



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2018-2019

1<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 04-03-2019	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων-εισαγωγή (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος
Τετάρτη 06-03-2019	17:00-19:00	Πρόσθετα τροφίμων (ΧΜΑ)	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος
Παρασκευή 08-03-2019	17:00-19:00	Ο Ρόλος του HACCP στην εξέλιξη & ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Εισαγωγή στα Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης

2<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 11-03-2019		<b>ΑΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΑΣ ΔΕΥΤΕΡΑΣ</b>	
Τετάρτη 13-03-2019	17:00-19:00	Διατροφικές κρίσεις (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Εισαγωγή-Κανόνες ορθής πρακτικής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Παρασκευή 15-03-2019	17:00-19:00	Οργανοληπτική ανάλυση και αποδοχή τροφίμων (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Εισαγωγή στην Τυποποίηση, Διαπίστευση και Πιστοποίηση (ISO, ΕΣΥΔ, European Accreditation - EA) (ΣΤΑ)	Κ. Λαμπροπούλου

3<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 18-03-2019	17:00-19:00	Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (ΚΑΙΝ)	Ν. Ζόγκζας
Τετάρτη 20-03-2019	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (ΚΑΙΝ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Αισθήσεις (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Παρασκευή 22-03-2019	17:00-19:00	HACCP & διαχείριση ποιότητας (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Χημικοί κίνδυνοι (ΧΜΑ)	Σ. Κουσίσης

4<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 25-03-2019		<b>ΑΡΓΙΑ 25<sup>ης</sup> ΜΑΡΤΙΟΥ</b>	
Τετάρτη 27-03-2019	17:00-19:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (ΚΑΙΝ)	<b>Ν. Ζόγκζας</b>
	19:00-21:00	Υαλώδης μετάπτωση (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Παρασκευή 29-03-2019	17:00-19:00	Χημικοί κίνδυνοι (ΧΜΑ)	Σ. Κουσίσης
	19:00-21:00	Περιγραφικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

5<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 01-04-2019	17:00-19:00	Σύστημα διαπίστευσης εργαστηρίων δοκιμών και διακριβώσεων ISO 17025:2005 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Θέματα συσκευασίας (ΚΑΙΝ)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 03-04-2019	17:00-19:00	Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα (ΧΜΑ)	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Δυναμικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Παρασκευή 05-04-2019	<b>17:00-19:00</b>	Η σειρά των προτύπων ISO 9000 : ISO 9001:2015 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μέθοδοι προτίμησης-αποδοχής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

6<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 08-04-2019	17:00-19:00	Διεθνές πρότυπο για το ΣΔΑΤ- ISO 22000 :2005 (ΣΑΤ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 10-04-2019	17:00-19:00	HCCP και FSOs (XMA)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Διατροφή και εξελίξεις (KAIN)	Α. Κανέλλου
Παρασκευή 12-04-2019	17:00-19:00	Διατροφή (KAINOT)	Α. Κανέλλου
	19:00-21:00	Θέματα συσκευασίας (KAIN)	Σ. Παπαδάκης

7<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 15-04-2019	17:00-19:00	Χημική κινητική και διατηρησιμότητα (KAIN)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Κλασική οργανοληπτική μεθοδολογία (OPΓ)	Ι. Τσάκνης
Τετάρτη 17-04-2019	17:00-19:00	Προετοιμασία για την εισαγωγή του Συστήματος HACCP (XMA)	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Case study σε ιχθυηρά (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Παρασκευή 19-04-2019	17:00-19:00	Κλασική οργανοληπτική μεθοδολογία (OPΓ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ακτινοβόληση τροφίμων (ΕΘΕ)	Β. Σινάνογλου

8<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 06-05-2019	17:00-19:00	Έλεγχος μiasμάτων και ατομική υγιεινή – Ελαχιστοποίηση κινδύνων κατά την διακίνηση και αποθήκευση παραδοσιακών προϊόντων (XMA)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Case study σε ιχθυηρά (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 08-05-2019	17:00-20:00	Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	20:00-21:00	Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Παρασκευή 10-05-2019	17:00-19:00	Διακρίσεις, όρια, περιγραφική ανάλυση, προτίμηση και άλλες δοκιμασίες(OPΓ)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Βασικές προδιαγραφές ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας (XMA)	Ε. Τσάκαλη

9<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 13-05-2019	17:00-19:00	Ορθή Εργαστηριακή Πρακτική (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Στατιστική – Επισκόπηση (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
Τετάρτη 15-05-2019	17:00-20:00	Αφυδάτωση τροφίμων (ΕΘΕ)	Ν. Ζόγκζας
	20:00-21:00		
Παρασκευή 17-05-2019	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά το International Food Standards (I.F.S.) και British Retail Consortium (B.R.C.) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Συμπερασματολογία (συγκρίσεις - εξαγωγή συμπερασμάτων) (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη

10<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 20-05-2019	17:00-20:00	Εξώθηση τροφίμων (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
	21:00-21:00	Συμπύκνωση με μεμβράνες (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Τετάρτη 22-05-2019	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά Halal και Kosher (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μοντέλα πρόρρησης και διατηρησιμότητα (ΚΑΙΝ)	Β. Λουγκοβόης
Παρασκευή 24-05-2019	17:00-19:00	Πιστοποίηση Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (ISO:14001 & Κανονισμός ΕΜΑΣ) (ΣΑΤ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Διαχείριση κρίσεων στη βιομηχανία τροφίμων (ΧΜΑ)	Ε. Τσάκαλη

11<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 27-05-2019	17:00-19:00	Τροποποιημένες ατμόσφαιρες (ΕΘΕ)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Case study σε ιχθυηρά (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 29-05-2019	17:00-19:00	Αποθήκευση - Έλεγχος Θερμοκρασίας - Συντήρηση Τροφίμων (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μονόδρομη και αμφίδρομη ανάλυση διακύμανσης (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
Παρασκευή 31-05-2019	17:00-19:00	Επεξεργασία με μικροκύματα και ραδιοσυχνότητα (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	19:00-21:00	Case study σε γαλακτοκομικά προϊόντα (ΣΑΤ)	Ε. Τσάκαλη

12<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 03-06-2019	17:00-19:00	Εφαρμογή τροποποιημένης ατμόσφαιρας σε αναπνέοντες ιστούς (ΕΘΕ)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Συστήματα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης - Πιστοποίηση Αγροτικών Προϊόντων (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
Τετάρτη 05-06-2019	17:00-19:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Στρατηγικός σχεδιασμός οργανοληπτικής αξιολόγησης: Πρακτικές θεωρήσεις (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
Παρασκευή 07-06-2019	17:00-19:00	Γραμμική συσχέτιση (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
	19:00-21:00	Τεχνολογίες ενθυλάκωσης στα τρόφιμα (ΕΘΕ)	Π. Ηγουμενίδης

13<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 10-06-2019	17:00-19:00	Οργανοληπτική ποιότητα & προορατικά μοντέλα αλλοίωσης: μελέτη περιπτώσεως (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Ενεργές και "Εξυπνες" Συσκευασίες Τροφίμων (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 12-06-2019	17:00-19:00	Οργανοληπτική ποιότητα & προορατικά μοντέλα αλλοίωσης: μελέτη περιπτώσεως (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Παρασκευή 14-06-2019	17:00-19:00	Food Fraud, Food Defense και Βιοτρομοκρατία (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Σύστημα Διαχείρισης Υγιεινής & Ασφάλειας Εργασίας ISO 45001 (ΣΤΑ)	Κ. Λαμπροπούλου

14<sup>η</sup> Εβδομάδα-εβδομάδα σεμιναρίων

Δευτέρα 17-06-2019		<b>ΑΡΓΙΑ ΑΓΙΟΥ ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ</b>	
Τετάρτη 19-06-2019	17:00-19:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Α. Κανέλλου
Παρασκευή 21-06-2019	17:00-19:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Β. Λουγκοβόης

Όπου τα αρχικά σημαίνουν:

ΧΜΑ: «ΧΗΜΙΚΗ & ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΣΤΑ: «ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ -ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗ»

ΕΘΕ: ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΟΡΓ: «ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

ΚΑΙΝ: «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ-ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ»