

# 課程名稱：冷鏈物流課程 – 果品類採後處理冷鏈技術 (原住民多元產業發展2.0計畫)

報名起迄：即日起至 112 年 9 月 25 日

## 1. 上課資訊：

- ✓ 上課期間：112 年 9 月 26 日(星期二)至 112 年 9 月 28 日(星期四)
- ✓ 上課時間：09:00~12:00;13:00~17:00
- ✓ 上課地點：應用科技大樓二樓226會議室
- ✓ 訓練時數：18小時
- ✓ 招生人數：25 人為限
- ✓ 招生對象：具原住民身分者及一般民眾皆可報名，惟以台中市和平區原住民優先錄取

## 2. 報名方式：

- ✓ 線上 GOOGLE 表單 <https://forms.gle/P9xVTGxHV5BXD8AP8>

## 3. 注意事項：

- ✓ 本課程全程參與之學員將核發培訓證書乙紙。
- ✓ 本課程指導機關為指導機關為台中市政府、原住民族委員會，  
主辦單位為台中市政府原住民族事務委員會，承辦單位為國立中興大學智慧運輸發展中心、  
國立中興大學農推中心。

## 4. 缺席時數達訓練總時數之 1/5，將不予核發培訓證書。取得培訓證書之學員，將可憑本證書向智慧運輸發展中心申請交通費補助。

洽詢專線：04-22856390 EMAIL [minataiwan@gmail.com](mailto:minataiwan@gmail.com)

■ 課程相關資訊

日期	9月26日	9月27日	9月28日
時間	10:00-12:00	10:00-12:00	10:00-12:00
課程	梨的採後處理 農委會農改場 吳庭嘉研究員	葡萄的採後處理 農委會農改場 葉文彬研究員	蔬菜採後處理概論 中興大學園藝系 陳昶霖教授
	午餐	午餐	午餐
時間	13:00-15:00	13:00-15:00	13:00-15:00
課程	柑橘採後處理概論 國立中興大學園藝學系	咖啡採後理論 埔里咖啡產銷班	果品檢疫法規與實務 <small>農業部動植物防疫檢疫署動植物防疫檢疫署</small>
講師	張嵐雁助理教授	莊鴻模班長	植物檢疫組陳素琴副組長
	休息時間	休息時間	
時間	15:00-17:00	15:00-17:00	
課程	採前因素對果品儲藏性能影響 嘉義大學園藝系	冷鏈咖啡實作及學員交流 埔里咖啡產銷班	
講師	李堂察教授	莊鴻模班長/鄭惠方	

■ 報名表單

姓名	性別		<input type="checkbox"/> 男	<input type="checkbox"/> 女
身分證字號				
連絡電話				
聯絡地址				
身分別	<input type="checkbox"/> 原住民	<input type="checkbox"/> 農友	<input type="checkbox"/> 原住民農友	
餐點	<input type="checkbox"/> 葷	<input type="checkbox"/> 素		