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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| วันอังคารที่  21 มิถุนายน 2559 | ลงทะเบียน/  8.30-9.00 น.  พิธีเปิด/ผู้อบรมแนะนำตัว/องค์กร เพื่อสร้างความสัมพันธ์เครือข่ายเชื่อมโยง  9.00-9.30 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 |
| วันพุธที่  22 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. |
| วันพฤหัสบดีที่  23 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)** |
| วันศุกร์ที่  24 มิถุนายน 2559 | การเก็บรักษาและการทำให้เย็น  (ดร.เกียรติสุดา เหลืองวิไล)  8.30-10 00 น. | | การเก็บรักษาและ การทำให้เย็น  (ดร.อภิตา บุญศิริ)  11.00 -12.30 น.**(Lab)** | การเก็บรักษาและ การทำให้เย็น  (ดร.อภิตา บุญศิริ)  13.30-14.30 น.**(Lab)** | พิธีปิด  รับใบประกาศนียบัตร  14.30-15.00 น. |