

**Koolitus“ Fermenteeritud piimatoodete valmistamine“**

**2.august**

9.00 – 10.30 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 10.45 - Kohvipaus

10.45– 12.15 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 12.45 – Lõuna

12.45 – 14.15 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

14.15 – 14.30 – Kohvipaus

14.30 – 16.00 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

**3.august**

9.00 – 10.30 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 10. 45 - Kohvipaus

10.45 – 12.15 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 12.45 – Lõuna

12.45 – 15.45 - Fermenteeritud piimatoodete valmistamine (Juuretised, fermenteeritud piimatoodete valmistamise meetodid, piima kalgendamise meetodid, toodete praktiline valmistamine) – koolitaja Vilma Tatar

**7.august**

9.00 – 10.30 - Toorpiima töötlemine, piima omadused ja kvaliteet (Piima füüsikalised, keemilised, bakteritsiidsed omadused. Piima omadusi mõjutavad tegurid. Toorpiima mikrofloora. Piimhappebakterid, patogeensed mikroorganismid – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 10. 45 - Kohvipaus

10.45 – 12.15 - Toorpiima töötlemine, piima omadused ja kvaliteet (Piima füüsikalised, keemilised, bakteritsiidsed omadused. Piima omadusi mõjutavad tegurid. Toorpiima mikrofloora. Piimhappebakterid, patogeensed mikroorganismid – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 12.45 – Lõuna

12.45 – 15.45 - Kuumtöötlemise protsessid (Termiseerimine, pastöriseerimine, kõrgkuumutamine, UHT. Õigete kuumtöötlemise režiimide valimine. Kuumtöötlemise mõju valmistootele – koolitaja Vilma Tatar

**8.august**

9.00 – 10.30 - Kuumtöötlemise protsessid (Termiseerimine, pastöriseerimine, kõrgkuumutamine, UHT. Õigete kuumtöötlemise režiimide valimine. Kuumtöötlemise mõju valmistootele – koolitaja Vilma Tatar

– 10. 45 - Kohvipaus

10.45 – 12.15 - Kuumtöötlemise protsessid (Termiseerimine, pastöriseerimine, kõrgkuumutamine, UHT. Õigete kuumtöötlemise režiimide valimine. Kuumtöötlemise mõju valmistootele – koolitaja Vilma Tatar

* 1. – 12.45 – Lõuna

12.45 – 15.45 – Juuretiste ja muude lisaainete kasutamine piimatoodete valmistamisel – koolitaja Kristi Pärn