



Training Calendar 2021 : JAN – JUN

# Training Courses

## On-line training

MS Cert สามารถจัดอบรมจัดอบรมโดยผ่านสื่อออนไลน์ หลักสูตรและวิธีการสอนสามารถทำการปรับให้เหมาะสมกับความต้องการ และสอดคล้องกับรูปแบบ New Normal

### หลักสูตรที่แนะนำ



มาตรฐานระบบบริหารงานคุณภาพ



ระบบจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิต



มาตรฐานระบบการจัดการสิ่งแวดล้อม



มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร



มาตรฐานระบบการจัดการอาชีวอนามัยและความปลอดภัย



ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร



ระบบจัดการด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตเครื่องสำอาง



มาตรฐานระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร



ระบบการจัดการคุณภาพอุปกรณ์การแพทย์ ISO 13485



Information security management

COURSE NO.	COURSE TITLE	Days	FEE(THB)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
<b>1-Quality Management Systems (QMS) : ISO 9001:2015</b>															
1	ISO 9001:2015 Requirement ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 9001:2015	1	1,500			26									
2	ISO 9001:2015 Internal Audit การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 9001:2015	1	1,500				26								
3	Risk Management for ISO 9001:2015 การบริหารความเสี่ยงสำหรับ ISO 9001:2015	1	1,500					24							
<b>2. Environmental Management System (EMS) : ISO14001:2015</b>															
1	ISO 14001:2015 Requirement ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 14001:2015	1	1,500				22								
2	ISO 14001:2015 Internal Audit การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 14001:2015	1	1,500					20							
3	Risk Management for ISO 14001:2015 การบริหารความเสี่ยงสำหรับ ISO 14001:2015	1	1,500						10						
<b>3. Occupational Health &amp; Safety Management Systems (OHSMS) : ISO 45001:2018</b>															
1	ISO 45001:2018 Requirement ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 45001:2018	1	1,500				30								
2	ISO 45001:2018 Internal Audit การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 45001:2018	1	1,500					10							
3	Risk Management for ISO 45001:2018 การบริหารความเสี่ยงสำหรับ ISO 45001:2018	1	1,500						29						
<b>4. Food Safety &amp; Hygiene Management System (FS) : GHPs , HACCP , FSSC22000</b>															
1	GHPs & HACCP System Revision 5-2020 Requirement	1	1,500		18	22	19	18	24						
2	GHPs & HACCP Internal Audit System Revision 5-2020	1	1,500		19	23	20	19	25						
3	FSSC 22000 v.5.1 Requirement (Introduction)	1	2,500		26		28		28						
4	FSSC 22000 v.5.1 Requirement and Internal Audit	2	5,000			29-30		26-27							
5	Food Allergens Management for Food Industry	1	2,500			31									
6	Food Defense and Threat Assessment	1	2,500				29								
7	Food Fraud and Vulnerability Assessment	1	2,500					28							

COURSE NO.	COURSE TITLE	Days	FEE(THB)	JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
<b>5. Good Manufacturing Practices: ISO 22716:2007</b>															
1	ISO 22716:2007 Requirement ข้อกำหนดมาตรฐาน ISO 22716:2007	1	2,500			x									
2	ISO 22716:2007 Internal Audit การตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO 22716:2007	2	2,500				x								
<b>6. Information Technology System (ISMS) : ISO 27001:2013</b>															
1	Introduction to ISO/IEC 27001:2013 แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO/IEC 27001:2013	1	3,500		17										
2	Implementing ISO/IEC 27001:2013 การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ISO/IEC 27001:2013	3	10,500		22-24										
3	Internal Audit ISO/IEC 27001:2013 ผู้ตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO/IEC 27001:2013	3	10,500			17-19									
<b>7. Medical Device : ISO13485:2016</b>															
1	Introduction to ISO13485:2016 แนะนำข้อกำหนดของมาตรฐาน ISO 13485:2016	1	2,500		x										
2	Implementing ISO13485:2016 การประยุกต์ใช้มาตรฐาน ISO13485:2016	2	5,000		x										
3	Internal Audit ISO13485:2016 ผู้ตรวจติดตามภายในมาตรฐาน ISO13485:2016	2	5,000			x									
<b>8. Other</b>															
1	"PDPA บรรทัดใหม่ของชีวิตดิจิทัล"	0.5	ฟรี		18										

หมายเหตุ ♦ ขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงวัน หรือยกเลิกวันอบรมตามความเหมาะสม

♦ ราคาไม่รวม VAT 7%

♦ หลักสูตรการอบรมข้างบน เป็นการอบรมออนไลน์ (Zoom) ทุกหลักสูตร

♦ สนใจหลักสูตรอื่น หรือแจ้งเข้าร่วมอบรมติดต่อ [www.msctthai.net](http://www.msctthai.net) หรือ 034-427535-6, 086-3025835