

## 農產品冷鏈人才培育課程「農產品採後貯運包裝處理技術」簡章

一、主辦單位：國立中興大學農資學院農業推廣中心

補助單位：行政院農業委員會

二、目的：期望透過本課程提升農產冷鏈產業鏈人才專業知識與技能，整合農業生產與冷鏈運銷優勢，減少國內農產品的耗損，提升國際競爭力。

三、招生對象：優先身分為行政院農委會試驗研究機構及各級政府機關學校單位，將進行農產品採後處理冷鏈相關試驗、計畫之人員。

四、招生人數：每班 30 人。主辦單位保有審核參加資格之權利，倘若尚有名額則開放其他身分分別參加，錄取名單將於農推中心網頁公佈並以電子郵件通知正取人員，報名人數眾多，未錄取者不另行通知。

五、上課日期：110 年 6 月 23 日(三)~110 年 6 月 25 日(五)，共 3 天。

六、上課地點：國立中興大學中興大學校區教室(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取消下一梯次報名資格。

(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 110 年 5 月 31 日截止採用線上報名，請點選報名網址 (<https://forms.gle/CimRuWhx4Sg9o3rBA>)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，請留意官網最新消息。(部分課程已於 109 年講授，請斟酌個人需求報名。)

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  
農產品採後貯運包裝處理技術課程表

110年6月23日(三)~110年6月25日(五)，共3天。

時間	6/23(三)	6/24(四)	6/25(五)
08:00 - 08:20	報到		
08:20 - 08:30	開訓		
08:30 - 10:20	園產品採收後預冷處理作業 臺南改良場-行政院農業委員會臺南區農業改良場 林棟樑/研究員	園產品採收後的特殊處理作業: 癒傷、催熟、催色、脫澀、抑制發芽、輻照 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	實習: 氣調、氣變貯藏氣體配置及測定 冷藏庫管理 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授 謝慶昌/副教授 陳昶霖/助理教授
10:30 - 12:20	園產品採收後預冷處理設備規劃 行政院農業委員會臺南區農業改良場 林棟樑/研究員	園產品貯藏: 氣調及氣變貯藏 國立臺灣大學園藝暨景觀學系 吳俊達/副教授	
12:20-13:20	午餐	午餐	午餐
13:30 - 15:20	園產品採收後的一般處理作業: 分級、選別、清潔、塗蠟 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授	採收後之包裝與運輸技術 國立中興大學園藝學系 陳昶霖/助理教授	
15:30 - 17:20	園產品貯藏: 低溫及一般貯藏 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授	園產品採收後病害管理 國立中興大學植物病理學系 鍾文鑫/教授 園產品採收後檢疫處理 國立中興大學昆蟲學系 路光暉/教授	相關場域參訪
17:30 - 18:00		綜合討論	結訓