



หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority) ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

ระหว่างวันที่ 15–19 พฤษภาคม 2560

ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ

หลักการและเหตุผล

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด ได้กำหนดให้อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรดเป็นอาหารที่กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารเป็นการเฉพาะ และต้องจัดให้มี “ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน” ที่ต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และมีหลักสูตรไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในบัญชีหมายเลข 3 ท้ายประกาศฉบับดังกล่าว โดยหลักสูตรนั้นต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ไม่น้อยกว่า ๕ วันต่อเนื่อง และผ่านการทดสอบความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ ร่วมกับ ศูนย์การศึกษาต่อเนื่อง สำนักวิจัยและบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนาบุคลากรผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนสำหรับอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด (Process authority) จึงได้ขอขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยฝึกอบรมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เพื่อจัดการอบรมดังกล่าวเพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และมาตรฐานสากล

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด (Process authority) มีความรู้ความสามารถในการดำเนินการทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน รวมทั้งการกำหนดปัจจัยวิกฤตต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อ การฆ่าเชื้อสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ตามที่กฎหมายกำหนด
2. เพื่อให้ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ เพิ่มพูนทักษะ เกี่ยวกับการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่มีความเป็นกรดต่ำและ/หรืออาหารปรับกรด สามารถสอบผ่านเกณฑ์เพื่อการปฏิบัติงานในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด
3. เพื่อการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ร่วมกัน และสร้างเครือข่ายผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีขึ้นไปทางด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีทางอาหาร วิศวกรรมอาหาร หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง และเป็นผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องในการกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

ระยะเวลาการอบรม

วันที่ 15–19 พฤษภาคม 2560 (รวม 5 วัน)

ค่าลงทะเบียน

ท่านละ 17,500 บาท

ประกาศนียบัตรการฝึกอบรม

ผู้เข้าอบรมต้องเข้าร่วมกิจกรรม และมีระยะเวลาเข้าอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และ สอบผ่านข้อเขียนร้อยละ 70 (โดยสอบซ่อมได้ 1 ครั้ง) ในทุกหัวข้อ (หัวข้อที่ 1–10) จึงจะได้รับ “ประกาศนียบัตรการสอบผ่านและสำเร็จหลักสูตร” การฝึกอบรม

ส่วนผู้เข้าอบรมที่สอบไม่ผ่านร้อยละ 70 ในหัวข้อใดหัวข้อหนึ่ง (รวมการสอบซ่อม 1 ครั้งแล้ว) จะได้รับเพียง “ประกาศนียบัตรการเข้าอบรม” ซึ่งไม่สามารถใช้เป็นหลักฐานแสดงคุณสมบัติผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process authority) ตามที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 ได้

คณะวิทยากร

- | | |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. รองศาสตราจารย์ ดร.ทิพาพร อวยวิทยา | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 3. รองศาสตราจารย์ ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี |
| 4. รองศาสตราจารย์ ดร.สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ | จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย |
| 5. รศ. ดร.วาณี ชนเห็นชอบ | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 6. คุณธนัฐ เกศรินทร์ | สถาบันอาหาร |
| 7. คุณธิดา ทวีฤทธิ์ | สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา |

สถานที่การจัดอบรม

อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ถนนประชาอุทิศ แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ

หัวข้อการอบรมภาคทฤษฎี

1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
4. อุปกรณ์และระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน-ระบบแบบเป็นชุดและระบบต่อเนื่อง
5. อาหารปรับกรด
6. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
7. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร
8. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน
9. การจัดการกับบรรจุภัณฑ์อาหารหลังการฆ่าเชื้อ
10. บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารในภาชนะปิดสนิท

หัวข้อบรรยายเสริม

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

การอบรมภาคปฏิบัติ

เกี่ยวข้องกับ 3 บท ต่อไปนี้

3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
6. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ
7. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร

กิจกรรมภาคปฏิบัติ

การคำนวณเพื่อหาค่า F_0 และ Pasteurization value

Fluid flow in a holding tube of aseptic processing and thermal process calculation

ศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร

ผู้ดำเนินการจัดอบรม

ศูนย์การศึกษาต่อเนื่อง สำนักวิจัยและบริการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

โทร. 02 470 9630-4 โทรสาร 02 427 9633

E-mail : icec@kmutt.ac.th

กำหนดการ หลักสูตรการฝึกอบรมสำหรับผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)
ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด

ระหว่างวันที่ 15–19 พฤษภาคม 2560

ณ ห้องประชุมคณะวิศวกรรมศาสตร์ อาคารเรียนรวม 4 ชั้น 2

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี (บางมด) กรุงเทพฯ

วันจันทร์ที่ 15 พฤษภาคม 2560

07.45-08.15	ลงทะเบียน		30 นาที
08.15-08.30	พิธีเปิดการอบรม		15 นาที
08.30-08.45	การชี้แจงหลักสูตรในภาพรวม และหลักเกณฑ์การประเมินผล	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	15 นาที
08.45-10.15	1. จุลชีววิทยาของการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ. ดร.นภาพร เชี่ยวชาญ	1.5 ชม.
10.15-10.30	พักรับประทานอาหารว่าง (15 นาที)		
10.30-11.05	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 1 (20 นาที)		35 นาที
11.05-12.05	2. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1 ชม.
12.05-12.55	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน -----		50 นาที
12.55-14.25	2. หลักการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้ออาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท(ต่อ)	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.5 ชม.
14.25-15.00	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 2 (20 นาที)		35 นาที
15.00-15.15	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.15-17.15	3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (General method)	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	2 ชม.
17.20-18.20	ติวหัวข้อ 1 และ 2 + สอบซ่อม		1 ชม.

วันอังคารที่ 16 พฤษภาคม 2560

08.00-08.15	ลงทะเบียน		15 นาที
08.15-10.45	3. การคำนวณเพื่อกำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (ต่อ) (Formula method)	รศ. ดร.สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	2.5 ชม.
10.45-11.00	พักรับประทานอาหารว่าง (15 นาที)		15 นาที
11.00-11.45	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 3 (30 นาที)		45 นาที
11.45-12.15	4. อุปกรณ์และระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน-ระบบแบบเป็นชุดและระบบต่อเนื่อง	ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	30 นาที
12.15-13.00	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน -----		45 นาที
13.00-14.30	4. อุปกรณ์และระบบการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ฯ (ต่อ)	ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	1.5 ชม.
14.30-15.05	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 4 (20 นาที)		35 นาที
15.05-15.20	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
15.20-16.50	5. อาหารปรับกรด	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1.5 ชม.
16.50-17.25	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 5 (20 นาที)		35 นาที
17.30-18.40	ติวหัวข้อ 3 และ 4 + สอบซ่อม		1 ชม. 10 นาที

วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560

08.00-08.15	ลงทะเบียน		15 นาที
-------------	-----------	--	---------

08.15-09.45	6. ระบบการผลิตและบรรจุแบบปลอดเชื้อ	รศ. ดร.สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	1.5 ชม.
09.45-10.00	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.00-10.35	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 6 (20 นาที)		35 นาที
10.35-12.05	8. การประเมินกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนกรณีเบี่ยงเบน	รศ. ดร.สายวรุฬ ชัยวานิชศิริ	1.5 ชม.
12.05-13.00	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน-----		1 ชม.
13.00-13.15	สอบความรู้หัวข้อ 8 (10 นาที)		15 นาที
13.15-15.15	7. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร	คุณธนัฐ เกศรินทร์	2 ชม.
15.15-16.05	พักรับประทานอาหารว่าง (15 นาที) ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 7 (20 นาที)		50 นาที
16.05-17.05	9. การจัดการกับบรรจุภัณฑ์อาหารหลังการฆ่าเชื้อ	รศ. ดร.ทิพาพร อยู่วิทยา	1 ชม.
17.05-17.30	ทบทวน (10 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 9 (10 นาที)		25 นาที
17.35-18.35	ติวหัวข้อ 5, 6, 8 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันหยุดสัปดาห์ที่ 18 พฤษภาคม 2560 (ภาคปฏิบัติ)			
08.15-08.30	ลงทะเบียน		15 นาที
08.30-12.15	กลุ่ม 1. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (ภาคปฏิบัติ)	คุณธนัฐ เกศรินทร์	3.5 ชม.
08.30-12.15	กลุ่ม 2 - ศึกษาการเขียนรายงานผลการทดสอบการกระจายอุณหภูมิ และการแทรกผ่านความร้อน - Guide to Inspections of Aseptic System - Fluid Flow in a Holding Tube of Aseptic Processing and Thermal Process Calculation	ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	3.5 ชม.
13.00-16.35	กลุ่ม 2. การศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร (ภาคปฏิบัติ)	คุณธนัฐ เกศรินทร์	3.5 ชม.
13.00-16.35	กลุ่ม 1 - ศึกษาการเขียนรายงานผลการทดสอบการกระจายอุณหภูมิ และการแทรกผ่านความร้อน - Guide to Inspections of Aseptic System - Fluid Flow in a Holding Tube of Aseptic Processing and Thermal Process Calculation	ผศ. ดร.ชัยรัตน์ ตั้งดวงดี	3.5 ชม.
16.35-17.00	สรุป ผลการศึกษาการกระจายอุณหภูมิในเครื่องฆ่าเชื้อ และการแทรกผ่านความร้อนในอาหาร		25 นาที
หมายเหตุ พักรับประทานอาหารว่าง 10.00-10.15 น. และ 15.00-15.15 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน 12.15-13.00			
17.05-18.05	ติวหัวข้อ 7, 9 + สอบซ่อม		1 ชม.
วันศุกร์ที่ 19 พฤษภาคม 2560			
08.00-08.15	ลงทะเบียน		15 นาที
08.15-10.15	10. บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารในภาชนะปิดสนิท	รศ. ดร.วาณี ชนเห็นชอบ	2 ชม.
10.15-10.30	พักรับประทานอาหารว่าง		15 นาที
10.30-11.20	ทบทวน (20 นาที) + สอบความรู้หัวข้อ 10 (25 นาที)		50 นาที
11.20-12.20	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	คุณธิดา ทวีฤทธิ	1 ชม.
12.20-13.20	----- พักรับประทานอาหารกลางวัน-----		1 ชม.
13.20-14.00	พิธีปิดและแจกประกาศนียบัตร (สำหรับผู้ที่ไม่ต้องสอบซ่อม)		40 นาที
14.00-14.40	ติวหัวข้อ 10 + สอบซ่อม		40 นาที

หมายเหตุ สำหรับผู้ที่ต้องสอบซ่อมหลังพิธีแจกประกาศนียบัตร หน่วยฝึกอบรมจะส่งประกาศนียบัตรไปให้ทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตามที่อยู่ที่ได้รับแจ้งไว้ในใบสมัคร

ใบสมัครเข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร ผู้กำหนดกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Process Authority)

ในการผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ตามที่กำหนดในบัญชีหมายเลข 3
ท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 349) พ.ศ. 2556 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต
และการเก็บรักษาอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ และชนิดที่ปรับกรด

ระหว่างวันที่ 15—19 พฤษภาคม 2560

ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี กรุงเทพฯ

ติดรูป

(เป็นข้อบังคับ)

(โปรดกรอก ด้วยการพิมพ์หรือเขียนด้วยตัวบรรจง)

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว):

Name – Surname (Mr./Mrs./Ms.):

ตำแหน่งงาน: แผนก/ฝ่าย:

ระยะเวลาทำงาน:ปี.....เดือน ชื่อหน่วยงาน:

ที่อยู่หน่วยงาน:

การศึกษาในสาขาที่เกี่ยวข้องกับอาหาร: ชื่อสาขาวิชา:.....ปริญญา (ตรี/โท/เอก):.....

ชื่อสถาบันการศึกษา: ในกรณีที่จบในสาขาอื่น: ปริญญา (ตรี/โท/เอก):

สาขาวิชา: สถาบันการศึกษา:.....

โทรศัพท์มือถือ: โทรศัพท์หน่วยงาน:

โทรสาร: E-mail:

ข้อจำกัดด้านอาหาร (ถ้ามี) : มังสวิรัติ มุสลิม อื่นๆ.....

วิธีการชำระเงิน: ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรม จำนวน 17,500 บาท ต่อ 1 ท่าน

เมื่อได้รับการตอบรับให้เข้าอบรม กรุณาโอนเงินเข้าบัญชี: มจร. – บริการวิชาการ บัญชีออมทรัพย์ เลขที่ 330-1-16927-2

ธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน) สาขาย่อย ถนนประชาอุทิศ

หรือแคชเชียร์เช็ค: สั่งจ่ายในนาม มจร. – บริการวิชาการ

กรุณาส่งเอกสารฉบับนี้มายัง คุณวราภรณ์ วัลย์ ศูนย์การศึกษาต่อเนื่อง มจร. โทรศัพท์ 0-2470-9630

โดยทาง E-mail: icec@kmutt.ac.th โทรสาร 0-2427-9633 **ภายในวันพุธที่ 12 เมษายน 2560**

หมายเหตุ :

1. กรุณาส่งใบสมัครนี้ ก่อนการชำระเงิน เพื่อแสดงคุณสมบัติเข้ารับการอบรม (รับสมัครเพียง 55 ท่าน)
2. เมื่อได้รับการตอบรับ กรุณาชำระเงินและส่งหลักฐานการชำระเงิน ภายในวันศุกร์ที่ 21 เมษายน 2560 มิเช่นนั้นจะถือว่าท่านสละสิทธิ์
3. มหาวิทยาลัย จะส่งคู่มืออบรมไปให้ผู้เข้าอบรมศึกษาก่อนการอบรมอย่างน้อย 1 สัปดาห์ โดยจะส่งเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์
ดังนั้น โปรดระบุ E-mail ที่สามารถจัดส่งให้ชัดเจน และกรุณาศึกษาเอกสารอย่างจริงจังก่อนการอบรม
4. กรุณานำรูปถ่ายขนาด 1 นิ้ว แบบสี ถ่ายไว้ไม่เกิน 6 เดือน จำนวน 2 รูป มาในวันอบรมด้วย
5. กรุณานำบัตรประจำตัวประชาชนมาแสดงในวันอบรมด้วย
6. กรุณานำแบบลงทะเบียนฉบับจริง มายื่นกับเจ้าหน้าที่ในวันอบรมด้วย
7. ค่าลงทะเบียน จำนวน 17,500 บาท (หนึ่งหมื่นเจ็ดพันห้าร้อยบาทถ้วน) ไม่รวมอัตราค่าธรรมเนียมการโอนเงิน
8. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เป็นหน่วยงานราชการ ดังนั้น ค่าลงทะเบียนการฝึกอบรมนี้ ได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %

ลงชื่อ.....ผู้สมัคร

วันที่.....

กรุณาวางสำเนาหลักฐานการลงทะเบียน ในตำแหน่งนี้

ส่งหลักฐานการชำระเงินค่าลงทะเบียน เข้าร่วมการฝึกอบรม Process Authority: 15–19 พฤษภาคม 2560

กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนและชัดเจน

1. วันที่ชำระเงินค่าลงทะเบียน ตามหลักฐานการชำระเงิน:
2. จำนวนเงินที่ชำระ: ตัวเลข.....บาท ตัวอักษร บาท
3. ชื่อผู้สมัคร 1..... 2.....

ออกใบเสร็จในนาม (กรุณาระบุรายละเอียด ให้ชัดเจน และทำเครื่องหมาย ✓ หน้ารูปแบบการรับใบเสร็จที่ท่านต้องการ)

การรับใบเสร็จ ผู้เข้าอบรมจะรับใบเสร็จในวันแรกของการอบรม กรุณาส่งใบเสร็จรับเงิน ทางไปรษณีย์ มายัง



ลงชื่อ ผู้ส่ง/ผู้ประสานงาน

ตำแหน่ง/แผนก

โทรศัพท์ E-mail:

วันที่