

Piimatehnoloogia koolitus

Eesmärk:

tõsta SKK tegevuspiirkonna liikmetele ja potentsiaalsetele projektitaotlejatele teadmiste taset, motivatsiooni ning majanduslikku huvitatust toorainele (piim) lisandväärtuse andmise teel (talupiimatoodete valmistamine).

Tegevus:

5- päevase koolitustsükli läbiviimine Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli õppeköögis (2 päeva) ja Elektrumi Ärimaja seminariruumis (3 päeva) Kuressaares.

Eeldatav tulemus:

- ✚ kasvab projektitaotlejate arv ettevõtlusmeetmesse I-II (www.skk.ee);
- ✚ läbi uute oskuste ja teadmiste omandamise luuakse eeldused kohaliku ressursi tulemuslikumaks kasutamiseks;
- ✚ tõuseb maaettevõtluse perspektiivikus ning inimeste vaheline koostöö.

Sihtrühm ja selle kirjeldus

Sihtgrupp 15 õppijat: väiketootjad, talupidajad, toidutöötajad, kellel huvi alustada lähitulevikus piimasaaduste töötlemisega väikeses tootemahus turustamise eesmärgil.

I moodul – Talupiimatoodete tehnoloogia, teoreetiline osa

03.02.2011, toimumiskoht Elektrumi Ärimaja seminariruum, Kuressaare.

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, neid mõjutavad tegurid
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	Piima kvaliteet, mikrofloora, hügieen

04.02.2011 toimumiskoht :Elektrumi Ärimaja seminariruum, Kuussaare

Kellaeg	Teema
9.30-10.00	Kogunemine
10.00 – 11.30	Piimatoodete valmistamisel kasutatavad üldised operatsioonid – mehhaaniline töötlemine, neid mõjutavad tegurid. Separeerimine, homogeniseerimine, standardiseerimine. Piima termiline töötlemine. Termilise töötlemise mõju piima koostiscomponentidele. Pastöriseerimise liigid ja erinevate režiimide kasutamine.
11.30 – 11.45	Kohvipaus
11.45 – 13.15	Hapupiimatoodete tehnoloogia. Juuretised. Juuretiste omadused ja kasutamine.
13.15 – 14.00	LÕUNA
14.00 – 15.30	Või tehnoloogia. Tehnoloogiliste operatsioonide järjekord, parameetrid. Operatsioone mõjutavad tegurid.
15.30 – 15.45	Kohvipaus
15.45 – 17.15	Laabijuustude üldtehnoloogia. Laabijuustude valmistamisel kasutatavad lisandid. Nende kogused ja ettevalmistamine juustupiimale.

II moodul – Talupiimatoodete valmistamine, praktiline osa

Kohupiima, hapukoore, jogurti ja või valmistamine praktiliselt.

Aeg täpsustamisel. Toimumiskoht Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool, Viljandi maakond.

Lektoriks ning koolituse läbiviijaks Olustvere Maamajanduskooli piimatehnoloogia õpetaja Vilma Tatar.

III moodul – Toiduohutus piimakäitlemisel- kodustes tingimustes ning väikeettevõttes piimasaaduste tootmine.

Aeg täpsustamisel. Toimumiskoht Elektrumi Ärimaja seminariruum, Kuussaare.

Täiendav informatsioon koolituse kohta SKK nõustjalt Sulvi Mungalt
telefonil 56210102 või e-postil sulvi.munk@skk.ee