

農業部
112 年牛羊產業加值及競爭力優化計畫
國產羊肉分切訓練課程暨羊肉料理小教室(場次一)簡章

一、辦理目的

為增進國內養羊產業競爭力及促進溯源制度，依據農業部 112 年度「牛羊產業加值及競爭力優化計畫」辦理羊肉分切課程，邀請專家教授羊肉分切、安全衛生及羊肉料理等相關知識、技能，以加強養羊業者及後端羊肉供應鏈鏈結，並提供業者實務操作之經驗，以拓展產業之發展性，協助具商業市場發展潛力之業者增加競爭優勢。

二、輔導單位

農業部

三、參與對象

產業相關之農企業及畜牧場，包含企業主、青年農民、相關農政單位及學界等領域人員，共計 30 人。

四、辦理場次

主題：國產羊肉分切訓練課程暨羊肉料理小教室（場次一）				
地點：國立嘉義大學-蘭潭校區（嘉義市東區學府路 300 號）				
時間：112 年 09 月 26 日（星期二）				
場次	時間	課程名稱	講者	地點
1	08:50~09:10	報到		動物科學系產品研發推廣中心
2	09:10~09:20	課程說明		
3	09:20~10:50	台灣養羊產業發展之 我見:屠宰衛生與 HACCP	國立嘉義大學動物科學系 林高塚 名譽教授	
4.	10:50~11:00	休息時間		
5.	11:00~12:30	肉品分切的衛生安全	國立中興大學獸醫病理生物學研究所 陳德勛 教授	
6.	12:30~13:30	午餐時間		

7.	13:30~15:00	羊肉屠體分切講解暨 實務操作	國立嘉義大學動物科 學系 林高塚 名譽教授
8.	15:00~16:30	羊肉料理小教室	待聘

五、活動地點

國立嘉義大學蘭潭校區動物產品研發推廣中心

嘉義市東區學府路 300 號

【交通指引】

🚲 自行開車

由【國道 3 號】下中埔交流道，往嘉義市區方向行駛，經忠義橋至 228 紀念碑右轉，沿八掌溪循路標至蘭潭校區。

由【中山高】嘉義交流道進入北港路右轉進入世賢路、右轉經吳鳳南路、左轉經立仁路、右轉經彌陀路：(1)左轉經學府路循路標至蘭潭校區；(2)至 228 紀念碑左轉，沿八掌溪循路標至蘭潭校區。

🚏 搭乘大眾運輸工具

於火車站搭市區公車：1 號及 2 號皆可至蘭潭校區大門口。



112 年牛羊產業加值及競爭力優化計畫
國產羊肉分切訓練課程暨羊肉料理小教室（場次一）

服務單位			
單位屬性	☐ 政府機關 ☐ 一般農民 ☐ 農場、農企業或一般企業 ☐ 其他 _____		
姓名		職稱	
手機號碼		E-mail	
出生年月日	西元 年 月 日	餐點	☐ 葷 ☐ 素
個人資料保護聲明	農業部謹依個人資料保護法規定告知您下列事項： - 個人資料蒐集之目的 - 為執行農業部主辦之課程、座談會及其他依法得從事業務有關之活動。 - 作為上開活動之後續處理、聯絡、郵寄及紀錄之用途。 - 個人資料蒐集之類別如報名表。 - 農業部對於您提供之個人資料，將妥為保存，並遵循以下原則使用您的個人資料： - 農業部將於存續期間內於前述第一項目的內使用您的基本資料，不另作其他用途。 - 農業部將於國內使用您的個人資料，不會傳輸至其他國家或第三人。 - 依個人資料保護法第三條規定，您可以針對您的個人資料行使以下權利，若有個人資料相關權益問題，請洽（037）583389。 - 查詢或請求閱覽。 - 請求製給複製本。 - 請求補充或更正。 - 請求停止蒐集、處理或利用。 - 請求刪除。 - 您可拒絕提供全部或部分個人資料，但若您不願意提供真實且正確完整之個人資料，將可能導致您無法參加農科院所辦理之活動或服務等權益。		
備註	- 請確實填寫報名表，將優先錄取報名資訊完整者。 - 報名方式： - 網路報名：回傳報名表至 1122089@mail.atri.org.tw 或至 https://www.surveycake.com/s/z6NAM 連結報名 - 傳真報名：（037）585947。 - 洽詢電話：（037）583389，吳小姐。 - 請於報名截止日 112 年 09 月 8 日（星期五）17:00 前完成報名手續。本課程免費且公開，惟名額有限，本場次限額 30 名，敬請盡速報名；額滿將提前截止報名。不便之處敬請見諒！		



主辦單位：財團法人農業科技研究院

輔導單位：農業部