

Τίτλος Μαθήματος	Παρασκευή Γαλακτοκομικών Προϊόντων				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0203				
Τύπος μαθήματος	Εργαστήριο				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο /2 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	10	Διαλέξεις / εβδομάδα	-	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
Στόχος Μαθήματος	Πρακτική εκπαίδευση στην παραγωγή προϊόντων γάλακτος συμπεριλαμβανόμενων: παστεριωμένου, υψηλής παστερίωσης (ESL), αποστειρωμένου (UHT) γάλακτος, παραδοσιακών και στραγγιστών γιαουρτιών , εδεσμάτων γιαουρτιού, γιαουρτο-ροφήματων (κεφίρ, αϊράνι), παγωτού και σκόνων γάλακτος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να γνωρίσουν και να κατανοήσουν την παρασκευή/παραγωγή συγκεκριμένων σημαντικών γαλακτοκομικών προϊόντων.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-	-	-
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εργαστηριακή Παραγωγή</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γιαούρτι (παραδοσιακό και στραγγιστό) • Ροφήματα με γαλακτική ζύμωση (αιράνι, κεφίρ) • Παγωτό • Παστεριωμένου γάλακτος 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστηριακές Ασκήσεις				
Βιβλιογραφία	<p>Στ. Καμινारीδης, Γκ. Μοάτσου, <i>Γαλακτοκομία</i>, Εκδόσεις Έμβρυο, 2009.</p> <p>Αν. Μάντης, <i>Υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των προϊόντων του</i>, Εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη, 2000.</p> <p>Χρ.Κεχαγιάς, <i>Γάλα-Επιστήμη, Τεχνολογία και Έλεγχοι για τη Διασφάλιση της Ποιότητας</i>, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα 2011.</p> <p>Γ. Ζερφυρίδης, <i>Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος (Ζυμούμενα Προϊόντα, Παγωτό, Κρέμα, Βούτυρο)</i>, Εκδόσεις Γιαχούδης Ο.Ε., Θεσσαλονίκη 2001.</p>				
Αξιολόγηση	Αξιολόγηση Εργαστηριακού Τετραδίου και Τελική Εξέταση				

Γλώσσα

Ελληνικά