



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2020 - 2021

1<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 01-03-2021	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος
Τετάρτη 03-03-2021	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 04-03-2021	17:00-19:00	Ακτινοβόληση τροφίμων (ΕΘΕ)	Β. Σινάνογλου
	19:00-21:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος

2<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 08-03-2021	17:00-19:00	Η σειρά των προτύπων ISO 9000 : ISO 9001:2015 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (KAIN)	Ν. Ζόγκζας
Τετάρτη 10-03-2021	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 11-03-2021	17:00-19:00	Αισθητηριακή αξιολόγηση τροφίμων - Πρακτικές θεωρήσεις (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Αισθήσεις (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

3<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 15-03-2021		<b>ΑΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΑΣ ΔΕΥΤΕΡΑΣ</b>	
Τετάρτη 17-03-2021	17:00-19:00		Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (ΚΑΙΝ)
	19:00-21:00	Εισαγωγή στην Τυποποίηση, Διαπίστευση και Πιστοποίηση (ISO, ΕΣΥΔ, European Accreditation - EA) (ΣΤΑ)	Κ. Λαμπροπούλου
Πέμπτη 18-03-2021	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 22-03-2021	17:00-19:00	Εγγενείς χημικοί κίνδυνοι τροφίμων (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Περιγραφικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Τετάρτη 24-03-2021	17:00-19:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (ΚΑΙΝ)	Ν. Ζόγκζας
	19:00-21:00	Δυναμικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Πέμπτη 25-03-2021		<b>ΑΡΓΙΑ 25ης ΜΑΡΤΙΟΥ</b>	

5<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 29-03-2021	17:00-19:00	Διεθνές πρότυπο για το ΣΔΑΤ- ISO 22000 :2005 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Θέματα συσκευασίας (ΚΑΙΝ)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 31-03-2021	17:00-19:00	Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων προερχόμενοι από δραστηριότητες (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Υαλώδης μετάπτωση (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Πέμπτη 01-04-2021	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά το International Food Standards (I.F.S.) και British Retail Consortium (B.R.C.) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Μέθοδοι προτίμησης-αποδοχής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

6<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 05-04-2021	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά Halal και Kosher (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 07-04-2021	17:00-19:00	HCCP και FSOs (XMA)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Διατροφή και εξελίξεις (KAIN)	Α. Κανέλλου
Πέμπτη 08-04-2021	17:00-19:00	Διατροφή (KAIN)	Α. Κανέλλου
	19:00-21:00	Σχεδιασμός συμπληρωμάτων διατροφής (KAIN)	Π. Ζουμπουλάκης

7<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 12-04-2021	17:00-19:00	Χημική κινητική και διατηρησιμότητα (KAIN)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Διατροφικές κρίσεις (XMA)	Ι. Τσάκης
Τετάρτη 14-04-2021	17:00-19:00	Προετοιμασία για την εισαγωγή του Συστήματος HACCP (XMA)	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP – Case study, προϊόντα ιχθυηρών (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Πέμπτη 15-04-2021	17:00-19:00	Κλασική οργανοληπτική μεθοδολογία (ΟΡΓ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Γονιδιακοί και μεταβολικοί δείκτες στην εξατομίκευση της διατροφής (KAIN)	Π. Ζουμπουλάκης

8<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 19-04-2021	17:00-19:00	Έλεγχος μiasμάτων και ατομική υγιεινή – Ελαχιστοποίηση κινδύνων κατά την διακίνηση και αποθήκευση παραδοσιακών προϊόντων (XMA)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP – Case study, προϊόντα ιχθυηρών (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 21-04-2021	17:00-20:00	Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	20:00-21:00	Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Πέμπτη 22-04-2021	17:00-19:00	Στατιστική – Επισκόπηση (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
	19:00-21:00	Βασικές προδιαγραφές ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας (XMA)	Ε. Τσάκαλη

9<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 10-05-2021	17:00-19:00	Ρεολογία (ΕΘΕ)	N. Ζόγκζας
	19:00-21:00	Εξώθηση τροφίμων (ΕΘΕ)	A. Λάζου
Τετάρτη 12-05-2021	17:00-19:00	Case study - Εφαρμογή Συστήματος ISO:9001 σε κατεψυγμένα αλιεύματα (ΣΤΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Συμπερασματολογία (συγκρίσεις - εξαγωγή συμπερασμάτων) (ΟΡΓ)	B. Καραγιάννη
Πέμπτη 13-05-2021	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 17-05-2021	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 19-05-2021	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 20-05-2021	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 24-05-2021	17:00-19:00	Τροποποιημένες ατμόσφαιρες (ΕΘΕ)	M. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Εφαρμογές οργανοληπτικής μεθοδολογίας στη μελέτη περιπτώσεων (ΟΡΓ)	B. Λουγκοβόης
Τετάρτη 26-05-2021	17:00-19:00	Case study – Ανάπτυξη Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (Β' Μέρος) (ΣΤΑ)	I. Τσάκνης
	19:00-21:00	Γραμμική συσχέτιση (ΟΡΓ)	B. Καραγιάννη
Πέμπτη 27-05-2021	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 31-05-2021	17:00-19:00	Αποθήκευση - Έλεγχος Θερμοκρασίας - Συντήρηση Τροφίμων (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Ενεργές και "Έξυπνες" Συσκευασίες Τροφίμων (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 02-06-2021	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 03-06-2021	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 07-06-2021	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
Τετάρτη 09-06-2021	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 10-06-2021	17:00-19:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Β. Λουγκοβόης

**Όπου τα αρχικά σημαίνουν:**

**ΧΜΑ:** «ΧΗΜΙΚΗ & ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» **Σύνολο ωρών: 26 ώρες**

**ΣΤΑ:** «ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ -ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗ» **Σύνολο ωρών: 34 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**