



EHEDG Advanced Course on Hygienic Design

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

The course provides knowledge and insight into the hygienic design of equipment and processes for the food, feed and pharmaceutical industry, to better fulfil the wishes of purchasers and retailers. These include minimising down time, maintenance, cleaning costs and environmental impact, but also efficient cleaning, optimal product safety and constant product quality. The design should comply with present legislation and standards, but can also anticipate future changes.



Trainers: EHEDG Authorized Trainer (ประจำประเทศไทย)



รศ. ดร.นวกัทร หนูนาค

- ประธานโครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



รศ. ดร.ทวีพล ชื้อสัตย์

- ประธานร่วม โครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมการวัดคุม



ผศ. ดร.เจษฎา ชัยโณม

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



คุณวรัญญา สุธานภาพุฒิ

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- Food and Beverage Processing Consultant

กำหนดการ (บรรยายเป็นภาษาไทย)

วันที่ 1

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 09.20	Welcome to KMITL & EHEDG introduction	Navaphattra Nunak
09.20 – 10.30	Hazards in Hygienic Processing	Navaphattra Nunak
10.30 – 10.45	Coffee Break	
10.45 – 12.00	Hygienic Design Criteria	Taweepol Suesut
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.20	Materials of Construction and Corrosion	Jedsada Chaishome
14.20 – 14.30	Coffee Break	
14.30 – 15.50	Static Seals and Couplings+ Case studies	Worapanya Suthanupaphwut
15.50 – 16.00	Coffee Break	
16.00 – 17.00	Pumps and Homogenizers	Worapanya Suthanupaphwut
17.00 – 17.15	Coffee Break	
17.15 - 18.30	Case studies on equipment & Discussion	

วันที่ 2

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 10.30	Chemical Surface Treatment + Case studies	Jedsada Chaishome
10.30 – 10.40	Coffee Break	
10.40 – 12.00	Valves	Worapanya Suthanupaphwut
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.20	Hygienic Welding and Inspection	Jedsada Chaishome
14.20 – 14.30	Coffee Break	
14.30 – 15.00	Case studies on Equipment	
15.00 – 15.10	Coffee Break	
15.10 – 16.30	CIP Installations	Worapanya Suthanupaphwut
16.30 – 16.40	Coffee Break	
16.40 - 18.30	Case studies & Discussion Forum	

วันที่ 3

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 9.50	Maintenance and Installation	Taweepol Suesut
09.50 – 10.05	Coffee Break	
10.05 – 11.30	Cleaning and Disinfection	Worapanya Suthanupaphwut
11.30 – 12.00	Case Studies	
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.45	Case studies presentation	
14.45 – 15.00	Coffee Break	
15.00 -	Participants EHEDG Advanced Course on Hygienic Design -Final exam	
	Questionnaire	

Certificate

Certificate will be provided after the final exam

Target Group

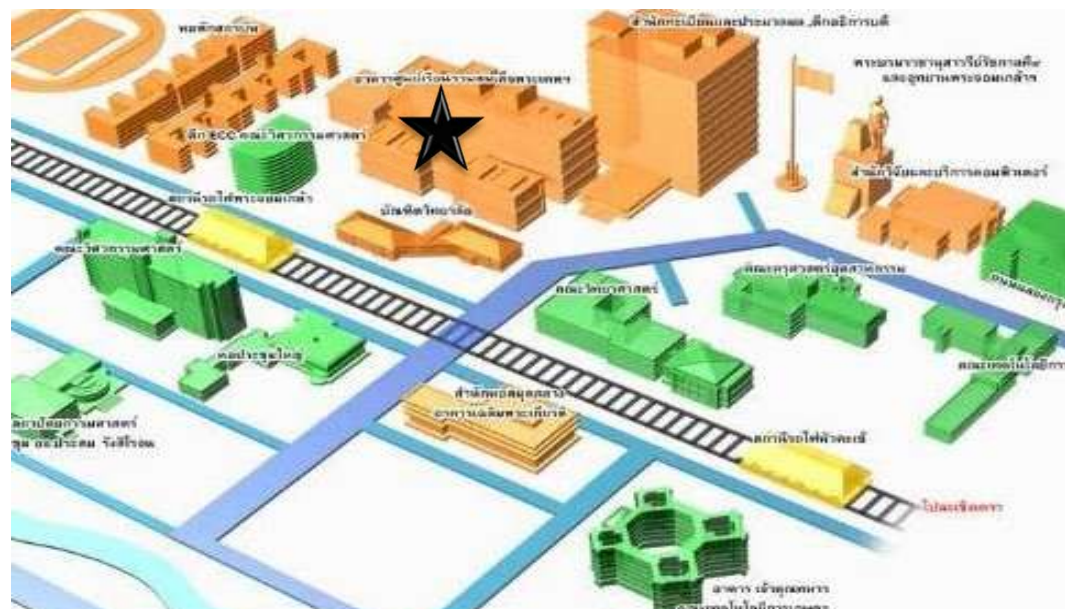
ผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตร EHEDG Hygienic Design Fundamentals Course

แบบลงทะเบียน



SCAN HERE

สถานที่จัดการอบรม



อาคารเรียน 12 ชั้น

ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

รายละเอียดเพิ่มเติม

โทร 082-083-5249

Facebook: <http://www.facebook.com/ehedgthailand>E-mail : ehedgthailand@gmail.com

Line ID : ehthailand

ราคา (3 วัน) : 30,000 บาท*

ส่วนลด 10% สำหรับ สมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท