

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....

ตำแหน่ง

หน่วยงาน/บริษัทสาขาที่.....

ที่อยู่ในการออกใบเสร็จรับเงิน.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษีE-mail:.....

ชื่อบัญชี/ลิงค์Facebook.....

โทรศัพท์/มือถือ

ค่าลงทะเบียน

☐ สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 2,242.99 + 157.01 (Vat7%) = 2,400 บาท☐ บุคคลทั่วไป ราคา 2,523.36 + 176.64 (Vat7%) = 2,700 บาท

♦**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเทออมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ **374-1-60907-6**หรือ2.ธนาคารทหารไทยเลขที่ **069-2-62661-7** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกใบเสร็จรับเงินมาที่: seminar@fostat.org

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด ♦**สมาคมฯได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๕/๒๕๒๘**

Scan me



จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
Food Science and Technology Association of Thailand



“การสอบเทียบเครื่องมือวัดเพื่อการควบคุมคุณภาพ ในอุตสาหกรรมอาหาร”

วิทยากร : **คุณอนุวัฒน์ ออย่าเคลิ้มจิตร**

ผู้จัดการห้องปฏิบัติการสอบเทียบ

บริษัท คริสตัล คาลิเบรชั่น เซลส์แอนด์เซอร์วิส จำกัด

วันที่ **7 ตุลาคม 2568 เวลา 09.00-16.00 น.**

Online ผ่าน Application Zoom และเรียนย้อนหลังผ่านกลุ่ม Facebook

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย
ตึกปณ.1037 ปณ.ฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

ส่งติพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

FoSTAT-Public Training Online

การสอบเทียบเครื่องมือวัดเพื่อการควบคุมคุณภาพ ในอุตสาหกรรมอาหาร

โปรแกรมสัมมนา

P68017

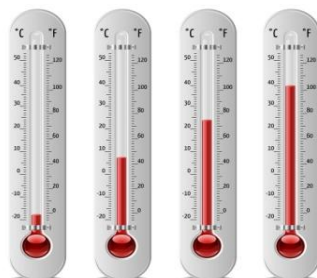
หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันระบบสายการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ได้มีการพัฒนาในหลายๆ ด้าน ทั้งในด้านกระบวนการวิเคราะห์คุณสมบัติของอาหาร กระบวนการผลิต ระบบรับรองคุณภาพขององค์กร และกระบวนการควบคุมคุณภาพได้มีการยกระดับศักยภาพให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น เพื่อมุ่งเน้นในด้านของคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันหลายประการเป็นสิ่งชี้วัดถึงเกณฑ์การยอมรับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ อันได้แก่วัตถุดิบที่นำมาผลิต ส่วนผสมที่คงที่ สภาวะแวดล้อมที่เหมาะสม และเครื่องมือวัดที่มีความถูกต้อง เป็นต้น ล้วนแล้วมีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ทั้งสิ้น

ผู้จัดทำหลักสูตรได้มองเห็นโอกาสที่จะเกิดความผิดพลาดขึ้นกับเครื่องมือวัด จึงได้จัดทำหลักสูตรการสอบเทียบ เครื่องชั่ง และเทอร์โมมิเตอร์ ที่ถือได้ว่าเป็นเครื่องมือวัดที่สำคัญและมีการใช้งานกันอย่างมากในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งมีจุดประสงค์ให้ผู้ใช้อุปกรณ์สามารถทราบสภาพเครื่องมือวัดที่ใช้งานอยู่เป็นประจำ เพื่อให้สามารถจัดการกับค่าความผิดพลาดของเครื่องมือวัดเหล่านั้นได้

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในตำแหน่งวิศวกรหรือช่างเทคนิคในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ผู้ปฏิบัติงานในด้านการสอบเทียบเครื่องมือวัด อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่

<https://forms.gle/X6fYX6VQ9dRQk8CS9>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม

โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 902 3362

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

*** รับจำนวนจำกัดและปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด ***

วันที่ 7 ตุลาคม 2568 เวลา 09.00 – 16.00 น.

ทำไมถึงต้องสอบเทียบเครื่องมือวัด ?

- ความสำคัญในการสอบเทียบ
- คุณลักษณะและการกำหนดเกณฑ์การใช้เครื่องมือวัด
- ปัจจัยที่ส่งผลต่อความถูกต้องของเครื่องมือวัด

ระบบมาตรวิทยา

- มาตรวิทยาพื้นฐาน (Scientific Metrology)
- มาตรวิทยาอุตสาหกรรม (Industrial Metrology)
- มาตรวิทยากฎหมาย (Legal Metrology)

แนวทางพิจารณาคัดเลือกผู้ให้บริการ และ กำหนดจุดสอบเทียบ

การแปลใบรายงานผลสอบเทียบเครื่องมือวัดในห้องปฏิบัติการ

การบำรุงรักษาเครื่องมือวัดในห้องปฏิบัติการเบื้องต้น

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม
พักเบรก เวลา 10.30 – 10.45 น. และ 14.30 – 14.45 น.