

ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ
ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

ΤΕΙ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΤΑ, 2016

1. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Γεωγραφική θέση του Τμήματος (π.χ. στην πρωτεύουσα, σε μεγάλη πόλη, σε μικρή πόλη, συγκεντρωμένο, καταναμεμημένο σε μια πόλη κ.λπ.).

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου εδρεύει στην περιοχή Αντικάλαμος της Καλαμάτας του Νομού Μεσσηνίας. Απέχει περίπου 6 χιλιόμετρα από το κέντρο της πόλης. Στεγάζεται στα κτήρια του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου. Όλες οι διδακτικές, ερευνητικές και διοικητικές υπηρεσίες του είναι συγκεντρωμένες σε ένα κτήριο.

2.2. Ιστορικό της εξέλιξης του Τμήματος.

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ανήκει στην Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου. Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων προέρχεται από τη μετονομασία του Τμήματος Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων με βάση το προεδρικό διάταγμα 9/28-1-2009 (ΦΕΚ 21/9-2-2009). Ταυτόχρονα με την μετονομασία έγινε αναμόρφωση του προγράμματος σπουδών ώστε να καλύπτει όλους τους σύγχρονους τομείς της τεχνολογίας τροφίμων, που δεν καλύπτονταν από το πρόγραμμα σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων.

- *Στελέχωση του Τμήματος σε διδακτικό, διοικητικό και εργαστηριακό προσωπικό, κατά την τελευταία πενταετία (ποσοτικά στοιχεία). Σχολιάστε.*

Το προσωπικό του Τμήματος την τελευταία πενταετία είναι το ακόλουθο:

Εκπαιδευτικό προσωπικό (Ε.Π.):

Στο Τμήμα υπηρετούν επτά (7) μόνιμα μέλη Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Π.) που καλύπτουν διάφορα γνωστικά αντικείμενα (**πίνακας 1**).

Πίνακας 1. Μόνιμο Εκπαιδευτικό Προσωπικό (Ε.Π.) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

Όνοματεπώνυμο	Βαθμίδα	Γνωστικό Αντικείμενο-Ειδικότητα
Αγριοπούλου Σοφία	Καθηγήτρια Εφαρμογών	Μετασυλλεκτική Φυσιολογία-Συσκευασία
Βαρζάκας Θεόδωρος	Αναπληρωτής Καθηγητής	Τεχνολογίες Επεξεργασίας Τροφίμων-Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων
Ζακυνθινός Γεώργιος	Αναπληρωτής Καθηγητής	Δενδροκομία - Λαχανοκομία
Καπόλος Ιωάννης	Καθηγητής	Χημεία και Βιοχημεία Γεωργικών Προϊόντων
Παπαδέλλη Μαρίνα	Αναπληρώτρια Καθηγήτρια	Μικροβιολογία Προϊόντων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων
Σπηλιόπουλος Ιωακείμ	Επίκουρος Καθηγητής	Οργανική Χημεία
Βογοπούλου Αρετή	Καθηγήτρια Εφαρμογών	Αγγλικά

Τα γνωστικά αντικείμενα που δεν καλύπτονται από το μόνιμο Εκπαιδευτικό Προσωπικό του τμήματος καλύπτονται από μόνιμο Εκπαιδευτικό Προσωπικό άλλων τμημάτων του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου καθώς και από Επιστημονικούς και Εργαστηριακούς Συνεργάτες που προσλαμβάνονται με σύμβαση ορισμένου χρόνου. Οι Επιστημονικοί συνεργάτες με πλήρη προσόντα αντιστοιχούν στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή, ενώ εκείνοι με ελλιπή προσόντα είναι κάτοχοι διδακτορικού διπλώματος. Οι Εργαστηριακοί συνεργάτες με πλήρη προσόντα αντιστοιχούν στη βαθμίδα του Καθηγητή Εφαρμογών, ενώ εκείνοι με ελλιπή προσόντα είναι κάτοχοι Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης ή σε εξαιρετικές περιπτώσεις πτυχιούχοι Α.Ε.Ι.

Πίνακας 2. Καθηγητές από άλλα τμήματα του Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας που διδάξαν στο Τμήμα το ακαδημαϊκό έτος 2011-2012

Όνοματεπώνυμο	Βαθμίδα	Γνωστικό Αντικείμενο-Ειδικότητα
Μαυριδόγλου Γεώργιος		
Γιακουμάκος Στέφανος	Καθηγητής	Στατιστική και Ποσοτικές Μέθοδοι στις Κοινωνικές Επιστήμες
Πετρόπουλος Δημήτριος	Αναπλ. Καθηγητής	
Παπαγεωργίου Αθανάσιος	Καθηγητής	

- **Γραμματεία του Τμήματος**

Η Γραμματεία ασκεί τη γραμματειακή υποστήριξη του τμήματος, τηρεί το πρωτόκολλο και το αρχείο του τμήματος, τα μητρώα των σπουδαστών και των πτυχιούχων, χορηγεί τα απαραίτητα πιστοποιητικά και βεβαιώσεις σπουδών, διεκπεραιώνει την αλληλογραφία του τμήματος και όλα τα υπηρεσιακά θέματα που αφορούν το προσωπικό που ανήκει στο τμήμα. Γραμματέας του τμήματος είναι η κα. Μαυρομάτη Έλενα.

- **Ειδικό Τεχνικό Προσωπικό (Ε.Τ.Π.)**

Το Ειδικό Τεχνικό Προσωπικό μεριμνά για την προετοιμασία, συντήρηση και καλή λειτουργία των εργαστηρίων, επικουρεί το Επιστημονικό Προσωπικό στη διδασκαλία των εργαστηριακών μαθημάτων και γενικά στο διδακτικό και ερευνητικό έργο του τμήματος. Στο τμήμα υπηρετούσαν δύο μέλη Ε.Τ.Π. μέχρι το ακαδημαϊκό έτος 2007-2008 και από το ακαδημαϊκό έτος 2008-2009 υπηρετούν τρία μέλη Ε.Τ.Π. (Πίνακας 3).

Πίνακας 3. Μέλη Ε.Τ.Π. του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

Ονοματεπώνυμο	Ειδικότητα	Εργαστήρια που επικουρεί το ακαδημαϊκό έτος 2011-2012	
		Χειμερινό εξάμηνο	εαρινό εξάμηνο
Οικονομόπουλος Ιωάννης Msc.	Πληροφορική	1. Πληροφορικής 2. Στατιστικής	Πληροφορικής
Σταματελοπούλου Ευγενία	Γενικής και Ανόργανης Χημείας, Οργανικής Χημείας, Χημεία Βιοχημείας, Οινολογία- Χυμοποίηση	1.Ανόργανη Χημεία 2. Χημεία-Βιοχημεία 3.Φυσικοχημεία 4.Ενόργανη Ανάλυση 5.Χημεία Τροφίμων	1. Οργανική Χημεία 2. Αναλυτική Χημεία 3. Χημεία Τροφίμων 4. Ενόργανη Χημική Ανάλυση
Τσαγκάρη Σταυρούλα	Μετασυλλεκτική Φυσιολογία	1. Συσκευασία- Τυποποίηση 2. Βιολογία	Τεχνολογία και ποιότητα φρούτων και λαχανικών

Και από το 2013 ένα μέλος ΕΡΔΠΠ ο Κος Κουτρομπής Φώτιος. (εργαστήρια Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας Τροφίμων Ι, ΙΙ, Τεχνολογίας και Ποιότητας Σιτηρών).

2. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το περιεχόμενο σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου καλύπτει τις εφαρμογές της επιστήμης και της τεχνολογίας στα τρόφιμα και ειδικότερα στη βελτίωση της παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, προετοιμασίας, εξέτασης, νομοθεσίας καθώς και χρησιμοποίησης των τροφίμων. Κάνει δε χρήση των βιολογικών, φυσικών, χημικών και οικονομικών αρχών καθώς και των τεχνολογιών πληροφόρησης. Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του Τμήματος διαθέτουν τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις και ικανότητες, ώστε να δραστηριοποιούνται επαγγελματικά ως Τεχνολόγοι Τροφίμων και να μπορούν

- 1 Να εφαρμόζουν και να αυξάνουν τη γνώση επί της σύνθεσης των τροφίμων, με όρους την ποιότητα και την ασφάλειά τους.
- 2 Να εκτιμούν ποσοτικά την απόδοση του εξοπλισμού επεξεργασίας των τροφίμων και να υποδεικνύουν, με βάση τεχνικά και οικονομικά κριτήρια, τον κατάλληλο εξοπλισμό και διεργασίες παραγωγής, καθώς επίσης να χρησιμοποιούν ποσοτικές τεχνικές, για την εκτίμηση σπουδαίων παραγόντων ασφάλειας και ποιότητας.
- 3 Να είναι υπεύθυνοι για την επιλογή, εξειδίκευση, εγκαθίδρυση και το σχεδιασμό της συνολικής διαδικασίας παραγωγής, καθώς και για το λειτουργικό σχεδιασμό των διεργασιών τροφίμων.
- 4 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.
- 5 Να λαμβάνουν μέρος στην εκτίμηση / αξιολόγηση των διεργασιών παραγωγής τροφίμων, με τη χρήση τεχνικών όπως η Ανάλυση Επικινδυνότητας -Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), έτσι ώστε να διασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.
- 6 Να επιβλέπουν και να εφαρμόζουν τις μεθόδους διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων, κατά την επεξεργασία τους, ώστε να είναι σύμφωνη με αναγνωρισμένα συστήματα ποιότητας (π.χ. ISO 9000), τις σχετικές περιβαλλοντικές προδιαγραφές και νομικές απαιτήσεις.
- 7 Να λαμβάνουν μέρος και να βοηθούν στην ανάπτυξη ερευνητικών

προγραμμαμάτων και προγραμμάτων ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων και να συμμετέχουν σε προγράμματα πολλαπλών επιστημονικών αντικειμένων.

8 Να συμβάλλουν και να λαμβάνουν μέρος στη λειτουργία, τη διοίκηση - διαχείριση και τον έλεγχο των βιομηχανικών διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων.

9 Να έχουν κατάλληλο υπόβαθρο για απασχόληση στην εκπαίδευση και την έρευνα.

10 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 πραγματοποιούν, κατά τρόπο τελεσφόρο, παρουσιάσεις των αποτελεσμάτων διερευνήσεων μελετών, έρευνας κλπ.

11 Να υιοθετούν και να μαθαίνουν νέες τεχνικές, ώστε να ανταποκρίνονται στις μελλοντικές αλλαγές και εξελίξεις της επιστήμης, της τεχνολογίας και της αγοράς.

Οι σπουδές έχουν συνολική διάρκεια οκτώ (8) εξαμήνων και περιλαμβάνουν: θεωρητική διδασκαλία, εργαστηριακές ασκήσεις και ασκήσεις πράξης, φροντιστήρια, σεμινάρια, επισκέψεις σε χώρους παραγωγής και εκπόνηση εργασιών με έμφαση στη μελέτη περιπτώσεων και τη συμμετοχική εργασία. Ειδική βαρύτητα δίνεται στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων του σπουδαστή, περιλαμβανομένης της ανάπτυξης πρωτοβουλιών και της ικανότητας επίλυσης προβλημάτων. Στη διάρκεια των τελευταίων εξαμήνων, οι φοιτητές εκπονούν πτυχιακή εργασία, ενώ στο 8^ο εξάμηνο πραγματοποιείται εξάμηνη πρακτική άσκηση σε βιομηχανίες και εμπορικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα των τροφίμων, σε κρατικούς φορείς ελέγχου, ερευνητικά κέντρα κλπ.

Στα μαθήματα γενικής υποδομής του Τμήματος περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων: Μαθηματικά, Χημεία, Φυσική, Βιολογία, Μικροβιολογία. Τα μαθήματα εξειδίκευσης παρέχουν γνώση της χημικής σύνθεσης όλων των τροφίμων, της φυσικής, βιολογικής και βιοχημικής συμπεριφοράς τους, των θρεπτικών απαιτήσεων του ανθρώπου και των θρεπτικών παραγόντων των τροφίμων, της φύσης και συμπεριφοράς των ενζύμων, της μικροβιολογίας των τροφίμων, των αλληλεπιδράσεων των συστατικών των τροφίμων μεταξύ τους καθώς και με τα υλικά συσκευασίας και το ατμοσφαιρικό οξυγόνο, των προσθέτων και των επιμολύνσεων, της τοξικολογίας των τροφίμων, των επιδράσεων των διαφόρων μεθόδων βιομηχανικής επεξεργασίας, των διεργασιών και

συνθηκών αποθήκευσης καθώς και της χρήσης της στατιστικής στο σχεδιασμό της πειραματικής εργασίας και την εκτίμηση των αποτελεσμάτων.

Επίσης, στα γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος περιλαμβάνονται οι εφαρμογές και άλλων τεχνολογιών στα τρόφιμα, όπως: των υλικών (χάλυβας, λευκοσίδηρος, αλουμίνιο, γυαλί, πλαστικά, χαρτί), της μηχανικής, των οργάνων μέτρησης, του αυτοματισμού και των ηλεκτρονικών, της γεωργίας και της βιοτεχνολογίας.

Ιδιαίτερη κατηγορία μαθημάτων αποτελούν τα γνωστικά αντικείμενα διοίκησης, οικονομίας και νομοθεσίας, τα οποία είναι απαραίτητα για την οργάνωση και διοίκηση των επιχειρήσεων, εργαστηρίων, οργανισμών και υπηρεσιών που σχετίζονται με την ειδικότητα, καθώς και τα γνωστικά αντικείμενα ανθρωπιστικών σπουδών

2.1. Επαγγελματικά δικαιώματα Πτυχιούχων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (Άρθρο 1, ΠΔ 78, ΦΕΚ 36/07-02-1989, Τεύχος Πρώτο)

1. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων, με βάση τις εξειδικευμένες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις τους, ασχολούνται είτε αυτοδύναμα είτε σε συνεργασία με άλλους επιστήμονες με τη μελέτη, έρευνα και εφαρμογή της Τεχνολογίας πάνω σε σύγχρονους και ειδικούς τομείς της Επιστήμης Τροφίμων και τη διαδικασία της συντήρησης, επεξεργασίας και ποιοτικού Ελέγχου των Τροφίμων, της αξιοποίησης των υποπροϊόντων και συμμετέχουν στο βιολογικό καθαρισμό των αποβλήτων των βιομηχανιών Τροφίμων.

2. Οι παραπάνω πτυχιούχοι έχουν δικαίωμα να εργαστούν ως στελέχη στον ιδιωτικό και δημόσιο τομέα όπως αυτός προσδιορίζεται από τις διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά, ή ως αυτοαπασχολούμενοι ως εξής:

α) Στις βιοτεχνίες και βιομηχανίες με την παραγωγή και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων, καθώς και στις Υπηρεσίες ελέγχου και διακίνησης των τροφίμων. β) Εμπορία και διακίνηση εξοπλισμού βιομηχανιών και βιοτεχνιών τροφίμων και πρόσθετων υλών. γ) Ίδρυση και λειτουργία εργαστηρίων ανάλυσης και ελέγχου τροφίμων, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που χορηγούν τις σχετικές άδειες τα αρμόδια Υπουργεία που έχουν την ευθύνη ελέγχου των εργαστηρίων αυτών. δ) Εκπόνηση ή συμμετοχή στην εκπόνηση μελετών οικονομοτεχνικής σκοπιμότητας για την ίδρυση ή επέκταση βιομηχανιών τροφίμων. ε) Συμμετοχή στην εκπόνηση μελετών και στην επίβλεψη για την κατασκευή ή επέκταση βιομηχανιών τροφίμων. στ) Άσκηση κάθε άλλης δραστηριότητας σε επαγγελματικά αντικείμενα που θα

προκύπτουν από την εξέλιξη της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. ζ) Άσκηση καθηκόντων εμπειρογνώμονα σε αγορανομικά δικαστήρια ή άλλα δικαστήρια και σε υπηρεσίες ελέγχου τροφίμων για την πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας των τροφίμων.

3. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος μπορούν να εξελίσσονται σε όλο το φάσμα της διοικητικοτεχνικής ιεραρχίας και βιομηχανίες και βιοτεχνίες τροφίμων και υπηρεσίες τροφίμων.

4. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος μπορούν να καλύπτουν τις θέσεις υπευθύνων στελεχών στις επιχειρήσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία που ισχύει κάθε φορά για τη λειτουργία των επιχειρήσεων αυτών.

5. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος απασχολούνται σε όλες τις βαθμίδες της εκπαίδευσης, σύμφωνα με την κάθε φορά ισχύουσα νομοθεσία. Επίσης μπορούν να απασχοληθούν και ως μέλη ερευνητικών ομάδων σε θέματα της ειδικότητάς τους.

6. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων με την απόκτηση του πτυχίου τους ασκούν το επάγγελμα στο πλαίσιο των παραπάνω επαγγελματικών δικαιωμάτων.

3. ΟΡΓΑΝΩΣΗ -ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Η Γενική Συνέλευση Τμήματος απαρτίζεται από το σύνολο του Εκπαιδευτικού Προσωπικού του Τμήματος και έναν εκπρόσωπο των Φοιτητών.

4. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Τα μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

- συντονίζουν και καθοδηγούν ερευνητικά προγράμματα χρηματοδοτούμενα από άλλους φορείς, εκτός του Ιδρύματος, και κυρίως από την Ευρωπαϊκή Ένωση
- αναπτύσσουν διεθνείς συνεργασίες στα πλαίσια ερευνητικών προγραμμάτων και άλλων ακαδημαϊκών δραστηριοτήτων
- συμμετέχουν σε Εθνικές Επιτροπές και Επιτροπές για το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης
- είναι κριτές (reviewers) ερευνητικών εργασιών σε διεθνούς κύρους διεθνή επιστημονικά περιοδικά του κλάδου
- συμμετέχουν σε editorial advisory boards περιοδικών του κλάδου
- τα ερευνητικά τους αποτελέσματα έχουν διακριθεί και τύχει διεθνούς αναγνώρισης

- έχουν εισηγηθεί θέματα ερευνητικής πολιτικής στο αντικείμενό τους
- έχουν προεδρεύσει σε Διεθνή Συνέδρια και έχουν παρουσιάσει Leading papers
- διατελούν μέλη Διεθνών Επιτροπών Απονομής βραβείων σε διακεκριμένους ερευνητές και ακαδημαϊκούς της κοινότητας των Τροφίμων

Καθηγητές	Διδασκόμενο Θεωρητικό / Εργαστηριακό Μάθημα
Βογοπούλου Αρετή	Αγγλική γλώσσα-Ορολογία
Βαρζάκας Θεόδωρος	Τεχνολογία και Ποιότητα Σιτηρών
Σπηλιόπουλος Ιωακείμ	Ποσοτική Αναλυτική Χημεία, Χημεία Τροφίμων, Γενική Χημεία
Παπαδέλλη Μαρίνα/Βαρζάκας Θεόδωρος	Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων
Αγριοπούλου Σοφία	Μετασυλλεκτική Φυσιολογία
Παπαγεωργίου Αθανάσιος	Γενικές Αρχές Οικονομικής Επιστήμης, Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων,
Πετρόπουλος Δημήτριος	Marketing Τροφίμων
Καπόλος Ιωάννης	Βιοχημεία, Βιοχημεία Τροφίμων
Βαρζάκας Θεόδωρος	Επεξεργασία Τροφίμων Ι, Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ
Βαρζάκας Θεόδωρος	Μηχανική Τροφίμων
Ζακυνθινός Γεώργιος	Τεχνολογία και ποιότητα φρούτων και λαχανικών
Ζακυνθινός Γεώργιος	Νομοθεσία Τροφίμων
Καπόλος Ιωάννης	Ενόργανη Ανάλυση
Αγριοπούλου Σοφία	Συσκευασία Τροφίμων
Σπηλιόπουλος Ιωακείμ	Τεχνολογία και Ποιότητα Κρέατος & Κρεατοσκευασμάτων
Παπαδέλλη Μαρίνα	Βιολογία, Γενική Μικροβιολογία, Βιοτεχνολογία Τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων
Ζακυνθινός Γεώργιος	Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών-Ελαίων, Ανάπτυξη Προϊόντων Τροφίμων, Διατροφή
Βαρζάκας Θεόδωρος	Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων

5. ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων διαθέτει σημαντικό αριθμό καλά οργανωμένων και εξοπλισμένων Εργαστηριακών χώρων, όπως

- Εργαστήριο Οργανικής Χημείας
- Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων
- Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης
- Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων
- Εργαστήριο Μικροβιολογίας
- Εργαστήριο Συσκευασίας Τροφίμων

- Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων
- Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων
- Εργαστήριο Οργανοληπτικού Ελέγχου Τροφίμων
- Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ποιότητας Σιτηρών
- Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ποιότητας Λιπών-Ελαίων
- Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ποιότητας Φρούτων & Λαχανικών
- Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ποιότητας Κρέατος & Κρεατοσκευασμάτων
- Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ποιότητας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων
- Εργαστήριο Ηλεκτρονικών Υπολογιστών

Επιπλέον, διαθέτει 4 Πειραματικά Εργοστάσια (pilot plants) χυμοποίησης, οινοποίησης, συσκευασίας φρούτων και λαχανικών και ελαιοποίησης για την εκπαίδευση των φοιτητών στην παραγωγή και τον έλεγχο της ποιότητας προϊόντων τροφίμων.

Τα υπάρχοντα εργαστήρια είναι επαρκώς εξοπλισμένα με σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό.

Οι οκτώ εργαστηριακές αίθουσες με τον εξοπλισμό τους, που χρησιμοποιούνται για τη διδασκαλία των εργαστηριακών μαθημάτων του ΤΕΤΡΟ, είναι οι ακόλουθες:

Εργαστηριακή αίθουσα 63: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστήρια μαθήματα: Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφίμων, Βιομηχανικές Ζυμώσεις, και Βιολογία. Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: θάλαμος κάθετης νηματικής ροής, κλίβανος υγρής αποστείρωσης, επωαστικός θάλαμος, ψυχόμενος επωαστικός θάλαμος, επωαστικός κλίβανος με ανάδευση, υδατόλουτρο, ψυχόμενη φυγόκεντρος με τις τρεις κεφαλές της, θερμικός κυκλοποιητής (PCR), συσκευή οριζόντιας ηλεκτροφόρησης, τροφοδοτικό, δέκα οπτικά μικροσκόπια, στερεοσκόπιο, ζυγός ακριβείας 0.001g, ζυγός ακριβείας 0.0001g, πέντε ζυγοί ακριβείας 0.1g, πεχάμετρο, ομογενοποιητής τύπου Stomacher, μηχανή παγοτρίμματος, φωτόμετρο ορατού και υπεριώδους, σύστημα απεικόνισης πηκτωμάτων ηλεκτροφόρησης, διαφραγματική αντλία πίεσεως-κενού με το αντίστοιχο μεταλλικό χωνί και γυάλινη φυάλη, τρεις αναδευτήρες τύπου vortex, στήλη απιονισμού νερού απόδοσης 1200 λίτρων, φούρνος μικροκυμάτων, ψυγείοκαταψύκτης, και αρκετός μικροπεξοπλισμός (αυτόματες πιπέτες γυάλινος εξοπλισμός κ.λπ.)

Εργαστηριακή αίθουσα 28: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστηριακά μαθήματα: Γενική/Ανόργανη Χημεία και Οργανική Χημεία. Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: απαγωγείς, περιστροφικός εξατμιστήρας (rotary evaporator), συσκευή προσδιορισμού σημείου τήξεως, φυγόκεντρος, φούρνος θέρμανσης υπό κενό, ξηραντήριο, συλλέκτης κλασμάτων χρωματογραφίας (fraction collector), pHμετρα, μαγνητικοί αναδευτήρες, υάλινος εξοπλισμός, άλλος μικροεξοπλισμός.

Εργαστηριακή αίθουσα 28A: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστηριακά μαθήματα της Φυσικής. Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: απαγωγός, ανεμόμετρο χειρός, βαρόμετρο Fischer, εξοπλισμός μέτρησης ραδιενέργειας, εξοπλισμός οπτικής, ανιχνευτής φθορισμού, μαγνητικοί αναδευτήρες, ζυγοί ακριβείας, pHμετρο, μετρητές ιξώδους, πυκνόμετρα, υάλινος εξοπλισμός και άλλος μικροεξοπλισμός.

Εργαστηριακή αίθουσα 68: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστηριακά μαθήματα: Μηχανική Τροφίμων, Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ, Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων και Λαχανικών, Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών και Ελαίων. Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: συσκευή υγρής χρωματογραφίας HPLC, αέριος χρωματογράφος-φασματογράφος μάζας GC/MS, κλίβανος, αντλία κενού, φούρνοι αποτέφρωσης, απαγωγός εστία, συσκευή παραγωγής υπερκάθαρου νερού, φασματοφωτόμετρο UV-VIS, υδατόλουτρο, ανακινητήρας, ιξωδόμετρο, λυοφιλωτής, αναλυτής υφής, φυγόκεντρος, συσκευή προσδιορισμού λιπαρών Soxhlett, χρωματόμετρο, εναλλάκτες θερμότητας, πιλοτική μονάδα χυμοποίησης και πιλοτική μονάδα οινοποίησης, κ.ά.

Εργαστηριακή αίθουσα 71: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστηριακά μαθήματα: Συσκευασία Τροφίμων, Μετασυλλεκτική Φυσιολογία, Επεξεργασία Τροφίμων Ι, Τεχνολογία και Ποιότητα Σιτηρών. Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: Πιλοτική μονάδα παραγωγής ελαιολάδου, συσκευασίας-ταξινόμησης μεγέθους ελιάς, συσκευασίας φρούτων και λαχανικών, πρέσσα, χρωματόμετρο, πενετρόμετρα Effegi, διαθλασίμετρα, ζυγός ακριβείας 0.001g, φούρνος μικροκυμάτων, ηλεκτρική κουζίνα ψυγιοκαταψύκτης, στήλη απιονισμού νερού απόδοσης 1200 λίτρων και αρκετός μικροεξοπλισμός (γυάλινος εξοπλισμός κ.λπ.)

Εργαστηριακή αίθουσα 83B: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστηριακά μαθήματα Αναλυτική Χημεία και Βιοχημεία. Ο εξοπλισμός που

περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: τέσσερις θερμαντικές εστίες, δύο πεχάμετρα, υδατόλουτρο, συσκευή ηλεκτροφόρησης, Λάμπα UV με κλοβό, καθώς και όλος ο απαραίτητος βοηθητικός εργαστηριακός εξοπλισμός (γυάλινα σκεύη, λαβίδες, σπάτουλες κ.λπ.).

Εργαστηριακή αίθουσα 83Γ: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιούνται τα εργαστηριακά μαθήματα Φυσικοχημεία και Χημεία Τροφίμων. Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: αγωγιμόμετρο, διαθλασίμετρο, τέσσερις (04) θερμαντικές εστίες, τρία πεχάμετρα, πολωσίμετρο, ζυγός μέτρησης επιφανειακής τάσης, ιξωδόμετρα, καθώς και όλος ο απαραίτητος βοηθητικός εργαστηριακός εξοπλισμός (γυάλινα σκεύη, λαβίδες, σπάτουλες κ.λπ.).

Εργαστηριακή αίθουσα 83Ε: στην αίθουσα αυτή πραγματοποιείται το εργαστηριακό μάθημα «Ενόργανη Χημική ανάλυση». Ο εξοπλισμός που περιλαμβάνει η αίθουσα είναι: ανοξείδωτος ομογενοποιητής, ζυγός ακρίβειας 0,01 g, ζυγός ακρίβειας 0,0001 g, κλίβανος ξήρανσης, κλίβανος ελεγχόμενων συνθηκών, φυγόκεντρος, υγρασιόμετρο, σύστημα συμπύκνωσης υπό κενό, σύστημα ανάδευσης vortex, πλυντήριο σκευών, δύο απαγωγούς εστίες, κλιματιστικό κιβώτιο, ψυγείο βαθειάς κατάψυξης, ψυγειοκαταψύκτης, ιονανταλλακτική στήλη απιονισμού νερού απόδοσης 1200 λίτρων, συσκευή υπερκάθαρου νερού, αυτόματες πιπέτες (0-10 μ L, 10-100 μ L, 200-1000 μ L, 1000-5000 μ L), μύλος άλεσης καρπών, οπτικό μικροσκόπιο, πρέσα, συσκευή παραγωγής όζοντος, αναλυτής όζοντος, φασματόμετρο ορατού – υπεριώδους διπλής δέσμης, φασματόμετρο φθορισμού, σύστημα FT/IR, σύστημα βολταμετρίας, γεννήτρια αζώτου, γεννήτρια υδρογόνου, αέριος χρωματογράφος με ανιχνευτές FID, ECD και FTD, αέριος χρωματογράφος με αυτόματο δειγματολήπτη και ανιχνευτές TCD, ECD και FID, σύστημα αέριας χρωματογραφίας / φασματομετρίας μάζας (GC/MS) με αυτόματο δειγματολήπτη και ανιχνευτή FPD, υγρός χρωματογράφος υψηλής απόδοσης (HPLC) με σύστημα παραγωγοποίησης μετά τη στήλη, φθορισμομετρικός ανιχνευτής (RF), ανιχνευτής δείκτη διάθλασης (RI), ανιχνευτής συστοιχίας διόδων (PDA), σύστημα μονοφασικής χρωματογραφίας πεδίου ασύμμετρης ροής (AsFIFFF), φιάλες αερίων χρωματογραφίας, επιτοίχιες γραμμές ροής αερίων χρωματογραφίας με ρυθμιστές πίεσης, σύστημα θερμικής ανάλυσης, δέκα πλήρη συστήματα H/Y για τη λειτουργία των αναλυτικών οργάνων, σταθεροποιητές τάσης καθώς και όλος ο απαραίτητος βοηθητικός εργαστηριακός εξοπλισμός (γυάλινα σκεύη, λαβίδες, σπάτουλες κ.λπ.).

6. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ – ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ – ΗΜΕΡΙΔΕΣ

Το Τμήμα αναπτύσσει έντονη ερευνητική δραστηριότητα σε θέματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, μηχανικών διεργασιών και εφαρμογής νέων τεχνολογιών συντήρησης, ανάπτυξης νέων προϊόντων κτλ. Στα πλαίσια της δραστηριότητας αυτής έχουν πραγματοποιηθεί ή βρίσκονται σε εξέλιξη πολυάριθμα ερευνητικά προγράμματα, τόσο αυτοδύναμα, όσο και σε συνεργασία με άλλα Τριτοβάθμια Ιδρύματα εσωτερικού και εξωτερικού, Ερευνητικά Κέντρα και Ιδιωτικούς Φορείς. Παράλληλα, το Τμήμα διοργανώνει και συμμετέχει σε Επιμορφωτικά Σεμινάρια, Ημερίδες και Διεθνή Συνέδρια του τομέα της Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων.

Το Τμήμα φροντίζει να διατηρεί επαφές με τη Βιομηχανία Τροφίμων, η οποία και αποτελεί τον φυσικό φορέα απασχόλησης των αποφοίτων του, αλλά και με εμπορικές επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον κλάδο των τροφίμων, καθώς και σχετικές με το αντικείμενο Υπηρεσίες του Δημοσίου. Η επαφή αυτή στηρίζεται κυρίως στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης των φοιτητών, αλλά και σε άλλες συνεργασίες που αναπτύσσουν, κατά περίπτωση, τα μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού.

7. ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

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

ανταλλαγές φοιτητών

ανταλλαγές Εκπαιδευτικού Προσωπικού

ανάπτυξη εντατικών προγραμμάτων (intensive course) ή συμμετοχή σ' αυτά

διοργάνωση Ημερίδων και Σεμιναρίων

Μέσα από τα προγράμματα αυτά, το Τμήμα κατάφερε να διασυνδεθεί και διατηρεί επαφές με δεκάδες ομοειδή Τμήματα από τις χώρες: Γαλλία, Γερμανία, Ολλανδία, Βέλγιο, Πολωνία, Βουλγαρία, Τσεχία, Τουρκία 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.

Υπάρχουν ερευνητικές συνεργασίες:

α) με άλλες ακαδημαϊκές μονάδες του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου:

Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι.

β) Με φορείς και ιδρύματα του εσωτερικού:

Πανεπιστήμιο Πατρών

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Πανεπιστήμιο Αθηνών

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘΙΑΓΕ)

Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ)

γ) Με φορείς και ιδρύματα του εξωτερικού:

University of Nottingham,

University of Reading

University of Ulster

University of British Columbia Καναδά.

Πανεπιστήμιο Χαρράν Τουρκίας

UC Davis (CALIFORNIA, US)

Πίνακας . Διμερείς συμφωνίες που έχει συνάψει το Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας με Ιδρύματα του εξωτερικού (στο επιστημονικό πεδίο των Γεωτεχνικών Επιστημών) για τα έτη 2007-2013, στα πλαίσια του προγράμματος Erasmus.

	Partner University	School – Department
1.	State Higher Vocational School in Krosno, Poland	Agricultural Sciences Computer Science
2.	University of Life Sciences in Lublin, Poland	Agricultural Sciences
3.	University of Forestry, Bulgaria	Agricultural Sciences
4.	Agricultural University – Plovdiv, Bulgaria	Agricultural Sciences
5.	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Romania	Agricultural Sciences
6.	Haute Ecole Provinciale du Hainaut	Agricultural Sciences

	Occidental, Belgium	
7.	University of South Bohemia, Czech Republic	Agricultural Sciences (teacher mobility)
8.	University of Padova, Italy	Agricultural Sciences
9.	Univeristy of Szeged, Hungary	Agricultural Sciences
10.	Suleyman Demirel University, Turkey	Agricultural Sciences
11.	Harran University, Turkey	Agricultural Sciences

➤ Ποια ερευνητικά προγράμματα και δραστηριότητες υλοποιήθηκαν ή βρίσκονται σε εξέλιξη κατά την τελευταία πενταετία;

1. 2005–2008: «Νέοι ακινητοποιημένοι βιοκαταλύτες για αύξηση παραγωγικότητας, βελτίωσης ποιότητας κρασιού και για βιομηχανοποίηση τους στην οиноποιία» (Πηγή χρηματοδότησης ΠΕΝΕΔ 2003).
2. 2006–2008. «Μηχανισμός της αλληλεπίδρασης αερίων ρύπων και υδάτινου περιβάλλοντος: Μελέτη της επίδραση της θερμοκρασίας, του pH και των επιφανειακών υμενίων». Πηγή χρηματοδότησης Πανεπιστήμιο Πατρών (Πρόγραμμα Καραθεοδωρή).
3. 2006–2008: «Μοντελοποίηση και προσομοίωση των φυσικοχημικών διαδικασιών στην ατμόσφαιρα για τον έλεγχο της ατμοσφαιρικής ρύπανσης» (Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ, Π.Ε.Π.-Δ.Ε.)
4. 2006–2008: «Ανάπτυξη ερευνητικών δραστηριοτήτων του εργαστηρίου προσδιορισμού μυκοτοξινών με σκοπό τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των βιομηχανιών τροφίμων της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας» (Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ, Π.Π.Κ.-Δ.Ε.).
5. 2008-2010: «Μελέτη της ανάπτυξης μικροοργανισμών στο δίκτυο καυσίμων των αεροσκαφών της Πολεμικής Αεροπορίας και αντιμετώπιση των προβλημάτων που προκαλούνται από την παρουσία τους στη λειτουργία των κινητήρων» (Πηγή χρηματοδότησης ΥΠ.ΕΘ.Α.).
6. 2011 – 2014: «Characterization of starch particles and investigation of the mechanism for the interaction between starch particles and aroma compounds». (Πηγή χρηματοδότησης ΥΠΔΒΜΘ/ΕΥΔ, Πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙΙ).

7. 2011- : «Contribution of Mycorrhizae to the sustainability of marginal Mediterranean ecosystems – development of mycorrhizal inocula» (Πηγή χρηματοδότησης ΥΠΔΒΜΘ/ΕΥΔ, Πρόγραμμα Θαλής).
8. 2009-2010: «Fermented Kalamon olives: an unexplored ecosystem, a pool of novel lactic acid bacteria starters» (Πηγή χρηματοδότησης: John S. Latsis Public Benefit Foundation).
9. 2012-2015: «Η επίδραση της βιολογικής λίπανσης στα τεχνολογικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά των κονδύλων της πατάτας πριν και μετά το τηγάνισμα» (Πηγή χρηματοδότησης ΥΠΔΒΜΘ/ΕΥΔ, Πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙΙ).
10. 2009-2011: «Στήριξη του κελυφωτού φιστικιού Φθιώτιδας μέσα από μια ολοκληρωμένη αντιμετώπιση του μύκητα *Camarosporium* (*Botryosphaeria dothidea*) και του προβλήματος των μυκοτοξινών» (Πηγή χρηματοδότησης Ν.Α. Φθιώτιδας και Τ.Ε.Δ.Κ. Φθιώτιδας).
11. 2009: Τέσσερα εγκεκριμένα Κουπόνια Καινοτομίας: «Μελέτη και εφαρμογή ιχνηλασιμότητας στην ποτοποιία Κωστέας», «Ανίχνευση ουσίας για καταγραφή θερμοκρασίας προϊόντων ψύξης και κατάψυξης», «Βελτίωση παραγωγικής διαδικασίας κατεψυγμένων σφολιατοειδών προϊόντων», «Ανάπτυξη νέου προϊόντος κρουασάν βουτύρου». Από αυτά τα κουπόνια υλοποιήθηκε και χρηματοδοτήθηκε το πρώτο (Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ).
12. 2007-2008: «Αξιοποίηση γεωργο-βιομηχανικών υπολειμμάτων με την καλλιέργεια του μύκητα *Lentinula edodes* για παραγωγή μεταβολικών προϊόντων βιοτεχνολογικού ενδιαφέροντος» (Πρόγραμμα ΠΑΒΕΤ 105, Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ).
13. 2 προγράμματα στα πλαίσια του Αρχιμήδη ΙΙΙ
14. 1 Πρόγραμμα ΠΕΓΑ στα πλαίσια του προγράμματος ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ (ΜΓΥ, ΜΕΥ, ΜΕ, ΔΟΝΑ) Μαθήματα Γενικής

Υποδομής (ΜΓΥ)

Μαθηματικά Ι

Μαθηματικά ΙΙ

Γενική Μικροβιολογία

Στατιστική Ι

Στατιστική II

Πληροφορική

Φυσική

Γενική Χημεία

Οργανική Χημεία

Ανόργανη Χημεία

Βιοχημεία

Βιολογία

Μαθήματα Ειδικής Υποδομής ΜΕΥ

Επεξεργασία Τροφίμων Ι

Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ

Μηχανική Τροφίμων

Μικροβιολογία Τροφίμων

Χημεία Τροφίμων

Ενόργανη Ανάλυση

Συσκευασία Τροφίμων

Μετασυλλεκτική Φυσιολογία

Υγιεινή Τροφίμων

Μαθήματα Ειδικότητας (ΜΕ)

Τεχνολογία και Ποιότητα Κρέατος & Κρεατοσκευασμάτων

Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων & Λαχανικών

Τεχνολογία και Ποιότητα Λιπών-Ελαίων

Τεχνολογία και Ποιότητα Σιτηρών

Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων

Κατ' επιλογή υποχρεωτικά

Βιοτεχνολογία Τροφίμων

Διατροφή

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ, ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ, ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΘΡΩΠΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ (ΔΟΝΑ)

1. Θεωρία της Πολιτικής και Ανάπτυξης Τροφίμων
2. Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων
3. Εμπορία Τροφίμων

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

Το Τμήμα εφαρμόζει το σύστημα μεταφοράς διδακτικών μονάδων (ECTS) το οποίο ορίζει τον αριθμό διδακτικών μονάδων ανά εξάμηνο σε 30. Το σύστημα αυτό κυρίως εφαρμόζεται στην περίπτωση μετακίνησης σπουδαστών για σπουδές με το πρόγραμμα ERASMUS.

