

112 年農產品採後處理及冷鏈人才培育課程「蔬菜採後處理冷鏈技術 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 111 年度農產品人才培育課程，期望透過本課程提升農產品冷鏈產業鏈人才專業知識與技能，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 30 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：112 年 6 月 6 日(二)~112 年 6 月 8 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會降低該單位下一梯次課程資格排序。

(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 112 年 5 月 25 日截止採用線上報名，請點選報名網址

<https://reurl.cc/MRlajk> 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

電話：04-2284-0400 分機 27 施小姐

04-2284-0400 分機 35 王小姐

傳真：04-22860267

信箱：nchuaec@gmail.com

- 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

蔬菜採後處理冷鏈技術 B 類 課程表

上課時間：112 年 6 月 6 日(二)~112 年 6 月 8 日(四)，連續三天上課

時 間	6/6(二)	6/7(三)	6/8(四)
09:10 - 09:30	報到	報到	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	採前因素對蔬菜 貯藏性能之影響 行政院農業委員會 臺南區農業改良場 林棟樑/研究員	青花菜及花椰菜之採後處理 各論 國立中興大學園藝學系 陳昶霖/助理教授	薑及截切蔬菜之採後處理 各論 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授
12:00-13:00	午餐	午餐	午餐
13:10 - 15:00	馬鈴薯及甘薯之採後處理各論 國立臺灣大學園藝暨 景觀學系 王自存/副教授	番茄之採後處理各論 行政院農業委員會 臺南區農業改良場 林棟樑/研究員	竹筍之採後處理各論 國立臺灣大學園藝暨 景觀學系 王自存/教授
15:10 - 16:00	甘藍之採後處理各論 國立中興大學園藝學系 陳昶霖/助理教授	豆類之採後處理各論 行政院農業委員會 農業試驗所 徐敏記/助理研究員 行政院農業委員會 臺中區農業改良場 陳葦玲/副研究員	蔬菜類作物病蟲害管理 行政院農業委員會 臺南區農業改良場 鄭安秀/研究員
16:10 - 17:00	菇類之採後處理各論 行政院農業委員會 農業試驗所 黃肇家/副研究員		

※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。