

# 國產肉牛屠宰分切技術訓練課程表

日期	時間	課目	講師
113年10月3日 (星期四) 第一天	8:50-9:10	報到	台灣肉牛產業發展協會
	9:10-9:20	開訓	農業部
	9:20-10:10	肉牛解剖生理概論(一)	吳建平教授
	10:10-10:20	休息時間	
	10:20-11:10	肉牛解剖生理概論(二)	吳建平教授
	11:10-11:20	休息時間	
	11:20-12:00	肉牛屠宰分切講解	林高塚名譽教授
	12:00-13:30	午餐時間	
	13:30-16:30	國產肉牛屠宰分切實務 操作	林高塚名譽教授 芸彰牧場台灣肉牛專賣 店兩位技師
	16:30-16:50	休息時間	
16:50-17:30	綜合討論	台灣肉牛產業發展協會	
備註:			
1. 報到地點國立嘉義大學動物科學系產品研發推廣中心。			
2. <u>上下午上課地點:動物科學系產品研發推廣中心。</u>			
3. 地址:嘉義市東區學府路300號。			
4. 講師:林高塚名譽教授、吳建平教授、芸彰牧場台灣牛肉專賣店兩位技師。			

裝

訂

線