



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

«ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023-2024

Αντί προλόγου

Η Διευθύντρια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) με τίτλο «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠαΔΑ), έχει την ιδιαίτερη ευχαρίστηση να σας καλωσορίσει στο ΠΜΣ και εύχεται να έχετε καλή και δημιουργική σταδιοδρομία.

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής οργανώνει και λειτουργεί από το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019 Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.) με ελληνικό τίτλο «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» και αγγλικό τίτλο «FOOD INNOVATION, QUALITY AND SAFETY», σύμφωνα με τις διατάξεις της απόφασης με Αριθμ. 6886 (ΦΕΚ Τεύχος Β' 3235/08.08.2018) εγκρίσεώς του και τις διατάξεις του ν. 4957/2022, όπως ισχύει.

Ο Οδηγός Μεταπτυχιακών Σπουδών του Π.Μ.Σ. είναι σημαντικός συμβουλευτικός οδηγός των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών στη διάρκεια των σπουδών τους. Συγκεκριμένα, ο Οδηγός Σπουδών περιγράφει αναλυτικά τη δομή και τις αρχές που διέπουν το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος, τις ακαδημαϊκές διαδικασίες που ακολουθούνται, καθώς επίσης και γενικότερες πληροφορίες για τις σπουδές, τις εκπαιδευτικές του λειτουργίες και τις παροχές στους φοιτητές.

Με φοιτητοκεντρική προσέγγιση, στόχος του Π.Μ.Σ. είναι η παροχή υψηλής ποιότητας εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου και επιτυγχάνεται με τις συντονισμένες και άοκνες προσπάθειες του προσωπικού του σε συνδυασμό με την ενεργή συμμετοχή των φοιτητών σε κλίμα σύμπνοιας και ακαδημαϊκότητας.

Η Διευθύντρια του Π.Μ.Σ.

Βασιλεία Σινάνογλου

Καθηγήτρια

Κοσμήτορας Σχολής Επιστημών Τροφίμων

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|-----------|
| ΜΕΡΟΣ Ι: ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ | 5 |
| ΜΕΡΟΣ ΙΙ: ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» ΓΙΑ ΤΟ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023 – 2024..... | 6 |
| ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ..... | 7 |
| Διάρθρωση Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής..... | 7 |
| ΜΕΡΟΣ ΙV: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΜΗΜΑ..... | 8 |
| Γενική περιγραφή του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων..... | 8 |
| Εγκαταστάσεις και Πρόσβαση | 8 |
| ΜΕΡΟΣ V: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Π.Μ.Σ..... | 9 |
| ΜΕΡΟΣ VI: ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» | 10 |
| 1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ.. | 10 |
| 2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ..... | 12 |
| 3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΚΤΕΩΝ..... | 12 |
| 4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ..... | 13 |
| 5. ΥΠΟΔΟΧΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ | 14 |
| 6. ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ | 14 |
| 7. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΟΔΟΥ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ .. | 14 |
| 8. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΚΑΙ ΒΡΑΒΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ | 15 |
| 9. ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΙΣΤΩΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ (ECTS) | 16 |
| 10. ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΘΕΣΗΣ, ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΤΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ | 16 |
| 11. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ..... | 16 |
| 12. ΑΠΟΝΟΜΗ ΚΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΙΤΛΟΥ ΣΠΟΥΔΩΝ | 17 |
| ΜΕΡΟΣ VII: ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ ΤΟΥ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023-2024 | 18 |
| 1. Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Μέλη ΔΕΠ) | 18 |
| 2. Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Μέλη ΔΕΠ) άλλων τμημάτων ΠΑΔΑ..... | 20 |
| 3. Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Μέλη ΔΕΠ) άλλων Πανεπιστημίων..... | 20 |
| 4. Ακαδημαϊκοί Υπότροφοι του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.... | 20 |
| 5. Εξωτερικοί Συνεργάτες, Κάτοχοι Διδακτορικού Διπλώματος..... | 21 |
| 6. Ομότιμοι Καθηγητές Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής | 21 |
| 7. Γραμματέας Π.Μ.Σ. με σύμβαση | 21 |
| <i>Πίνακες Διδασκόντων Μαθημάτων ακαδημαϊκού έτους 2023-2024</i> | <i>21</i> |

ΜΕΡΟΣ VIII: ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
23

| | |
|--|----|
| Γραφεία μελών ΔΕΠ και Γραμματείας | 23 |
| Αίθουσες Διδασκαλίας..... | 23 |
| Εργαστηριακοί χώροι και υλικοτεχνική υποδομή | 24 |
| ΜΕΡΟΣ ΙΧ: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ | 26 |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ | 28 |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ | 30 |
| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Γ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ..... | 32 |
| ΜΕΡΟΣ Χ: ΦΟΙΤΗΣΗ ΣΤΟ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» 34 | |
| 1. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΚΑΙ Π.Π.Σ. | 34 |
| 2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΚΑΙ ΕΝΣΤΑΣΕΩΝ | 34 |
| 3. ΘΕΣΜΟΣ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΟΥ (Α.Σ.) | 35 |
| 4. ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ | 36 |
| 5. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΣΤΗΡΙΞΗ | 36 |
| 6. ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ | 36 |
| ΜΕΡΟΣ ΧΙ: ΦΟΙΤΗΤΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ..... | 37 |
| 1. Κοινωνικές Παροχές | 37 |
| 2. Ιατροφαρμακευτική Περίθαλψη | 37 |
| 3. Σίτιση | 37 |
| 4. Στέγαση | 38 |
| 5. Συνήγορος του Φοιτητή | 38 |
| 6. Παροχές αθλητισμού και πολιτισμού..... | 38 |
| 7. Βιβλιοθήκες | 39 |
| 8. Διευκολύνσεις στις Μετακινήσεις | 39 |
| 9. Γραφείο υποστήριξης Α.Μ.Ε.Α. | 40 |
| 10. Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης..... | 40 |
| 11. Υποτροφίες | 40 |
| 12. Τεχνική υποστήριξη - ΝΟC..... | 41 |
| 13. Ηλεκτρονική Γραμματεία..... | 41 |
| 14. Ακαδημαϊκή Ταυτότητα..... | 41 |
| ΜΕΡΟΣ ΧΙΙ: ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΟΔΗΓΟΥ ΣΠΟΥΔΩΝ..... | 43 |

ΜΕΡΟΣ Ι: ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής
Πανεπιστημιούπολη Άλσος Αιγάλεω
Διεύθυνση: Αγ. Σπυρίδωνος, Αιγάλεω Τ.Κ. 12243, Αθήνα

ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ

<https://foodiqs.uniwa.gr/>

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

Τηλ. 210-5395529
e-mail: msc-fiqs@uniwa.gr

ΜΕΡΟΣ ΙΙ: ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» ΓΙΑ ΤΟ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023 – 2024

| Χειμερινό εξάμηνο Ακαδημαϊκού Έτους 2023-2024 | Εαρινό εξάμηνο Ακαδημαϊκού Έτους 2023-2024 |
|--|---|
| Έναρξη μαθημάτων: Τρίτη 17 Οκτωβρίου 2023 Λήξη μαθημάτων: Παρασκευή 26 Ιανουαρίου 2024 Έναρξη εξεταστικής περιόδου: Δευτέρα 5 Φεβρουαρίου 2024 Λήξη εξεταστικής περιόδου: Παρασκευή 23 Φεβρουαρίου 2024 | Έναρξη μαθημάτων: Δευτέρα 4 Μαρτίου 2024 Λήξη μαθημάτων: Παρασκευή 14 Ιουνίου 2024 Έναρξη εξεταστικής περιόδου: Τρίτη 25 Ιουνίου 2024 Λήξη εξεταστικής περιόδου: Παρασκευή 5 Ιουλίου 2024 Έναρξη εξετάσεων Β' περιόδου: Δευτέρα 9 Σεπτεμβρίου 2024 Λήξη εξετάσεων Β' περιόδου: Παρασκευή 23 Σεπτεμβρίου 2024 |
| Αργίες Χειμερινού Εξαμήνου | Αργίες Εαρινού Εξαμήνου |
| 28 Οκτωβρίου 2023 (Εθνική Επέτειος) 17 Νοεμβρίου 2023 (Επέτειος Πολυτεχνείου) 23 Δεκεμβρίου 2023 έως 6 Ιανουαρίου 2024 (Διακοπές Χριστουγέννων) 30 Ιανουαρίου 2024 (Τριών Ιεραρχών) | 18 Μαρτίου 2024 (Καθαρά Δευτέρα) 25 Μαρτίου 2024 (Εθνική Επέτειος) 29 Απριλίου 2024 έως 11 Μαΐου 2024 (Διακοπές Πάσχα) 24 Ιουνίου 2024 (Αγίου Πνεύματος). |

ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΙΔΡΥΜΑ

Διάρθρωση Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

Το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής ιδρύθηκε με τον ν. 4521/2018 με έδρα το Αιγάλεω και από της ιδρύσεώς του συγχωνεύθηκαν διά απορροφήσεως σε αυτό, το Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (Τ.Ε.Ι.) Αθήνας και το Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (Τ.Ε.Ι.) Πειραιά. Επιπλέον, με το άρθρο 58 του ν. 4610/2019 η Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (Ε.Σ.Δ.Υ.) καταργήθηκε ως αυτοτελές νομικό πρόσωπο και εντάχθηκε στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής. Το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής είναι νομικό πρόσωπο δημοσίου δικαίου πλήρως αυτοδιοικούμενο κατά την έννοια της παρ. 5 του άρθρου 16 του Συντάγματος και του άρθρου 1 παρ. 2 περ. α' του ν. 4485/2017, ως εκάστοτε ισχύει, το οποίο εποπτεύεται από το Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων.

Με στόχο την υψηλή γνώση και την ανάπτυξη της φιλο-”σοφίας”, το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής λειτουργεί με υψηλές προδιαγραφές (εκπαιδευτικές – ερευνητικές) και ανταποκρίνεται σε μεγάλο βαθμό στις ιδιαίτερα αυξημένες απαιτήσεις μιας σύγχρονης κοινωνίας για δημιουργία στελεχών με σοβαρή επιστημονική και τεχνοκρατική υποδομή.

Η διοικητική διάρθρωση του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής περιλαμβάνει 6 Σχολές (Σχολή Δημόσιας Υγείας, Σχολή Διοικητικών, Οικονομικών & Κοινωνικών Επιστημών, Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Σχολή Επιστημών Υγείας και Πρόνοιας, Σχολή Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού και Σχολή Μηχανικών) και 27 Τμήματα, που καλύπτουν όλο το φάσμα των πανεπιστημιακών σπουδών. Η κάθε Σχολή συντονίζει τη λειτουργία των Τμημάτων από τα οποία αποτελείται.

Το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής είναι το τρίτο μεγαλύτερο της χώρας σε αριθμό φοιτητών. Φιλοξενείται σε τρεις Πανεπιστημιούπολεις εντός της μητροπολιτικής περιοχής της Αθήνας:

Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγάλεω

Διεύθυνση: Αγ. Σπυρίδωνος, Αιγάλεω Τ.Κ. 12243, Αθήνα

Τηλ. Επικοινωνίας +302105385100

Πανεπιστημιούπολη Αρχαίου Ελαιώνα

Διεύθυνση: Π. Ράλλη & Θηβών 250, Αιγάλεω Τ.Κ. 12241, Αθήνα

Τηλ. Επικοινωνίας +302105381100

Πανεπιστημιούπολη Αθηνών

Διεύθυνση: Λ. Αλεξάνδρας 196, Τ.Κ. 11521 Αθήνα

Τηλ. Επικοινωνίας: +302132010100

ΜΕΡΟΣ IV: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΜΗΜΑ

Γενική περιγραφή του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής προέκυψε, σύμφωνα με τον ιδρυτικό νόμο του Π.Α.Δ.Α. Ν.4521/02-03-2018 και έχει προέλθει από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, το οποίο προέκυψε το 1985 από τη συγχώνευση του Τμήματος Φυτικών Προϊόντων και του Τμήματος Ζωικών Προϊόντων.

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων διαθέτει ως μόνιμο προσωπικό 14 μέλη ΔΕΠ, 3 μέλη ΕΔΙΠ και 1 μέλος ΕΤΕΠ. Στόχος του Τμήματος είναι η παροχή υψηλού επιπέδου διδακτικού και ερευνητικού έργου, η συνεχής αναβάθμιση των σπουδών και η βελτίωση της υλικοτεχνικής υποδομής του.

Εγκαταστάσεις και Πρόσβαση

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (Π.Α.Δ.Α.) έχει την έδρα του στην Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγιάλεω, η οποία βρίσκεται εντός των διοικητικών ορίων του Δήμου Αιγιάλεω, περιστοιχιζόμενη από τις οδούς Μήλου, Αγ. Σπυρίδωνος, Δημητσάνης και Εδέσσης.



Εικόνα 1: Γενική Κάτοψη Πανεπιστημιούπολης Άλσους Αιγιάλεω

Οι εγκαταστάσεις του εκτείνονται κυρίως στο κτήριο Κ11. Η πρόσβαση μπορεί να γίνει από την Κεντρική Πύλη επί της οδού Αγ. Σπυρίδωνος, είτε από την Ανατολική ή τη Δυτική Πύλη επί των οδών Μήλου και Δημητσάνης αντιστοίχως.

Περισσότερες πληροφορίες για την πρόσβαση στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων περιλαμβάνονται στον υπερσύνδεσμο <https://www.uniwa.gr/to-panepistimio/odigos-prosvasis-sto-panepistimio-dytikis-attikis/>

ΜΕΡΟΣ V: ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ Π.Μ.Σ.

A) Διοικητική Διάρθρωση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (για το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024)

| | | |
|--------------|--|--|
| Πρόεδρος | Ζουμπουλάκης Παναγιώτης, Αναπληρωτής Καθηγητής | pzoump@uniwa.gr |
| Αντιπρόεδρος | Χούχουλα Δήμητρα, Καθηγήτρια | dhouhoula@uniwa.gr |

<https://fst.uniwa.gr/dioikitiki-diarthrosi/>

B) Διοικητική Διάρθρωση του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων (για το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024)

| | | |
|--|---|--|
| Διευθύντρια | | |
| Σινάνογλου Βασιλεία | Καθηγήτρια Κοσμήτορας Σχολής Επιστημών Τροφίμων | vsina@uniwa.gr |
| Συντονιστική Επιτροπή Μεταπτυχιακών Σπουδών | | |
| Κοντελής Σπυρίδων | Επικ. Καθηγητής | konteles@uniwa.gr |
| Λάζου Ανδριάννα | Επικ. Καθηγήτρια | alazou@uniwa.gr |
| Στρατή Ειρήνη | Επικ. Καθηγήτρια | estrati@uniwa.gr |
| Τσάκαλη Ευσταθία | Επικ. Καθηγήτρια | etsakali@uniwa.gr |

Επιτροπές Τμήματος για τη λειτουργία του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων

A) Επιτροπή Επιλογής Υποψηφίων Μεταπτυχιακών Σπουδών

Β. Σινάνογλου (Διευθύντρια Π.Μ.Σ. Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων), Σ. Κοντελής, Α. Λάζου, Ε. Στρατή, Ε. Τσάκαλη

B) Επιτροπή ελέγχου για την απαλλαγή τελών φοίτησης Μεταπτυχιακών Σπουδών

Συντονιστής: Β. Μπάρτζης

Μέλη: Ε. Στρατή, Α. Λάζου

Γ) Επιτροπή ιστοσελίδας Π.Μ.Σ.

Υπεύθυνος ιστοσελίδας: Β. Μπάρτζης

Μέλη: Α. Λάζου, Ε. Παπαπαύλου

ΜΕΡΟΣ VI: ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

1. ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ – ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

1. Αντικείμενο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)

Αντικείμενο του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.) «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» («FOOD INNOVATION, QUALITY AND SAFETY») είναι η παροχή υψηλού επιπέδου μεταπτυχιακής εκπαίδευσης, η προαγωγή της γνώσης, η ανάπτυξη της έρευνας στο επιστημονικό πεδίο της Επιστήμης των Τροφίμων προσβλέποντας στην ικανοποίηση των εκπαιδευτικών, ερευνητικών και αναπτυξιακών αναγκών της χώρας. Γενικός σκοπός του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών είναι να εφοδιάσει τους/τις φοιτητές/τριες με εξειδικευμένες γνώσεις της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και την εφαρμογή τους στην ανάπτυξη προϊόντων και διεργασιών για την παραγωγή υψηλής ποιότητας, ασφαλών τροφίμων.

2. Σκοπός του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)

Σκοπός του Προγράμματος είναι να εκπαιδεύσει και να εξειδικεύσει επιστήμονες στο ευρύ και διεθνώς αναπτυσσόμενο πεδίο της Επιστήμης των Τροφίμων, προκειμένου να είναι σε θέση να διαχειριστούν θέματα που αφορούν στην Καινοτομία, την Ποιότητα και την Ασφάλεια των Τροφίμων, όπως και να προσφέρει υψηλού επιπέδου γνώσεις και να επιτρέψει στο/η φοιτητή/τρια να αποκτήσει ικανότητες στην ανάπτυξη και εφαρμογή επιστημονικών μεθόδων αξιολόγησης και ελέγχου της ποιότητας τροφίμων, διαχείρισης της ασφάλειας, όπως και έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων. Όραμα του Π.Μ.Σ. είναι να εξασφαλίσει στους/ις φοιτητές/τριες υψηλό επιστημονικό υπόβαθρο, γνώσεις και μεθοδολογία σκέψης που θα τους/τις καταστήσουν ικανούς/ές για συνεχή επιστημονική ανάπτυξη και πρόοδο.

Στη διάρκεια των σπουδών, ο/η φοιτητής/τρια αναμένεται να κατανοήσει εις βάθος θέματα επεξεργασίας, διεργασιών μηχανικής, συντήρησης και συσκευασίας τροφίμων, διαδικασιών ανάπτυξης νέων προϊόντων και παραγωγής όλου του φάσματος των τροφίμων, χημείας, ποιότητας και ανάλυσης τροφίμων, μικροβιολογίας και ασφάλειας τροφίμων, όπως και να αναπτύξει την κριτική του/της ικανότητα στην αντιμετώπιση προβλημάτων στη βιομηχανία τροφίμων, αλλά και δεξιότητες στην έρευνα και παραγωγή νέας γνώσης στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων. Οι κάτοχοι του Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης θα διαθέτουν τις σύγχρονες και υψηλού επιπέδου γενικές και ειδικές επιστημονικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες ώστε αυτοδύναμα να συντονίζουν, να διευθύνουν και να οργανώνουν, τις διαδικασίες σύγχρονων επιχειρήσεων του κλάδου των τροφίμων, να σχεδιάζουν καινοτόμα τρόφιμα όπως και γενικώς να προάγουν τη σχετική έρευνα και τεχνογνωσία.

Η εκπαιδευτική διαδικασία περιλαμβάνει διαλέξεις, μελέτη της διεθνούς βιβλιογραφίας, σεμινάρια, ασκήσεις με πραγματικά δεδομένα, μελέτες περιπτώσεων, αναθέσεις εργασιών, εποπτευόμενη συμμετοχή σε ερευνητικές δραστηριότητες, εκπόνηση μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας, κλπ. Το

συγκεκριμένο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών έχει σχεδιασθεί ώστε να αναπτύσσεται μέσα από σύγχρονο και ολοκληρωμένο αναλυτικό περίγραμμα μαθημάτων και λοιπών δραστηριοτήτων εκπαίδευσης, αξιοποιώντας, συνθέτοντας και εξελίσσοντας τη διεθνή τεχνογνωσία και βασίζεται στα μαθησιακά αποτελέσματα.

3. Μαθησιακά αποτελέσματα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)

Τα μαθησιακά αποτελέσματα τα οποία κατακτούν οι φοιτητές/τριες με την ολοκλήρωση του Π.Μ.Σ. είναι σαφώς καθορισμένα και παρατίθενται στη συνέχεια:

- Η απόκτηση μια ευρείας κατανόησης της επιστήμης τροφίμων, και η σε βάθος γνώση των εξειδικευμένων πεδίων της χημείας, μικροβιολογίας, επεξεργασίας –συντήρησης και διασφάλισης ποιότητας των τροφίμων.
- Η εκτίμηση και οι λεπτομέρειες των επιδράσεων των συστατικών, της δομής και σύνθεσης στη συνολική ποιότητα των νωπών και επεξεργασμένων τροφίμων.
- Η ανάπτυξη ικανότητας να ταυτοποιούν και εκτιμούν αναλυτικά προβλήματα και προβλήματα επεξεργασίας, την εκλογή των καταλλήλων μεθόδων και την κριτική αξιολόγηση της σημασίας των πειραματικών δεδομένων ή δεδομένων βιομηχανικής παραγωγής.
- Η ανάπτυξη ικανότητας εργασίας με πραγματικά προβλήματα και υπόδειξης λύσεων σε ό,τι αφορά τον έλεγχο της ποιότητας και των παραγόντων που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων.
- Η διεξαγωγή υψηλού επιπέδου και καινοτόμου έρευνας επί της επιστήμης των τροφίμων, με έμφαση στην ανάπτυξη νέων προϊόντων, όπως και στην παραγωγή και προαγωγή νέας γνώσης.

Το Πρόγραμμα στοχεύει επίσης:

- Στη διαμόρφωση πλαισίου συνεργασίας με άλλα πανεπιστημιακά ιδρύματα και ερευνητικά κέντρα.
- Στην προσέλκυση φοιτητών/τριών και διδακτικού προσωπικού από άλλα ιδρύματα Ανώτατης Εκπαίδευσης.
- Στην προβολή του ερευνητικού έργου των φοιτητών/τριών σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια ή/και στη δημοσίευση σημαντικών ερευνητικών αποτελεσμάτων της μεταπτυχιακής διπλωματικής τους εργασίας σε επιστημονικά περιοδικά διεθνούς κύρους.
- Στην ανάδειξη της Αριστείας, χορηγώντας βραβεία στους διακριθέντες φοιτητές.
- Στη διαρκή στήριξη των αποφοίτων τόσο σε επιστημονικές όσο και σε επαγγελματικές αναζητήσεις τους.

4. Προσόντα αποφοίτων του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)

Με την επίτευξη των ανωτέρω μαθησιακών αποτελεσμάτων, οι απόφοιτοι του Π.Μ.Σ. θα αποκτήσουν:

- ευρεία κατανόηση και σε βάθος γνώση εξειδικευμένων πεδίων της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και των εφαρμογών τους (Μικροβιολογία Τροφίμων, Επεξεργασία -Συντήρηση - Συσσκευασία Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων, Ανάλυση Τροφίμων, Ποιοτική και

Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων, Ασφάλεια Τροφίμων, Καινοτομία και Ανάπτυξη νέων προϊόντων Τροφίμων, κλπ.)

- ικανότητα χρήσης της επιστημονικής βιβλιογραφίας και ανάπτυξης νέων επιστημονικών υποθέσεων
- δεξιότητες σε σύγχρονες επιστημονικές τεχνικές και τεχνολογίες και ικανότητες ανάπτυξης πειραματικού σχεδιασμού σε επιστημονική μελέτη, παραγωγής δεδομένων και μετρήσεων και αξιολόγησης και αποτίμησης των ερευνητικών αποτελεσμάτων
- δεξιότητες γραπτής και προφορικής παρουσίασης επιστημονικών δεδομένων και ερευνητικών αποτελεσμάτων
- ικανότητες εφαρμογής της επιστημονικής γνώσης στην έρευνα και καινοτομία, στην ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων και λειτουργικών τροφίμων, όπως και στη λήψη αποφάσεων σε θέματα ασφάλειας και διασφάλισης ποιότητας τροφίμων
- ανάπτυξη κριτικών και ερευνητικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για διδακτορικές σπουδές, όπως και καλλιέργεια της ηθικής και της δεοντολογίας στην έρευνα
- ικανότητες εφαρμογής της επιστημονικής γνώσης για την ανάπτυξη νέων επιχειρηματικών πρωτοβουλιών ή / και για την προώθηση της έρευνας σε επίκαιρα επιστημονικά ζητήματα.

Τα εφόδια αυτά θα υποστηρίξουν τους αποφοίτους στην επαγγελματική τους αποκατάσταση στην Ελλάδα ή το εξωτερικό:

Α) στον τομέα της έρευνας (Ερευνητικά Ιδρύματα, Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα, και ερευνητικά εργαστήρια του δημοσίου και του ιδιωτικού τομέα),

Β) στον τομέα της βιομηχανίας (εταιρείες επεξεργασίας και τυποποίησης τροφίμων, εταιρείες ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων, φαρμακευτικές εταιρείες, κ.ά),

Γ) στον τομέα της ανάλυσης/ επιθεώρησης και πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης τροφίμων (φορείς του δημόσιου ή του ιδιωτικού τομέα),

Δ) στον τομέα συμβούλων σε επιχειρήσεις παροχής μελετητικών και συμβουλευτικών υπηρεσιών στη βιομηχανία τροφίμων, αξιοποιώντας την υφιστάμενη τεχνογνωσία και τις σύγχρονες εξελίξεις στον κλάδο,

Ε) μέσω της συνέχισης των σπουδών τους για την απόκτηση διδακτορικού διπλώματος.

2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ

Το Π.Μ.Σ. οδηγεί στην απονομή «Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών» (Δ.Μ.Σ.) με τίτλο «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» («FOOD INNOVATION, QUALITY AND SAFETY»), μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των υποχρεώσεων των φοιτητών/τριών ως προς το σύνολο των θεματικών ενοτήτων του προγράμματος σπουδών του Π.Μ.Σ. Το Δ.Μ.Σ. απονέμεται από το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Επιστημών Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΚΤΕΩΝ

Στο Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», γίνονται δεκτοί πτυχιούχοι Α.Ε.Ι. Τμημάτων Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,

Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, Χημείας, Χημικών Μηχανικών, Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Βιολογίας, Γεωπονίας, Διατροφής και Διαιτολογίας, Κτηνιατρικής και άλλων συναφών τμημάτων Α.Ε.Ι. της ημεδαπής ή αναγνωρισμένων από το ΔΟΑΤΑΠ ομοταγών Ιδρυμάτων της αλλοδαπής.

Τα μέλη των κατηγοριών Ε.Ε.Π., καθώς και Ε.ΔΙ.Π. και Ε.Τ.Ε.Π. μπορούν μετά από αίτησή τους να εγγραφούν ως υπεράριθμοι/ες και μόνο ένας κατ' έτος, χωρίς τέλη φοίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού του Πα.Δ.Α. Τεύχος Β' 4861/02.08.2023.

Το Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» δέχεται έως τριάντα (30) φοιτητές/τριες ανά ακαδημαϊκό έτος. Σε περίπτωση ισοψηφίας υποψηφίων αυξάνεται ο αριθμός των εισακτέων μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών, ώστε να εισαχθεί και ο τελευταίος/α ισοψηφών/ούσα υποψήφιος/α.

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΑ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

Οι διαδικασίες επιλογής των φοιτητών και τα απαιτούμενα δικαιολογητικά αναφέρονται αναλυτικά στο άρθρο 6 του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Π.Μ.Σ., σύμφωνα με τον Ν. 4957/2022 και σύμφωνα με την Απόφαση της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής για την Έγκριση Τροποποίησής του με αριθμ. 17/11-12-2023 και στον Κανονισμό σπουδών, κινητικότητας, και εκπόνησης εργασιών του Π.Μ.Σ.

Κάθε έτος κατά την περίοδο Μαΐου-Ιουνίου ή τρεις τουλάχιστον μήνες πριν από την έναρξη των μαθημάτων του Π.Μ.Σ. με εισήγηση της Σ.Ε. και με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, αναρτάται στην ιστοσελίδα του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και του Ιδρύματος πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την εισαγωγή μεταπτυχιακών φοιτητών στο Π.Μ.Σ. Οι αιτήσεις, μαζί με τα απαραίτητα δικαιολογητικά, κατατίθενται στη Γραμματεία του Π.Μ.Σ., σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή σε προθεσμία που ορίζεται από την πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος και μπορεί να παραταθεί με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος.

Η Γραμματεία συντάσσει πίνακα υποψηφίων μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών, τον οποίο διαβιβάζει στην Επιτροπή Αξιολόγησης Υποψηφίων, μαζί με το σύνολο των αιτήσεων των υποψηφίων μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών και με το συνοδευτικό υλικό τους. Η διαδικασία αξιολόγησης των υποψηφίων ξεκινάει σε καθορισμένη ημερομηνία μετά την καταληκτική ημερομηνία των αιτήσεων και ολοκληρώνεται σε διάστημα δύο εβδομάδων, ώστε να ενημερωθούν έγκαιρα οι υποψήφιοι, να υπάρχει ικανό διάστημα δυνατότητας υποβολής ενστάσεων και περιλαμβάνει δύο στάδια.

Στο πρώτο στάδιο της διαδικασίας, αξιολογούνται οι αιτήσεις με βάση την πληρότητα και την εγκυρότητα των απαιτούμενων δικαιολογητικών που υποβλήθηκαν, το οποίο αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση πρόκρισης στο επόμενο στάδιο.

Κατά το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας, οι υποψήφιοι/ες καλούνται σε συνέντευξη ενώπιον της Επιτροπής Αξιολόγησης Υποψηφίων. Η αξιολόγηση των υποψηφίων και η επιλογή των εισακτέων πραγματοποιείται με βάση καθορισμένα κριτήρια και τους αντίστοιχους συντελεστές βαρύτητας αυτών.

Επιλέγονται οι υποψήφιοι που θα συγκεντρώνουν την υψηλότερη συνολική βαθμολογία και μέχρι της κάλυψης του μέγιστου αριθμού εισακτέων του Μεταπτυχιακού Προγράμματος. Σε περίπτωση που δύο ή περισσότεροι υποψήφιοι συγκεντρώσουν συνολικά τον ίδιο αριθμό μορίων, γίνονται δεκτοί ως ισοβαθήσαντες.

5. ΥΠΟΔΟΧΗ ΚΑΙ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Κατά την εκκίνηση της φοίτησης, την πρώτη ημέρα έναρξης των μαθημάτων, διοργανώνεται επίσημη εκδήλωση υποδοχής των νεοεισερχόμενων μεταπτυχιακών φοιτητών, κατόπιν προσκλήσεως, κατά την διάρκεια της οποίας ο/η Διευθυντής/ντρια του Π.Μ.Σ και μέλη της Συντονιστικής Επιτροπής ενημερώνουν για τη διαδικασία της φοίτησης και το πρόγραμμα σπουδών ενώ απαντούν σε τυχόν διευκρινιστικές ερωτήσεις τους. Επιπρόσθετα, οι μεταπτυχιακοί φοιτητές ενημερώνονται γενικώς για τον Εσωτερικό Κανονισμό Λειτουργίας του Π.Μ.Σ. όσο και για τον Οδηγό Σπουδών και όλους τους κανονισμούς που διέπουν τις σπουδές τους, έγγραφα τα οποία είναι αναρτημένα στην ιστοσελίδα του Π.Μ.Σ. Επίσης ενημερώνονται για όλες τις εκπαιδευτικές διαδικασίες και δραστηριότητες, τη λειτουργία του e-class, την ανάθεση εργασιών στα πλαίσια των μαθημάτων, τον τρόπο διεξαγωγής των εξετάσεων και επιλογής/εκπόνησης της Διπλωματικής Εργασίας, το θεσμό του Ακαδημαϊκού Συμβούλου Καθηγητή, τη λειτουργία της γραμματείας και το μηχανισμό υποβολής παραπόνων/βελτιωτικών προτάσεων, καθώς και πρακτικά θέματα όπως η πρόσβαση ατόμων με ειδικές ανάγκες, κάρτες εισόδου, πρόσβασης οχημάτων στο χώρο πάρκινγκ της Πανεπιστημιούπολης, πρόσβαση στις βιβλιοθήκες κλπ.

6. ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ

Τα δικαιώματα και οι υποχρεώσεις των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών αναφέρονται αναλυτικά στο άρθρο 11 του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Π.Μ.Σ. και στον Κανονισμό σπουδών, κινητικότητας, και εκπόνησης εργασιών του Π.Μ.Σ.

7. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΤΗΣ ΠΡΟΟΔΟΥ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ

Για την παρακολούθηση της προόδου των μεταπτυχιακών φοιτητών το Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» έχει ενσωματώσει το θεσμό του Ακαδημαϊκού Συμβούλου (Κανονισμός Λειτουργίας Θεσμού Ακαδημαϊκού Συμβούλου ΠΜΣ).

Ο θεσμός του Ακαδημαϊκού Συμβούλου σπουδών στηρίζεται στο Άρθρο 62 του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Πα.Δ.Α. (ΦΕΚ Τεύχος Β' 4621/21.10.2020).

Ο ρόλος του Ακαδημαϊκού Συμβούλου είναι να έχει την ευθύνη της παρακολούθησης και του ελέγχου της γενικής πορείας των σπουδών του/της μεταπτυχιακού/ής φοιτητή/τριας και να τον/την βοηθά στην αντιμετώπιση εκπαιδευτικών και προσωπικών προβλημάτων που είναι πιθανό να προκύψουν. Με το θεσμό του Ακαδημαϊκού Συμβούλου δίνεται η δυνατότητα σε κάθε μεταπτυχιακό φοιτητή/φοιτήτρια να έχει άμεση και ουσιαστική επικοινωνία με τους υπεύθυνους για την εκπαίδευσή τους καθηγητές. Με τον τρόπο αυτό, κάθε φοιτητής/τρια θα δύναται να ενημερώνεται από που μπορεί να αντλήσει αξιόπιστη πληροφόρηση για τα θέματα που τον/ην απασχολούν σχετικά με τις προσωπικές του/ης αξίες και στόχους και την εναρμόνιση τους τόσο με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Π.Μ.Σ., όσο και με το γενικότερο πλαίσιο της ένταξής του στην κοινωνία ως νέου επιστήμονα.

Τον ρόλο του Ακαδημαϊκού Συμβούλου αναλαμβάνει τα μέλη ΔΕΠ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων που διδάσκουν στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών, ανεξαρτήτως βαθμίδας. Οι Ακαδημαϊκοί Σύμβουλοι παρακολουθούν και συμβουλεύουν τους/ις μεταπτυχιακούς/ές φοιτητές/τριες μέχρι τη λήξη των σπουδών τους.

8. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΚΑΙ ΒΡΑΒΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ

Εγγεγραμμένοι φοιτητές του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.) «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» δύνανται να φοιτούν δωρεάν στο Π.Μ.Σ., εφόσον πληρούν τα οικονομικά ή κοινωνικά κριτήρια και τις προϋποθέσεις αριστείας κατά τον πρώτο κύκλο σπουδών, του άρθρου 86 του ν. 4957/2022, σύμφωνα με το άρθρο 13 του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Π.Μ.Σ.

Πέρα από αυτό, για την πραγματοποίηση των σπουδών τους οι μεταπτυχιακοί/ές φοιτητές/τριες μπορούν να λάβουν υποτροφίες αριστείας και βραβεία, με τις διαδικασίες που περιγράφονται στο άρθρο 14 του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Π.Μ.Σ.

Συγκεκριμένα, οι υποτροφίες αριστείας (μέχρι δύο), αποδίδονται στους/ις αριστούχους φοιτητές/τριες του Π.Μ.Σ. βάσει της επίδοσής τους στα μαθήματα του Α' και Β' εξαμήνου. Οι υποτροφίες αυτές απαλλάσσουν τους/τις δικαιούχους τους από τα τέλη φοίτησης του Γ' εξαμήνου.

Επίσης το Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» μπορεί να απονέμει βραβεία αριστείας στους/ις τρεις πρώτους φοιτητές/τριες κάθε σειράς με την ολοκλήρωση του Π.Μ.Σ., έπειτα από εισήγηση της Σ.Ε. και απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος. Τα βραβεία δεν έχουν οικονομικό όφελος. Το βραβείο υπογράφεται από τον Διευθυντή/ντρια του Π.Μ.Σ. και τον/την Πρόεδρο του Τμήματος.

9. ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΙΣΤΩΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ (ECTS)

Το Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» ακολουθεί σύστημα μεταφοράς πιστωτικών μονάδων (Εσωτερικός Κανονισμός Λειτουργίας, άρθρο 4). Όλα τα μαθήματα του Π.Μ.Σ. αντιστοιχούν σε συγκεκριμένο αριθμό Πιστωτικών Μονάδων (ECTS), οι οποίες αντιπροσωπεύουν τη σχετική βαρύτητα και τον φόρτο εργασίας των διαφόρων μαθημάτων. Το σύστημα περιλαμβάνει θεωρητική διδασκαλία (60 πιστωτικές μονάδες/ECTS) και διπλωματική εργασία (30 πιστωτικές μονάδες/ECTS). Η χρονική διάρκεια ανάπτυξης των δραστηριοτήτων αυτών εκτείνεται σε τρία εξάμηνα.

10. ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΘΕΣΗΣ, ΕΚΠΟΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΤΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Η διαδικασία ανάθεσης, εκπόνησης και εξέτασης της διπλωματικής εργασίας αναφέρονται αναλυτικά στο άρθρο 9 του Εσωτερικού Κανονισμού Λειτουργίας του Π.Μ.Σ. (ΦΕΚ Τεύχος Β' 3235/08.12.2023) και στον Κανονισμό σπουδών, κινητικότητας, και εκπόνησης εργασιών του Π.Μ.Σ.

Κατά την έναρξη του Γ' εξαμήνου σπουδών του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», κάθε μεταπτυχιακός/ή φοιτητής/τρια καλείται να επιλέξει θέμα Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας και τον/την επιβλέποντα/πουσα καθηγητή/τρια, από λίστα θεμάτων που έχουν εγκριθεί από τη Συνέλευση του Τμήματος και γνωστοποιούνται στους/στις φοιτητές/τριες από τη Συντονιστική Επιτροπή. Η Συντονιστική Επιτροπή μπορεί επίσης να κάνει δεκτό αίτημα φοιτητή/τριας για την εκπόνηση Μ.Δ.Ε. σε θέμα ειδικού ενδιαφέροντος, ύστερα από αίτηση του/της υποψηφίου/ίας στην οποία αναγράφεται ο προτεινόμενος τίτλος της διπλωματικής εργασίας και ο/η επιβλέπων/ουσα καθηγητής/τρια, και στην οποία επισυνάπτεται περίληψη της προτεινόμενης εργασίας.

Το αντικείμενο της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας μπορεί να είναι ερευνητική μελέτη ή μελέτη ανασκόπησης και πρέπει να είναι πρωτότυπο. Οι διπλωματικές εργασίες επιτρέπουν την ενασχόληση των φοιτητών με ερευνητικά θέματα σχετικά με την Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, με έμφαση στην Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων, τα οποία επικεντρώνονται σε τομείς με έντονο επιστημονικό και τεχνολογικό ενδιαφέρον.

Μετά την εξέταση και έγκρισή της, η διορθωμένη από τον/την υποψήφιο/α διπλωματική εργασία υπογράφεται ηλεκτρονικά από όλα τα μέλη της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής και κατατίθεται ηλεκτρονικά στο Ιδρυματικό Αποθετήριο "Πολυνόη", σύμφωνα με τις αποφάσεις της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

11. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Η αξιολόγηση της επίδοσης των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών, σε κάθε μάθημα του Π.Μ.Σ. που είναι υποχρεωμένοι να παρακολουθήσουν, γίνεται στο τέλος κάθε εξαμήνου με γραπτές ή προφορικές εξετάσεις ή με βάση τις εργασίες

που εκπονήθηκαν κατά τη διάρκεια του εξαμήνου. Ο τρόπος εξέτασης και οι συντελεστές βαρύτητας των διαφόρων μορφών αξιολόγησης ορίζονται από τους Συντονιστές των μαθημάτων και περιγράφονται στο περίγραμμα του κάθε μαθήματος. Η βαθμολόγηση γίνεται στην κλίμακα 0-10 και η εξέταση θεωρείται επιτυχής όταν ο/η φοιτητής/τρια βαθμολογηθεί τουλάχιστον με πέντε (5). Η βαθμολογία εκάστου μαθήματος καταγράφεται στο φοιτητολόγιο και κατατίθεται στη Γραμματεία του Π.Μ.Σ. εντός 15 (δεκαπέντε) ημερών από την ημέρα της εξέτασης με την ευθύνη του Συντονιστή του κάθε μαθήματος.

Για την αντιμετώπιση έκτακτων αναγκών ή συνθηκών που ανάγονται σε λόγους ανωτέρας βίας δύναται η χρήση ηλεκτρονικών μέσων για την αξιολόγηση των μαθημάτων, υπό την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται το αδιάβλητο της διαδικασίας της αξιολόγησης.

Δύναται να εφαρμόζονται εναλλακτικές μέθοδοι για την αξιολόγηση φοιτητών/τριών με αναπηρία και ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες, όπως προβλέπονται στον Εσωτερικό Κανονισμό του Πα.Δ.Α.

Για την απόκτηση του Δ.Μ.Σ., κάθε μεταπτυχιακός/ή φοιτητής/τρια οφείλει να παρακολουθήσει και να εξεταστεί επιτυχώς στο σύνολο των προσφερόμενων μαθημάτων του Π.Μ.Σ. και να εκπονήσει μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία, συγκεντρώνοντας ενενήντα (90) ECTS.

Η αξιολόγηση των φοιτητριών/των στα μαθήματα είναι σύμφωνες με την κείμενη νομοθεσία και δίνεται αναλυτικά στον Κανονισμό Σπουδών του ΠΜΣ και στο άρθρο 10 του Κανονισμού Λειτουργίας του Π.Μ.Σ. του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

12. ΑΠΟΝΟΜΗ ΚΑΙ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΙΤΛΟΥ ΣΠΟΥΔΩΝ

Το Π.Μ.Σ. οδηγεί στην απονομή «Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών» (Δ.Μ.Σ.) με τίτλο «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» («FOOD INNOVATION, QUALITY AND SAFETY»), μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των υποχρεώσεων των φοιτητών/τριών ως προς το σύνολο των θεματικών ενοτήτων του προγράμματος σπουδών του Π.Μ.Σ. Το Δ.Μ.Σ. απονέμεται από το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Επιστημών Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

Επιπλέον του Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών χορηγείται δωρεάν στην Αγγλική και στην Ελληνική γλώσσα και το Παράρτημα Διπλώματος (Diploma Supplement) [άρθρο 15 του Ν. 3374/2005 και της Υ.Α. Φ5/89656/ΒΕ/13-8-2007 (ΦΕΚ 1466 τ.Β΄)], το οποίο είναι ένα επεξηγηματικό έγγραφο που παρέχει πληροφορίες σχετικά με την φύση, το επίπεδο, το γενικότερο πλαίσιο εκπαίδευσης, το περιεχόμενο και το καθεστώς των σπουδών, οι οποίες ολοκληρώθηκαν με επιτυχία το οποίο όμως δεν υποκαθιστά τον επίσημο τίτλο σπουδών ή την αναλυτική βαθμολογία μαθημάτων που χορηγεί το Ίδρυμα.

ΜΕΡΟΣ VII: ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ ΤΟΥ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 2023-2024

Στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» διδάσκουν μέλη Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π.) όλων των βαθμίδων του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, μέλη Δ.Ε.Π. άλλων τμημάτων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, μέλη Δ.Ε.Π. άλλων Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων, Ακαδημαϊκοί Υπότροφοι του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και εξωτερικοί συνεργάτες κάτοχοι Διδακτορικού διπλώματος.

Στη συνέχεια ακολουθεί η αναλυτική καταγραφή του διδακτικού προσωπικού του μεταπτυχιακού προγράμματος (ονομαστικός κατάλογος με γνωστικά αντικείμενα, σχέση εργασίας, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο) για το ακαδημαϊκό έτος 2023-2024.

1. Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Μέλη ΔΕΠ)

Τα μέλη ΔΕΠ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων δίνονται στον παρακάτω πίνακα:

| A/A | ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ | ΒΑΘΜΙΔΑ | ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | e-mail |
|-----|----------------------------|--------------------------|--|--------------------|
| 1 | Ζουμπουλάκης Παναγιώτης | Αναπληρωτής Καθηγητής | Φασματοσκοπικές Θερμικές και Υπολογιστικές Μέθοδοι Μελέτης Βιομορίων στα Τρόφιμα | pzoump@uniwa.gr |
| 2 | Κανέλλου Αναστασία | Καθηγήτρια | Διατροφολογία με έμφαση στη μεθοδολογία της διατροφικής έρευνας | akanellou@uniwa.gr |
| 3 | Κοντελής Σπυρίδων | Επίκουρος Καθηγητής | Μικροβιολογικές εφαρμογές και τεχνολογίες για την ασφάλεια και βελτίωση της ποιότητας των τροφίμων | skonteles@uniwa.gr |
| 4 | Κρίτση Ευτυχία | Επίκουρος Καθηγήτρια | Φασματοσκοπικές και Υπολογιστικές τεχνικές και εφαρμογές σε τρόφιμα και υγεία | ekritsi@uniwa.gr |
| 5 | Λάζου Ανδριάνα | Επίκουρος Καθηγήτρια | Δομικές - Μηχανικές Ιδιότητες και Χρήση στις Διεργασίες | alazou@uniwa.gr |

| | | | | |
|----|------------------------------|----------------------|---|---------------------|
| | | | Επεξεργασίας και Ποιότητα Διογκωμένων Τροφίμων | |
| 6 | Μπάρτζης Βασίλης | Επίκουρος Καθηγητής | Κβαντική Οπτική και Ιοντικός καθαρισμός Υγρών διαλυμάτων με χρήση ηλεκτρομαγνητικών Πεδίων | vbartzis@uniwa.gr |
| 7 | Μπατρίνου Ανθιμία-Αικατερίνη | Επίκουρος Καθηγήτρια | Βιολογικές και Βιοτεχνολογικές εφαρμογές στα τρόφιμα και στην υγεία | batrinou@uniwa.gr |
| 8 | Ξανθάκης Επαμεινώνδας | Επίκουρος Καθηγητής | Μηχανική διεργασιών τροφίμων και τεχνολογίες ενθυλάκωσης στα τρόφιμα | exanthakis@uniwa.gr |
| 9 | Σινάνογλου Βασιλεία | Καθηγήτρια | Ενόργανη ανάλυση τροφίμων με έμφαση στην ανάλυση λιπιδίων και συγγενών ενώσεων | vsina@uniwa.gr |
| 10 | Στρατή Ειρήνη | Επίκουρος Καθηγήτρια | Απομόνωση και χημική ανάλυση βιοδραστικών ενώσεων από τρόφιμα και παραπροϊόντα τροφίμων | estrati@uniwa.gr |
| 11 | Τσάκαλη Ευσταθία | Επίκουρος Καθηγήτρια | Τεχνολογία Γάλακτος και Διεργασίες Απομόνωσης, Ανάλυσης και Αξιοποίησης Βιολειτουργικών Συστατικών Γαλακτοκομικών Προϊόντων | etsakali@uniwa.gr |
| 12 | Χούχουλα Δήμητρα | Καθηγήτρια | Μοριακές-Βιοτεχνολογικές Τεχνικές και Φυσικά Αντιοξειδωτικά στη Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων και στην Υγεία | dhouhoula@uniwa.gr |

2. Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Μέλη ΔΕΠ) άλλων τμημάτων ΠΑΔΑ

Τα μέλη ΔΕΠ άλλων τμημάτων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής δίνονται στον παρακάτω πίνακα:

| A/A | ΟΝΟΜ/ΝΥΜΟ | ΤΜΗΜΑ | ΒΑΘΜΙΔΑ | ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | e-mail |
|-----|---------------------|---|-------------------------|---|---------------------|
| 1 | Κουσίση Ελισάβετ | Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών | Επίκουρος Καθηγήτρια | Οργανοληπτική Αξιολόγηση και Σύσταση Οίνου, Ζύθου και Ποτών | ekoussissi@uniwa.gr |

3. Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Μέλη ΔΕΠ) άλλων Πανεπιστημίων

Τα μέλη ΔΕΠ άλλων Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων δίνονται στον παρακάτω πίνακα:

| A/A | ΟΝΟΜ/ΝΥΜΟ | ΙΔΡΥΜΑ | ΒΑΘΜΙΔΑ | ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | e-mail |
|-----|---------------------------|-------------------------------------|----------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Γιαννακούρου Μαρία | Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο | Αναπληρώτρια Καθηγήτρια | Μηχανική Διεργασιών Τροφίμων | mgian@chemeng. ntua.gr |
| 2 | Πανάγου Ευστάθιος | Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Καθηγητής | Ποσοτική Μικροβιολογία | stathispanagou@a ua.gr |
| 3 | Τερζίδης Μιχαήλ | Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας | Επίκουρος Καθηγητής | Σύνθεση και μελέτη βιοδραστικών ενώσεων με επίδραση στη διατροφή του ανθρώπου | mterzidis@ihu.gr |
| 4 | Χωριανόπουλος Νικόλαος | Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Αναπληρωτής Καθηγητής | Μικροβιολογία Τροφίμων και Αναδυόμενες Τεχνολογίες Επεξεργασίας Τροφίμων | nchorian@aua.gr |

4. Ακαδημαϊκοί Υπότροφοι του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Οι Ακαδημαϊκοί Υπότροφοι του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων δίνονται στον παρακάτω πίνακα:

| A/A | ΟΝΟΜ/ΝΥΜΟ | e-mail |
|-----|-----------|--------|
|-----|-----------|--------|

| | | |
|---|----------------------|------------------------|
| 1 | Λαμπροπούλου Κυριακή | klampropoulou@uniwa.gr |
| 2 | Μαραγκού Νίκη | nmaragkou@uniwa.gr |

5. Εξωτερικοί Συνεργάτες, Κάτοχοι Διδακτορικού Διπλώματος

Οι εξωτερικοί συνεργάτες του μεταπτυχιακού προγράμματος δίνονται στον παρακάτω πίνακα:

| A/A | ΟΝΟΜ/ΝΥΜΟ | e-mail |
|-----|---------------------------|--------------------------|
| 1 | Γώγου Ελένη | egogou@chemeng.ntua.gr |
| 2 | Παπαδοπούλου Όλγα | opapadopoulou@uniwa.gr |
| 3 | Πρωτονοταρίου Στυλιανή | s.protonotariou@yahoo.gr |
| 4 | Ρέβελου Παναγιώτα-Κυριακή | p.revelou@uniwa.gr |
| 5 | Τσιάκα Θάλεια | tsiakath@uniwa.gr |

6. Ομότιμοι Καθηγητές Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

Οι Ομότιμοι Καθηγητές του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής δίνονται στον παρακάτω πίνακα:

| A/A | ΟΝΟΜ/ΝΥΜΟ | ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ | e-mail |
|-----|-----------------------|---|-------------------|
| 1 | Ζόγκζας Νικόλαος | | |
| 2 | Κάβουρας Διονύσιος | Επεξεργασία ιατρικών εικόνων - απεικονιστικά συστήματα στην ιατρική | cavouras@uniwa.gr |
| 3 | Τσάκνης Ιωάννης | Ειδικότητα τεχνολόγου λιπών και ελαίων | jtsaknis@uniwa.gr |
| 4 | Λουγκοβόης Βλαδήμηρος | Εξειδίκευση στη χημεία τροφίμων και τεχνολογία τροφίμων | vloug@uniwa.gr |

7. Γραμματέας Π.Μ.Σ. με σύμβαση

| A/A | ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ | e-mail |
|-----|--------------------|----------------------|
| 1 | Παπαπαύλου Ευανθία | eparapavlou@uniwa.gr |

Στη συνέχεια παρατίθενται Πίνακες με τα μαθήματα του Π.Μ.Σ., τους Συντονιστές και τους διδάσκοντες ανά μάθημα.

Πίνακες Διδασκόντων Μαθημάτων ακαδημαϊκού έτους 2023-2024

| Α' ΕΞΑΜΗΝΟ | | |
|--|-------------------|--|
| ΜΑΘΗΜΑ | ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ | ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ |
| Αρχές & Μέθοδοι Επεξεργασίας & Συντήρησης Τροφίμων | Λάζου Ανδριάντα | Α. Λάζου, Ε. Ξανθάκης, Ε. Γώγου, Μ. Γιαννακούρου, Σ. Πρωτονοταρίου |
| Θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων | Κοντελής Σπυρίδων | Σ. Κοντελής, Δ. Χούχουλα, Α. Μπατρίνου, Κ. Λαμπροπούλου, Ο. |

| | | |
|--|---------------------|---|
| | | Παπαδοπούλου, Ε. Πανάγου, Ν. Χωριανόπουλος |
| Δομή και Λειτουργίες Συστατικών των Τροφίμων | Στρατή Ειρήνη | Ε. Στρατή, Β. Λουγκοβόης, Δ. Χούχουλα, Β. Σινάνογλου, Α. Κανέλλου, Ν. Μαραγκού |
| Ανάλυση Τροφίμων | Σινάνογλου Βασιλεία | Β. Σινάνογλου, Ε. Στρατή, Π. Ζουμπουλάκης, Δ. Κάβουρας, Β. Μπάρτζης, Θ. Τσιάκα, Ε. Κρίτση |
| Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων | Τσάκαλη Ευσταθία | Ι. Τσάκνης, Ε. Τσάκαλη, Σ. Κοντελής, Α. Κανέλλου, Κ. Λαμπροπούλου |

| Β' ΕΞΑΜΗΝΟ | | |
|---|-----------------------|---|
| ΜΑΘΗΜΑ | ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ | ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ |
| Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων | Λάζου Ανδριάνα | Α. Λάζου, Ε. Ξανθάκης, Ε. Γώγου, Μ. Γιαννακούρου, Σ. Πρωτονοταρίου |
| Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων | Κοντελής Σπυρίδων | Σ. Κοντελής, Α. Μπατρίνου, Β. Σινάνογλου, Ε. Στρατή, Θ. Τσιάκα, Δ. Χούχουλα, Ν. Μαραγκού, Ε. Τσάκαλη |
| Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων | Λουγκοβόης Βλαδήμηρος | Σ. Κοντελής, Β. Λουγκοβόης, Π. Ζουμπουλάκης, Μ. Γιαννακούρου, Α. Κανέλλου, Μ. Τερζίδης, Ε. Γώγου, Ν. Ζόγκζας, Ε. Κρίτση |
| Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων - Πιστοποίηση και Διαπίστευση | Τσάκνης Ιωάννης | Ε. Τσάκαλη, Ι. Τσάκνης, Β. Λουγκοβόης, Σ. Κοντελής, Κ. Λαμπροπούλου |
| Στατιστικές μεθοδολογίες για την Ποιοτική και Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων | Λουγκοβόης Βλαδήμηρος | Β. Λουγκοβόης, Ε. Κουσίση, Δ. Κάβουρας, Β. Μπάρτζης |

| Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ | |
|--|--|
| ΜΑΘΗΜΑ | ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ |
| Εκπόνηση Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας | Όλοι οι διδάσκοντες του ΠΜΣ μπορούν να αναλάβουν ως επιβλέποντες ή/και να συμμετέχουν στις τριμελείς εξεταστικές επιτροπές |

ΜΕΡΟΣ VIII: ΧΩΡΟΙ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για την υποστήριξη της μάθησης και της ακαδημαϊκής δραστηριότητας του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» χρησιμοποιούνται οι υπάρχουσες υλικοτεχνικές υποδομές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στεγάζεται κυρίως στο κτήριο K11 και διαθέτει επιπλέον έναν εργαστηριακό χώρο στο κτήριο K5 και μια αίθουσα θεωρητικής διδασκαλίας στο προκατασκευασμένο κτήριο K13 του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής του Πανεπιστημιακού συγκροτήματος στο Άλσος Αιγάλεω. Το Τμήμα διαθέτει σύγχρονες εγκαταστάσεις τόσο για την εκπαίδευση όσο και για την ερευνητική του δραστηριότητα. Η κατανομή των χώρων είναι η εξής:

Γραφεία μελών ΔΕΠ και Γραμματείας

Τα γραφεία του Προέδρου του Τμήματος και των μελών ΔΕΠ του Τμήματος βρίσκονται στο ισόγειο και στον πρώτο όροφο του κτηρίου K11.

Η γραμματεία του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών βρίσκεται στον ισόγειο χώρο του κτηρίου K10 (K10-001) της Σχολής Μηχανικών.

Αίθουσες Διδασκαλίας

Υπάρχουν δύο αίθουσες θεωρητικής διδασκαλίας με κωδικούς K11.124 και K11.134 (~58 και 88 m²) στον 1^ο όροφο του κτηρίου K11 της Σχολής Επιστημών Τροφίμων, καθώς και η αίθουσα K13.007 (~15m²) στο προκατασκευασμένο κτήριο K13. Επιπλέον διατίθεται ειδική αίθουσα (~37 m²) με κωδικό K11.133, στον 1^ο όροφο της Σχολής Επιστημών Τροφίμων, εξοπλισμένη με 20 ηλεκτρονικούς υπολογιστές συνδεδεμένους στο εσωτερικό δίκτυο του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.

Όσον αφορά την καταλληλότητα και ποιότητα, όλες οι αίθουσες διαθέτουν ηλεκτρονικό υπολογιστή, προβολέα για την παρουσίαση διαφανειών και άλλου οπτικοακουστικού υλικού, οθόνη προβολής για προβολέα μεγάλης διάστασης, κεντρικό σύστημα θέρμανσης και κλιματισμού, καρέκλες και έδρανα. Ειδικά η αίθουσα K11.134 διαθέτει οπτικό-ακουστικό σύστημα ταυτόχρονης διαδικτυακής μετάδοσης και αλληλεπίδρασης και η αίθουσα K11.124 διαθέτει διαδραστικό πίνακα.

Οι διαλέξεις του Π.Μ.Σ. γίνονται κυρίως στην αίθουσα K11.124. Στην αίθουσα K11.133 γίνονται σεμινάρια ή φροντιστήρια που προϋποθέτουν χρήση υπολογιστή και στην αίθουσα K11.134 γίνονται οι εξετάσεις των μαθημάτων του Π.Μ.Σ. όπως και υπάρχει η δυνατότητα να φιλοξενηθούν διαλέξεις που πρόκειται να βιντεοσκοπηθούν.

Εργαστηριακοί χώροι και υλικοτεχνική υποδομή

Στο πλαίσιο της υλοποίησης του Π.Μ.Σ. «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» αξιοποιούνται οι υποδομές των εργαστηρίων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Το Τμήμα διαθέτει επίσης 14 εργαστηριακούς χώρους που καταλαμβάνουν συνολικό χώρο 1090 τετραγωνικών μέτρων εκ των οποίων τα 450 τετραγωνικά μέτρα είναι και ερευνητικά εργαστήρια στα οποία οι φοιτητές του Π.Μ.Σ. εκπονούν την Διπλωματική τους εργασία. Οι εργαστηριακοί χώροι κρίνονται επαρκείς όσον αφορά την υποδομή τους. Επίσης από πλευράς καταλληλότητας πληρούνται οι προδιαγραφές ασφάλειας.

Τα περισσότερα εργαστήρια είναι εξοπλισμένα με αναλυτικά όργανα και συσκευές (αέριοι και υγροί χρωματογράφοι, φασματοφωτόμετρα, φθορισμόμετρα, αναλυτές υφής, πολωσίμετρα, φυγόκεντροι, θερμοζυγοί, χρωματόμετρα, αναλυτικοί ζυγοί, κλπ.) με διατάξεις παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων, ψυγεία, φούρνους, υδατόλουτρα, κλιβάνους, απαγωγούς και μικροεξοπλισμό.

Οι Εργαστηριακές Αίθουσες που διαθέτει το Τμήμα είναι οι εξής:

Εργαστήριο Χημείας, Βιοχημείας και Ανάλυσης Τροφίμων: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.012.

Εργαστήριο Οργανικής Χημείας: Το εργαστήριο βρίσκεται στον 1^ο όροφο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.123. Το Εργαστήριο K11.123 είναι ερευνητικό και φιλοξενεί υποψήφιους διδάκτορες και μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος.

Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, και διαθέτει δύο αίθουσες με κωδικούς K11.006 και K11.007. Το Εργαστήριο K11.006 είναι ερευνητικό και φιλοξενεί υποψήφιους διδάκτορες και μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος.

Εργαστήριο Ιχθυηρών: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.013.

Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.015.

Εργαστήριο Φρούτων και Λαχανικών: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.026.

Εργαστήριο Δημητριακών: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, και διαθέτει δύο αίθουσες με κωδικούς K11.030 και K11.031. Το Εργαστήριο K11.031 είναι ερευνητικό και φιλοξενεί υποψήφιους διδάκτορες και μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος.

Εργαστήριο Λιπών και Ελαίων: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.033.

Εργαστήριο Γάλακτος: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.014.

Εργαστήριο Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων: Το εργαστήριο βρίσκεται

στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.020.

Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.029.

Εργαστήριο Μικροβιολογίας: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, και διαθέτει δύο αίθουσες με κωδικούς K11.009 και K11.010.

Εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας και Εφαρμογών: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K11, με κωδικό K11.016. Το Εργαστήριο K11.016 είναι ερευνητικό και φιλοξενεί υποψήφιους διδάκτορες και μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος.

Εργαστήριο κόμβου καινοτομίας UNIWA AI INNOHUB - φασματομετρία μαζών και μοριακός σχεδιασμός: Το εργαστήριο βρίσκεται στο ισόγειο του κτηρίου K10, με κωδικό K10.016. Το Εργαστήριο K10.016 είναι ερευνητικό και φιλοξενεί υποψήφιους διδάκτορες και μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος και συνεργαζόμενων Τμημάτων.

ΜΕΡΟΣ ΙΧ: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

Το Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» άρχεται το χειμερινό εξάμηνο εκάστου ακαδημαϊκού έτους. Για την απόκτηση του Δ.Μ.Σ. απαιτούνται συνολικά ενενήντα (90) πιστωτικές μονάδες (ECTS).

Κατά τη διάρκεια των σπουδών, οι μεταπτυχιακοί/ές φοιτητές/τριες υποχρεούνται σε παρακολούθηση και επιτυχή εξέταση των μεταπτυχιακών μαθημάτων, ερευνητική απασχόληση και συγγραφή επιστημονικών εργασιών, καθώς και σε εκπόνηση μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας.

Όλα τα μαθήματα του προγράμματος σπουδών είναι υποχρεωτικά και περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία. Κάθε διδακτικό εξάμηνο, ο φοιτητής υποχρεούται να συμπληρώσει τριάντα (30) πιστωτικές μονάδες (ECTS) από την παρακολούθηση πέντε (5) μαθημάτων. Η Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία (ΜΔΕ) ισοδυναμεί με άλλες τριάντα (30) πιστωτικές μονάδες. Το Δ.Μ.Σ. στη «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» απονέμεται μετά την επιτυχή συμπλήρωση 90 πιστωτικών μονάδων (ECTS).

Όλα τα μαθήματα οργανώνονται σε δύο (2) εξάμηνα σπουδών Α' και Β', πραγματοποιούνται σε εβδομαδιαία βάση και διεξάγονται στην ελληνική γλώσσα. Ειδικότερα, είναι υποχρεωτική η παρακολούθηση και επιτυχής εξέταση σε δέκα (10) θεωρητικά μαθήματα του Α' και του Β' εξαμήνου σπουδών. Η εκπόνηση της διπλωματικής εργασίας (Μ.Δ.Ε.) πραγματοποιείται στο Γ' εξάμηνο σπουδών και πιστώνεται με τριάντα (30) ECTS. Η γλώσσα συγγραφής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας είναι η ελληνική ή η αγγλική.

Η διδασκαλία των μαθημάτων γίνεται διά ζώσης με φυσική παρουσία των διδασκόντων και των φοιτητών. Η εκπαιδευτική διαδικασία δύναται να διεξάγεται με τη χρήση μεθόδων σύγχρονης εξ αποστάσεως εκπαίδευσης, σε ποσοστό έως 70%, στις ακόλουθες περιπτώσεις (άρθρο 9 Κανονισμού Λειτουργίας των Π.Μ.Σ. του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής ΦΕΚ Τεύχος Β' 4861/02.08.2023):

I. Σε ανωτέρα βία ή έκτακτες συνθήκες, όπου δεν καθίσταται δυνατή η διά ζώσης διεξαγωγή της εκπαιδευτικής διαδικασίας ή η χρήση των υποδομών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής για τη διεξαγωγή των εκπαιδευτικών, ερευνητικών και λοιπών δραστηριοτήτων του,

II. οργάνωσης μαθημάτων εμβάθυνσης ή φροντιστηριακών ασκήσεων ή διαλέξεων προσκεκλημένων διδασκόντων της ημεδαπής ή αλλοδαπής, πέραν των υποχρεωτικών ωρών διδακτικού έργου ανά μάθημα.

Ως παράρτημα I, δίνεται η διαδικασία της εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης.

Η Συνέλευση του Τμήματος κατόπιν εισήγησης της Σ.Ε. μπορεί να αποφασίζει μέχρι τον Απρίλιο κάθε έτους την τροποποίηση του Π.Σ. με στόχο την όσο το δυνατόν καλύτερη ανταπόκριση στις επιταγές της επιστήμης, στις ανάγκες της αγοράς και στα αιτήματα της κοινωνίας.

Το πρόγραμμα των θεματικών ενοτήτων του Π.Μ.Σ. με τις πιστωτικές μονάδες, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό Σύστημα Μεταφοράς και Συσώρευσης Ακαδημαϊκών Μονάδων -European Credit Transfer System (ECTS) ανά μάθημα διαμορφώνεται ως εξής:

Α' Εξάμηνο σπουδών

| <i>Κωδικός Μαθήματος</i> | <i>Τίτλος Μαθήματος</i> | <i>Πιστωτικές Μονάδες (ECTS)</i> |
|--------------------------|--|----------------------------------|
| A1 | Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων | 6 |
| A2 | Θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων | 6 |
| A3 | Δομή και Λειτουργίες Συστατικών των Τροφίμων | 6 |
| A4 | Ανάλυση Τροφίμων | 6 |
| A5 | Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων | 6 |
| | <i>Σύνολο</i> | 30 |

Β' Εξάμηνο σπουδών

| <i>Κωδικός Μαθήματος</i> | <i>Τίτλος Μαθήματος</i> | <i>Πιστωτικές Μονάδες (ECTS)</i> |
|--------------------------|---|----------------------------------|
| B1 | Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων | 6 |
| B2 | Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων | 6 |
| B3 | Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων | 6 |
| B4 | Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων - Πιστοποίηση και Διαπίστευση | 6 |
| B5 | Στατιστικές μεθοδολογίες για την Ποιοτική και Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων | 6 |
| | <i>Σύνολο</i> | 30 |

Γ' Εξάμηνο σπουδών

| <i>Κωδικός Μαθήματος</i> | <i>Τίτλος Μαθήματος</i> | <i>Πιστωτικές Μονάδες (ECTS)</i> |
|--------------------------|--|----------------------------------|
| Γ1 | Εκπόνηση Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας | 30 |
| | <i>Σύνολο</i> | 30 |

Η ύλη των μαθημάτων μπορεί να τροποποιείται ύστερα από εισήγηση των συντονιστών/στριών και έγκριση της Σ.Ε. και της Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Ακολουθεί η περιγραφή των μαθημάτων του Π.Μ.Σ. Τα αναλυτικά περιγράμματα των μαθημάτων είναι αναρτημένα στην ιστοσελίδα του Π.Μ.Σ. <https://foodiqs.uniwa.gr/>.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

A1. Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων

Το μάθημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να εφοδιάσει τους φοιτητές/τριες με γνώσεις απαραίτητες για την κατανόηση των τεχνολογικών και μαθηματικών πτυχών της επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων και για την εκτίμηση του εύρους και της πολυπλοκότητας της σύγχρονης βιομηχανίας τροφίμων. Έμφαση δίδεται στον καθορισμό των βασικών απαιτήσεων για την κατανόηση των διεργασιών επεξεργασίας και συντήρησης που εφαρμόζονται στα τρόφιμα.

Πιο συγκεκριμένα, το μάθημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε ο φοιτητής να αποκτήσει μια βαθύτερη κατανόηση των αρχών και της πρακτικής των μεθόδων επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων. Στόχος του είναι να αναλυθούν κριτικά οι διάφορες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης σε σχέση με την ασφάλεια, την ποιότητα και την καταλληλότητα για βιομηχανική παραγωγή. Έτσι περιλαμβάνονται ο σχεδιασμός της θερμικής επεξεργασίας των τροφίμων, η έννοια της μεταδόσεως θερμότητας υπό μη μόνιμη κατάσταση και η συστηματική εφαρμογή της στην προτυποποίηση της θερμικής επεξεργασίας και της κατάψυξης. Μελετώνται και αναπτύσσονται η συντήρηση των τροφίμων σε χαμηλές θερμοκρασίες, καθώς επίσης και η μεταφορά και ψύξη των υπό χαμηλή θερμοκρασία συντηρούμενων τροφίμων. Επίσης περιλαμβάνονται η ανάλυση της έννοιας της ενεργότητας ύδατος στην επεξεργασία και υπολογισμό της σταθερότητας των τροφίμων, οι βασικές μέθοδοι ξηράνσεως για την παραγωγή αφυδατωμένων τροφίμων (με ρεύμα αέρα, με ψεκασμό, με κατάψυξη-εξάχνωση κλπ.) και οι μέθοδοι συμπύκνωσης των τροφίμων (με εξάτμιση, κατάψυξη, με χρήση μεμβρανών κλπ.) για την επέκταση του χρόνου ζωής των προϊόντων και την παραγωγή ασφαλών υψηλής ποιότητας τροφίμων. Ακόμη πραγματοποιείται ανάλυση και εφαρμογή των ισοζυγίων υλικών στις διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων για την εφαρμογή τους σε τυποποιήσεις προϊόντων.

A2. Θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων

Ο μαθησιακός στόχος της ενότητας αυτής είναι να παρουσιάσει με, κατά το δυνατόν, ολιστικό και αλληλένδετο τρόπο τους βασικούς άξονες της Μικροβιολογίας Τροφίμων. Αρχικά παρουσιάζονται και αναλύονται οι παράγοντες εκείνοι οι οποίοι επηρεάζουν την ανάπτυξη καθώς και τον θάνατο των μικροοργανισμών στο περιβάλλον των τροφίμων. Κατόπιν οι αλληλεπιδράσεις Μικροοργανισμών-Τροφίμων εξειδικεύονται και αναλύονται περαιτέρω σε «θετικές» και τις «αρνητικές». Στις θετικές συγκαταλέγονται και παρουσιάζονται οι ζυμώσεις και τα τρόφιμα που παράγονται από αυτές ενώ στις αρνητικές περιλαμβάνονται και αναλύονται οι μικροβιακής προέλευσης αλλοιώσεις των τροφίμων. Έμφαση δίδεται δε, στους ειδικούς αλλοιογόνους μικροοργανισμούς του κρέατος και των ιχθυωδών. Επίσης γίνεται ειδική μνεία

στους παθογόνους μικροοργανισμούς καθώς και στους αναδυόμενους τροφιογενείς κινδύνους όπως εντοπίζονται τα τελευταία χρόνια. Επίσης, παρουσιάζονται οι βασικές αρχές υπολογισμού της μικροβιολογικής διάρκειας ζωής των τροφίμων καθώς και επιλεγμένες τεχνικές και εξοπλισμός ταχέων μικροβιολογικών μεθόδων ανάλυσης των τροφίμων καθώς και των κυριότερων μεθόδων μοριακής ταυτοποίησής τους.

A3. Δομή και Λειτουργίες Συστατικών των Τροφίμων

Το μάθημα «Δομή και Λειτουργίες Συστατικών των Τροφίμων» έχει ως στόχο την εξοικείωση των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών με τη δομή και τις βασικές ιδιότητες των κύριων συστατικών των τροφίμων (πρωτεϊνών, υδατανθράκων και λιπιδίων), προκειμένου να κατανοήσουν τη σχέση της δομής τους με τις λειτουργικές ιδιότητες που προσδίδουν στα συστήματα τροφίμων. Συγκεκριμένα το μάθημα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να δίνεται έμφαση στο μηχανισμό δράσης των λειτουργικών ιδιοτήτων (πηκτωματοποίηση, αφρισμός, γαλακτωματοποίηση, κλπ), στην επίδραση των συστατικών τροφίμων στην οργανοληπτική, διατροφική ποιότητα καθώς και στην ασφάλεια των τροφίμων. Επίσης, συμπληρωματικό στόχο του μαθήματος αποτελεί η κατανόηση των φυσικοχημικών και βιοχημικών διεργασιών που υποβαθμίζουν την ποιότητα κατά την επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων καθώς και η μελέτη των τεχνολογικών εφαρμογών των μικροθρεπτικών συστατικών και των προσθέτων τροφίμων, με στόχο τη βελτίωση της λειτουργικότητας και της ποιότητας τροφίμων.

A4. Ανάλυση Τροφίμων

Αντικείμενο του μαθήματος Ανάλυση Τροφίμων είναι η εξοικείωση των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών σε θεωρητικό επίπεδο με τις σύγχρονες τεχνικές ενόργανης ανάλυσης τροφίμων. Συγκεκριμένα οι φοιτητές θα πρέπει να εκπαιδευτούν σε σύγχρονες τεχνικές ενόργανης ανάλυσης τροφίμων, στις βασικές αρχές λειτουργίας των αναλυτικών μεθόδων που θα χρησιμοποιήσουν, σε εφαρμογές των μεθόδων ανάλυσης για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό συστάσεως δειγμάτων τροφίμων και ταυτοποίησης μοριακών ουσιών, καθώς και στα χαρακτηριστικά και χρήσεις των συνηθέστερων οργάνων. Πιο συγκεκριμένα το μάθημα μελετά διάφορες στατιστικές μεθόδους και τη χρήση τους στη διαχείριση εργαστηρίου, τα σφάλματα και τη χρήση τους στην εξέταση αναλυτικών αποτελεσμάτων, τον στατιστικό έλεγχο ποιότητας και τη χημειομετρία. Περιλαμβάνει τη μελέτη τεχνικών Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης, όπως της Φασματοφωτομετρίας ορατού-υπεριώδους, της φασματοσκοπίας υπεριώθρου και Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού, της Φθορισμομετρίας, της Φασματομετρίας Μάζας και άλλων (Θεωρία, οργανολογία και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων και στη μελέτη αντιδράσεων και διεργασιών στα τρόφιμα). Περιλαμβάνει επίσης τη μελέτη Ειδικών μεθόδων Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης

όπως χρωματογραφικές μεθόδους (υγρή και αέρια χρωματογραφία), και τις εφαρμογές τους σε διάφορους τομείς των τροφίμων.

A5. Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων

Το αντικείμενο του μαθήματος «Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων» είναι η εισαγωγή των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών στις βασικές έννοιες της διαχείρισης της ποιότητας τροφίμων και η εξοικείωση τους με βασικά προαπαιτούμενα για την εφαρμογή ολοκληρωμένων συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων. Αρχικά εισάγονται η έννοια της ποιότητας και της διαχείρισης της σε ολιστικό επίπεδο ενώ ακολουθεί η εισαγωγή στη διαχείριση της εφοδιαστικής αλυσίδας. Οι φοιτητές εξοικειώνονται με τις βασικές νομοθετικές προαπαιτούμενες αρχές και τα προγράμματα της Υγιεινής και Ασφάλειας τροφίμων μέσω εστίασης σε εξειδικευμένες απαιτήσεις για της νομοθεσίας για την Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή πρακτική όπως η κατασκευαστική πρακτική για τις μονάδες παραγωγής τροφίμων, ο καθαρισμός και η απολύμανση και η χρήση του νερού. Βασικά κομμάτια του Ποιοτικού ελέγχου εισάγονται μέσω μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας αλλά και μεθόδων δειγματοληψίας και στατιστικών εργαλείων για τον έλεγχο και τη διαχείριση της ποιότητας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

B1. Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων

Το μάθημα αυτό έχει ως στόχο την παροχή γνώσεων επί των συγχρόνων, νέων και αναδυομένων μεθόδων επεξεργασίας/συντήρησης των τροφίμων. Παρέχει γνώσεις επί της αρχής, της κινητικής και εφαρμογής των μεθόδων. Αναλύονται οι φυσικές, χημικές και μικροβιολογικές μεταβολές που συμβαίνουν, καθώς και οι αρχές μηχανικής που εμπλέκονται. Περιλαμβάνονται μέθοδοι όπως οι μη θερμικές μέθοδοι επεξεργασίας με υψηλή πίεση, με παλμικά ηλεκτρικά πεδία, με παλμικό φως και με όζον. Ακόμη συμπεριλαμβάνονται και σύγχρονες θερμικές μέθοδοι όπως η ωμική θέρμανση, καθώς επίσης και οι εναλλακτικές μέθοδοι συντήρησης των τροφίμων. Αναλύεται η μηχανική των συστημάτων και οι επιδράσεις επί των μικροβιολογικών, δομικών και βιοχημικών συστημάτων των τροφίμων. Γίνεται σύνδεση με το χρόνο ζωής και την ποιότητα των προϊόντων αυτών. Ακόμη αναλύονται σημαντικές φυσικές ιδιότητες τροφίμων που επηρεάζονται άμεσα από τις διεργασίες επεξεργασίας που εφαρμόζονται για την παραγωγή τους, όπως η υαλώδης μετάπτωσης και η εφαρμογή της για την πρόβλεψη και βελτίωση της ποιότητας και σταθερότητας των τροφίμων ή και την ανάπτυξη νέων και καινοτόμων προϊόντων και οι ρεολογικές ιδιότητες των τροφίμων. Επιπροσθέτως αναλύονται οι βασικές πτυχές σε ότι αφορά τα συστήματα συσκευασίας, καθώς επίσης και όλες οι νέες και καινοτόμες εφαρμογές (Ενεργές και Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων κλπ.) που έχουν αναπτυχθεί στον τομέα για

την βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων και την επέκταση του χρόνου ζωής.

B2. Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων

Ο στόχος αυτής της θεματικής ενότητας διαλέξεων έχει ως στόχο να φέρει σε επαφή τους μεταπτυχιακούς φοιτητές/τριες με μία σειρά θεμάτων που αφορούν τους χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους που απειλούν την Ασφάλεια των Τροφίμων, με τις μεθοδολογίες ανίχνευσής τους καθώς και με το ισχύον Ενωσιακό και Εθνικό νομικό καθεστώς που τις πλαισιώνει. Γίνεται εκτενής αναφορά σε περιπτώσεις νοθείας τροφίμων καθώς και στις μεθοδολογίες ανίχνευσής τους. Ειδική μνεία γίνεται στους χημικούς περιβαλλοντικούς επιμολυντές όπως οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες, οι διοξίνες καθώς και βαρέα μέταλλα. Έμφαση δίνεται στις τεχνικές ανάλυσης και στο νομοθετικό πλαίσιο των εγκεκριμένων φυτοφαρμάκων που χρησιμοποιούνται στα φυτικά προϊόντα καθώς και στην ανίχνευση μυκοτοξινών και αλλεργιογόνων ενώσεων στα τρόφιμα. Τα μάθημα περιλαμβάνει επίσης την μελέτη περιπτώσεων παρουσίας βιοτοξινών σε τρόφιμα καθώς και φαινόμενα μετανάστευσης ενώσεων από υλικά σε επαφή με τρόφιμα σε συνδυασμό με σύγχρονες τεχνικές ανίχνευσής τους. Στην ύλη περιλαμβάνεται η μεθοδολογική προσέγγιση χρήσης των προσθέτων με βάση την ισχύουσα νομοθεσία ώστε να μην αποτελούν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων. Επιπρόσθετα αναλύεται με παραδείγματα η διαχείριση διατροφικών κρίσεων.

B3. Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων

Το μάθημα αυτό είναι δομημένο πάνω στη διαδραστική χρήση διαλέξεων, συζητήσεων, συνεργασιών, μελετών και παρουσιάσεων, με στόχο οι φοιτητές/τριες, χρησιμοποιώντας και εφαρμόζοντας τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει από τα υπόλοιπα μαθήματα του ΠΜΣ να εμβαθύνουν, με ολιστικό τρόπο, σε θέματα όπως: σχεδιασμό, μεθοδολογία και δημιουργία καινοτόμων τροφίμων και συσκευασιών, μάρκετινγκ τροφίμων και μεθοδολογία διάθεσης αυτών, μελέτη διατηρησιμότητας τροφίμων, μελέτη παραγωγής ασφαλών τροφίμων, οικονομικά βιώσιμων, ανακάλυψη καινοτόμων τρόπων ανάπτυξης του επιχειρησιακού κλάδου των τροφίμων, σχεδιασμός και ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων, διατροφική επισήμανση-ισχυρισμοί διατροφής και υγείας και νομοθεσία, σχεδιασμό βιομηχανιών τροφίμων, αξιοποίηση της τεχνολογίας blockchain, χρήση βιοαισθητήρων στη γραμμή παραγωγής στη βιομηχανία τροφίμων, κλπ.. Η εμβάθυνση αυτή θα υλοποιηθεί με την παρακολούθηση σχετικών διαλέξεων, αλλά και την ανάληψη μελέτης σχεδιασμού των βημάτων που απαιτούνται για την ανάπτυξη ενός τροφίμου, η οποία θα πραγματοποιηθεί με τη συνεργασία φοιτητών/τριών και καθηγητών/τριών και θα παρουσιαστεί με την ολοκλήρωση του μαθήματος.

B4. Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων - Πιστοποίηση και Διαπίστευση

Το αντικείμενο του μαθήματος «Συστήματα Ασφάλειας Τροφίμων - Πιστοποίηση και Διαπίστευση» είναι η εισαγωγή, η εξοικείωση και η εμβάθυνση των μεταπτυχιακών φοιτητών/τριών στην ανάπτυξη και διαχείριση Συστημάτων Διαχείρισης της Ασφάλειας (ΣΔΑΤ) και της Ποιότητας των τροφίμων καθώς και κατανόηση των εννοιών της διαπίστευσης και πιστοποίησης όπως και των κανόνων για την εφαρμογή τους. Αρχικά εισάγονται οι αρχές του HACCP και στην συνέχεια αναλύονται τα κύρια πρότυπα που υπάρχουν για την πιστοποίηση ΣΔΑΤ και Ποιότητας (συμπεριλαμβανομένης της Περιβαλλοντικής Διαχείρισης). Επιπλέον δίνεται έμφαση σε επιμέρους κοινές απαιτήσεις των προτύπων και επίκαιρες τάσεις για την ανάπτυξη ολοκληρωμένων ΣΔΑΤ. Σημαντικό στοιχείο είναι τα παραδείγματα εφαρμογής μέσω Μελετών Περίπτωσης

B5. Στατιστικές μεθοδολογίες για την Ποιοτική και Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων

Το αντικείμενο του μαθήματος αφορά την Ποιοτική και Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων με τη χρήση στατιστικών εργαλείων. Εισάγονται οι έννοιες της αισθητηριακής αξιολόγησης των τροφίμων, καθώς και των κανόνων ορθής πρακτικής που πρέπει να ακολουθούνται για τον οργανοληπτικό έλεγχό τους. Επίσης περιγράφονται οι ανθρώπινες αισθήσεις ως αναλυτικό εργαλείο οργανοληπτικής αξιολόγησης, όπως και οι διαφορετικές μεθοδολογίες αυτής (π.χ. περιγραφικές, δυναμικές, προτίμησης – αποδοχής). Στη συνέχεια γίνεται αναφορά και σχολιασμός της αναγκαιότητας της ποιοτικής και οργανοληπτικής αξιολόγησης των τροφίμων, ώστε να εξαχθούν συμπεράσματα σε σχέση με την αυθεντικότητα, τη διατηρησιμότητα, τη διατροφική αξία, την αποδοχή των καταναλωτών, κλπ., με συγκριτική μελέτη δημοσιευμένων επιστημονικών μελετών. Η επίτευξη της αξιολόγησης αυτής υλοποιείται με την χρήση στατιστικών μεθόδων (έλεγχος διασπορών, μη παραμετρικές δοκιμασίες, παλινδρόμηση – συσχέτιση, διακριτική ανάλυση, κλπ.) οι οποίες επιτυγχάνουν μετά από κατάλληλη επεξεργασία των αποτελεσμάτων της έρευνας να οδηγήσουν στην εξαγωγή πλήθους συμπερασμάτων, όπως συσχέτιση παραμέτρων ποιότητας, διακριτική ανάλυση τροφίμων, μοντέλα πρόβλεψης διατηρησιμότητας, κλπ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Γ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

G1. Διπλωματική Εργασία

Το αντικείμενο της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας μπορεί να είναι ερευνητική μελέτη ή μελέτη ανασκόπησης και πρέπει να είναι πρωτότυπο. Οι διπλωματικές εργασίες επιτρέπουν την ενασχόληση των φοιτητών με ερευνητικά θέματα σχετικά με την Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, με έμφαση στην

Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων, τα οποία επικεντρώνονται σε τομείς με έντονο επιστημονικό και τεχνολογικό ενδιαφέρον. Η εκπόνηση της Μ.Δ.Ε. αποτελεί σημαντική δημιουργική πρόκληση για τον μεταπτυχιακό/ή φοιτητή/τρια, προσφέροντάς του/της την ευκαιρία να διερευνήσει σε βάθος ένα επιστημονικό θέμα με συστηματικότητα και ακαδημαϊκότητα, εφαρμόζοντας και αξιοποιώντας τις γνώσεις που απόκτησε τα προηγούμενα εξάμηνα σπουδών. Επίσης δίνει τη δυνατότητα στον/ην μεταπτυχιακό/ή φοιτητή/τρια να εφαρμόσει επιστημονικές μεθόδους, να διερευνήσει εκτενώς την επιστημονική βιβλιογραφία, να προβεί σε αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, να προάγει την ελεύθερη, δημιουργική και επαγωγική του/της σκέψη, να συγγράψει και να παρουσιάσει ένα άρτιο επιστημονικό κείμενο και να αναπτύξει συνεργασία με τους διδάσκοντες του Π.Μ.Σ. και τους επιστημονικούς συνεργάτες του Τμήματος. Η Μ.Δ.Ε. μπορεί να δομείται από θεωρητικό και πειραματικό μέρος αποτελώντας μία πρωτότυπη ερευνητική εργασία που στοχεύει στην διερεύνηση μιας επιστημονικής υπόθεσης ή να είναι μία εργασία ανασκόπησης της διεθνούς βιβλιογραφίας ή να είναι μία εργασία επεξεργασίας και μετά – ανάλυσης πειραματικών αποτελεσμάτων της διεθνούς βιβλιογραφίας. Τα πεδία ερευνητικού ενδιαφέροντος της Μ.Δ.Ε. μπορεί να εστιάζουν σε θέματα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, με έμφαση σε θέματα Καινοτομίας, Σχεδιασμού και Ανάπτυξης Προϊόντων Τροφίμων, Ανάλυσης και Ποιότητας Τροφίμων, Ασφάλειας Τροφίμων, κλπ.

ΜΕΡΟΣ Χ: ΦΟΙΤΗΣΗ ΣΤΟ Π.Μ.Σ. «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

1. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΚΑΙ Π.Π.Σ.

Στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιείται αξιολόγηση κάθε μαθήματος και κάθε διδάσκοντος/ουσας από τους/ις μεταπτυχιακούς φοιτητές/τριες. Η αξιολόγηση είναι ανώνυμη σε έντυπη ή σε ηλεκτρονική μορφή με τη χρήση ειδικού εντύπου/ερωτηματολογίου αξιολόγησης πολλαπλών επιλογών βαθμολογικής κλίμακας, που συμπληρώνουν οι μεταπτυχιακοί/ές φοιτητές/τριες και στο οποίο προβλέπεται ειδικός χώρος για σχόλια ή και προτάσεις από τους φοιτητές/τριες. Τα μαθήματα αξιολογούνται ως προς το περιεχόμενο, τον τρόπο διδασκαλίας, το εκπαιδευτικό υλικό και το βαθμό συσχέτισής τους με τις αρχές και τη φιλοσοφία του μεταπτυχιακού προγράμματος. Οι διδάσκοντες/ουσες αξιολογούνται σε πολλά επίπεδα, τα οποία μπορεί ενδεικτικά να περιλαμβάνουν αξιολόγηση ως προς τις γνώσεις και την ικανότητα μετάδοσής τους στους/ις φοιτητές/τριες, την προετοιμασία τους, τη χρήση σύγχρονης βιβλιογραφίας, την προθυμία τους να απαντούν σε ερωτήσεις, την έγκαιρη βαθμολόγηση και επιστροφή εργασιών και γραπτών εξετάσεων και την τήρηση των ωρών διδασκαλίας του μαθήματος.

Τα σχετικά έντυπα διαμοιράζονται στους φοιτητές/τριες με ευθύνη της Γραμματείας του Π.Μ.Σ. και, αφού συμπληρωθούν ανωνύμως, συλλέγονται και επιστρέφονται στη Γραμματεία του Π.Μ.Σ., εντός σφραγισμένου φακέλου, από φοιτητές/τριες που έχουν οριστεί για το σκοπό αυτόν. Τα στοιχεία των ερωτηματολογίων επεξεργάζονται με ευθύνη της Σ.Ε. Τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των μαθημάτων και οι παρατηρήσεις των φοιτητών/τριών κοινοποιούνται στον/ην συντονιστή/στρια του μαθήματος και στον/ην Διευθυντή/ντρια του Π.Μ.Σ. Τα αποτελέσματα της αξιολόγησης του/ης κάθε διδάσκοντα/ουσας κοινοποιούνται στον/ην συντονιστή/στρια του μαθήματος, στον/ην Διευθυντή/ντρια και στον/ην ίδιο/α μετά το τέλος της βαθμολόγησης κάθε εξεταστικής περιόδου.

2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΚΑΙ ΕΝΣΤΑΣΕΩΝ

Για τη βελτίωση της λειτουργίας του Π.Μ.Σ. του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο πλαίσιο της ενίσχυσης της φοιτητοκεντρικής εκπαιδευτικής διαδικασίας και λογοδοσίας, τίθεται σε λειτουργία από το ακαδημαϊκό έτος 2021-22 η διαδικασία υποβολής και διαχείρισης παραπόνων των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών και φοιτητριών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ικανοποίηση τους και να διαφυλάσσεται το κύρος του Τμήματος. Η συγκεκριμένη

διαδικασία αφορά σε όλα τα παράπονα που άπτονται της ποιότητας των παρεχόμενων, από το Τμήμα, εκπαιδευτικών και διοικητικών υπηρεσιών.

Για τη διαχείριση των παραπόνων έχει οριστεί συγκεκριμένη διαδικασία κατά την οποία παρέχονται οι δυνατότητες επίλυσης ως εξής:

1. Απευθείας Επίλυση με την ακρόαση και την εξέταση του παραπόνου-προβλήματος του/της φοιτητή/τριας από μέλος του Τμήματος
2. Επίσημη Επίλυση με τη διαμεσολάβηση και εξέταση του παραπόνου-προβλήματος του/της φοιτητή/τριας από τον Ακαδημαϊκό του Σύμβουλο
3. Διοικητική Εξέταση με την εξέταση του παραπόνου-προβλήματος του/της φοιτητή/τριας από τον Πρόεδρο του Τμήματος ή της Συνέλευσης του Τμήματος.

Αναλυτικές πληροφορίες αναφέρονται στον Κανονισμό Λειτουργίας Μηχανισμού Διαχείρισης Παραπόνων και Ενστάσεων Φοιτητών που είναι αναρτημένα στην ιστοσελίδα του Π.Μ.Σ.

Για φοιτητές που αντιμετωπίζουν εκτεταμένα προβλήματα εξέτασης με συγκεκριμένο μάθημα, μπορεί να σχηματιστεί ειδική επιτροπή εξέτασης, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Για φοιτητές που αντιμετωπίζουν εκτεταμένα προβλήματα ο φοιτητής μπορεί να βοηθηθεί από το συνήγορο του φοιτητή, σε επίπεδο Ιδρύματος. Πληροφορίες αναφέρονται στην σχετική ιστοσελίδα του Πανεπιστημίου <https://www.uniwa.gr/i-zoi-sto-pada/paroches-merimna/synigoros-foititi/>.

3. ΘΕΣΜΟΣ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΟΥ (Α.Σ.)

Στο Π.Μ.Σ. υπάρχει ο θεσμός του ακαδημαϊκού συμβούλου (Α.Σ.), ο οποίος συμβάλλει σημαντικά στην επιτυχία των σπουδών των μεταπτυχιακών φοιτητών και στην επίτευξη των εκπαιδευτικών και επαγγελματικών στόχων τους, προσφέροντας συστηματικά καθοδήγηση και βοήθεια σε ακαδημαϊκά θέματα αλλά και σε δραστηριότητές τους στον ακαδημαϊκό χώρο. Ο θεσμός του Α.Σ. είναι υποχρεωτικός. Κάθε χρόνο η Συντονιστική Επιτροπή του Π.Μ.Σ. αντιστοιχεί σε κάθε μέλος ΔΕΠ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων που διδάσκει στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών, συγκεκριμένους φοιτητές με διαδικασία κλήρωσης. Ο Α.Σ. ενός φοιτητή παραμένει ο ίδιος μέχρι την περάτωση των σπουδών του.

Μέσα από την εκπαιδευτική, ερευνητική και εργασιακή τους εμπειρία, οι Α.Σ. παρέχουν υποστήριξη και καθοδήγηση στους/ις μεταπτυχιακούς/ές φοιτητές/τριες σε θέματα σχετικά με την πρόοδο και την επιτυχή ολοκλήρωση των σπουδών τους καθώς και σε θέματα σταδιοδρομίας. Οι φοιτητές/τριες θα πρέπει να αισθάνονται ελεύθεροι να συζητούν με τον Α.Σ. τους οποιοδήποτε ζήτημα της ακαδημαϊκής ζωής τους απασχολεί, π.χ. προβλήματα με μαθήματα, θέματα που αφορούν τον κανονισμό σπουδών, ακόμη και προσωπικές δυσκολίες (οικογενειακά προβλήματα, προβλήματα υγείας) οι οποίες ενδέχεται να

επηρεάζουν τις σπουδές τους. Ο Α.Σ. θα προσπαθεί, όσο είναι δυνατόν, να δίνει ή να προτείνει λύσεις στα τυχόν προβλήματα που προκύπτουν. Ο Α.Σ. δεν υποχρεούται όμως, να εγγυάται εκ των προτέρων λύση για κάθε πρόβλημα.

4. ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Η εκπαιδευτική διαδικασία ενισχύεται και υποστηρίζεται πλήρως από ψηφιακά εργαλεία και πλατφόρμες διαδικτυακής εκμάθησης (Open eClass, Moodle), στις οποίες αναρτώνται, με ευθύνη των διδασκόντων και μεταξύ άλλων, ανακοινώσεις, υποστηρικτικό μαθησιακό υλικό σε ψηφιακή μορφή και θέματα εργασιών. Επίσης υποστηρίζεται η εξ αποστάσεως εκπαίδευση μέσω της πλατφόρμας MS Teams.

Ενημέρωση για τη λειτουργία των προαναφερόμενων ψηφιακών εργαλείων καθώς και πλήρεις οδηγοί εφαρμογής διατίθενται κεντρικά μέσω της ιστοσελίδας του ΠΑ.Δ.Α. (<https://www.uniwa.gr/e-learning/>).

5. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΣΤΗΡΙΞΗ

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων λαμβάνει μέριμνα για την υποστήριξη φοιτητών του, οι οποίοι για διαφορετικούς λόγους (Φοιτητές με Αναπηρία (ΦμεΑ), φοιτητές προερχόμενοι από Ευπαθείς Κοινωνικές Ομάδες (ΕΚΟ), φοιτητές με χαμηλά εισοδήματα) δυσκολεύονται να συμμετάσχουν στις ακαδημαϊκές δραστηριότητες που απαιτούν οι σπουδές τους. Σύμφωνα με το Άρθρο 61 (ΦΕΚ Τεύχος Β' 4621/21.10.2020), το Τμήμα ορίζει Καθηγητές-Συμβούλους ΦμεΑ, οι οποίοι σε συνεργασία με τις υπηρεσίες του Ιδρύματος αναλαμβάνουν δράσεις για διαρκή καταγραφή φοιτητών ομάδας-στόχου (ΦμεΑ, φοιτητές ΕΚΟ) και ειδικών αναγκών τους, καθώς και για Συμβουλευτική και Ψυχολογική Υποστήριξη.

6. ΒΕΒΑΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ

Μετά από σχετική αίτηση, η Γραμματεία του Π.Μ.Σ. χορηγεί τις εξής βεβαιώσεις και πιστοποιητικά:

- ✓ Βεβαίωση σπουδών
- ✓ Δελτίο Αναλυτικής Βαθμολογίας,
- ✓ Δίπλωμα
- ✓ Παράρτημα Διπλώματος

ΜΕΡΟΣ XI: ΦΟΙΤΗΤΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ

1. Κοινωνικές Παροχές

Οι προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί φοιτητές και οι υποψήφιοι διδάκτορες του ΠΑ.Δ.Α. δικαιούνται συγκεκριμένες κοινωνικές παροχές υπό τους όρους που προβλέπονται από τις διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας (ΦΕΚ Τεύχος Β' 4621/21.10.2020).

2. Ιατροφαρμακευτική Περίθαλψη

Οι προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί φοιτητές και οι υποψήφιοι διδάκτορες που δεν έχουν ιατροφαρμακευτική και νοσοκομειακή περίθαλψη από κάποιον ασφαλιστικό φορέα, δικαιούνται δωρεάν υγειονομική περίθαλψη, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

Οι ανασφάλιστοι φοιτητές μπορούν να απευθύνονται στις Δημόσιες Δομές Υγείας με τον Αριθμό Μητρώου Κοινωνικής Ασφάλισης (Α.Μ.Κ.Α.).

Το Ίδρυμα παρέχει υπηρεσίες πρωτοβάθμιας υγειονομικής φροντίδας και περίθαλψης στους φοιτητές και το πάσης φύσεως προσωπικό του μέσω της λειτουργίας δύο πλήρως οργανωμένων ιατρείων στις εγκαταστάσεις του.

Επιμέρους στόχοι τους είναι:

- η παροχή πρωτοβάθμιας υγειονομικής φροντίδας και περίθαλψης στους φοιτητές και το πάσης φύσεως προσωπικό του Ιδρύματος,
- η μέριμνα για την προμήθεια του αναγκαίου φαρμακευτικού υλικού και οργάνων, την παροχή πρώτων βοηθειών,
- η άσκηση πρόληψης για τη διατήρηση, βελτίωση και προαγωγή της υγείας των φοιτητών με την υγειονομική διαφώτιση,
- η συνεργασία με όλους τους φορείς της ακαδημαϊκής κοινότητας για την μείωση της νοσηρότητας από ναρκωτικά, κάπνισμα, οινόπνευμα, κακές συνήθειες διαβίωσης και διατροφής.

3. Σίτιση

Στις Πανεπιστημιούπολεις του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής λειτουργούν φοιτητικά εστιατόρια, τα οποία παρέχουν πρωινό, μεσημεριανό και βραδινό γεύμα. Τα φοιτητικά εστιατόρια λειτουργούν καθημερινά και Σαββατοκύριακα και αργίες από την 1η Σεπτεμβρίου έως την 30η Ιουνίου κάθε ακαδημαϊκού έτους, εκτός από τις ημέρες των διακοπών Χριστουγέννων και Πάσχα.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, οι φοιτητές του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής έχουν τη δυνατότητα να υποβάλουν αίτηση για δωρεάν σίτιση. Οι μη δικαιούχοι δωρεάν σίτισης φοιτητές έχουν τη δυνατότητα να σιτίζονται στα

φοιτητικά εστιατόρια, καταβάλλοντας ημερησίως ένα χαμηλό αντίτιμο για πλήρες μενού (γεύμα και δείπνο).

Δύο εστιατόρια είναι διαθέσιμα στις πανεπιστημιούπολεις Αρχαίου Ελαιώνα και Άλσος Αιγάλεω, όπου μπορούν οι φοιτητές τις καθημερινές να απολαμβάνουν τα γεύματά τους, ενώ τα Σαββατοκύριακα και αργίες τους παρέχονται οι υπηρεσίες σίτισης από το εστιατόριο επί της Κρήτης 10 στην Πλατεία Βάθης.

Αναλυτικότερες πληροφορίες για τη δωρεάν σίτιση, τη διαδικασία αίτησης καθώς και τα απαραίτητα δικαιολογητικά παρέχονται στην αρχή κάθε ακαδημαϊκού έτους από τη Διεύθυνση Φοιτητικής Μέριμνας. Για τις προϋποθέσεις και τα δικαιολογητικά δωρεάν σίτισης, οι φοιτητές μπορούν να ενημερώνονται μέσω της ιστοσελίδας του Ιδρύματος και του Τμήματος Σίτισης.

4. Στέγαση

Οι φοιτητές δικαιούνται να αιτηθούν φοιτητικό στεγαστικό επίδομα, υπό τους όρους και τις προϋποθέσεις που ορίζονται από την εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία, μέσω ανακοίνωσης στο Ίδρυμα αλλά και στο Υπουργείο Παιδείας Έρευνας και Θρησκευμάτων.

Δυστυχώς το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής δε διαθέτει ιδιόκτητη εστία και παρέχει την υπηρεσία μέσω της πλατφόρμας του Υπουργείου Παιδείας Έρευνας και Θρησκευμάτων. Οι φοιτητές δύνανται να υποβάλλουν αίτηση για παροχή στεγαστικού επιδόματος στο σύνδεσμο <https://stegastiko.minedu.gov.gr/>.

5. Συνήγορος του Φοιτητή

Στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής συνιστάται αυτοτελές Γραφείο με την επωνυμία «Συνήγορος του Φοιτητή», το οποίο υπάγεται στον Αντιπρύτανη Ακαδημαϊκών Υποθέσεων και Φοιτητικής Μέριμνας, με σκοπό τη διαμεσολάβηση μεταξύ φοιτητών και καθηγητών ή φοιτητών και διοικητικών υπηρεσιών του Ιδρύματος, την τήρηση της νομιμότητας στο πλαίσιο της ακαδημαϊκής ελευθερίας, την αντιμετώπιση φαινομένων κακοδιοίκησης και τη διαφύλαξη της εύρυθμης λειτουργίας του Ιδρύματος.

6. Παροχές αθλητισμού και πολιτισμού

Στις Πανεπιστημιούπολεις του ΠΑ.Δ.Α λειτουργούν πλήρως εξοπλισμένα γυμναστήρια για την εκγύμναση των φοιτητών σε ατομικές ή ομαδικές αθλητικές δραστηριότητες με στόχο τη βελτίωση της σωματικής και ψυχικής τους υγείας και της ψυχαγωγίας τους. Το Τμήμα Αθλητισμού μεριμνά για την οργάνωση και το συντονισμό των αθλημάτων, καταρτίζοντας σχετικό πρόγραμμα ανάλογα με τον αριθμό των αθλούμενων φοιτητών και τον τομέα άθλησής τους και τη

διαθεσιμότητα των χώρων. Επίσης αναπτύσσει δραστηριότητες που συμβάλλουν στη βελτίωση όχι μόνο των δεξιοτήτων μέσω γύμνασης, αλλά και της ψυχικής ανάτασης των φοιτητών και όχι μόνο, αφού αυτές οι δράσεις είναι ανοικτές και προς την κοινωνία. Διεξάγονται επίσης ανά τακτικά χρονικά διαστήματα διάφορα σεμινάρια - διαλέξεις - θεατρικές παραστάσεις - εκθέσεις - συζητήσεις στρογγυλής τραπέζης - δράσεις διάφορες που στόχο έχουν την ενθάρρυνση των φοιτητών να συμμετέχουν στα κοινά και στα πολιτιστικά δρώμενα.

7. Βιβλιοθήκες

Αποστολή της Βιβλιοθήκης και του Κέντρου Πληροφόρησης του ΠΑ.Δ.Α. είναι η ενίσχυση και υποστήριξη των εκπαιδευτικών και ερευνητικών δραστηριοτήτων του Ιδρύματος, η συμβολή της στην ανάκτηση, διαχείριση, παροχή και διάθεση εξειδικευμένων πληροφοριών, στην ευρύτερη εθνική και διεθνή ακαδημαϊκή κοινότητα και η ουσιαστική συμμετοχή της σε κάθε δραστηριότητα για την παιδεία και τον πολιτισμό που λαμβάνει μέρος το Ίδρυμα.

Υπάρχουν τρεις Βιβλιοθήκες στο ΠΑ.Δ.Α., όπου οι φοιτητές και τα μέλη της εκπαιδευτικής κοινότητας δύνανται να κάνουν χρήση:

- Βιβλιοθήκη Αρχαίου Ελαιώνα
- Βιβλιοθήκη Άλσος Αιγάλεω
- Βιβλιοθήκη Πανεπιστημιούπολης Αθηνών, όπου οι φοιτητές δύνανται να κάνουν χρήση των παροχών αιθουσών μελέτης που προσφέρουν.

Επίσης, μέσω του Συνδέσμου Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών (Heal-Link), καθώς και των συνδρομών της Βιβλιοθήκης και του Κέντρου Πληροφόρησης (BKΠ) του Πανεπιστημίου, η Βιβλιοθήκη έχει ηλεκτρονική πρόσβαση σε πλήθος βιβλιογραφικών βάσεων δεδομένων όπως η Mathscinet, καθώς και πρόσβαση στο πλήρες κείμενο χιλιάδων ηλεκτρονικών βιβλίων και επιστημονικών περιοδικών, εκδοτών όπως οι Elsevier, Springer, Kluwer, Academic Press, κλπ. Στη βιβλιοθήκη Πανεπιστημιούπολης Αθηνών λειτουργούν δύο εργαστήρια πληροφορικής, στα οποία δίνεται η δυνατότητα στους φοιτητές να παρακολουθήσουν σεμινάρια εξοικείωσης με τα βασικά προγράμματα των Η/Υ καθώς και με πιο σύνθετα και εξειδικευμένα (π.χ. το SPSS), τα οποία συμβάλλουν στην ακαδημαϊκή και επαγγελματική εξέλιξή τους. Οι φοιτητές μπορούν να αναζητήσουν τις κατάλληλα διαμορφωμένες αίθουσες μελέτης και χρήσης Η/Υ στις Βιβλιοθήκες που διαθέτει η κάθε Πανεπιστημιούπολη.

Οι βιβλιοθήκες χρησιμοποιούνται από τους φοιτητές και ως χώρος μελέτης και πρόσβασης στο Διαδίκτυο, Δευτέρα - Παρασκευή 09.00 πμ – 19.00 μμ.

8. Διευκολύνσεις στις Μετακινήσεις

Στους φοιτητές παρέχονται διευκολύνσεις για τις μετακινήσεις τους καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, σύμφωνα με τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας.

Ειδικότερα, στους φοιτητές χορηγείται Ακαδημαϊκή Ταυτότητα στην οποία ενσωματώνεται και το Δελτίο Φοιτητικού Εισιτηρίου. Η Ακαδημαϊκή Ταυτότητα είναι αυστηρά προσωπική και επιτρέπεται η χρήση της από τον δικαιούχο φοιτητή και μόνο. Τυχόν διακοπή της φοιτητικής ιδιότητας σημαίνει αυτομάτως παύση του δικαιώματος κατοχής και χρήσης της Ακαδημαϊκής Ταυτότητας.

9. Γραφείο υποστήριξης Α.Μ.Ε.Α.

Στο πλαίσιο της κοινωνικής αποστολής του Ιδρύματος έχει συσταθεί υπηρεσία υποστήριξης ΑμεΑ, έργο της οποίας είναι η υποστήριξη και διασφάλιση της προσβασιμότητας φοιτητών και προσωπικού του ΠΑ.Δ.Α με ειδικές ανάγκες.

10. Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης, έχει ως στόχο το συντονισμό και τη διεπιστημονική συνεργασία στην ανάπτυξη προγραμμάτων επιμόρφωσης, συνεχιζόμενης εκπαίδευσης, κατάρτισης και εν γένει διά βίου μάθησης. Διοργανώνονται σεμινάρια ποικίλων αντικειμένων που άπτονται στα γνωστικά αντικείμενα που θεραπεύει το Ίδρυμα και δύνανται οι φοιτητές να παρακολουθούν με μικρό κόστος, ανάλογα το σεμινάριο.

11. Υποτροφίες

Οι φοιτητές δικαιούνται ανταποδοτικές υποτροφίες με υποχρέωση εκ μέρους τους να προσφέρουν στο Ίδρυμα υπηρεσίες μερικής απασχόλησης (π.χ. σε εργαστήρια, Βιβλιοθήκη κλπ.). Για την απασχόληση αυτή εφαρμογή έχουν οι ισχύουσες διατάξεις της εργατικής και ασφαλιστικής νομοθεσίας. Οι τομείς απασχόλησης των φοιτητών κατά τα ανωτέρω καθορίζονται με απόφαση της Συγκλήτου, ύστερα από εισηγήσεις των τμημάτων ή των διοικητικών μονάδων του Ιδρύματος και ιεραρχούνται ανάλογα με τις ανά ακαδημαϊκό έτος ανάγκες δημοσιοποιούνται δε στους φοιτητές σε προκαθορισμένη από τη Σύγκλητο χρονική περίοδο με πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος. Η δήλωση ενδιαφέροντος υποβάλλεται στο πρωτόκολλο του Ιδρύματος και απευθύνεται στον συγκεκριμένο τομέα απασχόλησης, Τμήμα ή διοικητική μονάδα. Για την επιλογή των φοιτητών λαμβάνεται υπόψη η γενική επίδοση του φοιτητή, οικονομικά κριτήρια, καθώς και στοιχεία της ατομικής ή οικογενειακής του κατάστασης. Η επιλογή των υποψηφίων γίνεται από τη Σύγκλητο, ύστερα από εισήγηση του φορέα απασχόλησης με βάση τις αρχές της διαφάνειας και αξιοκρατίας. Παρέχονται Άτοκα δάνεια υπό τους όρους και προϋποθέσεις της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας. Επίσης χορηγούνται υποτροφίες επίδοσης σε προπτυχιακούς φοιτητές, σύμφωνα με τον «Κανονισμό

Υποτροφιών Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης – Πρόγραμμα Υποτροφιών Επίδοσης και Βραβείων» του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.).

Για άλλου είδους υποτροφίες ή χορηγίες οι φοιτητές ενημερώνονται μέσα από την ιστοσελίδα του Τμήματος.

12. Τεχνική υποστήριξη - NOC

Το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής παρέχει στο προσωπικό του, σε όλους τους φοιτητές του καθώς και στο εκπαιδευτικό προσωπικό του, υπηρεσία ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (email) της μορφής <username>@uniwa.gr.

Οι χώροι του Πανεπιστημίου καλύπτονται από ελεύθερο ασύρματο δίκτυο wi-fi (ssid: uniwa), στο οποίο μπορεί οποιοσδήποτε να συνδεθεί για να χρησιμοποιήσει υπηρεσίες πλοήγησης στο διαδίκτυο.

13. Ηλεκτρονική Γραμματεία

Στη διεύθυνση <https://www.uniwa.gr/services/e-services/> λειτουργεί η διαδικτυακή εφαρμογή της Ηλεκτρονικής Γραμματείας και γενικά των προσφερόμενων προς τους φοιτητές υπηρεσίες.

Συγκεκριμένα, από την εφαρμογή του φοιτητολογίου, ο φοιτητής έχει τη δυνατότητα:

- να ενημερώνεται για τα μαθήματα του προγράμματος σπουδών, τους διδάσκοντες, τα προτεινόμενα συγγράμματα κλπ.
- να υποβάλλει δηλώσεις εγγραφής και δηλώσεις μαθημάτων κάθε εξαμήνου
- να ενημερώνεται για τη βαθμολογία στα μαθήματα που έχετε εξεταστεί
- να λαμβάνει άμεσα και σε ηλεκτρονική μορφή βεβαιώσεις φοίτησης.

Η πρόσβαση στην εφαρμογή αυτή γίνεται μέσω των προσωπικών κωδικών του φοιτητή.

Ειδικά για τους πρωτοετείς φοιτητές, επισημαίνεται ότι κάθε πρωτοετής φοιτητής πρέπει να παραλάβει από τη Γραμματεία τον προσωπικό Αριθμό Πανεπιστημιακού Μητρώου και τον Κωδικό Ενεργοποίησης, τα οποία είναι απαραίτητα για την ενεργοποίηση του ηλεκτρονικού του λογαριασμού στο ΠΑ.Δ.Α.

14. Ακαδημαϊκή Ταυτότητα

Η ακαδημαϊκή ταυτότητα, η οποία παρέχεται μέσω κεντρικών ηλεκτρονικών υπηρεσιών του Υπουργείου Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, έχει τη μορφή πλαστικής ή έξυπνης κάρτας και υποστηρίζει πολλαπλές παροχές-προνόμια για όλα τα μέλη των ελληνικών ιδρυμάτων της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (φοιτητές των τριών κύκλων σπουδών, διδάσκοντες, διοικητικό και

τεχνικό προσωπικό, κλπ), καθώς και τα μέλη ερευνητικών φορέων (ερευνητικό, διοικητικό, και τεχνικό προσωπικό).

Για τη χορήγηση Ακαδημαϊκής Ταυτότητας με ενσωματωμένο Δελτίο Φοιτητικού Εισιτηρίου (ΠΑΣΟ), οι φοιτητές/-τριες οφείλουν να υποβάλλουν ηλεκτρονικά αίτηση στον δικτυακό τόπο <http://academicid.minedu.gov.gr>.

Κατόπιν, και αφού εγκριθεί το αίτημα από τη Γραμματεία, οι φοιτητές/-τριες μπορούν να παραλαμβάνουν το δελτίο ειδικού εισιτηρίου (ΠΑΣΟ) από το συγκεκριμένο σημείο παράδοσης που έχουν επιλέξει κατά την υποβολή της αίτησής τους. Οι νέες ταυτότητες αναγράφουν την ακριβή περίοδο ισχύος του δικαιώματος του Φοιτητικού Εισιτηρίου, ενώ σε περίπτωση που ο φοιτητής δεν δικαιούται Φοιτητικό Εισιτήριο, η κάρτα επέχει θέση απλής ταυτότητας.

ΜΕΡΟΣ XII: ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΟΔΗΓΟΥ ΣΠΟΥΔΩΝ

I. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

1. Αποστειρωτήρες πιέσεως κινητοί και ακίνητοι
2. Σύστημα θερμικής επεξεργασίας HTST
3. Κλειστικό κονσερβών
4. Καταψύκτης με πλάκες
5. Ξηραντήρας ρεύματος αέρα με δίσκους και ψεκασμού (spraydryer)
6. Εξατμιστήρας αναρριχομένου στρώματος και κατερχομένου στρώματος
7. Γεννήτρια ατμού
8. Μονάδα αντιστρόφου ωσμώσεως - υπερδιηθήσεως
9. Ζεματιστήρας λαχανικών
10. Πολυκοπτικά μηχανήματα προετοιμασίας τροφίμων
11. Πλυντήριο λαχανικών
12. Συσκευές χυμοποιήσεως – ραφινάρισματος χυμών
13. Αποφλοιωτήρας λαχανικών
14. Κλειστικά μηχανήματα
15. Ιξωδόμετρο ψηφιακό προγραμματιζόμενο
16. Στερεοσκόπιο με κατάλληλο software
17. Θάλαμος κλιματολογικών συνθηκών
18. Συσκευή συσκευασίας υπό κενό
19. Φούρνος μικροκυμάτων
20. Επωαστικοί κλίβανοι
21. Εξωθητήρας
22. Μύλοι άλεσης Chopin
23. Εργαστηριακοί μύλοι αλέσεως Brabender, Willey και Falling Number
24. Επαγγελματικός φούρνος εψήσεως
25. Επαγγελματική στόφα
26. Σιμιγδαλομηχανή
27. Θάλαμος φίλτρων σιμιγδαλομηχανής
28. Υγρασιόμετρο Brabender
29. Φαρινογράφος Brabender
30. Εξτενσογράφος Brabender
31. Αλβεογράφος
32. Διογκωγράφος Brabender
33. Ωριμογράφος Brabender
34. Συσκευή Perten-Hagberg (Falling number)
35. Ιξωδόμετρο Brabender
36. Struct-O-Graph Brabender
37. Σφαιροποιητής ωριμογράφου
38. Αναμίκτης σίτου-αλεύρου
39. Όργανο μέτρησης ενεργότητας ύδατος (decagon aqualab 4TE)
40. Χρώματομετρο (saga instruments)
41. Ψηφιακά θερμόμετρα
42. Διαθλασίμετρα (χειρός και επιτραπέζιο), προς αντικατάσταση λόγω μη λειτουργίας
43. Ψυχόμενοι επωαστικοί κλίβανοι (3) με εξαναγκασμένη κυκλοφορία του αέρα, τύπου SPX-250BIII του οίκου Huanghua Faithful Instruments Co. Ltd. Κίνας
44. Θάλαμος ρυθμιζόμενων κλιματικών συνθηκών Binder GmbH Γερμανίας, model KBF-240.
45. Πλήρες σύστημα συσκευασίας τροφίμων σε σακίδια σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα αποτελούμενο από κλειστικό Multivac A300/16, κυλίνδρους O₂, N₂, CO₂, μίκτη αερίων MapMix 9001 3-gas mixer της PBI Dansensor και αναλυτή αερίων Checkmate 9900 της PBI Dansensor.
46. Ξηραντήρας ψεκασμού εργαστηριακής κλίμακας Buchi Mini Spray Dryer B-290
47. Θερμοσυγκολλητικά μεμβρανών (2): constant heat sealer και impulse sealer
48. Μονάδα Μελέτης Μηχανικής Ρευστών

49. Μονάδα Μελέτης Εναλλαγής Θερμότητας
50. Ξηραντήρες Ρεύματος Αέρα, Κενού, Εκνεφώσεως (SprayDrier) και Κατάψυξης (FreezeDrier)
51. Αποστακτική Στήλη
52. Αναλυτής Υφής Τροφίμων
53. Θερμιδόμετρο Διαφορικής Σάρωσης (DSC)
54. Στερεοπυκνόμετρο
55. Χρωματόμετρα
56. Ψηφιακά Θερμόμετρα
57. Ψυχρόμετρα
58. Διαφορικά Μανόμετρα
59. Αεριοχρωματογράφος με ανιχνευτή FID (Agilent 6890 Series Gas Chromatograph, Agilent Technologies, USA).
60. Αναλυτής Iatroscan (Iatroscan MK-6 TLC / FID - FPD Analyser) (Iatron, Tokyo, Japan).
61. Αέριος Χρωματογράφος με Φασματογράφο Μάζας (GC-MS) QP2010 Series (Shimadzu USA MANUFACTURING, Inc., Kyoto, Japan).
62. Πολωσίμετρο D-Polarimeter (Atago, Japan).
63. Φασματοφωτόμετρο ορατού απλής δέσμης ψηφιακό (Spectro 23, Digital Spectrophotometer, Labomed, Inc., USA).
64. Φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδους απλής δέσμης ψηφιακό (UV Visible Spectrophotometer, UV mini-1240, Shimadzu Corporation, Kyoto, Japan).
65. Φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδους διπλής δέσμης ψηφιακό (Shimadzu, UV-210, Bausch & Lomb).
66. Φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδους διπλής δέσμης με δυνατότητα σαρώσεως φάσματος (HitachiU-3210, Hitachi).
67. Φασματοφωτόμετρα (4) τρία απλής και ένα διπλής δέσμης
68. Φθορισμόμετρο εφοδιασμένο με σειρά φίλτρων διεγέρσεως (Filter-Fluorimeter LS-2, Perkin-Elmer Lab., England).
69. Φλογοφωτόμετρο (Flame Photometer RFP 7, Jenway).
70. Φασματοφωτόμετρο ατομικής απορροφήσεως διπλής δέσμης (Atomic Absorption Spectrophotometer 2380, Perkin Elmer Instruments, U.K.).
71. Χρωματόμετρο τροφίμων Minolta CR-400 (Konica, Minolta).
72. Σύστημα φασματοφωτομέτρου επαγωγικής σύζευξης (ICP) OPTIMA 2100DV.
73. Υγρός Χρωματογράφος (HPLC - LC 20AD) (Shimadzu USA MANUFACTURING, Inc., Kyoto, Japan) με ανιχνευτή ορατού-υπεριώδους (SPD-20A UV-Vis Detector).
74. Rotary evaporator (BUCHI, Model R-210)
75. Αντλία κενού BUCHI, Model V-700
76. Solid-phase extraction (SPE) system
77. Θερμοζυγός Kern για τον προσδιορισμό υγρασίας τροφίμων
78. Ψυχόμενη φυγόκεντρος: 15200 rpm εύρος ρύθμισης θερμοκρασίας 0o C έως 40o C συνοδευόμενη από κεφαλές και υποδοχείς για φυγοκέντρωση διαφόρων όγκων
79. Αέριος χρωματογράφος με ανιχνευτή TCD και αυτόματο δειγματοφορέα
80. Ψυγείο βαθιάς κατάψυξης για φύλαξη δειγμάτων
81. Σύστημα θερμικού κυκλοποιητή αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης πραγματικού χρόνου (REAL-TIMEPCR)
82. Θερμικός κυκλοποιητής αλυσιδωτής αντίδρασης πολυμεράσης (PCR)
83. Σύστημα εικονοποίησης και ανάλυσης γελών ηλεκτροφόρησης DNA, RNA και πρωτεϊνών
84. Υποδομή ηλεκτροφόρησης DNA-RNA
85. Υποδομή κάθετης ηλεκτροφόρησης πρωτεϊνών
86. Υποδομή για Western blotting διπλής δέσμης
87. Fraction collector
88. Συστήματα χρωματογραφίας στήλης και TLC κλπ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ:

ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΔΙΑ ΤΟΥΤΗΜΜΑΤΟΣ

(ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ)

ΑΠΟΝΕΜΕΙ

ΔΙΠΛΩΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΜΕ ΤΙΤΛΟ

(ΤΙΤΛΟΣ Π.Μ.Σ.)

ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ

(ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)

στην/στον

(ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΤΟΥ ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ)

ΕΚ(προέλευση/ορμώμενος/ή,
Πτυχιούχο του Τμήματος(ονομασία τμήματος) της Σχολής.....
του Πανεπιστημίου.....(ονομασία Πανεπιστημίου)
ο/ή οποία ολοκλήρωσε επιτυχώς τις υποχρεώσεις του/της και κρίθηκε άξιος/ά του
Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών, την(ημερομηνία που κρίθηκε
άξιος/ά), με βαθμό

«ΑΡΙΣΤΑ» (χαρακτηρισμός)

Εννέα και Σαράντα Τρία Εκατοστά (ολογράφως)

Αθήνα, 18 Δεκεμβρίου 2019 (ημερομηνία ορκωμοσίας)

Ο Πρύτανης

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Ε. ΚΑΛΔΗΣ
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

Ο/Η Πρόεδρος του Τμήματος

Ο/Η Δευθυντής του Π.Μ.Σ.

Ο/Η Προϊσταμένη Γραμματείας του
Τμήματος (ονομασία Τμήματος)

..... (Ονοματεπώνυμο)
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ/ΤΡΙΑ

..... (Ονοματεπώνυμο)
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ/ΤΡΙΑ

..... (Ονοματεπώνυμο)