

附件一

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：

主辦單位：中華肉品協會

110 年 7 月 28-30 日(第一期)

協辦單位：國立嘉義大學動物科學系

110 年 9 月 15-17 日(第二期)

地點：國立嘉義大學動物產品研發推廣中心

110 年 11 月 10-12 日(第三期)

110 年 12 月 6-8 日(第四期)

課程表

日期 時間	07/28(星期三) 09/15(星期三) 11/10(星期三) 12/06(星期一)	07/29(星期四) 09/16(星期四) 11/11(星期四) 12/07(星期二)	07/30(星期五) 09/17(星期五) 11/12(星期五) 12/08(星期三)
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	屠體評級與肉質、肉色、脂質、脂色之判定	屠體分切作業之食品安全管制系統(HACCP)介紹
	林高塚教授	林榮信教授	譚發瑞教授
10:25-10:45	休息茶會		
10:45-12:00	傳統零售肉攤現況與肉品品質提升策略	屠體評級與肉質、肉色、脂質、脂色之判定實際操作	僵直前溫體肉、冷藏肉及冷凍肉之特性與應用
	林高塚教授	林榮信教授	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	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	黃存后先生

附件二

2021 中華肉品協會第三次研討會

主題：1. 疫情下企業的存續與轉向
2. 餐飲業面對疫情的挑戰與因應
反觀加工廠行銷研發方向

日期：2021 年 8 月 6 日(五) 08:50 ~ 12:00

地點：ZOOM 視訊會議

課程內容

時間	內容	主講人	主持人	備註
8:30~8:45	報到		陳曉峯理事長	
8:45~8:50	開場與介紹		陳曉峯理事長	
8:50~10:30	疫情下企業的存續與轉向	洪堯棟 教授	陳元科秘書長	
10:30~12:00	餐飲業面對疫情的挑戰與因應	江若玫 副教授	陳曉峯理事長	