

ΔΡΟΣΙΝΟΣ	ΔΡΟΣΙΝΟΣ	ΔΡΟΣΙΝΟΣ	ΔΡΟΣΙΝΟΣ	ΣΤΟΦΟΡΟΣ/ ΓΕΩΡΓΙΑΔΟΥ	ΣΤΟΦΟΡΟΣ/ ΓΕΩΡΓΙΑΔΟΥ	ΠΑΝΑΓΟΥ	ΜΑΝΤΑΛΑ
Άσκηση 1	Άσκηση 2	Άσκηση 3	Άσκηση 4	Άσκηση 5	Άσκηση 6	Άσκηση 7	Άσκηση 8

ΔΕΥΤΕΡΑ 1/10/2018

15:30-17:30	Εισαγωγή. Μορφή - Απαιτήσεις Μαθήματος. Κανόνες Ασφαλείας Εργαστηρίου. Αίθουσα Ι. Κανδαράκη						
-------------	--	--	--	--	--	--	--

ΔΕΥΤΕΡΑ 8/10/2018

11:00-13:00	ΟΜΑΔΑ Α'&Β'						ΟΜΑΔΑ Δ'	
15:30-17:30					ΟΜΑΔΑ ΣΤ'			ΟΜΑΔΑ Γ'

ΔΕΥΤΕΡΑ 15/10/2018

11:00-13:00	ΟΜΑΔΑ Γ'&Δ'						ΟΜΑΔΑ Ε'	
15:30-17:30								ΟΜΑΔΑ ΣΤ'

ΔΕΥΤΕΡΑ 22/10/2018

11:00-13:00	ΟΜΑΔΑ Ε'&ΣΤ'				ΟΜΑΔΑ Α'			
15:30-17:30						ΟΜΑΔΑ Δ'	ΟΜΑΔΑ Γ'	

ΔΕΥΤΕΡΑ 29/10/2018

11:00-13:00		ΟΜΑΔΑ Α'&Β'						
15:30-17:30						ΟΜΑΔΑ Ε'		

ΔΕΥΤΕΡΑ 5/11/2018

11:00-13:00		ΟΜΑΔΑ Γ'&Δ'					ΟΜΑΔΑ Α'	
15:30-17:30					ΟΜΑΔΑ Ε'			

ΔΕΥΤΕΡΑ 12/11/2018

11:00-13:00		ΟΜΑΔΑ Ε'&ΣΤ'						
15:30-17:30					ΟΜΑΔΑ Γ'		ΟΜΑΔΑ Β'	

ΔΕΥΤΕΡΑ 19/11/2018

11:00-13:00			ΟΜΑΔΑ Α'&Β'					ΟΜΑΔΑ Ε'
15:30-17:30					ΟΜΑΔΑ Δ'			

ΔΕΥΤΕΡΑ 26/11/2018

11:00-13:00			ΟΜΑΔΑ Γ'&Δ'					ΟΜΑΔΑ Α'
15:30-17:30					ΟΜΑΔΑ Β'		ΟΜΑΔΑ ΣΤ'	

ΔΕΥΤΕΡΑ 3/12/2018

11:00-13:00			ΟΜΑΔΑ Ε'&ΣΤ'			ΟΜΑΔΑ Α'		
15:30-17:30						ΟΜΑΔΑ Γ'		ΟΜΑΔΑ Β'

ΔΕΥΤΕΡΑ 10/12/2018

11:00-13:00				ΟΜΑΔΑ Α' & Β'				
15:30-17:30						ΟΜΑΔΑ ΣΤ'		ΟΜΑΔΑ Δ'

ΔΕΥΤΕΡΑ 17/12/2018

11:00-13:00				ΟΜΑΔΑ Γ' & Δ'				
15:30-17:30				ΟΜΑΔΑ Ε' & ΣΤ'		ΟΜΑΔΑ Β'		

ΔΙΑΚΟΠΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ (24 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2018 - 6 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ 2019)**ΔΕΥΤΕΡΑ 7/1/2019**

13:00-16:00	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ POSTER (ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ)
-------------	---

ΤΡΙΤΗ 8/1/2019

9:00-12:00	ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ POSTER (ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ)
------------	--

- Άσκηση 1. Ικανότητα συγκράτησης νερού κρεατοσκευασμάτων
- Άσκηση 2. Χρήση προσθέτων υλών σε αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας
- Άσκηση 3. Χρώμα και προϊόντα αλλαντοποίησης
- Άσκηση 4. Αξιολόγηση συσκευασμένων νωπών προϊόντων κρέατος
- Άσκηση 5. Παρασκευή κέτσαπ τομάτας. Προσδιορισμός ποιοτικών παραμέτρων κέτσαπ τομάτας
- Άσκηση 6. Τεχνολογία παραγωγής μαρμελάδας
- Άσκηση 7. Οργανοληπτική αξιολόγηση επιτραπέζιας ελιάς
- Άσκηση 8. Παρασκευή και προσδιορισμός ποιοτικών παραμέτρων αρτοσκευασμάτων (μπισκότων) / Παρασκευή προϊόντων ελεύθερα γλουτένης

ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ (ΙΣΟΓΕΙΟ ΧΑΣΙΩΤΗ)**ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΧΗΜΕΙΑΣ Α (ΙΣΟΓΕΙΟ ΧΑΣΙΩΤΗ)****ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΧΗΜΕΙΑΣ Β (ΙΣΟΓΕΙΟ ΧΑΣΙΩΤΗ)**