



PROGRAM I HARMONOGRAM SZKOLENIA

Organizator szkolenia	Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
Tytuł szkolenia	Przetwórstwo mięsa i produkcja wędlin tradycyjnych _ gr 5

INFORMACJE OGÓLNE	
Termin realizacji szkolenia	21.06.2020 r. – 28.06.2020 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
21.06.2020	Test wstępny (pretest). <ul style="list-style-type: none"> • Budowa maszyn wykorzystywanych do produkcji wyrobów z mięsa • Zasady obsługi maszyn wg zasad BHP • Zapoznanie z zasadami przygotowania i doboru jakościowego surowca 	8 teoria	9:00 – 15:30
25.06.2020	<ul style="list-style-type: none"> • Rozbiór półtuszy wieprzowych • Klasyfikacja tusz i mięsa • Przygotowanie mięsa do obróbki: <ul style="list-style-type: none"> - peklowanie na sucho (farszu mięsnego na kiełbasy) - peklowanie na mokro (elementów zasadniczych tuszy na wędzonki) 	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
26.02.2020	<ul style="list-style-type: none"> • Produkcja wędlin, obsługa maszyn: wilka, mieszarki otwartej, kotła warzelnego • Przygotowanie osłonek do produkcji wędlin • Wiązanie osłonek za pomocą przędzy i aplikowanie mięśni w siatki wędliniarskie • Parzenie kiełbasy białej surowej 	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
27.06.2020	<ul style="list-style-type: none"> • Proces wędzenia kiełbas podsuszanych i suszonych • Obsługa kutra i proces homogenizacji farszu mięsnego • Nadziewanie w osłonki sztuczne farszu mięsnego • Proces obróbki wstępnej surowców do produkcji kaszanki i paszтетowej (rozdrabnianie wątroby wieprzowej i drobiowej, parzenie kaszy, przygotowywanie krwi suszonej) 	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
28.06.2020	<ul style="list-style-type: none"> • Proces osadzania i obróbka cieplna- wędzenie, suszenie i parzenie surowca w komorze wędzarniczo-parzelniczej Regis • Produkcja salcesonu włoskiego (parzenie i rozdrabnianie surowca mięsnego i podrobów) Test końcowy (posttest)	10 warsztaty praktyczne	8:00 – 16:00
RAZEM: 48 godzin dydaktycznych			