

## 112年農產品採後處理冷鏈人才培育課程「農產品冷鏈設備規劃與實務」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：農業部
- 二、說明：課程內容結合本年度「農產品採後處理及冷鏈設備規劃」與「農產品冷鏈實務」兩主題班並微調課程與講師，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30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10月24日(二)~112年10月26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10月12日截止採用線上報名，請點選報名網址  
<https://reurl.cc/v7yLQA> 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35 王小姐  
04-2284-0400 分機27 施小姐  
傳真：04-22860267  
信箱：[nchuaec@gmail.com](mailto: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

## 農產品冷鏈設備規劃與實務課程表

上課時間：112年10月24日(二)~112年10月26日(四)，連續三天上課

時間	10/24(二)	10/25(三)	10/26(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 - 11:00	國內生鮮農產品冷鏈實務 福和生鮮農產有限公司 邱唯誠/總經理	冷藏庫設備原理 國立臺灣大學生物機電 工程學系 李允中/教授	冷鏈設備使用經濟考量 國立臺灣大學生物機電 工程學系 李允中/教授
11:10-12:00		冷藏庫使用規劃 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 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 - 15:00	進出口果品冷鏈管理實務 有限責任苗栗縣卓蘭鎮 傑農合作農場 詹勛安/理事	冷藏庫操作實務 國立臺灣大學生物機電 工程學系 李允中/教授	真空預冷操作實務 國立臺灣大學生物機電 工程學系 李允中/教授
15:10 - 17:00	冷鏈設備維護與管理 國立中興大學園藝學系 謝慶昌/副教授	壓差預冷原理與操作實務 國立臺灣大學生物機電 工程學系 李允中/教授	全程低溫運銷— 農產品冷鏈的最後一哩路 臺北農產運銷股份有限公司 機電課 林瑞芳/課長
	室冷與冷藏作業要點 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。