

Τίτλος Μαθήματος	Παρασκευή τυριών				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0302				
Τύπος μαθήματος	Εργαστήριο				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο /1 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	10	Διαλέξεις / εβδομάδα	-	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
Στόχος Μαθήματος	<p>Πρακτική εκπαίδευση στην παραγωγή παραδοσιακών τυριών όπως: Χαλλούμι (φρέσκο και ώριμο), Αναρή (φρέσκα και ξερή), Λευκό τυρί άλμης, Κεφαλοτύρι. Ακόμα, οι σπουδαστές/-ριες θα εκπαιδευτούν στην παραγωγή και άλλων ξενικών τυριών όπως τυριά γαλλικού τύπου (Chevré), Cheddar και Edam. Επιπρόσθετα, οι σπουδαστές/-ριες θα αξιολογήσουν οργανοληπτικά τα τυριά (γεύση, άρωμα, υφή) ενώ θα συζητηθούν και πιθανά ελαττώματα ή σφάλματα στα τυριά.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να αφομοιώσουν τις τεχνικές τυροκόμησης για συγκεκριμένα είδη τυριών από διαφορετικές κατηγορίες.</p>				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εργαστηριακή Παραγωγή</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χαλλούμι • Αναρή • Τυρί Φλαούνας • Κεφαλοτύρι • Φέτα • Γαλλικού τύπου <p>Οργανοληπτική Εξέταση</p> <ul style="list-style-type: none"> • Άρωμα/Γεύση • Υφή • Σφάλματα 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εργαστηριακές Ασκήσεις				
Βιβλιογραφία	<p>Ανυφαντάκης Εμμανουήλ, <i>Τυροκομία: Χημεία, Φυσικοχημεία, Μικροβιολογία</i>, Εκδόσεις Αθ. Σταμούλης, Β΄ Έκδοση, 2004.</p> <p>Μπίντσης Θωμάς, Παπαδήμας Φώτης, <i>Τυρί: Τεχνολογία γάλακτος</i>,</p>				

	<i>τυροκομία, παρουσίαση τυριών, Εκδόσεις Ψύχαλος, 2009.</i>
Αξιολόγηση	Αξιολόγηση Εργαστηριακού Τετραδίου και Τελική Εξέταση
Γλώσσα	Ελληνικά