



关于举办第一期牛肉分割与管理培训的通知

各会员企业、相关单位:

为贯彻农业农村部《推进肉牛肉羊生产发展五年行动方案》，提升牛肉分割加工水平，提高畜产品企业管理能力和企业经济效益，我会定于2022年举办牛肉分割与管理培训班。现将有关事项通知如下。

一、活动组织

主办单位: 中国肉类协会

承办单位: 中国肉类协会牛羊业分会

中国肉类协会进出口商分会

支持单位: 中国农业科学院北京畜牧兽医研究所

国家肉牛牦牛产业技术体系

中国畜牧业协会

美国农业部

二、培训主题

第一期: 中美牛肉精细分割的市场价值

第二期: 中美牛肉价值化精细分割及新国家标准的解读

第三期: 中美牛肉精细化分割及肉类企业质量管理

三、培训时间

第一期: 2022年6月24日 14:00-18:00 腾讯会议

第二、三期培训时间与内容请关注后续通知。

四、第一期培训议程

第一期 培训议程	
14:00-14:05	中国肉类协会欢迎辞 ——中国肉类协会常务副会长兼秘书长 陈伟
14:05-14:10	中国肉类协会牛羊业分会会长致辞 ——大庄园肉业股份集团有限公司董事长 陈希滨
14:10-14:15	美国驻华大使馆农业参赞致辞 ——美国驻华大使馆 农业参赞
14:15-15:15	牛胴体分割技术发展与产业需求 ——中国农业科学院北京畜牧兽医研究所研究员 国家肉牛牦牛体系科学家 孙宝忠
15:15-15:45	探讨时代背景下红肉分割领域的现状与未来 ——特邀红肉分割讲师 江文字
15:45-16:05	国标 GB 17238《鲜、冻分割牛肉》制订意义、变化和亮点 ——中国畜牧业协会牛业分会秘书长 赵航
16:05-16:35	电商平台视角下对分割牛肉的消费趋势的分析 ——京东生鲜 胡宁
16:35-17:35	美国牛肉分级与价值课 ——Dr. Loni Lucherik Assistant Professor of Animal Science Gordon W. Davis Chair in Meat Judging
17:35-18:00	答疑与互动环节+基础测试

五、培训对象

- (一) 牛肉屠宰加工企业相关岗位人员；
- (二) 从事牛肉加工科学研究、示范推广的科研院所人员；
- (三) 牛肉产业链上下游相关企业人员；
- (四) 肉类产业链服务商；
- (五) 高校相关专业人员；
- (六) 对畜产品行业知识有兴趣的人员。

六、费用信息

学员	价格	第一期 线上理论培训	第二期 线下理论与 实操教学课	第三期 线下理论课 结业考试
会员费用标准（元/人）				
会员*企业个人		198	2980	2980
会员企业团体 (≥10人)		168	1980	1980
非会员费用标准（元/人）				
非会员企业个人		1298	5980	5980
非会员企业团体 (≥10人)		1098	2980	2980
学生费用标准（元/人）				
学生*个人		38	168	168
学生团体 (以同一院校、机构 为单位, ≥20人)		19	98	98

注：

1. “会员”特指注册登记在中国肉类协会会员系统里的会员企业，可联系工作人员查询。
2. “学生”特指大专院校相关专业在读学生，需提供教育部学籍在线验证报告和学生证，报名时请将资料发送至报名审核邮箱进行人工审核，审核邮箱 1073322501@qq.com.
3. 收费标准：第一期的费用为培训费，第二、三期费用包含培训费、资料费、餐费，（住宿与交通费用自理）。

七、报名方式

报名参加培训的人员需用手机微信扫描下方二维码，进入后点击“填表”即可填写报名信息，填报后请及时缴费。



八、相关说明

1. 第一期培训报名和缴费截止时间为 2022 年 6 月 23 日。
2. 对于参加第一期培训的学员，协会将会于 6 月 23 日上午统一将线上培训网址与会议号以短信形式发送至学员手机，请报名成功的学员注意查收短信。
3. 完成每期课程并通过考核的学员在均会有学习记录。
4. 对表现优异的学员，协会将颁发“最佳学员”或“优秀学员”证明。
5. 对于全程完成三期培训并通过所有考核的学员，协会将根据学员三期合计的综合成绩，严格筛选出培训合格学员，并颁发中国肉类协会盖章认证的结业证书。详情见后续相关通知。
6. 本通告为培训第一期通告，但自本通知发布起，已开通第二、三期预先报名通道，需要参加第二、三期培训的学员可提前扫描上方二维码报名缴费。

7. 2022年7月30日前报名第二、三期培训的企业学员，除获得电子版课程教材一份外，还将额外加赠《肉类冷链物流产业发展蓝皮书》一本。

九、下期课程大纲

1	牛肉屠宰加工标准体系与标准化作用
2	肉牛胴体与分割肉增值作用与要求
3	国内外肉牛胴体与分割肉技术差距分析
4	分割牛肉安全与品质控制
5	GB17238 修订背景与修订主要内容及操作要点
6	肉牛可食副产物分割与加工
7	美国牛肉课程 ——Dr. Loni Lucherik Assistant Professor of Animal Science Gordon W. Davis Chair in Meat Judging
8	分割现场实操教学与畜产品验收标准课
9	牛肉屠宰加工工国家职业标准基础知识
更多课程内容详情见下期通告。	

十、缴费方式

开户名：中国肉类协会（转账注明“牛肉培训”）

开户行：中信银行北京西单支行

银行帐号：7112310182600010752

十一、联系方式

中国肉类协会 刘金焕 15611112601

何春陶 17320067328

通讯地址：北京市朝阳区东土城路怡和阳光大厦C座7
楼中国肉类协会

