



**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΘΗΝΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

## **Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΘΗΝΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**Ακαδημαϊκό έτος: 2009/2010**  
**Τόπος: ΑΙΓΑΛΕΩ**  
**Ημερομηνία : 2/12/2010**

# **Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΘΗΝΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. Σύνταξη της έκθεσης εσωτερικής αξιολόγησης	5
2. Παρουσίαση του Τμήματος	6
2.1. Γεωγραφική θέση του Τμήματος	6
2.2. Ιστορικό της εξέλιξης του Τμήματος	6
2.3. Σκοπός και στόχοι του Τμήματος	10
2.4. Διοίκηση του Τμήματος	14
2.5. Υποδομές τμήματος	15
3. Προγράμματα Σπουδών	16
3.1. Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών	16
3.2. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών	29
3.3. Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών	41
4. Διδακτικό έργο	42
4.1. Αποτελεσματικότητα του διδακτικού προσωπικού	42
4.2. Ποιότητα και αποτελεσματικότητα της διδακτικής διαδικασίας	49
4.3. Οργάνωση και εφαρμογή του διδακτικού έργου	53
4.4. Εκπαιδευτικά βοηθήματα	60
4.5. Μέσα και υποδομές	63
4.6. Αξιοποίηση Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών (ΤΠΕ)	69
4.7. Αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων και η μεταξύ τους συνεργασία	70
4.8. Σύνδεση της διδασκαλίας με την έρευνα	70
4.9. Συνεργασίες με εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού και του εξωτερικού και με το κοινωνικό σύνολο	71
4.10. Κινητικότητα του διδακτικού προσωπικού και των σπουδαστών	71
4.11. Κριτική ανάλυση του Διδακτικού έργου	73

5. Ερευνητικό έργο	76
5.1. Προαγωγή της έρευνας στο πλαίσιο του Τμήματος	76
5.2. Ερευνητικά προγράμματα και έργα που εκτελούνται στο Τμήμα	78
5.3. Ερευνητικές υποδομές	79
5.4. Επιστημονικές δημοσιεύσεις των μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία	80
5.5. Αναγνώριση της έρευνας που γίνεται στο Τμήμα από τρίτους	81
5.6. Ερευνητικές συνεργασίες του Τμήματος	82
5.7. Διακρίσεις και βραβεία ερευνητικού έργου που έχουν απονεμηθεί σε μέλη του Τμήματος	83
5.8. Συμμετοχή των σπουδαστών στην έρευνα	83
5.9. Κριτική ανάλυση παραμέτρων του επιτελούμενου ερευνητικού έργου	83
6. Σχέσεις με κοινωνικούς/πολιτιστικούς/παραγωγικούς (ΚΠΠ) φορείς	85
6.1. Συνεργασίες του Τμήματος με ΚΠΠ φορείς	85
6.2. Δυναμική του Τμήματος για ανάπτυξη συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς	85
6.3. Δραστηριότητες του Τμήματος προς την κατεύθυνση της ανάπτυξης και ενίσχυσης συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς	86
6.4. Σύνδεση της συνεργασίας με ΚΠΠ φορείς με την εκπαιδευτική διαδικασία	87
6.5. Συμβολή του τμήματος στην τοπική, περιφερειακή και εθνική ανάπτυξη	88
7. Στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης	89
7.1. Περιγραφή στρατηγικής ακαδημαϊκής ανάπτυξης	89
7.2. Κριτική ανάλυση στρατηγικής ακαδημαϊκής ανάπτυξης	93
8. Διοικητικές υπηρεσίες και υποδομές	94
8.1. Αποτελεσματικότητα των διοικητικών και τεχνικών υπηρεσιών	94
8.2. Υπηρεσίες σπουδαστικής μέριμνας στο Τμήμα	95
8.3. Υποδομές πάσης φύσεως που χρησιμοποιεί το Τμήμα	97

<b>8.4. Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών από τις διάφορες υπηρεσίες του Τμήματος (πλην εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου)</b>	<b>98</b>
<b>8.5. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη χρήση υποδομών και εξοπλισμού</b>	<b>99</b>
<b>9. Συμπεράσματα</b>	<b>10</b>
<b>9.1. Ποια, κατά την γνώμη σας, είναι τα κυριότερα θετικά και αρνητικά σημεία του Τμήματος, όπως αυτά προκύπτουν μέσα από την Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης;</b>	<b>100</b>
<b>9.2. Διακρίνετε ευκαιρίες αξιοποίησης των θετικών σημείων και ενδεχόμενους κινδύνους από τα αρνητικά σημεία;</b>	<b>103</b>
<b>10. Σχέδια βελτίωσης</b>	<b>103</b>
<b>10.1. Περιγράψτε το βραχυπρόθεσμο σχέδιο δράσης από το Τμήμα για την άρση των αρνητικών και την ενίσχυση των θετικών σημείων</b>	<b>103</b>
<b>10.2. Περιγράψτε το μεσοπρόθεσμο σχέδιο δράσης από το Τμήμα για την άρση των αρνητικών και την ενίσχυση των θετικών σημείων</b>	<b>104</b>
<b>11. Πίνακες και Γραφήματα</b>	<b>105</b>
<b>12. Παραρτήματα</b>	<b>117</b>

### **Σύνταξη της έκθεσης εσωτερικής αξιολόγησης**

Για τη σύνταξη της παρούσας έκθεσης εσωτερικής αξιολόγησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων εργάστηκαν τα 6 μέλη ΕΠ της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜΕΑ). Μεγάλο μέρος των απαραίτητων στοιχείων χορηγήθηκαν από τη Γραμματεία του Τμήματος (απασχόληση της Γραμματέως και των τεσσάρων (4) υπαλλήλων της Γραμματείας παράλληλα με τα πάγια καθήκοντά τους). Η κωδικοποίηση και επεξεργασία των

ερωτηματολογίων που συμπλήρωσαν οι σπουδαστές έγινε από τα μέλη ΕΠ της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης.

Η έκθεση εγκρίθηκε από το Τμήμα στην Γενική Συνέλευση της 22/3/2010 και διαβιβάζεται στην ΑΔΙΠ μέσω της ΜΟΔΙΠ του ΤΕΙ Αθήνας.

#### **Ομάδα Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜΕΑ)**

Η ομάδα εσωτερικής Αξιολόγησης που ορίστηκε με το υπ' αρ. 4 πρακτικό της γενικής συνέλευσης του τμήματος της 6/9/2007, αποτελείται από τα κάτωθι μέλη:

Χρήστος Κεχαγιάς Ομότιμος Καθηγητής

Νικόλαος Ζόγκζας Καθηγητής

Βλαδίμηρος Λουγκοβόης Καθηγητής

Σπυρίδων Παπαδάκης Καθηγητής

Βασιλεία Σινάνογλου Καθηγήτρια Εφαρμογών

Δήμητρα Χούχουλα Καθηγήτρια Εφαρμογών

#### **Ανάλυση των θετικών στοιχείων και των δυσκολιών που παρουσιάστηκαν κατά τη διαδικασία της εσωτερικής αξιολόγησης.**

##### **Θετικά στοιχεία της διαδικασίας**

Συνεργασία όλων των μελών ΕΠ, παρά το φόρτο εργασίας για την κάλυψη των ανειλημμένων τους υποχρεώσεων (διδασκτικά, ερευνητικά και διοικητικά καθήκοντα) καθώς και του προσωπικού της Γραμματείας.

##### **Αρνητικά στοιχεία της διαδικασίας**

Οι δυσκολίες που παρουσιάστηκαν οφείλονται κυρίως στην έλλειψη προηγούμενης εμπειρίας. Πολλά από τα αναφερόμενα στοιχεία υπήρχαν αλλά δεν είχαν καταγραφεί σε πίνακες, ή δεν είχε γίνει η απαραίτητη επεξεργασία.

## 2. Παρουσίαση του Τμήματος

**2.1. Γεωγραφική θέση του Τμήματος (π.χ. στην πρωτεύουσα, σε μεγάλη πόλη, σε μικρή πόλη, συγκεντρωμένο, καταναμημένο σε μια πόλη κλπ).**

Όλες οι εγκαταστάσεις του Τμήματος βρίσκονται στο Τ.Ε.Ι Αθήνας (Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας) στην περιοχή του Αιγάλεω, Ταχ. Δ/ση: Αγ. Σπυρίδωνος, 12210 Αιγάλεω.

### **2.2. Ιστορικό της εξέλιξης του Τμήματος**

Το σημερινό Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας έχει προέλθει από την Ανώτερη Σχολή Τεχνολόγων Τροφίμων (Α.Σ.Τε.Τ), η οποία ιδρύθηκε το 1974 στα Κ.Α.Τ.Ε. (Κέντρα Ανώτερης Τεχνικής Εκπαίδευσης) και περιελάμβανε ένα μόνο Τμήμα, το Τμήμα Φυτικών Προϊόντων. Το 1977 τα Κ.Α.Τ.Ε. μετονομάστηκαν σε Κ.Α.Τ.Ε.Ε. (Κέντρα Ανώτερης Τεχνικής & Επαγγελματικής Εκπαίδευσης), τα οποία καταργήθηκαν το 1983 και στη θέση τους ιδρύθηκαν τα Τ.Ε.Ι. (Τεχνολογικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα). Η Α.Σ.Τε.Τ. μετονομάστηκε σε Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, περιλαμβάνοντας πλέον δύο Τμήματα: Τμήμα Φυτικών Προϊόντων και Τμήμα Ζωικών Προϊόντων. Το 1985 τα δύο Τμήματα συγχωνεύθηκαν και απετέλεσαν ενιαίο Τμήμα με την ονομασία Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, η δε Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων μετονομάστηκε σε Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, περιλαμβάνοντας και το νεοϊδρυθέν Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών.

#### **2.2.1. Στελέχωση του Τμήματος σε διδακτικό, διοικητικό και εργαστηριακό προσωπικό, από την ίδρυσή του (ποσοτικά στοιχεία).**

Τα όργανα του Τμήματος είναι η Γενική Συνέλευση, το Συμβούλιο του Τμήματος και ο Προϊστάμενος του Τμήματος. Επίσης όργανα του Τομέα είναι η γενική συνέλευση του Τομέα και ο Υπεύθυνος του Τομέα.

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων διαθέτει 23 μόνιμους καθηγητές, 24 περίπου (Πίνακας 2.2.1) επιστημονικούς και εργαστηριακούς συνεργάτες, καθώς και 10 μέλη ειδικού τεχνικού προσωπικού και τεχνικούς εργαστηρίων. Στόχος του είναι η παροχή υψηλού επιπέδου διδακτικού και ερευνητικού έργου, η συνεχής αναβάθμιση των σπουδών και η βελτίωση της υλικοτεχνικής υποδομής του.

### **Προϊστάμενος Τμήματος**

Προΐσταται της λειτουργίας του τμήματος και προεδρεύει της γενικής συνέλευσης και του Συμβουλίου.

### **Γενική Συνέλευση Τμήματος**

Απαρτίζεται από το εκπαιδευτικό προσωπικό του τμήματος και εκπροσώπους των σπουδαστών σε ποσοστό 40% του Ε.Π. (Εκπαιδευτικού Προσωπικού) του τμήματος. Έχει όλες τις αρμοδιότητες του τμήματος.

### **Συμβούλιο Τμήματος**

Απαρτίζεται από τον Προϊστάμενο, τους υπεύθυνους των Τομέων και έναν εκπρόσωπο των σπουδαστών. Έχει αρμοδιότητες του τμήματος μέσα στα πλαίσια που καθορίζει η Γενική Συνέλευση τμήματος.

### **Υπεύθυνος Τομέα**

Ο Υπεύθυνος συντονίζει γενικά το έργο του του Τομέα, συγκαλεί τη Γ.Σ., καταρτίζει την ημερήσια διάταξη, εισηγείται τα θέματα, προεδρεύει στις εργασίες αυτής και μεριμνά για την εκτέλεση των αποφάσεών της.

### **Γενική Συνέλευση Τομέα**

Απαρτίζεται από το Ε.Π. και δύο εκπροσώπους των σπουδαστών. Η Γ.Σ.:

- α) Εκλέγει τον Υπεύθυνο του Τομέα και τον Αναπληρωτή του.
- β) Αναθέτει καθήκοντα Υπεύθυνου Εργαστηρίου που τυχόν έχει ενταχθεί στον Τομέα κατά προτεραιότητα σε Καθηγητές, Αναπληρωτές Καθηγητές, Επίκουρους Καθηγητές ή Καθηγητές εφαρμογών του Τομέα.
- γ) Κατανέμει το διδακτικό έργο με βάση την ειδίκευση, την καταλληλότητα, την εκπαιδευτική πείρα και τη βαθμίδα του Ε.Π. ..
- δ) Υποβάλλει προτάσεις στη Γ.Σ. του Τμήματος σχετικά με το πρόγραμμα σπουδών.

### **Γραμματεία του Τμήματος**

Είναι αρμόδια για τη διοικητική και γραμματειακή υποστήριξη στο εν γένει εκπαιδευτικό έργο του τμήματος.

*Στις αρμοδιότητες της περιλαμβάνονται ιδίως :*

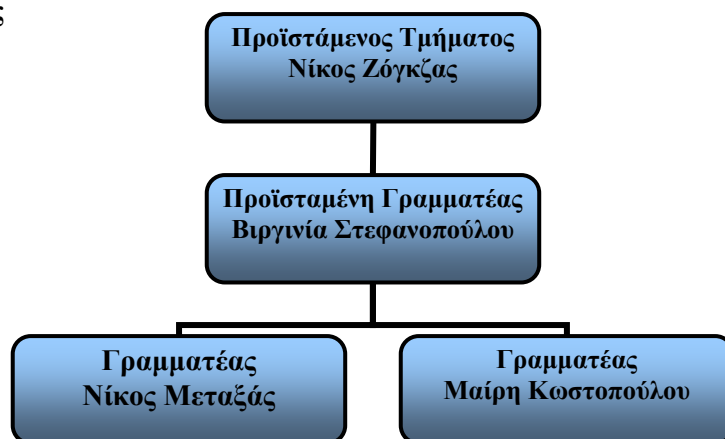
- ✓ Η μέριμνα για τη λειτουργία και τη γραμματειακή υποστήριξη των συλλογικών οργάνων του τμήματος (Γενική Συνέλευση και Συμβούλιο).
- ✓ Η προώθηση των εγγράφων που απαιτούνται για την προκήρυξη θέσεων, την εκλογή και την εξέλιξη του εκπαιδευτικού προσωπικού.



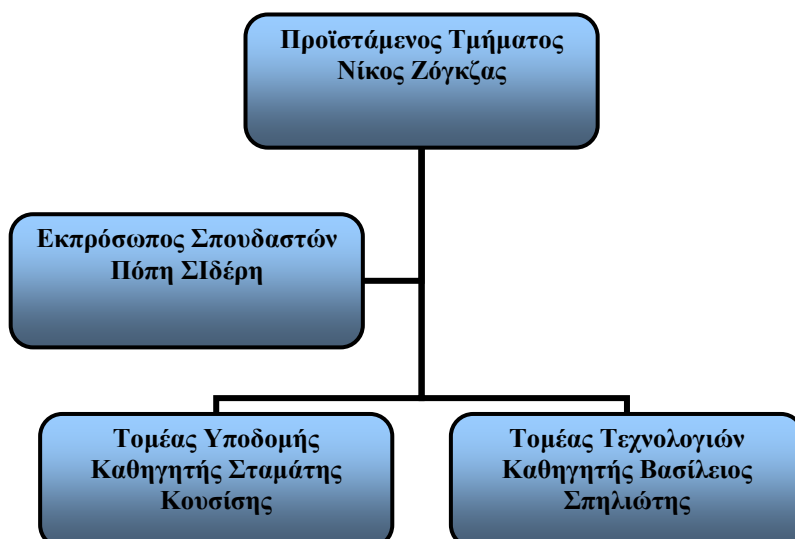
- ✓ Η προώθηση και διεκπεραίωση κάθε θέματος που αφορά στην οργάνωση και τη λειτουργία των προγραμμάτων σπουδών,
- ✓ Η μέριμνα για την κατάρτιση και προώθηση στη διοίκηση του προγράμματος σπουδών, την παρακολούθηση του ωρολογίου προγράμματος και τη διεξαγωγή των εξετάσεων.
- ✓ Η μέριμνα για την αποστολή των στοιχείων έκδοσης του οδηγού σπουδών.
- ✓ Η μέριμνα για τη διάθεση των συγγραμμάτων στους σπουδαστές.
- ✓ Η διεκπεραίωση όλων των θεμάτων των σχετικών με τις εγγραφές, μετεγγραφές και κατατακτήριες εξετάσεις.
- ✓ Η κατάρτιση των καταλόγων συμμετοχής στις εξετάσεις, η ενημέρωση των σπουδαστικών μητρώων και η επιμέλεια ανακοίνωσης της βαθμολογίας.
- ✓ Η προώθηση των διαδικασιών για την ορκωμοσία των σπουδαστών.
- ✓ Η χορήγηση των τίτλων σπουδών και των κάθε είδους πιστοποιητικών και βεβαιώσεων.
- ✓ Η τήρηση του πρωτοκόλλου και του αρχείου του τμήματος, η διακίνηση της αλληλογραφίας και η αναπαραγωγή εγγράφων και εντύπων.

## Διοικητική Διάρθρωση

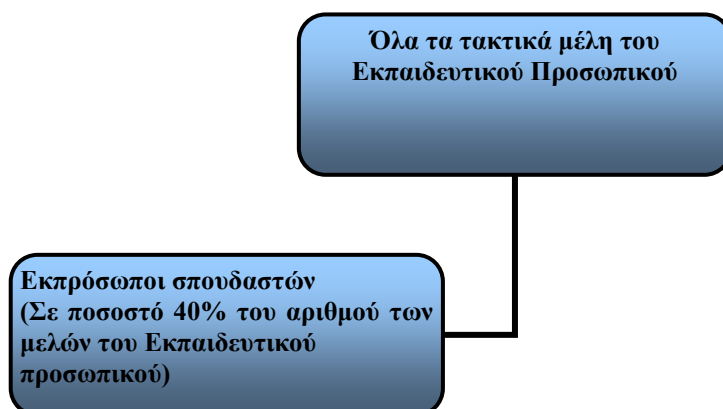
### 1. Προϊστάμενος



### 2. Συμβούλιο Τμήματος



### 3. Συνέλευση του Τμήματος



### **2.2.2.Αριθμός και κατανομή των σπουδαστών ανά επίπεδο σπουδών (προπτυχιακοί, μεταπτυχιακοί, διδακτορικοί).**

Ο αριθμός των εισακτέων σπουδαστών στο τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων καθορίζεται με σχετική υπουργική απόφαση σε περίπου 80 σπουδαστές ανά ακαδημαϊκό έτος, ενώ παράλληλα μπορούν να μετεγγραφούν χωρίς ποσοτικό περιορισμό από ομοειδή τμήματα σπουδαστές τέκνα πολυμελών οικογενειών καθώς και άλλων κατηγοριών. Επίσης 10% των εισακτέων μπορεί να είναι πτυχιούχοι άλλων σχολών που εισάγονται με κατατακτήριες εξετάσεις. Στους πίνακες που ακολουθούν θα αναφερθούμε πρώτα στον αριθμό των εισακτέων σπουδαστών κατά έτος (**Πίνακας 2.2.2**). Στη συνέχεια (**Πίνακες 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6 και 2.2.7**) φαίνεται αναλυτικά ο αριθμός των εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο και ανά ακαδημαϊκό έτος. Στους **Πίνακες 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10 και 2.2.11** φαίνεται η αναλογία Διδακτικού και Ειδικού Τεχνικού Προσωπικού ανά σπουδαστή.

### **2.3. Σκοπός και στόχοι του Τμήματος**

#### **2.3.1. Ποιοι είναι οι στόχοι και οι σκοποί του Τμήματος σύμφωνα με το ΦΕΚ ίδρυσής του;**

Το γνωστικό αντικείμενο του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ αναφέρεται στις εφαρμογές της επιστήμης και τεχνολογίας στα τρόφιμα και ειδικότερα στη βελτίωση της παραγωγής και επεξεργασίας, της διανομής, προετοιμασίας, εξέτασης, νομοθεσίας και χρησιμοποίησης των τροφίμων. Για τον σκοπό αυτό περιλαμβάνει και κάνει χρήση βιολογικών, φυσικών, χημικών και οικονομικών αρχών, καθώς και των τεχνολογιών πληροφόρησης.

#### **ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ**

Αποστολή του Τμήματος είναι η εκπαίδευση Τεχνολόγων Τροφίμων ικανών:

- Να εφαρμόζουν και αυξάνουν τη γνώση επί της σύνθεσης των τροφίμων, με όρους την ποιότητα και την ασφάλειά τους, να εκτιμούν ποσοτικά την απόδοση του εξοπλισμού επεξεργασίας, να υποδεικνύουν, με βάση τεχνικά και οικονομικά κριτήρια, κατάλληλο εξοπλισμό και διεργασίες παραγωγής, και να χρησιμοποιούν ποσοτικές τεχνικές για την εκτίμηση παραγόντων ασφάλειας και ποιότητας.
- Να είναι υπεύθυνοι για την επιλογή, εξειδίκευση, εγκαθίδρυση και το σχεδιασμό της συνολικής διαδικασίας παραγωγής, καθώς και για το λειτουργικό σχεδιασμό των διεργασιών τροφίμων.

- Να αναπτύσσουν και να εκτελούν χημικές, φυσικές, μικροβιολογικές και οργανοληπτικές αναλύσεις, για την εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων και μεθόδους ελέγχου για όλους τους μικροοργανισμούς των τροφίμων (παθογόνους,, ζυμώσεις).
- Να λαμβάνουν μέρος στην εκτίμηση / αξιολόγηση διεργασιών παραγωγής τροφίμων με χρήση τεχνικών όπως η Ανάλυση Επικινδυνότητας - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP), ώστε να διασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών-ποιοτικών προϊόντων. Να επιβλέπουν και εφαρμόζουν μεθόδους διασφάλισης ποιότητας των τροφίμων κατά την επεξεργασία τους, ώστε να είναι σύμφωνη με αναγνωρισμένα συστήματα ποιότητας (π.χ. ISO 9000), σχετικές περιβαλλοντικές προδιαγραφές και νομικές απαιτήσεις.
- Να λαμβάνουν μέρος και να βοηθούν στην ανάπτυξη ερευνητικών προγραμμάτων και προγραμμάτων ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων, να συμμετέχουν σε προγράμματα πολλαπλών επιστημονικών αντικειμένων και να συμβάλλουν και λαμβάνουν μέρος στη λειτουργία, τη διοίκηση - διαχείριση και τον έλεγχο των βιομηχανικών διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων. Να έχουν κατάλληλο υπόβαθρο για απασχόληση στην εκπαίδευση και την έρευνα.
- Να εκτελούν τα ανωτέρω χρησιμοποιώντας κατάλληλες δεξιότητες διαπροσωπικής επαφής, συμπεριλαμβανομένης της ικανότητας να εργάζονται είτε ατομικά είτε ως μέλη μικρών ή μεγάλων ομάδων, να προετοιμάζουν αναφορές και να πραγματοποιούν, κατά τρόπο τελεσφόρο, παρουσιάσεις των αποτελεσμάτων διερευνήσεων μελετών, έρευνας κλπ.
- Να υιοθετούν και να μαθαίνουν νέες τεχνικές, ώστε να ανταποκρίνονται στις μελλοντικές αλλαγές και εξελίξεις της επιστήμης, της τεχνολογίας και της αγοράς.

### **2.3.2. Πώς αντιλαμβάνεται η ακαδημαϊκή κοινότητα του Τμήματος τους στόγους και τους σκοπούς του Τμήματος;**

Η ακαδημαϊκή κοινότητα του τμήματος μετέχει ενεργά στη διαμόρφωση και υλοποίηση των σκοπών και στόχων του, στα πλαίσια των αντικειμενικών δυνατοτήτων που διαθέτει σε έμψυχο υλικό και υποδομές. Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του Τμήματος αναμένεται να διαθέτουν τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις ώστε να αξιοποιούν τις δυνατότητες που προσφέρει η εφαρμογή προωθημένων τεχνολογιών για την παραγωγή ποιοτικών και ασφαλών προϊόντων, και να ανταποκρίνονται με επιτυχία στις προκλήσεις που δημιουργούν οι εξελίξεις στους τομείς της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

**2.3.3.Υπάρχει απόκλιση των επίσημα διατυπωμένων (στο ΦΕΚ ίδρυσης) στόχων του Τμήματος από εκείνους που σήμερα το Τμήμα θεωρεί ότι πρέπει να επιδιώκει;**

Δεν υπάρχει απόκλιση των επίσημα διατυπωμένων (στο ΦΕΚ ίδρυσης) στόχων του Τμήματος από εκείνους που σήμερα το Τμήμα θεωρεί ότι πρέπει να επιδιώκει.

**2.3.4.Επιτυγχάνονται οι στόχοι που σήμερα το Τμήμα θεωρεί ότι πρέπει να επιδιώκει; Αν όχι, ποιοι παράγοντες δρουν αποτρεπτικά ή ανασταλτικά στην προσπάθεια αυτή;**

Οι στόχοι του Τμήματος επιτυγχάνονται σε μεγάλο βαθμό. Η παροχή σύγχρονων γνώσεων στους πολυάριθμους κλάδους και τα ερευνητικά πεδία της Επιστήμης των Τροφίμων και η θεμελίωσή τους μέσα από ειδικά διαμορφωμένες εργαστηριακές ασκήσεις ήταν και είναι ο κεντρικός άξονας που κινείται η εκπαιδευτική δραστηριότητα του Τμήματος.

Κύριοι ανασταλτικοί παράγοντες ήταν και εξακολουθούν να είναι:

- Η έλλειψη επάρκειας εργαστηριακών χώρων, αιθουσών διδασκαλίας, υποδομών και εξοπλισμού.
- Ο μεγάλος αριθμός μεταγραφόμενων σπουδαστών (περίπου ίσος με αυτόν των εισακτέων) από ομοειδή Τμήματα της Περιφέρειας, με χαμηλότερη βάση εισαγωγής από αυτή του Τμήματος
- Ανεπαρκής αριθμός τακτικού ΕΠ.
- Η έλλειψη δυνατότητας διοργάνωσης αυτοδύναμων μεταπτυχιακών προγραμμάτων και εκπόνησης διδακτορικών διατριβών.

Ως προς τον πρώτο παράγοντα, δεν υφίστανται ανεξάρτητα ερευνητικά εργαστήρια, ενώ οι υφιστάμενοι εργαστηριακοί χώροι κρίνονται ανεπαρκείς για την ανάπτυξη ουσιαστικής ερευνητικής δραστηριότητας, λόγω στενότητας, περιορισμένης διαθεσιμότητας και έλλειψης υποστηρικτικού προσωπικού. Συχνά, εκπαιδευτική διαδικασία και ερευνητική δραστηριότητα βαίνουν παράλληλα, με αποτέλεσμα οι χώροι να στεγάζουν αριθμό σπουδαστών πολύ μεγαλύτερο από εκείνον που αντιστοιχεί στην πραγματική χωρητικότητά τους. Ο εργαστηριακός εξοπλισμός, αν και κατάλληλου επιπέδου για την εκπαίδευση προπτυχιακών σπουδαστών, κρίνεται ανεπαρκής για την πραγματοποίηση προωθημένης έρευνας σε θέματα σύγχρονου ενδιαφέροντος. Ο ρυθμός ανανέωσης είναι βραδύς, ιδίως σε ότι αφορά τις υποδομές υψηλότερου κόστους. Ο υφιστάμενος εξοπλισμός βρίσκεται σε καλή λειτουργική κατάσταση. Ωστόσο, οι ανάγκες

εκσυγχρονισμού, προκειμένου να δοθεί διέξοδος στα ερευνητικά ενδιαφέροντα του Ε.Π. είναι μεγάλες και επί του παρόντος δεν υφίσταται πάγια διαδικασία προγραμματισμού και υλοποίησης δράσεων ανανέωσης και εκσυγχρονισμού. Η έλλειψη της επάρκειας εργαστηριακών χώρων αντιμετωπίστηκε μερικώς, με την αναδιοργάνωση των υπαρχόντων εργαστηρίων και τη μετατροπή αιθουσών διδασκαλίας σε εργαστήρια, το πρόβλημα όμως παραμένει οξύ. Επιπρόσθετα, οι εργαστηριακές ασκήσεις πραγματοποιούνται κατά ομάδες σπουδαστών, ενώ η έλλειψη εργαστηριακού εξοπλισμού αντιμετωπίζεται με την, κατά το δυνατόν, προσαρμογή των ασκήσεων στα όργανα που είναι διαθέσιμα. Το πρόβλημα με την έλλειψη αιθουσών διδασκαλίας είναι ασφυκτικό δεδομένου ότι το τμήμα διαθέτει τρεις χώρους των 40 ατόμων ενώ παράλληλα δεν διαθέτει αμφιθέατρο.

Ο δεύτερος παράγοντας επιφορτίζει το τμήμα με επιπλέον απαιτήσεις σε χώρους, υποδομές και εκπαιδευτικό προσωπικό, ενώ παράλληλα οδηγεί σε υποβάθμιση του επιπέδου της παρεχόμενης εκπαίδευσης. Το πρόβλημα αντιμετωπίζεται μερικώς με την πρόσληψη έκτακτου εκπαιδευτικού προσωπικού, ενώ μια από τις πλέον προφανείς παρενέργειες της λύσης αυτής, είναι η σημαντική επιφόρτιση σε διοικητικές και οργανωτικές υποχρεώσεις των μελών ΕΠ, η οποία γίνεται σε βάρος της ερευνητικής τους δραστηριότητας.

Ως προς τον τρίτο παράγοντα, αναφέρθηκε ανωτέρω η ανάγκη πρόσληψης έκτακτου εποχιακού προσωπικού. Όμως η κάλυψη διδακτικών ωρών από το ΕΕΠ είναι σημαντικά μεγάλη (περίπου 40% του συνολικού αριθμού ωρών διδασκαλίας καλύπτεται από ΕΕΠ), με αποτέλεσμα την το επίπεδο της παρεχόμενης εκπαίδευσης να υπολείπεται, λόγω της συχνής εναλλαγής των διδασκόντων, αλλά και των μειωμένων προσόντων που απαιτούνται για την πρόσληψή τους.

Όσον αφορά στις μεταπτυχιακές σπουδές, το τμήμα συμμετέχει σε διατμηματικό πρόγραμμα συνεργασίας με το Χημικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και το Τμήμα Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλονίκης, ενώ παράλληλα βρίσκεται στην τελική φάση έγκρισης ΜΠΣ σε συνδιοργάνωση με το Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου. Μετά την εξωτερική αξιολόγηση του τμήματος, θα δοθεί η δυνατότητα, βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, για τη δημιουργία αυτοδύναμου ΜΠΣ.

### **2.3.5. Θεωρείτε ότι συντρέχει λόγος αναθεώρησης των επίσημα διατυπωμένων (στο ΦΕΚ ίδρυσης) στόχων του Τμήματος;**

Όχι, η ακαδημαϊκή κοινότητα του τμήματος θεωρεί ότι οι στόχοι αυτοί καλύπτουν τις απαιτήσεις και τις προσδοκίες του.

## **2.4 Διοίκηση του Τμήματος**

### **2.4.1 Ποιες επιτροπές είναι θεσμοθετημένες και λειτουργούν στο Τμήμα;**

Οι επιτροπές που έχουν οριστεί και δραστηριοποιούνται στο Τμήμα, είναι οι ακόλουθες:

1. Προγράμματος Σπουδών και Ισοτιμήσεων Μαθημάτων
2. Παραλαβής Εξοπλισμού και Αναλωσίμων Υλικών
3. Κατατακτηρίων Εξετάσεων
4. Μετεγγραφών
5. Προγραμμάτων Διεθνούς Εκπαιδευτικής Συνεργασίας (Erasmus και Leonardo da Vinci)
6. Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών
7. Πρακτικής Άσκησης
8. Επιτροπή Επεξεργασίας Ιστοσελίδας κ. ά.

Εκτός από τις ανωτέρω μόνιμες επιτροπές και αναλόγως των θεμάτων και προβλημάτων που προκύπτουν, ορίζονται από το συμβούλιο επί πλέον επιτροπές όπως επί παράδειγμα Εισηγητικές Επιτροπές για την πρόσληψη Τακτικού και Έκτακτου ΕΠ.

### **2.4.2. Ποιοι εσωτερικοί κανονισμοί (π.χ. εσωτερικός κανονισμός λειτουργίας Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών) υπάρχουν στο Τμήμα;**

Στο Τμήμα υπάρχουν οι ακόλουθοι εσωτερικοί κανονισμοί:

1. Κανονισμός πτυχιακών εργασιών, στον οποίο περιγράφονται οι προϋποθέσεις και η διαδικασία για την εκπόνηση πτυχιακής εργασίας.
2. Κανονισμός λειτουργίας Διατμηματικού Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών.
3. Κανονισμός για την εκπόνηση πρακτικής άσκησης

### **2.4.3. Είναι διαρθρωμένο το Τμήμα σε Τομείς; Σε ποιους; Ανταποκρίνεται η διάρθρωση αυτή στη σημερινή αντίληψη του Τμήματος για την αποστολή του;**

Το τμήμα είναι διαρθρωμένο σε δύο τομείς. Στον τομέα Μαθημάτων Υποδομής (Μ.Υ.) και στον Τομέα Τεχνολογικών Μαθημάτων (Τ.Μ.).

Η διάρθρωση αυτή θα πρέπει να αναθεωρηθεί με την προσθήκη και τρίτου τομέα που να αντιπροσωπεύει τα μαθήματα ειδικής υποδομής, τα οποία καλύπτονται σήμερα από τον τομέα Μ.Υ.

## **2.5. Υποδομές Τμήματος**

### **2.5.1. Κτιριακές υποδομές, χώροι**

- Υπάρχουν δύο αίθουσες θεωρητικής διδασκαλίας  $\Delta_1$  και  $\Delta_3$  ( $\sim 30\text{m}^2$ ) στον 1<sup>ο</sup> όροφο της Σ.Τ.Ε.Τ.Ρ.Ο.Δ καθώς και η αίθουσα  $\Pi_1$  ( $\sim 15\text{m}^2$ ) στο προκατασκευασμένο κτίριο της Νοσηλευτικής. Επιπλέον διατίθεται ειδική αίθουσα ( $\sim 30\text{m}^2$ ) εξοπλισμένη με 20 ηλεκτρονικούς υπολογιστές συνδεδεμένους στο εσωτερικό δίκτυο του ΤΕΙ, για τη διδασκαλία του μαθήματος «Πληροφορική Ι & ΙΙ». Το Τμήμα μας διαθέτει 10 εργαστηριακούς χώρους για την εκπαίδευση των σπουδαστών η χωρητικότητα των οποίων κυμαίνεται από 16 έως 25 θέσεις εργασίας.
- **Τετραγωνικά μέτρα υποδομών/σπουδαστή**  
Περίπου  $400\text{ m}^2$  σε σύνολο 1075 εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο (από τους οποίους περίπου οι 560 είναι ενεργά παρακολουθούντες).  
Αρα  $400\text{ m}^2 / 560$  διδασκόμενοι ( $\sim 0.71\text{ m}^2$  ανά σπουδαστή).
- **Αριθμός υπολογιστών ανά σπουδαστή**  
Περίπου 50 υπολογιστές σε σύνολο 1075 εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο (από τους οποίους περίπου οι 560 είναι ενεργά παρακολουθούντες).  
Αρα  $50$  υπολογιστές/ $560$  διδασκόμενοι ( $\sim 11$  σπουδαστές ανά υπολογιστή).



### 3. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

#### 3.1. Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών

##### 3.1.1. Πώς κρίνετε το βαθμό ανταπόκρισης του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος και στις απαιτήσεις της κοινωνίας;

Το Τμήμα προσπαθεί να προσαρμόζεται στην τεχνολογική και επιστημονική εξέλιξη στο πεδίο των Τροφίμων. Οι απόφοιτοι του Τμήματος δεν αντιμετωπίζουν δυσκολίες στην παρακολούθηση συναφών μεταπτυχιακών κύκλων σπουδών του εσωτερικού ή εξωτερικού, γεγονός που καταδεικνύει την αρτιότητα των γνώσεών τους. Η κύρια διασύνδεση των σπουδών με την παραγωγική διαδικασία είναι η εκπόνηση της πρακτικής άσκησης σε προπτυχιακό επίπεδο, μέσω της οποίας οι σπουδαστές αποκτούν εμπειρία και επαφές για μελλοντική απασχόλησή τους στον χώρο των Τροφίμων. Στα πλαίσια του προγράμματος πρακτικής άσκησης, οι σπουδαστές απασχολούνται προσωρινά κατά τη διάρκεια των σπουδών τους, σε ερευνητικά ινστιτούτα, φορείς του δημοσίου, παραγωγικές μονάδες, δημόσιους οργανισμούς, βιομηχανίες κ.ά. Αναφορικά με τις απαιτήσεις της κοινωνίας, σημειώνεται πως το γνωστικό υπόβαθρο των αποφοίτων του Τμήματος είναι ικανοποιητικό, καθώς το περιεχόμενο σπουδών είναι προσανατολισμένο σε σύγχρονα ερευνητικά και τεχνολογικά θέματα.

Οι σχετικές παρεμβάσεις αναπροσαρμογής των προγραμμάτων και αξιολόγησης των μαθημάτων που έχουν γίνει στοχεύουν:

Στη διδασκαλία μέσω σύγχρονου οπτικοακουστικού υλικού

Στη δημιουργία εκπαιδευτικών βοηθημάτων σε ηλεκτρονική μορφή

Στη χρήση διαδικτυακών τόπων

Στην ενίσχυση μαθημάτων Πληροφορικής

Η τελευταία αναθεώρηση του προγράμματος σπουδών έγινε το ακαδημαϊκό έτος 2008-2009 και το νέο πρόγραμμα εφαρμόζεται από το χειμ. εξάμ. του ακαδημαϊκού έτους 2009/2010. Η αναθεώρηση έγινε με στόχο να εξασφαλιστεί η εκπαιδευτική και η ερευνητική καινοτομία στους σύνθετους και αλληλένδετους τομείς των Τροφίμων, σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο. Στο πλαίσιο αυτό, έγιναν αλλαγές και παρεμβάσεις και δρομολογήθηκαν σημαντικές τροποποιήσεις, προκειμένου το Πρόγραμμα Σπουδών να εναρμονίζεται, στο μέτρο πάντα του δυνατού, με άλλα προγράμματα ομοειδών εκπαιδευτικών τμημάτων των χωρών της Ε.Ε. Η αρμόδια επιτροπή προγράμματος σπουδών (Ε.Π.Σ.), παρακολουθεί την εφαρμογή του νέου προγράμματος και εισηγείται τροποποιήσεις προς το Συμβούλιο του Τμήματος, έτσι ώστε να ληφθούν υπ' όψη σε επόμενη αναθεώρηση.

Το Πρόγραμμα Σπουδών εγκρίθηκε και δημοσιοποιήθηκε σύμφωνα με τον εσωτερικό κανονισμό του ΤΕΙ Αθήνας, λεπτομέρειες για τη διάρθρωση του προγράμματος, το

περιεχόμενο και το σκοπό των μαθημάτων, καθώς και για τις πιστωτικές μονάδες που αντιστοιχούν, δίνονται αναλυτικά στην ιστοσελίδα του Τμήματος:

([http://www.teiath.gr/stetrod/food\\_technology/2tmhmagr.html](http://www.teiath.gr/stetrod/food_technology/2tmhmagr.html)).

### **3.1.2. Πώς κρίνετε τη δομή, τη συνεκτικότητα και τη λειτουργικότητα του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών;**

#### **(3.1.2.1) Ποιο είναι το ποσοστό των μαθημάτων κορμού/ειδίκευσης/ κατευθύνσεων στο σύνολο των μαθημάτων;**

Στο πρόγραμμα προπτυχιακών σπουδών του τμήματος περιλαμβάνονται 10 μαθήματα υποχρεωτικά γενικής Υποδομής, και 16 ειδικής υποδομής. Από τα μαθήματα ειδικότητας 9 είναι υποχρεωτικά και 1 είναι κατ'επιλογήν υποχρεωτικό. Επίσης περιλαμβάνονται 4 μαθήματα διοίκησης, οικονομίας, νομοθεσίας και ανθρωπιστικών σπουδών.

#### **(3.1.2.2) Πόσα μαθήματα ελεύθερης επιλογής προσφέρονται**

Προσφέρονται 3 μαθήματα επιλογής από τα οποία επιλέγεται υποχρεωτικά 1.

#### **(3.1.2.3) Ποιο είναι το ποσοστό των υποχρεωτικών μαθημάτων / μαθημάτων υποχρεωτικής επιλογής / μαθημάτων ελεύθερης επιλογής στο σύνολο των μαθημάτων;**

Το ποσοστό των υποχρεωτικών μαθημάτων ως προς τα επιλογής υποχρεωτικά είναι 39/1. Μαθήματα ελεύθερης επιλογής δεν υπάρχουν.

#### **(3.1.2.4) Πώς κατανέμεται ο χρόνος μεταξύ θεωρητικής διδασκαλίας, ασκήσεων, εργαστηρίων, άλλων δραστηριοτήτων;**

Η διδασκαλία όλων των μαθημάτων περιλαμβάνει 15 πλήρεις εβδομάδες ανά εξάμηνο. Η κατανομή των θεωρητικών και εργαστηριακών ωρών διδασκαλίας ανά διδακτικό εξάμηνο φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.

	Α΄ Εξάμ.	Β΄ Εξάμ.	Γ΄ Εξάμ.	Δ΄ Εξάμ.	Ε΄ Εξάμ.	ΣΤ Έξάμ.	Ζ΄ Εξάμ.
<b>Θεωρία</b>	16	13	16	13	16	14	12
<b>Εργαστήριο</b>	7	13	10	13	10	12	14

Κατά μέσο όρο η αναλογία θεωρητικών προς τις εργαστηριακές ώρες είναι 100/79 ή 56% /44 % Στο 8<sup>ο</sup> εξάμηνο οι σπουδαστές απασχολούνται με την πτυχιακή τους εργασία ενώ είναι υποχρεωμένοι να ολοκληρώσουν την πρακτική τους άσκηση μετά το Ε΄Εξάμηνο.

**(3.1.2.5) Πώς οργανώνεται και συντονίζεται η ύλη μεταξύ των μαθημάτων; Παρατηρείται επικάλυψη ύλης μεταξύ των μαθημάτων; Υπάρχουν κενά ύλης; Είναι ορθολογική η έκταση της ύλης των μαθημάτων; Υπάρχει διαδικασία επανεκτίμησης, αναπροσαρμογής και επικαιροποίησης της ύλης των μαθημάτων;**

Η οργάνωση και ο συντονισμός της ύλης των μαθημάτων, οι ενδεχόμενες επικαλύψεις και τα κενά συζητούνται διεξοδικά στους δύο τομείς (Τομέας Τεχνολογικών Μαθημάτων και Τομέας Υποδομής) ανά εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους, όπου λαμβάνονται και οι αποφάσεις αναπροσαρμογής της ύλης. Σε διάστημα 3-4 ετών η Επιτροπή Προπτυχιακών σπουδών συλλέγει και επεξεργάζεται επιμέρους αλλαγές του Προγράμματος Σπουδών, διαμορφώνει την τελική της πρόταση, την οποία καταθέτει στη Γ.Σ. προς ψήφιση. Ο έλεγχος των αλληλοεπικαλύψεων της ύλης προκύπτει μέσα από τα αναλυτικά περιγράμματα των θεωρητικών και των εργαστηριακών μαθημάτων. Αλληλοεπικαλύψεις μπορούν να γίνουν αποδεκτές μόνο σε μικρό ποσοστό, θεωρώντας ότι έχουν θετικό χαρακτήρα στον εκπαιδευτικό και μαθησιακό εγκλιματισμό των σπουδαστών. Η επικαιροποίηση της ύλης γίνεται ετήσια στο τέλος κάθε εαρινού εξαμήνου και εφαρμόζεται στο επόμενο ακαδημαϊκό έτος. Οι αποφάσεις αυτές λαμβάνονται από τις γενικές συνελεύσεις των τομέων των μαθημάτων στις οποίες επίσης αποφασίζονται τα βιβλία και τα βοηθήματα που θα διατεθούν.

**(3.1.2.6) Εφαρμόζεται σύστημα προαπαιτούμενων μαθημάτων; Πόσο λειτουργικό είναι; Ποιο είναι το ποσοστό των μαθημάτων που εντάσσονται στο σύστημα;**

Από το σύνολο των 40 μαθημάτων του Προγράμματος Σπουδών τα 10 απαιτούν σύστημα προαπαιτούμενων μαθημάτων. Η εφαρμογή του συστήματος αυτού έχει σαν στόχο να καθοδηγήσει τους σπουδαστές ώστε να δηλώνουν τα μαθήματα με συγκεκριμένη σειρά, οδηγώντας σε καλύτερη κατανόηση των αντικειμένων εκείνων της Τεχνολογίας Τροφίμων που σύνθετη γνώση. Ωστόσο, το σύστημα αυτό απαιτεί συνέπεια και επιμέλεια εκ μέρους των

σπουδαστών, ώστε η ολοκλήρωση των προαπαιτούμενων μαθημάτων να οδηγεί σε ομαλή διεξαγωγή των σπουδών τους.

**(3.1.2.7) Πόσα μαθήματα προσφέρονται από άλλα και πόσα σε άλλα προγράμματα σπουδών; Ποια είναι αυτά;**

Μαθήματα γενικής Υποδομής όπως τα Μαθηματικά, η Φυσική, η Πληροφορική και τα μαθήματα Δ.Ο.Ν.Α προσφέρονται από άλλα τμήματα (συνολικά 10 μαθήματα). Η Ύλη των μαθημάτων αυτών καθορίζεται αποκλειστικά από το Πρόγραμμα σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. Δεν παρέχονται μαθήματα του Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

**(3.1.2.8) Ποιες ξένες γλώσσες διδάσκονται στο Τμήμα; Είναι υποχρεωτικά τα σχετικά μαθήματα;**

Στο Υποχρεωτικό μάθημα Τεχνική Ξένη Γλώσσα διδάσκονται Αγγλικά ή Γαλλικά.

**3.1.3. Πώς κρίνετε το εξεταστικό σύστημα;**

**(3.1.3.1) Εφαρμόζονται, και σε ποια έκταση, πολλαπλοί (σε είδος και χρόνο) τρόποι αξιολόγησης των σπουδαστών; Ποιοι συγκεκριμένα;**

Σύμφωνα με τις απαντήσεις που δόθηκαν από τα μέλη του εκπαιδευτικού προσωπικού στην ερώτηση για τις μεθόδους αξιολόγησης, οι μέθοδοι που χρησιμοποιούν είναι οι εξής: γραπτές εξετάσεις, ανάθεση εργασιών, πρόοδοι, διαγωνίσματα ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής και αξιολόγηση μέσω πολλών μεθόδων. Στην πλειοψηφία των περιπτώσεων, τα μέλη του εκπαιδευτικού προσωπικού χρησιμοποιούν περισσότερες της μιας μεθόδους αξιολόγησης.

Τα ποσοστά των απαντήσεων που δόθηκαν ανά μάθημα έχουν ως εξής:

<b>ΕΙΔΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ</b>	<b>ΘΕΩΡΙΑ</b>	<b>ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ</b>
<b>Εξέταση γραπτή στο τέλος του εξαμήνου</b>	100%	10%
<b>Πρόοδος (ενδιάμεση εξέταση)</b>	10%	100%
<b>Προφορική εξέταση στο τέλος του εξαμήνου</b>		10%
<b>Κατ οίκον εργασία</b>	10%	100%
<b>Προφορική παρουσίαση εργασίας</b>	10%	10%

Οι σπουδαστές παρακολουθούνται κατά την εκτέλεση των εργαστηριακών ή πρακτικών ασκήσεων, ενώ συστηματικά σχόλια (προφορικά ή γραπτά) λαμβάνουν στα περισσότερα μαθήματα στη διάρκεια του εξαμήνου.

**(3.1.3.2) Πώς διασφαλίζεται η διαφάνεια της διαδικασίας αξιολόγησης των σπουδαστών;**

Η διαφάνεια της διαδικασίας αξιολόγησης των σπουδαστών διασφαλίζεται με το δημόσιο χαρακτήρα που έχει σε όλα τα στάδια της. Οι σπουδαστές έχουν τη δυνατότητα να συναντήσουν το διδάσκοντα και να δουν το γραπτό τους, καθώς και να συζητήσουν με το διδάσκοντα για τη βαθμολογία. Παράλληλα, προβλέπεται σε πολλά μαθήματα η εφαρμογή πολλαπλών τρόπων εξέτασης, καθώς και η χρήση συστήματος εξέτασης μέσω ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής (ολικά ή εν μέρει), όπου δεν υπάρχει αμφισβήτηση των σωστών απαντήσεων.

**(3.1.3.3) Υπάρχει διαδικασία αξιολόγησης της εξεταστικής διαδικασίας και ποια είναι αυτή;**

Με βάση την αυτοδυναμία στη διδασκαλία και στον τρόπο εξέτασης που υπάρχει, ο κάθε διδάσκοντας διδάσκει και εξετάζει όπως αυτός κρίνει. Η αξιολόγηση γίνεται ουσιαστικά μόνον από τους σπουδαστές μέσω ειδικών ερωτήσεων στο πλαίσιο αξιολόγησης των μαθημάτων στο τέλος κάθε εξαμήνου. Παράλληλα, το Τμήμα παρακολουθεί τα ποσοστά προσέλευσης στις εξετάσεις, και επιτυχίας ή αποτυχίας και τα αποτελέσματα είναι προσβάσιμα στους σπουδαστές.

**(3.1.3.4) Πόσο διαφανής είναι η διαδικασία ανάθεσης και εξέτασης της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας;**

Σε ότι αφορά τη διαδικασία ανάθεσης και εξέτασης της πτυχιακής εργασίας, δίνονται λεπτομερείς στον εσωτερικό κανονισμό σπουδών του ΤΕΙ. Τα μέλη ΕΠ του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων καλούνται να καταθέτουν τα θέματα των ΠΕ που θα επιβλέψουν οι ίδιοι στους Τομείς. Οι σπουδαστές μπορούν να ζητήσουν από τον Υπεύθυνο Καθηγητή να τους αναθέσει το θέμα της Πτυχιακής.

Τα θέματα των Πτυχιακών Εργασιών ανακοινώνονται στην ιστοσελίδα του Τμήματος και γνωστοποιούνται στους σπουδαστές. Στην ίδια ιστοσελίδα παρατίθενται οδηγίες για τη σωστή συγγραφή της εργασίας.

Επιβλέπων για κάθε πτυχιακή εργασία μπορεί να είναι μέλος ΕΠ, ή Επιστημονικός Συνεργάτης. Μετά την ολοκλήρωση της πτυχιακής εργασίας υποβάλλεται προς το συμβούλιο

αίτημα του Επιβλέποντα Εκπαιδευτικού για ορισμό τριμελούς εξεταστικής επιτροπής συναφών ειδικοτήτων. Η πτυχιακή εργασία (γραπτή αναφορά και παρουσίαση) βαθμολογείται από την τριμελή επιτροπή. Την παρουσίαση της πτυχιακής εργασίας μπορούν να παρακολουθούν ελεύθερα το Εκπαιδευτικό Προσωπικό και οι σπουδαστές.

### **3.1.3.5) Υπάρχουν συγκεκριμένες προδιαγραφές ποιότητας για την πτυχιακή/διπλωματική εργασία; Ποιες;**

Σύμφωνα με τον κανονισμό του Τμήματος, η πτυχιακή εργασία είναι υποχρεωτική και έχει διάρκεια ένα ή δύο διδακτικών εξαμήνων. Επιθυμητή προϋπόθεση για την κατάθεση αίτησης εκπόνησης πτυχιακής εργασίας είναι ο/η σπουδαστής/τρια να έχει ολοκληρώσει όλα τα μαθήματα. Η πτυχιακή εργασία πραγματοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Εναλλακτικά μπορεί να εκπονηθεί:

- Σε άλλο Τμήμα του ΤΕΙ
- Σε ερευνητικό κέντρο, ή άλλο επίσημο φορέα που διαθέτει ερευνητικά εργαστήρια.
- Σε άλλο Πανεπιστήμιο της χώρας

Σε Πανεπιστήμιο ή ερευνητικό κέντρο του εξωτερικού.

Όταν ολοκληρωθεί το πειραματικό μέρος, ο σπουδαστής συγγράφει την εργασία, για την οποία δέχεται κατ' αρχήν τα σχόλια και τις διορθώσεις του επιβλέποντα.

Ο σπουδαστής παραδίδει από ένα αντίγραφο της τελικής γραπτής αναφοράς στον επιβλέποντα, και στα υπόλοιπα δύο μέλη. Στη Γραμματεία του Τμήματος παραδίδει ένα αντίτυπο για το αρχείο,. Ο σπουδαστής παρουσιάζει τα αποτελέσματα της πτυχιακής του εργασίας σε δημόσια 15λεπτη παρουσίαση ενώπιον τριών αξιολογητών, οι οποίοι βαθμολογούν σύμφωνα με τον κανονισμό.

## **3.1.4 Διεθνής διάσταση του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών**

### **3.1.4.1 Υπάρχει συμμετοχή διδασκόντων από το εξωτερικό; Σε ποιο ποσοστό;**

Θεσμοθετημένη συμμετοχή διδασκόντων από το εξωτερικό δεν υπάρχει. Επιστήμονες του εξωτερικού μπορούν να συμμετέχουν σε δραστηριότητες προπτυχιακού επιπέδου, στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus και Socrates.

### **3.1.4.2 Υπάρχει συμμετοχή αλλοδαπών σπουδαστών (απόλυτος αριθμός και ποσοστό);**

Στα πλαίσια του προγράμματος ανταλλαγής σπουδαστών Erasmus μικρό ποσοστό αλλοδαπών σπουδαστών παρακολουθεί συγκεκριμένα μαθήματα/εργαστήρια και αξιολογείται. Ο αριθμός αυτός κυμαίνεται από 2σε 4 ανά εξάμηνο

### **3.1.4.3 Πόσα και ποια μαθήματα διδάσκονται (και) σε ξένη γλώσσα;**

Όλα τα μαθήματα διδάσκονται στην Ελληνική γλώσσα.

### **3.1.4.4 Σε πόσα (και ποια) προγράμματα διεθνούς εκπαιδευτικής συνεργασίας (π.χ. ERASMUS, LEONARDO, TEMPUS, ALPHA) σε επίπεδο προπτυχιακών σπουδών συμμετέχει το Τμήμα;**

Το Τμήμα έχει εμπλακεί σε όλα τα ευρωπαϊκά εκπαιδευτικά προγράμματα (COMETT, TEMPUS, ERASMUS, SOCRATES, LEONARDO), με αξιόλογες δράσεις. Οι δράσεις που έχουν αναπτυχθεί μέχρι σήμερα και εξακολουθούν να βρίσκονται σε εξέλιξη σχετίζονται με:

- ανταλλαγές σπουδαστών,
- ανταλλαγές Εκπαιδευτικού Προσωπικού,
- ανάπτυξη εντατικών προγραμμάτων (intensive course) ή συμμετοχή σ' αυτά,
- διοργάνωση Ημερίδων και Σεμιναρίων.

### **3.1.4.5 Υπάρχουν συμφωνίες διμερούς συνεργασίας με ιδρύματα και φορείς του εξωτερικού; Ποιες;**

Μέσα από τα προγράμματα αυτά, το Τμήμα κατάφερε να διασυνδεθεί και διατηρεί επαφές με δεκάδες ομοειδή Τμήματα από τις χώρες: Αγγλία, Γαλλία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Ισπανία, Πορτογαλία, Ιρλανδία, Ουγγαρία, Πολωνία, Βουλγαρία, Ρωσία, Τσεχία κ.α. Με σκοπό την περαιτέρω διεύρυνση και ουσιαστικότερη συνεργασία με τα αλλοδαπά Ιδρύματα, το Τμήμα προτίθεται να παρέχει διδασκαλία ορισμένων μαθημάτων στην αγγλική γλώσσα

### **(3.1.4.6) Υπάρχουν διεθνείς διακρίσεις του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών;**

Διεθνείς διακρίσεις του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών δεν υπάρχουν.

### **(3.1.4.7) Εφαρμόζεται το σύστημα μεταφοράς διδακτικών μονάδων (ECTS);**

Το Τμήμα εφαρμόζει το σύστημα μεταφοράς διδακτικών μονάδων (ECTS) το οποίο ορίζει τον αριθμό διδακτικών μονάδων ανά εξάμηνο σε 30. Αυτό εφαρμόζεται ιδιαίτερα στους αλλοδαπούς σπουδαστές που προέρχονται από ανταλλαγή.

### **(3.1.4.8) Υπάρχουν και διανέμονται ενημερωτικά έντυπα εφαρμογής του ECTS;**

Ενημερωτικά έντυπα εφαρμογής του E.C.T.S. υπάρχουν και διανέμονται από το Τμήμα Διεθνών Σχέσεων του ERASMUS. Στη Γραμματεία του Τμήματος στέλνονται κατά καιρούς ενημερωτικά έντυπα, για τα οποία τηρείται σχετικό αρχείο.

### **3.1.5. Πώς κρίνετε την πρακτική άσκηση των σπουδαστών;**

#### **(3.1.5.1) Υπάρχει ο θεσμός της πρακτικής άσκησης των σπουδαστών; Είναι υποχρεωτική η πρακτική άσκηση για όλους τους σπουδαστές;**

Οι σπουδαστές που βρίσκονται στο 8<sup>ο</sup> εξάμηνο σπουδών μπορούν να συμμετέχουν στην Πρακτική Άσκηση με κάποιες προϋποθέσεις.

Ο σχεδιασμός της πρακτικής άσκησης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ - Αθήνας έχει γίνει με τέτοιο τρόπο ώστε οι σπουδαστές να εξασκηθούν στην Επεξεργασία , τη Μηχανική , την Ανάλυση και τον Ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, τη Συσκευασία και Αποθήκευση αυτών καθώς και σε θέματα Βιοτεχνολογίας.

**Συγκεκριμένα η πρακτική άσκηση αφορά στους τομείς :**

- α) ζωικά προϊόντα (κρέας και κρεατοσκευάσματα, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα και ιχθυηρά)
- β) φυτικά προϊόντα ( φρούτα, λαχανικά, χυμοί, σιτηρά, λίπη, λάδια, μαργαρίνες ).
- γ) διάφορα ( μέλι και γλυκαντικές ύλες, πρωτεϊνικά προϊόντα, αναψυκτικά, ζυμώμενα, βιοτεχνολογική παραγωγή τροφίμων, επεξεργασία υποπροϊόντων)

Προϋπόθεση επομένως, είναι η επιτυχής παρακολούθηση των παρακάτω μαθημάτων ειδικότητας :

Επεξεργασία Τροφίμων I και II

Μηχανική Τροφίμων I και II

Μικροβιολογία Τροφίμων

Ανάλυση Τροφίμων

Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων

Χημεία Τροφίμων

καθώς και τεσσάρων από τις παρακάτω Τεχνολογίες και Ποιοτικούς Ελέγχους

Γάλα και Γαλακτοκομικά Προϊόντα

Κρέας και Κρεατοσκευάσματα

Φρούτα και Λαχανικά

Ιχθυηρά

Σιτηρά

Λίπη και Έλαια



**Τα κριτήρια επιλογής των σπουδαστών είναι τα παρακάτω :**

α) Αποκλεισμού

Οι σπουδαστές αποκλείονται από το πρόγραμμα πρακτικής άσκησης αν δεν έχουν παρακολουθήσει με επιτυχία όλα τα μαθήματα ειδικότητας του Τμήματος καθώς και τα 2/3 του συνόλου των μαθημάτων. Επίσης οι σπουδαστές πρέπει να έχουν τελειώσει το Ζ εξάμηνο.

β) Προτεραιότητας

Προηγούνται οι σπουδαστές οι οποίοι :

1) δεν οφείλουν μαθήματα

2) οφείλουν τα ολιγότερα μαθήματα και σε περίπτωση ίσου αριθμού οφειλομένων μαθημάτων

3) έχουν εκδηλώσει επιθυμία για τη συγκεκριμένη μονάδα και έχουν το μεγαλύτερο βαθμό στα μαθήματα που σχετίζονται με τη παραγωγή και λειτουργία της μονάδας.

**(3.1.5.2) Αν η πρακτική άσκηση δεν είναι υποχρεωτική, ποιο ποσοστό των σπουδαστών την επιλέγει; Πώς κινητοποιείται το ενδιαφέρον των σπουδαστών;**

Η πρακτική Άσκηση είναι Υποχρεωτική στο Τμήμα.

	Αριθμός σπουδαστών
	<b>50-70/ΕΞΑΜΗΝΟ</b>
Αριθμός ωφελούμενων σπουδαστών / σπουδαστριών από ενέργειες πρακτικής άσκησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Ανωτάτου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Αθηνών	
Θέσεις πρακτικής άσκησης	<b>100</b>
Συνεργαζόμενες Επιχειρήσεις	<b>100</b>

**(3.1.5.3) Πώς καλλιεργείται το ενδιαφέρον των σπουδαστών σε περίπτωση που η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική;**

- i. **Επιλογή της κατάλληλης επιχείρησης για τη διεξαγωγή της Πρακτικής Άσκησης.**

Με αυτό το τρόπο το σύνολο των σπουδαστών θα κάνει την πρακτική του άσκηση σε γνωστικά αντικείμενα που έχουν όχι απλά μόνο άμεση συνάφεια με την ειδικότητα του Τεχνολόγου Τροφίμων αλλά πολλές φορές σε εξειδικευμένα αντικείμενα (Μικροβιολογία Τροφίμων, Βιοτεχνολογία Τροφίμων κ.α).
- ii. **Κατάλληλη εποπτεία του ασκούμενου από επόπτη εκπαιδευτικό.**

Εποπτεία των σπουδαστών θα γίνει από εκπαιδευτικούς που θα παρακολουθήσουν άμεσα την πρόοδο της Π.Α. με επισκέψεις στον χώρο εργασίας και σε συνεργασία με τον ασκούμενο και τον εργοδότη θα εξασφαλιστεί η αμοιβαία συνεργασία και ικανοποίηση τους.
- iii. **Κατάλληλη εποπτεία του ασκούμενου από επόπτη του εργοδότη.**

Οι σπουδαστές θα αποκτήσουν ουσιαστική επαγγελματική εμπειρία προς όφελος τους αλλά και του εργοδότη και σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να γίνει η ένταξή τους στην επιχείρηση. Με την εφαρμογή του νέου προγράμματος σπουδών οι σπουδαστές αποκτούν πλέον, σημαντικές γνώσεις σε αντικείμενα που είναι απαραίτητα στις σύγχρονες πρωτοπόρες επιχειρήσεις.
- iv. **Βελτίωση των οικονομικών συνθηκών κάτω από τις οποίες ο σπουδαστής πραγματοποιεί την Πρακτική του Άσκηση.**
- v. **Αναβάθμιση και αξιοποίηση της υπάρχουσας υποδομής και του φορέα λόγω αύξησης προσωπικού.**
- vi. **Δυνατότητα προσέγγισης των νέων δεδομένων της τεχνολογίας και της εφαρμογής της.**
- vii. **Ικανοποίηση σπουδαστών από την εργασία στον Εργοδότη και την εν γένει οργάνωση της Πρακτικής Άσκησης.**

Οι σπουδαστές, θα έχουν την δυνατότητα να επιλέγουν σε κάποιο βαθμό την επιχείρηση και το αντικείμενο που θα ασχοληθούν καθώς και με την οργάνωση της πρακτικής άσκησης από το τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, θα αισθάνονται αρκετά ικανοποιημένοι και σε ορισμένες περιπτώσεις ίσως έχουν σαν αποτέλεσμα την μόνιμη απασχόλησή τους στην επιχείρηση.
- viii. **Ικανοποίηση των επιχειρήσεων από την οργάνωση και συνέπεια της Πρακτικής Άσκησης.**

Οι εργοδότες και αυτοί θα είναι ωφελημένοι γιατί με τις νέες εξειδικευμένες γνώσεις

που θα έχουν τώρα οι σπουδαστές θα μπορούν και τους αξιοποιούν καλύτερα συμβάλλοντας σημαντικά, στην παραγωγικότητα, την δυνατότητα επέκτασης και τον ανταγωνισμό των επιχειρήσεών τους.

#### **3.1.5.4 Πώς έχει οργανωθεί η πρακτική άσκηση των σπουδαστών του Τμήματος; Ποια είναι η διάρκειά της; Υπάρχει σχετικός εσωτερικός κανονισμός;**

Η Πρακτική Άσκηση των σπουδαστών στο Τμήμα αποτελεί επί μακρόν θεσμοθετημένο τμήμα των προγραμμάτων σπουδών. Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, οι σπουδαστές των πραγματοποιούν υποχρεωτικά εξάμηνη Πρακτική Άσκηση στο συγκεκριμένο επάγγελμα μετά το τέλος του εβδόμου εξαμήνου σπουδών και αφού έχουν παρακολουθήσει με επιτυχία μεγάλο μέρος των υποχρεωτικών ωρών του Προγράμματος Σπουδών. Το ισχύον θεσμικό και νομικό πλαίσιο για την Πρακτική Άσκηση περιλαμβάνει συγκεκριμένα τα εξής:

- Άρθρο 24 του Ν.1404/83 - Καθιέρωση της Πρακτικής Άσκησης ως μέρος του διδακτικού έργου. Π.Δ. 174/85 (Φ.Ε.Κ.59/τ.Α /29-3-85) - Εισαγωγή του Πλαισίου της Οργάνωσης, Εποπτείας και Αξιολόγησης της Πρακτικής Άσκησης.
- Εγκύκλιος Ε5/332/22-1-86 και Ε5/1387/16-6-94 - Καθορισμός Έναρξης και Περιόδων Πρακτικής Άσκησης.
- Υ.Α. 98704 (Προεδρίας της Κυβέρνησης και Εργασίας ) της 9/10-12-86 - Καθορισμός Δικαιολογητικών για την Επιχορήγηση Επιχειρήσεων από τον ΟΑΕΔ για Πρακτική Άσκηση Σπουδαστών ΤΕΙ και ΣΕΛΕΤΕ.
- Εγκύκλιοι Ε5/3196/10-5-87, Ε5/4942/12-9-89, Ε5/776/21-2-89, Ε5/2857/14-6-90 και Ε5/3934/21-9-90 (ΦΕΚ 693/τ.Α/5-11-90 (Διευκρινίσεις - Επισημάνσεις σε Θέματα Εφαρμογής της Πρακτικής Άσκησης), Ε5/1303/86 (Φ.Ε.Κ. 168/τ.Β/10.4.86) και Ε5/347/15-2-95 (Καθορισμός και Υπολογισμός Ασφαλιστικής Κάλυψης Ασκούμενων) (σχετικές και οι Εγκύκλιοι Α24/375/29.5.86 και Α24/370/5/21-12-94 περί ασφάλισης κατά του κινδύνου ατυχήματος).
- Ε5/5059/6-7-87 και Ε5/5456/16-7-87 περί του Βιβλίου Πρακτικής Άσκησης.
- Άρθρο 12 του Ν.1351/83 και άρθρο 71 του Ν.1566/85-Φ.Ε.Κ. 167/τ.Α - Καθιέρωση Αποζημίωσης των Ασκούμενων Σπουδαστών).
- Ε5/1258/86 (ΦΕΚ 183/τ.Β/27.3.86 και Φ.Ε.Κ. 456/τ.Β/17.7.86) - Καθορισμός της Αποζημίωσης των ασκούμενων στο Δημόσιο Τομέα (Ε5/8711/10-12-86 και Ε5/4967/30-6-87 διευκρινίσεις επί της αποζημίωσης).

Ο σχεδιασμός της πρακτικής άσκησης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ - Αθήνας έχει γίνει με τέτοιο τρόπο ώστε οι σπουδαστές να εξασκηθούν στην Επεξεργασία , τη Μηχανική , την Ανάλυση και τον Ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, τη Συσκευασία και Αποθήκευση αυτών καθώς και σε θέματα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων.

**(3.1.5.5) Ποιες είναι οι κυριότερες δυσκολίες που αντιμετωπίζει το Τμήμα στην οργάνωση της πρακτικής άσκησης των σπουδαστών;**

Έλλειψη διοικητικής στήριξης καθώς επίσης και η δυσκολία παρακολούθησης των ασκούμενων σπουδαστών.

**(3.1.5.6) Σε ποιες ικανότητες εφαρμογής γνώσεων στοχεύει η πρακτική άσκηση; Πόσο ικανοποιητικά κρίνετε τα αποτελέσματα; Πόσο επιτυχής είναι η εξοικείωση των ασκούμενων με το περιβάλλον του φορέα εκτέλεσης της πρακτικής άσκησης;**

Η πρακτική άσκηση στοχεύει στην

1. Τη διασφάλιση της συνάφειας της θέσης της πρακτικής άσκησης με το περιεχόμενο σπουδών του ασκούμενου σπουδαστή
2. Τη συμβολή στην αξιοποίηση της γνώσης που αποκτήθηκε στη διάρκεια των σπουδών κατά την περίοδο της πρακτικής άσκησης.
3. Τη διασφάλιση του περιεχομένου της πρακτικής άσκησης έτσι ώστε να εμπεριέχει και ανάληψη συναφών αρμοδιοτήτων ώστε να παρακινείται το ενδιαφέρον των σπουδαστών και να υπάρχει αμοιβαίο όφελος.

Τα αποτελέσματα κρίνονται ως ιδιαίτερα ικανοποιητικά.

**(3.1.5.7) Συνδέεται το αντικείμενο απασχόλησης κατά την πρακτική άσκηση με την εκπόνηση πτυχιακής / διπλωματικής εργασίας;**

Έχει διαπιστωθεί ότι σε αρκετές περιπτώσεις ασκούμενοι σπουδαστές συνέχισαν το επόμενο ακαδημαϊκό έτος στον ίδιο φορέα την εκπόνηση της πτυχιακής τους εργασίας.

**(3.1.5.8) Δημιουργούνται με την πρακτική άσκηση ευκαιρίες για μελλοντική απασχόληση των πτυχιούχων;**

Ναι, υπάρχουν αρκετές αναφορές σπουδαστών στους οποίους προτάθηκε μετά την ολοκλήρωση των σπουδών τους να εργαστούν στους ίδιους φορείς.

**(3.1.5.9) Έχει αναπτυχθεί δίκτυο διασύνδεσης του Τμήματος με κοινωνικούς, πολιτιστικούς ή παραγωγικούς φορείς με σκοπό την πρακτική άσκηση των σπουδαστών;**

Ναι υπάρχει βάση δεδομένων, η οποία συνεχώς εμπλουτίζεται, με φορείς με τους οποίους οι σπουδαστές μπορούν να έρθουν σε επικοινωνία για την πραγματοποίηση της πρακτικής τους άσκησης.

**(3.1.5.10) Ποιες πρωτοβουλίες αναλαμβάνει το Τμήμα προκειμένου να δημιουργηθούν θέσεις απασχόλησης σπουδαστών (σε τοπικό, εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο);**

Στη προσπάθεια αύξησης των ευκαιριών απασχόλησης των αποφοίτων του τμήματος, στη διάρκεια δύσκολων περιόδων, όπως αυτές που διανύουμε, το τμήμα συμμετέχει ενεργά στις ημέρες καριέρας, κατά τη διάρκεια των οποίων οι σπουδαστές έρχονται σε επικοινωνία με εκπροσώπους φορέων. Επιπλέον μέλη του Τμήματος συμμετέχουν ενεργά σε επαγγελματικούς φορείς μέσω των οποίων υπάρχει ενημέρωση, αλλά γίνονται και παρεμβάσεις σχετικά με δημιουργία θέσεων απασχόλησης των αποφοίτων του Τμήματος.

**(3.1.5.11) Υπάρχει στενή συνεργασία και επαφή μεταξύ των εκπαιδευτικών / εποπτών του Τμήματος και των εκπροσώπων του φορέα εκτέλεσης της πρακτικής άσκησης;**

Υπάρχει επικοινωνία μεταξύ εκπαιδευτικών/ εποπτών και εκπροσώπων του φορέα εκτέλεσης της πρακτικής άσκησης. Με αυτό το τρόπο αντιμετωπίζονται τυχόν προβλήματα που προκύπτουν, αλλά επίσης βελτιώνεται επ' ωφελεία των σπουδαστών το επίπεδο εκπαίδευσής τους.

**(3.1.5.12) Υπάρχουν συγκεκριμένες προϋποθέσεις και απαιτήσεις για τη συνεργασία του Τμήματος με τους φορείς εκτέλεσης της πρακτικής άσκησης; Ποιές;**

Η μοναδική προϋπόθεση που τίθεται είναι να συνάδει το αντικείμενο εκπαίδευσης-απασχόλησης με το πρόγραμμα σπουδών του τμήματος.

**(3.1.5.13) Πώς παρακολουθούνται και υποστηρίζονται οι ασκούμενοι σπουδαστές;**

Οι σπουδαστές παρακολουθούνται από τον επόπτη καθηγητή, ο οποίος γνωρίζει και σε συνεργασία με τον εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης κατευθύνουν τους σπουδαστές. Οι

σπουδαστές μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής τους άσκησης παραδίδουν συμπληρωμένο το βιβλίο της πρακτικής τους άσκησης, όπου παρουσιάζουν τις δραστηριότητές τους. Το βιβλίο αυτό υπογράφεται από τον εκπρόσωπο του φορέα. Στα πλαίσια της αναμόρφωσης της πρακτικής άσκησης προβλέπεται να υπάρξει μια επιστημονική έκθεση όπου θα γίνεται μια σύντομη διάλεξη ενώπιον ακροατηρίου και του επόπτη καθηγητή όπου παρουσιάζουν την άσκησή τους.

## **3.2. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών**

*(Παρουσίαση Διατμηματικών Προγραμμάτων Μεταπτυχιακών Σπουδών όπου συμμετέχει το Τμήμα)*

### **3.2.1. Τίτλος του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών**

Το Τμήμα συμμετέχει, από το Ακαδημαϊκό Έτος 2006-07, στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ) «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» (Φ.Ε.Κ. 1737/Β/26-11-2003).

### **3.2.2. Τμήματα και Ιδρύματα που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών.**

Το ΔΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» οργανώνεται από το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, με τη σύμπραξη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Το Πρόγραμμα υλοποιείται κατά 50% στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και κατά 50% στα συμπράττοντα Τμήματα των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης.

### **3.2.3. Ανταπόκριση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος και τις ανάγκες της κοινωνίας**

Το ΔΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» ανταποκρίνεται σε μεγάλο βαθμό στους στόχους του Τμήματος, δεδομένου ότι προάγει την εξειδικευμένη γνώση και περαιτέρω ανάπτυξη της έρευνας σε ζωτικούς τομείς της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, με έμφαση στις Ειδικές Τεχνολογίες Φυτικών και Ζωικών Προϊόντων, στην Προσομοίωση Διεργασιών και τη Διαχείριση Συστημάτων Ασφάλειας & Ποιότητας των Τροφίμων. Η δομή των προσφερομένων ειδিকেύσεων επιτρέπει τη δημιουργία επιστημόνων με υψηλό επίπεδο κατάρτισης, ικανών να αναλάβουν υπεύθυνες θέσεις στη βιομηχανία τροφίμων, να εργαστούν σε κρατικούς φορείς ελέγχου, σε εκπαιδευτικά και ερευνητικά ιδρύματα, ή να

δραστηριοποιηθούν με επιτυχία ως ιδιώτες, στην παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών σε βιομηχανικές και εμπορικές επιχειρήσεις του κλάδου. Με τον τρόπο αυτό, οι απόφοιτοι του ΔΠΜΣ μπορούν να συμβάλλουν, άμεσα ή έμμεσα, στην παραγωγή και διάθεση ασφαλών, ποιοτικών τροφίμων, ανταποκρινόμενοι ουσιαστικά και στην κοινωνική διάσταση του έργου του Επιστήμονα-Τεχνολόγου Τροφίμων.

**(3.2.3.1) Υπάρχουν διαδικασίες ελέγχου της ανταπόκρισης αυτής; Πόσο αποτελεσματικές είναι;**

Δεν υπάρχουν συγκεκριμένες διαδικασίες ελέγχου. Η ανταπόκριση του ΔΠΜΣ στους στόχους του Τμήματος διαπιστώνεται έμμεσα, από την αυξημένη εκδήλωση ενδιαφέροντος πτυχιούχων συναφούς υπόβαθρου (τεχνολόγοι τροφίμων, διατροφολόγοι, χημικοί, χημικοί μηχανικοί, γεωπόνοι, κτηνίατροι, βιολόγοι, οινολόγοι κλπ), και από την καλή απορροφητικότητα των αποφοίτων στην αγορά εργασίας.

**(3.2.3.2) Υπάρχουν διαδικασίες αξιολόγησης και αναθεώρησης του Προγράμματος Σπουδών; Πόσο αποτελεσματικές είναι;**

Το πρόγραμμα εφαρμόζει πάγια διαδικασία εσωτερικής αξιολόγησης και αναθεώρησης του προγράμματος σπουδών, στην οποία συμμετέχουν διδασκόμενοι και διδάσκοντες.

Μετά την ολοκλήρωση των μαθημάτων του εξαμήνου, οι μεταπτυχιακοί σπουδαστές αξιολογούν τόσο το περιεχόμενο των μαθημάτων όσο και τους διδάσκοντες, βάση ειδικών ερωτηματολογίων τα οποία συμπληρώνουν. Τα σχετικά έντυπα καλύπτουν τα μαθήματα ως προς το περιεχόμενο και τον βαθμό συσχέτισής τους με τις αρχές, την πρακτική και τους στόχους του ΔΠΜΣ, την ποσότητα της διδασκόμενης ύλης και την ποιότητα των χορηγουμένων βοηθημάτων, τον τρόπο διδασκαλίας και την προθυμία και επικοινωνία των διδασκόντων με τους σπουδαστές.

Η αξιολόγηση γίνεται με ευθύνη της ΣΕ και των υπευθύνων των τεσσάρων κατευθύνσεων την τελευταία ημέρα των παραδόσεων. Τα συμπληρωμένα έντυπα σφραγίζονται από τους σπουδαστές σε ειδικό φάκελο και παραδίδονται στον υπεύθυνο της κατεύθυνσης. Τα στοιχεία των ερωτηματολογίων επεξεργάζονται από την ΣΕ μετά την ολοκλήρωση των εξετάσεων εξαμήνου και τα αποτελέσματα ανακοινώνονται τόσο στους διδάσκοντες, όσο και στους σπουδαστές του ΔΠΜΣ.

Η εφαρμοζόμενη διαδικασία κρίνεται αρκετά αποτελεσματική και έχει συμβάλει σημαντικά στη βελτίωση του προγράμματος και ιδιαίτερα σε ότι αφορά τον συντονισμό μεταξύ μαθημάτων, την αποφυγή επικαλύψεων και τη συμπλήρωση κενών ύλης, καθώς και την επανεκτίμηση της έκτασης της ύλης των μαθημάτων

### **(3.2.3.3) Πώς δημοσιοποιείται το Πρόγραμμα Σπουδών;**

Η δομή του προγράμματος σπουδών, τα διδασκόμενα θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα ανά ειδίκευση και εξάμηνο σπουδών, καθώς και ο κατάλογος διδασκόντων (τακτικά μέλη ΔΕΠ-ΕΠ, εξωτερικοί συνεργάτες) περιλαμβάνονται στον οδηγό σπουδών του ΔΠΜΣ που διανέμεται δωρεάν στους ενδιαφερόμενους σε έντυπη μορφή, ενώ παράλληλα είναι διαθέσιμος στην ιστοσελίδα του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων:

(<http://www.cc.uoi.gr/schools/ximiko/metaptyxiako/Trofima & Diatrofi/index.htm>)

### **(3.2.3.4) Υπάρχει διαδικασία παρακολούθησης της επαγγελματικής πορείας όσων απέκτησαν τίτλο Μεταπτυχιακών Σπουδών από το Τμήμα;**

Δεν υπάρχει συγκεκριμένη διαδικασία παρακολούθησης της επαγγελματικής πορείας των αποφοίτων του προγράμματος. Τα στοιχεία που αφορούν την απορροφητικότητα και εν γένει ανταπόκριση των αποφοίτων στις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας προέρχονται από προσωπικές επαφές και τη διατήρηση διαύλων επικοινωνίας μεταξύ ΕΠ και αποφοίτων.

## **3.2.4. Δομή, συνεκτικότητα και λειτουργικότητα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών**

### **(3.2.4.1) Ποιο είναι το ποσοστό των μαθημάτων κορμού/ειδίκευσης/κατευθύνσεων στο σύνολο των μαθημάτων;**

Το πρόγραμμα προσφέρει τέσσερις ειδικεύσεις, με αναλογία μαθημάτων κορμού: ειδίκευσης, 50:50.

### **(3.2.4.2) Ποιο είναι το ποσοστό των υποχρεωτικών μαθημάτων / μαθημάτων υποχρεωτικής επιλογής / μαθημάτων ελεύθερης επιλογής στο σύνολο των μαθημάτων;**

Ανάλογα με την εξειδίκευση, τα υποχρεωτικά μαθήματα αντιπροσωπεύουν ποσοστό 60-70% τα μαθήματα υποχρεωτικής επιλογής 20-30%, και τα μαθήματα ελεύθερης επιλογής 10% στο σύνολο των μαθημάτων του προγράμματος.



**(3.2.4.3) Ποια είναι η ποσοστιαία σχέση μεταξύ μαθημάτων υποβάθρου, μαθημάτων επιστημονικής περιοχής, μαθημάτων γενικών γνώσεων και μαθημάτων ανάπτυξης δεξιοτήτων στο σύνολο των μαθημάτων;**

Το πρόγραμμα δεν περιλαμβάνει μαθήματα γενικών γνώσεων. Επιπλέον, τα μαθήματα υποβάθρου αντιπροσωπεύουν σχετικά μικρό ποσοστό (~20%) επί του συνόλου των διδασκόμενων μαθημάτων, δεδομένου ότι οι εντασσόμενοι στο πρόγραμμα προέρχονται από Τμήματα συναφών εφαρμοσμένων επιστημονικών κλάδων και ως εκ τούτου διαθέτουν το απαιτούμενο υπόβαθρο (μαθηματικά, φυσική, χημεία, βιολογία). Το υπόλοιπο 80% αφορά μαθήματα της επιστημονικής περιοχής των τροφίμων. Η ανάπτυξη δεξιοτήτων εκ μέρους των σπουδαστών, επιδιώκεται μέσω εργαστηριακών ασκήσεων που πραγματοποιούνται στα πλαίσια της διδασκαλίας μικτών μαθημάτων της επιστημονικής περιοχής (ενόργανη ανάλυση, εφαρμοσμένη μικροβιολογία, μηχανική και επεξεργασία, υγιεινή και ποιοτικός έλεγχος τροφίμων). Τα μαθήματα αυτά αντιπροσωπεύουν ποσοστό 40% στο σύνολο των μαθημάτων του προγράμματος.

**(3.2.4.4) Πώς κατανέμεται ο χρόνος μεταξύ θεωρητικής διδασκαλίας, ασκήσεων, εργαστηρίων, άλλων δραστηριοτήτων;**

Η ποσοστιαία κατανομή του χρόνου μεταξύ θεωρητικής διδασκαλίας, εργαστηριακών ασκήσεων, πραγματοποίησης βιβλιογραφικών εργασιών και σύνταξης τεχνικών εκθέσεων διαμορφώνεται σε 65%: 15%: 15%: 5%, αντίστοιχα.

**(3.2.4.5) Πώς οργανώνεται και συντονίζεται η ύλη μεταξύ των μαθημάτων; Υπάρχει επικάλυψη ύλης μεταξύ των μαθημάτων; Υπάρχουν κενά ύλης; Είναι ορθολογική η έκταση της ύλης των μαθημάτων; Υπάρχει διαδικασία επανεκτίμησης, αναπροσαρμογής και επικαιροποίησης της ύλης των μαθημάτων;**

Οι διδάσκοντες του ΔΠΜΣ έχουν την πρωταρχική ευθύνη για τον καθορισμό, την οργάνωση και επικαιροποίηση της ύλης των μαθημάτων, με τρόπο που να διασφαλίζει επιστημονική αρτιότητα του περιεχομένου του μαθήματος και συμφωνία με τις τρέχουσες εξελίξεις του κλάδου. Κατά την έναρξη του εξαμήνου, ο διδάσκων υποβάλλει προς διανομή αναλυτική ύλη για κάθε ενότητα του μαθήματος, μελέτες περιπτώσεων και σχετική βιβλιογραφία. Ο συντονισμός μεταξύ μαθημάτων και ο έλεγχος για τυχόν επικαλύψεις ή κενά, καθώς και η αξιολόγηση της έκτασης της ύλης των μαθημάτων,

γίνεται με ευθύνη της συντονιστικής επιτροπής (ΣΕ) του ΔΠΜΣ και των υπευθύνων των τεσσάρων κατευθύνσεων. Ανάγκη τυχόν επανεκτίμησης ή/και αναπροσαρμογής της ύλης των μαθημάτων είναι δυνατό να προκύψει μέσω της προβλεπόμενης διαδικασίας αξιολόγησης του ΔΠΜΣ.

**(3.2.4.6) Εφαρμόζεται σύστημα προαπαιτούμενων μαθημάτων; Πόσο λειτουργικό είναι;**

Σύμφωνα με τις προβλέψεις του κανονισμού σπουδών, σπουδαστές του ΔΠΜΣ που είναι πτυχιούχοι Τμημάτων με σχετικά ασθενές επιστημονικό υπόβαθρο στα κύρια γνωστικά αντικείμενα του προγράμματος είναι δυνατό να υποχρεωθούν να παρακολουθήσουν μαθήματα του προπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων ή/και των συμπραττόντων Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης. Μέχρι σήμερα δεν έχει προκύψει ανάγκη εφαρμογής του μέτρου, δεδομένου ότι στο πρόγραμμα γίνονται δεκτοί πτυχιούχοι συναφών εφαρμοσμένων επιστημονικών κλάδων (τεχνολόγοι τροφίμων, διατροφολόγοι, γεωπόνοι, χημικοί, χημικοί μηχανικοί, κτηνίατροι, βιολόγοι) που διαθέτουν το κατάλληλο υπόβαθρο. Εκτιμάται ότι η τυχόν εφαρμογή του μέτρου θα δημιουργούσε προβλήματα λειτουργικότητας του προγράμματος.

**3.2.5. Το εξεταστικό σύστημα**

**(3.2.5.1) Εφαρμόζονται, και σε ποια έκταση, πολλαπλοί (σε είδος και χρόνο) τρόποι αξιολόγησης των σπουδαστών; Ποιοι συγκεκριμένα;**

Η αξιολόγηση των σπουδαστών στα επιμέρους μαθήματα γίνεται από τους διδάσκοντες βάσει βιβλιογραφικών εργασιών, εξετάσεων προόδου, εργαστηριακών reports και της τελικής γραπτής εξέτασης. Ο τρόπος αξιολόγησης αποφασίζεται από τους διδάσκοντες, ανάλογα με τη φύση και τις ιδιαιτερότητες του μαθήματος (θεωρητικό, μικτό κλπ.), περιλαμβάνει όμως απαραίτητα και τελική γραπτή εξέταση. Κατά κανόνα, η τελική βαθμολογία του μαθήματος προκύπτει από τον μέσο όρο της επίδοσης στις γραπτές εξετάσεις και στην βιβλιογραφική εργασία.

**(3.2.5.2) Πώς διασφαλίζεται η διαφάνεια της διαδικασίας αξιολόγησης των σπουδαστών;**

Καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να διασφαλιστεί η διαφάνεια, συνέπεια και αντικειμενικότητα της αξιολόγησης και βαθμολογίας των σπουδαστών. Η εξέταση κάθε

μαθήματος πραγματοποιείται δυο φορές το χρόνο, ήτοι στο τέλος του εξαμήνου κατά το οποίο διδάχτηκε και κατά μήνα Οκτώβριο. Κάθε μεταπτυχιακός σπουδαστής μπορεί να εξεταστεί μέχρι 2 φορές σε κάθε μάθημα και έχει δικαίωμα να δει το γραπτό του και να συζητήσει με τον υπεύθυνο καθηγητή για την επίδοσή του στην εξέταση. Σε περίπτωση αποτυχίας και στη δεύτερη εξέταση, η ΣΕ, μετά από συνεκτίμηση της όλης πορείας των σπουδών του σπουδαστή, μπορεί να εισηγηθεί στην ΕΔΕ τη διαγραφή του. Οι διδάσκοντες υποχρεούνται να εκδίδουν τα αποτελέσματα των εξετάσεων μέσα σε διάστημα 30 ημερών από την ημερομηνία εξέτασης.

**(3.2.5.3) Υπάρχει διαδικασία αξιολόγησης της εξεταστικής διαδικασίας και ποια είναι αυτή;**

Δεν υπάρχει καθιερωμένη πρακτική αξιολόγησης της εξεταστικής διαδικασίας. Η επιτροπή διενέργειας των τελικών εξετάσεων αξιολογεί ορισμένες, μόνο, πτυχές της εξεταστικής διαδικασίας, όπως η έκταση και ο βαθμός δυσκολίας των θεμάτων που εισηγούνται οι διδάσκοντες, η ανταπόκρισή τους στο επιδιωκόμενο επίπεδο σπουδών, η συνάφεια με τη διδαχθείσα ύλη και οι εν γένει συνθήκες κατά τη διάρκεια της εξέτασης.

**(3.2.5.4) Πόσο διαφανής είναι η διαδικασία ανάθεσης και εξέτασης της μεταπτυχιακής εργασίας;**

Η επιλογή του θέματος για την εκπόνηση μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας, καθώς και του επιβλέποντος καθηγητή γίνεται από τους ίδιους τους σπουδαστές, κατά την έναρξη του 3<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών. Τόσο το θέμα της εργασίας, όσο και ο ορισμός του επιβλέποντος επικυρώνονται από την ΕΔΕ, κατόπιν εισήγησης της ΣΕ. Η διπλωματική εργασία παρουσιάζεται ενώπιον ανοικτού ακροατηρίου και εξετάζεται από τριμελή επιτροπή αποτελούμενη από τον επιβλέποντα (μέλος ΔΕΠ ή ΕΠ/Τ.Ε.Ι.) και δυο ακόμη διδάσκοντες του ΔΠΜΣ, ο ένας εκ των οποίων πρέπει να είναι μέλος ΔΕΠ στη βαθμίδα του καθηγητή. Η τριμελής επιτροπή ορίζεται από την ΕΔΕ, κατόπιν πρότασης του επιβλέποντος καθηγητή και της ΣΕ. Για την έγκριση της διατριβής ειδίκευσης απαιτείται η σύμφωνη γνώμη δυο τουλάχιστον μελών της επιτροπής.

**(3.2.5.5) Υπάρχουν συγκεκριμένες προδιαγραφές ποιότητας για τη μεταπτυχιακή εργασία;**

Η μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία αποτελεί σε βάθος πειραματική διερεύνηση θεμάτων σύγχρονου ενδιαφέροντος που στρέφονται γύρω από την τεχνολογική επεξεργασία και συντήρηση των τροφίμων, τις λειτουργικές ιδιότητες και τη διατροφική τους αξία, τα οργανοληπτικά, φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά τους,

την ασφάλεια και διαχείριση της ποιότητας των τροφίμων. Η διάρκεια εκπόνησης της εργασίας είναι δυο εξάμηνα, ενώ σε εξαιρετικές περιπτώσεις, και μετά από αιτιολογημένη εισήγηση της ΣΕ, ο χρόνος αυτός μπορεί να παραταθεί μέχρι και δυο ακόμη εξάμηνα. Τα αποτελέσματα της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας πρέπει να περιέχουν μεγάλο βαθμό πρωτοτυπίας, ικανό να υποστηρίξει τη δημοσίευσή τους σε έγκριτα περιοδικά του κλάδου. Η παρουσίαση της διπλωματικής εργασίας γίνεται με τη μορφή διατριβής (διατριβή ειδίκευσης).

### **3.2.6. Επιλογή των μεταπτυχιακών σπουδαστών**

#### **(3.2.6.1) Ποια είναι η συγκεκριμένη διαδικασία επιλογής μεταπτυχιακών σπουδαστών;**

Τον Ιούνιο κάθε έτους, η Ειδική Διατμηματική Επιτροπή (ΕΔΕ) του ΔΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» αποφασίζει για το χρόνο δημοσίευσης στον τύπο σχετικής ανακοίνωσης, στην οποία προσδιορίζονται τα απαιτούμενα προσόντα εισαγωγής, η προθεσμία υποβολής δικαιολογητικών, ο γενικός τρόπος αξιολόγησης των υποψηφίων και η διεύθυνση υποβολής των δικαιολογητικών. Η προκήρυξη δημοσιεύεται σε τουλάχιστον μια εφημερίδα των Αθηνών, μια εφημερίδα της Θεσσαλονίκης και μια των Ιωαννίνων, κατά μήνα Ιούλιο, και κοινοποιείται σε όλα τα Τμήματα που συμμετέχουν στο ΔΠΜΣ. Για τα ακαδημαϊκά έτη 2008-09 και 2009-10, ο αριθμός των εισακτέων έχει οριστεί σε 15, ετησίως.

Οι αιτήσεις υποβάλλονται στις Γραμματείες του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τ.Ε.Ι. Αθήνας-Θεσσαλονίκης, κατά το 1<sup>ο</sup> δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Οι Γραμματείες προωθούν στην ΕΔΕ το σύνολο των αιτήσεων με το συνοδευτικό υλικό.

Η αξιολόγηση και επιλογή των υποψηφίων μεταπτυχιακών σπουδαστών γίνεται σύμφωνα με τον Ν.2083/92 (άρθρο 12, παρ. 2), από ειδική Επιτροπή Επιλογής την οποία ορίζει η ΕΔΕ και η οποία αλλάζει υποχρεωτικά κάθε ακαδημαϊκό έτος. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας αξιολόγησης, καταρτίζονται πίνακες με τα ονόματα των υποψηφίων που κρίνονται κατάλληλοι για την παρακολούθηση του προγράμματος. Η τελική επιλογή γίνεται με βάση τη σειρά επιτυχίας των υποψηφίων, όπως προκύπτει από την άθροιση των βαθμολογιών των επιμέρους κριτηρίων αξιολόγησης.

### **(3.2.6.2) Με ποια συγκεκριμένα κριτήρια επιλέγονται οι μεταπτυχιακοί σπουδαστές;**

Οι μεταπτυχιακοί σπουδαστές επιλέγονται με βάση τα ακόλουθα κριτήρια και τους αντίστοιχους συντελεστές βαρύτητας: 1) Γενικός βαθμός πτυχίου (30%), 2) βαθμολογία σε προπτυχιακά μαθήματα σχετικά με το ΔΠΜΣ (30%), 3) επίδοση στη διπλωματική-πτυχιακή εργασία (5%), 4) τυχόν ερευνητική δραστηριότητα (5%), 5) καλή γνώση της αγγλικής γλώσσας (20%), 6) προσωπική συνέντευξη (10%).

Σκοπός της προσωπικής συνέντευξης είναι η εκτίμηση της προσωπικότητας του υποψηφίου. Ειδική βαρύτητα στη διαμόρφωση γνώμης για τον υποψήφιο έχουν η ικανότητα επικοινωνίας με σαφήνεια και πειθώ, η ορθή κρίση και η γενικότερη συγκρότηση του υποψηφίου.

Οι υποψήφιοι πρέπει να γνωρίζουν αποδεδειγμένα την αγγλική γλώσσα. Σε αντίθετη περίπτωση, η Επιτροπή Επιλογής προχωρεί σε γραπτή εξέταση, η οποία περιλαμβάνει μετάφραση τεχνικού κειμένου σχετικού με την Επιστήμη Τροφίμων, από τα αγγλικά στα ελληνικά, προκειμένου να διαπιστώσει την επάρκεια του υποψηφίου. Ως ελάχιστη απαίτηση για την αποδεδειγμένη γνώση της αγγλικής θεωρείται το δίπλωμα Lower ή βαθμολογία 550 μονάδων TOEFL ή βαθμολογία 6 στις εξετάσεις IELTS. Οι αλλοδαποί πρέπει να γνωρίζουν επαρκώς την ελληνική γλώσσα για την απρόσκοπτη παρακολούθηση του Π.Μ.Σ.

### **(3.2.6.3) Ποιο είναι το ποσοστό αποδοχής υποψηφίων μεταπτυχιακών σπουδαστών;**

Το ποσοστό αποδοχής υποψηφίων σπουδαστών κυμαίνεται από 45% έως 65%, ανάλογα με τον εκάστοτε αριθμό υποψηφιοτήτων.

### **(3.2.6.4) Πώς δημοσιοποιείται η διαδικασία, τα κριτήρια και τα αποτελέσματα της επιλογής σπουδαστών;**

Οι πληροφορίες που αφορούν τη διαδικασία και τα κριτήρια επιλογής σπουδαστών στο ΔΠΜΣ είναι αναρτημένες στις ιστοσελίδες του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των συμπραττόντων Τμημάτων Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης. Στους ενδιαφερόμενους διατίθεται επίσης έντυπη έκδοση του οδηγού σπουδών και κανονισμού λειτουργίας του προγράμματος, στην οποία αναφέρονται, μεταξύ άλλων, και οι διαδικασίες ένταξης στο πρόγραμμα. Ακόμη, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να ενημερωθούν τηλεφωνικά από τους Ιδρυματικούς Υπευθύνους του προγράμματος.

Η δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων της επιλογής σπουδαστών γίνεται με ανάρτηση των σχετικών πινάκων στις γραμματείες και τις ιστοσελίδες των συμπραττόντων Τμημάτων. Επιπλέον, οι επιτυχόντες ενημερώνονται τηλεφωνικά από τη Γραμματεία του

Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και καλούνται να απαντήσουν εντός 10 ημερών αν αποδέχονται ή όχι την ένταξή τους στο ΔΠΜΣ, αποδεχόμενοι τους όρους λειτουργίας του. Σε περίπτωση μη ένταξης εντός της προαναφερθείσης προθεσμίας, καλείται ο 1<sup>ος</sup>, 2<sup>ος</sup> κ.λ.π. επιλαχών. Οι μεταπτυχιακοί σπουδαστές εγγράφονται στην Γραμματεία του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, προσκομίζοντας τα απαραίτητα δικαιολογητικά.

#### **(3.2.6.5) Πώς διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα και διαφάνεια της διαδικασίας επιλογής σπουδαστών;**

Η διαδικασία επιλογής σπουδαστών βασίζεται σε διαφανή, αντικειμενικά κριτήρια, τα οποία προσδιορίζονται με ακρίβεια στον οδηγό σπουδών του προγράμματος και είναι εκ των προτέρων γνωστά και διαθέσιμα σε κάθε ενδιαφερόμενο. Οι υποψήφιοι είναι σε θέση να υπολογίσουν τον ακριβή αριθμό μορίων που τους αντιστοιχεί, με εξαίρεση τη βαθμολογία της προφορικής συνέντευξης (συντελεστής βαρύτητας 10%). Οι πίνακες με τα αναλυτικά στοιχεία από την αξιολόγηση των υποψηφίων δημοσιοποιούνται εντός δέκα, το πολύ, ημερών από την ημερομηνία της προσωπικής συνέντευξης και είναι διαθέσιμα στους υποψηφίους από τη Γραμματεία του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων.

#### **3.2.7. Χρηματοδότηση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών**

##### **(3.2.7.1) Ποιες είναι οι πηγές χρηματοδότησης του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Το ΔΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» χρηματοδοτήθηκε, μέχρι και το ακαδημαϊκό έτος 2007-08, από το «Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης» (ΕΠΕΑΕΚ II), στα πλαίσια του έργου «Νέα Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών». Από το ακαδημαϊκό έτος 2008-09, το πρόγραμμα λειτουργεί χωρίς κρατική ή άλλη πηγή χρηματοδότησης. Για την υλοποίηση του προγράμματος αξιοποιείται η υλικοτεχνική υποδομή του Τμήματος, όπως συνέβη και κατά την περίοδο χρηματοδότησης από το ΕΠΕΑΕΚ II. Οι ανάγκες σε αναλώσιμα υλικά και μικροεξοπλισμό, για την εκπόνηση μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών, καλύπτονται από τον τακτικό προϋπολογισμό του Ιδρύματος.

### **(3.2.7.2) Πώς εξασφαλίζεται η βιωσιμότητα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Από το ακαδημαϊκό έτος 2008-09, το πρόγραμμα λειτουργεί χωρίς χρηματοδότηση, με κάλυψη αποκλειστικά και μόνο των εξόδων για αναλώσιμα υλικά από τον τακτικό προϋπολογισμό του Ιδρύματος. Το τρέχον ακαδημαϊκό έτος (2009-10) το πρόγραμμα διανύει την τελευταία χρονιά λειτουργίας του. Η μέχρι σήμερα εκδήλωση ενδιαφέροντος υπήρξε ικανοποιητική, γεγονός που επέτρεψε την επιλογή σπουδαστών με κατάλληλο υπόβαθρο, ικανών να αντεπεξέλθουν στις απαιτήσεις του προγράμματος. Θεωρείται δεδομένο ότι, σε περίπτωση που ήθελε παραταθεί η λειτουργία του προγράμματος, η ζήτηση θα παρέμενε αυξημένη, εάν ληφθεί υπ' όψιν η έλλειψη ανάλογων προγραμμάτων στον ελληνικό χώρο, αλλά και η διέξοδος που προσφέρει το εν λόγω ΔΠΜΣ σε αποφοίτους των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων, Διατροφής και Οινολογίας των Τ.Ε.Ι. της χώρας. Η ανάγκη μετακίνησης των σπουδαστών μεταξύ συμπραττόντων τμημάτων που δημιουργεί η συγκεκριμένη διατμηματική συνεργασία, αντισταθμίζεται από την μη-επιβολή διδάκτρων, καθώς και από την εμπειρία που προσφέρει η σπουδή σε διαφορετικά ΑΕΙ. Εντούτοις, και παρά τη δεδηλωμένη επιθυμία των συμπραττόντων τμημάτων για ανανέωση της διατμηματικής συνεργασίας στα πλαίσια ενός αναμορφωμένου ΔΠΜΣ, η βιωσιμότητα ενός νέου προγράμματος μεταπτυχιακών σπουδών θα εξαρτηθεί από την εξασφάλιση απρόσκοπτης χρηματοδότησης, η οποία θα καλύψει ικανοποιητικά όλα τα λειτουργικά έξοδα του προγράμματος (περιλαμβανομένης της καταβολής στοιχειώδους αμοιβής στο διδακτικό προσωπικό) και θα επιτρέψει αποτελεσματικότερη διοίκηση του προγράμματος.

### **(3.2.7.3) Πώς χρησιμοποιούνται οι πόροι που διατίθενται στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Από το ακαδημαϊκό έτος 2008-09, το πρόγραμμα δεν διαθέτει πόρους. Η οικονομική διαχείριση κατά την περίοδο χρηματοδότησης από το ΕΠΕΑΕΚ II ανήκε στις αρμοδιότητες του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, το οποίο χορηγούσε τις αμοιβές στο διδακτικό προσωπικό του ΔΠΜΣ (μέσω της Επιτροπής Εκπαίδευσης & Ερευνών) και αναλάμβανε την αγορά αναλώσιμων υλικών και τυχόν μικροεξοπλισμού που προορίζονταν για τα συμπράττοντα Τμήματα.



### **3.2.8. Διεθνής διάσταση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών**

#### **(3.2.8.1) Υπάρχει συμμετοχή διδασκόντων από το εξωτερικό; Σε ποιο ποσοστό ;**

Στο ΔΠΜΣ Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή δεν συμμετέχουν διδάσκοντες από το εξωτερικό, λόγω έλλειψης χρηματοδότησης και αδυναμίας του προγράμματος να καλύψει τα έξοδα μετακίνησης και διαμονής προσκεκλημένων ομιλητών.

#### **(3.2.8.2) Υπάρχει συμμετοχή αλλοδαπών σπουδαστών (απόλυτος αριθμός και ποσοστό);**

Μέχρι σήμερα δεν υπήρξαν αιτήσεις για το ΔΠΜΣ Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή από αλλοδαπούς σπουδαστές.

#### **(3.2.8.3) Πόσα και ποια μαθήματα διδάσκονται (και) σε ξένη γλώσσα;**

Όλα τα μαθήματα διδάσκονται στην ελληνική γλώσσα.

#### **(3.2.8.4) Υπάρχουν συμφωνίες συνεργασίας με ιδρύματα και φορείς του εξωτερικού;**

Όχι, δεν υπάρχουν συνεργασίες με ιδρύματα ή φορείς του εξωτερικού

#### **(3.2.8.5) Υπάρχουν διεθνείς διακρίσεις του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών; Ποιες;**

Δεν υπάρχουν διεθνείς διακρίσεις του ΔΠΜΣ.

### **3.2.9. Κριτική Ανάλυση Διατμηματικών Προγραμμάτων Μεταπτυχιακών Σπουδών όπου συμμετέχει το Τμήμα**

#### **(3.2.9.1) Τίτλος του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών**

Το Τμήμα συμμετέχει, από το Ακαδημαϊκό Έτος 2006-07, στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ) «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» (Φ.Ε.Κ. 1737/B/26-11-2003).

#### **(3.2.9.2) Τμήματα και Ιδρύματα που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών**

Το ΔΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» οργανώνεται από το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, με τη σύμπραξη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του



Τ.Ε.Ι. Αθήνας και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Το Πρόγραμμα υλοποιείται κατά 50% στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και κατά 50% στα συμπράττοντα Τμήματα των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης.

**(3.2.9.3) Πώς κρίνετε το βαθμό ανταπόκρισης του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος και τις απαιτήσεις της κοινωνίας;**

Το ΔΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» ανταποκρίνεται ικανοποιητικά στους στόχους του Τμήματος και τις απαιτήσεις της κοινωνίας. Προάγει την εξειδικευμένη γνώση και περαιτέρω ανάπτυξη της έρευνας σε ζωτικούς τομείς της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, προσφέροντας ειδικεύσεις, οι δομές των οποίων επιτρέπουν τη δημιουργία επιστημόνων με υψηλό επίπεδο κατάρτισης. Οι απόφοιτοι του προγράμματος κρίνονται ικανοί να αναλάβουν υπεύθυνες θέσεις στη βιομηχανία τροφίμων, να εργαστούν αποτελεσματικά σε κρατικούς φορείς ελέγχου, εκπαιδευτικά και ερευνητικά ιδρύματα, ή να δραστηριοποιηθούν με επιτυχία στην παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών. Οι γνώσεις που αποκτούν κατά τη φοίτησή τους στο πρόγραμμα, επιτρέπει στους αποφοίτους να συμβάλλουν, με τρόπο ουσιαστικό, στην παραγωγή και διακίνηση ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων τροφίμων.

**(3.2.9.4) Πώς κρίνετε τη δομή, τη συνεκτικότητα και τη λειτουργικότητα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Τόσο η δομή, όσο και η συνεκτικότητα και λειτουργικότητα του προγράμματος κρίνονται ικανοποιητικές, σε μεγάλο βαθμό.

**(3.2.9.5) Πώς κρίνετε το εξεταστικό σύστημα;**

Αν και δεν υπάρχει πάγια πρακτική αξιολόγησης όλων των πτυχών της εξεταστικής διαδικασίας, το εφαρμοζόμενο εξεταστικό σύστημα διασφαλίζει σε ικανοποιητικό βαθμό τη διαφάνεια, συνέπεια και αντικειμενικότητα της αξιολόγησης και βαθμολόγησης των σπουδαστών. Το δικαίωμα των σπουδαστών για επανεξέταση σε όλα τα μαθήματα, η δυνατότητα συζήτησης με τους εξεταστές σχετικά με τις επιδόσεις τους στις εξετάσεις, αλλά και η εφαρμοζόμενη τακτική αξιολόγησης των σπουδαστών μετά από συνεκτίμησης της όλης πορείας των σπουδών τους στο πρόγραμμα, πιστεύεται ότι συμβάλλουν αποφασιστικά προς την κατεύθυνση αυτή.

#### **(3.2.9.6) Πώς κρίνετε τη διαδικασία επιλογής των μεταπτυχιακών σπουδαστών;**

Η διαδικασία επιλογής των μεταπτυχιακών σπουδαστών βασίζεται σε διαφανή, και απολύτως αντικειμενικά κριτήρια, τα οποία προσδιορίζονται με ακρίβεια στον οδηγό σπουδών του προγράμματος και είναι εκ των προτέρων γνωστά στους ενδιαφερόμενους. Η έγκαιρη δημοσιοποίηση των πινάκων με τα αναλυτικά στοιχεία της αξιολόγησης επιτρέπει στους υποψηφίους να ελέγχουν την ορθότητα της καταχώρησης των τυπικών και ουσιαστικών τους προσόντων, καθώς και τη θέση κατάταξής τους στον αξιολογικό πίνακα.

#### **(3.2.9.7) Πώς κρίνετε τη χρηματοδότηση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Από το ακαδημαϊκό έτος 2008-09, το ΔΠΜΣ λειτουργεί χωρίς άλλη χρηματοδότηση, πέραν της κάλυψης αναλωσίμων υλικών από τον τακτικό προϋπολογισμό του Ιδρύματος.

#### **(3.2.9.8) Πώς κρίνετε τη διεθνή διάσταση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Το πρόγραμμα δεν διαθέτει διεθνή διάσταση.

### **3.3. Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών**

Το θεσμικό πλαίσιο των Ανώτατων Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων δεν προβλέπει την εκπόνηση διδακτορικών διατριβών. Το Τμήμα στα πλαίσια της συνεργασίας του με άλλα Πανεπιστημιακά Ιδρύματα στο Εσωτερικό και στο Εξωτερικό τόσο στον εκπαιδευτικό όσο και στον ερευνητικό τομέα, ενθαρρύνει τα μέλη ΕΠ να συμμετέχουν στην επίβλεψη διδακτορικών διατριβών, υποψηφίων διδακτόρων άλλων τμημάτων των ΑΕΙ.

Η δραστηριότητα αυτή έχει ενισχύσει την ερευνητική δραστηριότητα στο Τμήμα, καθώς και τη λειτουργία του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών.

## 4. Διδακτικό έργο

### 4.1. Αποτελεσματικότητα του διδακτικού προσωπικού

#### 4.1.1. Υπάρχει διαδικασία αξιολόγησης των διδασκόντων από τους σπουδαστές; Πώς εφαρμόζεται;

Έχει αρχίσει διαδικασία αξιολόγησης του διδακτικού έργου των διδασκόντων από τους σπουδαστές το ακαδ. έτος 2007-08. και διανέμονται σε κάθε εξάμηνο.

##### *Διαδικασία αξιολόγησης διδασκόντων από τους φοιτητές*

Τα σχετικά ερωτηματολόγια είναι δύο ειδών για τα Εργαστηριακά και Θεωρητικά Μαθήματα. Είναι ανώνυμα, διανέμονται σε ώρα μαθήματος μεταξύ της 8ης και 10ης εβδομάδας της διδασκαλίας για συμπλήρωση από τους φοιτητές.

##### *Διαδικασία εφαρμογής*

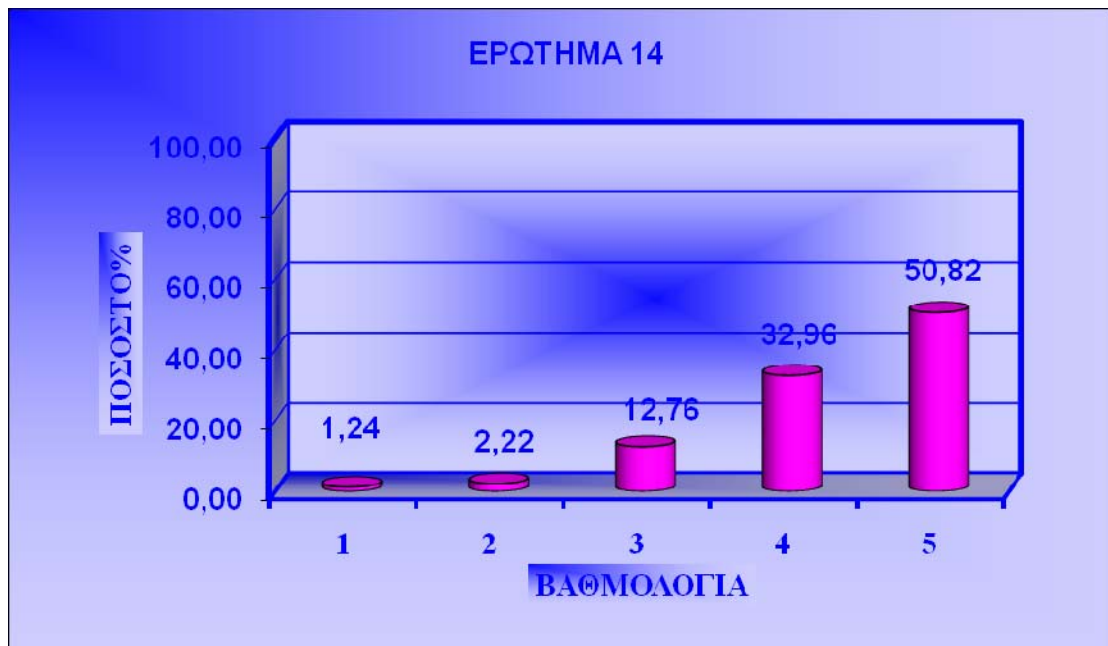
Ο διδάσκων μοιράζει τα ερωτηματολόγια, εξηγεί σύντομα το σκοπό της ενέργειας αυτής καθώς και τη διαδικασία, απαντά σε τυχόν διευκρινιστικές ερωτήσεις και βγαίνει από την αίθουσα. Εισέρχεται πάλι μετά από 15 λεπτά και ζητεί από 1-2 φοιτητές να τα μαζέψουν. Οι φοιτητές αυτοί συγκεντρώνουν όλα τα ερωτηματολόγια από τους συναδέλφους τους και τα τοποθετούν σε φάκελο, ο οποίος σφραγίζεται. Οι ίδιοι φοιτητές μεταφέρουν το φάκελο στη γραμματεία, στην οποία λένε προφορικά για ποιο μάθημα πρόκειται.

Μετά τη συγκέντρωση των ερωτηματολογίων από όλα τα μαθήματα, το τμήμα φροντίζει για την καταχώρηση των απαντήσεων των φοιτητών σε λογιστικό φύλλο.

Μετά την ολοκλήρωση της εισαγωγής των στοιχείων, τα σχετικά φύλλα παραδίδονται στην ομάδα εσωτερικής αξιολόγησης (OMEA) του Τμήματος για την επεξεργασία τους. Η επεξεργασία εστιάζεται στον υπολογισμό των συχνοτήτων των απαντήσεων κάθε ερώτησης για το κάθε μάθημα ξεχωριστά, αλλά και για το σύνολο των μαθημάτων, καθώς και στην κατασκευή των σχετικών ιστογραμμάτων.

Από την επεξεργασία των δεδομένων τα οποία προέκυψαν με την εφαρμογή της διαδικασίας αξιολόγησης των μαθημάτων-διδασκόντων από τους φοιτητές του τμήματος (όπως αυτή προβλέπεται από την Α.ΔΙ.Π.) μπορούν συνοπτικά να εξαχθούν οι παρακάτω δείκτες σχετικά με την αποτελεσματικότητα του διδακτικού προσωπικού:

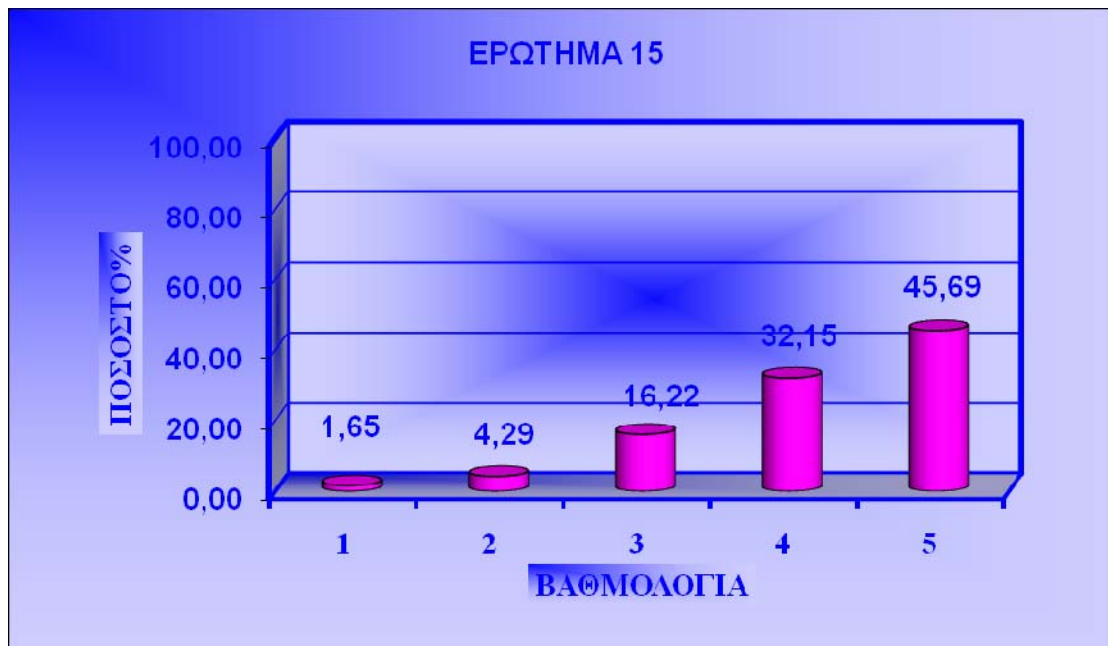
### Οργάνωση και παρουσίαση της ύλης του μαθήματος



Η εικόνα που παρουσιάζει το διδακτικό προσωπικό όσον αφορά στην οργάνωση της παρουσίασης της ύλης των μαθημάτων κρίνεται πολύ ικανοποιητική. Οι σπουδαστές αξιολογούν σε ποσοστό 83% άνω του ικανοποιητικού (>4.0) την οργάνωση και παρουσίαση της ύλης, γεγονός που αποδίδεται

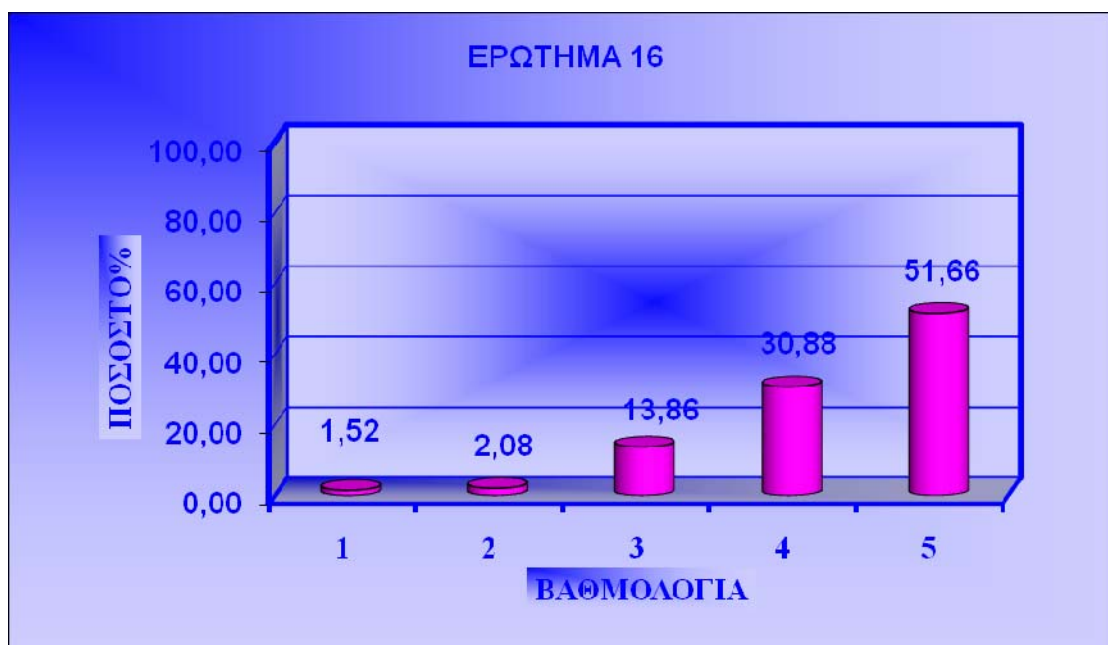
- Στην ικανότητα των καθηγητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
- Στην διδακτική εμπειρία των καθηγητών.

*Διέγερση ενδιαφέροντος για το αντικείμενο του μαθήματος*



Η βαθμολογία των φοιτητών στην ερώτηση αυτή κυμαίνεται μεταξύ 4.0 και 5.0.

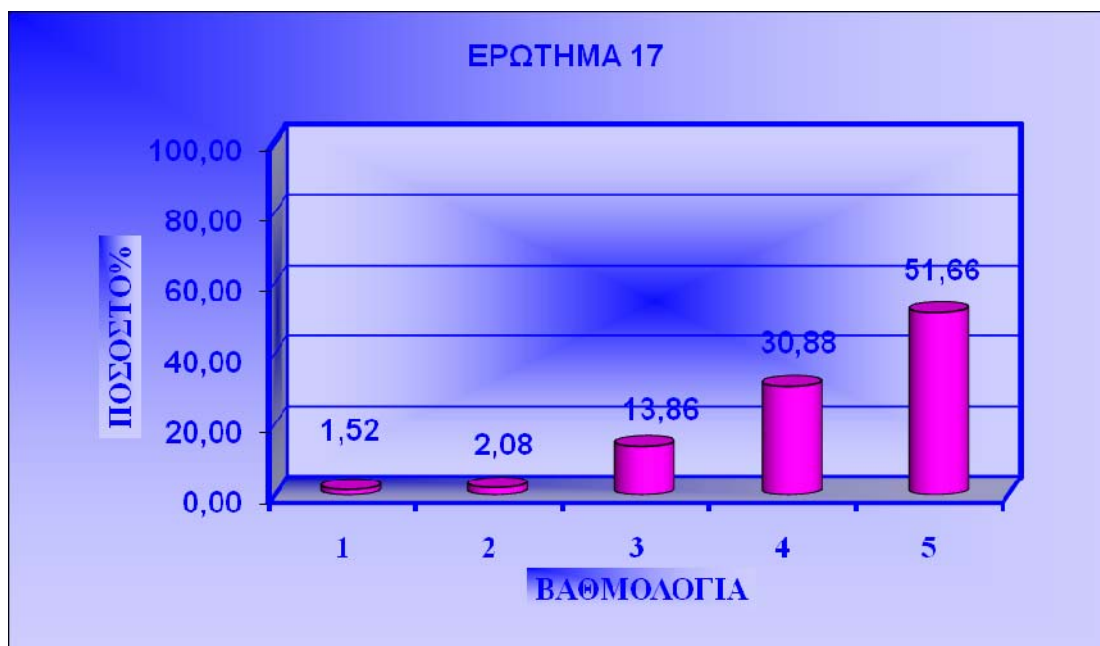
*Ανάλυση και παρουσίαση των εννοιών με τρόπο απλό και ενδιαφέροντα χρησιμοποιώντας παραδείγματα*



Το αντικείμενο των μαθημάτων του Τμήματος είναι πρακτικό και εφαρμοσμένο. Είναι φυσικό τα παραδείγματα που χρησιμοποιούνται κατά τη διδασκαλία των μαθημάτων να έχουν άμεση εφαρμογή και να διεγείρουν το ενδιαφέρον των

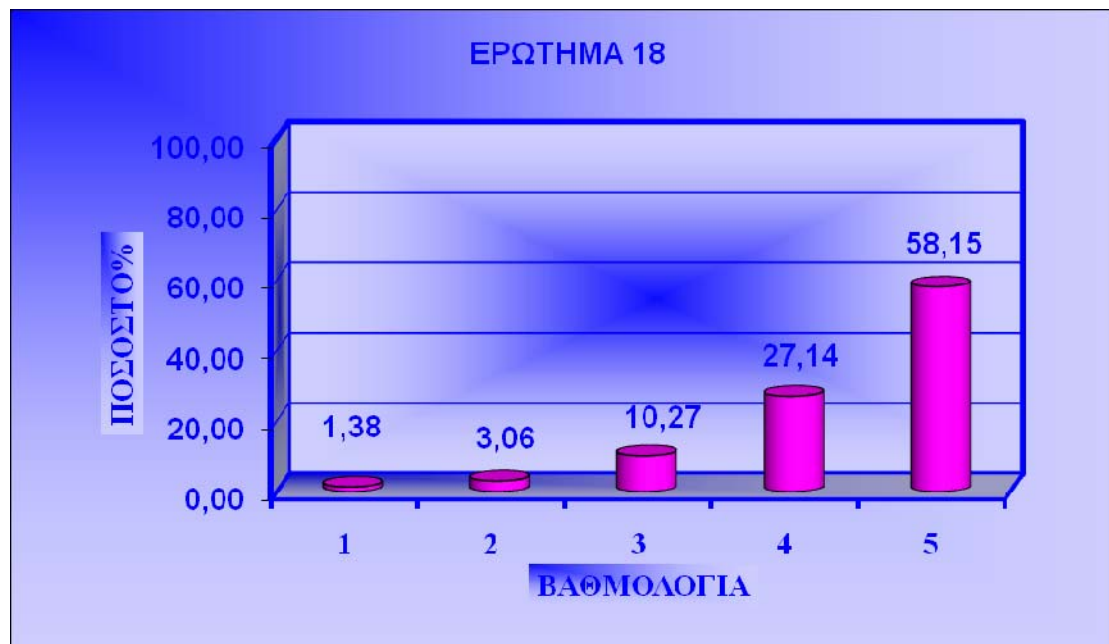
φοιτητών. Οι καθηγητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων είναι γνώστες του αντικειμένου που διδάσκουν και διαθέτουν πολύχρονη επαγγελματική εμπειρία. Αυτό αντανακλάται και στα υψηλά ποσοστά βαθμολόγησής τους από τους φοιτητές (> 4.0) όσον αφορά στη σύνδεση της θεωρητικής διδασκαλίας με πρακτικές εφαρμογές.

*Ενθάρρυνση των φοιτητών να διατυπώνουν απορίες και ερωτήσεις για να αναπτύξουν τη κρίση τους*



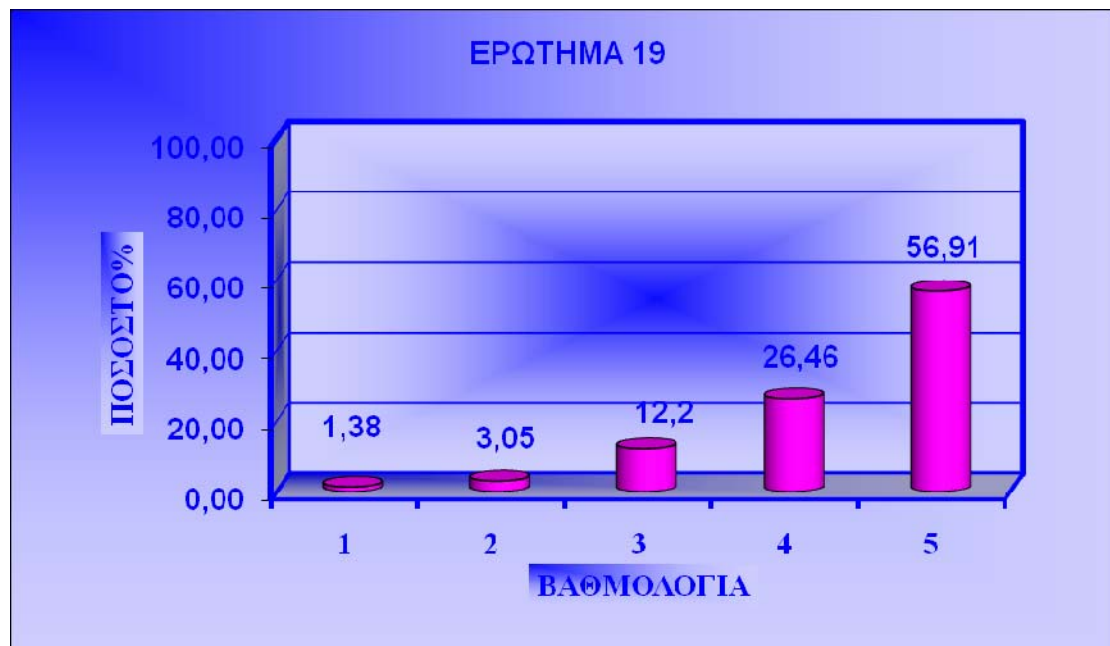
Με τις απαντήσεις των φοιτητών στην ερώτηση αυτή αποτυπώνεται η διδακτική εμπειρία των καθηγητών στη διαχείριση της τάξης και των διαλέξεων. Πρέπει όμως να επισημάνουμε ότι ο αριθμός των φοιτητών που παρακολουθούν τις διαλέξεις είναι σχετικά μικρός με αποτέλεσμα και ο αριθμός των υποβαλλόμενων απαντήσεων να είναι περιορισμένος. Δίδεται επομένως η ευχέρεια στους καθηγητές να αναλώσουν μέρος του χρόνου των διαλέξεων για την επίλυση αποριών των φοιτητών.

*Συνέπεια στις υποχρεώσεις του διδάσκοντα (παρουσία στα μαθήματα, έγκαιρη διόρθωση,...)*



Η διδασκαλία είναι η βασικότερη απασχόληση των καθηγητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. Οι καθηγητές του Τμήματος, παρά το μεγάλο φόρτο εβδομαδιαίας διδασκαλίας, εστιάζουν απερίσπαστοι στο διδακτικό τους έργο και το γεγονός αυτό αντανακλάται στην υψηλότερη βαθμολογία (>4.0) που έλαβαν από τους φοιτητές σχετικά με τη συνέπειά τους.

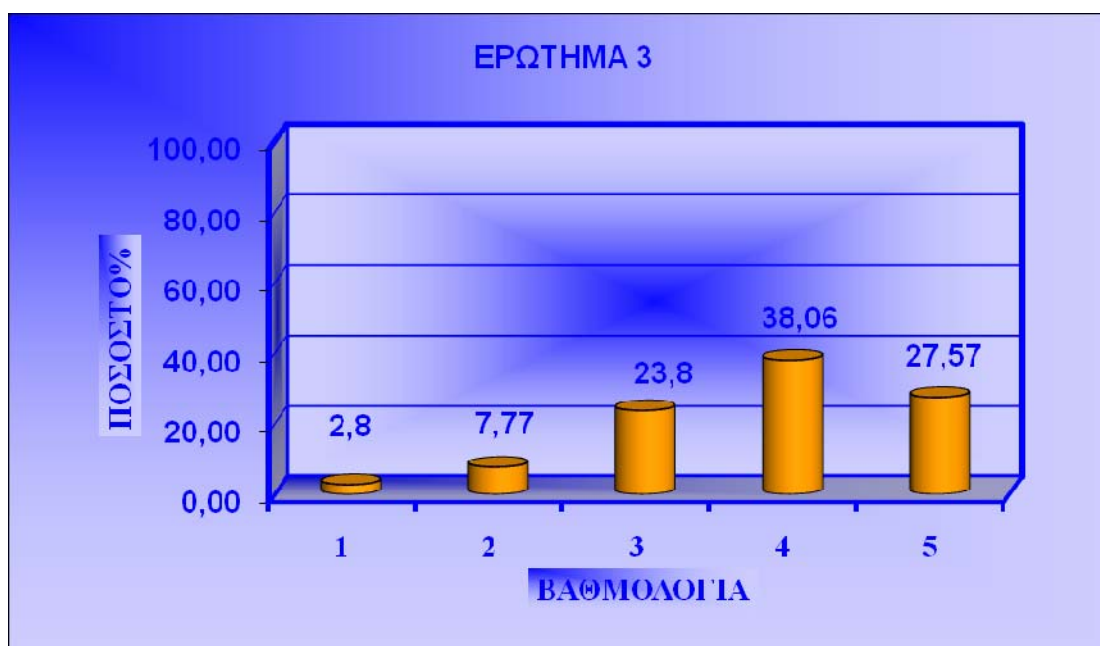
### Σχέσεις διδασκόντων – διδασκομένων



Δεν έχουν υπάρξει περιπτώσεις προσωπικών αντιπαραθέσεων καθηγητών και φοιτητών. Οι καθηγητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στην πλειονότητά τους είναι φιλικοί, πρόσχαροι και πάντα δίπλα στους φοιτητές. Η αρμονική αυτή σχέση επιβεβαιώνεται και από την πλευρά των φοιτητών σύμφωνα με το γράφημα του παραπάνω σχήματος.



### Επεξήγηση των βασικών αρχών των πειραμάτων / ασκήσεων



Όπως φαίνεται από τις απαντήσεις των φοιτητών οι βασικές αρχές των πειραμάτων/ Ασκήσεων το 23.8% θεωρεί ότι εξηγούνται σε μέτριο επίπεδο, το 38.06% σε ικανοποιητικό και το 27.57 σε πολύ καλό επίπεδο. Οι αιτίες αυτού θα πρέπει ενδεχομένως να αναζητηθούν,

1. Στο μεγάλο αριθμό των φοιτητών ανά διδάσκοντα (15-20 φοιτητές ανά διδάσκοντα) κατά την εκτέλεση των πειραμάτων.
2. Στην έλλειψη της θεωρητικής προετοιμασίας που απαιτείται πριν την εκτέλεση των εργαστηριακών ασκήσεων και τη συσχέτισή τους με τη θεωρία.

#### 4.1.2. Πώς αξιοποιούνται τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των διδασκόντων από τους σπουδαστές;

Τα ερωτηματολόγια, αναλύονται μελετώνται στατιστικά και τα αποτελέσματα γνωστοποιούνται στο Εκπαιδευτικό Προσωπικό μέσω της Εσωτερικής Αξιολόγησης, ενώ λαμβάνονται σοβαρά υπόψη στην περαιτέρω εκπαιδευτική διαδικασία.

**4.1.3. Ποιος είναι ο μέσος εβδομαδιαίος φόρτος διδακτικού έργου των μελών του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος;**

**Χειμερινό/Εαρινό εξάμηνο**

Μέλη ΕΠ: 23 τακτικά

Μέλη ΕΕΠ: 24

Διδακτικός φόρτος ΕΠ: = 276 ώρες διδασκαλίας.

Διδακτικός φόρτος ΕΕΠ: = 180 ώρες διδασκαλίας

Επισημαίνεται ότι οι ανωτέρω ώρες αντιπροσωπεύουν το 40% του συνολικού φόρτου του διδακτικού έργου λόγω, προετοιμασίας, παρακολούθησης πτυχιακών εργασιών, συμμετοχή σε ερευνητικά έργα και διοικητικές υποχρεώσεις.

Παρατίθεται ο πίνακας 4.1 . με αναλυτικά στοιχεία για τα μαθήματα που διδάσκουν τα μέλη ΕΠ του Τμήματος και οι Επιστημονικοί και Εργαστηριακοί Συνεργάτες

**4.1.4. Πόσα από τα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος διδάσκουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών;**

Δεκαπέντε μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος διδάσκουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών.

**4.1.5. Υπάρχουν θεσμοθετημένες από το Τμήμα υποτροφίες/βραβεία διδασκαλίας;**

Όχι δεν υπάρχουν θεσμοθετημένες από το Τμήμα υποτροφίες/βραβεία διδασκαλίας

**4.1.6 Συνεισφέρουν στο διδακτικό έργο οι μεταπτυχιακοί σπουδαστές και σε τί ποσοστό;**

Οι μεταπτυχιακοί σπουδαστές του Διατμηματικού Π.Σ. δεν συνεισφέρουν στο διδακτικό έργο.

**4.2. Πώς κρίνετε την ποιότητα και αποτελεσματικότητα της διδακτικής διαδικασίας;**

**4.2.1. Ποιές συγκεκριμένες διδακτικές μέθοδοι χρησιμοποιούνται;**

Οι διδακτικές μέθοδοι αναφέρονται λεπτομερώς στα απογραφικά δελτία των μελών ΕΠ.

#### 4.2.2. Ποια είναι τα ποσοστά επιτυχίας των σπουδαστών στις εξετάσεις;

Τα ποσοστά επιτυχίας των σπουδαστών στις εξετάσεις κατά μέσο όρο μαθημάτων είναι 20-30%

#### 4.2.3. Ποια είναι η μέση διάρκεια σπουδών για τη λήψη πτυχίου;

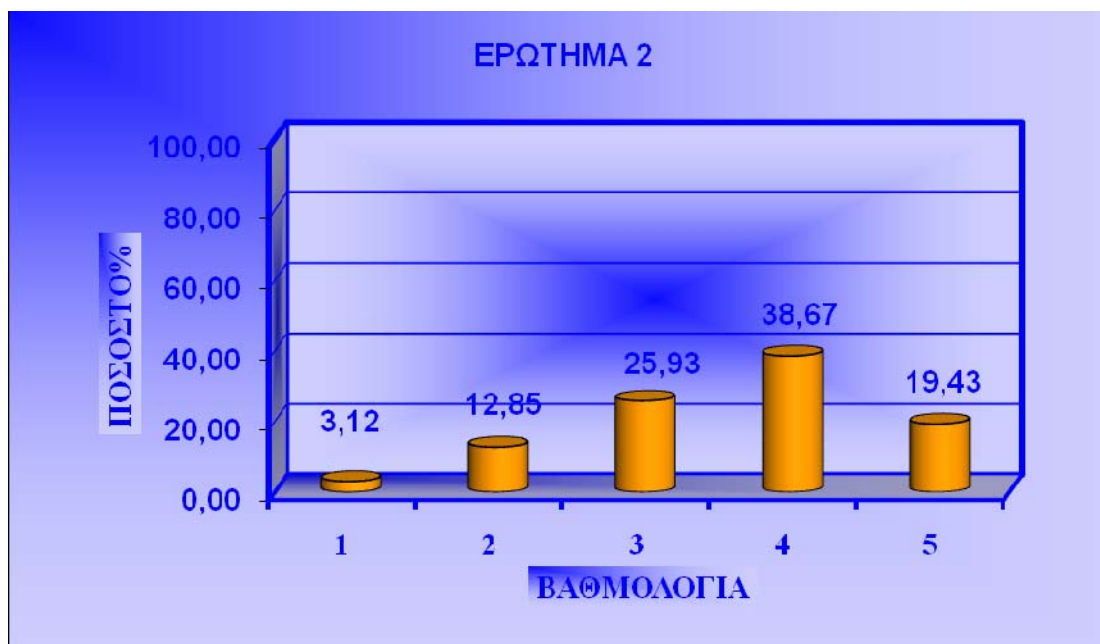
Η κανονική διάρκεια σπουδών είναι 8 εξάμηνα. Η πλειοψηφία αποφοιτά μετά το 12 εξάμηνο. Στον **πίνακα 4.2.1** αναφέρεται η εξέλιξη του αριθμού των αποφοίτων.

#### 4.2.4. Ποιος είναι ο μέσος βαθμός πτυχίου;

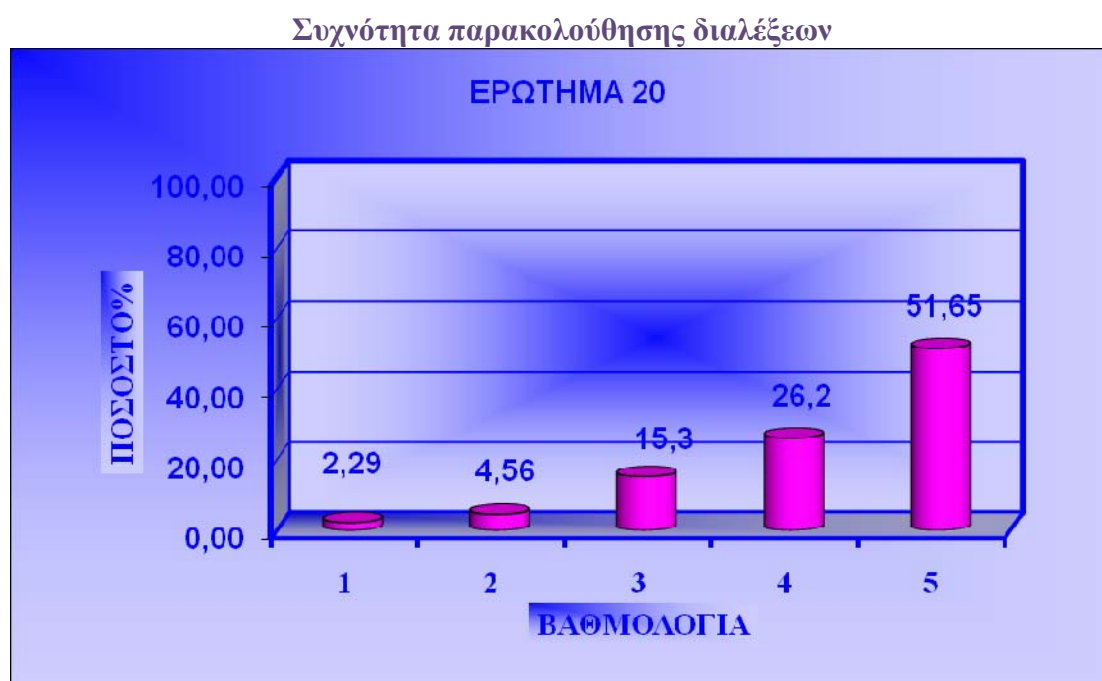
Είναι περίπου 6.4 όπως αναλυτικά φαίνεται στον **πίνακα 4.2.2**.

Από την επεξεργασία των δεδομένων τα οποία προέκυψαν με την εφαρμογή της διαδικασίας αξιολόγησης των μαθημάτων-διδασκόντων από τους φοιτητές του τμήματος (όπως αυτή προβλέπεται από την Α.ΔΙ.Π.) μπορούν συνοπτικά να εξαχθούν οι παρακάτω δείκτες σχετικά με την ποιότητα και αποτελεσματικότητα της διδακτικής διαδικασίας:

#### *Επάρκεια σημειώσεων ως προς τις εργαστηριακές ασκήσεις*

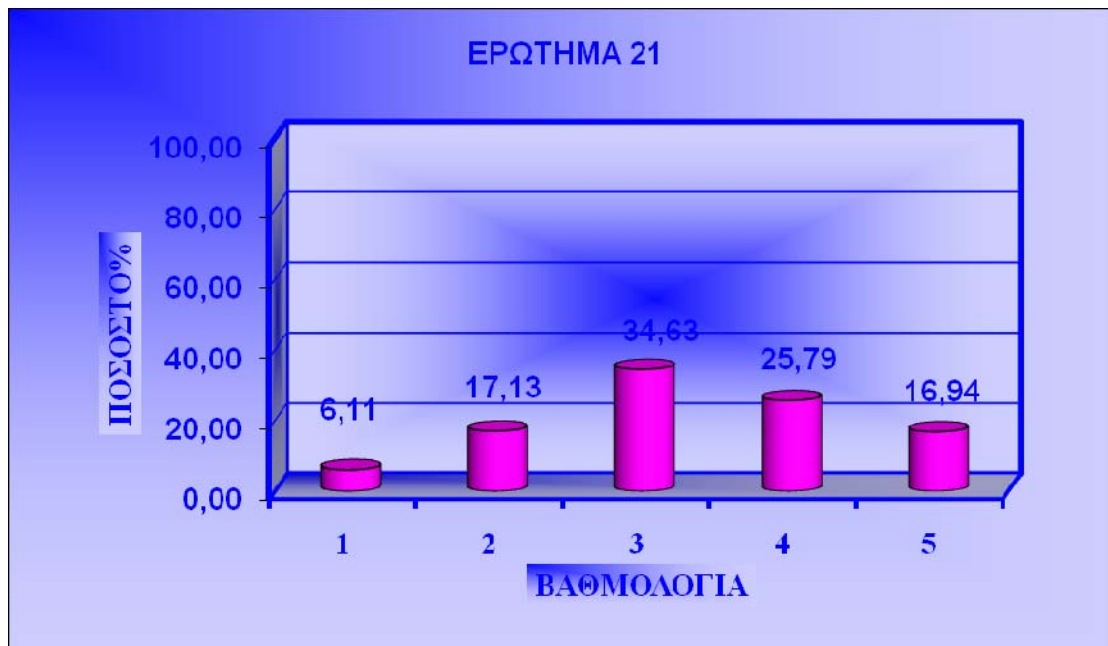


Η επάρκεια των σημειώσεων εργαστηριακών ασκήσεων κρίνεται πολύ καλή από το 19.43% των φοιτητών και ικανοποιητική από το 38.67% των φοιτητών. Υπάρχει ένα 25.93% των φοιτητών που κρίνει μέτρια την επάρκεια σημειώσεων ως προς τις εργαστηριακές ασκήσεις. Ως πιθανή αιτία του φαινομένου αυτού μπορεί να θεωρηθεί η αδυναμία συνθετικής και επαγωγικής σκέψης των φοιτητών, οι οποίοι στην πλειονότητά τους επιθυμούν σαφείς οδηγίες (βήμα προς βήμα) εκτέλεσης μίας εργαστηριακής άσκησης. Συχνά, οι εργαστηριακές ασκήσεις καλούνται να καλύψουν τα κενά της θεωρίας καθώς η παρακολούθηση των θεωρητικών διαλέξεων δεν είναι υποχρεωτική σε αντίθεση με τα εργαστήρια. Οι φοιτητές θεωρούν ότι είναι υποχρέωση των εργαστηριακών μαθημάτων να καλύψουν τα όποια κενά με αποτέλεσμα οι σημειώσεις των εργαστηριακών ασκήσεων να κρίνονται ανεπαρκείς.



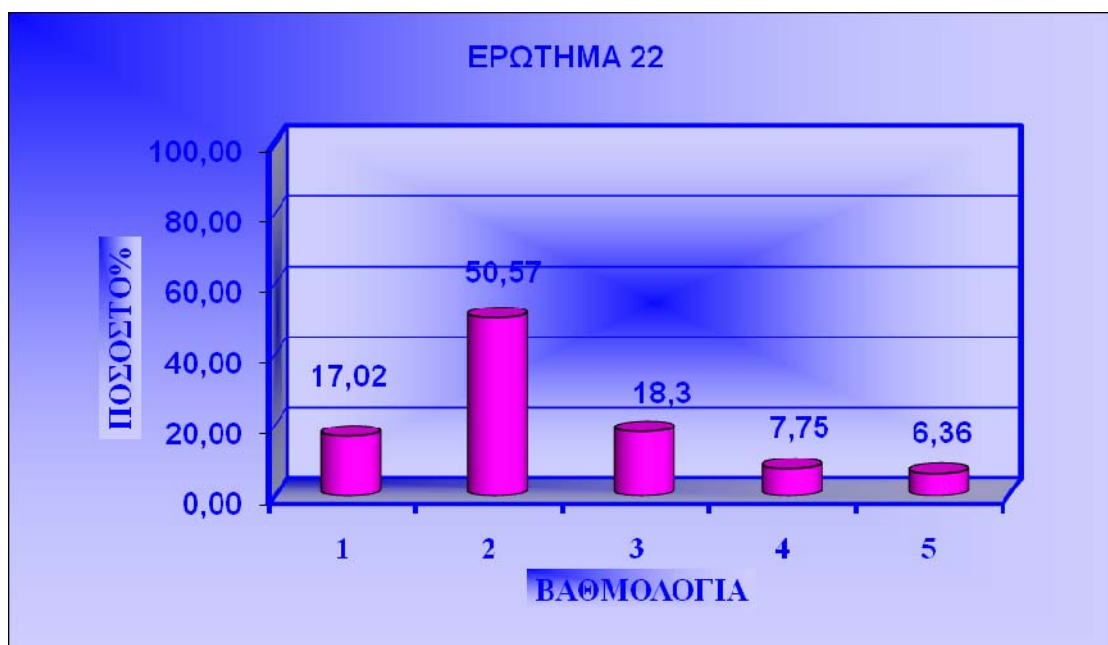
Ένας βαθμός παρακολούθησης περίπου > 4.0 συνεπάγεται τη συμμετοχή περίπου του 80% των φοιτητών στις διαλέξεις. Θα πρέπει όμως να επισημάνουμε ότι ο αριθμός των φοιτητών που παρακολουθούν τις διαλέξεις της θεωρίας και επομένως απαντούν στα ερωτηματολόγια, είναι σχετικά μικρός σε σχέση με το σύνολο των εγγεγραμμένων.

*Συστηματική ανταπόκριση στις γραπτές εργασίες / ασκήσεις*



Οι φοιτητές θεωρούν μέτρια έως επαρκή την ανταπόκρισή τους στις γραπτές εργασίες - ασκήσεις. Πρέπει να τονίσουμε ότι σε λίγα μόνο μαθήματα δίνονται συμπληρωματικές εργασίες στους φοιτητές. Στην πλειοψηφία τους οι εργασίες δεν απαλλάσσουν από την υποχρέωση συμμετοχής στις εξετάσεις και στις περιπτώσεις αυτές η ανταπόκριση των φοιτητών είναι υποτονική.

*Ώρες μελέτης ανά εβδομάδα για κάθε μάθημα (1=<2ώ, 2=2-4ώ, 3=4-6ώ, 4=6-8ώ)*



Όπως φαίνεται, το 50.57% των σπουδαστών αφιερώνουν 2-4 ώρες εβδομαδιαίως για τη μελέτη ενός μαθήματος. Επιπλέον η εικόνα του σχήματος δεν είναι αντιπροσωπευτική του συνόλου των σπουδαστών. Η εμπειρία έχει δείξει ότι στην πλειοψηφία τους οι σπουδαστές μελετούν συστηματικά μόνο κατά τη διάρκεια των εξετάσεων.

#### **4.3. Πώς κρίνετε την οργάνωση και την εφαρμογή του διδακτικού έργου;**

##### **4.3.1. Πώς γνωστοποιείται στους σπουδαστές η ύλη των μαθημάτων στην αρχή του εξαμήνου;**

Μέσω της ιστοσελίδας του Τμήματος όπου δίνεται αναλυτική περιγραφή για κάθε προσφερόμενο μάθημα. Επίσης σε ορισμένα μαθήματα μοιράζεται και εισαγωγικό ενημερωτικό φυλλάδιο με χρήσιμες πληροφορίες γύρω από το μάθημα και ιδιαίτερα στα εργαστήρια όπου μοιράζονται και οδηγίες ασφαλείας.

##### **4.3.2. Περιγράφονται οι μαθησιακοί στόχοι των μαθημάτων και τα προσδοκώμενα αποτελέσματα;**

Οι μαθησιακοί στόχοι του κάθε μαθήματος αναφέρονται στα αντίστοιχα περιγράμματα ύλης στην ιστοσελίδα του Τμήματος και στον οδηγό σπουδών. Επιπλέον αναλύονται λεπτομερώς από τον εκάστοτε διδάσκοντα στην εισαγωγική διάλεξη στην έναρξη του κάθε εξαμήνου.

##### **4.3.3. Υπάρχει διαδικασία μέτρησης της επίτευξης των μαθησιακών στόχων των μαθημάτων;**

Η μέτρηση της επίτευξης των μαθησιακών στόχων γίνεται μέσω ειδικών δραστηριοτήτων που οργανώνει ο κάθε εκπαιδευτικός στο πλαίσιο του μαθήματος και των στατιστικών στοιχείων που προκύπτουν από τα ερωτηματολόγια έρευνας ικανοποίησης και αποτίμησης του εκπαιδευτικού έργου.

##### **4.3.4. Σε ποιο βαθμό τηρείται το ωρολόγιο πρόγραμμα των μαθημάτων;**

Το ωρολόγιο πρόγραμμα τηρείται ανελλιπώς, σε περίπτωση που κάποια διάλεξη χαθεί, τότε αναπληρώνεται μετά από συνεννόηση του διδάσκοντα με τους σπουδαστές.

**4.3.5. Είναι ορθολογική η οργάνωση και δομή του ωρολογίου προγράμματος μαθημάτων;**

Καταβάλλεται σημαντική προσπάθεια ώστε οι ώρες διδασκαλίας και εργαστηρίων να είναι ισοκατανεμημένες στο ωρολόγιο πρόγραμμα.

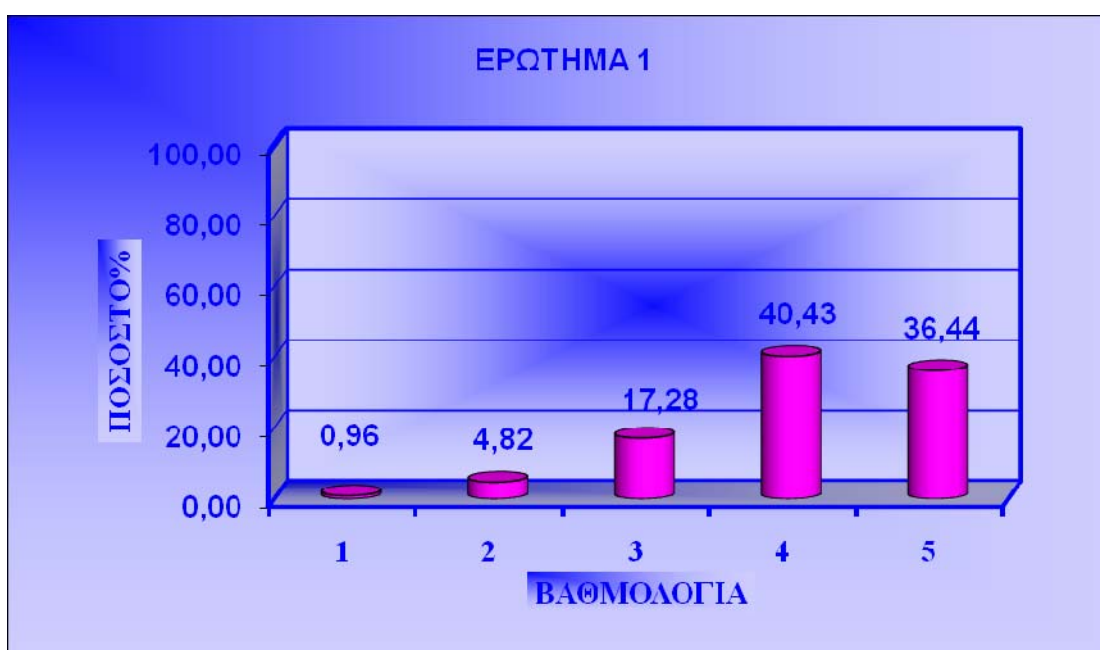
**4.3.6. Πόσα (και ποια) από τα βασικά Εισαγωγικά Μαθήματα διδάσκονται από μέλη ΕΠ των δύο ανώτερων βαθμίδων;**

Δεκατρία μέλη ΕΠ

**4.3.7. Πόσα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος διδάσκουν μαθήματα που δεν εμπίπτουν στο στενό ή ευρύτερο γνωστικό τους πεδίο;**

Όλα τα μέλη του Ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος διδάσκουν μαθήματα που εμπίπτουν στο στενό ή ευρύτερο γνωστικό τους πεδίο.

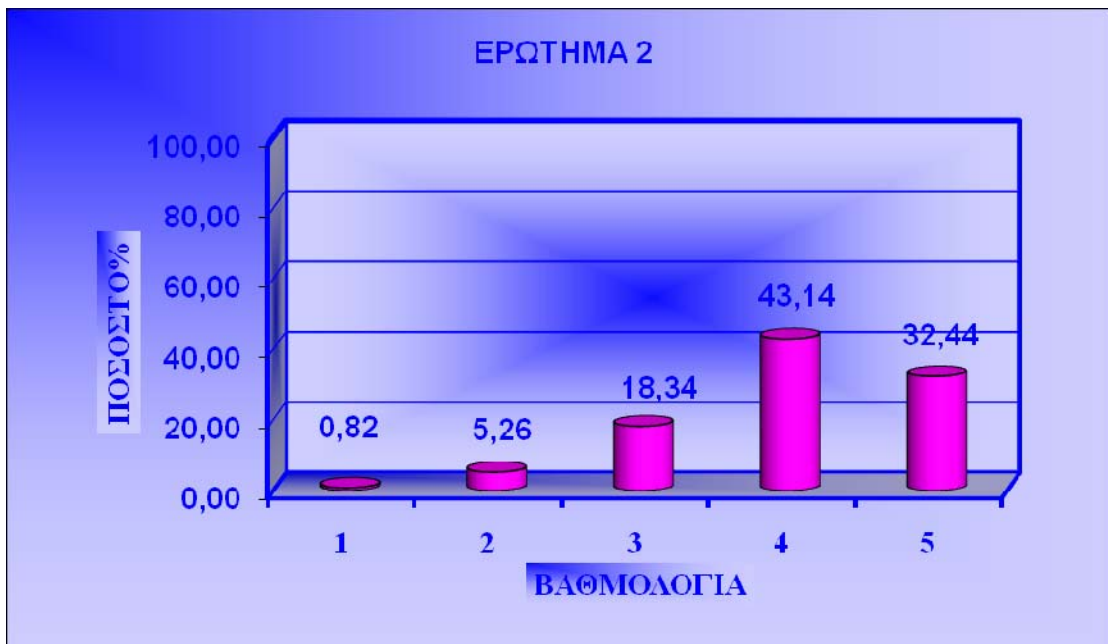
Σαφήνεια των στόχων του κάθε μαθήματος



Οι απαντήσεις των σπουδαστών ως προς την σαφήνεια των στόχων των μαθημάτων κυμαίνεται στο 77% περίπου σε βαθμολογία >4.

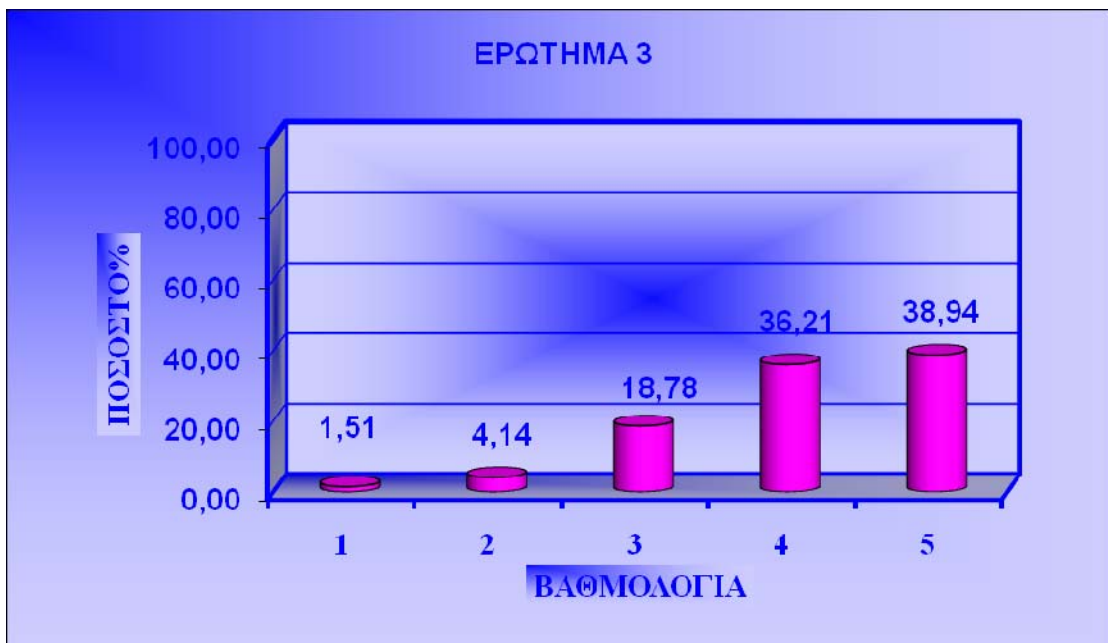


### Οργάνωση της ύλης



Από το παραπάνω ιστόγραμμα φαίνεται ότι το 75% των σπουδαστών θεωρούν άνω του ικανοποιητικού την οργάνωση της ύλης των μαθημάτων-εργαστηριακών ασκήσεων στο Τμήμα

### Ανταπόκριση στους στόχους του μαθήματος

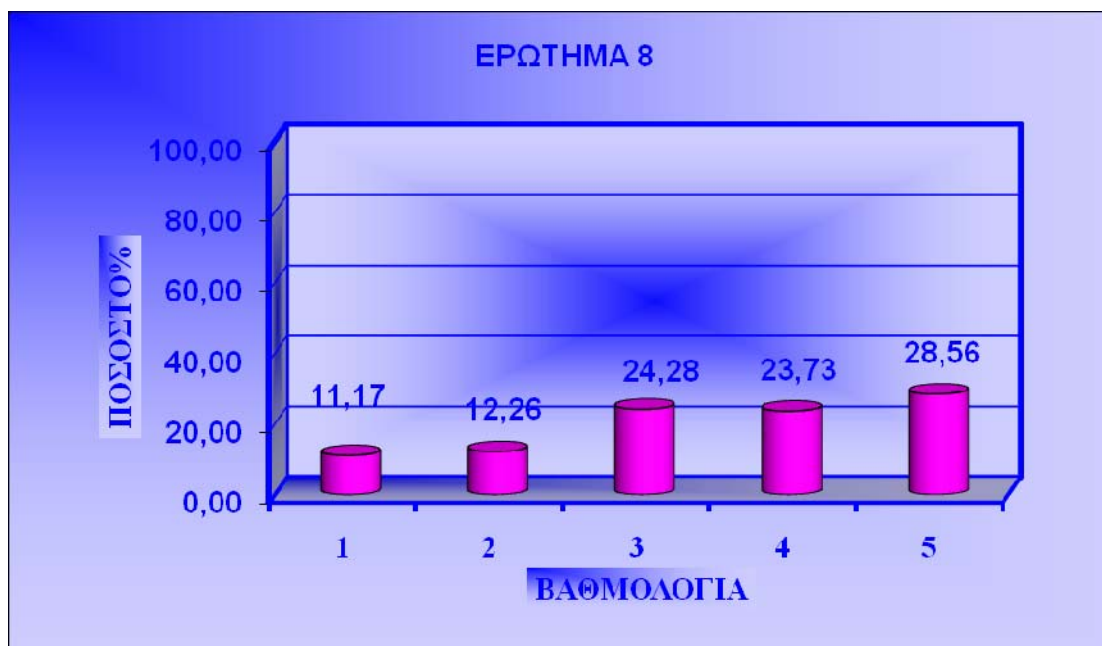


Η βαθμολογία στο 75% των σπουδαστών όσον αφορά στην καλυφθείσα ύλη και την οργάνωσή της ξεπερνά το 4.0. Εάν συνυπολογίσουμε και τον αριθμό των διαλέξεων που έχουν χαθεί λόγω αποχών, απεργιών, τότε η εικόνα της παρεχόμενης



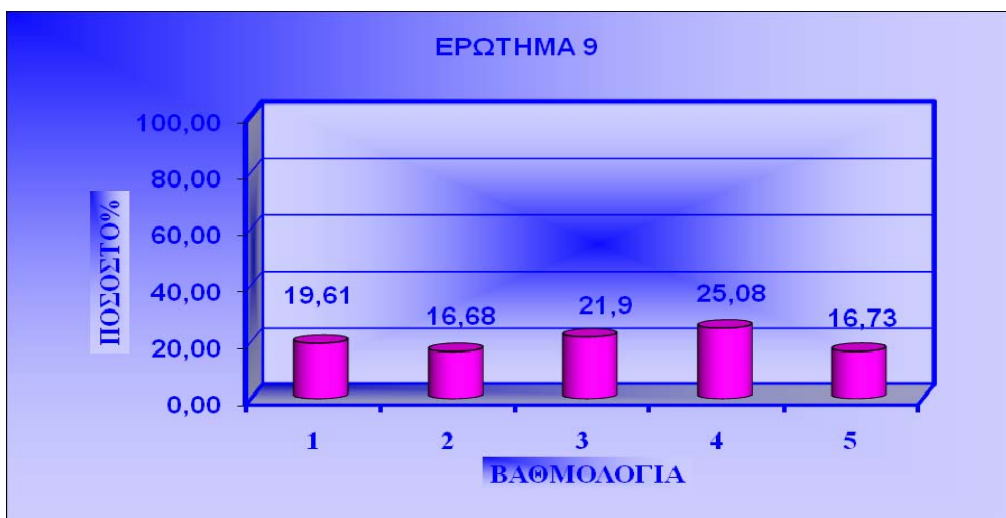
εκπαίδευσης όσον αφορά την κάλυψη και την οργάνωση της ύλης είναι ικανοποιητική.

#### *Χρήση γνώσεων - Σύνδεση με άλλα μαθήματα*



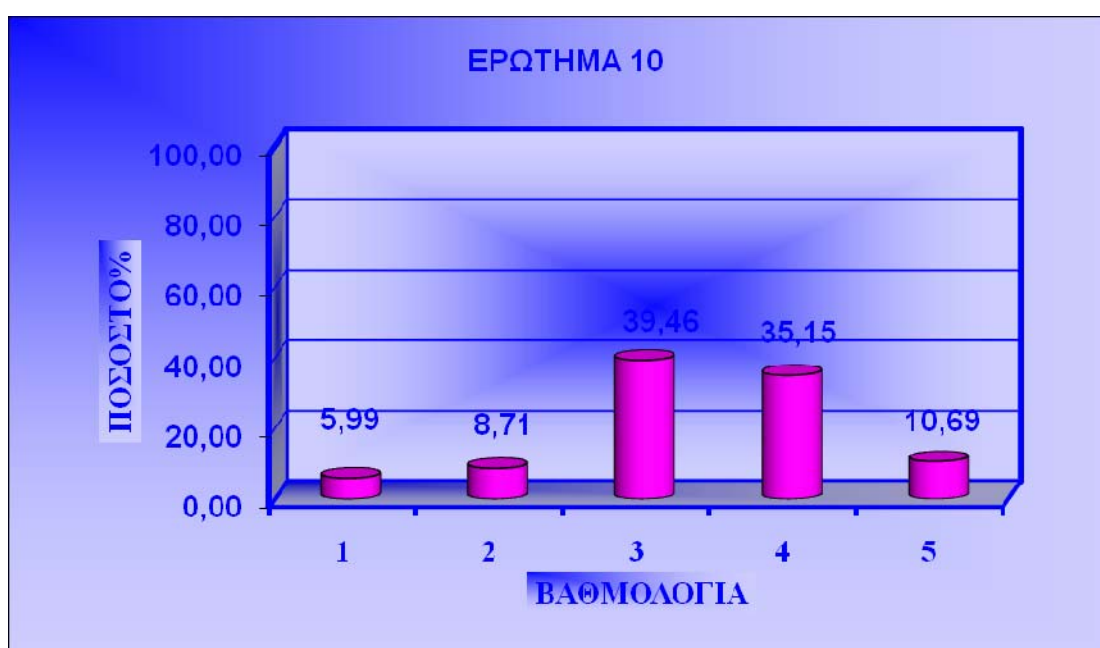
Η χρήση γνώσεων από άλλα μαθήματα και η σύνδεση του γνωστικού αντικειμένου των μαθημάτων είναι ένα θέμα το οποίο πρέπει να μας απασχολήσει. Οι σχετικά μικρές βαθμολογίες των σπουδαστών στην ερώτηση αυτή αντανακλά το γεγονός ότι η διδαχθείσα ύλη δεν αφομοιώνεται πλήρως και συνεπώς οι συσχέτιση των γνωστικών αντικειμένων δεν είναι άμεσα δυνατή.

#### *Αναγκαιότητα των προαπαιτούμενων του κάθε μαθήματος*



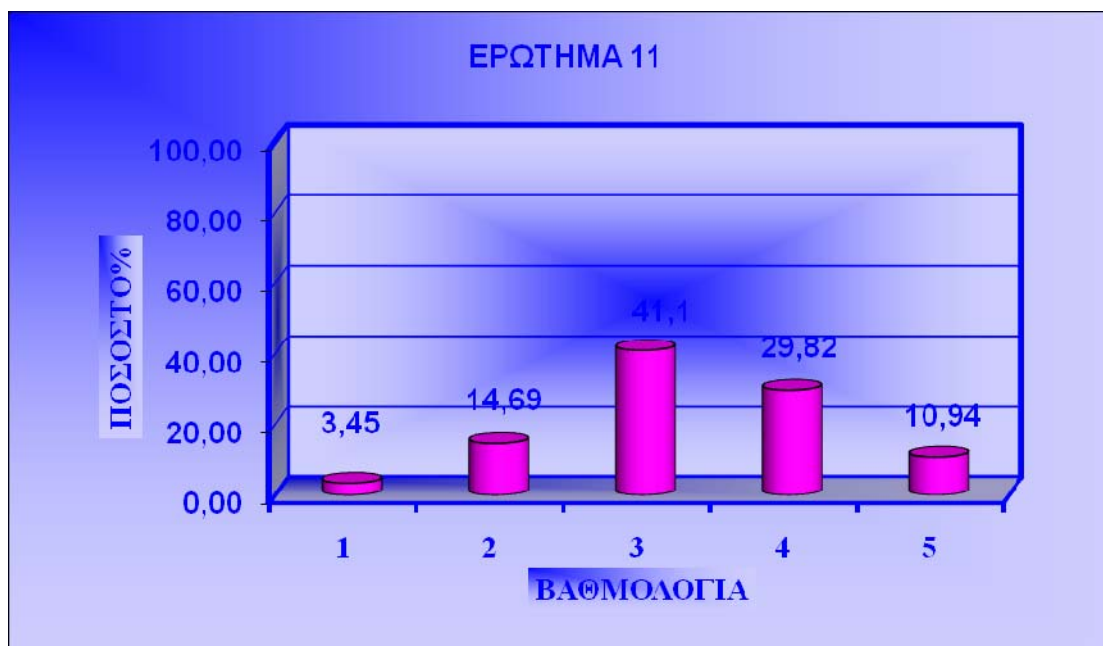
Ο θεσμός των προαπαιτούμενων μαθημάτων κρίνεται θετικά από το 42% των σπουδαστών παρά τις όποιες επιπτώσεις στην καθυστέρηση των σπουδών τους. Το μεγαλύτερο όμως ποσοστό των σπουδαστών θα προτιμούσε να μην υπάρχουν προαπαιτούμενα, ώστε να διευκολύνεται ο προσωπικός τους προγραμματισμός σε κάθε εξάμηνο. Αυτό όμως αντιβαίνει προς την διδακτική δεοντολογία, όπου απαιτείται να διδάσκονται πρώτα τα μαθήματα υποδομής και μετά να ακολουθούν τα εξειδικευμένα.

#### *Επίπεδο δυσκολίας του κάθε μαθήματος για το έτος του*



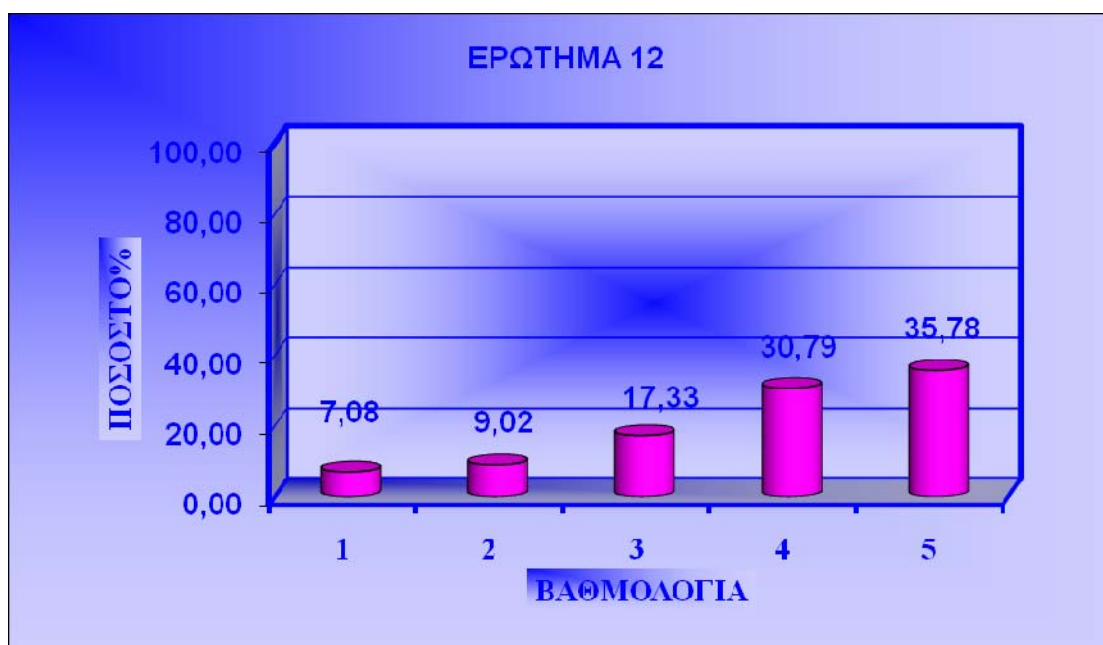
Όπως αποτυπώνεται από τις απαντήσεις των σπουδαστών στο ερώτημα αυτό, η δυσκολία των μαθημάτων είναι από μέτρια και άνω. Βέβαια, όπως έχουμε προαναφέρει, οι απαντήσεις αφορούν στους συμμετέχοντες στις θεωρητικές διαλέξεις. Οι μεγάλες λίστες των σπουδαστών κατά τις εξεταστικές περιόδους ανατρέπει την εικόνα αυτή. Το γεγονός αυτό αναδεικνύει την αναγκαιότητα παρακολούθησης των θεωρητικών μαθημάτων.

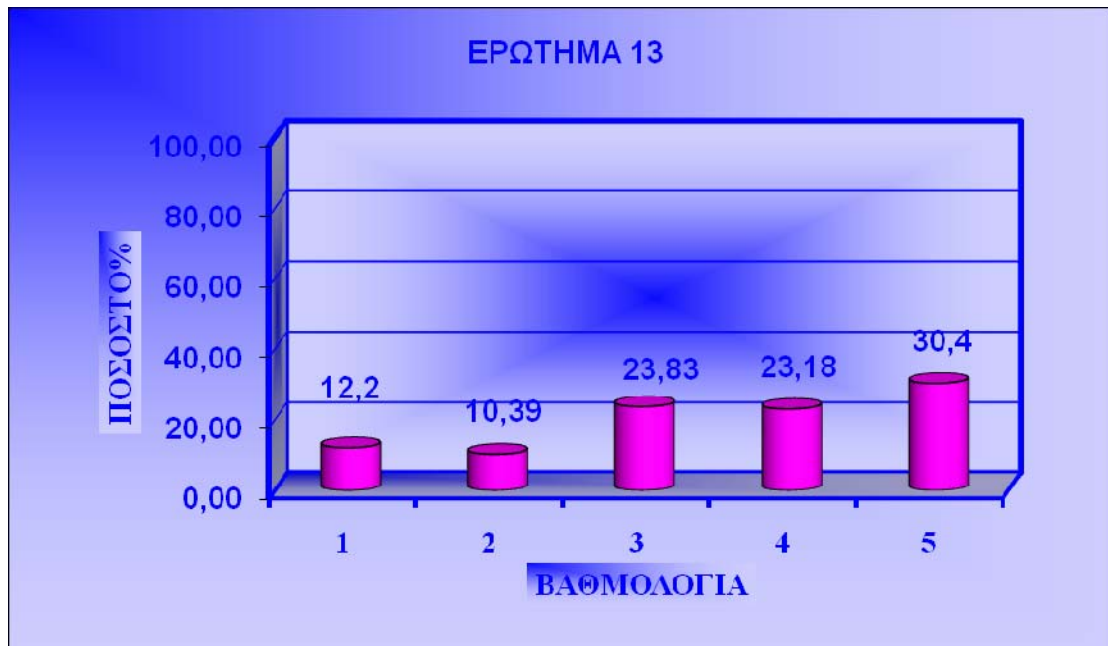
*Αναλογία του αριθμού διδακτικών μονάδων σε σχέση με τον φόρτο εργασίας*



Το 70% περίπου των σπουδαστών θεωρεί μέτριο έως ικανοποιητικό τον αριθμό των διδακτικών μονάδων σε σχέση με το φόρτο εργασίας.

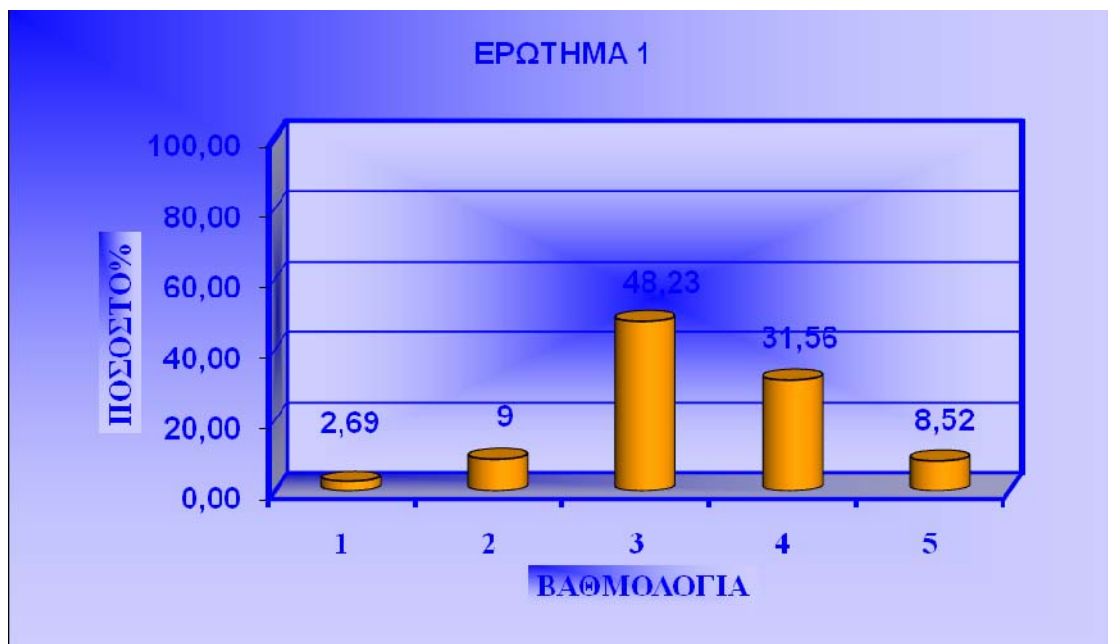
*Υποβολή εργασιών στα πλαίσια μαθημάτων*





Ο θεσμός των εργασιών θα πρέπει να μελετηθεί προσεκτικά ως μία από τις εναλλακτικές μεθόδους διδασκαλίας. Είναι σαφές ότι η επέκταση της διδασκόμενης ύλης μπορεί να επιτευχθεί μόνο με εργασίες συμπληρωματικές ως προς το μάθημα. Επιπλέον, εργασίες ανακεφαλαίωσης και εποπτικές βοηθούν στην πληρέστερη κατανόηση και αφομοίωση της ύλης.

*Επίπεδο δυσκολίας του εργαστηρίου για το έτος του*



Όπως αποτυπώνεται από τις απαντήσεις των σπουδαστών τα εργαστήρια θεωρούνται εν γένει μέτριας έως πολύ δύσκολα. Σε κάθε περίπτωση ο θεσμός των εργαστηρίων είναι πολύ σημαντικός για το αντικείμενο του τμήματός μας και χρήζει περαιτέρω μελέτης και σχεδιασμού.

#### **4.4. Πώς κρίνετε τα εκπαιδευτικά βοηθήματα;**

##### **4.4.1. Είδη και αριθμός βοηθημάτων (π.χ. βιβλία, σημειώσεις, υλικό σε ιστοσελίδες, κλπ) που διανέμονται στους σπουδαστές.**

Διανέμονται βιβλία από το ελεύθερο εμπόριο, ενώ οι διδακτικές σημειώσεις και εργαστηριακοί οδηγοί/ ασκήσεις των μελών .Ε.Π. του Τμήματος εκτυπώνονται στο Φωτοαντιγραφικό Κέντρο του ΤΕΙ Αθήνας.

##### **4.4.2. Υπάρχει διαδικασία επικαιροποίησης των βοηθημάτων; Πώς εφαρμόζεται;**

Τα βιβλία, οι διδακτικές σημειώσεις και οι εργαστηριακοί οδηγοί των μελών Ε.Π. εμπλουτίζονται με προσθήκες που κρίνονται από τους διδάσκοντες απαραίτητες και επικαιροποιούνται. Την επικαιροποίηση των βοηθημάτων εγκρίνει το Συμβούλιο του Τμήματος μετά από εισήγηση του συγγραφέα.

##### **4.4.3. Πώς και πότε συγκεκριμένα διατίθενται τα βοηθήματα;**

Επιδιώκεται η έγκαιρη παραγγελία και παραλαβή των βιβλίων από το ελεύθερο εμπόριο καθώς και η έγκαιρη εκτύπωση των βοηθημάτων (βιβλία, διδακτικές σημειώσεις, εργαστηριακοί οδηγοί) από το Τυπογραφείο. Η διανομή των βοηθημάτων γίνεται από τα μέλη Ε.Π., Εργαστηριακούς και Επιστημονικούς Συνεργάτες και ΕΤΠ του Τμήματος. Τα βιβλία από το ελεύθερο εμπόριο.

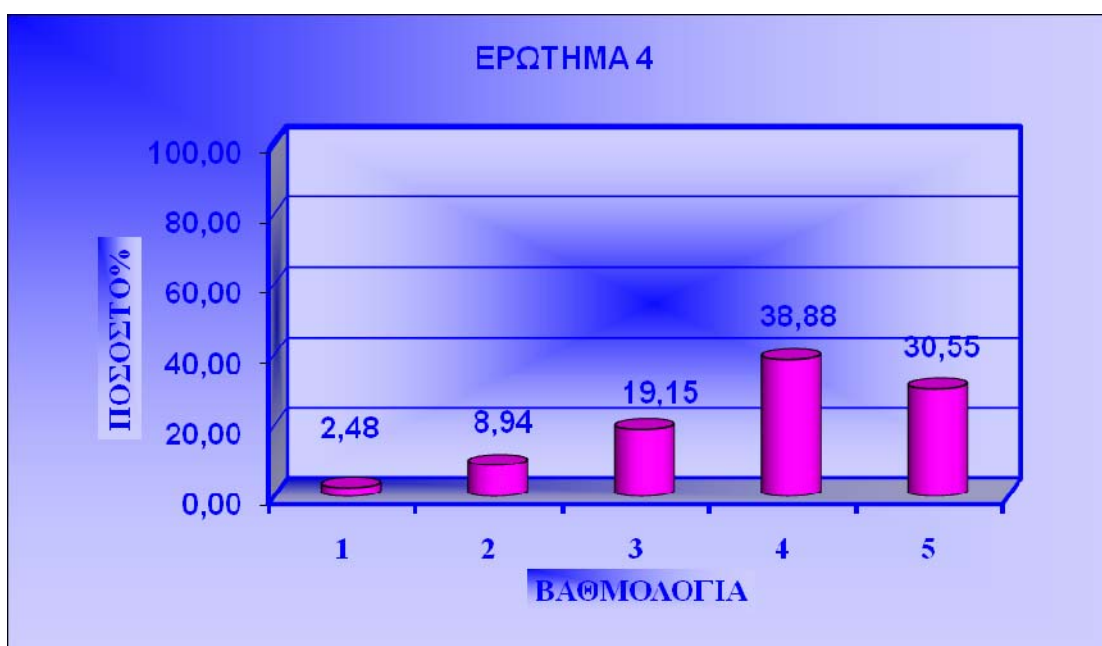
##### **4.4.4. Ποιο ποσοστό της διδασκόμενης ύλης καλύπτεται από τα βοηθήματα;**

Το μεγαλύτερο μέρος της διδασκόμενης ύλης καλύπτεται από τα βοηθήματα. Οποσδήποτε όμως ο κάθε διδάσκων παρέχει επιπλέον διδακτικό υλικό ανάλογα με τις ανάγκες των μαθημάτων.

**4.4.5. Παρέχεται βιβλιογραφική υποστήριξη πέραν των διανεμόμενων συγγραμμάτων;**

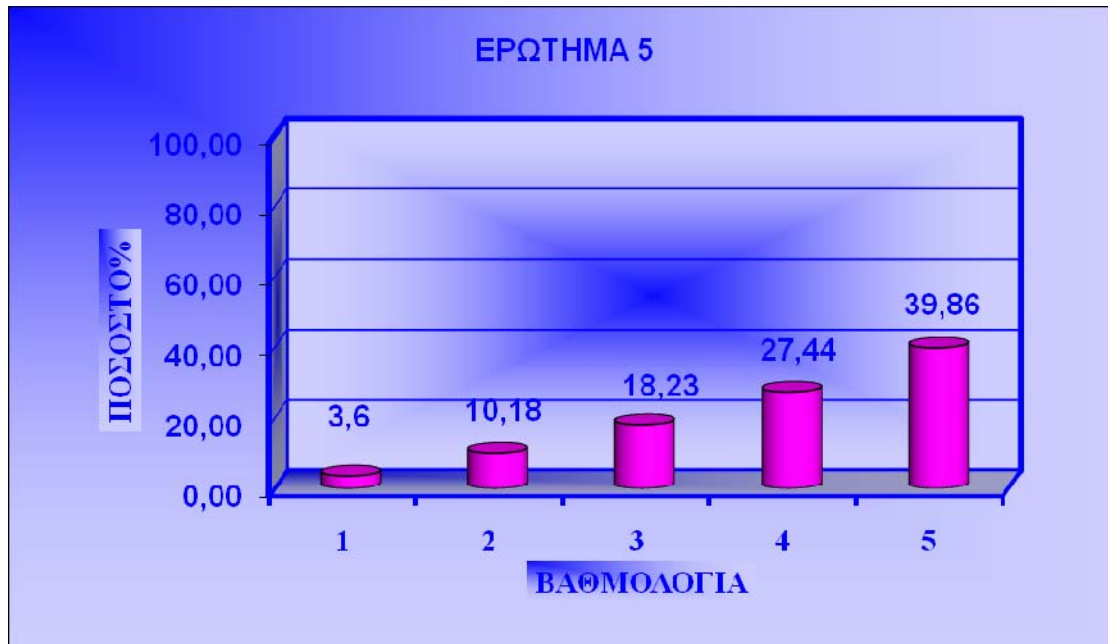
Ναι. Στο σύνολο των μαθημάτων παρέχεται βιβλιογραφική υποστήριξη πέραν των διανεμόμενων συγγραμμάτων. Οι σπουδαστές έχουν πρόσβαση στην επιπλέον βιβλιογραφία διαμέσου της βιβλιοθήκης και της νησίδας των Η/Υ που υπάρχει στη Βιβλιοθήκη του ΤΕΙ.

*Καλύτερη κατανόηση του γνωστικού αντικειμένου μέσω του εκπαιδευτικού υλικού που χρησιμοποιήθηκε*



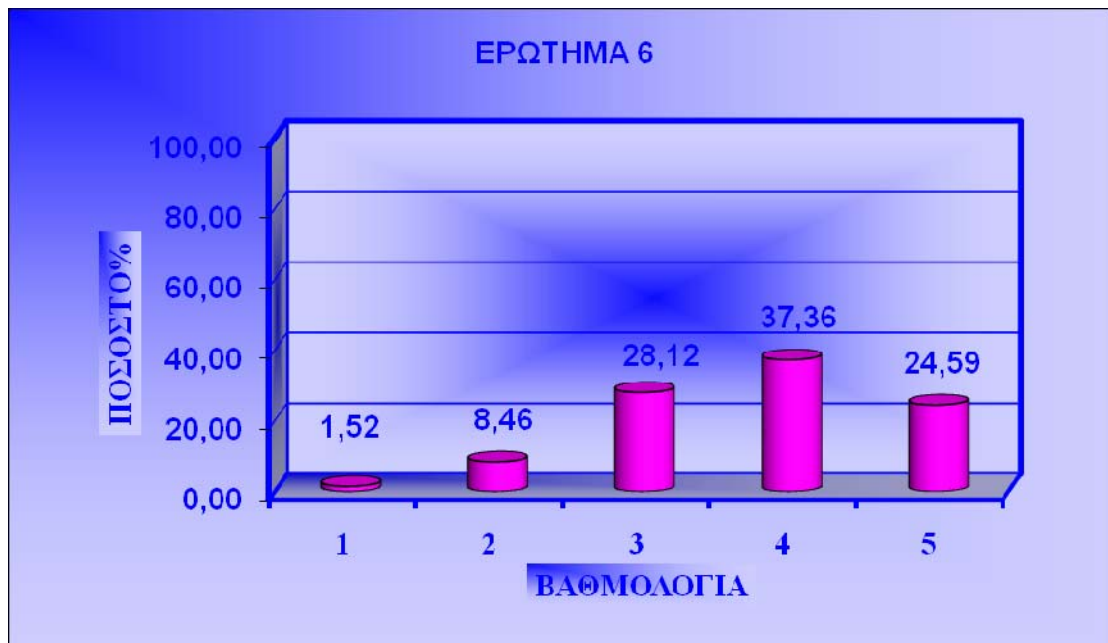
Στην πλειοψηφία του το εκπαιδευτικό υλικό κρίνεται επαρκές. Πολλά μαθήματα υποστηρίζονται, εκτός από το κύριο σύγγραμμα, από σημειώσεις των διδασκόντων.

*Έγκαιρη χορήγηση εκπαιδευτικών βοηθημάτων (σύγγραμμα, σημειώσεις, πρόσθετη βιβλιογραφία)*



Το 68% των σπουδαστών θεωρεί ότι η χορήγηση εκπαιδευτικών βοηθημάτων γίνεται έγκαιρα.

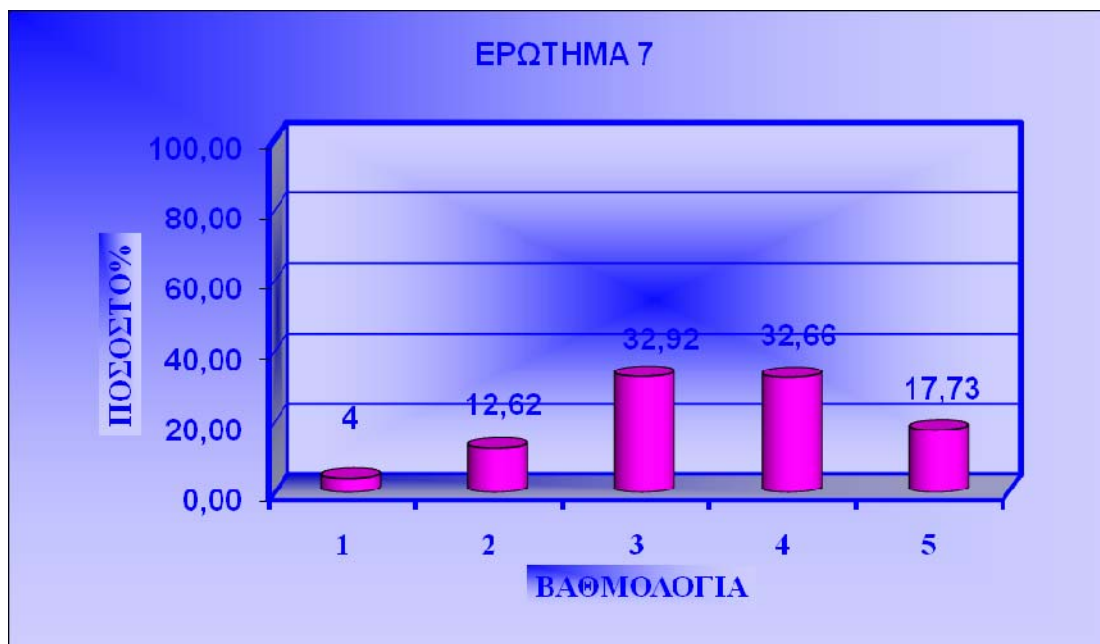
*Αξιολόγηση του κύριου βιβλίου(ων) ή των σημειώσεων*



Όπως φαίνεται και από το διάγραμμα, τα βιβλία που διανέμονται στους σπουδαστές κρίνονται ικανοποιητικά σε πολύ μεγάλο βαθμό



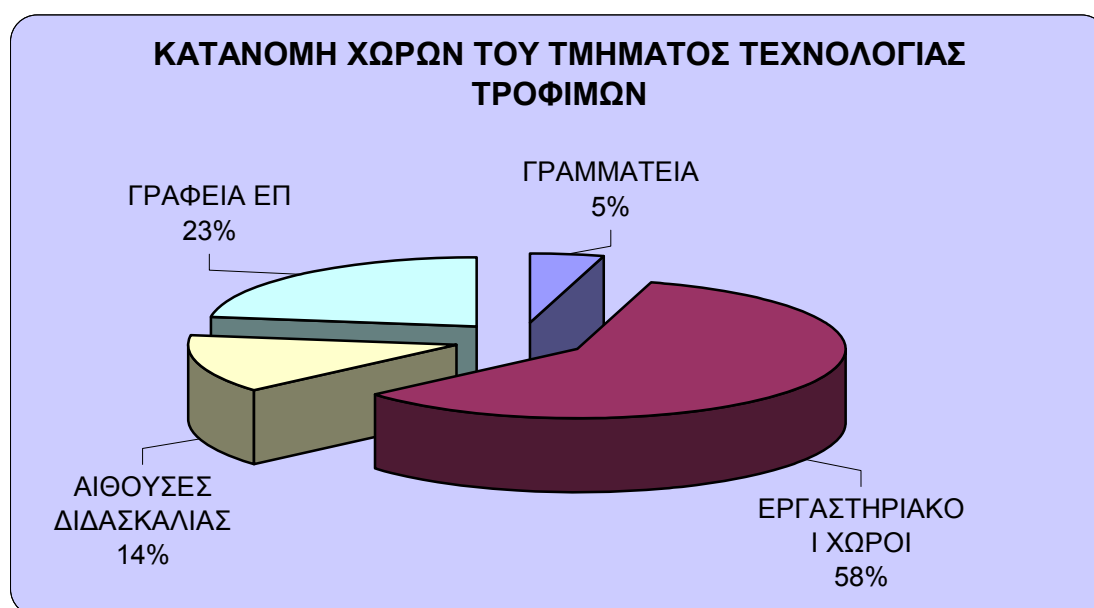
### Διαθεσιμότητα της βιβλιογραφίας στην Πανεπιστημιακή Βιβλιοθήκη



Το 32.92% των σπουδαστών κρίνουν ότι η βιβλιογραφία στην Ιδρυματική βιβλιοθήκη δεν είναι ιδιαίτερα εύκολα διαθέσιμη. Πιθανώς ο αριθμός των διαθέσιμων αντιτύπων είναι περιορισμένος και αυτό δυσχεραίνει την πρόσβαση στην εναλλακτική βιβλιογραφία που προτείνεται από τον εκάστοτε διδάσκοντα.

#### 4.5. Πώς κρίνετε τα διαθέσιμα μέσα και υποδομές;

Η γενική κατανομή των χώρων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων παρουσιάζεται στο παρακάτω διάγραμμα.





**Αίθουσες διδασκαλίας** /Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα.

Υπάρχουν δύο αίθουσες θεωρητικής διδασκαλίας Δ<sub>1</sub> και Δ<sub>3</sub> (~30m<sup>2</sup>) στον 1<sup>ο</sup> όροφο της Σ.Τ.Ε.Τ.Ρ.Ο.Δ καθώς και η αίθουσα Π<sub>1</sub> (~15m<sup>2</sup>) στο προκατασκευασμένο κτίριο της Νοσηλευτικής. Στην αίθουσα Δ<sub>1</sub> έχει γίνει εγκατάσταση ενός προβολικού με οθόνη προβολής, με σκοπό να πραγματοποιούνται παρουσιάσεις με ηλεκτρονικό υπολογιστή. Επιπλέον διατίθεται ειδική αίθουσα (~30m<sup>2</sup>) εξοπλισμένη με 20 ηλεκτρονικούς υπολογιστές συνδεδεμένους στο εσωτερικό δίκτυο του ΤΕΙ, για τη διδασκαλία του μαθήματος «Πληροφορική Ι & ΙΙ».

**Βαθμός χρήσης.**

Όλες οι αίθουσες χρησιμοποιούνται 100% όλα τα εξάμηνα

**Εκπαιδευτικά εργαστήρια:**

**(α) Αριθμός και χωρητικότητα**

Το Τμήμα μας διαθέτει 13 εργαστηριακούς χώρους για την εκπαίδευση των σπουδαστών η χωρητικότητα των οποίων κυμαίνεται από 16 έως 25 θέσεις εργασίας.

**(β) Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα των χώρων.**

Γενικά οι εργαστηριακοί χώροι κρίνονται ανεπαρκείς όσον αφορά την υποδομή τους, όχι όμως για τον ιδιαίτερα μεγάλο αριθμό των εισακτέων σπουδαστών, ενώ χρήζουν και τακτικής ανανέωσης του οργανολογικού τους εξοπλισμού για τη διατήρηση της ποιότητάς τους.

**(γ) Βαθμός χρήσης.**

Κατά μέσο όρο κάθε εργαστηριακός χώρος χρησιμοποιείται 24 ώρες εβδομαδιαίως.

**(δ) Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα του εργαστηριακού εξοπλισμού.**

Υπάρχουν σημαντικές ελλείψεις στην πλειοψηφία των εργαστηρίων. Ο υπάρχων εξοπλισμός χρήζει συνεχούς ανανέωσης για τη διατήρηση της ποιότητάς του λόγω του απαιτητικού επιστημονικού αντικειμένου του Τμήματος.

**(ε) Επάρκεια αποθηκών (εργαστηριακού εξοπλισμού, αντιδραστηρίων, κλπ)**

Γενικά θεωρείται ανεπαρκής, λόγω της έλλειψης τέτοιων χώρων.

**Οι Εργαστηριακές Αίθουσες είναι οι εξής:**

**Εργαστήριο Χημείας Α:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Χημείας Τροφίμων, Ανάλυσης Τροφίμων , Ποσοτική Ανάλυτική Χημεία. Το εργαστήριο διαθέτει φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδες με δυνατότητα μέτρησης μικροποσοτήτων μέσω plates, δύο αναλυτικούς ζυγούς, συσκευή kjendahl, ένα πυριαντήριο, ένα υδατόλουτρο και αρκετό μικροεξοπλισμό. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 16 σπουδαστές και είναι περίπου 25m<sup>2</sup> και το παρασκευαστήριο είναι περίπου 12 m<sup>2</sup>.

**Εργαστήριο Χημείας Β:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Οργανικής Χημείας και Γενικής Χημείας. Το εργαστήριο διαθέτει μια φυγόκεντρο παλαιού τύπου και ένα πυραντήριο τριάντα ετών. Διαθέτει επίσης συσκευή επίστρωσης πλακών TLC DESAGA και θαλάμους ανάπτυξης χρωματογραφίας TLC και ένα αναλυτικό ζυγό. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 16 σπουδαστές και είναι περίπου 25m<sup>2</sup> και το παρασκευαστήριο είναι περίπου 13 m<sup>2</sup>.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Επεξεργασίας Τροφίμων:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Επεξεργασίας Τροφίμων Ι και ΙΙ. Το εργαστήριο διαθέτει ιξωδόμετρο Brookfield, περιστρεφόμενο εξατμιστήρα κενού, θερμαινόμενη δονούμενη πλάκα, παστεριωτήρα, ψυγειοκλίβανο, αποστειρωτήρα, ξηραντήρα ρεύματος αέρα, φασματοφωτόμετρο απλής δέσμης, αναλυτικούς ζυγούς, αποστειρωτήρες μικρούς, φούρνος μικροκυμάτων, υδατόλουτρο, δύο κλίβανοι, καταψύκτης, κλειστικό μηχάνημα, συσκευή θερμοστοιχείων, φορητό διαθλασίμετρο. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 20 σπουδαστές και είναι περίπου 30m<sup>2</sup> και το παρασκευαστήριο είναι περίπου 13 m<sup>2</sup>.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τεχνολογίας και Ποιότητας Ιχθυηρών:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογία και Ποιότητα Ιχθυηρών. Το εργαστήριο διαθέτει άρτια υλικοτεχνική υποδομή για την πραγματοποίηση φυσικοχημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών ελέγχων σε ιχθυηρά και προϊόντα ιχθυηρών. Μεταξύ αυτών περιλαμβάνονται συστήματα φασματοσκοπίας (UV-VIS), προσδιορισμό πτητικών βάσεων (FIA-Kjendahl), ελέγχου ενεργότητας ύδατος (Novasima), ταχέως προσδιορισμού βιογενών αμινών, μυκοτοξινών και αλλεργιογόνων (Neogen), κλίβανος αποστείρωσης-επάασης, μικροσκόπια, χρωματόμετρο, Torgmeter κ.α Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 20 σπουδαστές και είναι περίπου 20m<sup>2</sup> με περιφερειακό και κεντρικό εργαστηριακό πάγκο, ντουλάπια, αποθήκευση υλικών-εξοπλισμού και απαγωγό.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τεχνολογίας και Ποιότητας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Κρέατος και Προϊόντων του. Το εργαστήριο διαθέτει πεχάμετρα κρέατος, συσκευές μέτρησης της ικανότητας συγκράτησης ύδατος, συσκευή μέτρησης ενεργότητας ύδατος, (Novasina), ειδική τράπεζα και εξοπλισμό για τεμαχισμό κρέατος, ψυγείο τύπου κρεοπωλείου και καταψύκτη, θάλαμο θερμικής επεξεργασίας και κάπνισης για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, 2 ηλεκτρικά cutters παρασκευής κρεατόμαζας και κρεατόπαστας, ομογενοποιητή Sorval, ηλεκτρική και χειροκίνητη συσκευή ενθήκευσης κρεατοσκευασμάτων, χειροκίνητη κλιπσαριστική συσκευή, δοχείο υγρού αζώτου. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι περίπου 20m<sup>2</sup> κατάλληλος για 15 σπουδαστές.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Μηχανικής Τροφίμων:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Μηχανικής Τροφίμων I και II, καθώς και οι πτυχιακές και ερευνητικές εργασίες. Το εργαστήριο διαθέτει αναλυτή υφής (TEXTURE ANALYSER), αποστακτική στήλη, ξηραντήρα ρεύματος αέρα, συσκευή μελέτης της μεταφοράς θερμότητας, συσκευή μελέτης της ροής των ρευστών, εναλλάκτες πλακών και σωλήνα/σωλήνα, συσκευές υπερδιήθησης και φυγοκέντρωσης, ξηραντήρα εκνεφώσεως (SPRAY DRIER), συσκευή λυοφιλίωσης (FREEZE DRYING), θερμιδόμετρο διαφορικής σάρωσης (DSC), πορωσίμετρο ηλίου, φορητό χρωματόμετρο και φούρνο κενού. Επίσης διαθέτει αρκετούς τύπους οργάνων μέτρησης όπως ψυχρόμετρα, μανόμετρα, ανεμόμετρα, θερμόμετρα/θερμοστοιχεία, όργανα μέτρησης της παροχής (ροόμετρα, δακτύλιο orifice, σωλήνα pitot) κ.ά. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 20 σπουδαστές. Ο χώρος απαρτίζεται από δύο αίθουσες περίπου 30m<sup>2</sup> συνολικά.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Φρούτων και Λαχανικών:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Φρούτων και Λαχανικών και Οργανοληπτικού Ελέγχου. Το εργαστήριο διαθέτει διαθλασίμετρα χειρός και επιτραπέζιο, αναλυτικοί ζυγοί ιξωδόμετρο Brookfield, ιξωδόμετρο bostwick, Rotary Evaporator, χρωματόμετρο και φυγόκεντροι. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 16 σπουδαστές και είναι περίπου 20m<sup>2</sup> συνολικά.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Σιτηρών:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Σιτηρών. Το εργαστήριο διαθέτει φαρινογράφο, εξτενσιογράφο, αμυλογράφο, θερμόζυγο, μύλους άλεσης και μύλους αλέσματος. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 20 σπουδαστές και είναι περίπου 30m<sup>2</sup> συνολικά.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Λιπών και Λαδιών:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Λιπών και Λαδιών. Το εργαστήριο διαθέτει αέριο χρωματογράφο (GLC), υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης (HPLC), φασματοφωτόμετρο UV/VIS, συσκευή μέτρησης επιταχυνόμενης οξειδωσης (RANCIMAT), Πειραματική μονάδα εξαγωγής ελαιολάδου. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 16 σπουδαστές και είναι περίπου 20m<sup>2</sup> συνολικά.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογίας και Ποιότητας Γάλακτος. Το εργαστήριο διαθέτει Milkoscan, ιξωδόμετρο Brookfield with Helipath, φυγόκεντρος Gerber, φυγόκεντρος διαλυτότητας σκόνης γάλακτος, φυγόκεντρος ψυχόμενη sorval, συσκευή καύσης και

απόσταξης Kjendahl, συσκευή ηλεκτροφόρησης Hoeter, πυκνόμετρο ηλεκτροφόρησης, φωτόμετρο ELISA 3 ψυχόμενους επωαστικούς κλίβανους, 4 επωαστικούς κλίβανους, λυοφιλιωτή Virtis, 2 αναλυτικοί ζυγοί, περιστρεφόμενος συμπυκνωτής γάλακτος υπό κενό, 2 απαριθμητές αποικιών, 4 υδατόλουτρα, τζάρες αναερωβίωσης, 2 ψυγεία, 2 καταψύκτες, ομογενοποιός εργαστηριακός, 2 κορυφολόγοι, 2 παστεριωτές, υπερδιήθηση, αντίστροφη ώσμωση, αντλίες κενού. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 20 σπουδαστές και είναι περίπου 30m<sup>2</sup> συνολικά.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Μικροβιολογίας Τροφίμων:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων. Το εργαστήριο διαθέτει 6 επωαστικούς κίβανους, 3 κλίβανους αποστείρωσης, 2 φυγόκεντρους, 1 Laminair flow, 1 κυτταρομετρητή ροής, 1 πολλαπλό φασματοφωτόμετρο, 30 μικροσκόπια, 2 υδατόλουτρα και αρκετά πράγματα από μικροεξοπλισμό. Ο Εργαστηριακός χώρος απαρτίζεται από δύο αίθουσες περίπου 40m<sup>2</sup> συνολικά, όπου μπορούν να εκπαιδεύονται περίπου 25 σπουδαστές.

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Ενόργανης Ανάλυσης:** Πραγματοποιούνται οι Εργαστηριακές Ασκήσεις του Εργαστηρίου Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης. Το εργαστήριο διαθέτει αέριο χρωματογράφο, αναλυτή Iatrosan, πολωσίμετρο, φασματοφωτόμετρο ορατού απλής δέσμης ψηφιακό, φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδες απλής δέσμης ψηφιακό, φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδες διπλής δέσμης ψηφιακό, φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδες διπλής δέσμης με δυνατότητα σαρώσεως φάσματος, φασματοφωτόμετρο υπερύθρου, φθορισμόμετρο, φλογοφωτόμετρο, φασματοφωτόμετρο ατομικής απορροφήσεως διπλής δέσμης, χρωματόμετρο τροφίμων, συσκευή. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι κατάλληλος για 16 σπουδαστές και είναι περίπου 25m<sup>2</sup> συνολικά.

**ΠΟΛΥΔΥΝΑΜΟ Εργαστήριο:** Εργαστήριο το οποίο ανήκει κατά 50% στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και πραγματοποιείται ανάλυση και διαχωρισμός μακρομορίων και μικρομορίων. Ο Εργαστηριακός χώρος είναι περίπου 25m<sup>2</sup> συνολικά και χρησιμοποιείται για ερευνητικούς σκοπούς.

#### 4.5.3. Είναι διαθέσιμα τα εκπαιδευτικά εργαστήρια για χρήση εκτός προγραμματισμένων ωρών

Τα περισσότερα εξ' αυτών δεν είναι διαθέσιμα γιατί χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία των σπουδαστικών εργαστηρίων. Επίσης η φύση και διαμόρφωση των σπουδαστικών εργαστηρίων δεν επιτρέπει την χρήση τους για ερευνητικούς σκοπούς.

#### 4.5.4. Σπουδαστήρια:

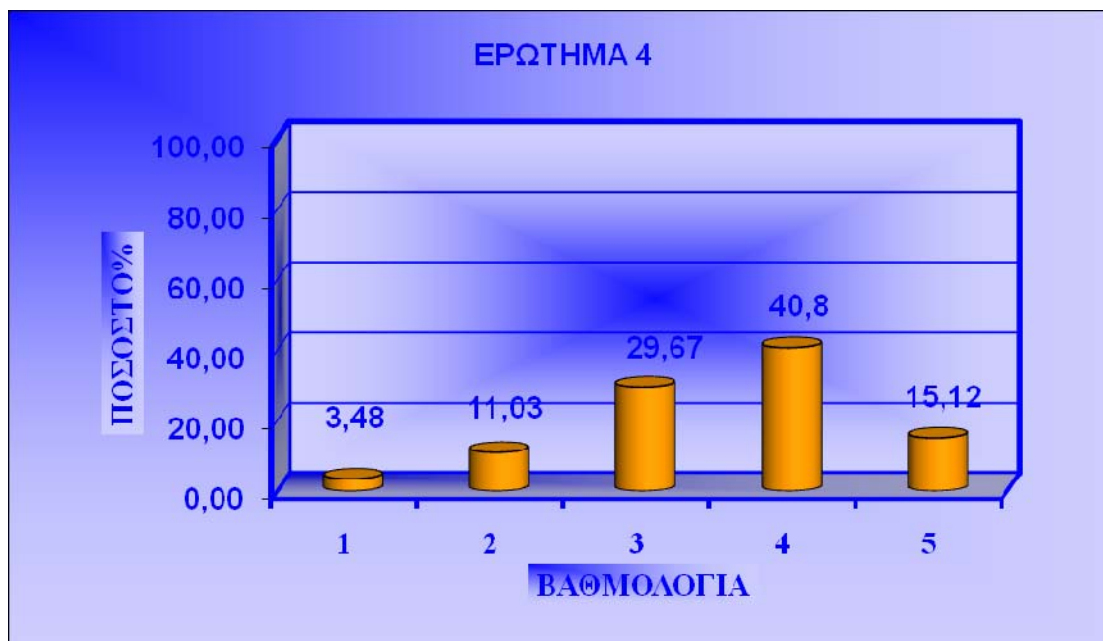
Αυτόνομος χώρος σπουδαστηρίου στο τμήμα δεν διατίθεται. Εναλλακτικά οι σπουδαστές μπορούν να χρησιμοποιήσουν τους χώρους σπουδαστηρίων της κεντρικής βιβλιοθήκης του ιδρύματος.

#### 4.5.5 Προσωπικό Διοικητικής/Τεχνικής/Ερευνητικής Υποστήριξης

Το διοικητικό προσωπικό (σε σύνολο 4 μόνιμοι υπάλληλοι) αποτελείται από 2 άτομα Π.Ε, 1 άτομο Τ.Ε και 1 άτομο Δ.Ε.

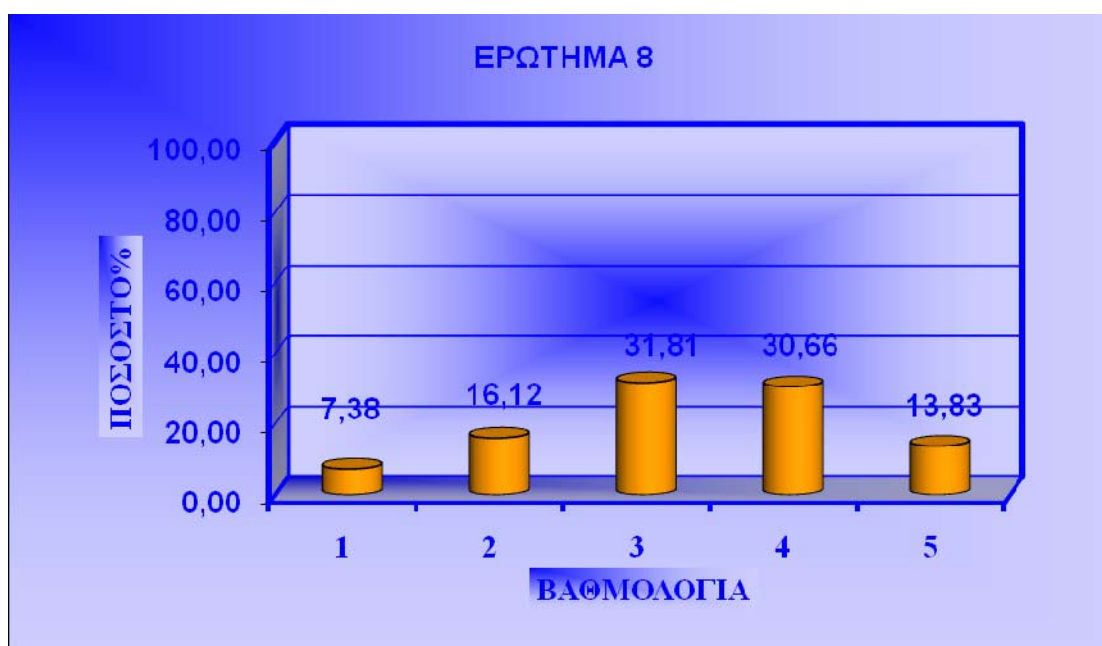
Το Τμήμα έχει 12 μόνιμους υπαλλήλους ως ειδικό τεχνικό προσωπικό (ΕΤΠ) οι οποίοι είναι απόφοιτοι Τεχνολογικής Εκπαίδευσης.

#### Επάρκεια εργαστηριακού εξοπλισμού



Σύμφωνα με τις απαντήσεις των σπουδαστών η επάρκεια του εργαστηριακού εξοπλισμού κρίνεται ικανοποιητική.

Αριθμός σπουδαστών που παρακολουθούν το εργαστήριο σε σχέση με το διαθέσιμο χώρο



Το 62% περίπου των σπουδαστών πιστεύει ότι ο εργαστηριακός χώρος σε σχέση με τον αριθμό των σπουδαστών είναι από μέτριος έως ικανοποιητικός.

**4.6. Πώς κρίνετε τον βαθμό αξιοποίησης των τεχνολογιών πληροφορικής και επικοινωνιών**

**4.6.1 Χρησιμοποιούνται ΤΠΕ στην παρουσίαση των μαθημάτων; Πώς;**

Ναι. Οι παρουσιάσεις των μαθημάτων γίνονται μέσω Η/Υ και βιντεο προβολέα.

**4.6.2 Χρησιμοποιούνται ΤΠΕ στη διδασκαλία; Πώς;**

Ναι. Η διδασκαλία των μαθημάτων γίνεται μέσω Η/Υ και βιντεοπροβολέα.

**4.6.3 Χρησιμοποιούνται ΤΠΕ στην εργαστηριακή εκπαίδευση; Πώς;**

Ναι. Στα εργαστηριακά μαθήματα χρησιμοποιείται σύστημα Η/Υ με βιντεοπροβολέα ώστε να εξηγηθεί καλύτερα η πειραματική διαδικασία,

**4.6.4 Χρησιμοποιούνται ΤΠΕ στην αξιολόγηση των σπουδαστών; Πώς;**

Μετά από κάθε εξεταστική περίοδο, στην ιστοσελίδα του Τμήματος αναρτώνται στατιστικά στοιχεία που αφορούν την προσέλευση και επίδοση των σπουδαστών

**4.6.5 Χρησιμοποιούνται ΤΠΕ στην επικοινωνία των σπουδαστών με τον διδάσκοντα;  
Πώς;**

Μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου και ανακοινώσεων στην ιστοσελίδα του Τμήματος.

**4.7. Πώς κρίνετε την αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων και τη μεταξύ τους συνεργασία;**

**4.7.1 Αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων στα εργαστήρια και μαθήματα**

Το σύνολο των εγγραφέντων σπουδαστών είναι κατά μέσο όρο περίπου 1075 ανά εξάμηνο. Άρα 49 διδάσκοντες/1075 διδασκόμενοι (~22 σπουδαστές ανά Καθηγητή).

**4.7.2 Έχουν οι διδάσκοντες ανακοινωμένες ώρες γραφείου για συνεργασία με τους σπουδαστές; Τις τηρούν; Αξιοποιούνται από τους σπουδαστές;**

Οι διδάσκοντες έχουν ανακοινωμένες ώρες γραφείου για συνεργασία με τους σπουδαστές. Οι σπουδαστές μπορούν να επισκεφθούν τα μέλη ΕΠ. Επιπλέον μπορούν να επικοινωνήσουν τηλεφωνικά ή μέσω του διαδικτύου.

**4.8. Πώς κρίνετε τον βαθμό σύνδεσης της διδασκαλίας με την έρευνα;**

**4.8.1 Πώς μεθοδεύεται η εκπαίδευση των σπουδαστών στην ερευνητική διαδικασία (π.χ. αναζήτηση και χρήση βιβλιογραφίας);**

Οι σπουδαστές συμμετέχουν εθελοντικά στο ερευνητικό έργο που επιτελείται στα εργαστήρια. Οι σπουδαστές έρχονται σε επαφή με θέματα όπως: αναζήτηση και χρήση της βιβλιογραφίας, συναντήσεις και συζητήσεις εντός της επιστημονικής ομάδας του εργαστηρίου.

**4.8.2 Παρέχεται στους σπουδαστές δυνατότητα συμμετοχής σε ερευνητικά έργα;**

Ναι οι σπουδαστές μπορούν να συμμετέχουν σε ερευνητικά προγράμματα, εφόσον το επιθυμούν, κυρίως παρακολουθώντας ή επικουρικά. Σε μεγαλύτερο βαθμό συμμετέχουν οι σπουδαστές που εκπονούν τη διπλωματική τους εργασία.



#### **4.9. Πώς κρίνετε τις συνεργασίες με εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού και του εξωτερικού και με το κοινωνικό σύνολο;**

##### **4.9.1 Με ποια εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού συνεργάζεται το Τμήμα και πώς;**

Το τμήμα συνεργάζεται με αρκετά εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού στα πλαίσια του Διατμηματικού Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών, στην εκπόνηση μεταπτυχιακών καθώς και στην υλοποίηση ερευνητικών προγραμμάτων. Μεταξύ των εκπαιδευτικών Κέντρων είναι τα: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Γεωπονική Σχολή Αθηνών, Ιατρική Σχολή Αθηνών, Χημικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Αθηνών, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο κ.α.

##### **4.9.2 Με ποια εκπαιδευτικά κέντρα του εξωτερικού συνεργάζεται το Τμήμα και πώς;**

Το τμήμα συνεργάζεται με εκπαιδευτικά κέντρα του εξωτερικού όσο αφορά την εκπόνηση προπτυχιακών πτυχιακών εργασιών, και πρακτικής .

Μέσα από τα προγράμματα αυτά, το Τμήμα κατάφερε να διασυνδεθεί και διατηρεί επαφές με δεκάδες ομοειδή Τμήματα από τις χώρες: Αγγλία, Γαλλία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Ισπανία, Πορτογαλία, Ιρλανδία, Ουγγαρία, Πολωνία, Βουλγαρία, κ.α. Με σκοπό την περαιτέρω διεύρυνση και ουσιαστικότερη συνεργασία με τα αλλοδαπά Ιδρύματα, το Τμήμα προτίθεται να παρέχει διδασκαλία ορισμένων μαθημάτων στην αγγλική γλώσσα.

##### **4.9.3 Αναπτύσσονται συγκεκριμένες εκπαιδευτικές συνεργασίες με τοπικούς, περιφερειακούς ή εθνικούς κοινωνικούς φορείς;**

Ναι το τμήμα συνεργάζεται με τοπικούς, περιφερειακούς ή εθνικούς φορείς όπως Νομαρχιακές αυτοδιοικήσεις, δημοτικές αρχές, Φορείς ελέγχου Τροφίμων, κυβερνητικές και μη κυβερνητικές οργανώσεις.

#### **4.10. Πώς κρίνετε την κινητικότητα του διδακτικού προσωπικού και των σπουδαστών**

##### **4.10.1. Υπάρχει στρατηγικός σχεδιασμός του Τμήματος σχετικά με την κινητικότητα των μελών της ακαδημαϊκής κοινότητας;**

Το νομικό πλαίσιο των ΤΕΙ ενθαρρύνει την κινητικότητα των μελών ΕΠ σε ομοειδή ιδρύματα του εσωτερικού ή του εξωτερικού, είτε μέσω προγραμμάτων, είτε μέσω εκπαιδευτικής άδειας. Θα πρέπει όμως να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι, οι αυξημένες



εκπαιδευτικές ανάγκες του τμήματος ελαττώνουν τη διαθεσιμότητα των μελών ΕΠ που προτίθενται να μετακινηθούν.

**4.10.2. Πόσο ικανοποιητική είναι η λειτουργία και η στελέχωση του κεντρικού Γραφείου Διεθνών / Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων και των συνδέσμων τους;**

Υπάρχει υποστήριξη σε πολύ μεγάλο βαθμό από το Γραφείο Διεθνών και Δημοσίων Σχέσεων μας προς τα μέλη του εκπαιδευτικού προσωπικού και τους σπουδαστές, όσο αφορά τα θέματα των μετακινήσεων του ακαδημαϊκού προσωπικού και των σπουδαστών.

**4.10.3. Τι ενέργειες για την προβολή και ενημέρωση της ακαδημαϊκής κοινότητας για τα προγράμματα κινητικότητας αναλαμβάνει το Τμήμα;**

Τα προγράμματα κινητικότητας αναφέρονται στην ιστοσελίδα του Τμήματος. Επίσης ενημερώνονται οι σπουδαστές από τους διδάσκοντες.

**4.10.4. Οργανώνονται εκδηλώσεις για τους εισερχόμενους σπουδαστές από άλλα Ιδρύματα;**

Δεν οργανώνονται κάποιες καθιερωμένες εκδηλώσεις από το Τμήμα.

**4.10.5. Πώς υποστηρίζονται οι εισερχόμενοι σπουδαστές;**

Η Γραμματεία του Τμήματος ενημερώνει τους πρωτοετείς σπουδαστές. Επιπλέον τα μέλη ΕΠ του Τμήματος δέχονται τους σπουδαστές και τους εξηγούν διάφορα διαδικαστικά θέματα σχετικά με τις σπουδές τους.

**4.10.6. Πόσα μαθήματα διδάσκονται σε ξένη γλώσσα για εισερχόμενους αλλοδαπούς σπουδαστές;**

Μέχρι σήμερα κανένα, γιατί δεν υπήρξε η ανάγκη.

**4.10.7. Υπάρχει πρόσθετη (από το Τμήμα ή/και το Ίδρυμα) οικονομική ενίσχυση των σπουδαστών και των μελών του ακαδημαϊκού προσωπικού που λαμβάνουν μέρος στα προγράμματα κινητικότητας;**

Όχι, εκτός των προβλεπομένων από το νόμο.

**4.10.8. Πώς προωθείται στο Τμήμα η ιδέα της κινητικότητας σπουδαστών και μελών του ακαδημαϊκού προσωπικού και της Ευρωπαϊκής διάστασης γενικότερα;**

Από το Τμήμα προωθείται και ενισχύεται η κινητικότητα των σπουδαστών και ακαδημαϊκού προσωπικού μέσω προγραμμάτων ERASMUS, LEONARDO, κ.α.

**4.10.9. Πώς ελέγχεται η ποιότητα (και όχι μόνον η ποσότητα) της κινητικότητας του ακαδημαϊκού προσωπικού;**

Με βάση τον πρόσφατο νόμο 3794/4-9-2009.ο εκπαιδευτικός που λαμβάνει εκπαιδευτική άδεια σε άλλο ίδρυμα, υποχρεώνεται μετά τη λήξη αυτής να παρουσιάσει έκθεση πεπραγμένων στη Γ.Σ. του τμήματος.

**4.11. Κριτική ανάλυση του Διδακτικού έργου**

Στην ενότητα αυτή το Τμήμα καλείται να αναλύσει κριτικά και να αξιολογήσει την ποιότητα του επιτελούμενου σ' αυτό διδακτικού έργου, σε όλα τα επίπεδα σπουδών (προπτυχιακών, μεταπτυχιακών και διδακτορικών), απαντώντας σε μια σειρά ερωτήσεων που αντιστοιχούν επακριβώς στα κριτήρια αξιολόγησης που περιγράφονται στο έντυπο «Διασφάλιση Ποιότητας στην Ανώτατη Εκπαίδευση: Ανάλυση κριτηρίων Διασφάλισης Ποιότητας Ακαδημαϊκών Μονάδων» Έκδοση 2.0, Ιούλιος 2007, ΑΔΙΠ, Αθήνα, (<http://www.adip.gr>).

Η απάντηση σε κάθε μία από τις ερωτήσεις πρέπει, τουλάχιστον, να περιλαμβάνει:

- α) Ποια, κατά τη γνώμη του Τμήματος, είναι τα κυριότερα θετικά και αρνητικά σημεία του Τμήματος ως προς το αντίστοιχο κριτήριο
- β) Ποιες ευκαιρίες αξιοποίησης των θετικών σημείων και ενδεχόμενους κινδύνους από τα αρνητικά σημεία διακρίνει το Τμήμα ως προς το αντίστοιχο κριτήριο

**4.11.1. Πώς κρίνετε την αποτελεσματικότητα του διδακτικού προσωπικού;**

Λαμβάνοντας υπόψη τον ιδιαίτερα υψηλό φόρτο εργασίας, το βαρύτερο διοικητικό φόρτο που έχουν τα μέλη ΕΠ του Τμήματος. Το έργο όλων κρίνεται ως ιδιαίτερα ικανοποιητικό.

#### **4.11.2. Πώς κρίνετε την ποιότητα και αποτελεσματικότητα της διδακτικής διαδικασίας;**

Στους σπουδαστές δόθηκε ερωτηματολόγιο για τα θεωρητικά μαθήματα με 23 ερωτήσεις που χωρίζονται σε 3 ενότητες σχετικές με:

- α) την ποιότητα της ύλης και του εκπαιδευτικού υλικού,
- β) την ποιότητα της διδασκαλίας και την συνολική αποτελεσματικότητα του διδάσκοντα,
- γ) την συμμετοχή του ίδιου του σπουδαστή στην εκπαιδευτική διαδικασία

Η βαθμολογική κλίμακα των απαντήσεων ήταν από 1-5 με:

1=καθόλου/απαράδεκτη

2=λίγο/μη ικανοποιητική

3=μέτρια

4=πολύ/ικανοποιητική

5=πάρα πολύ/πολύ καλή και επίσης δίνεται η δυνατότητα στον σπουδαστή να συμπληρώσει «δεν απαντώ».

Ερωτηματολόγια συμπληρώθηκαν για όλα τα μαθήματα. Σε κάθε ερωτηματολόγιο απάντησαν όλοι σπουδαστές που παρακολουθούσαν το μάθημα.

Έγινε στατιστική επεξεργασία των ερωτηματολογίων ώστε να εξαχθούν τα αναγκαία συμπεράσματα για το πως οι σπουδαστές αξιολογούν το σύνολο της εκπαιδευτικής διαδικασίας.

Τα αποτελέσματα έχουν απαντηθεί στους πίνακες των προηγούμενων ενοτήτων

#### **4.11.3 Πώς κρίνετε την οργάνωση και την εφαρμογή του διδακτικού έργου;**

Το διδακτικό έργο, αν και ιδιαίτερα βεβαρυμμένο, έχει οργανωθεί με το καλύτερο τρόπο.

#### **4.11.4 Πώς κρίνετε τα εκπαιδευτικά βοηθήματα;**

Γίνεται προσπάθεια εκ μέρους των μελών ΕΠ να χορηγούνται κάθε φορά τα πληρέστερα διδακτικά βοηθήματα στους σπουδαστές. Επιλέγονται από το ελεύθερο εμπόριο συγγράμματα τα οποία είναι προσαρμοσμένα στις διδακτικές ανάγκες των μαθημάτων. Επιπλέον χορηγούνται επικουρικά διδακτικές σημειώσεις των συγγραμμάτων.

#### **4.11.5 Πώς κρίνετε τα διαθέσιμα μέσα και υποδομές;**

Όσο αφορά τα διαθέσιμα εποπτικά μέσα διδασκαλίας , γίνεται προσπάθεια ώστε οι αίθουσες να είναι εξοπλισμένες με τα κατάλληλα μέσα. Οποσδήποτε όμως υπάρχει σημαντικό πρόβλημα όσο αφορά το διαθέσιμο αριθμό αιθουσών, την έλλειψη αμφιθέατρου και λοιπών βοηθητικών χώρων.

#### **4.11.6 Πώς κρίνετε τον βαθμό αξιοποίησης των τεχνολογιών πληροφορικής και επικοινωνιών;**

Στο τμήμα μας αξιοποιούνται στο μέγιστο βαθμό οι τεχνολογίες πληροφορικής και επικοινωνιών.

#### **4.11.7 Πώς κρίνετε την αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων και τη μεταξύ τους συνεργασία;**

Το σύνολο των εγγραφέντων σπουδαστών είναι κατά μέσο όρο για κάθε έτος περίπου 2000 σπουδαστές. Άρα 47 διδάσκοντες/2000 διδασκόμενοι (~40 σπουδαστές ανά Καθηγητή).

#### **4.11.8 Πώς κρίνετε τον βαθμό σύνδεσης της διδασκαλίας με την έρευνα;**

Γίνεται σημαντική προσπάθεια σύνδεσης της έρευνας με τη διδασκαλία. Στα ερευνητικά προγράμματα γίνεται προσπάθεια συμμετοχής των προπτυχιακών σπουδαστών οι οποίοι ασχολούνται κυρίως επικουρικά έχοντας ως στόχο τη μύησή τους σε θέματα έρευνας. Προπτυχιακοί σπουδαστές που εκπονούν τη διπλωματική τους εργασία

#### **4.11.9 Πώς κρίνετε τις συνεργασίες με εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού και του εξωτερικού και με το κοινωνικό σύνολο;**

Γίνεται μεγάλη προσπάθεια σύνδεσης με κέντρα και ερευνητικά ιδρύματα του εσωτερικού και εξωτερικού. Παράλληλα μέλη ΕΠ του Τμήματος συνεργάζονται με κοινωνικούς φορείς ανάλογα με το γνωστικό τους αντικείμενο και την ερευνητική τους δραστηριότητα. Οι συνεργασίες αυτές κρίνονται ως ικανοποιητικές.

#### **4.11.10. Πώς κρίνετε την κινητικότητα του διδακτικού προσωπικού και των σπουδαστών;**

Αρκετά ικανοποιητική, αν λάβουμε υπόψη μας το βαρύτατο διδακτικό και διοικητικό φόρτο των μελών ΕΠ.

### **5. Ερευνητικό έργο**

#### **5.1. Πώς κρίνετε την προαγωγή της έρευνας στο πλαίσιο του Τμήματος;**

##### **5.1.1. Υπάρχει συγκεκριμένη ερευνητική πολιτική του Τμήματος; Ποια είναι;**

Δεν υπάρχει συγκεκριμένη ερευνητική πολιτική του Τμήματος. Παρόλα αυτά έχουν δημιουργηθεί συγκεκριμένες ερευνητικές ομάδες στο Τμήμα που καλύπτουν ένα ευρύ φάσμα ερευνητικών αντικειμένων που σχετίζονται τόσο με τη βασική έρευνα όσο και με εφαρμογές και τεχνολογίες που απορρέουν από αυτήν. Πιο συγκεκριμένα οι ομάδες αυτές δραστηριοποιούνται στους τομείς της Ανάλυσης Τροφίμων, Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Μικροβιολογίας Τροφίμων, Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων και σε ειδικές Τεχνολογίες (κρέας, ιχθυηρά, σιτηρά, φρούτα λαχανικά, γαλακτοκομικά και λίπη έλαια), στα πλαίσια συγχρηματοδοτούμενων ερευνητικών προγραμμάτων από την ΕΕ (ΥΠΕΠΘ, ΥΠΑΝ, ΕΠΕΑΚ, κ.α.). Πρόσφατα δόθηκε η δυνατότητα ίδρυσης ερευνητικών εργαστηρίων με την τροπολογία του νόμου 3794/4-9-2009 για τα ΤΕΙ, αλλά προς το παρόν γίνονται προκαταρκτικές συζητήσεις για την υλοποίησή τους. Η εξέλιξη αυτή αναμένεται να καθορίσει αποφασιστικά το πλαίσιο σχεδιασμού και υλοποίησης της ερευνητικής πολιτικής του Τμήματος.

##### **5.1.2. Πώς παρακολουθείται η υλοποίηση της ερευνητικής πολιτικής του Τμήματος;**

Καθότι δεν υπάρχει έως τώρα συγκεκριμένη ερευνητική πολιτική, δεν υπάρχει και σύστημα παρακολούθησης της υλοποίησής της. Όμως το Συμβούλιο του Τμήματος ενημερώνεται για τις ερευνητικές δραστηριότητες των ερευνητικών ομάδων και εγκρίνει τις δαπάνες σε εξοπλισμό και αναλώσιμα που απαιτούνται μέσω του ΕΛΚΕ.

**5.1.3. Πώς δημοσιοποιείται ο απολογισμός υλοποίησης της ερευνητικής πολιτικής του Τμήματος;**

Με τη διοργάνωση ημερίδων ή συνεδρίων από το Τμήμα, με παρουσιάσεις ερευνητικών εργασιών των μελών ΕΠ σε πανελλήνια και διεθνή συνέδρια και μέσω της ιστοσελίδας.

**5.1.4. Παρέχονται κίνητρα για τη διεξαγωγή έρευνας στα μέλη της ακαδημαϊκής κοινότητας; Ποια είναι αυτά;**

Η υποχρέωση για ακαδημαϊκή εξέλιξη, καθώς και η αναγνώριση και καταξίωση από την ακαδημαϊκή κοινότητα των μελών ΕΠ, η οικονομική ενίσχυση του ερευνητικού δυναμικού και η ανανέωση του πειραματικού εξοπλισμού των εργαστηρίων, αποτελούν τα βασικά κίνητρα για τη διεξαγωγή της έρευνας στο Τμήμα.

**5.1.5. Πώς ενημερώνεται το ακαδημαϊκό προσωπικό για δυνατότητες χρηματοδότησης της έρευνας;**

Η αποστολή ηλεκτρονικής αλληλογραφίας και το διαδίκτυο αποτελούν τις κυριότερες πηγές ενημέρωσης του ακαδημαϊκού προσωπικού για τις δυνατότητες χρηματοδότησης της έρευνας. Στα πλαίσια των Ερευνητικών Προγραμμάτων που παρέχονται από το Υπουργείο Παιδείας, την ενημέρωση προς τα μέλη της ακαδημαϊκής κοινότητας αναλαμβάνει αποκλειστικά ο Ιδρυματικός Υπεύθυνος που ορίζεται από το ΤΕΙ Αθήνας. Ο υπεύθυνος αυτός εκτός της ηλεκτρονικής αλληλογραφίας διοργανώνει και ενημερωτικές συναντήσεις.

**5.1.6. Πώς υποστηρίζεται η ερευνητική διαδικασία;**

Γενικότερα το Τμήμα ενθαρρύνει το ΕΠ να αναλαμβάνει Ερευνητικά Έργα. Η ερευνητική διαδικασία υποστηρίζεται μέσω μέρους του ήδη μικρού Τακτικού Προϋπολογισμού του Τμήματος και μέσω της διεκδίκησης ερευνητικών προγραμμάτων.

**5.1.7. Υπάρχουν θεσμοθετημένες από το Τμήμα υποτροφίες έρευνας;**

Το Τμήμα δεν διαθέτει θεσμοθετημένες υποτροφίες έρευνας, λόγω έλλειψης θεσμικού πλαισίου για τη διάθεση κονδυλίων προς αυτή την κατεύθυνση.

#### **5.1.8. Πώς διαχέονται τα ερευνητικά αποτελέσματα στο εσωτερικό του Τμήματος;**

Τα ερευνητικά αποτελέσματα παρουσιάζονται στο εσωτερικό του Τμήματος δια μέσου των συνεδριάσεων των Τομέων και μέσω της υποστήριξης των πτυχιακών και μεταπτυχιακών εργασιών.

#### **5.1.9. Πώς διαχέονται τα ερευνητικά αποτελέσματα εκτός Τμήματος, στην ελληνική και διεθνή ακαδημαϊκή και επιστημονική κοινότητα;**

Τα ερευνητικά αποτελέσματα διαχέονται εκτός Τμήματος μέσω ανακοινώσεων σε ημερίδες, πανελλήνια και διεθνή επιστημονικά συνέδρια καθώς και δημοσιεύσεων σε διεθνή περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους.

#### **5.1.10. Πώς διαχέονται τα ερευνητικά αποτελέσματα στο τοπικό και εθνικό κοινωνικό περιβάλλον;**

Μέσω ημερίδων, ομιλιών και άρθρων μελών ΕΠ στα Μ.Μ.Ε και μέσω συμμετοχής σε εθνικούς οργανισμούς (π.χ. ΕΦΕΤ).

#### **5.2. Πώς κρίνετε τα ερευνητικά προγράμματα και έργα που εκτελούνται στο Τμήμα;**

##### **5.2.1. Ποια ερευνητικά προγράμματα και δραστηριότητες υλοποιήθηκαν ή βρίσκονται σε εξέλιξη κατά την τελευταία πενταετία;**

Κατά την περίοδο 2005-2009 υλοποιήθηκαν ή βρίσκονται σε εξέλιξη 40 ερευνητικά προγράμματα, με διάρκεια από 1 έως 5 έτη. Κατά μέσο όρο κάθε μέλος ΕΠ παίρνει 1-2 προγράμματα ανά διετία.

##### **5.2.2. Συμμετέχουν εξωτερικοί συνεργάτες ή/και μεταδιδασκαστοί ερευνητές στα ερευνητικά προγράμματα;**

Τα μέλη ΕΠ του Τμήματος αναφέρουν συνεργασίες με άλλες ακαδημαϊκές μονάδες του ιδρύματος, με φορείς και ιδρύματα του εσωτερικού.

### **5.3. Ερευνητικές υποδομές**

#### **5.3.1. Αριθμός και χωρητικότητα ερευνητικών εργαστηρίων.**

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω το Τμήμα δεν διαθέτει αμιγώς ερευνητικά εργαστήρια. Ως αποτέλεσμα, τα μέλη ΕΠ του Τμήματος μοιράζονται τους εργαστηριακούς χώρους για τις ερευνητικές τους δραστηριότητες, όταν αυτοί είναι διαθέσιμοι. Θα πρέπει να σημειωθεί, ότι το Τμήμα αντιμετωπίζει σοβαρό πρόβλημα έλλειψης χώρων, αφού οι υπάρχουσες εγκαταστάσεις εξυπηρετούν κυρίως την εκπαίδευση των σπουδαστών. Τελευταία έχουν διαμορφωθεί δύο χώροι που θα φιλοξενήσουν σημαντική ερευνητική δραστηριότητα («Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων» και «Πολυδύναμο Ερευνητικό Εργαστήριο»).

#### **5.3.2 Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα των χώρων των ερευνητικών εργαστηρίων.**

Έχουν ήδη αναφερθεί στην παράγραφο 4.5.

#### **5.3.3 Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα του εργαστηριακού εξοπλισμού.**

Έχουν ήδη αναφερθεί στην παράγραφο 4.5.

#### **5.3.4 Καλύπτουν οι διαθέσιμες υποδομές τις ανάγκες της ερευνητικής διαδικασίας;**

Δεν διατίθενται στοιχεία επί του παρόντος.

#### **5.3.5 Ποια ερευνητικά αντικείμενα δεν καλύπτονται από τις διαθέσιμες υποδομές;**

Δεν διατίθενται στοιχεία επί του παρόντος.

#### **5.3.6 Πόσο συχνά ανανεώνονται οι ερευνητικές υποδομές; Ποια είναι η ηλικία του υπάρχοντος εξοπλισμού και η λειτουργική του κατάσταση και ποιες οι τυχόν ανάγκες ανανέωσης/επικαιροποίησης;**

Δεν διατίθενται στοιχεία επί του παρόντος.

#### **5.3.8 Πώς χρηματοδοτείται η προμήθεια, συντήρηση και ανανέωση των ερευνητικών υποδομών;**

Δεν διατίθενται στοιχεία επί του παρόντος.



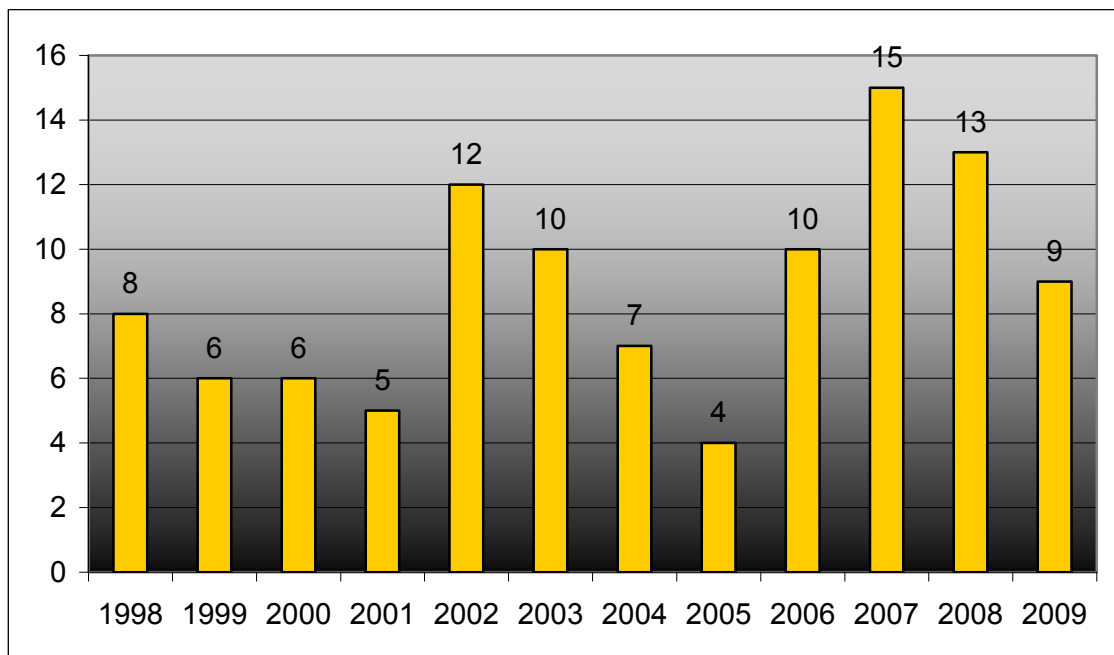
**5.4. Πώς κρίνετε τις επιστημονικές δημοσιεύσεις των μελών του διδακτικού προσωπικού του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία**

**5.4.1. Πόσα βιβλία/μονογραφίες δημοσίευσαν τα μέλη ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος;**

Για τα ακαδημαϊκά έτη 2007-2008 και 2008-2009 έχουν δημοσιευτεί 10 μονογραφίες/βιβλία

**5.4.2. Πόσες εργασίες δημοσίευσαν τα μέλη ΔΕΠ/ΕΠ;**

**Αριθμός δημοσιεύσεων για τη δεκαετία 1998-2009.**



(α) Σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές: 105

(β) Σε επιστημονικά περιοδικά χωρίς κριτές: 25

(γ) Σε Πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων με κριτές: 120

(δ) Σε Πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων χωρίς κριτές: 30

**5.4.3. Πόσα κεφάλαια δημοσίευσαν τα μέλη ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος σε συλλογικούς τόμους;**

Τα μέλη ΕΠ δημοσίευσαν 10 κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους .

**5.4.4. Πόσες άλλες εργασίες (π.χ. βιβλιοκρισίες) δημοσίευσαν τα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος;**

Δεν διατίθενται στοιχεία επί του παρόντος.

**5.4.5. Πόσες ανακοινώσεις σε επιστημονικά συνέδρια που δεν εκδίδουν Πρακτικά έκαναν τα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος;**

Σε συνέδρια με κριτές 20

**5.5. Πώς κρίνετε τον βαθμό αναγνώρισης της έρευνας που γίνεται στο Τμήμα από τρίτους;**

**5.5.1. Πόσες ετεροαναφορές (citations) υπάρχουν σε δημοσιεύσεις μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος;**

Κατά την τελευταία πενταετία (2005-2009) οι δημοσιεύσεις των μελών ΕΠ του Τμήματος έχουν τύχει 1050 ετεροαναφορών που εμφανίστηκαν σε περιοδικά με κριτές.

**5.5.2. Πόσες αναφορές του ειδικού ή του επιστημονικού τύπου έγιναν σε ερευνητικά αποτελέσματα μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία;**

Δεν προκύπτουν στοιχεία από τα ατομικά δελτία ΕΠ.

**5.5.3. Πόσες βιβλιοκρισίες για βιβλία μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος έχουν δημοσιευθεί σε επιστημονικά περιοδικά;**

Έχουν αναφερθεί 13 βιβλιοκρισίες.

**5.5.4. Πόσες συμμετοχές μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος σε επιτροπές επιστημονικών συνεδρίων υπήρξαν κατά την τελευταία πενταετία; Να γίνει διάκριση μεταξύ ελληνικών και διεθνών συνεδρίων.**

Δεν προκύπτουν στοιχεία από τα ατομικά δελτία ΕΠ.

**5.5.5. Πόσες συμμετοχές μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος σε συντακτικές επιτροπές επιστημονικών περιοδικών υπάρχουν; Να γίνει διάκριση μεταξύ ελληνικών και διεθνών περιοδικών.**

Έχουν αναφερθεί 7 συμμετοχές σε συντακτικές επιτροπές επιστημονικών περιοδικών

**5.5.6. Πόσες προσκλήσεις μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος από άλλους ακαδημαϊκούς / ερευνητικούς φορείς για διαλέξεις/παρουσιάσεις κλπ. έγιναν κατά την τελευταία πενταετία;**

Δεν προκύπτουν στοιχεία από τα ατομικά δελτία ΕΠ.

**5.5.7. Πόσα διπλώματα ευρεσιτεχνίας απονεμήθηκαν σε μέλη ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος;**

Κατά την τελευταία πενταετία διπλώματα ευρεσιτεχνίας δεν έχουν αναφερθεί διπλώματα/ευρεσιτεχνίες.

**5.5.8 Υπάρχει πρακτική αξιοποίηση (π.χ. βιομηχανικές εφαρμογές) των ερευνητικών αποτελεσμάτων των μελών ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος;**

Κατά κανόνα η έρευνα που διεξάγεται στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων είναι εφαρμοσμένη. Ως εκ τούτου η συμμετοχή των βιομηχανιών τροφίμων είναι διαρκής και εποικοδομητική με στόχο την υλοποίηση προγραμμάτων που αφορούν σε προβλήματα παραγωγής στη βιομηχανία. Το τμήμα κατά καιρούς έχει συνεργαστεί με μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες όπως (ΦΑΓΕ, ΔΕΛΤΑ, ΗΠΕΙΡΟΣ), μεγάλα Super markets όπως αυτό του ΑΒ Βασιλόπουλου, βιομηχανίες σιτηρών (π.χ. Μύλοι Λούλη), βιομηχανίες αλλαντικών, αλιευμάτων κ.ά.

**5.6. Ερευνητικές συνεργασίες του Τμήματος**

**5.6.1. Υπάρχουν ερευνητικές συνεργασίες και ποιές**  
**(α) Με άλλες ακαδημαϊκές μονάδες του ιδρύματος;**  
**(β) Με φορείς και ιδρύματα του εσωτερικού;**  
**(γ) Με φορείς και ιδρύματα του εξωτερικού;**

Το μέλη ΕΠ του Τμήματος αναφέρουν συνεργασίες με άλλες ακαδημαϊκές μονάδες του ιδρύματος, με φορείς και ιδρύματα του εσωτερικού με φορείς και του εξωτερικού.

Από τα μέλη που εκδήλωσαν κάποια προτίμηση για μία από τις κατηγορίες (α, β ή γ), θεωρούν ότι οι συνεργασίες με άλλες ακαδημαϊκές μονάδες του ιδρύματος ήταν οι πιο σημαντικές, θεωρούν (ή κρατούν τις περισσότερες συνεργασίες) με ιδρύματα του εσωτερικού και θεωρούν πιο σημαντικές τις συνεργασίες με ιδρύματα του εξωτερικού

**5.7. Πώς κρίνετε τις διακρίσεις και τα βραβεία ερευνητικού έργου που έχουν απονεμηθεί σε μέλη του Τμήματος;**

**5.7.1. Ποια βραβεία ή/και διακρίσεις έχουν απονεμηθεί σε μέλη ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος;**

- (α) σε επίπεδο ακαδημαϊκής μονάδας;
- (β) σε επίπεδο ιδρύματος;
- (γ) σε εθνικό επίπεδο;
- (δ) σε διεθνές επίπεδο;

Δεν έχουν αναφερθεί.

**5.7.2. Ποιοι τιμητικοί τίτλοι (επίτιμοι διδάκτορες, επισκέπτες καθηγητές, ακαδημαϊκοί, αντεπιστέλλοντα μέλη ακαδημιών κλπ). έχουν απονεμηθεί από άλλα ιδρύματα σε μέλη ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος;**

Δεν έχουν απονεμηθεί τιμητικοί τίτλοι στα μέλη ΕΠ του Τμήματος στην περίοδο 2005-09.

**5.8 Πώς κρίνετε τον βαθμό συμμετοχής των σπουδαστών/σπουδαστών στην έρευνα;**

**5.8.1. Πόσοι προπτυχιακοί σπουδαστές συμμετέχουν σε ερευνητικές δραστηριότητες του Τμήματος; Πόσοι μεταπτυχιακοί και πόσοι υποψήφιοι διδάκτορες;**

Κατά το τελευταίο έτος, στις ερευνητικές δραστηριότητες των μελών ΕΠ του Τμήματος συμμετείχαν Μεταπτυχιακοί και Προπτυχιακοί Σπουδαστές.

**5.9. Κριτική ανάλυση παραμέτρων του επιτελούμενου Ερευνητικού έργου**

**5.9.1. Πώς κρίνετε την προαγωγή της έρευνας στο πλαίσιο του Τμήματος;**

Η προαγωγή της έρευνας στο πλαίσιο του Τμήματος κρίνεται σχετικά καλή: κατά μέσο όρο τα μέλη ΕΠ δημοσιεύουν περίπου 1-2 εργασίες το χρόνο σε καλά περιοδικά (του ISI) και έχουν καλή αναγνώριση του επιστημονικού τους έργου με περίπου 15 ετεροαναφορές το χρόνο. Επίσης, φέρνουν προγράμματα στο ΤΕΙ με μέσο ρυθμό 1-2 περίπου προγράμματα ανά τριετία

Ωστόσο, υπάρχει σημαντικό περιθώριο για βελτίωση της κατάστασης. Βασικό πρόβλημα για την προαγωγή της έρευνας στο Τμήμα αποτελούν οι περιορισμένοι οικονομικοί πόροι. Η ερευνητική διαδικασία υποστηρίζεται με τη διάθεση μέρους του ήδη μικρού Τακτικού Προϋπολογισμού, του προγράμματος Δημοσίων Επενδύσεων και μέσω της διεκδίκησης ερευνητικών προγραμμάτων. Ουσιαστικά, τα ερευνητικά προγράμματα αποτελούν τη βασική πηγή χρηματοδότησης.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι το Τμήμα αντιμετωπίζει σοβαρό πρόβλημα έλλειψης χώρων για τη διεξαγωγή έρευνας. Ως αποτέλεσμα, οι διαθέσιμοι χώροι για αμιγώς ερευνητική χρήση είναι ελάχιστοι, ενώ παράλληλα για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται τα εργαστήρια των σπουδαστών όταν είναι διαθέσιμα.

### **5.9.2. Πώς κρίνετε τις διαθέσιμες ερευνητικές υποδομές;**

Όσον αφορά τους διαθέσιμους χώρους το Τμήμα διαθέτει λίγα αμιγώς ερευνητικά εργαστήρια, καθότι εκκρεμεί και χρονίζει η κατασκευή κτιρίου που να καλύπτει συνολικά τις ανάγκες του Τμήματος παρά τις συνεχείς προσπάθειες των μελών ΕΠ προς επίλυση του προβλήματος αυτού. Ως αποτέλεσμα, τα μέλη του Τμήματος μοιράζονται εργαστηριακούς χώρους με άλλους συναδέλφους, ενώ έρευνα διεξάγεται και σε χώρους εξάσκησης των σπουδαστών, όταν αυτοί είναι διαθέσιμοι. Ωστόσο, προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί σπουδαστές, στο πλαίσιο εκπόνησης των εργασιών τους, κάνουν χρήση των ίδιων χώρων. Επιπροσθέτως, η καταλληλότητα των χώρων κρίνεται επίσης χαμηλή, δεδομένου ότι οι περισσότεροι από αυτούς δεν είναι διαμορφωμένοι για τις εξειδικευμένες ανάγκες της έρευνας που διεξάγεται στο Τμήμα, αλλά αποτελούν προσωρινή λύση ανάγκης.

Όσον αφορά την επάρκεια και καταλληλότητα του εργαστηριακού εξοπλισμού, καλή. Επιπροσθέτως, τα τελευταία χρόνια, με τον περιορισμό της δυνατότητας αγοράς εξοπλισμού μέσω εθνικών ή ευρωπαϊκών ερευνητικών προγραμμάτων, η αντικατάσταση/ανανέωση ερευνητικών υποδομών έχει καταστεί ιδιαίτερα δύσκολη, ιδιαίτερα μάλιστα εάν πρόκειται για εξοπλισμό υψηλού κόστους. Είναι προφανές ότι ο πενιχρός Τακτικός Προϋπολογισμός μπορεί να καλύψει μόνο την προμήθεια μικροσυσκευών χαμηλού κόστους.

## **6. Σχέσεις με κοινωνικούς/πολιτιστικούς/παραγωγικούς (ΚΠΠ) φορείς**

### **6.1. Πώς κρίνετε τις συνεργασίες του Τμήματος με ΚΠΠ φορείς;**

#### **6.1.1. Ποια έργα συνεργασίας με ΚΠΠ φορείς εκτελούνται ή εκτελέστηκαν στο Τμήμα κατά την τελευταία πενταετία;**

Τα τελευταία 5 έτη το Τμήμα συνεργάζεται κυρίως με φορείς του Δημοσίου και της παραγωγής που δραστηριοποιούνται στο χώρο των Τροφίμων. Η συνεργασία αυτή γίνεται στα πλαίσια αφενός της πρακτικής άσκησης των σπουδαστών αφετέρου με την διεξαγωγή κοινών ερευνητικών προγραμμάτων. Υπολογίζεται ότι το Τμήμα συνεργάζεται σε μόνιμη βάση με 40 φορείς και περιστασιακά με άλλους 60 ανά έτος, στο πλαίσιο της πρακτικής άσκησης.

#### **6.1.2. Πώς αναγνωρίζεται και προβάλλεται η επιστημονική συνεργασία του Τμήματος με ΚΠΠ φορείς;**

Η επιστημονική συνεργασία του Τμήματος με Κ.Π.Π. φορείς αναγνωρίζεται και προβάλλεται μέσω της ανάπτυξης και ενίσχυσης προσωπικών επαφών, του σχεδιασμού και υλοποίησης κοινών ερευνητικών προγραμμάτων, της ενημέρωσης της ιστοσελίδας του Τμήματος και των Κ.Π.Π., του περιοδικού και ημερήσιου τύπου, της διοργάνωσης ημερίδων και συνεδρίων, καθώς και μέσω των επιστημονικών δημοσιεύσεων που παράγονται από την υλοποίηση των παραπάνω έργων.

### **6.2. Δυναμική του Τμήματος για ανάπτυξη συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς**

Μέχρι σήμερα, το Τμήμα έχει αναπτύξει δύο ισχυρούς και οργανωμένους μηχανισμούς στο πλαίσιο της Πρακτικής άσκησης του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών και μέσω του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών. Ωστόσο χρειάζεται περαιτέρω ενδυνάμωση. Στην κατεύθυνση αυτή εστιάζει η υπό διαμόρφωση επικοινωνιακή στρατηγική του Τμήματος ώστε να δημιουργηθούν και να υποστηριχθούν σχετικοί μηχανισμοί κυρίως για την έρευνα. Για την έρευνα, η ανάπτυξη τέτοιων συνεργασιών από τα Ε.Π. είναι εξατομικευμένη. Για την εκπαίδευση, η αντιμετώπιση είναι συντονισμένη μέσω του μαθήματος της Πρακτικής Άσκησης. Οι Κ.Π.Π. φορείς αντιμετωπίζουν την ανάπτυξη τέτοιων συνεργασιών πολύ θετικά. Το Τμήμα δεν διαθέτει πιστοποιημένα εργαστήρια για παροχή υπηρεσιών. Οι εργαστηριακές υποδομές του Τμήματος αξιοποιούνται στις συνεργασίες με Κ.Π.Π. φορείς.

**6.2.1. Υπάρχουν μηχανισμοί και διαδικασίες για την ανάπτυξη συνεργασιών; Πόσο αποτελεσματικοί είναι κατά την κρίση σας;**

Δεν υπάρχει συγκεκριμένη διαδικασία για την ανάπτυξη συνεργασιών. Η προσέγγιση πραγματοποιείται συνήθως με πρωτοβουλία του εκπαιδευτικού προσωπικού χωρίς να αποκλείεται και το αντίθετο.

**6.2.2. Πώς αντιμετωπίζουν τα μέλη ΔΕΠ/ΕΠ του Τμήματος την ανάπτυξη τέτοιων συνεργασιών;**

Η ανάπτυξη τέτοιων συνεργασιών οπωσδήποτε αντιμετωπίζεται θετικά. Για να γίνει όμως αυτό πραγματικότητα, θα πρέπει το Τμήμα να έχει αναπτύξει τα επιμέρους εργαστήριά του, ώστε αυτά να έχουν φθάσει στο επίπεδο εφαρμογών.

**6.2.3. Πώς αντιμετωπίζουν οι ΚΠΠ φορείς την ανάπτυξη τέτοιων συνεργασιών;**

Συνήθως αντιμετωπίζονται θετικά, ιδίως όταν ξεπεραστούν οι αρχικοί δισταγμοί από την πλευρά των ΚΠΠ φορέων για την εφαρμοσιμότητα των αποτελεσμάτων που θα προκύψουν από τις προτεινόμενες συνεργασίες.

**6.2.4. Διαθέτει το Τμήμα πιστοποιημένα εργαστήρια για παροχή υπηρεσιών;**

Προς το παρόν δεν υπάρχουν πιστοποιημένα εργαστήρια αλλά το Τμήμα σχεδιάζει να προχωρήσει σε πιστοποίηση κάποιων εργαστηρίων.

**6.2.5. Αξιοποιούνται οι εργαστηριακές υποδομές του Τμήματος στις συνεργασίες με ΚΠΠ φορείς;**

Όπου υπάρχουν συνεργασίες, ασφαλώς αξιοποιούνται.

**6.3. Δραστηριότητες του Τμήματος προς την κατεύθυνση της ανάπτυξης και ενίσχυσης συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς**

Τα αποτελέσματα των έργων συνεργασίας ανακοινώνονται τόσο σε ειδικά περιοδικά όσο και στον τύπο αλλά δεν υπάρχει ακόμη σχετική επικοινωνιακή στρατηγική του Τμήματος.

**6.3.1 Ανακοινώνονται τα αποτελέσματα των έργων συνεργασίας σε ειδικά περιοδικά ή στον τύπο;**

Ναι σε περιοδικό του ΤΕΙ Αθήνας (Τεχνολογικά Χρονικά).

**6.3.2 Οργανώνει ή συμμετέχει το Τμήμα σε εκδηλώσεις με σκοπό την ενημέρωση ΚΠΠ φορέων σχετικά με τους σκοπούς, το αντικείμενο και το παραγόμενο έργο του Τμήματος;**

Η ενημέρωση των Κ.Π.Π. σχετικά με το παραγόμενο από το Τμήμα έργο γίνεται οργανωμένα μόνον δια αλληλογραφίας από τους υπεύθυνους της Πρακτικής άσκησης και του Μεταπτυχιακού Π.Σ.

**6.3.3 Υπάρχει επαφή και συνεργασία με αποφοίτους του Τμήματος που είναι στελέχη ΚΠΠ φορέων;**

Σε προσωπικό επίπεδο, μέλη Ε.Π. προβαίνουν σε σχετική ενημέρωση. Περιστασιακά και μόνο σε ατομικό επίπεδο. Δεν υπάρχει σχεδιασμένη ολοκληρωμένη δράση σε επίπεδο Τμήματος.

**6.4. Σύνδεση της συνεργασίας με ΚΠΠ φορείς με την εκπαιδευτική διαδικασία**

Ομιλίες / διαλέξεις στελεχών Κ.Π.Π. φορέων οργανώνονται περιστασιακά.

**6.4.1 Εντάσσονται οι εκπαιδευτικές επισκέψεις των σπουδαστών σε ΚΠΠ χώρους στην εκπαιδευτική διαδικασία;**

Στην εκπαιδευτική διαδικασία, εντάσσονται επισκέψεις των σπουδαστών σε Κ.Π.Π.χώρους.

**6.4.2 Οργανώνονται ομιλίες / διαλέξεις στελεχών ΚΠΠ φορέων;**

Ναι σε διάφορα σεμινάρια που οργανώνονται στο συνεδριακό κέντρο του ΤΕΙ.

**6.4.3 Απασχολούνται στελέχη ΚΠΠ φορέων ως διδάσκοντες;**

Στελέχη Κ.Π.Π. απασχολούνται ως διδάσκοντες κυρίως στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών. Περιστασιακά, με τη μορφή προσκεκλημένων διαλέξεων απευθύνονται και σε προπτυχιακούς σπουδαστές.



## **6.5. Συμβολή του τμήματος στην τοπική, περιφερειακή και εθνική ανάπτυξη**

### **6.5.1. Πόσο σταθερές και βιώσιμες είναι οι υπάρχουσες συνεργασίες;**

Τόσο η Πρακτική Άσκηση των προπτυχιακών σπουδαστών όσο και τα Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος έχουν αναπτύξει σταθερές και βιώσιμες συνεργασίες, αλλά καταβάλλονται προσπάθειες για περαιτέρω ενδυνάμωση και ανάπτυξη τους.

### **6.5.2. Συνάπτονται προγραμματικές συμφωνίες συνεργασίας μεταξύ Τμήματος και ΚΠΠ φορέων;**

Σε ερευνητικό επίπεδο, οι προσωπικές σχέσεις μελών Ε.Π. με Κ.Π.Π. φορείς είναι σημαντικές. Προγραμματικές συμφωνίες συνεργασίας μεταξύ Τμήματος και Κ.Π.Π. φορέων δε συνάπτονται. Σε επίπεδο ερευνητικών προγραμμάτων, συνάπτονται συμφωνίες συνεργασίας.

### **6.5.3. Εκπροσωπείται το Τμήμα σε τοπικούς και περιφερειακούς οργανισμούς και αναπτυξιακά όργανα;**

Η εκπροσώπηση του Τμήματος σε τοπικούς και περιφερειακούς οργανισμούς και αναπτυξιακά όργανα είναι αποσπασματική και ως επί το πλείστον στηρίζεται στην προσωπική συμμετοχή των μελών Ε.Π.

### **6.5.4. Συμμετέχει ενεργά το Τμήμα στην εκπόνηση τοπικών /περιφερειακών σχεδίων ανάπτυξης;**

Δεν υπάρχει ενεργή συμμετοχή του Τμήματος στην εκπόνηση τοπικών/ περιφερειακών σχεδίων ανάπτυξης. Περιστασιακά αρκετά μέλη Ε.Π. έχουν συμμετοχή στην εκπόνηση τοπικών /περιφερειακών σχεδίων ανάπτυξης.

### **6.5.5. Υπάρχει διάδραση ή/και συνεργασία του Τμήματος με το περιβάλλον του, ιδίως με αντίστοιχα Τμήματα άλλων ιδρυμάτων ανώτατης εκπαίδευσης;**

Η διάδραση και συνεργασία του Τμήματος με το περιβάλλον του, ιδίως με αντίστοιχα Τμήματα άλλων Α.Ε.Ι. είναι περισσότερο ανεπτυγμένες σε επίπεδο μεταπτυχιακών προγραμμάτων σπουδών και έρευνας.

**6.5.6. Αναπτύσσει το Τμήμα και διατηρεί σχέσεις με την τοπική και περιφερειακή κοινωνία, καθώς και με την τοπική, περιφερειακή ή/και εθνική οικονομική υποδομή;**

Το Τμήμα αναπτύσσει και διατηρεί σχέσεις με την τοπική και περιφερειακή κοινωνία, καθώς και με την τοπική, περιφερειακή ή/και εθνική οικονομική υποδομή, οι οποίες οφείλονται στις δραστηριότητες των μελών Ε.Π. του Τμήματος.

**6.5.7. Πώς συμμετέχει το Τμήμα στα μείζονα περιφερειακά, εθνικά και διεθνή ερευνητικά και ακαδημαϊκά δίκτυα;**

Τα μέλη Ε.Π. του Τμήματος συμμετέχουν σε πολλών επιπέδων δίκτυα. Μέσα από τα εκπαιδευτικά και ερευνητικά προγράμματα έχουν αναπτύξει μεγάλο αριθμό εθνικών και διεθνών συνεργασιών.

**6.5.8. Το Τμήμα διοργανώνει ή/και συμμετέχει στη διοργάνωση πολιτιστικών εκδηλώσεων που απευθύνονται στο άμεσο κοινωνικό περιβάλλον;**

Μόνο περιστασιακά το Τμήμα διοργανώνει ή / και συμμετέχει στη διοργάνωση πολιτιστικών εκδηλώσεων που απευθύνονται στο άμεσο κοινωνικό περιβάλλον.

## **7. Στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης**

### **7.1. Πώς κρίνετε τη στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος;**

Το τμήμα κάνει για πρώτη φορά εσωτερική αξιολόγηση και παράλληλα στρατηγικό σχεδιασμό ανάπτυξης για τα επόμενα χρόνια. Στο έργο αυτό συμμετέχουν όλα τα μέλη Ε.Π. και της γραμματείας. Έχουν δημιουργηθεί επιτροπές που έχουν επιφορτιστεί με την επεξεργασία και ανάλυση τόσο των δεδομένων όσο και του σχεδιασμού. Η τελική πρόταση θα μελετηθεί από όλα τα μέλη Ε.Π. και θα εγκριθεί από την Γενική Συνέλευση του Τμήματος. Για την παρακολούθηση του σχεδίου ανάπτυξης θα δημιουργηθεί επιτροπή η οποία θα καταθέτει ετήσια έκθεση στη Γενική Συνέλευση του τμήματος. Για τη δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων η έκθεση θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα του τμήματος. Δεδομένου ότι είναι η πρώτη φορά που γίνεται εσωτερική αξιολόγηση δεν μπορούμε να κρίνουμε πόσο αποδοτική είναι η παρούσα διαδικασία.

Όπως προκύπτει από τον εντοπισμό των ανασταλτικών παραγόντων (βλ 2.3.4), έχουμε προσδιορίσει ως κομβικής σημασίας ζητήματα για την ανάπτυξη του Τμήματος και την επίτευξη των στόχων του τα παρακάτω:

A) Επίλυση του προβλήματος εξεύρεσης χώρων

B) Ενίσχυση των κτιριακών και εργαστηριακών υποδομών.

Γ) Αύξηση του ανθρώπινου δυναμικού.

Δ) Αναμόρφωση του προγράμματος σπουδών, αξιοποιώντας τη βελτίωση των υποδομών (εάν υλοποιηθεί), τα επιστημονικά πεδία των νέων μελών Ε.Π., καθώς και τη δραστηκή μείωση του αριθμού των μετεγγραφόμενων σπουδαστών (π.χ με την αλλαγή του νομικού πλαισίου που διέπει τις μετεγγραφές).

E) Ενίσχυση της ερευνητικής δραστηριότητας των μελών Ε.Π. και ανάπτυξη νέων προγραμμάτων Μεταπτυχιακών Σπουδών.

ΣΤ) Δημιουργία του Θεσμού του Σύμβουλου Καθηγητή (Faculty Advisor) για την καθοδήγηση και παρακολούθηση της προόδου κάθε σπουδαστή.

### **Προγραμματισμός:**

**A+B+Γ)** Τα τρία πρώτα ζητούμενα είναι αλληλένδετα, αφού οι υπάρχουσες υποδομές είναι ανεπαρκείς και περιορίζουν τη δυνατότητα ανάπτυξης ερευνητικών δραστηριοτήτων. Προϋπόθεση για την ανάπτυξη του τμήματος στο διδακτικό και ερευνητικό επίπεδο είναι να προσελκύσει νέους επιστήμονες, υψηλού επιπέδου. Για την επίτευξη του στόχου αυτού είναι απαραίτητο να υπάρχει μια υποδομή, η οποία να εξασφαλίζει άριστες συνθήκες εργασίας στους νέους συναδέλφους. Ως εκ τούτου, κατεπείγουσα προτεραιότητα για το τμήμα είναι η άμεση επίλυση του κτηριακού προβλήματος (περισσότερα εργαστήρια, γραφεία κ.α). Η πρότασή μας προβλέπει επίσης την αγορά βασικής οργανολογίας, μέσω προγραμμάτων ΕΣΠΑ, για τον εξοπλισμό των εργαστηρίων. Εκτιμούμε ότι η πρόσληψη των 8 νέων μελών ΕΠ θα ολοκληρωθεί το ακαδημαϊκό έτος 2011-2012. Με βάση το σχεδιασμό αυτό τα νέα μέλη ΕΠ θα εγκατασταθούν αμέσως ή με μικρή χρονική διαφορά από την πρόσληψή τους σε ανακαινισμένους εργαστηριακούς χώρους που θα ανταποκρίνονται στις ερευνητικές τους ανάγκες. Έτσι μέχρι το 2012 στόχος μας είναι το τμήμα να έχει περίπου 32 μέλη ΕΠ και εργαστηριακούς χώρους που θα καλύπτουν τις διδακτικές και ερευνητικές τους ανάγκες. Παράλληλα στο χρονικό διάστημα 2010-13 προσβλέπουμε στην προκήρυξη και 1 θέσης Ε.Τ.Π. Η ανάγκη αυτή προκύπτει μετά από ανάλυση των αξόνων ανάπτυξης του τμήματος και στοχεύει στην ισόρροπη ανάπτυξη των τομέων του, στους οποίους θα κατανεμηθεί το εκπαιδευτικό και ειδικό τεχνικό προσωπικό, επιτρέποντας έτσι τον ορθότερο και αποτελεσματικότερο συντονισμό της εκπαιδευτικής και ερευνητικής λειτουργίας του Τμήματος.

Δ) Το υπάρχον πρόγραμμα σπουδών ανταποκρίνεται στο στόχο του τμήματος για παροχή υψηλού επιπέδου εκπαίδευσης σε όλα τα βασικά επιστημονικά πεδία της σύγχρονης επιστήμης τροφίμων. Η προσθήκη νέων κατ' επιλογή μαθημάτων θα εμπλουτίσει το πρόγραμμα σπουδών με προοπτική τη δυνατότητα παροχής εξειδικευμένων επιστημονικών γνώσεων στους σπουδαστές, στα πλαίσια της προετοιμασίας τους για μεταπτυχιακές σπουδές. Το υπάρχον ωρολόγιο πρόγραμμα εργαστηριακών ασκήσεων είναι πλήρες. Η αναμόρφωσή του θα στοχεύσει στην βελτίωση της ποιότητας των εργαστηριακών ασκήσεων, στην αύξηση του χρόνου ενεργής συμμετοχής κάθε σπουδαστή, η οποία είναι θεμελιώδους σημασίας για την σωστή εκπαίδευσή του, τη συμβολή όλων των νέων μελών Ε.Π., και την οργάνωσή του έτσι ώστε να υποστηρίζονται εργαστηριακά ενότητες μαθημάτων.

Επιπλέον στόχοι είναι: α) η μείωση του δυσανάλογου διδακτικού φόρτου των μελών Ε.Π. και κατά συνέπεια η απελευθέρωση γόνιμου χρόνου για τις ερευνητικές τους δραστηριότητες β) Προτείνεται επίσης η μείωση του αριθμού των μετεγγραφόμενων σπουδαστών στο τμήμα, με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας των παρεχομένων σπουδών και της αναβάθμισης της ποιότητας των εισερχομένων σπουδαστών.

Για τη βελτίωση της ποιότητας των εργαστηριακών ασκήσεων και δεδομένης (ι) της μείωσης των μετεγγραφόμενων σπουδαστών στο τμήμα, (ii) της αύξησης των μελών ΕΠ και (iii) της αναμενόμενης αύξησης των μεταπτυχιακών σπουδαστών είναι απαραίτητη:

(α) η αύξηση των αναλωσίμων καθώς και για τη διεξαγωγή πτυχιακών εργασιών των σε 100 € / σπουδαστή / εξάμηνο (αντί των περίπου 50 που είναι τώρα), ώστε ο προϋπολογισμός του κάθε μαθήματος να είναι ανάλογος του αριθμού των σπουδαστών.

Ε) Βασικός στόχος του Τμήματος είναι να δημιουργήσει τις προϋποθέσεις ώστε να ενισχυθεί η ερευνητική δραστηριότητα των μελών Ε.Π. Σημειώνεται ότι ο υπάρχον εξοπλισμός του τμήματος περιορίζεται σε στοιχειώδη οργανολογία η οποία δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της σύγχρονης έρευνας. Στρατηγικός μας στόχος είναι η υλοποίηση πρόσφατης πρότασής μας η οποία προβλέπει τον εξοπλισμό του τμήματος με όργανα υψηλής τεχνολογίας συνολικού κόστους €. Επίσης θεωρούμε ότι η χορήγηση € / μέλος ΕΠ / έτος για ερευνητικά έξοδα (αναλώσιμα, μικροόργανα κλπ), με τιμαριθμική προσαρμογή, του συνολικού ποσού προσαυξανόμενου για κάθε νέο μέλος ΕΠ θα βοηθήσει την βασική μας ερευνητική μας δραστηριότητα. Επιπλέον, είναι κοινή πεποίθηση στο Τμήμα ότι η προσφορά μεταπτυχιακών σπουδών υψηλού επιπέδου είναι προϋπόθεση για την εξέλιξη και αναγνωσιμότητα του τμήματος. Εντούτοις, ο μικρός αριθμός μελών Ε.Π. και η σημαντική επιβάρυνση του χρόνου τους για την κάλυψη των διδακτικών αναγκών, είχαν ως αποτέλεσμα την απουσία επαρκούς ερευνητικής δραστηριότητας στους χώρους του Τμήματος. Κατά συνέπεια, δεν ήταν δυνατή η οργάνωσή τους μέχρι τώρα. Με την ενίσχυση όμως των υποδομών για την ανάπτυξη της έρευνας και την έλευση των νέων μελών Ε.Π., ο στόχος αυτός θα είναι πραγματοποιήσιμος. Στα πλαίσια αυτά, προγραμματίζουμε την δημιουργία

προγραμμάτων Μεταπτυχιακών Σπουδών με έναρξη λειτουργίας το ακαδημαϊκό έτος 2010-2011. Στόχος είναι η παροχή υψηλού επιπέδου γνώσεων σε εξειδικευμένα επιστημονικά πεδία τα οποία θα καθοριστούν μετά τη διεύρυνση του Τμήματος.

Για να πραγματοποιηθούν τα παραπάνω είναι απαραίτητη η εξασφάλιση των λειτουργικών δαπανών του τμήματος.

**ΣΤ)** Θα βοηθήσει τους σπουδαστές στις αποφάσεις τους σχετικά με θέματα σπουδών και καριέρας. Αν και όλα τα μέλη του ΕΠ έχουν καθορισμένες ώρες γραφείου για να δέχονται τους σπουδαστές ο θεσμός προς το παρόν υπολειτουργεί. Θα εφαρμοστεί με μεγαλύτερη έμφαση στο μέλλον, ιδιαίτερα για τους πρωτοετείς σπουδαστές. Θα οργανώνονται κάθε εξάμηνο ημερίδες ενημέρωσης για τους νέους σπουδαστές και για τους τελειόφοιτους για θέματα επαγγελματικής αποκατάστασης.

**7.1.1. Υπάρχει διαδικασία διαμόρφωσης συγκεκριμένου βραχυ-μεσοπρόθεσμου (λ.χ. 5ετούς) σχεδίου ανάπτυξης; Πόσο αποτελεσματική κρίνετε ότι είναι η διαδικασία αυτή;**

Αν και προβλέπεται από τον πρόσφατο νόμο για τη δομή και λειτουργία των ΤΕΙ, δεν έχει ακόμη υλοποιηθεί το 5ετές πρόγραμμα ανάπτυξης από την κεντρική διοίκηση του ιδρύματος, λόγω της υπολειπόμενης χρηματοδότησης των ΤΕΙ σε σχέση με τα Πανεπιστήμια.

**7.1.2. Υπάρχει διαδικασία παρακολούθησης αυτού του σχεδίου ανάπτυξης; Πόσο αποτελεσματική κρίνετε ότι είναι;**

Δεν υπάρχει.

**7.1.3. Υπάρχει διαδικασία δημοσιοποίησης αυτού του σχεδίου ανάπτυξης και των αποτελεσμάτων του;**

Δεν υπάρχει.

**7.14. Ποια είναι η συμμετοχή της ακαδημαϊκής κοινότητας στη διαμόρφωση και παρακολούθηση της υλοποίησης, και στη δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων των αναπτυξιακών του στρατηγικών;**

Μέσω των Επιτροπών

**7.1.5. Συγκεντρώνει και αξιολογεί το Τμήμα τα απαιτούμενα για τον αποτελεσματικό σχεδιασμό της ακαδημαϊκής ανάπτυξης του στοιχεία και δείκτες;**

Ναι το τμήμα διαθέτει αρχεία με αριθμητικά δεδομένα για σπουδαστικά θέματα και θέματα προσωπικού. Τα στοιχεία αυτά αξιοποιούνται στο παρόν εγχείρημα.

**7.1.6. Τι προσπάθειες κάνει το Τμήμα προκειμένου να προσελκύσει μέλη ακαδημαϊκού προσωπικού υψηλού επιπέδου.**

Πρέπει να επισημάνουμε ότι η προσέλκυση προσωπικού υψηλού επιπέδου προϋποθέτει να δείξει το τμήμα δυναμική ανάπτυξης στην έρευνα και παραγωγή νέας γνώσης. Βασική προϋπόθεση για αυτό είναι απόκτηση ερευνητικών υποδομών (κτίριο, εξοπλισμός).

**7.1.7. Πώς συνδέεται ο προγραμματισμός προσλήψεων και εξελίξεων μελών του ακαδημαϊκού προσωπικού με το σχέδιο ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος;**

Μέχρι τώρα προσπαθούμε να καλύψουμε τις πάγιες εκπαιδευτικές ανάγκες. Παράλληλα γίνεται προσπάθεια πρόσληψης επιστημόνων κύρους και ενθαρρύνονται οι συνεργασίες των νέων μελών με τα παλαιότερα, για την καλύτερη δυνατή αξιοποίηση των υποδομών και την ταχύτερη ανάπτυξη μια «κρίσιμης μάζας» ερευνητών που θα μπορούσε να διεκδικήσει ικανοποιητική χρηματοδότηση από εθνικούς και διεθνείς πόρους και κατά συνέπεια επιταχύνει την εξέλιξή τους.

**7.1.8. Τι προσπάθειες κάνει το Τμήμα προκειμένου να προσελκύσει σπουδαστές υψηλού επιπέδου;**

Διαρκής ενημέρωση της ιστοσελίδας. Παρουσίαση του Έργου του Τμήματος σε Ημερίδες, Συνέδρια, Εκθέσεις.

**7. 2. Κριτική ανάλυση στρατηγικής ακαδημαϊκής ανάπτυξης**

Η πρώτη προτεραιότητα κατά κοινή συμφωνία ήταν να καλυφθούν πρώτα οι διδακτικές ανάγκες. Δευτερογενώς, να γίνει προσπάθεια ώστε οι εκλεγέντες να μπορούν να σχηματίσουν μια κρίσιμη μάζα ερευνητών μαζί με μέλη του ήδη υπάρχοντος προσωπικού, ώστε να υπάρξουν ερευνητικές συνεργασίες, και να βελτιστοποιηθούν (α) οι όποιες δυνατότητες ερευνητικής χρηματοδότησης και (β) η χρήση των υπάρχοντων υποδομών. Πλέον οι διδακτικές ανάγκες του Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών έχουν καλυφθεί σε σημαντικό βαθμό αν λάβουμε υπ' όψη μας και τις νέες προσλήψεις και στο μέλλον θα επιτρέψει να καθορίσουμε τομείς αιχμής έρευνας, όπου επιπλέον το Τμήμα θα έχει την δυνατότητα να διακριθεί στον Ελληνικό χώρο και να αποκτήσει ένα «χαρακτήρα», ο οποίος

θα προσελκύσει επιστήμονες και υποψήφιους σπουδαστές (προ- ή μεταπτυχιακούς) με συγκεκριμένα ενδιαφέροντα.

## **8. Διοικητικές υπηρεσίες και υποδομές**

### **8.1. Πώς κρίνετε την αποτελεσματικότητα των διοικητικών και τεχνικών υπηρεσιών;**

#### **8.1.1. Πώς είναι στελεχωμένη και οργανωμένη η Γραμματεία του Τμήματος και των Τομέων;**

Η Γραμματεία του Τμήματος είναι στελεχωμένη ως εξής:

Προϊσταμένη Γραμματείας ( Γραμματέας του Τμήματος)

Δύο (2) Διοικητικοί Υπάλληλοι

Διευθετούν τα πάσης φύσεως διοικητικά θέματα (πρωτόκολλο και διεκπεραίωση, αρχειοθέτηση των εγγράφων σε φακέλους γενικού αρχείου και ατομικούς), διευθετούν όλα τα σπουδαστικά θέματα (εγγραφές, μετεγγραφές, κατατάξεις, πορεία των σπουδών, ορκωμοσία, έκδοση πιστοποιητικών, αρχειοθέτηση όλων των σπουδαστικών θεμάτων).

#### **8.1.2. Πόσο αποτελεσματικές θεωρείτε πως είναι οι παρεχόμενες υπηρεσίες και το ωράριο λειτουργίας της Γραμματείας του Τμήματος για την εξυπηρέτηση των αναγκών του διδακτικού προσωπικού και των σπουδαστών;**

Η Γραμματεία είναι ανοικτή από τις 8.00 π.μ. έως τις 2.00 μ.μ. καθημερινά. Το ωράριο είναι ικανοποιητικό και οι προσφερόμενες υπηρεσίες όσον αφορά τους σπουδαστές και ορισμένες από τις εκπαιδευτικές ανάγκες του διδακτικού προσωπικού είναι άριστες. Η ενημέρωση προς όλους γίνεται με e-mail και ανακοινώσεις στην ιστοσελίδα, ενώ οι αποφάσεις της ΓΣ διεκπεραιώνονται σχετικά γρήγορα. Ο ηλεκτρονικός εκσυγχρονισμός της Γραμματείας έχει βελτιώσει σημαντικά την εξυπηρέτηση διδασκόντων και σπουδαστών. Απαιτείται, όμως, πιο αποτελεσματική μηχανοργάνωση.

#### **8.1.3. Πόσο αποτελεσματική είναι η συνεργασία των διοικητικών υπηρεσιών του Τμήματος με εκείνες της κεντρικής διοίκησης του Ιδρύματος;**

Η συνεργασία των διοικητικών υπηρεσιών του Τμήματος με εκείνες της κεντρικής διοίκησης του Ιδρύματος είναι αρκετά αποτελεσματική αλλά πολύ γραφειοκρατική.

**8.1.4. Πόσο ικανοποιητική για τις ανάγκες του Τμήματος είναι  
(α) η οργάνωση και το ωράριο λειτουργίας της Βιβλιοθήκης;  
(β) των Υπηρεσιών Πληροφόρησης;**

Η υλικοτεχνική υποδομή (αρχειοθήκες βιβλίων και περιοδικών, υπολογιστές, εκτυπωτές, φωτοτυπικά μηχανήματα, κ.λπ.) βρίσκεται σε ικανοποιητικό επίπεδο, αλλά χρειάζεται συνεχή ανανέωση και συντήρηση που δεν είναι εφικτή με την παρούσα κρατική χρηματοδότηση. Η λειτουργία των υπηρεσιών πληροφορικής που παρέχονται από το ΤΕΙ Αθήνας είναι πολύ ικανοποιητική. Το Τμήμα δεν διαθέτει εξειδικευμένο προσωπικό για την παροχή τέτοιων υπηρεσιών.

**8.1.5. Πώς είναι στελεχωμένα και πώς οργανώνονται τα Εργαστήρια ή/και τα Σπουδαστήρια του Τμήματος;**

Θεσμοθετημένα εργαστήρια δεν υπάρχουν ακόμα. Η στελέχωση σε υποστηρικτικό προσωπικό είναι ελλιπής.

**8.1.6. Πόσο αποτελεσματική θεωρείτε πως είναι η λειτουργία τους;**

Οι σπουδαστικές ασκήσεις διεκπεραιώνονται ικανοποιητικά λόγω της συμμετοχής των Εργαστηριακών Συνεργατών.

**8.1.7. Πώς υποστηρίζονται οι υποδομές και υπηρεσίες πληροφορικής και τηλεπικοινωνιών του Τμήματος; Πόσο αποτελεσματικές είναι;**

Είναι πολύ αποτελεσματικές. Υπάρχει καταρχήν μια καλή Κεντρική οργάνωση (υποδομές, δίκτυα). Η επικοινωνία με τους σπουδαστές (ανακοινώσεις) γίνεται σχεδόν αποκλειστικά μέσω διαδικτύου, ενώ η επικοινωνία των μελών ΕΠ με την Γραμματεία γίνεται σχεδόν αποκλειστικά ηλεκτρονικά.

**8.2. Υπηρεσίες σπουδαστικής μέριμνας στο Τμήμα**

**8.2.1. Πώς εφαρμόζεται ο θεσμός του Σύμβουλου Καθηγητή;**

Ο θεσμός του συμβούλου καθηγητή δεν εφαρμόζεται.

**8.2.2. Πόσο αποτελεσματικά υποστηρίζεται η πρόσβαση των μελών της ακαδημαϊκής κοινότητας στη χρήση Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών;**

Δίνεται σε όλους τους σπουδαστές (προ- και μεταπτυχιακούς) και τα μέλη του εκπαιδευτικού προσωπικού ηλεκτρονική διεύθυνση. Οι σπουδαστές έχουν πρόσβαση στο



διαδίκτυο μέσω κοινής χρήσης Η/Υ (πχ εργαστήριο Πληροφορικής και στη Βιβλιοθήκη, με ελεύθερη πρόσβαση όλα τα πρωινά) ενώ τα μέλη του προσωπικού διαθέτουν προσωπικό Η/Υ.

**8.2.3. Υπάρχει υπηρεσία υποστήριξης των εργαζόμενων σπουδαστών; Πόσο αποτελεσματική είναι η λειτουργία της;**

Δεν υπάρχει υπηρεσία υποστήριξης των εργαζόμενων σπουδαστών. Λαμβάνεται μέριμνα ώστε να υπάρχουν απογευματινά εργαστηριακά τμήματα.

**8.2.4. Υπάρχει υπηρεσία υποστήριξης των περισσότερο αδύναμων σπουδαστών και εκείνων που δεν ολοκληρώνουν εμπρόθεσμα τις σπουδές τους; Πόσο αποτελεσματική είναι η λειτουργία της;**

Δεν υπάρχει υπηρεσία υποστήριξης των περισσότερο αδύναμων σπουδαστών και εκείνων που δεν ολοκληρώνουν εμπρόθεσμα τις σπουδές τους.

**8.2.5. Παρέχονται υποτροφίες στους άριστους σπουδαστές ή σε ειδικές κατηγορίες σπουδαστών (πέραν των υποτροφιών του ΙΚΥ);**

Δεν παρέχονται υποτροφίες από το Τμήμα. Το Τμήμα δεν διαθέτει τους απαραίτητους πόρους και ούτε υπάρχει το απαραίτητο θεσμικό πλαίσιο για την παροχή υποτροφιών.

**8.2.6. Υπάρχει συγκεκριμένη πολιτική του Τμήματος για την ομαλή ένταξη των νεοεισερχόμενων στο Τμήμα σπουδαστών; Πόσο αποτελεσματική είναι;**

Δεν υπάρχει συγκεκριμένη πολιτική του Τμήματος για την ομαλή ένταξη των νεοεισερχόμενων στο Τμήμα σπουδαστών. Υπάρχει μόνο η τελετή υποδοχής των προπτυχιακών σπουδαστών, η οποία πολύ λίγο μπορεί να συμβάλει προς αυτή την κατεύθυνση.

**8.2.7. Πώς συμμετέχουν οι σπουδαστές στη ζωή του Τμήματος και του Ιδρύματος γενικότερα;**

Υπάρχουν πολιτιστικές ή αθλητικές ομάδες στο Ίδρυμα στις οποίες αρκετοί από τους σπουδαστές μας συμμετέχουν. Η συμμετοχή των σπουδαστών στη ζωή του Τμήματος δεν είναι μεγάλη. Παρά ταύτα γίνονται διάφορες εκδηλώσεις, πολιτισμικού κυρίως χαρακτήρα, στις οποίες υπάρχει ικανοποιητική σπουδαστική συμμετοχή.

### **8.2.8. Πώς υποστηρίζονται ειδικά οι αλλοδαποί σπουδαστές που μετακινούνται προς το Τμήμα;**

Για τους σπουδαστές ERASMUS υπάρχει οργανωμένο σύστημα εντός Τμήματος για την παρακολούθηση τους. Το Ίδρυμα τους εξασφαλίζει στέγαση και σίτιση.

## **8.3. Υποδομές πάσης φύσεως που χρησιμοποιεί το Τμήμα**

### **8.3.1. Επάρκεια και ποιότητα των τεκμηρίων της βιβλιοθήκης.**

Χρησιμοποιείται η Κεντρική Βιβλιοθήκη. Έχει πολύ καλή οργάνωση, και αρκετά καλά ενημερωμένη όσον αφορά τα βιβλία του επιστημονικού μας πεδίου. Παρόλα αυτά δεν υπάρχουν διαθέσιμα όλα τα επιστημονικά περιοδικά που έχουμε ανάγκη. Επίσης, διασυνδέεται μέσω της κοινοπραξίας ελληνικών ακαδημαϊκών βιβλιοθηκών με ψηφιακές βιβλιοθήκες και ψηφιακές εκδόσεις πολλών εκδοτικών οίκων.

### **8.3.2. Επάρκεια και ποιότητα κοινόχρηστου τεχνικού εξοπλισμού.**

Ο κοινόχρηστος εξοπλισμός που διατίθεται στην κεντρική βιβλιοθήκη είναι ανεπαρκής για το μεγάλο αριθμό σπουδαστών που θα ήθελαν να τον χρησιμοποιήσουν. Υπάρχει ανάγκη δημιουργίας καλά εξοπλισμένων σπουδαστηρίων στα τμήματα.

### **8.3.3. Επάρκεια και ποιότητα χώρων και εξοπλισμού σπουδαστηρίων.**

Δεν υπάρχουν μεμονωμένα σπουδαστήρια στο τμήμα εκτός από αυτά που διατίθενται για όλους τους σπουδαστές του ΤΕΙ στην κεντρική βιβλιοθήκη.

### **8.3.4. Επάρκεια και ποιότητα γραφείων διδασκόντων.**

Η ποιότητα των γραφείων είναι χαμηλή και δεν καλύπτονται οι σχετικές ανάγκες. Τα περισσότερα γραφεία των μελών ΕΠ είναι παλιά. Δεν υπάρχουν αρκετές ντουλάπες ράφια ή ερμάρια, ώστε να μπορούν τα μέλη ΕΠ να αποθηκεύουν βιβλία ή άλλα έγγραφα.

### **8.3.5. Επάρκεια και ποιότητα χώρων Γραμματείας Τμήματος.**

Ικανοποιητική. Υπάρχει ένα χώρος περίπου 15m<sup>2</sup> και στεγάζονται 3 διοικητικοί υπάλληλοι.

#### **8.3.6. Επάρκεια και ποιότητα χώρων συνεδριάσεων.**

Για την κάλυψη των αναγκών για συνεδριάσεις Επιτροπών, Τομέων, κλπ, χρησιμοποιούνται οι αίθουσες διδασκαλίας και τα Εργαστήρια καθώς και η αίθουσα σεμιναρίων της ΣΤΕΤΡΟΔ.

#### **8.3.7. Επάρκεια και ποιότητα υποδομών ΑΜΕΑ.**

Το Τμήμα δεν διαθέτει χώρους υποστήριξης των δραστηριοτήτων και υποδομές για ΑΜΕΑ.

#### **8.3.8. Πώς εξασφαλίζεται η πρόσβαση των μελών της ακαδημαϊκής κοινότητας σε υποδομές και εξοπλισμό του Ιδρύματος;**

Το Τμήμα μπορεί να χρησιμοποιήσει τα αμφιθέατρα του Ιδρύματος και την αίθουσα τηλεδιάσκεψης της βιβλιοθήκης αφού προηγηθεί συνεννόηση με τις διοικητικές υπηρεσίες του Ιδρύματος, προκειμένου να ελεγχθεί η διαθεσιμότητα.

#### **8.4. Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών από τις διάφορες υπηρεσίες του Τμήματος (πλην εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου).**

Γίνεται πολύ καλή αξιοποίηση και οι χρήσεις των νέων τεχνολογιών εξαπλώνονται σε όλο και περισσότερους τομείς, οι απαντήσεις έχουν δοθεί σε άλλους τομείς της εσωτερικής αξιολόγησης.

#### **8.4.1. Ποιες από τις λειτουργίες του Τμήματος υποστηρίζονται από ΤΠΕ;**

Η εκπαιδευτική λειτουργία του Τμήματος στηρίζεται σε πολύ μεγάλο βαθμό σε ΤΠΕ, κυρίως λόγω της χρήσης τους τόσο στη θεωρητική διδασκαλία όσο και στις εργαστηριακές ασκήσεις. Επίσης μέσω της ιστοσελίδας του Τμήματος οι σπουδαστές μπορούν να ενημερώνονται για θέματα που τους αφορούν, όπως πληροφορίες για ύλη μαθημάτων, ωρολόγιο πρόγραμμα, πρόγραμμα εξετάσεων, ανακοινώσεις μαθημάτων, ανακοινώσεις από τη Γραμματεία, κλπ. Ακόμη για την αποτελεσματικότερη επικοινωνία μεταξύ των διδασκόντων, της Γραμματείας και των σπουδαστών χρησιμοποιείται και το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο

#### **8.4.2. Ποιες από αυτές και πόσο χρησιμοποιούνται από τις διοικητικές υπηρεσίες, τους σπουδαστές και το ακαδημαϊκό προσωπικό του Τμήματος;**

Όλες οι παραπάνω ΤΠΕ χρησιμοποιούνται σχεδόν σε καθημερινή βάση.

**8.4.3. Πόσα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος διαθέτουν ιστοσελίδα στο διαδίκτυο;**

Όλο το ακαδημαϊκό προσωπικό του Τμήματος διαθέτει στοιχεία του βιογραφικού του στον ιστότοπο του Τμήματος. Πληροφορίες και εκπαιδευτικό υλικό για τα μαθήματα, βρίσκονται ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του κάθε Εργαστηρίου.

**8.4.4. Πόσο συχνά ανανεώνεται ο ιστότοπος του Τμήματος στο διαδίκτυο;**

Όποτε απαιτείται, ακόμη και σε καθημερινή βάση.

**8.5. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη χρήση υποδομών και εξοπλισμού.**

**8.5.1. Γίνεται ορθολογική χρήση των διαθέσιμων υποδομών του Τμήματος; Πώς διασφαλίζεται;**

Ναι, λόγω της σημαντικής έλλειψης χώρων και οικονομικών πόρων, ο βαθμός δραστηριότητας των διαθέσιμων υποδομών είναι υπερβολικά μεγάλος.

**8.5.2. Γίνεται ορθολογική χρήση του διαθέσιμου εξοπλισμού του Τμήματος; Πώς διασφαλίζεται;**

Ναι, υπάρχει πολύ καλή συνεργασία μεταξύ των μελών ΕΠ. Ωστόσο το Τμήμα έχει μεγάλες ελλείψεις σε υποδομές και εξοπλισμό.

**8.6. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη διαχείριση οικονομικών πόρων.**

**8.6.1. Προβλέπεται διαδικασία σύνταξης και εκτέλεσης προϋπολογισμού του Τμήματος; Πόσο αποτελεσματικά εφαρμόζεται;**

**8.6.2. Προβλέπεται διαδικασία κατανομής πόρων; Πόσο αποτελεσματικά εφαρμόζεται;**

**8.6.3. Προβλέπεται διαδικασία απολογισμού; Πόσο αποτελεσματικά εφαρμόζεται;**

Τα οικονομικά αιτήματα συζητούνται ή και γνωστοποιούνται στη ΓΣ. Η κατανομή του τακτικού προϋπολογισμού κατά κατηγορία εξόδων αποφασίζεται στους δύο τομείς και μετά στο Συμβούλιο του Τμήματος. Η Γραμματεία κρατά αρχείο των σχετικών εγκριθέντων αιτημάτων.

## 9. Συμπεράσματα

**9.1. Ποια, κατά την γνώμη σας, είναι τα κυριότερα θετικά και αρνητικά σημεία του Τμήματος, όπως αυτά προκύπτουν μέσα από την Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης;**

### **ΘΕΤΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ**

#### **Θ1. Συνεργατικότητα**

Για τη σύνταξη αυτής της έκθεσης εργάστηκαν, και συνεργάστηκαν με πολλούς διαφορετικούς τρόπους, όλα τα μέλη Ε.Π. του τμήματος. Η συνεργατικότητα αυτή, αποτελεί σημαντικό παράγοντα στην προσπάθεια και φιλοδοξία του τμήματος να αποτελέσει μελλοντικά ένα σύγχρονο κέντρο ανώτατης εκπαίδευσης της επιστήμης των τροφίμων καθώς και των πολυάριθμων Τεχνολογιών και Εφαρμογών που απορρέουν από αυτήν. Επιπρόσθετα, η τεράστια προσωπική προσπάθεια των μελών Ε.Π. του τμήματος, τα οποία παρά την έλλειψη υποδομών και επαρκούς χρηματοδότησης, εστιάζοντας στην εκπαιδευτική διαδικασία (σε βάρος των ερευνητικών τους προσπαθειών) κατάφεραν να θεμελιώσουν τις βασικές συνιστώσες για την εκπαίδευση των σπουδαστών και να δημιουργήσουν ένα προηγούμενο ήθους και δημιουργικότητας, το οποίο θα εμπνεύσει τα νέα μέλη του τμήματος επιταχύνοντας την προσαρμογή και την παραγωγική τους παρουσία.

#### **Θ2. Η Απόκτηση Κρίσιμης Μάζας Επιστημονικού Δυναμικού**

Με την αύξηση των μελών Ε.Π. μέσω της διαδικασίας εκλογής (η οποία βρίσκεται σε εξέλιξη) και πρόσληψης ακόμη μελών μέχρι το 2012 αναμένεται να δημιουργηθεί η απαραίτητη κρίσιμη μάζα για την δυναμική ανάπτυξη του τμήματος τόσο στον εκπαιδευτικό όσο και στον ερευνητικό τομέα. Για να συμβεί όμως αυτό, άμεση προϋπόθεση είναι η λήψη κατεπειγόντων μέτρων από την Πολιτεία ώστε να ανακουφιστεί ΑΜΕΣΑ το τμήμα από την τεράστια ανασταλτική επίδραση που έχουν η έλλειψη κτιριακών υποδομών και εξοπλισμού.

#### **Θ3. Η Εμπειρία σε Οργανωτικά και Διοικητικά Θέματα**

Τα μέλη Ε.Π. συμμετέχουν ισοδύναμα σε πολυάριθμες επιτροπές, οι οποίες έχουν επιλύσει πάρα πολλά θέματα του Τμήματος και έχουν επιταχύνει πολλές διαδικασίες. Η εμπειρία που έχει συσσωρευτεί είναι ανεκτίμητης αξίας για την αναδιοργάνωση και το ρυθμό ανάπτυξης του τμήματος.

#### **Θ4. Το Σημαντικό Ερευνητικό Δυναμικό των Μελών Ε.Π.**

Ένα μεγάλο μέρος των επιστημονικών εργασιών που έχουν παραχθεί στη διάρκεια των προηγούμενων πέντε ετών στο Τμήμα στηρίζεται κυρίως σε συνεργασίες των μελών Ε.Π. με

σημαντικά διεθνή αλλά και εθνικά ερευνητικά κέντρα και πανεπιστημιακά ιδρύματα. Το γεγονός αυτό είναι ενδεικτικό του επιστημονικού κύρους αλλά και του ζήλου των μελών του τμήματος και εγγυάται την ταχύτερη και αποτελεσματικότερη παραγωγή νέας επιστημονικής γνώσης, θέτοντας το Τμήμα στο επίκεντρο διεθνών συνεργασιών. Βασική προϋπόθεση βέβαια, είναι ότι τα επόμενα χρόνια θα ολοκληρωθούν οι απαραίτητες υποδομές για να στεγάσουν τις ερευνητικές δραστηριότητες των μελών Ε.Π. του Τμήματος καθώς και η πρόσληψη των απαραίτητων νέων μελών Ε.Π.

## **ΑΡΝΗΤΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ**

### **A1. Η Απουσία Υποδομών**

Πρόκειται για το μεγάλο «αγκάθι» στην αναπτυξιακή πορεία του τμήματος. τόσο εκπαιδευτικά όσο και ερευνητικά. Κανένας προγραμματισμός δεν μπορεί να αποδώσει σωστά και καμία ανάπτυξη δεν μπορεί να επιτευχθεί στο επίπεδο που οραματιζόμαστε, εάν δεν υπάρξουν άμεσα οι προϋποθέσεις για την έναρξη των διαδικασιών δημιουργίας εργαστηρίων, αιθουσών διδασκαλίας και συνεδριάσεων κατάλληλων για τις ιδιαίτερες απαιτήσεις του Τμήματος, μέσα στο 2011.

*Η επίλυση αυτού του προβλήματος εξαρτάται από την Πολιτεία και την Κεντρική Διοίκηση του ΤΕΙ.*

### **A2. Ο Ελλιπής Εξοπλισμός για την Κάλυψη των Εκπαιδευτικών Αναγκών του Τμήματος**

Η ποιότητα της εκπαίδευσης των σπουδαστών είναι συνάρτηση των υποδομών και του εξοπλισμού, ιδιαίτερα για ένα τμήμα όπως το τμήμα τεχνολογίας τροφίμων., η συντριπτική πλειοψηφία των μαθημάτων του οποίου απαιτεί εργαστηριακή υποστήριξη για τη θεμελίωση της επιστημονικής γνώσης που παρέχεται στους σπουδαστές. Χρειάζεται έκτακτη οικονομική ενίσχυση, προκειμένου:

(i) να καλύψει τις υπάρχουσες ανάγκες σε στοιχειώδη εξοπλισμό λαμβάνοντας υπόψη και τον μεγάλο αριθμό σπουδαστών που έχουν εισαχθεί στο τμήμα τα τελευταία χρόνια (με άμεση συνέπεια την μεγάλη αύξηση του αριθμού των σπουδαστών ανά εργαστηριακή ομάδα), και

(ii) να αποκτήσει εξειδικευμένα όργανα, τα οποία θα φέρουν τους σπουδαστές σε επαφή με τα σύγχρονα επιτεύγματα και τις προηγμένες τεχνολογίες διαφόρων πεδίων της επιστήμης των Τροφίμων.

*Η επίλυση αυτού του προβλήματος εξαρτάται από την Πολιτεία και την Κεντρική Διοίκηση του ΤΕΙ.*

### **A3. Ο Μεγάλος Αριθμός Μετεγγραφόμενων σπουδαστών από τα ΤΕΙ της Περιφέρειας.**

Ο μεγάλος αριθμός μετεγγραφόμενων σπουδαστών της Περιφέρειας σε συνδυασμό με την έλλειψη υποδομών αποδυναμώνει σε εξαιρετικά μεγάλο βαθμό το εκπαιδευτικό και ερευνητικό δυναμικό των μελών Ε.Π. Η έλλειψη ανταπόκρισης από την πλευρά της Πολιτείας στο πάγιο αίτημα του Τμήματος για μείωση των μετεγγραφόμενων σπουδαστών οδηγεί σε τετελεσμένο αφού υπερδιπλασιάζει, από τη μια στιγμή στην άλλη, τον φόρτο του εκπαιδευτικού προσωπικού. Συνεπάγεται έτσι, την αδυναμία του Τμήματος να προγραμματίσει, όχι μόνο σε επίπεδο τετραετούς, αλλά ακόμη και μονοετούς χρονικού ορίζοντα, τις δραστηριότητές του τόσο στον εκπαιδευτικό όσο και στον ερευνητικό τομέα.

**Είναι θεμελιώδης η διαφανής και σοβαρή αλληλεπίδραση του Τμήματος με την Πολιτεία.** Αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την ανάπτυξή του, διότι επιτρέπει τη δημιουργία σημείων αναφοράς στα οποία μπορεί να στηριχθεί ο οποιοσδήποτε σχεδιασμός και προγραμματισμός

***Η επίλυση αυτού του προβλήματος προϋποθέτει την Ειλικρινή και Άμεση αλληλεπίδραση με την Πολιτεία, ώστε να σταματήσει η αθρόα εισαγωγή σπουδαστών από το 2010.***

#### **A5. Η Έλλειψη αυτοτελούς Μεταπτυχιακού Προγράμματος**

Η οργάνωση Μεταπτυχιακών Προγραμμάτων είναι ζωτικής σημασίας για την επίτευξη υψηλής ποιότητας ερευνητικής δραστηριότητας και την ενεργή συμμετοχή του Τμήματος στην αλματώδη ανάπτυξη της σύγχρονης επιστήμης τροφίμων. Ο μικρός αριθμός των μελών Ε.Π. σε συνδυασμό με τον περιορισμένο τους χρόνο εξαιτίας του μεγάλου διδακτικού και διοικητικού φόρτου αλλά και με την απουσία κτιριακών υποδομών και ερευνητικών εργαστηρίων για τα περισσότερα από αυτά, δεν επέτρεψε μέχρι σήμερα την οργάνωση αυτοτελούς Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών.

*Το Τμήμα έχει στο παρελθόν συμμετάσχει με επιτυχία πολλές φορές σε διάφορα μεταπτυχιακά προγράμματα συνεργασίας. Κατά την τελευταία τριετία συμμετέχει σε ένα Διατμηματικό Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα (Δ.Μ.Π.). Κατά συνέπεια, η εμπειρία που έχει αποκτηθεί σε συνδυασμό με την έλευση νέων μελών Ε.Π., την επίλυση του προβλήματος υποδομής και την ενδυνάμωση των ερευνητικών δραστηριοτήτων, θα επιτρέψουν την οργάνωση αυτοτελών Μεταπτυχιακών Προγραμμάτων υψηλής ποιότητας.*

#### **A6. Η Μικρή Αλληλεπίδραση του Τμήματος με Κοινωνικούς, Πολιτιστικούς και Παραγωγικούς Φορείς**

Είναι ένα θέμα που απασχολεί το τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, και είναι πεποίθηση όλων, ότι πρέπει να δυναμώσει η αλληλεπίδραση του Τμήματος με κοινωνικούς, πολιτιστικούς και παραγωγικούς φορείς.

*Γίνονται προσπάθειες, ωστόσο το πρόβλημα αυτό αναμένεται να επιλυθεί με την διεύρυνση του Τμήματος και την απελευθέρωση δυναμικού από τα μέλη Ε.Π. με τους τρόπους που αναπτύχθηκαν παραπάνω.*

## **9.2. Διακρίνετε ευκαιρίες αξιοποίησης των θετικών σημείων και ενδεχόμενους κινδύνους από τα αρνητικά σημεία;**

### **Θετικά σημεία**

Η λεπτομερής καταγραφή και αξιολόγηση του παραγόμενου έργου θα βοηθήσει τη διαδικασία διαμόρφωσης στρατηγικής ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος που πρόσφατα ξεκίνησε.

### **Ενδεχόμενοι κίνδυνοι**

- Η ανεπάρκεια και παλαιότητα των υποδομών.
- Τα παραπάνω ενέχουν μεγάλο κίνδυνο αναφορικά με τη δυσκολία δημιουργίας νέων προγραμμάτων σπουδών και την εφαρμογή σύγχρονων εκπαιδευτικών και ερευνητικών μεθόδων λόγω έλλειψης ικανής χρηματοδότησης και υποστήριξης.

## **10. Σχέδια βελτίωσης**

### **10.1. Περιγράψτε το βραχυπρόθεσμο σχέδιο δράσης από το Τμήμα για την άρση των αρνητικών και την ενίσχυση των θετικών σημείων.**

Για την άρση των αρνητικών σημείων, όπως αναλύεται άμεσος στόχος του τμήματος είναι η επίλυση του κτηριολογικού προβλήματος, η σημαντική μείωση του αριθμού των μετεγγραφόμενων σπουδαστών και η επιτάχυνση της διαδικασίας διορισμού των νέων μελών ΕΠ. Θεωρούμε ότι οι στόχοι αυτοί είναι πραγματοποιήσιμοι τα επόμενα 2 χρόνια, εξαρτώνται όμως από τη συμβολή του ΤΕΙ Αθήνας και το ΥΠΕΠΘ.

Για την ενίσχυση των θετικών σημείων θα επιδιωχθούν:

1. Η συμμετοχή σε χρηματοδοτούμενα εκπαιδευτικά προγράμματα της Πολιτείας
2. Η καλύτερη συνεργασία με τον Σύλλογο των Σπουδαστών του Τμήματος, ώστε να καλλιεργηθεί πνεύμα στενότερης συνέργειας και ενεργής συμμετοχής των σπουδαστών στις Επιτροπές του Τμήματος, καθώς και η καλύτερη συνεννόηση για θέματα που αφορούν την προαγωγή της διδασκαλίας και άλλα προβλήματα του Τμήματος.



### **10.2. Περιγράψτε το μεσοπρόθεσμο σχέδιο δράσης από το Τμήμα για την άρση των αρνητικών και την ενίσχυση των θετικών σημείων.**

- Να υπάρξει διαδικασία παρακολούθησης της επαγγελματικής εξέλιξης των αποφοίτων του Τμήματος.
- Να διαμορφωθεί η ερευνητική πολιτική του Τμήματος.
- Να συγκεντρωθούν και αξιοποιηθούν στοιχεία και δείκτες για τον αποτελεσματικό σχεδιασμό της ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος.
- Να υπάρξει ενεργή συμμετοχή του Τμήματος στην εκπόνηση τοπικών/ περιφερειακών σχεδίων ανάπτυξης. Να εστιαστεί η υπό διαμόρφωση επικοινωνιακή στρατηγική του Τμήματος ώστε να δημιουργηθούν και να υποστηριχθούν σχετικοί μηχανισμοί κυρίως για την έρευνα.
- Να αναπτυχθεί η Διεθνής Διάσταση του Προγράμματος Προπτυχιακών και Μεταπτυχιακών Σπουδών.
- Να υπάρξει στρατηγικός σχεδιασμός σχετικά με την κινητικότητα των μελών της ακαδημαϊκής κοινότητας και των σπουδαστών

### **10.3. Διατυπώστε προτάσεις προς δράση από την Πολιτεία**

Το ΤΕΙ Αθήνας πρέπει να υλοποιήσει άμεσα τις προτάσεις μας για επίλυση του κτηριολογικού προβλήματος του τμήματος.

Βασική αιτία των προβλημάτων που αντιμετωπίζει το τμήμα είναι η εισαγωγή υπερβολικά μεγάλου αριθμού σπουδαστών σε τμήματα με εκτενές εργαστηριακό πρόγραμμα, τουλάχιστον σε σχέση με τις υφιστάμενες υποδομές και τον αριθμό μελών ΕΠ. Επίσης θα πρέπει να επιταχυνθούν οι διαδικασίες προκηρύξεων και προσλήψεων μελών ΕΠ. Οι γραφειοκρατικές διαδικασίες θα πρέπει να απλοποιηθούν και να γίνουν προσλήψεις του απαραίτητου προσωπικού διοικητικής υποστήριξης. Η ουσιαστική και άμεση αύξηση των κονδυλίων που διατίθενται στην έρευνα και στην παιδεία είναι αναγκαία συνθήκη για την βελτίωση τόσο του εκπαιδευτικού μας έργου όσο και της ερευνητικής μας δραστηριότητας.

## **11. Πίνακες και Γραφήματα**

**Οι Πίνακες που ακολουθούν είναι τα υποδείγματα από το  
πρότυπο της Έκθεσης  
Αξιολόγησης που εκδόθηκε από την Α.ΔΙ.Π.**

**2.2.1 Παράθεση Πίνακα του μόνιμου Ε.Π (Ονοματεπώνυμο, βαθμίδα, μαθήματα που διδάσκει) και των Επιστημονικών/Εργαστηριακών Συνεργατών (ονοματεπώνυμο μαθήματα που διδάσκει).**

A/A	Ονοματεπώνυμο	Βαθμίδα	Διδασκόμενο μάθημα
1	Αγγελούσης Γεώργιος	Καθηγητής	Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων/ Πρόσθετες Ύλες/Τεχνολογία και ποιότητα σιτηρών
2	Γκέργκης Βλάσσης	Καθηγητής	Ανάλυση Τροφίμων I/ Ποσοτική Αναλυτική Χημεία
3	Ζόγκζας Νικόλαος	Καθηγητής	Μηχανική Τροφίμων I/
4	Κουσίσης Σταμάτης	Καθηγητής	Βιοχημεία
5	Λάζος Ευάγγελος	Καθηγητής	Επεξεργασία Τροφίμων I/ Επεξεργασία Τροφίμων II
6	Λαμπρόπουλος Αθανάσιος	Καθηγητής	Μηχανική Τροφίμων II/
7	Λουγκοβόης Βλαδίμηρος	Καθηγητής	Τεχνολογία και ποιότητα ιχθυηρών/Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων
8	Μπρατάκος Μιχαήλ	Καθηγητής	Αντιπρόεδρος ΤΕΙ
9	Παπαδάκης Σπυρίδων	Καθηγητής	Συσκευασία Τροφίμων
10	Ραμαντάνης Σπυρίδων	Καθηγητής	Τεχνολογία και ποιότητα κρέατος και κρεατοσκευασμάτων/ Υγιεινή Εργοστασίων Τροφίμων
11	Σπηλιώτης Βασίλειος	Καθηγητής	Βιολογία/ Βιομηχανική Μικροβιολογία
12	Σφλώμος Κωνσταντίνος	Καθηγητής	Χημεία Τροφίμων / Ανάπτυξη προϊόντων τροφίμων/ Διατροφή
13	Τσάκνης Ιωάννης	Καθηγητής	Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών και Ελαίων/Διασφάλιση Ποιότητας
14	Κατσογιάννος Ευάγγελος	Επικ. Καθηγητής	Απόβλητα και Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων/ Νομοθεσία Τροφίμων
15	Σεμιδαλάς Χάρης	Επικ. Καθηγητής	Οργανική Χημεία

<b>A/A</b>	<b>Όνοματεπώνυμο</b>	<b>Βαθμίδα</b>	<b>Διδασκόμενο Μάθημα</b>
16	Κουλούρης Σπυρίδων	Καθηγητής Εφαρμογών	Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος (Εργαστήριο)
17	Μάντης Φώτης	Καθηγητής Εφαρμογών	Τεχνολογία και ποιότητα κρέατος και κρεατοσκευασμάτων (Εργαστήριο)
18	Μπρέστας Σωτήρης	Καθηγητής Εφαρμογών	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία (Εργαστήριο)
19	Πετράκης Ελευθέριος	Καθηγητής Εφαρμογών	Γενική Μικροβιολογία/ Μικροβιολογία Τροφίμων (Εργαστήριο)
20	Σινάνογλου Βασιλεία	Καθηγήτρια Εφαρμογών	Γενική Χημεία / Ανάλυση Τροφίμων II
21	Ταλέλλη Αικατερίνη	Καθηγήτρια Εφαρμογών	Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων και Λαχανικών (Εργαστήριο)
22	Τυμπής Δημήτρης	Καθηγητής Εφαρμογών	Γενική Μικροβιολογία/ Μικροβιολογία Τροφίμων (Εργαστήριο)
23	Χούχουλα Δήμητρα	Καθηγήτρια Εφαρμογών	Χημεία Τροφίμων (Εργαστήριο)/ Ανάλυση Τροφίμων I (Εργαστήριο)
24	Κεχαγιάς Χρήστος	Επιστημ. Συνεργάτης	Τεχν.και Ποιοτ.Γάλακτος
25	Κοντελής Σπυρίδων	Επιστημ. Συνεργάτης	Γενική Μικροβιολογία / Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος/Γενική Μικροβιολογία (Εργαστήριο)/ Μικροβιολογία Τροφίμων
26	Μπατρίνου Ανθιμιά	Επιστημ. Συνεργάτης	Βιοτεχνολογία Τροφίμων/ Βιομηχανική Μικροβιολογία (Εργαστήριο)/
27	Τάσσου Χρυσούλα	Επιστημ. Συνεργάτης	Μικροβιολογία Τροφίμων
28	Σαμαράς Θωμάς	Επιστημ. Συνεργάτης	Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων και Λαχανικών

29	Αποστολόπουλος Κων/νος	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Βιοχημεία (Εργαστήριο)
30	Γκιωνάκης Γεώργιος	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Μηχανική Τροφίμων I (Εργαστήριο)/ Ανάλυση Τροφίμων I (Εργαστήριο)
31	Γκραϊκού Κωνσταντία	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Ανάλυση Τροφίμων I (Εργαστήριο)
32	Γρηγοράκης Κρίτων	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Οργανοληπτικός Έλεγχος (Εργαστήριο)
33	Δερμεσονλούογλου Ευφημία	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Μηχανική Τροφίμων II
34	Ζουμπουλάκης Παναγιώτης	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία (Εργαστήριο)
35	Κατσιφέρης Θεοφάνης	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Μηχανική Τροφίμων I και II (Εργαστήριο)
36	Κίζης Δημοσθένης	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Βιοχημεία (Εργαστήριο)
37	Κολώνια Κωνσταντίνα	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Ανάλυση Τροφίμων I (Εργαστήριο)
38	Κυρανά Βασιλική	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Τεχνολογία και Ποιότητα Ιχθυηρών (Εργαστήριο)
39	Λαμπροπούλου Κυριακή	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Επεξεργασία Τροφίμων I (Εργαστήριο)
40	Λάυκα Θεοδώρα	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Επεξεργασία Τροφίμων I και II (Εργαστήριο)
41	Μαστιχιάδης Χρήστος	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία (Εργαστήριο)
42	Μπέλεση Βασιλική	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Γενική Χημεία (Εργαστήριο)
43	Πασχαλίδου Σοφία	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Τεχνολογία και Ποιότη. Ελ. Λιπών-Λαδιών (Εργαστήριο)
44	Πυρωτή Γεωργία	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Βιοχημεία (Εργαστήριο)
45	Στρατή Ειρήνη	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Τεχνολογία και Ποιότη. Φρούτων και Λαχανικών (Εργαστήριο)

46	Τριάντη Μυρτώ	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών (Εργαστήριο)/ Συσκευασία Τροφίμων (Εργαστήριο)
47	Τσόπελας Φώτιος	Εργαστηριακός Συνεργάτης	Οργανική Χημεία (Εργαστήριο)

Από τον Παραπάνω Πίνακα που παρατίθεται ο συνολικός αριθμός διδασκόντων ανά κατηγορία είναι:

<b>Βαθμίδα</b>	<b>Αριθμός</b>
Καθηγητή	13
Αναπληρωτή καθηγητή	0
Επίκουρου καθηγητή	2
Καθηγητή εφαρμογών	8
<b>Σύνολο τακτικού ΕΠ:</b>	<b>23</b>
Επιστημονικός Συνεργάτης	5
Εργαστηριακός Συνεργάτης	19
<b>Σύνολο έκτακτου ΕΠ:</b>	<b>24</b>

**Πίνακας 2.2.2 Ανάλυση αριθμού εισακτέων στο Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών**

	<b>2008- 2009</b>	<b>2007- 2008</b>	<b>2006- 2007</b>	<b>2005- 2006</b>	<b>2004- 2005</b>	<b>2003- 2004</b>	<b>2002- 2003</b>
<b>Εισαγωγικές εξετάσεις</b>	73	79	62	94	127	129	131
<b>Μετεγγραφές</b>	61	57	45	30	3	3	11
<b>Πτυχιούχοι ΑΕΙ/ΤΕΙ</b>	1						
<b>Κύπριοι</b>	2	3	6	8	7	9	9
<b>10%</b>	5		4				
<b>Έλληνες Εξωτερικού</b>	-						
<b>Αθλητές</b>	-	1	1	1			
<b>Αλλογενείς</b>	-			2	2		2
<b>Καθ' υπέρβαση Ε.Α. Ν2640/98 αρ.12</b>	2	3	1	3	3	3	
<b>Μουσουλμανική Μειονότητα</b>	1						
<b>Ομογενείς</b>	-					1	
<b>Άλλο</b>	7						
<b>Σύνολο</b>	<b>152</b>	<b>143</b>	<b>119</b>	<b>138</b>	<b>142</b>	<b>145</b>	<b>153</b>

**Πίνακας 2.2.3 Αριθμός εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο για την Ακαδημαϊκή χρονιά 2004-2005**

Εξάμηνο	Χειμερινό	Εαρινό
A!	75	67
B!	65	71
Γ!	72	64
Δ!	69	72
E!	70	66
ΣΤ!	61	65
Z!	60	66
H!	76	67
> H!	672	632

**Πίνακας 2.2.4 Αριθμός εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο για την Ακαδημαϊκή χρονιά 2005-2006**

Εξάμηνο	Χειμερινό	Εαρινό
A!	69	66
B!	65	62
Γ!	71	68
Δ!	63	63
E!	72	66
ΣΤ!	66	60
Z!	65	60
H!	66	61
> H!	635	612



**Πίνακας 2.2.5 Αριθμός εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο για την Ακαδημαϊκή χρονιά 2006-2007**

Εξάμηνο	Χειμερινό	Εαρινό
A!	76	69
B!	65	65
Γ!	71	71
Δ!	63	63
E!	73	70
ΣΤ!	66	64
Z!	58	55
H!	60	62
> H!	635	612

**Πίνακας 2.2.6 Αριθμός εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο για την Ακαδημαϊκή χρονιά 2007-2008**

Εξάμηνο	Χειμερινό	Εαρινό
A!	72	72
B!	21	69
Γ!	89	21
Δ!	64	84
E!	64	63
ΣΤ!	68	56
Z!	69	63
H!	58	67
> H!	623	597

**Πίνακας 2.2.7 Αριθμός εγγεγραμμένων σπουδαστών ανά εξάμηνο για την Ακαδημαϊκή χρονιά 2008-2009**

Εξάμηνο	Χειμερινό	Εαρινό
A!	72	72
B!	68	77
Γ!	62	67
Δ!	18	60
Ε!	80	21
ΣΤ!	63	76
Z!	59	62
H!	67	58
> H!	584	635

**ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΝΑΛΟΓΙΑΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ  
- ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ**

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2.8 : Ο αριθμός των ενεργών σπουδαστών αναφέρεται στους σπουδαστές που έχουν κάνει εγγραφή και δεν έχουν πάρει ακόμη πτυχίο.**

Τμήμα	Αριθμός εισακτέων 2008-2009	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών 2008-2009	Αριθμός μελών ΕΠ	Αριθμός εισακτέων/ Αριθμός μελών ΕΠ	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών/ Αριθμός μελών ΕΠ
Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής	152	2201	47	3/1	47/1

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2.9: Ο αριθμός των ενεργών σπουδαστών αναφέρεται στους σπουδαστές που βρίσκονται στα εξάμηνα 1-8**

Τμήμα	Αριθμός εισακτέων 2008-2009	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών 2008-2009	Αριθμός μελών ΕΠ	Αριθμός εισακτέων/ Αριθμός μελών ΕΠ	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών/ Αριθμός μελών ΕΠ
Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής	152	982	47	3/1	21/1

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2.10 Ο αριθμός των ενεργών σπουδαστών αναφέρεται στους σπουδαστές που έχουν κάνει εγγραφή και δεν έχουν πάρει ακόμη πτυχίο.**

Τμήμα	Αριθμός εισακτέων 2008-2009	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών 2008-2009	Αριθμός ΕΤΠ	Αριθμός εισακτέων/ Αριθμός ΕΤΠ	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών/ Αριθμός ΕΤΠ
Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής	152	2201	10	15/1	220/1

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2.11: Ο αριθμός των ενεργών σπουδαστών αναφέρεται στους σπουδαστές που βρίσκονται στα εξάμηνα 1-8**

Τμήμα	Αριθμός εισακτέων 2008-2009	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών	Αριθμός ΕΤΠ	Αριθμός εισακτέων/ Αριθμός ΕΤΠ	Συνολικός αριθμός ενεργών σπουδαστών/ Αριθμός ΕΤΠ
Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής	152	982	10	15/1	98/1

**Πίνακας 4.2.1. Εξέλιξη του αριθμού των αποφοίτων του Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών και διάρκεια σπουδών**

Έτος λήψης πτυχίου	Διάρκεια σπουδών (Εξάμηνα)								Σύνολο
	K	K+1	K+2	K+3	K+4	K+5	K+6	≥K+7	
2000-2001	0	21	31	7	6	4	2	9	80
2001-2002	2	9	16	10	6	5	4	7	59
2002-2003	0	12	18	8	6	11	4	8	67
2003-2004	0	12	10	4	2	6	4	7	45
2004-2005	1	3	18	11	6	2	0	6	47

Επεξηγήσεις: Όπου K = Κανονική διάρκεια σπουδών σε εξάμηνα στο Τμήμα , οπότε K+1=9, K+2=10,..., K+7=15)

**Πίνακας 4.2.2 Κατανομή βαθμολογίας και μέσος βαθμός πτυχίου των αποφοίτων του Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών**

Έτος Αποφοίτησης	Κατανομή Βαθμών (%)				Μέσος όρος Βαθμολογίας (Σύνολο απόφοιτων)
	5.0-5.9	6.0-6.9	7.0-8.4	8.5-10.0	
2004-2005	8,77%	77,19%	14,04%	0,00%	6,57
2005-2006	11,58%	74,74%	12,63%	1,05%	6,48
2006-2007	14,49%	78,26%	7,25%	0,00%	6,37
2007-2008	12,99%	80,52%	6,49%	0,00%	6,36
2008-2009	20,00%	73,33%	6,67%	0,00%	6,35

## **12. Παραρτήματα**

**Π.1. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΥ ΕΤΟΥΣ 2009-2010**

**Π.2. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΜΕΛΩΝ ΕΠ**

**Π.3. ΑΠΟΓΡΑΦΙΚΑ ΔΕΛΤΙΑ – ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

## Γενικά Χαρακτηριστικά του Νέου Προγράμματος

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει, 40 εξαμηνιαία μαθήματα τα οποία διδάσκονται σε 7 εξάμηνα. Κατά το 8<sup>ο</sup> εξάμηνο διεξάγεται η πρακτική άσκηση και εκπονείται η πτυχιακή εργασία. Τα μαθήματα αυτά διακρίνονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

### **Μαθήματα Γενικής Υποδομής (ΜΓΥ)**

1. Μαθηματικά I
2. Μαθηματικά II
3. Πληροφορική I
4. Πληροφορική II
5. Φυσική
6. Γενική Χημεία
7. Οργανική Χημεία
8. Ποσοτική Αναλυτική Χημεία
9. Βιολογία
10. Εφαρμογές Στατιστικής στην Τεχνολογία Τροφίμων

### **Μαθήματα (ΔΟΝΑ)**

1. Γενικές Αρχές Οικονομικής Επιστήμης
2. Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων
3. Marketing Τροφίμων
4. Νομοθεσία Τροφίμων

### **Μαθήματα Ειδικής Υποδομής (ΜΕΥ)**

1. Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων
2. Μηχανική Τροφίμων I
3. Μηχανική Τροφίμων II
4. Επεξεργασία Τροφίμων I
5. Επεξεργασία Τροφίμων II
6. Μικροβιολογία Τροφίμων I
7. Μικροβιολογία Τροφίμων II
8. Βιοχημεία
9. Βιοτεχνολογία Τροφίμων
10. Χημεία Τροφίμων
11. Ανάλυση Τροφίμων
12. Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων
13. Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων
14. Διασφάλιση Ποιότητας
15. Διατροφή
16. Τεχνική Ξένη Γλώσσα

### **Μαθήματα Ειδικότητας (ΜΕ)**

#### Υποχρεωτικά

1. Βιομηχανική Μικροβιολογία
2. Συσκευασία Τροφίμων
3. Υγιεινή Εργοστασίων Τροφίμων
4. Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων & Λαχανικών

5. Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών-Ελαίων
6. Τεχνολογία και Ποιότητα Σιτηρών
7. Τεχνολογία και Ποιότητα Ιχθυηρών
8. Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων
9. Τεχνολογία και Ποιότητα Κρέατος & Κρεατοσκευασμάτων

Κατ' Επιλογή Υποχρεωτικά

1. Απόβλητα & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων
2. Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων
3. Πρόσθετες Ύλες

**Πίνακας II. Πρόγραμμα Σπουδών του Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων**

A/A	Κωδικός	Μάθημα	KM	EM	Θ	E	Θ+E	ΦΕ	ΠΜ
<b>Α' Εξάμηνο</b>									
1	ΜΓΥ1	Μαθηματικά Ι	ΜΓΥ	Υ	2		2	90	3
2	ΜΓΥ5	Φυσική	ΜΓΥ	Υ	2	2	4	120	4,5
3	ΜΓΥ6	Γενική Χημεία	ΜΓΥ	Υ	3	3	6	180	6,5
4	ΜΓΥ9	Βιολογία	ΜΓΥ	Υ	3		3	135	5
5	ΜΕΥ1	Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχν.Τρ.	ΜΕΥ	Υ	2		2	90	3,5
6	ΜΓΥ3	Πληροφορική Ι	ΜΓΥ	Υ	2	2	4	120	4,5
7	ΔΟΝΑ1	Γεν. Αρχές Οικονομικής Επιστήμης	ΔΟΝΑ	Υ	2		2	90	3
		<b>Σύνολο</b>			<b>16</b>	<b>7</b>	<b>23</b>	<b>825</b>	<b>30</b>
<b>Β' Εξάμηνο</b>									
8	ΜΓΥ2	Μαθηματικά ΙΙ	ΜΓΥ	Υ	2		2	90	3
9	ΜΓΥ7	Οργανική Χημεία	ΜΓΥ	Υ	3	3	6	180	7
10	ΜΓΥ8	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία	ΜΓΥ	Υ	2	4	6	150	6
11	ΜΕΥ6	Μικροβιολογία Τροφίμων Ι	ΜΕΥ	Υ	2	4	6	150	6
12	ΜΓΥ4	Πληροφορική ΙΙ	ΜΓΥ	Υ	2	2	4	120	4,5
13	ΜΕΥ15	Διατροφή	ΜΕ	Υ	2		2	90	3,5
		<b>Σύνολο</b>			<b>13</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>780</b>	<b>30</b>



A/A	Κωδικός	Μάθημα	ΚΜ	ΕΜ	Θ	Ε	Θ+Ε	ΦΕ	ΠΜ
<b>Γ' Εξάμηνο</b>									
14	MEY2	Μηχανική Τροφίμων Ι	MEY	Y	3	2	5	165	6
15	MEY8	Βιοχημεία	MEY	Y	4	3	7	225	7,5
16	MEY7	Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ	MEY	Y	2	5	7	165	6
17	ΜΓΥ10	Εφαρμογές Στατιστικής στην Τεχν. Τρ.	ΜΓΥ	Y	3		3	135	4,5
18	MEY16	Τεχνική Ξένη Γλώσσα	MEY	Y	2		2	90	3
19	ΔΟΝΑ2	Οργάνωση & Διοίκηση Επιχ. Τροφ.	ΔΟΝΑ	Y	2		2	90	3
		<b>Σύνολο</b>			<b>16</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>870</b>	<b>30</b>
<b>Δ' Εξάμηνο</b>									
20	MEY3	Μηχανική Τροφίμων ΙΙ	MEY	Y	3	2	5	165	6,5
21	MEY4	Επεξεργασία Τροφίμων Ι	MEY	Y	3	3	6	180	7
22	MEY10	Χημεία Τροφίμων	MEY	Y	3	3	6	180	7
23	MEY11	Ανάλυση Τροφίμων	MEY	Y	2	3	5	135	5
24	MEY13	Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων	MEY	Y	2	2	4	120	4,5
		<b>Σύνολο</b>			<b>13</b>	<b>13</b>	<b>26</b>	<b>780</b>	<b>30</b>
<b>Ε' Εξάμηνο</b>									
25	MEY5	Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ	MEY	Y	3	3	6	180	6,5
26	MEY12	Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων	MEY	Y	3	3	6	180	6,5
27	MEY9	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	MEY	Y	2		2	90	3
28	ME4	Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων & Λαχανικών	ME	Y	3	4	7	195	7
29	MEEY	Μάθημα Επιλογής Υποχρεωτικό (επιλέγεται ένα εκ των τριών) 1) Απόβλητα & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομ. Τροφίμων 2) Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων 3) Πρόσθετες Ύλες	ME	EY	2		2	90	3
30	ΔΟΝΑ3	Marketing Τροφίμων	ΔΟΝΑ	Y	3		3	135	4
		<b>Σύνολο</b>			<b>16</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>870</b>	<b>30</b>

A/A	Κωδικός	Μάθημα	ΚΜ	ΕΜ	Θ	Ε	Θ+Ε	ΦΕ	ΠΜ
		<b>Στ' Εξάμηνο</b>							
31	ME1	Βιομηχανική Μικροβιολογία	ME	Y	2	4	6	150	6
32	ME5	Τεχνολ. και Ποιότητα Λιπών-Ελαίων	ME	Y	3	4	7	195	7
33	ME6	Τεχνολογία και Ποιότητα Σιτηρών	ME	Y	3	4	7	195	7
34	MEY14	Διασφάλιση Ποιότητας	MEY	Y	2		2	90	3,5
35	ME3	Υγιεινή Εργοστασίων Τροφίμων	ME	Y	2		2	90	3,5
36	ΔΟΝΑ4	Νομοθεσία Τροφίμων	ΔΟΝΑ	Y	2		2	90	3
		<b>Σύνολο</b>			<b>14</b>	<b>12</b>	<b>26</b>	<b>810</b>	<b>30</b>
		<b>Z' Εξάμηνο</b>							
37	ME2	Συσκευασία Τροφίμων	ME	Y	3	2	5	165	6,5
38	ME7	Τεχν.& Ποιοτ. Ιχθυηρών	ME	Y	3	4	7	195	7,5
39	ME8	Τεχν.& Ποιοτ. Γάλακτος	ME	Y	3	4	7	195	8
40	ME9	Τεχν.& Ποιοτ. Κρέατος	ME	Y	3	4	7	195	8
		<b>Σύνολο</b>			<b>12</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>750</b>	<b>30</b>
		<b>ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>			<b>100</b>	<b>79</b>	<b>179</b>	<b>5685</b>	<b>30</b>
		<b>(Θ)% : Ε%</b>			<b>56%</b>	<b>44%</b>			

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΜΕΛΩΝ ΕΠ**

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΒΛΑΣΗ ΓΚΕΡΓΚΗ

ΟΝΟΜΑ: ΒΛΑΣΗΣ  
ΕΠΩΝΥΜΟ: ΓΚΕΡΓΚΗΣ  
ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ: ΧΡΗΣΤΟΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ : ΙΩΑΝ.ΘΕΟΛΟΓΟΥ 26 ,15561 ΧΟΛΑΡΓΟΣ  
ΤΗΛ.: 2106527625

### ΣΠΟΥΔΕΣ

1. ΠΤΥΧΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΗΣ ΦΥΣΙΚ/ΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝ/ΜΙΟΥ ΑΘΗΝΑΣ,1970.
2. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ: Μελέτη της Χημικής σύστασης του αιθέριου ελαίου του φυτού *Sideritis* (Labiatae).ΠΑΝ/ΜΙΟ ΠΑΤΡΑΣ 1990

### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1. 1/6/71 έως 30/6/75 ,Ελαιουργική βιομηχανία “ΕΛΑΪΣ Α.Ε” χημικός υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου .
2. 1975-1980, Ιδρυτικό μέλος των φροντιστηρίων ΙΑΤΡΙΚΟ και ΟΡΟΣΗΜΟ.
3. 01-11-80, μετά από προκήρυξη, έκτακτος *Καθηγητής Εργαστηρίου* στη σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων του ΚΑΤΕΕ Αθήνας.
4. 11-01-85, Μόνιμος *Καθηγητής Εφαρμογών* στη σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Από 21-03 -90 *Επίκουρος Καθηγητής* και από 01-08-90 μέχρι σήμερα *Μόνιμος Καθηγητής* του ΤΕΙ Αθήνας.

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

α)Τα μαθήματα που έχω οργανώσει και διδάσκω με συγγραφή σημειώσεων και εργαστηριακών ασκήσεων είναι :

ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	(θεωρία)
ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	(εργαστήριο)
ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	(εργαστήριο)
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	(θεωρία)
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	(εργαστήριο)

β) Καθηγητής στο Μεταπτυχιακό (M.Sc.) Πρόγραμμα που οργάνωσε το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας σε συνεργασία με το University of Lincoln,UK κατά τα έτη 1994-2001.

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

1990-97, Αναπληρωτής Προϊστάμενος και Υπεύθυνος της Ομάδος Μαθημάτων Υποδομής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας και από το 2008 μέχρι σήμερα (Μάιος 2010) εξασκώ τα ίδια καθήκοντα.

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

**1.**Composition of the essential oils of *Sideritis cladestina* ssp *cyllenea* and *Sideritis sipylea*

*J.Sci.Food Agric* 1989,47,501-507

V.Gergis , N. Argyriadou, C.Poulos

**2.**Antimicrobial activity of essential oils from *Sideritis* species

*Pharmazie* 45(1990),H.1,70

V.Gergis , V.Spiliotis, C.Poulos

**3.**Relation between the Antimicrobial activity and the chemical composition of the essential oil of *Sideritis sipylea* Bois.(Labiatae)

*Flavour and Fragrance Journal*,Vol.6,93-95(1991)

V.Gergis , V.Spiliotis, N. Argyriadou, C.Poulos

**4.**Comparison of antimicrobial activity of seeds of different *Moringa oleifera* varieties

*Pfarm pharmacol Lett* 7 (1997) 4:39-40

V.Spiliotis S.Lalas, V.Gergis, and V.Dourtoglou

**5.**A Total characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed Oil

*La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse* –Vol.LXXV-Genneio 1998

J.Tsaknis, S.Lalas, V.Gergis, V.Spiliotis ]

**6.**Quality changes of *Moringa oleifera*, variety Mbololo of Kenya, seed oil during frying

*Grasas y Aceites* Vol.50.Fasc.1 (1999), 37-48

J.Tsaknis, V.Spiliotis S.Lalas, V.Gergis, and V.Dourtoglou

**7.**Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre, seed oil during frying

*La Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse* –Vol.LXXV-Aprile 1998

J.Tsaknis, S.Lalas, V.Gergis, V.Dourtoglou, V.Spiliotis ]

**8.**Characterization of *Moringa oleifera* Variety Mbololo Seed Oil of Kenya

*J. Agric. Food Chem.* 1999, 47 , 4495-4499

J.Tsaknis, S.Lalas, V.Gergis, V.Dourtoglou, and V.Spiliotis ]

**9.** K. G. Georgogianni, M. G. Kontominas, D. Avlonitis, V. Gergis, “Transesterification of sunflower seed oil for the production of biodiesel: effect of catalyst concentration and ultrasonication”, IASME / WSEAS Int.Conf. on Water Resources, Hydraulics & Hydrology (WHH'06), Chalkida, Evia Island, Greece, May 11-13, 2006.

10. Georgogianni K., Kontominas, M., Tegou E., Avlonitis D., Gergis V., "Biodiesel production: reaction and process parameters of alkali-catalyzed transesterification of waste frying oils", Energy and Fuels, 2007, 21(5), 3023-3027
11. Georgogianni K., Kontominas, M., Pomonis,D, Avlonitis D., Gergis V., "Conventional and in situ transesterification of sunflower seed oil for the production of Biodiesel", Fuel Processing Technology, 2008, 89 (5), 503-509.
12. Georgogianni,K; Kontominas, M; Avlonitis, Pomonis,D , Gergis, V.  
"Alkaline conventional and in situ transesterification of cotton seed oil for the production of biodiesel": Energy & Fuels 2008, 22(3) 2110-2115

## ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 1.ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ :ΑΣΚΗΣΕΙΣ- ΘΕΩΡΙΑ Β.ΓΚΕΡΓΚΗ-Α.ΖΥΡΜΠΙΑ  
Εκδόσεις Gutenberg. Αθήνα 1984
- 2.ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ .Αθήνα 1980.Β.ΓΚΕΡΓΚΗ
- 3.ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ,Των παρακάτω Εργαστηριακών ή Θεωρητικών Μαθημάτων του ΤΕΙ Αθήνας:
- ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ-ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ.  
(ΒΛΑΣΗ ΓΚΕΡΓΚΗ)
  - ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΘΕΩΡΙΑ  
(ΒΛΑΣΗ ΓΚΕΡΓΚΗ)
  - ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ -ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ  
(Β. ΓΚΕΡΓΚΗ-Ι.ΤΣΑΚΝΗ)
  - ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ  
(Β. ΓΚΕΡΓΚΗ-Χ.ΣΕΜΙΔΑΛΛΑ)
- 4.:**Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας** της Α τάξης του 1<sup>ου</sup> κύκλου του τομέα Χημικών Εργαστηριακών Εφαρμογών –Αθήνα 2001  
ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ: (ΒΛ.ΓΚΕΡΓΚΗ, Θ.ΖΑΚΟΠΟΥΛΟΥ,Γ.ΚΑΤΣΙΓΙΑΝΝΗΣ)

## ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 1.Συμπόσιο(3<sup>ο</sup>) Φασματομετρίας Μάζας,7-8/12 1989.Αθήνα.  
GC-MS ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ ΑΡΩΜΑΤΟΣ ,ΤΟΥ ΑΝΘΟΥΣ ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ GARDENIA ΠΟΥ ΑΠΟΜΟΝΩΘΗΚΕ ΜΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ “HEAD SPACE”  
ΒΛ.ΓΕΡΓΚΗΣ, Ν.ΓΙΑΝΝΟΒΙΤΣ, Σ.ΚΑΡΒΟΥΝΗ
- 2.Συνέδριο(2<sup>ο</sup>) Χημείας Ελλάδας -Κύπρου, 28/9-2/10 1990.Αθήνα.  
ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΜΕ ΥΓΡΟ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ ΚΑΙ ΜΕ FREON-11 ΤΟΥ ΦΥΤΟΥ SIDERITIS LABIATAE ΜΕ ΣΚΟΠΟ ΤΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΟΥ ΑΡΩΜΑΤΟΣ ΤΟΥ.  
ΒΛ.ΓΕΡΓΚΗΣ, Ν.ΓΙΑΝΝΟΒΙΤΣ, Κ.ΠΟΥΛΟΣ
- 3.Συνέδριο (1<sup>ο</sup>) Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων 14-18/10/1991.Αθήνα

ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΛΑΔΩΝ ΣΕ ΧΑΜΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ.

Β.ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ, ΒΛ. ΓΚΕΡΓΚΗΣ

4.Συνέδριο(2<sup>ο</sup>) Χημείας Ελλάδας -Κύπρου, 1-5/12 1996.Πάτρα .  
ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΑΙΘΑΙΡΙΟΥ ΕΛΑΙΟΥ ΤΗΣ ΔΑΦΝΗΣ (Laurus Nobilis-Lauraceae) ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗΣ ΤΟΥ ΔΡΑΣΗΣ.  
ΒΛ.ΓΕΡΓΚΗΣ, Ν.ΓΙΑΝΝΟΒΙΤΣ, Γ.ΤΣΑΚΝΗΣ, Β.ΣΠΗΛΙΩΤΗΣ

5.Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες Ιωάννινα,1-3 Οκτωβρίου 1998

ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ ΚΑΙ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΦΥΤΟ SIDERITIS EUBOEA-ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ.

Γ.ΤΣΑΚΝΗΣ ,ΒΛ.ΓΕΡΓΚΗΣ, Γ.ΑΓΓΕΛΟΥΣΗΣ

6. Κ.Γεωργογιάννη, Μ.Κοντομηνάς, Βλ. Γκέργκης, Δ.Αυλωνίτης "Παραγωγή biodiesel από ελληνικά γεωργικά προϊόντα".1ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ, Αθήνα.24-26 Νοεμβρίου 2005.

7. Κ. G. Georgogianni, M. G. Kontominas, D. Avlonitis, V. Gergis, "Transesterification of cotton seed oil for the production of biodiesel: effect of ultrasonication and type of catalyst", ICASM/ International Congress on Analytical Sciences Resources, June 25-30, 2006, Moskow,Russia.3-P129.

**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

1. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης της μαστίχας Χίου και των Προϊόντων επεξεργασίας της.

ΕΠΙΣΤ. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Β. Σπηλιώτης ΤΕΙ Αθήνας

Ερευνητές : Βλ.Γκέργκης ΤΕΙ Αθήνας , Β.Παπαγεωργίου Καθηγητής Α.Π.Θ

2. ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ με τίτλο :  
"Development of Moringa Oleiferaa and Moringa Stenopetala tree to provide valuable products: Coagulant for water/wasterwater treatment and vegetable oil"

Contact No: TS3\*CT94-0309 DG 12 HSMU. 1995-99

PARTICIPANTS:

α)ΤΕΙ of Athens (Dept.of Food Technology),Athens, Greece

β)University of Leicester, UK

γ)Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe,Germany

δ)Kenya Forestry Research Institute,Nairibi,Kenya.

Προϋπολογισμός : 500.000 ECU

ΕΠΙΣΤ. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ : Ι.Τσάκνης

Ερευνητές : Βλ.Γκέργκης, Β.Ντουρτόγλου, Β.Σπηλιώτης

3. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ « ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ »

Μέτρο 2.2/ Ενέργεια 2.2.3. / Πράξεις 2.2.3.στ.: «Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»

ΚΩΔΙΚΟΣ: 2.2.15

ΤΙΤΛΟΣ: «ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ BIODIESEL ΑΠΟ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ»

ΕΠΙΣΤ. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Βλάσης Γκέργκης

4. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΑΡΧΙΚΗΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ « ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ »  
Υποέργο 04 – Μέτρο 2.2

ΤΙΤΛΟΣ ΥΠΟΕΡΓΟΥ : «Απομόνωση Αντιοξειδωτικών Από Αρωματικά Φυτά Για  
Χρήση Στη Βιομηχανία Τροφίμων Και Καλλυντικών»

ΕΠΙΣΤ. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ι. Τσάκνης ,  
Ερευνητής : Βλάσης Γκέργκης

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΝΙΚΟΛΑΟΥ ΖΟΓΚΖΑ**

### **ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: Νικόλαος Π. Ζόγκζας  
ΒΑΘΜΙΔΑ: Καθηγητής ΣΤΕΤΡΟΔ, ΤΕΙ Αθήνας.  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Αγ. Σπυρίδωνα 5, 12210 Αιγάλεω  
ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: 210-5385521 -505 -510  
e-mail: nzogzas@teiath.gr

### **1. ΤΙΤΛΟΙ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

Δίπλωμα Ανωτάτης Σχολής Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π., 9-7-1976.

### **2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ**

α) Master of Science in Food Technology (Food Process Engineering), University of Reading, 17-12-1977, αριθ. αναγνώρισης ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α., 4673/28-8-1980.

β) Διδακτορικό Δίπλωμα Τμήματος Χημικών Μηχανικών με Θέμα: “Διάχυση Υγρασίας σε Τρόφιμα”, 20-11-1996.

### **3. ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ**

#### **α) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

1) Δ.Α.Υ., Δ/ση Εξασφάλισης Ποιότητας, Τμήμα Προδιαγραφών, από Ιούνιο 1978 έως Μάρτιο 1980. Αντικείμενο εργασίας η σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών μηχανημάτων και συσκευών της Πολεμικής Αεροπορίας.

2) Προϊόντα Γάλακτος ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΤΣΑΚΩΝΑ & ΣΙΑ Ο.Ε., από Απρίλιο 1980 έως Ιούλιο 1982. Αντικείμενο εργασίας, η παροχή τεχνικών συμβουλών για τη σωστή



λειτουργία συστημάτων θέρμανσης – ψύξης και επεξεργασίας προϊόντων γάλακτος & παγωτού.

3) Συνεργάτης της εταιρείας ΦΥΡΟΓΕΝΗΣ ΑΒΕ, απο Ιανουάριο 1986 έως Ιούνιο 1990. Αντικείμενο εργασίας, η μελέτη ο σχεδιασμός και η επίβλεψη συστημάτων θέρμανσης, κλιματισμού και ηλιακής ενέργειας.

4) Αξιολογητής επενδυτικών σχεδίων Βιομηχανιών Τροφίμων, άρθρα 23β & 23α του νόμου 1892/90 (έτη 1996, 1997).

#### **β) ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

1) Σ.Ε.ΛΕ.Τ.Ε., Σχολή Ξένων Σπουδαστών, από 11-10-1982 έως 30-3-1983. Καθηγητής Τεχνικής Χημείας.

2) Σ.Ε.ΛΕ.Τ.Ε., ΠΑΤΕΣ, Τμήμα Πτυχιούχων Ανωτέρων Σπουδών, Α! και Β! εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 1983/1984. Καθηγητής ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων.

3) Τ.Ε.Ι. Αθήνας Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, από εαρινό εξάμηνο 1982/83 έως και χειμερινό εξάμηνο 1991/92, έκτακτος επίκουρος καθηγητής στα μαθήματα, Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας Τροφίμων και Μηχανολογικού Σχεδίου.

4) Τ.Ε.Ι. Αθήνας Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, από 26-2-1992 έως σήμερα, τακτικός καθηγητής στο γνωστικό αντικείμενο της Μηχανικής Τροφίμων.

5) Έχει επίσης διδάξει θέματα Μηχανικής Τροφίμων στα μεταπτυχιακά προγράμματα συνεργασίας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, με το πανεπιστήμιο Lincolnshire της Μ. Βρετανίας και με το Χημικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων,

6) Έχει καθοδηγήσει άνω των 30 προπτυχιακών εργασιών και τριών Master Project στα ανωτέρω μεταπτυχιακά προγράμματα, με θέματα που εμπίπτουν στο ευρύτερο αντικείμενο της Μηχανικής & Επεξεργασίας Τροφίμων. Επίσης συμμετέχει σε τριμελή επιτροπή για την επίβλεψη διδακτορικής διατριβής στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, στο ίδιο αντικείμενο.

#### **4. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

4.1) "Θερμική Αποστείρωση Υπολογισμοί", Αθήνα 1976, διπλωματική εργασία για την απόκτηση του διπλώματος Χημικού Μηχανικού (σελίδες 83). Η εργασία αναφέρεται στη χρησιμοποίηση κατάλληλων μαθηματικών προτύπων για τον υπολογισμό του χρόνου αποστείρωσης τροφών σε κονσέρβες.

4.2) "Applications of Heat Pumps in Food Industry" εργασία (Project) για την απόκτηση του μεταπτυχιακού τίτλου Μ.Σc., Weybridge 1977 (σελίδες 71). Η εργασία είναι μία τεχνοοικονομική διερεύνηση της εφαρμογής της αντλίας θερμότητας ως μέσου εξοικονόμησης θερμικής ενέργειας στη Βιομηχανία Τροφίμων.

- 4.3) "Διάχυση Υγρασίας σε Τρόφιμα" Αθήνα 1996, διδακτορική διατριβή (σελίδες 133). Η εργασία διερευνά τις μεθόδους πειραματικού και αναλυτικού προσδιορισμού του συντελεστή διάχυσης της υγρασίας κατά την ξήρανση των τροφίμων και προτείνει συγκεκριμένη πρωτότυπη πειραματική και αναλυτική διαδικασία.
- 4.4) "Σημειώσεις Μηχανικής Τροφίμων Ι", Αθήνα 1997 (σελίδες 180). Σημειώσεις για τους σπουδαστές της Σ.ΤΕ.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενα την Εφαρμοσμένη Θερμοδυναμική, την παραγωγή και τη μετάδοση της Θερμότητας. Περιλαμβάνονται εφαρμογές, λυμένα παραδείγματα και άλυτες ασκήσεις.
- 4.5) "Σημειώσεις Μηχανικής Τροφίμων ΙΙ", Αθήνα 1997 (σελίδες 105). Σημειώσεις για τους σπουδαστές της Σ.ΤΕ.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενο τη Μηχανική των Ρευστών και τους Μηχανικούς Διαχωρισμούς στη Βιομηχανία Τροφίμων. Περιλαμβάνονται εφαρμογές, λυμένα παραδείγματα και άλυτες ασκήσεις.
- 4.6) "Εργαστηριακές Ασκήσεις Μηχανικής Τροφίμων Ι", Αθήνα 1997 (σελίδες 65). Σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων για τους Σπουδαστές της Σ.Τ.Ε.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενο την Εφαρμοσμένη Θερμοδυναμική και τη Μετάδοση της Θερμότητας.

## 5. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 5.1) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., 1994a, Moisture Diffusivity. Methods of Experimental Determination. A Review, *Drying Technology*, 12(3) pp. 483-515.
- 5.2) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., Saravacos,G.D., 1994c, Densities Shrinkage and Porosity of Some Vegetables During Air Drying, in *Drying 94*, vol.1, Mujumdar,A.S., (ed), Elsevier Science Publishers B.V., pp. 863-870.
- 5.3) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., 1996a, Effective Moisture Diffusivity Estimation from Drying Data. A Comparison Between Various Methods of Analysis, *Drying Technology*, 13(7) pp.1543-1573.
- 5.4) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., 1996b, Moisture Diffusivity Data Compilation in Foodstuffs, *Drying Technology*, 14(10) pp.2225-2253.
- 5.5) M.K.Krokida, N.P.Zogzas, Z.B.Maroulis, 1997, Modelling Shrinkage and Porosity During Vacuum Dehydration, *International Journal of Food Science & Technology*, 32 pp.445-458.
- 5.6) M. K. Krokida, N. P. Zogzas, Z. B. Maroulis, 2001, Mass Transfer Coefficient in Food Processing: Compilation of Literature Data, *International Journal of Food Properties*, 4(3), pp.373-382.
- 5.7) N. P. Zogzas, M. K. Krokida, P. A. Michailidis, Z. B. Maroulis, 2002, Literature Data of Heat Transfer Coefficient in Food Processing, *International Journal of Food Properties*, 5(2), pp.391-417.

- 5.8) M. K. Krokida, N. P. Zogzas, Z. B. Maroulis, 2002, Heat Transfer Coefficient in Food Processing: Compilation of Literature Data, International Journal of Food Properties, 5(2), pp.435-450.
- 5.9) T. Katsiferis, N.Zogzas, V. Karathanos, 2008, “Mechanical properties and structure of unripe oranges during processing of spoon sweets”, Journal of Food Engineering, 89 (2), pp. 149-145.

### **Σύνολο αναφορών στις ανωτέρω δημοσιεύσεις: 331 (3/9/2009)**

#### ***“Σημείωση”.***

*Οι δημοσιεύσεις 5.2 και 5.4 συγκαταλέγονται μεταξύ των 10 δημοφιλέστερων του περιοδικού Drying Technology.*

*Τα αποτελέσματα των εργασιών (5.7), (5.8) και (5.9) έχουν περιληφθεί και δημοσιευθεί στο βιβλίο, “Transport Properties of Foods” των G. D. Saravacos & Z. B. Maroulis, του διεθνούς φήμης αναγνωρισμένου εκδοτικού οίκου Marcel Dekker, Inc., New York· Basel, 2001.*

### **5.1. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΡΙΤΩΝ**

5.1.1) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., 1994b, Densities Shrinkage and Porosity of Some Vegetables During Air Drying, Drying Technology, 12(7) pp. 1653-1666.

5.1.2) M. Pouliou, C. Kehagias, S. Fotis, S. Koulouris, N. Zogzas, 2005, “Changes of Moisture when Transferring Feta from 4° C to Higher Temperatures”, 4th Int, Congress on Food Technology, Athens.

### **5.2 ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ**

5.2.1) Β. Κουτιλλέλη, Θ. Κατσιφέρης, Ν. Ζόγκζας, Χ. Κεχαγιάς, «Υφή & Σύνθεση της Φέτας σε σχέση με το Σχήμα που Συσκευάζεται σε Δοχεία ή Βαρέλια», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα 2008.

5.2.2) Χ. Πιστεύου, Α. Κερίμη, Σ. Κοντελής, Κ. Πιστεύου Ν. Ζόγκζας, Σ. Κουλούρης, Χ. Κεχαγιάς, «Μεταβολή Βάρους, ΡΗ & Χαρακτηριστικών Υφής της Φέτας, μετά από Αυξομειώσεις της Θερμοκρασίας Συντήρησης», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα 2008.

## **6. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

- 6.1) Μαρούλης,Ζ.Β (ΕΜΠ), 1997, «Μελέτη Εγκατάστασης Μονάδας Παραγωγής Σταφίδας Τροποποιημένης Σύστασης Μέσω Ωσμωτικής Αφυδάτωσης», (ΕΑΣ Αιγαλείας).
- 6.2) Μαρούλης,Ζ.Β. (ΕΜΠ), 1998, «Έλεγχος Ποιότητας Σταφιδόπαστας», (ΕΑΣ Αιγαλείας).
- 6.3) Μαρούλης,Ζ.Β. (ΕΜΠ), 1998-1999, «Αφυδάτωση Λαχανικών», (AGRINO).
- 6.4) Μαρίνος-Κουρής,Δ. (ΕΜΠ), 1999-2000, «Αξιοποίηση Παραπροϊόντων Βιομηχανίας Ρυζιού με τη Διεργασία της Εκβολής», (ΕΠΕΤ II).
- 6.5) Μαρούλης,Ζ.Β. (ΕΜΠ), 1998-2000, «Εγκατάσταση Μονάδας Παραγωγής Σταφίδας Τροποποιημένης Σύστασης Μέσω Ωσμωτικής Αφυδάτωσης», (ΠΕΠΕΡ).
- 6.6) Τζιά Κ. (ΕΜΠ), 2002-2005, «Μελέτη Μεθόδων Παραγωγής Εμπλουτισμένου Ρυζιού & Χρήση Προϊόντων σε Αρτοσκευάσματα», (Γ.Γ.Ε.Τ., ΠΕΝΕΔ, AGRINO).
- 6.7) Πιστιόλας Κ. (AGRINO), 2003-2006, «Παραγωγή Ρυζιού Ταχείας Προετοιμασίας», (Γ.Γ.Ε.Τ, Ε.Π.Α.Ν./ ΠΕΠΕΡ).
- 6.8) Κανελλόπουλος Ν. (ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος), 2003-2006, «Ανάπτυξη Κεραμικών Μεμβρανών και Εφαρμογή τους σε Βιομηχανίες Τροφίμων (Nanofiltration)» (Γ.Γ.Ε.Τ., Ε.Π.Α.Ν).
- 6.9) Κροκίδα Μ. (ΕΜΠ), 2004-2006, «Νέα Προϊόντα από Υφοποιημένες Πρωτεΐνες (Texturised Proteins) μέσω της Διεργασίας Εκβολής (Extrusion Cooking)», (ΥΠΕΠΘ, Πυθαγόρας).
- 6.10) Κεχαγιάς Χ. (ΤΕΙ Αθήνας), 2005-2007, «Μελέτη Απωλειών Συστατικών στην Άλμη και Μεταβολών στην Ποιότητα της Φέτας κατά τη Διακίνηση και Συντήρησή της σε Διάφορες Θερμοκρασίες», (ΥΠΕΠΘ, Αρχιμήδης II).

## **7. ΤΟΜΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ**

- Ανάλυση, Σχεδιασμός και Αριστοποίηση Διεργασιών και Συστημάτων στη Βιομηχανία Τροφίμων.
- Σχεδιασμός Συστημάτων Αυτομάτου Ελέγχου και Καταγραφής Δεδομένων, με τη βοήθεια ηλεκτρονικών υπολογιστών.

## 8. ΓΝΩΣΗ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ

- α) Αγγλικά επιπέδου Proficiency (MSc Αγγλικού Πανεπιστημίου).
- β) Γαλλικά επιπέδου Certificat de Langue Francaise, Institut Francais d' Athenes.
- γ) Ιταλικά λίγα.

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΣΤΑΜΑΤΗ ΚΟΥΣΙΣΗ

### ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Σταματης Κουσίσης  
Τακτικός Καθηγητής  
Εργαστήριο Βιοχημείας,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,  
ΤΕΙ Αθήνας, Αγίου Σπυρίδωνος, Αιγάλεω

### ΠΡΟΠΤ. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Πτυχίο Χημείας Παν. Αθήνας 09/12/1975  
Βαθμός : Λίαν Καλώς

### ΜΕΤΑΠΤ. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Διδακτορικό Χημείας Παν. Ιωαννίνων 06/04/1984  
Βαθμός: Άριστα  
Γνωστικό αντικείμενο: Βιοχημεία  
Τίτλος διατριβής: Συμβολή στην ανάλυση των ουρικών στεροειδών. Εφαρμογή συστηματικής μελέτης της συμπεριφοράς λιποφίλων μορίων σε διαφασικά συστήματα μεταβλητής σύστασης.

### ΕΠΑΓΓΕΛΜ. / ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

#### 1. Ιούλιος 1976 - Ιούλιος 1993

Άσκηση επιτηδεύματος Χημικού. Αναλυτικά :

##### **Ακαδ. έτη 1976-1977,1977-1978**

Προγραμματισμός και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων Βιοχημείας στους φοιτητές του Χημικού και Φαρμακευτικού τμήματος του Παν. Αθηνών. Ανάθεση έργου έπ' αμοιβή, αναγνωρισθείσα προϋπηρεσία ( προσόν διορισμού ) από το ΤΕΙ Αθήνας .

##### **Δεκέμβριος 1979 - Σεπτέμβριος 1981**

Έπ' αμοιβή αναθέσεις έργων σχετιζόμενα με την εγκατάσταση , λειτουργία και συντήρηση των συσκευών ενόργανης ανάλυσης του εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων του Παν. Αθηνών.

##### **Οκτώβριος 1988 - Νοέμβριος 1989**

Σύμβουλος της εταιρείας συμπληρωμάτων διατροφής Quest με έργο την επιστημονική τεκμηρίωση των προϊόντων της και την έκδοση φυλλαδίου προς ενημέρωση των ιατρών.

Παράλληλα :

**2. Ακαδ. έτη 1984 - 1985 έως 1992 - 1993 ( εννέα έτη )**

Έκτακτος επίκουρος καθηγητής ( τρία έτη ) και καθηγητής ( έξι έτη ) στο ΤΕΙ Αθήνας, με σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου, για την διδασκαλία των:

- Βιοχημεία (κύρια) καθώς και
- Χημεία Τροφίμων
- Ανάλυση Τροφίμων
- Ποσοτική Χημεία
- Οργανική Χημεία
- Γενική Χημεία.

**3. Ιούλιος 1993 έως σήμερα**

Εκλεγμένος Καθηγητής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας στο αντικείμενο: Βιοχημεία με έμφαση στα τρόφιμα ( ΦΕΚ Διορ.84/τ.ΝΠΔΔ/07-07-93 )

Αναπληρωτής Καθηγητής του Ν.2916/2001( ΦΕΚ 143/5-7-2001 ) και

Τακτικός Καθηγητής μετά από κρίση (ΦΕΚ 34/τ.ΝΠΔΔ/14-02-02)

Διαμόρφωση των μαθημάτων :

- ο Βιοχημεία (θεωρία και εργαστήριο)
- ο Βιοχημεία Τροφίμων (θεωρία )

Διδασκαλία στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα συνεργασίας του Τμήματος

Τεχνολογίας Τροφίμων με το Παν. του Humberside U.K. κατά τα ακαδ. έτη 1992-

1993 έως 1996-1997 των αντικειμένων:

- Ένζυμα
- Λιπίδια
- TLC
- Υπεύθυνος εξετάσεων του προγράμματος για ένα έτος στο αντικείμενο: Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων.

Καθοδήγηση 23 πτυχιακών εργασιών στις παρακάτω ενότητες θεμάτων:

- Απομόνωση και ταυτοποίηση ενώσεων με PAF και αντι-PAF δράση στα τρόφιμα ( 6 πειραματικές )
- Αντιδράσεις ισχυρών οξέων με στερόλες, διαμόρφωση φωτομετρικής μεθόδου προσδιορισμού χοληστερόλης στα τρόφιμα ( 4 πειραματικές )
- Οιστρογόνα σαν παράγοντες πάχυνσης των ζώων ( 1 θεωρητική )
- Ενζυμική οξείδωση λιπαρών υλών ( 1 θεωρητική )
- Διατροφή και γήρας ( 1 θεωρητική )
- Μέθοδοι απομόνωσης πρωτεϊνών ( 1 θεωρητική )

- Μembrάνες αλατοανθεκτικών και ψυχροανθεκτικών βακτηρίων, *Listeria Monocytogenes* ( 1 θεωρητική )
- Βιοχημικές μεταβολές κατά την μετατροπή του μυϊκού ιστού σε κρέας ( 1 θεωρητική )
- Ενζυμικός προσδιορισμός της καταστροφής του αμύλου ( 1 πειραματική )
- Προσδιορισμός στερολών και κηρών στο ελαιόλαδο ( 1 πειραματική )
- Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα ( 1 θεωρητική )
- Αναπνοή και πτητικοί μεταβολίτες στο ελαιόκαρπο ( 1 πειραματική )
- Βιοχημικές μεταβολές στην υφή των καρπών κατά την ωρίμανση ( 1 θεωρητική )
- Μοριακή Γαστρονομία ( 1 θεωρητική )
- Σοκολάτα και επιδράσεις στην υγεία ( 1 θεωρητική )

Παράλληλα :

#### 4. Ιούνιος 2000 - Ιούλιος 2000 και Ιανουάριος 2001 - Ιούλιος 2001

Υπεύθυνος έργων με εταιρείες του ιδιωτικού τομέα - μέσω ειδικού λογαριασμού ΤΕΙ - με αντικείμενα :

- ο Καθορισμός προδιαγραφών ποιότητας πρώτων υλών τροφίμων
- ο Δημιουργία δικτυακού τόπου ( site ) στον χώρο των τροφίμων

#### ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

- ο Συμβολή στην ανάλυση των ουρικών στεροειδών. Εφαρμογή συστηματικής μελέτης της συμπεριφοράς λιποφίλων μορίων σε διφασικά συστήματα μεταβλητής σύστασης. Διδακτορική Διατριβή Αθήνα 1982
- ο Συμπληρώματα διατροφής Quest Αθήνα 1989
- ο Εργαστηριακή Βιοχημεία 1<sup>η</sup> έκδοση 1994 , 2<sup>η</sup> έκδοση 1997
- ο Θέματα Βιοχημείας Τροφίμων Αθήνα 2002.

#### ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

α. σε διεθνή περιοδικά με σύστημα κριτών

- 1) Lazanas M., Demopoulos C.A., Tournis S., Koussissis S., Labrakis-Lazanas K., Tsarouhas X.  
**PAF of biological fluids in disease: I.V. Levels in blood in allergic reactions induced by drugs**  
 (1988) *Archives of Dermatological Research*, 280 (2), pp. 124-126.
- 2) Labrakis-Lazanas K., Lazanas M., Koussissis S., Tournis S., Demopoulos C.A.  
**PAF of biological fluids in disease: Blood levels in allergic rhinitis**  
 (1988) *Haematologica*, 73 (5), pp. 379-382
- 3) Lazanas M., Demopoulos C.A., Labrakis-Lazanas K., Tsarouhas X., Koussissis S.  
**PAF of biological fluids in disease: Levels in blood in post-transfusion reactions**  
 (1988) *Medical Science Research*, 16 (13), pp. 681-682
- 4) Demopoulos C.A., Koussissis S., Lazanas M., Labrakis-Lazanas K.  
**PAF of biological fluids in disease: I. Levels in blood and urine in cancer**  
 (1990) *Clinical Chemistry and Enzymology Communications* 3 (1), pp. 41-47.
- 5) **Koussissis S.G., Semidalas C.E., Antonopoulou S., Kapoulas V.M., Demopoulos C.A., Kalyvas V.**

**PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF in virgin olive oil**

(1993) *Rev. Fr. Corps Gras*, 40, pp. 323-327.

- 6) **Koussissis S.G.**, Semidalas C.E., Hazistavrou E.C., Kalyvas V.G., Antonopoulou S., Demopoulos C.A.  
**PAF antagonists in honey and wax**  
(1994) *Corps Gras*, 41, pp. 5-6.
- 7) **Koussissis S.**, Semidalas C.E., Antonopoulou S., Kapoulas V.M., Demopoulos C.A., Kalyvas V.  
**PAF antagonists in food: Isolation and identification of PAF antagonists in virgin olive oil**  
(1994) *Rev. Fr. Corps Gras*, 9-10 (10), pp. 323-327.
- 8) **Koussissis S.G.**, Semidalas C.E., Hadzistavrou E.C., Kalyvas V., Antonopoulou S., Demopoulos C.A.  
**PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF in honey and wax**  
(1994) *Revue Francaise des Corps Gras*, 41 (6), pp. 127-132.
- 9) Antonopoulou S., Semidalas C.E., **Koussissis S.**, Demopoulos C.A.  
**Platelet-Activating Factor (PAF) Antagonists in Foods: A Study of Lipids with PAF or Anti-PAF-like Activity in Cow's Milk and Yogurt**  
(1996) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 44 (10), pp. 3047-3051
- 10) D.C. Tsoukatos, V. Moussis, C.P. Panopoulou, E.D. Christofidou, S. Koussissis, I. Brocheriou, E. Ninio, S. Sismanidis, S. Siminelakis  
**The role of PAF-acetylhydrolase in the development of Atherosclerosis**  
2007, *Atherosclerosis Supplements*, Vol. 8 (1), pp 85-86 *Impact Factor: 4.935*
- 11) D.C. Tsoukatos, V. Moussis, C.P. Panopoulou, E.D. Christofidou, S. Koussissis, I. Brocheriou, E. Ninio, S. Sismanidis, S. Siminelakis  
**Platelet-activating Factor (PAF) bioactivity formation and Lyso-PAF accumulation in Human Arteries**  
2008, *Atherosclerosis Supplements* Vol. 9, (1) pp 144
- 12) Demokritos C. Tsoukatos, Isabelle Brochériou, Vassilios Moussis, Christina P. Panopoulou, Elena D. Christofidou, **Stamatis Koussissis**, Socratis Sismanidis, Ewa Ninio, and Stavros Siminelakis  
**Platelet-activating factor acetylhydrolase and transacetylase activities in human aorta and mammary artery**  
2008, *J. Lipid Res.*, 49.: 2240-2249.

*β. σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων με σύστημα κριτών*

- 1) **Koussissis S.**, Semidalas Ch., Hadzistavrou E., Antonopoulou S., Kalyvas V., Demopoulos C



**PAF antagonist in foods I: Isolation and identification of PAF antagonists in Honey and Wax**

*Poster in Fourth International Congress of PAF and Related Lipid Mediators. Sep.22-25 1992, Snowbird, UTAH*

2) **Koussissis S.**, Semidalas C., Antonopoulou S., Bartsiokas A., Kapoulas V., Demopoulos C

**PAF antagonist in foods II.**

**Isolation and identification of PAF antagonists in virgin Olive Oil.**

*Poster in Fourth International Congress of PAF and Related Lipid Mediators. Sep.22-25 1992 Snowbird, UTAH.*

3) Prof. D.C. Tsoukatos, Dr.V.Moussis, C.P.Panopoulou, E.D. Christofidou, Dr E. Ninio, Dr.I.Brocheriou, Prof. S. Koussissis, Prof. S. Siminelakis, MD S.Sismanidis

**PAF-acetyltransferase and transacylase activities in human arteries**

*Oral and Poster presentation in 3<sup>rd</sup> International Conference on Phospholipases A2 and Lipid Mediators 9-12 May 2007 Sorrento.( Naples )*

4) D.C. Tsoukatos, V. Moussis, C.P. Panopoulou, E.D. Christofidou, S. Koussissis, I. Brocheriou, E. Ninio, S. Sismanidis, S. Siminelakis

**The role of PAF-acetylhydrolase in the development of Atherosclerosis**

*Poster in 76<sup>th</sup> congress of European Atherosclerosis society (EAS) June 10-13 2007 Helsinki*

5) D.C. Tsoukatos, V. Moussis, C.P. Panopoulou, E.D. Christofidou, S. Koussissis, I. Brocheriou, E. Ninio, S. Sismanidis, S. Siminelakis

**Platelet-Activating Factor (PAF) bioactivity formation and Lyso-PAF accumulation in Human Arteries**

*Poster in 77<sup>th</sup> congress of European Atherosclerosis society (EAS) April 26-29 2008 Istanbul*

γ. σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων με σύστημα κριτών.

1) X. Παπαμελέτη, Μ. Λαζανάς, Σ. Τουρνής, **Σ. Κουσίσης**, Κ. Λαμπράκη – Λαζανά, Ξ. Τσαρουχάς, Κ. Α. Δημόπουλος

**Συμμετοχή του PAF στις Αλλεργικές Αντιδράσεις**

*Παράγοντας Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων PAF Πρακτικά 2<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συμποσίου Αθήνα 5 – 6 Μαΐου 1990 σελ. :265 –269*

2) **Σ. Γ. Κουσίσης**, Κ. Α. Δημόπουλος, Σ. Αντωνοπούλου, Χ. Ε. Σεμιδαλάς, Α. Μπαρτσιώκας, Β. Μ. Καπούλας

**Απομόνωση Λιποειδούς στο ελαιόλαδο που προκαλεί Συσσώρευση των Αιμοπεταλίων και αναστέλλει την δράση του PAF**

*Παράγοντας Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων PAF Πρακτικά 2<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συμποσίου Αθήνα 5 – 6 Μαΐου 1990 σελ. :59 – 80*

3) Χ. Ε. Σεμιδαλάς, Κ. Α. Δημόπουλος, **Σ. Γ. Κουσίσης**, Π. Ν. Βαρβαρίγος, Σ. Αντωνοπούλου, Α. Ι. Δαμοράκης

**Πιστοποίηση της ύπαρξης ενός τουλάχιστον αναστολέα του PAF στα Λιποειδή του Μελιού**

*Παράγοντας Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων PAF Πρακτικά 2<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συμποσίου Αθήνα 5 – 6 Μαΐου 1990 σελ. :81 – 88*

- 4) Σ. Αντωνοπούλου , Χ. Σεμιδαλας , Σ. Κουσίσης Κ. Α. Δημόπουλος  
**Μελέτη των βιολογικά ενεργών λιποειδών σε αγελαδινό γάλα και γιαούρτι**  
*Παράγοντας Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων PAF Πρακτικά 3<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συμποσίου Ιωάννινα 3 Δεκεμβρίου 1994*
- 5) Δ. Κ. Τσουκάτος , Σ. Κουσίσης, Β. Μούσης , , Ι. Brocheriou , Ε. Ninio , Σ. Συσμανίδης , Σ. Συμινελάκης  
**Ρόλος της PAF-Ακετυλουδρολάσης στην εξέλιξη της Αθηροσκλήρωσης**  
Παρουσίαση και Poster στο 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Αθηροσκλήρωσης της Ελληνικής Εταιρείας Αθηροσκλήρωσης 29 Νοεμβρίου -2 Δεκεμβρίου 2006 Αθήνα
- 6) Δ. Κ. Τσουκάτος ,Χ. Πανοπούλου , Ε. Χριστοφίδου , Σ. Κουσίσης, Β. Μούσης , , Ι. Brocheriou , Ε. Ninio , Σ. Συσμανίδης , Σ. Συμινελάκης  
**Δραστηκότητα Τρανσακετυλάσης στο Αρτηριακό τοίχωμα . Ο ρόλος της στην Αθηρομάτωση**  
Poster στο 2<sup>ο</sup> Συμπόσιο Ομάδων Εργασίας της Ελληνικής Εταιρείας Αθηροσκλήρωσης, 30 Νοεμβρίου – 1 Δεκεμβρίου 2007 Αθήνα
- 7) Β. Μούσης , Χ. Πανοπούλου , Ε. Χριστοφίδου , Σ. Κουσίσης, Ι. Brocheriou, Ε. Ninio, Σ. Συσμανίδης, Σ. Συμινελάκης, Δ. Τσουκάτος  
**Δραστηκότητα Τρανσακετυλάσης και συσσώρευση Lyso PAF σε ανθρώπινες αρτηρίες**  
Παρουσίαση στο 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Αθηροσκλήρωσης της Ελληνικής Εταιρείας Αθηροσκλήρωσης 3 - 6 Δεκεμβρίου 2008 Αθήνα
- 8) Δ. Χούχουλα, Σ. Κοντελής, Δ. Κίζης, Ν. Πόγγας, Μ. Μπρατάκος, Κ. Χαρβάλου, Σ. Κουσίσης  
**Εφαρμογή γονοτυπικής ανάλυσης με την μέθοδο Multiple Locus Variable number of tandem repeat ( MLVA ) σε στελέχη Listeria Monocytogenes απομονωμένα από διατροφικά και κλινικά δείγματα**  
Παρουσίαση στο 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων ΕΕΧ και ΠΣΧΜ 15-17 Οκτωβρίου 2009 Ρέθυμνο

## ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Από το 1976 έως σήμερα ( εκτός 1983-1987 ) στο Χημικό Τμήμα του Παν, Αθήνας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας και στο Εργαστήριο Βιοχημείας του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων σαν μεταπτυχιακός συνεργάτης, ερευνητής ή επιστημονικά υπεύθυνος σε ερευνητικά προγράμματα που αφορούν θέματα :

- ο Βιοχημείας και Βιοχημείας Τροφίμων ( κύρια Μεταβολικού ελέγχου )
- ο Αναλυτικών τεχνικών σε Βιολογικά μέσα και Ανάλυσης Τροφίμων ( Απομόνωση , Ταυτοποίηση και Μελέτη δραστικών συστατικών ).
- ο Σχεδιασμού και ανάπτυξης νέων τροφίμων.

Ερευνητικά προγράμματα κατά την τελευταία οκταετία:

- ο Μελέτη του ενζύμου ACO στην ελιά με στόχο τον προσδιορισμό της τεχνολογικής ωρίμανσης του καρπού της.  
Επιτροπή Ερευνών ΤΕΙ Αθήνας . Αρ. Εγκρ. : 49 / 06-07-1999  
*Διάρκεια* : Δύο έτη ( 01-11-1999 έως 01-11-2001 )  
*Ιδιότητα* : Επιστημονικός Υπεύθυνος
- ο Σχεδιασμός και ανάπτυξη υγιεινής σοκολάτας με την χρήση μικροοργανισμών *Bifidobacterium* PABE 99BE287  
*Διάρκεια* : είκοσι μήνες ( 01-11-99 έως 31-05-2001 )  
*Ιδιότητα* : Έμμισθος επιστημονικός συνεργάτης
- ο Σχεδιασμός , ανάπτυξη και παραγωγή στιγμιαίων σκευασμάτων με βάση δημητριακά και φυτά χρησιμοποιούμενα στην παραδοσιακή – Μεσογειακή διατροφή .  
PABET 200 Κωδ. εργ. : 00BE242  
*Διάρκεια* : Δύο έτη ( 04-07-2001 έως 04-07-2003 )  
*Ιδιότητα* : Έμμισθος επιστημονικός συνεργάτης
- ο Ο ρόλος της PAF-ακετυλουδρολάσης στην εξέλιξη της Αθηροσκλήρωσης.  
Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ Πυθαγόρας  
*Διάρκεια* : Ένα έτος ( 15-09-2005 έως 15-09-2006 )  
*Ιδιότητα* : Άμισθος επιστημονικός συνεργάτης στο Εργαστήριο Βιοχημείας του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (εκπαιδευτική άδεια μεταδιδακτορικής έρευνας )
- ο Επίδραση συνθετικών πεπτιδίων στην ενεργοποίηση και/ή αναστολή της δράσης της γλυκοπρωτεΐνης  $\alpha_{1\text{b}}\beta_3$  των αιμοπεταλίων.  
Πρόγραμμα ΕΠΑΝ  
*Διάρκεια* : Ένα έτος ( 15-09-2005 έως 15-09-2006 )  
*Ιδιότητα* : Άμισθος επιστημονικός συνεργάτης στο Εργαστήριο Βιοχημείας του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (εκπαιδευτική άδεια μεταδιδακτορικής έρευνας)

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά : Πολύ καλά

Γαλλικά : Μέτρια

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ ΛΑΖΟΥ**

**Τίτλος:** Καθηγητής στην Επεξεργασία Τροφίμων στον Τομέα Υποδομής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας.

**Διεύθυνση:** Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων, Αγίου Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω

**Τηλέφωνα:** 210-5385537, 6932445725

**E-mail:** elazos@teiath.gr

### **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ :**

1983-1988 : Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π., Διδακτορική Διατριβή, με θέμα: Αναερόβια Χώνευση Αποβλήτων Ελαιουργείων σε Θερμόφιλη Περιοχή.

1978-1982: Χημεία, Φυσικομαθηματική Σχολή, Πανεπιστήμιο Αθηνών.

1974-1977 : Τεχνολογία Τροφίμων, Ανωτ. Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθηνών.

### **ΆΛΛΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ:**

1989: Σεμινάριο Βιοτεχνολογίας στα πλαίσια του COMETT.

1991: Intensive Course "The Quality of Fishery Produce through Handling and Processing", University of Humberside (U.K.).

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

Διδασκαλία θεωρίας των μαθημάτων Επεξεργασία Τροφίμων Ι και Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ και του Εργαστηρίου Επεξεργασίας Τροφίμων Ι και ΙΙ

Διδασκαλία σε μεταπτυχιακό επίπεδο σε θέματα επεξεργασίας τροφίμων και ασφάλειας τροφίμων.

### **ΆΛΛΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ:**

1990- : Εξεταστής στο Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών.

1990- : Επίβλεψη μεταπτυχιακών φοιτητών υποτρόφων του ΙΚΥ στο εξωτερικό.

1993-1994 &

1995- : MSc Course Leader, University of Lincolnshire & Humberside/TEI Athens Joint Programme.

1993- : Διδασκαλία στο MSc Course σε θέματα επεξεργασίας τροφίμων, συσκευασίας, διασφάλισης ποιότητας και οργάνωσης της βιομηχανίας τροφίμων.

1992-1996: Coordinating person for ERASMUS EC programme for the Department of Food Technology.

1999-2005: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Προϊστάμενος

2005-2008: Μέλος της Εθνικής Επιτροπής Διατροφικής Πολιτικής. Υπουργείο Υγείας

2005-2008: Μέλος του Εθνικού Συμβουλίου Καταναλωτών, Υπουργείο Ανάπτυξης.

- 2005-2008: Μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου Ελέγχου Τροφίμων (ΕΣΕΤ), ΕΦΕΤ, Υπουργείο Ανάπτυξης.
- 2005-7: Μέλος της Νομοπαρασκευαστικής επιτροπής για τη νομοθεσία προστασίας καταναλωτή
- 2005: Μέλος της Ομάδας Εργασίας Κωδικοποίησης της Νομοθεσίας Καταναλωτή της Βουλής
- 2006-2008: Member of Advisory Forum, European Food Safety Authority, EU
- 2005-2008: Αντιπρόεδρος ΔΣ Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων
- 2008: Πρόεδρος ΔΣ Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων

#### **ΕΠΙΒΛΕΨΗ MSc PROJECT:**

- "Osmotic Dehydration of Fruits", N. Faradouris, School of Food Fisheries & Environmental Studies, Humberside University (U.K.) (1994).
- "Rheology of Some Specific Purpose Doughs", E. Chatzistavrou, School of Food Fisheries & Environmental Studies, Humberside University (U.K.) (1994).
- "Sorptions Phenomena in Some High Sugar and Protein Traditional Greek Foods: The Case of Halva", M. Fotopoulou, School of Food Fisheries & Environmental Studies, Humberside University (U.K.) (1994).
- "Thermophysical Properties of Plant Foods", V. Papadoni, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).
- "Kinetics of Xanthan Production with *Xanthomonas campestris* from whey", I. Giannakis, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).
- "Rheology of Batter Type Doughs", L. Sasloglou, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).
- "Kinetics of Acid Hydrolysis of Lactose in Whey", S. Tripatzis, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1998).
- "Aluminium in Selected Greek Foods", S. Bratakos, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1998).
- "Thermophysical properties of minced meat - breadcrumb combinations", A. Kalemi, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1999).
- "Kinetics of Thiamine Degradation in Peas", M.-E. Valasidou, Department of Biological & Food Science, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (2000).
- "Effect of Heat Processing on Thiamine in Peas", P. Tsintoni, Department of Biological & Food Science, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (2000).

#### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

##### **Review Services**

- Reviewer to the Journals:
  - Journal of Food Composition & Analysis
  - The Science of the Total Environment
  - Journal of Foodservice
  - Journal of Food Processing and Preservation
  - Food Chemistry
  - Journal of Food Biochemistry
  - Chemistry and Physics of Lipids
  - Biochemical Engineering Journal
  - Molecules

##### **Ερευνητικά προγράμματα**

- Επιστημονικός Υπεύθυνος & Συντονιστής: "Αξιοποίηση Ψαριών του Γλυκού Νερού με Κονσερβοποίηση σε Μονάδες Μικρής Κλίμακας" (1989-1993).
- Ερευνητής: "Λειτουργικές Ιδιότητες και Χρησιμοποίηση των Πρωτεϊνών μερικών Cucurbitaceae σε Προϊόντα Τροφίμων" (1992-1994).

- Επιστημονικός Υπεύθυνος & Συντονιστής: "Ωσμωτική Αφυδάτωση Φρούτων και Λαχανικών" (1994-1996).
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. κ.α. (1989). "Νέες Τεχνολογίες στη Βιομηχανία Τροφίμων και Δυνατότητες Εφαρμογής των στην Ελλάδα. Μελέτη, Ομάδα Εργασίας, ΤΕΕ (Αριθ. Συμβ. 2627/207/5-1-1989).
- ΛΑΖΟΣ, κ. α. (1997). Σκοπιμότητα Διαχείρισης Αποσυρόμενων Φρούτων στο Νομό Πέλλας. Μελέτη, Νομαρχία Πέλλας.
- Coordinator & Researcher: "Natural Antioxidants". Cooperation between TEI of Athens, Den Bosch and Delft Agricultural Colleges, the Netherlands (1996-1998).
- Αναμόρφωση Προγράμματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΕΠΕΑΕΚ, Β ΚΠΣ (1997-2000).
- Αξιοποίηση Αποβλήτων Βιομηχανίας Γαλακτοκομικών Προϊόντων για Βιοτεχνολογική Παραγωγή Ξανθανίου και Χρήση του ως Γαλακτωματοποιητή / Σταθεροποιητή σε Αγαθά Διατροφής. ΕΠΕΤ II. 98ΒΙ- (1999-2001).
- Αξιοποίηση Αποβλήτων Ελαιουργείων Για Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών. Κοινά Ερευνητικά προγράμματα Διακρατικής Συνεργασίας Ελλάδας – Σλοβενίας, 2002-2005. ΓΓΕΤ.
- Αξιοποίηση Απόβλητων της Βιομηχανίας Τροφίμων για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών & Αντιμικροβιακών και Εφαρμογή Αυτών σε Διάφορα Προϊόντα Τροφίμων. ΥΠΕΠΘ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΑΡΧΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΕΠΕΑΕΚ II), 2004-2006.
- Ερευνητής, Μελέτη παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας και διερεύνηση της δυνατότητας ανάπτυξης σύγχρονης τεχνολογίας παρασκευής αυτών. ΥΠΕΠΘ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΑΡΧΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΕΠΕΑΕΚ II) ,Πρόγραμμα Αρχιμήδης II, 2004-2007.

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### Βιβλία

- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Μπρατάκος, Μ. (1978). Μικροβιολογία Τροφίμων. Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(2002). Εργαστηριακές Ασκήσεις Επεξεργασίας Τροφίμων I, 2<sup>η</sup> Έκδοση. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1997). Μόλυνση Περιβάλλοντος & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων, 2<sup>η</sup> Έκδοση. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (2002). Εργαστηριακές Ασκήσεις Επεξεργασίας Τροφίμων II, 2<sup>η</sup> Έκδοση. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Μπρατάκος Μ.Σ (2000). Φυσικοχημικές Μέθοδοι Ανάλυσης. ΥΠΕΠΘ, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. Οργανισμός εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων (ISBN 960-06-1003-7).
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Μπρατάκος Μ.Σ (2000). Φυσικοχημικές Μέθοδοι Ανάλυσης, Εργαστηριακός Οδηγός. ΥΠΕΠΘ, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. Οργανισμός εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων (ISBN ).
- LAZOS, E. S. (Editor) (2003). Proceedings of 3<sup>rd</sup> International Congress on Food Technology. Published by the Hellenic Association of Food Technologists, Koumoundourou St., Athens, GREECE.
- LAZOS, E. S. (Editor) (2005). Proceedings of 4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology. Set of two volumes. Published by Hellenic Association of Food Technologists, Greece & Department of Food Technology, Technological Educational Institution of Athens, Greece.

- LAZOS, E. S. (Editor) (2007). Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology. Set of three volumes. Published by: Hellenic Association of Food Technologists, North Greece Branch, Thessaloniki, Greece & Alexander Technological Educational Institution of Thessaloniki (Sindos) Faculty of Food Technology & Nutrition Thessaloniki, Greece.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(2010). Επεξεργασία Τροφίμων, τόμος 1. Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(2010). Επεξεργασία Τροφίμων, τόμος 2. Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα.

#### **Κεφάλαια Βιβλίων/Πρακτικά Συνεδρίων**

- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1989). Πρωτεΐνες: Εισαγωγή & Λειτουργικές Ιδιότητες. Πρακτικά Σεμιναρίου "Πρωτεΐνες: Δυνατότητες & Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων", Αθήνα 13-12-1989.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1989). Συσκευασία με Ελεγχόμενες/Τροποποιημένες Ατμόσφαιρες. Πρακτικά Σεμιναρίου "Σύγχρονες Πρόοδοι στη Συσκευασία Τροφίμων", Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ., Λέρης, Α., Τότσιου, Γ. και Ωραιοπούλου, Β. (1989). Νέες Τεχνολογίες στη Βιομηχανία Τροφίμων. Πρακτικά Β' Συνεδρίου Βιομηχανίας: Οι Προοπτικές της Ελληνικής Βιομηχανίας. Τόμος 4ος Οι Εξελίξεις στους Βιομηχανικούς Κλάδους, Σελ. 129-147. Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1990). Διαθέσιμες τεχνολογίες για την παραγωγή ενέργειας από βιομάζα. Πρακτικά "Προβλήματα στη Δυτική Αττική και οι Δυνατές Λύσεις τους", Σελ. 29-37, Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1991). Ταχείες Μέθοδοι Προετοιμασίας Δείγματος για Ενόργανη Ανάλυση. Πρακτικά "Ταχείες Μέθοδοι Ανάλυσης στο Ποιοτικό Έλεγχο των Τροφίμων", Σελ. 69-76, Σεμινάριο, COMETT. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1991). Ταχύς Προσδιορισμός Μετάλλων και Ιχνοστοιχείων. Πρακτικά "Ταχείες Μέθοδοι Ανάλυσης στο Ποιοτικό Έλεγχο των Τροφίμων", Σελ. 77-89, Σεμινάριο, COMETT. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ και Αγγελούσης, Γ.Μ. (1991). Σύνθεση λιπαρών οξέων των λαδιών μερικών ψαριών του γλυκού νερού. "Ποιοτικός Έλεγχος και Τρόφιμα", Σελ. 54-59. Ημερίδα. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- Αγγελούσης, Γ.Μ. και ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ (1991). Περιεκτικότητα μετάλλων μερικών ψαριών του γλυκού νερού. "Ποιοτικός Έλεγχος και Τρόφιμα", Σελ. 60-67. Ημερίδα. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- LAZOS, E.S.(1991). "Energy production from food processing wastes" In "Environment and Energy", Pp. 60-66. Short Intensive Course, Godolo, 21-31 May 1991, Agricultural University of Godolo, Hungary.
- LAZOS, E.S. (1993). Milk as food and raw material. Proceedings "Milk, Fermented Milk Products & Cheese Technology", Pp.1-11, Intensive Course, ERASMUS, Ioannina, Greece.
- LAZOS, E.S. (1993). UHT milk processing: Principles and quality. Proceedings "Milk, Fermented Milk Products & Cheese Technology", pp.59-70, Intensive Course, ERASMUS, Ioannina, Greece.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1995). Θερμική υποβάθμιση της υφής των μήλων. Πρακτικά "16<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας. Χημεία και Ποιότητα Ζωής", Αθήνα 4-8 Δεκεμβρίου 1995. Β' τόμος, σελ.763-767.
- Μπρατάκος, Μ.Σ. ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Αγγελούσης, Γ.Μ (1996). Συγκέντρωση χρωμίου σε τρόφιμα που παράγονται και καταναλώνονται στην Ελλάδα. Διαιτητική λήψη χρωμίου. Πρακτικά "%ο Συνέδριο Χημείας Κύπρου-Ελλάδας. Χημεία και Καταναλωτικά Αγαθά", Λευκωσία 4-7 Σεπτεμβρίου 1996. Σελ. 103-107.
- LAZOS, E.S. and Labropoulos, A. (2000). Rheology of batter-type doughs. 2000 IFT Annual Meeting, 14A-1.

- ΛΑΖΟΣ Ε.Σ. (2001). Ψωμί από ξινή ζύμη - Το πραγματικό ψωμί San Francisco. 2<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού. 16-18 Φεβρουαρίου 2001. ΟΛΠ Πειραιάς.
- LAZOS, E.S., Labropoulos, A.E., and Kalemi, A. (2001). Thermal diffusivity of meat-breadcrumb combinations. 2001 IFT Annual Meeting, 88C-13.
- Labropoulos, A.E., Hsu, S.H., LAZOS, E.S., and Dimitroglou, D. (2001). Rheological concepts of edible shellac coatings. 2001 IFT Annual Meeting, 12-11.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (2003). Ρεολογία Λεπτόρρευστων Ζυμαριών. 3<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού. ΟΛΠ Πειραιάς.
- M. Baeva, I. Panchev, & E. LAZOS (2003). Investigation of the retaining effect of an edible film containing pectin upon the ageing of the crumb of dietetic sucrose-free sponge cake. 3<sup>rd</sup> International Congress on Food Technology "Bakery, Confectionery & Ice cream". 7-8 February 2003, OLP Piraeus.
- LAZOS, E.S. (2005). Effect of Fat on Rheological Properties of Batter Type Dough. Proceedings of 4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 162-170.
- Stasini M., Grigorakis K., Bratakos M., LAZOS E., Alexis M., Iliadis K. (2005). Proximate Composition & Antinutrients in Different Chickpeas (*Cicer arietinum*) and Peas (*Pisum sativum*). 4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, OLP Piraeus.
- T.I. Lafka, V. Sinanoglou, P., M. Bratakos, E. S. LAZOS\* (2005). On the Extraction and Antioxidant Activity of Phenolic Compounds from Olive Mill Wastes. 4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, OLP Piraeus.
- Lafka, T.-I., LAZOS, E.S. and Bratakos, M.S. (2007). Influence of Fat and Hydrocolloids on Batter-type Dough Rheological Behavior. Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 61-70.
- Lafka, T.I., Mastorakos, P., Sinanoglou, V., Konteles, S., Lazou, A., and LAZOS, E.S. (2007). Extraction, Antioxidant and Antibacterial Activity of Carotenoids from Tomato Waste. Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 35-41.
- Lafka, T.I., Sinanoglou, V., Konteles, S., Lazou, A., and LAZOS, E.S. (2007). Comparison of Antioxidant and Antibacterial Activity of Some Food Industry Waste Extracts. Proceedings of 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 42-49.
- Lazos, E. S. Lafka, T., Lazou, A. and Labropoulos, A. (2009). Thermophysical Properties of Eggplant and Zucchini. Abs.No 09-A-2689-IFT, Technical Research Papers. IFT Annual Meeting, USA.

#### **Διατριβή/Δημοσιεύσεις σε Επιστημονικά Περιοδικά**

- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1988). "Αναερόβια Χώνευση Αποβλήτων Ελαιουργείων σε Θερμόφιλη Περιοχή. Διδακτορική Διατριβή, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1983). Ευρωτομύκητες και Ζυμομύκητες στα Τρόφιμα. *Χημικά Χρονικά* 48(8/9):264-270.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1983). Περιεκτικότητα σε αλάτι μερικών snacks, προϊόντων αρτοποιίας και αλατισμένων ξηρών καρπών. *Επιθεώρηση Τεχνολογίας & Υγιεινής Τροφίμων* 5:98-101.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1984). Κινητική της αντίδρασης Maillard μεταξύ αργινίνης και μερικών σακχάρων σε διάλυμα και υψηλές θερμοκρασίες. *Επιθεώρηση Τεχνολογίας & Υγιεινής Τροφίμων* 6:3-10.



- LAZOS, E.S. (1986). Some chemical and physical characteristics of pumpkin seed oil. *Chim. Chron. New Series*, 15:91-96.
- LAZOS, E.S. (1986). Nutritional, fatty acid, and oil characteristics of pumpkin and melon seeds. *J. Food Sci.*, 51:1382-1383.
- LAZOS, E.S. and Servos, D.C. (1988). Nutritional and chemical characteristics of orange seed oil. *Grasas y Aceites*, 39:232-234.
- LAZOS, E.S. and Kalathenos, P. (1988). Composition of Tomato Processing Wastes. *Int. J. Food Sci. Technol.* 23:649-652.
- LAZOS, E.S. and Alexakis, A. (1989). Metal ion content of some Greek wines. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 24:39-46.
- LAZOS, E.S., Aggelousis, G., and Alexakis, A. (1989). Metal and proximate composition of the edible portion of 11 freshwater fish species. *J. Food Comp. Anal.*, 2:371-381.
- Aggelousis, G. and LAZOS, E.S.(1991). Fatty acid composition of the lipids from eight freshwater fish species from Greece. *J. Food Comp. Anal.*, 4:68-76.
- LAZOS, E.S.(1991). Composition and oil characteristics of apricot, peach and cherry kernel. *Grasas y Aceites*, 42:127-131.
- LAZOS, E.S.(1992). Certain functional properties of defatted pumpkin seed flour. *Plant Foods for Human Nutrition*, 42:257-273.
- LAZOS, E.S., Aggelousis, G., and Bratakos, M.(1993). Fermentation of Trahanas: A milk - wheat flour combination. *Plant Foods for Human Nutrition*, 44:45-62.
- LAZOS, E.S. (1995). Thermal processing of freshwater cyprinids: chub (*Leuciscus cephalus*) and ide (*Leuciscus idus*). *J. Aquat. Food Product Technol.*, 4(1):31-50.
- LAZOS, E.S., Tsaknis, J., and Bante, M. (1995). Changes in Pumpkin Seed Oil During Heating. *Grasas y Aceites*, 46(7/8):233-239.
- LAZOS, E.S. (1996). Utilization of freshwater bream for canned fish ball manufacture. *J. Aquat. Food Product Technol.*, 5(2):47-64.
- LAZOS, E.S., Servos, D.C., and Parliaros, D. (1996). Kinetics of texture degradation in apples during thermal processing. *Chim. Chron. New Series*, 25:11-28.
- LAZOS, E.S. (1997). Freshwater Nase (*Chondrostoma nasus*): Thermally Processed as a Potential Food Resource. *J. Aquat. Food Product Technol.*, 6(2): 45-63.
- LAZOS, E.S. (1997). Thermal degradation of apple texture (abstract). *Chimika Chronika, New Series*, 26:226.
- Tsaknis, J., Lalas, S. and LAZOS, E.S. (1997). Characterization of crude and purified pumpkin seed oil. *Grasas y Aceites*, 48(5): 267-272.
- LAZOS, E.S., Tsaknis, J. and Lalas, S. (1998). Characterization of crude and purified tomato seed oil. *Grasas y Aceites*, 49(5/6): 440-445
- Bratakos, M.S., LAZOS, E.S., and Bratakos, S.M. (2002). Chromium content of selected Greek foods. *The Science of the Total Environment*, 290: 47-58.
- Lafka, T.-I., Sinanoglou, V., and LAZOS, E.S. (2007). On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from winery wastes. *Food Chemistry*, 104(3), 1206-1214.

## ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

1. Μελέτη φυσικών αντιοξειδωτικών και εφαρμογή στα τρόφιμα.
2. Ρεολογία λεπτόρρευστων ζυμαριών.
3. Μελέτη προϊόντων εξωθήσεως.
4. Μελέτη παραγωγής προϊόντων γλυκείας ζύμης.
5. Μελέτη των λιγότερο γνωστών λιπών και ελαίων.
6. Μελέτη θερμοφυσικών ιδιοτήτων των τροφίμων.
7. Ανάπτυξη μεθόδων βιομηχανικής παραγωγής παραδοσιακών τροφίμων.
8. Προσδιορισμός μετάλλων και ιχνοστοιχείων στα τρόφιμα.
9. Θερμική επεξεργασία των τροφίμων.

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΑΘΑΝΑΣΙΟΥ  
ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΥ**

Όνομα	Αθανάσιος Ε Λαμπρόπουλος
Θέση	Καθηγητής στην Σχολή Τροφίμων και Διατροφής Του ΤΕΙ-Α
Διεύθυνση	Ευαλκίδου 22, Αθήνα 10444
Προπτυχιακοί τίτλοι σπουδών / Ξένες Γλώσσες	(α) Πτυχίο (5της φοίτησης) Γεωπονικής Σχολής Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θε/νικης (β) Πιστ. Εκπαίδευσης της Σχολής ΣΕΑΠ, Ηράκλειον. (γ) Πιστ. Αγγλικής Γλώσσας, Πανεπ. Της Φλώριδας, ΗΠΑ (δ) Παρακ. 4/έτη Γερμανικής Γλώσσας, Αριστ. Παν. Θεσ/κης.
Μεταπτυχιακοί τίτλοι σπουδών	(i). Μάστερ στην Επι/μη Τροφίμων και Διατροφή, Πανεπ. της Φλώριδας, ΗΠΑ. (ii). Διδακτορικό και Μηχανικής τροφ-ίμων, Πολυτεχνείο της Βιρζίνιας, ΗΠΑ (iii) Μετα-διδακτορικό Χημικών Μηχα-νικών, Πολυτεχνείο Βιρζίνιας, ΗΠΑ
Επαγγελματική & Εκπαιδευτική Δράσης	(i) Καθ. Τεχν. Τροφ.& Διατροφής, ΤΕΙ-Α (ii) Τεχνικός Διευ/ντής Έρευνας, Ανά-πτυξης & Ποιοτικού Ελέγχου; (iii) Επιστ. Σύμβουλος σε πλέον των 20 Εταιριών Τροφίμων σε Αμερική, Ευρώπη, Ασία, Ρωσία. (iv) Καθ. στο Πανεπ. του Τέξας A&M, ΗΠΑ και Συντονιστής του προγράμ. Extrusion/Texturization (v) Εκτ. Καθ. στο Τμ. Χημ. Μηχ. του Πολυτ. Βιρζίνιας, ΗΠΑ και συντ. Προγρ. Ρεολογίας,
Γνώσεις στη χρήση νέων τεχνολογιών	Σύμβουλος σε βιομηχανίες τροφίμων στην ανάπτυξη νέων τροφίμων και επεξεργασιών στην Βόρειο και Νότιο Αμερική, Ευρώπη, Ασία και Ρωσία.
Εμπειρία από συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα	Συμμετοχή σε πολλά περ.20 ερευνητικά και εκπαιδευτικά προγράμματα της Αμερικής Ασίας και της Ευρώπης.

<i>Ερευνητικές Ομάδα</i>	(α) TEI-A – Παν. Case Western Reserve Univ– Cleveland Clinic – Orlando Bakery for the prod. Of bakery products for Health & Wellness,  (β) TEI-A και Ελλην. Εταιρίες για την Παραγωγή Φυσικών/Υγιεινών Τροφίμων.
<i>Σύνολο δημοσιεύσεων (αριθμός)</i>	πλέον των 100
<i>Σύνολο αναφορών (αριθμός)</i>	περίπου 75-100
<i>Τίτλοι δημοσιεύσεων των οποίων έγιναν τη τελευταία 5-ετία</i>	-Labropoulos A.and Varzakas T. 2008. Acomputerized procedure for estimating Chemical changes in thermal processing systems. Am. J. Food Techn. 3(3):174-182 - Varzakas T, and Labropoulos A. 2007. The effect of Mass flow Rates in an Indirect Ultra High Temperature Processing System. Am. J. Food Techn. 2(6):490-501. -Labropoulos A, Gkionakis G., Anestis S., and Dourtoglou Th.2005. Flavor Dynamics and its impact to foods. Ovid. Univ. Annals of Chemistry 16(1):134-136. -Katsouannos e., Labropoulos A., Chatzilazarou A.,Tataridis P. and Bratakos S.2005. Application of cloud point temperature extraction for isolation of phenolic antioxidant in aqueous solution of various surfactants. Ovid. Univ. Annals of Chemistry 16(1):149-151.
<i>Βιβλία / Κεφάλαια Διεθνών Βιβλίων / Μονογραφίες</i>	Βιβλία: - Λαμπρόπουλος Α. Βασικές Αρχές Γλυκαντικών Υλών στη Βιομηχανία Τροφίμων, Εκδ. Pyles Books, Αθήνα 2008. - Advances in Food Biochemistry 2010. (i)Chapter 4. Enzymes applied in Food Technology. (ii)Chapter 5. Lipids, Fats and Oils (iii)Chapter 12 Lipid Oxidation and Control of Oxidation. (iv) Chapter 13. Food Additives and Contaminants. Edited By Fatih Yieldiz, CRC Press, USA. Μονογραφίεςˆ: *The basic quality concepts for business performance *A systematic approach to new product development
<i>Σημαντικότερες Διοικ/ες αναφορές</i>	- Τομεάρχης Τεχν. Τροφ. TEI_A. - Πρόεδρος Διεθνούς Ανοικτού Διαγ/μού Ανάδ/ης Αναδ/χου Εκμ/σης Εστιατ. 8 εκ. ευρώ, TEI-A

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Πρόεδρος Παν/νίου Διαγ/μού Στέγασης φοιτ. Εστίας</li> <li>- -Πρόεδρος Παν/νίου Διαγ/μού Ανάθεσης/Εκμετ.3 Κυλικείων ΤΕΙ-Α</li> <li>- -Πρόεδρος Επιτ/πής Επιστ.και Εργασ/κού Προσωπικού του Τμ. Τεχνολ. Τροφ.,ΤΕΙ-Α</li> <li>- Συμ/χή Εκλεκτορικών στα ΤΕΙ-Α, ΤΕΙ-Καλαμάτας, ΤΕΙ-Καρδίτσας, ΤΕΙ- Λαρισας.</li> </ul>
Εθνικές και Διεθνείς διακρίσεις (οργάνωση συνεδρίων, μέλος οργανισμών κλπ.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elected to sigma Xi Honorary research society.Πολυτεχνείο της Βιρζίνιας, ΗΠΑ.</li> <li>- Candidate for the IFT-2010 Διεθνές Βραβείο του Διεθνούς Ινστιτούτου Τεχνολόγων Τροφίμων, ΗΠΑ.</li> <li>- 3-ετές Μέλος του Διεθνούς Οργ/μού Τεχν. Τροφ.(IFT)στην Award Jury Committee απονομής διεθνών Βραβείων στην Τεχνολογία Τροφίμων ανα τον κόσμο.</li> <li>- Μέλος του American Association of University professors.</li> <li>- Μέλος (35 yrs) του Διεθνούς Οργ/μού Τεχν. Τροφ.Αμρικής (IFT).</li> <li>-Member of the American Society of Bakery Engineers, USA.</li> </ul>

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΒΛΑΔΙΜΗΡΟΥ ΛΟΥΓΚΟΒΟΗ**

*Όνοματεπώνυμο:* Βλαδίμηρος Λουγκοβόης

*Ημερομηνία γέννησης:* 12 Αυγούστου 1956

*Διεύθυνση:* Γ. Μαρίνου 14, Ελληνικό 167 77

### Σπουδές

- Πτυχίο Χημείας (1979). Φυσικομαθηματική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών.
- Διδακτορικό Δίπλωμα στην Επιστήμη των Τροφίμων (1982). Procter Department of Food Science, University of Leeds, UK.

### Τρέχουσα θέση

- Τακτικός Καθηγητής (*Τεχνολογία & Ποιότητα Ιχθυηρών*) - Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Ιχθυηρών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Αθήνας.

### Επαγγελματική – Διδακτική Εμπειρία

- 1985-1987: Έκτακτος Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας. Διδασκαλία των αντικειμένων "*Τεχνολογία Κρέατος*", "*Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Αυγών*", "*Ποιοτικός Έλεγχος Πουλερικών*".
- 1987-1990: Θέση Ειδικού Επιστημονικού Προσωπικού (ΒΙ/18159/16-1-1987 Υ.Α.), Γενική Γραμματεία Κρατικών Προμηθειών, Υπουργείο Εμπορίου. Τακτικό μέλος της Μόνιμης Επιτροπής Εμπειρογνομόνων Τροφίμων (Π5-2461/29-9-87, Π5-483/1-2-88). Παράλληλη απασχόληση ως Έκτακτος Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- 1990-1992: Οργανική θέση Καθηγητή Εφαρμογών, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ-Αθήνας (Υ.Α. Ε5/467/21-3-90). Διδασκαλία των αντικειμένων "*Χημεία Τροφίμων*" και "*Ανάλυση Τροφίμων*".
- 1992-1998: Οργανική θέση Επίκουρου Καθηγητή, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ-Αθήνας (Υ.Α. Ε5/1718/6-7-92). Διδασκαλία των αντικειμένων "*Τεχνολογία Αλιευμάτων*" & "*Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων*". Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Ιχθυηρών.
- 1998-σήμερα: Οργανική θέση τακτικού Καθηγητή, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ-Αθήνας (Υ.Α. Ε5/2397/98 & Δ.5/3566/8-4-2002). Διδασκαλία του αντικειμένου "*Τεχνολογία & Ποιότητα Ιχθυηρών*". Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Ιχθυηρών.

### Ερευνητική δραστηριότητα

- 1994-1995: Συντονιστής, Επιστημονικά Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "*Επίδραση της εποχής του έτους (αναπαραγωγικού κύκλου) και του όψιμου εκσπλαχνισμού, στις υδρολυτικές μεταβολές πρωτεϊνών και λίπους αλίπαστων ψαριών κατά την ωρίμανση*" (Ειδικός Λογαριασμός ΤΕΙ Αθήνας, Α.Π. 902/27-5-1994 Επιτροπής Ερευνών).
- 1995-1997: Επιστημονικά Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "*A Study on the Health Quality of Fish – Qualpoiss 1*" (Ευρωπαϊκή Κοινότητα – XIV Διεύθυνση Ιχθυηρών, Contract No. EC 94/C 179/09/XIV/D/1/QUALPOISS-1. Διακρατική συνεργασία Βρετανίας, Γαλλίας, Ελλάδας, Ισλανδίας, Ισπανίας και Πορτογαλίας).
- 1997-2000: Επιστημονικά Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "*The evaluation of a simple, cheap, rapid method of non-protein nitrogen determination in fish products, through the processing / merchandising chain – Qualpoiss 2*" (Ευρωπαϊκή Ένωση, Contract No. EU FAIR CT97-3253. Διακρατική συνεργασία Βρετανίας, Ελλάδας, Ισλανδίας, Ισπανίας, Πορτογαλίας).
- 2001-2003: Επιστημονικός Συνεργάτης στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "*Ενόργανη και οργανοληπτική εξέταση ζωικών και φυτικών τροφίμων (Ψάρια-*

Λαχανικά), σε σχέση με την προέλευση, τη συντήρηση, την επεξεργασία και σύστασή τους" (Ειδικός Λογαριασμός ΤΕΙ-Θεσσαλονίκης, Α.Π. 9/6-6-2001 Επιτροπής Ερευνών. Συνεργασία Τμήματος Διατροφής ΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Εργαστηρίου Ιχθυηρών ΤΕΙ Αθήνας, Γενικού Χημείου του Κράτους-Παράρτημα Μυτιλήνης).

- 2004 μέχρι σήμερα: Επιστημονικά Υπεύθυνος προγράμματος παροχής υπηρεσιών του Εργαστηρίου Ιχθυηρών, ΤΕΙ Αθήνας, προς την αλυσίδα Super Market "ΑΒ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ", με αντικείμενο τον Έλεγχο Ποιότητας Νωπών και Κατεψυγμένων Προϊόντων Ιχθυηρών της Εταιρείας.

#### Επίβλεψη εκπόνησης μεταπτυχιακής έρευνας-διατριβών

- Varvitsioti, E. (1994). "Spoilage of certain underutilized fish species during storage in ice". MSc Thesis, University of Humberside.
- Karalis, K. (1996). "Chemical and sensory evaluation of maricultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice". MSc Thesis, University of Lincolnshire & Humberside, School of Applied Science and Technology.
- Iossiphidis, C. (1996). "Spoilage of farmed European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) during iced storage". MSc Thesis, University of Lincolnshire & Humberside, School of Applied Science and Technology.
- Papachristou, E. (1997). "Post-mortem biochemical changes in maricultured sharpnose sea bream (*Diplodus puntazzo*) and their relation to quality of the fresh fish". MSc Thesis, University of Lincolnshire & Humberside, School of Applied Science and Technology.
- Sargani, A. (1999). "Monitoring changes in freshness quality of chilled fish and fish fillets using the flow injection / gas diffusion (FIGD) technique". MSc Thesis, University of Lincolnshire & Humberside, School of Applied Science and Technology.
- Tsiminis, V. (2000). "Fixing the total volatile basic nitrogen (TVB-N) limit values for certain fish species, using the flow injection / gas diffusion (FIGD) technique. MSc Thesis, University of Lincolnshire & Humberside, School of Applied Science and Technology.
- Kyra, V.R. (2001). *Assessment of freshness quality and storage life of farm-raised gilthead sea bream and European sea bass by sensory, chemical, microbiological and physical methods*. MPhil Thesis, Institute of Food Health Quality, University of Hull.
- Κολοβού, Μ.Κ. (2006). Μεταβολές οργανοληπτικών, χημικών, φυσικών και μικροβιολογικών παραμέτρων ποιότητας του μοσχιού (*Eledone moschata*, Lamarck 1798), κατά τη συντήρηση σε πάγο. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- Τσολάλου, Μ. (2009). Εκτίμηση της φρεσκότητας ολόκληρου και εκσπλαχνισμένου φαγκριού (*Pagrus pagrus*) της υδατοκαλλιέργειας, με οργανοληπτικές, φυσικές, χημικές και μικροβιολογικές μεθόδους. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

## Δημοσιεύσεις/Ανακοινώσεις

1. V. Lougovois & the late T.W. Houston (1987). "Capacity of skeletal muscle for the formation of nitrosyl-haemoproteins during the curing of meat. *Food Chemistry*, **24**, 241-246.
2. V. Lougovois & the late T.W. Houston (1989). Kinetic study of the anaerobic formation of nitric-oxide haemoglobin. *Food Chemistry*, **32**, 47-57.
3. D. Ladikos & V. Lougovois (1990). Lipid oxidation in muscle foods: A review. *Food Chemistry*, **35**, 295-314.
4. Kyrana, V.R., Lougovois, V.P. & Valsamis, D. (1997). Assessment of shelf life of maricultured gilthead sea bream (*Sparus aurata*) stored in ice. *International Journal of Food Science & Technology*, **32**, 339-347.
5. Kyrana, V.R. & Lougovois, V.P. (2002). Sensory, chemical and microbiological assessment of farm-raised European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) stored in melting ice. *International Journal of Food Science & Technology*, **37**, 319-328.
6. Katsarou, E., Kolintza, S. & Lougovois, V.P. (2002). *Modified Atmosphere Packaging of Fish - A Review*. Proceedings of the 1<sup>st</sup> International Congress on Aquaculture, Fisheries Technology and Environmental Management. 8-10 June 2002, ECEP Expo Centre, Athens, Greece.
7. Lougovois, V.P., Kyranas, E.R. & Kyrana, V.R. (2003). Comparison of selected methods of assessing freshness quality and remaining storage life of iced gilthead sea bream (*Sparus aurata*). *Food Research International*, **36**, 551-560.
8. Lougovois, V.P., Kyrana, V.R., Gerothanasi, K.A. & Kyranas, E.R. (2005). Methods of Assessing Freshness Quality of Chill-Stored Fish. In E.S. Lazos (editor) *Assessing Useful Technologies... Optimizing Food Safety and Nutrition*. Proceedings of the 4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Volume I, Pp. 86-96. Athens, 18-19 February 2005.
9. Boumpalos, A.P. & Lougovois, V.P. (2005). Shelf life assessment of whole and eviscerated cuttlefish (*Sepia officinalis*) stored in melting ice. In E.S. Lazos (editor) *Assessing Useful Technologies... Optimizing Food Safety and Nutrition*. Proceedings of the 4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Volume II, Pp. 168-174. Athens, 18-19 February 2005.
10. Γεροθανάση, Κ.Α., Παπαδοπούλου, Σ.Κ., Κυρανά, Β.Ρ., Λουγκοβόης, Β.Π. & Κυρανάς, Ε.Ρ. (2005). Σύσταση ψαριών ιχθυοτροφείου σε ω-3 & ω-6 λιπαρά οξέα. *Πρόσβαση στις Χρήσιμες Τεχνολογίες... Βελτιστοποίηση της Ασφάλειας Τροφίμων & Διατροφής* (Ε.Σ. Λάζος, Εκδότης). Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Διεθνούς Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων, Τόμος Ι, σελ. 226-237. Αθήνα, 18-19 Φεβρουαρίου 2005.
11. Lougovois, V.P. & Kyrana, V.R. (2005). Freshness Quality and Spoilage of Chill-Stored Fish. In A.P. Riley (editor) *Food Policy, Control and Research* (pp. 35-86). New York: Nova Science Publishers Inc.
12. Kolovou, M.K., Kyrana, V.R., Lougovois, V.P., Savvaidis, I.N. & Kontominas, M.G. (2006). Changes in sensory, chemical, bacteriological and physical properties of whole musky octopus (*Eledone moschata*) during storage in ice. *Proceedings of the International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. University of Patras, Rio-Patras, Greece, 18-21 June 2006.

13. Lougouvois, V.P., Kolovou, M.K., Savvaidis, I.N. & Kontominas, M.G. (2008). Spoilage potential of ice-stored whole musky octopus (*Eledone moschata*). *International Journal of Food Science and Technology*, **43**, 1286-1294.

Συμμετοχή σε Επιστημονικούς Φορείς του Κλάδου

- Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
- Professional Member (MIFST) του Ινστιτούτου Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ηνωμένου Βασιλείου (IFST, UK).
- Μέλος του Editorial Board στο διεθνές επιστημονικό περιοδικό “International Journal of Food Science & Technology”.

Αναγνώριση Επιστημονικού Έργου (Citations)

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα αναζήτησης του Citations Index (SCISEARCH, ISI), υπάρχουν περισσότερες από 150 αναφορές στη διεθνή βιβλιογραφία που αφορούν τις ανωτέρω εργασίες.

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΜΑΝΤΗ ΦΩΤΙΟΥ**

**ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

**Όνοματεπώνυμο:** Φώτιος Νικ. Μάντης

**Τόπος / Έτος γεννήσεως:** Αθήνα, 7<sup>η</sup> Φεβρουαρίου 1957

**Οικογενειακή κατάσταση:** Έγγαμος, 1 τέκνο

**Υπηκοότητα:** Ελληνική

**Επάγγελμα:** Κτηνίατρος

**Τίτλος:** Καθηγητής Εφαρμογών στην Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων του, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Αθήνας.

**Διεύθυνση:** Εργαστήριο Τεχνολογίας Κρέατος και Προϊόντων του, Αγίου Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω

**Τηλέφωνα:** 210-5385519, 6932-400352

**Ηλεκτρονική Διεύθυνση:** [mantisf@otenet.gr](mailto:mantisf@otenet.gr)

**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

1975-1982 Πτυχίο Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Κτηνιατρική Σχολή



2002 2004 Μεταπτυχιακή Ειδίκευση, Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας, Αθήνα  
Τίτλος Διπλωματικής Εργασίας: «Σχέση μεταξύ σημαντικών δεικτών της Τεχνολογικής Ποιότητας του χοιρείου Κρέατος»

## **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

1985 – 2010 Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Σχολή Τεχνολογίας και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ως έκτακτος Καθηγητής Εφαρμογών, Εργαστηριακός Συνεργάτης και Καθηγητής Εφαρμογών με τριετή θητεία. Η ανωτέρω επαγγελματική δραστηριότητα περιλαμβάνει, την απασχόληση στο Εργαστήριο της Τεχνολογίας και Ποιότητας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων (διδασκαλία του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος και συγγραφή αντίστοιχων βοηθημάτων) και τη συμμετοχή στη διεξαγωγή του Εργαστηριακού μέρους των μαθημάτων Ποιοτικός έλεγχος Αλιευμάτων, Γενική Μικροβιολογία και Βιοχημεία Τροφίμων.

01/04/1988 – 30/04/1995 Ιδιωτικός Τομέας. Κτηνίατρος στην Ελληνική Φιλοζωική Εταιρεία. Ασχολήθηκα εκτός των άλλων, με θέματα ευζωίας, ελέγχου των συνθηκών μεταχείρισης (μεταφορά, σφαγή) και βελτίωσης της νομοθεσίας που αφορά τα παραγωγικά ζώα.

12/10/1988 – 05/07/1990, 30/09/1991 – 05/07/1992, 28/09/1992 – 05/07/1993, 27/09/1993 – 05/07/1994, 01/03/2004 – 31/08/2004, 01/01/2005 – 31/12/06, Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών, Τ.Ε.Ι.-Α, Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας.

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

1985 – 1986 έως 2009 – 2010, διεξαγωγή του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Κρέατος.

1985 – 1986, 1986 – 1987, 1987 -1988 διεξαγωγή του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων.

1993 – 1994, 1994 – 1995, 1995 – 1996, 2000 – 2001 διεξαγωγή του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος Γενική Μικροβιολογία Τροφίμων.

2006 – 2010 διεξαγωγή του εργαστηριακού μέρους του μαθήματος Βιοχημεία

## **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

**Συμμετοχή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας σε ερευνητικά προγράμματα:**

1. Μελέτη των βιογενών αμινών στο κρέας και κρεατοσκευάσματα σε σχέση με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους (1988). Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Ραμαντάνης, Καθηγητής ΣΤΕΤΡΟΔ, ΤΕΙ-Α.
2. Εκτίμηση της ποιότητας του παραγομένου στην Ελλάδα χοιρινού κρέατος (1990). Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Ραμαντάνης.
3. Επίδραση των παραμέτρων ωρίμασης στην ποιότητα και κόστος του προϊόντος κατά τη βιομηχανική παραγωγή των αλλαντικών (1994). Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Ραμαντάνης.
4. Συντηρησιμότητα των προϊόντων με βάση το κρέας με κριτήριο τις τιμές pH και aw (1994). Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Ραμαντάνης.
5. Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων βασισμένων στη Μεσογειακή δίαιτα (2004). Επιστημονικός υπεύθυνος: Βασ.Σπηλιώτης Καθηγητής ΣΤΕΤΡΟΔ, ΤΕΙ-Α.
6. Μελέτη της επίδρασης των παραγόντων stress, του γονιδίου της αλοθάνης και της τεχνολογίας σφαγής στην ευζωία των ζώων και στην ποιότητα του χοιρείου κρέατος στα Ελληνικά σφαγεία (2004). Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι. Επιστημονικός υπεύθυνος :Σ. Β. Ραμαντάνης
7. Ποιοτικά χαρακτηριστικά δέρματος που προέρχεται από μια εγχώρια πεδινή φυλή και μια εισαγόμενη φυλή προβάτων καθώς και μια εγχώρια φυλή αιγών (πρόγραμμα EUREKA) (1-10-2007 έως 15-08-2009). Επιστημονικός υπεύθυνος: Μπιζέλης Ι., Αναπλ. Καθηγητής, Γ.Π.Α.
8. Ποιοτικά χαρακτηριστικά δέρματος που προέρχεται από μια εγχώρια βελτιωμένη φυλή προβάτων και από μια που εκτρέφεται με το ποιμνιακό σύστημα υπό εντατικές συνθήκες καθώς και από μια εγχώρια αβελτίωτη φυλή αιγών (πρόγραμμα EUREKA) (03-03-2009 έως 31-08-2010) Επιστημονικός υπεύθυνος: Μπιζέλης Ι., Αναπλ. Καθηγητής, Γ.Π.Α.

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### Σε επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών

1. Sabatakou O., E. Watsos, F. Mantis and S. Ramantanis (2001). Classification of Greek meat products on the basis of pH and aw values. *Fleischwirtschaft International* **2**, 92-96
2. Mantis, F.N., Tsachev, I., Sabatakou, O., Burriel, A.R., Vacalopoulos, A., & Ramantanis, S.B., **(2005)**. Safety and self life of widely distributed vacuum

- packed, heat treated sausages. *Bulgarian Journal of Veterinary Medicine*, **8**, (4) 245-254
3. Mantis, F.N., Burriel, A.R., Sabatakou, O., Vacalopoulos, A., & Ramantanis, S. **(2007)**. Some factors determining the self life of vacuum packed heat treated Greek sausages. *Veterinarski Arhiv*. **77**, (3), 229-235
  4. Vassilia J. Sinanoglou, Spyros Konteles, Anthimia Batrinou, Fotis Mantis and Konstantinos Sflomos **(2009)**. Effects of  $\gamma$ -irradiation on microbiological status, fatty acid composition and color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat. *Journal of Food Protection*, **72**, (3), 556–563.
  5. Symeon, George; Mantis, Fotios; Bizelis, Iosif; Kominakis, Antonios; Rogdakis, Emmanouel **(2010)**. Effects of Caponization on Growth Performance, Carcass Composition and Meat Quality of Medium Growth Broilers. *Poultry Science* (accepted).

**Σε πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές**

1. Ramantanis S. B. and Mantis F. (2004) Traditional Mediterranean dry cured PDO hams: History, production and future perspectives. *International Conference and Exhibition, Traditional Mediterranean Diet. Past, Present and Future*, April 21-23, Athens, Greece, Book of proceedings., 245-249
2. Sossidou E.N, Ramantanis S. B., Mantis F. N. and Tserveni-Goussi A. (2004) On farm welfare risks influencing the quality of the traditional Mediterranean animal products. *International Conference and Exhibition, Traditional Mediterranean Diet. Past, Present and Future*, April 21-24, Athens, Greece, Book of proceedings., 131-135
3. Ramantanis S. B., Sossidou E.N, Mantis F. N. and Tserveni-Goussi A. (2004) Animal welfare risks during the pre- and slaughter period influencing the pork meat influencing the quality of the traditional Mediterranean animal products. *International Conference and Exhibition, Traditional Mediterranean Diet. Past, Present and Future*, April 21-24, Athens, Greece, Book of proceedings., 251-256
4. Vassilia J. Sinanoglou, Sofia Athanasiadou, Dimitris Vartholomeos, Eleftheria Efdemon, Elisabeth Stamou, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis **(2009)**. Quantitation of neutral and polar lipids by Iatroscan TLC-FID and of fatty acids by GC analysis in muscles and adipose tissue of lambs and kids. *6<sup>th</sup>*

*International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009.* October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 282.

5. Vassilia J. Sinanoglou, Kostarakou Stavroula, Theodorikakos Ioannis, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis **(2009)**. Caponization effects on intramuscular and adipose fat of medium growing broilers. *6<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009.* October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 226

#### **Σε πρακτικά Πανελληνίων Συνεδρίων με κριτές**

1. Μάντης Φ. & Σ. Ραμαντάνης (1993). Η διαγνωστική αξία της τιμής pH1 για τη πιστοποίηση του PSE- χοιρινού κρέατος. *6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο*, Αθήνα, τόμος περιλήψεων ΙΔ5, 125
2. Μάντης Φ. & Σ. Ραμαντάνης (1993). Ενζυματικές μέθοδοι για την εκτίμηση της PSE ποιοτικής απόκλισης του χοιρινού κρέατος. *6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο*, Αθήνα, τόμος περιλήψεων ΙΔ5, 126
3. Βάτσος Ε., Ο. Σαμπατάκου, Φ. Μάντης, Α. Λαμπρόπουλος & Σ. Ραμαντάνης (1996). Μεταβολές του μικροβιακού φορτίου και τιμών pH και aw σε προϊόντα αλλαντοποιίας θερμικής επεξεργασίας κατά τη διάρκεια συντήρησής τους. *7<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο*, Θεσσαλονίκη, 28 Νοεμβρίου – 1 Δεκεμβρίου, τόμος περιλήψεων Ε5
4. Μάντης Φ., Α. Λαμπρόπουλος., Σ. Ραμαντάνης Ο. Σαμπατάκου & Βάτσος Ε (1996). Κατάταξη των Ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας με κριτήρια τις τιμές pH και aw. *7<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο* Θεσσαλονίκη, 28 Νοεμβρίου – 1 Δεκεμβρίου, τόμος περιλήψεων Φ556
5. Ραμαντάνης Σπ. και Μάντης Φ. (2003). Ευζωία των ζώων και ποιότητα κρέατος. Αντίθετοι ή ταυτόσημοι όροι. *3<sup>ο</sup> Συμπόσιο Ασφάλεια Προϊόντος, Ποιότητα και Ανταγωνιστικότητα στις Επιχειρήσεις Τροφίμων*, 6-8 Νοεμβρίου, Αθήνα (332-339)
6. Ραμαντάνης Σπ. και Μάντης Φ. (2003) Παράγοντες που επηρεάζουν την τεχνολογική ποιότητα του χοιρείου κρέατος. *3<sup>ο</sup> Συμπόσιο Ασφάλεια Προϊόντος, Ποιότητα και Ανταγωνιστικότητα στις Επιχειρήσεις Τροφίμων*, 6-8 Νοεμβρίου, Αθήνα, (340-347)
7. Ραμαντάνης Σ. Β., Μάντης Φ.Ν. και Καραμήτσος Δ. Χ. (2004) Σύστημα αναισθητοποίησης των χοίρων με έκθεση σε CO<sub>2</sub> σε βιομηχανικό σφαγείο

- στην Ελλάδα: αρχικές παρατηρήσεις. *3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων*. 18-19 Μαρτίου, Αθήνα, Τόμος Α΄, (208-213)
8. Ραμαντάνης Σ. Β., Σωσσίδου Ε. Ν. Μάντης Φ.Ν. και Τσερβένη-Γούση Α. (2004) Δυνατότητες βελτίωσης της ποιότητας του χοιρείου κρέατος κατά την ante και post mortem περίοδο. *3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων*. 18-19 Μαρτίου, Αθήνα, Τόμος Α΄, (222-234)
  9. Σωσσίδου Ε. Ν., Ραμαντάνης, Σ.Β., Μάντης, Φ.Ν. και Τσερβένη-Γούση Α. (2004) Επίδραση της ευζωίας των χοίρων στην ποιότητα του παραγομένου κρέατος σε επίπεδο εκτροφής. *3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων*. 18-19 Μαρτίου, Αθήνα, Τόμος Α΄, (214-217)
  10. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγεώργης, Σ., Ρογδάκης, Ε., και Ραμαντάνης, Σ. **(2005)**. Παράμετροι της ποιότητας του χοιρείου κρέατος στην Ελλάδα. *1<sup>ο</sup> Συνέδριο Αρχιμήδη, Καινοτόμος ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση*, 24-26 Νοεμβρίου, Αθήνα, (87-88)
  11. Ραμαντάνης Σ. Β. και Μάντης Φ. Ν. **(2005)** Εκτίμηση της ευζωίας του χοίρου κατά την ante mortem περίοδο: Σημεία ελέγχου για τη μεταφορά, εκφόρτωση, ανάπαυση και οδήγηση των ζώων στην αναισθητοποίηση. *4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων*, 24-26 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη, τόμος περιλήψεων, 232
  12. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγιώργης, Σ., Ραμαντάνης, Σ., και Ρογδάκης, Ε. **(2005)**. Ποιότητα σφάγιου και κρέατος χοίρων σε Ελληνικές συνθήκες. *21<sup>ο</sup> Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας*, 5-7 Οκτωβρίου, Βέροια
  13. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγιώργης, Σ., Ρογδάκης, Ε., και Ραμαντάνης, Σ. **(2006)**. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του χοιρείου κρέατος σε Βιομηχανικό σφαγείο στην Ελλάδα. *10<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο* 16-19 Φεβρουαρίου, Αθήνα, (21)
  14. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγιώργης, Σ., Ρογδάκης, Ε., και Ραμαντάνης, Σ. **(2006)**. Σχέση μεταξύ σημαντικών ιδιοτήτων της ποιότητας του σφάγιου και του κρέατος στο χοίρο. *10<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο*, 16-19 Φεβρουαρίου, Αθήνα, (22)
  15. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγιώργης, Σ., Ραμαντάνης, Σ., και Ρογδάκης, Ε. **(2006)**. Επίδραση της μεταχείρισης των χοίρων κατά την περίοδο προ της σφαγής στην ποιότητα του κρέατος σε βιομηχανικό σφαγείο στην Ελλάδα. *22<sup>ο</sup> Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας*, 4-6 Οκτωβρίου, Σπάρτη

16. Φ. Μάντης, Ι. Μπιζέλης, Σ. Δεληγεώργης, Ε. Ρογδάκης, Κ. Σφλώμος, Σ. Ραμαντάνης (2006) Επίδραση της ante-mortem μεταχείρισης των χοίρων στην ποιότητα του κρέατος σε βιομηχανικό σφαγείο στην Ελλάδα. 2<sup>ο</sup> Συνέδριο Αρχιμήδη, Καινοτόμος ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση, 22-24 Νοεμβρίου, Αθήνα
17. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγιώργης, Σ., Ραμαντάνης, Σ., και Ρογδάκης, Ε. (2007). Επίδραση της μεθόδου αναισθητοποίησης στην ποιότητα του κρέατος και του σφάγιου των χοίρων. 23<sup>ο</sup> Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας, 3-5 Οκτωβρίου, Βόλος
18. Μάντης Φ., Μπιζέλης, Ι., Δεληγιώργης, Σ., Ρογδάκης, Ε., και Ραμαντάνης, Σ. (2008). Σύγκριση της αναισθητοποίησης με διοξείδιο του άνθρακα με την ηλεκτρονάρκωση κεφαλής σε σχέση με την ποιότητα του κρέατος και του σφάγιου των χοίρων. 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του, «από το στάβλο στο πιάτο», 10-12 Οκτωβρίου, Πειραιάς, (315-320)
19. Παπαδημητροπούλου Δ., Συμεών Γ., Μάντης Φ., Μπιζέλης Ι., Κομινάκης Α., και Ρογδάκης Ε. (2009). Επίδραση του ευνουχισμού σε παραμέτρους ανάπτυξης και ποιότητας σφάγιου και κρέατος αρσενικών ορνιθίων ωοπαραγωγής. 25<sup>ο</sup> Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας, 7-9 Οκτωβρίου, Ναύπλιο
20. Σιμητός Α., Συμεών Γ., Μάντης Φ., Μπιζέλης Ι., Κομινάκης Α., και Ρογδάκης Ε. (2009). Επίδραση του ευνουχισμού σε παραμέτρους του κοιλιακού λιπώδους ιστού και την ενεργότητα των ενζύμων λιπογένεσης στο ήπαρ αρσενικών ορνιθίων. 25<sup>ο</sup> Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας, 7-9 Οκτωβρίου, Ναύπλιο

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ**

1. Σ. Ραμαντάνης & Φ. Μάντης (1986) Σημειώσεις Πουλερικών- Θηραμάτων. σελ.116
2. Μάντης Φ\_& Σ. Ραμαντάνης (1986) Εργαστηριακές σημειώσεις Τεχνολογίας & Ποιοτικού ελέγχου πουλερικών. σελ. 35
3. Μάντης Φ\_& Σ. Ραμαντάνης (1986) Εργαστηριακές σημειώσεις Τεχνολογίας Κρέατος Ι σελ. 85
4. Σ. Ραμαντάνης & Φ. Μάντης (1987) Τεχνολογία κρέατος. σελ.133

5. Μάντης Φ & Σ. Ραμαντάνης (1987) Τεχνολογία κρεατοσκευασμάτων (Εργαστηριακές ασκήσεις) σελ. 60
6. Σ. Ραμαντάνης & Φ. Μάντης (1987) Ποιοτικός έλεγχος κρέατος σελ.125
7. Μάντης Φ & Σ. Ραμαντάνης (1987) Ποιοτικός έλεγχος κρέατος (Εργαστηριακές ασκήσεις) σελ. 94

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΜΙΧΑΗΛ ΜΠΡΑΤΑΚΟΥ**

**ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ:** ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ ΜΙΧΑΗΛ

**ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ:** ΣΩΤΗΡΙΟΣ

**ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:** Κοίτα Λακωνίας

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:** 04/02/1950

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ:** Κυκλαμίνων 13 121 37 Περιστέρι

ΤΗΛ: 5756554-5715010, 0932445889 (κινητό)

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:** Αγίου Σπυρίδωνος, 122 10 Αιγάλεω ΤΕΙ Αθήνας

ΤΗΛ:5385570-1, FAX: 210 5314874

[brat@teiath.gr](mailto:brat@teiath.gr) (e-mail)

**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** Έγγαμος με δύο παιδιά

**ΣΠΟΥΔΕΣ:** 1985-1990: Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Πατρών.

Διδακτορική Διατριβή, με θέμα:

"Περιεκτικότητα του Σεληνίου σε Τρόφιμα και

Βιολογικά Δείγματα και η Σχέση τους με τον

Καρκίνο" (βαθμός: άριστα)

1978-1983: Χημεία, Φυσικομαθηματική Σχολή

Πανεπιστημίου Αθηνών. (Βαθμός: Λίαν Καλώς)

1974-1977: Τεχνολογία Τροφίμων, Ανωτέρα Σχολή

Τεχνολογίας Τροφίμων, ΚΑΤΕΕ Αθηνών Τμήμα

Φυτικών Προϊόντων (Βαθμός: Λίαν Καλώς)

1969-1971: Εργοδηγός Χημικός, Ιδιωτική Σχολή

Εργοδηγών Χημικών (Βαθμός: 18 3/16)

**ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ:** 1971-1973: Έφεδρος Ανθυπολοχαγός ΣΕΜ

### **ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:**

1. Ποιοτικός έλεγχος στο εργοστάσιο Ελληνικής Ζυθοποιίας ΦΙΞ και ΑΛΦΑ τα έτη 1975 και 1976
2. Ποιοτικός έλεγχος στο εργοστάσιο της Ελληνικής Εταιρείας Εμφιαλώσεως Α.Ε. "COCA COLA" το έτος 1977 και στη θέση του Υπεύθυνου Επιθεώρησης Ποιοτικού ελέγχου των επαρχιακών εργοστασίων της εταιρείας (Κέρκυρα, Ρόδος, Τρίκαλα, Κρήτη) από το 1978-1980.
3. Ομιλητής Σεμιναρίων στην Πανελλήνια Ένωση Καταναλωτών, ΕΛΚΕΠΑ, ΕΘΙΑΓΕ.
4. Έκτακτος Βοηθός Εργαστηρίου του κλάδου 26 με διδακτικό έργο Εργαστηριακές ασκήσεις στα Εργαστήρια Χημείας (Ανόργανη και Ποσοτική Αναλυτική Χημεία), Μικροβιολογίας Τροφίμων, Γενικής Μικροβιολογίας, Υγιεινής Εργοστασίων Τροφίμων και Συσκευασίας Τροφίμων του Τμήματος Φυτικών Προϊόντων της Ανωτέρας Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων του ΚΑΤΕΕ Αθηνών (1977-1980). Επίσης, το ίδιο χρονικό διάστημα και για 3 συνεχή εξάμηνα στη βαθμίδα του Βοηθού Εργαστηρίου δίδαξα τα αντικείμενα Γενικής Μικροβιολογίας και Υγειονομικής Μηχανικής Ι του Τμήματος Εποπτών Δημόσιας Υγείας της Ανωτέρας Σχολής Παραϊατρικών Επαγγελμάτων του ΚΑΤΕΕ Αθηνών.

### **ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ:**

Αντιπρόεδρος του ΤΕΙ Αθήνας και Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας με ειδικευση στην "Ενόργανη Χημική Ανάλυση των Τροφίμων" και γενικότερα σε θέματα Μικροβιολογίας Τροφίμων, Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων.

### **ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ:**

1. Αντιπρόεδρος του ΤΕΙ Αθήνας (2005- σήμερα).
2. Πρόεδρος του Συμβουλίου Ανώτατης Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (2005-2007).
3. Διευθυντής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθηνών (2000-2005).
4. Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (1994-1997).
5. Υπεύθυνος της Ομάδας Μαθημάτων Υποδομής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (1998-2000).
6. Μέλος της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Προγραμμάτων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (1994-1998).
7. Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων (1985-σήμερα).
8. Πρόεδρος της Επιτροπής Πρακτικής Άσκησης των Σπουδαστών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (1997-2001).



## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

### ***Σε Μεταπτυχιακό Επίπεδο***

Διαλέξεις και εργαστηριακές ασκήσεις στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών επιπέδου M.Sc. του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων σε συνεργασία με το University of Lincolnshire της Μεγάλης Βρετανίας σε Θέματα Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων: Ταξινόμηση των μεθόδων, Κριτήρια επιλογής της μεθόδου, Στατιστική επεξεργασία αναλυτικών δεδομένων, Φασματοφωτομετρία ορατού-υπεριώδους, Φασματοφωτομετρία υπερύθρου, φασματοσκοπία NMR, Φασματοσκοπία μάζας, Φασματοσκοπία ατομικής απορροφήσεως και Φασματοσκοπία εκπομπής (1993-2000).

### ***Σε Προπτυχιακό Επίπεδο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων***

1. Αυτοδύναμη διδασκαλία Θεωρητικών Μαθημάτων και Εργαστηριακών Ασκήσεων στα μαθήματα: Ανάλυση Τροφίμων II (θεωρία και εργαστήριο-Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), Ανάλυση Τροφίμων I (θεωρία και εργαστήριο-τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών) (1990-2006). Νομοθεσία & Προδιαγραφές Τροφίμων (2002-2007).
2. Εργαστηριακές Ασκήσεις στα μαθήματα: Ποσοτική Αναλυτική Χημεία, Συσκευασία τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων, Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών-Λαδιών, Ανάλυση τροφίμων I (1980-1989).

### ***Σε δημόσια ΙΕΚ, ΚΕΚ ΤΕΙ-Α, ΚΕΚ ΤΕΙ-Π και Ιδιωτικά ΚΕΚ***

1. Ινστιτούτο Επαγγελματικής Εκπαίδευσης-ΙΕΚ (1990-1994). Διδασκαλία των εργαστηριακών και θεωρητικών μαθημάτων α) Ποσοτικής Αναλυτικής Χημείας και β) Ποιοτικού ελέγχου Φαρμάκων και Καλλυντικών στο ΙΕΚ Ηλιουπόλεως 1990-1991, και στο ΙΕΚ Δυτικής Αττικής (1992-1994).

2. Εκπαιδευτικά προγράμματα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (ΚΕΚ). α) Διδασκαλία θεωρητικού και εργαστηριακού μέρους του προγράμματος "Τεχνολογία Τροφίμων" με 220 ώρες από θέση Συντονιστή του προγράμματος και εισηγητή με 84 εισηγήσεις.  
β) Διδασκαλία στα ακόλουθα εκπαιδευτικά προγράμματα (ΚΕΚ) που διεξήχθησαν στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων με εισηγήσεις 16-28 ώρες/πρόγραμμα:

- a. Τυποποίηση και συσκευασία ελαιολάδου
- b. Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων/HACCP κλάδος τροφίμων και ποτών
- c. Διοίκηση ολικής ποιότητας-διασφάλιση ποιότητας και ποιοτικός έλεγχος
- d. Μεταποίηση αλιευτικών προϊόντων
- e. Συστήματα ελέγχου στον κλάδο Ποιότητας Τροφίμων και Ποτών
- f. Τυποποίηση και εμπορία αλιευτικών προϊόντων

3. Διδασκαλία θεμάτων που σχετίζονται με Χημεία (1 πρόγραμμα στο ΚΕΚ του ΤΕΙ Πειραιά) και Τεχνολογία Τροφίμων σε άλλα ιδιωτικά ΚΕΚ (ΔΕΚΑΣΕΚ 1, Z-INVEST 2, ΚΕΚΑ 1).

- a. Βοηθοί Χημικών για τη βιομηχανία (ΤΕΙ Πειραιά).
- b. Βελτίωση, Ποιοτικός έλεγχος και Τεχνολογικός εκσυγχρονισμός Τροφίμων (ΔΕΚΑΣΕΚ).
- c. Τυποποίηση και Προώθηση Προϊόντων του πρωτογενούς τομέα (Z-INVEST)
- d. Σύγχρονες Τεχνικές Επεξεργασίας Τροφίμων-Ποτών (Z-INVEST).
- e. Δημιουργία Μικρών Μεταποιητικών Επιχειρήσεων Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Κέντρο Καινοτομιών Αθήνας, ΚΕΚΑ).

#### **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ**

- Μέλος της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
- Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
- Member of the Institute of Food Technology (USA)
- Member of the Society for Applied Bacteriology (UK)

#### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:**

1. Επιστημονικός υπεύθυνος του έργου της Οριζόντιας Δράσης των Γραφείων Διασύνδεσης όλων των ΤΕΙ της χώρας (2006-2009).

2. Επιστημονικός υπεύθυνος του έργου «Μελέτη παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας και διερεύνηση της δυνατότητας ανάπτυξης σύγχρονης τεχνολογίας παρασκευής αυτών» στο πλαίσιο του Προγράμματος Αρχιμήδης ΙΙ (2005-2008).
3. Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας με τίτλο έργου: «Αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών και εφαρμογή αυτών σε διάφορα προϊόντα τροφίμων» στο πλαίσιο του Προγράμματος Αρχιμήδης Ι (2004-2007).
4. Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας με τίτλο έργου: «Μελέτη απωλειών συστατικών στην άλμη και μεταβολών στην ποιότητα της φέτας κατά τη διακίνηση και συντήρησή της σε διάφορες θερμοκρασίες» στο πλαίσιο του Προγράμματος Αρχιμήδης ΙΙ (2005-2008).
5. Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου "Πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης-ΕΠΕΑΕΚ" του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων 1998-2001.
6. Επιστημονικό Προσωπικό για την υλοποίηση του Έργου "Αναμόρφωση του Προγράμματος σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων" 1997-2000.
7. Μέλος ερευνητικής ομάδας με τίτλο έργου: «Health Quality of Fish Products» 94/c 179/090 XIV/D/1/QUALPOISS (1994-1996) University of Hull. Study subcontract
8. Μέλος ερευνητικής ομάδας με τίτλο έργου: «Λειτουργικές Ιδιότητες και Χρησιμοποίηση των Πρωτεϊνών μερικών Cucurbitaceae σε Προϊόντα Τροφίμων» (1992-1994)
9. Μέλος ερευνητικής ομάδας με τίτλο έργου: «Καταλληλότητα και Δυνατότητες Αξιοποίησης Ψαριών του Γλυκού Νερού με Κονσερβοποίηση σε Μονάδες Μικρής Κλίμακας» (1990-1991)
10. Μέλος ερευνητικής ομάδας με τίτλο έργου: «Τριαδικά Σύμπλοκα Μεταλλικών Στοιχείων Μετάπτωσης με Νουκλεοβάσεις, Νουκλεοζίτες και Αμινοξέα ή Πεπτίδια» (1988-1991)
11. Επίβλεψη 4 μεταπτυχιακών μελετών (master project) του Πανεπιστημίου του Lincolnshire σε συνεργασία με το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.
12. Επίβλεψη 34 πτυχιακών εργασιών στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.

## **ΒΙΒΛΙΑ**

1. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. και Λάζος Ε.Σ. (1978). **Μικροβιολογία Τροφίμων**, Αθήνα (σελ. 231).
2. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ.-Λάζος, Ε.Σ. (1999). «**Φυσικοχημικές μέθοδοι ανάλυσης**». ΥΠ.Ε.Π.Θ., Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. ΤΕΕ Α΄ τάξη 2<sup>ου</sup> κύκλου. Ειδικότητα: Χημικών Εργαστηρίων και Ποιοτικού Ελέγχου. ΟΕΔΒ, Αθήνα (σελ. 374).
3. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ.-Λάζος, Ε.Σ. (2000). "**Εργαστηριακός Οδηγός - Φυσικοχημικές Μέθοδοι Ανάλυσης**". ΥΠ.Ε.Π.Θ., Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. ΤΕΕ Α΄ Τάξη 2<sup>ου</sup> κύκλου. Ειδικότητα: Χημικών Εργαστηρίων και Ποιοτικού Ελέγχου. ΟΕΔΒ, Αθήνα (σελ. 107).
4. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.- Κοτονιάς Γ.(2006). "**Προδιαγραφές Τροφίμων-Νομοθεσία**" ΤΕΕ 2<sup>ος</sup> κύκλος. Ειδικότητα: Διατροφής- Διαιτολογίας. Τομέας Υγείας και Πρόνοιας. ΟΕΔΒ, Αθήνα (σελ. 340).

## ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (2003). **"Ενόργανη Χημική Ανάλυση σε Τρόφιμα και Ποτά"**. Έκδοση Β' ΤΕΙ Αθήνας, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, *Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών*. Αθήνα (σελ. 581).
2. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (2000). **"Εργαστηριακές Ασκήσεις Ενόργανης Ανάλυσης σε Τρόφιμα και Ποτά"**. Έκδοση Α', ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, *Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών*. Αθήνα (σελ. 420).
3. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1997). Συμπληρωματικές Σημειώσεις στο μάθημα "**Ενόργανη Χημική Ανάλυση σε Τρόφιμα και Ποτά**", Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα (σελ.148).

## ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1985). **"Περιεχόμενο σε σελήνιο των ζωικών τροφίμων της Ελλάδος"**. 10<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας «Εφαρμοσμένη Χημική Έρευνα και Τεχνολογία», Πάτρα 2-7/12/1985
2. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1988). **"Διαιτητικές λήψεις σεληνίου από τρόφιμα που καταναλώνονται στην Ελλάδα και επίδραση του μαγειρέματος στο περιεχόμενο σελήνιο επιλεγμένων τροφίμων"**. 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο «Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων», Αθήνα, Μάρτιος 1989.
3. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1990). **"Συγκέντρωση σεληνίου σε περιβαλλοντικά δείγματα νερού"**. 2<sup>ο</sup> Συνέδριο Χημείας Ελλάδος και Κύπρου «Χημεία και Περιβάλλον», Αθήνα, 28/9-2/10/1990
4. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1993). **"Σελήνιο σε παθολογικές καταστάσεις του ανθρώπου: νεφρόλιθοι και γεροντικοί καταρρακτώδεις πυρήνες φακών"**. 14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας «Χημεία και Βιομηχανία Τροφίμων στην ενιαία ευρωπαϊκή αγορά», Αθήνα, 15-18/3/1993
5. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1994). **"Προσδιορισμός ολικού υδραργύρου στα αλιεύματα με Mercury Analyzer"**. 6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 25-28/11/1993.
6. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (1996). **"Συγκέντρωση χρωμίου σε τρόφιμα που παράγονται και καταναλώνονται στην Ελλάδα. Διαιτητική λήψη χρωμίου"**. 5<sup>ο</sup> Συνέδριο Χημείας Ελλάδας και Κύπρου «Χημεία και καταναλωτικά αγαθά», Λευκωσία 4-7/9/1996.
7. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (2001). **"Χημικοί Αισθητήρες Αερίων στην Βιομηχανία Τροφίμων"** 18<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας "Ενόργανη Ανάλυση-Διαπίστευση Εργαστηρίων", Πειραιάς 10-13/3/2001 .

8. BRATAKOS, M.S. (2002). "**Comparative Studies on the pro-and antioxidant activities of edible oils using hemiluminescence**". 3<sup>rd</sup> International Aegean Analytical Chemistry Days. October 2002.

9. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ.Σ. (2003). "**Διαιτητικές λήψεις μεταλλικών στοιχείων από την κατανάλωση δημητριακών καρπών και των προϊόντων τους**". 3<sup>o</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού.

10. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ, Μ. Σ. (2004). "**Dietary intakes of mineral elements**" 3<sup>rd</sup> Hellenic symposium on food Hygiene & food Technology- Legislation, Hygiene & food Quality", Athens Greece 2004.

11. BRATAKOS, M.S.(2007). "**Influence of fat and hydrocolloids on batter-type dough rheological behaviour**" 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology "Consumer protection through food process improvement & innovation in the real world", Thessaloniki 9-11 March 2007 Technology

#### **ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

1. Λάζος Ε., ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ Μ και Αγγελούσης Γ. "Περιεκτικότητα σε αλάτι μερικών snacks, προϊόντων αρτοποιίας και αλατισμένων ξηρών καρπών". *Επιθεώρηση Τεχνολογίας και Υγιεινής Τροφίμων* 4: 98-101, (1983)

2. BRATAKOS M.S., Zafiropoylos T.F., Siskos P.A. and Ioannou P.V. Selenium in Food Produced and Consumed in Greece. *Journal of Food Science* 52: 817-822 (1987)

3. BRATAKOS M.S., Zafiropoylos T.F., Siskos P.A. and Ioannou P.V. Total selenium concentration in taped and Bottled Drinking water and crystal waters of Greece. *The Sci. Total Env.* 76:49-54 (1988)

4. BRATAKOS M.S., Zafiropoylos T.F., Siskos P.A. and Ioannou P.V. Selenium losses on cooking Greek foods. *Int. J. of Food Science and Technology* 23:585-590 (1988)

5. BRATAKOS M.S. and Ioannou P.V. The regional distribution of Selenium in Greek cereals. *The Sci. of the Total Env.*,84:237-247 (1989)

6. BRATAKOS M.S., Kanaki H.C., Vasiliou-Waite A. and Ioannou P.V. The nutritional selenium status of healthy Greeks. *The Sci. of the Total Env.*, 91:161-176 (1990)

7. BRATAKOS M.S., Voulterakos Th.P. and Ioannou P.V. Selenium status of cancer patients in Greece. *The Sci. of the Total Env.*, 92:207-222 (1990)

8. Apergis G., Alexopoulos T., BRATAKOS M.S. and Katsorchis T. Scanning electron microscopy of the granular layer of rat cerebellar cortex. *Micr. Electr. Biol. Gel.* 15:119-130 (1991)

9. BRATAKOS M.S., and Ioannou P.V. Selenium in human milk and dietary selenium intake by Greeks *The Sci. of the Total Env.*, 105: 101-107 (1991)

10. Maroudas Ch. and BRATAKOS M.S. UV curable polyester coatings for wood and ligneous substrates. *European J. Polymers Paint Color*, 181:669-671(1991)

11. BRATAKOS M.S., and Ioannou P.V. Selenium in Human Gallstones. *J. Environ. Sci. Health A27 (3)*, 947-952 (1992)
12. Lazos E.S., Aggelousis G. And BRATAKOS M.S. The fermentation of trahanas: a milk-wheat flour combination. *Plant Foods for Human Nutrition*, 44:45-62 (1993)
13. BRATAKOS, M.S., Lazos, E.S., Bratakos, S.M. (2002). Chromium content of selected Greek foods. *The Sci. of The Total Env.* 290, 47-58.
14. Michael Murkovic, Sonja Lechner, Ariane Pietzka, Michael BRATAKOS and Evangellos Katzogiannos (2004). **Analysis of minor components in olive oil** *Journal of Biochemical and Biophysical Methods* 61,(155-160).

#### **ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

1. Εισηγητής στις εξετάσεις του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) στο μάθημα της Χημείας Τροφίμων πτυχιούχων ΤΕΙ των Τμημάτων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (1991-1995 και 2001- σήμερα).
2. Μέλος εισηγητικής επιτροπής πλαισίου σπουδών στο Παιδαγωγικό Ινστιτούτο για τον Τομέα Χημικών Εργαστηριακών Εφαρμογών (1999-2000).
3. Κριτής του βιβλίου "Γενική Χημεία Α' τάξη" του Παιδαγωγικού Ινστιτούτου στον Τομέα των Χημικών Εργαστηριακών Εφαρμογών των ΤΕΕ (2000).
4. Επιστημονικός Συνεργάτης του ΟΕΕΚ στην αναμόρφωση εκπαιδευτικών προγραμμάτων σπουδών του Τομέα Τροφίμων και Ποτών. Συντονιστής της Ομάδας Συντακτών οδηγού κατάρτισης της ειδικότητας "Τεχνικός Επεξεργασίας και Εμφιάλωσης Νερών και Αναψυκτικών" (1999-2000).

## **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

Αγγλικά (πολύ καλά)

### **Αναφορές**

Σύνολο αναφορών 134. Εξ αυτών 17 είναι αυτοαναφορές και 117 είναι αναφορές άλλων ερευνητών.

## **ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ**

1. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ Μ.Σ. (1991). **Φασματοσκοπία IR-Βασικές αρχές**. Ταχείες μέθοδοι ανάλυσης στον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, Οκτώβριος 1991, Αθήνα.
2. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ Μ.Σ. (1997). **Προμαγειρεμένα τρόφιμα**, Νοέμβριος 1997, Αθήνα.
3. ΜΠΡΑΤΑΚΟΣ Μ.Σ. (1998). **Θεραπευτικές ιδιότητες του ελαιολάδου**. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών. Απρίλιος 1998, Αθήνα.

## **ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΜΕΛΕΤΕΣ**

Ειδικός επιστήμονας, τεχνικός σύμβουλος σε δημοτικούς φορείς (Δήμος Περιστερίου-Ένωση Καταναλωτών) και ιδιωτικά γραφεία (Priority Quality Consultants, KPMG Consultants κ.ά.) που ασχολούνται με τη βιομηχανία τροφίμων γενικότερα και ειδικότερα με συστήματα ISO και HACCP. Κύριος μελετητής 7 μελετών και σε άλλες 9 μέλος της επιστημονικής ομάδας εργασίας.

Ενδεικτικά αναφέρονται:

1. Συντήρηση της σουλτανίνας σε χαμηλές θερμοκρασίες και αριστοποίηση των συνθηκών (Σάλιαρης και ΣΙΑ, ΕΠΕ Κόρινθος).
2. Συνθήκες ομογενοποίησης πορτοκαλοχυμού προς αποφυγή σχηματισμού στοιβάδων. (Γεωργικός Συνεταιρισμός Σπάρτης).
3. Τεχνική μελέτη εγκατάστασης και λειτουργίας εμφιαλωτηρίου πόσιμου νερού στο Καινούργιο Ν. Μεσσηνίας (Δ. Μπογιατζή Ο.Ε.).
4. Παραγωγή και τυποποίηση πράσινων ελιών ως προϊόντα γαλακτικής ζυμώσεως (Καινούργιο Ν. Μεσσηνίας, Δ. Μπογιατζή Ο.Ε.).
5. Μελέτη του ρόλου του χρωμίου στη ζωή. (Αθηναϊκή βυρσοδεψία Α.Ε., Ορφέος 7, Ρουφ).
6. Επίδραση των υψηλών θερμοκρασιών στην διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών κονσερβοποιημένων ελιών (Αντωνόπουλος Δ., Άνω Λιόσια).

7. Μεθοδολογία εκπίκρασης πράσινων ελιών με ανθρακική σόδα. (Α. Μοσχογλαϊδής Ο.Ε., Άμφισσα).

#### **ΕΠΙΒΛΕΨΗ Master Project**

1. Phosphorus Sodium Potassium in cereals and their products been produced and consumed in Greece. Chatzipavlou M. School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).
2. Some Quality Characteristics of Greek dry fermented sausages. Christakou A. School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1998).
3. Kinetics of Thiamine Degradation in Peas. Valasidou M.-E. Department of Biological & Food Science, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (2000).
4. Effect of Heat Processing on Thiamine in Peas. Tsintoni P. Department of Biological & Food Science, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (2000).

#### **ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

1. Το περιεχόμενο σελήνιο στα τρόφιμα. Διαιτητικές λήψεις (1986).
2. Εφαρμογή της ηλεκτροφορητικής μεθόδου (ισοηλεκτρική εστίαση) στον προσδιορισμό των πρωτεϊνών του *Phasiolus vulgaris* (1987).
3. Φυσικά αντιοξειδωτικά στα τρόφιμα. (1987).
4. Μελέτη ορισμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών στα αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας. (1988).
5. Αναλυτικές εφαρμογές της φασματοσκοπίας ατομικής απορρόφησης στον προσδιορισμό μετάλλων στα τρόφιμα. (1988).
6. Το χρώμιο στα τρόφιμα και διατροφή (1989).
7. Η σημασία και ο ρόλος των Η/Υ στην ανάλυση των τροφίμων (1993).
8. Προσδιορισμός των στοιχείων Νικελίου, Χαλκού, Χρωμίου, Σιδήρου, Ασβεστίου και Μαγγανίου σε επιλεγμένα τρόφιμα με ατομική απορρόφηση και οι διαιτητικές τους λήψεις στην Ελλάδα. (1994).
9. Ποιοτικά κριτήρια ταυτότητας του Ελληνικού μελιού και έλεγχος υπολειμμάτων παρασιτοκτόνων φυτοφαρμάκων. (1994).
10. NMR και οι εφαρμογές του στην ανάλυση των τροφίμων (1995).
- 11 Προσδιορισμός φυτοφαρμάκων PHA με HPLC σε πατάτες. (1995).
12. Προσδιορισμός Καλίου, Νατρίου, Φωσφόρου σε τρόφιμα που καταναλώνονται στην Ελλάδα και οι διαιτητικές τους λήψεις (1996).
13. Επίδραση ενζυμικής επεξεργασίας ελαιομάζας στην απόδοση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του εξαγόμενου ελαιολάδου (1996).



14. Προσδιορισμός Αργιλίου σε τρόφιμα με φασματοφωτομετρία ατομικής απορρόφησης και διαιτητική λήψη (1996).
15. Προσδιορισμός νιτρωδών και νιτρικών αλάτων σε αλλαντικά ωρίμανσης (1997).
16. Φασματοφωτομετρία μάζας και εφαρμογές στα τρόφιμα (1998).
17. Ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων (1998).
18. Ανίχνευση φυσικών αντιοξειδωτικών ουσιών σε τρόφιμα (1998).
19. Συγκέντρωση Μολύβδου και Καδμίου σε οίνους χωρικής οινοποίησης και εμφιαλωμένους περιοχής Λαυρίου και της ευρύτερης περιοχής Αττικής παρουσία Σιδήρου και Χαλκού (1998).
20. Μελέτη των μηχανισμών δραστηριότητας αντιμικροβιακών ουσιών (1999).
21. Φασματοσκοπικός προσδιορισμός και ανίχνευση παραγώγων υδατανθράκων σε τρόφιμα με φρούτα (1999).
22. Τα ιχνοστοιχεία στην διατροφή και υγεία του ανθρώπου (2000).
23. Θερμική ανάλυση. Εφαρμογές στα τρόφιμα (2000).
24. Χρωματογραφία υπερκρίσιμων ρευστών και η εφαρμογή της στα τρόφιμα (2001).
25. Αυτόματοι αναλυτές και οι εφαρμογές τους στη βιομηχανία των τροφίμων (2001).

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΣΠΥΡΟΥ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ  
ΠΑΠΑΔΑΚΗ  
(Χημικός Μηχανικός, Ph.D.)**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1/1/1957

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: ΠΥΡΓΟΣ ΗΛΕΙΑΣ

ΥΠΗΚΟΟΤΗΤΑ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Δ/ΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ, Αγ. Σπυρίδωνα - 12210 ΑΙΓΑΛΕΩ

Τηλ: 210-5385520, 697-6284104, Fax: 210-5907897,

E-mail: [sepapad@teiath.gr](mailto:sepapad@teiath.gr)

Δ/ΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ 5, 11252 ΑΘΗΝΑ, Τηλ: 210-8624988

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΕΓΓΑΜΟΣ, ΔΥΟ ΠΑΙΔΙΑ

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:**

**Από Οκτώβριο 1993**

Τακτικός Καθηγητής Συσκευασίας Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

## **ΣΠΟΥΔΕΣ:**

### **1. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ ΔΙΠΛΩΜΑ**

Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.) στη Χημική Μηχανική από το University of California, Berkeley, USA (Σεπτέμβριος 1981 - Ιανουάριος 1987).

*Θέμα διδακτορικής διατριβής:* Πεδία Θερμοκρασιών και Υγρασιών του Αέρα κατά την Ξήρανση με Ψεκάσμο.

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διδακτορική διατριβή: C. Judson King.

*Πρωτότυπη εργασία για το διδακτορικό:* Θεωρητική Περιγραφή των Διεργασιών Εκχύλισης σε Συστοιχία Εκχυλιστήρων.

### **2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ**

α) Πτυχίο Masters of Science στη Μηχανική από το University of California, Davis, USA (Σεπτέμβριος 1979 - Ιούνιος 1981).

*Θέμα διπλωματικής εργασίας:* Θεωρητική Περιγραφή της Μεταφοράς Θερμότητας σε Οικιακή Συσκευή Κονσερβαρίσματος υπό Κενό -- Σταθερή Ροή Θερμότητας.

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διπλωματική εργασία: R. Larry Merson.

β) Πτυχίο Masters of Science στη Επιστήμη Τροφίμων από το University of California, Davis, USA (Σεπτέμβριος 1979 - Ιούνιος 1981).

*Θέμα διπλωματικής εργασίας:* Θεωρητική Περιγραφή της Μεταφοράς Θερμότητας σε Οικιακή Συσκευή Κονσερβαρίσματος υπό Κενό -- Σταθερή Θερμοκρασία της Πηγής Θερμότητας.

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διπλωματική εργασία: R. Larry Merson.

### **3. ΠΤΥΧΙΟ Α.Ε.Ι.**

Πτυχίο Χημικού Μηχανικού από την Ανωτάτη Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου (Σεπτέμβριος 1974 - Ιούνιος 1979).

*Θέμα διπλωματικής εργασίας:* Παραγωγή Πρωτεϊνών από Φύλλα.

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διπλωματική εργασία: Γεώργιος Βαλκανάς.

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΠΕΙΡΑ:**

### **1981 - 1983**

Βοηθός διδασκαλίας στη σχολή Χημικών Μηχανικών του University of California, Berkeley. Μαθήματα: Εργαστήριο Φυσικών Διεργασιών, Χημική Κινητική, Μελέτη και Σχεδιασμός Χημικών Βιομηχανιών.

### **Ακαδημαϊκό Έτος 1992-93**

Διδασκαλία του μαθήματος της Ηλεκτροχημείας ως Έκτακτος Καθηγητής στο Τμήμα Ηλεκτρολογίας της Σχολής Τεχνολογικών Εφαρμογών του Τ.Ε.Ι. Πάτρας.

### **Από Οκτώβριο 1993**

1. Διδασκαλία του μαθήματος του Ζ' εξαμήνου «Συσκευασία Τροφίμων» (Θεωρία και Εργαστήριο) και συγγραφή αντίστοιχου εκπαιδευτικού βοηθήματος.
2. Διδασκαλία του εργαστηρίου του μαθήματος του Γ' εξαμήνου «Επεξεργασία Τροφίμων Ι» και συγγραφή αντίστοιχου εκπαιδευτικού βοηθήματος.
3. Διδασκαλία του εργαστηρίου του μαθήματος του Δ' εξαμήνου «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» και συγγραφή αντίστοιχου εκπαιδευτικού βοηθήματος.
4. Διδασκαλία στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας σε θέματα Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων κατά τα ακαδημαϊκά έτη 1993-94, 94-95, 95-96, 96-97. Δυο φορές υπεύθυνος εξετάσεων στο μάθημα: "Μηχανική/Επεξεργασία Τροφίμων" του Μεταπτυχιακού Προγράμματος.

5. Ανάθεση και καθοδήγηση πτυχιακών εργασιών σε σπουδαστές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας σε θέματα Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων.

### **ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΙΡΑ:**

## **Οκτώβριος 1988 έως και Ιούλιος 1990**

Διευθυντής Παραγωγής στην BIAMYΛ, Βιομηχανία Αμύλου και Αμυλοσακχάρου Α.Ε., Θεσσαλονίκη.

Υπεύθυνος του προσωπικού του Τμήματος Παραγωγής. Στα κύρια καθήκοντα περιλαμβάνονταν: Παρακολούθηση της παραγωγής και επίλυση των τεχνικών προβλημάτων που ανέκυπταν. Προγραμματισμός της παραγωγής σε ετήσια, μηνιαία και ημερήσια βάση. Συνεργασία με Τεχνική Διεύθυνση και Τμήμα Συντήρησης για βελτιστοποίηση παραγωγικών διεργασιών. Συνεργασία με Amylum N.V. για επίλυση τεχνικών προβλημάτων. Επισκέψεις σε Amylum N.V., Aalst, Βέλγιο για μελέτη διεργασιών και οργάνωση παραγωγής.

### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΠΕΙΡΑ:**

## **Νοέμβριος 1990 έως και Σεπτέμβριος 1992**

Senior Research Scientist with the Drying and Particle Technology Section of the Separation Processes Service (SPS), U.K.A.E.A. (United Kingdom Atomic Energy Authority) Technology, Harwell Laboratory, Oxfordshire, U.K.

Περιοχές έρευνας:

1. Επίδραση της ξήρανσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
2. Μηχανισμοί ψεκασμού κατά την ξήρανση με ψεκασμό.
3. Ξήρανση σε περιστροφικά ξηραντήρια.
4. Εμπιστευτική έρευνα σε θέματα ξήρανσης χρηματοδοτούμενα από βιομηχανίες.
5. Ανάπτυξη spreadsheets για προκαταρκτικό σχεδιασμό ξηραντήρων διαφόρων τύπων.
6. Ενεργότητα ύδατος των στερεών.

### **Οκτώβριος 1992 έως Οκτώβριος 1993**

Συνεργασία με SPS, Harwell Laboratory, ως σύμβουλος (consultant) για την συγγραφή Drying Manuals και ανάπτυξη software.

### **Μάρτιος 2000 έως και Σεπτέμβριος 2000**

Άμισθος Επισκέπτης Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων του Πανεπιστημίου Rutgers, New Jersey, USA, ευρισκόμενος σε εκπαιδευτική άδεια από το Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Συνεργασία με τον Καθηγητή Kit L. Yam σε ερευνητικά προγράμματα και σε διδασκαλία.

Περιοχές έρευνας:

1. Αντιμικροβιακή συσκευασία τροφίμων.
2. Συσκευασίες τροφίμων για φούρνο μικροκυμάτων.
3. Επίδραση του συνδυασμού θέρμανσης με μικροκύματα και με θερμό αέρα στην ποιότητα των τροφίμων.
4. Διάρκεια ζωής συσκευασμένων τροφίμων.
5. Συσκευασία φρέσκων φρούτων και λαχανικών σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.
6. Ερευνητικές προτάσεις για την ανάπτυξη «έξυπνου» φούρνου μικροκυμάτων.

Διδασκαλία:

1. Συνεργασία στη διδασκαλία του μεταπτυχιακού μαθήματος "Food Packaging Technology II".
2. Συνεργασία για την αναβάθμιση του τεχνολογικού εξοπλισμού και των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Επεξεργασίας Τροφίμων.

### **ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ:**

#### **α. Μονογραφίες**

Παπαδάκης, Σ.Ε., (2010). *Συσκευασία Τροφίμων*, Εκδόσεις Τζιόλα, Θεσσαλονίκη, 510 σελ.

#### **β. Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Περιοδικά με Σύστημα Κριτών**

1. Papadakis, S.E. and King, C.J., (1988). Air Temperature and Humidity Profiles in Spray Drying. 1. Features Predicted by the PSI-Cell Model, *Ind. Eng. Chem. Res.*, **27**, 11, 2111-2116.
2. Papadakis, S.E. and King, C.J., (1988). Air Temperature and Humidity Profiles in Spray Drying. 2. Experimental Measurements, *Ind. Eng. Chem. Res.*, **27**, 11, 2116-2123.
3. Papadakis, S.E. and Bahu, R.E., (1992). The Sticky Issues of Drying, *Drying Technology*, **10**, 4, 817-837.
4. Papadakis, S.E., Bahu, R.E., McKenzie, K.A., and Kemp, I.C., (1993). Correlations for the Equilibrium Moisture Content of Solids, *Drying Technology*, **11**, 3, 543-553.
5. Papadakis, S.E., Langrish, T.A.G., Kemp, I.C., and Bahu, R.E., (1994). Scale-up of Cascading Rotary Dryers, *Drying Technology*, **12**, 1&2, 259-277.
6. Papadakis, S.E., Abdul-Malek, S., Kamdem, R.E., and Yam, K.L., (2000). A Versatile and Inexpensive Technique for Measuring Color of Foods, *Food Technology*, **54**, 12, 48-51.
7. Chung, D., Papadakis, S.E., and Yam, K.L., (2001). Release of propyl paraben from a polymer coating into water and food simulating solvents for antimicrobial packaging applications, *Journal of Food Processing and Preservation*, **25**, 1, 71-87.
8. Langrish, T.A.G., Papadakis, S.E., and Baker, C.G.J., (2002). Residence Times of Two- and Three-Component Mixtures in Cascading Rotary Dryers, *Drying Technology*, **20**, 2, 325-350.
9. Chung, D., Papadakis, S.E., and Yam, K.L., (2002). Simple models for assessing migration from food-packaging films, *Food Additives and Contaminants*, **19**, 6, 611-617.
10. Chung, D., Papadakis, S.E., and Yam, K.L., (2003). Evaluation of a polymer coating containing triclosan as the antimicrobial layer for packaging materials, *International Journal of Food Science and Technology*, **38**, 2, 165-169.
11. Chung D.H., Papadakis, S.E., and Yam K.L., (2003). Simple Models for Evaluating Effects of Small Leaks on the Gas Barrier Properties of Food Packages, *Packaging Technology and Science*, **16**, 2, 77-86.
12. Yam, K.L. and Papadakis S.E., (2004). A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces, *Journal of Food Engineering*, **61**, 1, 137-142.
13. Papadakis, S.E., Gardeli, C. and Tzia, C., (2006). Spray Drying of Raisin Juice Concentrate, *Drying Technology*, **24**, 2, 173-180.

14. Sabanis, D., Tzia, C. and Papadakis, S., (2007). Effect of Different Raisin Juice Preparations on Selected Properties of Gluten-Free Bread, *Food Bioprocess Technol.*, DOI 10.1007/s11947-007-0027-9.
15. Mourtzinis, I., Kalogeropoulos, N., Papadakis, S.E., Konstantinou, K. and Karathanos, V.T., (2008). Encapsulation of Nutraceutical Monoterpenes in  $\beta$ -Cyclodextrin and Modified Starch, *Journal of Food Science*, **73**, 1, S89-S94.  
**Ετεροαναφορές για τις 15 παραπάνω δημοσιεύσεις (μέχρι 01/09/2009): 260**  
(retrieved from [www.scopus.com](http://www.scopus.com))

#### **γ. Ανακοινώσεις σε Πρακτικά Συνεδρίων με Σύστημα Κριτών**

1. Papadakis, S.E. and King, C.J., (1988). "Factors Governing Temperature and Humidity Fields in Spray drying". Presented at the Sixth International Drying Symposium, IDS'88, Versailles, France, September 5-8, 1988. Published in the Proceedings of IDS'88 and in *Drying '89*, pp. 347-354.
2. Papadakis, S.E., Langrish, T.A.G., Kemp, I.C., and Bahu, R.E., (1992). "A Short-Cut Design Method for Cascading Rotary Dryers". Presented at the Eighth International Drying Symposium, IDS'92, Montreal, Canada, August 2-5, 1992. Published in *Drying '92*, pp. 1258-1267, A.S. Mujumdar (ed.), Elsevier, Amsterdam.
3. Papadakis, S.E., Bahu, R.E., McKenzie, K.A., and Kemp, I.C., (1993). "Measurement and Prediction of the Equilibrium Moisture Content for Drying". Presented at The 1993 IChemE Research Event, University of Birmingham, U.K., January 6-7, 1993. Published in the Proceedings of The 1993 IChemE Research Event, pp. 507-509.
4. Papadakis, S.E., Gardeli, C.I., and Tzia, C., (1998). "Raisin Extract Powder: Production, Physical and Sensory Properties". Presented at the 11th International Drying Symposium, IDS'98, Halkidiki, Greece, August 19-22, 1998. Published in *Drying '98*, vol B, pp. 1207-1213, C. B. Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D. Saravakos (eds.), Ziti Editions, Thessaloniki, Greece.
5. Gardeli, C.I., Filipopoulos, C., Liadakis, G.N., Tzia, C., and Papadakis, S.E., (1998). "Use of Freeze and Spray Drying in the Production of Protein Isolates from Tomato Processing Wastes". Presented at the 11th International Drying Symposium, IDS'98, Halkidiki, Greece, August 19-22, 1998. Published in *Drying '98*, vol B, pp. 1027-1034, C. B. Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D. Saravakos (eds.), Ziti Editions, Thessaloniki, Greece.
6. Παπαδάκης, Σ.Ε. και Μπακάλης, Σ., (2005). "Συγκριτική Μελέτη Αντικειμενικών Μεθόδων Μέτρησης του Χρώματος των Τροφίμων". Παρουσιάστηκε στο 5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη 26-28 Μαΐου 2005, Συνεδριακό Κέντρο «Νικόλαος Γερμανός», HELEXPO. Δημοσιεύτηκε στα Πρακτικά του Συνεδρίου, Εκδόσεις Τζιόλα, σελ. 1165-1168.

#### **δ. Book Chapters**

1. Chung D.H., Papadakis, S.E. and Yam K.L., (2006). "Thermal Processing of Packaged Foods," in *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*, Vol. III, chapter 134, Y.H. Hui (ed.), CRC Press, Boca Raton, FL.

#### **ε. Reports - Commercial in Confidence**

1. Papadakis, S.E., Kemp, I.C., and Bahu, R.E., (1991). "Review of Sewage Sludge Drying", SPS/Dryer Advisory Service/Report 1/91, 40 pages.
2. Papadakis, S.E., (1991). "Measurement of Stickiness and Equilibrium Moisture Contents", SPS/Dryer Advisory Service/Report 4/91, 11 pages.
3. Papadakis, S.E., Kemp, I.C., McKenzie, K.A., and Bahu, R.E., (1992). "A Study of the Expansion of Tobacco in Drying/Heating with Steam", SPS/Dryer Advisory Service/Report 1/92, 35 pages.
4. Papadakis, S.E. and Kemp, I.C., (1992). "User Guides for the SPS Spreadsheets: ROTDRY, ROTBAS, HABLCON, BURNER, PNEUCONV", SPS Report, 25 pages.

5. Langrish, T.A.G., Papadakis, S.E. and Baker, C.G.J., (1992). "Residence Times of Two and Three Component Mixtures in Cascading Rotary Dryers", SPS Research Report 25, 73 pages.
6. Papadakis, S.E., (1993). "Powder Stickiness", in SPS Solids Drying Manual, Volume X: Product Quality and Solids Properties, Part 2, 65 pages.
7. Papadakis, S.E., Baker, C.G.J. and Langrish, T.A.G., (1994). "Design Guide", in SPS Solids Drying Manual, Volume IV: Rotary Drying, Part 4, 113 pages.
8. Papadakis, S.E., (1995). "Product Quality", in SPS Solids Drying Manual, Volume I: Introduction to Drying Technology, Part 3, Section 8, 16 pages.

#### **στ. Ανακοινώσεις σε Πρακτικά Ημερίδων**

1. Παπαδάκης, Σ.Ε., (1998). «Μερικές Εφαρμογές της Μηχανικής Τροφίμων στη Συσκευασία Τροφίμων». Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα Μηχανικής Τροφίμων, ΕΜΠ, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, 22 Οκτωβρίου 1998.
2. Παπαδάκης, Σ.Ε., (1999). «Πλαστικά και Πολυστρωματικά Μέσα Συσκευασίας για Θερμικά Επεξεργασμένα Τρόφιμα». Παρουσιάστηκε στο Σεμινάριο της Αγροτικής Τράπεζας της Ελλάδος με θέμα «Νέες τάσεις και εξελίξεις στα θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα», 21-23 Απριλίου 1999.
3. Παπαδάκης, Σ.Ε., (2002). «Ενεργές και Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων». Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα «Νέα και Έξυπνα Υλικά στη Συσκευασία», 18-2-2002, Syskevasia 2002, Εκθεσιακό Κέντρο ΟΛΠ, Πειραιάς. Δημοσιεύτηκε στα Χημικά Χρονικά, Οκτώβριος 2002, **64**, 10, σελ. 290-295.
4. Παπαδάκης, Σ.Ε., (2008). "Συσκευασίες Τροφίμων για Χρήση σε Φούρνο Μικροκυμάτων". Παρουσιάστηκε στο 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας Τροφίμων & Ποτών, στα πλαίσια της έκθεσης Syskevasia 2008, Αθήνα 17 & 18 Μαρτίου 2008, EXPOATHENS.

#### **ζ. Διδακτικά Βοηθήματα**

1. Παπαδάκης, Σ.Ε., (1999). Διδακτικό Βοήθημα για το Εργαστήριο της Επεξεργασίας Τροφίμων Ι, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 81 σελ.
2. Παπαδάκης, Σ.Ε., (1999). Διδακτικό Βοήθημα για το Εργαστήριο της Επεξεργασίας Τροφίμων ΙΙ, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 46 σελ.
3. Σημειώσεις στην αγγλική για χρήση από τους μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας στα αντικείμενα: Concentration by Evaporation, Food Freeze Concentration. Οδηγίες στην αγγλική για τις ακόλουθες εργαστηριακές ασκήσεις του Μεταπτυχιακού Προγράμματος: Water Activity, Drying, Calculation of Freezing Time, Permeability of Plastic Films.

#### **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ / ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:**

1. Συντονιστής (Local Course Leader) του Μεταπτυχιακού Προγράμματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας κατά το ακαδημαϊκό έτος 1994-95.
2. Μετάβαση (11-17 Απριλίου 1999) στο Gent, Βέλγιο, στα πλαίσια του κοινοτικού προγράμματος Socrates/Erasmus (Teaching Staff Mobility) και διδασκαλία στο εντατικό πρόγραμμα "New Technologies in Food Packaging and Food Preservation" που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου του Gent.
3. Επιστημονικός υπεύθυνος του διετούς (1999-2001) ερευνητικού προγράμματος: «Αφυδατωμένη σταφιδίνη: παραγωγή, ιδιότητες, εφαρμογές» της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

4. Πρόεδρος διαφόρων Επιτροπών για ακαδημαϊκά και οικονομικά θέματα στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
5. Μέλος (1999-2001) της Ειδικής Επιστημονικής Επιτροπής του Τ.Ε.Ε., ειδικότητας Χημικών Μηχανικών, επί "Θεμάτων Τροφίμων".
6. Reviewer για τα περιοδικά: Journal of Food Engineering, Journal of Food Science.
7. Συμμετοχή στο τριετές (2003-2006) ερευνητικό πρόγραμμα: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής, βασισμένων στη Μεσογειακή διαίτα και τη βιοποικιλότητα της Ελληνικής χλωρίδας», ΓΓΕΤ, Γ' ΚΠΣ, ΕΠΑν, Μέτρο 4.5, Δράση 4.5.1, Έργο TP27.

#### **ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ:**

1983 - 1987 Υποτροφία (Research Assistantship) από το Department of Chemical Engineering,

University of California, Berkeley.

1980 - 1981 Υποτροφία από το Graduate Division, University of California, Davis.

1968 - 1974 Έπαινος Αριστείας (6 φορές), Υπουργείο Παιδείας (Δ/θμια Εκπαίδευση).

1974 Μετάλλιο Αριστείας, Δήμος Αθηναίων.

#### **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ: ΑΓΓΛΙΚΑ, ΓΑΛΛΙΚΑ**

#### **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ:**

Μέλος Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (από 1979).

Μέλος Πανελληνίου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών.

Member of the American Institute of Chemical Engineers (USA)

Professional member of the Institute of Food Technologists (USA)

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΠΕΤΡΑΚΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ**

**ΕΠΩΝΥΜΟ:** ΠΕΤΡΑΚΗΣ

**ΟΝΟΜΑ:** ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ

**ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ:** ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

**ΗΜΕΡΟΜ. ΓΕΝΝΗΣΗΣ:** 9 Μαρτίου 1951

**ΔΙΕΥΘ. ΕΡΓΑΣΙΑΣ :** Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οδός Αγ. Σπυρίδωνα

122 10 ΑΙΓΑΛΕΩ

ΤΗΛ. 2105385541

FAX. 2105907897

E-mail : [elpetr@teiath.gr](mailto:elpetr@teiath.gr)

**ΔΙΕΥΘ. ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ:** Σκιάθου 22

165 61 ΓΛΥΦΑΔΔΑΙ  
ΤΗΛ. 2105816470  
ΚΙΝ. 6974897129

## **ΣΠΟΥΔΕΣ**

1978 – 1982 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ Αγγλικά – πιστοποιητικό επάρκειας

## **ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ – ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ**

1978 – 1983 : Προϊστάμενος παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου  
Αλεύρων και Σιμιγδαλιών.  
Κυλινδρόμυλοι Κ. Σαραντόπουλος.  
1985 – Σήμερα Καθηγητής Εφαρμογών στη Μικροβιολογία Τροφίμων,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.  
1990 – 1992 Προϊστάμενος Παραγωγής Αλεύρων – Σιμιγδαλιών  
Κυλινδρόμυλοι Κ. Σαραντόπουλος.  
1992 – 1993 Προϊστάμενος παραγωγής και ποιοτικού ελέγχου Αλεύρων.  
Κυλινδρόμυλοι ΑΣΤΗΡ Α.Β.Ε.

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

1985 – Σήμερα Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων  
Γενικής Μικροβιολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων,



Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.

1999 - 2008 : Διδασκαλία σε προγράμματα των Κ.Ε.Κ. Αποψη, SYNERGY,  
Τεχνική Εκπαιδευτική, Πυξίδα.

## ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 2003 : Συγγραφή Σημειώσεων, με τίτλο:  
*"Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας"* ,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 2003 : Συγγραφή Σημειώσεων με τίτλο:  
*"Εργαστηριακές Ασκήσεις Μικροβιολογίας Τροφίμων"* ,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.

## ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος : " Η Φθορισμομετρία στο ποιοτικό έλεγχο των αλεύρων", 1998-2000.

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

1. Α. Λαμπρόπουλος, Σ. Κοντελές, Δ. Τυμπής Ε. Πετράκης, (2003) "Το Παρόν και το μέλλον των «Λειτουργικών Τροφίμων»" 3<sup>ο</sup> Συμπόσιο για την Ασφάλεια Προϊόντος, Ποιότητα και Ανταγωνιστικότητα στις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Αθήνα, 6-8/11/2003
2. Α. Λαμπρόπουλος, Σ. Κοντελές, Δ. Τυμπής Ε. Πετράκης, (2003). "Περιβαλλοντικά και Διατροφικά Διλήμματα από την Εφαρμογή των Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων - Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή και Ποιότητα Τροφίμων, Αθήνα, 18 και 19/3/2003.

3. D.Timbis, A.Labropoulos, S.Konteles and L.Petrakis, (2004). “*Screening for Yersinia enterocolitica Stains in Raw Cow’s, Goat’s and Sheep’s Milk*” I.F.T. Annual Meeting and Food Expo, Las Vegas, U.S.A., 12-16/7/2004.

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΕΠΙΚΟΥΡΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΧΑΡΗ ΣΕΜΙΔΑΛΑ**

### **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**ΕΠΙΘΕΤΟ:** ΣΕΜΙΔΑΛΑΣ

**ΟΝΟΜΑ:** ΧΑΡΗΣ

**ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ:** ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:** 27/08/1954

**ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:** ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΣ ΚΥΠΡΟΥ

**ΑΡ. ΔΕΛΤΙΟΥ Α.Τ.:** ΑΖ 639545/20-05-2008/Τ.Α. ΑΓΙΟΥ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ:** ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΣΤΕΤΡΟΔ ΑΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:** ΑΘΗΝΑ 104 45, Σεπολίων 19, πλατεία Αττικής

**ΤΗΛΕΦΩΝΑ:** 2108220484 (οικία), 2105385596, 2105385513

**e-mail:** chsemid@teiath.gr

**ΑΦΜ:** 023040589

### **ΣΠΟΥΔΕΣ**

1. Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθηνών, 1977
2. Πτυχίο Χημείας ΕΚΠΑ 1991
3. Διδάκτωρ Χημείας ΕΚΠΑ 2003 (Τίτλος διδακτορικής διατριβής: «Απομόνωση λιποειδών τροφίμων με βιολογική δραστικότητα ως προς τον PAF και μελέτη της δομής του με φυσικοχημικές μεθόδους.» Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Δημόπουλος)

### **ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΟ ΑΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ**

Βοηθός Εργαστηρίου: 1980-1984

Επιμελήτης Προσωρινής Βαθμίδας: 1984-1985

Καθηγητής Εφαρμογών: 1985-2004

Επίκουρος Καθηγητής: 2004- σήμερα

### **ΜΕΛΟΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ**

Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

Προπτυχιακά Μαθήματα:

“Γενική Χημεία”, 1980 – 2000.

“Οργανική Χημεία”, 1980 – σήμερα

### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ**

Μελέτη της δομής οργανικών ενώσεων με φασματοσκοπίες NMR, IR και Raman. Εμπειρία σε υπολογιστική χημεία με μεθόδους μοριακής μηχανικής, ημιεμπειρικές και ab-initio. Με τον καθηγητή κ. Βύρα απέκτησα σημαντική εμπειρία κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διδακτορικής μου διατριβής σε φασματοσκοπία Raman και DSC.

## ΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

20 Διπλωματικές εργασίες σε θέματα οργανικής χημείας και τεχνολογίας τροφίμων  
**ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ**

Σημειώσεις Εργαστηρίου Γενικής Χημείας 156 σελίδων, 1998.

### ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1) PAF antagonists in food: Isolation and identification of PAF antagonists in virgin olive oil *Revue Française des Corps Gras*, 1993, no 9/10, Mai-Juin, 323-327.

S.Koussissis, Ch. Semidalas, S.Antonopoulou, V.Kapoulas, C.A. Demopoulos.

2) PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF antagonists in honey and wax. *Revue Française des Corps Gras*, 1994, no 5/6, Mai-Juin, 127-132.

S. Koussissis, Ch.Semidalas, E.Hadzistavrou, V.Kalyvas, S.Antonopoulou, C.Demopoulos.

3) Platelet-Activating Factor (PAF) Antagonists in Foods: A study of lipids with PAF or Anti-PAF-like Activity in cow's milk and yogurt *J. Agric. Food Chem.* 1996, 44, 3047-3051

S.Antonopoulou, Ch. Semidalas, S.Koussissis, C.A. Demopoulos.

### ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

1. ISOLATION OF A LIPID, IN OLIVE OIL, WHICH AGGREGATES THE PLATELETS AND INHIBITS THE AGGREGATION CAUSED BY PAF.

S.Koussissis, C.A.Demopoulos, S.Antonopoulou, Ch.E.Semidalas, A.Bartiokas and V.M.Kapoulas.

PLATELET ACTIVATING FACTOR: Abstracts of 2 Greek Symposium, Athens, 5-6 May 1990.

1. PRESENCE OF PAF INHIBITORS IN HONEY LIPIDS

Ch.E.Semidalas, C.A.Demopoulos, S.Koussissis, P.Varvarigos, S.Antonopoulou A.Damorakis.

PLATELET ACTIVATING FACTOR: Abstracts of 2 Greek Symposium Athens, 5-6 May 1990.

1. PAF ANTAGONISTS IN FOODS I: ISOLATION AND IDENTIFICATION OF PAF ANTAGONISTS IN HONEY AND WAX.

Koussissis S., Semidalas Ch., Hadzistavrou E., Antonopoulou S., Kalyvas V., Demopoulos C.,

Poster in Fourth International Congress of PAF and Related Lipid Mediators. Sep. 22-25 1992, Snowbird, UTAH.

1. PAF ANTAGONISTS IN FOODS II. ISOLATION AND IDENTIFICATION OF PAF ANTAGONISTS IN VIRGIN OLIVE OIL.

Koussissis S., Semidalas C., Antonopoulou S., Bartsiokas A., Kapoulas V., Demopoulos C.

Poster in Fourth International Congress of PAF and Related Lipid Mediators.Sep.22-25 1992 Snowbird,UTAH.

#### 1. STUDY OF BIOLOGICAL ACTIVE LIPIDS IN COW'S MILK AND YOGHOURT.

S. Antonopoulou , Ch. Semidalas, S. Koussissis, C.A. Demopoulos.  
PLATELET ACTIVATING FACTOR : Abstract of 3 Greek Symposium Ioannina 3 December 1994.

ΔΙΑΦΟΡΙΚΗ ΘΕΡΜΙΔΟΜΕΤΡΙΑ ΣΑΡΩΣΕΩΣ ΤΟΥ ΜΟΡΙΟΥ 1-Ο-ΔΕΚΑΕΞΥΛΟ-2-ΑΚΕΤΥΛΟ-sn-ΓΛΥΚΕΡΟΦΩΣΦΟΧΟΛΙΝΗ (PAF).

1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, Λίμνη Κερκίνη, 2002

**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** Παντρεμένος με δυο παιδιά

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΒΑΣΙΛΕΙΑΣ Ι. ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ**

---

**Τίτλος:** Καθηγήτριας Εφαρμογών «ειδικότητας Χημικού με εξειδίκευση στην Ανάλυση Τροφίμων» στον Τομέα Υποδομής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας.

**Διεύθυνση:** Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων, Αγίου Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω

**Τηλέφωνα:** 210-5385523, 6972897837

**E-mail:** v\_sinanoglou@yahoo.gr

## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

1992-1999 Διδακτορική διατριβή. Βαθμός διατριβής «Άριστα».  
Φορέας Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων.

1984-1989 Πτυχίο Χημείας. Βαθμός Πτυχίου «Λίαν Καλώς».  
Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών,  
Φυσικομαθηματική Σχολή, Τμήμα Χημείας.

## **ΆΛΛΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ**

6/2005 Workshop με θέμα «Αλλεργιογόνα Τρόφιμα»

Φορέας Εκπαίδευσης: Αναλυτικές Συσκευές Α.Ε.

3/2002 Πιστοποιητικό «Επιθεωρητών Συστημάτων HACCP»

Φορέας Εκπαίδευσης TUV HELLAS (RWTUV) ΑΕ.

- 9/1999 Certificate of Auditor / Lead Auditor  
International Register of Certificated Auditors, London, UK.  
Φορέας Εκπαίδευσης TÜV HELLAS (RWTUV) ΑΕ.
- 5/1999 Πιστοποιητικό στην «Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) στη βιομηχανία τροφίμων»  
Φορέας Εκπαίδευσης Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Κέντρο Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης)

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

### **1. Αυτοδύναμη διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων**

- 2002-2003, 2003-2004 και 2004-2005.: Παραδόσεις στους φοιτητές του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του θεωρητικού μαθήματος υποδομής της Χημείας Τροφίμων (2 ώρες παράδοση εβδομαδιαίως). (Συνολικά 3 έτη αυτοδύναμης διδασκαλίας του θεωρητικού μαθήματος της Χημείας Τροφίμων).
- 2006-2007, 2007-2008, 2008-2009, 2009-2010.: Παραδόσεις στους φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του θεωρητικού μαθήματος υποδομής της Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων (2 ώρες παράδοση εβδομαδιαίως κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2006-2007, 2007-2008, 2008-2009 και 3 ώρες παράδοση εβδομαδιαίως από 2009-2010). (Συνολικά 3,5 έτη αυτοδύναμης διδασκαλίας του θεωρητικού μαθήματος της Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων)
- 2007-2008, 2008-2009, 2009-2010.: Παραδόσεις στους φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του θεωρητικού μαθήματος υποδομής της Γενικής Χημείας (3 ώρες παράδοση εβδομαδιαίως). (Συνολικά 2,5 έτη αυτοδύναμης διδασκαλίας του θεωρητικού μαθήματος της Γενικής Χημείας)

### **2. Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων**

- 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008, 2008-2009, 2009-2010. Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων.
- 1998-1999, 1999-2000, 2002-2003, 2003-2004, 2005-2006 και 2006-2007 Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων.
- 1996-1997 και 1999-2000.: Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Ποσοτικής Ανάλυσης.
- 1997-1998, 1998-1999, 1999-2000, 2000-2001, 2001-2002: και 2002-2003 Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Οργανικής Χημείας.
- 2000-2001, 2001-2002 και 2002-2003 Διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Γενικής Χημείας.

### **3. Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων**

17 πτυχιακές εργασίες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

### **4. Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών σε συνεργασία με Χημικό Τμήμα ΕΚΠΑ**

5 πτυχιακές εργασίες σε συνεργασία με το Χημικό Τμήμα ΕΚΠΑ

### **5. Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων**

1 Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

**6. Επίβλεψη Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) σε συνεργασία με Χημικό Τμήμα ΕΚΠΑ**

8 Μεταπτυχιακά Διπλώματα Ειδίκευσης σε συνεργασία με το Χημικό Τμήμα ΕΚΠΑ

**7. Συμμετογή σε τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (ΜΔΕ) στο Χημικό Τμήμα του ΕΚΠΑ**

1 Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης του Χημικού Τμήματος ΕΚΠΑ

**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

**Συμμετογή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας σε ερευνητικά προγράμματα**

- Κοινό Ερευνητικό και Τεχνολογικό Πρόγραμμα συνεργασίας Ελλάδας-Σλοβενίας  
Τίτλος Έργου: Αξιοποίηση Αποβλήτων Ελαιουργείων για Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Ευάγγελος Λάζος  
Διάρκεια Προγράμματος: 2/2003-6/2005
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» στις Κατηγορίες Πράξεων 2.2.3.ζ., 2.6.1.ιδ και 4.2.1.ε.  
Τίτλος Υποέργου: Αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών και εφαρμογή αυτών σε διάφορα προϊόντα τροφίμων.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Ευάγγελος Λάζος  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/04/04 έως 31/08/06
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» στις Κατηγορίες Πράξεων 2.2.3.ζ., 2.6.1.ιδ και 4.2.1.ε.  
Τίτλος Υποέργου: Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Κωνσταντίνος Σφλώμος  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/04/04 έως 31/08/06
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙ-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»  
Τίτλος Υποέργου: Μελέτη παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας και διερεύνηση της δυνατότητας ανάπτυξης σύγχρονης τεχνολογίας παρασκευής αυτών.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μιχαήλ Μπρατάκος  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/01/05 έως 31/12/07
- Συμμετέχω ως μέλος σε κύρια ερευνητική ομάδα σε 4 επιπλέον ερευνητικά προγράμματα, τα οποία έχουν υποβληθεί και αναμένεται η έγκρισή τους.

**Ερευνητικές συνεργασίες με άλλα ακαδημαϊκά ιδρύματα :**

- Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.
- Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.
- Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, ΓΠΑ
- Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας του Τμήματος Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### Σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές

1. Sinanoglou, V.J., Miniadis-Meimaroglou, S (1998). Fatty acid of neutral and polar lipids of (edible) Mediterranean cephalopods. *Food Res. Inter.* 31(6-7), 467-473. (I F: 2.271), 21 ετεροαναφορές.
2. Sinanoglou, J.V., Miniadis-Meimaroglou, S. (1999). Phospholipids from edible Mediterranean cephalopods. *Z. Naturforsch*, 55c, 245-255. (I F: 0.709), 8 ετεροαναφορές.
3. Sinanoglou, J.V., Miniadis-Meimaroglou, S. (2004). Structural analysis of ceramide-amino-ethyl-phosphonate in edible Mediterranean cephalopods. *Acta Alimentaria*, 33 (4), 359-370. (I F: 0.446), 2 ετεροαναφορές.
4. Garofalaki, T.F., Miniadis-Meimaroglou, S., Sinanoglou, V.J., (2006). Main phospholipids and their fatty acid composition in muscle and cephalothorax of the edible Mediterranean crustacean *Palinurus vulgaris* (spiny lobster). *Chemistry and Physics of Lipids*, 140, 55–65. (I F: 2.647), 2 ετεροαναφορές.
5. Lafka, T-I., Sinanoglou, V.J., Lazos, E.S. (2007). On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from winery wastes. *Food Chemistry*, 104, 1206–1214. (I F: 3.055), 17 ετεροαναφορές.
6. Sinanoglou, V.J., Batrinou, A., Konteles, S., Sflomos, K. (2007). Microbial Population, Physicochemical Quality, and Allergenicity of Molluscs and Shrimp Treated with Cobalt-60 Gamma Irradiation. *Journal of Food Protection*, 70(4), 958–966. (I F: 2.154), 2 ετεροαναφορές.
7. Batrinou, A.M., Koraki, D., Sinanoglou, V., Karagouni, A.D., Sflomos, K., Pletsa, V. (2008). Effect of ionising radiation on the quantification of genetically modified foods. *Food Biotechnology*, 22, 338–351. (I F :0.558).
8. Miniadis-Meimaroglou, S., Kora, L., Sinanoglou, V.J. (2008). Isolation and identification of phospholipid molecular species in a wild marine shrimp *Penaeus kerathurus* muscle and cephalothorax. *Chemistry and Physics of Lipids*, 152, 104-112. (I F: 2.647).
9. Sinanoglou, V.J., Meimaroglou, D., Miniadis-Meimaroglou, S. (2008). Triacylglycerols and their fatty acid composition in edible Mediterranean molluscs and crustacean. *Food Chemistry*, 110, 406-413. (I F: 3.055)
10. Konteles, S., Sinanoglou, V.J., Batrinou, A., Sflomos, K. (2009). Effects of g-irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and sensory properties of Feta cheese during cold storage. *Food Microbiology*, 26,157–165, (I F: 2.039), 2 ετεροαναφορές.
11. Sinanoglou, V.J., Konteles, S., Batrinou, A., Mantis, F., Sflomos. K. (2009). Effects of  $\gamma$ -irradiation on microbiological status, fatty acid composition and color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat. *Journal of Food Protection*, 72(3), 556–563. (I F: 2.154).
12. Loukas, V., Dimizas, C., Sinanoglou, V.J., Miniadis-Meimaroglou, S. (2010). EPA, DHA, cholesterol and phospholipid content in *Pagrus pagrus* (cultured and wild), *Trachinus draco* and *Trigla lyra* from Mediterranean Sea *Chemistry and Physics of Lipids*, 163(3), 292-299. (I F: 2.647).
13. Tsape, K., Sinanoglou, V.J., Miniadis-Meimaroglou, S. (2010). Comparative analysis of the fatty acid and sterol profiles of widely consumed Mediterranean crustacean species. *Food Chemistry*, 122(1), 292-299. (I F: 3.055).

**Σε πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές**

1. V. Paretzoglou, V. Sinanoglou\* and S. Miniadis- Meimaroglou (1998). «*Study of the Nephrops norvegicus [norwegian lobster] lipids*». «1<sup>st</sup> International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries on Chemical Sciences and Industry». Κασσάνδρα, Χαλκιδική 1-4 Ιουνίου, 1998. Book of abstracts, Vol.1, PO419.
2. Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\* και Σοφία Μηνιάδου-Μειμάρογλου, (1999). «Πολικά λιποειδή βρώσιμων υδροβίων (μαλακίων, καρκινοειδών) της Μεσογείου» «6<sup>ο</sup> Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου», Ρόδος 2-5 Σεπτεμβρίου, 1999. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ.219-224.
3. S. Miniadis-Meimaroglou, V. Sinanoglou\* and H.Yphanti, (2004). «Composition of phospholipid classes in muscles of Mediterranean edible crustaceans». 45<sup>th</sup> International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), FEBS Special Meeting, May 25-29, 2004, Ioannina, Greece. CPL (Chemistry and Physics of Lipids), Vol.130, issue 1, PO 4. (I F: 1.332).
4. S. Miniadis-Meimaroglou, K. Tsapes, V. Sinanoglou\* and A. Kapsalis, (2004). «Main phospholipid classes and their molecular species in shrimp and lobster cephalothorax». 45<sup>th</sup> International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), FEBS Special Meeting, May 25-29, 2004, Ioannina, Greece. CPL (Chemistry and Physics of Lipids, Vol.130, issue 1, PO 5). (I F: 1.332).
5. Σ. Μηνιάδου-Μειμάρογλου. Β. Ι. Σινάνογλου\* και Α.Ν. Τσαπέ, (2005). «Μελέτη της περιεκτικότητας σε λιπαρά οξέα, στερόλες και τριγλυκερίδια βρώσιμων μαλακίων και μαλακοστράκων της Μεσογείου». «4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», February 25-26, 2005, Athens, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 217-225.
6. Theodora-Ioanna Lafka, Vassilia Sinanoglou, Petros Tsioros, Michael Bratakos and Evangelos S. Lazos\*, (2005). «On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from olive oil mill wastes». «4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», February 25-26, 2005, Athens, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 295-303.
7. Sinanoglou V.J\*, Batrinou A., Timbis D., Sflomos K., (2006). «Effects of  $\gamma$ -irradiation on a range of specially selected foods». «2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries», June 18-21, 2006, Patras, Greece. ICBF Congress Proceedings, p. 70-71.
8. Batrinou A., Sinanoglou V., Gogkou A., Sakellaris G. (2006). «Genetically modified maize: exploring consumer acceptance». «98<sup>th</sup> EAAE Seminar», June 29-July 2, 2006, Chania, Crete, Greece.
9. Vassilia J. Sinanoglou\*, Dido Meimaroglou and Sofia Miniadis-Meimaroglou (2007). «Triglycerides and their Fatty Acid Composition in Edible Mediterranean Molluscs and Crustacean». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 659-665.
10. Vassilia J. Sinanoglou\*, Anthimia Batrinou, Stamatis Tzimas, Niki Panopoulou and Konstantinos Sflomos (2007). «Changes in Colour Characteristics of Irradiated Foods». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 669-674.



11. Anthimia Batrinou\*, Dora Koraki, Vassilia Sinanoglou, Vasiliki Pletsas (2007). «Quantification of genetically modified soy in processed foods by Real-Time PCR», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 331-336.
12. Anthimia Batrinou\*, Maria Paschou, Vasilis Stavroulakis, Vassilia Sinanoglou (2007). «The influence of information in shaping attitudes towards genetically modified foods», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 324-331.
13. Theodora-Ioanna Lafka\*, Panagiotis Mastorakos, Vassilia Sinanoglou, Spyros Konteles, Andriana Lazou and Evangelos S. Lazos (2007). «Extraction, Antioxidant and Antibacterial Activity of Carotenoids from Tomato Waste». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 35-41.
14. Theodora-Ioanna Lafka\*, Vassilia Sinanoglou, Spyros Konteles, Andriana Lazou and Evangelos S. Lazos (2007). «Comparison of Antioxidant and Antimicrobial/Antibacterial Activity of Some Food Industry Waste Extracts», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 42-50.
15. Anthimia Batrinou, Vassilia J. Sinanoglou, Spyros Konteles, George Seiragakis and Konstantinos Sflomos (2007). «Application of Electromagnetic Energy for Inhibition of Food Allergy». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 156-161.
16. G.K. Papadas, V.J. Sinanoglou\* and S. Miniadis-Meimaroglou (2008). «Separation and quantification of marine lipids using Iatroscan thin-layer chromatographic–flame ionisation detection analysis.» «6<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress» "Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium", September 7-10, 2008, Athens, Greece. CD of abstracts, p. 420.
17. Vassilia J. Sinanoglou\*, Sofia Athanasiadou, Dimitris Vartholomeos, Eleftheria Efdemon, Elisabeth Stamou, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis (2009). «Quantitation of neutral and polar lipids by Iatroscan TLC-FID and of fatty acids by GC analysis in muscles and adipose tissue of lambs and kids.» «6<sup>th</sup> International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 282.
18. Vassilia J. Sinanoglou\*, Kostarakou Stavroula, Theodorikakos Ioannis, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis (2009). «Caponization effects on intramuscular and adipose fat of medium growing broilers.» «6<sup>th</sup> International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 226
19. Vassilia J. Sinanoglou\*, George Papadas, Dido Meimaroglou and Sofia Miniadis-Meimaroglou (2009). «Separation and quantification of marine lipids by modified Iatroscan-TLC-FID and GC-FID analysis. Application to total, neutral and polar lipids and their fatty acids extracted from raw and fried *Spicara smaris*. .» «6<sup>th</sup> International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 74.

20. A. Stefanidou, P. Antoniou, V.J. Sinanoglou and E. Tegou (2009). «Monitoring the effect of heating and the addition of herbs on the oxidation of sesame seed oil.» «6<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 225.
21. Irini Strati\*, Vassilia J. Sinanoglou, Elli Gogolou. Ioannis Vidakis. Evlabia Fili and Panagiota Hatzi (2009). «Comparative study of lipid composition and fatty acid content of different egg yolks.» «Eurofed Lipids - 2009». October 18-21, 2009, Grads, Austria. CD of abstracts.
22. Bizelis, I., Koutsouli, P., Sinanoglou, V., Symeon, G., Mantis, F. (2010). «Meat quality and lipid composition of four sheep breeds reared by the traditional Greek sheep farming.» «61st EAAP Annual Meeting 2010». August 23-27, 2010, Heraklion, Crete Island, Greece. CD of abstracts.
23. Symeon, G., Bizelis, I., Mantis, F., Sinanoglou, V., Laliotis, G., Charismiadou, M., Rogdakis, E. (2010). «Effects of caponization on meat quality, lipid composition and selected physiological characteristics of broilers and male layers.» «61st EAAP Annual Meeting 2010». August 23-27, 2010, Heraklion, Crete Island, Greece. CD of abstracts.

#### Σε πρακτικά Πανελληνίων Συνεδρίων με κριτές

1. Labropoulos A., HSU S.H., Dimitroglou D. and Sinanoglou V.J.\* (1998). «*A rheological approach to control edible food coating process. A review*». (TEI of Athens/ National Chung Hsing University, Taiwan/ Mantrose-Hoeruser Co., USA/ University of Athens) «6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας επιστημόνων τεχνολόγων τροφίμων και «3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας διατροφής και τροφίμων, Θεσσαλονίκη 19-21 Νοεμβρίου 1998. Η ανακοίνωση έχει δημοσιευτεί στον τόμο των πρακτικών του συνεδρίου.
2. Σινάνογλου Β Ι\*, Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου Σ, Φραγκίσκος Ε, Κορά Λ Α, Τσαπέ Α Ν και Γαροφαλάκη Φ.Θ. «Μελέτη των ω-3 λιπαρών οξέων σε βρώσιμα μαλάκια και οστρακόδερμα της Μεσογείου ως παράγοντα της ποιότητας και της διατροφικής αξίας τους». «3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων (Νομοθεσία, ασφάλεια, υγιεινή και ποιότητα τροφίμων)», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου 2004. Πρακτικά του συμποσίου, Τόμος Α, σελ. 477-482.
3. Κ. Σφλώμος, Α. Μπατρίνου\*, Β. Πλέτσα, Β. Σινάνογλου και Κ. Ψυχής, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων». «1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων», Αθήνα, 31 Μαρτίου και 1-2 Απριλίου, 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ. 273-276.
4. Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*, Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος, Νίκη Δ. Πανοπούλου, Σταύρος Λαλάς, Ανθιμία Μπατρίνου και Ιωάννης Σ. Κανδαράκης, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού» «1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-42.

5. Σ Λαλάς, Β Σινάνογλου, Δ Νικολόπουλος, Θ Πάνου και Κ Σφλώμος, (2005). «Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξειδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού» «1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005 Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-20.
6. Δ. Τυμπής, Β.Ι. Σινάνογλου\*, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελές, Κ.Σ. Σφλώμος, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον κρόκο του αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύσταση του κρόκου)». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 58-59.
7. Θ. Λαύκα, Β.Ι. Σινάνογλου\*, Ν.Σ. Σαμπάνη, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Σύσταση και αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων αποβλήτων ελαιουργείων και φύλλων ελιάς». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 85-86.
8. Α. Μπατρίνου\*, Β. Σινάνογλου, Σ.Β. Ραμαντάνης, Δ. Κοράκη, Α. Λουίζη-Σκυλλάκου, Β. Πλέτσα, (2005). «Εφαρμογή ποιοτικής και ποσοτικής RT-PCR για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβολήση». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 125-126.
9. Θ. Λαύκα\*, Β.Ι. Σινάνογλου, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Εκχύλιση και αντιοξειδωτική δράση των φαινολικών ενώσεων από απόβλητα οινοποιείων». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 133-134.
10. Θ. Λαύκα, Β.Ι. Σινάνογλου, Σ. Κοντελές, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2006). «Εκχύλιση, αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση καροτενοειδών από απόβλητα μονάδας επεξεργασίας τομάτας». «2<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Ημερίδες Ανάπτυξης και Τεχνολογίας)», Αθήνα, 22-24 Νοεμβρίου 2006. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 102-103.
11. Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*, Ανθιμία Μπατρίνου, Σπύρος Κοντελές, Ειρήνη Φ. Στρατή και Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος. (2009). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων». Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13 – 14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα
12. Σοφία Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου, Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\* και Νικόλαος Σ. Θωμαΐδης. (2009). Προσδιορισμός Cd, Pb, Hg, As και Ni στους ιστούς των *P. ragrus* (φαγκρί πελαγίσιο, ιχθυοκαλιέργειας και κατεψυγμένο), *Trigla lyna* (καπόνι), *Trigloporus lastoviza* (καπόνι), *Trachinus draco* (δράκαινα) και *Spicara smaris* (μαρίδα). Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13-14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα.

13. Ανθιμία Μπατρίνου\*, Δ. Τυμπής και Β.Ι. Σινάνογλου (2009). «Γενετικά τροποποιημένα σόγια: πρόσφατα δεδομένα». Ημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών με τίτλο: «Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών – Ελαχιστοποίηση Κινδύνων κατά την Διακίνηση και Αποθήκευσή τους». 11 Ιουνίου 2009, Συνεδριακό Κέντρο ΤΕΙ Αθήνας.
14. Α. Μπατρίνου\*, Γ. Χατζηανδρέου, Δ. Στρίκου, Γ. Σειραγάκης, Β. Σινάνογλου. (2010). «Ανίχνευση «κρυμμένων» αλλεργιογόνων φιστικιού σε παστέλια με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους.» «3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών».

#### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**

10. Εφαρμογή μεθόδων φασματοφωτομετρίας ορατού-υπεριώδους και υπερύθρου για την ποιοτική και ποσοτική ανάλυση οργανικών ενώσεων.
11. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων χρωματογραφίας λεπτής στοιβάδας (TLC-HPTLC), Solid Phase Extraction (SPE) και Iatroscan ανάλυσης (TLC-FID/FPD) για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπιδικών ενώσεων.
12. Εφαρμογή μεθόδων φασματοφωτομετρία μάζας (MS): electron spray, electron ionization, chemical ionization με στόχο την ταυτοποίηση και μελέτη της δομής λιπιδικών μορίων (τριγλυκεριδίων, φωσφο- και φωσφονολιπιδίων).
13. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων αέριας χρωματογραφίας (GC-FID) και φασματοφωτομετρίας μάζας (GC - MS) για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπαρών οξέων.
14. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων εκχύλισης φυσικών αντιοξειδωτικών από φυσικά προϊόντα, χημικός χαρακτηρισμός τους και μελέτη της αντιοξειδωτικής τους δράσης.
15. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων HPLC χρωματογραφίας για την ανάλυση λιπιδικών ενώσεων (φωσφολιπιδίων, τοκοφερολών και καροτενοειδών) και φαινολικών ενώσεων (φαινολικά οξέα, φλαβονοειδή, κλπ.).
16. Ακτινοβόληση τροφίμων και διεξαγωγή χημικών αναλύσεων πριν και μετά την ακτινοβόληση. Έλεγχος της επιδράσεως της ακτινοβόλησης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, μηχανική υφή), όπως και στα λιπίδια, στις βιταμίνες και στα αλλεργιογόνα συστατικά των τροφίμων.

#### **ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

1. Διδακτορική διατριβή με τίτλο: «Μελέτη των λιποειδών των κεφαλόποδων μαλακίων *Eledone moschata*, *Sepia officinalis* και *Todarodes sagitatus*. Σύσταση των λιπαρών οξέων των ολικών, ουδετέρων και πολικών λιποειδών. απομόνωση, ταυτοποίηση και μελέτη της δομής των μορίων των κυριότερων φωσφο- και φωσφονολιποειδών.» (Αθήνα 1998).
2. Σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Χημείας Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ.
3. Σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Γενικής Χημείας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ
4. Πλήρεις σημειώσεις με τη μορφή διαφανειών (Power Point) για τη διδασκαλία του θεωρητικού μαθήματος της Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων.

5. Πλήρεις σημειώσεις με τη μορφή διαφανειών (Power Point) για τη διδασκαλία του θεωρητικού μαθήματος της Γενικής Χημείας.

#### **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ – Η/Υ**

Αγγλικά (Πολύ καλή γνώση)

Γαλλικά (Καλή γνώση)

Προγράμματα Η/Υ: Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), Στατιστικά Προγράμματα (SPSS, Statistica), Προγράμματα Χημείας (Πολύ καλή γνώση).

### **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΒΑΣΙΛΗ ΣΠΗΛΙΩΤΗΣ**

Ημερ. Γέννησης : 25.01.1956, Πειραιάς

Κατοικία : Καραϊσκάκη 21, 15341 Αγία Παρασκευή, τηλ.210 6546670 / 2105385509,

e-mail : [vspili@teiath.gr](mailto:vspili@teiath.gr)

Οικογ. Κατάσταση : Έγγαμος, 2 παιδιά

#### **ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ**

1983 : Διδακτορικό στις Επιστήμες Τροφίμων, Παν/μιο PARIS VII

1980 : Μεταπτυχιακό (DEA) στην Βιομηχανική Βιοχημεία Τροφίμων, ENSIAA

1979 : Πτυχίο Βιολογίας, Παν/μιο Αθηνών

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

2001-σήμερα.: Καθηγητής ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

1998-2001: Καθηγητής ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

1991-1998: Επίκουρος Καθηγητής, ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

1989-1991: Καθηγητής Εφαρμογών ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

#### **ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

1997-2000: Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

1992-1997: Υπεύθυνος Ομάδας Τεχνολογικών Μαθημάτων

1990-2010: Υπεύθυνος Εργαστηρίου Βιοτεχνολογίας και Βιομηχανικής Μικροβιολογίας.

#### **ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

1988-1989: Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου της Μονάδας Παραγωγής Εμβολίων του Ελληνικού Ινστιτούτου PASTEUR

1986-1988: Προϊστάμενος του Μικροβιολογικού Εργαστηρίου της εταιρίας «Εθνική Φαρμακοβιομηχανία Α.Ε.»

1985-1986: Προϊστάμενος του Μικροβιολογικού Εργαστηρίου της εταιρίας SANDOZ HELLAS AEBE

1982-1983: Ερευνητής στο Εθνικό Κέντρο Βιομηχανιών Κονσερβοποιίας (INSTITUT APPERT) της

Γαλλίας

## ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. **ΠΑΒΕ 1986:** «Μικροβιακός Μετασχηματισμός Οργανικών Ενώσεων», Επιστημονικός Συνεργάτης της εταιρίας ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 18,4 εκ. δρχ.*
2. **ΕΤΕΒΑ, 1986** «Μικροβιακή παραγωγή λυσίνης», Επιστημονικός Συνεργάτης της εταιρίας ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ,
3. **ΠΑΒΕ 1994:** «Ανάπτυξη και Αξιολόγηση Μεθόδου Προσδιορισμού Αφλατοξινών σε Ξηρούς Καρπούς με στόχο την Εφαρμογή της στον έλεγχο Ποιότητας», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 30,6 εκ. δρχ*
4. **ΠΑΒΕ 1994:** «Σχεδιασμός Γραμμής Παραγωγής Βρεφικών Τροφών Υψηλής Απόδοσης και Βέλτιστης Ποιότητας», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 29,6 εκ. δρχ.*
5. **ΠΑΒΕ 1997:** «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Προϊόντος τύπου "sponge cake" (παντεσπάνι) μακράς διάρκειας ζωής για χρήση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 42,7 εκ. δρχ.*
6. **ΣΥΝ 1997:** «Ανάπτυξη Προϊόντος Τύπου Πιροσκή μακράς διάρκειας ζωής σε Τροποποιημένες Ατμόσφαιρες» Ε.Υ. του έργου, ΤΕΙ Αθηνών – ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 19,6 εκ. δρχ.*
7. **ΠΑΒΕ 1999:** «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη προϊόντος τύπου υγιεινής σοκολάτας με χρήση ζωντανών μικροοργανισμών *Bifidobacterium*», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 78,9 εκ. δρχ.*
8. **ΠΑΒΕ 2000:** «Σχεδιασμός, Ανάπτυξη και Παραγωγή στιγμιαίων σκευασμάτων με βάση δημητριακά και φυτά χρησιμοποιούμενα στην παραδοσιακή μεσογειακή διατροφή», Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 144,2 εκ. δρχ.*
9. **Διατροφή 1999:** «Ελληνικές παραδοσιακές σαλάτες», Επιστημονικός Συνεργάτης με Επιστημονικό Υπεύθυνο του έργου τον Καθ. Β. Ντουρτόγλου
10. **CEC for Developing Countries:** Μελέτη του φυτού *Moringa oleifera*, Contract no: 15 53\* CT-94-0399, Επιστημονικός Συνεργάτης με Επιστημονικό Υπεύθυνο του έργου τον Καθ Γ. Τσάκνη, *Προϋπολογισμός έργου: 145 εκ. δρχ.*
11. **ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΜΕ ΤΗ**

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ (ΕΠΑΝ ΤΡ- 11 2003-2005) Προϋπολογισμός ΤΕΙ 35.000 ευρώ

12. Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής, βασισμένων στη Μεσογειακή δίαιτα και τη βιοποικιλότητα της Ελληνικής χλωρίδας.(ΕΠΑΝ 2003-2007 ΤΡ 27) ) Προϋπολογισμός ΤΕΙ 79.800 ευρώ

#### ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΕΡΓΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

1. «**Αντιμικροβιακή δράση φυσικών προϊόντων**», Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου χρηματοδοτούμενου από την εταιρία ΕΛΙΝΕΚ ΑΕ, (1997) Προϋπολογισμός: 0,7 εκ. δρχ.
2. «**Δημιουργία μικροβιολογικού εργαστηρίου**», Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου χρηματοδοτούμενου από την εταιρία SKYLAB ΑΕ,(1999), Προϋπολογισμός: 1,3 εκ. δρχ.
3. «**Δημιουργία δικτυακού τόπου στο χώρο των τροφίμων**», , έργο χρηματοδοτούμενου από την εταιρία ΕΞΑΝΤΑΣ ΑΕ,(2001) Προϋπολογισμός: 0,5 εκ. δρχ.
4. Χρησιμοποίηση φυσικών συντηρητικών για την παραγωγή προϊόντων ψυγείου με αυξημένη διάρκεια ζωής.Υπεργολαβία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ **2008** προϋπολογισμός 18.800 ευρώ
5. Έργο εκπαίδευσης στελεχών της εταιρείας ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. σε Μικροβιολογικές Μεθόδους Υψηλής Τεχνολογίας. Υπεργολαβία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ προϋπολογισμός **2009** 18.800 ευρώ

#### ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. V. Spiliotis, D. Papahatjis and N. Ragoussis, **1990**. Enhanced optical purity of 3-hydroxyesters obtained by baker's yeast reduction of 3-ketoesters. Tetrahedron Letters 31, p.1615-1616.
2. V. Gergis, V. Spiliotis and C. Poulos, **1990**. Antimicrobial activity of essential oils from greek *Sideritis* species. Pharmazie 45, p. 69
3. V. Gergis, V. Spiliotis, N. Argyriadou and C. Poulos, **1991**. Relation between the antimicrobial activity and the chemical composition of the essential oil of *Sideritis sipylea (Labiatae)*. Flavour and Fragrance Journal, Vol. 6, 93-95
4. C. Demetzos, A.Loukis, V.Spiliotis, N. Zoakis., N. Stratigakis and Katerinopoulos H., **1995**. Composition and Antimicrobial Activity of the essential oil of *Cistus creticus* L., J. Essent. Oil Res., Vol 7 (Jul/Aug 1995), 407-410
5. C. Demetzos, H. Katerinopoulos, A. Kouvarakis, N. Stratigakis, A. Loukis, C. Economakis, V.Spiliotis and J. Tsaknis, **1997**. Composition and Antimicrobial Activity of the Essential Oil of *Cistus creticus* subsp. *eriocephalus*. Planta Med., Vol 63, 477-479
6. V. Spiliotis, S. Lalas, V. Gergis and V. Dourtoglou, **1997**. Comparison of antimicrobial activity of seeds of different *Moringa oleifera* varieties. Pharm. Pharmacolog. Letters, Vol 7, 4, 39-40
7. J. Tsaknis, S. Lalas, V. Gergis and V.Spiliotis, **1998**. A total characterization of *Moringa oleifera* Malawi seed oil. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, Vol LXXV

8. J. Tsaknis, S. Lalas, V. Gergis, V. Dourtoglou and V.Spiliotis, **1998**. Quality changes of *Moringa oleifera*, Variety of Blantyre, seed oil during frying. *La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, Vol LXXV
9. J.Tsaknis, S.Lalas, V.Gergis, V.Dourtoglou, and V.Spiliotis, **1999** Characterization of moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya. *J. Agric.Food Chem* 47, p 4495 – 4499
10. J. Tsaknis, V.Spiliotis, S. Lalas, V. Gergis and V. Dourtoglou, **1999**. Quality changes of *Moringa oleifera*, Variety Mbololo of Kenya, seed oil during frying, *Grasas y Aceites*. 50, 37 – 48
11. Gerolimatou C.N., Batrinou A.M., Tsaknis J.P. and Spiliotis V.K. (**2004**) Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution method for the estimation of the antimicrobial activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, 12: 259-267
12. Batrinou, A.M., Katsogiannos, E.D., Koustoumpardis, E.D., Spiliotis, V.K., (**2005**) “Estimation of microbial population of bitter chocolate mix by impedance measurement”, *ERNAHRUNG/NUTRITION*, Vol29/NR.6: 260-264
13. Batrinou A., Spiliotis V. , Sakellaris G (**2008**) Acceptability of genetically modified maize by young consumers, *British Food Journal*, 110:250-259
14. E.Mitsou, K.Turunen, P.Anapliotis, D.Zisi, V.Spiliotis, A.Kyriakou (**2009**). Impact of a jelly containing short-chain fructo-oligosaccharides and Sideritis euboea extract on human faecal microbiota. *International Journal of Food Microbiology* 135: 112-117
15. E.Mitsou, K.Turunen, P.Anapliotis, D.Zisi, V. Spiliotis, A. Kyriakou (**2010**) Prebiotic potential of barley derived  $\beta$ -glucan at low intake levels: A randomised, double-blinded, placebo-controlled clinical study *Food Research International* **Υπό εκτύπωση**

#### ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

2 Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας του Οργανισμού Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας με Αρ. **1004608** και **1004609**

**ΑΝΑΦΟΡΕΣ (CITATIONS):** Έως 4-5- 2010 : Σύνολο **127**

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΣΦΛΩΜΟΥ

### A. ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Ονοματεπώνυμο:          | <b>Κωνσταντίνος Σφλώμος</b> |
| 2. Πατρώνυμο:              | <b>Σοφοκλής</b>             |
| 3. Ημερομηνία γέννησης:    | <b>11 Νοεμβρίου 1949</b>    |
| 4. Τόπος γέννησης:         | <b>Καλλιθέα Αττικής</b>     |
| 5. Υπηκοότητα / Ιθαγένεια: | <b>Ελληνική</b>             |
| 6. Επάγγελμα:              | <b>Τακτικός Καθηγητής</b>   |



7. *Ειδικότητα:* Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων (ΤΤΤ), ΤΕΙ Αθήνας.  
 8. *Στρατιωτική θητεία:* Χημικός 1972-1974, Έφεδρος Αξιωματικός Σώματος Υλικού Πολέμου  
 9. *Διεύθυνση κατοικίας:* Νεοπολέμου 38, 116 33 Αθήνα Τηλ. 210-701 2809, κιν. 6977-485949  
 10. *Διεύθυνση εργασίας:* Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας Αγ. Σπυρίδωνος, 122 10 Αιγάλεω Τηλ./Fax: 210-538 5175, e-mail: [ksflomos@teiath.gr](mailto:ksflomos@teiath.gr)  
 11. *Έτος διορισμού σε θέση Καθηγητή ΤΕΙ:* 1993  
 12. *Μαθήματα ειδικότητας:* Χημεία Τροφίμων, Διατροφή, Τοξικολογία Τροφίμων  
*Διδασκόμενα στο ΤΤΤ/ΤΕΙ-Α:*

## **B. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ.**

1. *Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση: 1961 - 1967. Βαρβάκειος Πρότυπος Σχολή, Ακαδημαϊκό Απολυτήριο.*
2. **Πανεπιστήμιο Αθηνών:** 1967 - 1971. Πτυχίο Χημικού Τμήματος (ΦΜΣ)
3. **University of London - Imperial College of Science & Technology:** 1974 - 1977. Chemistry Department.
  - α. **Diploma** Οργανικής Χημείας του Imperial College (DIC).
  - β. **Ph.D.** - Διδακτορικό Δίπλωμα του Παν/μίου του Λονδίνου με θέμα τη σύνθεση και τις αντιδράσεις βιολογικά δραστικών οργανικών χημικών ουσιών.  
  
 Το Ph.D. έχει αναγνωριστεί ως **ισότιμο** του Διδακτορικού Διπλώματος, που δίδεται από τη Φυσικομαθηματική Σχολή (Χημικό Τμήμα) του Πανεπιστημίου Αθηνών. Αυτό έγινε διότι έτσι υπαγόρευε η τυπική διαδικασία κατά το χρόνο της αναγνώρισης (1978), πριν δηλαδή λειτουργήσει το ΔΙΚΑΤΣΑ.
4. **Πανεπιστήμιο Στοκχόλμης** - Arrheniuslaboratoriet: Ακαδ. έτος 1978-79 (7 μήνες). Μεταδιδακτορική έρευνα (**Postdoc Associate**) σχετική με τη δομή πολυσακχαριτών των βακτηριδίων Klebsiella και Azotobacter, που βρίσκονται στο έδαφος και συμβάλλουν στη δέσμευση του αζώτου από τα φυτά.
5. **University of California - Berkeley** (Η.Π.Α.): Ακαδ. έτος 1982-83 (6 μήνες). **Visiting Researcher** (Επισκέπτης Ερευνητής ) του Τμήματος Επιστημών Τροφίμων (Dept. of Nutritional Sciences). Έρευνα σχετική με τον προσδιορισμό (με σύγχρονες τεχνικές ταυτοποίησης) και την απομόνωση τοξικών ουσιών που μολύνουν την τροφική αλυσίδα.

## **Γ. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

### **1. ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΘΕΣΗ**

**Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας**, Τακτικός Καθηγητής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.

Καθηγητής των μαθημάτων : Χημεία Τροφίμων, Διατροφή, Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων. Στο παρελθόν δίδαξα επίσης τα **μαθήματα ή εργαστήρια** :

Οργανικής Χημείας, Τοξικολογίας Τροφίμων, Ανάλυσης Τροφίμων, και Ποιοτικού Ελέγχου, ως έκτακτος (ωρομίσθιος) καθηγητής, από το ακαδημαϊκό έτος 1983-84 μέχρι το διορισμό μου σε θέση μονίμου Ε.Π. – καθηγητή (1996).

Έχω επιβλέψει επίσης σειρά **πτυχιακών εργασιών**, από τις οποίες, ενδεικτικά αναφέρονται οι εξής:

- Επίδραση γ-ακτινοβολίας στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά νωπών φρούτων και λαχανικών (τομάτες, οиноποιήσιμες και επιτραπέζιες ποικιλίες σταφυλιών)

- Διατροφή κατά τα πρώτα στάδια του ανθρώπινου οργανισμού (έμβρυο–βρεφική ηλικία)

- Επίδραση γ-ακτινοβολίας (Co-60) στα μετασυλλεκτικά χαρακτηριστικά φράουλας  
Από το 1996, παράλληλα με το εκπαιδευτικό έργο, απασχολούμαι – με απόφαση του Συμβουλίου του Ιδρύματος – στο Γραφείο Ευρωπαϊκών και Διεθνών Προγραμμάτων του Τ.Ε.Ι.-Α ως **Ιδρυματικός Υπεύθυνος/Συντονιστής** του Ευρωπαϊκού Προγράμματος **Leonardo da Vinci**. Με αυτή την ιδιότητα, έχω υποβάλει προς την Ευρωπαϊκή Επιτροπή οχτώ προτάσεις (Προγράμματα), από τις οποίες έχουν εγκριθεί και οι πέντε. Συγκεκριμένα:

- το 1996 εγκρίθηκε η πρόταση GR/96/2/1346/PL/II.1.2.a/FPI, προϋπολογισμού 244.600 ECU
- το 1998 εγκρίθηκε η πρόταση EL/98/2/06510/PL/II.1.2.a/FPI, προϋπολογισμού 251.660 EYPΩ, και
- το 2000 εγκρίθηκε η πρόταση EL/2000/PL/209, προϋπολογισμού 309.209 EYPΩ.
- το 2002 εγκρίθηκαν οι προτάσεις EL/2002/PL/130 και EL/2002/PL/131, προϋπολογισμού 42.748 EYPΩ και 268.872 EYPΩ αντίστοιχα.
- Το 2004 εγκρίθηκαν οι προτάσεις EL/2004/PL/58 και EL/2004/PL/57, προϋπολογισμού 54.802 EYPΩ και 338.921 EYPΩ αντίστοιχα.
- Το 2005 εγκρίθηκε η πρόταση EL/2005/PL/205, με προϋπολογισμού 99.097 EYPΩ.

Με τα τρία αυτά προγράμματα έχει αναπτυχθεί ένα δίκτυο 12 Πανεπιστημίων, 10 Τ.Ε.Ι. ή Fachhochschule και 200 Επιχειρήσεων, σε 16 χώρες της Ε.Ε., σε διάφορους τομείς Επιστήμης και Τεχνολογίας. Εκτός των άλλων δραστηριοτήτων (συναντήσεις, μελέτες, ημερίδες, παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού), με την οικονομική ενίσχυση του Προγράμματος Leonardo da Vinci έχουν ήδη μετακινηθεί πλέον των 400 φοιτητές σε Επιχειρήσεις της Ε.Ε. (3μηνες ή 6μηνες πρακτικές ασκήσεις), ενώ μέχρι την ολοκλήρωση και των τελευταίων Προγραμμάτων πρόκειται να μετακινηθούν άλλοι 80 περίπου φοιτητές.

Η συνολική κοινοτική επιχορήγηση που έλαβε το Τ.Ε.Ι.-Α από την Ε.Ε. (για λογαριασμό και των συνεργαζομένων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων) ανέρχεται στο ποσό των 950.000 EYPΩ (το υπόλοιπο ποσό από τους επιμέρους προϋπολογισμούς των παραπάνω Προγραμμάτων καλύπτεται από τα συνεργαζόμενα Ιδρύματα και

κυρίως τις Επιχειρήσεις υποδοχής των φοιτητών). Τον Μάρτιο 2010, παραιτήθηκα από τη θέση του Ιδρυματικού Υπευθύνου του Προγράμματος Leonardo da Vinci.

- Συμμετοχή σε διάφορα εθνικά ή κοινοτικά προγράμματα, σεμινάρια, επισκέπτης καθηγητής σε προπτυχιακούς ή μεταπτυχιακούς κύκλους μαθημάτων κ.λ.π., στα πλαίσια των Προγραμμάτων **ΣΩΚΡΑΤΗΣ/ERASMUS, LLP/ERASMUS (TS-OM)** και **LEONARDO DA VINCI, COMETT, TEMPUS**. Από το 1990 μέχρι το 2009 πραγματοποιήθηκαν συνεργασίες, διαλέξεις και εισηγήσεις στα παρακάτω Εκπαιδευτικά Ιδρύματα:

- Université de Bordeaux (ISTAB) – Εαρινό εξάμηνο 1989-90 (επισκέπτης καθηγητής)
- Université d'Orleans (Γαλλία)
- University of Applied Sciences - FH Trier - Θερινό εξάμηνο 1995-96 (επισκέπτης καθηγητής)
- Σουηδικό Γεωργικό Πανεπιστήμιο (SLU) στο Alnarp (Σουηδία)
- Σουηδικό Γεωργικό Πανεπιστήμιο (SLU) στην Uppsalla (Σουηδία)
- Fachhochschule Lieppe (Γερμανία)
- Πανεπιστήμιο της Cordoba (Ισπανία)
- University of North London (UK)
- Imperial College of Science, Technology and Medicine (UK)
- Γεωργικό Πανεπιστήμιο (BOKU) της Βιέννης (Αυστρία)
- Pirkanmaa Polytechnic of Applied Sciences (Φινλανδία)
- Ινστιτούτο Χημικής Τεχνολογίας της Πράγας (Τσεχία)
- University of Udine (Ιταλία)
- University College (Ιρλανδία)
- Catholic University of Porto (Πορτογαλία)
- Universidad de Burgos (Ισπανία)
- INRA, Aurillac και Saint Malo (Γαλλία)
- Corvinus University of Budapest (Ουγγαρία)
- European University Cyprus (Κύπρος)

Με βάση τις παραπάνω επισκέψεις – συνεργασίες, έχουν αναπτυχθεί και υλοποιήθηκαν και άλλα συναφή προγράμματα με συμμετοχή συναδέλφων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, όπως:

- πρόταση για ανάπτυξη κοινού μεταπτυχιακού προγράμματος με το University of North London στη Τεχνολογία Τροφίμων
- δίκτυο Προγράμματος Leonardo Da Vinci στο χώρο των τροφίμων (FOOD – Multi Actor Cooperation, αρ. εγκρ. Ε.Ε: PN/NT/125067/2001, συντονιστής).
- Validation of microbial testing for food, feed and water in an EN 45000 environment (Laboratoire De Nayer, Belgium)
- 2 Σχέδια Εταιρικών Σχέσεων στον Τομέα της Σύγχρονης Τεχνολογίας Τροφίμων (Novel foods) και 1 Σχέδιο Μεταφοράς Καινοτομίας (TOI) στην

Οινολογία (Οeno MAC), με 15 συνεργαζόμενα Ιδρύματα και Επιχειρήσεις της ΕΕ, όλα χρηματοδοτούμενα από την ΕΕ (Πρόγραμμα Leonardo da Vinci, 2009-2011)

Από το 2004 έως το 2006 συντόνισα ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** το χρηματοδοτούμενο από το ΕΠΕΑΕΚ (Γ' ΚΠΣ) Ερευνητικό Πρόγραμμα **ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ** με τίτλο “**Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους**”. Στο Πρόγραμμα συμμετείχαν 17 Ερευνητές από Εκπαιδευτικά και Ερευνητικά Ιδρύματα της χώρας μας και ο συνολικός προϋπολογισμός του έργου ήταν 51.000 €. Από το έργο αυτό προέκυψαν 5 δημοσιεύσεις. Το ακαδ. Έτος 2006-07, ήμουν υπεύθυνος του Τομέα Μαθημάτων Υποδομής του ΤΤΤ.

## **2. ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΕΣ ΘΕΣΕΙΣ**

### **α. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας**

**Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας**, Καθηγήτης (Σεπτέμβριος 1993 – Απρίλιος 1996)  
Οργάνωση και διδασκαλία μαθήματος και Εργαστηρίου **Γεωργικής Χημείας** και υπεύθυνος Γραφείου Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων Τ.Ε.Ι.-Κ.

Κατά το παραπάνω χρονικό διάστημα συμμετείχα και στην **ομάδα εργασίας** του **ΥΠΕΠΘ** υπό τον Γενικό Γραμματέα – Πρόεδρο της Επιτροπής Παρακολούθησης του ΕΠΕΑΕΚ, στη διαμόρφωση, τις διαπραγματεύσεις με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (ΕΚΤ και ΕΤΠΑ) και τα πρώτα στάδια υλοποίησης (πριν από τη δημιουργία της αντίστοιχης Δνσης ΚΠΣ του ΥΠΕΠΘ) του 1<sup>ου</sup> Επιχειρησιακού Προγράμματος “Εκπαίδευση και Αρχική Επαγγελματική Κατάρτιση” (ΕΠΕΑΕΚ) του 2<sup>ου</sup> ΚΠΣ.

### **β. Εκπαιδευτικό Κέντρο Αγροτικής Τράπεζας Ελλάδος, 02/1987-09/1993, Τμηματάρχης.**

Οργανωτής, συντονιστής και εισηγητής σε Σεμινάρια επιμόρφωσης του γεωτεχνικού προσωπικού Α.Τ.Ε. και άλλων Οργανισμών του ευρύτερου Δημόσιου Τομέα (Υπουργείου Γεωργίας, Συνεταιριστικών Οργανώσεων, Εταιριών Μετοχικού Ενδιαφέροντος Α.Τ.Ε., Τριτοβάθμιων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων), καθώς και του Ιδιωτικού Τομέα (της χώρας μας και άλλων κρατών-μελών της Ε.Ο.Κ.). Το σύνολο, σχεδόν, των Σεμιναρίων αυτών είχαν χρηματοδοτηθεί από την Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (Πρόγραμμα COMETT).

Κατά τη διάρκεια της υπηρεσίας μου στην ΑΤΕ, εργάστηκα στο **Universite de Bordeaux – Institut des Sciences et de Technology des Aliments -ISTAB** (Γαλλία), το 1990 (4 μήνες) ως **Επισκέπτης επιστημονικός συνεργάτης**, με υποτροφία του Ευρωπαϊκού Προγράμματος COMETT. Συνεργάστηκα με το προσωπικό του Πανεπιστημίου και Γεωργικών Βιομηχανιών της περιοχής του Μπορντώ με στόχο την ανάπτυξη κοινών (με την Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος) Πιλοτικών Προγραμμάτων στο χώρο των εφαρμογών της Βιοτεχνολογίας στα τρόφιμα, τη φυτοπροστασία και γενικά τη γεωργική παραγωγή. Το σημαντικότερο από αυτά τα Προγράμματα (**AGRO-BIOTECH**) υποβλήθηκε στην Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων και εγκρίθηκε τον Ιανουάριο του 1991 με Κοινοτική επιχορήγηση 500.000 ECU. Το **Πιλοτικό Πρόγραμμα** αυτό (No 5403/Cc, Pilot Project), αφορούσε την ανάπτυξη σύγχρονου εκπαιδευτικού υλικού για αυτοεκπαίδευση (Multimedia) με την ταυτόχρονη υποστήριξη ειδικών Σεμιναρίων, τρίμηνης συνολικής διάρκειας (Ιρλανδία 1992, Γαλλία 1993, Ελλάδα 1994). Περιελάμβανε ακόμα μεταφορά τεχνογνωσίας από τη Βιομηχανία στα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα και αντιστρόφως, καθώς και από χώρες προηγμένης τεχνολογίας σε άλλες που ενδιαφέρονταν για την

ανάπτυξη τους στους συγκεκριμένους τεχνολογικούς τομείς. Εταίροι στο Πρόγραμμα ήταν η Α.Τ.Ε. (η αίτηση υπεβλήθη από το Εκπαιδευτικό Κέντρο - ΑΓΡΟ-ΣΠΕΚ) και άλλες 30 Επιχειρήσεις και Εκπαιδευτικά ή/και Ερευνητικά Ιδρύματα από χώρες Ε.Ο.Κ. και ΕΖΕΣ. Η διάρκεια του Προγράμματος - του οποίου ήμουν **συντονιστής**- ήταν τετραετής, ο προϋπολογισμός του 230 εκατομ. δρχ. και η εγκεκριμένη από την Κοινότητα επιχορήγηση ανήρχετο στο ποσό των 115 εκατομ. δρχ. Το αρχικό εκπαιδευτικό πακέτο – προϊόν του Προγράμματος (εγχειρίδια αυτοεκπαίδευσης, βιντεοταινίες, δισκέτες Η/Υ κλπ.) εκδόθηκε στα Αγγλικά και στη συνέχεια – μέσω του Προγράμματος Leonardo da Vinci – μεταφράστηκε στα Ελληνικά. (Το μέρος της Ελληνικής έκδοσης, όπου είχα άμεση – συγγραφική – συμμετοχή, περιέχεται στο φάκελο υποψηφιότητας).

**γ. Διεύθυνση Γεωργικών Βιομηχανιών, Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος, 04/1985 - 02/1987, ειδικός επιστήμων.**

Κατά τη διάρκεια της υπηρεσίας μου στην εν λόγω Διεύθυνση ασχολήθηκα με σύνταξη **μελετών βιωσιμότητας** βιομηχανιών γεωργικών προϊόντων (επεξεργασίας-συντήρησης βρώσιμων ελαίων, μεταποίησης-συσκευασίας αγροτικών προϊόντων κ.λ.π.) και με σχετικές εισηγήσεις προς την Επιτροπή Πιστώσεων της Α.Τ.Ε. για χρηματοδότηση ανάλογων έργων. Τις παραπάνω μελέτες συνόδευε και η παροχή τεχνικών συμβουλών - επίβλεψη **-έλεγχος έργων και εγκαταστάσεων** των χρηματοδοτούμενων ιδιωτικών και συνεταιριστικών βιομηχανιών τροφίμων κ.λ.π. Παράλληλα, συνεργαζόμουν και με το Εκπαιδευτικό Κέντρο της Τράπεζας, ως εισηγητής σε Προγράμματα Επιμόρφωσης προσωπικού Α.Τ.Ε. και συγγενών Οργανισμών, όπως για παράδειγμα: στο Επιμορφωτικό Πρόγραμμα Υπαλλήλων Αγροτικής Οικιακής Οικονομίας του Υπουργείου Γεωργίας, του Οργανισμού Ενίσχυσης Ελαιολάδου κ.ά.

**δ. Ινστιτούτο Τεχνολογίας Τροφίμων, Υπουργείο Γεωργίας (σήμερα ΕΘΙΑΓΕ), Ερευνητής, 11/1980 - 3/1985.**

Ασχολήθηκα με την έρευνα για επίλυση άμεσων προβλημάτων διαφόρων φορέων γεωργικής παραγωγής, καθώς και με ερευνητικά προγράμματα σχετικά με γεωργικά προϊόντα, ειδικότερα δε τα σπωρολαχανικά. Το βασικό μου έργο κατά την τριετία 1983-1985 ήταν το ερευνητικό Πρόγραμμα της Δνσης Αγροτικής Έρευνας του Υπουργείου, που αφορούσε τη μελέτη και αξιολόγηση ποικιλιών βιομηχανικής τομάτας (καλλιεργητικές φροντίδες με λίπανση Ν, Ρ, Κ, στρεμματικές αποδόσεις, τεχνολογικά χαρακτηριστικά κ.λ.π.), όπως αυτά περιγράφονται στην εργασία Νο 6 (Γεωργική Έρευνα), του Κεφαλαίου Ζ.

Παράλληλα, εργάστηκα ως **επιστημονικός υπεύθυνος** και στο ερευνητικό πρόγραμμα, το οποίο αφορούσε την απομόνωση και ταυτοποίηση τοξικών ουσιών, που βαρύνουν την τροφική αλυσίδα (μεταλλαξιγόνες ενώσεις, υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων κ.λ.π.). Τα αποτελέσματα των ερευνητικών αυτών προγραμμάτων δημοσιεύθηκαν σε ελληνικά και ξένα επιστημονικά περιοδικά ή ανακοινώθηκαν σε Συνέδρια και αναλύονται στο Κεφάλαιο Ζ (Δημοσιεύσεις).

Συμμετείχα τέλος σε εκπαιδευτικά προγράμματα εξειδίκευσης επιστημονικο-τεχνικού

προσωπικού διαφόρων ιδιωτικών και συνεταιριστικών βιομηχανιών γεωργικών προϊόντων (π.χ. ποιοτικός έλεγχος τροφίμων), σε προγράμματα επιμόρφωσης ανέργων πτυχιούχων ΑΕΙ-ΤΕΙ (ΕΛ.ΚΕ.ΠΑ) κ.λ.π.

ε. Κατά την τριετία 12/1977 - 10/1980 (δηλαδή από το χρόνο επιστροφής μου στην Ελλάδα μετά τη λήψη του Διδακτορικού Διπλώματος - μέχρι το διορισμό του στο Ινστιτούτο Τεχνολογίας Τροφίμων, εργάστηκα ως **Χημικός/Τεχνικός Σύμβουλος** σε διάφορες Εταιρείες χημικών και φαρμακευτικών προϊόντων (**ΕΣΣΟ, HENKEL, Bristol** κ.λ.π.), με συνολικό χρόνο εργασίας περίπου **2 χρόνια**. Το υπόλοιπο - της τριετίας χρονικό διάστημα (Ακαδ. έτος 1978-79) εργάστηκα, όπως προαναφέρθηκε, στο Πανεπιστήμιο της Στοκχόλμης.

#### **Δ. ΑΛΛΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ – ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ**

##### **ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

1. **Εκπρόσωπος της ΕΕΧ στην Ομάδα Εργασίας για τα Τρόφιμα**, της Ευρωπαϊκής Ένωσης Χημικών Εταιριών - **FECS** (1982 - 1984).
2. **Κεντρική Επιτροπή Ελέγχου Βιομηχανιών και Βιοτεχνιών παρασκευής, επεξεργασίας, συσκευασίας Γεωργικών Φαρμάκων**. (1/1987 - 12/1989). **Μέλος** της Επιτροπής / Εκπρόσωπος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών. Την Επιτροπή αποτελούσαν υπάλληλοι των Υπουργείων Γεωργίας, Εργασίας και Υγείας-Πρόνοιας.
3. **Γραφείο Τεχνικής Υποστήριξης COMETT** (Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων) Βρυξέλλες. **Ειδικός συνεργάτης** (εμπειρογνώμων) κατά το α' έτος εφαρμογής του Προγράμματος COMETT II (1990), για την αξιολόγηση διακρατικών σχεδίων.
4. **Εμπειρογνώμων** (external expert) της **Ευρωπαϊκής Επιτροπής**, για την αξιολόγηση διακρατικών προτάσεων πιλοτικών σχεδίων και δικτύων του Προγράμματος Leonardo da Vinci (2000)
5. **Αξιολογητής επενδυτικών σχεδίων** εταιρειών (Άρθρα 23α και 23β του Νόμου 2234), που κατατέθηκαν στο **Υπουργείο Ανάπτυξης**, από 1996 έως 2000.
6. **Εισηγητής σε Σεμινάρια και Ημερίδες**, εκτός αυτών που προαναφέρθηκαν (Υπουργείου Γεωργίας και Α.Τ.Ε.), όπως Ε.Ε.Χ., Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Καλαμάτας και Καβάλας, Ελληνικής Εταιρείας Προληπτικής Ιατρικής κλπ. Οι ανακοινώσεις σε Συνέδρια της Ελλάδος και του εξωτερικού αναφέρονται και αναλύονται στο Κεφάλαιο Ζ.
7. Συμμετοχή στην **οργάνωση** (και κρίση επιστημονικών εργασιών) **Συνεδρίων και Ημερίδων** (ΕΛΕΤΕΤ, ΕΕΧ, ΑΤΕ, Τ.Ε.Ι. Αθήνας κλπ.).
8. Συμμετοχή σε **Στρογγυλές Τράπεζες** διαφόρων συνεδρίων (π.χ. 17<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας).

9. Επιστημονικός συνεργάτης (άμισθος) του Κέντρου Ογκολογικής Έρευνας του **Ελληνικού Αντικαρκινικού Ινστιτούτου** (1977-79).
10. Μέλος Δ.Σ. **Βαρβακείου Ιδρύματος** (1995 – 2004).
11. Μέλος Δ.Σ. της **ΣΕΛΕΤΕ** (2001-2) και της Δ.Ε. της **ΑΣΠΑΙΤΕ** (2002 – 2004).
12. Μέλος του Δ.Σ. του **Εθνικού Ιδρύματος Νεότητας-Ε.Ι.Ν.** (2000-01).

### ***E. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΠΕΙΡΑ σε Εκπαιδευτικά Ιδρύματα.***

1. **IMPERIAL COLLEGE / UNIVERSITY OF LONDON** - Department of Chemistry, Ακαδ. έτος 1976-77. **Instructor** στο Εργαστήριο Οργανικής Χημείας των τριτοετών φοιτητών του Τμήματος.
2. **ΤΕΙ-Αθήνας** (1984-σήμερα) και **ΤΕΙ -Καλαμάτας**(1993-1994), όπως προαναφέρθηκε στο Κεφάλαιο Γ (1 και 2α), με **αυτοδύναμη διδασκαλία** ή/και **οργάνωση** της ύλης των θεωρητικών μαθημάτων και των εργαστηρίων : Χημεία Τροφίμων (Ε), Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων (Θ), Ανάλυση Τροφίμων (Ε), Αρχές Τεχνολογικής Έρευνας (Θ) , Τοξικολογία Τροφίμων (Θ) στο ΤΕΙ-Α , και Γεωργική Χημεία (Θ και Ε) στο ΤΕΙ-Κ.
3. **Μεταπτυχιακός κύκλος** μαθημάτων στη Τεχνολογία Τροφίμων , του **Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ-Α** , σε συνεργασία με το University of **Humberside** (UK), κατά τα ακαδ. έτη 1995-96 έως 1999-2000.
4. Διδασκαλία επιλεγμένων κεφαλαίων **Χημείας και Τοξικολογίας Τροφίμων**, στα Πανεπιστήμια που αναφέρθηκαν στο Κεφάλαιο Γ , στα πλαίσια του Προγράμματος **ERASMUS** (TS).
5. **FH Trier, Τοξικολογία Τροφίμων**, θερινό εξάμηνο 1995-1996, όπως επίσης αναφέρθηκε στο κεφάλαιο Γ1.

### ***ΣΤ. ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΣΗΜΕΙΩΜΑΤΟΣ***

1. **Ξένες γλώσσες**
  - α. Αγγλική - Ph.D. από Αγγλόφωνο Πανεπιστήμιο.
  - β. Γαλλική - Certificat του Γαλλικού Ινστιτούτου (Institut Francais).
2. **Δίπλωμα Οινολόγου** - Άδεια ασκήσεως επαγγέλματος Υπουργείου Γεωργίας, μετά από θεωρητική/πρακτική κατάρτιση σε οινοποιείο (ΜΑΡΚΟ) και εξετάσεις στο Γεωργικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας (1988 - 89).
3. **Υποτροφίες**
  - α. **I.K.Y.** (1974 - 1977) για μεταπτυχιακές σπουδές στην Αγγλία.
  - β. **Συμβουλίου της Ευρώπης** (1978 - 79) για μεταδιδακτορική έρευνα, με επιχορήγηση του Σουηδικού Ινστιτούτου (Svenska Institutet) στο Πανεπιστήμιο της Στοκχόλμης.
4. **Δημοσιεύσεις**
  - Ph.D. Tesis – University of London, 1977.

- 30 Πρωτότυπες Επιστημονικές Εργασίες, δημοσιευμένες σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά και πρακτικά συνεδρίων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και 10 Συνθετικές Επιστημονικές Εργασίες.
- 1 Επιστημονική Μονογραφία και 2 Βιβλία σε θέματα τροφίμων
- 6 Διδακτικές Σημειώσεις για τους σπουδαστές του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

## **Z. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ**

### **A. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ**

#### ***α. ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ***

- 1.** A.A. Medici, L.N. Owen and C. Sflomos, **Journal of the Chemical Society (J.C.S.) Perkin I.**, 1977, 2258. “Cytotoxic Compounds : Chloro - Methoxy and Methoxycarbonyl-derivatives of (Bis-2-Chloroethylamino)-phenols and anilines”
- 2.** A.A. Medici, L.N. Owen and C. Sflomos, **Journal of the Chemical Society, Perkin I.**, 1977, 2517. “Cytotoxic Compounds: Reaction of 2,2’ – Iminodiethanol with some Chloronitrobenzenes”
- 3.** L.N. Owen and C. Sflomos, **Journal of the Chemical Society, Perkin I.**, 1979, 943. “Cytotoxic Compounds : Reactions of the Methanesulphonates of 2– (N-Aryl-N-methylamino) propan-1-ols and of 1-(N-Aryl-N-methylamino) propan-2-ols with nucleophiles”
- 4.** L.N. Owen και Κ. Σφλώμος, **Πρακτικά Α΄ Πανελληνίου Φαρμακευτικού Συνεδρίου**, Αθήνα 1982, σελ. 365. “Μηχανισμοί δράσης αρωματικών παραγώγων του αζωθυπερίτη με πυρηνόφιλες ομάδες”
- 5.** C. Sflomos, Cancergram U.S. **Journal of Nat. Cancer Institute**, 1983, 5, 9. “Mutagens, Carcinogens and Tumor inhibitors in foods”
- 6.** Κ. Αθανασίου και Κ. Σφλώμος, **Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Προληπτικής Ιατρικής (ΕΕΠΙ)**, Αθήνα, 1984, σελ. 231. “Μεταλλαξιγόνοι παράγοντες σε θερμικά επεξεργασμένες τροφές”
- 7.** C. Sflomos and K. Athanassiou, **Abstracts of the 14<sup>th</sup> Annual Meeting of the European Environmental Mutagen Society**, Moscow, 1984, p. 452. “Mutagens from the cooking of lamb meat”
- 8.** C. Sflomos and K. Athanassiou, **Abstracts of the 4<sup>th</sup> International Conference on Environmental Mutagens**, Stockholm, 1985, p. 325. “Effect of cooking temperature on the formation of mutagens in lamb meat”
- 9.** Κ. Αθανασίου, Ε. Κολωντή, Α. Μπουνιά, Π. Παπαδοπούλου και Κ. Σφλώμος, **1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛΕΤΕΤ)**, Θεσσαλονίκη, 1985, σελ. 535. “Μέθοδος απομόνωσης προϊόντων πυρόλυσης θερμικά επεξεργασμένου κρέατος”
- 10.** Κ. Σφλώμος, **Χημικά Χρονικά – Ειδική Έκδοση Πρακτικών 10<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας “Εφαρμοσμένη Χημική Έρευνα και Τεχνολογία”**, Πάτρα, 1985, σελ. 536. “Χρωματογραφικός προσδιορισμός μεταλλαξιγόνων ενώσεων”
- 11.** C. Sflomos and K. Athanassiou, **Journal of Nutrition, Growth and Cancer (U.S.A.)**, 1986, 3, 95. “Formation of mutagens in heat-processed lamb meat”
- 12.** Π. Παπαδοπούλου, Θ. Κονδύλης, Κ. Σφλώμος και Π. Γκριτζάκης, **Γεωργική Έρευνα**, 1988, 12, 41. “Μελέτη και αξιολόγηση ποικιλιών βιομηχανικής τομάτας”



- 13.** C. Sflomos, R. Papadopoulou and K. Athanassiou, **Mutagenesis** (UK), 1988, 4, (3), 228. "Temperature and time effects on mutagen production in cooked lamb meat"
- 14.** Δ. Παπαϊωάννου, Κ. Μπάρλος, Κ. Σφλώμος και Κ. Αθανασίου, **Πρακτικά 1<sup>ο</sup> Συνεδρίου Ελλάδας-Κύπρου, "Χημεία και Έλεγχος Ποιότητας"**, Λευκωσία, 1988, σελ. 408. "Παράγωγα της Μεθοτρεξάτης με αντικατάσταση του γλουταμινικού από διαμορφωτικούς περιορισμένα ανάλογά του"
- 15.** S. Lallas, J. Tsaknis and C. Sflomos, **European Journal of Lipid Science and Technology** (UK), 2003, 105, 23. "Characterization and frying stability of moringa stenopetala seed oil, variety -marigat-".
- 16.** Sinanoglou V.J., Batrinou A., Timbis D., Sflomos K., (2006). «Effects of  $\gamma$ -irradiation on a range of specially selected foods». «**2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries**», June 18-21, 2006, Patras, Greece. ICBF Congress Proceedings, p. 70-71.
- 17.** S. Lallas, O. Gortzi, J. Tsaknis and K. Sflomos, **International Journal of Molecular Sciences**, 2007, 8, 533-540. "Irradiation Effect on Oxidative Condition and Tocopherol Content of Vegetable Oils"
- 18.** Sinanoglou, V.J., Batrinou, A., Konteles, S., Sflomos, K. (2007). Microbial Population, Physicochemical Quality, and Allergenicity of Molluscs and Shrimp Treated with Cobalt-60 Gamma Irradiation. **Journal of Food Protection**, 70(4), 958–966. (I F: 2.154).
- 19.** Vassilia J. Sinanoglou\*, Anthimia Batrinou, Stamatis Tzimas, Niki Panopoulou and Konstantinos Sflomos (2007). «Changes in Colour Characteristics of Irradiated Foods». «**5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology**», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 669-674.
- 20.** Anthimia Batrinou\*, Vassilia J. Sinanoglou, Spyros Konteles, George Seiragakis and Konstantinos Sflomos (2007). «Application of Electromagnetic Energy for Inhibition of Food Allergy». «**5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology**», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 156-161.
- 21.** Batrinou\*, A.M., Koraki, D., Sinanoglou, V., Karagouni, A.D., Sflomos, K., Pletsas, V. (2008). Effect of ionising radiation on the quantification of genetically modified foods. Food Biotechnology. **Food Biotechnology**, 22, 338–351.
- 22.** **1<sup>st</sup> International ISEKI Food Conference-Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community**, September 10-12<sup>th</sup> 2008, Porto, Portugal: Gouma M., Gomes A., Pintado M., Malcata X., Massouras T., Sflomos K., "Comparative analysis and nutritional evaluation of Portuguese and Greek traditional cheeses".
- 23.** **The IDF/INRA 1<sup>st</sup> International Symposium on Minerals and Dairy Products**, October 1-3<sup>rd</sup> 2008, Saint-Malo, France: Gouma M., Sflomos K., Pintado M., Malcata F.X., Gomes A., "Characterization of the mineral profile of Portuguese and Greek traditional cheeses: influence of milk origin and dairy technology".
- 24.** Spyros Konteles, Vassilia J. Sinanoglou, Anthimia Batrinou, Konstantinos Sflomos, (2009). Effects of  $\gamma$ -irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and sensory properties of Feta cheese during cold storage. **Food Microbiology**, 26,157–165
- 25.** Vassilia J. Sinanoglou, Spyros Konteles, Anthimia Batrinou, Fotis Mantis and Konstantinos Sflomos (2009). Effects of  $\gamma$ -irradiation on microbiological status, fatty acid composition and color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat. **Journal of Food Protection**, 72(3), 556–563.

26. Batrinou A., Sflomos K., Aravantinos A. Zoumpoulakis P., and Chatziandreu G. (2010), Elimination of allergenic proteins by electromagnetic irradiation, **2<sup>nd</sup> International Conference on Radiation Applications**, Egyptian Radiation Society, Marsa Alam, Egypt.

**β. ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

1. Κ. Σφλώμος, Β. Πλέτσα, Α. Μπατρίνου, Β. Σινάνογλου και Κ. Ψυχής, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων». «**1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων**», Αθήνα, 31 Μαρτίου και 1-2 Απριλίου, 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ. 273-276.
2. Βασιλεία Ι. Σινάνογλου, Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος, Νίκη Δ. Πανοπούλου, Σταύρος Λαλάς, Ανθιμία Μπατρίνου και Ιωάννης Σ. Κανδαράκης, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού» «**1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)**», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-42.
3. Σ Λαλάς, Β Σινάνογλου, Δ Νικολόπουλος, Θ. Πάνου και Κ Σφλώμος, (2005). «Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξειδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού» «**1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)**», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005 Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-20.
4. Δ. Τυμπής, Β.Ι. Σινάνογλου\*, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελής, Κ.Σ. Σφλώμος, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον κρόκο του αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύσταση του κρόκου)». «**1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)**», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 58-59.
5. Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*, Ανθιμία Μπατρίνου, Σπύρος Κοντελής, Ειρήνη Φ. Στρατή και Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος. (2009). Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων. **Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**, Δήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13 – 14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα
6. Α. Μπατρίνου, Γ. Χατζηανδρέου, Δ. Στρίκου, Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, (2010) Ανίχνευση τυχαίας παρουσίας αλλεργιογόνων φιστικιού με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους, 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη

7.

**Β. ΣΥΝΘΕΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ**

- 1.** Κ. Σφλώμος, **Χημικά Χρονικά**, 1978, 4, 37. Καρκίνος και Χημεία
- 2.** Κ. Σφλώμος, **Χημικά Χρονικά**, 1979, 4, 43. Αλκυλιωτικές αντιδράσεις
- 3.** Κ. Σφλώμος, **Χημικά Χρονικά**, 1982, 1, 36. Οι χημικές ουσίες στην ανθρώπινη τροφική αλυσίδα – πόσο επικίνδυνες είναι

- 4.** Κ. Σφλώμος, **Χημικά Χρονικά**, Γενική Έκδοση, 1982, 9, 352. Πρόσθετα τροφίμων : Οφέλη / κίνδυνοι
- 5.** Β. Ευαγγέλου, Γ. Λαζαρίδης και Κ. Σφλώμος, **Πρακτικά 11<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας**, Αθήνα, 1986, σελ. 318. “Μεταβολές των φυσικοχημικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών των ελαίων κατά την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών”
- 6.** Κ. Σφλώμος, Πρακτικά 2<sup>ο</sup> Συμποσίου “**Ποιότητα-ανταγωνιστικότητα στη βιομηχανία τροφίμων**”, Αθήνα 1998, σ.204. Υγιεινά και επικίνδυνα τρόφιμα
- 7.** Κ. Σφλώμος, Πρακτικά Ημερίδας Προγράμματος Οeno-MAC, Αθήνα (ATEXcelixi), 2008, “**Αλήθειες και Μύθοι για την αλκοόλη και τον οίνο**”.
- 8.** Κ. Sflomos, G. Panagiariis, H. Vavouraki, I. Bizirgianni, “**E-Cultural and Linguistic Guides: A success story, product of a SWOT analysis on student mobility projects**”, Erasmus Coordinators Conference 2009 and CO-Exchange Educational Fair and European University Enterprises-Network Symposium (EUE-Net), 29 April-3 May, 2009, Nicosia, Cyprus. Abstracts booklet, p. 53
- 9.** G. Panagiariis, C. Koilias, H. Vavouraki, K. Sflomos, “**Functional Evaluation of student mobility: The case study of TEI of Athens**”, Erasmus Coordinators Conference 2009 and CO-Exchange Educational Fair and European University Enterprises-Network Symposium (EUE-Net), 29 April-3 May, 2009, Nicosia, Cyprus. Abstracts booklet, p. 59
- 10.** H. Vavouraki, G. Panagiariis, K. Sflomos, “**The barrier of Hidden Disabilities**”, Erasmus Coordinators Conference 2009 and CO-Exchange Educational Fair and European University Enterprises-Network Symposium (EUE-Net), 29 April-3 May, 2009, Nicosia, Cyprus. Abstracts booklet, p. 67

#### **Γ. ΒΙΒΛΙΑ – ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ**

- 1.** Κ. Σφλώμου, “**Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων**”, Εκδόσεις Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2002, σελ. 276
- 2.** Κ. Σφλώμου, “**Βασικές Αρχές Βιοτεχνολογίας**” από το Εκπαιδευτικό Πακέτο Αυτοεκπαίδευση στη Βιοτεχνολογία, Έκδοση **AGRO-BIOTECH** Project, 1997, σελ. 70. (Πρόγραμμα COMETT/Leonardo da Vinci). Αντίστοιχο εγχειρίδιο κυκλοφορεί στα Αγγλικά.
- 3.** Κ. Σφλώμου, “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων**”, Αθήνα, 1987, σελ. 59.
- 4.** Κ. Σφλώμου, “**Εργαστήριο Γεωργικής Χημείας**”, Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας, 1995, σελ. 65.
- 5.** Κ. Σφλώμου, “**Αρχές Τεχνολογικής Έρευνας**”, Αθήνα, 1997, σελ. 90.
- 6.** Κ. Σφλώμου, “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Χημείας Τροφίμων**”, Αθήνα, 1997, σελ. 102.
- 7.** Κ. Σφλώμου, “**Τοξικολογία Τροφίμων**”, Αθήνα, 2003, σελ. 111.
- 8.** Κ. Σφλώμος, Β. Σινάνογλου, “**Χημεία Τροφίμων**”, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 2005, σελ. 284 (Σημειώσεις μαθήματος)
- 9.** Κ. Σφλώμος, “**Διατροφή και Καρκίνος**”, Αθήνα, 1982, σελ. 188 (Μονογραφία)
- 10.** Κ. Σφλώμος “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Χημείας Τροφίμων**” Αυτοέκδοση, σ 180  
Αθήνα 2009, ISBN 978-960-931635-4
- 11.** Κ. Σφλώμος “**Χημεία Τροφίμων**” Αυτοέκδοση, Αθήνα 2010. ISBN 978-960-92818-1-2

**12.** Κ. Σφλώμος “**Διατροφή**”, Αυτοέκδοση, Αθ

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΤΑΛΕΛΛΗ**

Όνοματεπώνυμο : Αικατερίνη Ταλέλλη- Αξιομακάρου  
Πατρώνυμο : Παναγιώτης  
Ημερομηνία Γέννησης : 8/2/1954  
Διεύθυνση κατοικίας : Δεξαμενής 34 - Μεταμόρφωση  
Τηλέφωνα επικοινωνίας : 2845614 - 6949489980  
Οικογενειακή κατάσταση : Έγγαμος  
  
E-mail : aikaterinitalelli@yahoo.gr

### **1. ΣΠΟΥΔΕΣ**

2003-2007 : Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης «Διασφάλιση Ποιότητας»  
Σχολή Θετικών Επιστημών και Τεχνολογίας.  
Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο  
1974-1977 Πτυχίο Ανωτέρας Σχολής Τεχνολόγων Τροφίμων  
Κ.Α.Τ.Ε.Ε. Αθηνών  
Από 2008: Υποψήφια διδάκτωρ Χαροκόπειου Πανεπιστημίου Αθηνών

### **2. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

Γλώσσα: Αγγλικά, επάρκεια γνώσης από εξετάσεις της Ε5/1511/5-3-1985 Υπουργικής Απόφασης

### **3. ΕΙΔΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ**

Α. ΧΡΗΣΗ Η/Υ

1/3/2002- 31/5/2002 : παρακολούθηση Σεμιναρίου Πληροφορικής,  
Microsoft windows 2000-word 2000- excel 2000- power point 2000  
Φορέας Ένωση Ελλήνων Φυσικών.

## **B. ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ**

20/1/1986-21/7/1986 Επιμορφωτικό Σεμινάριο Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής. Παρακολούθηση επτά μαθημάτων και αξιολόγηση, με σκοπό την ένταξη στη βαθμίδα Καθηγητή Εφαρμογών του Τ.Ε.Ι ΑΘΗΝΩΝ.

### ***4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ***

20/4/1978 – 28/9/1978 : Σαν Τεχνολόγος Τροφίμων στη Βιομηχανία Αεριούχα και Ονοπνευματώδη Ποτά ΧΕΛΜΟΣ Λεωφ. Καβάλας 135  
1/10/1978 – 17/9/1981: Σαν ωρομίσθια Βοηθός Εργαστηρίων στην Ανωτέρα Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων ΚΑΤΕΕ Αθηνών.

1981 έως και σήμερα: Καθηγήτρια εφαρμογών ΤΕΙ Αθηνών.

Τα Εργαστηριακά μαθήματα που δίδαξα, σχετίζονται με τη Χημεία Τροφίμων καθώς και με τη Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων και Λαχανικών.

## **5. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

- Συγγραφή
1. Έχω γράψει τις Εργαστηριακές Σημειώσεις της Τεχνολογίας και Ποιότητας φρούτων και λαχανικών που διανέμονται στους σπουδαστές της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (ΣΤΕΤΡΟΔ) του ΤΕΙ Αθηνών μαζί με τη συνάδελφο κ. Άννα Αναγνωστοπούλου.
  2. Έχω γράψει μαζί με τη συνάδελφο κ. Άννα Αναγνωστοπούλου το βιβλίο «Τεχνολογία και Ποιότητα φρούτων και λαχανικών» που εκδόθηκε από τον Εκδοτικό οίκο «Νέες Τεχνολογίες» και με απόφαση του Συμβουλίου του Τ.Ε.Ι. Αθηνών, αρ. ΦΕΚ 2515/10-12-2008, διανέμεται στους σπουδαστές της ΣΤΕΤΡΟΔ και καλύπτει την ύλη του αντίστοιχου θεωρητικού μαθήματος.

## **6. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Έχω ενταχθεί στο Μητρώο εισηγητών του ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων) με αρ. μητρώου 625 και στο εισαγωγικό Μητρώο Εκπαιδευτών ενηλίκων του ΕΚεΠις (Εθνικό κέντρο Πιστοποίησης) με αρ. μητρώου ΕΑ17292. Μετείχα σαν εισηγήτρια, σε πολλά σεμινάρια επιμόρφωσης ενηλίκων.

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΤΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΙΩΑΝΝΗ ΤΣΑΚΝΗ**

ΕΠΩΝΥΜΟ: Τσάκνης  
ΟΝΟΜΑ: Ιωάννης  
ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ: Παναγιώτης  
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 31-1-1955  
ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: Έγγαμος, δύο παιδιά  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Κατσαντώνη 62 , Πειραιάς ,

***T. K. 18546***

ΤΗΛΕΦΩΝΟ: 210-4637751, 693-7082860  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: Καθηγητής, Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας  
Στις εκλογές του Μαΐου 2006 εκλέχθηκα *Διευθυντής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής με τετραετή θητεία.*  
*Πρόεδρος* της Ομοσπονδίας Συλλόγων Εκπαιδευτικού Προσωπικού (ΟΣΕΠ) των ΤΕΙ, για τέσσερες συνεχόμενες θητείες.  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Αγίου Σπυρίδωνος, Τ. Κ. 12210, Αιγάλεω, Αθήνα. Τηλ. 210-5385517  
Fax. 010-5314874, E-mail: jtsaknis@teiath.gr

**ΣΠΟΥΔΕΣ:**

- 1992-1996 : Διδακτορικό (*Ph.D.*) στην Τεχνολογία Τροφίμων με θέμα “ Isolation and identification of antioxidant ts from *sideritis Euboea (Mountain tea)* ”, University of Lincolnshire & Humberside, UK.
- 1990-1992 : *Master of philoshophy* (by research) στην Τεχνολογία Τροφίμων με θέμα “Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying”, Humberside University, UK
- 1999 : *Μέλος της Ακαδημίας Επιστημών της Νέας Υόρκης* (New York Academy of Sciences)
- 1998 : *Certificate ‘Chartered Chemist’* από τη Royal Society of Chemistry της

### Αγγλίας

**2001 : Certificate in "HACCP Principles and Their Application in Food Safety",**

**(Royal Institute of Public Health & Hygiene)**

**1976-1980 : Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.**

1982-1983 : Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, Σχολή Εκπαιδευτικών Λειτουργών (Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε).

### ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ:

1980-1985 : *Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου* στην “ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΥΝ ΠΕ”.

1985-1992 : *Καθηγητής Εφαρμογών* στο ΤΕΙ Αθήνας.

1993-1998 : *Επίκουρος Καθηγητής* στο ΤΕΙ Αθήνας.

1998-2002 : *Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας

2002: *Τακτικός Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας

2005-2009: *Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής και διδάσκων Καθηγητής* στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών της *Ιατρικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών* με τίτλο “Περιβάλλον και υγεία, διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία”.

2007-2009: Διδασκαλία στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων με τίτλο “*Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή*” (Συνεργαζόμενα Τμήματα (1) Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, (2) Τμήμα Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (3) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας).

1993-2001: Διδασκαλία στο μεταπτυχιακό (M. Sc.) με τίτλο “Τεχνολογία Τροφίμων” που οργάνωσε το ΤΕΙ Αθήνας σε συνεργασία με το *University of Lincoln, UK*.

-Είμαι μέλος του επταμελούς Συμβουλίου της Επιτροπής Εκπαίδευσης & Ερευνών σε τέσσερες συνεχόμενες θητείες:

- Ιούνιος 1998 έως Ιούνιο 2001(Μέλος)
- Ιούνιος 2001 έως Ιούνιο 2004 (Μέλος)
- Ιούνιος 2004 έως Ιούνιο 2007 (Αντιπρόεδρος)
- Ιούνιος 2007 (Αντιπρόεδρος)

2004-2009: Μέλος του *Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας (ΕΣΥΠ)* και του *Συμβουλίου Ανώτατης Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΣΑΤΕ)*, εκπροσωπώντας το Εκπαιδευτικό Προσωπικό των ΤΕΙ.

1999-2004: Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος ERASMUS του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

2007-2008: Μέλος της *Επιτροπής Χωροταξικού Στρατηγικού Σχεδιασμού των ΤΕΙ*, η οποία συγκροτήθηκε από τον Υπουργό Παιδείας για να μελετήσει το πρόβλημα των περιφερειακών ΤΕΙ με την καθιέρωση της βάσης του 10.

2009: Παρατηρητής στο Συμβούλιο Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Σ.Π.Δ.Ε.) του Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας.

#### **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΩΜΑΤΕΙΑ:**

-Από το Μάιο του 1999 είμαι Συντονιστής της Ελληνικής Μόνιμης Επιτροπής "Residues and Chemical Contaminants" του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας και Εθνικός Εκπρόσωπος στη Διεθνή Ομοσπονδία Γάλακτος (International Dairy Federation -IDF).

-Μέλος της Royal Society of Chemistry της Αγγλίας.

-Μέλος της Ακαδημίας Επιστημών της Νέας Υόρκης

-Μέλος του Τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.

-Μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων.

#### **ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΣΕ ΞΕΝΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ (μέσω του προγράμματος SOCRATES/ERASMUS)**

1995: Techniques of isolation and identification of antioxidants from natural sources (Universitat Autònoma de Barcelona, Ισπανία).

1997: The mechanism of antioxidant action in vitro (Polytechnic de Viana do Castelo, Πορτογαλία).

1998: Characterization of Moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya (University of Nairobi, Κένυα). (Η διάλεξη αυτή έγινε στα πλαίσια Ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος *Contact No: TS3\*CT94-0309 DG 12 HSMU*)

1999: Mechanisms of synergistic effects of combined antioxidants (University of Udine, Ιταλία).

2000: Autoxidation of saturated acyl lipids (JATE University, Szeged college of food industry, Ουγγαρία)

2000: The antioxidant action of tocopherols and tocotrienols (Espoo-Vantaa Polytechnic, Φιλανδία)

2001: Chemical modifications of selected vegetable oils during frying (Institute of Chemical Technology, Τσεχία)

#### **ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

- **Journal of American Oil Chemists' Society**, Springer (Impact Factor 2008: 1,504).
- **Journal of the Agricultural and Food Chemistry**, ACS Publications (Impact Factor 2008: 2,562).
- **European Journal of Lipid Science and Technology**, Wiley (Impact Factor 2008: 1,354).
- **Food Chemistry**, Elsevier (Impact Factor 2008: 2,696).
- **Molecules**, MDPI - Open Access Publishing (Impact Factor 2008: 1,252).
- **Analytika Chimika Acta**, Elsevier (Impact Factor 2008: 3,146).

#### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:**

1. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών" που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι –

- Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.738 € (2004-2007).
2. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Μελέτες – Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.895 € (2004-2007).
  3. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Παλαίωση των Κρασιών και των Ποτών*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.202 € (2004-2007).
  4. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Αποπίκρυνση της Ελιάς και την Παρασκευή Υψηλής Θρεπτικής αξίας προϊόντων*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.244 € (2004-2007).
  5. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Καινοτόμες Μέθοδοι Παραγωγής Καυσίμου BIODIESEL από Ελληνικά Γεωργικά Προϊόντα*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) ΤΕΙ ΚΑΒΑΛΑΣ (Τμήμα Τεχνολόγων Πετρελαίου) και (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 52.006 € (2004-2007).
  6. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Μελέτη Παραγόντων που Επηρεάζουν την Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με Προηγμένες Τεχνολογικές Μεθόδους*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήματα: Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογίας Ιατρικών Οργάνων), (2) ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ (Τμήμα Ιατρικής φυσικής – Μορφολειτουργικός Τομέας), (3) Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Ινστιτούτο Βιολογικών ερευνών και Βιοτεχνολογίας – Εργαστήριο ΓΤΟ). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.933 € (2004-2007).
  7. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων Ελληνικών αρωματικών φυτών*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης ΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας



- Χημείας Φυσιικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 63.000 € (2005-2006).
8. Συμμετοχή στο πρόγραμμα με τίτλο “Διεύρυνση της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης” στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συγκεκριμένα συμμετείχα στα Πακέτα Εργασίας Π.Ε.5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης), και Π.Ε. 9 (Αξιολόγηση της λειτουργίας του νέου Τμήματος). Διάρκεια έργου 01/07/2005 ως 31/08/2006 & 01/09/2006-31/08/2008.
  9. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “Μελέτη Φυσιικών Συστατικών και Βιολογικών Δράσεων Παραδοσιακών Ηδύποτων: Μαστίχα Χίου και Κίτρου Νάξου” που χρηματοδοτήθηκε από το πρόγραμμα (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσιικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 5.000 € (01/02/2005 - 01/02/2007).
  10. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο “Ενθάρρυνση Επιχειρηματικών Δράσεων των Φοιτητών του ΤΕΙ Αθήνας – με κωδικό MIS 86191 της Κατηγορίας Πράξεων 3.1.2.β του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ”. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 120.000 € (2003-2005).
  11. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο πρόγραμμα με τίτλο: *Μελέτη της Δράσεως της Μαστίχας Χίου σε διάφορες Παθολογικές Καταστάσεις και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (Αφέψημα, Αεριούχο Ποτό και Λιπολυτικά Σκευάσματα για το Αδυνάτισμα)*. Συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τμήμα Αισθητικής- Κοσμητολογίας, ΤΕΙ Αθήνας, (3) Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας Ιατρικής Σχολής, Παν. Αθηνών, (4) Νεφρολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, (5) Καρδιολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, προϋπολογισμού 30.000 € (2004-2005).
  12. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο “*Development of Moringa Oleifera and Moringa Stenopetala tree to provide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil*”. [Contact No: TS3\*CT94-0309 DG 12 HSMU). PARTICIPANTS: (1) TEI of Athens (dept. of Food Technology), Athens, Greece, (2) University of Leicester, UK, (3) Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe, Germany, (4) Kenya Forestry Research Institute, Nairobi, Kenya, προϋπολογισμού 500.000 ECU (1994-1998).

**Αναφορές** στο πρόγραμμα αυτό έγιναν από τους **Times του Λονδίνου** στις 15/9/1995, από τη Γαλλική εφημερίδα "**Le Monde**" στις 17-18 /9/1995 και από "**ΤΟ ΕΘΝΟΣ**" στις 20/01/2001.

Στα πλαίσια του προγράμματος έδωσα διάλεξη στο Πανεπιστήμιο του Nairobi, Κένυα με θέμα "Characterization of Moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya".

13. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο πρόγραμμα Leonardo Da Vinci (*PISCES- Processing and Inspection of Seafood and Cultured fish to European Standards*). **Participants:** (1) TEI of Athens, (2) Hull University, (3) Research Institute of Fish culture & Hydrobiology – University of south Bohemia, Czech, (4) CzeInspectorate for Health Protection – Netherlands, (5) Mike

- Dillon Associates Ltd, UK, (6) Greencastle Sea Foods Ltd – Ireland, προϋπολογισμού 50.000 ECU (1999-2000).
14. Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος με τίτλο “*Τροποποίηση μεθόδου ανίχνευσης της οξείδωσης με HPLC σε φυτικά λάδια*”, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του ΤΕΙ Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1994-1996).
  15. Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος “*Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά*”, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του ΤΕΙ Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1998-1999).
  16. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: “*Διοίκηση Ολικής Ποιότητας / Διασφάλιση Ποιότητας & Ποιοτικός Έλεγχος*”, διάρκειας 150 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 4.500.000 δρχ. (1999).
  17. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: “*Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων / HACCP Κλάδος τροφίμων & Ποτών*”, διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ (1999).
  18. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: “*Τυποποίηση και Συσκευασία Ελαιολάδου*”, διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ. (1999).
  19. Επιστημονικός Υπεύθυνος του Ενδοεπιχειρησιακού Προγράμματος Εκπαίδευσης του προσωπικού της Olympic Catering με τίτλο “*Inflight Catering*”. Το πρόγραμμα αυτό υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Hull University της Αγγλίας και είχε προϋπολογισμό 6.000.000 δρχ.(1999).
  20. Επιστημονικός Υπεύθυνος και Εισηγητής 8 αυτοχρηματοδοτούμενων Εξειδικευμένων Σεμιναρίων (διάρκειας 32 ωρών το καθένα) για στελέχη του κλάδου τροφίμων & ποτών με τίτλο “*The Principles and Application of HACCP in the Safe Manufacturing and Processing of Food*”. Τα σεμινάρια έγιναν σε συνεργασία του ΤΕΙ Αθήνας με το Hull University και οι συμμετέχοντες μετά από εξετάσεις απόκτησαν Certificate στο σύστημα HACCP από το πανεπιστήμιο του Hull (1998 -2003).
  21. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος RETEX με τίτλο “*Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος HACCP σε προμαγειρεμένο μπιφτέκι*” της εταιρείας “Δ. ΤΣΑΟΥΣΙΔΗΣ ΕΠΕ” (κωδικός έργου 10144583). Το πρόγραμμα αυτό χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης, προϋπολογισμού 5.000.000 δρχ (1998-2000).
  22. Ερευνητής στο EU Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο “*Qualpoiss project (Healthy Quality of fish)*”. Partners: ΤΕΙ Αθήνας και Hull University της Αγγλίας, προϋπολογισμού 6.000 ECU (1995-1996).
  23. Ερευνητής στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα AFFILUENCE με τίτλο “*Μελέτη και εφαρμογή της φθορισμομετρίας στον προσδιορισμό ενόσεων βιολογικού ενδιαφέροντος*” (συνεργασία ΤΕΙ Αθήνας και Βιομηχανίας ΒΙΟΡΥΛ, συνολικού προϋπολογισμού 300 εκ.) (1996-1998).
  24. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο “*Natural Antioxidants*”. A cooperation between ΤΕΙ of Athens, Den Bosch and Delft Agricultural Colleges, The Netherlands (1996-1998).

25. Ερευνητής στο πρόγραμμα ‘ΣΥΝ’ της Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας με τίτλο “Ανάπτυξη τεχνολογίας για την παραγωγή φυσικής ..2,5-διμεθυλο-4-υδροξυ-3H- (2H) – φουρανόνης (Fraisin) και 2,5- διμεθυλο-4-μεθοξυ- 3H- (2H)- φουρανόνης (Mesifuran) από φυσικές πρώτες ύλες”, προϋπολογισμού 46.293.000 δρχ. (1998-1999).
26. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο "Λιπολυτικές ουσίες σε μικρογαλακτώματα: εφαρμογή σε σκευάσματα αδυνατίσματος", που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του ΤΕΙ Αθήνας, με 3.046.000 δρχ. Συμμετέχοντες φορείς: (1) ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τομέας Φαρμακευτικής Τεχνολογίας του Τμήματος Φαρμακευτικής του πανεπιστημίου Αθηνών, (3) Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών & Βιοτεχνολογίας (IBEB) του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (1999-2001).
27. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο "Ανάπτυξη βιοτεχνολογικής μεθόδου παραγωγής ρουσβεατρόλης", που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του ΤΕΙ Αθήνας, με 2.300.000 δρχ (1999-2001).
28. Ερευνητής στο πρόγραμμα ΕΠΕΤ II, με τίτλο: Ελληνικές Παραδοσιακές Σαλάτες. Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας, (2) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, (3) Olympus Foods S.A., προϋπολογισμού 70.000.000 δρχ (2000-2001).
29. Επιστημονικός Υπεύθυνος σε 64 προγράμματα που χρηματοδοτήθηκαν από διάφορες βιομηχανίες τροφίμων και ποτών.
30. Συμμετοχή σε προγράμματα Επαγγελματικής Κατάρτισης, καθώς και συνεργασίες με διάφορους Επιστημονικούς φορείς σε θέματα Επιστήμης Τροφίμων και υποστηρίξης Μελετών HACCP, GMP, GLP, GRT, ISO κλπ.

#### ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΡΙΤΩΝ

1. Chatzilazarou, A., Katsoyannos, E., Gortzi, O., Lalas, S., Paraskevopoulos, Y., Dourtoglou, E., and Tsaknis, J (2009). Removal of polyphenols from wine wastes using cloud point extraction, *Journal of the Air & Waste Management Association*, in press.
2. Liolios, C.C., Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2009). Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus L.* and *in vitro* antimicrobial activity, *Food Chemistry*, 112, 77-83.
3. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2008). Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes, *European Food Research and Technology*, **226** (3), 583-590.
4. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes., *Planta Medica*, 73 (9). DOI: 10.1055/s-2007-986965.
5. Lalas, S., Gortzi, O., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2007). Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils, *International Journal of Molecular Sciences*, **8**, 533-540.
6. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes, *Molecules*, **12**, 932-945.
7. Triantafyllou, A., Chaviaras, N., Sergentanis, T.N., Protopapa, E. and Tsaknis, J. (2007). Chios mastic gum modulates serum biochemical parameters in a human population. *Journal of Ethnopharmacology* **111** (1), 43-49.

8. Lalas, S., Aggelousis, G., Gortzi, O., Dourtoglou, V. and Tsaknis, J. (2007). Protection of traditional Greek products using a plant extract, *Ital. J. Food Sci.*, **19** (3), 1-8.
9. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2006). Re-evaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes, *Journal of Food Protection*, **69** (12), 2998-3005.
10. Lalas S., Gortzi, O. and Tsaknis J. (2006). Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil, *Plant Foods for Human Nutrition*, **61** (2), 99-108.
11. Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. (2006). Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying. *Journal of Food Lipids*, **13** (1), 27-35. (Η δημοσίευση αυτή επιλέχθηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing στις 20 καλύτερες για το 2006 και η πιο δημοφιλής του *Journal of Food Lipids*)
12. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2005). Extraction and Identification of Natural Antioxidant from *Sideritis euboea* (Mountain Tea), *J. Agric. Food Chem.*, **53**, 6375-6381.
13. Gerolimatou, C., Batrinou, A., Tsaknis, J. and Spiliotis, V. (2004). Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution Method for the Estimation of the Antimicrobial Activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, **12**, 259-267.
14. Lalas, S., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2003). Characterisation of *Moringa Stenopetala* seed oil variety "Marigat" from Iceland Kokwa, *European Journal of Lipid Sciences and Technology* **105** (1), 23-31.
15. Aligiannis, N., Mitaku, S., Tsitsa-Tsardis, E., Harvala, C., Tsaknis, J., Lalas, S., and Haroutounian, S. (2003). Methanolic Extract of *Verbascum macrum* as a Source of natural Preservatives against Oxidative Rancidity, *J. Agric. Food Chem.*, **51**, 7308-7312.
16. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa Oleifera* tree variety of Malawi, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, **79** (7), 677-683.
17. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2002). Stability during frying of *Moringa Oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, **15** (1), 79-101.
18. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Characterisation of *Moringa Oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, **15** (1), 65-77.
19. Tsaknis, J., Lalas, S. and Protopapa, E. (2002) Effectiveness of the Antioxidants BHA and BHT in Selected Vegetable Oils During Intermittent Heating, *Grasas Y Aceites*, **53** (3), 199 - 205.
20. Protopapa, E.E., Heliou, A., Tsigonia, A., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The antiphlogistic action of the Chios essential oil: Treatment of skin irritations resulting from hair epilation and peeling with lotions containing mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, **16**, 203-205.
21. Protopapa, E.E., Spiliotis, B., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The antibacterial and the antifungal action of the Chios mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, **16**, 199-201.

22. Tsaknis, J., Lalas, S. and Evmorfopoulos E. (1999). Determination of Malondialdehyde (MDA) in Traditional Fish Products by HPLC, *Analyst*, **124**, 843-845.
23. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1999). Characterization of Moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya, *J. Agric. Food Chem.*, **47**, 4495-4499.
24. Tsaknis, J., Spiliotis, V., Lalas, S., Gergis, V. and Dourtoglou, V. (1999). Quality changes of Moringa Oleifera, variety Mbololo of Kenya seed oil during frying, *Grasas Y Aceites*, **50 Fasc. (1)**, 37-48.
25. Tsaknis, J., Hole, M., Smith, G., Lalas, S., and Tychopoulos, B. (1998). An HPLC Rapid Method of Determining malondialdehyde (MDA) for Evaluation of Rancidity in Edible Oils, *Analyst*, **123**, 325-327.
26. Tsaknis, J. (1998). Characterisation of Moringa Peregrina Arabia seed oil, *Grasas Y Aceites*, **49 (2)**, 170-176.
27. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V. and Spiliotis, V. (1998). A Total Characterisation of Moringa Oleifera Malawi seed oil, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, **75 (1)**, 21-27.
28. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1998). Quality changes of Moringa Oleifera, variety of Blantyre seed oil during frying, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, **75 (4)**, 181- 190.
29. Lazos, E., Tsaknis, J., and Lalas, S. (1998). Characterisation and composition of tomato seed oil, *Grasas Aceites*, **49 Fasc. 5-6**, 440-445.
30. Dementzos, C., Katerinopoulos, H., Kouvarakis, A., Stratigakis, N., Loukis, A., Ekonomakis, C., Spiliotis, V. and Tsaknis, J. (1997). Composition and antimicrobial activity of the essential oil of Cistus creticus subsp. Eriocephalus, *Planta Medica*, **63**, 1-3.
31. Tsaknis, J., Lalas, S. and Lazos, E. (1997). Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil, *Grasas Y Aceites*, **48 (Fasc.5)**, 267-272.
32. Lazos, E., Tsaknis, J., and Bante, M. (1995). Changes in pumpkin seed oil during heating, *Grasas Aceites*, **46 Fasc. 4-5**, 233-239.

**Έχει 244 ετεροαναφορές**

## ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Τσάκνης, Ι. (2010). *Διατροφή για την αντιμετώπιση της οξείδωσης των ελευθέρων ριζών*, 13<sup>ο</sup> Επιστημονικό Συνέδριο Αισθητικής και Κοσμητολογίας, Κύπρος, 6-7 Μαρτίου.
2. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου με τίτλο «*Η εκπαίδευση των Εκπαιδευτικών της Δευτεροβάθμιας Επαγγελματικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης στην Ελλάδα*», Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε., 11-12 Δεκεμβρίου 2009.
3. Τσάκνης, Ι. (2008). *Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων*, 5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ξενοδοχειακής Διοίκησης – Υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Ανάπτυξης (ΕΟΤ), Αθήνα, 22-23 Μαρτίου.
4. Kitsos, C.P. and Tsaknis, I. (2007): **Risk analyses on dairy products**, International Conference on Statistics and Risk Analysis (ICSMRA), sponsored by the Risk Assessment Committee and the Life Science Assessment Committee of the International Statistical Institute, August 30-31, Lisbon (PORTUGAL).
5. Graikou, K., Tsaknis, I., Protopappa, E., and Chinou, I. (2006). **Analyses of three Traditional Greek Liquors**, 5<sup>th</sup> International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
6. Graikou, K., Protopappa, E., Tsaknis, I. and Chinou, I. (2006). **Chemical analyses of the essential oils of *Citrus Medica* from Naxos**, 5<sup>th</sup> International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
7. Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών. (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης Ι «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
8. **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents-Biological activities.** (2005). C. Liolios, S. Lalas, E. Protopappa, I. Tsaknis, I. Chinou. Madeira, Spain (1<sup>st</sup>-4<sup>th</sup> October).
9. **Enhanced bioactivity of *Thymus* and *Myrtus* extracts, growing in Greece, after encapsulation in liposomes.** (2005). O. Gortzi, S. Lalas, I. Tsaknis, I. Chinou. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21-25 August).
10. Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus* species) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes (2005). C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, I. Tsaknis, I. Chinou. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21<sup>st</sup>-25<sup>th</sup> August).
11. **Re-evaluation of bioactivities of Royal Jelly before and after encapsulation in liposomes.** (2005). E. Melliou, O. Gortzi, E. Protopappa, I. Tsaknis, Ioanna Chinou. Madeira, Spain, (10<sup>th</sup> October)
12. Tsaknis J., Xatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalas S., and Bratakos M. (2005). **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying**, Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2<sup>nd</sup> International Conference, Αθήνα (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) 21 -22 Απριλίου.
13. Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών. (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης. 1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).

14. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2004). *Chemical Hazards – An Overview*, “**International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries**” που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (FAO), (2) International Dairy Federation (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town 2 -5 Μαρτίου.
15. Τσάκνης, Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. (2003). *Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση*, **3<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής** που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά.
16. Τσάκνης, Ι. (2002). Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου των καλλυντικών (HACCP), **1<sup>st</sup> International Symposium of Aesthetics**, Αθήνα 24-25 Μαΐου.
17. Τσάκνης, Ι., Γκέργκης, Β. και Αγγελούσης, Γ. (1998). Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από το τσάι του βουνού (*Sideritis Euboea*) – Μηχανισμός αντιοξειδωτικής δράσης, **1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες (Με διεθνή συμμετοχή)**, Ιωάννινα 1-3 Οκτωβρίου.
18. Γκέργκης, Β., Γιάννοβιτς-Αργυριάδη, Ν., Τσάκνης, Ι. και Σπηλιώτης, Β. (1996). Χημική σύσταση του αιθέριου ελαίου της δάφνης (*Laurus Nobilis- Lauraceae*), και μελέτη της αντιμικροβιακής του δράσης, **17<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας**, , 467-470, Πάτρα, 1-5 Δεκεμβρίου.

#### ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

1. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο «*Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σε Κουζίνα Νοσοκομείου*» στην ημερίδα - Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών - Ελαχιστοποίηση των Κινδύνων κατά τη Διακίνηση και Αποθήκευσή τους, που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας, Αθήνα, 11 Ιουνίου 2009 (Επίσης, στην παραπάνω ημερίδα ήμουν και μέλος της *Οργανωτικής Επιτροπής*).
2. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο «*Ελαιόλαδο: Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα σημεία λιανικής πώλησης*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου, στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2009, Αθήνα, 8 Μαΐου 2009.
3. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Έλεγχος και Ασφάλεια Τροφίμων*» που οργανώθηκε από το Μεσογειακό Γραφείο Πληροφόρησης (ΜΙΟ ECSDE) για το Περιβάλλον, τον Πολιτισμό και την Αειφόρο Ανάπτυξη στη θεματική ενότητα «**Γεωργία – Διατροφή – Ποιότητα Ζωής**» και απευθυνόταν σε στελέχη των Κέντρων Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης της Αττικής, Αθήνα, 20 Οκτωβρίου 2008.
4. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων στα Ελαιοτριβεία*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Ελαιουργείων στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2008, Αθήνα, 23 Μαΐου 2008.
5. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Διαχείριση της ασφάλειας Τροφίμων*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, Αθήνα, 6 Μαρτίου.
6. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο «*Μαστίχα, ιάματα και εδέσματα*», ημερίδα που οργανώθηκε από το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Δήμου

- Ομηρούπολης Χίου με θέμα “Φυσικά προϊόντα και υγιεινή διαβίωση, η περίπτωση της μαστίχας – επιμορφωτικό σεμινάριο για εκπαιδευτικούς”, Χίος 27, 28 & 29 Απριλίου.
7. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο «Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων», **FESTIVAL ΦΟΙΤΗΣΗΣ (που τελούσε υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων)**, Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου 7-9 Δεκεμβρίου.
  8. Τσάκνης, Ι. (2006). Διάλεξη με τίτλο «Οινολογία, καινοτομία και η συμβολή του ΤΕΙ Αθήνας», ημερίδα που οργανώθηκε από το Γραφείο Διαμεσολάβησης του ΤΕΙ Αθήνας με θέμα “**Η προώθηση και κατοχύρωση της καινοτομίας και ο ρόλος της εκπαίδευσης**”, Αθήνα 19 Δεκεμβρίου 2006.
  9. **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαππα. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
  10. Τσάκνης, Ι. (2005). Αποτίμηση Ρίσκου και Ασφάλεια Τροφίμων, **ημερίδα που οργανώθηκε από το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (β΄ κύκλος ομιλιών, στο πλαίσιο των Μορφωτικών Εκδηλώσεων Επιστήμης κοινωνία)**, Αθήνα 11-25 Ιανουαρίου.
  11. Τσάκνης, Ι. (2002). Πρόεδρος της οργανωτικής επιτροπής και παρουσίαση διάλεξης με θέμα «*Η εφαρμογή του Συστήματος HACCP στις Ιχθυοκαλλιέργειες*», στην **ημερίδα που αφορούσε την Ασφάλεια των Τροφίμων** και οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

#### ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

-Τσάκνης, Ι. (2009). *Σπιτικές Κονσέρβες*, med Nutrition (<http://www.mednutrition.gr>), Αύγουστος 2009

#### ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Τσάκνης, Ι. (2009). “**Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα.
2. Τσάκνης, Ι. (2002). “**Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
3. Τσάκνης, Ι. (2001). “**Όργανοληπτικός Έλεγχος**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
4. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Ποιοτικός Έλεγχος-Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
5. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ποιοτικού Ελέγχου-Διασφάλισης Ποιότητας τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
6. Γκέργκης, Β. & Τσάκνης, Ι. (1997). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων Ι**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
7. Τσάκνης, Ι. (1983). **Το Ελαιόλαδο**, εκδόθηκε από το Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας (ΕΛ.ΚΕ.ΠΑ), Αθήνα.



## ΚΡΙΤΗΣ ΒΙΒΛΙΩΝ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟΥ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ

1. *Θέματα διατροφής* (Α΄ Τάξη, 1<sup>ο</sup> κύκλου) του τομέα Υγείας και Πρόνοιας
2. *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής* (Β΄ Τάξη, 1<sup>ο</sup> κύκλου) του τομέα Υγείας και Πρόνοιας.
3. *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής – Εργαστηριακός οδηγός* (Β΄ Τάξη, 1<sup>ο</sup> κύκλου) του τομέα Υγείας και Πρόνοιας

### Επίβλεψη (Supervision) of MSc Projects

1. (2009). Πρόεδρος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι περιβαλλοντικές επιδράσεις στη διατροφή*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
2. (2009). Πρόεδρος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Καλλυντικά – τοξικές ουσίες και επιπτώσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
3. (2009). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Επίδραση των περιβαλλοντικών παραγόντων στο γάλα και τα προϊόντα γάλακτος*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
4. (2009). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Υφιστάμενη κατάσταση αναφορικά με τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, στην Ελλάδα. Εκτίμηση πιθανών κινδύνων για τη δημόσια υγεία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
5. (2007). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Μελέτη προσδιορισμού κρίσιμων σημείων ελέγχου στο εμφιαλωμένο νερό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
6. (2007). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι εξωγενείς ορμόνες και η επίδρασή τους στον άνθρωπο*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
7. (2007). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Δράση γεωργικών φαρμάκων στην εμφάνιση νεοπλασιών στους αγρότες*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
8. (2007). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Μόλυβδος και περιβάλλον εργασίας*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
9. Oxidative Stability of Traditional Greek Salads, **University of Lincolnshire** (UK), 2000. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

10. Possibilities of Production of Low-Calorie Mayonnaise, **University of Lincolnshire (UK)**, 1999. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
11. Quality Changes of Selected Vegetable Oils during Frying of Doughnuts, **University of Lincolnshire (UK)**, 1997. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
12. Application of environmental management system in the olive oil industry of Greece. **University of Strathclyde**, Scotland, 1996. (Συνεργασία Τμήματος Φυσικής Χημείας & Τεχνολογίας Υλικών του ΤΕΙ Αθήνας & University of Strathclyde).
13. Quality changes of fresh and frozen mussels during storage. **University of Lincolnshire (UK)**, 1994. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

#### **Επίβλεψη (Supervision) of Ph.D. Projects**

1. Lalas, S: Quality and stability characterisation of Moringa Oleifera seed oil. **University of Lincolnshire & Humberside**, UK, (awarded 20<sup>th</sup> march 1998). Το project αυτό εκπονήθηκε στα πλαίσια Ευρωπαϊκού Ερευνητικού Προγράμματος στο οποίο ήμουν επιστημονικός υπεύθυνος.
2. Legas, M: Quality changes in maricultured Sea bream (*S. auratus*), in modified atmosphere packaging, **University of Lincolnshire**, UK, (in progress).

#### **ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

2009: Εκπρόσωπος της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής στο **Επιστημονικό Συμβούλιο της Εθνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας** στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Τεχνολογικής Πλατφόρμας “Food For Life”.

2008: **Αξιολογητής και Πιστοποιητής** στο υποέργο με τίτλο “ΑΚΜΩΝ-107 Ανάπτυξη εργαστηριακών ερευνητικών υποδομών για την παροχή εξειδικευμένων επιστημονικών υπηρεσιών στους τομείς ελέγχου τροφίμων και της διαχείρισης περιβάλλοντος” που αφορούσε το **Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο** (Γ’ ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ 2000-2006, Ε.Π. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΜΕΤΡΟ 4.2, ΔΡΑΣΗ 4.4.2, ΕΡΓΟ ΑΚΜΩΝ)

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ**

### **ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΤΥΜΠΗ**

**ΕΠΩΝΥΜΟ:** ΤΥΜΠΗΣ

**ΟΝΟΜΑ:** ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

**ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ:** ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ

**ΒΑΘΜΙΑΔΑ :** ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

**ΔΙΕΥΘ. ΕΡΓΑΣΙΑΣ:** Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ - ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οδός Αγ. Σπυρίδωνος - 122 10 ΑΙΓΑΛΕΩ

ΤΗΛ. 210 5385507, FAX 210 5907897

e-mail : dtimbis@teiath.gr

**ΔΙΕΥΘ. ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ:** Αχιλλέως 82 - 175 63 Π. ΦΑΛΗΡΟ

ΤΗΛ. 210 9845039 & 210 9832206

### **ΣΠΟΥΔΕΣ**

- 1974 - 1978 : Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ
- 1982 - 1983 : Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, ΠΑ.ΤΕ.Σ. - Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε.
- 1993 : Παρακολούθηση Μεταπτυχιακών Μαθημάτων  
Μικροβιολογίας Τροφίμων, University of Lincoln, U.K.
- 2009: Παρακολούθηση Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών  
στην Υγιεινή και Ασφάλεια Εργασίας, Δημοκρίτειο  
Πανεπιστήμιο Θράκης

### **ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ - ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ**

- 1980 - σήμερα : Καθηγητής Εφαρμογών στη Μικροβιολογία Τροφίμων,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1988 - 1998 &  
2007 - σήμερα : Υπεύθυνος Εργαστηρίου Μικροβιολογίας Τροφίμων,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1990 - 2006 : Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων  
COMETT, TEMPUS, SOCRATES / ERASMUS,  
LEONARDO,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1991 – 2001: Μέλος του Συμβουλίου του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων,  
Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1993 – 2000 : Μέλος της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1996 - 1999 : Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Πρακτικής `Ασκησης  
του Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1997 - 2000 : Μέλος της ομάδας του έργου για την  
*“Αναμόρφωση του Προγράμματος Σπουδών  
του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων”*, του Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.  
Επιχειρησιακό Πρόγραμμα της Εκπαίδευσης και  
Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης του ΥΠ.Ε.Π.Θ.

- 1998 - 1999 : Μέλος της ομάδας του έργου για την  
*“Αποτίμηση του Εκπαιδευτικού Έργου και των Παρεχομένων  
 Υπηρεσιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων”*,  
 Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.  
 Επιχειρησιακό Πρόγραμμα της Εκπαίδευσης και  
 Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης του ΥΠ.Ε.Π.Θ.
- 2002 – σήμερα : Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων  
 Δία Βίου Μάθηση ERASMUS / LEONARDO DA VINCI  
 της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής  
 του Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 2003 : Μέλος της Επιτροπής για τη σύνταξη του Παραρτήματος  
 Διπλώματος (Diploma Supplement), στην ελληνική και αγγλική  
 γλώσσα, του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 2008 : Συντονιστής ECTS (European Credits Transfer System)  
 της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής  
 του Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- 1980 – σήμερα : Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων  
 Γενικής Μικροβιολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων,  
 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ
- 1980 – 1983 : Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων Χημείας,  
 Γενικό Τμήμα Φυσικής, Χημείας και Τεχνολογίας Υλικών,  
 Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1993 – 2000 : Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων Μικροβιολογίας Τροφίμων  
 στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών  
 του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1995 – σήμερα : Διδασκαλία σε προγράμματα του Κ.Ε.Κ του Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1998 – 2001 : Διδασκαλία του μαθήματος *“Ασφάλεια Εργασίας”*,  
 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 1999 – σήμερα : Διδασκαλία σε προγράμματα του Κ.Ε.Κ. του Τ.Ε.Ι. Πειραιά.
- 2000 : Διδασκαλία σε προγράμματα του Κ.Ε.Κ. του Ε.Ο.Μ.Μ.Ε.Χ.
- 2000 – σήμερα : Διδασκαλία σε Επιμορφωτικά Σεμινάρια του Πανελληνίου  
 Συνδέσμου Οικονομικών Αξιωματικών Εμπορικού Ναυτικού,

- με θέματα : ‘*Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων στο Επιβατηγό Πλοίο*’ και ‘*Διαχείριση Υλικών – Αποθήκες*’.
- 2000 : Διδασκαλία στο Κοινοτικό Πρόγραμμα με τίτλο :  
*‘Προσαρμογή Ικανοτήτων Οικονομικών Αξιωματικών Εμπορικού Ναυτικού σε Θέματα Marine Hotel Management’*.  
Πρόγραμμα ADAPT MARE / Π.Σ.Ο.Α.Ε.Ν. / Κ.Ε.Κ. Ι.Β.ΕΠ.Ε.
- 2001 : Διδασκαλία θεμάτων ‘*Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας*’ σε προγράμματα ενδοεπιχειρησιακής εκπαίδευσης στη Βιομηχανία Τροφίμων.
- 2009 – σήμερα : Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων Μικροβιολογίας Τροφίμων,  
Τμήμα Δημόσιας Υγιεινής, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.

## **ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ**

- 2003 : Συγγραφή διδακτικών σημειώσεων, με τίτλο :  
*‘Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής Μικροβιολογίας’*,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 2003 : Συγγραφή διδακτικών σημειώσεων, με τίτλο :  
*‘Εργαστηριακές Ασκήσεις Μικροβιολογίας Τροφίμων’*,  
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ.
- 2003 : Επιμέλεια του βιβλίου, με τίτλο :  
*‘Ασφάλεια και Υγιεινή Πληρώματος – Επιβατών στην Οικονομική Εκμετάλλευση του Επιβατηγού Πλοίου’*,  
έκδοση του Πανελληνίου Συνδέσμου Οικονομικών Αξιωματικών Εμπορικού Ναυτικού – Εκδόσεις ‘ΕΛΛΗΝ’.
- 2004 : Επιμέλεια του βιβλίου, με τίτλο :  
*‘Δημόσιες Σχέσεις στο Επιβατηγό Πλοίο’*,  
έκδοση του Πανελληνίου Συνδέσμου Οικονομικών Αξιωματικών Εμπορικού Ναυτικού – Εκδόσεις ‘ΕΛΛΗΝ’.
- 2006 : Παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού, σε ψηφιακή μορφή, για τους εργαζομένους στην Αρτοποιία, με τίτλο :  
*‘Υγιεινή και Ασφάλεια Άρτου και Αρτοποιημάτων’*.

**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ (τελευταίας πενταετίας)**

1. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την : *''Αξιοποίηση Αποβλήτων της Βιομηχανίας Τροφίμων για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών & Αντιμικροβιακών και Εφαρμογή αυτών σε Διάφορα Προϊόντα Τροφίμων''*, 2004 – 2006.

Χρηματοδότηση: Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΙΙ του ΥΠ.Ε.Π.Θ. - Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ.

2. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την : *''Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με Προηγμένες Τεχνολογικές Μεθόδους''*, 2004 – 2006.

Χρηματοδότηση : Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΙΙ του ΥΠ.Ε.Π.Θ. – Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ.

3. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την : *'' Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών ''*, 2004 – 2005.

Συνεργασία με Τμήμα Αισθητικής και Κοσμετολογίας, ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ / Τμήμα Φαρμακευτικής, Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθήνας / Ινστιτούτο Βιολογίας Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. *'' Δημόκριτος''*.

Χρηματοδότηση : Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΙΙ του ΥΠ.Ε.Π.Θ. – Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ.

4. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την : *''Εφαρμογή Τεχνικώς Απλών Καθαρών Τεχνολογιών (Εκχύλιση σε θερμοκρασία Νέφωσης, Αερόβια Θερμόφιλη Λιπασματοποίηση), σε Ολοκληρωμένο Σύστημα Πλήρους Αξιοποίησης Αποβλήτων Οινοποιείου και Άλλων Συναφών Αποβλήτων, για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών και Φυτοχρώματος''*, 2005 - 2006.

Χρηματοδότηση : Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ ΙΙ του ΥΠ.Ε.Π.Θ. – Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ.

5. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την : *''Διερεύνηση της Μικροβιολογικής Ασφάλειας Παραδοσιακά Παρασκευασμένου Τυριού Φέτα και Χωριάτικων Λουκάνικων Ωρίμανσης''*, 2005 - 2006.

Χρηματοδότηση : Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών – Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ - Πρόγραμμα ΑΘΗΝΑ 2004.

6. Μέλος της ομάδας του ερευνητικού προγράμματος για την: *'' Ανάπτυξη Κεραμικών Μembranών και Εφαρμογή τους σε Βιομηχανίες Επεξεργασίας Τροφίμων ''*, 2005 - 2007.

Συνεργασία με το Ινστιτούτο Φυσικοχημείας του Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. "Δημόκριτος"/ Εταιρεία "Τσάνταλης" Α.Ε. / Ελληνική Βιομηχανία Ζάχαρης Α.Ε. / Εταιρεία "ΖΗΝΩΝ" Α.Ε. / ΕΒΓΑ Α.Ε.Β.Ε. / Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ / Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο. Χρηματοδότηση : Γ.Γ.Ε.Τ.

#### **ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ (τελευταίας πενταετίας)**

1. Ε.Πετράκης, Δ.Τυμπής, Σ.Κοντελής, Ι.Παπαησαΐου και Ε.Χαλιωρή, (2005).  
*"Η Πρόπολις ως Συστατικό με Αντιμικροβιακές και Αντιοξειδωτικές Ιδιότητες σε Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής"*. 4<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Πειραιάς, 18 και 19/2/2005, (αναρτημένη ανακοίνωση).
2. Δ.Τυμπής, Β.Σινάνογλου, Α.Μπατρίνου, Σ.Κοντελής και Κ.Σφλώμος, (2005).  
*"Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον Κρόκο του Αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύσταση του κρόκου)"*. Συνέδριο του Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ, για την *"Καινοτόμο Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση"*, Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ, 25 – 27/11/2005.
3. D.Timbis, A.Chatzilazarou, S.Konteles, S.Bratakos and E.Katsoyannos, (2006).  
*"Antioxidant and Antimicrobial Activity of Natural Antioxidants Extracted From Industry Wastes With Cloud Point Extraction Using Food Grade Surfactants"*. International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF – 2006), University of Patras, Rio - Patras, Greece, 18 – 21/7/2006, (αναρτημένη ανακοίνωση).
4. Δ. Τυμπής, (2008). *"Το Νέο Νομοθετικό Πλαίσιο για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων στην Ξενοδοχειακή Επιχείρηση"*. 5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ξενοδοχειακής Διοίκησης – F and B (Food and Beverage), Αθήνα, 22 και 23/3/2008.
5. Α. Μπατρίνου, Δ. Τυμπής και Β. Σινάνογλου, (2009). *"Γενετικά Τροποποιημένη Σόγια: Πρόσφατα Δεδομένα"*. Ημερίδα για την *"Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών – Ελαχιστοποίηση Κινδύνων κατά την Διακίνηση και Αποθήκευσή τους"*, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 11/6/2009.

# ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

## ΔΗΜΗΤΡΑΣ ΧΟΥΧΟΥΛΑ

**ΕΠΩΝΥΜΟ:** Χούχουλα  
**ΟΝΟΜΑ:** Δήμητρα  
**ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ:** Παναγιώτης  
**ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΡΟΣ:** Ζωή  
**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:** 18-5-1973  
**ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:** Αθήνα  
**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ:** Έγγαμη με δύο τέκνα  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ:** Ξενοφώντος 59, 176 73, Καλλιθέα  
**ΤΗΛ:** 210.9515454, 6937370056  
**E-mail:** [argysiat@yahoo.gr](mailto:argysiat@yahoo.gr)

### 2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ-ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- ◆ Απόφοιτη Λυκείου της Ελληνογαλλικής Σχολής Saint Joseph
- ◆ **Πανεπιστημιακές:** 1992: Εισαγωγή 4<sup>η</sup> στο Χημικό Τμήμα του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.
- ◆ **Φεβρουάριος 1997:** Απόφοιτη Χημικού Τμήματος Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών με βαθμό “Λίαν Καλώς”.
- ◆ **Διπλωματική εργασία:** Εφαρμογή του Ηλεκτρονικού Παραμαγνητικού Συντονισμού στη μελέτη των ριζών υδροξυλίου από ιώδη και μη ιώδη υλικά. Ο ρόλος τους στις επαγγελματικές ασθένειες του Αναπνευστικού Συστήματος.
- ◆ **Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.)** από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του τμήματος Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ με τίτλο: “Μελέτη της θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης των ελαίων και της επίδρασης φυσικών αντιοξειδωτικών κατά το τηγάνισμα τροφίμων” (Ιούλιος 2003).
- ◆ **Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.)** στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας της Ιατρικής Σχολής Αθηνών με θέμα: «Μοριακή Διάγνωση στις Μυκοβακτηριδιώσεις» (Ιούλιος 2006).

### 3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΒΡΑΒΕΙΑ

- ❖ **2<sup>ο</sup> Βραβείο Παπασταμάτη** με θέμα: «Η επιδημιολογία της πνευμονικής φυματίωσης σε ασθενείς δύο νοσοκομείων της Αθήνας» Δ. Χούχουλα, Ν. Σκαρμούτσου, Ε. Φαβίου, Ε. Φακίρη, Σ. Νικολάου Χ. Βλέτσας, Β. Ταμβάκης, Ε. Παπαφράγκας, Σ. Καναβάκη, Γ. Βουρλή, ΠΘ. Τάσιος, Ν. Λεγάκης, Λ. Ζέρβα. Στα πλαίσια του 31<sup>ου</sup> Πανελλήνιου Ιατρικού Συνεδρίου, Μάιος 2005.
- ❖ **1 Νοεμβρίου 2005 έως 30 Απριλίου 2007:** Μεταδιδακτορική ερευνήτρια με επιχορήγηση του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) στο Εργαστήριο Μοριακής Διάγνωσης Βακτηριακών Λοιμώξεων του τομέα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών με θέμα: “Ανάπτυξη συμβατικής και μοριακής μεθοδολογίας για τον έλεγχο της φορέας νοσηλευομένων ασθενών με ανθεκτικά στα αντιβιοτικά αναερόβια μικρόβια. Εφαρμογή της μεθοδολογίας στον έλεγχο της φορέας νοσηλευομένων ασθενών ενός τριτοβάθμιου νοσοκομείου της Αθήνας και συσχέτιση με την κατανάλωση αντιβιοτικών”



## 4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ –ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ

### ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- ❖ **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων).**  
Έμισθη Επιστημονικός συνεργάτης ως Χημικός-ερευνήτρια στην ομάδα υλοποίησης του προγράμματος «Ενζυμική Τροποποίηση Φυσικών Αντιοξειδωτικών με σκοπό την αριστοποίηση της διαδικασίας ανάκτησης τους από βιομηχανικά απόβλητα και τη βελτίωση των ιδιοτήτων τους» (ΕΠΕΤ II Σεπτέμβριος 1999 -Μάιος 2001) σε συνεργασία με τη ΒΙΟΡΥΛ (Χημική και Γεωργική Βιομηχανία-Επιστημονική Έρευνα Α.Ε.).
- ❖ **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων).**
- ❖ Υπεύθυνη ως Χημικός διεξαγωγής εργαστηριακών πειραμάτων του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων στα πλαίσια των αντίστοιχων μαθημάτων του 7<sup>ου</sup> και 8<sup>ου</sup> εξαμήνου του Τμήματος Χημικών Μηχανικών (1997-2003).
- ❖ **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων).**  
Επίβλεψη διπλωματικής εργασίας τελειόφοιτου φοιτητή στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας τροφίμων με θέμα: Μελέτη θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης των ελαίων. (1997-1998)..
- ❖ **Ινστιτούτο Αμυντικών Αναλύσεων (ΝΠΙΔ του Υπουργείου Εθνικής Αμύνης)**  
Εκπόνηση έργου ως Χημικός-ερευνήτρια με αντικείμενο: «Μελέτη μεθόδων ελέγχου της ποιότητας της διατροφής των Ενόπλων Δυνάμεων καθώς και της ενεργειακής της αξίας» (Σεπτέμβριος 1998- Σεπτέμβριος 1999).
- ❖ **Ινστιτούτο Αμυντικών Αναλύσεων (ΝΠΙΔ του Υπουργείου Εθνικής Αμύνης)**  
Εκπόνηση έργου ως Χημικός-ερευνήτρια με αντικείμενο: «Μελέτη του περιβάλλοντος καθώς και καταγραφή εκείνων των παραγόντων που μπορούν να αποτελέσουν αίτια ασθενειών καθώς και των επιδράσεων τους τόσο στη σωματική όσο και στην ψυχολογική απόδοση των εργαζομένων» (Φεβρουάριος 2000-Αύγουστος 2000).
- ❖ **Ινστιτούτο Αμυντικών Αναλύσεων (ΝΠΙΔ του Υπουργείου Εθνικής Αμύνης)**  
Εκπόνηση μελέτης ως Χημικός-ερευνήτρια με αντικείμενο: Μελέτη ατομικού, χημικού και βιολογικού πολέμου» (Οκτώβριος 2001- Οκτώβριος 2002).
- ❖ **Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας)**  
Έμισθη Επιστημονικός συνεργάτης ως Χημικός-ερευνήτρια στο Μικροβιολογικό εργαστήριο της Ιατρικής Σχολής Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (Σεπτέμβριος 2001 – Σεπτέμβριος 2003)  
Επιστημονική Υποστήριξη Διαγνωστικού και Ερευνητικού Έργου καθώς και Εκπαιδευτικό Έργο για τις Εργαστηριακές Ασκήσεις των Φοιτητών Ιατρικής. (Χρήση τεχνικών χημικών αναλύσεων όπως HPLC και GC, μοριακής

- βιολογίας για τη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων και τυποποίηση επικίνδυνων βακτηρίων, ως Ερευνήτρια Χημικός).
- ❖ **Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας-Αττικό Νοσοκομείο)**  
Σύμβαση εργασίας Ι.Δ. ορισμένου χρόνου σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ. 407/80 (βαθμολογική αντιστοιχία Λέκτορα) για τη διδασκαλία του μαθήματος 'Μικροβιολογία' στους φοιτητές της Ιατρικής Σχολής (Οκτώβριος 2003-Αύγουστος 2004).
  - ❖ **Σιβιτανίδειος Σχολή**  
Ωρομίσθια Εκπαιδευτρια του μαθήματος **Χημεία Τροφίμων** σε Ι.Ε.Κ της Σιβιτανιδείου Δημόσιας Σχολής Τεχνών και Επαγγελμάτων (Φεβρουάριος 2005-Ιούνιος 2005).
  - ❖ **Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας)**  
Έμμισθη Μεταδιδακτορική Χημικός-ερευνήτρια στο Εργαστήριο Μοριακής Διάγνωσης Βακτηριακών Λοιμώξεων του τομέα Μικροβιολογίας του Πανεπιστημίου Αθηνών στα πλαίσια του Ερευνητικού Προγράμματος ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II με θέμα: «Μελέτη με τεχνικές συμβατικής και μοριακής μικροβιολογίας Gram-αρνητικών αναερόβιων βακτηρίων απομονούμενων από λοιμώξεις» (Χρήση τεχνικών χημικών αναλύσεων όπως HPLC και GC, μοριακής βιολογίας για τη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων και τυποποίηση επικίνδυνων βακτηρίων, ως Ερευνήτρια Χημικός). (Απρίλιος 2005-Σεπτέμβριος 2005).
  - ❖ **Εγκληματολογικό Εργαστήριο της Ελληνικής Αστυνομίας**  
Χημικός-Ερευνήτρια των Εγκληματολογικών Εργαστηρίων της Ελληνικής Αστυνομίας Αθηνών του τμήματος Ανάλυσης Βιολογικών Υλικών (Οκτώβριος 2005-Ιανουάριος 2009).
  - ❖ **Έμμισθη Εργαστηριακός Συνεργάτης (Εργαστήριο Ανάλυση II Τροφίμων)** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (Οκτώβριος 2007 – Ιούλιος 2008).
  - ❖ Έμμισθη Εργαστηριακός Συνεργάτης (Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (Οκτώβριος 2008 – Ιανουάριος 2009).
  - ❖ **Καθηγήτρια Εφαρμογών** με γνωστικό αντικείμενο Χημεία Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών (Ιανουάριος 2009-σήμερα).

## **5. ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ**

- ❖ Μετεκπαιδευτικό Σεμινάριο στο Ινστιτούτο Παστέρ με τίτλο «Outils Moleculaires et Epidemiologie de la Tuberculose» (Μοριακές Τεχνικές και Επιδημιολογία της Φυματίωσης) Παρίσι, Γαλλία 2002.

## **6. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- ❖ Χρήση φωτομέτρου UV/VIS, HPLC/MS (High Performance Liquid Chromatography/Mass Spectrometry), GLC/MS (Gas Liquid Chromatography/Mass Spectrometry), GPC (Gel Permeation

Chromatography), ESR (Electron Spin Resonance), IR (Infrared), NMR (Nuclear Magnetic Resonance), FTIR (Fourier Transform Infrared).

- ❖ Χρήση κλασσικών μικροβιολογικών τεχνικών (καλλιέργειες, ανοσοενζυμικές μέθοδοι, ανοσοφθορισμός) στη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων.
- ❖ Χρήση τεχνικών μοριακής βιολογίας στη μικροβιολογία για τη διάγνωση μικροβιακών λοιμώξεων και τυποποίηση επικύνδυνων βακτηρίων: PCR (Polymerase chain reaction), PFGE (Pulsed Field Gel Electrophoresis), Spoligotyping, RFLP (Restriction Length Polymorphism), LM-PCR (Ligation Mediated Polymerase Chain Reaction), MIRU (Mycobacterial Interspersed Repetitive Units), Real Time PCR.

## 7. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1. Valavanidis, D.Houhoula and A.Theodoropoulou. A study of Hydroxyl Radicals Generated by Fibrous and Nonfibrous Dusts: Significance to lung Cytotoxicity, Occupational Diseases and Use of Antioxidants for Disease Prevention. *Pharmakeftiki* **9**:145-148, (1996).
2. Valavanidis, A.Theodoropoulou and D.Houhoula. Exposure to Fibrous and Nonfibrous Respirable Dusts, Generation of Oxygen Free Radicals and Occupational Lung Diseases. An Introductory Review. *Review of Clinical Pharmacology and Pharmacokinetics (Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής, International Edition)*, **10 (3)**: 99-119, (1996).
3. Α. Βαλαβανίδης, Β. Βιολάκης, Α. Θεωδοροπούλου, Δ. Χούγουλα. Μελέτη του ρόλου του σιδήρου στην καρκινογένεση. Μηχανισμοί παραγωγής οξυγονούχων ελευθέρων ριζών από ινώδη υλικά και σκόνες του εργασιακού περιβάλλοντος. *Ελληνική Ογκολογία* **33**: 46-56, (1997).
4. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. A kinetic study of oil deterioration during frying and a comparison with heating. *J. Am. Oil Chem. Soc* **79**: 133-137 (2002).
5. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. The effect of process time and temperature on the accumulation of polar compounds in the oil during deep-fat frying *Journal of the Science of Food and Agriculture* **83**: 314-319 (2003).
6. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. Antioxidant efficiency of oregano during frying and storage of potato chips *Journal of the Science of Food and Agriculture* **83**:1499-1503 (2003).
7. D.P. Houhoula and V. Oreopoulou. Predictive study for the extent of deterioration of potato chips during storage. *Journal of Food Engineering* **65**: 427-432 (2004).
8. D. P. Houhoula, V.Oreopoulou and C. Tzia. Antioxidant efficiency of oregano in frying and storage of fried products. *European Journal of Lipid Science and Technology* **106 (11)**: 746-751 (2004)
9. Papaparaskevas J, D.P.Houhoula, M. Papadimitriou, G. Saroglou, N.J Legakis and L. Zerva. Ruling out *Bacillus anthracis*: Evaluation of Methodology. *Emerging Infectious Diseases* **10(4)**:732-735 (2004).
10. Δ. Χούγουλα, Ν. Σκαρμούτσου, Ε. Φαβίου, Ε. Φακίρη, Σ. Νικολάου Χ. Βλέτσας, Β. Ταμβάκης, Ε. Παπαφράγκας, Σ. Καναβάκη, Γ. Βουρλή, ΠΘ. Τάσιος, Ν. Λεγάκης, Λ. Ζέρβα. 2006. Η επιδημιολογία της πνευμονικής φυματίωσης σε ασθενείς δύο νοσοκομείων της Αθήνας. *Αρχεία Ελληνικής Ιατρικής* **23(1)**:52-62.

11. A. Katsandri, A Pantazatou, GL Petrikos, D.P. Houhoula, NJ Legakis, J Papaparaskevas, A Avlami. 2006. Two cases of infections due to multi-drug resistant *Bacteroides fragilis* group strains. *Journal of Clinical Microbiology*, 44(9):3453-3467.
12. A. Katsandri, A Avlami, A Pantazatou, D. Houhoula, J Papaparaskevas. 2006. Dissemination of *nim*-class genes, encoding for nitroimidazole resistance, among different species of Gram-negative anaerobic bacteria, isolated in Athens, Greece. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* 705-706.
13. J Papaparaskevas, A Pantazatou, A. Katsandri, D. Houhoula, Tsakris A, NJ Legakis and A Avlami, 2008. Moxifloxacin resistance is prevalent among *Bacteroides* and *Prevotella* species in Greece. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy* 62(1) 137-141.
14. J. Papaparaskevas, D.P. Houhoula, A. Siatelis and A. Tsakris, 2008. Molecular beacon based Real-Time PCR assays, in technology, for detection and quantification of *Mycobacterium tuberculosis* in clinical samples. *Journal of Clinical Microbiology*, 46(9):3177-3178.
15. Pittaras TE, J Papaparaskevas DP Houhoula, NJ Legakis, E Frangouli, Katsambas A, A. Tsakris and H Papadogeorgakis. 2008. Comparison of penile skin swab with intra-urethral swab and first void urine for polymerase chain reaction-based diagnosis of *Chlamydia trachomatis* urethritis in male patients. *Sex. Transm. Dis.* 2008 Dec;35(12):999-1001

## **8. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ**

1. Oreopoulou V, J. Yannikis, J. Protogeris, D.P. Houhoula and C. Tzia. Antioxidant from *Salvia triloba*. 2<sup>nd</sup> Meeting of the European Section of American Oil Chemists' Society, Cagliari, Italy (1998).
2. D.P. Houhoula, V Oreopoulou and C. Tzia. Thermooxidative alterations of cottonseed oil and the effect of oregano. ICEF8: Eighth International Congress of Engineering and Food, Puebla, Mexico (2000).
  3. D.P. Houhoula, V Oreopoulou and C. Tzia. Antioxidative efficiency of oregano extracts on storage of fried products. 92<sup>nd</sup> AOCS American Oil Chemists' Society Annual Meeting & Expo, Minneapolis, Minnesota, USA, (2001).
  4. Δ. Χούχουλα, Κ. Τζιά Β. Ωραιοπούλου. Κινητική μελέτη θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης βαμβακελαίου κατά το τηγάνισμα. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, Ελλάδα, (2001).
  5. C. Tzia and D.P. Houhoula. Safety of fried foods and HACCP. 17<sup>th</sup> International Congress of Nutrition, Vienna, Austria (2001).
  6. D.P. Houhoula, V. Oreopoulou and C. Tzia. Study of the alterations of cottonseed oil during frying and the effect of extracts of oregano. 17<sup>th</sup> International Congress of Nutrition, Vienna, Austria (2001).
  7. D.P. Houhoula, J. Papaparaskevas, S. Nikolaou, E. Vogiatzakis, N.J. Legakis and L.Zerva. The DNA extraction method critically affects PCR sensitivity for the diagnosis of tuberculosis. 2<sup>nd</sup> Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, Greece, (2001).
8. Δ.Π. Χούχουλα, Ι. Παπαπαρασκευάς, Σ. Νικολάου, Ε. Βογιατζάκης, Ν.Ι. Λεγάκης και Α. Ζέρβα. Η μέθοδος εκχύλισης του DNA καθορίζει την ευαισθησία της

- Μοριακής Διάγνωσης της φυματίωσης. 20<sup>ο</sup> Εθνικό Συνέδριο Μικροβιολογίας, 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα, (2002).
9. D.P Houhoula, J. Papaparaskevas, S. Nikolaou, E. Vogiatzakis, N.J. Legakis and L.Zerva. The DNA extraction method critically affects PCR sensitivity for the diagnosis of tuberculosis. 12<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Milan, Italy, (2002).
  10. D.P Houhoula, J. Papaparaskevas, S. Nikolaou, E. Vogiatzakis, N.J. Legakis and L.Zerva. Evaluation and Optimization of three DNA extraction methods for the Molecular Diagnosis of Tuberculosis. 23<sup>rd</sup> Annual Congress of the European Society of Mycobacteriology, Dubrovnik, Croatia (2002).
  11. Δ. Π. Χούχουλα, Κ. Τζιά και Β. Ωραιοπούλου. Αντιοξειδωτική δράση της ρίγανης κατά τη διάρκεια τηγανίσματος και κατά τη διάρκεια αποθήκευσης τηγανισμένης πατάτας. 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, Ελλάδα, (2003)
  12. Papaparaskevas J, M. Papadimitriou D.P.Houhoula, G. Saroglou, N.J Legakis and L. Zerva. Rulling out *Bacillus anthracis*: Evaluation of methology. 13<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Glasgow, U.K (2003).
  13. D.P Houhoula, E. Balis, J. Papaparaskevas, N.J. Legakis and L.Zerva. Detection of Chlamydia pneumoniae in respiratory tract specimens by PCR: evaluation of methology. 13<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Glasgow, U.K (2003).
  14. Δ.Π. Χούχουλα, Ε. Μπαλής, Ι. Παπαπαρασκευάς, Ν.Ι. Λεγάκης και Λ. Ζέρβα. Ανίχνευση Chlamydia pneumoniae με PCR σε δείγματα του αναπνευστικού συστήματος: αξιολόγηση μεθοδολογίας. 29<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Ιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, Ελλάδα, (2003).
  15. Α. Φλουντζη, Δ.Χούχουλα, Ν.Λεγάκης και Λ. Ζέρβα. Έλεγχος ποιότητας στην Μοριακή Διάγνωση της Φυματίωσης. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα (2004).
  16. Flountzi A, D. Houhoula, A. Priftis, L. Zerva and N. Legakis. Quality assurance in molecular diagnosis of tuberculosis 14<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Prague/ Czech Republic (2004).
  17. Skarmoutsou N, E. Faviou, S Nikolaou, H Fakiri, A Skroubelou, C Vletsas, V Tamvakis, E Papafragas, V Sgountzos, A Papavassiliou, S Kanavaki, D. Houhoula, N. Legakis and L.Zerva. Epidemiology of Pulmonary Tuberculosis In Athens, Greece. 25<sup>th</sup> Annual Congress of the European Society of Mycobacteriology, Sardinia, Italy (2004).
  18. Ν. Σκαρμούτσου, Ε. Φαβίου, Γ. Βουρλή, Ε. Φακίρη, Σ. Νικολάου, Χ. Βλέτσας, Β. Ταμβάκης, Ε. Παπαφράγκας, Σ. Καναβάκη, Δ. Χούχουλα, Κ. Μασσέλου, Κ. Ταρπατζή, Ν. Λεγάκης, Λ. Ζέρβα. Η επιδημιολογία της φυματίωσης στην Αττική. 2<sup>ο</sup> ετήσιο επιστημονικό συνέδριο ιατρικής σχολής, Αθήνα (2005).
  19. Δ Τσιμογιάννης, Μ Σταυρακάκη, Γ Κουρή, Α Λάμπα, Δ Χούχουλα, Σ Κιόκας, Β Ωραιοπούλου. Αντιοξειδωτική δράση φλαβονοειδών και παραλαβή τους από αρωματικά φυτά. 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο της Euro Fed Lipid (Σύγχρονες Τάσεις στο τομέα των λιπών και ελαίων), Αθήνα Ελλάδα (8-9 Ιουνίου 2005).
  20. Δ Χούχουλα, Β Ωραιοπούλου. Προρρητική μελέτη της οξειδωτικής αλλοίωσης των τσιπς κατά την αποθήκευση. 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο της Euro Fed Lipid (Σύγχρονες Τάσεις στο τομέα των λιπών και ελαίων), Αθήνα Ελλάδα (8-9 Ιουνίου 2005).

21. Skarmoutsou N, D. Houhoula E. Faviou, H Fakiri, S Nikolaou, C Vletsas, W Tamvakis, E Papafragas, S Kanavaki, K Masselou, A Tarpatzi, N. Legakis and L.Zerva. Pulmonary tuberculosis among inpatients in Greece and report of an outbreak. 26<sup>th</sup> Annual Congress of the European Society of Mycobacteriology, Istanbul Turkey (June 26-29, 2005).
22. A. Katsandri, D.P. Houhoula, GL Petrikos, NJ Legakis, J Papaparaskevas, A Pantazatou, A Avlami. High incidence of moxifloxacin resistance among *Bacteroides spp.* Isolates in Greece. Results from the Hellenic Study Group on Gram-Negative Anaerobic-Bacteria. 16<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Nice France (1-4 April 2006).
23. A. Κατσανδρή, Α Πανταζάτου, Γ Θωμόπουλος, Γ Πετρίκος, Δ Χούχουλα, Ι Παπαπαρασκευάς, ΝΙ Λεγάκης και Α. Αυλάμη. Λοιμώξεις από πολυανθεκτικά στελέχη *Bacteroides fragilis* group. 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα (12-15 Απριλίου 2006).
24. Α. Κατσανδρή, Δ Χούχουλα, Ι Παπαπαρασκευάς, Α Πανταζάτου, Σ Νεοφώτιστου, Α. Αυλάμη και ΝΙ Λεγάκης. Υψηλά ποσοστά αντοχής στην Μοξιφλοξασίνη σε στελέχη *Bacteroides spp.* 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα (12-15 Απριλίου 2006).
25. Ε Παπαδογεωργάκη, Ι Παπαπαρασκευάς, Θ Πιταράς, Δ Χούχουλα, Ε Φραγκούλη, Ν Λεγάκης. Ψευδώς αρνητικά αποτελέσματα με μοριακή τεχνολογία σε ουρηθρήτιδα από *Chlamydia trachomatis*: αναφορά περίπτωσης. 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα (12-15 Απριλίου 2006).
26. Τ. Pittaras, DP Houhoula, J Papaparaskevas, E Frangouli, NJ Legakis and H Papadogeorgakis. Detection of *Chlamydia trachomatis* in symptomatic male patients using samples from four different anatomic sites with nucleic acid amplification tests-NAAT's. 5<sup>th</sup> Congress of the European Academy of Dermatology and Venereology. Ρόδος, Ελλάδα (4-8 Οκτωβρίου).
27. D.P. Houhoula, A. Siatelis, N.J. Legakis, A. Tsakris, and J. Papaparaskevas. Evaluation of Real-Time PCR assays, based in molecular beacon technology, for detection and quantification of *Mycobacterium tuberculosis* DNA. 17<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Munich/Germany (31-3 April 2007).
28. Θ Πιταράς, Δ Χούχουλα, Ι Παπαπαρασκευάς, Ν Λεγάκης, Α. Κατσάμπας, Ε Φραγκούλη και Ε Παπαδογεωργάκη. Διερεύνηση μη επεμβατικών δειγμάτων για τον έλεγχο της λοίμωξης από *Chlamydia trachomatis*. 9<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Δερματολογίας και Αφροδισιολογίας, Αθήνα 14-17 Ιουνίου 2007.
29. J. Papaparaskevas, A. Siatelis, D.P. Houhoula, C Constantinides and A. Tsakris. PCR based detection of Bacillus Calmette-Guerin in clinical specimens following intravesical immunotherapy for bladder carcinoma. 48th ICAAC/IDSA 46th Annual Meeting, Washington DC- 25-28 Οκτωβρίου 2008.
30. Δ. Χούχουλα, Σ. Κοντελής, Δ. Κίζης, Ν. Πόγγας, Μ. Μπρατάκος, Κ. Χαρβάλου, Σ. Κουσίσης. Εφαρμογή γονοτυπικής ανάλυσης με την μέθοδο Multiple Locus Variable number of tandem repeat ( MLVA ) σε στελέχη *Listeria Monocytogenes* απομονωμένα από διατροφικά και κλινικά δείγματα. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων ΕΕΧ και ΠΣΧΜ 15-17 Οκτωβρίου 2009 Ρέθυμνο.

### **9. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΗΜΕΡΙΔΩΝ-ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

1. Παρακολούθηση του 16<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας με θέμα «ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΖΩΗΣ» που οργανώθηκε υπό την Ένωση Ελλήνων Χημικών και του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Αθηνών, 5-8 Δεκεμβρίου 1995.
2. Παρακολούθηση του 2<sup>nd</sup> Meeting of the European Section of American Oil Chemists' Society, Cagliari, Italy (1998).
3. Παρακολούθηση της Ημερίδας Μηχανικής Τροφίμων που οργανώθηκε από το Τμήμα των Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, 22 Οκτωβρίου 1998
4. Παρακολούθηση του 17<sup>th</sup> International Congress of Nutrition, Vienna, Austria (2001).
5. Παρακολούθηση του 20<sup>ου</sup> Εθνικού Συνεδρίου Μικροβιολογίας, 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα, (2002).
6. Συμμετοχή στο Κλινικό Φροντιστήριο με θέμα «Η Συμβολή της Μοριακής Βιολογίας στους Τέσσερεις Εργαστηριακούς κλάδους» που έγινε στα πλαίσια του 20<sup>ου</sup> Εθνικού Συνεδρίου Μικροβιολογίας-2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Ιατρικής Βιοπαθολογίας, Αθήνα, Ελλάδα, 14 Μαρτίου 2002.
7. Παρακολούθηση του 12<sup>th</sup> European Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, Milan, Italy, (2002).
8. Παρακολούθηση του 1<sup>ου</sup> Εθνικού Συνεδρίου Κλινικής Μικροβιολογίας-7<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Νοσοκομειακών Λοιμώξεων και Υγιεινής.
9. Παρακολούθηση του 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, Ελλάδα, (2003).
10. Παρακολούθηση Εκπαιδευτικού Προγράμματος χρήσης της Real Time PCR (Smart Cycler II).
11. Παρακολούθηση του 31<sup>ου</sup> Πανελληνίου Ιατρικού Συνεδρίου, Μάιος 2005.
12. Παρακολούθηση της 5<sup>ης</sup> Επιστημονικής Εκδήλωσης "ΙΑΤΡΙΚΕΣ ΗΜΕΡΕΣ ΝΑΞΟΥ", Νάξος 24-27 Αυγούστου 2006.
13. Παρακολούθηση του 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, Ελλάδα, (2007).

### **10. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

- ❖ Αγγλικά (Πολύ καλά)
- ❖ Γαλλικά (Πολύ καλά)

### **11. ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΙ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΕΣ**

- ❖ Άριστη γνώση χειρισμού Ms Office (Word, Excel, Powerpoint). **Κάτοχος ECDL** (European Computer Driving Licence) Core Certificate, επιτυχία σε όλες τις ενότητες (7) που απαιτούνται για την έκδοση του πιστοποιητικού.

## **Π.3. ΑΠΟΓΡΑΦΙΚΑ ΔΕΛΤΙΑ – ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΑ**

### **ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

## ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΠΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ ΕΞΑΜΗΝΙΑΙΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Συμπληρώνεται με ευθύνη του κάθε διδάσκοντος  
χωριστά για καθένα από τα εξαμηνιαία προ-ή και μετά-πτυχιακά μαθήματα.

### I. ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Πανεπιστήμιο	
Σχολή	
Τμήμα	
Τομέας	
Όνομα διδάσκοντος / Βαθμίδα	
Διδάσκοντες Εργαστηρίων	
Teaching Assistants / Βαθμίδα (Μεταπτυχιακοί / Υ. Διδάκτορες)	
Επιστημονική Ειδίκευση	

Κωδ. Αριθμός Μαθήματος Προπτυχιακό / Μεταπτυχιακό	Τίτλος Μαθήματος

#### I.1 Περιγραφή / Περιεχόμενο μαθήματος

--

#### I.2 Μαθησιακοί στόχοι

--

#### I.3 Υπάρχει διαδικασία μέτρησης της επίτευξης των μαθησιακών στόχων των μαθημάτων;

--



--

#### I.4 Είδος Μαθήματος

Εξάμηνο Διδασκαλίας 1 <sup>ο</sup> – 12 <sup>ο</sup>	Υποχρεωτικό (Υ), Υποχρεωτικής Επιλογής (ΥΕ), Ελεύθερης Επιλογής (ΕΕ)	Υποβάθρου (ΥΠ), Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ), Γενικών Γνώσεων (ΓΓ), Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Μάθημα Κορμού (ΚΟ), Ειδίκευσης (ΕΙΔ), Κατεύθυνσης (ΚΑ)

#### I.5 Διδασκαλία

Προβλεπόμενες Ώρες Διδασκαλίας ανά εξάμηνο				Σύνολο εβδομαδιαίων ωρών διδασκαλίας	Διδακτικές Μονάδες	Χρήση Πολλαπλής Βιβλιογραφίας (Ναι/Όχι)	Εργασία ή Πρόοδος (Ναι / Όχι) Υποχρεωτική / Προαιρετική
Διαλέξεις	Εργαστήρια	Μικρές ομάδες	Άλλη				

#### I.6 Ενημέρωση – Αξιολόγηση

Το μάθημα περιλαμβάνεται στον Οδηγό Σπουδών; (Ναι/Όχι) Σελίδα αναφοράς μαθήματος	Υπάρχει ιστοσελίδα μαθήματος; (Ναι/Όχι) Διεύθυνση URL	Έχει γίνει στο τρέχον εξάμηνο αξιολόγηση του μαθήματος από τους σπουδαστές; (Ναι/Όχι)

#### I.7 Υπάρχουν προαπαιτούμενα για αυτό το μάθημα; Εάν ναι ποια;

--

#### I.8 Προσφέρεται το μάθημα σε άλλα προγράμματα σπουδών; Εάν ναι ποια;

--

#### I.9 Διδάσκεται το μάθημα (και) σε ξένη γλώσσα για Ερασμιακούς σπουδαστές; Εάν ναι ποια;

--

## **II. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

### **II.1 Διδακτέα Ύλη**

II.1.1 Πότε πραγματοποιήθηκε η τελευταία αναπροσαρμογή / επικαιροποίηση της ύλης του μαθήματος;

II.1.2 Υπάρχει επικάλυψη ύλης με άλλα μαθήματα και πώς το αντιμετωπίζετε;

### **II.2 Διδακτικά Βοηθήματα**

II.2.1 Βοηθήματα που διανέμονται στους σπουδαστές για το συγκεκριμένο μάθημα.

II.2.2 Γίνεται επικαιροποίηση των βοηθημάτων και με ποια διαδικασία;

II.2.3 Ποιο ποσοστό της διδασκόμενης ύλης καλύπτεται από τα βοηθήματα;

II.2.4 Παρέχετε πρόσθετη βιβλιογραφία πέραν των διανεμόμενων συγγραμμάτων;

II.2.5 Πώς γνωστοποιείτε στους σπουδαστές την ύλη του μαθήματος, τους μαθησιακούς στόχους και τον τρόπο αξιολόγησης τους;

### **II.3 Επικοινωνία & Καθοδήγηση Σπουδαστών / Συνεργασίες**

Π.3.1 Έχετε ανακοινωμένες ώρες γραφείου για συνεργασία με τους σπουδαστές;

--

Π.3.2 Πώς μεθοδεύετε την εκπαίδευση των σπουδαστών στην ερευνητική διαδικασία (π.χ. αναζήτηση και χρήση βιβλιογραφίας);

--

Π.3.3 Οργανώνετε στο πλαίσιο του μαθήματος εκπαιδευτικές επισκέψεις σπουδαστών / διαλέξεις επιστημόνων ή άλλες δραστηριότητες σε συνεργασία με τοπικούς, περιφερειακούς ή εθνικούς κοινωνικούς, πολιτιστικούς και παραγωγικούς φορείς;

--

#### Π.4 Συμμετοχή των σπουδαστών στο μάθημα

Κατά την εκτίμησή σας, τι ποσοστό σπουδαστών κατά μέσο όρο παρακολουθεί το θεωρητικό μέρος του μαθήματος;

0-20%	
-------	--

20-40%	
--------	--

40-60%	
--------	--

60-80%	
--------	--

80-100%	
---------	--

Δεν γνωρίζω	
-------------	--

#### Π.5 Αξιολόγηση της επίδοσης των σπουδαστών στο μάθημα

Π.5.1 Τρόποι Αξιολόγησης;

Σημειώστε στον πίνακα που ακολουθεί τις μεθόδους που χρησιμοποιείτε για την αξιολόγηση της απόδοσης των σπουδαστών στο συγκεκριμένο μάθημα.

Εξέταση γραπτή στο τέλος του εξαμήνου	
Εξέταση προφορική στο τέλος του εξαμήνου	
Πρόοδος (ενδιάμεση εξέταση):	
Κατ' οίκον εργασία:	
Προφορική παρουσίαση εργασίας:	
Εργαστήριο ή πρακτικές ασκήσεις:	
Άλλα * :	

\* Περιγράψτε συνοπτικά τυχόν άλλους τρόπους αξιολόγησης.

--

--

Παρακολουθούνται όλοι οι σπουδαστές κατά την εκτέλεση των εργαστηριακών ή πρακτικών ασκήσεων; (Ναι ή Όχι)	
Λαμβάνουν οι σπουδαστές συστηματικά σχόλια (προφορικά ή γραπτά) στο μέσον του εξαμήνου; (Ναι ή Όχι).	

Π.5.2 Πώς διασφαλίζετε τη διαφάνεια στην αξιολόγηση της επίδοσης των σπουδαστών;

--

Π.5.3 Υπάρχει διαδικασία αξιολόγησης της εξεταστικής διαδικασίας και ποια είναι αυτή;

--

### III. ΥΠΟΔΟΜΕΣ

#### III.1 Διαθέσιμη εκπαιδευτική υποδομή του μαθήματος

III.1.1 Αίθουσες διδασκαλίας που χρησιμοποιούνται για το συγκεκριμένο μάθημα:

*Αναφερθείτε στην επάρκεια, καταλληλότητα, ποιότητα των αιθουσών και του υποστηρικτικού εξοπλισμού και τη διαθεσιμότητά τους.*

--

III.1.2 Εργαστήρια που χρησιμοποιούνται για το συγκεκριμένο μάθημα:

*Αναφερθείτε στην επάρκεια, καταλληλότητα, ποιότητα των εργαστηριακών χώρων, του εργαστηριακού εξοπλισμού και της διαθεσιμότητάς τους.*

--

III.1.3 Είναι διαθέσιμα τα εργαστήρια του μαθήματος για χρήση εκτός προγραμματισμένων ωρών;

--

III.1.4 Σπουδαστήρια:

*Αναφερθείτε στην επάρκεια, καταλληλότητα, ποιότητα των χώρων, του εξοπλισμού και της διαθεσιμότητάς τους.*

III.1.5 Χρησιμοποιείτε Εκπαιδευτικό Λογισμικό και ποιο; (περιγράψτε συνοπτικά)

III.1.6 Υπάρχει ικανοποιητική υποστήριξη του μαθήματος από τη βιβλιοθήκη (βιβλιογραφία και άλλοι μαθησιακοί πόροι);

III.1.7 Πώς κρίνετε συνολικά τη διαθέσιμη εκπαιδευτική υποδομή;

*Αν η απάντηση είναι αρνητική, σχολιάστε συνοπτικά τυχόν ελλείψεις και καταγράψτε τις αναγκαίες βελτιώσεις σύμφωνα με τις παραπάνω κατηγορίες.*

## **III.2 Αξιοποίηση Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών (ΤΠΕ)**

III.2.1 Χρησιμοποιούνται Τεχνολογίες Πληροφορικής και Επικοινωνιών στη διδασκαλία του μαθήματος και πώς;

III.2.2 Χρησιμοποιούνται μαθησιακά βοηθήματα βασισμένα σε ΤΠΕ; (Αναφέρατε παραδείγματα).

III.2.3 Χρησιμοποιούνται ΤΠΕ στην εργαστηριακή εκπαίδευση; Πώς;

--

III.2.4 Χρησιμοποιείτε ΤΠΕ στην αξιολόγηση των σπουδαστών; Πώς;

--

III.2.5 Χρησιμοποιείτε ΤΠΕ στην επικοινωνία σας με τους σπουδαστές; Πώς;

--

#### IV. ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ

**IV.1** Σας κοινοποιείται κατάλογος των σπουδαστών που είναι εγγεγραμμένοι στο μάθημα και τότε;

--

**IV.2** Ποια είναι η κατανομή βαθμολογίας και ο μέσος βαθμός των σπουδαστών του μαθήματος;

*Ξεκινήστε από το τρέχον έτος. Στην περίπτωση που διδάσκατε το μάθημα και τα προηγούμενα έτη καταγράψτε και τα συγκριτικά στοιχεία των προηγούμενων ετών*

Έτος	Κατανομή Βαθμών (% σπουδαστών)						Μέσος όρος Βαθμολογίας (σύνολο σπουδαστών)
	0 – 3,9	4 – 4,9	5 – 5,9	6.0-6.9	7.0-8.4	8.5-10.0	
2009-2008							
2008-2007							
2007-2006							
2006-2005							
2005-2004							

#### V. Η ΑΠΟΨΗ ΤΩΝ ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ

**V.1** Υπάρχει διαδικασία αξιολόγησης του μαθήματος και της διδασκαλίας από τους σπουδαστές; Πώς εφαρμόζεται; Επισυνάψτε δείγμα του σχετικού ερωτηματολογίου.

--

**V.2** Πώς αξιοποιούνται τα αποτελέσματα αυτών των αξιολογήσεων;

--

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΤΟΜΙΚΟΥ ΑΠΟΓΡΑΦΙΚΟΥ ΔΕΛΤΙΟΥ  
ΓΙΑ ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Πανεπιστήμιο	
Σχολή	
Τμήμα:	
Τομέας:	
Όνομα διδάσκοντος:	
Τίτλος διδάσκοντος	
Έτη Υπηρεσίας στο Τμήμα	
Επιστημονική ειδίκευση	
Τίτλοι και κωδικοί διδασκόμενων μαθημάτων, όπως αναφέρονται στον Οδηγό Σπουδών	

**Ιστοσελίδα**

**I. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ / ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ή ΑΛΛΟ ΕΡΓΟ<sup>1</sup>**

**I.1 Αριθμός δημοσιεύσεων**

<sup>1</sup> Αφορά γνωστικά αντικείμενα εξαιρετικής και αδιαμφισβήτητης ιδιαιτερότητας, όπως προσδιορίζονται από τα Π.Δ. 123/1984, 390/1995, και 187/1996.



	Βιβλία/μονογραφίες	Επιστημονικά περιοδικά με κριτές	Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους	Άλλες εργασίες	Άλλα
2009					
2008					
2007					
2006					
2005					
Σύνολο					

Επεξηγήσεις: Άλλα

### I.2 Επιστημονικές δημοσιεύσεις

Αναφέρετε τις δημοσιεύσεις της τελευταίας πενταετίας σύμφωνα με την παραπάνω κατηγοριοποίηση

### I.3 Αναγνώριση του επιστημονικού και άλλου έργου

	Ετεροαναφορές *	Συμμετοχές σε επιτροπές επιστημονικών	Συμμετοχές σε συντακτικές επιτροπές επιστημονικών Προσκλησεις για διαλέξεις σε διεθνή συνέδρια	Διπλώματα ευρεσιτεχνίας	Βραβεία	Τμητικοί τίτλοι
2009						
2008						
2007						
2006						
2005						
Σύνολο						

\* «π.χ. εργασίες σε περιοδικά με κριτές, διδακτορικές και μεταπτυχιακές εργασίες και άλλες αναφορές, εκτός προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών).

Επεξηγήσεις: Διπλώματα ευρεσιτεχνίας, Βραβεία, Τιμητικοί τίτλοι (επίτιμοι διδάκτορες, επισκέπτες καθηγητές, ακαδημαϊκοί, αντεπιστέλλοντα μέλη ακαδημιών κλπ)

Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας:

Βραβεία:

Τιμητικοί Τίτλοι:

#### **I.4 Ερευνητικά προγράμματα και έργα**

I.4.1 Ποια ερευνητικά προγράμματα ή/και έργα που υλοποιήθηκαν ή βρίσκονται σε εξέλιξη κατά την τελευταία πενταετία συντονίζετε; Σε ποια απλώς συμμετέχετε;

--

I.4.2 Πόσοι προπτυχιακοί σπουδαστές συμμετέχουν στις ερευνητικές σας δραστηριότητες το τελευταίο έτος; Πόσοι μεταπτυχιακοί και πόσοι υποψήφιοι διδάκτορες;

--

#### **I.5 Εκπαιδευτικά προγράμματα και έργα**

**II. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΟΜΕΣ (Συμπληρώνετε μόνον σε περίπτωση που έχουν εφαρμογή)**

**II.1 (α) Αριθμός και χωρητικότητα ερευνητικών εργαστηρίων που χρησιμοποιείτε.**

--

**(β) Υπήρχαν “start-up funds” όταν αναλάβατε υπηρεσία στο τμήμα; Ποιο ποσό;**

--

**Π.2 Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα των χώρων των ερευνητικών αυτών εργαστηρίων.**

**Π.3 Επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα του εργαστηριακού εξοπλισμού.**

**Π.4 Καλύπτουν οι διαθέσιμες υποδομές τις ανάγκες της ερευνητικής διαδικασίας;**

**Π.5 Ποια από τα ερευνητικά σας αντικείμενα δεν καλύπτονται από τις διαθέσιμες υποδομές;**

**Π.6 Πόσο συχνά ανανεώνονται οι ερευνητικές υποδομές; Είναι σύγχρονος ο υπάρχων εξοπλισμός και ποια η λειτουργική του κατάσταση ή ποιες οι τυχόν ανάγκες ανανέωσης/εκσυγχρονισμού του;**

**Π.7 Πώς επιδιώκετε τη χρηματοδότηση για προμήθεια, συντήρηση και ανανέωση των ερευνητικών υποδομών;**

**Π.8 Έχετε ερευνητικές συνεργασίες**

- (α) Με συναδέλφους του Τμήματος ή με άλλες ακαδημαϊκές μονάδες του ιδρύματος;
- (β) Με φορείς και ιδρύματα του εσωτερικού;

(γ) Με φορείς και ιδρύματα του εξωτερικού;

--

**Π.9 Υπάρχει πρακτική αξιοποίηση των ερευνητικών σας αποτελεσμάτων; Αναφέρατε παραδείγματα.**

--

### **III. ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ**

Αναφέρατε άλλες δραστηριότητες που αποτελούν προσφορά υπηρεσιών στο κοινωνικό σύνολο.

--

### **IV. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ / ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

**IV.1 Πόσο χρόνο χρειαστήκατε για τη συμπλήρωση κάθε ερωτηματολογίου αξιολόγησης; (Σας παρακαλούμε προσδιορίστε πριν από τις ώρες τον τύπο του ερωτηματολογίου που εννοείτε.)**

--

**IV.2 Πόσο χρόνο αναλώσατε ως μέλος της επιτροπής/ων του Τμήματος κατά τη διάρκεια της προηγούμενης ακαδημαϊκής χρονιάς;**

--

**IV.3 Ποιες συγκεκριμένες διδακτικές μεθόδους χρησιμοποιείτε;**

--

**IV.6 Ποιες συγκεκριμένες μεθόδους αξιολόγησης χρησιμοποιείτε;**

--

**IV.7 Με ποια εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού και/ή του εξωτερικού συνεργάζεστε και πώς (απαντήστε αναλυτικά);**

**IV.8 Πόσα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού άλλων ιδρυμάτων προσκαλέσατε προς το Τμήμα κατά την τελευταία πενταετία; (Να προσδιορισθεί ο λόγος πρόσκλησης π.χ. Εκπαίδευση/Ερευνα, η προέλευση (Εσωτερικού/Εξωτερικού) και το είδος Επίσημη/Ανεπίσημη).**

**IV.9 Πόσους σπουδαστές του Τμήματος στείλατε προς άλλα ιδρύματα στο πλαίσιο των ακαδημαϊκών/ερευνητικών δραστηριοτήτων σας κατά την τελευταία πενταετία;**

**Π.12. Κατάλογος Επιστημονικών Δημοσιεύσεων στα περιοδικά ISI των μελών ΔΕΠ του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία**