

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
ΤΜΗΜΑ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	604	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	6 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Προϊόντα Γαλακτοκομίας		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Θεωρία	3	4	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Επιλογής (Ειδίκευσης γενικών γνώσεων)		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	-		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO142/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής αναμένεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να αποκτήσει γνώσεις των συστημάτων πρωτογενούς παραγωγής γάλακτος . • Να κατανοήσει τις βασικές αρχές βιομηχανικής παραγωγής προϊόντων γαλακτοκομίας . • Να μπορεί να προσδιορίσει τα βασικά στάδια παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. • Να αναγνωρίσει τη σημασία της γαλακτοκομίας στην χώρα μας. • Να μπορεί να αναγνωρίσει νέες τεχνολογίες παραγωγής προϊόντων γαλακτοκομίας και να αξιολογήσει την δυνατότητα εφαρμογής τους στη βιομηχανία. • Να αποκτήσει κριτική σκέψη ώστε να αναγνωρίσει τυχόν σφάλματα που μπορεί να προκύψουν κατά τη βιομηχανική παραγωγή προϊόντων γαλακτοκομίας με απώτερο στόχο της διασφάλιση της ποιότητας των παραγόμενων τροφίμων και της υγείας του καταναλωτή.
Γενικές Ικανότητες
<p>Το μάθημα αποσκοπεί στην καλλιέργεια των παρακάτω ικανοτήτων:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Σχεδιασμός και διαχείριση έργων στο αντικείμενο του μαθήματος ▪ Αναγνώριση πιθανών κινδύνων και λήψη αποφάσεων ▪ Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής ▪ Αξιολόγηση νέων τεχνολογιών βιομηχανικού και επιστημονικού πεδίου ▪ Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις ▪ Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η ύλη του μαθήματος περιλαμβάνει ανάλυση των παρακάτω εννοιών:

Νομοθεσία, ορισμός γάλακτος. Είδη γάλακτος. Χημικές και φυσικές ιδιότητες γάλακτος. Παραγωγή και σύσταση γάλακτος – Δείκτες υγιεινής. Ποιοτικός έλεγχος νωπού γάλακτος (έλεγχος νοθείας με νερό, ανίχνευση των διαφόρων ειδών γάλακτος σε μίγματα). Επεξεργασία και μεταποίηση γάλακτος. Έλεγχος βαθμού θερμικής επεξεργασίας γάλακτος. Κύρια προϊόντα γαλακτοκομίας στην Ελλάδα. Προϊόντα γαλακτοκομίας ανά τον κόσμο. Εξοπλισμός βιομηχανίας γάλακτος. Πρότυπες βιώσιμες εγχώριες παραγωγικές μονάδες. Συσκευασία, αποθήκευση, διακίνηση, πιστοποίηση, εμπορία, εξαγωγές γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Ασφάλεια και υγιεινή των βιομηχανιών γάλακτος. Κίνδυνοι επιμόλυνσης. Μαστίτιδες και αντιβιοτικά. Πήξη γάλακτος με χρήση επιθυμητών μικροοργανισμών/Εναρκτήριες καλλιέργειες. Διατροφική αξία. Λειτουργικές ιδιότητες. Νέες τάσεις στη γαλακτοκομία.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Δια ζώσης • Εκπαιδευτικές επισκέψεις ή/και πρόσκληση επιστημόνων για παρουσίαση ειδικών θεμάτων 																
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Στη Διδασκαλία: Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων και διαδικτύου (links and videos) • Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές: Επικοινωνία μέσω eClass και email. 																
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1" data-bbox="667 969 1332 1328"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>Φροντιστήριο</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασίας</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Προετοιμασία Αξιολόγησης</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td> <td>105</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Φροντιστήριο	6	Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10	Συγγραφή εργασίας	20	Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	10	Προετοιμασία Αξιολόγησης	20	Σύνολο Μαθήματος	105
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																
Διαλέξεις	39																
Φροντιστήριο	6																
Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10																
Συγγραφή εργασίας	20																
Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	10																
Προετοιμασία Αξιολόγησης	20																
Σύνολο Μαθήματος	105																
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Εκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p>	<p>Η αξιολόγηση του μαθήματος γίνεται μέσω δύο τμημάτων: Α) Των γραπτών εξετάσεων στην ελληνική γλώσσα (περιλαμβάνονται και λατινικές ονομασίες μικροοργανισμών) στο τέλος του εξαμήνου (70% του βαθμού). Αυτές περιλαμβάνουν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σύντομης ανάπτυξης θεωρητικών θεμάτων και ερωτήσεις κρίσεως και Β) Τη συγγραφή προαιρετικής εργασίας (30% του βαθμού). Αν ο φοιτητής δεν αναλάβει εξαμηνιαία εργασία θα λάβει το βαθμό της γραπτής τελικής εξέτασης (100%). Μικρότερος προβιβάσιμος βαθμός: 5 Μέγιστος προβιβάσιμος βαθμός: 10</p>																

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΜΑΝΤΗΣ Ι. ΑΝΤΩΝΙΟΣ, ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ Κ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΦΛΕΤΟΥΡΗΣ Ι. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ, ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ Σ. ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ, (2018). Υγιεινή και Τεχνολογία του γάλακτος και των προϊόντων του, ΑΦΟΙ ΚΥΡΙΑΚΙΔΗ ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α.Ε., Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 77115315

- Varnam Alan H., Sutherland Jane P. (2008), Γάλα και Προϊόντα Γάλακτος, ΣΤΕΛΛΑ ΠΑΡΙΚΟΥ & ΣΙΑ ΟΕ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 14489
- Χρήστος Κεχαγιάς, Ευσταθία Τσάκαλη, (2017), Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΝΕΩΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥΧΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 68400164.
- Στυλιανός Καμιναρίδης, Γκόλφω Μοάτσου, (2009), ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΕΜΒΡΥΟ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΜΟΝ. ΙΚΕ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 86200313.