

เพิ่มประสิทธิภาพ สร้างความปลอดภัยในระบบทำความเย็นสำหรับห้องเย็นและโรงงานน้ำแข็ง

คุณสมบัติผู้เข้าอบรม

ผู้ทำธุรกิจ/ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับเครื่องทำความเย็น, โรงน้ำแข็งและผู้สนใจทั่วไป

ระยะเวลาอบรม วันศุกร์ที่ 28 และวันเสาร์ที่ 29 สิงหาคม 2552 เวลา 8.00 – 17.00 น.

สถานที่ โรงแรมสิงห์ไกลเด็นเพลส อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา โทร. 074-232-333

ค่าลงทะเบียน

บุคคลทั่วไป 1,600 บาท / สมาชิก สยท. 1,400 บาท /

หมายเหตุ : บุคคลทั่วไปหากลงทะเบียนก่อนวันที่ 31 กรกฎาคม 2552 ลดเหลือ 1,400 บาท

(รวมอาหารกลางวัน, อาหารว่าง, เอกสารประกอบการสัมมนา, และวุฒิบัตร)

(สมาคมไม่อยู่ในข่ายที่ต้องถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย ตามคำสั่งของกรมสรรพากรที่ ทบ.4/2528 /ทป.101/2544)

จำนวนผู้เข้าอบรม

100 คน (ปิดรับสมัครเมื่อครบจำนวน / 10 วันก่อนการสัมมนา)

วิทยากร

1. ผศ.ดร.จักรี ทองเรือง คณะเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มอ. หาดใหญ่
2. รศ.ดร.ไพรัตน์ โสภณดร คณะเทคโนโลยีอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร มอ. หาดใหญ่
3. คุณชัยวุฒิ ฤทธิพิทักษ์ อุปนายกสมาคมเครื่องทำความเย็นไทย
4. คุณประสม ดำรงพงษ์ สำนักเทคโนโลยีความปลอดภัย กรมโรงงานอุตสาหกรรม
5. คุณบุญชนะ วิชัยกุล บริษัท ยูนิคแก๊สแอนดปีโตรเคมีคัลส์ จำกัด (มหาชน)
6. วิทยากรจากบริษัทสมาชิกสมาคมเครื่องทำความเย็นไทย

ผู้ผ่านการอบรมรับหน่วยพัฒนาความรู้ (CPD) 24 หน่วย เพื่อใช้ในการเลื่อนระดับเป็นสามัญวิศวกร สมาชิก

ขั้นตอนการลงทะเบียน

• ลงทะเบียน โดยการפקซ์ใบสมัครและหลักฐานการชำระเงินมาที่ **คุณนาวนิต** โทรสาร. 0-2328-1035-49 ต่อ 558 หลังส่งใบสมัครกรุณายืนยันการสมัครทางโทรศัพท์กับเจ้าหน้าที่อีกครั้งที่ โทร. 0-2328-1035-49 ต่อ 555 หรือ E-mail : naowanit@patkol.com

• หากท่านไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งภายในวันที่ 10 สิงหาคม 2552 โดยสมาคมฯ จะหักค่าธรรมเนียม 20% ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังวันที่ 10 สิงหาคม 2552 สมาคมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรการอบรม

วันศุกร์ที่ 28 สิงหาคม 2552

08.30-09.30 น. ลงทะเบียนและพิธีเปิด

09.30-10.30 น. **คุณภาพอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง : ปัญหาและแนวทางแก้ไข**

: วิธีการปฏิบัติก่อนการแช่แข็งที่มีผลต่อคุณภาพของอาหาร

: ผลของอุณหภูมิในการแช่แข็งต่อคุณภาพของอาหาร

: การเก็บรักษาที่มีผลต่อคุณภาพอาหาร

10.30-11.00 น. อาหารว่าง / เยี่ยมชมบูธ

11.00-12.00 น. **การประยุกต์ใช้ระบบคุณภาพ : อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง**

: ความจำเป็นและความสำคัญของระบบคุณภาพกับสินค้า

: ความสำคัญของบุคลากรเกี่ยวกับการจัดการระบบคุณภาพ

: ระบบคุณภาพพื้นฐาน GMP และ HACCP

12.00-13.00 น. อาหารกลางวัน

13.00-14.45 น. **อุปกรณ์พื้นฐานในระบบทำความเย็น**

14.45-15.15 น. อาหารว่าง / เยี่ยมชมบูธ

15.15-17.00 น. **อุปกรณ์พื้นฐานในระบบทำความเย็น (ต่อ)**

วันเสาร์ที่ 29 สิงหาคม 2552

08.30-09.00 น. ลงทะเบียน

09.00-10.30 น. **การเพิ่มประสิทธิภาพและการบำรุงรักษาห้องเย็นและโรงงานน้ำแข็ง**

10.30-11.00 น. อาหารว่าง / เยี่ยมชมบูธ

11.00-12.00 น. **การเพิ่มประสิทธิภาพและการบำรุงรักษาห้องเย็นและโรงงานน้ำแข็ง (ต่อ)**

12.00-13.00 น. อาหารกลางวัน

13.00-14.45 น. **แนวทางกฎหมายความปลอดภัยของกรมโรงงานเกี่ยวกับระบบ**

ทำความเย็นแอมโมเนีย และ กฎกระทรวงคนงานควบคุมการใช้

ส่งและบรรจุก๊าซประจำโรงงาน

14.45-15.15 น. อาหารว่าง / เยี่ยมชมบูธ

15.45-16.30 น. **ประสบการณ์เกี่ยวกับกฎหมายคนงานควบคุมก๊าซและการใช้**

แอมโมเนียในระบบทำความเย็น

16.30-17.00 น. ถาม-ตอบ และปิดการสัมมนา