

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

Ανακοινώνεται στους φοιτητές του 5^{ου} εξαμήνου και παλαιότερους φοιτητές που θα παρακολουθήσουν το εργαστήριο του μαθήματος «Γαλακτοκομία», ότι τα εργαστηριακά μαθήματα θα ξεκινήσουν την Παρασκευή 6 Οκτωβρίου 2017 και ώρα 11.30 π.μ.

Εκτός από την 1^η εργαστηριακή άσκηση, οι υπόλοιπες ασκήσεις θα πραγματοποιούνται κάθε Δευτέρα 11.30 π.μ. (θα παρακολουθεί το Τμήμα που δεν θα έχει εργαστήριο για το μάθημα «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.

Οι διδάσκοντες

1. Πληροφορίες, οδηγίες και βαθμολόγηση Εργαστηρίου «Γαλακτοκομία» 2017-18

- ✓ Είναι απαραίτητη η εργαστηριακή ποδιά.
- ✓ Το υλικό για το Εργαστήριο υπάρχει στο eclass «ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ_5^ο ΕΞΑΜΗΝΟ_2017-18» (ETDA152) και «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ» (ETDA138)
- ✓ 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>
- ✓ Ενημέρωση για τους κανόνες ασφάλειας από την ιστοσελίδα του τμήματος
- ✓ Παραδίδονται 2 αναφορές στη διάρκεια του εργαστηρίου συμπληρωμένες στις φόρμες που υπάρχουν στο eclass ως εξής: η 1^η Αναφορά από 4/12 έως και 7/12/2017 και η 2^η αναφορά από 18/12 έως 20/12/2017.
- ✓ Οι αναφορές παραδίδονται στην κ. Δ. Κυτίνου (1^{ος} όροφος).
- ✓ Επιτρέπονται έως 2 απουσίες στη διάρκεια του εξαμήνου.
- ✓ 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 στην ιστοσελίδα 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 Αγγελή Ευγενία έως και Καχριμάνη Αναστασία (συμπεριλαμβάνεται η Cuka Klaudio)

Β΄ Ομάδα : από Κοντόπουλος Πέτρος έως και Μπάτσου Άννα

Τμήμα 2ο

Γ΄ Ομάδα : από Μπόθου Διονυσία - Λυδία έως και Σκαφτούρος Δημήτρης

Δ΄ Ομάδα : από Σκιαθίτη Ευσταθία έως και Ψάλτη Αλεξάνδρα

3. Πρόγραμμα των 5 πρώτων ασκήσεων

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΚΗΣΕΩΝ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ» του 5 ^{ου} ΕΞΑΜΗΝΟΥ (1 ^η , 2 ^η , 3 ^η , 4 ^η & 5 ^η ΑΣΚΗΣΗ)			
α/α	Ημερομηνία	Ομάδες 7ου	Θέμα άσκησης
1 ^η	Παρασκευή 6/10/2017	A + B	Εισαγωγική άσκηση – Δειγματοληψία (Αίθουσα «Ι. ΚΑΝΔΑΡΑΚΗ»)
2 ^η	Παρασκευή 13/10/2017	Γ + Δ	Εισαγωγική άσκηση – Δειγματοληψία (Αίθουσα «Ι. ΚΑΝΔΑΡΑΚΗ»)
3 ^η	Δευτέρα 16/10/2017	Γ	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος.
		Δ	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος. Προσδιορισμός του συνολικού αριθμού μικροοργανισμών σε τρυβλία.
	Παρασκευή 20/10/2017	A	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος.
		B	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος. Προσδιορισμός του συνολικού αριθμού μικροοργανισμών σε τρυβλία.
4 ^η	Δευτέρα 23/10/2017	B	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος.
		A	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος. Προσδιορισμός του συνολικού αριθμού μικροοργανισμών σε τρυβλία.
	Παρασκευή 27/10/2017	Δ	Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας και ειδικού βάρους του γάλακτος.
		Γ	Άμεσοι και έμμεσοι μέθοδοι εκτίμησης της μικροβιακής ποιότητας του γάλακτος. Προσδιορισμός του συνολικού αριθμού μικροοργανισμών σε τρυβλία.
5 ^η	Δευτέρα 30/10/2017	Γ	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		Δ	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος
	Παρασκευή 3/11/2017	A	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		B	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος
6 ^η	Δευτέρα 6/11/2017	B	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		A	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος
	Παρασκευή 10/11/2017	Δ	Προσδιορισμός της οξύτητας και του σημείου πήξης του γάλακτος
		Γ	Προσδιορισμός των αζωτούχων κλασμάτων / πρωτεΐνης του γάλακτος