



วันที่ 20-21 มีนาคม 2562

# สแตนเลสสตีลในงานอุตสาหกรรมอาหาร

จัดโดย ศูนย์พัฒนานวัตกรรมและบริการทางวิศวกรรม (EiDTs)  
คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



รับเพียง 20 ท่าน  
ราคา 7,500 บาท/ท่าน เท่านั้น  
(ไม่คิดภาษีมูลค่าเพิ่ม)

เน้น **ทฤษฎี** เพื่อ **ประยุกต์ใช้จริง** ในอุตสาหกรรม

ทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญได้รับการรับรองจาก EHEDG



พ.ศ. ดร.เจษฎา ชัยโฉม  
อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์, สจล.  
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)



คุณวรสืบญญา สุรนภาพุดณี  
Food and Beverage Processing  
Consultant  
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)

รศ. ดร.ทวีพล ชื้อสัตย์  
อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมกระดาษและ  
คอมพิวเตอร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์, สจล.  
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)

รศ. ดร.นงกัษรา หนูนาท  
อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์, สจล.  
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)

**ใบประกาศนียบัตรออกในนามบุคคล**

ได้รับหน่วยความรู้อุปการพัฒนานาวิชาชีพอวิศวกรรมต่อเนื่อง (PDU) จากสภาวิศวกร

## กลุ่มเป้าหมาย

วิศวกร ช่างเทคนิค และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตสร้าง  
จัดซื้อ ตรวจสอบ หรือใช้งานอุปกรณ์ เครื่องจักร สำหรับ  
อุตสาหกรรมอาหาร

## การลงทะเบียน

ลงทะเบียนออนไลน์ผ่านทาง QR Code

ชำระเงินภายในวันที่ 14 มีนาคม 2562

## การชำระเงิน

เลขบัญชี 088-2-11066-5

ชื่อบัญชี “สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง”

Online Registration



[Click Here](#)

## Highlight Topics:

- การเตรียมข้อบังคับ มาตรฐาน และเกณฑ์การออกแบบตามหลักสุขลักษณะในประเด็นพื้นผิวสัมผัสอาหาร
- สแตนเลสสตีล
- การกัดกร่อน
- การเตรียมพื้นผิว
- การเชื่อมและการตรวจสอบรอยเชื่อมตามหลักสุขลักษณะ
- การทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลส
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับการใช้งานสแตนเลสสตีลในงานอาหาร

ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่

คุณเบญจรัตน์ โทร: 02-329-8186, 063-4796840

อีเมล: eids@kmitl.ac.th Website: www.eids.kmitl.ac.th



วันที่ 20-21 มีนาคม 2562

# สแตนเลสตีลในงานอุตสาหกรรมอาหาร

จัดโดย ศูนย์พัฒนานวัตกรรมและบริการทางวิศวกรรม (EiDTs)  
คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

รับเพียง 20 ท่าน

ราคา 7,500 บาท/ท่าน เท่านั้น (ไม่คิดภาษีมูลค่าเพิ่ม)

## วันที่ 1

- สแตนเลสตีล
- การกัดกร่อน
- การเตรียมพื้นผิว

## วันที่ 2

- การเชื่อมและการตรวจสอบรอยเชื่อมตามหลักสัญลักษณ์
- การทำความสะอาดพื้นผิวลวดสแตนเลส
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับการใช้งานลวดสแตนเลสตีลในงานอาหาร

ใบประกาศนียบัตรออกในนามบุคคล และได้รับหน่วยความรู้อการ  
พัฒนาวิชาชีพวิศวกรรมต่อเนื่อง (PDU) จากสภาวิศวกร

## กลุ่มเป้าหมาย

วิศวกร ช่างเทคนิค และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตสร้าง  
จัดซื้อ ตรวจสอบ หรือใช้งานอุปกรณ์ เครื่องจักร สำหรับ  
อุตสาหกรรมอาหาร

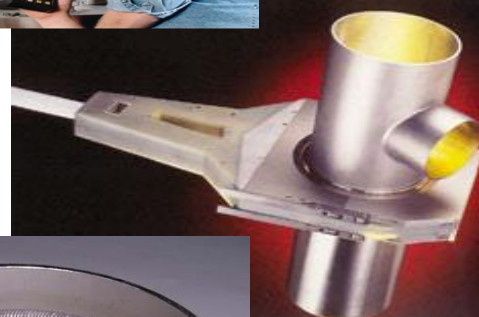
เน้น **ทฤษฎี** เพื่อ **ประยุกต์ใช้จริง**  
ในอุตสาหกรรม

## หมายเหตุ

8.30-9.00 น. ลงทะเบียน

9.00-9.10 น. วันที่ 1 กล่าวเปิดการอบรมและแนะนำผู้เข้าอบรม

วันที่ 2 ทบทวนเนื้อหา



## การลงทะเบียน

ลงทะเบียนออนไลน์ผ่านทาง QR Code

**ชำระเงินภายในวันที่ 14 มีนาคม 2562**

ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่

คุณเบญจรัตน์ นุชนาฎ

Online Registration

โทร: 02-329-8186, 063-4796840

อีเมล: eidts@kmitl.ac.th

Website: www.eidts.kmitl.ac.th



Click Here

**เบรคช่วงที่ 1 เวลา 10.30-10.45 น.**

**เบรคอาหารกลางวัน วันที่ 2 เวลา 12.00-13.00 น.**

**เบรคช่วงที่ 2 เวลา 14.30-14.45 น.**