



Koolitus“ Fermenteeritud piimatoodete valmistamine“

2.august

9.00 – 10.30 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

10.30 – 10.45 - Kohvipaus

10.45– 12.15 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

12.15 – 12.45 – Lõuna

12.45 – 14.15 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

14.15 – 14.30 – Kohvipaus

14.30 – 16.00 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

3.august

9.00 – 10.30 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

10.30 – 10. 45 - Kohvipaus

10.45 – 12.15 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

12.15 – 12.45 – Lõuna

12.45 – 15.45 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

7.august

9.00 – 10.30 - Toorpiima töötlemine, piima omadused ja kvaliteet (Piima füüsikalised, keemilised, bakteritsiidsed omadused. Piima omadusi mõjutavad tegurid. Toorpiima mikrofloora. Piimhappebakterid, patogeensed mikroorganismid – koolitaja Vilma Tatar

10.31 – 10. 45 - Kohvipaus

10.45 – 12.15 - Toorpiima töötlemine, piima omadused ja kvaliteet (Piima füüsikalised, keemilised, bakteritsiidsed omadused. Piima omadusi mõjutavad tegurid. Toorpiima mikrofloora. Piimhappebakterid, patogeensed mikroorganismid – koolitaja Vilma Tatar

12.16 – 12.45 – Lõuna

12.45 – 15.45 - Kuumtöötlemise protsessid (Termiseerimine, pastöriseerimine, kõrgkuumutamine, UHT. Õigete kuumtöötlemise režiimide valimine. Kuumtöötlemise mõju valmistootele – koolitaja Vilma Tatar

8.august

9.00 – 10.30 - Kuumtöötlemise protsessid (Termiseerimine, pastöriseerimine, kõrgkuumutamine, UHT. Õigete kuumtöötlemise režiimide valimine. Kuumtöötlemise mõju valmistootele – koolitaja Vilma Tatar

– 10. 45 - Kohvipaus

10.45 – 12.15 - Kuumtöötlemise protsessid (Termiseerimine, pastöriseerimine, kõrgkuumutamine, UHT. Õigete kuumtöötlemise režiimide valimine. Kuumtöötlemise mõju valmistootele – koolitaja Vilma Tatar

12.17 – 12.45 – Lõuna

12.45 – 15.45 – Juuretiste ja muude lisaainete kasutamine piimatoodete valmistamisel – koolitaja Kristi Pärn