

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลว ที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์”

วันที่ 21-23 สิงหาคม 2567

ณ โรงแรมมารวย การ์เด็น และ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

รุ่นที่ 1 (2567)



ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

1. หลักการและเหตุผล

ตามที่ได้มีการประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ประกาศ ณ วันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ได้กำหนดไว้ในข้อ 4 ของประกาศว่า ผู้ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ต้องจัดให้มีผู้ควบคุมการผลิต และข้อกำหนดเฉพาะ 3 (2) การควบคุมกระบวนการผลิต ข้อ 2.5 กำหนดให้มีการแต่งตั้งบุคลากรเป็นสายลักษณะอักษร เพื่อทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิตอาหารประจำ ณ สถานที่ผลิต ทำหน้าที่ดูแล ควบคุมการผลิตทุกรุ่นให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิต โดยบุคคลนั้น ต้องมีความรู้ในการควบคุมการผลิต โดยมีหลักฐานการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตรผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรซ์ฯ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือหน่วยฝึกอบรมที่ได้ขึ้นบัญชีไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นั้น

จากความสำคัญดังกล่าวข้างต้น บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด หน่วยฝึกอบรมหน่วยฝึกอบรมเลขที่ 007/2563 จึงได้ดำเนินการขอขยายขอบข่ายเพิ่มเติม เพื่อจัดฝึกอบรมในหลักสูตร ผู้ควบคุมการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และเป็นหน่วยงานหนึ่งที่ช่วยถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้ประกอบการ พนักงาน เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารในพื้นที่ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รวมทั้งกฎกระทรวง ประกาศกระทรวง หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้อง



2. วัตถุประสงค์



- 1) เพื่อให้ผู้ควบคุมการผลิต มีความรู้ความเข้าใจ หลักการ กระบวนการ และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ และสามารถควบคุมการผลิตให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
- 2) เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ให้มีมาตรฐานสากล เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับความปลอดภัย และเป็นที่น่าเชื่อถือของประเทศคู่ค้า
- 3) เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้ปฏิบัติงานในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์

3. คำอธิบายหลักสูตร

หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ควบคุมการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ประกอบด้วยหัวข้อต่อไปนี้ ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหาร และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning in Place: CIP) การสุขาภิบาลและสุขลักษณะส่วนบุคคล การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผลตามมาตรฐานกฎหมาย การตรวจประเมินตนเอง (IQA)

4. รูปแบบการฝึกอบรม

การฝึกอบรมภาคบรรยาย โดยคณะวิทยากรจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ร่วมกับสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ บจก.ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ พร้อมทั้งมีการสอบประเมินผลผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่สามารถสอบผ่านเกณฑ์การประเมินตามที่กำหนด จะได้รับใบประกาศนียบัตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

5. ระยะเวลาของการอบรม

วันที่ 21-23 สิงหาคม 2567 (รวม 3 วัน)

6. สถานที่จัดการอบรม

ณ โรงแรมมารวย การ์เด้น และคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

7. หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

- 1) ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และอันตรายในอาหาร
- 2) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 3) ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์
- 4) การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด
(Cleaning in Place: CIP)
- 5) การสุขาภิบาล การซ่อมบำรุงรักษา และ สุขลักษณะส่วนบุคคล การสอบเทียบ อุปกรณ์เครื่องมือวัด
- 6) การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน
- 7) รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย
- 8) การตรวจประเมินตนเอง (IQA)

8. คุณสมบัติของผู้เข้าอบรม

ผู้ปฏิบัติงานในตำแหน่งผู้ควบคุมการผลิต หรือ ผู้ที่ทำงาน เกี่ยวข้องในการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ หรือผู้สนใจทั่วไป

9. คณะวิทยากร

- 1) นักวิชาการอาหารและยาชำนาญการ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- 2) รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
- 3) รศ.ดร.ปิตايا กมลพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- 4) คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด
- 5) คุณมันตา โอปัทภักชีวัน ผู้เชี่ยวชาญการตรวจประเมิน
- 6) คุณพาดู อาจสว่าง บริษัท ทรินิตี้ เอนจิเนียริง จำกัด

10. ค่าลงทะเบียน/จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม

ค่าลงทะเบียน ท่านละ 7,000 บาท (ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และไม่รวมค่าเดินทางที่พัก)

จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 30 คน/ครั้ง/หลักสูตร

11. ผู้ดำเนินการจัดอบรม

บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด


ผู้ประสานงาน : คุณรัตนาวรรณ จันทร์สว่าง E-mail : acd.fscthailand@gmail.com



Website:

 www.fsnc.co.th

Contact:

 02-102-9878

092-565-3245

Email:



fscthailand@gmail.com

กำหนดการฝึกอบรม

หลักสูตร “ผู้ควบคุมการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อ
ด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์”

(รุ่นที่ 1/2567) วันที่ 21 – 23 สิงหาคม 2567

ณ โรงแรมมารวย การ์เด็น เขตจตุจักร กรุงเทพฯ

จัดโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

วันที่ 1 : วันพุธที่ 21 สิงหาคม 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-08.30 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.30-08.45 น.	เปิดการอบรม และชี้แจงหลักสูตรภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	15 นาที
08.45-09.00 น.	ถ่ายรูปรวม		15 นาที
09.00-10.30 น.	1. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
10.30-10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.45-12.15 น.	1. ความรู้พื้นฐานด้านอันตรายในอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง (ต่อ)	นักวิชาการอาหารและยา	1 ชั่วโมง 30 นาที
12.15-13.05 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน / ทบทวนหัวข้อที่		50 นาที
13.05-13.30 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 1 (20 ข้อ)		25 นาที
13.30-14.30 น.	2. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (สถานที่ตั้งและอาคารผลิต, เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต)	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง
14.30-14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
14.45-16.45 น.	2. หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์ (กระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพ: รับนมดิบ-ขนส่ง)	รศ.ดร.ปิทยา กมลพัฒนะ	2 ชั่วโมง
16.45-17.00 น.	พักเบรก / ทบทวนหัวข้อที่ 2		15 นาที
17.00-17.25 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 2 (20 ข้อ)		25 นาที
17.25-17.35 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 1 / แจ้งกำหนดการวันที่ 2 และ อธิบายการติวรูปแบบ Online	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	10 นาที
18.30-19.15 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 1 และ 2 *Online	คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	45 นาที

วันที่ 2 : วันพฤหัสบดีที่ 22 สิงหาคม 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน		30 นาที
08.30-09.00 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 1 และ 2		30 นาที
09.00-10.00 น.	3. ระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง
10.00-10.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.15-11.15 น.	4. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ใน การผลิต โดยใช้อุปกรณ์การล้างแบบระบบปิด (Cleaning in Place: CIP)	คุณพาดู อาจสว่าง	1 ชั่วโมง
11.15-11.30 น.	ทบทวนหัวข้อที่ 3 และ 4		15 นาที
11.30-12.00 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 3 (15 ข้อ) และหัวข้อที่ 4 (15 ข้อ)		30 นาที
12.00-12.50 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน		50 นาที
12.50-13.50 น.	5. การสุขาภิบาล การซ่อมบำรุงรักษา และสุขลักษณะส่วนบุคคล	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์	1 ชั่วโมง
13.50-14.50 น.	6. การปรับสภาพน้ำใช้ในโรงงาน	รศ.ดร.อดิศร เสวตวิวัฒน์	1 ชั่วโมง
14.50-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง/ ทบทวนหัวข้อที่ 4 และ 5		20 นาที
15.10-15.40 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 5 (15 ข้อ) และ 6 (15 ข้อ)		30 นาที
15.40-16.25 น.	7. รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ และการแปลผล ตามมาตรฐานกฎหมาย (ผลตรวจวิเคราะห์กายภาพ เคมี จุลินทรีย์, การสอบเทียบ อุปกรณ์เครื่องมือวัด เป็นต้น)	คุณมันตา โอพิทักษ์ชีวิน	45 นาที
16.25-16.55 น.	8. การตรวจประเมินตนเอง (IQA)	คุณมันตา โอพิทักษ์ชีวิน	30 นาที
16.55-17.15 น.	พักเบรก / ทบทวนหัวข้อที่ 7 และ 8		20 นาที
17.15-17.45 น.	สอบวัดความรู้หัวข้อที่ 7 (15 ข้อ) และ 8 (15 ข้อ)		30 นาที
17.45-18.00 น.	สรุปเนื้อหา วันที่ 2 / แจกกำหนดการวันที่ 3	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	15 นาที
18.30-19.45 น.	ติวเนื้อหา หัวข้อที่ 3-8 *Online	คุณแวววรรณ วัฒนศิริวิทย์	1 ชั่วโมง 15 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้
ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

วันที่ 3 : วันศุกร์ที่ 23 สิงหาคม 2567			
เวลา	หัวข้อ	ผู้บรรยาย	ระยะเวลา
08.00-08.30 น.	เดินทางไปยังโรงแรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		30 นาที
08.30-11.00 น.	กิจกรรมภาคปฏิบัติ (Workshop) : - เยี่ยมชมสถานที่ผลิตนมพาสเจอร์พร้อมบริโภคนิตเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรส์	โรงแรม ม.เกษตรศาสตร์ รศ.ดร.ปติยา กมลพัฒนะ	2 ชั่วโมง 30 นาที
11.00-12.00 น.	- โจทย์กรณีศึกษา/การเบี่ยงเบนการผลิต - ถ่ายภาพกลุ่ม / ปิดการฝึกอบรม	รศ.ดร.ปติยา กมลพัฒนะ คุณแหวววรรณ วัฒนศิริวิทย์ คุณพานู อาจสว่าง	1 ชั่วโมง
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน/ ทบทวนเนื้อหา		1 ชั่วโมง
13.00-14.30 น.	สอบซ่อม หัวข้อที่ 3-8 (สำหรับผู้ที่ไม่ผ่านตามหัวข้อต่างๆ)		1 ชั่วโมง 30 นาที

หมายเหตุ: กำหนดการ-เวลา อาจปรับเปลี่ยนตามเหมาะสม

กรณีการติวแบบ Online: ระบบจะเปิดให้เข้าดูเนื้อหาในรูปแบบออนไลน์ (Recorded Video) โดยส่ง Link ให้สามารถเข้าดูได้ตามวันเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น และสามารถเข้าดูได้ ตามอีเมลที่สมัครลงทะเบียนไว้เท่านั้น

ใบสมัครอบรมหลักสูตร
“ผู้ควบคุมการผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่
ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์”

ระหว่างวันที่ 21-23 สิงหาคม 2567

ณ โรงแรมมารวย การ์เด็น และ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ

ดำเนินการจัดอบรมโดย บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด

กรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วน ด้วยการพิมพ์ หรือเขียนด้วยตัวบรรจง แล้วส่งมาที่ E-mail: acd.fscthailand@gmail.com
หรือส่งทาง LINE โดยแอดไลน์ไอดี @fscthailand (มี @ ด้านหน้าด้วย) ภายในวันที่ 19 สิงหาคม 2567

รายละเอียดผู้สมัคร :

ชื่อ-นามสกุล ผู้เข้าอบรม (นาย/นาง/นางสาว)	
หมายเลขประจำตัวประชาชน	
ชื่อบริษัท / หน่วยงาน	
ตำแหน่ง	
ที่อยู่หน่วยงาน	
เบอร์ติดต่อมือถือ	
LINE ID	
อีเมลแอดเดรส	
ระยะเวลาการทำงาน	ปี เดือน
การศึกษาสูงสุด	
สาขาวิชา	
สถาบันการศึกษา	
ข้อจำกัดด้านอาหาร (หากมี) (โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าหัวข้อ)	<input type="checkbox"/> มังสวิรัติ <input type="checkbox"/> มุสลิม <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....
ชื่อ-นามสกุล ผู้ประสานงาน	
เบอร์ติดต่อมือถือ	
อีเมลแอดเดรส	

ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม :

ท่านละ **7,000** บาท (ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน)

ชื่อที่อยู่ในการออกเอกสารใบแจ้งหนี้:

บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด (สำนักงานใหญ่)

88/8 หมู่ 10 ต.บางบัวทอง จ.นนทบุรี 11110 หมายเลขประจำตัวผู้เสียภาษี 010-555-306-8478

วิธีการชำระเงิน :

โอนเงินเข้าบัญชี ธนาคารกสิกรไทย จำกัด สาขาโลตัสรามอินทรา 109 เลขที่บัญชี 651-2-06238-3 ชื่อบัญชี "บริษัท ฟู้ด เซอร์วิส แอนด์ คอนซัลแตนท์ จำกัด" ประเภทบัญชี ออมทรัพย์ พร้อมส่งสำเนาไปโอนเงินพร้อมแจ้งชื่อที่อยู่ ตามใบกำกับภาษี และชื่อที่อยู่ทางไปรษณีย์ของท่าน มายังสำนักงานบริษัทฯ ทาง acd.fscthailand@gmail.com เพื่อที่บริษัทฯ จะได้ทำการส่ง ใบเสร็จรับเงิน / ใบกำกับภาษี ให้ท่านได้ถูกต้อง

หมายเหตุ :

1. กรุณาส่งใบสมัครอบรมนี้ ก่อนการชำระเงิน เพื่อสำรองที่นั่ง (รับสมัครจำนวนจำกัด)
2. กรุณาชำระเงินค่าลงทะเบียนและส่งหลักฐานการชำระเงิน ภายในวันที่ 143 สิงหาคม 2567 มิเช่นนั้นจะถือว่าท่านสละสิทธิ์
3. ทางบริษัทฯ จะส่งคู่มืออบรมไปให้ผู้เข้าอบรมศึกษาก่อนการอบรมอย่างน้อย 2 สัปดาห์ ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์ ดังนั้น โปรดระบุ E-mail ที่สามารถจัดส่งให้ชัดเจน และกรุณาศึกษาเอกสารอย่างจริงจังก่อนการอบรม
4. สิ่งที่จะต้องนำมาแสดง/จัดส่งในวันฝึกอบรม:
 - นำรูปถ่ายสี หน้าตรง ขนาด 1 นิ้ว ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 1 รูป มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แบบลงทะเบียนฉบับจริง มอบให้เจ้าหน้าที่
 - แสดงบัตรประจำตัวประชาชนในวันฝึกอบรม (ทุกวัน)
5. ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม สามารถหัก ณ ที่จ่ายได้ 3% (กรณีไม่มีหนังสือรับรองหักภาษี ณ ที่จ่าย ต้องชำระค่าอบรมเต็มจำนวน)

ลงชื่อ ผู้สมัคร

()

วันที่.....