

Täiendõpe
Piimatoodete tehnoloogia põhiõppe kursus
40 tundi

25 mai, algusega kell 10.00, maht 8 tundi

Kellaaeg	Teema
9.30-10.00	Kogunemine
10.00 – 11.30	Toiduks enamkasutatavad imetajate piimad. Lehma-, kitse- ja lambapiima koostis ja iseloomustus. Piima koostisosade biosüntees Piima tekkimine. Valkude, rasvade, süsivesikute ja muude piima komponentide moodustumine.
11.30 – 11.45	Kohvipaus
11.45 – 13.15	Piima koostis. Piimavesi, piimarasv, piimavalgud, laktoos, mineraalained, ensüümid, vitamiinid, gaasid.
13.15 – 14.00	LÕUNA
14.00 – 15.30	Piima koostis ja omadused Piima keemilised, füüsikalised ja bakteritsiidsed omadused
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	Piima koostis ja omadused Piima keemilised, füüsikalised ja bakteritsiidsed omadused

26 mai, algusega kell 10.00, maht 8 tundi

Kellaaeg	Teema
9.30-10.00	Kogunemine
10.00 – 11.30	Piimatoodete valmistamisel kasutatavad üldised operatsioonid- vastuvõtmine, piima kvaliteedi hindamine
11.30 – 11.45	Kohvipaus
11.45 – 13.15	Piimatoodete valmistamisel kasutatavad üldised operatsioonid – mehhaaniline töötlemine, neid mõjutavad tegurid. Separeerimine, baktofuugimine, homogeniseerimine
13.15 – 14.00	LÕUNA

14.00 – 15.30	Piimatoodete valmistamisel kasutatavad üldised operatsioonid – mehhaaniline töötlemine, neid mõjutavad tegurid. Separeerimine, baktofuugimine, homogeniseerimine Piima standardiseerimine rasva või kuivaine järgi. Membraantehnoloogia kasutamine.
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	Piima standardiseerimine rasva või kuivaine järgi. Membraantehnoloogia kasutamine.

3. juuni, algusega kell 10.00, maht 8 tundi

Kellaaeg	Teema
9.30-10.00	Kogunemine
10.00 – 11.30	Piima termiline töötlemine. Termilise töötlemise mõju piima koostis komponentidele. Pastöriseerimise liigid ja erinevate režiimide kasutamine.
11.30 – 11.45	Kohvipaus
11.45 – 13.15	Piima termiline töötlemine. Termilise töötlemise mõju piima koostis komponentidele. Pastöriseerimise liigid ja erinevate režiimide kasutamine.
13.15 – 14.00	LÕUNA
14.00 – 15.30	Piima termilise töötlemise laboratoorne hindamine.
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	UHT töötlemine.

4. juuni, algusega kell 10.00, maht 8 tundi

Kellaaeg	Teema
9.30-10.00	Kogunemine
10.00 – 11.30	Pastöriseeritud piima ja koore tehnoloogia.
11.30 – 11.45	Kohvipaus
11.45 – 13.15	Hapupiimajookide tehnoloogia. Juuretised. Juuretiste omadused, laboratoorne hindamine.

13.15 – 14.00	LÕUNA
14.00 – 15.30	Hapupiimatoodete tehnoloogia.
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	Piimadessertide tehnoloogia. Tehnoloogilised parameetrid.

15. juuni algusega kell 10.00, maht 8 tundi

Kellaaeg	Teema
9.30-10.00	Kogunemine
10.00 – 11.30	Või tehnoloogia. Tehnoloogiliste operatsioonide järjekord, parameetrid. Operatsioone mõjutavad tegurid.
11.30 – 11.45	Kohvipaus
11.45 – 13.15	Laabijuustude klassifikatsioon. Tehnoloogiline protsess.
13.15 – 14.00	LÕUNA
14.00 – 15.30	Laabijuustude valmistamisel kasutatavad lisandid. Nende kogused ja ettevalmistamine juustupiimale.
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	Piimakonservide tehnoloogia. Tehnoloogiliste operatsioonide järjekord ja parameetrid.