



## PROGRAM I HARMONOGRAM SZKOLENIA

<b>Organizator</b>	<b>Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie</b>
<b>Tytuł</b>	<b>Produkcja wędlin tradycyjnych- gr. 2</b>

<b>INFORMACJE OGÓLNE</b>	
<b>Termin realizacji</b>	<b>12.05.2022 r.; 17-20.05.2022 r.</b>
<b>Łączna liczba godzin</b>	<b>48</b>
<b>Trener</b>	<b>Tomasz Wasilewski</b>
<b>Miejsce realizacji (adres)</b>	<b>Pawilon Doświadczalny Katedry Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych, ul. Słoneczna 50</b>

<b>Data realizacji</b>	<b>Temat</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Godziny realizacji</b>
<b>12.05.2022</b>	Test wstępny (pretest). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Budowa maszyn wykorzystywanych do produkcji wyrobów z mięsa</li> <li>• Zasady obsługi maszyn wg zasad BHP</li> <li>• Zapoznanie z zasadami przygotowania i doboru jakościowego surowca</li> </ul>	8 teoria	8:30-15:00
<b>17.05.2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozbiór półtuszy wieprzowych</li> <li>• Klasyfikacja tuszy i mięsa</li> <li>• Przygotowanie mięsa do obróbki:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- peklowanie na sucho (farszu mięsnego na kiełbasy)</li> <li>- peklowanie na mokro (elementów zasadniczych tuszy na wędzonki)</li> </ul> </li> </ul>	10 warsztaty praktyczne	8:00-16:00
<b>18.05.2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkcja wędlin, obsługa maszyn: wilka, mieszarki otwartej, kotła warzelnego</li> <li>• Przygotowanie osłonek do produkcji wędlin</li> <li>• Wiązanie osłonek za pomocą przędzy i aplikowanie mięśni w siatki wędliniarskie</li> <li>• Parzenie kiełbasy białej surowej</li> </ul>	10 warsztaty praktyczne	8:00-16:00
<b>19.05.2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proces wędzenia kiełbas podsuszanych i suszonych</li> <li>• Obsługa kutra i proces homogenizacji farszu mięsnego</li> <li>• Nadziewanie w osłonki sztuczne farszu mięsnego</li> <li>• Proces obróbki wstępnej surowców do produkcji kaszanki i paszтетowej (rozdrabnianie wątroby wieprzowej i drobiowej, parzenie kaszy, przygotowywanie krwi suszonej)</li> </ul>	10 warsztaty praktyczne	8:00-16:00
<b>20.05.2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proces osadzania i obróbka cieplna- wędzenie, suszenie i parzenie surowca w komorze wędzarniczo-parzelniczej Regis</li> <li>• Produkcja salcesonu włoskiego (parzenie i rozdrabnianie surowca mięsnego i podrobów)</li> </ul> Test końcowy (posttest)	10 warsztaty praktyczne	8:00-16:00
<b>RAZEM: 48 godzin dydaktycznych</b>			

