

## תכנית הלימודים "מתמחה גידול זית וייצור שמן זית"



המכללה האקדמית תל-חי בשיתוף ענף הזית שבמועצת הצמחים מקיימים מסלול לימודים ייחודי מסוגו בארץ שנקרא "מתמחה בייצור שמן זית". התוכנית עוסקת בכל הקשור לגידול עצי זית, ייצור שמני זית ומוצרים נלווים. מסלול הלימודים מיועד למגדלי זיתים, יצרני שמן זית, לעוסקים בתחום תעשיית הזית ולכל חובבי ואוהבי עץ הזית ושמן הזית המבקשים לרכוש ידע מקצועי ומעמיק בנושא. המסלול כולל מגוון רחב של קורסים, החל מקורסי מבוא - מבוא לגידול הזית, בוטניקה, הזנים השונים הקיימים בארץ ובעולם, היסטוריה של הזית, המשך בתהליכי ייצור, שיטות חדשות בגידול ומסיק, אנליזה מעבדה, בדיקות איכות וכלה בקורסי טעימות, הקמת בית בד, שיווק שמן זית ועוד.

תכנית הלימודים בהיקף 120 שעת אקדמיות, הינה בחסות ענף הזית ומתקיימת בחוות הנניה – חווה ניסיונית של משרד החקלאות בסמוך לכרמיאל. את תכנית הלימודים פיתח ומרכז אקדמית ד"ר פתחי עבד אלהדי, לשעבר מדריך הענף במשרד החקלאות, יועץ מקצועי לענף הזית ויועץ פרטי בארץ ובמדינות זרות.

הלימודים מתקיימים במתכונת של יום שבועי מרוכז ומועברים ע"י מיטב המרצים בתחום. לצד הלימודים התיאורטיים וההתנסות המעשית במעבדות ישולבו במסלול הלימודים גם סיורים מקצועיים בכרמי זיתים ובבתי בד.

### פירוט הקורסים הנלמדים:

#### בוטניקה ופיזיולוגיה

הקורס עוסק בהיבטים שונים של הצמח כרקע להבנת גידול הזית. הקורס כולל נושאים של מבוא לבוטניקה וסיסטמטיקה, פיזיולוגיה של הצומח, מורפולוגיה, רבייה של צמחים בכלל ושל עץ הזית בפרט.

#### כימיה כללית ואורגנית

מבוא כללי לכימיה וכימיה אורגנית בסיסית כרקע להבנת הרכב השמן והשינויים החלים בו בתהליך הגידול, הייצור ואחסנת השמן.

#### ריבוי הזית

הקורס יעסוק בשיטות הריבוי המקובלות בענף הזיתים ופיתוח גישות ריבוי חדשות העונות על דרישות המגדלים לאיכות.

#### גידול הזית

הקורס יעסוק בהיבטים השונים של גידול הזית וכולל - מבוא לגידול זית, התאמה אקלימית וקרקעית, תכנון נטיעה והכנת שטח, זנים, עיצוב וגיוזום, טיפולים לשיפור איכות הזיתים, בדיקות קרקע להרכב הכימי והפיסיקלי, השקיה ודישון, מיכון המסיק בכרם, כלכלת הכרם, שטחים ויבולים בארץ ובעולם.

### הגנת הצומח

הקורס עוסק בגורמי מחלות ומזיקים (פטריות, חיידקים, וירוסים, חרקים ועשבים) הפוגעים בחלקי העץ השונים, זיהוי גורמים אלה וגישות להדברתן. נלמד על הדברה ביולוגית, כימית והדברה משולבת. בנוסף נלמד על יישום תכשירי ההדברה.

### תהליכי עיבוד זיתים ושמן

הקורס עוסק בכל תהליכי הייצור במפעלי הכבישה. תהליכי עצירת השמן, אחסון, סינון ובקבוק.

### טעימות שמני זית כתית ושיפור איכות השמן:

הקורס עוסק באיכות הכוללת של שמני הזית, איכות כימית מצד אחד ואיכות חושית מצד שני. נלמד על מרכיבי השמן השונים ותרומתם לתכונות החושיות החיוביות וכן השליליות. נלמד על גישות שונות לטעימה ונתרגל טעימות של שמנים לזיהוי ודירוג התכונות החושיות החיוביות והשליליות.

### שיווק זיתים ושמן

הקורס כולל את נושא השיווק באופן כללי ומתמקד בבעיות שיווק הזיתים ושמן הזית בארץ ובחו"ל, דרכי שיווק שמן הזית, שיווק ממוקד והחשיבות בבחירת קהל מטרה, חשיבות הבידול ומיתוג שמן הזית ו/או בית הבד בתהליך בניית תוכנית השיווק. הלימוד ילווה בדוגמאות ופרקטיקה מהשטח.

### היבטים תרבותיים לזית ולשמן

הקורס כולל הרצאות על מעמדו של עץ הזית ושל שמן הזית בשלושת הדתות ובתרבויות של עמים בנוגע לעץ הזית בהיסטוריה.

### סיוורים להכרת הכרם

הסיוורים יעסקו במגוון נושאים: הכרת הכרמים באזורי גידול שונים בארץ (צפון, מרכז ודרום), הכרת הפגעים, סיוורים במפעלי כבישה ובבתי בד, סיוורים ארכיאולוגיים בעקבות תעשיית שמן הזית.

### מעבדות

הכרת מבנה חלקי עץ הזית, הכרת פגעי הזית, בדיקות כימיות לשמני זית.

### סגל הוראה

דר' פתחי עבד אלהדי, מר ראובן ברגר, פרופ' שמעון לביא, דר' זהר כרם, דר' יעל לאור, דר' רועי בורוכוב, מר רן אראל, מר אלירון טובי, גב' הלן זיו

### כללי:

- הלימוד יתקיים בימי ראשון בשעות 10:00 – 16:00
- תאריך פתיחה – נוב' 2012
- עלות שכר לימוד הינה 5,300 ש"ח, עלות הרשמה: 250 ש"ח \*

### **לחברי ענף זית הנחה של 10% במחיר הקורס**

\*דמי ההרשמה לא יוחזרו במקרה של ביטול לימודים ע"י הנרשם.

## **לפרטים נוספים ניתן לפנות למרכז ייעוץ לנרשמים**

**1-800-78-08-08**

החטיבה ללימודי חוץ – מכללה אקדמית תל חי  
טל: 04-8181403/4  
oshratazu@adm.telhai.ac.il  
פקס: 04-8181405