



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2019-2020

1<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 24-02-2020	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (ΚΑΙΝ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος
Τετάρτη 26-02-2020	17:00-19:00	Ο Ρόλος του HACCP στην εξέλιξη & ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Πρόσθετα τροφίμων (ΧΜΑ)	Σ. Κοντελής
Πέμπτη 27-02-2020	17:00-19:00	Διατροφικές κρίσεις (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος

2<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 02-03-2020		<b>ΑΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΑΣ ΔΕΥΤΕΡΑΣ</b>	
Τετάρτη 04-03-2020	17:00-19:00	Σύστημα διαπίστευσης εργαστηρίων δοκιμών και διακριβώσεων ISO 17025:2005 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Εισαγωγή-Κανόνες ορθής πρακτικής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Πέμπτη 05-03-2020	17:00-19:00	Αισθητηριακή αξιολόγηση τροφίμων – Πρακτικές θεωρήσεις (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 09-03-2020	17:00-19:00	Η σειρά των προτύπων ISO 9000 : ISO 9001:2015 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (KAIN)	Ν. Ζόγκζας
Τετάρτη 11-03-2020	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Αισθήσεις (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Πέμπτη 12-03-2020	17:00-19:00	Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα (ΧΜΑ)	Α. Μπατρίνου

4<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 16-03-2020	17:00-19:00	Εγγενείς χημικοί κίνδυνοι τροφίμων (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Δυναμικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Τετάρτη 18-03-2020	17:00-19:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (KAIN)	Ν. Ζόγκζας
	19:00-21:00	Υαλώδης μετάπτωση (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Πέμπτη 19-03-2020	17:00-19:00	Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων προερχόμενοι από δραστηριότητες (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Περιγραφικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

5<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 23-03-2020	17:00-19:00	Διεθνές πρότυπο για το ΣΔΑΤ- ISO 22000 :2005 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Θέματα συσκευασίας (KAIN)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 25-03-2020		<b>ΑΡΓΙΑ 25<sup>ης</sup> ΜΑΡΤΙΟΥ</b>	
Πέμπτη 26-03-2020	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	Μέθοδοι προτίμησης-αποδοχής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

6<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 30-03-2020	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά Halal και Kosher (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (ΚΑΙΝ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 01-04-2020	17:00-19:00	HCCP και FSOs (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Διατροφή και εξελίξεις (ΚΑΙΝ)	Α. Κανέλλου
Πέμπτη 02-04-2020	17:00-19:00	Διατροφή (ΚΑΙΝ)	Α. Κανέλλου
	19:00-21:00	Σχεδιασμός συμπληρωμάτων διατροφής (ΚΑΙΝ)	Π. Ζουμπουλάκης

7<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 06-04-2020	17:00-19:00	Χημική κινητική και διατηρησιμότητα (ΚΑΙΝ)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Ακτινοβόληση τροφίμων (ΕΘΕ)	Β. Σινάνογλου
Τετάρτη 08-04-2020	17:00-19:00	Προετοιμασία για την εισαγωγή του Συστήματος HACCP (ΧΜΑ)	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP – Case study, προϊόντα ιχθυηρών (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Πέμπτη 09-04-2020	17:00-19:00	Κλασική οργανοληπτική μεθοδολογία (ΟΡΓ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Γονιδιακοί και μεταβολικοί δείκτες στην εξατομίκευση της διατροφής (ΚΑΙΝ)	Π. Ζουμπουλάκης

8<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 27-04-2020	17:00-19:00	Έλεγχος μiasμάτων και ατομική υγιεινή – Ελαχιστοποίηση κινδύνων κατά την διακίνηση και αποθήκευση παραδοσιακών προϊόντων (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP – Case study, προϊόντα ιχθυηρών (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 29-04-2020	17:00-20:00	Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	20:00-21:00	Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Πέμπτη 30-04-2020	17:00-19:00	Στατιστική – Επισκόπηση (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
	19:00-21:00	Βασικές προδιαγραφές ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας (ΧΜΑ)	Ε. Τσάκαλη

9<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 04-05-2020	17:00-19:00	Ορθή Εργαστηριακή Πρακτική (ΧΜΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Εξώθηση τροφίμων (ΕΘΕ)	A. Λάζου
Τετάρτη 06-05-2020	17:00-19:00	Ρεολογία (ΕΘΕ)	N. Ζόγκζας
	19:00-21:00	Συμπερασματολογία (συγκρίσεις - εξαγωγή συμπερασμάτων) (ΟΡΓ)	B. Καραγιάννη
Πέμπτη 07-05-2020	17:00-19:00	Πιστοποίηση Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (ISO:14001 & Κανονισμός ΕΜΑΣ) (ΣΤΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Διαχείριση κρίσεων στη βιομηχανία τροφίμων (ΧΜΑ)	E. Τσάκαλη

10<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 11-05-2020	17:00-19:00	Εξώθηση Τροφίμων - Συμπύκνωση με μεμβράνες (ΕΘΕ)	A. Λάζου
	19:00-21:00	Μονόδρομη και αμφίδρομη ανάλυση διακύμανσης (ΟΡΓ)	B. Καραγιάννη
Τετάρτη 13-05-2020	17:00-19:00	Συστήματα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης - Πιστοποίηση Αγροτικών Προϊόντων (ΣΤΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μοντέλα πρόρρησης και διατηρησιμότητα (ΚΑΙΝ)	B. Λουγκοβόης
Πέμπτη 14-05-2020	17:00-19:00	Case study – Ανάπτυξη Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (Α' Μέρος) (ΣΤΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ρεολογία (ΕΘΕ)	N. Ζόγκζας

11<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 18-05-2020	17:00-19:00	Τροποποιημένες ατμόσφαιρες (ΕΘΕ)	M. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Εφαρμογές οργανοληπτικής μεθοδολογίας στη μελέτη περιπτώσεων (ΟΡΓ)	B. Λουγκοβόης
Τετάρτη 20-05-2020	17:00-19:00	Αποθήκευση - Έλεγχος Θερμοκρασίας - Συντήρηση Τροφίμων (ΧΜΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Γραμμική συσχέτιση (ΟΡΓ)	B. Καραγιάννη
Πέμπτη 21-05-2020	17:00-19:00	Επεξεργασία με μικροκύματα και ραδιοσυχνότητα (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	19:00-21:00	Case study σε γαλακτοκομικά προϊόντα (ΣΤΑ)	E. Τσάκαλη

12<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 25-05-2020	17:00-19:00	Case study – Ανάπτυξη Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (Β' Μέρος) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ενεργές και "Εξυπνες" Συσκευασίες Τροφίμων (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 27-05-2020	17:00-19:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP – Case study, προϊόντα ιχθυηρών (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Πέμπτη 28-05-2020	17:00-19:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Τεχνολογίες ενθυλάκωσης στα τρόφιμα (ΕΘΕ)	Π. Ηγουμενίδης

13<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 01-06-2020	17:00-19:00	Οργανοληπτική ποιότητα & προορατικά μοντέλα αλλοίωσης: μελέτη περιπτώσεως (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Food Fraud, Food Defense και Βιοτρομοκρατία (ΧΜΑ)	Σ. Κοντελής
Τρίτη 02-06-2020	17:00-19:00	Case study	Σ. Παπαδάκης
	19:00-21:00	Case study	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 03-06-2020	17:00-19:00	Οργανοληπτική ποιότητα & προορατικά μοντέλα αλλοίωσης: μελέτη περιπτώσεως (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Σύστημα Διαχείρισης Υγιεινής & Ασφάλειας Εργασίας ISO 45001 (ΣΤΑ)	Κ. Λαμπροπούλου
Πέμπτη 04-06-2020	17:00-19:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Β. Λουγκοβόης
Παρασκευή 05-06-2020	17:00-19:00	Case study	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Case study	Ε. Τσάκαλη

**Όπου τα αρχικά σημαίνουν:**

**ΧΜΑ:** «ΧΗΜΙΚΗ & ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» **Σύνολο ωρών: 28 ώρες**

**ΣΤΑ:** «ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ -ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗ» **Σύνολο ωρών: 32 ώρες**

**ΕΘΕ:** ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» **Σύνολο ωρών: 32 ώρες**

**ΟΡΓ:** «ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» **Σύνολο ωρών: 28 ώρες**

**ΚΑΙΝ:** «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ - ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ» **Σύνολο ωρών: 24 ώρες διαλέξεων + 4 ώρες σεμιναρίων=28 ώρες**