

INVITASJON TIL KURS på Sogn Jord- og Hagebruksskule



Modulkurs: Næringsdrift i naturbruk - **Mjølkeforedling**

Modulkurs, 140 timar

1. bolc: Mjølkeforedling i teori og praksis - 3.-11. november 2010
2. bolc: Mjølkeforedling i teori og praksis - 14.-18. februar 2011
3. bolc: Økonomi, sal og marknadsføring - ikkje tidfesta

Kurset er retta mot mjølkeprodusentar som er i gang eller planlegg å starta med småskala foredling av mjølk. Deltakarane får kunnskap om mjølkeforedling slik at dei skal kunna starta eiga ysteri. I kurset er det lagt vekt på vidareføring av norske ystetradisjonar, og foredling av rå (upasteurisert) mjølk på ein trygg måte.

Tema på kurset:

- ❖ Mjølke som råvare, hygiene og mikrobiologi i småskala mjølkeforedling
- ❖ Ysteteknologi i teori og praksis for brunost, smør, rømme, yoghurt, gamalost, pultost og ulike løpeostar; ferskost, camembert, feta, blåmuggost og halvfast kvitost
- ❖ Salting og modning av ost, smaksverkstad
- ❖ Regelverk for matproduksjon
- ❖ Bygging av ysteri, romløyising, material- og utstyrsval
- ❖ Emballasje, design, presentasjon av produkt
- ❖ Forretningsplan, økonomi og omsetning



FAGEMNE PÅ MODULKURSET	timar
Del 1	
Syreutvikling, syrekontroll, startkulturar, teori og praksis	4
Fagteknologi, teori og praksis: Yoghurt	2
Kjemi og mikrobiologi i mjølk, lagring og pasteurisering, hygiene	11
Fagteknologi, teori og praksis: Ferskost	3
Kulturar	2
Fagteknologi, teori og praksis: Mjukost, kvitmuggost og fetaost	10
Fagteknologi, teori og praksis: Blåmuggost	8
Fagteknologi, praksis: Kvitostar: Fast løypeost, salting og mogning	8
Fagteknologi, film om ost	2
Bygging og modernisering av ysteri: Romløysing, materialval	4
Mogning av kvitostar, praksis og synfaring på ostelager	4
Merking og emballering av ost	4
Ostesmaking	3
Del 2	
Fagteknologi, teori og praksis: Surmjølksostar (gamalost/pultost)	8
Fagteknologi, teori og praksis: Tradisjonell kvit geitost	2
Fagteknologi, teori og praksis: Koking av brunost og gomme	8
Fagteknologi, teori og praksis: Rømme og smør	8
Ostesmaking, teori og praksis	6
Film/ljosbilete om ost, fokus på utstyr	3
Diskusjon av kvar enkelt sine planer i plenum	4
Del 3	
Marknadsanalyse.	2
Marknadsføringsstrategi, Logo, brosjyre, heimeside etc. /etikett	8
Produktutvikling, og produktspekter	4
Presentasjon av produkt (emballasje og utstilling, kundebehandling).	5
Smaksverkstad	3
Merkeordningar for kvalitet: Debio, KSL-Matmerk	2
Kalkylar og prissetting	4
Nettverksbygging, oversikt/tilbod om ulike støtteordningar	2
Distribusjon- og salssamarbeid, døme	2
IK-mat/ Nasjonale retningslinjer med HAACP	4
Til saman, del 1, 2 og 3	140



Kompetanse

Kurset er kompetansegevande på nivå med kurset; "Næringsdrift i naturbruk" Dette er eit fag i Vg3 på vidaregåande skule. Deltakarane får kompetansebevis etter fullført kurs. Kurset på 140 timar er delt i tre bolkar. Kurset gir grunnlag for oppstarting av eige ysteri.



På kurs med Pascale Baudonnel i ysteriet ved SJH

Pascale Baudonnel og Ragnhild Nordbø har fagleg ansvar for del 1 og 2 av modulkurset.

Pascale Baudonnel er utdanna ysteteknolog i Frankrike. Ho er geitebonde i Undredal, dagleg leiar for Undredal Stølsysteri og driv med rådgjeving og opplæring innan foredling av rå (upasteurisert) mjølk. Ragnhild Nordbø er utdanna næringsmiddel-kandidat frå Ås, driv med rådgjeving og opplæring innan foredling av rå (upasteurisert) mjølk.

Den praktiske undervisinga føregår i skulen (SJH) sitt ysteri og eldhus. I tillegg er det teoriundervisning i klasserom. Det vert delt ut kompendium til dei ulike tema som er på kurset.

3. kursdel er eit felles kurs for småskalaprodusentar av kjøt, mjølk og andre foredla produkt. (Del 3 kan bli delt opp att i fleire dags- el. 2-dagarskurs.)

Forkunnskapar: Du bør ha grunnleggande kunnskap om ysting. Innføringskurs i ysting (32 timar) eller tilsvarande.



Praktiske opplysingar:

Kursavgift: kr 17.000,- for heile kurset, inklusiv kost og losji på skulen sitt internat/eller tilsvarande overnatting (enkel standard).
(Del 1: kr 8.000,- del 2: kr 4.500,- del 3: kr 4.500,-)

Ekstra overnatting med frukost er kr 350,- om du må koma dagen før. Meld frå om ekstra overnatting ved påmelding. Ynskjer du anna overnatting betalar og ordnar du dette sjølv.



Pultostsmuldring på kurs

Kursleiar: Ragnhild Nordbø, e-post: ragnhild.nordbo@gmail.com

Bindande påmelding - innan 30.09.2010 - til:

e-post: paamelding.sjh@sfj.no

tlf: 57 63 26 50

pr. post: Ressurssenteret ved SJH; 5745 Aurland

www.sjh.no/ressurssenter/ www.kompetansenavet.no

www.gardsost.no



*Norsk Gardsost, Kompetansenavet Vest og
Ressurssenteret ved Sogn Jord- og Hagebruksskule*