



Ενημερωτικός Οδηγός Εκπαιδευτικού Προγράμματος

Γαλακτοκομία - Τυροκομία



ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο κλάδος της Γαλακτοκομίας –Τυροκομίας στην Ελλάδα αποτελεί διαχρονικά ένα παραδοσιακό τομέα δραστηριότητας, που σημειώνει σημαντική ανάπτυξη, αποτελώντας δυναμική συνιστώσα της οικονομίας. Με ισχυρό πλεονέκτημα την ύπαρξη πάνω από 20 ΠΟΠ προϊόντων, ο κλάδος έχει διαρκή ανάγκη για εργαζόμενους/στελέχη με ιδιαίτερες γνώσεις και δεξιότητες.

Οι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις γάλακτος, προκειμένου να μπορούν να συνεισφέρουν ουσιαστικά στην παραγωγή προϊόντων γάλακτος, θα πρέπει να κατέχουν εξειδικευμένες γνώσεις σε αντικείμενα του κλάδου τους, με ιδιαίτερη έμφαση στις βασικές αρχές γαλακτοκομίας – τυροκομίας αλλά και πληροφόρηση για τις σύγχρονες προσεγγίσεις στην παραγωγή και οργάνωση. Επιπλέον νέοι πτυχιούχοι συναφών ειδικοτήτων, έχουν ανάγκη μια πιο εξειδικευμένη επιμόρφωση στο αντικείμενο.

Με βάση τα παραπάνω αλλά και την υψηλή εξειδίκευση και εμπειρία της ομάδας εκπαιδευτών, σχεδιάστηκε το συγκεκριμένο εκπαιδευτικό πρόγραμμα, που ως βασικό στόχο έχει να εφοδιάσει τους εκπαιδευόμενους με όλες τις βασικές γνώσεις για την μεταποίηση και των ποιοτικό έλεγχο του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων

Σκοπός

Εξειδικευμένη εκπαίδευση και κατάρτιση όσων επιθυμούν να εργασθούν ή εργάζονται στη βιομηχανία γάλακτος, δημιουργώντας ικανούς-ες τεχνικούς/στελέχη Γαλακτοκομίας –Τυροκομίας.

ΓΝΩΣΕΙΣ

- Γνώση των γενικών αρχών τεχνολογίας γάλακτος
- Προσδιορισμός των βασικών φυσικοχημικών και μικροβιολογικών ιδιοτήτων του γάλακτος
- Κατανόηση της έννοιας της τυποποίησης και της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων
- Γνώση και κατανόηση της Ελληνικής νομοθεσίας, κανονισμών και διεθνών προτύπων
- Γνώση του χώρου, της διάταξης και του εξοπλισμού της γαλακτοβιομηχανίας
- Γνώση της κοστολογικής οργάνωσης
- Αντίληψη της σημασίας της επιχειρηματικότητας και του μάρκετινγκ

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Διενέργεια ελέγχων ποιότητας στο γάλα και τα προϊόντα του
- Παρασκευή παραδοσιακών τυριών άλμης, παραδοσιακών σκληρών και ημίσκληρων τυριών και τυριών τυρογάλακτος
- Παρασκευή γιαουρτιού, παγωτού, κρεμών
- Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας του γάλακτος και των προϊόντων τους, σε τυροκομεία και γαλακτοβιομηχανίες

ΣΤΑΣΕΙΣ

- Υιοθέτηση καλών βιομηχανικών πρακτικών
- Εκτίμηση της ποιότητας των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων
- Ενθάρρυνση της παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων

ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Δομή- Διάρκεια
Προγράμματος



ΘΕΩΡΙΑ



ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ



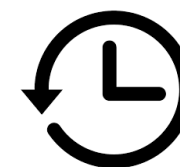
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Σε ποιούς απευθύνεται

Σε άτομα που είτε εργάζονται ήδη, είτε θέλουν να εργασθούν ή να δημιουργήσουν επιχειρήσεις γάλακτος ή που είναι Πτυχιούχοι Πανεπιστημίου, ΤΕΙ ή Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ή Απόφοιτοι ΙΕΚ και επιθυμούν να επιμορφωθούν σε θέματα γαλακτοκομίας – τυροκομίας

100 ΩΡΕΣ

4 ΜΗΝΕΣ



5

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ



ΘΕΩΡΙΑ

Παραγωγή και Έλεγχος Νωπού Γάλακτος	Εξοικείωση με τα στοιχεία παραγωγής γάλακτος και συγκεκριμένα τη βιοσύνθεση του, το μικροβιολογικό και χημικό προφίλ του καθώς και τους βασικούς ελέγχους αξιολόγησης ασφάλειας και ποιότητας
Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων - Εξοπλισμός	Εξοικείωση με την τεχνολογία και τον ποιοτικό έλεγχο γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Συγκεκριμένα θα παρουσιαστούν οι βασικές επεξεργασίες γάλακτος όπως η αποκορύφωση-διήθηση-φιλτράρισμα, η ομογενοποίηση, η παστερίωση, η αποστείρωση, η συμπύκνωση, η ξήρανση κ.ά. καθώς και η τεχνολογία παραγωγής βασικών γαλακτοκομικών προϊόντων όπως τεχνολογία γιαούρτης, βουτυροποίηση, τεχνολογία παγωτού και κρεμών. Περιγραφή του βασικού τεχνολογικού εξοπλισμού και του τρόπο διεξαγωγής τεχνολογικών διεργασιών. Επιπρόσθετα, θα γίνει αναφορά στη συσκευασία του γάλακτος ανάλογα με την τεχνολογία επεξεργασίας και στους ελέγχους ποιότητας των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων.
Οργάνωση και Λειτουργία Βιομηχανιών Γάλακτος	Απόκτηση γνώσεων για τη δημιουργία και έγκριση εγκατάστασης βιομηχανίας γάλακτος, τους σχετικούς επίσημους ελέγχους αλλά και εξοικείωση με βασικές αρχές marketing και επιχειρηματικότητας.
Τυροκομία	Βασικό θεωρητικό υπόβαθρο στην τυροκομία και εξοικείωση με τα χαρακτηριστικά των βασικών κατηγοριών τυριών, όπως λευκά τυριά άλμης, τυριά τυρογάλακτος, σκληρά, μαλακά τυριά κ.τ.λ. Αξιολόγηση πρώτης ύλης για τυροκομική αξιοποίηση. Μεθοδολογικά βήματα παραγωγής τυριών. Επεξεργασίες γάλακτος προς τυροκόμηση. Βοηθητικές ύλες και ο ρόλος τους. Ποιοτικός και οργανοληπτικός (γεύση, άρωμα, υφή, σφάλματα) έλεγχος τυριών. Τεχνολογίες συσκευασίας.
Υγιεινή & Ασφάλεια Γάλακτος και προϊόντων	Εξοικείωση με τις αρχές διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, αλλά και με τη σχετική νομοθεσία που διέπει τον κλάδο.



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΑΣΚΗΣΕΙΣ

Εφαρμογή των βασικών
εργαστηριακών
εξετάσεων που
πραγματοποιούνται στο
γάλα και τα
γαλακτοκομικά προϊόντα

Παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων
γάλακτος και ποιοτικός έλεγχος



- Παρασκευή γιαουρτιού, βουτύρου, παγωτού και κρεμών
- Παράγωγή ΠΟΠ τυριών (φέτα, κασέρι, γραβιέρα, κ.τ.λ), τυριών τυρογάλακτος και φρέσκων τυριών
- Αξιολόγηση μέσω οργανοληπτικών εξετάσεων, γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ



Τρόπος Διεξαγωγής

Για την παρακολούθηση απαιτούνται:

- Βασικές γνώσεις Η/Υ
- Πρόσβαση στο διαδίκτυο

- Πλατφόρμες τηλεεκπαίδευσης για τη θεωρία
- *Live streaming* από τα εργαστήρια του Τμήματος Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής για τις εργαστηριακές ασκήσεις
- Διαμοιρασμός οπτικοακουστικού υλικού και *live streaming* για την πρακτική άσκηση



Αιτήσεις

Οι αιτήσεις υποβάλλονται ηλεκτρονικά αποκλειστικά μέσω της ιστοσελίδας του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης <http://learning.uth.gr/>, με την προσκόμιση και των απαραίτητων δικαιολογητικών (ταυτότητα, πτυχίο ή απολυτήριο λυκείου, πιστοποιητικό για πιθανή έκπτωση)

Πιστοποιητικό Παρακολούθησης – Πλαίσιο Λειτουργίας Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ

Το Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – Π.Θ. διαθέτει πιστοποίηση ISO 9001:2015 και αξιολογείται από την «Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 12 του άρθρου 48 του ν. 4485/2017, όπως αυτός ισχύει. Η εξωτερική αξιολόγηση και η πιστοποίηση της ποιότητας των εκπαιδευτικών/επιμορφωτικών προγραμμάτων του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. – Π.Θ. πραγματοποιείται από την «Εθνική Αρχή Ανώτατης Εκπαίδευσης», σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπερίπτωσης ββ, της περίπτωσης β, της περίπτωσης δ, της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν. 4653/2020.



6 ECTS



Η επιτυχής ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος οδηγεί σε

Πιστοποιητικό Εξειδικευμένης Επιμόρφωσης

από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Δίδακτρα

Το συνολικό κόστος του προγράμματος ορίζεται στα **400€** και καταβάλλεται σε **2** ισόποσες δόσεις (1^η με την εγγραφή στο πρόγραμμα και 2^η πριν την ολοκλήρωση του προγράμματος σύμφωνα με την ημερομηνία που θα καθορίσει το ΚΕΒΙΔΙΜ).

Οι ενδιαφερόμενοι έχουν το δικαίωμα να αποσύρουν το ενδιαφέρον τους από το Πρόγραμμα με επιστροφή του ποσού που κατέβαλαν, μέχρι και μία (1) ημέρα πριν την έναρξη του προγράμματος.

Δεν προβλέπεται επιστροφή χρημάτων μετά την ημερομηνία έναρξης του προγράμματος.

Εκπτωτική Πολιτική

Το πρόγραμμα εφαρμόζει εκπτωτική πολιτική διδάκτρων (10%) που αντιστοιχεί σε τελικό κόστος στα 360 €. Η εκπτωτική πολιτική αφορά ανέργους, πολύτεκνους, μέλη μονογονεϊκών οικογενειών και ομαδικές εγγραφές εργαζόμενων επιχειρήσεων.

Οδηγίες Κατάθεσης

Η κατάθεσή σας πρέπει να γίνει στον παρακάτω τραπεζικό λογαριασμό και να μας αποστείλετε το αποδεικτικό στο learning@uth.gr

Alpha Bank: Αριθμός Λογαριασμού:
310-00-2002-020935

IBAN: **GR 6401403100310002002020935**

Δικαιούχος: Ε.Λ.Κ.Ε. Π.Θ.

(ΕΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ

ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ)

Στην αιτιολογία προς τον δικαιούχο θα πρέπει να αναγράφεται το **Επίθετο** σας καθώς και ο κωδικός του προγράμματος **4165.0154**

Εκπαιδευτές

Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Ελένη Μαλισσιόβα

Κτηνίατρος, MSc, MSc, PhD

Επίκουρος Καθηγήτρια

Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

malissiova@uth.gr



Αναπληρωτής Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Αθανάσιος Μανούρας


Καθηγητής Χημείας Τροφίμων

Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας, Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

amanouras@uth.gr

Ως εκπαιδευτές συμμετέχουν μέλη του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας καθώς επίσης ειδικοί από τη βιομηχανία γάλακτος, από δημόσιους φορείς & οργανισμούς και από πανεπιστήμια εξωτερικού.





Στοιχεία Επικοινωνίας

Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης
(Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:

Email: learning@uth.gr

Τηλέφωνα: 24210 06366 (ώρες γραφείου)

Ταχυδρομική διεύθυνση: Γιαννιτσών & Λαχανά, Παλαιά, Συγκρότημα
Τσαλαπάτα, Τ.Κ: 38334, Βόλος

