



Objectives

The objective of this course is to provide awareness and general knowledge on hygienic design of equipment and facilities, especially for food and beverages, but also for cosmetics, pharmaceutical, biotechnology and chemical industries. The course is aiming to:

- Create awareness of the EHEDG organization, Hygienic Design and certification
- Explain benefits and importance of Hygienic Design
- Provide general understanding on the key Hygienic Design criteria for equipment and facilities.



Trainers: EHEDG Authorized Trainer (ประจำประเทศไทย)



รศ. ดร.นวกัทร่า หนูนาค

- ประธานโครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



รศ. ดร.ทวีพล ชื้อสัตย์

- ประธานร่วม โครงการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมการวัดคุม



ผศ. ดร.เจษฎา ชัยโถม

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร



คุณวรัญญา สุธานภาพุฒิ

- คณะกรรมการ EHEDG ประจำประเทศไทย
- Food and Beverage Processing Consultant

กำหนดการ (บรรยายเป็นภาษาไทย)

วันที่ 1 (29 พฤศจิกายน 2561)

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 09.30	Welcome to KMITL & EHEDG Introduction	รศ. ดร.นวกัทธา หนูนา
09.30 – 10.30	Legal Requirements	รศ. ดร.นวกัทธา หนูนา
10.30 – 10.45	Coffee Break	
10.45 – 12.00	Hazards in Hygienic Processing	รศ. ดร.นวกัทธา หนูนา
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.30	Hygienic Design Criteria	รศ. ดร.ทวีพล ชี้อัตย์
14.30 – 14.45	Coffee Break	
14.45 – 16.30	Hygienic Design Criteria (cont.)	รศ. ดร.ทวีพล ชี้อัตย์
16.30 – 17.00	Discussion Forum	

วันที่ 2 (30 พฤศจิกายน 2561)

Time	Topic	Speaker
08.30 – 09.00	Registration	
09.00 – 11.00	Materials of Construction	ดร.เจษฎา ชัยโฉม
11.00 – 11.15	Coffee Break	
11.15 – 12.00	Cleaning & Disinfection	คุณวรปัญญา สุธานุภาพุฒิ
12.00 – 13.00	Lunch	
13.00 – 14.30	Cleaning & Disinfection (cont.)	คุณวรปัญญา สุธานุภาพุฒิ
14.30 – 14.45	Coffee Break	
14.45 – 16.30	Building and process layout	รศ. ดร.นวกัทธา หนูนา
16.30 – 17.00	Discussion Forum	

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ปฏิบัติงานฝ่ายควบคุมการผลิต วิศวกร ช่างเทคนิคในโรงงานอาหารและยา, วิศวกรด้านการออกแบบและติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ในระบบการผลิตอาหารและยา, ผู้ผลิตเครื่องจักรและอุปกรณ์ในอุตสาหกรรมอาหารและยา, บริษัทจำหน่ายเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการแปรรูปอาหารและยา, บริษัทที่ปรึกษาด้านการออกแบบ ติดตั้งเครื่องจักรและการวางผังโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร, นักวิจัย และผู้สนใจที่เกี่ยวข้อง

ประกาศนียบัตร มอบให้แก่ผู้เข้าร่วมงานสัมมนาเมื่อเข้าฟังครบทั้ง 2 วัน

แบบลงทะเบียน

ชื่อ-สกุล (ภาษาอังกฤษ)

หน่วยงาน.....บริษัท.....

ที่อยู่.....

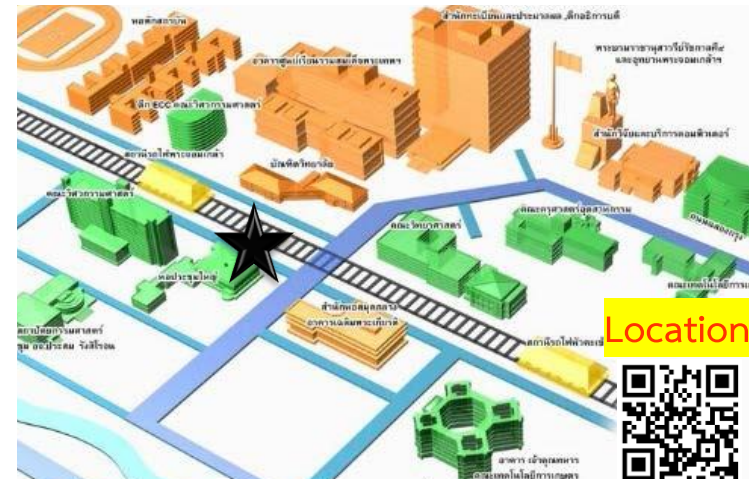
มือถือ..... Email:

กรุณาส่งแบบลงทะเบียนพร้อมเอกสารการชำระเงินที่: ehedgthailand@gmail.com
 ลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่: <http://bit.ly/2RRzcC6>

รายละเอียดเพิ่มเติม Online Registration
 โทร 083-041-9097 (เมธินี)
 Facebook: <http://www.facebook.com/ehedgthailand>



สถานที่จัดงาน



**ศูนย์พัฒนานวัตกรรมและบริการทางวิศวกรรม
 คณะวิศวกรรมศาสตร์
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
 ลาดกระบัง
 สถานที่ตั้ง: <https://goo.gl/maps/3An9n2zuMuo>**

ราคา (2 วัน) : 4,500 บาท* (รับจำนวนจำกัดเพียง 40 ท่าน)
 * ส่วนลด 10% สำหรับ สมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท
 * สมัคร 3 ท่าน/หน่วยงาน รับ EHEDG Year book 1 เล่ม

ส่งแบบลงทะเบียนพร้อมชำระเงิน
 ภายในวันที่ 15 พฤศจิกายน 2561

การชำระเงิน

กรุณาโอนเงินผ่านธนาคารกสิกรไทย บัญชี: EHEDG Thailand เลขที่บัญชี: 631-2-12707-3