

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ  
 ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
 ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ “ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ”  
 ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β

1<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 12-03-2018 έως 16-03-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 12-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Μετακίνηση υγρασίας στα τρόφιμα, Ν. Ζόγκζας. Τροποποιημένες ατμόσφαιρες, Σ. Παπαδάκης
ΤΡΙΤΗ 13-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Εισαγωγή στη μεθοδολογία έρευνας, Π. Ζουμπουλάκης Βασικοί μικροοργανισμοί που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις - Μικροβιακή οικολογία τροφίμων, Α. Μπατρίνου
ΤΕΤΑΡΤΗ 14-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΠΕΜΠΤΗ 15-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Ενεργότητα ύδατος, Β. Καραθάνος Σταθερότητα τροφίμων ισόθερμοι σταθερότητας, Β. Καραθάνος
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 16-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Τεχνικές ανάλυσης κινδύνων, Β. Λουγκοβόης Φυσικές φυτικές τοξίνες, Β. Γκέργκης

2<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 19-03-2018 έως 23-03-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 19-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Διαδικασίες ανάκλησης, διακίνησης & καταστροφής τροφίμων, Σ. Κοντελές
ΤΡΙΤΗ 20-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΤΕΤΑΡΤΗ 21-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Ανάπτυξη & σχεδιασμός καινοτομικών προϊόντων, Μ. Γιαννακούρου
ΠΕΜΠΤΗ 22-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Τεχνολογία πληροφόρησης, Α. Γιοβάνης Τεχνολογία ηλεκτρονικής “μύτης” στην ανάλυση τροφίμων, Β. Γκέργκης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 23-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	

3<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 26-03-2018 έως 30-03-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 26-03-2018	17:00 – 20:00	Μεθοδολογία & εφαρμογές σχεδιασμού καινοτομικών προϊόντων, Μ. Γιαννακούρου
ΤΡΙΤΗ 27-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Στρατηγικός σχεδιασμός οργανοληπτικής αξιολόγησης - πρακτικές θεωρήσεις, Β. Λουγκοβόης Ανάλυση SWOT, Π. Καλδής
ΤΕΤΑΡΤΗ 28-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΠΕΜΠΤΗ 29-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Βιοαισθητήρες για την εκτίμηση της ποιότητας των τροφίμων, Δ. Χούγουλα Μέθοδοι αξιολόγησης επικινδυνότητας, διαχείριση & επικοινωνία κινδύνων, διεθνείς οργανισμοί, Β. Γκέργκης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 30-03-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	

4<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 16-04-2018 έως 20-04-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 16-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Ωσμωτική αφυδάτωση & Υβριδικές μέθοδοι αφυδάτωσης, Μ. Γιαννακούρου Πρόσθετα τροφίμων, Β. Σινάνογλου
ΤΡΙΤΗ 17-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Χημική κινητική, Μ. Γιαννακούρου Ρεολογία τροφίμων, Ν. Ζόγκζας.
ΤΕΤΑΡΤΗ 18-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΠΕΜΠΤΗ 19-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Διαδικασίες και πιστοποιητικά για εξαγωγή προϊόντων, Σ. Κοντελής Αυθεντικότητα και ιχνηλασία, Π. Ζουμπουλάκης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 20-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Επεξεργασία τροφίμων με υψηλή πίεση, Ν. Στοφόρος Συστήματα και διεργασίες διασποράς στα τρόφιμα, Β. Παπαδημητρίου

5<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 23-04-2018 έως 27-04-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 23-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Ρεολογία τροφίμων, Ν. Ζόγκζας. Επεξεργασία με μικροκύματα και ραδιοσυχνότητα, Σ. Παπαδάκης
ΤΡΙΤΗ 24-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Παρουσίαση: Δομή, ερμηνεία, αποτελέσματα, τεχνικές εκθέσεις, Π. Ζουμπουλάκης Γρήγοροι μέθοδοι για εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, Ε. Στρατή
ΤΕΤΑΡΤΗ 25-04-2018	17:00 – 20:00	Τεχνολογία Ζυμώσεων Τροφίμων, Β. Σπηλιώτης
ΠΕΜΠΤΗ 26-04-2018	17:00 – 20:00	Ωσμωτική αφυδάτωση (Εργ.), Μ. Γιαννακούρου
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 27-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	

6<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 30-04-2018 έως 04-05-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 30-04-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Πηκτές και μηχανισμοί πήξης, Μ. Γιαννακούρου Ανάπτυξη σχεδίου HACCP -Άσκηση πράξης, Β. Λουγκοβόης
ΤΡΙΤΗ 01-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	ΑΡΓΙΑ ΠΡΩΤΟΜΑΓΙΑΣ
ΤΕΤΑΡΤΗ 02-05-2018	17:00 – 20:00	Εφαρμογές στατιστικών μεθόδων στα τρόφιμα, Β. Καραγιάννη
ΠΕΜΠΤΗ 03-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Δεξιότητες επικοινωνίας: Συγγραφή εκθέσεως, ορθή γραφή, ορθός λόγος, Α. Μπατρίνου Αναζήτηση, εύρεση, αποθήκευση και ταξινόμηση δεδομένων, Π. Ζουμπουλάκης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 04-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	

7<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 07-05-2018 έως 11-05-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 07-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Δομή και λειτουργικότητα στα τρόφιμα, Κ. Τζιά
ΤΡΙΤΗ 08-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΤΕΤΑΡΤΗ 09-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Παρασκευή Πηκτής (Εργ.), Μ. Γιαννακούρου Μυκοτοξίνες: παραγωγή, ιδιότητες και ρύθμιση, Δ. Χούχουλα
ΠΕΜΠΤΗ 10-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Αλληλεπιδράσεις συσκευασίας – τροφίμου, Σ. Παπαδάκης Βαρέα Μέταλλα, Β. Γκέργκης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 11-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	

8<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 14-05-2018 έως 18-05-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 14-05-2018	17:00 – 20:00	Επίδραση υψους - ατμοσφαιρας σε φυτικά προϊόντα, Μ. Γιαννακούρου
ΤΡΙΤΗ 15-05-2018	17:00 – 20:00	Ισόθερμες ρόφησης (Εργ), Α. Λάζου
ΤΕΤΑΡΤΗ 16-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	PEF Επεξεργασία των τροφίμων, Α. Λάζου
ΠΕΜΠΤΗ 17-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 18-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα, Κ. Τζιά

9<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 21-05-2018 έως 25-05-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 21-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΤΡΙΤΗ 22-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Σεμινάριο - παρουσίαση προϊόντος, Μ. Γιαννακούρου Υαλώδης μετάπτωση, Α. Λάζου
ΤΕΤΑΡΤΗ 23-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΠΕΜΠΤΗ 24-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Μολυντές τροφίμων, κίνδυνοι και ρύθμιση, Σ. Κουσίσης Φυτοφάρμακα και υπολείμματα κτηνιατρικών φαρμάκων, Σ. Κουσίσης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 25-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Ωμική θέρμανση, Α. Λάζου Πρωτεΐνες γάλακτος: Ιδιότητες, χαρακτηριστικά, παράγοντες – προϊόντα, Χ. Κεχαγιάς

10<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 28-05-2018 έως 01-06-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 28-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	ΑΡΓΙΑ ΑΓΙΟΥ ΠΝΕΥΜΑΤΟΣ
ΤΡΙΤΗ 29-05-2018	17:00 – 20:00	Φασματοσκοπία NIR για τη χημική σύνθεση και την Εσωτερική Ποιότητα των τροφίμων, Χ. Σεμιδαλάς
ΤΕΤΑΡΤΗ 30-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Μηχανικές ιδιότητες τροφίμων, Α. Λάζου Σεμινάριο- Μελέτες περιπτώσεων: Μέθοδοι ελέγχου νοθείας σε προϊόντα τροφίμων, Ε. Στρατή
ΠΕΜΠΤΗ 31-05-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Επεξεργασία με παλμικό φως και με υπερήχους, Α. Λάζου Χρόνος ζωής προϊόντων τροφίμων, Σ. Παπαδάκης
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 01-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Δομικές ιδιότητες τροφίμων, Α. Λάζου Εφαρμογή της νανοτεχνολογίας στην επιστήμη τροφίμων, Β. Παπαδημητρίου

11<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 04-06-2018 έως 08-06-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 04-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΤΡΙΤΗ 05-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Τεχνολογία Εμποδίων, Β. Σηλιώτης
ΤΕΤΑΡΤΗ 06-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Εξώθηση τροφίμων, Α. Λάζου
ΠΕΜΠΤΗ 07-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Υαλώδης μετάπτωση (Εργ.) , Α. Λάζου
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 08-06-2018	17:00 – 20:00	Λειτουργικά Τρόφιμα, Β. Σινάνογλου

12<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 11-06-2018 έως 15-06-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 11-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Θερμοφυσικές ιδιότητες τροφίμων, Β. Καραθάνος Ηλεκτρομαγνητικές Ιδιότητες: Ιδιότητες χρώματος τροφίμων, Β. Καραθάνος
ΤΡΙΤΗ 12-06-2018	17:00 – 20:00	Επίδραση επεξεργασιών τροφίμων στη διατροφική τους αξία, Α. Κανέλλου
ΤΕΤΑΡΤΗ 13-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Σεμινάριο - Μελέτες περιπτώσεων, Β. Γκέργκης Υγιεινή της παραγωγικής διαδικασίας - η άποψη της μηχανικής και της μικροβιολογίας, Α. Μπατρίνου
ΠΕΜΠΤΗ 14-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Σεμινάριο - Μελέτες περιπτώσεων: ΣΔΑΤ, Ε. Τσάκαλη
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 15-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Χημικοί Επιμολυντές, Ε. Στρατή

13<sup>η</sup> ΕΒΔΟΜΑΔΑ 18-06-2018 έως 22-06-2018

ΔΕΥΤΕΡΑ 18-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Σεμινάριο - παρουσίαση προϊόντος, Μ. Γιαννακούρου
ΤΡΙΤΗ 19-06-2018	17:00 – 21:00	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων, Ν. Ζόγκζας
ΤΕΤΑΡΤΗ 20-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	Μέτρηση υφής (Εργ.), Μ. Γιαννακούρου
ΠΕΜΠΤΗ 21-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 22-06-2018	17:00 – 19:00 19:00 – 21:00	