



# แบบฟอร์มลงทะเบียนการทบทวนทางวิชาการ

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....  
 ตำแหน่ง..... E-mail: .....

หน่วยงาน/บริษัท.....  
 ที่อยู่ออกไปรษณีย์.....  
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....  
 โทรศัพท์/มือถือ..... โทรสาร.....

ลงทะเบียนหมวด  แปรรูปอาหาร  ประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร  เคมีอาหาร  
 จุลชีววิทยาอาหาร  วิศวกรรมอาหาร

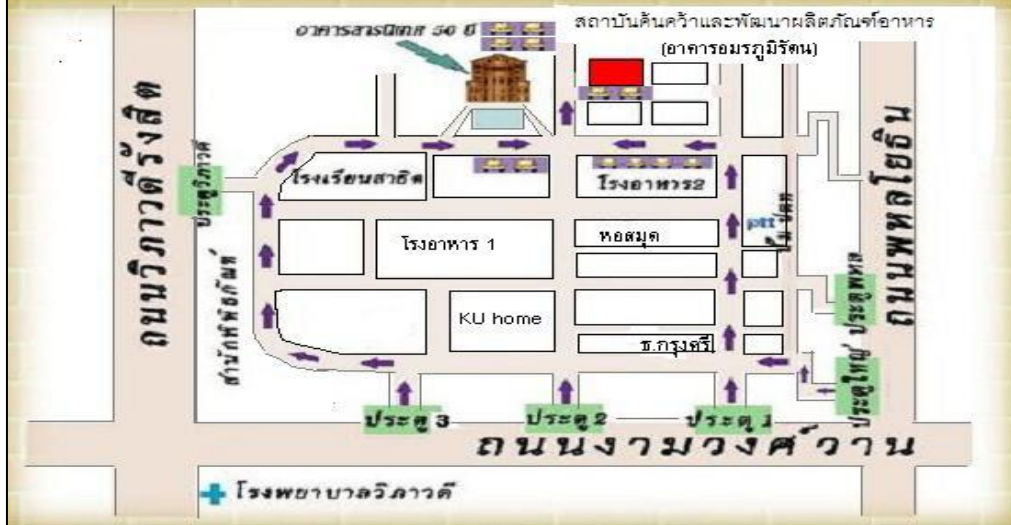
● ค่าลงทะเบียน หมวดวิชาละ 1,070 บาท (รวม VAT 7%)

**Promotion!!!!** สำหรับผู้ที่ลงทะเบียน 5 หมวดวิชารับส่วนลด 10 %

เหลือ 4,815 บาท (รวม VAT 7%)

<p>◆ <b>วิธีการชำระเงิน</b>          โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์          ชื่อบัญชี สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย          เลขที่ 374-1-60907-6 ประเภทบัญชี เงินฝากออมทรัพย์</p>	<p>◆ <b>สอบถามเพิ่มเติม</b>          Tel. 02 942 8528 ต่อ 105          Email : <a href="mailto:cfor@fostat.org">cfor@fostat.org</a></p>
--	---

◆ **วิธีการสมัคร** ลงทะเบียน online ได้ที่ <https://goo.gl/forms/DFCqSsK6tOOzCKj42> หรือ  
 ส่งแบบลงทะเบียนพร้อมหลักฐานการชำระเงินมายังสมาคมฯ ได้ที่ Fax. 02 942 8527 หรือ  
 Email : [cfor@fostat.org](mailto:cfor@fostat.org)



## การทบทวนทางวิชาการ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร ปี 2560

### วันที่ 10 - 20 เดือนตุลาคม พ.ศ.2560

08.30 - 09.00 น. ลงทะเบียน

09.00 - 16.30 น. ทบทวนทางวิชาการ

ณ ชั้น 2 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แปรรูปอาหาร	เคมีอาหาร	ประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร
จุลชีววิทยาอาหาร	วิศวกรรมอาหาร	

**\*\* สมัครได้ตั้งแต่วันที่ - วันที่ 6 ตุลาคม 2560 \*\***

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
 ตู้ ปณ.1037 ปณฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล

## ◆ หลักการและเหตุผล

การพัฒนา **นักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร** ให้มีองค์ความรู้และตระหนักถึงความปลอดภัยของอาหารอยู่เสมอ เป็นการสร้างความเชื่อมั่นในด้านคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค ซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเสริมสร้างศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารไทย

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) สมาคมสภาวิชาการอุตสาหกรรมเกษตร (AIAC) และกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย (FTI) จึงจัดการอบรมทบทวนทางวิชาการ ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการประกอบวิชาชีพและการทดสอบ “**การขึ้นทะเบียนนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร**” **CERTIFIED FOOD PROFESSIONAL (CFoP)** ซึ่งเป็นกิจกรรมส่งเสริมการเพิ่มขีดความสามารถของบุคลากรในภาคอุตสาหกรรมอาหารและในส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยผ่านกระบวนการทดสอบและฝึกอบรม เพื่อให้ความรู้ขั้นพื้นฐานที่ถูกต้องทั้งในแง่วิชาการ กฎหมาย ศีลธรรม จรรยาบรรณแก่ผู้ปฏิบัติงานในระบบอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งเป็นการวางรากฐานการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้ต่อเนื่องและยั่งยืนต่อไป

## ◆ วัตถุประสงค์

1. เพื่อทบทวนความรู้ทางทฤษฎีด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแก่บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในทุกๆ ด้าน
2. เพื่อพัฒนาคุณภาพของนักวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร ผู้ผลิตอาหาร เพื่อให้อุตสาหกรรมอาหารได้รับการพัฒนาไปในทิศทางที่เหมาะสม

◆ **ดำเนินการโดย** สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)

◆ **สถานที่** สถาบันคันควัวและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)

## ◆ วิทยากร

หมวดประกันคุณภาพ : โดย คุณกัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) และสุขาภิบาลอาหาร รศ.ดร. วราวุฒิ ครูส่ง (สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง)

หมวดเคมีอาหาร : โดย รศ.ดร. วรณิ จิรภาคย์กุล, อาจารย์กนิษฐพร วังโน (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)

หมวดแปรรูปอาหาร : โดย รศ.ดร. จิรรัตน์ อนันตกุล (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

หมวดจุลชีววิทยาอาหาร: โดย รศ.ดร. อติสร เสวตวิวัฒน์ (สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง)

หมวดวิศวกรรมอาหาร : โดย ผศ.ดร. สิริชัย ส่งเสริมพงษ์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)



## กำหนดการทบทวนทางวิชาการประจำปี 2560

ท่านสามารถเลือกลงทะเบียนเฉพาะหมวดวิชาที่สนใจ ตามกำหนดการต่อไปนี้

เวลา 08.30 – 09.00 น. ลงทะเบียนรับเอกสาร

\* พักรับประทานอาหารว่าง ช่วงเช้า 10.30 (ลงทะเบียน) และ ช่วงบ่าย 14.30 น. \*

**\*\* ขอสวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม แต่ยังคงซึ่งเนื้อหาการทบทวน \*\***

วันอังคารที่ 10 ตุลาคม 2560 : หมวดวิชาประกันคุณภาพและสุขาภิบาลอาหาร	
09.00 – 11.00 น. การสุขาภิบาลอาหารและกฎหมายอาหาร	13.00 – 14.30 น. สถิติที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพ
11.00 – 12.00 น. ปัจจัยและการตรวจวัดคุณภาพ	14.30 – 15.30 น. การควบคุมและประกันคุณภาพ
<b>12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน</b>	15.30 – 16.30 น. ระบบการประกันคุณภาพ
วันจันทร์ที่ 16 ตุลาคม 2560 : หมวดวิชาเคมีอาหาร	
09.00 – 10.30 น. สมบัติทางเคมีและสมบัติเชิงหน้าที่ของส่วนประกอบอาหาร	13.00 – 14.00 น. เคมีของการเปลี่ยนแปลง
10.30 – 12.00 น. เทคนิคการวิเคราะห์อาหาร	14.00 – 15.00 น. วัตถุประสงค์อาหาร
<b>12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน</b>	15.00 – 16.30 น. อันตรายทางเคมีและโภชนศาสตร์
วันอังคารที่ 17 ตุลาคม 2560 : หมวดวิชาแปรรูปอาหาร	
09.00 – 11.00 น. Thermal processing: blanching, cooking, pasteurization, sterilization	13.00 – 14.00 น. Dehydration, Extrusion
11.00 – 12.00 น. Chilling and freezing	14.00 – 16.30 น. Sugaring, Smoking and curing, Irradiation, High pressure treatment
<b>12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน</b>	
วันพฤหัสบดีที่ 19 ตุลาคม 2560 : หมวดวิชาจุลชีววิทยาอาหาร	
09.00 – 10.30 น. Food contamination and spoilages	13.00 – 14.30 น. Food born diseases
10.30 – 12.00 น. Food fermentation	14.30 – 16.30 น. Microbial determination
<b>12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน</b>	
วันอังคารที่ 20 ตุลาคม 2560 : หมวดวิชาวิศวกรรมอาหาร	
09.00 – 10.00 น. สมดุลมวลและพลังงาน	<b>12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน</b>
10.00 – 11.00 น. อุณหพลศาสตร์	13.00 – 14.30 น. กลศาสตร์ของไหล
11.00 – 12.00 น. การถ่ายโอนความร้อนและมวลสาร	14.30 – 16.30 น. ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในวิศวกรรมอาหาร