

ÕPPEAINE ÜLDANDMED

Ainekood	VL.1128
Eestikeelne nimetus	Lihatehnoloogia erialapraktika
Ingliskeelne nimetus	Practical training in meat technology
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 2016/2017 2017/2018 2018/2019 2019/2020

Eesmärk eesti keeles

Praktika Eesti või teiste riikide lihatööstustes annab magistriõppe üliõpilastele võimaluse teoreetiliste teadmiste rakendamiseks, kinnistamiseks ja täiendamiseks praktikas kohapealse juhendaja jälgimisel. Annab magistriõppe üliõpilastele ülevaate ettevõtte tegevusest ning töö planeerimisest. Praktika käigus omandavad magistriõppe üliõpilased ühistöö- ja suhtlemisoskuse kogemuse probleemide lahendamiseks ning iseseisvalt töö planeerimise, korraldamise ja teostamise praktilise kogemuse.

Eesmärk inglise keeles

Master degree student of meat technology speciality have practical training in Estonian or another country meat industry. Training give an opportunity to use yours theoretical knowledge in practice. Master degree students give a view about operation and planning of work in meat industry. Master degree students acquire competence to conclude of problems in meat industry, practical experience to arrange work in meat industry.

Õpiväljund eesti keeles

Õppeaine eduka läbimise järel üliõpilane:
teab ettevõtte struktuuri;
teab ja tunneb ettevõtte tootmiskultuuri;
tunneb toodete nomenklatuuri;
valdab lihatööstuses kehtivaid hügieenireegleid;
teab tööohutusnõudeid;
omab teadmisi ja ettekujutust töö korraldamisest ettevõttes;
on tuttav ettevõtte põhi-ja abitehnikate töö ja töökorraldusega;
teab ja tunneb toodete valmistamise tehnoloogilisi protsesse;
on tuttav kasutatavate seadmetega ja nendel teostatavate operatsioonidega;
oskab teostada tööoperatsioone;
tunneb ettevõtte enesekontrollplaani ja selle toimimist.

Õpiväljund inglise keeles

Passing the subject students are able:
to know structure of industry;
to know and be aware of efficiency of industry;
to be aware of nomenclature of products;
to know rules of hygiene of meat industry;
to know rules of job safety;
to have conception of division of work in meat industry;
to be acquaintance of units in meat industry and theirs work;
to know technological processes and can realize these;
to acquaintance with apparatuses and them operation;
to have knowledge of HACCP and this operating.

ÕPPEAINE ÜLDANDMED

Sisu lühikirjeldus eesti keeles

Praktika toimub Eesti või teiste riikide lihatööstustes. Praktikant tutvub tööstuse struktuuri, põhi- ja abitehhide tööga, lihatoodete tehnoloogiliste protsesside ja seadmete tööga.

Sisu lühikirjeldus inglise keeles

Master degree student of meat technology speciality have practical training in Estonian or another country meat industry. Trainee examine industry structure, basic and other division of work, different meat products (produce) , technological processes and equipments settings and work principle.