



วันที่ 18-19 กันยายน 2562

สแตนเลสสตีลในงานอุตสาหกรรมอาหาร

รุ่นที่ 2

จัดโดย ศูนย์พัฒนานวัตกรรมและบริการทางวิศวกรรม (EIDTs)
คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง



รับเพิ่ม 20 ท่าน
ราคา 7,500 บาท/ท่าน เท่านั้น
(ส่วนลด 10% สำหรับสมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท)
(ไม่คิดภาษีมูลค่าเพิ่ม)

เน้น **ทฤษฎี** เพื่อ **ประยุกต์ใช้จริงในอุตสาหกรรม**

ทีมวิทยากรผู้เชี่ยวชาญได้รับการรับรองจาก EHEDG



พ.ด. ดร.เจษฎา ชัยโถม
อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร
คณะวิศวกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)



คุณวราภรณ์ สุรนาถพวง
Food and Beverage Processing
Consultant
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)

รศ. ดร.ทวีพล ชื้อสัตย์
อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร
คณะวิศวกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)

รศ. ดร.นงกัทร หนูนา
อาจารย์ประจำภาควิชาวิศวกรรมอาหาร
คณะวิศวกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
(EHEDG AUTHORIZED TRAINER)

ใบประกาศนียบัตรออกในนามบุคคล

ได้รับหน่วยความรู้อุตสาหกรรมอาหาร (PDU) จากสภาวิศวกร

กลุ่มเป้าหมาย

วิศวกร ช่างเทคนิค และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตสร้าง
จัดซื้อ ตรวจสอบ หรือใช้งานอุปกรณ์ เครื่องจักร สำหรับ
อุตสาหกรรมอาหาร

การลงทะเบียน

ลงทะเบียนออนไลน์ผ่านทาง QR Code

ชำระเงินภายในวันที่ 11 กันยายน 2562

การชำระเงิน

เลขบัญชี 088-2-11066-5

ชื่อบัญชี “สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง”

Online Registration



[Click Here](#)

Highlight Topics:

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

ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่

คุณเบญจรัตน์ โทร: 02-329-8186, 0649850058

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



วันที่ 18-19 กันยายน 2562

สแตนเลสสตีลในงานอุตสาหกรรมอาหาร

รุ่นที่ 2

จัดโดย ศูนย์พัฒนานวัตกรรมและบริการทางวิศวกรรม (EiDTs)

คณะวิศวกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

รับเพียง 20 ท่าน

ราคา 7,500 บาท/ท่าน เท่านั้น

(ส่วนลด 10% สำหรับสมาชิก EHEDG ประเภทบริษัท)

(ไม่คิดภาษีมูลค่าเพิ่ม)

วันที่ 1

- สแตนเลสสตีล
- การกัดกร่อน
- การเตรียมพื้นผิว

วันที่ 2

- การเชื่อมและการตรวจสอบรอยเชื่อมตามหลักสัญลักษณ์
- การทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลส
- การปฏิบัติที่ดีสำหรับการใช้งานสแตนเลสสตีลในอาหาร

ใบประกาศนียบัตรออกในนามบุคคล และได้รับหน่วยความรู้การ
พัฒนาวิชาชีพวิศวกรรมต่อเนื่อง (PDU) จากสภาวิศวกร

กลุ่มเป้าหมาย

วิศวกร ช่างเทคนิค และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตสร้าง
จัดซื้อ ตรวจสอบ หรือใช้งานอุปกรณ์ เครื่องจักร สำหรับ
อุตสาหกรรมอาหาร

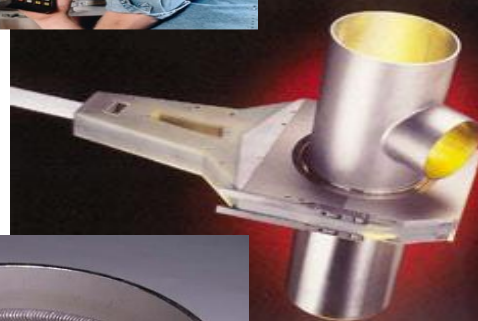
เน้น **ทฤษฎี** เพื่อ **ประยุกต์ใช้จริง**
ในอุตสาหกรรม

หมายเหตุ

8.30-9.00 น. ลงทะเบียน

9.00-9.10 น. วันที่ 1 กล่าวเปิดการอบรมและแนะนำผู้เข้าอบรม

วันที่ 2 ทบทวนเนื้อหา



การลงทะเบียน

ลงทะเบียนออนไลน์ผ่านทาง QR Code

ชำระเงินภายในวันที่ 11 กันยายน 2562

ติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่

คุณเบญจรัตน์ นุชนาฏ

Online Registration

โทร: 02-329-8186, 064-985-0058

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.