

ใบสมัครโครงการทัศนศึกษาดูงาน ณ ประเทศญี่ปุ่น
Foodex Expo and Factories Visit in JAPAN 2017

*** สมัครด่วน !! รับจำนวนจำกัด ผู้ส่งใบสมัครก่อน จะได้รับการพิจารณาก่อน ***

Company Name
Address
Tel No. Fax No.
Type of Product
1. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล
Name-Surname by Passport
Age Position Duty
E-mail Mobile
ตำแหน่ง
ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ตำแหน่ง
โทรศัพท์ มือถือ.....
กรุณาส่งใบสมัครทางโทรสาร หรือ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่
คุณธราธิป แววตรี / คุณอึ้งจรรยา เจริญลภ ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร
2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2212 โทรสาร 0-2886-8104 Email: training@nfi.or.th Website: www.nfi.or.th

หมายเหตุ * กรุณากรอกใบสมัครในส่วนดังกล่าวเป็นภาษาอังกฤษเท่านั้น
** กรณีการเลือกห้องพักผู้ สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการจัดผู้เข้าพักที่ร่วมไปด้วยตามความเหมาะสม



Foodex Expo and Factories Visit in JAPAN 2017

เดือน: 5-11 March 2017

มีผู้เชี่ยวชาญในเทคโนโลยีอาหาร และเทคโนโลยีหลังการเกษตร รวมถึงการเกษตรที่ทันสมัยและนวัตกรรมทางการศึกษาดูงาน

- ▶ เข้าเยี่ยมชมโรงงานอุตสาหกรรม 3 แห่ง (One Village One Product) เมืองโออิตะ
- ▶ ปักชำขงมงาน Foodex Expo 2017 ฟรี
- ▶ รวมค่าที่พัก อาหาร และตั๋วเครื่องบินภายในประเทศ และค่าธรรมเนียมงบปู้



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม 2558
เลขที่รับ..... 0079 / ๒๐ วันที่.....
เลขที่ส่ง..... วันที่.....
กรณาส่ง
คุณสมบัติคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
๑. นครสวรรค์ ๒. เมือง ๓. นครสวรรค์ 60000
ส่งเอกสารณ ๖ รพ อ.สิน
เรียน คณบดี เพื่อโปรดทราบ / เห็นการมอบให้
ป.ร.ร.อ.สิน
www.nfi.or.th 21 มี.ค. 2558

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2203-2212 โทรสาร 0-2886-8104



Foodex Expo and Factories Visit in JAPAN 2017

■ หลักการและเหตุผล ■

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีแหล่งวัตถุดิบในการผลิตสินค้าต่างๆ มากมาย โดยเฉพาะสินค้าในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นกลุ่มอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญในการพัฒนา และสร้างความเข้มแข็งให้แก่การขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย และเป็นยุทธศาสตร์ที่รัฐบาลให้ความสำคัญในเรื่องของการผลักดันให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก แต่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารภายในของประเทศไทย จำเป็นต้องอาศัยความชำนาญ รวมทั้งความรู้ทั้งทางด้านการบริหารจัดการ การบริหารการผลิต ผนวกกับการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ๆ เพื่อการพัฒนาอย่างมีศักยภาพ

การได้เพิ่มพูนศักยภาพด้านการฝึกอบรม หรือ กิจกรรมเช่นการเยี่ยมชมงานแสดงสินค้าอาหาร และ นิทรรศการทางด้านอาหารที่สำคัญของโลก เช่น Foodex ก็เป็นการส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้จากทางธุรกิจการค้า และเปิดโอกาสให้กับธุรกิจที่จะเข้าไปทำการตลาดในภาคพื้นเอเชียและตลาดโลก ทำให้ได้รับความรู้และประสบการณ์ด้านรูปแบบการผลิต บรรจุภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต รวมถึงได้ทราบแนวโน้มความต้องการของตลาดในอนาคต พร้อมสร้างโอกาสทางธุรกิจกับผู้ประกอบการไทยที่จะได้พบปะเจรจากับนักธุรกิจผู้จำหน่ายและประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะในประเทศร่วมมือและการร่วมลงทุนอีกด้วย ซึ่งประเทศไทยเป็นเป้าหมายทางด้านอุตสาหกรรมอาหารประเทศหนึ่งของโลก โดยเฉพาะการพัฒนาด้านการผลิต การจัดการ และเทคโนโลยี ที่รวดเร็วและคุ้มค่า กว่าประเทศมหาอำนาจในโลก และเนื่องด้วยทางประเทศไทยนั้นมีความพร้อมในหลายๆ ด้าน การศึกษาดูงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร หรือ หน่วยงานวิจัย และองค์กรต่างๆ ในประเทศไทย จะทำให้เห็นมุมมองใหม่ๆ ในการผลิต เริ่มสร้างการใช้เทคโนโลยีและเกิดนวัตกรรมอาหาร ช่วยให้เกิดนวัตกรรมผลิต เกิดเทคโนโลยี นวัตกรรมและผลิตภัณฑ์ใหม่ทางด้านอาหาร

ดังนั้นทางสถาบันอาหารจึงได้จัดกิจกรรมการทัศนศึกษาดูงาน ณ ประเทศญี่ปุ่น Foodex Expo and Factories Visit in JAPAN 2017 ขึ้น โดยเล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ รวมถึงประโยชน์ที่ผู้ประกอบการจะได้รับเป็นการไปในครั้งนี้ อาทิเช่น ความรู้และประสบการณ์ด้านรูปแบบการผลิต บรรจุภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต ใ้ทราบถึงแนวโน้มความต้องการของตลาดในอนาคต พร้อมสร้างโอกาสทางธุรกิจแก่ผู้ประกอบการไทยที่จะได้พบปะเจรจากับนักธุรกิจผู้จำหน่ายและประเทศอื่นๆ โดยเฉพาะในประเทศไทยมีความร่วมมือและการร่วมลงทุนอีกด้วย

■ วัตถุประสงค์ ■

1. เพื่อให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรหรือผู้บริหารในภาคอุตสาหกรรมอาหารในด้าน เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เกี่ยวข้อง
2. เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มเป้าหมายให้มีทักษะความรู้ด้านต่างๆ ที่เป็นต่อการพัฒนาในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร โดยการเยี่ยมชมงานนิทรรศการอาหาร Foodex Expo 2017 ณ ประเทศไทย ซึ่งเป็นการเยี่ยมชมงานนิทรรศการอาหารที่สำคัญของโลก
3. เพื่อศึกษาเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ที่มีแนวโน้มการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหาร โดยการศึกษาดูงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, หน่วยงานวิจัย และองค์กรต่างๆ ที่เป็นแหล่งเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีประโยชน์ ณ ประเทศไทย

4. เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ความรู้ระหว่างผู้ประกอบการและผู้บริหารทั้งในระหว่างกลุ่มบุคลากรไทยและญี่ปุ่น

■ ระยะเวลา ■

วันที่ 5 - 11 สิงหาคม 2560

■ สถานที่ ■

ณ เมืองฟูกูโอกะ และกรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น

■ กำหนดการเดินทาง* ■

- 5 มี.ค.2560 ออกเดินทางจากท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ สู่ สนามบินฟูกูโอกะ ประเทศญี่ปุ่น
- 6 มี.ค.2560 ศึกษาดูงาน ณ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ณ เมืองฟูกูโอกะ ประเทศญี่ปุ่น (2 แห่ง)
- 7 มี.ค.2560 ศึกษาดูงาน ณ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ณ เมืองฟูกูโอกะ ประเทศญี่ปุ่น (2 แห่ง)
- 8 มี.ค.2560* ดำรงตลาดสินค้าอาหาร ผลิตภัณฑ์ ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น (ขึ้นเครื่องจากสนามบินฟูกูโอกะ สู่สนามบินฮานาเนะ กรุงโตเกียว)
- 9 มี.ค.2560*** เยี่ยมชมนิทรรศการอาหาร Foodex Expo 2017 ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น
- 10 มี.ค.2560*** เยี่ยมชมนิทรรศการอาหาร Foodex Expo 2017 ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น
- 11 มี.ค.2560 เดินทางกลับสู่ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ กรุงเทพฯ

หมายเหตุ

- * โปรแกรมการศึกษาดูงาน อาจมีการเปลี่ยนแปลงในรายละเอียดตามความเหมาะสม
- **วันที่ 8 มี.ค.60 รับประทานอาหารเย็นตามอัธยาศัย
- ***วันที่ 9-10 มี.ค.60 รับประทานอาหารกลางวันตามอัธยาศัย

■ คุณสมบัติผู้เข้าร่วมโครงการ ■

ผู้บริหาร, บุคลากรของธุรกิจทางด้านอุตสาหกรรมอาหารหรือผู้คนที่รวมทั้งผู้แทนจากภาครัฐและเอกชนที่เป็นเครือข่ายให้กับอุตสาหกรรมอาหาร

■ จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ ■

30 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน)



■ ขั้นตอนการรับสมัคร ■

- รับสมัคร วันที่ 5 - 11 มีนาคม 2560
- เดินทางศึกษาดูงาน วันที่ 5 - 11 มีนาคม 2560

■ ค่าใช้จ่ายตลอดโครงการ ■

95,000* บาท ต่อ ท่าน (ไม่รวม VAT 7%)

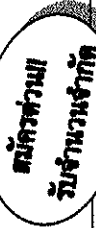
* ราคาสำหรับท่านที่ยืนยันการเดินทางภายในวันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2560 เท่านั้น หลังจากนี้ราคาตั๋วเครื่องบินจะปรับขึ้น

- กรณีที่ปกติมี 2 มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม ท่านละ 10,900 บาท
- กรณีเดินทางโดยเครื่องบินชั้นธุรกิจ มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม (โปรดสอบถามเจ้าหน้าที่)

ราคาเที่ยว พรี WIFI on bus ตลอดการเดินทาง, ค่าตั๋วเครื่องบินชั้นประหยัด กรุงเทพฯ-ฟูกูโอกะ-ฮานาเนะ-กรุงเทพฯ โดยสายการบิน TG และสายการบินภายในประเทศ ANA, ค่าโรงแรมที่พัก (พักห้องละ 2 คน), ค่ารถรับส่งระหว่างสนามบิน และโรงแรม ตลอดจนนำทัศนศึกษาตามรายการ, รวมค่าเข้าร่วมชมงาน Foodex 2017, ค่าประกันอุบัติเหตุคุ้มครองท่านละ 2,000,000 บาท และค่า Tip Guide และคนขับรถ

ไม่รวม

- ค่าใช้จ่ายส่วนตัว เช่น ค่าอาหาร-เครื่องดื่มนอกเหนือจากรายการ, ค่าที่พัก, ค่าโทรศัพท์, ค่านำหนักกระเป๋าเดินทางในกรณีที่เกิดปัญหาการบินกำหนด 30 กิโลกรัมท่าน



สนใจข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อได้ที่

คุณธราธิป แววงศ์ / คุณอัจฉรา เจริญผล

ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์

แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2212

โทรสาร 0-2886-8104

Email : training@nfi.or.th

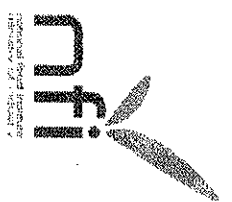
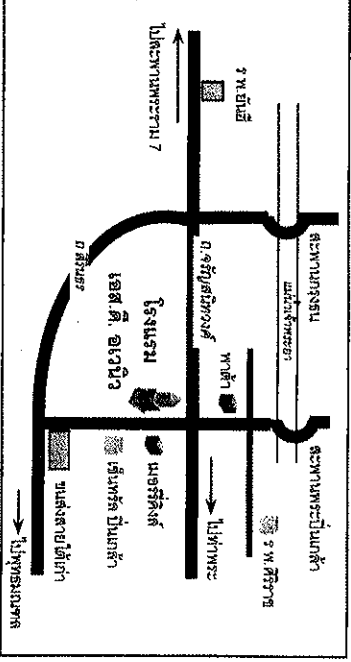
Website : www.nfi.or.th



สถาบันอาหาร จะแจ้งรายการเอกสารที่ต้องยื่นเพิ่มเติมเมื่อได้รับแบบฟอร์มใบสมัครและหลักฐานการชำระค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้ว

แบบลงทะเบียนการอบรม
เรื่อง เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (รุ่นที่ 1/2560)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....
ตำแหน่ง มือถือ.....
หน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....
สาขา.....
เลือกประจำตัวผู้เสียภาษี.....
ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร
E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....
ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L
วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....
ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวม VAT 7%) ลงฝึก 4,600 บาท รหัสสมาชิก.....
(ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (รายการรวม 4,600 + 322 (VAT%) = 4,922 บาท)
 บุคคลทั่วไป 4,800 บาท (รายการรวม 4,800 + 336 (VAT%) = 5,136 บาท)
ชำระโดย เช็ค สั่งจ่ายในนาม อุทสาหกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสถาบันอาหาร
 โอนเงินเข้าบัญชี ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0
ชื่อบัญชี อุทสาหกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์
ออกใบเสร็จในนาม ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้
.....
* S หุงหอยเย็น < 10 สัปดาห์, M หุงหอยเย็น 10-100 สัปดาห์, L หุงหอยเย็น > 100 สัปดาห์ FM-TN-TN-04



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง

วันที่ 1/2560

เทคนิคการพัฒนาระบบ

ผลิตภัณฑ์ใหม่

วันพฤหัสบดีที่ 9 - วันศุกร์ที่ 10 สิงหาคม 2560

ณ ห้องประชุมสภา ชั้น 2

โรงแรมเอส.ดี.อินโนว อ.ปทุมราชวงษา จ.อุบลราชธานี

ประธานสภา
อ.อุบลราชธานี
โทรสาร 29/2560
นางสาวกนกวรรณ

สิ่งตีพิมพ์

60P050601

www.nfi.or.th

nfi
2008 น. อรุณอมรินทร์ 36 น. อรุณอมรินทร์ แขวงบางเขน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2203-2212 โทรสาร 0-2886-8104, www.facebook.com/NFI.Training

■ หลักการเลือกผลผลิต

อุตสาหกรรมอาหารจัดเป็นอุตสาหกรรมประเภทหนึ่ง ซึ่งใช้วัตถุดิบหลักที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง ซึ่งส่วนใหญ่มีมูลค่าต่ำและนำเสียได้ง่าย นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้น สามารถเก็บรักษาได้นานและลดต้นทุนของการขนส่งหรือผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจึงเป็นกิจกรรมหนึ่งที่มีบทบาทอย่างมากในการส่งเสริมการค้าเป็นธุรกิจอาหารให้สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยเฉพาะอย่างยิ่งในยุคเทคโนโลยีข้อมูลข่าวสารเช่นปัจจุบัน รวมทั้งการพัฒนาทางเศรษฐกิจและสังคมของหลายประเทศในภูมิภาคเอเชีย ทำให้วิถีการค้าเป็นชีวิตโดยเฉพาะรูปแบบการบริโภคอาหารและช่องทางการจำหน่ายเปลี่ยนแปลงที่เน้นการอำนวยความสะดวกและรวดเร็วในการให้บริการ ทำให้มีการแข่งขันทางธุรกิจถึงขีดสุดมากขึ้น บริษัทหรือองค์กรที่ดำเนินธุรกิจด้านอาหาร มีความจำเป็นยิ่งขึ้นที่จะต้องมีการพัฒนาความสามารถในการสร้างชื่อเสียงในการแข่งขันทางการตลาด เพื่อความอยู่รอดของธุรกิจ โดยการปรับปรุงสินค้าและบริการให้ทันต่อความต้องการของลูกค้าที่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา อย่างไรก็ตาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จำเป็นต้องใช้ความรู้แบบสหสาขาหรือบูรณาการทั้งด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี การตลาดและการจัดการ ในการดำเนินงานที่จริงจังและมีระบบขั้นตอนที่รัดกุม เพื่อให้สอดคล้องต่อความต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่ อันจะนำมาซึ่งผลเสียที่ยากจะแก้ไขในภายหลังได้

■ วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความเข้าใจหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบขั้นตอน สามารถสร้างและคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความต้องการของตลาดได้ เรียนรู้และประยุกต์ใช้เทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบ ประเมินผลิตภัณฑ์ใหม่โดยทางทดสอบตลาด และเพิ่มศักยภาพและความสำเร็จของผลิตภัณฑ์ใหม่

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

เจ้าหน้าที่พัฒนาผลิตภัณฑ์, เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิต, ฝ่ายควบคุมคุณภาพ, ผู้ปฏิบัติงานหรือผู้ที่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง และ ผู้สนใจทั่วไป

■ สาระเวลาในการอบรม

วันพฤหัสบดีที่ 9 - วันศุกร์ที่ 10 มีนาคม 2560 (2 วัน)

■ สถานที่

ณ ห้องชมรมภา ชั้น 2 โรงแรมเอส.ดี.อเวนิว ถ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ (โทร. 0-2434-0400)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เต็มเตียง / เตียงคู่ 1,500 บาท)

■ จำนวนผู้เข้าอบรม

40 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรม

ไปหักค่าใช้จ่ายในการศึกษาเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียนอาหาร

เข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)

เทคนิค

การพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ใหม่

วิทยากร

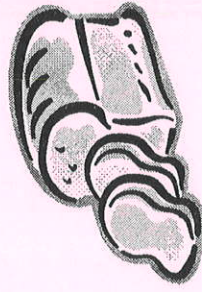
1. ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
 2. ผศ.ดร.ปริญญา เทวอรรถ
- คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยี-อุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยศิลปากร

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สกอ. 4,600 บาท
บุคคลทั่วไป 4,800 บาท

(ราคารวม VAT 7% สมชิก สกอ. 4,922 บาท /

บุคคลทั่วไป 5,136 บาท
และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)



กำหนดการฝึกอบรม

วันพฤหัสบดีที่ 9 มีนาคม 2560

- 08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน
- 09.00 - 10.30 น. นิยามผลิตภัณฑ์ใหม่และความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
- 10.30 - 10.45 น. ทักเรียนประทานอาหารว่าง
- 10.45 - 12.15 น. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงระบบ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
- 12.15 - 13.00 น. ทักเรียนประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.30 น. การสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
- 14.30 - 14.45 น. ทักเรียนประทานอาหารว่าง
- 14.45 - 16.15 น. การคัดเลือกแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ

วันศุกร์ที่ 10 มีนาคม 2560

- 09.00 - 10.30 น. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ
- 10.30 - 10.45 น. ทักเรียนประทานอาหารว่าง
- 10.45 - 12.15 น. การทดสอบผู้บริโภค โดย ผศ.ดร.ปริญญา เทวอรรถ
- 12.15 - 13.00 น. ทักเรียนประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 14.30 น. ฝึกปฏิบัติการสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ และ ผศ.ดร.ปริญญา เทวอรรถ
- 14.30 - 14.45 น. ทักเรียนประทานอาหารว่าง
- 14.45 - 16.15 น. ฝึกปฏิบัติการคัดเลือกและพัฒนาแนวความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ โดย ผศ.ดร.ประสงค์ ศิริวงศ์วิไลชาติ และ ผศ.ดร.ปริญญา เทวอรรถ
- 16.15 - 16.30 น. สรุป, ตอบข้อซักถาม / ปิดการฝึกอบรม



ขั้นตอนการลงทะเบียน

- ◆ **หลังส่งใบสมัคร** กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
- ◆ **ใบกรณีที่ยังไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้** หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 2 มีนาคม 2560 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 2 มีนาคม 2560 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ติดต่อมาที่

คุณชนิษฐา แสงมทองคำ ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร
2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2204

โทรสาร 0-2886-8104

E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : www.facebook.com/NFI.training

เรื่อง การลงทะเบียนดิจิทัลเทอร์โมมิเตอร์ (Digital Thermometer with Sensor)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง นี้ออก

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L

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

ถ้าลงทะเบียน (ซึ่งรวม VAT 7%) สมาชิก ตลอด 2,500 บาท รหัสสมาชิก.....

(ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 2,500 + 17% (VAT) = 2,675 บาท)

บุคคลทั่วไป 2,700 บาท

(ราคารวม 2,700 + 18% (VAT) = 2,889 บาท)

เช็ค ตั้งจ่ายในนาม อุทยานกรมพัฒนาภูมิทัศน์เพื่อสถาบันอาหาร

โอนเงินเข้าบัญชี 5.กรุง ไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0

ข้อบัญชี อุทยานกรมพัฒนาภูมิทัศน์เพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ออกใบเสร็จในนาม ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

* S หากลงทะเบียน < 10 ล้านบาท, M หากลงทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L หากลงทะเบียน > 100 ล้านบาท

FM-TN-TN-04

โรงแรมเซ็นทรัล เซ็นทรัล สเตชั่น

กรุงเทพฯ โทร. 0-2344-1699

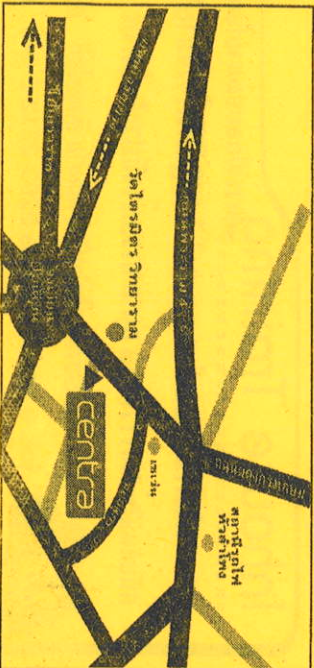
จองห้องพัก ไม่จอง

จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง/เตียง.....ห้อง

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....

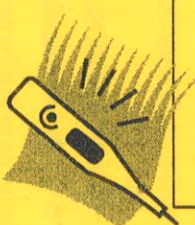


การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง

การสอบเทียบ

ดิจิทัลเทอร์โมมิเตอร์

(Digital Thermometer with Sensor)



วันอังคารที่ 28 สิงหาคม 2560

ณ ห้อง Station 1 ชั้น 15

โรงแรมเซ็นทรัล เซ็นทรัล สเตชั่น กรุงเทพฯ

สำนักงาน
ส่งเสริมการค้า
ในภูมิภาค
29/2560
นางสาวกานดา

สิ่งตีพิมพ์

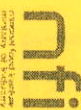
60P-120301



www.nfi.or.th

2008 น.อรุณอมรินทร์ 36 น.อรุณอมรินทร์ แขวงบางเขน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2203-2212 โทรสาร 0-2886-8104, www.facebook.com/NFI.training



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กระทรวงพาณิชย์

หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 กำหนดให้เครื่องมือทั้งหมดที่ใช้ในการทดสอบ รวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้สนับสนุนการวัดที่มีผลกระทบอย่างสำคัญต่อความแม่นยำ หรือความใช้ได้อย่างผลการทดสอบ ต้องได้รับการสอบเทียบก่อนนำไปใช้งาน ซึ่ง Digital Thermometer ก็เป็นเครื่องมือสำคัญอย่างหนึ่งที่ถูกนำไปใช้เสมอ โดยเฉพาะห้องปฏิบัติการและโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งก่อนที่จะนำไปใช้นั้นจะต้องได้รับการสอบเทียบด้วยวิธีที่สามารถทดกลับไปยัง SI Unit ตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025

วัตถุประสงค์

เพื่อให้สามารถนำเทคนิคการสอบเทียบ Digital Thermometer ไปใช้จริงในห้องปฏิบัติการและโรงงานอุตสาหกรรม

หลักสูตรการอบรม

การสอบเทียบ Digital Thermometer

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

เจ้าหน้าที่ที่ทดสอบ, สอบเทียบในห้องปฏิบัติการทดสอบ, เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ, หัวหน้างานควบคุมคุณภาพ และผู้สนใจทั่วไป

ระยะเวลาในการอบรม

วันอังคารที่ 28 มีนาคม 2560 (1 วัน)

สถานที่

ณ ห้อง station 1 ชั้น 15 โรงแรมเซ็นทรา เซ็นทรัล

สแควร์ กรุงเทพมหานคร (โทร. 0-2344-1699)

(ค่าห้องพักโรงแรมอาหารเช้า : เพียงเดียว 1,600 บาท/เตียงคู่ 1,800 บาท)

จำนวนผู้เข้าอบรม

40 คน

(ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการคิดภาษีเงินได้กรม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหาร

เข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติ (ฉบับที่ 437)

การสอบเทียบ

ดิจิทัล

เทอร์โมมิเตอร์

วิทยากร

คุณณัฐพล นิยมชาติ

นักวิเคราะห์อาวุโส

ฝ่ายบริการห้องปฏิบัติการ

สถาบันอาหาร

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สอ. 2,500 บาท

บุคคลทั่วไป 2,700 บาท

(อาหาร 7% สมชิก สอ. 2,675 บาท /

บุคคลทั่วไป 2,899 บาท

และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

www.nfi.or.th

กำหนดการฝึกอบรม

วันอังคารที่ 28 มีนาคม 2560

08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 – 10.30 น. ความรู้ทั่วไปและความสำคัญของการสอบเทียบ

10.30 – 10.45 น. พิธีรับประทานอาหารว่าง

10.45 – 12.00 น. ความรู้ทั่วไปของการสอบเทียบ Digital Thermometer

12.00 – 13.00 น. พิธีรับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 14.30 น. วิธีสอบเทียบ Digital Thermometer

14.30 – 14.45 น. พิธีรับประทานอาหารว่าง

14.45 – 15.30 น. สาธิตการสอบเทียบ Digital Thermometer

15.30 – 16.30 น. การคำนวณค่าความไม่แน่นอนของการสอบเทียบ

หมายเหตุ โปรดนำเครื่องคิดเลขที่สามารถคำนวณค่าทางสถิติได้มาใช้ประกอบการอบรมด้วย

- ◆ หลังส่งใบสมัคร กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งและ กรุณาส่งหลักฐานการชำระเงินมาทางแฟกซ์หรือทางไปรษณีย์ล่วงหน้าก่อนการอบรม
- ◆ ในกรณีที่ยกเว้นไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 21 มีนาคม 2560 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 21 มีนาคม 2560 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน ค่าลงทะเบียนทั้งหมด



ขั้นตอนการ

ลงทะเบียน*

ติดต่อที่ คุณณกวรรณ ปิ่นแก้ว

ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

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

โทรศัพท์ 0-2886-8088 ต่อ 2206 โทรสาร 0-2886-8104

E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : www.facebook.com/NFI.training

หมายเหตุ * กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วเครื่องบิน จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 30 วัน กรุณาจองตั๋วเครื่องบินล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 30 วัน หากมีการจองตั๋วเครื่องบิน กรุณาจองตั๋วเครื่องบินล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 30 วัน

Inhouse Training

การฝึกอบรมภายในองค์กร

เน้นการฝึกอบรมที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงภายในองค์กรของท่าน

สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ และคุ้มค่ากับงบประมาณ

เรายินดีอย่างยิ่งที่จะได้บริการแก่ท่าน ติดต่อได้ที่ ฝ่ายฝึกอบรมฯ

โทร. 0-2886-8088 ต่อ 2203-2212 E-mail : training@nfi.or.th

