



היחידה ללימודי תעודה והשתלמויות
אחווה המכללה האקדמית לחינוך



מועצת החלב



משרד החינוך
המינהל לחינוך התיישבותי פנימייתי
ועליית הנוער



אחווה - המכללה האקדמית לחינוך

מידע ורישום



08-8588132

08-8588029

08-8588068

08-8588151



לימודי תעודה לייצור מוצרי חלב





אולאסיית פיצה

רפתנים ונוקדים, בעלי עניין כללי בתחום המזון, מרכזי משק וענפים.

פיקף פקורס

120 שעות, הכוללות רקע תיאורטי ומעשי וספורים מקצועיים.

מוצץ פקורס

יום ב' 15:30-20:30

מוצץ פקורס

4 בינואר 2010 - 14 ביוני 2010

לבר אימוז

4950 ש"ח שכל כולל ערכה להכנת גבינות (תבניות, סלסילות, חומרי עזר, מדחום, בדי גבינה)

מאודפ

בסיום הקורס תוענק לכל משתתף שעמד בדרישות הקורס תעודה בתחום, בשיתוף עם מועצת החלב.

אחיה המכללה האקדמית לחינוך בשיתוף עם כפר הנוער כפר סילבר, מועצת החלב והמנהל לחינוך התיישבותי **מציעים קורס ייחודי בסוגו בארץ**. הקורס יעסוק בהיבטים שונים של תחום החלב ויתמקד בשיטות טכנולוגיות ובהכנת תהליך הייצור של מוצרי חלב שונים וגבינות למיניהן.

הקורס יקנה **ידע תיאורטי**

בנולאים פבאים

הכרת ענף החלב

טכנולוגיה של חלב ומוצרי

מיקרוביולוגיה של חלב

חיי מדף

אריזה - שיטות, חומרים, ציוד

חלב בקר, עיזים וכבשים

הכרת חומרי גלם

יצור כפרי מסורתי מול יצור תעשייתי

ידע מעשי

ייצור מוצרי חלב: גבינות רכות, חצי קשות, קשות, מלוחות, מובחלות ועוד.

הקורס יערך בכפר סילבר במבואות אשקלון. גולת הכותרת של המשק בכפר סילבר הוא ענף המחלבה בו לומדים ומתמחים תלמידי הכתות הגבוהות בביה"ס.

בקורס ירצו מיטב המומחים לנושא החלב ומוצריו בארץ, ועמם מרצים מהחוג למדעים באחיה המכללה האקדמית לחינוך.

רכז הקורס הוא מר אריה גלכוע, מהנדס מזון וחלב בעל ניסיון וידע רב בתחום.

