

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor)”

วันที่ 22-26 กรกฎาคม 2568

ณ ห้อง Captain wit โรงแรมเบลล่า บี (สะพานพระรามที่ 7) บางกรวย นนทบุรี

รุ่นที่ 11 (2568)

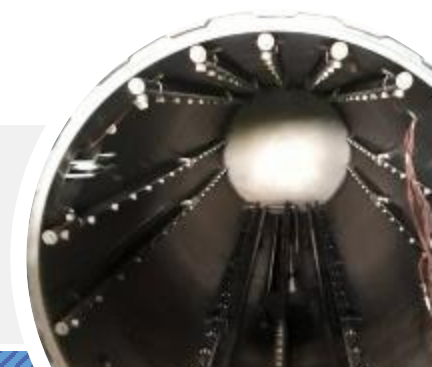


ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

1. หลักการและเหตุผล

ตามที่ได้มีการประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ประกาศ ณ วันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ได้กำหนดไว้ในข้อ 4 ของประกาศว่า ผู้ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และข้อกำหนดเฉพาะ 3 (2) การควบคุมกระบวนการผลิต ข้อ 2.5 กำหนดให้มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต โดยบุคคลนั้น ต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ หรือชนิดที่ปรับกรด จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นั้น

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด หน่วยฝึกอบรมเลขที่ 007/2563 จึงได้ดำเนินการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมในหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตอาหารสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ช่วยถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการ พนักงาน เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง





2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้ผู้เข้ารับอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปใช้ในการปฏิบัติงานด้านการควบคุมการผลิตอาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ และ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
- 2) เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดให้มีมาตรฐานสากล เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัย และเป็นที่น่าเชื่อถือของประเทศคู่ค้า
- 3) เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

3. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตอาหาร (Food Process Control Supervisor) ตามหลักเกณฑ์ของกฎหมาย สำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ประกอบด้วยหัวข้อต่อไปนี้ กฎหมายและความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารปรับกรดและอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร บันทึกข้อมูล และการจัดเก็บเอกสาร อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานเป็นชุด และเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานแบบต่อเนื่อง ระบบการผลิต และบรรจุแบบปลอดเชื้อ บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและกึ่งคงรูป บรรจุภัณฑ์แก้ว

4. รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมภาคบรรยาย โดยคณะวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บจก. ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ พร้อมทั้งมีอบรมภาคปฏิบัติ (Workshop) และการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

5. ระยะเวลาของการอบรม

วันที่ 22-26 กรกฎาคม 2568 (รวม 5 วัน)

6. สถานที่จัดการอบรม

ณ โรงแรมเบลล่า บี (สะพานพระรามที่ 7) บางกรวย นนทบุรี

7. หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

- 1) กฎหมายและความรู้พื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
- 2) จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 3) หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 4) อาหารปรับกรด และ อาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี
- 5) การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร
- 6) บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
- 7) อุปกรณ์ เครื่องมือวัด และการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
- 8) เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
- 9) เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
- 10) ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานเป็นชุด
- 11) ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
- 12) บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
- 13) บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป
- 14) บรรจุภัณฑ์แก้ว
- 15) การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน



8. การอบรมภาคปฏิบัติ

กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop) แบ่งกลุ่มหาแนวทาง เพื่อแก้ไขปัญหาตามโจทย์กรณีศึกษา (Case Study) ที่กำหนดให้เช่น

- 1) เกิดการเบี่ยงเบนระหว่างกระบวนการผลิตจะต้อง แก้ไขและดำเนินการอย่างไร เช่น ไขมัน/ ความดันตก ท่อลมรั่วเข้าในเครื่องฆ่าเชื้อ ใช้วิธีการไล่อากาศผิด อุณหภูมิและความดันไม่สัมพันธ์กัน
 - 2) การสำรวจโครงสร้างเครื่องฆ่าเชื้อแต่ละระบบ และให้แนะนำ หรือแก้ไขโครงสร้างให้เป็นไปตาม มาตรฐาน
 - 3) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการนำผลิตภัณฑ์มาฆ่าเชื้อซ้ำ Repack and Reprocess
 - 4) การวิเคราะห์ปัจจัยวิกฤติที่เกี่ยวข้องสำหรับ กระบวนการผลิตอาหารกลุ่ม LACF
 - 5) การวิเคราะห์ปัจจัยวิกฤติที่เกี่ยวข้องสำหรับ กระบวนการผลิตอาหารกลุ่ม AF
- รวมทั้ง การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนด กระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน



หมายเหตุ: กรณีเข้ารับการฝึกอบรมและเข้าร่วม กิจกรรม มีระยเวลาน้อยกว่าร้อยละ 80 จะไม่ได้รับใบประกาศนียบัตรใดๆ

9. เอกสารประกอบการอบรม

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

10. การรับรองผลการฝึกอบรม



การรับรองผลการฝึกอบรม และ การได้รับ ประกาศนียบัตร เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- **กรณี “สอบผ่านทุกหัวข้อ”** :ได้รับประกาศนียบัตร การสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็น กรดต่ำและชนิดปรับกรด (หลักสูตรรวม) - ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- **กรณี “สอบไม่ผ่าน” “ในบระบบการผลิตและ บรรจุแบบปลอดเชื้อ”** : ได้รับประกาศนียบัตร สอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิต อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็น กรดต่ำและชนิดปรับกรด (เฉพาะกรรมวิธีการผลิต โดยใช้เครื่องฆ่าเชื้อภายใต้ความดัน (Retorted method) และ กรรมวิธีการปรับกรดและการ ควบคุมค่าวอเตอร์แอคทิวิตี้ของอาหาร (Acidification and Water activity control method)) - ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- **สอบไม่ผ่านร้อยละ 70** (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้ง แล้ว) บทใดบทหนึ่ง (ไม่รวมบทการผลิตและบรรจุ แบบปลอดเชื้อ) : ได้รับประกาศนียบัตร “การเข้า ร่วมอบรมหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและ ชนิดปรับกรด” - ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมี ระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

11. คณะวิทยากร

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1) นักวิชาการอาหารและยา | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |
| 2) รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3) ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 4) รศ.ดร.วราณี ชนเห็นชอบ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 5) รศ.ดร.อดิสร เสวตีวิวัฒน์ | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง |
| 6) คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์ | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด |
| 7) คุณสุรวัช หะตั้ง | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด |

12. ค่าลงทะเบียน/จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม

ค่าลงทะเบียน ท่านละ 9,500 บาท (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และไม่รวมค่าเดินทางที่พัก)

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 50 คน/ครั้ง/หลักสูตร

13. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต (Food Process Control Supervisor) หรือ ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด หรือ ผู้สนใจทั่วไป

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
063-834-8523



Email:
fscthailand@gmail.com

กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ

หรือชนิดที่ปรับกรด (หลักสูตรรวม)”

(รุ่น 11/2568) วันที่ 22-26 กรกฎาคม 2568

ณ ห้อง Captain Wit โรงแรมเบลล่า บี (สะพานพระรามที่ 7) บางกรวย นนทบุรี

จัดโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

วันที่ 1 : วันอังคารที่ 22 กรกฎาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.15-08.45 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.45-09.00 น.	เปิดการอบรม และชี้แจงหลักสูตรภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	15 นาที
09.00-10.45 น.	2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์	1 ชั่วโมง 45 นาที
10.45-11.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 2		30 นาที
11.15-11.35 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 2		20 นาที
11.35-12.35 น.	5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุอาหาร	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง
12.35-13.50 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 5		1 ชั่วโมง 15 นาที
13.50-14.10 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 5		20 นาที
14.10-16.10 น.	7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	2 ชั่วโมง
16.10-16.40 น.	พักรับประทานอาหารว่าง/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 7		30 นาที
16.40-17.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 7		20 นาที
17.00-17.15 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 1 / แจงกำหนดการวันที่ 2 และ อธิบายการติวรูปแบบ Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวิช หะตั้ง	15 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 2, 5, 7 *Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวิช หะตั้ง	45 นาที

วันที่ 2 : วันพุธที่ 23 กรกฎาคม 2568			
08.15-09.00 น.	ลงทะเบียน		45 นาที
08.15-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 2, 5 และ 7		45 นาที
09.00-10.00 น.	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1 ชั่วโมง
10.00-10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.00 น.	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (ต่อ)	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	45 นาที
11.00-11.15 น.	พักเบรก// ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 3		15 นาที
11.15-11.35 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 3		20 นาที
11.35-12.35 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
12.35-14.20 น.	4. อาหารปรับกรด และ อาหารที่มีการควบคุมค่าไอโอดีน	รศ.ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1 ชั่วโมง 45 นาที
14.20-14.35 น.	พักเบรก// ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 4		15 นาที
14.35-14.55 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 4		20 นาที
14.55-15.55 น.	6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง
15.55-16.25 น.	พักรับประทานอาหารว่าง // ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 6		30 นาที
16.25-16.45 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 6		20 นาที
16.45-16.55 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 2 / แจงกำหนดการวันที่ 3 และ อธิบายการติวรูปแบบ Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวัช หะตั้ง	10 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 3, 4 และ 6 *Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวัช หะตั้ง	45 นาที
วันที่ 3 : วันพฤหัสบดีที่ 24 กรกฎาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-08.45 น.	ลงทะเบียน		45 นาที
08.00-08.45 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 3, 4 และ 6		45 นาที
08.45-09.30 น.	ชมวิดีโอแสดงการทำงานของเครื่องฆ่าเชื้อ		45 นาที
09.30-10.30 น.	8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง
10.30-10.55 น.	พักรับประทานอาหารว่าง/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 8		25 นาที

วันที่ 3 : วันพฤหัสบดีที่ 24 กรกฎาคม 2568 (ต่อ)			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
10.55-11.15 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 8		20 นาที
11.15-12.15 น.	9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง
12.15-13.15 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 9		1 ชั่วโมง
13.15-13.35 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 9		20 นาที
13.35-14.35 น.	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชั่วโมง
14.35-15.05 น.	พักรับประทานอาหารว่าง/ / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 10		30 นาที
15.05-15.25 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 10		20 นาที
15.25-16.25 น.	11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชั่วโมง
16.25-16.40 น.	พักเบรก/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 11		15 นาที
16.40-17.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 11		20 นาที
17.00-17.10 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 3 / แจ้งกำหนดการวันที่ 4 และ อธิบายการติวรูปแบบ Online	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวัช หะตั้ง	10 นาที
18.30-19.30 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 8, 9, 10 และ 11 *Online	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง
วันที่ 4 : วันศุกร์ที่ 25 กรกฎาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-09.00 น.	ลงทะเบียน		1 ชั่วโมง
08.00-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 8, 9, 10 และ 11		1 ชั่วโมง
09.00-10.00 น.	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1 ชั่วโมง
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 12		10 นาที
10.10-11.10 น.	12. บรรจุภัณฑ์โลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น (ต่อ)	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1 ชั่วโมง
11.10-11.10 น.	ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 12		10 นาที
11.10-11.30 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 12		20 นาที
11.30-13.00 น.	13. บรรจุภัณฑ์อ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1 ชั่วโมง 30 นาที
13.00-14.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน/ ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 13		1 ชั่วโมง
14.00-14.20 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 13		20 นาที
14.20-15.50 น.	14. บรรจุภัณฑ์แก้ว	รศ.ดร.วาณี ขนเห็นชอบ	1 ชั่วโมง 30 นาที
15.50-16.20 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหา หัวข้อที่ 14		30 นาที

วันที่ 4 : วันศุกร์ที่ 25 กรกฎาคม (ต่อ)			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
16.20-16.40 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 14		20 นาที
16.40-16.50 น.	สรุปเนื้อหาวันที่ 4 / แจ้งกำหนดการวันที่ 5		10 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 12,13 และ 14 *Online	คุณแววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณสุรวิช หะตั้ง	45 นาที
วันที่ 5 : วันเสาร์ที่ 26 กรกฎาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.15-09.00 น.	ลงทะเบียน		45 นาที
08.15-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 12, 13 และ 14		45 นาที
09.00-10.30 น.	1.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
10.30-10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.15 น.	1.2 ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
12.15-13.15 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
13.15-13.35 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 1		20 นาที
13.45-14.45 น.	15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1 ชั่วโมง
15.00-17.15 น.	กิจกรรม Workshop (จัดอาหารว่างให้ 15.00 น. ทานระหว่าง workshop)	ผศ.ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	2 ชั่วโมง 15 นาที
17.15-17.30 น.	กล่าวปิดการอบรม / ถ่ายภาพหมู่		15 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

ใบสมัครอบรมหลักสูตร

“ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด
(Food Process Control Supervisor)”

ระหว่างวันที่ 22-26 กรกฎาคม 2568 ณ ห้อง Captain wit โรงแรมเบลล่า บี (สะพานพระรามที่ 7) บางกรวย นนทบุรี
ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วน ด้วยการพิมพ์ หรือเขียนด้วยตัวบรรจง แล้วส่งมาที่ E-mail: acd.fscthailand@gmail.com
หรือส่งทาง LINE โดยแอดไลน์ไอดี @fscthailand (มี @ ด้านหน้าด้วย) ภายในวันที่ 7 กรกฎาคม 2567

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 เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

มือถือ 063-8348523 (คุณรัตนารมณ) E-mail: acd.fscthailand@gmail.com

สถานที่จัดฝึกอบรม : โรงแรมเบลล่า บี (สะพานพระรามที่ 7) บางกรวย นนทบุรี

* กรณีเดินทางด้วยรถไฟฟ้า (ห่างจากสถานที่จัดฝึกอบรม 1.3 กม.) : รถไฟฟ้าสายสีน้ำเงิน สถานีบางอ้อ



ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม :

ท่านละ 9,500 บาท (ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน)

* ส่วนลดพิเศษ 500 บาท/คน กรณีสมัครและชำระค่าใช้จ่ายก่อนวันที่ 20 พฤษภาคม 2568*

ชื่อที่อยู่ในการออกเอกสารใบแจ้งหนี้:

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

88/8 หมู่ 10 ต.บางบัวทอง อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี 11110

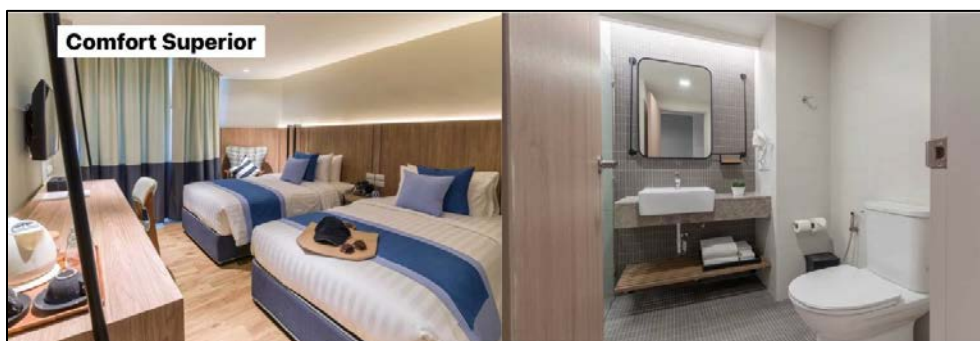
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี 010-555-306-8478

สำรองห้องพัก

โรงแรมเบลล่า บี (สะพานพระรามที่ 7) บางกรวย นนทบุรี

(1) สำรองห้องพักโดยตรงกับทางโรงแรมติดต่อ 02-4095789

(2) สำรองห้องพักผ่าน Agoda คืนละ 900-1,400 บาท



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 ภายในวันที่กำหนด เพื่อยืนยันที่นั่งฝึกอบรม
3. ทางบริษัทฯ จะส่งคู่มืออบรมไปให้ผู้เข้าอบรมศึกษาก่อนการอบรมอย่างน้อย 1 สัปดาห์ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์
ตั้งนั้น โปรดระบุ E-mail ที่สามารถจัดส่งให้ชัดเจน และกรุณาศึกษาเอกสารอย่างจริงจังก่อนการอบรม **
4. สิ่งที่จะต้องนำมาแสดง/จัดส่งในวันฝึกอบรม:
 - นำรูปถ่ายสี หน้าตรง ขนาด 1 นิ้ว ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 1 รูป มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แบบลงทะเบียนฉบับจริง มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แสดงบัตรประจำตัวประชาชนในวันฝึกอบรม (ทุกวัน)
5. สามารถหัก ฦ ที่จ่ายได้ 3% (กรณีไม่มีหนังสือรับรองหักภาษี ฦ ที่จ่าย ต้องชำระค่าอบรมเต็มจำนวน)

ลงชื่อ ผู้สมัคร
(.....)
วันที่.....