

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำเดือน ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2564



หัวข้ออบรม	ปี 2563					ปี 2564										
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
หลักสูตร กฎหมายและฉลากอาหารสำหรับตลาดภายในประเทศ (Food Law and Food Labeling For Domestic Market)																
1 ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (Food Labeling) อัปเดต ปี 2560		ศ. 27						พ. 1					อ. 17		พ. 24	
2 วิธีการคำนวณฉลากโภชนาการ						อ. 16					จ. 19					
3 ฉลากและการโฆษณาอาหารอย่างไรให้ถูกกฎหมาย			พ. 3					พ. 10							พ. 2	
4 การขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร				พ. 28						อ. 8						
5 กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร								อ. 2					อ. 10			
หลักสูตร กฎหมายและฉลากอาหารสำหรับตลาดต่างประเทศ (Food Law and Food Labeling For Overseas Market)																
1 ขั้นตอนและระเบียบการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหาร แปรรูปขั้นพื้นฐาน (Basic Export Procedure)						จ. 15										
2 ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของจีน													อ. 3			
3 ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหรัฐอเมริกา								พ. 31								
4 ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหภาพยุโรป													พ. 2			
5 ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของกลุ่มประเทศอาเซียน NEW			จ. 21												อ. 21	
6 กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์อาหาร สำหรับการส่งออกอาหารไปยังตลาดโลก (Food Contact Material)										พ. 16						
หลักสูตร การเริ่มต้นธุรกิจและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Start Up and Product Development)																
1 พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Food Science for Non-Food Science)					ศ. 5					อ. 18						
2 การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation)			พ. - ศ. 16 - 18									พ. - ศ. 23 - 25			พ. - ศ. 15 - 17	
3 เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร			พ. - พ. 25 - 26							พ. - ศ. 20 - 21				พ. - พ. 3 - 4		
4 การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร								จ. - อ. 15 - 16					อ. - พ. 24 - 25			
5 เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร												อ. - พ. 29 - 30				
6 การผลิตอาหารจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based Food)			จ. 14									พ. 10			อ. 14	
7 กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร NEW	อ. 27								อ. 20					พ. 27		
8 อาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food) NEW				ศ. 15								อ. 6				
9 Business Model Canvas (BMC) สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร NEW				พ. 21								อ. 20				

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำเดือน ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2564



หัวข้ออบรม	ปี 2563					ปี 2564									
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
หลักสูตร ระบบมาตรฐานทางอาหาร (Food Standard)															
1 การจัดการสุขลักษณะและการจัดทำระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (Rev.4-2003)				จ. - ศ. 25 - 29									จ. - ศ. 2 - 6		
2 การเตรียมความพร้อมในการจัดทำระบบมาตรฐาน GHPs ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร NEW	พ. 28													อ. 19	
3 การประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐาน HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		อ. 24												พ. 25	
4 การจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001:2018								อ. 30							
5 การจัดทำระบบ FSSC 22000:2017							พ. 4 - 5						พ. 16 - 17		
6 การจัดทำระบบ ISO 22000:2018						พ. 18 - 19									
7 การจัดทำระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการและการจัดทำเอกสารตามระบบ ISO/IEC 17025-2017						พ. - พ. 24 - 25									
8 การตรวจติดตามระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม ISO/IEC 17025													อ. - พ. 21 - 22		
9 BRC Issue 8 : ข้อกำหนดและการตีความ				พ. 7 - 8						อ. - พ. 15 - 16					
10 การวิเคราะห์ภัยคุกคามและการควบคุมจุดวิกฤติในเชิงการรักษาความปลอดภัยจากการบุกรุกโดยมีเจตนาร้าย : TACCP (Threat Assessment Critical Control Point)				อ. 5				ศ. 7							
11 หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอาหาร (ISO 22002-4 ปี 2013) NEW								พ. 19							
หลักสูตร เทคนิคการตรวจประเมินระบบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร															
1 เทคนิคและแนวทางการเป็นผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหาร (Factory Inspection)								พ. 18					พ. 11		
2 เทคนิคการตรวจติดตามภายใน (Internal Audit)									พ. 28						
หลักสูตร การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Safety Management)															
1 การประเมินความเสี่ยงของอาหารปลอม (Food Fraud)		อ. 10						ศ. 30						อ. 23	
2 การประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบ (Raw Material Risk Assessment)				อ. 19						ศ. 18					พ. 15
3 การตรวจติดตามและประกันคุณภาพ Supplier ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต (Supplier Quality Assurance)						พ. 4					พ. 8				
4 สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen)								พ. 17					อ. 7		
5 การจัดการสารก่อภูมิแพ้หรือสารก่อภูมิไวเกินจากอาหาร (Allergen Management)		พ. 18								จ. 28					พ. 1
6 การวิเคราะห์และการประเมินความเสี่ยงอันตรายในอุตสาหกรรมอาหาร										พ. 2					
7 มาตรการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense and Food Security)								อ. 9					พ. 9		

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำเดือน ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2564



หัวข้ออบรม	ปี 2563					ปี 2564									
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
8 การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันตามข้อกำหนด FSMA (Hazard analysis and preventive control Determination)								พ.ค. 6							
9 การสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารในองค์กร (Food Safety Culture) NEW			อ. 1												พ.ค. 16
10 หลักเกณฑ์การตรวจประเมินการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับสัตว์ปีก (GAP Poultry) NEW				ศ. 22											
11 ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ (Traceability and Product Recall)						พ. - พ.ค. 3 - 4				พ.ค. - ศ. 1 - 2					
12 การทวนสอบและการพิสูจน์ยืนยันระบบ						พ. - พ.ค. 3 - 4						พ.ค. - ศ. 23 - 24			
13 วิธีทำความสะอาดและสารทำความสะอาดในโรงงานอาหาร									พ. 9						
14 การจัดการแมลงและสัตว์พาหะนำโรคแบบบูรณาการ						อ. 23					พ.ค. 19				
15 การจัดการน้ำเสียสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร								ศ. 28							
16 การออกแบบและการวางผังโรงงาน				ศ. 29											
หลักสูตร วัตถุเจือปน / สารเคมี (Food Additive and Ingredients)															
1 แนวโน้มนวัตกรรม Ingredients ของตลาดอาหารและเครื่องดื่มในอนาคต					อ. 23				พ. 30						พ. 1
2 การใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร		จ. - อ. 2 - 3						พ.ค. - ศ. 13 - 14					พ.ค. - ศ. 11 - 12		
3 เทคโนโลยีแป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง										พ. - พ.ค. 21 - 22					
4 การประยุกต์ใช้ Hydrocolloid (สำหรับผลิตภัณฑ์เยลลี่และวุ้น แยมและขนมหวาน ขนมขบเคี้ยวและซอส เครื่องดื่ม นม และเบเกอรี่ เนื้อสัตว์และอาหารทะเล อิมัลชันและผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ)												พ.ค. - ศ. 9 - 10			
5 การประยุกต์ใช้ Prebiotics และ Probiotics ในผลิตภัณฑ์อาหาร							ศ. 23					อ. 14			
หลักสูตร ความปลอดภัยทางชีวภาพและห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา															
1 การควบคุมคุณภาพอาหารเสี่ยงเชื้อตามมาตรฐาน ISO 11133:2014/2018 และการเก็บและการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง					พ. 13					พ. 14					
2 มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ฉบับปี 2556)						จ. 8					ศ. 20				
3 การควบคุมคุณภาพภายในของห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา									พ.ค. 10						
4 การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา								จ. - อ. 1 - 2				พ.ค. - ศ. 2 - 3			
5 การหาความไม่แน่นอนของการทดสอบทางจุลชีววิทยา Update 2019 UPDATED						จ. - อ. 22 - 23				พ.ค. - ศ. 17 - 18					
6 ความปลอดภัยทางชีวภาพในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา									พ.ค. 27					อ. 16	
7 การตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร								พ.ค. - ศ. 22 - 23					พ.ค. - ศ. 18 - 19		

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำเดือน ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2564



หัวข้ออบรม	ปี 2563					ปี 2564									
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
หลักสูตร การตลาดสำหรับธุรกิจอาหาร															
1 การตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร NEW						จ. 29									
2 เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Food Packaging Design) อาหารกระตุ้นการขาย NEW									จ. 14						
3 การประเมินความพร้อมของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเป็นธุรกิจดิจิทัล (Digital Transformation Assessment) NEW												พ. 29			
4 การสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มเป้าหมายเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์				พ. 6											
5 การออกแบบรูปแบบเส้นทางการตัดสินใจของผู้บริโภค (Customer Journey)							พ. 29								
6 การวางแผนและการสร้างกลยุทธ์การขายสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร										อ. 13					
7 การตลาดสำหรับทายาทธุรกิจยุคใหม่					พ. 17										
8 การวิจัยตลาดและการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร								จ. 24							
9 เรียนรู้เครื่องมือสร้างแบรนด์ให้สตรีองเสริมจุดแข็งเพิ่มยอดขายสู่การกลายเป็นแบรนด์ที่คนจดจำ NEW			อ. 1										พ. 24		
10 แนวโน้มผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ปี 2021 NEW			จ. 14												จ. 13
หลักสูตร การเพิ่มผลผลิตและการจัดการการผลิตสมัยใหม่															
1 การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการลดต้นทุนในอุตสาหกรรมอาหาร								พ. - ศ. 29 - 30							
2 การจัดการ Logistic and Supply Chain เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมอาหาร										พ. - ศ. 8 - 9					
3 การวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหา (Root Cause Analysis : RCA)						จ. 8						พ. 5			
4 การบริหารการเพิ่มผลผลิตลดต้นทุนที่ทุกคนมีส่วนร่วม (Total Productive Maintenance : TPM)												ศ. 27			
5 Big Data กับประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร NEW								ศ. 5							
6 การจัดการเพื่อลดต้นทุนด้านพลังงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร NEW								พ. - ศ. 25 - 26							
หลักสูตร การจัดการร้านอาหารและร้านค้าปลีก															
1 การบริหารจัดการร้านอาหารอย่างมืออาชีพให้เต็มโดยยั่งยืน (Professional Training for Restaurant Management)									จ. 31						
2 การบริหารจัดการสินค้าเข้าสู่ร้านค้าปลีก									อ. 27						
3 การจัดการสุขลักษณะที่ดีในร้านอาหาร (GMP Mass catering)										ศ. 11					

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำเดือน ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2564



หัวข้ออบรม	ปี 2563			ปี 2564												
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
หลักสูตร การขยายธุรกิจอาหารผ่านระบบแฟรนไชส์																
1 การขยายธุรกิจอาหารผ่านระบบแฟรนไชส์ให้เติบโตอย่างมีประสิทธิภาพ : ความรู้พื้นฐาน						พ. 3										
2 การขยายธุรกิจอาหารผ่านระบบแฟรนไชส์ให้เติบโตอย่างมีประสิทธิภาพ : การเตรียมความพร้อม						อ. - พ. 9 - 10										
3 การขยายธุรกิจอาหารผ่านระบบแฟรนไชส์ให้เติบโตอย่างมีประสิทธิภาพ : การพัฒนาร้านต้นแบบ						พ. 17										
4 การขยายธุรกิจอาหารผ่านระบบแฟรนไชส์ให้เติบโตอย่างมีประสิทธิภาพ : การขยายแฟรนไชส์						พ. 24										

ปฏิทินแผนงาน "การฝึกอบรมผ่านออนไลน์" ด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำเดือน ตุลาคม 2563 - ธันวาคม 2564

หัวข้ออบรม	ปี 2563			ปี 2564												
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
1 การประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐาน HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร			↔													
2 การประเมินความปลอดภัยอาหารใหม่ (Novel Food) และเทคนิคการยื่นขอจดทะเบียนต่อ ออย. NEW					↔						↔					
3 กฎหมาย ระเบียบ และขั้นตอนในการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร							↔									
4 การเตรียมความพร้อมในการจัดทำระบบมาตรฐาน GHPs ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร NEW									↔					↔		
5 พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Food Science for Non-Food Science)												↔				