

Αθήνα 9/10/2019

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Ανακοινώνεται στους φοιτητές του 5<sup>ου</sup> εξαμήνου και παλαιότερους φοιτητές που θα παρακολουθήσουν το εργαστήριο του μαθήματος «Γαλακτοκομία», ότι τα εργαστηριακά μαθήματα θα πραγματοποιούνται κάθε Δευτέρα 11.30 π.μ. (θα παρακολουθεί το Τμήμα που δεν θα έχει Εργαστήριο του μαθήματος «Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων») και κάθε Παρασκευή στις 11.30 π.μ.

Επισυνάπτονται:

1. πληροφορίες και οδηγίες για το Εργαστήριο.
2. ο χωρισμός των φοιτητών σε τμήματα/ομάδες (κάθε τμήμα χωρίζεται σε δύο ομάδες)
3. το πρόγραμμα των πέντε (5) πρώτων ασκήσεων.

**1. Πληροφορίες, οδηγίες και βαθμολόγηση Εργαστηρίου «Γαλακτοκομία» 2019-20**

- ✓ Είναι απαραίτητη η ενημέρωση για τους κανόνες ασφαλείας του Εργαστηρίου από το επισυναπτόμενο αρχείο.
- ✓ Είναι απαραίτητη η εργαστηριακή ποδιά.
- ✓ Το υλικό για το Εργαστήριο υπάρχει στο eclass στο μάθημα «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ, 5ο εξαμ. ΤΕΤΔΑ (350)». **Είναι απαραίτητη η εγγραφή των φοιτητών για την παραλαβή εκπαιδευτικού υλικού και ενημερώσεων.**
- ✓ Οι εργαστηριακές ασκήσεις υπάρχουν και στην ενότητα Δ' του βιβλίου «Γαλακτοκομία» (Σ. Καμιναρίδης & Γ. Μοάτσου).
- ✓ Οι διαφάνειες των παραδόσεων της θεωρίας του μαθήματος βρίσκονται στο <https://oceclass.aua.gr/modules/document/?course=OCDFSHN102>
- ✓ Παραδίδονται 2 αναφορές στη διάρκεια του εργαστηρίου συμπληρωμένες στις φόρμες που υπάρχουν στο e-class ως εξής: η 1<sup>η</sup> Αναφορά από 3/12 έως και 6/12/2019 και η 2<sup>η</sup> αναφορά από 18/12 έως 20/12/2019.
- ✓ Οι αναφορές παραδίδονται στην κ. Δ. Κυτίνου (1<sup>ος</sup> όροφος, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας).
- ✓ Η τελική εξέταση του εργαστηρίου αφορά στο θεωρητικό και στο πρακτικό μέρος των ασκήσεων.
- ✓ Τελική βαθμολογία= (μέση βαθμολογία αναφορών × 0,4) + (μέση βαθμολογία τελικής εξέτασης × 0,6). Προϋπόθεση είναι η επίτευξη βαθμολογίας 5/10 κατά την τελική εξέταση.
- ✓ **Εάν για οποιοδήποτε λόγο αναβληθεί μία άσκηση, θα υπάρχει ανακοίνωση σχετική με την αλλαγή του προγράμματος.**
- ✓ Δικαιολογούνται μόνο 2 απουσίες στη διάρκεια του εξαμήνου, εφόσον πραγματοποιηθεί ο προγραμματισμένος αριθμός ασκήσεων

## 2. Τμήματα / Ομάδες

### Τμήμα 1ο

Α΄ Ομάδα : από ΑΓΓΕΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΔΗΜΗΤΡΑ έως και ΓΚΟΠΗ ΜΑΛΒΙΝΑ ΔΑΝΑΗ

Β΄ Ομάδα : από ΓΩΓΗ ΒΑΣΙΛΙΚΗ έως και ΛΑΖΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

### Τμήμα 2ο

Γ΄ Ομάδα : από ΛΑΜΠΡΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ-ΓΕΩΡΓΙΟΣ έως και ΠΟΡΗ ΘΕΟΔΩΡΑ

Δ΄ Ομάδα : από ΠΟΥΛΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ ΝΕΦΕΛΗ έως και ΨΑΡΑΥΤΗ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

## 3. Πρόγραμμα των 5 πρώτων ασκήσεων (οι Ασκήσεις 2-5 γίνονται στις Εργαστηριακές Αίθουσες)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΚΗΣΕΩΝ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ» του 5 <sup>ου</sup> ΕΞΑΜΗΝΟΥ (1 <sup>η</sup> , 2 <sup>η</sup> , 3 <sup>η</sup> , 4 <sup>η</sup> & 5 <sup>η</sup> ΑΣΚΗΣΗ)			
Εβδομάδα	Ημερομηνία	Ομάδες	Θέμα άσκησης
1 <sup>η</sup>	Παρασκευή 4/10/2019	A + B	Εισαγωγή – Δειγματοληψία (Αίθουσα «Ι. ΚΑΝΔΑΡΑΚΗ»)
	Παρασκευή 11/10/2019	Γ + Δ	Εισαγωγή – Δειγματοληψία (Αίθουσα «Ι. ΚΑΝΔΑΡΑΚΗ»)
2 <sup>η</sup>	Δευτέρα 14/10/2019	Γ	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος
		Δ	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος
	Παρασκευή 18/10/2019	A	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος
		B	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος
3 <sup>η</sup>	Δευτέρα 21/10/2019	B	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος
		A	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος
	Παρασκευή 25/10/2019	Δ	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος
		Γ	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος
4 <sup>η</sup>	Παρασκευή 1/11/2019	A	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		B	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος
	Δευτέρα 4/11/2019	Γ	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		Δ	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος
5 <sup>η</sup>	Παρασκευή 8/11/2019	Δ	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		Γ	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος
	Δευτέρα 11/11/2019	B	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		A	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος