

แบบลงทะเบียนการอบรม เรื่อง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร
(Sensory Evaluation) (รุ่นที่ 1/2564)

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง)

ตำแหน่ง มือถือ.....

หน่วยงาน/บริษัท

ที่อยู่.....

โทรศัพท์ โทรสาร.....

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี..... สาขา.....

ท่านสะดวกรับหนังสือแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรมทาง E-mail โทรสาร

E-mail [สำหรับแจ้งยืนยันการเข้าร่วมอบรม].....

ผลิตภัณฑ์..... ขนาดกิจการ * S M L

วุฒิการศึกษา/สาขา..... ประสบการณ์ทำงานด้าน.....

ค่าลงทะเบียน (ยังไม่รวมVAT 7%) สมาชิก สดอ. **6,800** บาท รหัสสมาชิก.....
(ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%) (ราคารวม 6,800 + 476 (VAT7%) = 7,276 บาท)

บุคคลทั่วไป **7,200** บาท
(ราคารวม 7,200 + 504 (VAT7%) = 7,704 บาท)

ชำระ โดย

เช็ค สั่งจ่ายในนาม อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

โอนเงินเข้าบัญชี ธ.กรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาพระปิ่นเกล้า เลขที่ **031-1-52938-0**
ชื่อบัญชี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ออกไปเสร็จในนาม ตาม ชื่อบริษัท และที่อยู่ข้างต้น ตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

.....

* S ทุนจดทะเบียน < 10 ล้านบาท, M ทุนจดทะเบียน 10-100 ล้านบาท, L ทุนจดทะเบียน > 100 ล้านบาท FM-TN-TN-04

โรงแรมรอยัลริเวอร์ กรุงเทพฯ

โทร. 0-2422-9222

จองห้องพัก ไม่จอง

จองห้องพัก

เตียงเดี่ยว.....ห้อง / เตียงคู่.....ห้อง

Check in วันที่.....

Check out วันที่.....



การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง

การประเมินคุณภาพ ทางประสาทสัมผัส ของอาหาร (Sensory Evaluation)

รุ่นที่ 1/2564



วันพุธที่ 16 - วันศุกร์ที่ 18 ธันวาคม 2563



ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2
โรงแรมรอยัลริเวอร์
ถ.เจริญสุขุมวิท กรุงเทพฯ

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

☎ 0-2422-8688 ต่อ 2206

✉ training@nfi.or.th

📞 @training-nfi

🌐 www.nfi.or.th

64P020401



การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร (Sensory Evaluation)

หลักการและเหตุผล

คุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร ได้แก่ คุณลักษณะด้านสี กลิ่น รส ลักษณะเนื้อสัมผัสที่สามารถรู้สึกและประเมินได้ด้วยอวัยวะในร่างกายมนุษย์ซึ่งคุณลักษณะต่างๆ ดังกล่าวจัดได้ว่า เป็นคุณภาพของอาหารด้านหนึ่งที่สำคัญไม่ต่างไปจากคุณภาพอาหารด้านโภชนาการ ด้านความปลอดภัยและสุขลักษณะ ดังนั้นการหาเทคนิควิธีการประเมินผลคุณภาพด้านนี้ได้อย่างถูกต้องหลักการ และหลักการรวมชาติของผู้ทดสอบและผู้บริโภคจึงมีประโยชน์ต่อทั้งผู้ผลิต ผู้บริโภค และนักวิจัยที่จะนำไปใช้ในทางด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์ ผู้บริโภค การวิเคราะห์ตลาด ตลอดจนการนำข้อมูลด้านคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาสัมพันธ์กับข้อมูลของคุณภาพด้านอื่นๆ เพื่อช่วยให้เกิดประโยชน์ต่องานมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

มีเป้าหมายเพื่อเพิ่มพูนความรู้ทั้งทางทฤษฎี และทักษะทางเทคนิคด้านการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสแก่นบุคลากรในภาคการผลิตและภาครัฐ

หลักสูตรการอบรม

ประกอบด้วยความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคุณภาพของอาหาร ลักษณะคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ลักษณะคุณภาพของผู้ทดสอบ หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติ ได้แก่ การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารแบบเปรียบเทียบคู่ แบบเลือก 1 ใน 3 ตัวอย่าง แบบเลือก 2 ใน 5 ตัวอย่าง การเรียงลำดับ การเทียบจากตัวอย่างมาตรฐานหรือตัวอย่างอ้างอิง การสร้างแบบสอบถามและการประเมินลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารแบบให้แต้ม การทดสอบเชิงพรรณนา การประเมินความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งหลักสถิติเพื่อสรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้

วิทยากร

ศาสตราจารย์กิตติคุณ ดร.ปรานี อ่านเปรื่อง (คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

- บุคลากรภาคการผลิตที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร การวิเคราะห์ ผู้บริโภค การวิเคราะห์การตลาด รวมทั้งด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- นักวิจัย และผู้สนใจงานผลิตและงานบริการด้านอาหาร

ระยะเวลาในการอบรม วันพุธที่ 16 – วันศุกร์ที่ 18 ธันวาคม 2563 (3 วัน)

สถานที่ ณ ห้องบงกชรัตน์ A ชั้น 2 โรงแรมรอยัลริเวอร์ ถ.เจริญสนิทวงศ์ กรุงเทพฯ (โทร. 0-2422-9222)

(ค่าห้องพักรวมอาหารเช้า : เตียงเดี่ยว / เตียงคู่ 1,600 บาท)

ค่าลงทะเบียน (ไม่ต้องหักภาษี ณ ที่จ่าย 3%)

สมาชิก สธอ. 6,800 บาท / บุคคลทั่วไป 7,200 บาท (ยังไม่รวม VAT 7%)

(รวมรวม VAT 7% สมาชิก สธอ. 7,276 บาท / บุคคลทั่วไป 7,704 บาท)

จำนวนผู้เข้าอบรม 40 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 3 วันก่อนการอบรม)

หน่วยงานที่ส่งบุคลากรเข้าฝึกอบรมในหลักสูตรต่างๆของสถาบันอาหาร สามารถนำค่าธรรมเนียมในการฝึกอบรมไปหักค่าใช้จ่ายในการศึกษาเงินได้รวม 200% ของค่าใช้จ่ายลงทะเบียน เนื่องจากสถาบันอาหารเข้าลักษณะเป็นสถานฝึกอบรมวิชาชีพที่ทางราชการจัดตั้งขึ้นตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 437)

กำหนดการฝึกอบรม

วันพุธที่ 16 ธันวาคม 2563

08.30 – 09.00	ลงทะเบียน
09.00 – 10.15	ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับคุณภาพของอาหาร ลักษณะคุณภาพของอาหารทางประสาทสัมผัสและลักษณะคุณภาพของผู้ทดสอบ
10.30 – 12.00	หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสด้านความแตกต่าง
13.00 – 14.30	ปฏิบัติการ : การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร 2 ตัวอย่าง - เปรียบเทียบคู่ - เลือก 1 ใน 3 ตัวอย่าง - เลือก 2 ใน 5 ตัวอย่าง
14.45 – 16.00	ปฏิบัติการ : การทดสอบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหาร 2 ตัวอย่าง - การเรียงลำดับ - การเทียบจากตัวอย่างมาตรฐานหรือตัวอย่างอ้างอิง
16.00 – 16.30	สรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้

วันพฤหัสบดีที่ 17 ธันวาคม 2563

09.00 – 10.15	หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสด้านรายละเอียดของลักษณะคุณภาพอาหาร
10.30 – 12.00	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์ลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์อาหารและการสร้างแบบสอบถาม
13.00 – 16.00	ปฏิบัติการ : การทดสอบรายละเอียดของลักษณะคุณภาพอาหาร
16.00 – 16.30	สรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้

วันศุกร์ที่ 18 ธันวาคม 2563

09.00 – 10.15	หลักการและวิธีการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสด้านความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร
10.30 – 12.00	ปฏิบัติการ : การวิเคราะห์และสร้างแบบสอบถามสำหรับประเมินความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร
13.00 – 16.00	ปฏิบัติการ: การทดสอบความรู้สึก ความพึงพอใจ การยอมรับของผู้ทดสอบและผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหาร
16.00 – 16.30	สรุปประเด็นและอภิปรายแนวทางการประยุกต์ใช้

หมายเหตุ เวลาพัก ภาคเช้า 10.15 - 10.30 น. กลางวัน 12.00 - 13.00 น. ภาคบ่าย 14.30 - 14.45 น.

ขั้นตอนการลงทะเบียน



หลังส่งใบสมัคร กรุณาติดต่อทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้ง และกรุณาส่งหลักฐานการชำระเงิน

มาทาง E-mail ส่งหน้าก่อนการอบรม



ส่งหนังสือยืนยันการเข้าร่วมอบรม หลังจากได้รับใบสมัครเรียบร้อยแล้ว ทางเจ้าหน้าที่จะส่งหนังสือยืนยันการ

เข้าร่วมอบรมไปยังท่านก่อนการอบรม 1 อาทิตย์

** ในกรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ หากแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนวันที่ 4 ธันวาคม 2563 สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 4 ธันวาคม 2563 สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมที่ **คุณกนกวรรณ ปิ่นแก้ว**

ฝ่ายฝึกอบรมเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร สถาบันอาหาร

2008 ซ.อรุณอมรินทร์ 36 ถ.อรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

☎ 0-2422-8688 ต่อ 2206 , 📞 @training-nfi

E-mail : training@nfi.or.th , www.facebook.com/trainingNFI

หมายเหตุ กรณีมีการยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม จะแจ้งล่วงหน้าก่อนการฝึกอบรม 7 วัน หากมีการจองตั๋วรถ/เครื่องบิน ทางสถาบันฯ ไม่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายเกิดขึ้นทุกรณี

