



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2021 - 2022

1^η Εβδομάδα

Δευτέρα 28-02-2022	17:00-19:00	Ο Ρόλος του HACCP στην εξέλιξη & ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος
Τετάρτη 02-03-2022	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (ΚΑΙΝ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας (ΕΘΕ)	Β. Καραθάνος
Πέμπτη 03-03-2022	17:00-19:00	Αισθητηριακή αξιολόγηση τροφίμων – Πρακτικές θεωρήσεις (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Θέματα συσκευασίας (ΚΑΙΝ)	Σ. Παπαδάκης

2^η Εβδομάδα

Δευτέρα 07-03-2022		ΑΡΓΙΑ ΚΑΘΑΡΑΣ ΔΕΥΤΕΡΑΣ	
Τετάρτη 09-03-2022	17:00-19:00	Σύστημα διαπίστευσης εργαστηρίων δοκιμών και διακριβώσεων ISO 17025:2005 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Εισαγωγή-Κανόνες ορθής πρακτικής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Πέμπτη 10-03-2022	17:00-19:00	Η σειρά των προτύπων ISO 9000 : ISO 9001:2015 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Αισθήσεις (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

3^η Εβδομάδα

Δευτέρα 14-03-2022	17:00-19:00	Διεθνές πρότυπο για το ΣΔΑΤ- ISO 22000 :2005 (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (KAIN)	Ν. Ζόγκζας
Τετάρτη 16-03-2022	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Εισαγωγή στην Τυποποίηση, Διαπίστευση και Πιστοποίηση (ISO, ΕΣΥΔ, European Accreditation - EA) (ΣΤΑ)	Κ. Λαμπροπούλου
Πέμπτη 17-03-2022	17:00-19:00	Νοθεία, Αυθεντικότητα και Ιχνηλασία (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα (ΧΜΑ)	Α. Μπατρίνου

4^η Εβδομάδα

Δευτέρα 21-03-2022	17:00-19:00	Χημική κινητική και διατηρησιμότητα (KAIN)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Περιγραφικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
Τετάρτη 23-03-2022	17:00-19:00	Δυναμικές μέθοδοι (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (KAIN)	Ν. Ζόγκζας
Πέμπτη 24-03-2022	17:00-19:00	Ακτινοβόληση τροφίμων (ΕΘΕ)	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Πρόσθετα τροφίμων (ΧΜΑ)	Σ. Κοντελής

5^η Εβδομάδα

Δευτέρα 28-03-2022	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά Halal και Kosher (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη Σχεδίου HACCP – Case study, προϊόντα ιχθυερών (ΣΤΑ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 30-03-2022	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	Υαλώδης μετάπτωση (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Πέμπτη 31-03-2022	17:00-19:00	Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων προερχόμενοι από δραστηριότητες (ΧΜΑ)	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Μέθοδοι προτίμησης-αποδοχής (ΟΡΓ)	Ε. Κουσίση

6^η Εβδομάδα

Δευτέρα 04-04-2022	17:00-19:00	Διατροφικές κρίσεις (XMA)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Εγγενείς χημικοί κίνδυνοι τροφίμων (XMA)	Ε. Στρατή
Τετάρτη 06-04-2022	17:00-19:00	HCCP και FSOs (XMA)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Φυτοχημικά και συμπληρώματα διατροφής (KAIN)	Π. Ζουμπουλάκης
Πέμπτη 07-04-2022	17:00-19:00	Διατροφή (KAIN)	Α. Κανέλλου
	19:00-21:00	Νέες τεχνικές αναζήτησης βιοδραστικών ενώσεων με εφαρμογές στα τρόφιμα (KAIN)	Ε. Κρίτση

7^η Εβδομάδα

Δευτέρα 11-04-2022	17:00-19:00	Κλασσική οργανοληπτική μεθοδολογία (ΟΡΓ)	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (KAIN)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 13-04-2022	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 14-04-2022	17:00-19:00	Διατροφή και εξελίξεις (KAIN)	Α. Κανέλλου
	19:00-21:00	Στατιστική – Επισκόπηση (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη

8^η Εβδομάδα

Δευτέρα 02-05-2022	17:00-19:00	Εξώθηση τροφίμων (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Βασικές προδιαγραφές ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας (XMA)	Ε. Τσάκαλη
Τετάρτη 04-05-2022	17:00-20:00	Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	20:00-21:00	Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Πέμπτη 05-05-2022	17:00-19:00	Διαχείριση κρίσεων στη βιομηχανία τροφίμων (XMA)	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Εξώθηση Τροφίμων - Συμπύκνωση με μεμβράνες (ΕΘΕ)	Α. Λάζου

9^η Εβδομάδα

Δευτέρα 09-05-2022	17:00-19:00	Έλεγχος μασμάτων και ατομική υγιεινή – Ελαχιστοποίηση κινδύνων κατά την διακίνηση και αποθήκευση παραδοσιακών προϊόντων (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ρεολογία (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
Τετάρτη 11-05-2022	17:00-19:00	Ανάπτυξη Σχεδίου Food Defense (ΣΤΑ)	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Συμπερασματολογία (συγκρίσεις - εξαγωγή συμπερασμάτων) (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
Πέμπτη 12-05-2022	17:00-19:00	Συστήματα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης - Πιστοποίηση Αγροτικών Προϊόντων (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ρεολογία (ΕΘΕ)	Α. Λάζου

10^η Εβδομάδα

Δευτέρα 16-05-2022	17:00-19:00	Πιστοποίηση Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (ISO:14001 & Κανονισμός ΕΜΑΣ) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μονόδρομη και αμφίδρομη ανάλυση διακύμανσης (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
Τετάρτη 18-05-2022	17:00-19:00	Case study – Ανάπτυξη Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (Α' Μέρος) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Μοντέλα πρόρρησης και διατηρησιμότητα (ΚΑΙΝ)	Β. Λουγκοβόης
Πέμπτη 19-05-2022	17:00-19:00	Επεξεργασία με μικροκύματα και ραδιοσυχνότητα (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
	19:00-21:00	Case study σε γαλακτοκομικά προϊόντα (ΣΤΑ)	Ε. Τσάκαλη

11^η Εβδομάδα

Δευτέρα 23-05-2022	17:00-19:00	Case study – Ανάπτυξη Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (Β' Μέρος) (ΣΤΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Εφαρμογές οργανοληπτικής μεθοδολογίας στη μελέτη περιπτώσεων (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
Τετάρτη 25-05-2022	17:00-19:00	Τροποποιημένες ατμόσφαιρες (ΕΘΕ)	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Γραμμική συσχέτιση (ΟΡΓ)	Β. Καραγιάννη
Πέμπτη 16-05-2022	17:00-19:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης (ΕΘΕ)	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Τεχνολογίες ενθυλάκωσης στα τρόφιμα (ΕΘΕ)	Π. Ηγουμενίδης

12^η Εβδομάδα

Δευτέρα 30-05-2022	17:00-19:00	Αποθήκευση - Έλεγχος Θερμοκρασίας - Συντήρηση Τροφίμων (ΧΜΑ)	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Ενεργές και "Έξυπνες" Συσκευασίες Τροφίμων (ΕΘΕ)	Σ. Παπαδάκης
Τετάρτη 01-06-2022	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 02-06-2022	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

13^η Εβδομάδα

Δευτέρα 06-06-2022	17:00-19:00	Οργανοληπτική ποιότητα & προορατικά μοντέλα αλλοίωσης: μελέτη περιπτώσεως (ΟΡΓ)	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Food Fraud και Βιοτρομοκρατία (ΧΜΑ)	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 08-06-2022	17:00-19:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ-παρουσίαση εργασιών	Β. Λουγκοβόης
Πέμπτη 09-06-2022	17:00-19:00	Case study: Εφαρμογή Συστήματος ISO 9001:2018 σε Βιομηχανία Ξηρών Καρπών	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Case study: Εφαρμογή Συστήματος ISO 9001:2018 σε Βιομηχανία Ξηρών Καρπών	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**