

แบบลงทะเบียนการอบรม

เรื่อง กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง มือถือ.....

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....

ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวมVAT 7%) สมาชิก สดอ. 4,300 บาท รหัสสมาชิก.....
 (ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 4,300 + 301 (VAT7%) = 4,601 บาท)

บุคคลทั่วไป 4,500 บาท
 (ราคารวม 4,500 + 315 (VAT7%) = 4,815 บาท)

ชำระ โดย.....

เช็ค สั่งจ่ายในนาม อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

โอนเงินเข้าบัญชี ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ 031-1-52938-0

ชื่อบัญชี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ออกใบเสร็จในนาม ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

.....

* S ทุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M ทุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L ทุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

โรงแรม เอส.ดี.อเวนิว กรุงเทพฯ

โทร. 0-2434-0400

ห้องพัก

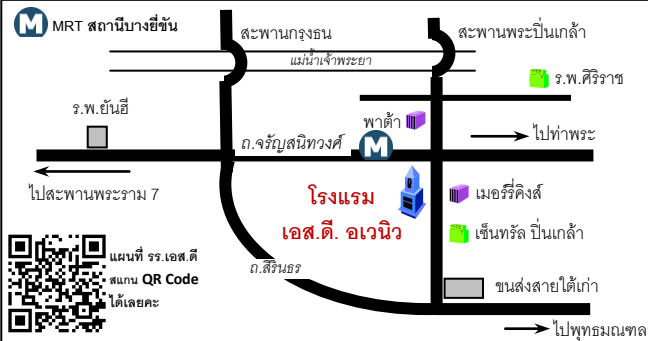
ไม่จองห้องพัก

จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



สิงคโปร์

64P261101

www.nfi.or.th

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ 0-2422-8688 ต่อ 2203-2211, Line@ : @training-nfi, www.facebook.com/trainingNFI

ชำระค่าฝาก
 ส่งเป็นรายเดือน
 ใบอนุญาตนที่
 29/2544
 ธนาคารกสิกรไทย



■ หลักการและเหตุผล ■

ในยุคปัจจุบันที่ตลาดมีการแข่งขันสูง ผู้บริโภคมีทางเลือกในการเลือกซื้อจำนวนมาก เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่ออกสู่ตลาดมากมาย หากผลิตภัณฑ์เหล่านั้นไม่สามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริงก็ยากที่จะอยู่รอดท่ามกลางการแข่งขันยุคนี้ อย่างไรก็ตามการพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดโดยยึดแนวคิดของตนเองเป็นส่วนใหญ่จะไม่ได้ผลอีกต่อไป เพราะผู้บริโภคปัจจุบันมีความเป็นปัจเจกมากขึ้นและมีความต้องการที่หลากหลาย ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องหาความต้องการที่แท้จริงของผู้บริโภค เพื่อตอบสนองและสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ในตลาด

การสร้างสรรคนวัตกรรมไม่จำเป็นต้องอาศัยเทคโนโลยีทันสมัย แต่อาศัยกระบวนการที่เริ่มต้นจากลูกค้าอย่างเช่น Design Thinking ซึ่งเป็นกระบวนการคิดเชิงออกแบบเพื่อสร้างสรรคนวัตกรรมอย่างเป็นระบบ โดยเน้นที่การทำความเข้าใจลูกค้าอย่างลึกซึ้ง จากนั้นจึงหาแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ตอบโจทย์หรือแก้ปัญหาให้กับลูกค้า หากผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มของท่านสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริงแล้ว ย่อมนำมาสู่รายได้ที่เพิ่มขึ้นตามมา

■ วัตถุประสงค์ ■

1. เรียนรู้กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม
2. ปรับเปลี่ยนทัศนคติการทำงานโดยยึดผู้บริโภคนเป็นศูนย์กลาง
3. สามารถสร้างสรรคนวัตกรรมให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง

■ คุณสมบัติผู้เข้าอบรม ■

ผู้บริหารในธุรกิจการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม หรือบุคลากรที่ปฏิบัติงานใน การพัฒนาและวิจัยผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม การตลาด และการผลิต รวมถึงฝ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง และบุคคลที่สนใจทั่วไป

■ ระยะเวลาในการอบรม ■

วันศุกร์ที่ 18 ธันวาคม 2563 (1 วัน)

■ สถานที่ ■

ณ ห้องปิ่นมณฑล ชั้น 2 โรงแรมเอส.ดี. อเวนิว ถ.บรมราชชนนี กรุงเทพฯ (โทร. 0-2434-0400)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เดี่ยวเดี่ยว / เดี่ยวคู่ 1,500 บาท)

■ จำนวนผู้เข้าอบรม ■

40 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการคิดภาษีเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)

กระบวนการคิด

เชิงออกแบบ

(Design Thinking)

เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

วิทยากร

คุณตรีชิต เมธรัตน์โชติ

ผู้เชี่ยวชาญการวางแผนด้าน

การตลาดและการสร้างแบรนด์

และกรรมการผู้จัดการ

และผู้ร่วมก่อตั้งบริษัท มีผักดี จำกัด

ซึ่งมีประสบการณ์การสอนและกรรมการ

ตัดสินให้กับ startup จำนวนมาก

ค่าลงทะเบียน

สมาชิก สทอ. 4,300 บาท

บุคคลทั่วไป 4,500 บาท

(ราคารวม VAT 7% สมาชิก สทอ. 4,601 บาท /

บุคคลทั่วไป 4,815 บาท

และไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

www.nfi.or.th

กำหนดการฝึกอบรม

วันศุกร์ที่ 18 ธันวาคม 2563

08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 10.15 น.	เก็บและวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภคเชิงลึก
10.15 - 10.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	คิดค้นนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	ออกแบบ และสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	ทดสอบผลิตภัณฑ์
16.30 – 16.45 น.	ตอบข้อซักถาม และปิดการอบรม



ขั้นตอนการลงทะเบียน



หลังส่งใบสมัคร กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้ง และกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน มาทาง E-mail ล่วงหน้าก่อนการอบรม



ส่งหนังสือยืนยันการเข้าร่วมอบรม หลังจากได้รับใบสมัครแล้ว ทางเจ้าหน้าที่จะส่งหนังสือยืนยันการเข้าร่วมอบรมไปยังท่านก่อนการอบรม 1 อาทิตย์

** ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 9 ธันวาคม 2563 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 9 ธันวาคม 2563 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ **คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว** ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

☎ 0-2422-8688 ต่อ 2206 , 📞 @training-nfi

E-mail : training@nfi.or.th , www.facebook.com/trainingNFI

หมายเหตุ กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วรถ/เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกิดขึ้นทุกกรณี

Inhouse Training

(การฝึกอบรมภายในองค์กร)

เน้นการฝึกอบรมที่ สามารถนำไปปฏิบัติได้จริงภายในองค์กรของท่าน

สนับสนุนให้เกิดการพัฒนาบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ และ คุ่มค่ากับงบประมาณ

เรายินดีอย่างยิ่งที่จะให้คำปรึกษาแก่ท่าน ติดต่อได้ที่ **ฝ่ายฝึกอบรมฯ**

☎ 0-2422-8688 ต่อ 2207 E-mail : training@nfi.or.th

