



נובמבר 2009

מרכז טיפוח עסקים קרית גת-לכיש-שפיר ביחד עם מועצה אזורית שפיר ובסיוע משרד החקלאות מודיעים על פתיחת קורס מקיף לייצור גבינות.

כל החומרים כלולים. כל משתתף יקבל במתנה כירת גז

רישום במט"י אצל משה: 08 6815956, מחיר השתתפות בקורס 1,000 ₪

תכנית קורס ייצור גבינות – מפעילי מחלבה זעירה

שעות	הנושא	מס'
4	מפגש עיוני המקנה ידע בנושאים הבאים: הרכב החלב, סוגי חלב, סוגי מוצרי החלב, ביוכימיה, כימיה של חלב, הרגלי צריכה ונתונים סטטיסטיים של צריכת מוצרי חלב בישראל.	1.
4	מפגש עיוני שיתמקד בבקטריולוגיה של חלב, מבוא לטכנולוגיה של חלב, תהליכים בחלב, הפרדת שומן, פסטור חלב, שיטות פסטור, ניקוי המפסטר.	2
4	עיוני ומעשי המשך למבוא לטכנולוגיה של חלב המלצות פיסטור, הימגון, חומרי עזר לתהליכי יצור, בקטריות, הכנת מחמצות, אנזימים, קלציום כלוריד, מתן מתכונים למוצרים בסיסים, יוגורט, שמנת חמוצה ומתוקה, חמאה, גבינות רכות.	3
4	נושא : שיווק	4
4	מעשי, המשך מתכונים, גבינה מלוחה, צפתית, קממבר, חלומי, גבינות מובחלות.	5
4	נושא: שיווק	6
4	עיוני, שיווק תוצרת מחלבה, הכרת הרגלי צריכה, פלחי שוק, אריזות, התמודדות עם תאריכי תפוגה וחזרות, תחשיב עלויות יצור וחומרי גלם.	7
4	עיוני ומעשי, מתכונים לגבינות קשות, גבינות בלחיצה, סוגי מעטפת של גבינות וייצור "קליפות" לגבינות, הכנת מתקנים למחלבה בייצור עצמי.	8
4	נושא : תיירות	9
4	עיוני ומעשי, המשך מתכונים לגבינות קשות, צ'דר, פרמזן, פקורינו רומנו, רוקפור וקממבר.	10
8	יום סיור במחלבה עיוני ומעשי, ביקור במחלבה זעירה (הגעה עצמית), טעימת מוצרים במחלבה לפי תקן משרד הבריאות, סניטציה במחלבה, סוגי חומרי ניקוי ושימוש במחלבה, תהליכי הבחלה, המלחה, שימוש בתמלחת, זיהוי תקלות ביצור.	11
4	פעילות תיירותית במרחב הכפרי – שלומי שקד, עמותת תיירות שי דותן – משרד החקלאות ופיתוח הכפר קרנות מימון לעסקים קטנים - נעמי ראם – מנכ"ל מט"י קריית גת סיכום הקורס	12

הקורס יועבר על ידי שחר עובדיה

מרצה מנוסה בתחום ובעל מחלבה לייצור גבינות במושב ריחן.

רח' לשם 1 ת.ד. 8636
קרית גת 82584
טל. 08-6815956
08-6815957.opf
info@mataqq.org.il
www.mataqq.org.il

