตภัณฑ์อื่นที่นิยามตามประกาศฯ ที่กำหนดไว้ให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับทัดเทียมกับสากล เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและเป็นที่น่าเชื่อถือของประเทศคู่ค้า

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมในหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ที่ต้องการส่งเสริมให้หน่วยงานภาคเอกชนที่มีศักยภาพในการเป็นหน่วยงานฝึกอบรมและจัดหลักสูตรด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร เพื่อถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการ พนักงาน เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ในพื้นที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง





2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ และ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค
- 2) เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้มีมาตรฐานสากล เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัย และเป็นที่น่าเชื่อถือของประเทศคู่ค้า
- 3) เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

3. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Retort Supervisors) ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ประกอบด้วยหัวข้อต่อไปนี้

จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน อาหารปรับกรด ระบบการผลิต และบรรจุแบบปลอดเชื้อ เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป บรรจุภัณฑ์แก้ว กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

4. รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมภาคบรรยาย โดยคณะวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บจก.ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ พร้อมทั้งมีการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่สามารถสอบผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด จะได้รับใบประกาศนียบัตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

5. ระยะเวลาของการอบรม

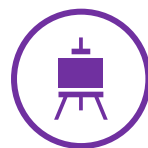
วันที่ 3 – 7 พฤศจิกายน 2563 (รวม 5 วัน)

6. สถานที่จัดการอบรม

ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ

7. หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

- 1) จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 2) หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร
- 3) หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 4) การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
- 5) บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
- 6) อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- 7) อาหารปรับกรด
- 8) เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
- 9) เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
- 10) ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง
- 11) ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- 12) บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติก แบบตะเข็บสองชั้น
- 13) บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป
- 14) บรรจุภัณฑ์แก้ว
- 15) กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



8. การอบรมภาคปฏิบัติ

กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop) แบ่งกลุ่มหาแนวทาง เพื่อแก้ไขปัญหาตามโจทย์กรณีศึกษา (Case Study) ที่กำหนดให้เช่น

- 1) เกิดการเบี่ยงเบนระหว่างกระบวนการผลิตจะต้อง แก้ไขและดำเนินการอย่างไร เช่น ใอน้ำ/ ความดันตก ท่อลมรั่วเข้าในเครื่องฆ่าเชื้อ ใช้วิธีการไล่อากาศ ผิด อุณหภูมิและความดันไม่สัมพันธ์กัน
- 2) การสำรวจโครงสร้างเครื่องฆ่าเชื้อแต่ละระบบ และให้แนะนำ หรือแก้ไขโครงสร้างให้เป็นไปตาม มาตรฐาน
- 3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการนำผลิตภัณฑ์มาฆ่าเชื้อซ้ำ Repack and Reprocess
- 4) การวิเคราะห์ปัจจัยวิกฤติที่เกี่ยวข้องสำหรับ กระบวนการผลิตอาหารกลุ่ม LACF
- 5) การวิเคราะห์ปัจจัยวิกฤติที่เกี่ยวข้องสำหรับ กระบวนการผลิตอาหารกลุ่ม AF



9. เอกสารประกอบการอบรม

- 1) คู่มือประกอบการอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทฯ โดยผู้เข้าอบรม จะได้รับเอกสารก่อนการฝึกอบรม 1 สัปดาห์
- 2) สไลด์ประกอบการบรรยาย
- 3) สื่อวิดีโอ
- 4) ประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

10. การรับรองผลการฝึกอบรม

การรับรองผลการฝึกอบรม และ การได้รับ ประกาศนียบัตร เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้



- “ใบประกาศนียบัตรการสอบผ่าน และ สำเร็จ หลักสูตร”
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 - สอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง) ในหัวข้อหลัก 7 บท (บทที่ 1-6 และบทที่ 15)
 - ส่วนหัวข้อหลักอีก 8 บท ของการอบรม (บทที่ 7- 14) กรณีที่สอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง) จะระบุเฉพาะหัวข้อที่สอบผ่านไว้ใน ประกาศนียบัตร (เพิ่มเติมจาก 7 บทแรก)
 - กรณีเป็นผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ จะต้องสอบผ่านในหัวข้อเครื่อง ฆ่าเชื้อและหลักการทำงาน ตามชนิดที่มีการใช้งานจริง ณ สถานที่ผลิต

- “ใบประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”
- ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และ มีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
 - สอบไม่ผ่านร้อยละ 70 (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้ง แล้ว) ใน 7 บท จะได้รับเพียงใบประกาศนียบัตร การเข้าอบรม โดยไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดง คุณสมบัติผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisors) ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556

หมายเหตุ: กรณีเข้ารับการฝึกอบรมและเข้าร่วม กิจกรรม มีระยะเวลาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จะไม่ได้รับใบประกาศนียบัตรใดๆ

11. คณะวิทยากร

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) นักวิชาการอาหารและยา | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 2) รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3) ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 4) รศ.ดร.วาณี ชนเห็นชอบ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 5) รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง |
| 6) คุณแฉววรรณ วัฒนศิริวิทย์ | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด |

12. ค่าลงทะเบียน/จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม

ค่าลงทะเบียน ท่านละ 8,500 บาท (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และไม่รวมค่าเดินทางที่พัก)

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 50 คน/ครั้ง/หลักสูตร

13. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร หรือ สาขาที่เกี่ยวข้อง หรือเป็นผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต (Retort Supervisor) หรือ ผู้ที่ทำงาน เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด



14. ผู้ดำเนินการจัดอบรม

บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด


ผู้ประสานงาน : คุณรัตนาวรรณ จันทร์สว่าง

E-mail : acd.fscthailand@gmail.com

"Food for future, Service for success, Consulting for industry"



 Website:
www.fsnc.co.th

 Contact:
02-102-9878
092-565-3245

 Email:
fscthailand@gmail.com

กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Retort Supervisors) ”

วันที่ 3 - 7 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ

จัดโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
	วันที่ 1 : วันอังคารที่ 3 พฤศจิกายน 2563		
07.30-08.00 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.00-08.15 น.	พิธีเปิดการอบรม	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	15 นาที
08.15-08.30 น.	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	15 นาที
08.30-10.00 น.	1. จุดชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์	1.5 ชั่วโมง
10.00-10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.45 น.	2. หลักการสุขาภิบาลโรงงานอาหาร	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์	1.5 ชั่วโมง
11.45-12.45 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
12.45-13.30 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 1, 2 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.30-15.00 น.	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.5 ชั่วโมง
15.00-15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-16.45 น.	7. อาหารปรับกรด	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.5 ชั่วโมง
16.45-17.45 น.	ติวเนื้อหา และสอบซ่อม หัวข้อที่ 1, 2		1 ชั่วโมง
	วันที่ 2 : วันพุธที่ 4 พฤศจิกายน 2563		
07.45-08.15 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 3 และหัวข้อที่ 7 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.15 น.	5. การบันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	1.15 ชั่วโมง
10.15-10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.30-12.00 น.	6. อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการ ของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	1.5 ชั่วโมง
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
13.00-13.45 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 5, 6 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
13.45-14.45 น.	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	1 ชั่วโมง
14.45-15.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.00-16.00 น.	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	1 ชั่วโมง
16.00-18.00 น.	ติวเนื้อหา และ สอบซ่อม หัวข้อที่ 3, 5, 6, 7		2 ชั่วโมง

หมายเหตุ: เวลาสามารถปรับเปลี่ยนได้ ตามเหมาะสม

วันที่ 3 : วันพฤหัสบดีที่ 5 พฤศจิกายน 2563			
07.45-08.15 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 8 , 9 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-10.15 น.	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1.15 ชั่วโมง
10.15-10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.30-12.00 น.	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1.5 ชั่วโมง
12.00-12.30 น.	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		30 นาที
12.30-13.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
13.30-14.15 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 10 , 11 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
14.15-15.15 น.	15. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง
15.15-15.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.30-16.30 น.	15. กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง
16.30-18.00 น.	ติวเนื้อหา และ สอบซ่อม หัวข้อที่ 8 , 9 , 10 , 11		1.5 ชั่วโมง
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
วันที่ 4 : วันศุกร์ที่ 6 พฤศจิกายน 2563			
07.45-08.15 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-08.30 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 15		15 นาที
08.30-10.00 น.	4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1.5 ชั่วโมง
10.00-10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-12.15 น.	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	2 ชั่วโมง
12.15-13.15 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
13.15-14.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 4 , 12 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
14.00-15.30 น.	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งครูป	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1.5 ชั่วโมง
15.30-15.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.45-17.15 น.	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1.5 ชั่วโมง
17.15-18.15 น.	ติวเนื้อหา และ สอบซ่อม หัวข้อที่ 4 , 12 , 15		1 ชั่วโมง
วันที่ 5 : วันเสาร์ที่ 7 พฤศจิกายน 2563			
07.45-08.15 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-09.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 13 , 14 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 นาที
09.00-09.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
09.15-12.00 น.	กิจกรรม Workshop	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	2.45 ชั่วโมง
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
13.00-14.00 น.	พิธีปิด และมอบประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)		1 ชั่วโมง
14.00-15.30 น.	ติวเนื้อหา และสอบซ่อมหัวข้อที่ค้างอยู่ทั้งหมด		1 ชั่วโมง

หมายเหตุ: เวลาสามารถปรับเปลี่ยนได้ ตามเหมาะสม/

สำหรับผู้ที่สอบซ่อม หลังการมอบประกาศนียบัตร ทางผู้จัดฝึกอบรม จะจัดส่งประกาศนียบัตรให้ทางไปรษณีย์ ตามที่อยู่ใบสมัครลงทะเบียน

ใบสมัครอบรมหลักสูตร
“ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
(Retort Supervisors)”

ระหว่างวันที่ 3 - 7 พฤศจิกายน 2563 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน กรุงเทพฯ
 ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิสเซอ แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วน ด้วยการพิมพ์ หรือเขียนด้วยตัวบรรจง แล้วส่งมาที่ E-mail: acd.fscthailand@gmail.com
 หรือส่งทาง LINE โดยแอดไลน์ไอดี @fscthailand (มี @ ด้านหน้าด้วย) ภายในวันอังคารที่ 15 ตุลาคม 2563

รายละเอียดผู้สมัคร :

ชื่อ-นามสกุล ผู้เข้าอบรม (นาย/นาง/นางสาว)	
หมายเลขประจำตัวประชาชน	
ชื่อบริษัท / หน่วยงาน	
ตำแหน่ง	
ที่อยู่หน่วยงาน	
เบอร์ติดต่อมือถือ	
LINE ID	
อีเมลแอดเดรส	
ระยะเวลาการทำงาน	ปี เดือน
การศึกษาสูงสุด	
สาขาวิชา	
สถาบันการศึกษา	
ข้อจำกัดด้านอาหาร (หากมี) (โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าหัวข้อ)	<input type="checkbox"/> มังสวิรัติ <input type="checkbox"/> มุสลิม <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....
ชื่อ-นามสกุล ผู้ประสานงาน	
เบอร์ติดต่อมือถือ	
อีเมลแอดเดรส	

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโปรดติดต่อ ฝ่ายบริการฝึกอบรม บริษัท ฟู้ด เซอร์วิสเซอ แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด
 มือถือ 063-8348523 (คุณรัตนาวรรณ) E-mail: acd.fscthailand@gmail.com

ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม :

ท่านละ 8,500 บาท (ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน)

ชื่อที่อยู่ในการออกเอกสารใบแจ้งหนี้:

บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด (Food Services and Consultant Co., Ltd.)

78/66 ซอยวัชรพล 2 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร 10230

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 010-555-306-8478

วิธีการชำระเงิน :

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกสิกรไทย จำกัด สาขาโลตัสรามอินทรา 109 เลขที่บัญชี 651-2-06238-3 ชื่อบัญชี "บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด" ประเภทบัญชี ออมทรัพย์ พร้อมส่งสำเนาใบโอนเงิน พร้อมแจ้งชื่อที่อยู่ ตามใบกำกับภาษี และชื่อที่อยู่ทางไปรษณีย์ของท่าน มายังสำนักงานบริษัทฯ ทาง acd.fscthailand@gmail.com เพื่อที่บริษัทฯ จะได้ทำการส่ง ใบเสร็จรับเงิน / ใบกำกับภาษี ให้ท่านได้ถูกต้อง

หมายเหตุ :

1. กรุณาส่งใบสมัครอบรมนี้ ก่อนการชำระเงิน เพื่อสำรองที่นั่ง (รับสมัครจำนวนจำกัด)
2. กรุณาชำระเงินค่าลงทะเบียนและส่งหลักฐานการชำระเงิน ภายในวันอังคารที่ 15 ตุลาคม 2563 มิเช่นนั้นจะถือว่าท่านสละสิทธิ์
3. ทางบริษัทฯ จะส่งคู่มืออบรมไปให้ผู้เข้าอบรมศึกษาก่อนการอบรมอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ ดังนั้น โปรดระบุ E-mail ที่สามารถจัดส่งให้ชัดเจน และกรุณาศึกษาเอกสารอย่างจริงจังก่อนการอบรม
4. สิ่งที่จะต้องนำมาแสดง/จัดส่งในวันฝึกอบรม:
 - นำรูปถ่ายสี หน้าตรง ขนาด 1 นิ้ว ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 2 รูป มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แบบลงทะเบียนฉบับจริง มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แสดงบัตรประจำตัวประชาชนในวันฝึกอบรม (ทุกวัน)
5. ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถลดหย่อนภาษีได้ 200% ตามประกาศ พ.ร.บ. ส่งเสริมการพัฒนาฝีมือแรงงาน และสามารถหัก ณ ที่จ่ายได้ 3% (กรณีไม่มีหนังสือรับรองหักภาษี ณ ที่จ่าย ต้องชำระค่าอบรมเต็มจำนวน)

ลงชื่อ ผู้สมัคร
(.....)
วันที่.....