




Ενημερωτικός Οδηγός Εκπαιδευτικού Προγράμματος

Γαλακτοκομία - Τυροκομία





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 τον ποιοτικό έλεγχο του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων

ΣΚΟΠΟΣ

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



50 ΩΡΕΣ

2 ΜΗΝΕΣ



Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2022

Φεβρουάριος-Απρίλιος 2023

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.



5

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

Παραγωγή και Έλεγχος Νωπού Γάλακτος	<i>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</i>
Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων - Εξοπλισμός	<i>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 (UHT), 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.</i>
Οργάνωση και Λειτουργία Βιομηχανιών Γάλακτος	<i>Απόκτηση γνώσεων για τη δημιουργία και έγκριση εγκατάστασης βιομηχανίας γάλακτος, τους σχετικούς επίσημους ελέγχους αλλά και εξοικείωση με βασικές αρχές marketing και επιχειρηματικότητας.</i>
Τυροκομία	<i>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.</i>
Υγιεινή & Ασφάλεια Γάλακτος και προϊόντων	<i>Εξοικείωση με τις αρχές διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, αλλά και με τη σχετική νομοθεσία που διέπει τον κλάδο.</i>

Τρόπος Διεξαγωγής

- Πλατφόρμες τηλεεκπαίδευσης



Για την παρακολούθηση απαιτούνται:

- Βασικές γνώσεις Η/Υ
- Πρόσβαση στο διαδίκτυο

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)

Λήξη Υποβολής Αιτήσεων:

**Για την πραγματοποίηση του προγράμματος απαιτείται ελάχιστος αριθμός 20 ατόμων*

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.



Η επιτυχής ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος οδηγεί σε

Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

3 ECTS
25 ECVET



Το συνολικό κόστος του προγράμματος ορίζεται στα **250€** και καταβάλλεται σε **2** ισόποσες δόσεις (1^η με την εγγραφή και 2^η με την ολοκλήρωση του πρώτου μήνα).

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.

Δίδακτρα

Εκπαιδευτική Πολιτική

Το πρόγραμμα εφαρμόζει εκπαιδευτική πολιτική (10%) διδάκτρων για ανέργους, πολύτεκνους, μέλη μονογονεϊκών οικογενειών και ομαδικές εγγραφές εργαζόμενων επιχειρήσεων.

Τρόπος Πληρωμής

Η πληρωμή πραγματοποιείται αποκλειστικά στην Alpha Bank, στο λογαριασμό της Επιτροπής Ερευνών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Δικαιούχος: ΕΛΚΕ (Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας) Π.Θ.

Αριθμός Λογαριασμού: 310-00-2002-020935

IBAN: GR6401403100310002002020935

Κωδικός Προγράμματος: 4165.0154

Ως εκπαιδευτές συμμετέχουν μέλη του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας .

Επιστημονικός 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 Επιστημονικός Υπεύθυνος:

Αθανάσιος Μανούρας

Καθηγητής Χημείας Τροφίμων

Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας, Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

amanouras@uth.gr



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

