

ÕPPEAINE ÜLDANDMED

Ainekood	VL.1305
Eestikeelne nimetus	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia erialapraktika
Ingliskeelne nimetus	Practical training in bakery and confectionery technology
Struktuuriüksus	TQ Veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituut, Toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetool
Kogumaht (1 EAP=26 tundi)	8 EAP
Kestus semestrites	1
Toimumise sagedus	igal õppeaastal
Lõpphindamine	Mitteeristav
Õppeaine on VÕTA korras arvestatav	Jah

Õppekavad, kuhu aine kuulub

Toiduainete tehnoloogia (455)

Mag

2018/2019 2019/2020

Eesmärk eesti keeles

Võimaldab üliõpilastel omandada praktilisi oskusi ja kinnistada ning süvendada teoreetilisi teadmisi pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia, tehnoloogiliste seadmete ekspluatatsiooni ning pagari- ja kondiitritoodete analüüsi meetodite alal. Praktika läbinul on esmane pädevus, et töötada liinioperaatori, meistri või tehnoloogina pagari- ja kondiitritööstuses. 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 the students to obtain practical skills and theoretical knowledge of bakery and confectionery product technology, operation of technological equipment, control and test methods of bakery and confectionery products. The acquired competence is a prerequisite for working as an operator, master or technologist in bakery and confectionery industry. Practical training supports student motivation as the practice base may be a prospective employer. It is possible to connect practical training with scientific research.

Õpiväljund eesti keeles

Praktika eduka läbimise järel üliõpilane:

- omab praktilisi oskusi ja süvendatud teoreetilisi teadmisi pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogias;
- omab ettekujutust pagari- ja kondiitritööstuse 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 pagari- ja kondiitritööstuse 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

After completing the practical training, the student:

- has bakery and confectionery technology related skills and profound knowledge of bakery and confectionery industry;
- is orientated in the performance and daily work of a bakery and confectionery enterprise;
- can read and analyse technological documentation;
- can write (fill) technological records;
- is able to communicate and have teamwork experience;
- can provide, select and use required professional information;
- can identify public and confidential information at a bakery and confectionery enterprise;
- is familiar with job management, requirements of hygiene and job-related responsibilities;
- is able to compile a job-related report and defend it (defence of written practical training report is a

ÕPPEAINE ÜLDANDMED

prerequisite for completing the course.

Sisu lühikirjeldus eesti keeles

Praktika toimub Eesti või ka teiste riikide pagari- ja kondiitritööstustes või laiemalt teraviljasaaduste töötlemisega 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 üldiseloostus (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;
- abitehnik ja infrastruktuur (sooja- ja külmamajandus, vesivarustus, ventilatsioon jt.);
- tervishoid ja tööohutus;
- jäätmekäitlus ja kahjuritõrje.

Sisu lühikirjeldus inglise keeles

Student practice base are either bakery and confectionery companies or other cereal products processing enterprises in Estonia or abroad. Interns work as technologists, masters or line operators (or their assistants), depending on the opportunities at the company, student's previous work experience, personal involvement, and other factors.

The student will have to discuss the following topics in the final report:

- general profile of the bakery and confectionery enterprise (in the past, at present and its development prospects);
- work arrangement of and enterprise management;
- handling of food from raw material to final products;
- 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.