

TOIDUAINETE TÖÖSTUS JA TOOTMINE (G1)

Koostaja(d)	Valeria Antonova
Eeltingimused osalemiseks	Tootmine ja töötlemine kimbu valimine.
Õppekorraldus, sh osalejate arv	Kursus toimub 2 tundi nädalas perioodil september-november. Osalejate arv kuni 36.
Vajalikud õppematerjalid ja –vahendid	Õppematerjalid asuvad Stuudiumis.
Muu korralduslik info	Mõned praktikum võivad vajada arvuti või nutitelefoniga kasutamist.

Kursuse kirjeldus

Kursuse eesmärk on tutvustada toidu käitlemisega seotud põhimõtteid ning toiduainete tootmise põhiprotsesse. Kursuse raames seletatakse lahti, mis on toitumisalane teave ja millele pöörata tähelepanu toiduainete pakenditel esitatud info puhul; kursus tutvustab toiduainete säilitamise põhimõtteid, toiduhügieeni nõudeid ja nende tähtsust; tutvustatakse toiduainetööstuse põhiprotsesse ja seadmeid.

Õpitulemused

Kursuse lõpetanud õppija:

- teab toiduainetööstuses rakendatavaid hügieeni nõudeid;
- tunneb toidu säilitamise viise ja tingimusi;
- oskab toiduainete toitumisalast teavet tõlgendada;
- tunneb põhilisi toiduainete tootmisprotsesse;

Õppesisu

Teema	Õppevorm/tegevus	Tundide arv
Sissejuhatus toiduainete tootmise valdkonda	Loeng	1
Toiduainete säilitus	Loeng	1
Toiduainete pakendamine. Toitumisalane teave. Lisaained ja E-ained.	Loeng	2
Toitumisalane teave. Lisaained ja E-ained.	Praktikum	1
Toiduainete pakendamine	Praktikum	1
Toiduhügieen igapäevases elus ja tootmisel	Loeng	2
Sissejuhatus lihatoodete tootmisse	Loeng	2
Sissejuhatus piimatoodete tootmisse	Loeng	1
Sissejuhatus piimatoodete tootmisse (või valmistamine erineva rasvasusega piimast)	Praktikum	1
Puu- ja köögiviljade käitlemine. Teraviljad.	Loeng	2
Sissejuhatus kondiitritoodete tootmisse	Loeng	1
Toodete degusteerimine toiduainetööstuses	Praktikum	2

*Kursuse lõpetamise tingimused arutatakse grupiga läbi esimesel kohtumisel.
 Kokkulepped on kirjas Stuudiumi päevikus õppeaine info all (hindamisjuhend).*