

中華肉品協會 函

地址：414 台中市烏日區中山路三段 120 號(2-8)

聯絡人：中華肉品協會秘書處 李小姐

電話：0988-355-808

傳真：(04) 2338-1969

電子信箱：cmawelcome@gmail.com

正本受文者：中華民國禽肉行銷發展協會等 33 個單位

發文日期：中華民國 112 年 7 月 17 日

發文字號：中華肉協字 230021 號

速別：普通件

密等級解密條件或保密期限：普通

附件：如說明

主旨：檢送本會 112 年度 7 月及 8 月課程說明，誠摯邀請 貴單位會員共襄盛舉參與，詳如附件，請查照。

說明：

- 一、「112 年國產豬分切訓練班」將於 112 年 7 月 26 日-7 月 28 日舉辦三日研習課程，邀請 貴單位會員共襄盛舉參與，相關報名資訊如附件一。
- 二、「112 年肉品加工專業人才培訓班-關西場」將於 112 年 8 月 9 日-8 月 11 日舉辦三日研習課程，誠摯邀請 貴單位會員共襄盛舉參與，相關報名資訊如附件二。

正本：中華民國禽肉行銷發展協會、台灣區電動屠宰工業同業公會、台灣水產工業同業公會、台灣冷凍肉品工業同業公會、中華民國養豬協會、中華民國酪農協會、台灣罐頭食品工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會、社團法人台灣食品技師協會、財團法人台灣優良農產品發展協會、台灣優良食品發展協會、社團法人中華食品安全管制系統發展協會、財團法人台灣食品產業策進會、大武山牧場科技股份有限公司、台灣肉牛產業發展協會、中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會、財團法人食品工業發展研究所、財團法人台灣食品產業策進會、社團法人中華食品危害分析與重點管制系統學會、中華民國肉品市場發展協進會、台灣食品發展協會、國立臺灣大學動物科學技術學系、國立中興大學動物科學系、國立嘉義大學動物科學系、國立屏東科技大學動物科學與畜產系、東海大學畜產與生物科技學系、國立宜蘭大學生物技術與動物科學系、中國文化大學動物科學系、桃園市肉品市場、彰化縣肉品市場、新竹肉品市場股份有限公司、台中市肉品市場股份有限公司、台灣食品發展協會

副本：本會

理事長 陳曉峯

112 年度國產豬肉分切技術訓練班

指導單位：行政院農業委員會

時間：112 年 7 月 26 日-7 月 28 日

主辦單位：中華肉品協會

合辦單位：國立嘉義大學動物科學系

地點：國立嘉義大學動物產品研發推廣中心

課程表

日期 時間	7/26(星期三)	7/27(星期四)	7/28(星期五)
08:30-09:00	報到及開場		
09:00-10:30	屠體分切之肉品衛生	豬隻屠體大部分切- 了解各部位分切位置與方法及 實際操作	屠體分切作業之食品安全 管制系統(HACCP)介紹
	陳德勛老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	譚發瑞老師
10:30-10:40	休息茶會		
10:40-12:10	屠體評級與肉質、肉色、脂 質、脂色之判定	豬隻屠體各部位之去骨-了解 各部位之去骨方法及實際操作	僵直前溫體肉、冷藏肉及 冷凍肉之特性與應用
	林榮信老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	譚發瑞老師
12:10-13:30	午餐休息時間		
13:30-15:00	分切器具、作業方式與豬肉屠 體之認知	豬隻屠體各部位之整型-了解 各部位之整型方法及實際操作	分切工廠管理實務
	林高塚老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	黃存后老師
15:00-15:10	休息茶會		
15:10-16:40	屠宰技術與屠體及屠肉品質	豬隻屠肉細部分切	部位肉應用分切包裝方式 與品質
	張雅琇老師	黃隆風老師、張桂華技師、 張陳榮技師	黃隆風老師

網路報名 QR CODE:



網路報名網址：

<https://s1.myqr.com.tw/NewShop/167/TypeGoods?type2=4972&type1=4973&type0=0&pageIndex=0&goodId=40591>

112 年度肉品加工專業人才培訓班初階班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：112 年 8 月 9 日-8 月 11 日

主辦單位：中華肉品協會

協辦單位：國立關西高中畜產保健科

地點：國立關西高中畜保科肉品加工廠

課程表

日期 時間	8/9(星期三)	8/10(星期四)	8/11(星期五)
08:30-09:00	開訓、報到		
09:00-10:30	常見畜肉製品加工的基本原理教授	肉品加工實務與技術介紹	乾燥類製品豬肉乾、肉角加工技術介紹
	黃書政老師	李意娟老師	張雅琇老師
10:30-10:40	休息茶會		
10:40-12:10	乳化類製品貢丸、熱狗加工技術介紹	醃漬類製品香腸、鹹豬肉加工技術介紹	乾燥類製品加工豬肉乾、肉角技術實作
	黃書政老師	王素貞老師	張雅琇老師
12:10-13:10	午餐休息時間		
13:10-14:50	乳化類製品貢丸、熱狗加工技術實作	醃漬類製品香腸、鹹豬肉加工技術實作	乾燥類製品加工豬肉乾、肉角技術實作
	黃書政老師	王素貞老師	張雅琇老師
14:50-15:00	休息茶會		
15:00-16:45	乳化類製品貢丸、熱狗加工技術實作	醃漬類製品香腸、鹹豬肉加工技術實作	綜合討論與測驗
	黃書政老師	王素貞老師	王素貞老師
16:45-17:00	Q&A	Q&A	Q&A
	黃書政老師	王素貞老師	王素貞老師
17:00	簽退	簽退	簽退

網路報名 QR CODE:



網路報名網址：

<https://s1.myqr.com.tw/NewShop/167/TypeGoods?type2=4972&type1=4973&type0=0&pageIndex=0&goodId=40595>