**中興大學農業推廣中心農產品冷鏈人才培育計畫課程--業者班**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **主要招生對象** | **課程班別** | **課程內容** | **開課時間** |
| 實際從事園產品採後處理作業之合作社、農企業、貿易商  (**共4個主題班)** | 1. A類果品採後處理冷鏈技術與場域交流 | **A類果品:**  柑橘、鳳梨、蓮霧、印度棗、番石榴、香蕉、柿子共7種果樹之採後處理各論。 | 110年4月 |
| 2. B類果品採後處理冷鏈技術與場域交流 | **B類果品**:  紅龍果、釋迦、酪梨、木瓜、百香果、芒果、葡萄、梨共8種果樹之採後處理各論。 | 110年7月 |
| 3. C類蔬菜採後處理冷鏈技術與場域交流 | **C類蔬菜**:  葉菜類、瓜類、洋蔥、蒜頭、豆類、竹筍、胡蘿蔔、青花菜共8種蔬菜類之採後處理各論。 | 110年5月 |
| 4. D類蔬菜採後處理冷鏈技術與場域交流 | **D類蔬菜**:  菇類、薑及截切蔬菜、青蔥、甘藍、番茄、馬鈴薯、甘藷、萵苣類共9種蔬菜類之採後處理各論。 | 110年7月 |

**註:**

**課程名稱為暫定，由於果品第一班開課時間緊迫故先行以「A類果品採後處理冷鏈技術與場域交流」研習發文招生。**