

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας - Τυροκομίας			
Κωδικός Μαθήματος	DAIRY 0106			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Εργαστηριακό			
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος / Α' Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	-	Εργαστήρια / εβδομάδα 5
Στόχος Μαθήματος	Πρακτική εκπαίδευση στην παραγωγή ενός γαλακτοκομικού προϊόντος (γιαούρτι) και ενός τυροκομικού προϊόντος (χαλλούμι) για την σύγκριση των οργανοληπτικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών των προϊόντων αυτών παρασκευάζοντας τα με διαφορετικά είδη γάλακτος. Απώτερος σκοπός είναι να κατανοηθούν τα χαρακτηριστικά του κάθε είδους γάλακτος κατά την παραγωγική διαδικασία γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/στριες είναι σε θέση να: 1. Παρασκευάζουν γιαούρτι και χαλλούμι χρησιμοποιώντας διαφορετικά είδη γάλακτος. 2. Γνωρίσουν τις διαφοροποιήσεις στην παραγωγική διαδικασία του γιαουρτιού και του χαλλουμιού αλλάζοντας την πρώτη ύλη – γάλα. 3. Περιγράφουν την παραγωγική διαδικασία. 4. Κατανοούν τη σημασία του διαφορετικών ειδών γάλακτος στην παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων.			
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Εισαγωγή <ul style="list-style-type: none"> Βασικά χαρακτηριστικά των διαφορετικών ειδών γάλακτος και διαφοροποιήσεις τους στην γαλακτοκομία και τυροκομία. Εργαστηριακή Παραγωγή <ul style="list-style-type: none"> Γιαουρτιού από αγελαδινό γάλα Γιαουρτιού από πρόβειο γάλα Γιαουρτιού από αιγινό γάλα Χαλλουμιού από αγελαδινό γάλα Χαλλουμιού από πρόβειο γάλα Χαλλουμιού από αιγινό γάλα Οργανοληπτικός έλεγχος παραγόμενων προϊόντων <ul style="list-style-type: none"> Συμπεράσματα 			
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστηριακές ασκήσεις, συζητήσεις για περεταίρω επεξηγήσεις και επίλυση αποριών.			

Βιβλιογραφία	<ul style="list-style-type: none">• Χρ. Κεχαγιάς, <i>Γάλα-Επιστήμη, Τεχνολογία και Έλεγχοι για τη Διασφάλιση της Ποιότητας</i>, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα 2011. ISBN 9789605080006• Καμιναρίδης Στέλιος, Μοάτσου Γκόλφω, <i>Γαλακτοκομία</i>, Εκδότης: Έμβρυο, 2009, ISBN 9789608002494• Αν. Μάντης, <i>Υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των προϊόντων του</i>, Εκδόσεις: Αφοί Κυριακίδη, 2018, ISBN 9789606021916• Σημειώσεις διδάσκοντα
Αξιολόγηση	Παρουσία: 10% Συμμετοχή/ Ενδιαφέρον / Εργασίες: 20% Ενδιάμεση Πειραματική ή/και Γραπτή Εξέταση: 30% Τελική Πειραματική ή/και Γραπτή Εξέταση: 40%
Γλώσσα	Ελληνική