



หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor)

ระหว่างวันที่ 13 – 17 พฤศจิกายน 2566

ณ อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์วาลีก คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา

หลักการและเหตุผล

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานกำกับดูแลความปลอดภัยด้านอาหาร ได้กำหนดให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายภายใต้ พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522 เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดประสิทธิผลในการคุ้มครองผู้บริโภค ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายเป็นอย่างดี โดยที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ได้กำหนดให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด เป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ และต้องจัดให้มี “ผู้ควบคุมการผลิต” อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่า เกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) ข้อกำหนดเฉพาะ 3 สำหรับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรดที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า โดยหลักสูตรนั้นต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า 5 วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อ การส่งออก ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและมีความประสงค์ที่จะสร้างความร่วมมือกับสำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา ในการที่จะร่วมกันถ่ายทอดความรู้ด้านหลักเกณฑ์ของกฎหมายอาหาร และให้การฝึกอบรมในหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor) จึงได้ขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรม เพื่อจัดอบรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักสูตรดังกล่าว เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างถูกต้องต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ เพิ่มพูนทักษะ เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด สามารถสอบผ่านเกณฑ์เพื่อการปฏิบัติงาน ของผู้ควบคุมการผลิต (Food Process Control Supervisor) ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร
2. เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และการสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตอาหารในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต (Food Process Control Supervisor) หรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้อง ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด อาจารย์ นักวิชาการ นักวิจัย และผู้สนใจทั่วไป ที่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์หรือวิศวกรรมอาหาร

ระยะเวลาการอบรม

ระยะเวลาการอบรมรวม 5 วันต่อเนื่อง (ตั้งแต่วันที่ 13 – 17 พฤศจิกายน 2566)

อัตราค่าลงทะเบียน

อัตราค่าลงทะเบียน 8,500 บาท ต่อ 1 ท่าน

หลักเกณฑ์วิธีการประเมินวัดผลและประกาศนียบัตร

หลักเกณฑ์การประเมินผลผู้เข้าอบรม เพื่อให้ได้รับประกาศนียบัตร ต้องผ่านการประเมิน ดังนี้

(1) “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง

(2) “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”

ต้องมีระยะเวลาการอบรมและเข้าร่วมกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของเวลาตลอดหลักสูตร และมีคะแนนสอบรายหลักสูตรน้อยกว่าร้อยละ 70 โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง หากยังไม่ผ่านให้ผู้นั้น เข้ารับการฝึกอบรมและทดสอบเฉพาะรายหลักสูตรนั้นใหม่ (“ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม”ไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติของผู้ควบคุมการผลิตได้)

สถานที่จัดอบรม

ณ อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์वासिक คณะอุตสาหกรรมเกษตร ม.สงขลานครินทร์

คณะวิทยากร

- | | |
|--|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์ | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์ | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปุณณานิ สัมภาวะผล | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรพงษ์ อัครเกษมณี | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ดุสิตา หนูทอง | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 7. อาจารย์มณฑิรา เอียดเสน | คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ |
| 8. วิทยากรสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา | |

หัวข้ออบรม

ภาคทฤษฎี:

1. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานระบบการผลิตอาหาร
2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
4. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ
5. อาหารปรับกรด และอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี
6. บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร
7. อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
8. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ
9. เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม
10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง
11. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
12. ภาชนะบรรจุโลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น
13. ภาชนะบรรจุอ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป
14. ภาชนะบรรจุแก้ว
15. การแปรผลเอกสารผลการศึกษาระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนและการจัดทำกรรมวิธีการผลิตที่กำหนด (Scheduled Process)

ภาคปฏิบัติ:

กิจกรรม Workshop โดยแบ่งกลุ่มผู้เข้าอบรม เพื่อศึกษาใน 3 หัวข้อหลัก ได้แก่

- 1) ด้านจุลชีววิทยา
- 2) ด้านบรรจุภัณฑ์
- 3) ด้านการฆ่าเชื้อ

จัดกิจกรรม ณ ห้องปฏิบัติการ และอาคารแปรรูปอุตสาหกรรมเกษตร ของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ผู้ดำเนินการอบรม

หน่วยฝึกอบรม: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ดำเนินการจัดอบรมโดย: ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก

ติดต่อประสานงาน/ข้อมูลเพิ่มเติม:

โทรศัพท์: 0-7428-6311

อีเมล: thanaporn.pi@psu.ac.th

เว็บไซต์: <http://adcet.psu.ac.th>



กำหนดการฝึกอบรม

“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor) รุ่นที่ 19”

ระหว่างวันที่ 13 - 17 พฤศจิกายน 2566

ณ อาคารโพลูลย์ ธรรมรัตน์วาลิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 1: 13 พฤศจิกายน 2566			
07.30-08.00	ลงทะเบียน		30 น.
08.00-08.15	ชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	ผู้จัดการหน่วยฝึกอบรม	15 น.
08.15-10.00	1.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด 1.2 ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด	วิทยากรสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา	3 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
10.15-11.30	1.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (ต่อ) 1.2 ความรู้พื้นฐานในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (ต่อ)	วิทยากรสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา	
11.30-12.30พักรับประทานอาหารกลางวัน.....		1 ชม.
12.30-13.00	สอบความรู้หัวข้อที่ 1 (หัวข้อละ 20 นาที)		30 น.
13.00-14.45	2. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผศ.ดร.ปุณณณัฏฐ์ สัมภาวะผล	1 ชม. 45 นาที
14.45-15.00	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
15.00-15.30	สอบความรู้หัวข้อที่ 2 (หัวข้อละ 20 นาที)		30 น.
15.30-17.15	3. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	ผศ.ดร.ดุสิตา หนูทอง	1 ชม. 45 นาที
17.15-18.15	ติวหัวข้อที่ 1.2 / สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 2: 14 พฤศจิกายน 2566			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 น.
08.15-08.45	สอบความรู้หัวข้อที่ 3 (หัวข้อละ 20 นาที)		30 น.
08.45-09.45	5. การจัดการดูแลภาชนะบรรจุ	ผศ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ	1 ชม.
09.45-10.00	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
10.00-11.45	4. อาหารปรับกรด และอาหารที่มีการควบคุมค่าวอเตอร์แอกติวิตี	ผศ.ดร.ดุสิตา หนูทอง	1 ชม. 45 นาที
11.45-12.45พักรับประทานอาหารกลางวัน.....		1 ชม.
12.45-13.30	สอบความรู้หัวข้อที่ 4 และ 5 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 น.

กำหนดการฝึกอบรม (ต่อ)

“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor) รุ่นที่ 19”

ระหว่างวันที่ 13 - 17 พฤศจิกายน 2566

ณ อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์ว่าลิค คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 2: 14 พฤศจิกายน 2566 (ต่อ)			
13.30-14.30	6.บันทึกข้อมูลและการจัดเก็บเอกสาร	อาจารย์มณฑิรา เอียดเสน	1 ชม.
14.30-14.45	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
14.45-16.45	7.อุปกรณ์ เครื่องมือวัดและการดำเนินการของระบบฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	ผศ.ดร.วราพงษ์ อัครเวศมณี	2 ชม.
16.45-17.45	ติวหัวข้อที่ 3,4,5 / สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 3: 15 พฤศจิกายน 2566			
07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 น.
08.15-09.00	สอบความรู้หัวข้อที่ 6 และ 7 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 น.
09.00-10.00	8.เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ไอน้ำ	ผศ.ดร.วราพงษ์ อัครเวศมณี	1 ชม.
10.00-10.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
10.15-11.15	9.เครื่องฆ่าเชื้อแบบนิ่งที่ใช้ความดันเพิ่ม	ผศ.ดร.ดุสิตา หนูทอง	1 ชม.
11.15-12.00	สอบความรู้หัวข้อที่ 8 และ 9 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 น.
12.00-13.00พักรับประทานอาหารกลางวัน.....		1 ชม.
13.00-14.00	10. ระบบเครื่องฆ่าเชื้อแบบหมุนที่ทำงานเป็นชุดและเครื่องฆ่าเชื้อที่ทำงานอย่างต่อเนื่อง	ผศ.ดร.ดุสิตา หนูทอง	1 ชม.
14.00-14.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
14.15-16.15	12.ภาชนะบรรจุโลหะและพลาสติกแบบตะเข็บสองชั้น	ผศ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ	2 ชม.
16.15-17.15	ติวหัวข้อที่ 6,7,8,9 / สอบซ่อม		1 ชม.
วันที่ 4: 16 พฤศจิกายน 2566			
08.00-08.30	ลงทะเบียน		30 น.
08.30-09.15	สอบความรู้หัวข้อที่ 10 และ 12 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 น.
09.15-09.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
09.30-11.00	11.ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	รศ.ดร.วิโรจน์ ยูรวงศ์	1 ชม.30 น.
11.00-11.30	สอบความรู้หัวข้อที่ 11 (หัวข้อละ 20 นาที)		30 น.
11.30-12.30พักรับประทานอาหารกลางวัน.....		1 ชม.
12.30-14.00	13.ภาชนะบรรจุอ่อนตัวและบรรจุภัณฑ์กึ่งคงรูป	ผศ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ	1 ชม. 30 นาที
14.00-14.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
14.15-15.45	14.ภาชนะบรรจุแก้ว	ผศ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ	1 ชม. 30 นาที
15.45-16.45	ติวหัวข้อที่ 10,11,12 / สอบซ่อม		1 ชม.

กำหนดการฝึกอบรม (ต่อ)

“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor) รุ่นที่ 19”

ระหว่างวันที่ 13 - 17 พฤศจิกายน 2566

ณ อาคารไพบูลย์ ธรรมรัตน์ว่าสิก คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วันที่ 5: 17 พฤศจิกายน 2566			
07.45-08.00	ลงทะเบียน		30 น.
08.00-08.45	สอบความรู้หัวข้อที่ 13 และ 14 (หัวข้อละ 20 นาที)		45 น.
08.45-09.45	15. การอ่านรายงานผลการศึกษากำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน	ผศ.ดร.วรวงษ์ อัสวเกศมณี	1 ชม.
09.45-10.00	พักรับประทานอาหารว่าง		15 น.
10.00 -12.30	กิจกรรม Workshop	คณะวิทยากร - ผศ.ดร.ปทุมธานี สัมภาวะผล - ผศ.ดร.ศุภชัย ภิสิทธิ์เพ็ญ - ผศ.ดร.วรวงษ์ อัสวเกศมณี	2 ชม. 30 นาที
12.30-13.30พักรับประทานอาหารกลางวัน.....		1 ชม.
13.30-14.30	ปิดงานและรับประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)	ผู้จัดการหน่วยฝึกอบรม	1 ชม.
14.30-15.30	สอบซ่อมหัวข้อที่ยังค้างทั้งหมด		1 ชม.

หมายเหตุ: สำหรับผู้ที่ต้องสอบซ่อมหลังพิธีปิดและมอบประกาศนียบัตร หน่วยฝึกอบรมจะดำเนินการจัดส่งประกาศนียบัตรไปให้ทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ที่ให้ไว้ในใบสมัคร



แบบตอบรับการเข้าร่วมอบรม

“หลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและ
ชนิดที่ปรับกรด (Food Process Control Supervisor) รุ่นที่ 19”

ระหว่างวันที่ 13 – 17 พฤศจิกายน 2566

ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา



ติดรูปถ่ายสี
ขนาด 1 นิ้ว
(เป็นข้อบังคับ)

ข้อมูลผู้สมัครเข้าอบรม (โปรดกรอกข้อมูลด้วยการพิมพ์หรือเขียนตัวบรรจง)

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว).....
ตำแหน่งงาน: บริษัท/หน่วยงาน:
ประเภทสินค้า/ผลิตภัณฑ์ของบริษัท/หน่วยงาน:
ที่อยู่: เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
วุฒิการศึกษา ป.ตรี: สาขาวิชา: สถาบัน:
วุฒิการศึกษา ป.โท: สาขาวิชา: สถาบัน:
วุฒิการศึกษา ป.เอก: สาขาวิชา: สถาบัน:
โทรศัพท์: มือถือ: โทรสาร: อีเมล:
อาหาร: อิสลาม ไทยพุทธ

ข้อมูลออกไปเสร็จรับเงิน:

ออกในนาม:
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี:
ที่อยู่: เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

การชำระเงินค่าลงทะเบียน:

อัตราค่าลงทะเบียน 8,500 บาท ต่อ 1 ท่าน
โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคาร ไทยพาณิชย์ สาขา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ชื่อบัญชี ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก เลขที่บัญชี 565-2-45271-8

การส่งหลักฐานการสมัคร:

เอกสารที่ต้องส่ง: 1. แบบตอบรับการเข้าร่วมอบรม (กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน) 2. หลักฐานการชำระเงิน (เขียนชื่อ-ที่อยู่ใบโอนเงินให้ชัดเจน)
กำหนดส่ง: ภายใน วันที่ 6 พฤศจิกายน 2566
ส่งมาที่: อีเมล: trainingadcet@gmail.com (ส่งแล้วรบกวนยืนยันอีกครั้งโทร: 0-7428-6311)

หมายเหตุ:

- กำหนดยืนยันวันจัดงาน ภายในวันที่ 6 พ.ย.66 ทั้งนี้ หากมีความจำเป็นต้องเลื่อนวันจัดงานจะแจ้งให้ท่านทราบทันที โดยหน่วยฝึกอบรมยินดีคืนเงินค่าลงทะเบียน ไม่รวมค่าเดินทางและที่พัก ที่จองและชำระก่อนวันที่ 6 พ.ย.66 (โทรยืนยันการจัดอบรมก่อนจองตั๋วเดินทางและที่พัก)
- หลักฐานที่ต้องนำมายื่นและแสดงในวันฝึกอบรม
 - แบบตอบรับการเข้าร่วมอบรม (ฉบับจริง)
 - รูปถ่ายสี ขนาด 1 นิ้ว ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 2 รูป (ติดในแบบตอบรับการเข้าร่วมอบรม 1 รูป และส่งเจ้าหน้าที่ 1 รูป)
 - บัตรประจำตัวประชาชน
- ค่าลงทะเบียน 8,500 บาท ยังไม่รวมค่าธรรมเนียมการโอนของธนาคาร รับสมัครจำนวนจำกัด โดยให้สิทธิ์สำหรับผู้ที่ส่งเอกสารและชำระเงินก่อน
- ทางหน่วยฝึกอบรมฯ จะส่งคู่มืออบรมให้แก่ผู้สมัครเข้าอบรมที่ชำระค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว ก่อนการอบรมอย่างน้อย 1 สัปดาห์
- ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ ผ่านทางอีเมลที่กรอกในแบบตอบรับการเข้าร่วมอบรม **กรุณาศึกษาเอกสารล่วงหน้าอย่างจริงจังก่อนการอบรม**
- ผู้สมัครสามารถติดตามความคืบหน้าของงานจัดอบรมได้ที่ เว็บไซต์: <http://adcet.psu.ac.th>

ลงชื่อ ผู้สมัคร
...../...../.....