

ขอแจ้งข่าวประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรม เดือนสิงหาคม 2563

2 ข้อความ

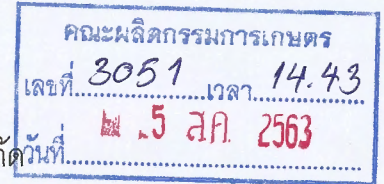
Aittikorn <aittikorn@centrallabthai.com>

5 สิงหาคม 2563 11:42

ถึง: CLT Training <training@centrallabthai.com>, supawadee <supawadee@centrallabthai.com>

เรียน ท่านผู้เกี่ยวข้อง

ศูนย์ฝึกอบรมและบริการที่ปรึกษา บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด

ขอแจ้งข่าวประชาสัมพันธ์หลักสูตรฝึกอบรม เดือน สิงหาคม 2563 จำนวน 2 หลักสูตร **ด่วน 10 ที่นั่งสุดท้าย**

!!!

1. การฝึกอบรมหลักสูตร “การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร (Shelf life evaluation)”

Central Laboratory (Thailand) Company Limited
CENTRAL LAB THAI

วันที่ 25-26 สิงหาคม 2563

หลักสูตร

**การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร
(Shelf life evaluation)**

สถานที่จัดฝึกอบรม : บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
ณ อาคารศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม

ดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ www.centrallabthai.com หรือ สอบถามได้ที่เบอร์ 092-162-9449

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้าใจการคำนวณหาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร
2. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรม สามารถนำทักษะต่าง ๆ ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปปฏิบัติใช้ในองค์การได้อย่างถูกต้อง

หัวข้ออบรม

1. ความหมายของ Shelf life
2. ประเภทของอาหาร และการเสื่อมเสียของอาหาร
3. ปัจจัยที่มีผลต่ออายุการเก็บ
4. การประเมินคุณภาพและการวางแผน
5. ปฏิบัติทางจุลชีววิทยา
6. ปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดปฏิกิริยา

 อบรมวันที่ 25-26 สิงหาคม 2563

 เวลา 09.00-16.00 น.

 ราคาหลักสูตร 3,500 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม Vat7%)

Link ใบสมัคร : https://www.centallabthai.com/images/FormTrain/25-260863_FORM63.pdf

=====

=====

2. การฝึกอบรมหลักสูตร “ข้อกำหนดตามมาตรฐาน GMP/HACCP รุ่น 1”



Central Laboratory (Thailand) Company Limited
CENTRAL LAB THAI

วันที่ 27-28 สิงหาคม 2563

หลักสูตร ข้อกำหนดตามมาตรฐาน GMP/HACCP

สถานที่จัดฝึกอบรม : บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
ณ อาคารศูนย์ฝึกอบรม

ดาวน์โหลดใบสมัครได้ที่ www.centralabthai.com หรือ สอบถามได้ที่เบอร์ 092-162-9449



วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจในข้อกำหนด GMP/HACCP Codex
2. เมื่อผ่านการฝึกอบรม สามารถนำระบบคุณภาพดังกล่าวไปปรับใช้กับงานในของตนได้อย่างเหมาะสม

หัวข้ออบรม

1. วัตถุประสงค์และประโยชน์ของการจัดทำระบบ GMP
2. ข้อกำหนด GMP/HACCP ของ Codex Alimentarius

👉 อบรมวันที่ 27-28 สิงหาคม 2563

🕒 เวลา 09.00-16.00 น.

💰 ราคาหลักสูตร 3,500 บาท/ท่าน (ยังไม่รวม Vat7%)

Link ใบสมัคร : https://www.centrallabthai.com/images/FormTrain/27-280863_FORM63.pdf

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

ผู้ประสานงาน: คุณอิทธิกร / คุณสุภาวดี หรือคุณหนึ่งฤทัย 02-940-6881 ถึง 83 ต่อ 212, 210 หรือเบอร์มือถือ 092-162-9449

Line ID: cltraining

E-mail: training@centrallabthai.com

Facebook: www.facebook.com/Centrallabthai.Training

สามารถ Download ใบสมัครและกำหนดการอบรม เพิ่มเติมได้ที่ <https://www.centrallabthai.com/index.php/th/services/service-5/calendar-list>

ขอแสดงความนับถือ

อิทธิกร บัวสาลี



Mr.Aittikorn Buasalee
[Training & QMS Consult Service Center]

Central Laboratory [Thailand] Co., Ltd.
No.50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Jatujak, Bangkok 10900

Phone: 0 29406881-3 Ext. 212 , 092-162-9449

E-mail: aittikorn@centrallabthai.com Website: www.centrallabthai.com

เรียน อติพร บัวสาลี

☒ เพื่อโปรดทราบ ☐ เพื่อโปรดพิจารณา
☒ เห็นควรแจ้ง อติพร บัวสาลี
ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรม
เพื่อทราบ

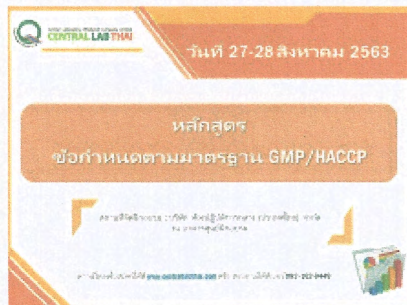
อติพร บัวสาลี
ผู้อำนวยการฝ่ายฝึกอบรม

(อาจารย์ ดร.รัชชานนท์ สมบูรณ์ชัย)
รองคณบดีฝ่ายวางแผนและประกันคุณภาพ

เอกสารแนบ 5 ฉบับ



การประเมินอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์อาหาร.jpg
104K



GMP.JPG
95K

 18.Shelf life evaluation.pdf
469K

 19.ข้อกำหนดตามมาตรฐาน GMP HACCP รุ่น 1.pdf
457K

 แผนการฝึกอบรม ประจำปี 2563 Rev 9.pdf
181K

คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ <facagr200@gmail.com>
ถึง: Aittikorn <aittikorn@centrallabthai.com>

5 สิงหาคม 2563 13:52

ขอขอบพระคุณ

คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ชั้น 1 อาคารรัตนโกสินทร์ 200 ปี
เลขที่ 63 หมู่ 4 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290
TEL : 053-873-611 ,
FAX: 053-873-628
facagr200@gmail.com

ในวันที่ พ. 5 ส.ค. 2020 เวลา 11:43 Aittikorn <aittikorn@centrallabthai.com> เขียนว่า:
[ข้อความที่เกี่ยวข้องถูกซ่อนไว้]