

111 年農產品採後處理及冷鏈人才培育課程「果品採後處理冷鏈技術 B 類」簡章

- 一、主辦單位：國立中興大學農業暨自然資源學院農業推廣中心
補助單位：行政院農業委員會
 - 二、說明：延續辦理 110 年度農產品採後處理冷鏈技術人才培育課程，期望透過本課程提供從事農產品產業相關業者，採後處理冷鏈專業知識與技術，藉由教育訓練解決產業鏈上中下游因不同領域專業知識落差所造成的農產品運銷斷鏈損耗問題，進而促進農產品冷鏈保鮮體系發展。
 - 三、招生對象：優先身分為實際從事農產品採後處理作業及冷鏈物流之業者。
 - 四、招生人數：每班 35 人。主辦單位保有審核參加資格之權利，錄取者將於農推中心官網公佈並以電子郵件通知，**未錄取者不另行通知**。
 - 五、上課日期：111 年 6 月 14 日(二)~111 年 6 月 16 日(四)共 3 天。
 - 六、上課地點：國立中興大學校區教室(台中市南區興大路 145 號)。
 - 七、費用：全程免費，錄取後無報到紀錄者將降低該單位往後冷鏈課程資格排序。
(個人往返交通費與課程期間住宿費用由學員自行負擔)。
 - 八、報名方式及期限：即日起至 111 年 5 月 31 日截止採用線上報名，請點選報名網址
<https://reurl.cc/XjJnZ0> 或掃描 QR Code 填寫報名資料。
 - 九、課程內容：請參閱附件課程表，主辦單位保留科目及講師調整與更動之權利，以最後執行課表為準，請留意官網(<http://nchuaec.nchu.edu.tw/>)最新消息。
 - 十一、研習相關規定：
 - 確實完成課前簽到、課後簽退，以統計出席時數。
 - 請勿遲到早退，影響上課進度
 - 參與課程超過 5/6 時數並完成課後問卷者於結訓後，寄發結訓時數證明。
 - 十二、聯絡方式：
地址：402 台中市南區興大路 145 號農業推廣中心
TEL: 04-22870551 分機 27 施小姐
FAX: 04-22860267
Email: nchuaec@gmail.com
- ※因應新型冠狀病毒疫情，請落實自我健康管理，做好自身防疫工作，如有發燒症狀,請勿出席。課程期間請配合體溫量測、配戴口罩，教室依中央流行疫情指揮中心規訂保持安全社交距離入座。
- 如有未盡事宜，主辦單位保有調整及最終解釋權之權利。



掃我報名

國立中興大學農業推廣中心農產品冷鏈人才培育

果品採後處理冷鏈技術 B 類 課程表

上課時間：111 年 6 月 14 日(二)~111 年 6 月 16 日(四)，連續三天上課

時 間	6/14(二)	6/15(三)	6/16(四)
09:10 - 09:30	報到		
09:30 - 10:00	開訓及學員交流	學員交流	學員交流
10:10 - 12:00	紅龍果之採收處理各論 國立臺灣大學園藝暨 景觀學系 吳俊達/副教授	百香果之採收處理各論 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授	冷鏈農產品電磁保鮮技術 及電漿保鮮包裝應用 國立中興大學食品暨 應用生物科技系 謝昌衛/特聘教授
12:00-13:00	午餐	午餐	午餐
13:10 - 15:00	番荔枝之採收處理各論 國立臺灣大學園藝暨 景觀學系 吳俊達/副教授	芒果之採收處理各論 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	果品檢疫 行政院農委會動植物 防疫檢疫局 陳素琴/科長
15:10 - 16:00	香蕉之採收處理各論 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	葡萄及梨之採收處理各論 行政院農業委員會臺中區 農業改良場 葉文彬/副研究員 吳庭嘉/助理研究員	園產品採收後檢疫處理-- 輻射照射處理之應用 國立中興大學昆蟲學系 路光暉/名譽教授
16:10 - 17:00			結訓及綜合討論

※本課表將視教師時間調整。若遇不可抗力之天災或行政院人事行政總處公告放假，擇期補課。