

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีE-mail:.....

โทรศัพท์/มือถือ.....โทรสาร

ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)

- สมาชิก FoSTAT รหัส..... ราคา 4,672.90 + 327.10 (Vat7%) = 5,000 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 5,046.73 + 353.27 (Vat7%) = 5,400 บาท

วันที่อบรม Online วันที่ 15 และ 16 กุมภาพันธ์ 2568

วันที่อบรม On-site วันที่ 1 มีนาคม 2568

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

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

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

“Food Packaging Design 101”

ดร. สิริยุภา เนตรมัย และ ดร.ฐิติศิลป์ กิจเชวงกุล

คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

อบรม Online ผ่าน Zoom วันที่ 15 และ 16 กุมภาพันธ์ 2568
และกิจกรรม On-site วันที่ 1 มีนาคม 2568



สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ. 1037 ปทพ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903



ส่งสติ๊กเกอร์

Scan me



หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT- Public Training "Food Packaging Design 101"

P67018

โปรแกรมสัมมนา

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารมีการแข่งขันกันสูง ทั้งในด้านของคุณภาพ รสชาติ หน้าตา และคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ก็เป็นส่วนหนึ่งที่น่ามาใช้เพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ผู้ประกอบการจำเป็นต้องพัฒนาในเหนือกว่าหรือทัดเทียมกับคู่แข่งรายอื่นๆ บรรจุภัณฑ์ที่เปรียบได้กับหน้าตาและข้อมูลของผลิตภัณฑ์ที่จะได้เห็นเป็นอันดับแรก ซึ่งเป็นส่วนที่ดึงดูดใจให้ผู้บริโภคให้ความสนใจเป็นอันดับต้นๆ ในการเลือกซื้อ นอกจากนี้ยังมีผลกับการรักษาคุณภาพของตัวสินค้าที่อยู่ภายในอีกด้วย มีการใช้เงินทุนเพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์จำนวนมากมหาศาลทั้งเพื่อให้สอดคล้องกับการรักษาคุณภาพ สร้างความดึงดูดใจให้ผู้บริโภคอย่างถูกกฎหมาย และยังพบว่าความเสียหายของสินค้าที่ผู้ประกอบการควรตระหนักคือความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม นำมาซึ่งการเสียหายค่าใช้จ่ายที่ไม่ควรจะต้องเกิด ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารจึงควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ หากผู้ผลิตมีความรู้ความเข้าใจในด้านบรรจุภัณฑ์มากขึ้น การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ดีและเหมาะสมจะนำมาซึ่งประโยชน์ต่อผู้ประกอบการเป็นอย่างมาก

สมาคมฯ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในเรื่องการเลือกใช้และการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร จึงได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอบรมนี้เพื่อการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการด้านอุตสาหกรรมอาหาร สามารถใช้ทักษะการสื่อสาร การจัดการ การวิเคราะห์ ในการเลือกใช้และการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อให้ผู้บริโภครู้ความเข้าใจมากขึ้น

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://goo.gl/cXVnxx>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527

Email: training@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 1 มีนาคม 2568

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

รับใบประกาศนียบัตรทุกท่าน
ตามหลักเกณฑ์การวัดผล

