

中華肉品協會 函

地址：43245 台中市大肚區王田里興中路 55 號

聯絡人：中華肉品協會秘書處 郭小姐

電話：0988-355-808

傳真：(04) 2693-1145

電子信箱：cmawelcome@gmail.com

受文者：本會全體會員暨理監事顧問

發文日期：中華民國 110 年 9 月 11 日

發文字號：中華肉協字 210019 號

速別：普通件

密等級解密條件或保密期限：普通

附件：110 年度肉品加工專業人才培訓班課程表、110 年度國產豬肉分切技術訓練班課程表
主旨：檢送本會承辦「110 年度專業人才培訓班」暨「110 年度國產豬肉分切技術訓練班」(第三期、第四期)課程時間更動如下，請 查照。

說明：

- 一、農委會委辦「110 年度肉品加工專業人才培訓班」將於 110 年 9 月 29-10 月 1 日舉行初階第二班，歡迎會員踴躍參加。有意願參加之會員，惠請於本年 9 月 21 日前至本會網站進行線上報名，錄取名額 30 名，錄取名單將另行通知，其餘班別日期詳如附件一。
- 二、農委會委辦「110 年度國產豬肉分切技術訓練班」將於 110 年 11 月 24-26 日舉行第三班，歡迎會員踴躍參加。有意願參加之會員，惠請於本年 11 月 7 日前至本會網站進行線上報名，錄取名單將另行通知，其餘班別日期詳如附件二。
- 三、副本抄送中華民國禽肉行銷發展協會等相關公(協)會及相關行政部門，惠請函轉廣為宣傳，鼓勵相關肉品業者於報名截止日前踴躍報名參加。

正本：本會全體會員暨理監事顧問

副本：中華民國禽肉行銷發展協會、中華民國家畜肉類商業同業公會聯合會、台灣冷凍肉品工業同業公會、台灣食品加工業產業工會聯合會、台灣食品加工业產業工會聯合會財團法人、台灣優良農產品發展協會財團法人、中央畜產會財團法人、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、中華民國養豬協會台灣食品技師協會、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、台灣食品產業發展協會、行政院農業委員會畜牧處家畜生產科、行政院農業委員會畜牧處家禽生產科、行政院農業委員會畜牧處食品加工科、衛生福利部食品藥物管理署、國立中興大學動物科學系、國立嘉義大學動物科學系、國立宜蘭大學生物技術與動物科學系、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、國立臺灣大學動物科學技術學系、中國文化大學動物科學系、立大農畜興業股份有限公司、峰榮食品工業股份有限公司、信功實業股份有限公司、欣樂食品股份有限公司、萬偉股份有限公司、思牧企業股份有限公司、保億冷凍食品有限公司、雅勝冷凍食品股份有限公司、復進企業股份有限公司

理事長 陳曉峯

110 年度肉品加工專業人才培訓班初階二班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：110 年 9 月 29 日 10 月 1 日(第二期)

主辦單位：中華肉品協會

協辦單位：國立佳冬高農畜保科

地點：國立佳冬高農畜保科肉品加工廠

日期 時間	09/29(星期三)	09/30(星期四)	10/01(星期五)
08:00-08:40	開訓、報到		
08:40-10:10	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	乳化類製品加工貢丸、熱狗技術介紹
	邱淑芬老師	黃英哲老師	陳志銘老師
10:10-10:30	休息茶會		
10:30-12:00	醃漬類製品香腸、臘肉加工技術介紹	乾燥類製品肉酥、肉乾加工技術介紹	乳化類製品加工貢丸、熱狗技術實作
	邱淑芬老師	黃英哲老師	陳志銘老師
12:00-13:10	午餐休息時間		
13:10-14:50	醃漬類製品香腸、臘肉加工技術實作	乾燥類製品加工肉酥、肉乾技術實作	乳化類製品加工貢丸、熱狗技術實作
	鍾德村老師	黃存后老師	陳志銘老師
14:50-15:00	休息茶會		
15:00-16:50	醃漬類製品香腸、臘肉加工技術實作	乾燥類製品加工肉酥、肉乾技術實作	綜合討論與測驗
	鍾德村老師	黃存后老師	邱淑芬老師
16:50-17:00	Q&A	Q&A	Q&A
17:00	簽退	簽退	簽退

110 年度肉品加工專業人才培訓班初階三班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：110 年 10 月 27-29 日(第三期)

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

日期 時間	10/27(星期三)	10/28(星期四)	10/29(星期五)
08:00-08:40	開訓、報到		
08:40-10:10	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	乳化類製品加工貢 丸、熱狗技術介紹
	黃書政老師	林榮信教授	黃書政老師
10:10-10:30	休息茶會		
10:30-12:00	醃漬類製品香腸、臘肉 加工技術介紹	乾燥類製品肉酥、肉乾加 工技術介紹	乳化類製品加工貢 丸、熱狗技術實作
	王素貞老師	張雅琇助理教授	黃書政老師
12:00-13:10	午餐休息時間		
13:10-14:50	醃漬類製品香腸、臘肉 加工技術實作	乾燥類製品加工肉酥、肉 乾技術實作	乳化類製品加工貢 丸、熱狗技術實作
	王素貞老師	張雅琇助理教授	黃書政老師
14:50-15:00	休息茶會		
15:00-16:50	醃漬類製品香腸、臘肉 加工技術實作	乾燥類製品加工肉酥、肉 乾技術實作	綜合討論與測驗
	王素貞老師	張雅琇助理教授	王素貞老師
16:50-17:00	Q&A	Q&A	Q&A
17:00	簽退	簽退	簽退

110 年度肉品加工專業人才培訓班初階四班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：110 年 11 月 8-10 日

主辦單位：中華肉品協會

協辦單位：弘光科技大學

地點：弘光科技大學食品技藝大樓 肉製品加工檢定場

日期 時間	11/8/(一)	11/9/(二)	11/10/(三)
08:00-08:40	開訓、報到		
08:40-10:10	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	乳化類製品加工貢丸、熱狗技術介紹
	林國維 教授	林國維 教授	林松筠 教授
10:10-10:30	休息茶會		
10:30-12:00	醃漬類製品香腸、臘肉加工技術介紹	乾燥類製品肉酥、肉乾加工技術介紹	乳化類製品加工貢丸、熱狗技術實作
	陳祥良 博士	蘇平齡 教授	林松筠 教授
12:00-13:10	午餐休息時間		
13:10-14:50	醃漬類製品香腸、臘肉加工技術實作	乾燥類製品加工肉酥、肉乾技術實作	乳化類製品加工貢丸、熱狗技術實作
	陳祥良 博士	蘇平齡 教授	林松筠 教授
14:50-15:00	休息茶會		
15:00-16:50	醃漬類製品香腸、臘肉加工技術實作	乾燥類製品加工肉酥、肉乾技術實作	綜合討論與測驗
	陳祥良 博士	蘇平齡 教授	林麗雲 教授
16:50-17:00	Q&A	Q&A	Q&A
17:00	簽退	簽退	簽退

110 年度肉品加工專業人才培訓班進階五班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：110 年 11 月 11-13 日

主辦單位：中華肉品協會

協辦單位：弘光科技大學

地點：弘光科技大學食品技藝大樓 肉製品加工檢定場

期	日	11/11(四)	11/12(五)	11/13(六)
08:00-08:40		開訓、報到		
08:40-10:10		肉品工廠管理實務與肉製品品質管理	資訊科技於肉品加工之應用	食品添加物管理實務(少添加食品添加物實例介紹)
		張智翔 董事長	彭瑞森 博士	林麗雲 教授
10:10-10:30		休息茶會		
10:30-12:00		調理類產品豬腳、燒腩加工技術介紹	調理類製品烤雞、叉燒加工技術介紹	肉品工廠如何落實 HACCP 制度 符合外銷國際標準
		曾再富 教授	蘇平齡 教授	陳元科 秘書長
12:00-13:10		午餐休息時間		
13:10-14:00		調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	13:00-14:30 畜產品外銷開發的方向與案例分享
		曾再富 教授	蘇平齡 教授	
14:10-15:00		調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	吳銘芸 專員
		曾再富 教授	蘇平齡 教授	
15:00-15:50		調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	14:40-16:20 畜禽產品外銷稽查重點實務
		曾再富 教授	蘇平齡 教授	
16:00-16:50		調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	16:30-17:20 綜合討論
		曾再富 教授	蘇平齡 教授	
16:50-17:00		Q&A	Q&A	17:20
17:00		簽退	簽退	簽退

110 年度肉品加工專業人才培訓班進階六班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：110 年 12 月 22-24 日

主辦單位：中華肉品協會

協辦單位：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

期 \ 日	12/22(三)	12/23(四)	12/24(五)
08:00-08:40	開訓、報到		
08:40-10:10	肉品工廠管理實務與肉製品品質管理	資訊科技於肉品加工之應用	食品添加物管理實務(少添加食品添加物實例介紹)
	黃存后 副總	彭瑞森 博士	林松筠 教授
10:10-10:30	休息茶會		
10:30-12:00	調理類產品豬腳、燒腩加工技術介紹	調理類製品烤雞、叉燒加工技術介紹	肉品工廠如何落實 HACCP 制度 符合外銷國際標準
	曾再富 教授	陳文賢 教授	陳元科 秘書長
12:00-13:10	午餐休息時間		
13:10-14:00	調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	13:00-14:30 畜產品外銷開發的方向與案例分享
	曾再富 教授	陳文賢 教授	
14:10-15:00	調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	吳銘芸 專員
	曾再富 教授	陳文賢 教授	
15:00-15:50	調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	14:40-16:20 畜禽產品外銷稽查重點實務
	曾再富 教授	陳文賢 教授	邱錦英 組長
16:00-16:50	調理類產品豬腳、燒腩加工技術實作	調理類製品烤雞、叉燒加工技術實作	16:30-17:20 綜合討論
	曾再富 教授	陳文賢 教授	曾再富 教授
16:50-17:00	Q&A	Q&A	17:20
17:00	簽退	簽退	簽退

110 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

主辦單位：中華肉品協會

協辦單位：國立嘉義大學動物科學系

時間：110 年 9 月 15-17 日（第二期）

110 年 11 月 24-26 日（第三期）

110 年 12 月 08-10 日（第四期）

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	09/15(星期三) 11/24(星期三) 12/08(星期三)	09/16(星期四) 11/25(星期四) 12/09(星期四)	09/17(星期五) 11/26(星期五) 12/10(星期五)
08:30-09:00	報到		
09:10-10:25	分切器具、作業方式與豬肉屠體之認知	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
	林高塚教授	黃隆風先生、詹亦郎先生	譚發瑞教授
10:25-10:45	休息茶會		
10:45-12:00	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
	林榮信教授	黃隆風先生、詹亦郎先生	譚發瑞教授
12:00-13:30	午餐休息時間		
13:30-14:45	屠體分切之肉品衛生	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	工廠倫理
	陳德勳教授	黃隆風先生、詹亦郎先生	黃添財先生
14:45-15:00	休息茶會		
15:00-16:15	屠宰技術與屠體及屠肉品質	豬隻屠肉細部分切包裝訓練	分切工廠管理實務
	張雅琇助理教授	黃隆風先生、詹亦郎先生	黃存后先生