

# 111 年農產品採後處理冷鏈人才培育課程「農產品採後處理及冷鏈設備規劃」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。

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 8 月 24 日(三)~111 年 8 月 26 日(五)共 3 天。**本課程以實體上課為原則，若為因應 COVID-19 疫情考量，得依中央流行疫情指揮中心及本校防疫規定改採遠距線上教學。**

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 8 月 9 日(二)17:00 截止採用線上報名，請點選報名網址

<https://reurl.cc/VD9X1A> 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，以統計出席時數。
- 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。
- 若因新冠肺炎疫情相關規定課程改採遠距線上課程，學員需自備硬體設備:電腦(或平板)、網路、耳機及麥克風等設備。
- 遠距線上課程將使用 Google Meet (Google Chrome 登入 Google 帳號即可使用該功能)，學員需先申請 Google 帳號。

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: 04-22840400 分機 27 施小姐 分機 30 曾小姐

FAX: 04-22860267

Email: [nchuaec@gmail.com](mailto: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

## 農產品採後處理及冷鏈設備規劃課程表

上課時間：111年8月24日(三)~111年8月26日(五)，連續三天上課

時間	8/24(三)	8/25(四)	8/26(五)
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 - 11:00	園產品採後生理 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	園產冷藏庫規劃設計 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授	冰與水冷設備與作業 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授
11:10 - 12:00		室冷與冷藏作業要點 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授	設備使用的經濟考量 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授
12:00-13:00	午餐	午餐	午餐
13:10 - 14:00	園產品採後處理 國立中興大學園藝學系 林慧玲/教授	壓差預冷設備與作業 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授	蔬果冷鏈運輸 邵利股份有限公司冷機部 黃昭勳/處長
14:10 - 15:00			
15:10 - 16:00	預冷技術的基礎知識 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授	真空預冷原理與設備 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/教授	結訓及綜合討論
16:10 - 17:00	製冷原理與機械設備 國立臺灣大學 生物機電工程學系 李允中/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。