FOOD INDUSTRY

TRAINING COURSES

FY 2024 SCHEDULE

แผนกฝึกอบรมและกิจกรรม ฝ่ายฝึกอบรมและที่ปรึกษา

สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

Website : www.nfi.or.th

E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : บริการฝึกอบรม สถาบันอาหาร

0 2422 8688

ต่อ 2202-2207

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 Domestics Market)															
1. ฉลากอาหาร ฉลากโภชนาการ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (Food Labeling) อัพเดท ปี 2560		ศ. 24				ส. 16					ส. 3			ส. 23	
2. วิธีการคำนวณฉลากและการจัดทำฉลากโภชนาการ					ส. 17					ส. 6					
3. ฉลากและการโฆษณาอาหารอย่างไรให้ถูกกฎหมาย			ส. 16							ส. 13					ส. 7
4. กฎหมายอาหารและการขออนุญาตด้านอาหาร					ส. 10			ส. 18				ส. 7			
5. กฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับวัตถุเจือปนอาหาร				พฤ. 25							อ. 6				
6. กัญชา กัญชง : กฎหมายอาหารและการขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร		ส. 25					ส. 20					ส. 21			ส. 21
หลักสูตร กฎหมายและฉลากอาหารสำหรับตลาดต่างประเทศ (Food Law and Food Labeling For Overseas Market)															
1. ขั้นตอนและระเบียบการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปขั้นพื้นฐาน (Basic Export Procedure) NEW!					พ. 28					อ. 30					
2. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของจีน						ศ. 1						ศ. 6			
3. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหรัฐอเมริกา	อ. 10							ศ. 24							
4. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของสหภาพยุโรป												ศ. 13			
5. ระเบียบการแสดงข้อมูลฉลากอาหารของกลุ่มประเทศอาเซียน									อ. 18						พ. 25
6. กฎระเบียบด้านความปลอดภัยของบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับการส่งออกอาหารไปยังตลาดโลก (Food Contact Material)						ศ. 22							ศ. 18		

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 การเริ่มต้นธุรกิจและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (Food Start Up and Product Development)															
1. พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารสำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Food Science for Non-Food Science)			พ. - พฤ. 13 - 14		ศ. 2					ศ. 5					
2. การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation)					จ. - อ. 5 - 6				พฤ. - ศ. 20 - 21						พฤ. - ศ. 12 - 13
3. เทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร								พฤ. - ศ. 16 - 17						พฤ. - ศ. 7 - 8	
4. การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร						พ. - พฤ. 13 - 14					อ. - พ. 20 - 21				
5. เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร									พฤ. - ศ. 27 - 28						
6. การผลิตอาหารจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based Food)									ศ. 7						อ. 17
7. กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	พฤ. 26						ศ. 26						พฤ. 24		
8. อาหารเพื่อสุขภาพ (Healthy Food) NEW!										อ. 5					
9. Business Model Canvas (BMC) สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร NEW!										พฤ. 18					
หลักสูตร ระบบมาตรฐานทางอาหาร (Food Standard System)															
1. ข้อกำหนดระบบ GHPs - HACCP 2022 ในโรงงานอาหาร				จ. 29				พ. 15				จ. 16	พ. 16		
2. การประยุกต์ใช้ระบบมาตรฐาน HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร		พ. 8												ศ. 22	
3. การจัดทำระบบคุณภาพ ISO 9001:2018						พ. 27									

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 System)															
4. การจัดทำระบบ FSSC 22000 Version 5.1												พ. - พฤ. 4 - 5			
5. การจัดทำระบบ ISO 22000:2018					จ. - อ. 12 - 13										
6. การจัดทำระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการและการจัดทำเอกสารตามระบบ ISO/IEC 17025-2017						จ. 11									
7. การตรวจติดตามระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม ISO/IEC 17025												พ. - พฤ. 18 - 19			
8. BRC Issue 9 : ข้อกำหนดและการตีความ NEW!					พฤ. 1				พฤ. - ศ. 13 - 14						
9. การวิเคราะห์ภัยคุกคามและการควบคุมจุดวิกฤติในเชิงการรักษาความปลอดภัยจากการบุกรุกโดยมีเจตนาร้าย : TACCP (Threat Assessment Critical Control Point)								ศ. 3							
10. หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอาหาร (ISO 22002-4 ปี 2013) NEW!								อ. 14							
11. Train The Trainer : การจัดทำระบบ GHPs - HACCP 2022 ในโรงงานอาหาร		พฤ. - ศ. 16 - 17													
หลักสูตร เทคนิคการตรวจประเมินระบบสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร															
1. เทคนิคและแนวทางการเป็นผู้ตรวจประเมินในอุตสาหกรรมอาหาร (Factory Inspection)						จ. 18					ศ. 23				
2. เทคนิคการตรวจติดตามภายใน (Internal Audit)							พฤ. 25								

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Safety Management)															
1. การประเมินความเสี่ยงของอาหารปลอม (Food Fraud)		พ. 22						พฤ. 2						พฤ. 21	
2. การประเมินความเสี่ยงของวัตถุดิบ (Raw Material Risk Assessment)									พ. 12						จ. 30
3. การตรวจติดตามและประกันคุณภาพ Supplier ก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต (Supplier Quality Assurance)	พ. 18														
4. สารก่อภูมิแพ้ในอาหาร (Food Allergen)						พ. 20						จ. 2	พ. 2		
5. การจัดการสารก่อภูมิแพ้หรือสารก่อภูมิไวเกินจากอาหาร (Allergen Management)									พ. 26						พฤ. 19
6. การประเมินความเสี่ยงอันตรายของอาหารและการจัดการความเสี่ยง									อ. 4						
7. มาตรการป้องกันการก่อการร้ายทางอาหาร (Food Defense and Food Security)						พ. 6						พฤ. 12			
8. การวิเคราะห์อันตรายและการควบคุมเชิงป้องกันตามข้อกำหนด FSMA (Hazard analysis and preventive control Determination)								ศ. 10							
9. การสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารในองค์กร (Food Safety Culture)			จ. 18						จ. 10						ศ. 6
10. ระบบการตรวจสอบย้อนกลับและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ (Traceability and Product Recall)						พฤ. - ศ. 7 - 8					พฤ. - ศ. 8 - 9		อ. - พ. 29 - 30		
11. การทวนสอบและการพิสูจน์ยืนยันระบบ					พ. - พฤ. 7 - 8							จ. - อ. 23 - 24			
12. วิธีทำความสะอาดและสารทำความสะอาดในโรงงานอาหาร			ศ. 22						อ. 11						

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 การจัดการความปลอดภัยในอุตสาหกรรมอาหาร (Food Safety Management)															
13. การจัดการแมลงและสัตว์พาหะนำโรคแบบบูรณาการ (Intergrated Pest Management, IPM)			ศ. 8				อ. 9				ศ. 30			อ. 12	
14. การจัดการน้ำเสียสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร								ศ. 31							
15. การออกแบบและการวางผังโรงงาน		พ. 29		พ. 24											
หลักสูตร วัตถุเจือปน / สารเคมี (Food Additive and Ingredients)															
1. แนวโน้มนวัตกรรม Ingredients ของตลาดอาหารและเครื่องดื่มในอนาคต		ศ. 3							อ. 25						พ. 4
2. การใช้วัตถุเจือปนอาหารในอุตสาหกรรมอาหาร								พ. - พฤ. 8 - 9						พฤ. - ศ. 14 - 15	
3. เทคโนโลยีแป้งและผลิตภัณฑ์จากแป้ง										จ. - อ. 15 - 16					
4. การประยุกต์ใช้ Hydrocolloid (สำหรับผลิตภัณฑ์เยลลี่และวุ้น แยมและขนมหวาน ขนมขบเคี้ยวและซอส เครื่องดื่ม นม และเบเกอรี่ เนื้อสัตว์และอาหารทะเล อิมัลชั่นและผลิตภัณฑ์อาหารอื่นๆ)												อ. - พ. 10 - 11			
5. การประยุกต์ใช้ Prebiotics และ Probiotics ในผลิตภัณฑ์อาหาร			พ. 20						พ. 5						
หลักสูตร ความปลอดภัยทางชีวภาพและห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา															
1. การควบคุมคุณภาพอาหารเลี้ยงเชื้อตามมาตรฐาน ISO 11133:2014/2018 และการเก็บและการใช้เชื้อจุลินทรีย์อ้างอิง										พฤ. 11					
2. มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ฉบับปี 2563) NEW UPDATE				พ. 31							จ. 1				
3. การควบคุมคุณภาพภายในของห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา	ศ. 27								จ. 24						

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 ความปลอดภัยทางชีวภาพและห้องปฏิบัติการทางจุลชีววิทยา															
4. การทวนสอบวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา (Microbiological Method Verification: ISO 16140-3:2021)				พฤ. 18						ศ. 19					
5. การหาค่าความไม่แน่นอนของการทดสอบทางจุลชีววิทยา Update 2019					พฤ. - ศ. 22 - 23					อ. - พ. 23 - 24					
6. ความปลอดภัยทางชีวภาพในห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา		พ. 15						พ. 29						ศ. 1	
7. การตรวจวิเคราะห์แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคในอาหาร		จ. - อ. 13 - 14					พฤ. - ศ. 11 - 12							พฤ. - ศ. 28 - 29	
หลักสูตร ห้องปฏิบัติการเคมี (Chemical Laboratory)															
1. การควบคุมคุณภาพภายในห้องปฏิบัติการเคมี		จ. 27									พฤ. 15				
2. การหาค่าความไม่แน่นอนของการทดสอบทางเคมี								จ. 6							
3. การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบอาหารทางเคมี					ศ. 16										
4. การประกันคุณภาพทางการทดสอบทางเคมี (IQC สำหรับห้องปฏิบัติการทางการทดสอบเคมี)							พ. 24					จ. 9			
หลักสูตร การสอบเทียบเครื่องมือวัด (Calibration Laboratory)															
1. การสอบเทียบเทอร์โมมิเตอร์		พฤ. 9			จ. 19									พ. 13	
2. การสอบเทียบเครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์												ศ. 20			
3. การสอบเทียบเครื่องแก้ววัดปริมาตร											อ. 13				
4. การจัดการเครื่องมือวัด การอ่านใบรับรองผล และการประเมินผลการสอบเทียบ							ศ. 19					พฤ. 26	จ. 7		

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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 ห้องปฏิบัติการทดสอบ (Testing Laboratory)															
1. การใช้แผนภูมิควบคุมในการควบคุมคุณภาพการวิเคราะห์ทดสอบ									จ. 17						
2. การออกแบบห้องปฏิบัติการทดสอบ										จ. - อ. 8 - 9					
หลักสูตร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (Food Processing Technology)															
1. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเบื้องต้นสำหรับผู้ประกอบการอาหาร (Food Processing Technology) NEW!	พฤ. - ศ. 19 - 20					จ. - อ. 4 - 5							พฤ. - ศ. 10 - 11		
2. เทคโนโลยีการแช่เย็นและแช่เยือกแข็งในอุตสาหกรรมอาหาร		พ. - พฤ. 29 - 30							พฤ. - ศ. 27 - 28					อ. - พ. 25 - 26	
3. เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว (Postharvest Technology)		อ. 28						จ. 27						อ. 19	
4. ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิค (Organic Food) : การตลาดและการแปรรูปสำหรับตลาดในประเทศและต่างประเทศ NEW!											พฤ. 29				
5. เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารด้วยความดันสูง (High pressure processing) NEW!								พฤ. 30							จ. 2
6. หลักการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด		อ. 7													
7. เทคโนโลยีการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Dry Technology)						พฤ. 21						ศ. 27			
8. เทคโนโลยีการขึ้นรูป Plant-based Protein ด้วยเครื่อง Extruder NEW!					จ. 26						ศ. 16				
หลักสูตร เทคโนโลยีและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Packaging Design and Technology)															
1. บรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (Active and Intelligent Packaging)									พฤ. 6						
2. เทคโนโลยีและแนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม							จ. 22								
3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร						อ. 19									

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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!						อ. 26									
2. เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์ (Food Packaging Design) อาหารกระตุ้นการขาย NEW!										อ. 2					
3. การประเมินความพร้อมของอุตสาหกรรมอาหารเพื่อเป็นธุรกิจดิจิทัล (Digital Transformation Assessment) NEW!												จ. 30			
4. การสัมภาษณ์เชิงลึกกลุ่มเป้าหมายเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์								จ. 13							
5. การออกแบบรูปแบบเส้นทางการตัดสินใจของผู้บริโภค (Customer Journey)							จ. 29								
6. การวางแผนและการสร้างกลยุทธ์การขายสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร										จ. 1					
7. การตลาดสำหรับทายาทธุรกิจยุคใหม่						อ. 12									
8. การวิจัยตลาดและการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในอุตสาหกรรมอาหาร								พฤ. 23							
9. การปั้นแบรนด์อย่างมืออาชีพ สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร (Branding for Food Product)		จ. 6					จ. 2							อ. 5	
10. เทรนด์การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม ปี 2022				ศ. 11											ศ. 27
หลักสูตร การเพิ่มผลผลิตและการจัดการการผลิตสมัยใหม่															
1. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการลดต้นทุนในอุตสาหกรรมอาหาร							พฤ. - ศ. 4 - 5								
2. การจัดการ Logistic and Supply Chain เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในอุตสาหกรรมอาหาร										พฤ. - ศ. 25 - 26					
3. การวิเคราะห์สาเหตุที่แท้จริงของปัญหา (Root Cause Analysis : RCA)						ศ. 15					จ. 5				
4. การบริหารการเพิ่มผลผลิตลดต้นทุนที่ทุกคนมีส่วนร่วม (Total Productive Maintenance : TPM)											จ. 26		จ. 21		

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

ปฏิทินแผนงานฝึกอบรมวิชาการด้านอุตสาหกรรมอาหารประจำปี (ตุลาคม 2566 - ธันวาคม 2567)

หัวข้ออบรม	ปี 2566			ปี 2567											
	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.
5. Big Data กับการประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร NEW!						ศ. 29									
6. การจัดการเพื่อลดต้นทุนด้านพลังงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร NEW!															
7. การเบี่ยงเบนกระบวนการผลิตและการแก้ไขในอุตสาหกรรมอาหาร NEW!		พฤ. 2													
หลักสูตร การจัดการร้านอาหารและร้านค้าปลีก															
1. การบริหารจัดการร้านอาหารอย่างมืออาชีพให้เติบโตอย่างยั่งยืน (Professional Training for Restaurant Management)								อ. 28							
2. การบริหารจัดการสินค้าเข้าสู่ร้านค้าปลีก							อ. 30								
3. การจัดการสุขลักษณะที่ดีในร้านอาหาร (GMP Mass catering)									พ. 19						
หลักสูตร การพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน new															
1. การพัฒนาภาวะผู้นำสำหรับหัวหน้างานมือใหม่ (Smart Leadership sKills for Nes Suppervisor)		พ. 1													
2. พัฒนา 7Q สร้างแรงจูงใจและจิตสำนึก เพื่อความสำเร็จในการทำงาน (7Q for Motivation and Awareness in the Workplace)		อ. 14													
3. การพัฒนาภาวะผู้นำ (Leadership & Growth Mindset)			อ. 26												
4. การสอนงานและประเมินงานสำหรับหัวหน้างาน (Effective Performance Feedback and Coaching)						พฤ. 28									
5. เทคนิคการสื่อสารและการสื่อความอย่างมีประสิทธิผล (Communication techniques and communication effectiveness)								อ. 7							

อบรมหลักสูตร 1 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 3,400 บาท ราคาสมาชิก 3,200 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)
อบรมหลักสูตร 2 วัน : ราคาบุคคลทั่วไป 5,300 บาท ราคาสมาชิก 5,000 บาท *(ราคายังไม่รวม VAT 7%)

หมายเหตุ *อาจมีการเปลี่ยนแปลงวันอบรม กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่อีกครั้งเพื่อตรวจสอบความถูกต้อง

IN-HOUSE TRAINING

การฝึกอบรมเฉพาะกลุ่มภายในหน่วยงาน

หลักสูตรที่ได้รับความนิยม

A กลุ่มหลักสูตร GMP, GHPs/HACCP
- การจัดการสุขลักษณะ GMP-GHPs ในโรงงานอาหาร
- การตรวจประเมินภายในระบบ GMP-GHPs/HACCP

B กลุ่มหลักสูตร อาหารที่มีความเป็นกรดต่ำ
- หลักการในการผลิตอาหารกระป๋องที่มีความเป็นกรดต่ำ
- เทคโนโลยีการบรรจุแบบปลอดเชื้อสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม
- ระบบเครื่องฆ่าเชื้อและการปฏิบัติงานเพื่ออาหารปลอดภัย

C กลุ่มหลักสูตร กฎหมายอาหาร
- การขออนุญาตผลิตอาหารและวิธีการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
- ฉลากอาหารและฉลากโภชนาการและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- วิธีการคำนวณฉลากและการจัดทำฉลากโภชนาการ
- ระเบียบการแสดงฉลากอาหารของจีน, สหรัฐอเมริกา, สหภาพยุโรป

D กลุ่มหลักสูตร สำหรับห้องปฏิบัติการ
- การจัดทำระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 : 2017
- การตรวจติดตามระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการ ISO/IEC 17025 : 2017
- การควบคุมคุณภาพภายใน, การหาค่าความไม่แน่นอน, การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบทางเคมี
- การควบคุมคุณภาพภายใน, การหาค่าความไม่แน่นอน, การตรวจสอบความถูกต้องของวิธีทดสอบทางจุลชีววิทยา
- การจัดการเครื่องมือวัด การอ่านใบรับรองผล และการประเมินผลการสอบเทียบ

E กลุ่มหลักสูตร การจัดทำระบบคุณภาพ ISO
- การจัดทำระบบ ISO 9001:2015 ในโรงงานอาหาร
- การจัดทำระบบ FSSC 22000 Version 5.1
- การจัดทำระบบ ISO 22000:2018

F กลุ่มหลักสูตร การบริหารและการเพิ่มผลผลิต
- SPC : Statistical Process Control การควบคุมกระบวนการโดยใช้เทคนิคทางสถิติ
- Single Minute Exchange of Die (SMED)
- 5 ส เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ
- เทคนิคการวางแผนและการควบคุมการผลิต
- เทคนิคในการเป็นหัวหน้างานและการสร้างความสัมพันธ์ในงาน
- การสร้างความสุขและความผูกพันเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของงาน

G กลุ่มหลักสูตร ทดสอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- การประเมินอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร
- เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation)

Download ใบสมัคร

Our Services,
Your Solutions

- ยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารในระดับสากล
- สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และนวัตกรรมใหม่
- ปรับปรุงสายการผลิตและลดข้อผิดพลาดไม่ว่าความต้องการแบบไหนเราช่วยคุณได้

nfi
สถาบันอาหาร
กระทรวงอุตสาหกรรม

Register and Keep Updated at

Website : www.nfi.or.th
E-mail : training@nfi.or.th
Facebook: บริการฝึกอบรม สถาบันอาหาร

0 2422 8688
ต่อ 2202-2207