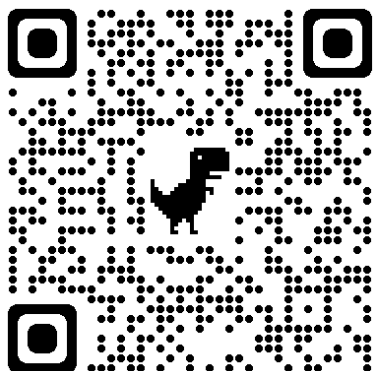


112 年農產品採後處理及冷鏈人才培育課程「果品採後處理冷鏈技術 B 類」簡章

- 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 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 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：112 年 5 月 16 日(二)~112 年 5 月 18 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 4 日截止採用線上報名，請點選報名網址 <https://reurl.cc/ZXqEza> 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

果品採後處理冷鏈技術 B 類 課程表

上課時間：112 年 5 月 16 日(二)~112 年 5 月 18 日(四)，連續三天上課

時間	5/16(二)	5/17(三)	5/18(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	百香果之採後處理各論 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授	採前因素對果品 貯藏性能之影響 國立嘉義大學園藝學系 李堂察/教授	番石榴之採後處理各論 國立中興大學 園藝學系 林慧玲/教授
12:00-13:00	午餐	午餐	午餐
13:10 - 14:00	紅龍果之採後處理各論 國立臺灣大學園藝暨 景觀學系 吳俊達/副教授	果實採前蟲害管理與防治 國立中興大學昆蟲學系 唐立正/教授	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
14:10 - 15:00		梨之採後處理各論 行政院農業委員會 臺中區農業改良場 吳庭嘉/助理研究員	葡萄之採後處理各論 行政院農業委員會 臺中區農業改良場 葉文彬/副研究員
15:10 - 17:00	番荔枝之採後處理各論 國立臺灣大學園藝暨 景觀學系 吳俊達/副教授	香蕉之採後處理各論 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	芒果之採後處理各論 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授

※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。