

**Ο ρόλος της
Γαλακτοκομικής Σχολής
στην Αγροτική Εκπαίδευση:
Παρελθόν, Παρόν και Μέλλον**



Γαλακτοκομική Σχολή

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
- ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΜΑΘΗΤΩΝ
- ΑΡΤΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
- ΒΙΩΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ
- ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ΚΑΙ ΥΠΑΑΤ

Γαλακτοκομική Σχολή

- **1916:** Ιδρύθηκε το Τυροκομικό Σχολείο από τον Ηπειρώτη γεωπόνο Νικόλαο Ζυγούρη
- 1932: Πρακτική Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων
- 1999: Τεχνική Επαγγελματική Σχολή (ΤΕΕ)
- Από το 2007: Επαγγελματική Σχολή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΕΠΑΣ) «Γαλακτοκομική ΕΠΑΣ Ιωαννίνων»
- Από το 2021 λειτουργεί ως Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (πρώην ΙΕΚ)



Γαλακτοκομική Σχολή

- Οι μαθητές προέρχονται από όλες τις περιοχές της Ελλάδος και της Κύπρου
- Γίνονται δεκτοί απόφοιτοι Γενικών και Επαγγελματικών Λυκείων
- Η διάρκεια φοίτησης είναι δύο χρόνια
- Λειτουργεί εστία που παρέχει δωρεάν στέγαση και διατροφή σε όσους το επιθυμούν





- Τυροκομείο
- Εργαστήριο Γιαούρτης, Παγωτού, Επιδορπίων
- Χημικά και Μικροβιολογικά Εργαστήρια

GR
20.2612



GR
20.2612

Γαλακτοκομική Σχολή

Πλήρως
εξοπλισμένο
Επαγγελματικό
Εγκεκριμένο
Τυροκομείο



Γαλακτοκομική Σχολή

GR
20.2612

Πλήρως
εξοπλισμένο
Επαγγελματικό
Εργαστήριο
Γαλακτοκομικών
Προϊόντων



Γαλακτοκομική Σχολή

Σύγχρονα
Εργαστήρια
Φυσικοχημικών &
Μικροβιολογικών
Αναλύσεων του
Γάλακτος &
Προϊόντων



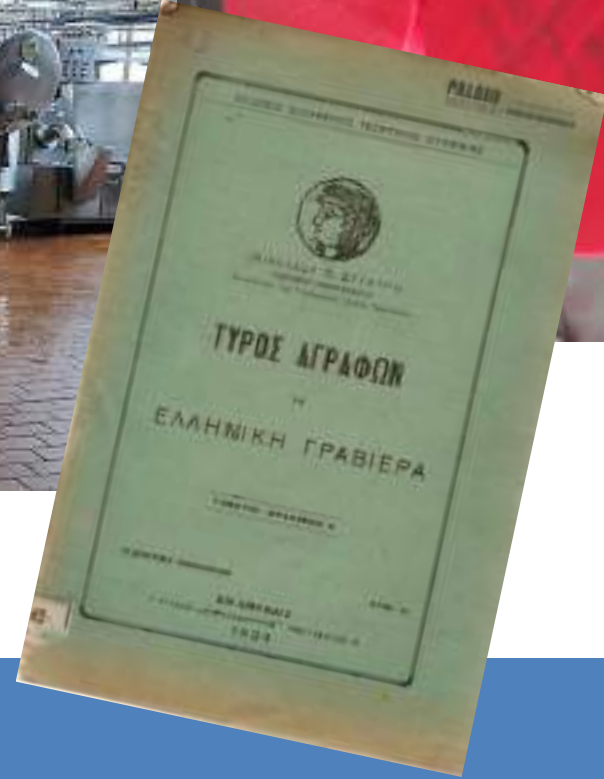
Καθημερινή ζωή





ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εκμάθηση παρασκευής
παραδοσιακών τυριών και τυριών ΠΟΠ
 (παραδοσιακές συνταγές με σύγχρονο εξοπλισμό)



Γραβιέρα

Η γραβιέρα παρασκευάστηκε και τυποποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα, χάρη στις προσπάθειες των καθηγητών και μαθητών της Γαλακτοκομικής Σχολής



Γραβιέρα





Κεφαλοτύρι



Φέτα



Κασέρι



Μπάτζος



Προβολόνη





Τυρί Σχάρας



Αλοιφώδη τυριά

Κατίκι, Γαλοτύρι, Τσαλαφούτι, Ανεβατό,
Ξινομυζήθρα



Τυριά Τυρογάλακτος

Μανούρι, Ανθότυρος, Μυζήθρα



Παραδοσιακές τεχνικές



Νέες ιδέες

κάπν

κάπνιση



με σοκολάτα



κρασοτύρι



Μπλε τυρί



με αλλαντικό



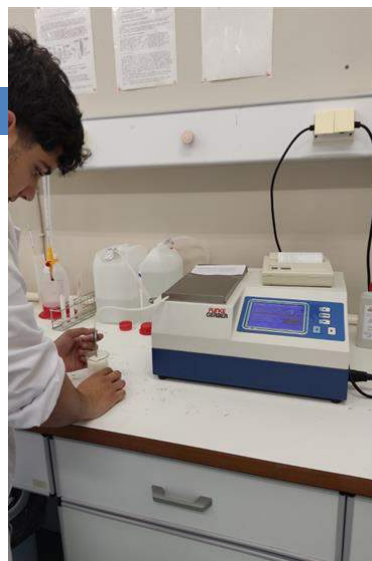
Γιαούρτι

Παραδοσιακό, Στραγγιστό, Βιομηχανικό



**Επιδόρπια
ρυζόγαλο,
κρέμα,
παγωτό**





Φυσικοχημικές & Μικροβιολογικές Αναλύσεις του Γάλακτος & Προϊόντων

SYNELCO
ΣΤΑΣΕΙΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
...ή τους στη παραγωγή ασφαλών & ποιοτικών τροφίμων
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

CHR HANSEN

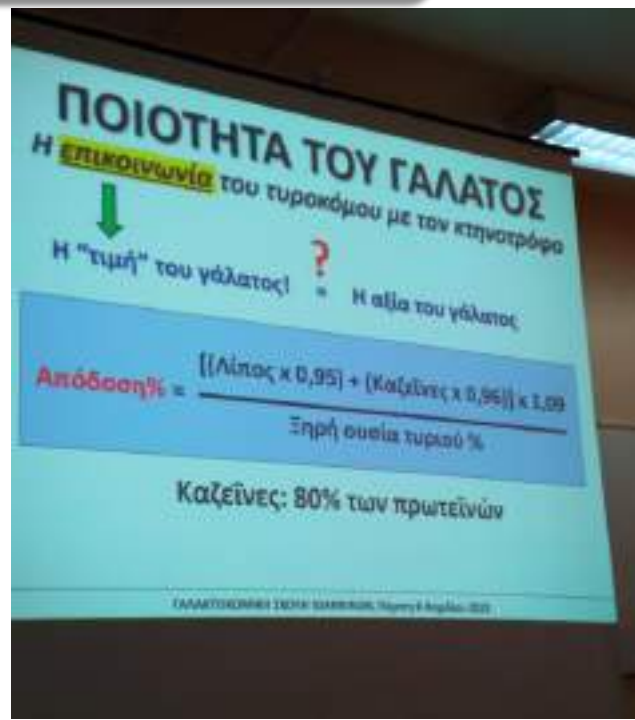


ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Μαθαίνουν για τον σχεδιασμό, την εγκατάσταση, την επιλογή εξοπλισμού και τη λειτουργία μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος.



Επιστήμονες - Ερευνητές





ΕΛΙΝΥΑΕ

ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΕΠΑΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΖΟΡΜΠΑ
Μεταλλειολόγος Μηχανικός
Υπεύθυνη Παραρτήματος Ιωαννίνων

ΙΩΑΝΝΙΝΑ
14/12/202

Φορείς - Υπηρεσίες

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΡΟΩΜΩΝΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΟΡΚΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΡΟΩΜΩΝΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΟΡΚΗΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ

ΙΔΙΟΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΗΣ
ΕΚΜΕΤΑΣΕΥΣΗ

Προγράμματα καταπολέμησης ασθενειών

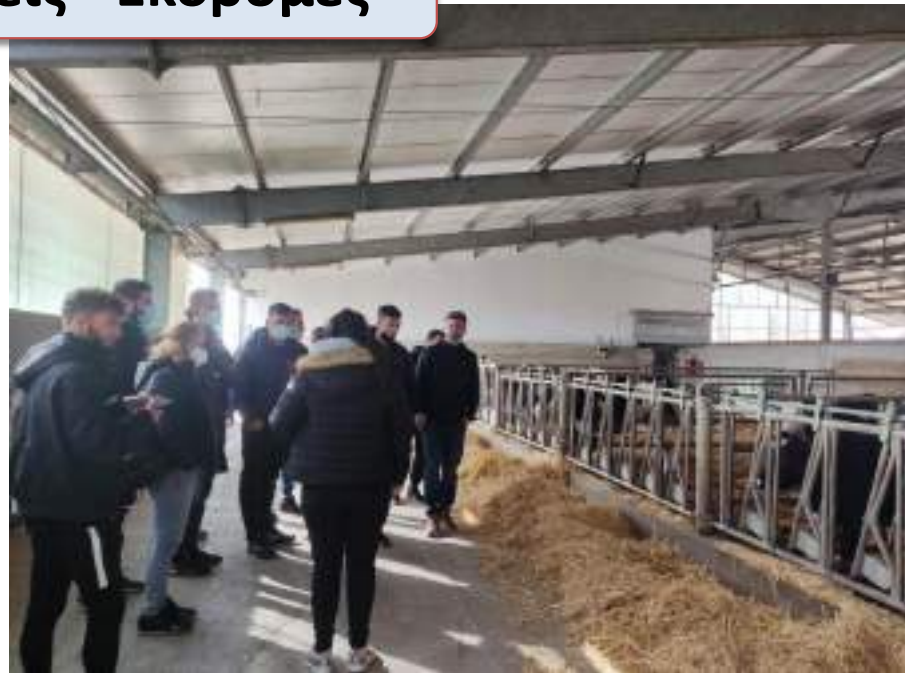
Ασκατέρηνη Αστ. Νιόνταριος

Πρόεδρος - Δρ. Παναγιώτης Δούρας

Πρόεδρος - Δρ. Παναγιώτης Δούρας



Επισκέψεις - Εκδρομές



Πρόγραμμα Erasmus+



HONORARY AWARD

Peter DURAND
2023

IN RECOGNITION OF THE ORGANIZATION'S CONTRIBUTION TO
FOOD TECHNICAL TRAINING

DAIRY SCHOOL OF IOANNINA

THE DAIRY SCHOOL OF IOANNINA RECEIVED THIS AWARDED HONORARY AWARD IN RECOGNITION OF THE ORGANIZATION'S CONTRIBUTION TO
FOOD TECHNICAL TRAINING
A COLLABORATIVE INITIATIVE

AWARDED ON: 12/11/2023



Βραβεύσεις - Διακρίσεις

ΕΙΟΛΟΓΗΣΗ
ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΙΩΝ
Dairy 2022 2023



Πιστοποιητικό Βραβείων Ποιότητας

Η κριτική επιτροπή της 3ης Οργανοληπτικής Αξιολόγησης ελληνικών τυριών στην εταιρεία **ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ " ΕΠΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ "** τα Βραβεία Ποιότητας

1. ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ - ΧΡΥΣΟ
2. ΤΥΡΙ ΣΥΒΑΡΑΣ - ΧΡΥΣΟ



MTA LONDON
Gold 2022
EXCELLENT TASTE

THIS IS TO CERTIFY THAT
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΠΡΟΒΕΙΑ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΟΡΕΙΝΗΣ ΒΟΣΚΗΣ
ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ



Εκθέσεις



διοργανώνω την εκδήλωση με θέμα:

Η ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΓΙΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ

Ιωάννινα, 24 Απριλίου 2018
Πολυχώρος Ποδωγύρος "Δ.ΧΑΤΖΗΣ"
10.00 π.μ.



διοργανώνω εκδήλωση με θέμα:

Η ιδιοπαραγωγή τυροκομικών - γαλακτοκομικών προϊόντων και η διάθεσή τους στον καταναλωτή

Ιωάννινα, 20 Μαρτίου 2019
Πολυχώρος "Δ. Χατζής" (Παλιά Σφαγεία)



Εκδηλώσεις

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

Ο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

σας προσκαλεί σε εκδήλωση-συνέδριο για τα ελληνικά τυριά την Τετάρτη 24 Απριλίου 2023 στις 11.00 π.μ. στο ΙΕΚ Ιωαννίνων - Γαλακτοκομική Σχολή.

Κύριος ομιλητής θα είναι ο Ηλίας Μαμαλάκης ο οποίος θα παρουσιάσει το βιβλίο του με τίτλο «Τυριά της Ελλάδας» θα ακολουθήσει γευματική σκέυη και σπάνια τυριά που δημιουργήσαν οι Σπουδαστές και οι Απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής.



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

Φορέας Διαχείρισης
Λιμνης Παμβώτιδας Ιωαννίνων

Χερσίδα

Κτηνοτροφία και Περιβάλλον
η 8 Δεκεμβρίου ώρα 09:00 στη Γαλακτοκομική Σχολή
1. Κτηνοτροφία και υδάτινο στοιχείο
τογενής Τομέας σε Χερσαία Προστατευόμενα



Επισκεψιμότητα

- Farmhouse and
- Artisan
- Cheese & Dairy Producers
- European Network



Greece 🇬🇷

Partner members:

Dairy Vocational School of Ioannina

Ethnikis Antistasis 3, Katsikas
45500 Ioannina

Phone: +30 - (0)26510 - 92219

Email: mega@elgo.gr
Web: <http://www.elgo.gr>

Contact Person: Alexandra Mega



Ireland 🇮🇪

Full member:

CAIS - The Irish Farmhouse Cheesemakers Association

Loughanroe East
H53K068 Ballyshrule, Portumna, Co. Galway

Phone: +353 - (0)90 - 9741319

Email: killeen.cheese@gmail.com
Web: <http://www.irishcheese.ie>

Contact Person: Marion Roelevald



Η Γαλακτοκομική Σχολή εκπροσωπεί την Ελλάδα
στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο
Μικρών Τυροκομείων – Κτηνοτρόφων Ιδιοπαραγωγών

Face In Itinere

Πρόγραμμα
επισκεψιμότητας


Τυροκομεία &
Τυροπωλεία

Φορείς Εκπαίδευσης
στην Παραδοσιακή
Τυροκομεία

134682 8326 μ.μ. FACE in itinere

Ελληνικά

Πρακτική Άσκηση Μαθήματα κατάρτισης



Κάντε πιο συγκεκριμένη την αναζήτησή σας

Type

- Τυροκομείο
- Κατάστημα


Country

- Austria

<https://www.face.eu/in/itinerario>

14

Διασυνοριακό Πρόγραμμα CheeseCult



1. Περιφέρειες	2. Τοπικές Υποδομές	3. Τοπικές Αρχές	4. Πολιτισμικοί φορείς	5. Γεωγραφία	6. Παιδαγωγία	6. Κοινωνικοί Προσράξεις	7. Μουσεία	9. Περιβάλλον
13	13	5	8	4	5	2	14	8


ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

ΑΒ


ΕΠΙΣΤΕΥΣΗ
ΔΗΜΩΣΙΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

CheeseCult: Boosting the local economy


Interreg - IPA CBC
Greece - Albania
(CheeseCult)



Επίσημοι συνεργάτες:



Επίσημοι συνεργάτες:

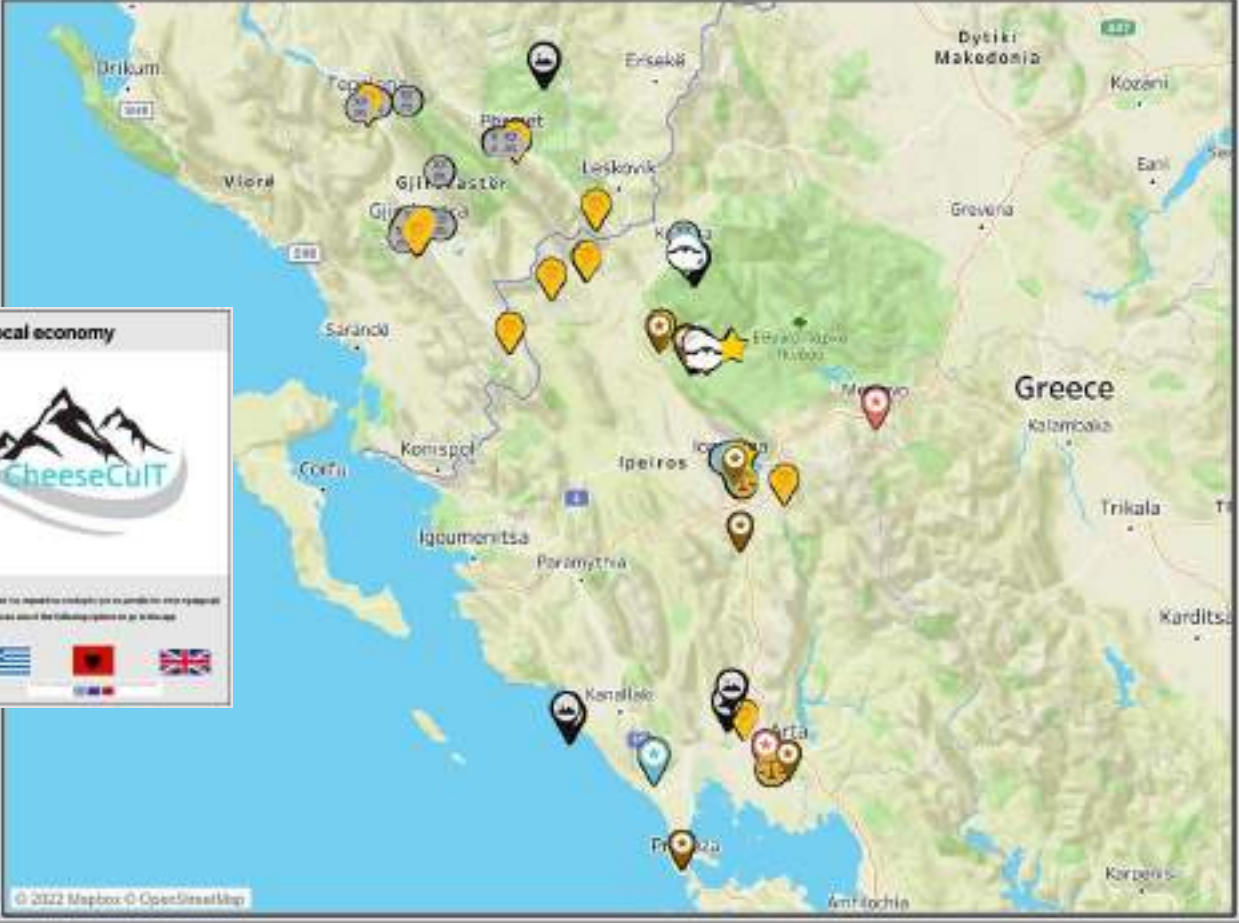


Restaurant '38 oia'

Restaurant 'Cul'

ΕΠΙΣΤΕΥΣΗ ΥΠΟΒΑΡΟΥ
Geophysical map

ΠΑΤΗΤΕ ΓΙΑ ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΕΙΚΟΝΑΣ



© 2022 Mapbox © OpenStreetMap

Δωρητές

CHR HANSEN

 ΟΜΙΛΟΣ
ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΘΡΑΚΗΣ

ECOLAB®



MIK3



Κοινωνική ευθύνη





Συνεργασίες





Προβολή προϊόντων από γάλα αυτόχθονων φυλών



Η Ένωση Ηεταπικιστών με την Κτηνοτρόφων Ηπειρού σας προσκαλεί σε εκδήλωση που διοργανώνει με τη συμβολή της Περιφέρειας Ηπείρου την Τετάρτη 28 Ιουνίου στις 11:30 π.μ. στον προαύλιο χώρο του πρώην ΚΕΤΕ (Γενική Αγοράς 5, κατακόλι) με θέμα:

«Η Προϊόντα των προϊόντων της ποιμαντικής εκημεροφίας και των αυτόχθονων φυλών ως κίνητρο για την αναχαίτηση των νέων με τον κλάδο».



Δημοσιεύματα - Αφιερώματα

Εκπαίδευση & επιμόρφωση | παραγωγικός αγρότης

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

«Χρυσά» τυριά που αντιπροσωπεύουν τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς

Στα τυριά που αντιπροσωπεύουν σύγχρονες τάσεις της αγοράς και ανταποκρίνονται στην αυξημένη ζήτηση για προϊόντα από ελληνικά γαλακτοκομεία η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων...



ΤΥΠΟΣ ΗΜΕΡΑΣ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΤΥΠΟΣ



ΔΡ. ΕΥΑΓΓΕΛΙΝΑ ΜΙΤΑ
Πολύτιμη, Διευθύντρια του Εργαστηρίου Σαγγής Ιωαννίνων

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Ενισχύει τη θέση της Ηπείρου στην αγροδιατροφή

Η Γαλακτοκομική Σχολή της ΕΠΑΣ - ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ είναι ένα υπαρκτό εργαλείο παραγωγής Αγροτικής Επιχειρηματικής Γνώσης στην Ηπειρωτική, Ηπειρωτική και Κεντρική Ελλάδα για τους παραγωγούς αγροτικών προϊόντων κ.λ.

ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ
Μεγάλο μέρος όφελος από τις δράσεις φέρνει στην περιοχή των Ηπειρωτικών αγροτών στην αγορά. Έτσι, στην από τη μία μεριά για το μέλλον τους, φέρνουν κίνητρο με επιπλέον γνώσεις στην κατανάλωση και στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας.

28

ΑΦΙΕΡΩΜΑ:
ΓΑΛΑ

Καθημερινή - Πέμπτη 20/11

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ «Σύγχρονοι τυροκόμοι για παραδοσιακά προϊόντα»

Η Γαλακτοκομική Σχολή της ΕΠΑΣ - ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ είναι ένα υπαρκτό εργαλείο παραγωγής Αγροτικής Επιχειρηματικής Γνώσης στην Ηπειρωτική, Ηπειρωτική και Κεντρική Ελλάδα για τους παραγωγούς αγροτικών προϊόντων κ.λ.

Η Εργασία συντηγών γίνεται με την Σχολή Μετασκευαστικών Επιχειρηματικών Έργων.

Μέγιστο όφελος από τις δράσεις φέρνει στην περιοχή των Ηπειρωτικών αγροτών στην αγορά. Έτσι, στην από τη μία μεριά για το μέλλον τους, φέρνουν κίνητρο με επιπλέον γνώσεις στην κατανάλωση και στην παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας.

Η Γαλακτοκομική Σχολή της ΕΠΑΣ - ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ είναι ένα υπαρκτό εργαλείο παραγωγής Αγροτικής Επιχειρηματικής Γνώσης στην Ηπειρωτική, Ηπειρωτική και Κεντρική Ελλάδα για τους παραγωγούς αγροτικών προϊόντων κ.λ.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 22 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2021 ypathros.gr

παραγωγικός αγρότης | Εκπαίδευση & επιμόρφωση

Νέα εποχή για τη Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

Τι αλλάζει μετά την ίδρυση των δημόσιων αγροτικών ΙΕΚ

του Βασίλη Αραβαντακόπουλου

Μία ακόμη με πενήντα τμήματα και δεκάδες σπουδές με πιστοποιημένες πορείες στον χώρο της ασταθούς αγοράς, η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων, η οποία, μετά την απόφαση του ΥΠ.Α.Τ., μετατρέπεται σε ένα από τα 10 δημόσια ΙΕΚ...



Οι αλλαγές για τη φοίτηση στη σχολή

ΑΜΑΤΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΣ και στον χώρο εκπαίδευσης των σπουδαστών, «δ» σημαντικές αλλαγές σε σχέση με τη μέχρι τώρα λειτουργία της Γαλακτοκομικής Σχολής είναι η εφαρμογή μαθησιακού και εκπαιδευτικού προγράμματος ΤΕΛ Α.

Γαλακτοκομική
ΕΠΑΣ Ιωαννίνων:
δύο «χρυσά» βραβεία
για τα τυριά

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΦΟΔΙΑ

- Οι απόφοιτοι της Γαλακτοκομικής Σχολής απαλλάσσονται από τα σεμινάρια εκπαίδευσης προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων του ΕΦΕΤ.
- Επίσης μοριοδοτούνται στα προγράμματα Νέων Αγροτών και στη συνέχεια απαλλάσσονται από τα σεμινάρια κατάρτισης.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ

- ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
- ΕΥΝΟΪΚΗ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
- ΕΥΝΟΪΚΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ



Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

Οι πολίτες και οι καταναλωτές της Ένωσης ζητούν ολοένα και περισσότερο προϊόντα ποιότητας και παραδοσιακά προϊόντα.

Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

Αποτέλεσμα είναι η αυξημένη ζήτηση γεωργικών προϊόντων ή τροφίμων με **ταυτοποιήσιμα** ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που συνδέονται ιδίως με τη γεωγραφική τους προέλευση.



Ελληνικό
Σήμα



Greek
Mark

Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

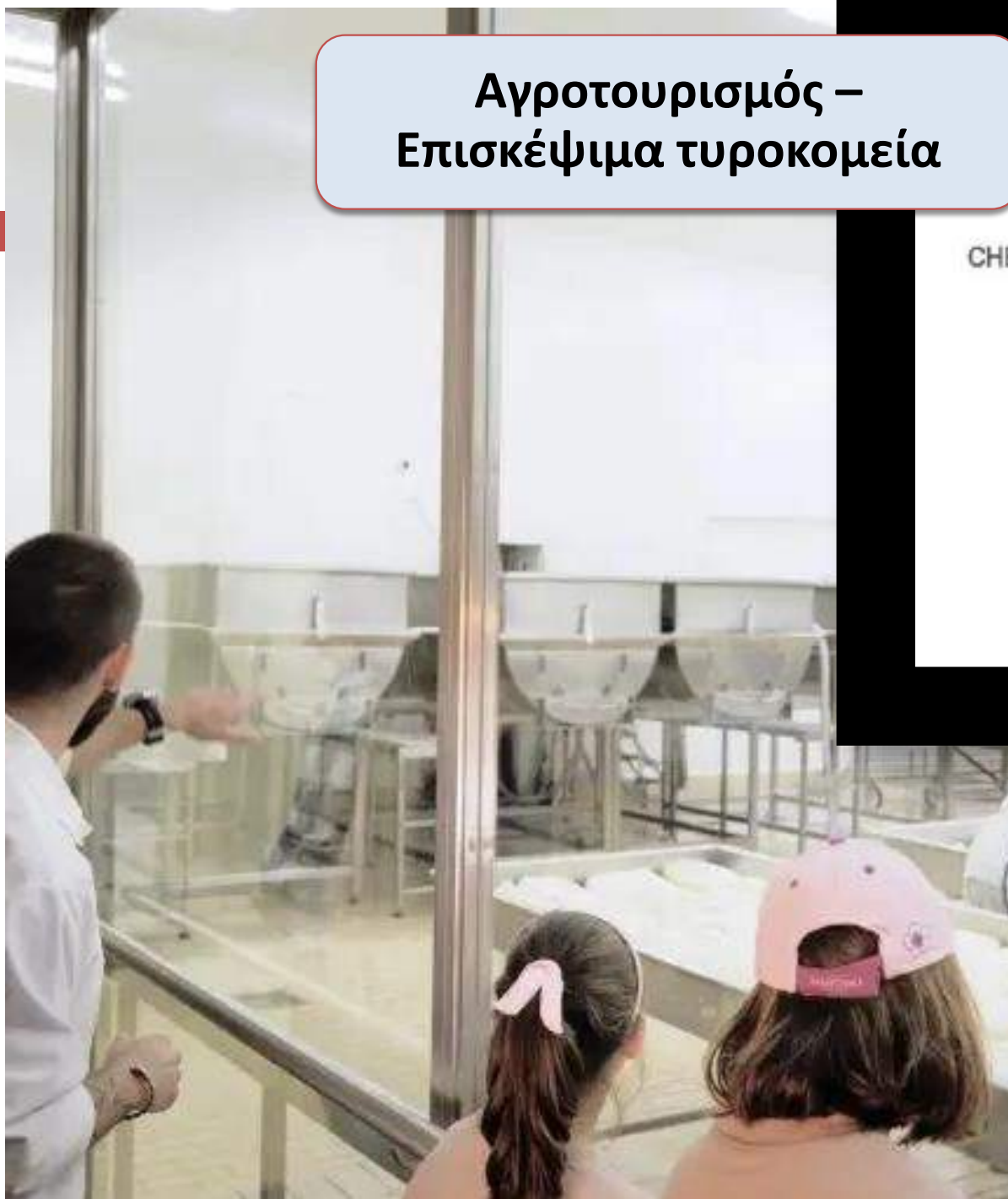
Για την παραγωγή τροφίμων ζωικής προέλευσης από «**μικρές επιχειρήσεις**» που παράγουν προϊόντα με **παραδοσιακά χαρακτηριστικά** ή/και δραστηριοποιούνται σε περιοχές υποκείμενες σε ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς

- ❑ Ευέλικτη εφαρμογή του συστήματος αυτοελέγχου στις «μικρές επιχειρήσεις»
- ❑ Παρεκκλίσεις για παραδοσιακά προϊόντα με βάση το γάλα
- ❑ Προσαρμογή των απαιτήσεων για το νωπό γάλα
- ❑ ***Ιδιοπαραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων στην εκμετάλλευση***

ΚΥΑ 3724/162303- ΦΕΚ 3438 /2014

Αγροτουρισμός – Επισκέψιμα τυροκομεία

ΕΠΙΣΚΕΨΙΜΟ
ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ
CHEESE FACTORY OPEN TO THE PUBLIC



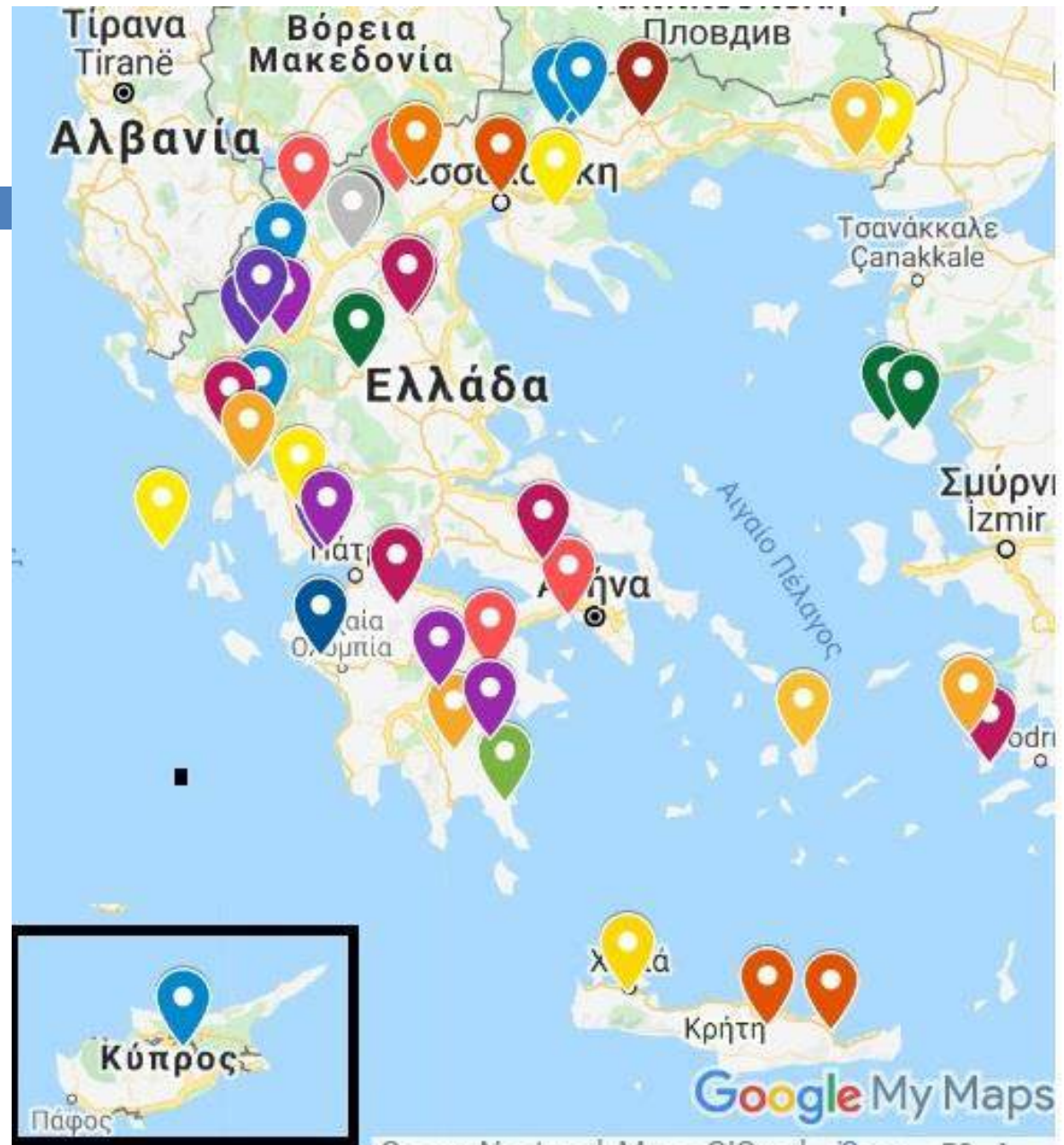
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ (ΠΑΑ)

Η ΚΑΠ στο μέλλον (2021 - 2027)

Το ΜΕΛΛΟΝ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ και της ΓΕΩΡΓΙΑΣ μετά το 2020



Επιχειρήσεις
Αποφοίτων
σε όλη την
Ελλάδα και την
Κύπρο



Επικοινωνία με εργοδότες

