

# ÕPPEAINE ÜLDANDMED

Ainekood	VL.1120
Eestikeelne nimetus	Piimatehnoloogia ettevõttepraktika
Ingliskeelne nimetus	Dairy technology practical training in enterprise
Struktuuriüksus	TQ Veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituut, Toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetool
Kogumaht (1 EAP=26 tundi)	8 EAP
Kogumaht kuni 31.08.2009	5 AP
AP*1,5 kuni 31.08.2009	7,5
Kestus semestrites	1
Lõpphindamine	Mitteeristav
Õppeaine on VÕTA korras arvestatav	Jah

## Õppekavad, kuhu aine kuulub

Toiduainete tehnoloogia (455)

Mag 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022

### Eesmärk eesti keeles

Võimaldab piimatehnoloogia magistriõppe tudengitel omandada praktilisi oskusi ja kinnistada ning süvendada teoreetilisi teadmisi piimatoodete tehnoloogia, tehnoloogiliste seadmete ekspluatatsiooni ning piima ja piimatoodete analüüsi meetodite alal. Praktika läbinul on esmane pädevus, et töötada liinioperaatori, meistri või tehnoloogina piimandusettevõttes. Tekitab täiendavat õpimotivatsiooni, sest praktikaettevõtte võib olla tulevaseks tööandjaks. Praktikat võib siduda ka teadusliku uurimisega, mis aitab kaasa magistritöö valmimisele.

### Eesmärk inglise keeles

Practical training enables master students to obtain practical skills, to fix and enlarge theoretical knowledge about dairy product technology, operation of technological equipment, control and test methods of milk and dairy products. Acquired competence is primary prerequisite to have a job of operator, master or technologist in dairy industry. Practical training gives additional study motivation because training organisation may be a prospective employer. It is possible to connect practical training and scientific research work.

### Õpiväljund eesti keeles

Praktika eduka läbimise järel tudeng:  
omab praktilisi oskusi ja süvendatud teoreetilisi teadmisi piimatehnoloogias  
omab ettekujutust piimandusettevõtte kui terviku toimimisest ja igapäevatööst  
oskab lugeda ja analüüsida tehnoloogilist dokumentatsiooni  
oskab täita tehnoloogilisi tõendusdokumente  
suudab töötada meeskonnas ning omab tööalase suhtluse kogemust  
oskab hankida tööga seotud vajalikku informatsiooni ning seda töödelda  
oskab eristada ettevõtte avalikku ja konfidentsiaalset informatsiooni  
tunneb piimandusettevõtte töökorraldust, hügieeninõudeid ning oma tööalaseid õigusi ja kohustusi  
oskab teha tööalast aruandlust, aruannet esitada ja kaitsta (praktika eduka sooritamise lõpptulemuseks on kirjalik praktika aruanne ja selle kaitsmine)

### Õpiväljund inglise keeles

Students who complete the practical training should be able to:  
use dairy technology related skills and profound knowledge in dairy industry  
orientate in performance and daily work of dairy enterprise  
read and analyse technological documentation  
write (fill) technological records  
communicate and have teamwork experience  
provide, select and use required professional information  
identify public and confidential information in dairy enterprise  
orientate in job management, requirements of hygiene and job-related responsibility and authority  
compile job-related report and defend it (defence of written practical training report is prerequisite of completion this course)

# ÕPPEAINE ÜLDANDMED

---

## Sisu lühikirjeldus eesti keeles

Praktika toimub Eesti või ka teiste riikide piimatööstustes või laiemalt piimandusega seotud organisatsioonides. Enamasti töötab praktikant tehnoloogi, meistri ja liinioperaatorina või vastavate abidena (sõltub ettevõtte võimalustest, tudengi eelteadmistest, aktiivsusest ning varasemast töökogemusest). Tudeng tutvub ettevõttes (mida kajastab ka praktika aruandes) järgmiste valdkondadega / teemadega:

ettevõtte üldiseloomustus (ajalugu, tänapäev ja arenguperspektiivid)

töö organiseerimine ja ettevõtte juhtimisstruktuur

toidukäitlus toorainest valmistoodanguni

tehnoloogilised protsessid, seadmed ja liinid

tooraine, protsesside ja valmistoodangu normtehniline dokumentatsioon

kvaliteedikontroll (seire, laboratoorsed analüüsid jm.)

toiduohutus ja enesekontrollisüsteemi juurutamine ettevõttes

isiklik ja tootmishügieen

abitsehhid ja infrastruktuur (sooja- ja külmamajandus, vesivarustus, ventilatsioon jt.)

töötervishoid ja tööohutus

jäätmekäitlus ja kahjuritõrje

## Sisu lühikirjeldus inglise keeles

Place of practical training: dairy companies or other dairy-related organisations in Estonia or abroad  
Students undergoing practical training work as a technologist, master or operator (or their assistant) - it depends on opportunities of company, activeness of student and other factors.

The following main topics are required in final report:

general characterisation of dairy organisation (history, today and development prospectives)

arrangement of work and management of organisation

food chain in dairy industry

technological processes, equipment and lines

standards and specifications of raw materials, processes and final products

quality control (monitoring, laboratory tests etc.)

food safety management

individual and overall hygiene

supporting departments and infrastructure (energy, cold and water supply, ventilation etc.)

occupational health and safety management

waste treatment and pest control