



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α ΕΞΑΜΗΝΟΥ 2025-2026

1^η Εβδομάδα

Δευτέρα 06-10-2025	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 08-10-2025	17:00-19:00	Υδατάνθρακες (Μέρος Α): Μονο- και ολιγοσακχαρίτες τροφίμων, δομή, χαρακτηριστικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Ενεργότητα ύδατος - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
Πέμπτη 09-10-2025	17:00-19:00	Εισαγωγή στη Διαχείριση Ποιότητας - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Χαρακτηριστικά ποιότητας αναλυτικών μεθόδων -Επικύρωση αναλυτικών μεθόδων - ΑΤ	Θ. Τσιάκα

2^η Εβδομάδα

Δευτέρα 13-10-2025	17:00-19:00	Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Μικροβιακή αλλοίωση των τροφίμων - ΜΤ	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 15-10-2025	17:00-19:00	Υδατάνθρακες (Μέρος Β): Πολυσακχαρίτες τροφίμων, δομή, λειτουργικές ιδιότητες, χρήση στα τρόφιμα - ΔΛΣΤ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Λιπίδια (Μέρος Α): Δομή & κατάταξη, τάξεις λιπιδίων - ΔΛΣΤ	Π. Χριστοδούλου
Πέμπτη 16-10-2025	17:00-19:00	Εισαγωγή στη Διαχείριση Ασφάλειας Τροφίμων - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη & το θάνατο των μικροοργανισμών -Ι - ΜΤ	Κ. Λαμπροπούλου

3^η Εβδομάδα

Δευτέρα 20-10-2025	17:00-19:00	Ανασκόπηση μεθόδων προσδιορισμού γενικής χημικής σύστασης, πεδίο εφαρμογής και περιορισμοί τους - ΑΤ	Ε. Κρίτση
	19:00-21:00	Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη και το θάνατο των μικροοργανισμών -II - ΜΤ	Κ. Λαμπροπούλου
Τρίτη 21-10-2025	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας (Μέρος Α)	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 22-10-2025	17:00-19:00	Λιπίδια (Μέρος Β): Ιδιότητες, βιολογικός ρόλος, χρήσεις στα τρόφιμα - ΔΛΣΤ	Π. Χριστοδούλου
	19:00-21:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική Ι - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
Πέμπτη 23-10-2025	17:00-19:00	Ορθή Βιομηχανική και Υγιεινή Πρακτική ΙΙ - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Ισοζύγια υλικών στη βιομηχανία τροφίμων – ΑΜΕΣΤ	Σ. Πρωτονοταρίου

4^η Εβδομάδα

Δευτέρα 27-10-2025	17:00-19:00	Μετάδοση θερμότητας υπό μόνιμη κατάσταση – ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Food Challenge test - ΜΤ	Ν. Χωριανόπουλος
Τετάρτη 29-10-2025	17:00-19:00	Εισαγωγή στη Νομοθεσία Τροφίμων - ΔΠΤ	Ε. Τσάκαλη
	19:00-21:00	Προηγμένες Τεχνικές Εκχύλισης συστατικών τροφίμων - ΑΤ	Θ. Τσιάκα
Πέμπτη 30-10-2025	17:00-19:00	Μεθοδολογία Πειραματικού Σχεδιασμού - ΑΤ	Θ. Τσιάκα
	19:00-21:00	Εισαγωγή στο HACCP Ι - ΔΠΤ	Κ. Λαμπροπούλου

5^η Εβδομάδα

Δευτέρα 03-11-2025	17:00-19:00	Εισαγωγή στο HACCP ΙΙ - ΔΠΤ	Κ. Λαμπροπούλου
	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 05-11-2025	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 06-11-2025	17:00-19:00	Μετάδοση θερμότητας υπό μη μόνιμη κατάσταση – ΑΜΕΣΤ	Σ. Πρωτονοταρίου
	19:00-21:00	Μικροβιολογική Διάρκεια ζωής τροφίμων - ΜΤ	Ε. Πανάγου

6^η Εβδομάδα

Δευτέρα 10-11-2025	17:00-19:00	Ειδικοί αλλοιογόνοι οργανισμοί Κρέατος και Ιχθυωδών - ΜΤ	Ο. Παπαδοπούλου
	19:00-21:00	Θερμική επεξεργασία: Κινητική και υπολογισμός – ΑΜΕΣΤ	Μ. Γιαννακούρου
Τετάρτη 12-11-2025	17:00-19:00	Πρωτεΐνες (Μέρος Α): Αμινοξέα, πολυπεπτίδια και πρωτεΐνες (δομή, φυσικοχημικές ιδιότητες) - ΔΛΣΤ	Α. Ευαγγέλου
	19:00-21:00	Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Α) - ΑΤ	Ε. Στρατή
Πέμπτη 13-11-2025	17:00-19:00	Βασικές αρχές και τεχνικές χρωματογραφίας - ανιχνευτές και εφαρμογές σε αναλύσεις τροφίμων (μέρος Β) - ΑΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Μη επεμβατική φασματοσκοπία και Τεχνητή Νοημοσύνη στην αλυσίδα τροφίμων - ΜΤ	Ν. Χωριανόπουλος

7^η Εβδομάδα

Τρίτη 18-11-2025	17:00-20:00	Μεθοδολογία Έρευνας (Μέρος Β)	Θ. Τσιάκα
Τετάρτη 19-11-2025	17:00-19:00	Πρωτεΐνες (Μέρος Β): Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών σε συστήματα τροφίμων - ΔΛΣΤ	Β. Λουγκοβόης
	19:00-21:00	Βασικές αρχές Φασματομετρίας μάζας και εφαρμογές στα τρόφιμα - ΑΤ	Π. Ζουμπουλάκης
Πέμπτη 20-11-2025	17:00-19:00	Θερμική επεξεργασία: Επιδράσεις στα τρόφιμα – ΑΜΕΣΤ	Μ. Γιαννακούρου
	19:00-21:00	Μύκητες και μυκοτοξίνες - ΜΤ	Α. Μπατρίνου

8^η Εβδομάδα

Δευτέρα 24-11-2025	17:00-19:00	Ψύξη των τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Αξιολόγηση συμπληρωμάτων διατροφής - ΔΠΤ	Α. Κανέλλου
Τετάρτη 26-11-2025	17:00-19:00	Ταχείες Μέθοδοι Μικροβιολογικής Ανάλυσης - ΜΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Κατάψυξη των τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
Πέμπτη 27-11-2025	17:00-19:00	Νέες μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Supply Chain Management - ΔΠΤ	Κ. Λαμπροπούλου

9^η Εβδομάδα

Δευτέρα 01-12-2025	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	Διαδικασίες ανάκλησης, διακίνησης & καταστροφής τροφίμων - ΔΠΤ	Σ. Κοντελής
Τετάρτη 03-12-2025	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	Ένζυμα: Χρήση και εφαρμογές στην τεχνολογία τροφίμων - ΔΛΣΤ	Α. Ευαγγέλου
Πέμπτη 04-12-2025	17:00-19:00	Συστήματα κατάψυξης & επιλογή - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (Μέρος Α) - ΜΤ	Α. Μπατρίνου

10^η Εβδομάδα

Δευτέρα 08-12-2025	17:00-19:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων Ι - ΔΠΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Supply Chain Management – Logistics - ΔΠΤ	Κ. Λαμπροπούλου
Τετάρτη 10-12-2025	17:00-19:00	Ολιστικές Τεχνικές Ανάλυσης στα Τρόφιμα – παραδείγματα και εφαρμογές - ΑΤ	Π. Ζουμπουλάκης
	19:00-21:00	Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά τροφίμων - ΔΛΣΤ	Α. Κανέλλου
Πέμπτη 11-12-2025	17:00-19:00	Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα (Μέρος Β) - ΜΤ	Α. Μπατρίνου
	19:00-21:00	Αναδυόμενοι τροφιμογενείς κίνδυνοι στα τρόφιμα - ΜΤ	Α. Μπατρίνου

11^η Εβδομάδα

Δευτέρα 15-12-2025	17:00-19:00	Αφυδάτωση τροφίμων - Γενικές αρχές - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Φυσικές χρωστικές τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
Τετάρτη 17-12-2025	17:00-19:00	Αφυδάτωση τροφίμων - Εφαρμογές αφυδάτωσης - ΑΜΕΣΤ	Α. Λάζου
	19:00-21:00	Συστατικά που προσδίδουν γεύση /άρωμα (flavor) στα τρόφιμα - ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
Πέμπτη 18-12-2025	17:00-19:00	Εισαγωγή στη στατιστική επεξεργασία αναλυτικών δεδομένων - ΑΤ	Β. Μπάρτζης
	19:00-21:00	Δειγματοληψία Τροφίμων - ΔΠΤ	Π. Ρέβελου

12^η Εβδομάδα

Δευτέρα 22-12-2026	17:00-19:00	Ταχείες μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων ΙΙ - ΔΠΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Συμπύκνωση τροφίμων με εξάτμιση - ΑΜΕΣΤ	Ε. Γώγου
Τετάρτη 07-01-2026	17:00-19:00	Έλεγχος διασπορών (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς) Μέρος Α' - ΑΤ	Β. Μπάρτζης
	19:00-21:00	Έλεγχος διασπορών (μονοπαραγοντική και διπαραγοντική ανάλυση διασποράς) Μέρος Β' - ΑΤ	Β. Μπάρτζης
Πέμπτη 08-01-2026	17:00-19:00	Συμπύκνωση τροφίμων με κατάψυξη και με μεμβράνες - ΑΜΕΣΤ	Ε. Γώγου
	19:00-21:00	Πρόσθετα τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ν. Μαραγκού

13^η Εβδομάδα

Δευτέρα 12-01-2026	17:00-19:00	Εφαρμογές αλληλεπιδράσεων θρεπτικών συστατικών σε συστήματα τροφίμων- ΔΛΣΤ	Ε. Στρατή
	19:00-21:00	Διατροφοδραστικά και τοξικά συστατικά τροφίμων - ΔΛΣΤ	Ν. Μαραγκού
Τρίτη 13-01-2026	17:00-19:00	Εφαρμογές στατιστικής στον Έλεγχο Ποιότητας τροφίμων - ΔΠΤ	Π. Ρέβελου
Τετάρτη 14-01-2026	17:00-19:00	Ακτινοβόληση τροφίμων - ΑΜΕΣΤ	Ε. Ξανθάκης
	19:00-21:00	Σπορογόνα βακτήρια - ΜΤ	Ο. Παπαδοπούλου
Πέμπτη 15-01-2026	17:00-19:00	Ζυμώσεις τροφίμων - ΜΤ	Σ. Κοντελής
	19:00-21:00	Μικροβιακοί δείκτες – ΜΤ	Σ. Κοντελής

Συντομογραφίες 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)