

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 8 月 11 日

發文字號：中華肉協字 210015 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初階班課程表、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初階一班」暨「110 年度國產豬肉分切技術訓練班」(第二期)課程表各一份，惠請廣為宣傳，鼓勵相關肉品業者踴躍報名參加，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初階班」將於 110 年 08 月 25 - 27 日舉行初階第一班，歡迎會員踴躍參加。有意願參加之會員，惠請於本年 08 月 15 日前至本會網站進行線上報名，詳細請見附件一。
- 二、農委會委辦「110 年度國產豬肉分切技術訓練班」將於 110 年 09 月 15 - 17 日舉行第二班，歡迎會員踴躍參加。有意願參加之會員，惠請於本年 09 月 01 日前至本會網站進行線上報名，詳細請見附件二。
- 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、台灣食品加工業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

理事長 陳曉華

110 年度肉品加工專業人才培訓班初階一班課程表

指導單位：行政院農業委員會

時間：

主辦單位：中華肉品協會

110 年 8 月 25-27 日(第一期)

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

日期 時間	08/25(星期三)	08/26(星期四)	08/27(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
	林高塚教授	林高塚教授	林松筠老師
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
	曾再富教授	陳文賢老師	林松筠老師
12:00-13:10	午餐休息時間		
13:10-16:50	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	13:10-14:50 乳化類製品加工貢丸、熱狗技術實作
	曾再富教授	陳文賢老師	林松筠老師
16:50-17:00	Q&A	Q&A	15:00-16:50 綜合討論與測驗 Q&A
			曾再富教授
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

時間：110 年 9 月 15-17 日（第二期）

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

課程表

日期 時間	09/15(星期三)	09/16(星期四)	09/17(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
	陳德勛教授	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