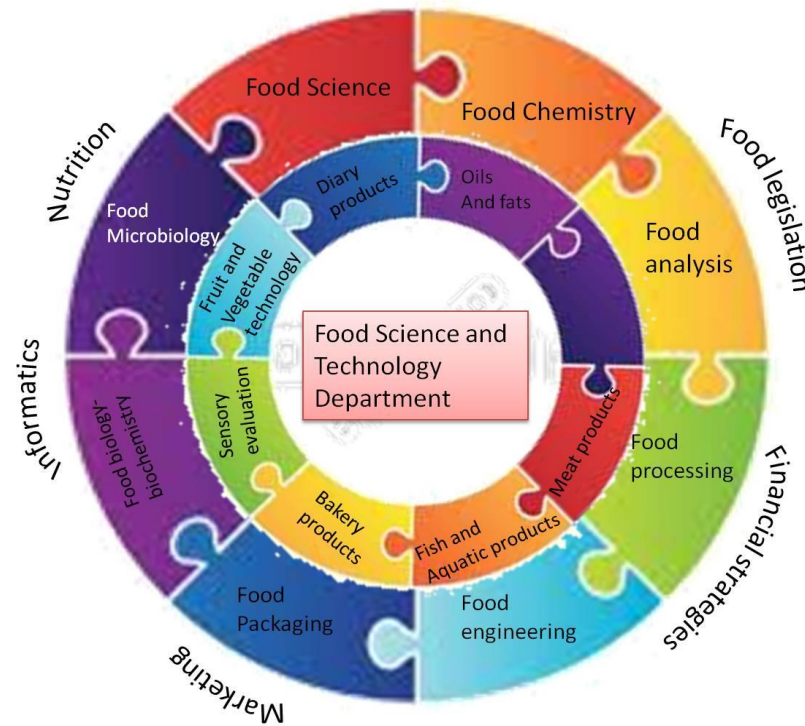




# ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Επιμέλεια: Βασιλεία Ι. Σινάνογλου, Πρόεδρος Τμήματος

# Ιστορία Τμήματος - Επικοινωνία

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής έχει προέλθει από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, το οποίο προέκυψε το 1985 από τη συγχώνευση του Τμήματος Φυτικών Προϊόντων και του Τμήματος Ζωικών Προϊόντων.

Έδρα Τμήματος: Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγάλεω

Ιστοσελίδα: <http://fst.uniwa.gr/>

Γραμματεία Τμήματος: 210-5385506

Ηλεκτρονική Αλληλογραφία: [fst@uniwa.gr](mailto:fst@uniwa.gr)

# Σκοπός του Τμήματος:

Παροχή υψηλής  
ποιότητας σπουδών,  
δίνοντας έμφαση  
στους τομείς:

χημεία και ανάλυση τροφίμων

микροβιολογία και βιοτεχνολογία τροφίμων

επεξεργασία, συντήρηση και συσκευασία  
τροφίμων

διασφάλιση ποιότητας

ασφάλεια και νομοθεσία τροφίμων

τεχνολογία φυτικών και ζωικών προϊόντων  
τροφίμων

καινοτομία και ανάπτυξη νέων προϊόντων  
τροφίμων

# Σύγχρονο και ολοκληρωμένο Εκπαιδευτικό σύστημα

Σύγχρονες, καινοτόμες  
διεθνείς πρακτικές

Αξιοποίηση, σύνθεση και  
εξέλιξη διεθνούς  
τεχνογνωσίας

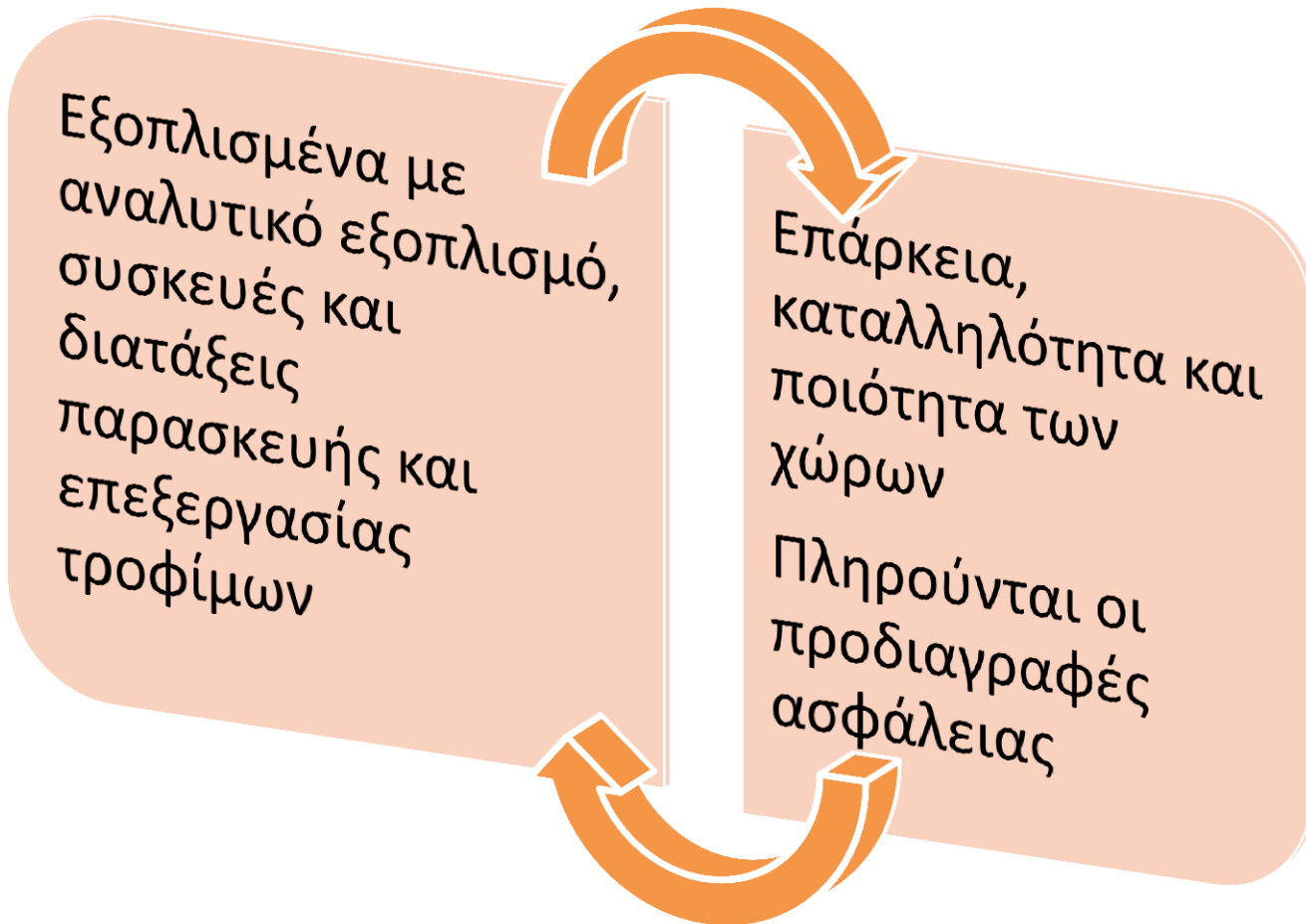
Συνεχής παρακολούθηση των  
νέων εξελίξεων και τάσεων της  
επιστήμης

Νέο  
Πρόγραμμα  
Σπουδών





# Εργαστηριακές υποδομές και εξοπλισμός



# Εργαστηριακές Υποδομές

Για τα Μαθήματα Γενικού και  
Ειδικού Υποβάθρου

- Εργαστήριο Χημείας Α
- Εργαστήριο Χημείας Β
- Εργαστήριο Ενόργανης  
Ανάλυσης Τροφίμων
- Εργαστήριο Μικροβιολογίας
- Εργαστήριο Μηχανικής  
Τροφίμων
- Εργαστήριο Επεξεργασίας  
Τροφίμων
- Πολυδύναμο Εργαστήριο



# Εργαστηριακές Υποδομές

## Για τα Μαθήματα Ειδίκευσης

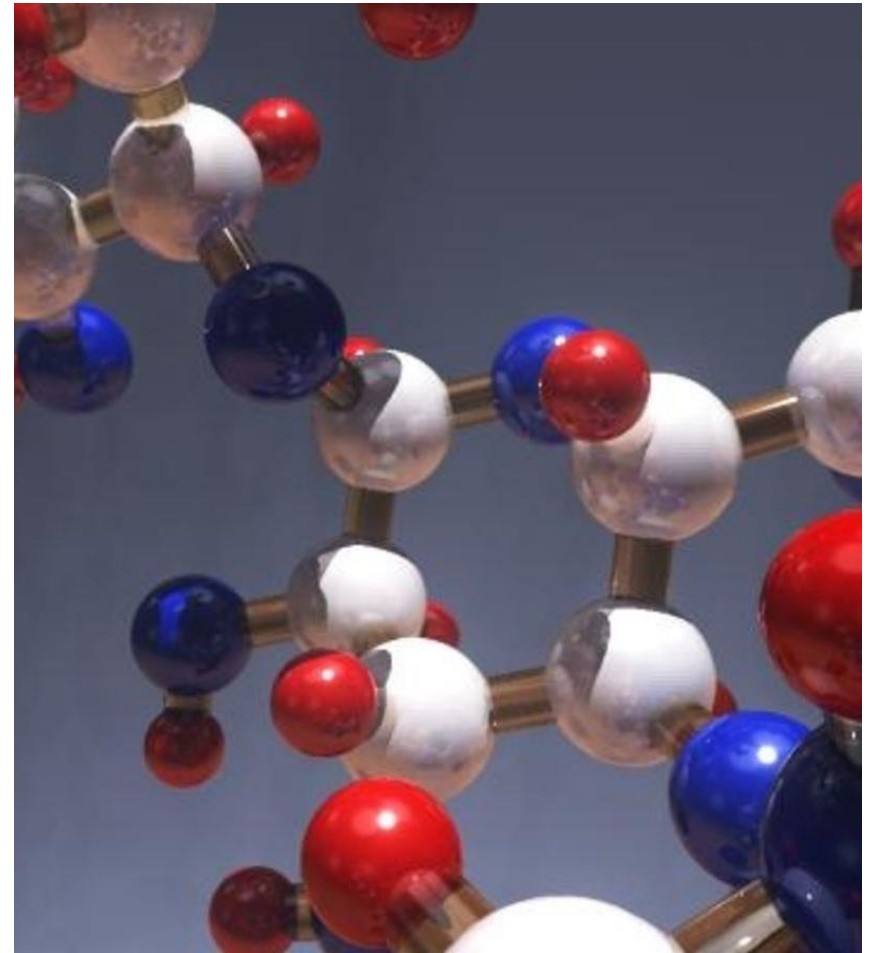
- Εργαστήριο Ιχθυηρών
- Εργαστήριο Φρούτων και Λαχανικών
- Εργαστήριο Λιπών και Ελαίων
- Εργαστήριο Δημητριακών
- Εργαστήριο Γάλακτος
- Εργαστήριο Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων





# Ερευνητικά Εργαστήρια

- Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης και Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων
- Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών



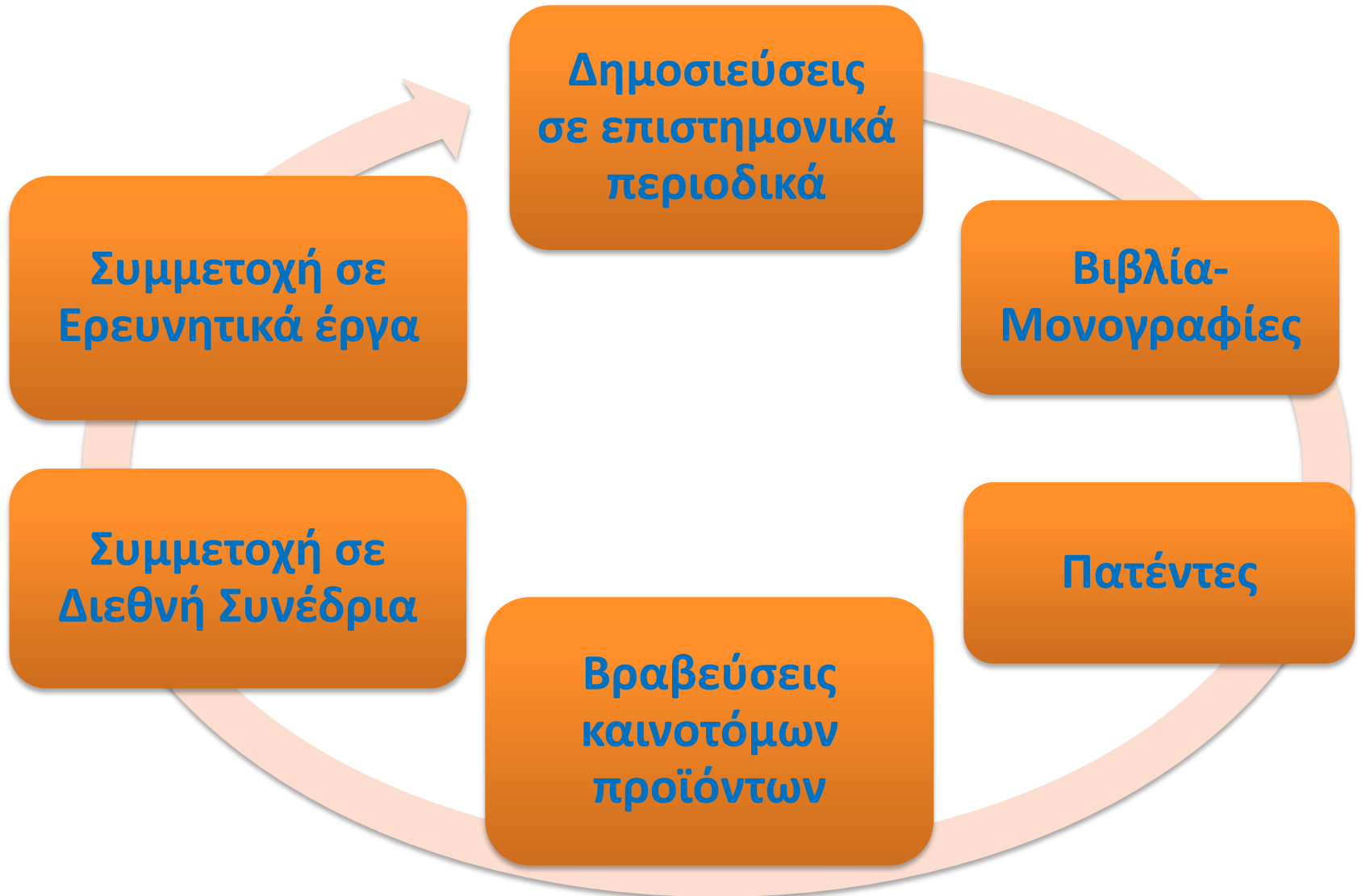
# Δραστηριότητες Ερευνητικών Εργαστηρίων

- Διεξαγωγή έρευνας αιχμής στα γενικότερα πεδία της Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων, της Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας τροφίμων, της Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων, της Καινοτομίας και Ανάπτυξης νέων Προϊόντων Τροφίμων και της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων.
- Εξυπηρέτηση των εκπαιδευτικών διαδικασιών σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο.
- Υποστήριξη της εκπόνησης διδακτορικών διατριβών και ερευνητικών αναγκών του Τμήματος.
- Παροχή εξειδικευμένων ερευνητικών υπηρεσιών για Παραγωγούς και Βιομηχανίες Τροφίμων και ποτών
- Δικτύωση με Πανεπιστήμια και Ερευνητικά Ιδρύματα της ημεδαπής και αλλοδαπής σε τομείς κοινού ενδιαφέροντος
- Συμμετοχή σε χρηματοδοτούμενα ανταγωνιστικά ερευνητικά προγράμματα.

# Ενδεικτικές Συνεργασίες

1. ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ – ΕΚΠΑ
2. ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ, ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ - ΕΙΕ
3. ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ – ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ – ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
4. ΣΧΟΛΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ – ΕΜΠ
5. ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ – ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΕΛΛΑΔΑΣ

# Ερευνητικό έργο Τμήματος



# Προγράμματα Σπουδών

Προπτυχιακών  
Σπουδών

Εισαγωγή 30  
μεταπτυχιακών  
φοιτητών ανά  
έτος

Μεταπτυχιακών  
Σπουδών

Διδακτορικών  
Σπουδών

Οι υποψήφιοι  
διδάκτορες  
συμμετέχουν ενεργά  
στην εκπαίδευση και  
την έρευνα του  
Τμήματος

# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ



# Βασικά σημεία ΠΠΣ

Διάρκεια κύκλου προπτυχιακών σπουδών: **4 έτη ή 8 εξάμηνα** και αντιστοιχούν σε **240 πιστωτικές μονάδες (ECTS)**, ήτοι 30 ECTS ανά εξάμηνο και 60 ECTS ανά έτος.

Κάθε μάθημα μπορεί να έχει το λιγότερο 3 πιστωτικές μονάδες (ECTS). Αυτές αντιστοιχούν σε ώρες οι οποίες απαιτούνται από τους φοιτητές/φοιτήτριες για παρακολούθηση, μελέτη και εξετάσεις.

# Μαθήματα

Ενισχύουν το  
επιστημονικό υπόβαθρο

- Μαθήματα Γενικού Υποβάθρου

Απόκτηση ευρείας  
κατανόησης της  
επιστήμης τροφίμων

- Μαθήματα Ειδικού Υποβάθρου

Απόκτηση ευρείας  
γνώσης των  
εξειδικευμένων πεδίων  
της τεχνολογίας τροφίμων

- Μαθήματα Ειδικότητας



# Ανάλυση μαθημάτων του ΠΠΣ

7 Μαθήματα Γενικού Υποβάθρου με συνολικά 40 ECTS.

35 Μαθήματα Ειδικού Υποβάθρου και Ειδίκευσης με συνολικά 200 ECTS. Σε αυτά συμπεριλαμβάνεται και η Πτυχιακή Εργασία με 10 ECTS.

6 Μαθήματα Προαιρετικά που αναφέρονται στο Παράρτημα Διπλώματος.

- Υποχρεωτικά
- κατ' επιλογήν Υποχρεωτικά
- Προαιρετικά

Το ΠΠΣ περιλαμβάνει υποχρεωτική πτυχιακή εργασία, την επιλέγει ο φοιτητής και ξεκινά στην αρχή του 4ου έτους.

Η πρακτική άσκηση, η οποία υπάγεται στα προαιρετικά μαθήματα, είναι δίμηνη και πραγματοποιείται τους θερινούς μήνες μεταξύ 3ου και 4ου έτους σπουδών.

# Μαθήματα Γενικού Υποβάθρου

Α/Α	Τίτλος μαθήματος	Εξάμ.	Μονάδες ECTS	Ώρες διδασκαλίας		
				Θεωρία	Εργαστήριο	Φροντιστήριο
1	Μαθηματικά	1	7	4		
2	Γενικές Αρχές Οικονομικής Επιστήμης	1	3	2		
3	Γενική Χημεία	1	9	3	2	1
4	Βιολογία	1	4	3		
5	Εφαρμογές Πληροφορικής	1	4	2	1	
6	Φυσική	2	8	5	1	
7	Στατιστική	2	5	3		

# Μαθήματα Ειδικού Υποβάθρου -Ειδικότητας

Α/Α	Τίτλος μαθήματος	Εξάμ.	Μονάδες ECTS	Ώρες διδασκαλίας		
				Θεωρία	Εργαστήριο	Φροντι/ριο
1	Εισαγωγή στην Επιστ. & Τεχν. Τροφίμων	1	3	2		
2	Οργανική Χημεία	2	9	3	2	2
3	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία	2	8	2	2	2
4	Μηχανική Τροφίμων Ι	3	4	3		
5	Βιοχημεία	3	8	3	2	2
6	Εισαγωγή στη Μικροβιολογία Τροφίμων	3	9	3	4	
7	Μοριακή Βιολογία	3	3	2		
8	Νομοθεσία Τροφίμων	3	3	2		
9	Marketing Προϊόντων Τροφίμων	3	3	2		
10	Μηχανική Τροφίμων ΙΙ	4	7	3	3	

Α/Α	Τίτλος μαθήματος	Εξάμ.	Μονάδες ECTS	Ώρες διδασκαλίας	
				Θεωρία	Εργαστήριο
11	Χημεία Τροφίμων Ι	4	7	3	2
12	Επεξεργασία Τροφίμων Ι	4	4	3	
13	Διατροφή	4	4	3	
14	Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιολογική Ανάλυση	4	8	3	4
15	Βιοτεχνολογία Τροφίμων	5	3	2	
16	Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ	5	8	3	3
17	Χημεία Τροφίμων ΙΙ	5	3	2	
18	Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων	5	6	2	2
19	Συσκευασία Τροφίμων	5	7	3	2
20	Φυσικές και Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων	5	3	2	
21	Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων	6	7	3	2
22	Βιομηχανική Μικροβιολογία	6	4	3	
23	Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων	6	5	3	

Α/Α	Τίτλος μαθήματος	Εξάμ.	Μονάδες ECTS	Ώρες διδασκαλίας	
				Θεωρία	Εργαστήριο
24	Επιστ. & Τεχν. Κρέατος και Προϊόντων του	6	7	3	2
25	Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων	6	7	3	2
26	Επιστ. & Τεχν. Λιπών & Ελαίων	7	8	3	2
27	Επιστ. & Τεχν. Ιχθυηρών και Προϊόντων τους	7	7	3	2
28	Μάθημα Επιλογής I (από ομάδα Α)	7	3	2	
29	Επιστ. & Τεχν. Φρούτων & Λαχανικών	7	7	3	2
30	Γενικές Αρχές Υγιεινής Τροφίμων	7	5	3	
31	Επιστ. & Τεχν. Γάλακτος και Προϊόντων του	8	7	3	2
32	Επιστ. & Τεχν. Δημητριακών και Προϊόντων τους	8	7	3	2
33	Μάθημα Επιλογής II (ομάδα Β)	8	3	2	
34	Μάθημα Επιλογής III (ομάδα Β)	8	3	2	
35	Πτυχιακή	8	10	2	7

# Μαθήματα Προαιρετικά

Α/Α	Τίτλος μαθήματος	Εξάμ.	Μονάδες ECTS	Ώρες διδασκαλίας		
				Θεωρία	Εργαστήριο	Φροντιστήριο
1	Βασικές Αρχές Φυσικοχημείας	3	3	2		
2	Αρχές Διοίκησης στη Βιομηχανία Τροφίμων	4	3	2		
3	Μεθοδολογία έρευνας – Ορολογία	6	3	2		
4	Πρακτική Άσκηση	7	15			

# ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

<b>ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ</b> <b>ΟΜΑΔΑ Α</b>	<b>ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ</b> <b>ΟΜΑΔΑ Β</b>
Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων	Ειδικά Θέματα Συσκευασίας Τροφίμων
Επίκαιρα θέματα Διατροφής	Σχεδιασμός βιομηχανιών τροφίμων
Διαχείριση και Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων	Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων
Εφαρμοσμένη διατροφογενετική	Παθογόνοι Μικροοργανισμοί στα Τρόφιμα
	Τοξικολογία Τροφίμων
	Προηγμένες Μέθοδοι Ανάλυσης



# Απονομή Τίτλου

- Το ΠΠΣ οδηγεί στην απονομή «Πτυχίου Προπτυχιακών Σπουδών» μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των υποχρεώσεων των φοιτητών ως προς το σύνολο των θεματικών ενοτήτων του προγράμματος σπουδών.
- Το πτυχίο απονέμεται από το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.



# Περιγραφή Πτυχιούχου



Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

- διαθέτουν σύγχρονες, υψηλού επιπέδου επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες,
- γνωρίζουν την επιστημονική μεθοδολογία και
- είναι σε θέση να δραστηριοποιηθούν επαγγελματικά και ερευνητικά σε όλους τους τομείς των Επιστημών Τροφίμων.

# Επαγγελματική αποκατάσταση αποφοίτων

- Σε βιομηχανίες και επιχειρήσεις σε τμήματα έρευνας και ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων
- Σε βιομηχανίες και επιχειρήσεις επεξεργασίας, τυποποίησης, αποθήκευσης, διανομής και εμπορίας τροφίμων
- Δραστηριοποίηση στον προγραμματισμό και την οργάνωση της παραγωγής, στην εγκατάσταση και λειτουργία συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, στο σχεδιασμό, την ανάπτυξη και τον έλεγχο προϊόντων.

- Σύμβουλοι σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων
- Στελέχωση θέσεων Επιστημόνων Τροφίμων σε δημόσιους οργανισμούς και κρατικούς φορείς ελέγχου και πιστοποίησης τροφίμων
- Στελέχωση θέσεων ερευνητών σε δημόσια και ιδιωτικά ερευνητικά κέντρα
- Στελέχωση θέσεων σε συγγενείς τομείς στο δημόσιο και ιδιωτικό τομέα
- Ακαδημαϊκή καριέρα
- Δευτεροβάθμια εκπαίδευση
- Συνέχιση σπουδών σε επίπεδο Μεταπτυχιακών Σπουδών και απόκτησης Διδακτορικού Διπλώματος στο οικείο Τμήμα ή άλλα Ιδρύματα της Ελλάδας ή του εξωτερικού

# Μεταπτυχιακές Σπουδές

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ  
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**«ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ»**

**«FOOD INNOVATION, QUALITY AND SAFETY»**

**(ΦΕΚ Τεύχος Β' 4758/24.10.2018)**

# Διδακτορικές Σπουδές

Κανονισμός Διδακτορικών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΦΕΚ Τεύχος Β' 4548/18.10.2018).