

中華肉品協會 函

地 址：台中市南屯區文心路一段 73 號 9 樓-3

聯 絡 人：執行秘書 涂小姐

電 話：0988-355-808

傳 真：(04) 2471-1696

電 子 信 箱：cmawelcome@gmail.com

受文者：國立嘉義大學 動物科學系

發文日期：中華民國 115 年 5 月 14 日

發文字號：中華肉協字 115000033 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：115 年國產豬肉分切技術訓練班簡章 1 份

主旨：檢送本會辦理「115 年國產豬肉分切技術訓練班」活動資訊，敬請協助轉知所屬會員、相關從業人員及學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、 為提升國產豬肉分切技術與肉品加工專業能力，促進產學交流及產業技術精進，特辦理旨揭訓練課程。
- 二、 活動資訊如下：
 - (一) 活動名稱：115 年國產豬肉分切技術訓練班。
 - (二) 活動日期：6 月 16 日(二)至 6 月 18 日(四)
 - (三) 活動地點：國立嘉義大學動 物產品研發推廣中心。
- 三、 本課程內容涵蓋國產豬肉分切實務、加工技術及相關產業應用，歡迎肉品加工業者、畜產相關從業人員、大專校院師生及對肉品產業有興趣者踴躍參與。相關報名資訊如附件一。

正本：各相關公協會、學校及單位

副本：本會

附件一

115 年國產豬肉分切技術訓練班

指導單位：農業部

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

時間：115 年 6 月 16 日(二)–115 年 6 月 18 日(四)

地點：國立嘉義大學 動物產品研發推廣中心（600 嘉義市鹿寮里學府路 300 號）

課程表

日期 時間	6/16(二)	6/17(三)	6/18(四)
08:30-09:00	報到及開場		
09:00-10:30	分切器具、作業方式與 豬肉屠體之認知	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
	林高塚老師	黃隆風老師、張桂華技 師、 張陳榮技師	陳祥良老師
10:30-10:40	休息茶會		
10:40-12:10	屠宰技術與屠體及屠肉 品質	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	屠體分切之肉品衛生
	陳祥良老師	黃隆風老師、張桂華技 師、 張陳榮技師	陳德勛老師
12:10-13:30	午餐休息時間		
13:30-15:00	豬隻屠體大部分切- 了解各部位分切位置與 方法	豬隻屠肉細部分切	屠體評級與肉質、肉 色、 脂質、脂色之判定
	黃隆風老師、張桂華技 師、張陳榮技師	黃隆風老師、張桂華技 師、 張陳榮技師	林榮信老師
15:00-15:10	休息茶會		
15:10-16:40	豬隻屠體大部分切- 各部位分切位置實際 示範操作	部位肉應用分切包裝方式 與品質	屠體分切作業之食品安 全 管制系統(HACCP)介紹
	黃隆風老師、張桂華技 師、張陳榮技師	黃隆風老師	陳祥良老師

線上報名 QR Code



裝

訂

線