



ใบสมัครลงทะเบียนการฝึกอบรมแบบ Off-Line

CLT Staff ONLY

หลักสูตร การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร

วันที่ 12-13 มิถุนายน 2567 เวลา 09.00-16.30 น.

มีการทำ workshop ด้วย Computer Notebook

เลขที่ใบสมัคร
เลขที่ขอรับบริการ
วันที่รับเรื่อง.....

ข้อมูลในการออกใบเสร็จ/ใบกำกับภาษี :

ชื่อหน่วยงาน ตาม ภ.พ.20 สำนักงานใหญ่ สาขาที่.....
ที่อยู่.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี (กรณีสมัครส่วนบุคคล โปรดใส่เลขบัตรประชาชน เพื่อระบุตัวตนผู้รับบริการและใช้ออกใบกำกับภาษี).....

ต้องการระบุชื่อ-สกุลผู้เข้าอบรมในใบเสร็จรับเงินหรือไม่ ต้องการ ไม่ต้องการ

เงื่อนไขการหักภาษี ณ ที่จ่าย มีหลักฐานและจะนำส่งในวันอบรม อื่นๆ.....

ที่อยู่สำหรับออกหนังสือรับรองการหักภาษี ณ ที่จ่าย (กรณีต้องการหักภาษี ณ ที่จ่าย)

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ เลขที่ 2179 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900 เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร 0105546096453

ข้อมูลผู้เข้าอบรม (เพื่อการลงทะเบียนและจัดทำประกาศนียบัตร) :

1. ชื่อ-สกุล (ไทย) นาย/นาง/นางสาว.....
(อังกฤษ) Mr./Mrs./Miss..... (สำหรับออก Certificate)

E-mail..... โทรศัพท์.....

ประสบการณ์ด้านทดสอบ 0 - 2 ปี 3 - 5 ปี มากกว่า 5 ปี

อาหาร/ของว่าง ปกติ ไม่รับประทานหมู แพ้อาหาร (โปรดระบุ)

ข้อมูลผู้ติดต่อ/ผู้ประสานงาน (เพื่อใช้ในการประสานงาน/จัดส่งเอกสาร) :

ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงาน..... ตำแหน่ง/แผนก.....

E-mail..... โทรศัพท์.....

กรณีต้องการที่จอดรถในวันอบรม โปรดระบุเลขทะเบียนรถ (จำกัด 1 คัน/หน่วยงาน)

* ข้าพเจ้า (ชื่อ-นามสกุล) ยินยอม ไม่ยินยอม ให้บริษัทฯ เก็บรวบรวม ใช้ เปิดเผย หรือประมวลข้อมูลส่วนบุคคล เพื่อวัตถุประสงค์ในการนำเสนอข่าวสาร สิทธิประโยชน์ โปรโมชัน หรือบริการของบริษัทฯ ทั้งนี้ ท่านสามารถขอลอนความยินยอมเมื่อใดก็ได้ ผ่านช่องทางการติดต่อของบริษัทฯ กรณีที่ท่านไม่ให้ความยินยอมหรือขอลอนความยินยอมภายหลัง ท่านอาจพลาดการรับข้อเสนอ โปรโมชัน หรือสิทธิประโยชน์ของบริษัทฯ

การชำระเงิน :

ค่าลงทะเบียน ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ชำระ 4,601 บาท/1 ท่าน หรือ หากสามารถหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ชำระ 4,472 บาท/1 ท่าน (ราคาก่อนรวมภาษี 4,300 บาท/ท่าน)

ชำระโดย เช็ค สั่งจ่ายในนาม บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)

โอน บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เลขที่บัญชี 235-220-332-2 ชื่อบัญชี บจก.ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย)



หมายเหตุ :

- ค่าลงทะเบียนอบรมนี้ รวมค่าหลักสูตร ประกาศนียบัตร อาหารว่างเช้า-บ่าย อาหารกลางวัน และเอกสารประกอบการฝึกอบรมแล้ว ในส่วนของสถานที่อบรมจะแจ้งให้ทราบภายหลัง
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการสำรองที่นั่งให้กับผู้สมัครที่ชำระค่าลงทะเบียนก่อน กรณีการเลื่อนวันฝึกอบรมหรือยกเลิกการฝึกอบรม เจ้าหน้าที่ประสานงานจะแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวให้ผู้เข้าอบรมทราบ ล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนวันฝึกอบรม ผ่านทางโทรศัพท์และอีเมลที่ผู้เข้าอบรมระบุไว้ในใบสมัคร
- บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนอบรมเฉพาะกรณีที่บริษัทฯ เป็นผู้แจ้งยกเลิกการอบรม หรือกรณีที่ผู้เข้าอบรมแจ้งยกเลิกเป็นลายลักษณ์อักษร ล่วงหน้าอย่างน้อย 14 วัน ก่อนวันฝึกอบรม พร้อมแนบหลักฐานประกอบการขอเงินคืนตามที่บริษัทฯ ร้องขอครบถ้วน เท่านั้น ทั้งนี้ บริษัทฯ ไม่รับผิดชอบค่าเดินทาง ค่าที่พักหรือค่าใช้จ่ายอื่นใดของผู้เข้าอบรม
- อันเนื่องมาจากการเลื่อนหรือยกเลิกการอบรม ทุกกรณี
- บริษัทฯ ห้ามไม่ให้การเผยแพร่เนื้อหาส่วนใดส่วนหนึ่งของเอกสารประกอบการฝึกอบรม และสื่อที่ใช้ในการฝึกอบรมโดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

การลงทะเบียน :

สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม และ ส่งใบสมัคร/หลักฐานการชำระเงิน ได้ที่

คุณณัฐชัย / คุณชลิษา / คุณหนึ่งฤทัย

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

E-mail : training@centrallabthai.com

หรือ ทาง LINE QR Code >>



กรอกใบสมัคร

ส่งใบสมัครมาที่
Training@centrallabthai.com

รับอีเมลแจ้งยืนยันการจัดอบรม
จากผู้ประสานงาน

ชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระมาที่
Training@centrallabthai.com

รับใบเสร็จรับเงินทางไปรษณีย์
หรือรับในวันก่อนอบรม

หลักสูตร

การประเมินอายุการเก็บกับผลิตภัณฑ์อาหาร

วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหาร และการเสื่อมของอาหาร
- (2) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร
- (3) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้มีโอกาสในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและซักถาม จากผู้ที่มีประสบการณ์จริง
- (4) เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถนำทักษะต่างๆ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติใช้ในองค์กรได้อย่างถูกต้อง



วิทยากร : คุณคงพันธ์ จีรวงศาโรจน์
ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐานและวิชาการ
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

บุคลากรห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ผู้ประกอบการด้านอาหาร และผู้สนใจ

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรเมื่อเข้าร่วมอบรมครบ 12 ชม. และได้คะแนน Post-test ร้อยละ 50-84 หากได้ ร้อยละ 85-100 ประกาศนียบัตรจะได้รับการประทับตรา "Excellence"

การชำระค่าลงทะเบียน

กรณีต้องการใบแจ้งหนี้ กรุณา ส่งใบ PO มาทางอีเมล Training@centrallabthai.com

สถานที่ฝึกอบรม

อาคารศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่, กรุงเทพมหานคร หรือสถานที่อื่นที่เหมาะสม



QR Code LINE

ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงินได้ที่ เจ้าหน้าที่แผนกฝึกอบรมฯ

☎ โทรศัพท์ : 02-9406881 ถึง 83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

✉ E-mail : training@centrallabthai.com

👍 www.facebook.com/centrallabthai

🔍 www.centrallabthai.com

เวลา	กำหนดการ	DAY 1
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 – 10.30 น.	- ข้อสอบก่อนการฝึกอบรม (Pre-Test) - ความหมายของ Shelf life - ประเภทของอาหารและการเสื่อมเสียของอาหาร	
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
10.45 – 12.00 น.	- ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บ	
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00-14.30 น.	- การประเมินคุณภาพและการวางแผน	
14.30-14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง	
14.45-16.30 น.	- ปฏิบัติทางจลนพลศาสตร์	

หลักสูตร

การประเมินอายุการเก็บกับผลิตภัณฑ์อาหาร

วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของอาหาร และการเสื่อมของอาหาร
- (2) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบถึงปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกับอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์อาหาร
- (3) เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ได้มีโอกาสในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและซักถาม จากผู้ที่มีประสบการณ์จริง
- (4) เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถนำทักษะต่างๆ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติใช้ในองค์กรได้อย่างถูกต้อง



วิทยากร : คุณคงพันธ์ จีรวงศาโรจน์
ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐานและวิชาการ
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

บุคลากรห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ผู้ประกอบการ
ด้านอาหาร และผู้ที่สนใจ

การรับรองผลการฝึกอบรม

ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมจะได้รับประกาศนียบัตร
เมื่อเข้าร่วมอบรมครบ 12 ชม. และได้คะแนน
Post-test ร้อยละ 50-84 หากได้ ร้อยละ 85-100
ประกาศนียบัตรจะได้รับการประทับตรา
“Excellence”

การชำระค่าลงทะเบียน

กรณีต้องการใบแจ้งหนี้ กรุณา ส่งใบ PO
มาทางอีเมล Training@centrallabthai.com

สถานที่ฝึกอบรม

อาคารศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
สำนักงานใหญ่, กรุงเทพมหานคร
หรือสถานที่อื่นที่เหมาะสม



QR Code LINE

ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงิน
ได้ที่ เจ้าหน้าที่แผนกฝึกอบรมฯ

☎ โทรศัพท์ : 02-9406881 ถึง 83 ต่อ 212 หรือ 092-1629449

✉ E-mail : training@centrallabthai.com

👍 www.facebook.com/centrallabthai

🔍 www.centrallabthai.com

DAY 2

เวลา

กำหนดการ

08.30 – 09.00 น.

ลงทะเบียน

09.00 – 10.30 น.

- ปฏิบัติทางจุลทรรศน์ (ต่อ)

10.30 – 10.45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

10.45 – 12.00 น.

- ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดปฏิกิริยา (อุณหภูมิ)

12.00-13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

13.00-14.30 น.

-ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดปฏิกิริยา (ความชื้น)

14.30-14.45 น.

พักรับประทานอาหารว่าง

14.45-16.30 น.

- การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
- กรณีศึกษา
- ข้อสอบหลังการฝึกอบรม (Post-Test)