



Europa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti tuleviku heaks

Õppeasutus: **Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool**

TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÖÖALASE KOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED

Õppekava nimetus: **Piimatehnoloogia ja hügieen**

kui õppekeel vene keel, siis võimalusel kursuse nimetus ka vene keeles

Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr. **19.04.2010 1-4/32**

Õppekavarühm: **Toiduainetöötus ja tootmine**

Õppekeel: **eesti**

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	40
s.h. - auditoorse töö (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis) maht tundides	16
- praktilise töö (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas) maht tundides	24
- iseseisva töö maht tundides	
Õppekava koostamise alus (kutsestandard ja kutse- või eriala riiklik või kooli õppekava või selle osa) Toiduainetööstuse erialade riiklik õppekava Piimatöötaja I ja II	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Ei ole nõutud	
Eesmärk (milliseid teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi omandatakse, õpitulemused) Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused piimatoodete käitlemisel, anda teadmised piimatoodete valmistamisega seotud toiduohutuse aspektidest, hügieenist, toidukontrollist.. Koolituse läbinud õppija Teab: 1. piima koostist ja omadusi 2. põhiprotsesse piima tehnoloogias 3. erinevate piimatoodete üldtehnoloogiat Oskab: 1. teostada laboratorset kontrolli 2. hoida hügieeni ja teostada kahjuritõrjet	
Sihtrühm ja selle kirjeldus (mille alusel on antud grupp kokku pandud, kellele koolitus mõeldud, optimaalne grupi suurus. NB- kui kursusel pole spetsiifilist sihtrühma, tuleb märkida programmi sihtgrupp) Sihtrühm - toiduaineid tootvad või käitlevad isikud, väiketootjad, piimatooteid valmistavate ettevõtete töötajad Koolitusgrupi suurus 15 õppijat	
Nõuded õpingute alustamiseks (millised eelnevad teadmised ja oskused on vajalikud, haridustase, koolitus või kogemus) Õppijad peavad omama õpingute alustamiseks vähemalt põhiharidust	

Õppekava struktuur

1. auditoorse töö teemad

nimetused ja mahud tundides

PIIMA KOOSTIS JA OMADUSED – 6t

Piima keemiline koostis. Piima vesi ja kuivaine. Piima rasvata kuivaine. Piimavalkude koostis ja omadused. Piimarasva koostis ja omadused. Laktoos, mineraalained, gaasid, ensüümid, vitamiinid, fosfatiidid piimas. Piima keemilised, füüsilised ja bakteritsiidsed omadused.

PÕHIPROTSESSID PIIMATOODETE TEHNOLOOGIAS – 2t

Mebraantehnoloogia, piima puhastamine, separeerimine, homogeniseerimine ja kuumtöötlemine. Operatsioonide sisu ja parameetrid.

ERINEVATE PIIMATOODETE ÜLDTEHNOLOOGIA – 4t

Pastöriseeritud piima ja koore tehnoloogia. Hapukoore tehnoloogia. Hapupiimajookide tehnoloogia. Kohupiima valmistamise meetodid ja tehnoloogia. Või tehnoloogia. Jäätise tehnoloogia. UHT tooted. Piimakonservide tehnoloogia.

HÜGIEEN JA TOOTEOHUTUS – 8t

Toiduhügieeni põhimõtted, toidu kontaminatsiooni teed. Ristsaastumine. Mikroobide elu ja tegevus.

Toidumürgistused ja toiduinfektsioonid. Pesemine ja desinfitseerimine. Personalihügieen. Kahjuritõrje. Käitleja vastutus toidu käitlemisel.

2. praktilise töö lühikirjeldus

nimetused ja mahud tundides

PIIMA KOOSTIS JA OMADUSED – 2t

Piima keemiline koostis. Piima vesi ja kuivaine. Piima rasvata kuivaine. Piimavalkude koostis ja omadused. Piimarasva koostis ja omadused. Laktoos, mineraalained, gaasid, ensüümid, vitamiinid, fosfatiidid piimas.

PÕHIPROTSESSID PIIMATOODETE TEHNOLOOGIAS – 4t

Mebraantehnoloogia, piima puhastamine, separeerimine, homogeniseerimine ja kuumtöötlemine. Operatsioonide sisu ja parameetrid.

ERINEVATE PIIMATOODETE ÜLDTEHNOLOOGIA – 8t

Pastöriseeritud piima ja koore tehnoloogia. Hapukoore tehnoloogia. Hapupiimajookide tehnoloogia. Kohupiima valmistamise meetodid ja tehnoloogia. Või tehnoloogia. Jäätise tehnoloogia. UHT tooted. Piimakonservide tehnoloogia.

LABORATOORNE KONTROLL – 6t

Proovi võtmine piimast ja piimatoodetest. Toorpiima kvaliteedi hindamine. Valmistoodete kvaliteedi määramine.

HÜGIEEN JA TOOTEOHUTUS – 2t

Toiduhügieeni põhimõtted, toidu kontaminatsiooni teed. Ristsaastumine. Mikroobide elu ja tegevus.

Toidumürgistused ja toiduinfektsioonid. Pesemine ja desinfitseerimine. Personalihügieen. Kahjuritõrje. Käitleja vastutus toidu käitlemisel.

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Koolitusel peab osalema vähemalt 80 % õppetöö mahust

Põhilektori või -õppejõu andmed (ees- ja perenimi, e-mail; kursuse läbiviimiseks vajalik kvalifikatsioon)

Vilma Tatar – Olustvere TMK vanemõpetaja, 4374244, vilma.tatar@olustvere.edu.ee

Õppekava koostaja

Vilma Tatar, tel. 4374244, Vilma Tatar@olustvere.edu.ee

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/