

ΓΕΝΙΚΑ			
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων και σχετική νομοθεσία		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΝΠ3003		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
		3,7	3
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ			
Μαθησιακά Αποτελέσματα			
Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να: - περιγράφουν τη σύσταση και τις φυσικοχημικές ιδιότητες του γάλακτος, - κατανοούν τη μικροβιολογία του γάλακτος και των παραγόντων που επηρεάζουν την υγιεινή και την ασφάλεια του, - κατανοούν τη θερμική επεξεργασία του γάλακτος (παστερίωση-αποστείρωση), - κατανοούν τα βασικά γαλακτοκομικά προϊόντα, τα στάδια παρασκευής τους και την επίδραση τους στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, την υγιεινή και ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων, - περιγράφουν τις τεχνολογίες παρασκευής τυριών Π.Ο.Π - εφαρμόζουν τις βασικές αναλυτικές εξετάσεις για το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία - ερμηνεύουν τα αποτελέσματα σχετικά με την ποιότητα και την ασφάλεια των προϊόντων.			
Γενικές Ικανότητες			
Το μάθημα αποσκοπεί στην αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών. Επιπλέον, μέσω των εργαστηριακών ασκήσεων και των επισκέψεων σε σύγχρονες γαλακτοβιομηχανίες οι φοιτητές καλούνται να συμμετάσχουν σε λήψη αποφάσεων, να δουλέψουν αυτόνομα αλλά και ομαδικά.			
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ			
Θεωρητική διδασκαλία: Σύσταση και φυσικοχημικές ιδιότητες του γάλακτος. Μικροβιολογία του νωπού γάλακτος και παθογόνοι παράγοντες που επηρεάζουν την ασφάλεια του. Αλλοίωση του γάλακτος. Υγιεινή της παραγωγής, της αποθήκευσης και της μεταφοράς του νωπού γάλακτος. Θερμική επεξεργασία του γάλακτος (παστερίωση- αποστείρωση). Αποστειρωμένο συμπυκνωμένο γάλα, σακχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα, κονιοποιημένο γάλα. Γαλακτοκομικά προϊόντα ζύμωσης (γιαούρτη, ξινόγαλα, κεφίρ κ.α.). Κρέμα. Βούτυρο. Παγωτό. Τυριά και τεχνολογίες παρασκευής τους. Τυριά Π.Ο.Π. Μικροβιολογικός και ποιοτικός έλεγχος των γαλακτοκομικών προϊόντων σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και σημασία για τη δημόσια υγεία. Καθαρισμός και εξυγίανση του εξοπλισμού σε εγκαταστάσεις επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων. Ασκήσεις: Μέτρηση της τιμής του pH του γάλακτος. Μέτρηση της οξύτητας του γάλακτος. Μέτρηση του ειδικού βάρους του γάλακτος. Προσδιορισμός του λίπους του γάλακτος, της κρέμας, του βουτύρου και των τυριών. Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε υγρασία και του στερεού υπολείμματος του γάλακτος (συνολικό			

στερεό υπόλειμμα, στερεό υπόλειμμα άνευ λίπους). Έλεγχος για νοθεία του γάλακτος. Δοκιμή της αλκαλικής φωσφατάσης για την εκτίμηση της αποτελεσματικότητας της παστερίωσης. Προσδιορισμός του χλωριούχου νατρίου στα τυριά. Μικροβιολογικές εξετάσεις του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων. Παρασκευή γιαούρτης. Οργανοληπτική εκτίμηση των γαλακτοκομικών προϊόντων. Επίσκεψη σε γαλακτοβιομηχανία.		
ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ		
ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση Τ.Π.Ε. στη διδασκαλία μέσω της πλατφόρμας ασύγχρονης τηλεκπαίδευσης καθώς και στην επικοινωνία με τους φοιτητές	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος εργασίας εξαμήνου
	Διαλέξεις	22
	Εργαστηριακές Ασκήσεις	26
	Μελέτη	27
	Σύνολο	75 ώρες
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται στην ελληνική γλώσσα. Η εξέταση αποτελείται από 1) γραπτή εξέταση κατά τη διάρκεια των εξεταστικών περιόδων όπου ο φοιτητής καλείται να απαντήσει σε ένα συνδυασμό ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής και ερωτήσεων ανάπτυξης μικρής έκτασης και 2) προφορική εξέταση στο εργαστήριο (αξιολόγηση στην εφαρμογή εργαστηριακών μεθόδων). Ο τρόπος εξέτασης και τα κριτήρια αξιολόγησης του κάθε διδάσκοντα αναφέρονται με λεπτομέρειες στους φοιτητές κατά τη διάρκεια των αρχικών διαλέξεων κατά την έναρξη του εξαμήνου.	
ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ		
- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία: Βιβλία που δηλώνονται στο σύστημα ΕΥΔΟΞΟΣ για την κάλυψη των διδακτικών αναγκών. - Συναφή επιστημονικά περιοδικά: Επιστημονικά περιοδικά με συντελεστή απήχησης (ImpactFactor – Web of Science), που δημοσιεύσουν άρθρα σχετικά με την υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.		