



WYDZIAŁ ROLNICTWA I LESNICTWA

UWM w Olsztynie

Projekt „Uniwersytet Wielkich Możliwości – program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania”

Zadanie 5. „Moduł 2. Certyfikowane szkolenia, warsztaty, wizyty studyjne dla studentów/ek WRiL”

Warsztaty - Przetwórstwo mięsa i produkcji wędlin tradycyjnych

23.11.2021 r. – 24.11.2021 r.

	DATA	GODZINY OD - DO	ILOŚĆ GODZIN DYDAKTYCZNYCH	FORMA KURSU	MIEJSCE KURSU
1.	23.11.2021r.	9.00 – 18.40 19.00 obiadokolacja	12 godzin dydaktycznych 2 przerwy 15 minut 1 przerwa 10 min	stacjonarnie	Gospodarstwo Agroturystyczne i Ekofarma Vitalis, Zastawno 37, 14-420 Młynary
2.	24.11.2021r.	8.30- 18.00 14.00-14.30 obiad	12 godzin dydaktycznych 1 przerwa obiadowa 30 minut 2 przerwy 15 minut 1 przerwa 10 min	stacjonarnie	Gospodarstwo Agroturystyczne i Ekofarma Vitalis, Zastawno 37, 14-420 Młynary



PROGRAM WARSZTATÓW

Przetwórstwo mięsa i produkcji wędlin tradycyjnych

Projekt „Uniwersytet Wielkich Możliwości – program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania”

Zadanie 5. „Moduł 2. Certyfikowane szkolenia, warsztaty, wizyty studyjne dla studentów/ek WRiL”

	DATA	PROGRAM KURSU	LICZBA GODZIN DYDAKTYCZNYCH
1.	23.11.2021r. 9.00 – 18.40	Obowiązujące przepisy, wymagania sanitarne, klasyfikacja mięsa. Prezentacja urządzeń do domowej produkcji masarskiej Peklowanie mięsa na wędzonki na mokro i na sucho – czas , temperatura, wiązanie (siatka, sznurek). Przygotowanie solanki – peklosól, sól, saletra. Schab wędzony, wyroby pasteryzowane – kielbasa słoikowa, przygotowanie galaret, pasztetów – zasady przygotowywania, doboru składników. Przygotowanie farszu do kielbas	12
2.	24.11.2021r. 8.30 – 18.00	Wygrzewanie wędzarni Temperatury wędzenia Dobór drewna do wędzenia, omówienie rodzajów wędzarni Wędzenie Nadziewanie kielbas – czosnkowa, wiejska, jałowcowa, żywiecka Wędzenie	12