

國立員林農工優質化計畫

執行進度報告表

子計畫名稱		105 學年度高職優質化特色課程強化技能實施方案計畫 105-5-3 畜產保健科子計畫-健康肉品研習活動		
執行期程		105 年 9 月 至 105 年 12 月		
執行人		魏妙岑	管考人	魏妙岑
工作要項	月份	執行摘要	實際 執行 (%)	落差說明 與改進策略
1. 健康肉品 研習活動 (一梯次)	11	11/09 健康肉品研習 1. 乳化類熱狗、貢丸 2. 乾燥醃漬類板鴨 (1) 09:00~09:50 簽到、課程講解 (2) 10:00~10:50 乳化類熱狗實作 (3) 11:00~11:50 貢丸、板鴨實作 (4) 12:40~13:30 熱狗、貢丸、板鴨完成 成品及成品講解	100%	

2. 校外教學 實習參觀	12	105.12.01 校外教學 8:20 校園出發 10:00 良作工廠參觀解說 11：50 午餐 13：50 鹿世界牧場參觀 15：20 返校	100%	
-----------------	----	--	------	--

填報單位：魏妙岑 總管考：劉同凱 總執行：程蕙莉 總督導：林玉芬

國立員林農工優質化計畫 活動執行表

1. 子計畫名稱：健康肉品研習活動

一、活動執行情形

日期	105.11.09	名稱	健康肉品研習活動
參加對象	畜保科教師、學生	參與人數	學生 40 人、教師 11 人
內容	一、11/09 健康肉品研習-1. 乳化類熱狗、貢丸 2. 乾燥醃漬類板鴨製作 (一) 健康肉品之探討與製作 1. 肉品加工丙級技檢術科注意事項。 2. 考生應檢服裝注意事項。 3. 肉品加工機械操作要領。 4. 評分、扣分重點。 (二) 乳化類熱狗之製作 1、乳化類熱狗特性之探討。 2、熱狗之製作、製程之探討。 3、熱狗丙檢製作報表填寫。 (三) 乳化類貢丸之製作 1、乳化類貢丸特性之探討。 2、貢丸之製作、製程之探討。 3、貢丸丙檢製作報表填寫。 (四) 乾燥醃漬類板鴨之製作 1、板鴨製作之探討。 2、板鴨丙檢製作報表填寫。		

活動照片：健康肉品研習熱狗、貢丸、板鴨之製作



課程講解操作示範-乳化類熱狗、貢丸



課程講解操作示範-乳化類熱狗、貢丸



課程講解操作示範-乳化類熱狗



課程講解操作示範-乳化類熱狗



課程講解操作示範-板鴨



課程操作示範-板鴨



製品探討-板鴨



製品探討-熱狗、貢丸



製品探討-板鴨、熱狗、貢丸



熱狗、貢丸真空包裝成品



鹹蛋糕製作-蛋白和糖打發至濕性發泡



鹹蛋糕製作-蛋白和糖打至濕性發泡

二、經費使用情形

會計年度：105 年			單位：仟元
經費類別	預算金額 (A)	執行金額 (B)	經費執行率 (B/A)%
經常門	39.322	39.025	99.24%
資本門	130	116.68	89.75%
總計	169.322	155.705	91.96%

本月資本門採購品項照片：

圖片一 絞肉機(一碼半)	圖片二微量天平(0.001~300 克)
	
12 月驗收	

三、遭遇困難：

1. 盡早計畫通過時間，可以有較充裕執行時間。
2. 研習時間須為科內各位教師均無課空堂時間，較不容易安排，是否學校課表可安排同科教師一共同時段之無課空堂時間，以利安排研習時程。

四、待改進事項：

建議學校能統一安排一科內教師均無課時段，以利安排研習時程。