



SJH
sogn jord- og hagebruksskule

Ressurscenteret &
Kompetansenavet

&  Norsk Gardsost

inviterer til kurs:



Nasjonale retningsliner for småskala mjølkeforedling

på Sogn Jord og Hagebruksskule i Aurland
20.-21. april 2010

Føremålet med kurset er å oppfylle krav om HACCP i det nye hygieneregelverket "Hygienepakka". Kurset skal bidra til meir målretta loggføring og prøvetaking, og trygge produkt. Gjennom kurset får du laga ein tilpassa HACCP/internkontroll for di bedrift på grunnlag av dei nasjonale retningslinene.

Tema:

- Innføring i bruk av dei nasjonale retningslinene for småskala mjølkeforedling
- Gjennomgang av aktuelle farar i produksjonen
- Tilpassing av retningslinene til eigen produksjon
- Loggføring og prøvetaking

Lærarar:

Ragnhild Nordbø og Pascale Baudonnel har utvikla dei nasjonale retningslinene for mjølkeprodukt, og vil vera lærarar på kurset

Program for kurset:

Tysdag 20. april 2010

09.00	Oppmøte, kaffe, utdeling av mapper og presentasjonsrunde
09.30	Korfor nasjonale retningsliner? Oppbygging av dei nasjonale retningslinene
11.30	Middag
12.15	Mikrobiologi for mjølkeforedling - som grunnlag for å tilpasse retningslinene til eigen produksjon
14.00	Kaffipause
14.30	Framhald om mikrobiologi Farar som kan oppstå i mjølk
19.00	Ostekveld med smaksprøvar av ost frå Sogn og deltakarane sine egne ostar



Onsdag 21. april 2010

Programmet er fleksibelt denne dagen, for å tilpasse det best mogleg til kva de har bruk for, men desse tema blir omhandla:

08.00	Tilpassing av retningslinene til eigen produksjon, loggføring
09.30	Kaffipause
10.00	Prøvetakingsplan, korleis ta mest mogleg målretta prøver Framhald med å tilpasse til eigen produksjon
11.30	Middag
12.15	Å stole på måleutstyr Framhald med å tilpasse til eigen produksjon
16.00	Avslutning

Kursarrangørar/-ansvarleg:

Norsk Gardsost, ressurscenteret ved SJH i samarbeid med Kompetansenavet Vest som òg løyver midlar til kursarrangeringa.

Målgruppe:

Småskala osteprodusentar som ikkje har laga HACCP for verksemda si.

Praktiske opplysingar:

Kursavgift:

Kr 2.000,- inklusiv mat på kurset, smaksverkstad og overnatting med enkel standard frå 20. til 21. april. Meld frå om ekstra overnatting ved påmelding. Vil du heller overnatte på hotell, kan du tinga hjå: Aurland Fjordhotell, tlf. 57 63 35 05.



Ta med:

- Prøvetakingsplan, resultat frå prøvetaking, gjerne òg for mjølke kvaliteten
- Loggskjema som du brukar for osten no
- Bærbar PC, om du vil jobbe med tilpassinga på data
- Ost/mjølkeprodukt til ostesmakinga om kvelden

Kursleiar:

Ragnild Nordbø,

Epost:

ragnild.nordbo@gmail.com

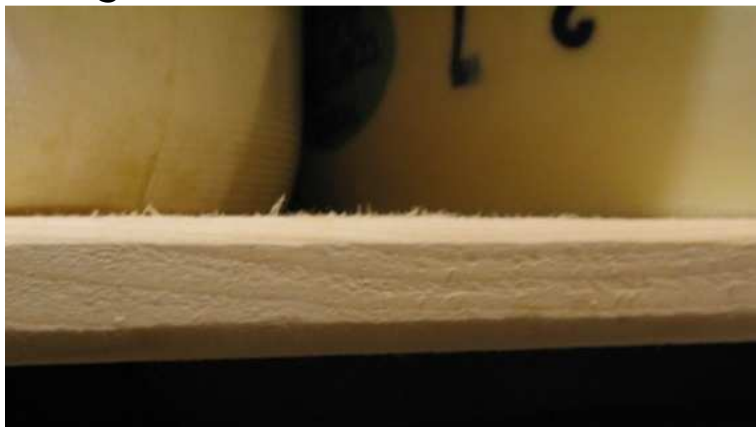
**Bindande påmelding
innan 20. mars 2010 til:**

Ressursenteret ved
Sogn Jord- og
Hagebruksskule(SJH)
5745 Aurland

Tlf: 57 63 26 50

Faks: 57 63 26 51

Epost: paamelding.sjh@sfj.no





SJH

sogn jord- og hagebrukskule

Planlagde kurs, studieturar og arr. - våren 2010

Tidspunkt	Kurs / aktivitet
23.01.2010	Engdyrking - omlegging til økologisk saue-/geitehald
25.-29.01.2010	Innføringskurs i ysting av rå mjølk
27.01.2010	Fagdag - foredling av frukt og bær
04.-06.02.2010	Ølbrygging
Febr/mars 2010	Slaktekurs på Mobilslakt
15.-19.02.2010	Del 2, Lokal foredling og omsetning av mjølk
02.-05.03.2010	Kurs i pøselaging - kurs 2 (på Mo vgs)
10.03.2010	Marknadsføring og sal - bondens marked (på Mo vgs)
13.-19.03.2010	Studietur / ystekurs i dei franske alpane
20.-21.04.2010	Trygge mjølkeprodukt - nasjonale retningsliner
22.-23.04.2010	Økologisk urter. Dyrking/hausting/bruk
17.-18.04. 2010	Køyrkurs med hest
våren 2010	Kompost og matjordlaget vårt

For påmelding og meir informasjon sjå:

"Kurs & studieturar" på www.sjh.vgs.no og på www.kompetansenavet.no.

Ta òg gjerne kontakt på tlf. pr. tlf. 57 63 26 50