

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