



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2024-2025

1<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 07-10-2024	17:00-18:00	Υποδοχή – Ενημέρωση	Διευθύντρια και Συντονιστική Επιτροπή ΠΜΣ
	18:00-20:00	Εισαγωγή στην Ανάλυση Τροφίμων, Θεωρία Δειγματοληψίας - ΑΤ	Β. Σινάνογλου
	20:00	Καλωσόρισμα	
Τετάρτη 09-10-2024	17:00-19:00	Υδατάνθρακες (Μέρος Α): Μονο- και ολιγοσακχαρίτες τροφίμων, δομή, χαρακτηριστικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Ισοζύγια υλικών στη βιομηχανία τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Σ. Πρωτονοταρίου
Πέμπτη 10-10-2024	17:00-19:00	Εισαγωγή στην Ποιότητα - Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (Total Quality Management - TQM) - ΔΠΤ	Ι. Τσάκης
	19:00-21:00	Χαρακτηριστικά ποιότητας αναλυτικών μεθόδων -Επικύρωση αναλυτικών μεθόδων - ΑΤ	Θ. Τσιάκα

2<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 14-10-2024	17:00-19:00	Μετάδοση θερμότητας υπό μόνιμη κατάσταση - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη & το θάνατο των μικροοργανισμών -I - ΜΤ	Κ. Λαμπροπούλου
Τετάρτη 16-10-2024	17:00-19:00	Υδατάνθρακες (Μέρος Β): Πολυσακχαρίτες τροφίμων, δομή, λειτουργικές ιδιότητες, χρήση στα τρόφιμα - ΔΛΣΤ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη και το θάνατο των μικροοργανισμών -II - ΜΤ	Κ. Λαμπροπούλου

Πέμπτη 17-10-2024	17:00-19:00	Λιπίδια (Μέρος Α): Δομή & κατάταξη, τάξεις λιπιδίων - ΔΛΣΤ	Π. Χριστοδούλου
	19:00-21:00	Supply Chain Management - ΔΠΤ	Κ. Λαμπροπούλου

### 3<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 21-10-2024	17:00-19:00	Ανασκόπηση μεθόδων προσδιορισμού γενικής χημικής σύστασης, πεδίο εφαρμογής και περιορισμοί τους - ΑΤ	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Λιπίδια (Μέρος Β): Ιδιότητες, βιολογικός ρόλος, χρήσεις στα τρόφιμα - ΔΛΣΤ	Π. Χριστοδούλου
Τρίτη 22-10-2024	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας (Μέρος Α)	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 23-10-2024	17:00-19:00	Μικροβιακή αλλοίωση των τροφίμων - ΜΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Supply Chain Management – Logistics - ΔΠΤ	Κ. Λαμπροπούλου
Πέμπτη 24-10-2024	17:00-19:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική Ι - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Μετάδοση θερμότητας υπό μη μόνιμη κατάσταση - ΑΜΕΣΤ	Σ. Πρωτονοταρίου

### 4<sup>η</sup> Εβδομάδα

Τρίτη 29-10-2024	17:00-19:00	Θερμική επεξεργασία: Κινητική και υπολογισμός - ΑΜΕΣΤ	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Μικροβιακοί δείκτες - ΜΤ	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 30-10-2024	17:00-19:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική ΙΙ - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Προηγμένες Τεχνικές Εκχύλισης συστατικών τροφίμων - ΑΤ	Θ. Τσιάκα
Πέμπτη 31-10-2024	17:00-19:00	Μεθοδολογία Πειραματικού Σχεδιασμού - ΑΤ	Θ. Τσιάκα
	19:00-21:00	Εισαγωγή στη Νομοθεσία Τροφίμων - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη

### 5<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 04-11-2024	17:00-19:00	Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης – Νομοθεσία - ΔΠΤ	Ι. Τσάκνης
	19:00-21:00	Φασματοχημικές τεχνικές (Φασματοφωτομετρία ορατού - υπεριώδους, φασματομετρία ατομικής απορρόφησης, φθορισμομετρία, κλπ.) και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) - ΑΤ	Β. Σινάνογλου
Τετάρτη 06-11-2024	17:00-19:00	Φασματοχημικές τεχνικές (Φασματοφωτομετρία ορατού - υπεριώδους, φασματομετρία ατομικής απορρόφησης, φθορισμομετρία, κλπ.) και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) - ΑΤ	Β. Σινάνογλου

	19:00-21:00	Νερό και πάγος (Δομή-Φυσικές και χημικές ιδιότητες νερού και πάγου, Μορφές νερού στα τρόφιμα) - ΔΛΣΤ	Ε. Ξανθάκης
Πέμπτη 07-11-2024	17:00-19:00	Θερμική επεξεργασία: Επιδράσεις στα τρόφιμα - ΑΜΕΣΤ	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Ειδικοί αλλοιογόνοι οργανισμοί Κρέατος και Ιχθυωδών - ΜΤ	Ο. Παπαδοπούλου

#### 6<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 11-11-2024	17:00-19:00	Ζυμώσεις τροφίμων - ΜΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
Τετάρτη 13-11-2024	17:00-19:00	Πρωτεΐνες (Μέρος Α): Αμινοξέα, πολυπεπτίδια και πρωτεΐνες (δομή, φυσικοχημικές ιδιότητες) - ΔΛΣΤ	Δ. Χούχουλα
	19:00-21:00	Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) - ΑΤ	Ε. Στρατή
Πέμπτη 14-11-2024	17:00-19:00	Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) - ΑΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Εφαρμογές της μοριακής Βιολογίας στην Μικροβιολογία τροφίμων - ΜΤ	Δ. Χούχουλα

#### 7<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 18-11-2024	17:00-19:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Βασικές αρχές Φασματομετρίας μάζας και εφαρμογές στα τρόφιμα - ΑΤ	Π. Ζουμπουλάκης
Τρίτη 19-11-2024	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας (Μέρος Β)	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 20-11-2024	17:00-19:00	Πρωτεΐνες (Μέρος Β): Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών σε συστήματα τροφίμων - ΔΛΣΤ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Διαδικασίες ανάκλησης, διακίνησης & καταστροφής τροφίμων - ΔΠΤ	Σ. Κοντελής
Πέμπτη 21-11-2024	17:00-19:00	Ψύξη των τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Αξιολόγηση συμπληρωμάτων διατροφής - ΔΠΤ	Α. Κανέλλου

#### 8<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα	17:00-19:00	Ταχείες Μέθοδοι Μικροβιολογικής Ανάλυσης - ΜΤ	Σ. Κοντελής
---------	-------------	---	-------------

25-11-2024	19:00-21:00	Σχεδιασμός και κανόνες κατασκευής των εργοστασίων παραγωγής τροφίμων - ΔΠΤ	Ι. Τσάκνης
Τετάρτη 27-11-2024	17:00-19:00	Νέες μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Κατάψυξη των τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
Πέμπτη 28-11-2024	17:00-19:00	Φασματοσκοπικές τεχνικές [Υπερύθρου (IR) και Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (NMR)] και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) - ΑΤ	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Μύκητες και μυκοτοξίνες - ΜΤ	Α. Μπατρίνου

#### 9<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 02-12-2024	17:00-19:00	Φασματοσκοπικές τεχνικές [Υπερύθρου (IR) και Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (NMR)] και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) - ΑΤ	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Καθαρισμός και απολύμανση - ΔΠΤ	Ι. Τσάκνης
Τετάρτη 04-12-2024	17:00-19:00	Συστήματα κατάψυξης & επιλογή - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (Μέρος Α) - ΜΤ	Α. Μπατρίνου
Πέμπτη 05-12-2024	17:00-19:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (Μέρος Β) - ΜΤ	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Ένζυμα: Χρήση και εφαρμογές στην τεχνολογία τροφίμων - ΔΛΣΤ	Δ. Χούχουλα

#### 10<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 09-12-2024	17:00-19:00	Ολιστικές Τεχνικές Ανάλυσης στα Τρόφιμα – παραδείγματα και εφαρμογές - ΑΤ	Π. Ζουμπουλάκης
	19:00-21:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων Ι - ΔΠΤ	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 11-12-2024	17:00-19:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων ΙΙ - ΔΠΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά τροφίμων - ΔΛΣΤ	Α. Κανέλλου
Πέμπτη 12-12-2024	17:00-19:00	Αφυδάτωση τροφίμων - Γενικές αρχές - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Φυσικές χρωστικές τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή

#### 11<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 16-12-2024	17:00-19:00	Αφυδάτωση τροφίμων - Εφαρμογές αφυδάτωσης - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Εισαγωγή στη στατιστική επεξεργασία αναλυτικών δεδομένων - ΑΤ	Β. Μπάρτζης
Τετάρτη 18-12-2024	17:00-19:00	Συστατικά που προσδίδουν γεύση /άρωμα (flavor) στα τρόφιμα - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Δειγματοληψία Τροφίμων - ΔΠΤ	Π. Ρεβέλου
Πέμπτη	17:00-19:00	Αναδυόμενοι τροφιμογενείς κίνδυνοι στα τρόφιμα - ΜΤ	Α. Μπατρίνου

19-12-2024	19:00-21:00	Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση - ΑΜΕΣΤ	Ε. Γώγου
------------	-------------	---	----------

#### 12<sup>η</sup> Εβδομάδα

Τρίτη 07-01-2025	17:00-19:00	Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη και με μεμβράνες - ΑΜΕΣΤ	Ε. Γώγου
	19:00-21:00	Έλεγχος διασπορών (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς) Μέρος Α' - ΑΤ	Β. Μπάρτζης
Τετάρτη 08-01-2025	17:00-19:00	Έλεγχος διασπορών (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς) Μέρος Β' - ΑΤ	Β. Μπάρτζης
	19:00-21:00	Πρόσθετα τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ν. Μαραγκού
Πέμπτη 09-01-2025	17:00-20:00	Φυσικοχημικές αλληλεπιδράσεις συστατικών σε συστήματα τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	20:00-22:00	Σπορογόνα βακτήρια - ΜΤ	Ο. Παπαδοπούλου

#### 13<sup>η</sup> Εβδομάδα

Δευτέρα 13-01-2025	17:00-19:00	Ακτινοβόληση τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Διατροφοδραστικά και τοξικά συστατικά τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ν. Μαραγκού
Τετάρτη 15-01-2025	17:00-19:00	Μικροβιολογική Διάρκεια ζωής τροφίμων - ΜΤ	Ε. Πανάγου
	19:00-21:00	Food Challenge test - ΜΤ	Ν. Χωριανόπουλος
Πέμπτη 16-01-2025	17:00-20:00	Εφαρμογές στατιστικής στον Έλεγχο Ποιότητας τροφίμων - ΔΠΤ	Π. Ρεβέλου

#### Συνομογραφίες τίτλου μαθημάτων

**ΑΤ** (ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

**ΜΤ** (ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

**ΔΛΣΤ** (ΔΟΜΗ & ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

**ΑΜΕΣΤ** (ΑΡΧΕΣ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

**ΔΠΤ** (ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)