



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. นวภัทรา หนูนาค

- ประธานโครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



รศ. ดร. ทวีพล ชื้อสัตย์

- ประธานร่วม โครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมการวัดคุม



ผศ. ดร. เจษฎา ชัยโถม

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



คณวธิ์ปัญญา สathanapawee

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- Food and Beverage Processing Consultant



กำหนดการ (บรรยายเป็นภาษาไทย)

วันที่ 1 (24 พฤษภาคม 2566)

วันที่ 2 (25 พฤษภาคม 2566)

วันที่ 3 (26 พฤษภาคม 2566)

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 09.30	Welcome to KMITL & EHEDG introduction	Navaphattra Nunak
09.30 – 10.15	Legal requirements	Navaphattra Nunak
10.15 – 10.30	Coffee Break	
10.30 – 11.30	Hazards in Hygienic Processing	Navaphattra Nunak
11.30 – 12.15	Hygienic Design Criteria	Taweepol Suesut
12.15 – 13.15	Lunch	
13.15 – 14.00	Hygienic Design Criteria	Taweepol Suesut
14.00 – 14.15	Coffee Break	
14.15 – 15.45	Materials of Construction	Jedsada Chaishome
15.45 – 15.55	Coffee Break	
15.55 – 16.45	Static Seals and Couplings	Worapanya Suthanupaphwut
16.45 - 18.30	Case study & Discussion	

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 10.00	Welding Stainless Steel	Jedsada Chaishome
10.00 – 10.15	Coffee Break	
10.15 – 11.15	Valves	Worapanya Suthanupaphwut
11.15 – 12.15	Pumps and Homogenizers	Worapanya Suthanupaphwut
12.15 – 13.15	Lunch	
13.15 – 14.15	Installation, Maintenance and Lubricants	Taweepol Suesut
14.15 – 14.30	Coffee Break	
14.30 – 15.30	Verification of Hygienic Design, Test Methods and Certification	Navaphattra Nunak
15.30 – 16.30	Case Study on Equipment	
16.30 – 17.30	Case Study	
17.30 - 18.30	Discussion Forum	

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 10.30	Building and Process Layout	Navaphattra Nunak
10.30 – 10.45	Coffee Break	
10.45 – 12.15	Cleaning and Disinfection	Worapanya Suthanupaphwut
12.15 – 13.15	Lunch	
13.15 – 14.15	Case Study	
14.15 – 15.30	Case study presentation	
15.30 –	Participants EHEDG Advanced Course on Hygienic Design -Final exam	
	Questionnaire	

Certificate

An attendance certificate will be provided after the final exam

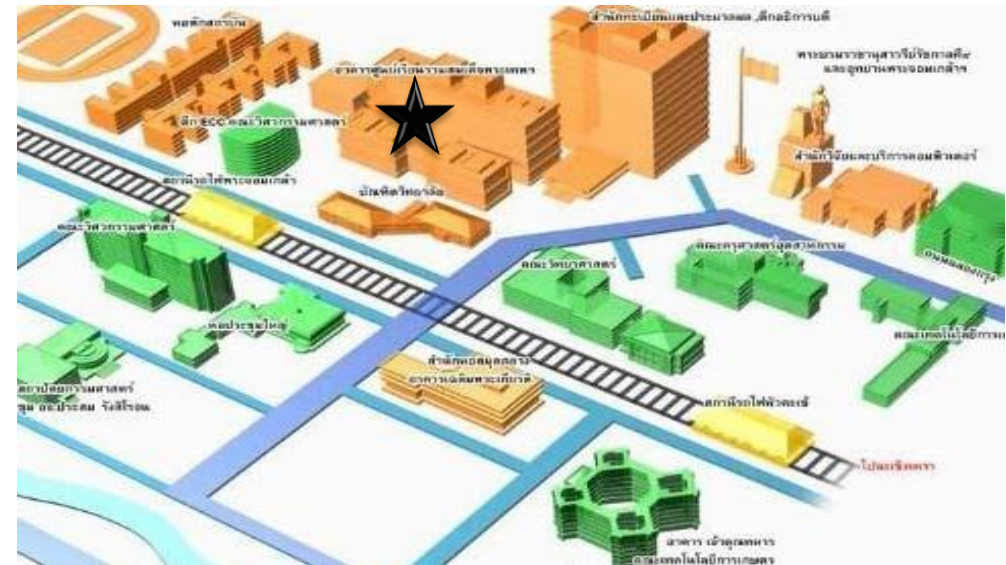
Target Group

ผู้เข้าร่วมอบรมควรผ่านการอบรมหลักสูตร EHEDG Hygienic Design Fundamentals Course หรือมีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร เครื่องสำอาง หรือเวชสำอาง และอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องจักร ผู้เข้าอบรมที่มีคุณสมบัติเทียบเท่ากับข้อกำหนดดังกล่าวควรปรึกษาผู้รับผิดชอบหลักสูตรก่อนลงทะเบียน

แบบลงทะเบียน



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) : 27,000 บาท*

ส่วนลด 10% สำหรับ สมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท