



קורס הזנת מעלי גירה - הלכה ומעשה

הקורס יתמקד בהזנת מעלי גירה:

מבוא כללי להזנת מעלי גירה, הרכב המזון, צריכת מזון, איפיון המזונות, פיסולוגיה של מערכת העיכול, הזנה קלינית ועוד.

במסגרת הקורס יתקיימו תרגילים מונחים בתכנון מנות בחדר מחשב

מטרת הקורס:

העמקת הידע המקצועי בתחום הזנת מעלי גירה והקניית כלים בסיסיים לתכנון מנות.

הקורס מיועד:

למנהלי רפתות, לאנשים בעלי רקע וענין בהזנה, מכוני תערובת, מרכזי מזון.

היקף הקורס: 70 ש"ל.

תאריך פתיחה: 23 באוקטובר 2017.

משך הקורס: 14 מפגשים, פעם בשבוע בימי שני, בין השעות 14:00-19:00.

עלות הקורס: 3950 ₪.

(ניתן לשלם עד 4 תשלומים. הרשמה עד לתאריך 03.10.17 תשלום מלא במזומן, מקנה הנחה).

הקורס יתקיים בקמפוס הפקולטה ברחובות