

Η Γαλακτοκομική Σχολή είναι μια ιστορική Σχολή, καθώς λειτουργεί περισσότερο από 100 χρόνια.



Οι εγκαταστάσεις της Γαλακτοκομικής Σχολής

- Είναι η μοναδική δημόσια Σχολή στην Ελλάδα που εκπαιδεύει τεχνίτες τυροκόμους
- Οι σπουδαστές της προέρχονται από όλες τις περιοχές της Ελλάδας, αλλά και της Κύπρου και επιλέγονται κατά προτεραιότητα νέοι αγροτικών-κτηνοτροφικών οικογενειών, ορεινών περιοχών, μετακινούμενων κτηνοτρόφων κ.λπ.
- Απευθύνεται σε απόφοιτους Α΄ Λυκείου
- Η διάρκεια φοίτησης είναι δύο χρόνια
- Σήμερα, στη Σχολή φοιτούν 120 σπουδαστές
- Λειτουργεί οικτροφείο που παρέχει δωρεάν στέγαση και διατροφή σε όσους το επιθυμούν
- Η Σχολή στεγάζεται σε ένα σύγχρονο κτιριακό συγκρότημα και διαθέτει άριστη υλικοτεχνική υποδομή, βιβλιοθήκη και σύγχρονα εξοπλισμένα εργαστήρια
- Το πρόγραμμα σπουδών περιλαμβάνει θεωρητική κατάρτιση και πρακτική άσκηση στο επαγγελματικό επίπεδο πιστοποιημένο Τυροκομείο της Σχολής.
- Είναι εκπρόσωπος της χώρας μας στο ευρωπαϊκό δίκτυο FACEnetwork, που ασχολείται με την παραδοσιακή τυροκόμηση και την παραγωγή γαλακτοκομικών- τυροκομικών προϊόντων στο αγρόκτημα



Οι σπουδαστές της Γαλακτοκομικής Σχολής:

- Διδάσκονται πώς να παρασκευάζουν όλους τους τύπους τυριών και γαλακτοκομικών προϊόντων γιαούρτης, επιδορπίων, παγωτού κ.α. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εκμάθηση παρασκευής παραδοσιακών τυριών και τυριών ΠΟΠ (παραδοσιακές συνταγές με σύγχρονο εξοπλισμό) προκειμένου να διασφαλιστεί η ταυτότητα και η ποιότητα των προϊόντων αυτών.
- Εκτελούν χημικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους
- Μαθαίνουν για τον εξοπλισμό και τη λειτουργία μιας σύγχρονης μονάδας επεξεργασίας γάλακτος
- Αποκτούν γνώσεις σχετικές με τη συσκευασία και την υγιεινή των τροφίμων



Στο εργαστήριο νεπών γαλακτοκομικών προϊόντων



Ως απόφοιτοι είναι έτοιμοι να απασχοληθούν στη βιομηχανία γάλακτος και να στελεχώσουν με επιτυχία οποιαδήποτε μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων ή και να ιδρύσουν δική τους μονάδα

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με ημερίδες- παρουσιάσεις εκπαιδευτικές εκδρομές, υλοποίηση Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων (πρόγραμμα Erasmus+)



Οι μαθητές της Σχολής στην "πηγή" της Παρμεζάνας. Επίσκεψη στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+ στη Ιταλία



Οι μαθητές εκπαιδεύονται τυροκομώντας στις σύγχρονες εγκαταστάσεις του τυροκομείου της Σχολής



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

με ειδικότητα:
Γαλακτοκομία-Τυροκομία



Η Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων λειτουργεί στον Κατσικά Ιωαννίνων ως η μοναδική σχολή τεχνιτών Τυροκομίας-Γαλακτοκομίας της Ελλάδας. Από το 1916 έως σήμερα έχει εκπαιδέψει περισσότερους από 3.000 τεχνίτες τυροκομίας, συμβάλλοντας καίρια στη μετεξέλιξη της ελληνικής γαλακτοκομίας από πρακτική σε σύγχρονη τυροκομία.



Η τυροκόμηση γίνεται με παραδοσιακές και σύγχρονες μεθόδους



Διδάσκεται η παρασκευή παραδοσιακών και καινοτόμων προϊόντων



Η Σχολή διαθέτει σύγχρονα χημικά εργαστήρια για την εκπαίδευση των μαθητών

Για περισσότερες πληροφορίες:

ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ Κουρτίδου 56-58 & Νιρβάνα
Τ.Κ. 11445 | Αθήνα | Τηλ. 210 8392000 | fax: 2108830190
e-mail: info@elgo.gr | www.elgo.gr

Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων
Δ/ση: Εθνικής Αντιστάσεως 3 | Κατσικά | Τ.Κ. 45221 | Ιωάννινα
Τηλ.: 26510 92219 | fax 2651093362 | e-mail: galateei@otenet.gr