



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2023-2024

1^η Εβδομάδα

Δευτέρα 04-03-2024	17:00-19:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων - ΚΑΠΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Ο Ρόλος του HACCP στην εξέλιξη & ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων - ΣΔΑΤ	Γ. Τσάκνης
Τετάρτη 06-03-2024	17:00-19:00	Νομοθεσία προσθέτων (μέρος Α') - ΧΜΑ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Ρεολογία τροφίμων (μέρος Α') - ΕΘΕ	Σ. Πρωτονοταρίου
Πέμπτη 07-03-2024	17:00-19:00	Ρεολογία τροφίμων (μέρος Β') - ΕΘΕ	Σ. Πρωτονοταρίου
	19:00-21:00	Νομοθεσία προσθέτων (μέρος Β') - ΧΜΑ	Σ. Κοντελής

2^η Εβδομάδα

Δευτέρα 11-03-2024	17:00-19:00	Αισθητηριακή αξιολόγηση τροφίμων – Πρακτικές θεωρήσεις - ΣΜΕΘ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων (οργάνωση εργασίας) - ΚΑΠΤ	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 13-03-2024	17:00-19:00	Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Α') - ΧΜΑ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Προετοιμασία για την εισαγωγή του Συστήματος HACCP - ΣΔΑΤ	Ε. Τσάκαλη
Πέμπτη 14-03-2024	17:00-19:00	Βασικές προδιαγραφές ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας - ΣΔΑΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Νοθεία: μελέτη περιπτώσεων και μέθοδοι ανίχνευσης (μέρος Β') - ΧΜΑ	Ε. Στρατή

3^η Εβδομάδα

Τρίτη 19-03-2024	17:00-19:00	Αλλεργιογόνα: μελέτη περιπτώσεων, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης - ΧΜΑ	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Διεθνές πρότυπο για το ΣΔΑΤ- ISO 22000 :2018 - ΣΔΑΤ	Κ. Λαμπροπούλου
Τετάρτη 20-03-2024	17:00-19:00	Κανόνες ορθής πρακτικής για τον οργανοληπτικό έλεγχο - Οι ανθρώπινες αισθήσεις ως αναλυτικό εργαλείο - ΣΜΕΘ	Ε. Κουσίση
	19:00-21:00	Υαλώδης μετάπτωση τροφίμων (μέρος Α') - ΕΘΕ	Α. Λάζου

Πέμπτη 21-03-2024	17:00-19:00	Μάρκετινγκ τροφίμων (μέρος Α΄) - ΚΑΠΤ	Π. Ζουμπουλάκης
	19:00-21:00	Υαλώδης μετάπτωση τροφίμων (μέρος Β΄) - ΕΘΕ	Α. Λάζου

4^η Εβδομάδα

Τρίτη 26-03-2024	17:00-19:00	Ασηπτική επεξεργασία τροφίμων - ΕΘΕ	Ε. Γώγου
	19:00-21:00	Χημικοί επιμολυντές (πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες, διοξίνες): Κατηγορίες, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης - ΧΜΑ	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 27-03-2024	17:00-19:00	Εξώθηση τροφίμων - ΕΘΕ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Μέθοδοι οργανοληπτικής αξιολόγησης (μέρος Α) - ΣΜΕΘ	Ε. Κουσίση
Πέμπτη 28-03-2024	17:00-19:00	Ανάπτυξη Σχεδίου Food Defense - ΣΔΑΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Μάρκετινγκ τροφίμων (μέρος Β΄) - ΚΑΠΤ	Π. Ζουμπουλάκης

5^η Εβδομάδα

Δευτέρα 01-04-2024	17:00-19:00	Μέθοδοι οργανοληπτικής αξιολόγησης (μέρος Β) - ΣΜΕΘ	Ε. Κουσίση
	19:00-21:00	Βαρέα μέταλλα: μελέτη περιπτώσεων, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης - ΧΜΑ	Β. Σινάνογλου
Τετάρτη 03-04-2024	17:00-19:00	Μεταφορά καινοτομίας στο χώρο των τροφίμων - ΚΑΠΤ	Π. Ζουμπουλάκης
	19:00-21:00	Food Fraud - ΣΔΑΤ	Σ. Κοντελής
Πέμπτη 04-04-2024	17:00-19:00	Επιλογή και εκπαίδευση δοκιμαστών - Πειραματικός σχεδιασμός οργανοληπτικών δοκιμών - ΣΜΕΘ	Ε. Κουσίση
	19:00-21:00	Συσκευασία Τροφίμων. Γενικά χαρακτηριστικά, κατηγορίες υλικών συσκευασίας. Πρόβλεψη χρόνου ζωής συσκευασμένων τροφίμων – μοντελοποίηση - ΕΘΕ	Ε. Γώγου

6^η Εβδομάδα

Δευτέρα 08-04-2024	17:00-19:00	Υπολογισμός διάρκειας ζωής τροφίμων με ταχείες μεθόδους - ΚΑΠΤ	Ε. Πανάγου
	19:00-21:00	Πιστοποίηση κατά το International Food Standard (I.F.S.) και British Retail Consortium (B.R.C.) - ΣΔΑΤ	Γ. Τσάκνης
Τετάρτη 10-04-2024	17:00-19:00	Ενεργές και Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων - ΕΘΕ	Ε. Γώγου
	19:00-21:00	Μυκοτοξίνες: μελέτη περιπτώσεων, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης - ΧΜΑ	Δ. Χούγουλα
Πέμπτη 11-04-2024	17:00-19:00	Έλεγχος διασπορών (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς) - ΣΜΕΘ	Β. Μπάρτζης
	19:00-21:00	Μελέτη περίπτωσης: Ανάπτυξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας σε Ιχθυηρά (Σχέδιο HACCP) - ΣΔΑΤ	Β. Λουγκοβόης

7^η Εβδομάδα

Δευτέρα 15-04-2024	17:00-19:00	Μελέτη περίπτωσης: Ανάπτυξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας σε Ιχθυηρά (Εφαρμογή μοντέλων προορατικής μικροβιολογίας) - ΣΔΑΤ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Μελέτη και υπολογισμός διατηρησιμότητας τροφίμων - ΚΑΠΤ	Μ. Γιαννακούρου
Τετάρτη 17-04-2024	17:00-19:00	Μη παραμετρικές δοκιμασίες (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς) - ΣΜΕΘ	Β. Μπάρτζης
	19:00-21:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων (μέρος Α') - ΕΘΕ	Α. Λάζου
Πέμπτη 18-04-2024	17:00-19:00	Φυτοφάρμακα: Κατηγορίες, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης - ΧΜΑ	Ν. Μαραγκού
	19:00-21:00	Μελέτη περίπτωσης: Ανάπτυξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (μέρος Α') - ΣΔΑΤ	Γ. Τσάκνης

8^η Εβδομάδα

Δευτέρα 22-04-2024	17:00-19:00	Βιοτοξίνες: μελέτη περιπτώσεων, νομοθεσία και μέθοδοι ανίχνευσης - ΧΜΑ	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Ανάλυση πολλών μεταβλητών (ανάλυση κυρίων συνιστωσών και ανάλυση διασποράς πολλών μεταβλητών) - ΣΜΕΘ	Β. Μπάρτζης
Τετάρτη 24-04-2024	17:00-19:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων (μέρος Β') - ΕΘΕ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Μελέτη περίπτωσης: Ανάπτυξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε Catering (μέρος Β') - ΣΔΑΤ	Γ. Τσάκνης
Πέμπτη 25-04-2024	17:00-19:00	Παλινδρόμηση – Συσχέτιση - ΣΜΕΘ	Δ. Κάβουρας
	19:00-21:00	Εξατομικευμένη διατροφή - ΚΑΠΤ	Α. Κανέλλου

9^η Εβδομάδα

Δευτέρα 13-05-2024	17:00-19:00	Νέες τεχνικές αναζήτησης βιοδραστικών ενώσεων με εφαρμογές στα τρόφιμα - ΚΑΠΤ	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Υπολογισμός Ανθρακικού Αποτυπώματος σε Extra Virgin Olive Oil (ISO 14064:1) - ΣΔΑΤ	Γ. Τσάκνης
Τετάρτη 15-05-2024	17:00-19:00	Μελέτη περίπτωσης: Ανάπτυξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σε γαλακτοκομικά προϊόντα - ΣΔΑΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων: Συνδυασμένες μέθοδοι επεξεργασίας - ΕΘΕ	Ε. Ξανθάκης
Πέμπτη 16-05-2024	17:00-19:00	Εισαγωγή στην διακριτική ανάλυση (Discriminant Analysis) - ΣΜΕΘ	Δ. Κάβουρας
	19:00-21:00	Εφαρμογές της διακριτικής ανάλυσης στα τρόφιμα - ΣΜΕΘ	Δ. Κάβουρας

10^η Εβδομάδα

Δευτέρα 20-05-2024	17:00-19:00	Πιστοποίηση Περιβαλλοντικής Διαχείρισης (ISO:14001 & Κανονισμός ΕΜΑΣ): - ΣΔΑΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (μέρος Α') - ΚΑΠΤ	Ν. Ζόγκζας
Τετάρτη 22-05-2024	17:00-19:00	Εφαρμογή της υπερυψηλής πίεσης στα τρόφιμα - ΕΘΕ	Ε. Γώγου
	19:00-21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων (μέρος Β') - ΚΑΠΤ	Ν. Ζόγκζας
Πέμπτη 23-05-2024	17:00-19:00	Πιστοποίηση κατά Halal και Kosher - ΣΔΑΤ	Κ. Λαμπροπούλου
	19:00-21:00	Μελέτη περίπτωσης πρόβλεψης ανάπτυξης <i>L. m.</i> σε έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα - ΧΜΑ	Σ. Κοντελές

11^η Εβδομάδα

Δευτέρα 27-05-2024 (διαδικτυακή)	17:00-19:00	Λειτουργικά τρόφιμα - ΚΑΠΤ	Μ. Τερζίδης
	19:00-21:00	Μελέτη περίπτωσης: Ανάπτυξη Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας σε προϊόντα Κρέατος - ΣΔΑΤ	Ν. Σολωμάκος
Τρίτη 28-05-2024	17:00-20:00	Σεμινάριο SPSS για στατιστική επεξεργασία (Ομάδα Α') - ΣΜΕΘ	Β. Μπάρτζης
Τετάρτη 29-05-2024	17:00-19:00	Φαινόμενα μετανάστευσης από υλικά σε επαφή με τρόφιμα - ΧΜΑ	Ν. Μαραγκού
	19:00-21:00	Τροποποιημένες ατμόσφαιρες και εφαρμογές στην τεχνολογία τροφίμων - ΕΘΕ	Μ. Γιαννακούρου
Πέμπτη 30-05-2024	17:00-19:00	Η χρήση υπολογιστικών τεχνικών για την πρόβλεψη της αισθητηριακής αντίληψης της γεύσης - ΣΜΕΘ	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Επεξεργασία τροφίμων με μικροκύματα και ραδιοσυχνότητα - ΕΘΕ	Ε. Ξανθάκης

12^η Εβδομάδα

Δευτέρα 03-06-2024	17:00-19:00	Επιθεωρήσεις από Ελεγκτικές Αρχές - ΣΔΑΤ	Σ. Κοντελές
	19:00-21:00	Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα - ΧΜΑ	Α. Μπατρίνου
Τρίτη 04-06-2024	17:00-20:00	Σεμινάριο SPSS για στατιστική επεξεργασία (Ομάδα Β') - ΣΜΕΘ	Β. Μπάρτζης
Τετάρτη 05-06-2024	17:00-19:00	Τεχνολογία εμποδίων - ΕΘΕ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Η χρήση αναλυτικών τεχνικών για την εκτίμηση του αρώματος των τροφίμων - ΣΜΕΘ	Π. Χριστοδούλου
Πέμπτη	17:00-19:00	Η χρήση χημειομετρικών μεθόδων στη τέχνη του food pairing: Μελέτη περιπτώσεων - ΣΜΕΘ	Π. Χριστοδούλου

06-06-2024	19:00-21:00	Τεχνολογία blockchain - Ψηφιακή Ιχνηλάτηση Προϊόντων Τροφίμων - ΚΑΠΤ	Ν. Χωριανόπουλος
------------	-------------	--	------------------

13^η Εβδομάδα

Δευτέρα 10-06-2024	17:00-19:00	Διαχείριση διατροφικών κρίσεων - ΧΜΑ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Επιθεωρήσεις ΣΔΑΤ από φορείς πιστοποίησης - ΣΔΑΤ	Κ. Λαμπροπούλου
Τετάρτη 12-06-2024	17:00-19:00	Εφαρμογές οργανοληπτικής μεθοδολογίας: μελέτη περιπτώσεων - ΣΜΕΘ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Κλωνοποιημένο κρέας και κρέας κυτταρικής καλλιέργειας - ΧΜΑ	Α. Μπατρίνου
Πέμπτη 13-06-2024	17:00-19:00	Εφαρμογή βιοαισθητήρων στη γραμμή παραγωγής στη βιομηχανία τροφίμων - ΚΑΠΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-20:00	Τελικές οδηγίες και συζήτηση για τις εργασίες του μαθήματος «Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων»	Σ. Κοντελής

Οι εργασίες του μαθήματος «Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων» θα παρουσιαστούν την αμέσως επόμενη εβδομάδα από τη λήξη των γραπτών εξετάσεων σε ημέρες και ώρες που θα ανακοινωθούν

Συνομογραφίες τίτλου μαθημάτων:

ΚΑΠΤ (Καινοτομία και Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων)

ΣΔΑΤ (Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων - Πιστοποίηση και Διαπίστευση)

ΧΜΑ (Χημική και Μικροβιολογική Ασφάλεια Τροφίμων)

ΕΘΕ (Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων)

ΣΜΕΘ (Στατιστικές μεθοδολογίες για την ποιοτική και οργανοληπτική αξιολόγηση τροφίμων)