



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2020-2021

1^η Εβδομάδα

Δευτέρα 19-10-2020	17:00-18:00	Καλωσόρισμα	
	18:00-21:00	Μηχανική ρευστών	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 21-10-2020	17:00-19:00	Εισαγωγή στην Ποιότητα	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Αμινοξέα, πολυπεπίδια, πρωτεΐνες	Δ. Χούχουλα
Πέμπτη 22-10-2020	17:00-19:00	Παράγοντες που επηρεάζουν τον έλεγχο & θάνατο των μικροοργανισμών	Κ. Λαμπροπούλου
	19:00-21:00	Μικροβιακή αλλοίωση των τροφίμων	Σ. Κοντελής

2^η Εβδομάδα

Δευτέρα 26-10-2020	17:00-19:00	Εισαγωγή στις λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών, μετουσίωση & αναγέννηση	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Αρχές Εφαρμοσμένης Θερμοδυναμικής	Ν. Ζόγκζας
Τρίτη 27-10-2020	17:00-19:00	Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (Total Quality Management - TQM)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ψυχομετρία	Α. Λάζου
Τετάρτη 28-10-2020		Εθνική Επέτειος	
Πέμπτη 29-10-2020	17:00-19:00	Ζυμώσεις τροφίμων	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών	Κ. Λαμπροπούλου

3^η Εβδομάδα

Δευτέρα 02-11-2020	17:00-19:00	Ικανότητα συγκράτησης νερού & χρώμα του κρέατος	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Διαχείριση ποιότητας αγροτικών προϊόντων	Κ. Λαμπροπούλου
Τετάρτη 04-11-2020	17:00-19:00	Μετάδοση θερμότητας	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Φασματοχημικές τεχνικές – Φασματοφωτομετρία ορατού - υπεριώδους	Β. Σινάνογλου
Πέμπτη 05-11-2020	17:00-19:00	Εφαρμογές φασματοφωτομετρίας UV-VIS σε αναλύσεις τροφίμων	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Μετάδοση θερμότητας	Μ. Γιαννακούρου
Παρασκευή 06-11-2020	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας	Β. Μπάρτζης

4^η Εβδομάδα

Δευτέρα 09-11-2020	17:00-19:00	Μετάδοση θερμότητας	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Μονο- και ολιγο-σακχαρίτες: Δομή & λειτουργικές ιδιότητες	Δ. Χούχουλα
Τετάρτη 11-11-2020	17:00-19:00	Βασικές αρχές Φασματοσκοπίας IR	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Αγροδιατροφική αλυσίδα- Logistics τροφίμων	Κ. Λαμπροπούλου
Πέμπτη 12-11-2020	17:00-19:00	Εφαρμογές της φασματοσκοπίας IR σε αναλύσεις συστατικών τροφίμων	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Χρωματογραφικές Τεχνικές: Αέρια χρωματογραφία	Ε. Στρατή
Παρασκευή 13-11-2020	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας	Β. Μπάρτζης

5^η Εβδομάδα

Δευτέρα 16-11-2020	17:00-19:00	Ισοζύγια Μάζας και Ενέργειας	Ν. Ζόγκζας
	19:00-21:00	Λιπίδια: Δομή & κατάταξη, τάξεις λιπιδίων	Β. Σινάνογλου
Τετάρτη 18-11-2020	17:00-19:00	Λιπίδια: Ιδιότητες, βιολογικός ρόλος, χρήσεις στα τρόφιμα	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Βασικές αρχές και τεχνικές υγρής χρωματογραφίας - HPLC	Ε. Στρατή
Πέμπτη	17:00-19:00	Βασικές αρχές Φασματοσκοπίας μάζας	Π. Ζουμπουλάκης

19-11-2020	19:00-21:00	Μικροβιακοί δείκτες, πρότυπα & κριτήρια	Σ. Κοντελής
------------	-------------	---	-------------

6^η Εβδομάδα

Δευτέρα 23-11-2020	17:00-19:00	Πηκτικές & ιξωδοελαστικές ιδιότητες πρωτεϊνών	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Βασικές αρχές Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού	Π. Ζουμπουλάκης
Τετάρτη 25-11-2020	17:00-19:00	Εφαρμογές συνδυασμού χρωματογραφικών τεχνικών και φασματομετρίας μαζών σε αναλύσεις τροφίμων	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Ανάπτυξη μικροβιολογικών προδιαγραφών	Σ. Κοντελής
Πέμπτη 26-11-2020	17:00-19:00	Θερμική Επεξεργασία	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Ισοζύγια Μάζας και Ενέργειας	Ν. Ζόγκζας

7^η Εβδομάδα

Δευτέρα 30-11-2020	17:00-19:00	Ένζυμα: Έλεγχος και ρύθμιση	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Νομοθεσία Τροφίμων	Κ. Λαμπροπούλου
Τετάρτη 02-12-2020	17:00-19:00	Θερμική Επεξεργασία	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Αξιολόγηση συμπληρωμάτων διατροφής	Α. Κανέλλου
Πέμπτη 03-12-2020	17:00-19:00	Ειδικοί αλλοιογόνοι οργανισμοί μυωδών τροφίμων	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Βασικές αρχές βιοαναλυτικών τεχνικών (Elisa, PCR, κλπ.)	Δ. Χούχουλα

8^η Εβδομάδα

Δευτέρα 07-12-2020	17:00-19:00	Συστήματα διασποράς: γαλακτώματα & αφροί	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Πρωτόκολλο Επιθεωρήσεων στη Βιομηχανία Τροφίμων	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 09-12-2020	17:00-19:00	Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης - Νομοθεσία	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Εφαρμογές βιοαναλυτικών τεχνικών (Elisa, PCR, κλπ.) σε αναλύσεις τροφίμων	Δ. Χούχουλα
Πέμπτη 10-12-2020	17:00-19:00	Πολυσακχαρίτες: Λειτουργικές ιδιότητες στα τρόφιμα	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Προηγμένες Τεχνικές Εκχύλισης και Πειραματικός Σχεδιασμός	Ε. Στρατή

9^η Εβδομάδα

Δευτέρα 14-12-2020	17:00-19:00	Ένζυμα: Ενδογενής δράση σε ζωικούς και φυτικούς ιστούς	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Θερμική επεξεργασία	Ν. Στοφόρος
Τετάρτη 16-12-2020	17:00-19:00	Εφαρμογές της μοριακής Βιολογίας στην Μικροβιολογία τροφίμων	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Ολιστικές Τεχνικές Ανάλυσης στα Τρόφιμα	Π. Ζουμπουλάκης
Πέμπτη 17-12-2020	17:00-19:00	Σχεδιασμός και κανόνες κατασκευής των εργοστασίων παραγωγής τροφίμων	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ολιστικές Τεχνικές Ανάλυσης στα Τρόφιμα – Παραδείγματα και Εφαρμογές	Π. Ζουμπουλάκης
Παρασκευή 18-12-2020	17:00-19:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων	Ε. Στρατή

10^η Εβδομάδα

Δευτέρα 21-12-2020	17:00-19:00	Ένζυμα: Χρήση στην τεχνολογία τροφίμων	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Διάταξη Εγκαταστάσεων (Facility Layout)	Ε. Τσάκαλη
ΤΡΙΤΗ 22-12-2020	17:00-19:00	Ασηπτική επεξεργασία των τροφίμων	Σ. Παπαδάκης
	19:00-21:00	Εφαρμογές της μοριακής Βιολογίας στην Μικροβιολογία τροφίμων	Δ. Χούχουλα
Τετάρτη 23-12-2020	17:00-19:00		
	19:00-21:00		
Πέμπτη 24-12-2020	17:00-19:00	Διακοπές Χριστουγέννων	
	19:00-21:00		

11^η Εβδομάδα

Δευτέρα 11-01-2021	17:00-20:00	Αφυδάτωση τροφίμων	Ν. Ζόγκζας
Τετάρτη 13-01-2021	17:00-19:00	Μύκητες και μυκοτοξίνες	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική	Ε. Τσάκαλη
Πέμπτη 14-01-2021	17:00-19:00	Ενζυμική αμαύρωση	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Ψύξη τροφίμων	Α. Λάζου

12^η Εβδομάδα

Δευτέρα	17:00-19:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα	Α. Μπατρίνου
18-01-2021	19:00-21:00	Διαδικασίες ανάκλησης, διακίνησης & καταστροφής τροφίμων	Σ. Κοντελής
Τετάρτη	17:00-19:00	Καθαρισμός και απολύμανση	Ι. Τσάκνης
20-01-2021	19:00-21:00	Εφαρμογές στατιστικών μεθόδων στα τρόφιμα	Β. Καραγιάννη
Πέμπτη	17:00-20:00	Κατάψυξη των τροφίμων	Μ. Γιαννακούρου
21-01-2021	20:00-22:00	Διαδικασίες και πιστοποιητικά για εξαγωγή προϊόντων	Σ. Κοντελής

13^η Εβδομάδα

Δευτέρα	17:00-19:00	Εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις στα τρόφιμα	Ε. Στρατή
25-01-2021	19:00-21:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα	Α. Μπατρίνου
Τετάρτη	17:00-19:00	Εισαγωγή στην διακριτική ανάλυση (Discriminant Analysis)	Δ. Κάβουρας
27-01-2021	19:00-21:00	Εφαρμογές της διακριτικής ανάλυσης στα τρόφιμα	Δ. Κάβουρας
Πέμπτη	17:00-19:00	Αναδυόμενοι τροφιμογενείς κίνδυνοι στα τρόφιμα	Α. Μπατρίνου
28-01-2021	19:00-21:00	Βιταμίνες και Ανόργανα συστατικά τροφίμων	Α. Κανέλλου