

## 農產品冷鏈人才培育「蔬菜採後處理冷鏈技術 B 類」遠距線上課程簡章

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、目的：期望透過本課程提升農產品採後處理及冷鏈人才專業知識與技能，針對菇類、青蔥、萵苣、截切蔬菜等蔬菜之採後特性進行介紹，整合國內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、說明：本課程原為實體課程，因國內 COVID-19 疫情嚴峻故配合中央疫情指揮中心防疫規範，改採遠距線上教學，請視需求報名參加。

四、招生對象：優先身分為實際從事園產品採後處理作業之業者(如合作社、農企業、貿易商)

五、招生人數：本課程錄取學員正取 40 人，錄取名單除 E-MAIL 通知外將同時公告於本中心網站上，**未錄取者不另行通知**。課程講義將於上課前郵寄送達（報名時請填寫有效之地址，以利講義寄送）。

六、遠距線上教學時間：110 年 07 月 28 日(三)-110 年 07 月 30 日(五)共計 3 日。

七、遠距課程所需配備：1. 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。

2. 使用 Cisco Webex (<https://www.webex.com/zh-tw/index.html>)軟體，  
可免費下載及註冊。

八、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。

九、報名方式及期限：即日起至 **110 年 07 月 07 日截止**採用線上報名，請點選報名網址 <https://forms.gle/1TbT7fBHcxzuVUk28> 或掃描下方 QR Code 填寫報名資料。

十、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(<http://nchuaec.nchu.edu.tw/>)。

十一、研習相關規定：

- 為提高訊息通知之時效，本中心建議務必於報名時填寫有效之 E-MAIL 帳號，以免錯失錄取等重訊息。另錄取後請依錄取通知說明加入課程 Line 群組（本群組僅用於課程相關重要訊息公告使用，絕不用於其他用途）。
- 為確認學員全程參與上課，主辦單位於開訓時及每節下課前 10 分鐘，在課程會議聊天室放上簽到連結(同時會在 line 群組提醒)，請務必確實簽到以利統計出席時數。

- 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。
- 錄取後若無報到紀錄者取消下一梯次報名資格。
- 請參與本課程之學員務必尊重講師設計課程之智慧財產權益，課程進行期間請勿自行錄音或錄影，課程講義亦不提供電子檔。

## 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

- 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  
 蔬菜採後處理冷鏈技術B類遠距線上課程表

時間	7/28(三)	7/29(四)	7/30(五)
<b>09:00 - 09:20</b>	報到		相關場域線上參訪
<b>09:20 - 09:30</b>	開訓		
<b>09:30 - 10:20</b>	菇類之採收處理各論 行政院農業委員會 農業試驗所 黃肇家/副研究員	甘藍之採收處理各論 國立中興大學園藝學系 陳昶霖/助理教授	
<b>10:30 - 12:20</b>	薑及截切蔬菜之採收處理各論 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	番茄之採收處理各論 行政院農業委員會 臺南區農業改良場 林棟樑/研究員	
<b>12:20-13:20</b>	午餐休息時間	午餐休息時間	午餐休息時間
<b>13:30 - 15:20</b>	青蔥之採收處理各論 國立宜蘭大學園藝學系 鍾曉航助理教授	馬鈴薯及甘薯之採收處理各論 國立臺灣大學園藝暨景觀學系 王自存/副教授	相關場域線上參訪
<b>15:30 - 17:20</b>	蔬菜類作物病蟲害管理 行政院農業委員會 臺南區農業改良場 鄭安秀/研究員	萵苣類之採收處理各論 國立臺灣大學園藝暨景觀學系 王自存/副教授	
<b>17:30 - 18:00</b>		綜合討論	結訓