



กำหนดการ

หลักสูตรการใช้จุลินทรีย์เพื่อการหมักเป็นผลิตภัณฑ์: เต้าเจี้ยว ไวน์ผลไม้ เห็ด น้ำหมักชีวภาพ

รุ่นที่ 1 วันที่ 2-3 กรกฎาคม 2561

รุ่นที่ 2 วันที่ 5-6 กรกฎาคม 2561

ห้องประชุมชั้น 9 อาคารปฏิบัติการวิจัยกลาง

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วันที่ 1	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน พิธีเปิดการอบรม	ผู้อำนวยการสถาบันฯ
	09.00-10.30 น.	บรรยาย-จุลินทรีย์และการหมักในชีวิตประจำวัน	รศ.ดร.วิเชียร กิจปรีชาวนิช
	10.30-12.00 น.	ปฏิบัติ-การหมักเต้าเจี้ยว/ซีอิ๊ว (แบ่ง 4 กลุ่ม)	รศ.ดร.วิเชียร กิจปรีชาวนิช ผู้ช่วยวิทยากร 7 คน
	12.00-14.00 น.	บรรยาย-การใช้จุลินทรีย์เพื่อการหมักเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์	ดร.อันธิกา บุญแดง
	14.00-17.30 น.	ปฏิบัติ-การหมักไวน์ผลไม้ (แบ่ง 4 กลุ่ม)	ดร.อันธิกา บุญแดง ผู้ช่วยวิทยากร 7 คน
วันที่ 2	08.30-09.00 น.	ลงทะเบียน	
	09.00-10.00 น.	บรรยาย-การเพาะเห็ด	ชมรมเห็ด ม.เกษตรศาสตร์
	10.00-13.00 น.	ปฏิบัติ-การเพาะเห็ด (แบ่ง 4 กลุ่ม)	ชมรมเห็ด ม.เกษตรศาสตร์ ผู้ช่วยวิทยากร 7 คน
	13.00-14.00 น.	บรรยาย-น้ำหมักชีวภาพ	วิทยากรจากกรมพัฒนาที่ดิน
	14.00-17.00 น.	ปฏิบัติ-น้ำหมักชีวภาพ	วิทยากรจากกรมพัฒนาที่ดิน ผู้ช่วยวิทยากร 2 คน

*มีบริการอาหารว่างและอาหารกลางวันตลอดการอบรม

**กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม