

# หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์”

วันที่ 20-22 สิงหาคม 2568

ณ โรงแรมมารวย การ์เด็น เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

และ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

## รุ่นที่ 2 (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 ผู้ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และข้อกำหนดเฉพาะ 3 (2) การควบคุมกระบวนการผลิต ข้อ 2.5 กำหนดให้มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหาร ประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต โดยบุคคลนั้น ต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอไรซ์ฯ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นั้น

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด หน่วยฝึกอบรมหน่วยฝึกอบรมเลขที่ 007/2563 จึงได้ดำเนินการขอขยายขอบข่ายเพิ่มเติม เพื่อจัดฝึกอบรมในหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอไรซ์ ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ช่วยถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการ พนักงาน เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวงหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง





## 2. วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
- 2) เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ให้มีมาตรฐานสากล เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัย และเป็นที่น่าเชื่อถือของประเทศคู่ค้า
- 3) เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์

## 3. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ประกอบด้วยหัวข้อต่อไปนี้ ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning in Place: CIP) การสุขาภิบาล การซ่อมบำรุงรักษา และสุขลักษณะส่วนบุคคล การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผลตามมาตรฐานกฎหมาย การตรวจประเมินตนเอง (IQA)

## 4. รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมภาคบรรยาย โดยคณะวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บจก.ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ และ บริษัท ตรีนิดี เอนจิเนียริง จำกัด จำกัด พร้อมทั้งมีการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่สามารถสอบผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด จะได้รับใบประกาศนียบัตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

## 5. ระยะเวลาของการอบรม

วันที่ 20-22 สิงหาคม 2568 (รวม 3 วัน)

## 6. สถานที่จัดการอบรม

ณ โรงแรมมารวย การ์เด็น เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

และ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

## 7. หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

- 1) กฎหมายที่เกี่ยวข้องและหลักการเบื้องต้นของการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 2) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 3) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning in Place: CIP) การซ่อมบำรุงรักษา และการสอบเทียบ อุปกรณ์เครื่องมือวัด
- 4) การสุขาภิบาล การซ่อมบำรุงรักษา และสุขลักษณะส่วนบุคคล
- 5) การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน
- 6) รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล
- 7) การตรวจประเมินตนเอง (IQA)

## 8. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต หรือ ผู้ที่ทำงาน เกี่ยวข้องในการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือผู้สนใจทั่วไป

## 9. คณะวิทยากร

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1) นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา                   |
| 2) คุณแฉววรรณ วัฒนศิริวิทย์     | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด   |
| 3) คุณสุรวัช หะตั้ง             | บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด   |
| 4) รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์      | สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง |
| 5) รศ.ดร.ปิตติยา กมลพัฒนะ       | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์                         |
| 6) คุณพานู อาจสว่าง             | บริษัท ทรีนิตี้ เอนจิเนียริง จำกัด             |
| 7) คุณมันตา โอพิทักษ์ชีวัน      | ผู้เชี่ยวชาญการตรวจประเมิน                     |

## 10. ค่าลงทะเบียน/จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม

ค่าลงทะเบียน ท่านละ 7,000 บาท (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และไม่รวมค่าเดินทางที่พัก)

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 50 คน/ครั้ง/หลักสูตร

## 11. ผู้ดำเนินการจัดอบรม

บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

ผู้ประสานงาน : คุณรัตนาวรรณ จันทร์สว่าง E-mail : [acd.fscthailand@gmail.com](mailto:acd.fscthailand@gmail.com)



Website:  
[www.fsnc.co.th](http://www.fsnc.co.th)



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



Email:  
[fscthailand@gmail.com](mailto:fscthailand@gmail.com)

# กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ  
ด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์”

(รุ่นที่ 2/2568) วันที่ 20 – 22 สิงหาคม 2568

ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

จัดโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

วันที่ 1 : วันพุธที่ 20 สิงหาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.30-08.45 น.	เปิดการอบรม และชี้แจงหลักสูตรภาพรวม และหลักเกณฑ์ การประเมินผล	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	15 นาที
08.45-10.15 น.	1. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
10.15-10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.30-12.00 น.	1. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		1 ชั่วโมง
13.00-14.45 น.	2. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ - <u>รับนมดิบ-ปรุงผสม</u>	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง 45 นาที
14.45-15.45 น.	2. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ - <u>ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์</u>	คุณสุรวัช หะตั้ง	1 ชั่วโมง
15.45-16.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
16.00-17.30 น.	2. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ (ต่อ) - <u>การบรรจุ-เก็บรักษา-ขนส่ง</u>	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง 30 นาที
17.30-17.40 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 1 / แจ้งกำหนดการวันที่ 2		10 นาที

วันที่ 2 : วันพฤหัสบดีที่ 21 สิงหาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
07.40-08.10 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.10-09.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 1 (20 ข้อ) , หัวข้อที่ 2 (20 ข้อ)		50 นาที
09.00-09.30 น.	เดินทางไป โรงนม ม.เกษตรศาสตร์ / แยกกลุ่มทำ Workshop		30 นาที
09.30-12.00 น.	กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop กลุ่ม 1) : - เยี่ยมชมสถานที่ผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์พร้อมบริโภคนิต เหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์	โรงนม ม.เกษตรศาสตร์ รศ.ดร.ปติยา กมลพัฒนะ คุณสุรวัช หะตั้ง	2 ชั่วโมง 30 นาที
09.30-12.00 น.	กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop กลุ่ม 2) : - โจทย์กรณีศึกษา/การเบี่ยงเบนการผลิต	คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์ คุณพญู อาจสว่าง	2 ชั่วโมง 30 นาที
	หมายเหตุ: 10:30-11:00 น. พักรับประทานอาหารว่าง		
12.00-12.45 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		45 นาที
12:45-13:00 น.	เดินทางไป โรงนม ม.เกษตรศาสตร์ / แยกกลุ่มทำ Workshop		15 นาที
13.00-15.30 น.	กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop กลุ่ม 2) : - เยี่ยมชมสถานที่ผลิตนมพาสเจอร์ไรซ์พร้อมบริโภคนิต เหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์	โรงนม ม.เกษตรศาสตร์ รศ.ดร.ปติยา กมลพัฒนะ คุณแวววรรณ วัฒนสิริวิทย์	2 ชั่วโมง 30 นาที
13.45-16.15 น.	กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop กลุ่ม 1) : - โจทย์กรณีศึกษา/การเบี่ยงเบนการผลิต	คุณสุรวัช หะตั้ง คุณพญู อาจสว่าง	2 ชั่วโมง 30 นาที
	หมายเหตุ: 14:30-14:45 น. พักรับประทานอาหารว่าง		
16.15-17.15 น.	3. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning in Place: CIP)	คุณพญู อาจสว่าง	1 ชั่วโมง 30 นาที
17.15-17.30 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 2 / แจ้งกำหนดการวันที่ 3 และ อธิบายการติวรูปแบบ Online		15 นาที
วันที่ 3 : วันศุกร์ที่ 22 สิงหาคม 2568			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-08.45 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 1-2		30 นาที
08.45-09.05 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 3		20 นาที
09.05-09.15 น.	พักเบรก		10 นาที
09.15-10.15 น.	4. การสุขาภิบาล การซ่อมบำรุงรักษา และสุขลักษณะส่วนบุคคล	รศ.ดร.อดิสร เสวตวิวัฒน์	1 ชั่วโมง
10.15-10.40 น.	พักรับประทานอาหารว่าง / ทบทวนเนื้อหาบทที่ 4		25 นาที

**วันที่ 3 : วันศุกร์ที่ 22 สิงหาคม 2568**

เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
10.40-11.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 4 (15 ข้อ)		20 นาที
11:00-12:00 น.	5. การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน	ผู้เชี่ยวชาญ	1 ชั่วโมง
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน และทบทวนเนื้อหา บทที่ 5		1 ชั่วโมง
13.00-13.20 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 5 (15 ข้อ)		20 นาที
13.20-13.30 น.	พักเบรก		10 นาที
13.30-14.15 น.	6. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล	คุณมนตา โอพิทักษ์ชีวัน	45 นาที
14.15-15.00 น.	7. การตรวจประเมินตนเอง (IQA)	คุณมนตา โอพิทักษ์ชีวัน	45 นาที
15.00-15.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง และทบทวนเนื้อหา บทที่ 6 และ 7		30 นาที
15.30-16.10 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 6 (15 ข้อ) , หัวข้อที่ 7 (15 ข้อ)		40 นาที
16.10-16.20 น.	พักเบรก / ถ่ายภาพกลุ่ม / ปิดการฝึกอบรม		10 นาที
16.20-17.10 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 3, 4, 5, 6 และ 7		50 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

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

**ใบสมัครอบรมหลักสูตร**  
**“ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่**  
**ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์”**

**ระหว่างวันที่ 20-22 สิงหาคม 2568**

**ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ**  
**ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด**

กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วน ด้วยการพิมพ์ หรือเขียนด้วยตัวบรรจง แล้วส่งมาที่ E-mail: [acd.fscthailand@gmail.com](mailto:acd.fscthailand@gmail.com)  
หรือส่งทาง LINE โดยแอดไลน์ไอดี @fscthailand (มี @ ด้านหน้าด้วย) **ภายในวันที่ 8 สิงหาคม 2568**

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 (คุณรัตนารม) E-mail: [acd.fscthailand@gmail.com](mailto:acd.fscthailand@gmail.com)

สถานที่จัดฝึกอบรม : โรงแรมมารวยการ์เด็น จตุจักร กรุงเทพฯ



ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม :

ท่านละ 7,000 บาท (ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน)

\*ส่วนลด **500 บาท/คน** กรณีสมัครและชำระค่าใช้จ่ายก่อนวันที่ **16 มิถุนายน 2568\***

ชื่อที่อยู่ในการออกเอกสารใบแจ้งหนี้:

บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

88/8 หมู่ 10 ต.บางบัวทอง จ.นนทบุรี 11110 หมายเลขประจำตัวผู้เสียภาษี 010-555-306-8478

แนะนำโรงแรมใกล้สถานที่จัดอบรม

(เป็นเพียงแค่ตัวเลือกแนะนำ ไม่รวมอยู่ในค่าใช้จ่าย ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถติดต่อสำรองที่โรงแรมได้โดยตรง)

(1) โรงแรมมารวยการ์เด็น : คืนละ 1,300-1,500 บาท

(2) อินฟินิท โฮเทล เกษตร : คืนละ 800-1,500 บาท

(3) อินฟินิท โฮเทล เกษตร : คืนละ 500-1,500 บาท

วิธีการชำระเงิน :

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกสิกรไทย จำกัด สาขาโลตัสรวมอินทรา 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 2 สัปดาห์ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์  
ดังนั้น 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. ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถหัก ณ ที่จ่ายได้ 3%  
(กรณีไม่มีหนังสือรับรองหักภาษี ณ ที่จ่าย ต้องชำระค่าอบรมเต็มจำนวน)

ลงชื่อ ..... ผู้สมัคร  
( ..... )  
วันที่.....