



ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



Η αγροτική εκπαίδευση στην Ελλάδα

ΛΑΡΙΣΑ 29-9-2018

Δρ. Αλεξάνδρα Μέγα

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

Γαλακτοκομική Σχολή

Από το 1934

Περισσότεροι
από 2000
τεχνίτες
τυροκόμοι στην
Ελληνική
γαλακτοκομία



ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΖΥΓΟΥΡΗΣ

Η ΥΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΕΔΡΕΙΑΝ ΤΗΣ Α. Μ. ΤΟΥ ΒΑΣΙΛΕΩΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΙΔΡΥΘΕΙΣΑ ΤΩ 1901
ΚΟΙΝΩΦΕΛΕΣ ΙΣΤΥΡΙΑ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΒΡΑΒΕΥΘΕΝ ΥΠΟ ΤΗΣ ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ ΑΘΗΝΩΝ
ΓΡΑΦΕΙΑ: ΟΔΟΣ ΝΙΚΗΣ 12 - ΑΘΗΝΑΙ



ΝΙΚΟΛΑΟΥ Π. ΖΥΓΟΥΡΗ
ΓΕΩΠΟΝΟΥ - ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΟΥ ΤΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΗΤΟΙ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΥΡΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΥΡΙΟ-
ΤΕΡΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΤΟΙΟΥΤΩΝ· ΠΕΡΙ ΠΑΘΗΣΕΩΝ ΤΩΝ ΤΥΡΩΝ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΘΕΡΑΠΕΙΑΣ ΑΥΤΩΝ Κ. Τ. Α.

ΕΚΔΟΣΙΣ ΔΕΥΤΕΡΑ
ΕΠΗΥΣΗΜΕΝΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ "ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ", ΜΗΝΟΣ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1938

ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΓΕΩΡΓΟΥ

ΤΙΜΑΤΑΙ ΔΡΧ. 15

ΑΡΙΘ. 154
1938) 5

ΑΘΗΝΑΙ
Τύποις: Ν. ΑΠΑΤΣΙΔΗ, Μενάνδρου 4
1938

ΔΗΡΟΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ
ΝΙΚΟΛΑΟΥ Π. ΖΥΓΟΥΡΗ
ΓΕΩΠΟΝΟΥ-ΕΙΔΙΚΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΟΥ
τ. Δ/τού Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων

ὁ καλὸς Τυροκόμος



ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ
ΒΟΥΤΥΡΟΚΟΜΙΑ
ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ

ΕΚΔΟΤΗΣ: ΣΠΥΡΟΣ ΣΠΥΡΟΥ

ΑΘΗΝΑΙ 1953



ΚΩΣΤΑΣ ΜΠΑΛΑΦΑΣ



Γαλακτοκομική Σχολή

Ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ (μέσω του ΥΠΑΑΤ) είναι σε θέση να προσφέρει υψηλής αξίας εκπαιδευτικές υπηρεσίες εφόσον αξιοποιεί

- την εμπειρία και τη σφαιρική γνώση στα γεωργικά θέματα
- το δίκτυο δραστηριοτήτων του ΕΛΓΟ (έρευνα, ισοζύγια, μητρώα, ποιότητα, πιστοποίηση)

Γαλακτοκομική Σχολή

- Οι μαθητές προέρχονται από όλες τις περιοχές της Ελλάδος και της Κύπρου
- Γίνονται δεκτοί απόφοιτοι τουλάχιστον Α΄ Λυκείου
- Η διάρκεια φοίτησης είναι δύο χρόνια
- **Επιλέγονται κατά προτεραιότητα νέοι αγροτικών-κτηνοτροφικών οικογενειών, ορεινών περιοχών, μετακινούμενων κτηνοτρόφων κλπ**
- Λειτουργεί οικοτροφείο που παρέχει δωρεάν στέγαση και διατροφή σε όσους το επιθυμούν.

Γαλακτοκομική Σχολή

Πλήρως
εξοπλισμένο

Επαγγελματικό

Εγκεκριμένο

Τυροκομείο



GR
20.2612



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Εκπαιδεύονται σε ένα σύγχρονο εργαστήριο στην παρασκευή γιαούρτης, επιδορπίων, παγωτού, αλοιφωδών τυροκομικών κλπ



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι μαθητές αναλαμβάνουν την παραγωγή προϊόντων των ιδιαίτερων τόπων καταγωγής τους καθιστώντας τη Σχολή **χώρο ανταλλαγής γνώσεων και πολιτισμού**



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Οι μαθητές εκτελούν χημικούς και μικροβιολογικούς ελέγχους στο γάλα και τα προϊόντα του



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

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



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Αποκτούν γνώσεις σχετικές με τη σωστή συσκευασία των τροφίμων την υγιεινή παραγωγή ασφαλών τροφίμων αλλά και την ασφάλεια στους χώρους εργασίας



ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από καταξιωμένους επαγγελματίες του κλάδου



ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από καταξιωμένους επαγγελματίες του κλάδου

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Π.Ε. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Υπομέτρο 6.1 "Εγκατάσταση
Νέων Γεωργών" του
Προγράμματος Αγροτικής
Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014-2020

Ιωάννα Τσιούρη
Γεωπόνος

ΠΕ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από φορείς και υπηρεσίες



(ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.)

Υγεία και Ασφάλεια Γαλακτοκομική ΕΠΑ.Σ. Ιωαννίνων

ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με **ημερίδες - παρουσιάσεις** που πραγματοποιούνται στη Σχολή από φορείς και υπηρεσίες



ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με σεμινάριο σχετικά με τη σύνταξη Βιογραφικού Σημειώματος και την Αναζήτηση Εργασίας - Επαγγελματική Συνέντευξη



ΕΚΔΡΟΜΕΣ - ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με μονοήμερες ή πολυήμερες εκπαιδευτικές εκδρομές σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος



ΕΚΔΡΟΜΕΣ - ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

**Η εκπαίδευση συμπληρώνεται
με μονοήμερες ή πολυήμερες εκπαιδευτικές εκδρομές
σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος**



ΕΚΔΡΟΜΕΣ - ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

**Η εκπαίδευση συμπληρώνεται
με μονοήμερες ή πολυήμερες εκπαιδευτικές εκδρομές
σε μονάδες επεξεργασίας γάλακτος**



ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Η εκπαίδευση συμπληρώνεται με εκπαιδευτικές επισκέψεις στο εξωτερικό μέσω Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων π.χ. Leonardo DaVinci, Erasmus+



ΕΚΘΕΣΕΙΣ

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 2018



ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

AGROTICA 2017



ΕΚΘΕΣΕΙΣ



ΕΚΘΕΣΕΙΣ



ΕΚΘΕΣΕΙΣ



ΕΚΘΕΣΕΙΣ

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΦΟΔΙΑ

Για την παρακολούθηση πολλών από τα σεμινάρια και τα προγράμματα που υλοποιούνται στη Γαλακτοκομική Σχολή οι μαθητές παίρνουν πιστοποιητικά και βεβαιώσεις παρακολούθησης (ECOLAB, ΕΚΑΒ, ΕΛΙΝΥΑΕ, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ , ΙΚΥ κ.α.)

Να σημειωθεί ότι ομάδες μαθητών τηρούν το Ημερήσιο Βιβλίο Παραγωγής και υποβάλλουν τη Μηνιαία Δήλωση Ισοζυγίου της Σχολής στο ΑΡΤΕΜΙΣ

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

- Η νέα ΚΑΠ ενθαρρύνει την παραγωγή **ποιοτικών αγροτικών προϊόντων** με σκοπό την
 - Αύξηση & Διασφάλιση Αγροτικής Προσόδου
 - Πρόσβαση στην Αγορά
 - Προτίμηση Καταναλωτών
 - Προνομιακή Τιμολόγηση
 - Αναγνωρισιμότητα

ΚΑΝ 1151/2013
ΓΙΑ ΤΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Προβλέπονται :

- ΠΟΠ προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης
- ΠΓΕ προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις
- Εγγυημένα Παραδοσιακά Ιδιότυπα προϊόντα
- Προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας
 - ▣ Προϊόν Ορεινής Παραγωγής
 - ▣ Προϊόν νησιωτικής Γεωργίας



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.



Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

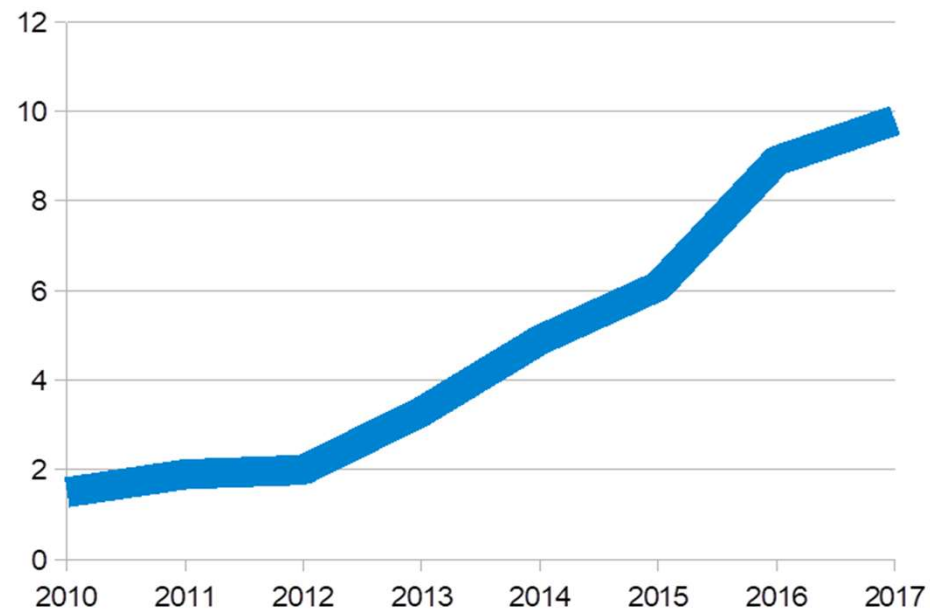
- Οι καταναλωτές επιθυμούν να γνωρίζουν την προέλευση, καθώς και όλα τα στάδια παραγωγής που έχουν μεσολαβήσει μέχρι το τελικό προϊόν
- *ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/775 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 28ης Μαΐου 2018 περί καθορισμού κανόνων για την εφαρμογή του άρθρου 26 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές όσον αφορά τους κανόνες για την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης του πρωταρχικού συστατικού ενός τροφίμου*



Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία

ΓΙΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΠΡΟΣ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Στοιχεία ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ



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**

KYA 3724/162303- ΦΕΚ 3438 /2014

Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία



Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία



Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία



Προοπτικές στη γαλακτοκομία - τυροκομία



Προοπτικές στη γαλακτοκομία – τυροκομία

- Σύμφωνα με τις προβλέψεις που παρουσιάζονται στην έκθεση προοπτικών των γεωργικών αγορών της ΕΕ για το 2017-2030, που δημοσιεύθηκε στις 18 Δεκεμβρίου 2017
- Η κατανάλωση τυριού και μεταποιημένων γαλακτοκομικών προϊόντων αναμένεται να αυξηθεί
- Η ζήτηση για νωπό γάλα αναμένεται να μειωθεί

Εξαγωγές Γαλακτοκομικών – Τυροκομικών

| ΕΞΑΓΩΓΗ | 2015 | 2016 | 2017 | Ιαν - Ιουν | | |
|---|------|------|------|------------|------|-------------|
| | | | | 2017 | 2018 | % |
| <u>Τυριά (0406)</u> | 65 | 70 | 78 | 40 | 43 | + 7,9% |
| <u>Γιαούρτι και βουτυρόγαλα (0403)</u> | 57 | 64 | 70 | 36 | 42 | + 16,6% |
| <u>Συσκευασμένο γάλα (04011010 + 04012011 + 04012091)</u> | 2,6 | 2,0 | 4,9 | 2,4 | 2,5 | + 3,5% |
| <u>Δείξε λεπτομέρειες</u> | | | | | | |
| <u>Ορός γάλακτος (0404)</u> | 3,7 | 1,6 | 4,2 | 2,0 | 3,5 | + 73,2% |
| <u>Δείξε λεπτομέρειες</u> | | | | | | |
| <u>Άλλα προϊόντα</u> | 13 | 6,5 | 7,0 | 3,7 | 11 | + 185,2% |

Στοιχεία : www.clal.it

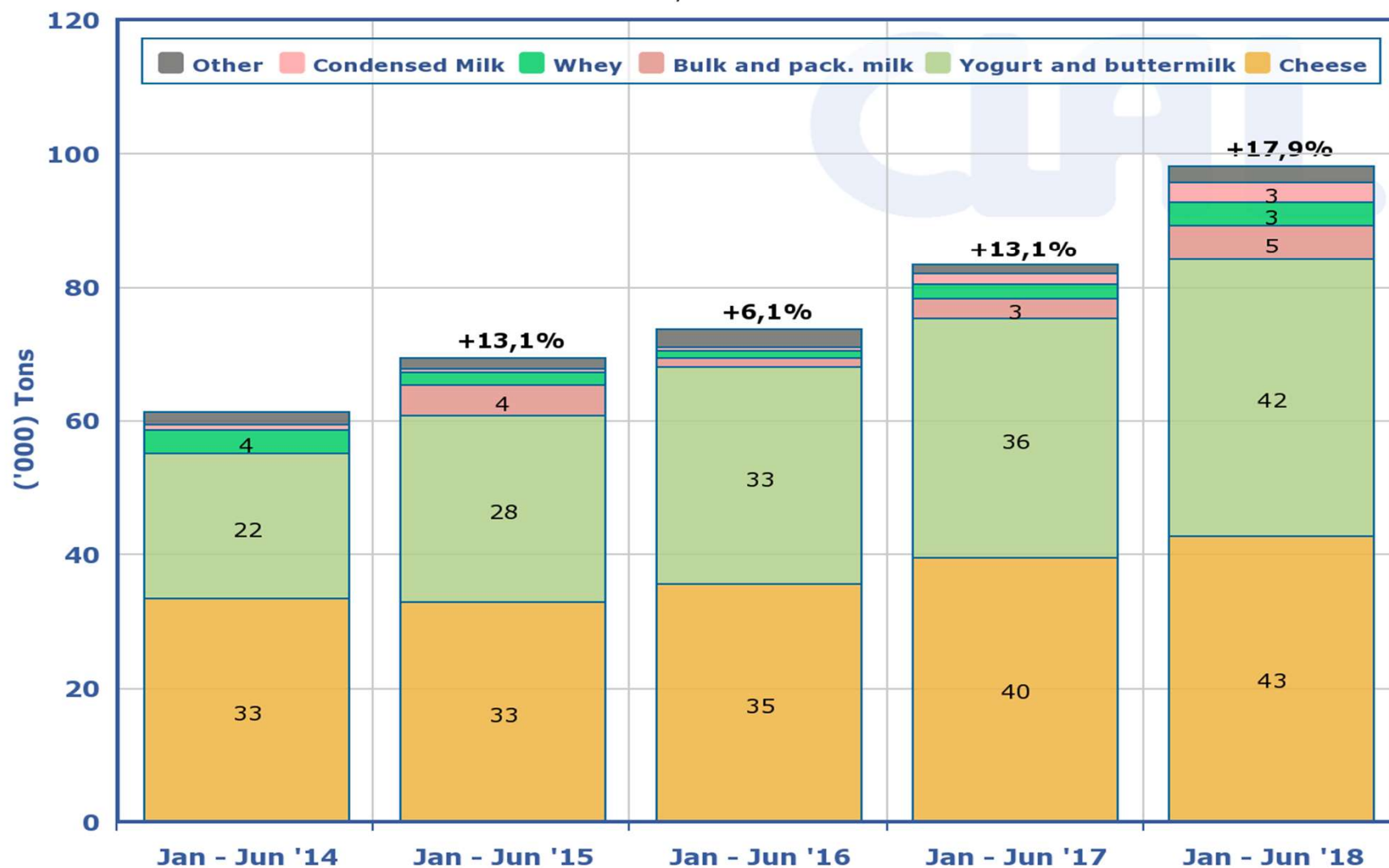
Εξαγωγές τυροκομικών

- Οι εξαγωγές τυριών το έτος 2017, κατέγραψαν αύξηση 6,4% σε σύγκριση με το 2016, ενώ στην πενταετία 2013-2017 η αύξηση άγγιξε το 44%.
- Το μερίδιο της φέτας στις εξαγωγές τυριών φτάνει το 80%.!
- Το 2017 οι εξαγωγές ελληνικών τυριών στη Γαλλία αυξήθηκαν κατά 49,5% σε όγκο και κατά 11,74% σε αξία (98% φέτα)

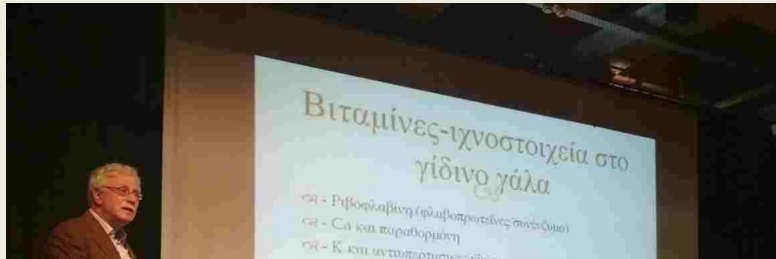
ΕΛΛΑΔΑ ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Greece: Export of dairy products (YEAR TO DATE)

Processed by CLAL based on IHS data



Διοργάνωση εκδηλώσεων



ΔΗΜΟΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

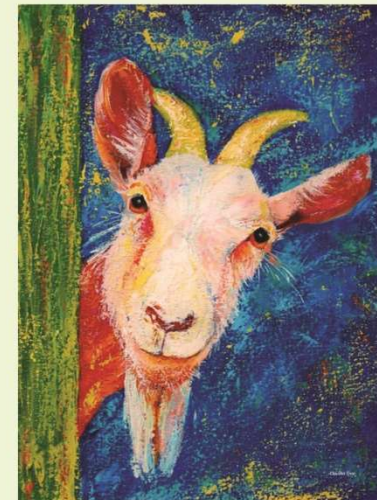
Γαλακτοκομική Σχολή Ιωαννίνων

με την υποστήριξη του Δήμου Ιωαννιτών

διοργανώνει την εκδήλωση με θέμα

Η ΑΞΙΑ ΤΟΥ ΓΙΔΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ

Ιωάννινα, 24 Απριλίου 2018
Πολιτιστικός Πολυχώρος "Δ.ΧΑΤΖΗΣ"
10:00 π.μ.



Στήριξη της οικοτεχνικής παραγωγής

Συνεργασία με
συνεταιρισμούς
και ομάδες
κτηνοτρόφων
για μαθήματα
εκμάθησης
παραδοσιακών
τυριών και
γιαούρτης



Η Γαλακτοκομική Σχολή εκπροσωπεί την Ελλάδα στο Ευρωπαϊκό Δίκτυο
Αγροκτημάτων και Βιοτεχνών Παραγωγών τυριού και γαλακτοκομικών
προϊόντων

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

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im
ökologischen Landbau e.V.

Alte Poststraße 87
85356 Freising

Phone: +49 - (0)8161 - 787 36 03
Fax: +49 - (0)8161 - 787 36 81

Email: info@milchhandwerk.info
Web: <http://www.milchhandwerk.info>

Contact Person: Marc Albrecht-Seidel



Greece

Partner members:

Dairy Vocational School of Ioannina

Ethnikis Antistasis 3, Katsikas
45500 Ioannina

Phone: +30 - (0)26510 - 92219

Email: mega@elog.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 Roeleveld



ΣΤΟΧΟΙ

- ΕΚΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΘΕΣΜΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ
- ΕΠΙΚΑΙΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
- ΠΡΟΣΛΗΨΕΙΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
- ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
- ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
- ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΩΝ

ΣΤΟΧΟΙ

Γαλακτοκομική
Σχολή
Ιωαννίνων

Παραδοσιακά
Προϊόντα

Σύγχρονοι
Τυροκόμοι

ΣΤΟΧΟΙ

Ο σύγχρονος τυροκόμος έχει κατάλληλη επαγγελματική εκπαίδευση

- ▣ Πρόγραμμα σπουδών που «αφουγκράζεται» και προσαρμόζεται στις ανάγκες της αγοράς εργασίας
- ▣ Θεωρητική κατάρτιση αλλά κυρίως «βιωματική» πρακτική άσκηση
- ▣ Ευκαιρίες μέσω προγραμμάτων για εκπαιδευτικά ταξίδια σε άλλες περιοχές ή χώρες
- ▣ Προοπτική για συνέχεια σε άλλες βαθμίδες της εκπαίδευσης ή σε συγγενικά αντικείμενα
- ▣ Προγράμματα κατάρτισης και «Δια βίου μάθηση»

ΣΤΟΧΟΙ

Ο σύγχρονος τυροκόμος οφείλει

- Να γνωρίζει τις αρχές ορθής πρακτικής για την παραγωγή καλής ποιότητας γάλακτος
- Να τηρεί συστήματα διασφάλισης ποιότητας προσαρμοσμένα στη δυναμικότητα και την παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής των προϊόντων του

ΣΤΟΧΟΙ

Ο σύγχρονος τυροκόμος παράγει παραδοσιακά προϊόντα

- ▣ Με κατοχυρωμένο τον παραδοσιακό τους χαρακτήρα
- ▣ Με σταθερή και υψηλή ποιότητα
- ▣ Με εξασφαλισμένη την αναγνώριση τους στην αγορά ως προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας που διακινούνται σε ειδικά πρατήρια ή καταστήματα ή σε διακριτά σημεία στο super market ή ακόμα καλύτερα στις «αγορές των παραγωγών»

ΣΤΟΧΟΙ

Ο σύγχρονος τυροκόμος παράγει καινοτόμα προϊόντα

- ▣ Με συσκευασία και τυποποίηση που δε θα υστερεί αυτής των βιομηχανικών προϊόντων
- ▣ Που ανταποκρίνονται στις νέες τεχνολογίες και καταναλωτικές τάσεις (λιπαρά, αλάτι, μερίδες..)
- ▣ Με αποτελεσματικό δίκτυο διανομής και καινοτόμες ιδέες προώθησης (ΑΤΜ, διαδικτυακό εμπόριο)

ΣΤΟΧΟΙ

Ο σύγχρονος τυροκόμος

- Έχει κατοχυρωμένα επαγγελματικά δικαιώματα
- Δε διστάζει να συνεργαστεί με ομοειδείς επιχειρήσεις για κοινή προώθηση των προϊόντων τους
- Απευθύνεται σε ενημερωμένους καταναλωτές
- Παράγει προϊόντα σε ένα σαφές και σύγχρονο θεσμικό πλαίσιο (επικαιροποίηση του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών)
- Δεν απειλείται από ανταγωνιστές με παραπλανητικές επισημάνσεις (γεωγραφικούς ισχυρισμούς, τεχνολογικούς όρους, θερμική επεξεργασία κ.λ.π)

ΣΤΟΧΟΙ

Ο σύγχρονος τυροκόμος σαν επιχειρηματίας

- ▣ χρησιμοποιεί την επιστημονική γνώση (τεχνική και οικονομική)
- ▣ αξιολογεί προσεκτικά τις ενδεχόμενες επενδύσεις
- ▣ ελαχιστοποιεί το κόστος
- ▣ έχει συναλλαγές με τράπεζες
- ▣ παρακολουθεί τις εξελίξεις της αγροτικής πολιτικής

ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ - ΑΠΕΙΛΕΣ

- ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΣΤΕΡΕΟΤΥΠΑ
- ΑΠΟΥΣΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΗΣ
- ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΟΙ ΠΟΡΟΙ

Αγροτική επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση

Η έλλειψη σημαντικών μεταρρυθμίσεων στον τομέα της εκπαίδευσης συνέβαλλε δραματικά στην

απαξίωση της επαγγελματικής εκπαίδευσης

και στη δημιουργία στερεοτύπων που τη συνδέει με την

«επίπονη» και «υποδεέστερη» χειρωνακτική εργασία.

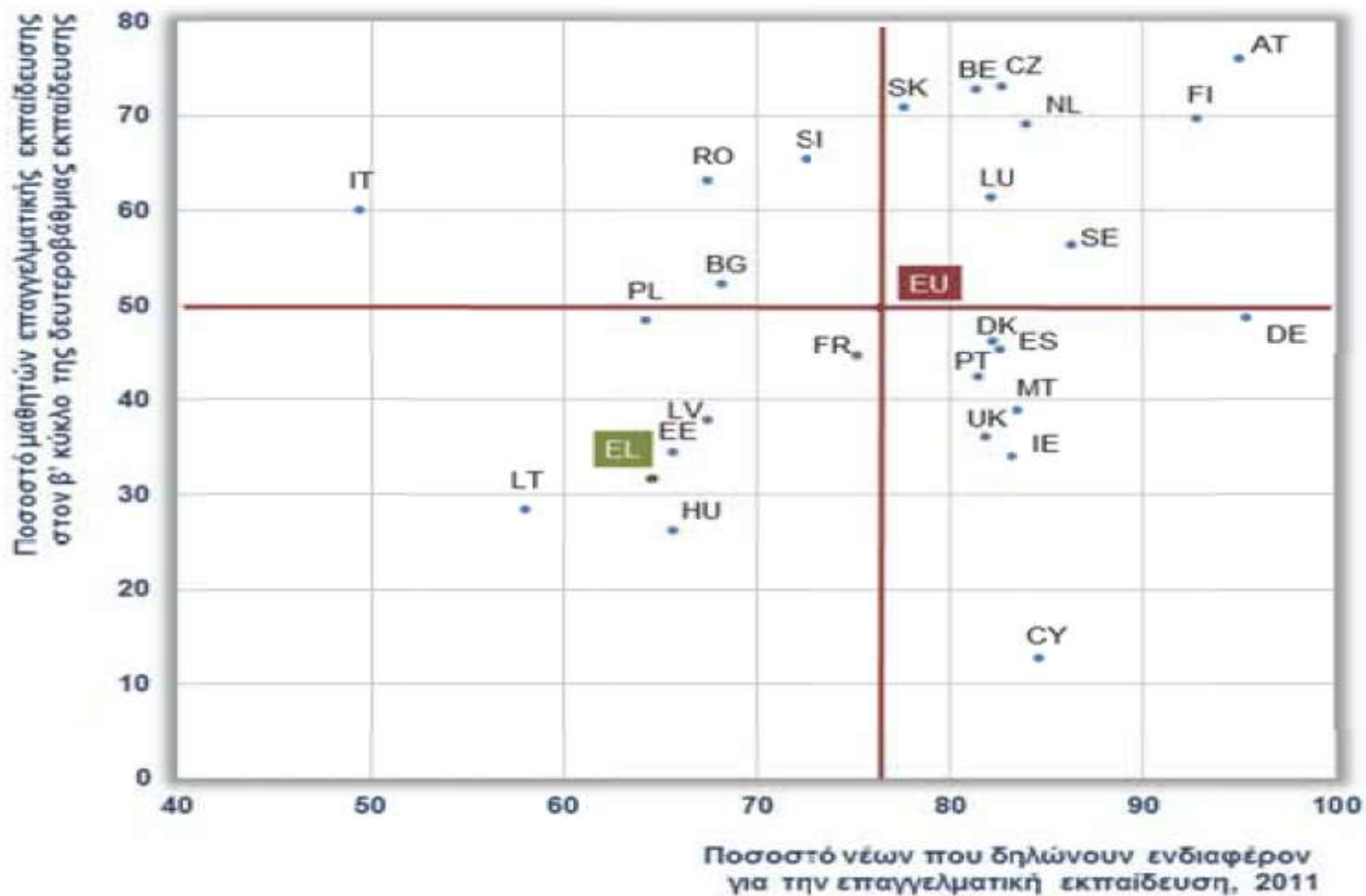
Αγροτική επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση

- Στην Ελλάδα η ζήτηση για εξειδικευμένους τεχνίτες μεσαίου επιπέδου προσόντων ήταν ανέκαθεν έντονη
- Όμως οι νέοι εξακολουθούν να βλέπουν την επαγγελματική εκπαίδευση ως διέξοδο ανάγκης και «δεύτερη επιλογή»

Αγροτική επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση

- Στο σύνολο της Ευρωπαϊκής Ένωσης το 2012 το ποσοστό των νέων 18-24 ετών που βρίσκονταν εκτός της απασχόλησης και εκτός της εκπαίδευσης & κατάρτισης ήταν κατά μέσο όρο 17,1%.
- **Το 2012 το υψηλότερο ποσοστό το κατέχει η Ελλάδα με 28,4%.**
- Το ποσοστό ανεργίας στην Ελλάδα ανήλθε σε 27% το 2013, σε σχέση με 7,6% το 2008 (ΕΣΥΕ, 2013).

Επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση

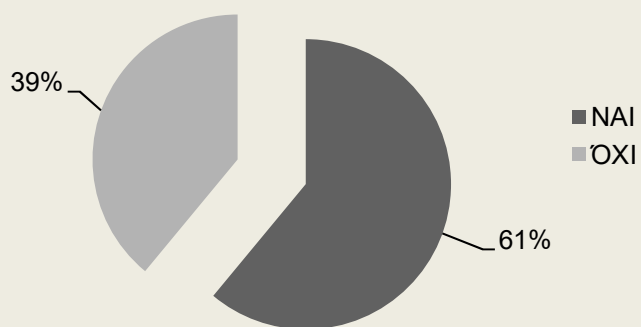


Πηγή: Cedefop, υπολογισμοί με βάση στοιχεία Ευρωβαρομέτρου και Eurostat, 2013.

Ευρωπαϊκό Κέντρο για την Ανάπτυξη της Επαγγελματικής Κατάρτισης

Έρευνα σε απόφοιτους

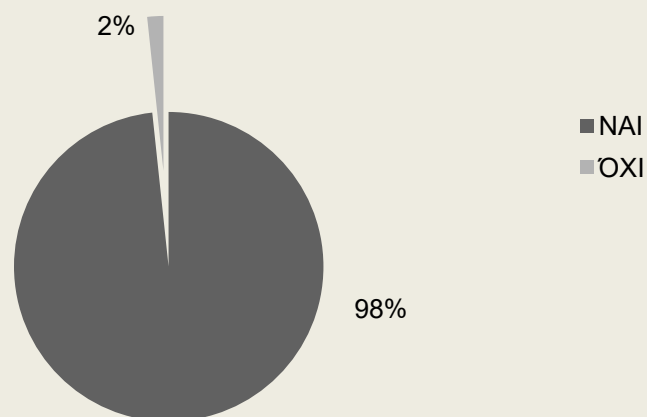
Έχει σχέση η δουλειά σας με τις σπουδές σας στη σχολή?



Σας βοήθησαν οι σπουδές σας στη σχολή για να βρείτε δουλειά?

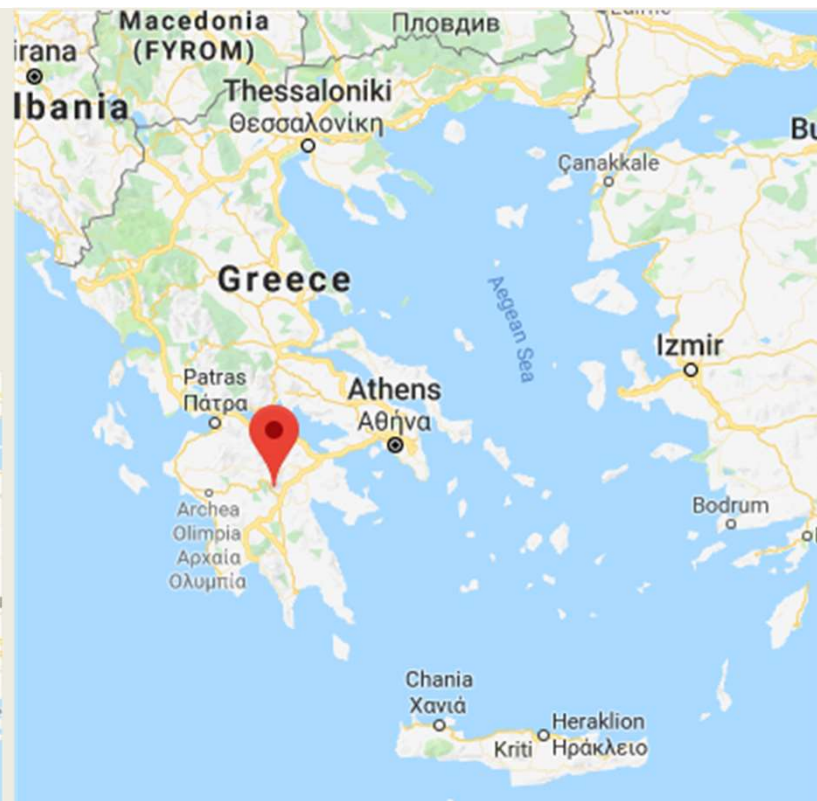
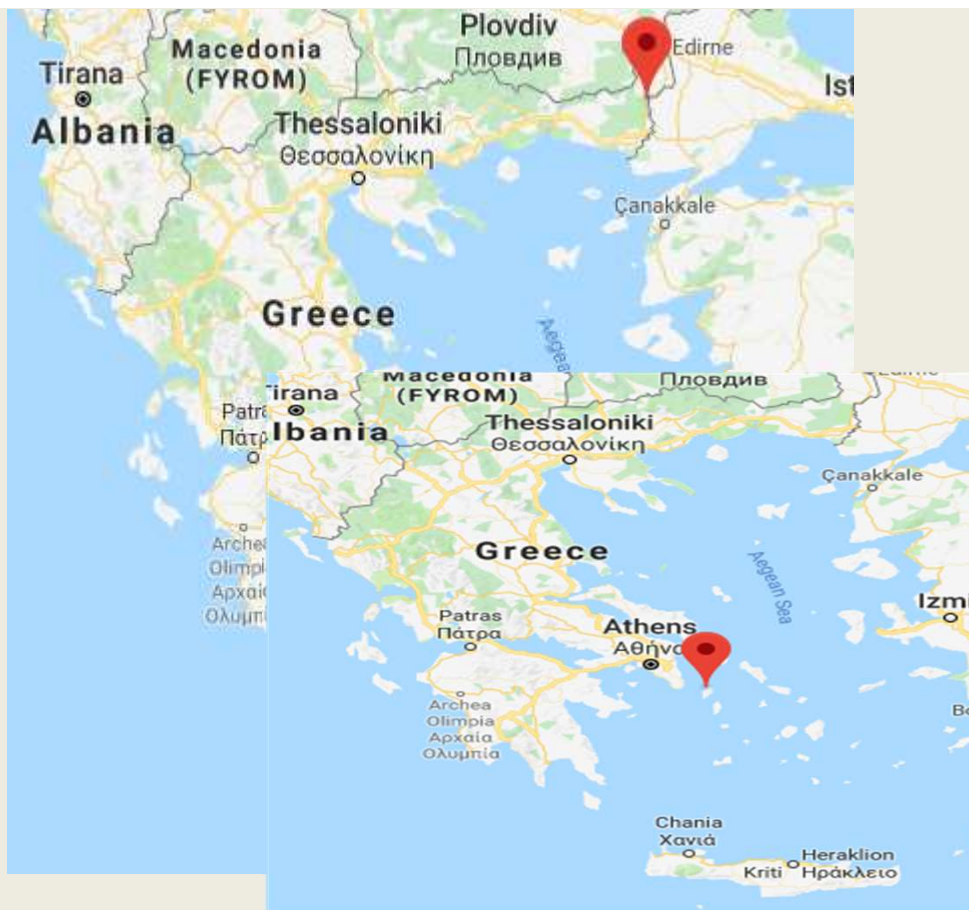


Είστε ευχαριστημένος με τις σπουδές σας στη σχολή?



Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΕΙ Η ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΙΝΑΙ «ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ» και «ΑΓΡΟΤΙΚΗ»

Οι μαθητές μας λειτουργούν τυροκομικές επιχειρήσεις σε όλη την Ελλάδα



Ευχαριστώ για την προσοχή σας