

ชื่อ-นามสกุล (ตัวบรรจง).....  
 ตำแหน่ง .....,  
 หน่วยงาน/บริษัท .....,  
 ที่อยู่ในการออกไปรษณีย์.....  
 .....  
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี ..... E-mail:.....  
 โทรศัพท์/มือถือ ..... โทรสาร.....

**ค่าลงทะเบียน (รวมค่าอาหารว่าง, อาหารกลางวัน และเอกสาร)**

- สมาชิก FoSTATรหัส..... ราคา 3,644.86 + 255.14 (Vat7%) = 3,900 บาท
- บุคคลทั่วไป ราคา 4,205.61 + 294.39 (Vat7%) = 4,500 บาท

การจัดอาหาร  ทั่วไป  มุสลิม  มังสวิรัติ

P62001

♦**วิธีการชำระเงิน** โอนเงินเข้าบัญชีสมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประเภทออมทรัพย์ 1.ธนาคารกรุงศรีอยุธยาเลขที่ **374-1-60907-6** หรือ 2.ธนาคารกรุงไทยเลขที่ **981-9-31699-5** แล้วส่งหลักฐานการโอนเงินพร้อมชื่อและที่อยู่สำหรับการออกไปรษณีย์รับเงินมาที่ โทรสาร 02-942 8527

♦กรณีที่ท่านไม่สามารถเข้าร่วมการสัมมนาได้ กรุณาแจ้งยกเลิกก่อนงาน 3 วัน หากเลยกำหนดดังกล่าวสมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียน ทั้งหมด ♦**สมาคมฯ ได้รับการยกเว้นการหักภาษี ณ ที่จ่าย 3% ตามคำสั่งกรมสรรพากรที่ ท.ป. ๔/๒๕๒๘**



## การสอบเทียบเครื่องชั่ง และเทอร์โมมิเตอร์ ในอุตสาหกรรมอาหาร “Weight Scale and Thermometer Calibration”

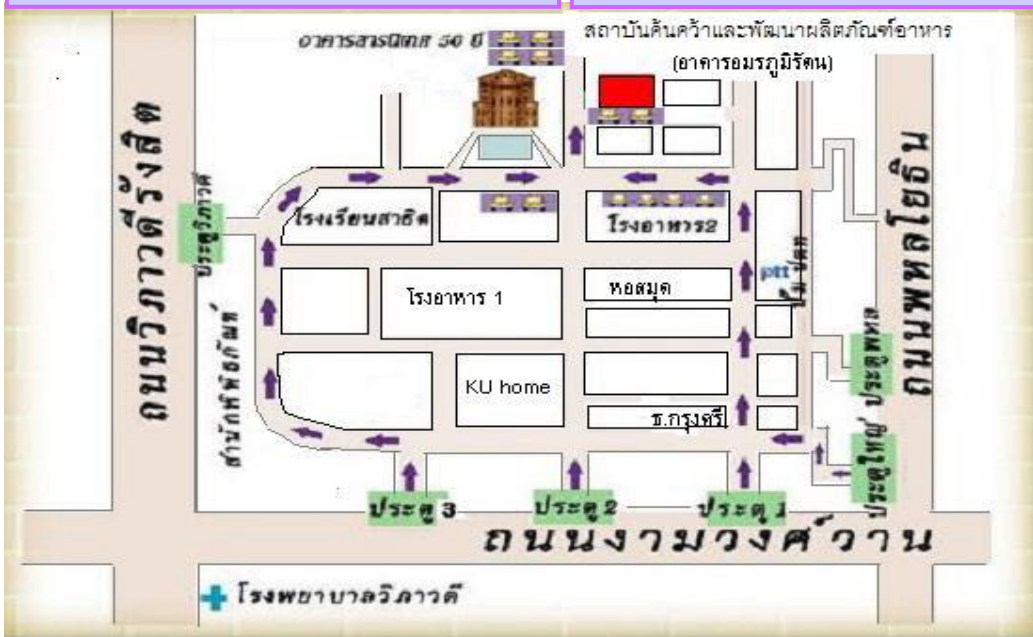
### อ. กัมปนาท อ่วมกุล

นักพัฒนา 2 (OQS 2) ส่วนควบคุมคุณภาพและการมาตรฐาน  
ฝ่ายมาตรฐานและความปลอดภัย  
สถาบันเทคโนโลยีป้องกันประเทศ (องค์การมหาชน) กระทรวงกลาโหม  
**วันที่ 30 – 31 มกราคม 2562 เวลา 08.30-16.30 น.**  
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
ตึก 1037 ปณ.ฝ. เกษตรศาสตร์ จตุจักร กรุงเทพฯ 10903

สิ่งตีพิมพ์

หากไม่มีผู้รับ!! กรุณาส่งต่อไปยังผู้จัดการฝ่ายฝึกอบรมหรือฝ่ายบุคคล



# FoSTAT-Public Training

## การสอบเทียบเครื่องชั่ง และเทอร์โมมิเตอร์ ในอุตสาหกรรมอาหาร

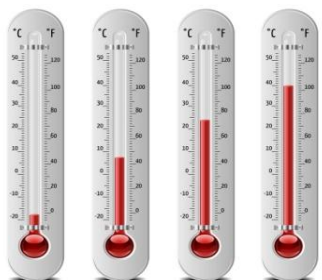
### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันระบบสายการผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ได้มีการพัฒนาในหลายๆ ด้าน ทั้งในด้านกระบวนการวิเคราะห์คุณสมบัติของอาหาร กระบวนการผลิต ระบบรับรองคุณภาพขององค์กร และกระบวนการควบคุมคุณภาพได้มีการยกระดับศักยภาพให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น เพื่อมุ่งเน้นในด้านของคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปัจจัยหลายประการเป็นสิ่งชี้วัดถึงเกณฑ์การยอมรับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ อันได้แก่วัตถุดิบที่นำมาผลิต ส่วนผสมที่คงที่ สภาวะแวดล้อมที่เหมาะสม และเครื่องมือวัดที่มีความถูกต้อง เป็นต้น ส่วนแล้วมีความสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ทั้งสิ้น

ผู้จัดทำหลักสูตรได้มองเห็นโอกาสที่จะเกิดความผิดพลาดขึ้นกับเครื่องมือวัด จึงได้จัดทำหลักสูตรการสอบเทียบ เครื่องชั่ง และเทอร์โมมิเตอร์ ที่ถือได้ว่าเป็นเครื่องมือวัดที่สำคัญและมีการใช้งานกันอย่างมากในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งมีจุดประสงค์ให้ผู้ใช้อุปกรณ์สามารถทราบสภาพเครื่องมือวัดที่ใช้งานอยู่เป็นประจำ เพื่อให้สามารถจัดการกับค่าความผิดพลาดของเครื่องมือวัดเหล่านั้นได้

### คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร ผู้ปฏิบัติงานในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ในตำแหน่งวิศวกรหรือช่างเทคนิคในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมคุณภาพ ผู้ปฏิบัติงานในด้านการสอบเทียบเครื่องมือวัด อาจารย์ นักวิจัย นักศึกษา ที่มีความสนใจในระบบมาตรฐานด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร



### การเดินทางโดยรถสวัสดิการมหาวิทยาลัย(ฟรี)

- ประตุมวงศวาน1 และประตูวิภาวดีขึ้นสาย 3 ลงหน้าตึกสถาบันคั่นควาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ประตุมวงศวาน1 ขึ้นสาย 4 ลงป้ายจอดรถสวัสดิการมหาวิทยาลัยตรงข้ามลานจอดรถโรงอาหารกลาง 2 (สถาบันคั่นควาอาหารอยู่หลังตึกศูนย์คั่นควา และพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตทาง

ลงทะเบียน ONLINE ได้ที่  
<https://goo.gl/FcZkc2>

หรือส่งแบบตอบรับมายัง ฝ่ายฝึกอบรม  
โทรศัพท์ 02 942 8528 , 083 908 0797 โทรสาร 02 942 8527  
Email: [training@fostat.org](mailto:training@fostat.org), [seminar@fostat.org](mailto:seminar@fostat.org)  
\*\*\* รับจำนวนจำกัดและปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวนที่กำหนด \*\*\*\*



## โปรแกรมสัมมนา

วันที่ 30 มกราคม 2562

ความสำคัญในการสอบเทียบ  
คุณลักษณะและการกำหนดเกณฑ์การใช้เครื่องมือวัด - เครื่องชั่ง

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความถูกต้องของเครื่องมือวัด และการทำความเข้าใจในใบรายงานผลการสอบเทียบหลักการทำงานของ เครื่องชั่ง

การสอบเทียบ เครื่องชั่ง Repeatability, Effect off Loading Center ,Indication Error Workshop

การประเมินค่าความไม่แน่นอนในการวัด (Uncertainty in Weighing Machine Calibration)

- ชนิดของความไม่แน่นอนในการวัด
- การประเมินค่าความไม่แน่นอนในการวัด

การรายงานผลการสอบเทียบ เครื่องชั่ง

วันที่ 31 มกราคม 2562

ความสำคัญในการสอบเทียบ  
คุณลักษณะและการกำหนดเกณฑ์การใช้เครื่องมือวัด - Thermometer

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความถูกต้องของเครื่องมือวัด และการทำความเข้าใจในใบรายงานผลการสอบเทียบหลักการทำงานของ Thermometer

การสอบเทียบ Thermometer Repeatability , Indication Error Workshop

การประเมินค่าความไม่แน่นอนในการวัด Uncertainty in Thermometer Calibration

- ชนิดของความไม่แน่นอนในการวัด
- การประเมินค่าความไม่แน่นอนในการวัด

การรายงานผลการสอบเทียบ Thermometer

ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงโปรแกรมตามความเหมาะสม  
พักรับประทานอาหารว่าง 15 นาที

จัดโดย สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย  
Food Science and Technology Association of Thailand

