

國立員林農工 105 學年度第 一 學期活動紀錄

主題	☐ 行政業務 ☐ 性平教育 ☐ 品格教育 ☐ 衛生教育 ☐ 環境教育 ☐ 國際教育 ☐ 家庭教育 ☐ 語文教育 ☐ 生命教育 ☐ 生涯發展 ☐ 就業輔導 ☒ 專業技能 ☐ 藝術教育 ☐ 科學教育 ☐ 體育教育 ☐ 其他 _____		
活動名稱	健康肉製品研習		
辦理單位	畜產保健科	協辦單位	
時間	105 年 11 月 9 日	地點	畜保科
參與教師	5 人	參與師生	37 人
內容概述	(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。		
成績			
活動照片			



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



製品探討-板鴨、熱狗、貢丸



校長、授課講師與全體參與師生合照