



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας,
Έρευνας και Θρησκευμάτων



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ»



τριπτόλεμος

«Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Από την παραγωγή στη μεταποίηση»

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης

1. Εκτροφή	Ημ/νία	Ώρα	Αίθουσα
1.1. Εκτροφή ζώων γαλακτοπαραγωγής-Φυλές ζώων με ικανότητα παραγωγής αυξημένης ποσότητας γάλακτος (2 ώρες Θ)	Τρ 20 Φεβρουαρίου	17:00-19:00	320
1.2. Ξηρή περίοδος, κυοφορία, γαλακτική περίοδος, άμελξη & εποχή του έτους (1 ώρα Θ)		19:00-20:00	
1.3. Διατροφή των ζώων-Χρησιμοποίηση σιτηρεσίων για αύξηση της απόδοσης και της περιεκτικότητας του γάλακτος σε θρεπτικά συστατικά (1 ώρα Θ)	Τετ 21 Φεβρουαρίου	16:00-17:00	320
1.4. Υγεία των ζώων-Μαστίτιδα (1 ώρα Θ)		17:00-18:00	Επίσκεψη στο Αγρόκτημα του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης
1.5. Διάφοροι άλλοι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιοτική και ποσοτική σύσταση του γάλακτος (1 ώρα Θ)		18:00-19:00	
2. Μεταποίηση			
2.1. Χημική σύσταση και φυσικοχημικές ιδιότητες του γάλακτος-Είδη γάλακτος (2 ώρες Θ)	Σαβ 24 Φεβρουαρίου	10: 00-12:00	Εργαστήριο Γάλακτος
2.2. Ποιοτικός έλεγχος γάλακτος-Νοθείες (1 ώρα Θ και 2 ώρες Π)		12:00-15:00	



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας,
Έρευνας και Θρησκευμάτων



2.3. Είδη θερμικά επεξεργασμένου γάλακτος-Νομοθετικές ρυθμίσεις (1 ώρα Θ)	Δευτ 26 Φεβρουαρίου	16:00-17:00	320
2.4. Συμπυκνωμένο γάλα-Σκόνη γάλακτος-Ειδικά είδη γάλακτος (1 ώρα Θ)		17:00-18:00	
2.5. Κρέμα γάλακτος-Βούτυρο (1 ώρα Θ)		18.00-19.00	
2.6. Παγωτό-Στάδια παρασκευής και έλεγχος ποιότητας (1 ώρα Θ και 2Π)	Τετ 28 Φεβρουαρίου	16:00-19:00	Εργαστήριο Γάλακτος
2.7. Όξινα γαλακτοκομικά προϊόντα (γιαούρτη, κεφίρ, ξυνόγαλα) (2 ώρες Θ και 3 ώρες Π)	Σαβ 3 Μαρτίου	10:00-15:00	Εργαστήριο Γάλακτος
2.8. Εφαρμογές της υπερδιήθησης στην Τεχνολογία Γάλακτος (1 ώρα Θ)	Δευτ 5 Μαρτίου	16:00-17:00	320
2.9. Σύγχρονες τάσεις στην Τεχνολογία Γάλακτος (2 ώρες Θ)		17:00-19:00	
2.10. Βελτιστοποίηση παραγωγικής διαδικασίας (1 ώρα Θ)		19.00-20.00	
2.11. Έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων (1 ώρα Θ)	Τετ 7 Μαρτίου	16:00-17:00	320
2.12. Απόβλητα μονάδων επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων - Μόλυνση περιβάλλοντος (1 ώρα Θ)		17:00-18:00	
2.13. Μέθοδοι επεξεργασίας αποβλήτων - Συστήματα διαχείρισης αποβλήτων σε τυροκομεία (1 ώρα Θ)		18.00-19.00	



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας,
Έρευνας και Θρησκευμάτων



2.14. Τυροκομία-Κατηγορίες τυριών (2 ώρες Θ και 3 ώρες Π)	Σα 10 Μαρτίου	10:00-15:00	Εργαστήριο γάλακτος
3. Τυποποίηση			
3.1. Συσκευασία γαλακτοκομικών προϊόντων (1 ώρα Θ)	Δευτ 12 Μαρτίου	16:00-17:00	320
3.2. Συστήματα και ορθές πρακτικές διασφάλισης ποιότητας (1 ώρα Θ)		17:00-18:00	
3.3. Προσδιορισμός κριτηρίων ποιότητας (μικροβιολογικά κριτήρια, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι) (1 ώρα Θ)		18:00-19:00	
3.4. Πιστοποίηση ΠΟΠ-ΠΓΕ -Μελέτες Περίπτωσης (3 ώρες Θ)	Τετ 14 Μαρτίου	17:00-20:00	320
4. Εμπορία-Ηλεκτρονική Προώθηση των Προϊόντων			
4.1. Παραγωγική μονάδα γαλακτοκομικών προϊόντων «Βέρμιο»- Επιτόπια επίσκεψη (4 ώρες Π)	Σαβ 17 Μαρτίου	10:00-15:00	Παραγωγική μονάδα γαλακτοκομικών προϊόντων «Βέρμιο»
4.2. Οργάνωση επιχείρησης γαλακτοκομικών προϊόντων (3 ώρες Θ)	Δευτ 19 Μαρτίου	16:00-19:00	320
4.2. Μάρκετινγκ γαλακτοκομικών προϊόντων (3 ώρες Θ)	Τετ 21 Μαρτίου	16:00-19:00	320
Αξιολόγηση του προγράμματος και κλείσιμο*	Τρ 27 Μαρτίου	16:00-18:00	Αμφιθέατρο

*Τρ 20 Φεβρ 16.00-17.00 Τελετή υποδοχής



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Παιδείας,
Έρευνας και Θρησκευμάτων



Διδάσκοντες

Εκτροφή

Μπαμπίδης Βασίλειος, Αναπληρωτής Καθηγητής

Μεταποίηση

Δημητρέλη Γεωργία, Επίκουρη Καθηγήτρια

Σαμαράς Πέτρος, Καθηγητής

Εξαρχόπουλος Στυλιανός (MSc), Υποψήφιος Διδάκτορας

Τυποποίηση

Παπαγεωργίου Μαρία, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια

Ραφαηλίδης Στυλιανός, Καθηγητής

Εμπορία-Ηλεκτρονική Προώθηση των Προϊόντων

Σταμάτης Αγγελόπουλος, Καθηγητής

Μπλατσιώτης Νικόλαος, Υπεύθυνος Ποιότητας εργοστασίου γαλακτοκομικών «Βέρμιο»