**ตารางการฝึกอบรมหลักสูตร** วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวพืชสวน รุ่นที่ 67 (สำหรับผู้ส่งออก ผู้ประกอบการ ข้าราชการ พนักงานของรัฐ และผู้สนใจทั่วไป)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| วันอังคารที่21 มิถุนายน 2559 | ลงทะเบียน/8.30-9.00 น.พิธีเปิด/ผู้อบรมแนะนำตัว/องค์กร เพื่อสร้างความสัมพันธ์เครือข่ายเชื่อมโยง9.00-9.30 น.(ยุพิน อ่อนศิริ) | สรีรวิทยาของผลิตผลพืชสวนหลังเก็บเกี่ยว(ดร.ธีรนุต ร่มโพธิ์ภักดิ์)9.30-10.30 น. | พักรับประทานอาหารว่าง | โลจิสติกส์ ผัก ผลไม้เพื่อการส่งออก(ผศ.ดร.ปนัดดา กสิกิจวิวัฒน์)11.00-12.30 น.  | พักรับประทานอาหารกลางวัน | การบรรจุหีบห่อ(ศ.ดร.จริงแท้ ศิริพานิช) 13.30-15.00 น. | พักรับประทานอาหารว่าง | ผักและผลไม้ตัดแต่งสด(ดร.อภิตา บุญศิริ) 15.30-17.10 น |
| วันพุธที่22 มิถุนายน 2559 | คุณภาพและมาตรฐานผัก และผลไม้ส่งออก(ดร.พีรพงษ์ แสงวนางค์กูล)8.30-10.00 น. | โรคหลังเก็บเกี่ยวและการควบคุม(รศ.ดร.สมศิริ แสงโชติ) 10.30-12.00 น. | แมลงหลังการเก็บเกี่ยวและการควบคุม(ผศ.ดร.วชิรญา อิ่มสบาย)13.00-14.30 น. | การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและทางเคมี (ดร.พีรพงษ์ แสงวนางค์กูล)  **(Lab)**15.00-17.00 น. |
| วันพฤหัสบดีที่23 มิถุนายน 2559 | การประยุกต์ใช้เทคนิค NIR ในการตรวจสอบคุณภาพผลผลิตพืชสวนโดยไม่ทำลาย(ผศ.ดร.รณฤทธิ์ ฤทธิรณ)8.30-10.30 น.  | เอทิลีนและการบ่ม(ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.สายชล เกตุษา) 11.00-12.30 น. | อันตรายจากจุลินทรีย์ปนเปื้อนกับการเกิดโรคของมนุษย์ และเทคนิคPCR ในการตรวจสอบเชื้อ(ผศ.ดร.วรดา สโมสรสุข)13.30-15.00 น. | เอทิลีนและการบ่ม (อ.เจริญ ขุนพรม)15.30-17.30 น.  **(Lab)**  |
| วันศุกร์ที่24 มิถุนายน 2559 | การเก็บรักษาและการทำให้เย็น(ดร.เกียรติสุดา เหลืองวิไล)8.30-10 00 น. | การเก็บรักษาและการทำให้เย็น (ดร.อภิตา บุญศิริ)11.00 -12.30 น.**(Lab)** | การเก็บรักษาและการทำให้เย็น (ดร.อภิตา บุญศิริ)13.30-14.30 น.**(Lab)**  | พิธีปิดรับใบประกาศนียบัตร14.30-15.00 น. |