

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีE-mail:.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)☐ สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 5,046.73 + 353.27 (Vat7%) = 5,400 บาท☐ บุคคลทั่วไป ราคา 5,420.56 + 379.44 (Vat7%) = 5,800 บาทวันอบรม Online ☐ วันที่ 5 และ 6 กุมภาพันธ์ 2569วันอบรม On-site ☐ วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569

•วิธีการชำระเงิน โอนเงินเข้าบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ **1. ธนาคารกรุงศรีอยุธยา** เลขที่ 374-1-60907-6 หรือ **2. ธนาคารทหารไทย (จำกัด) มหาชน** เลขที่ 069-2-62661-7 แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อ และที่อยู่สำหรับการออกเอกสารใบเสร็จรับเงินมาที่ โทรสาร :02-9428527

♦ กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน **หากเลยกำหนดดังกล่าว สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด**

♦ สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นภาษีหักภาษี ณ ที่จ่าย 3 % ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป.๔/๒๕๒๘

Scan me

**“Food Packaging Design 101”****ดร. สิริยุภา เนตรมัย และ ดร.ฐิติศิลป์ กิจเชวงกุล****คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล****อบรม Online ผ่าน Zoom วันที่ 5 และ 6 กุมภาพันธ์ 2569****และกิจกรรม On-site วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569****ณ สถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปน. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งสลิป

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Public Training “Food Packaging Design 101”

P6903

โปรแกรมสัมมนา

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารมีการแข่งขันกันสูง ทั้งในด้านของคุณภาพ รสชาติ หน้าตา และคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ก็เป็นส่วนหนึ่งที่น่ามาใช้เพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ผู้ประกอบการจำเป็นต้องพัฒนาในเหนือกว่าหรือทัดเทียมกับคู่แข่งรายอื่นๆ บรรจุภัณฑ์เปรียบได้กับหน้าตาและข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่จะได้เห็นเป็นอันดับแรก ซึ่งเป็นส่วนที่ดึงดูดใจให้ผู้บริโภคให้ความสนใจเป็นอันดับต้นๆ ในการเลือกซื้อ นอกจากนี้ยังมีผลกับการรักษาคุณภาพของตัวสินค้าที่อยู่ในอีกด้วย มีการใช้เงินทุนเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์จำนวนมากมหาศาลทั้งเพื่อให้สอดคล้องกับการรักษาคุณภาพ สร้างความดึงดูดใจให้ผู้บริโภคอย่างถูกกฎหมาย และยังพบว่าความเสียหายของสินค้าที่ผู้ประกอบการควรตระหนักคือความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม นำมาซึ่งการเสียค่าใช้จ่ายที่ไม่ควรจะต้องเกิด ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารจึงควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ หากผู้ผลิตมีความรู้ความเข้าใจในด้านบรรจุภัณฑ์มากขึ้น การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ดีและเหมาะสมจะนำมาซึ่งประโยชน์ต่อผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก

สมาคมฯ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในเรื่องการเลือกใช้และการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร จึงได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอบรมนี้เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร สามารถใช้ทักษะการสื่อสาร การจัดการ การวิเคราะห์ ในการเลือกใช้และการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อให้ผู้บริโภคมีความรู้ความเข้าใจมากขึ้น

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในการเรียนรู้และออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร

เกณฑ์การวัดผลรับประกาศนียบัตร

1. **ประกาศนียบัตรการเข้าร่วมการอบรม** ผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรนั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร
2. **ประกาศนียบัตรเข้าร่วมและสอบผ่านหลักสูตร** ผู้เข้าอบรมจะต้องเข้าร่วมการอบรมหลักสูตรนั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และผ่านการทดสอบหลังอบรมด้วยคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่ <https://forms.gle/dFxogoLxrRXJdm856>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797

Email: contact@fostat.org, seminar@fostat.org

*** รับจำนวนจำกัด และปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ****

Online วันที่ 1

- ประเภท & หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์
- วัสดุบรรจุภัณฑ์ และการขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์
- เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์แนวใหม่
- การเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์อาหาร และการยืดอายุการเก็บรักษาด้วยบรรจุภัณฑ์
- Case studies in food packaging I

Online วันที่ 2

- ความปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์อาหาร
- อันตรายจากการขนส่ง และบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง
- Case studies in food packaging II

On-site Workshop วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2569

- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ I
- Case studies in food packaging III
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ II
- Case studies in food packaging IV
- การวัดผล

รับใบประกาศนียบัตร

ตามหลักเกณฑ์การวัดผล

