

112 年 農 產 品 冷 鏈 人 才 培 育 課 程

「蔬果冷鏈管理實務 工作坊」招生簡章

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：農業部

二、活動說明：

(一) 本活動為冷鏈人才培育課程的一部份，透過專家理論講授搭配業者經驗分享、場域參訪與小組互動討論等多元上課方式，強化學員間彼此互動提升學習成效，增進採後冷鏈管理相關技能，促進產官學交流。

(二) 本次活動共三日，須全程參與並完成小組報告，如無法全程參與者，請自行斟酌是否報名。參訪場域包含截切蔬果製程、果品蒸熱處理設備、農產品智慧化冷鏈管理（依各場域現況調整安排）。

三、招生對象：

本課程培訓對象以實際從事農產品採後處理及冷鏈物流業者、農業部試驗研究機構及各級政府機關學校單位，承辦或從事(包含未來將從事)採後處理及冷鏈試驗研究人員及教師優先。

四、招生人數：**錄取 15 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、活動日期：112 年 10 月 16 日(一)~112 年 10 月 18 日(三)，共 3 天。

六、活動地點：國立中興大學校區教室(台中市南區興大路 145 號) 及參訪場域。

七、報名方式及期限：即日起至 112 年 10 月 3 日(二)截止線上報名，請點選報名網址 <https://reurl.cc/VLkWdZ> 或掃描 QR Code 填寫報名資料。

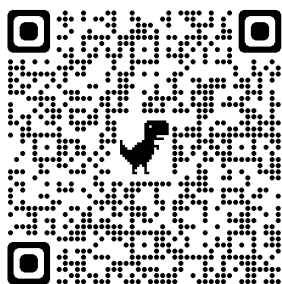
八、參訪內容:請參閱附件行程表，主辦單位保留調整與更動之權利。

九、聯絡方式：地址：402 台中市南區興大路 145 號農業推廣中心

TEL: 04-22840400 分機 27 施小姐 分機 35 王小姐

Email: 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

農產品冷鏈人才培育計畫-蔬果冷鏈管理實務 工作坊

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：農業部

二、活動時間：10月16日(一)~10月18日(三)

三、活動流程：

※課程表：

時間	10/16(一)	10/17(二)	10/18(三)
08:00 - 08:10	報到		
08:10 - 08:40	開訓 課程說明 學員互動交流	冷鏈場域訪視參訪 (分3組至各場域參訪 每組由1位專家師長輔導)	9:00-9:20 報到
08:50 - 10:20	果品採後處理與外銷 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授 蔬果採後智慧化流程 國立中興大學園藝學系 陳昶霖/助理教授		學員小組討論 與報告製作
10:30 - 12:00	園產品採後截切處理 與規範 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授		
12:00 - 13:00	午餐		午餐
13:00 - 14:30	果品蒸熱處理原理及設備 國立臺灣大學生物機電 工程學系 李允中/教授	冷鏈場域訪視參訪 (分3組至各場域參訪 每組由1位專家師長輔導)	學員參訪成果報告分享 (分3組)
14:30 - 15:20	農產品智慧化冷鏈管理 太陽生鮮農產 股份有限公司 沈泰霖/總監		
15:20 - 16:10	截切蔬果製程與設備 玉美生技股份有限公司 葉乃嘉/協理		綜合討論
16:10 - 17:00	果品蒸熱處理實務 及經驗分享 台灣省青果運銷合作社 台中分社 陳淑娟/經理		結訓

※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。