

附件一

## 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	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
	曾再富 教授	蘇平齡 教授	畜產品外銷開發的方向與案例分享
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	
	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
	曾再富 教授	蘇平齡 教授	畜禽產品外銷稽查重點實務
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
	曾再富 教授	蘇平齡 教授	綜合討論
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

日 期	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
	曾再富 教授	陳文賢 教授	畜產品外銷開發的方向 與案例分享
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	
	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
曾再富 教授		陳文賢 教授	畜禽產品外銷稽查重點 實務
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
	曾再富 教授	陳文賢 教授	綜合討論
16:50-17:00	Q&A	Q&A	17:20
17:00	簽退	簽退	簽退

附件二

## 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

110 年 11 月 24-26 日（第三期）

110 年 12 月 08-10 日（第四期）

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

### 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