**„Warsztaty tematyczne w zakładzie prowadzącym przetwórstwo mięsa - proces technologiczny produkcji wyrobów mięsnych wędzonych”**

 Zajęcia dydaktyczne realizowane będą w oparciu o poniższy program:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dzień** | **Czas realizacji****(godzina****od – do)** | **Liczba godz.** | **Temat zajęć** |
| Pierwszy | 10.00-12.00 | **2** | Zanieczyszczenia żywności substancjami organicznymi WWA. Metodyka, wyniki badań, ich analiza i wnioski dla praktyki. Na podstawie badania próbek pobranych od producentów stosujących wędzenie tradycyjne. |
| 12.00 – 13.00 |  | *Obiad* |
| 13.00-14.30 | **1,5** | Wędzenie w wędzarniach tradycyjnych a w komorach wędzarniczo - parzelniczych ( typu atmos). Omówienie procesów zachodzących w trakcie wędzenia. Wpływ czynników (temperatura, wilgotność, rodzaj drewna) na poziom pozostałości WWA w produktach mięsnych. |
| 14.30-15.00 |  | *Przerwa kawowa* |
| 15.00-16.30 | **1,5** | Wędzenie w wędzarniach tradycyjnych a w komorach wędzarniczo - parzelniczych ( typu atmos). Omówienie procesów zachodzących w trakcie wędzenia. Wpływ czynników (temperatura, wilgotność, rodzaj drewna) na poziom pozostałości WWA w produktach mięsnych - ciąg dalszy. |
| 16.30-17.00 |  | *Przerwa kawowa* |
| 17.00-18.00 | **1** | Projekt technologiczny i techniczny wędzarni tradycyjnej z uwzględnieniem zagrożeń przekroczenia limitów WWA w wędzonkach. |
|  |  | *Pytania, dyskusja* |
| Drugi | 8.00 – 14.00 | **6** | Warsztaty – prezentacja procesu technologicznego produkcji wyrobów mięsnych wędzonych |
|  |  | *Obiad* |

**Szkolenia odbędą się w dniach:**

**19-20 sierpnia 2014,**

**21-22 sierpnia 2014,**

**25-26 sierpnia 2014,**

**27-28 sierpnia 2014.**