PROGRAM I HARMONOGRAM SZKOLENIA

Organizator szkolenia	**Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie**
Tytuł szkolenia	**Przetwórstwo mięsa i produkcja wędlin tradycyjnych _ gr 1**

INFORMACJE OGÓLNE	
Termin realizacji szkolenia	**27.11.2019 r. – 15.01.2020 r.**
Łączna liczba godzin	**48**
Trener	**Tomasz Wasilewski**
Miejsce realizacji szkolenia (adres)	**Pawilon Doświadczalny Katedry Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych, ul. Słoneczna 50**

Data realizacji szkolenia	**Temat**	**Liczba godzin**	**Godziny realizacji szkolenia**
27.11.2019	Test wstępny (pretest). • Budowa maszyn wykorzystywanych do produkcji wyrobów z mięsa • Zasady obsługi maszyn wg zasad BHP • Zapoznanie z zasadami przygotowania i doboru surowca	8 teoria	9:00 – 15:30
11.01.2020	• Rozbiór półtusz wieprzowych • Klasyfikacja mięsa • Przygotowanie mięsa do obróbki: - peklowanie na sucho (mięso na kiełbasy) - peklowanie na mokro wędzonek	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
13.01.2020	• Produkcja wędlin, obsługa maszyn • Przygotowanie osłonek do produkcji wędlin • Wiązanie osłonek • Parzenie kiełbasy	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
14.01.2020	• Wędzenie kiełbas • Nadziewanie w osłonki sztuczne • Parzenie na kaszankę i pasztetową • Obsługa kutra	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
15.01.2020	• Obróbka cieplna – komory wędzarnicze • Wędzenie w Atmosie • Produkcja salcesonu włoskiego Test końcowy (posttest)	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
RAZEM: 48 godzin dydaktycznych			