



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

20 Δεκεμβρίου 2021

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 5987

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 9318β

Τροποποίηση της υπ' αρ. 6248/26.07.2018 απόφασης της Συγκλήτου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών «Έγκριση Εσωτερικού Κανονισμού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.) με τίτλο: "ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Ι) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ ΙΙ) ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ" του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, της Σχολής Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών» (Β' 3740).

**Η ΣΥΓΚΛΗΤΟΣ
ΤΟΥ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΘΗΝΩΝ**

Αφού έλαβε υπόψη:

1. Το κεφάλαιο ΣΤ' (δεύτερος και τρίτος κύκλος σπουδών), τα άρθρα 30-45 και το άρθρο 85 του ν. 4485/2017 (Α' 114).
2. Την υπό στοιχεία 163204/Ζ1/29.09.2017 υπουργική απόφαση ΥΠ.Π.Ε.Θ., εφαρμογή διατάξεων του ν. 4485/2017 (Α' 114) για θέματα μεταπτυχιακών σπουδών και εκπόνησης διδακτορικών διατριβών - Λοιπά θέματα.
3. Την υπό στοιχεία 203446/Ζ1/22.11.2017 υπουργική απόφαση ΥΠ.Π.Ε.Θ., διευκρινήσεις σχετικά με την εφαρμογή διατάξεων του ν.4485/2017 (Α' 114).
4. Την υπό στοιχεία 216772/Ζ1/08.12.2017 υπουργική απόφαση ΥΠ.Π.Ε.Θ., τρόπος κατάρτισης του αναλυτικού προϋπολογισμού λειτουργίας και της έκθεσης βιωσιμότητας των Π.Μ.Σ. (Β' 4334).
5. Την υπό στοιχεία 41931/Ζ1/13.03.2018 υπουργική απόφαση ΥΠ.Π.Ε.Θ., ρύθμιση θεμάτων Ίδρυσης Κοινών Π.Μ.Σ. και εκπόνησης διδακτορικών διατριβών με συνεπίβλεψη μεταξύ ημεδαπών Α.Ε.Ι. και αναγνωρισμένων ως ομοταγών Ίδρυμάτων ή Ερευνητικών Κέντρων και Ινστιτούτων της αλλοδαπής (Β' 972).
6. Την υπό στοιχεία 45070/Ζ1/19.03.2018 εγκύκλιο ΥΠ.Π.Ε.Θ. - κοινοποίηση διατάξεων του ν. 4521/2018 «Ίδρυση Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής και άλλες διατάξεις» (Α' 38) - αποστολή ενδεικτικού υποδείγματος συνοδευτικών εγγράφων της παρ. 3 του άρθρου 32 του ν.4485/2017.
7. Την υπό στοιχεία 26407/Ζ1/15.02.2018 εγκύκλιο

ΥΠ.Π.Ε.Θ. Ίδρυση - επανίδρυση Π.Μ.Σ. σε εφαρμογή των διατάξεων του ν. 4485/2017 (Α' 114),

8. Την υπό στοιχεία ΥΠ.Π.Ε.Θ. 42777/Ζ1/14.03.2018 εγκύκλιο - Ίδρυση - επανίδρυση Π.Μ.Σ σε εφαρμογή των διατάξεων του ν. 4485/2017 (114 Α'),

9. Την υπό στοιχεία α.π. 353/15.01.2018 πράξη του Πρύτανη σχετικά με την σύσταση Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών (Ε.Μ.Σ.) του Γ.Π.Α. και σύμφωνα με την υφιστάμενη νομοθεσία (παρ. 6 του άρθρου 31 και παρ. 5 του άρθρου 32 του ν. 4485/2017 - Α' 114).

10. Το υπό στοιχεία α.π. 563/15.01.2018 έγγραφο του Προέδρου της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών, προς τα Τμήματα του Γ.Π.Α.

11. Το υπό στοιχεία α.π. 571/19.01.2018 έγγραφο με του Προέδρου της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών, προς τα Τμήματα του Γ.Π.Α.,

12. Την υπό στοιχεία 134689/Ζ1/09.08.2018 (Υ.Ο.Δ.Δ. 480) διαπιστωτική πράξη του Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων, σύμφωνα με την οποία διαπιστώνεται ο διορισμός του Σπυρίδωνος Κίντζιου του Ευαγγέλου, Καθηγητή του Τμήματος Βιοτεχνολογίας, της Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης του Γ.Π.Α., ως Πρύτανη του Γ.Π.Α. με θητεία που λήγει στις 31-8-2022.

13. Την υπ' αρ. 7034/12.09.2018 απόφαση του Πρύτανη του Γ.Π.Α. «Καθορισμός του τομέα ευθύνης και των επιμέρους αρμοδιοτήτων των τριών (3) Αντιπρυτάνων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και της σειράς αναπλήρωσης του Πρύτανη» (Β' 4205).

14. Την υπό στοιχεία 189484/Ζ1/2.12.2019 (Υ.Ο.Δ.Δ. 1046) πράξη της Υπουργού Παιδείας και Θρησκευμάτων, η οποία αφορά την «Ανάθεση καθηκόντων Αντιπρύτανη του Γ.Π.Α.».

15. Τον ν. 4589/2019 «Συνέργειες Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Πανεπιστημίου Θεσσαλίας με τα Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας και Στερεάς Ελλάδας, Παλλημνιακό Ταμείο και άλλες διατάξεις» (Α' 13).

16. Την υπό στοιχεία α.π. 6807/09.07.2019 πράξη του Πρύτανη σχετικά με την εκλογή Κοσμητόρων των Σχολών του Γ.Π.Α. (ΥΟΔΔ 457).

17. Την υπό στοιχεία α.π. 3640/11.05.2020 πράξη του Πρύτανη σχετικά με την εκλογή Κοσμητόρα της Σχολής Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής του Γ.Π.Α. (ΥΟΔΔ 377).

18. Την υπ' αρ. 6248/26.07.2018 απόφαση (Β' 3740) η οποία αφορά την έγκριση του Εσωτερικού Κανονισμού του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου με τίτλο «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Γαλακτοκομία-Οινολογία».

19. Το απόσπασμα πρακτικών (Συνεδρία: 580/19.07.2021) της Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, που αφορά την τροποποίηση της υπ' αρ. 6248/26.07.2018 (Β' 3740) απόφασης του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος ΕΤ και ΔΑ με τίτλο «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία».

20. Την απόφαση της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών (Ε.Μ.Σ.) του Γ.Π.Α., (συνεδρία 16/20.09.2021).

21. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζει ομόφωνα:

Εγκρίνει την τροποποίηση του Εσωτερικού Κανονισμού του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών με τίτλο «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γ.Π.Α. ως ακολούθως:

Άρθρο 1

Δομή - Κανόνες λειτουργίας

1. Το Π.Μ.Σ. «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία» δομείται σε δύο Ειδικεύσεις:

- A. Ειδίκευση: Γαλακτοκομία
- B. Ειδίκευση: Οινολογία

2. Οι κανόνες λειτουργίας του Π.Μ.Σ. προσδιορίζονται από τους οικείους νόμους, την Πράξη Ίδρυσης, τον παρόντα Κανονισμό, τον Οδηγό Σπουδών και τις αποφάσεις της Συνέλευσης του Τμήματος. Το Π.Μ.Σ. θα λειτουργήσει από το ακαδημαϊκό έτος 2018-2019 για πέντε (5) έτη, οπότε και θα αξιολογηθεί η δυνατότητα συνέχισης της λειτουργίας του σύμφωνα με την παρ. 8 του άρθρου 32 του ν. 4485/2017 (Α' 114).

Άρθρο 2

Αριθμός μεταπτυχιακών φοιτητών ανά διδάσκοντα

Ο μέγιστος αριθμός μεταπτυχιακών φοιτητών είναι πέντε (5) ανά διδάσκοντα. Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου διαθέτει ικανό αριθμό μελών Δ.Ε.Π., Ε.ΔΙ.Π. και Ε.Τ.Ε.Π. με αναγνώριση στον ελληνικό και το διεθνή επιστημονικό χώρο που θα καλύψουν τις διδακτικές και ερευνητικές ανάγκες του παρόντος προγράμματος. Επίσης, θα προσκαλούνται δι-ακεκριμένοι ειδικοί επιστήμονες από πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα της ημεδαπής και της αλλοδαπής σύμφωνα με το άρθρο 36 του ν. 4485/2017.

Άρθρο 3

Διοίκηση του Π.Μ.Σ.

Αρμόδια όργανα για τη διοίκηση, οργάνωση και λειτουργία του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών είναι:

Ι. Η Σύγκλητος του Ιδρύματος, είναι το αρμόδιο όργανο για τα θέματα ακαδημαϊκού, διοικητικού, οργανωτικού

και οικονομικού χαρακτήρα των Π.Μ.Σ., και ασκεί όσες αρμοδιότητες σχετικά με τα Π.Μ.Σ. δεν ανατίθενται από το νόμο ειδικώς σε άλλα όργανα.

ΙΙ. Η Συνέλευση του Τμήματος, έχει τις αρμοδιότητες που ορίζονται στην παρ. 3 του άρθρου 31 του ν. 4485/2017.

ΙΙΙ. Η Συντονιστική Επιτροπή (Σ.Ε.) του Π.Μ.Σ., απαρτίζεται από πέντε (5) μέλη Δ.Ε.Π. του Τμήματος, οι οποίοι έχουν αναλάβει μεταπτυχιακό έργο και εκλέγονται από τη Συνέλευση του Τμήματος για διετή θητεία. Η Σ.Ε. είναι αρμόδια για την παρακολούθηση και τον συντονισμό της λειτουργίας των Π.Μ.Σ. Ο Διευθυντής του Π.Μ.Σ. προεδρεύει της Σ.Ε. και η θητεία του μπορεί να ανανεωθεί μία φορά. Κατά τη λήξη της θητείας της Σ.Ε., με ευθύνη του απερχόμενου Διευθυντή, συντάσσεται αναλυτικός απολογισμός του ερευνητικού και εκπαιδευτικού έργου του Π.Μ.Σ., καθώς και των λοιπών δραστηριοτήτων του, με στόχο την αναβάθμιση των σπουδών, την καλύτερη αξιοποίηση του ανθρώπινου δυναμικού, τη βελτιστοποίηση των υφιστάμενων υποδομών και την κοινωνικά επωφελή χρήση των διαθέσιμων πόρων του Π.Μ.Σ. (παρ. 2 του άρθρου 44).

ΙV. Η Επιτροπή Μεταπτυχιακών Σπουδών. Η εισήγηση της Συνέλευσης του Τμήματος διαβιβάζεται στη Σύγκλητο δια της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών, η οποία κρίνει την πληρότητά της. Σε περίπτωση που κρίνει ελλιπή την εισήγηση, την αναπέμπει στη Συνέλευση (παρ. 5 του άρθρου 32).

V. Ο Διευθυντής του Π.Μ.Σ., είναι Δ.Ε.Π. πρώτης βαθμίδας ή της βαθμίδας του αναπληρωτή καθηγητή, ιδίου ή συναφούς γνωστικού αντικείμενου, ορίζεται μαζί με τον αναπληρωτή του, με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος για διετή θητεία και πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της παρ. 8 του άρθρου 31 του ν. 4485/2017. Ο Διευθυντής είναι επίσης μέλος και Πρόεδρος της Σ.Ε., δεν μπορεί να εκλεγεί για περισσότερες από δύο (2) συνεχόμενες θητείες και δεν δικαιούται επιπλέον αμοιβή για το διοικητικό του έργο.

VI. Η εξαμελής Επιστημονική Συμβουλευτική Επιτροπή (Ε.Σ.Ε.), αρμόδια για την εξωτερική ακαδημαϊκή αξιολόγηση των Π.Μ.Σ. (παρ. 3 του άρθρου 44 του ν. 4485/2017).

Άρθρο 4

Εισακτέοι και κριτήρια επιλογής

A) Εισακτέοι

Ο αριθμός εισακτέων στο Π.Μ.Σ. κατ' έτος ορίζεται κατ' ανώτατο όριο στους τριάντα (30). Σε περίπτωση που η εισακτέοι κατ' έτος δεν ξεπερνούν τους έξι (6) ανά ειδίκευση, η Συνέλευση του Τμήματος αποφασίζει εάν η ειδίκευση θα λειτουργήσει.

Στο Π.Μ.Σ. «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία» γίνονται δεκτοί κάτοχοι πτυχίου του πρώτου κύκλου σπουδών Α.Ε.Ι. θετικών επιστημών και συναφών επιστημών της ημεδαπής και αντίστοιχων αναγνωρισμένων ομοταγών Ιδρυμάτων της αλλοδαπής, καθώς και πτυχιούχοι τμημάτων Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων συναφούς γνωστικού αντικείμενου.

Οι τίτλοι σπουδών της αλλοδαπής πιστοποιούνται με βεβαίωση ισοτιμίας και αντιστοιχίας από το ΔΟΑΤΑΠ.

Η επάρκεια της ελληνικής γλώσσας για αλλοδαπούς υποψηφίους αποδεικνύεται όταν: α) ο υποψήφιος έχει ολοκληρώσει σπουδές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στην Ελλάδα ή σε ελληνόφωνο σχολείο του εξωτερικού, β) κατέχει πτυχίο ελληνικής φιλολογίας / γραμμάτων από ισότιμο Α.Ε.Ι. της αλλοδαπής, γ) έχει πραγματοποιήσει πλήρη κύκλο προπτυχιακών σπουδών σε ελληνικό Α.Ε.Ι. ή Τ.Ε.Ι., ή έχει πιστοποιητικό επιτυχούς παρακολούθησης δύο (2) τουλάχιστον ετών σε ελληνικό τρίτοβάθμιο Ίδρυμα (Α.Ε.Ι. ή Τ.Ε.Ι.) και δ) κατέχει πιστοποιητικό επάρκειας ελληνικής γλώσσας από κρατικά αναγνωρισμένο ίδρυμα παροχής τέτοιων πιστοποιητικών σε αλλοδαπούς.

Β) Κριτήρια και διαδικασία υποβολής υποψηφιότητας

Με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος δημοσιεύεται στο διαδικτυακό τόπο του Π.Μ.Σ., ανακοίνωση/ πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος εισακτέων στο Π.Μ.Σ. στην οποία προσδιορίζονται τα παρακάτω:

- Κατηγορίες πτυχιούχων/ υποψηφίων

- Τα απαραίτητα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα των υποψηφίων

- Ο τρόπος και τα κριτήρια αξιολόγησης των υποψηφίων

- Ημερομηνίες για την υποβολή των αιτήσεων - δικαιολογητικών

Σε περίπτωση που ο τρόπος εισαγωγής προϋποθέτει γραπτή εξέταση, είναι απαραίτητο να καθορίζεται η διαδικασία: ο αριθμός και η ύλη των εξεταστέων μαθημάτων, οι ημερομηνίες εξέτασης καθώς και ο τρόπος βαθμολόγησης.

Οι αιτήσεις των υποψηφίων, συνοδευόμενες από τα απαραίτητα δικαιολογητικά, υποβάλλονται στη Γραμματεία του Π.Μ.Σ., πρωτοκολλούνται και διαβιβάζονται στην Συντονιστική Επιτροπή (Σ.Ε.). Για να είναι η υποψηφιότητα έγκυρη πρέπει να υποβληθεί με όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά εντός της ορισθείσας ημερομηνίας. Αιτήσεις που δεν συνοδεύονται από τα απαραίτητα δικαιολογητικά ή κατατίθενται εκπρόθεσμα (η ημερομηνία κατάθεσης προκύπτει από τη σφραγίδα του Ταχυδρομείου) δε λαμβάνονται υπόψη κατά τη διαδικασία επιλογής των υποψηφίων, η οποία ολοκληρώνεται κατά το μήνα Σεπτέμβριο κάθε έτους.

Ο υποψήφιος υποβάλλει στη Γραμματεία του Π.Μ.Σ. τα παρακάτω δικαιολογητικά:

1. Έντυπη αίτηση.

2. Αντίγραφο Πτυχίου/ Διπλώματος.

3. Αντίγραφο Πιστοποιητικού Αναλυτικής Βαθμολογίας.

4. Αναλυτικό βιογραφικό σημείωμα.

5. Φωτοτυπία των δύο όψεων του δελτίου αστυνομικής ταυτότητας.

6. Δύο (2) συστατικές επιστολές (από Μέλη Δ.Ε.Π. Α', Β' και Γ' βαθμίδας, καθώς και Ερευνητές Α', Β' και Γ' βαθμίδας αναγνωρισμένων ερευνητικών κέντρων της ημεδαπής ή αλλοδαπής με το ονοματεπώνυμο, τον τίτλο, τη θέση, τη διεύθυνση και το τηλέφωνο του συντάξαντος).

7. Νομίμως επικυρωμένο Δίπλωμα ή Πιστοποιητικό επάρκειας ξένης γλώσσας ή ξένων γλωσσών (κατά προτίμηση Αγγλικής) τουλάχιστον επιπέδου Β2 - πιστοποιημένη από αναγνωρισμένο φορέα.

Η επιλογή γίνεται βάσει των ακόλουθων κριτηρίων:

A/A	ΚΡΙΤΗΡΙΟ
1	ΒΑΘΜΟΣ ΠΤΥΧΙΟΥ
2	ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΓΓΛΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ LOWER 5,5 TOEFL 6,0 PROFICIENCY 7,0
3	ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ
4	ΣΧΕΤΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ
5	ΣΥΣΤΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ 1. Σ.Ε. 2 2. Σ.Ε. 4
6	ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ
7	ΑΛΛΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ 1. Ξένη Γλώσσα 1,5 2. Ξένες Γλώσσες 3,0

Τα παραπάνω κριτήρια εισαγωγής, καθώς και η αντίστοιχη μοριοδότησή τους δύνανται να αναπροσαρμόζονται με την εκάστοτε προκήρυξη.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η Συντονιστική Επιτροπή διενεργεί τους τελικούς ελέγχους, αποφαινεται για την εισαγωγή των υποψηφίων και καταρτίζει πίνακα αξιολογικής κατάταξης επιτυχόντων, ο οποίος εγκρίνεται από τη Συνέλευση του Τμήματος.

Οι επιτυχόντες καλούνται να επικυρώσουν την εγγραφή τους στο Π.Μ.Σ. εντός πέντε (5) ημερών από τη δημοσιοποίηση του πίνακα επιτυχόντων. Σε περίπτωση άρνησης καλείται αμέσως τηλεφωνικά ο πρώτος επιλαχών/ούσα κ.ο.κ.

Με την εγγραφή τους οι υποψήφιοι/ες αποδέχονται τους όρους λειτουργίας του Π.Μ.Σ. και τις αντίστοιχες υποχρεώσεις.

Άρθρο 5

Διάρκεια και όροι φοίτησης

Η χρονική διάρκεια ορίζεται σε τρία (3) ακαδημαϊκά εξάμηνα, στα οποία περιλαμβάνεται και ο χρόνος εκπόνησης και κρίσης της μεταπτυχιακής διπλωματικής μελέτης και ο χρόνος εκπόνησης της πρακτικής άσκησης. Για την ειδικευση της Οινολογίας προβλέπεται πρόγραμμα μερικής φοίτησης χρονικής διάρκειας έως έξι (6) ακαδημαϊκών εξαμήνων. Κατά τα (4) τέσσερα πρώτα εξάμηνα γίνεται η παρακολούθηση των μαθημάτων ενώ το ένα ή τα δύο τελευταία είναι αφιερωμένα στην έρευνα και συγγραφή της μεταπτυχιακής ερευνητικής διατριβής.

Η πρακτική άσκηση θα πραγματοποιείται μεταξύ του δεύτερου και τρίτου εξαμήνου.

Ο ανώτατος επιτρεπόμενος χρόνος περάτωσης των σπουδών ορίζεται στο διπλάσιο. Σε ειδικές περιπτώσεις, ο ανώτατος επιτρεπόμενος χρόνος περάτωσης των σπουδών δύναται να παραταθεί εκ νέου μετά από απόφαση της Συνέλευσης.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις είναι δυνατόν να χορηγείται, με απόφαση της Συνέλευσης, άδεια αναστολής της φοίτησης για χρονικό διάστημα που δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει τα δύο (2) συνεχόμενα εξάμηνα. Ο χρόνος

αναστολής φοίτησης δεν προσμετράται στην ανώτατη διάρκεια φοίτησης. Μετά τη λήξη αναστολής φοίτησης, ο μεταπτυχιακός φοιτητής είναι υποχρεωμένος να παρακολουθήσει όλα τα μαθήματα και σεμινάρια κ.λπ. στα οποία δεν έχει αξιολογηθεί επιτυχώς πριν από την αναστολή της φοίτησής του.

Η Ειδική συντονιστική επιτροπή καθορίζει και εισηγείται στη Συνέλευση του Τμήματος όλα τα θέματα σχετικά με την διεξαγωγή της διδασκαλίας των μαθημάτων, εργαστηριακών ασκήσεων καθώς και της δυνατότητας πραγματοποίησης εξ αποστάσεως διδασκαλίας.

Για θέματα διαγραφών αποφαίνεται η Συνέλευση, μετά από πρόταση της Συντονιστικής Επιτροπής.

Άρθρο 6

Πρόγραμμα Σπουδών

Για το Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης, οι φοιτητές υποχρεούνται να παρακολουθήσουν τα παρακάτω μαθήματα και σειρά σεμιναρίων από ειδικούς που προέρχονται από το χώρο της βιομηχανίας ή άλλων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων του Δημόσιου Τομέα ή ερευνητικά κέντρα ή άλλους δημόσιους φορείς/ υπηρεσίες.

Πέραν τούτων, οι μεταπτυχιακοί φοιτητές υποχρεούνται σε δίμηνη πρακτική άσκηση σε επιχειρήσεις τροφίμων ή συμβούλων ή φορείς πιστοποίησης ή σε εργαστήρια. Το σύνολο των Πιστωτικών Μονάδων (ECTS) που απαιτούνται για την απόκτηση του Δ.Μ.Σ. ανέρχονται σε ενενήντα (90).

Η γλώσσα διδασκαλίας του Π.Μ.Σ. είναι η ελληνική και γλώσσα εκπόνησης της διπλωματικής εργασίας είναι η ελληνική ή η αγγλική.

Το αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών διαρθρώνεται ως εξής:

I) Ειδίκευση «Γαλακτοκομία»

Το πρώτο εξάμηνο περιλαμβάνει την παρακολούθηση πέντε (5) μαθημάτων, από τον παρακάτω Πίνακα, τα οποία η Συντονιστική Επιτροπή επιλέγει για τους μεταπτυχιακούς φοιτητές ανάλογα με τις προπτυχιακές σπουδές τους, και την παρακολούθηση των

Σεμιναρίων, τα οποία συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS. Το δεύτερο εξάμηνο περιλαμβάνει την παρακολούθηση έξι (6) μαθημάτων της ειδίκευσης (σύμφωνα με τον Παρακάτω Πίνακα) και των Σεμιναρίων, τα οποία συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS.

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ		Β' ΕΞΑΜΗΝΟ	
ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ECTS	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ECTS
Σχεδίαση και ανάλυση πειραμάτων	4	Τεχνολογία γαλακτοκομικών προϊόντων (Υ)	7
Χημεία τροφίμων	6	Ειδική τυροκομία (Υ)	7
Βιοχημεία τροφίμων	6	Κανονισμοί και έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων (Υ)	4
Μικροβιολογία τροφίμων και εφαρμοσμένη μικροβιολογία	6	Οργανοληπτικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων (Υ)	2
Μηχανική τροφίμων	6	Σχεδιασμός γραμμών παραγωγής - Τεχνο-οικονομικές μελέτες (Υ)	4
Νομοθεσία τροφίμων και συστήματα διαχείριση ασφάλειας τροφίμων (HACCP)	6	Ανάπτυξη γαλακτοκομικών προϊόντων (Ε)	4
Βιοπολυμερή (ή υδροκολλοειδή) τροφίμων	6	Διαχείριση αποβλήτων βιομηχανιών γάλακτος (Ε)	4
Χημεία, βιοχημεία και ανάλυση γάλακτος	7	Οικονομική των Επιχειρήσεων Τροφίμων (Ε)	5
Μικροβιολογία γάλακτος και των προϊόντων του	7		
Διαχείριση παραγωγής γάλακτος	6		
Φυσικές ιδιότητες τροφίμων	4		
Σεμινάρια	2	Σεμινάρια	2
ΣΥΝΟΛΟ	30	ΣΥΝΟΛΟ	30

II) Ειδίκευση «Οινολογία»

Το πρώτο εξάμηνο περιλαμβάνει την παρακολούθηση τεσσάρων (4) μαθημάτων από τον Παρακάτω Πίνακα, τα οποία η Συντονιστική Επιτροπή επιλέγει για τους μεταπτυχιακούς φοιτητές ανάλογα με τις προπτυχιακές σπουδές τους, και την παρακολούθηση των Σεμιναρίων, τα οποία συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS. Το δεύτερο εξάμηνο περιλαμβάνει την παρακολούθηση επτά (7) υποχρεωτικών μαθημάτων της ειδίκευσης (σύμφωνα με τον παρακάτω Πίνακα) και των Σεμιναρίων, τα οποία συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS. Το πρόγραμμα σπουδών έχει διαμορφωθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του νέου κανονισμού που ψηφίστηκε από το Διεθνές Γραφείο Οίνου και Αμπέλου (Training programs for oenologists - Resolution OIV/ECO 563/2016). Οι απόφοιτοι της παρούσας ειδίκευσης του Π.Μ.Σ. έχουν τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα που προβλέπονται από το ν. 1697/1987 (Α'57), για την Άσκηση του Επαγγέλματος του Οινολόγου.

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ		Β' ΕΞΑΜΗΝΟ	
ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ECTS	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ECTS
Τεχνολογία οίνου Ι	7	Τεχνολογία οίνου ΙΙ	6
Μικροβιολογία οίνου - Τεχνολογία ζυμώσεων	7	Νομοθεσία αμπελο-οινικής παραγωγής και αποσταγμάτων	5
Χημεία γλεύκους και οίνου - Μέθοδοι ανάλυσης	7	Αλκοολούχα Ποτά	4
Αμπελουργία για οινολόγους Ι	5	Εμπορία οίνου και αποσταγμάτων	4
Γευσιγνωσία Οίνων και Αποσταγμάτων	2	Οικονομική διαχείριση οινοποιείων και αποσταγματοποιείων	3
Σχεδίαση και ανάλυση πειραμάτων	6	Γευσιγνωσία οίνων και αποσταγμάτων	2
Μηχανική Τροφίμων	6	Αμπελουργία για Οινολόγους ΙΙ	4
Χημεία τροφίμων	4		
Βιοχημεία τροφίμων	4		
Νομοθεσία τροφίμων και Συστήματα διαχείριση ασφάλειας τροφίμων (HACCP)	6		
Σεμινάρια	2	Σεμινάρια	2
ΣΥΝΟΛΟ	30	ΣΥΝΟΛΟ	30

Γ' Εξάμηνο (κοινό για τις ειδικεύσεις)

Στο Γ' Εξάμηνο σπουδών εντάσσονται η Πρακτική Άσκηση (4 ECTS), η παρακολούθηση Σεμιναρίων (2 ECTS) και η εκπόνηση και συγγραφή της Μεταπτυχιακής Ερευνητικής Μελέτης (24 ECTS), τα οποία συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS.

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ	ECTS
Μεταπτυχιακή Ερευνητική Μελέτη	20
Πρακτική Άσκηση	8
Σεμινάρια	2
ΣΥΝΟΛΟ	30

Κάθε μάθημα αντιστοιχεί σε τριάντα εννέα (39) διδακτικές ώρες.

Άρθρο 7 Κανόνες εξετάσεων και αξιολόγησης

Ο μεταπτυχιακός φοιτητής είναι υποχρεωμένος να επιτύχει σε όλα τα μαθήματα του προγράμματός του. Επιτυχής θεωρείται η βαθμολογία όταν οι βαθμοί θεωρίας και εργαστηρίου του μαθήματος είναι τουλάχιστον 6.0 με κλίμακα 0-10.

Ο τελικός βαθμός κάθε μαθήματος προκύπτει από εξεταστική διαδικασία καθορισμένη από το διδάσκοντα στο περίγραμμα του μαθήματος. Τα αποτελέσματα εκδίδονται από τους διδάσκοντες εντός τριάντα (30) ημερών από την διεξαγωγή της εξέτασης.

Ο φοιτητής ο οποίος αποτυγχάνει στην εξέταση μέχρι δύο μαθημάτων ανά εξάμηνο επανεξετάζεται το Σεπτέμβριο. Φοιτητής που έχει αποτύχει σε επανεξέταση μαθήματος τον Σεπτέμβριο, δεν εγγράφεται στο Γ' εξάμηνο και α) επανεξετάζεται στο μάθημα στην αντίστοιχη εξεταστική (χειμερινού ή εαρινού εξαμήνου) του επόμενου ακαδημαϊκού έτους ή β) δύναται, ύστερα από αίτησή του, να εξεταστεί από τριμελή επιτροπή μελών Δ.Ε.Π. του Γ.Π.Α., οι οποίοι έχουν το ίδιο ή συναφές γνωστικό αντι-

κείμενο με το εξεταζόμενο μάθημα και ορίζονται από τη Συνέλευση του Τμήματος. Από την επιτροπή εξαιρείται ο υπεύθυνος της εξέτασης διδάσκων. Εάν αποτύχει και στη δεύτερη επανεξέταση, ο φοιτητής διαγράφεται με απόφαση της Συνέλευσης ύστερα από εισήγηση της Σ.Ε..

Φοιτητής ο οποίος αποτυγχάνει σε περισσότερα από δύο μαθήματα του Α' εξαμήνου δεν εγγράφεται στο Β' εξάμηνο και επαναλαμβάνει τη φοίτησή του στα μαθήματα αυτά στο επόμενο ακαδημαϊκό έτος. Παρομοίως φοιτητής που αποτυγχάνει σε περισσότερα από δύο μαθήματα του Β' εξαμήνου δεν εγγράφεται στο Γ' εξάμηνο και επαναλαμβάνει τη φοίτησή του στα μαθήματα αυτά στο επόμενο ακαδημαϊκό έτος.

Η εξεταστική περίοδος έχει διάρκεια έως τέσσερις (4) εβδομάδες. Διενεργείται μετά το πέρας των μαθημάτων και τυχόν εβδομάδας αναπλήρωσης.

Άρθρο 8 Λήψη Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών και Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Για τη λήψη Δ.Μ.Σ. είναι υποχρεωτική η επιτυχής εξέταση σε όλα τα μαθήματα των Α' και Β' εξαμήνων, η παρακολούθηση των Σεμιναρίων καθώς και η πραγματοποίηση δίμηνης πρακτικής άσκησης και συγγραφής Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας κατά το Γ' ακαδημαϊκό εξάμηνο.

1. Για την εκπόνηση της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας ο μεταπτυχιακός φοιτητής, στην έναρξη του Γ' ακαδημαϊκού εξαμήνου και αφού έχει εξεταστεί επιτυχώς σε όλα τα μαθήματα σύμφωνα με το άρθρο 7 του παρόντος, υποβάλλει από κοινού με τον επιβλέποντα καθηγητή πρόταση στη Συνέλευση του Τμήματος για την έγκρισή της. Η Συνέλευση του Τμήματος ορίζει επιβλέποντα, εξεταστική επιτροπή και θέμα μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας.

2. Η συγγραφή της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργα-

σίας δύναται να πραγματοποιηθεί στην αγγλική, κατόπιν συμφωνίας με τον επιβλέποντα καθηγητή και έγκριση της Συνέλευσης του Τμήματος.

3. Αλλαγή θέματος μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας είναι εφικτή με απόφαση της Συνέλευσης μετά από αιτιολογημένη εισήγηση του επιβλέποντα καθηγητή. Αντικατάσταση επιβλέποντα ή μέλους της Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής είναι δυνατή μετά από απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος.

4. Τροποποίηση του θέματος μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας μπορεί να επέλθει κατά τη διάρκεια της εξέτασης, ύστερα από απόφαση της εξεταστικής επιτροπής, η οποία αναγράφεται στο πρακτικό εξέτασης της διπλωματικής εργασίας.

5. Ο ελάχιστος χρόνος υποβολής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας είναι πέντε (5) μήνες από την ημερομηνία έναρξης του τρίτου (Γ') εξαμήνου.

6. Με την ολοκλήρωση συγγραφής της διπλωματικής εργασίας και κατόπιν έγκρισης του επιβλέποντα καθηγητή, πραγματοποιείται δημόσια παρουσίαση - εξέτασή της. Εντός εύλογου χρονικού διαστήματος πριν την παρουσίασή της, η ολοκληρωμένη μεταπτυχιακή διπλωματική εργασία αποστέλλεται στα μέλη της Εξεταστικής Επιτροπής.

7. Η βαθμολόγηση της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας προκύπτει ως μέσος όρος της βαθμολογίας των τριών εξεταστών στην κλίμακα 1-10 και στρογγυλοποιείται στα δύο δεκαδικά ψηφία, με βάση επιτυχίας κατ' ελάχιστο το 6,0 (έξι). Σε περίπτωση αποτυχίας ο μεταπτυχιακός φοιτητής μπορεί να επανεξετασθεί για μία ακόμα φορά όχι νωρίτερα από τρεις (3) μήνες ούτε αργότερα από έξι (6) μήνες από την προηγούμενη εξέταση. Σε περίπτωση δεύτερης αποτυχίας ο φοιτητής διαγράφεται από το πρόγραμμα μετά από απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος.

Ο τελικός βαθμός του Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών προκύπτει από το βαθμό των μεταπτυχιακών μαθημάτων και το βαθμό της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας. Για τον υπολογισμό του, πολλαπλασιάζεται ο μέσος όρος όλων των μαθημάτων επί 2/3 και ο βαθμός της εργασίας επί 1/3 και στρογγυλοποιείται στα δύο δεκαδικά ψηφία.

Για τη λήψη του Δ.Μ.Σ. είναι απαραίτητη η κατάθεσή της διπλωματικής εργασίας στην πλατφόρμα της Βιβλιοθήκης Γ.Π.Α.

Άρθρο 9

Αναπλήρωση μαθημάτων

Η διάρκεια κάθε ακαδημαϊκού εξαμήνου είναι δεκατρείς (13) εβδομάδες. Ανάμεσα στη λήξη του ακαδημαϊκού εξαμήνου και την έναρξη της εξεταστικής περιόδου του Π.Μ.Σ. μεσολαβεί μία (1) εβδομάδα αναπληρώσεων μαθημάτων. Σε περίπτωση που αυτή η εβδομάδα δεν είναι αρκετή, ο χρόνος αναπλήρωσης παρατείνεται για μία ακόμα εβδομάδα.

Άρθρο 10

Λόγοι και διαδικασία διαγραφής

Για θέματα διαγραφών αποφαιίνεται η Συνέλευση μετά από εισήγηση της Συντονιστικής Επιτροπής.

Ενδεικτικά, λόγοι διαγραφής μπορούν να είναι: η μη επαρκής πρόοδος του φοιτητή (μη συμμετοχή του στην εκπαιδευτική διαδικασία), η πλημμελής εκπλήρωση λοιπών υποχρεώσεων όπως ορίζονται από τον παρόντα (π.χ. η μη αιτιολογημένη υπέρβαση του μέγιστου προβλεπόμενου χρόνου φοίτησης), η αίτηση του ίδιου του μεταπτυχιακού φοιτητή ή συμπεριφορά που προσβάλλει την ακαδημαϊκή δεοντολογία (π.χ. λογοκλοπή).

Άρθρο 11

Υποτροφίες

Απαλλάσσονται από τα τέλη φοίτησης οι φοιτητές Π.Μ.Σ., των οποίων το ατομικό εισόδημα, εφόσον διαθέτουν ίδιο εισόδημα, και το οικογενειακό διαθέσιμο ισοδύναμο εισόδημα δεν υπερβαίνουν αυτοτελώς, το μεν ατομικό το εκατό τοις εκατό (100%), το δε οικογενειακό το εβδομήντα τοις εκατό (70%) του εθνικού διάμεσου διαθέσιμου ισοδύναμου εισοδήματος, σύμφωνα με τα πλέον πρόσφατα κάθε φορά δημοσιευμένα στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Αρχής (ΕΛ.ΣΤΑΤ.). Η απαλλαγή αυτή παρέχεται για τη συμμετοχή σε ένα μόνο Π.Μ.Σ., σύμφωνα με το άρθρο 35 του ν. 4485/2017. Σε κάθε περίπτωση οι απαλλασσόμενοι φοιτητές δεν ξεπερνούν το ποσοστό του 30% του συνολικού αριθμού των φοιτητών που εισάγονται στο Π.Μ.Σ. Αν οι δικαιούχοι υπερβαίνουν το ποσοστό του προηγούμενου εδαφίου, επιλέγονται με σειρά κατάταξης ξεκινώντας από αυτούς που έχουν το μικρότερο εισόδημα.

Επιπλέον, το Π.Μ.Σ., με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος, δύναται να χορηγεί υποτροφίες σε μεταπτυχιακούς φοιτητές με βάση ακαδημαϊκά, αντικειμενικά κριτήρια (π.χ. μέσος όρος βαθμολογίας προηγούμενου εξαμήνου και τη συνέπεια στις υποχρεώσεις του Π.Μ.Σ.).

Άρθρο 12

Αξιολόγηση

Στο τέλος κάθε ακαδημαϊκού εξαμήνου οι μεταπτυχιακοί φοιτητές καλούνται να αξιολογήσουν το εκάστοτε μάθημα και τον διδάσκοντα με ερωτηματολόγιο το οποίο εντάσσεται στο πληροφοριακό σύστημα της ΜΟ.ΔΙ.Π.

Άρθρο 13

Επιβλέπων και εξεταστική επιτροπή

Ο Επιβλέπων της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας μπορεί να είναι μέλος ΔΕΠ του Τμήματος οποιασδήποτε βαθμίδας με την προϋπόθεση να είναι διδάσκων του ΠΜΣ.

Τα μέλη της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής μπορούν να είναι μέλη ΔΕΠ οποιασδήποτε βαθμίδας, ΑΕΙ της ημεδαπής ή της αλλοδαπής ή Ερευνητές οποιασδήποτε βαθμίδας αναγνωρισμένου ερευνητικού ιδρύματος της ημεδαπής ή της αλλοδαπής.

Ο επιβλέπων έχει την ευθύνη παρακολούθησης και ελέγχου της πορείας της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας, καθώς και εάν τηρούνται οι στόχοι και το χρονοδιάγραμμά της. Επίσης, είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της για τυχόν λογοκλοπή (μέσω της εφαρμογής turnitin). Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης της μελέτης ή θεμάτων που καθιστούν δυσχερή τη συνέχισή της και σε περίπτωση αδυναμίας επίλυσης των ανωτέρω μεταξύ

του επιβλέποντα και του μεταπτυχιακού φοιτητή, ο μεταπτυχιακός φοιτητής ή/και ο επιβλέπων ενημερώνει εγγράφως τον Διευθυντή του Π.Μ.Σ. Εάν πάρα ταύτα δεν επέλθει η επίλυσή των, ο Διευθυντής ενημερώνει εγγράφως την Συντονιστική Επιτροπή η οποία δύναται να εισηγηθεί τη λήψη σχετικής απόφασης από τη Συνέλευση.

Άρθρο 14

Τέλη φοίτησης

Το κόστος λειτουργίας του Π.Μ.Σ. καλύπτεται από την καταβολή τελών φοίτησης από τους φοιτητές, σύμφωνα με την υπουργική απόφαση ίδρυσης του Π.Μ.Σ. Υ.Α. 4591 (Β' 2354/2018), όπως αυτή ισχύει. Τα τέλη φοίτησης καταβάλλονται τμηματικά στην αρχή κάθε ακαδημαϊκού εξαμήνου. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις η καταβολή των τελών φοίτησης μπορεί να γίνει και σε περισσότερες δόσεις.

Άρθρο 15

Τελετουργικό αποφοίτησης

Ύστερα από την ολοκλήρωση των σπουδών, την επιτυχή εξέταση, καθώς και την ολοκλήρωση του συνόλου των υποχρεώσεων των φοιτητών, απονέμεται σε αυτούς το Δίπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στην «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία». Στο δίπλωμα αναγράφεται η τελική βαθμολογία ως εξής:

- Άριστα, για μέσο όρο βαθμολογίας άνω του 8,50.
- Λίαν καλώς, για μέσο όρο βαθμολογίας μεταξύ 6,50-8,50.
- Καλώς, για μέσο όρο βαθμολογίας μικρότερο του 6,50.

Το Δ.Μ.Σ. απονέμεται εφόσον ο φοιτητής έχει τελικό βαθμό τουλάχιστον 6,00. Ταυτόχρονα, ο μεταπτυχιακός φοιτητής θα πρέπει να συγκεντρώσει για την λήψη του πτυχίου του ενενήντα (90) Πιστωτικές Μονάδες.

Στη Συνέλευση του Τμήματος και σε δημόσια συνεδρίαση αναγιγνώσκεται το πρακτικό της επιτυχούς εξέτασης της Επιτροπής. Ο υποψήφιος καλείται να αναγνώσει την σχετική καθομολόγηση και ο παριστάμενος Πρύτανης ή ο νόμιμος αναπληρωτής του αναγορεύει τον υποψήφιο και απονέμει τον σχετικό τίτλο.

Το Δ.Μ.Σ. υπογράφεται από τον Πρύτανη, τον Πρόεδρο του Τμήματος και τον Προϊστάμενο Γραμματείας του Γ.Π.Α. και σφραγίζεται με τη μεγάλη σφραγίδα του Ιδρύματος.

Άρθρο 16

Παράρτημα Διπλώματος

Στο παρόν Π.Μ.Σ. προβλέπεται η χορήγηση παραρτήματος διπλώματος σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και τον εσωτερικό κανονισμό του πανεπιστημίου.

Άρθρο 17

Διοικητική, τεχνική, οικονομική υποστήριξη Π.Μ.Σ.

Τη διοικητική, τεχνική και οικονομική υποστήριξη του Π.Μ.Σ. αναλαμβάνει η Γραμματεία του Π.Μ.Σ. η οποία υπάγεται στη Γραμματεία του Τμήματος. Τα καθήκοντά της περιλαμβάνουν την εύρυθμη λειτουργία του Π.Μ.Σ.

σύμφωνα με τον παρόντα Κανονισμό, την ενημέρωση και εξυπηρέτηση των μεταπτυχιακών φοιτητών, την έκδοση των Πιστοποιητικών των φοιτητών, την έκδοση των προκηρύξεων για εισαγωγή νέων φοιτητών, την μέριμνα για καταβολή των διδάκτρων και την ορθή διεκπεραίωση τιμολογίων και παραστατικών σε συνεργασία με τον ΕΛΚΕ κ.ά.

Άρθρο 18

Αναθέσεις διδασκαλίας και διαδικασία πρόσκλησης

Οι αναθέσεις εντολών διδασκαλίας ορίζονται από τη Συνέλευση του Τμήματος. Κριτήριο για την επιλογή των διδασκόντων είναι η συνάφεια του γνωστικού αντικείμενου και του συνολικού επιστημονικού τους έργου με το αντικείμενο του Π.Μ.Σ. Τη διδασκαλία των μαθημάτων μπορούν να αναλάβουν:

1. Μέλη Δ.Ε.Π. του οικείου Τμήματος.
2. Μέλη της κατηγορίας Ε.Ε.Π., Ε.ΔΙ.Π. και Ε.Τ.Ε.Π. του οικείου Τμήματος, κάτοχοι διδακτορικού διπλώματος, εκτός αν το αντικείμενο είναι εξαιρετικής και αδιαμφισβήτητης ιδιαιτερότητας για το οποίο δεν είναι δυνατή ή συνθήκης η εκπόνηση διδακτορικής διατριβής.
3. Ομότιμοι Καθηγητές και αφυπηρητήσαντα μέλη Δ.Ε.Π. του οικείου Τμήματος, μετά από τεκμηριωμένη αιτιολόγηση της Συνέλευσης.
4. Διδάσκοντες σύμφωνα με το π.δ. 407/1980 του οικείου Τμήματος.
5. Με αιτιολογημένη απόφασή της η Συνέλευση του Τμήματος, σε περίπτωση που δεν επαρκεί το διδακτικό προσωπικό των κατηγοριών που αναφέρονται παραπάνω, μπορεί να αναθέσει διδακτικό έργο σε μέλη Δ.Ε.Π. άλλων Τμημάτων του ιδίου Α.Ε.Ι. ή να προσκαλέσει μέλη Δ.Ε.Π. άλλων Α.Ε.Ι. ή ερευνητών από ερευνητικά κέντρα του άρθρου 13Α του ν. 4310/2014 (Α'258).
6. Με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος, η οποία λαμβάνεται ύστερα από εισήγηση του Διευθυντή του Π.Μ.Σ., καλούνται από την ημεδαπή ή την αλλοδαπή, ως επισκέπτες, καταξιωμένοι επιστήμονες που έχουν θέση ή προσόντα καθηγητή ή ερευνητή σε ερευνητικό κέντρο, καλλιτέχνες ή επιστήμονες αναγνωρισμένου κύρους με εξειδικευμένες γνώσεις ή σχετική εμπειρία στο γνωστικό αντικείμενο του Π.Μ.Σ., για την κάλυψη εκπαιδευτικών αναγκών του Π.Μ.Σ., σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 36 του ν. 4485/2017, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει.
7. Με απόφαση της Συνέλευσης του Τμήματος ανατίθεται επικουρικό έργο σε υποψήφιους διδάκτορες για την πραγματοποίηση των εργαστηριακών ασκήσεων σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις και τα προβλεπόμενα στον κανονισμό διδακτορικών σπουδών του Τμήματος.

Άρθρο 19

Τροποποιήσεις Κανονισμού

Οι διατάξεις του παρόντος Κανονισμού μπορούν να τροποποιούνται, μετά από τεκμηριωμένη εισήγηση, με απόφαση των αρμόδιων οργάνων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Άρθρο 20**Ρύθμιση Άλλων Θεμάτων**

Για όσα θέματα δεν προβλέπονται από τον Κανονισμό Μεταπτυχιακών Σπουδών επιλαμβάνεται η Συνέλευση του Τμήματος.

Άρθρο 21**Πρόγραμμα Σπουδών -****Συνοπτική Περιγραφή Μαθημάτων**

Σχεδίαση και Ανάλυση Πειραμάτων

Κριτική και εμπειριστατωμένη ανασκόπηση βασικών αρχών Βιοστατιστικής και Πειραματισμού. Εξειδικευμένο λογισμικό στατιστικής επεξεργασίας-ερμηνείας πειραματικών δεδομένων. Παραμετρικά και μη-παραμετρικά πειραματικά σχέδια. Προκαθορισμένα, τυχαία και μικτά πρότυπα. Θεωρητική σύσταση διακυμάνσεων. Απλές και καμπυλόγραμμες σχέσεις/ Ανάλυση συνδιακύμανσης. Μέθοδοι Πολυμεταβλητής Ανάλυσης. Δειγματοληψία και Ποιοτικός Έλεγχος.

Χημεία Τροφίμων

Το μάθημα στοχεύει στην απόκτηση γνώσης σχετικά με (α) τη χημική σύσταση και τις ιδιότητες των τροφίμων καθώς και τον τρόπο με τον οποίο τα κύρια συστατικά τους και τα επιτρεπόμενα πρόσθετα επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων, τη διατροφή, την υγεία και την ασφάλεια, (β) τις μεταβολές που υφίστανται τα συστατικά των τροφίμων κατά την αποθήκευση και την επεξεργασία. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στη χημεία της γεύσης, του αρώματος και του χρώματος των τροφίμων και των φυσικών αντιοξειδωτικών συστατικών. Επίσης, το μάθημα πραγματεύεται τα αλλεργιογόνα και τις τοξικές ενώσεις των τροφίμων.

Βιοχημεία Τροφίμων

Βιοχημικές μεταβολές στην παρασκευή τροφίμων (παραδείγματα από το κρέας, το γάλα και τα δημητριακά) - Βακτηριοσίνες οξυγαλακτικών βακτηρίων (δομή, βιοσύνθεση, τρόπος δράσης, εφαρμογές) - Εξωπολυσακχαρίτες οξυγαλακτικών βακτηρίων (δομή, βιοσύνθεση, τρόπος δράσης, εφαρμογές) - Φυσιολογία και προσαρμογή οξυγαλακτικών βακτηρίων σε συνθήκες στρες -

Εφαρμογές τεχνολογιών αιχμής στη μελέτη οξυγαλακτικών βακτηρίων (μεταβολομική, πρωτεομική, γονιδιωματική, μεταγονιδιωματική, βιοπληροφορική).

Μικροβιολογία Τροφίμων και Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία

Εξειδικευμένες γνώσεις στα παρακάτω πεδία :

- Παράγοντες (ενδογενείς, εξωγενείς) που επηρεάζουν επιβίωση, τον ρυθμό ανάπτυξης/θανάτου των μικροοργανισμών.

- Αρχές ποσοτικής μικροβιολογίας.

- Μικροβιακή οικολογία: αλληλεπίδραση και επικοινωνία μικροοργανισμών, παραδείγματα μικροβιακής οικολογίας στα τρόφιμα και στη τροφική αλυσίδα, μ/ο σε αμυντικούς (επιβίωσης) σχηματισμούς (σπόρια, βιομένια κτλ). Παράγοντες που επηρεάζουν την λειτουργία τους ως μονάδες ή ομάδες.

- Εισαγωγή στην έννοια της ασφάλειας των τροφίμων. Υπεύθυνοι μικροοργανισμοί, χαρακτηριστικά, αίτια που τις προκαλούν, κλινικά συμπτώματα, αντιμετώπι-

ση (*Salmonella* spp., *Listeria* spp., *Staphylococcus* spp, *Campylobacter* spp., *Yersinia* spp., κλπ).

- Εναλλακτικοί τρόποι συντήρησης των τροφίμων. Συντηρητικά φυτικής, μικροβιακής και ζωικής προέλευσης. Μικροβιακοί και εναλλακτικοί δείκτες ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων - εφαρμογές (metabolomics, chemometrics).

Μηχανική Τροφίμων

Βασικές έννοιες, μονάδες, πίνακες υδρατμών. Βασικές αρχές φαινομένων μεταφοράς ορμής, θερμότητας και μάζας. Ροή υγρών, επιλογή αντλίας. Μεταφορά θερμότητας με αγωγή και συναγωγή. Εναλλάκτες θερμότητας. Μεταφορά μάζας με διάχυση και μεταξύ φάσεων. Ψυχομετρία, Ψυχομετρικός χάρτης. Θεωρία και συστήματα ξήρανσης, ψύξης-κατάψυξης και συμπύκνωσης υγρών τροφίμων.

Νομοθεσία και Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP)

Το θεσμικό πλαίσιο για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων. Βασικές αρχές και πηγές δικαίου διεθνώς και στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Ο γενικός νόμος των τροφίμων και οι υγειονομικοί κανονισμοί. Εθνική νομοθεσία. Αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο των τροφίμων. Εθνικό Σύστημα διαπίστευσης. Φορείς πιστοποίησης. Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας κατά το Πρότυπο ISO 9001:2015. Διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων, Το σύστημα HACCP. Αρχές του συστήματος HACCP. Εφαρμογή και διατήρηση του συστήματος HACCP. Ανάλυση απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000:2018. Συγκριτική παρουσίαση προτύπων. Επιθεώρηση Συστημάτων. Πιστοποίηση συστημάτων.

Βιοπολυμερή (ή Υδροκολλοειδή Τροφίμων)

Βιοπολυμερή (ορισμός, προέλευση και λειτουργίες, παραγωγή/ σύνθεση και τροποποίηση) - Πρωτεΐνες και Πολυσακχαρίτες (Διάκριση, δομή πρωτεϊνών, σχήματα και αλληλεπιδράσεις πολυσακχαριτών, Θεωρίες διαμόρφωσης σε διάλυμα, διαλυτότητα) - Ιδιότητες βιοπολυμερών (ιξώδες, πηκτωματοποίηση, γαλακτωματοποίηση, αφορισμός κ.ά.) - Διαλύματα βιοπολυμερών (παράγοντες που επηρεάζουν τη δημιουργία τους, ιδιότητες, ιξώδες, συσχέτιση ιξώδους- συγκέντρωσης) - Πηκτές βιοπολυμερών (ορισμός, τύποι πηκτών, Θεωρία Flory-Stockmayer, μοντέλα πηκτών, συσχέτιση συγκέντρωσης και συντελεστή πήξης, πήξη συστημάτων δύο βιοπολυμερών) - Μελέτη και χαρακτηρισμός βιοπολυμερών - Παρουσίαση των πιο ευρέως χρησιμοποιούμενων από τη Βιομηχανία Τροφίμων βιοπολυμερών - Εφαρμογές βιοπολυμερών στα τρόφιμα.

Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων

Συντελεστές παραγωγής, Δαπάνες Παραγωγής, Κόστος Παραγωγής, Οικονομικά αποτελέσματα γεωργικής δραστηριότητας. Ευρωπαϊκή Πολιτική για τη γεωργία, τα τρόφιμα και την ύπαιθρο. Πολιτική τιμών και αγορών, μέτρα πολιτικής και στρέβλωση του εμπορίου. Διαφάνεια αγοράς και ανταγωνισμός. Στρατηγική επιχειρήσεων (ανάλυση εξωτερικού περιβάλλοντος - PEST-DG, 5 Δυνάμεις). Εισαγωγή στο Marketing αγροτικών προϊόντων και τροφίμων (τυποποίηση, τιμολόγηση, προώθηση, διανομές). Διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας γάλακτος

(καθετοποίηση, συντονισμός, ιχνηλασιμότητα). Οικονομικά εφοδιαστικής Αλυσίδας και Οργάνωση της Αγοράς (Οικονομικά Κόστους Συναλλαγής, Θεωρία Συμβολαίων και Συμβολαιική Γεωργία, Αποτυχία Αγοράς, Μονοπώλιο - Ολιγοπώλιο). Ισολογισμός επιχείρησης και ανάλυση αριθμοδεικτών.

Χημεία, Βιοχημεία και Ανάλυση Γάλακτος

Σύσταση και δομή του γάλακτος διαφορετικών ειδών γάλακτος. Λιπίδια και λιποσφαίριο. Πρωτεΐνες και καζεϊνικό μικκύλιο. Λακτόζη. Ανόργανο κλάσμα και αλλαγές της ισορροπίας. Δευτερεύοντα συστατικά. Ενδογενή ένζυμα. Φυσικές ιδιότητες. Διατροφική και βιολογική αξία του γάλακτος. Μέθοδοι ανάλυσης του γάλακτος.

Μικροβιολογία Γάλακτος και των Προϊόντων του

Μικροβιολογία του νωπού γάλακτος - Παθογόνος και αλλοιωγόνος χλωρίδα του νωπού γάλακτος και των προϊόντων του - Μικροβιολογία ζυμώσιμων προϊόντων γάλακτος - Κύριες και δευτερεύουσες 'εναρκτήριες καλλιέργειες' - Ο ρόλος της φυσιολογίας των οξυγαλακτικών βακτηρίων στην ανάπτυξη και τα τελικά προϊόντα μεταβολισμού (παραγωγή αρώματος, πρωτεόλυση, γλυκόλυση κλπ.) - Η μικροβιακή δυναμική κατά την παρασκευή και ωρίμανση των τυριών (φυσιολογικοί και βιολογικοί παράγοντες) - Ο ρόλος των 'μη εναρκτήριων οξυγαλακτικών' και συμπληρωματικών βακτηρίων - Βακτηριοφάγοι και γαλακτοκομικές ζυμώσεις - Υγιεινή εργοστασίων επεξεργασίας γάλακτος.

Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος

Φυλές γαλακτοπαραγωγικών ζώων. Μηχανισμοί σύνθεσης και έκκρισης του γάλακτος. Πρακτικές διαχείρισης γαλακτοπαραγωγών μηρυκαστικών. Παραγωγικά συστήματα στην εκτροφή μικρών και μεγάλων μηρυκαστικών. Επίδραση της διατροφής στην γαλακτοπαραγωγή και χημική σύσταση του γάλακτος. Συνθήκες υγιεινής Ευζωία των ζώων. Εξοπλισμός αρμέγματος και τεχνικές, Υγιεινή σταβλικών εγκαταστάσεων. Αμελκτικά συγκροτήματα. Συλλογή, συντήρηση και μεταφορά γάλακτος στις μονάδες μεταποίησης.

Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων

Οι Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων περιλαμβάνουν τις Θερμικές, Μηχανικές, Ιδιότητες διάχυσης (μεταφοράς μάζας), Ηλεκτρικές, Γεωμετρικές (δομής) Οπτικές και Ακουστικές. Το γνωστικό αντικείμενο περιλαμβάνει τη μελέτη αυτών των ιδιοτήτων με αντικειμενικούς τρόπους και την αξιολόγηση, βάσει αυτών, των τροφίμων σε διάφορα στάδια επεξεργασίας ή αποθήκευσης. Οι αντικειμενικοί τρόποι αξιολόγησης συσχετίζονται και με υποκειμενικούς όπως είναι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με σκοπό την κατανόηση ή/και ποσοτική αποτίμηση κάποιων αισθητήριων χαρακτηριστικών όπως π.χ. η αίσθηση στη μάσηση ή το χρώμα. Οι Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων αφορούν επίσης στη μελέτη συστημάτων ή μοντέλων τροφίμων με σκοπό την κατανόηση και την συσχέτιση σύστασης-δομής με φυσικά χαρακτηριστικά. Δομικές (μικρο) μεταβολές, όπως στην επιστήμη των υλικών, σχετίζονται με μακροσκοπικές παρατηρήσεις. Επίσης συσχετίζονται με το σχεδιασμό και την ανάπτυξη ανταγωνιστικών προϊόντων στον τομέα των τροφίμων, μέσω της δημιουργίας και αποτίμησης της ποιότητας

τροφίμων με βελτιωμένα χαρακτηριστικά ως προς πχ. την απορρόφηση υγρασίας, τη δομή ή την υφή, το χρόνο ψησίματος κ.λπ.

Τεχνολογία Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Μεταχείριση του γάλακτος για μεταποίηση. Βασικές επεξεργασίες (αποκορύφωση, ομογενοποίηση, θερμική επεξεργασία) του γάλακτος. Γάλα κατανάλωσης. Συμπυκνωμένο και αφυδατωμένο γάλα. Ζυμωμένα γαλακτοκομικά προϊόντα (γιαούρτι, επιδόρπια και ξυνογάλατα). Προϊόντα λίπους γάλακτος (κρέμα, βούτυρο και άνυδρο λίπος γάλακτος). Παγωτό. Σύγχρονες μέθοδοι επεξεργασίας του γάλακτος. Επίδραση των διαφόρων επεξεργασιών του γάλακτος στη σύσταση και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων του. Εφαρμογή της τεχνολογίας των μεμβρανών στις διεργασίες παραγωγής γάλακτος και προϊόντων του. Σχεδιασμός και εξοπλισμός για τη λειτουργία εργοστασίου παραγωγής προϊόντων γάλακτος.

Ειδική Τυροκομία

Μετατροπή του γάλακτος σε τυρόπηγμα. Πρώτες ύλες της Τυροκομίας. Μεταχείριση του γάλακτος της τυροκόμησης. Μεταχείριση του τυροπήγματος. Ωρίμανση και συντήρηση των τυριών. Κατηγορίες τυριών. Φυσικές ιδιότητες τυριών. Τυρόγαλα. Υπολογισμός αποδόσεων. Μαλακά, ημίσκληρα και σκληρά τυριά. Τυριά άλμης. Τυριά ζυμωμένης τυρομάζας. Τυριά Ολλανδικού τύπου. Τυριά προπιονικής ζύμωσης. Τυριά με μύκητες. Τυριά που ωριμάζουν με επιφανειακή μικροχλωρίδα. Τυριά που δεν ωριμάζουν. Τυριά τυρογάλακτος. Μετουσιωμένα τυριά απομιμήσεις τυριών. Ελαττώματα και παθήσεις των τυριών.

Κανονισμοί και Έλεγχος Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Αρχές ποιοτικού ελέγχου για την παραγωγή νωπού γάλακτος. Ποιότητα νωπού γάλακτος (κανονισμοί, αναλύσεις, μαστίτιδες). Παράγοντες που επηρεάζουν τη σύσταση και την ποσότητα του παραγόμενου γάλακτος στο αγρόκτημα. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του γάλακτος πριν και μετά την άμελη. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα κατά την εφαρμογή της θερμικής επεξεργασίας. Κανονισμοί και έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων. Σχέδια HACCP με εφαρμογή στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Κανονισμοί παραγωγής Γαλακτοκομικών Προϊόντων Πιστοποίησης (ΠΟΠ, ΠΓΕ, Βιολογικά) Προϋποθέσεις, Διαδικασίες Κατοχύρωσης. Συστήματα διασφάλισης ποιότητας και αρχές διαχείρισης ποιότητας στη γαλακτοβιομηχανία. Έλεγχος της αυθεντικότητας του γάλακτος και των προϊόντων του.

Ανάπτυξη Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Ανάπτυξη πρωτοκόλλων οργανοληπτικού ελέγχου γαλακτοκομικών προϊόντων. Βελτίωση της δομής της λειτουργικότητας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ζυμωμένων γαλακτοκομικών προϊόντων. Αύξηση της διατηρησιμότητας των γαλακτοκομικών προϊόντων. Γαλακτοκομικά προϊόντα με ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά. Αξιοποίηση ορού γάλακτος και παραγωγή νέων προϊόντων.

Σχεδιασμός Γραμμών Παραγωγής - Τεχνοοικονομικές Μελέτες

Σχεδιασμός και εκπόνηση προκαταρκτικών τεχνοοικονομικών μελετών με χρήση Η/Υ (εκμάθηση του

λογισμικού SuperPro Designer). Διαγράμματα ροής βιομηχανιών τροφίμων. Περιγραφή και διαστασιολόγηση των στοιχείων μηχανολογικού εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται σε βιομηχανίες τροφίμων. Υπολογισμός συνολικού κεφαλαίου επένδυσης και κόστους παραγωγής. Οικονομική ανάλυση και αξιολόγηση βιωσιμότητας βιομηχανιών τροφίμων. Υποχρεωτική εργασία για εκπόνηση προκαταρκτικής τεchnοοικονομικής μελέτης σε μία διεργασία παραγωγής τροφίμων.

Διαχείριση Αποβλήτων Βιομηχανιών Τροφίμων

Το γεωργο-βιομηχανικό παραπροϊόν και απόβλητο και οι τύποι αυτών. Τεχνικές επεξεργασίας αποβλήτων. Πρωτογενής επεξεργασία: Μέθοδοι διαχωρισμού με φυγοκέντρωση, καθίζηση και επίπλευση. Τεχνολογία δεξαμενών καθίζησης. Δευτερογενής επεξεργασία: Αερόβια επεξεργασία, βιοαντιδραστήρες και τεχνολογία αερόβιας επεξεργασίας αποβλήτων. Τεχνική σταλαζόντων φίλτρων (trickling filters) και ενεργοποιημένης ιλύος (activated sludge). Αναερόβια επεξεργασία αποβλήτων. Μεθανογένεση και παραγωγή βιοαερίου και η βιοχημεία αυτής. Προηγμένου τύπου επεξεργασία παραπροϊόντων και αποβλήτων: Βιοτεχνολογική παραγωγή μεταβολικών προϊόντων από παρα- και υποπροϊόντα. Πρότυπα αύξησης μικροοργανισμών σε φυσικά οικοσυστήματα. Επεξεργασία στερεών αποβλήτων, κομποστοποίηση (composting). Παραγωγή εδωδιμων μυκήτων από απόβλητα και υπολείμματα.

Τεχνολογία Οίνου I

Στόχοι Μαθήματος: Απόκτηση γνώσεων σχετικά με τη εξοικείωση των φοιτητών/τριων με το σταφύλι, τα χαρακτηριστικά συστατικά του και ποια η σημασία αυτών στην οινοποίηση, καθώς και εκπαίδευση αυτών στις μεθόδους οινοποίησης.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να έχει κατανοήσει τις βασικές έννοιες της παραγωγής των οίνων, να γνωρίζει τις χημικές αναλύσεις των οίνων και μπορεί να τις συνδέσει με την τελική ποιότητα, να γνωρίζει τις απαραίτητες διορθώσεις που πρέπει να γίνονται στα γλεύκη, να μάθει τις λεπτομέρειες παραγωγής λευκών/ερυθρών και άλλων τύπων οίνων και τέλος να κατανοήσει την μηλογαλακτική ζύμωση και τις μεταβολές στους οίνους.

Μικροβιολογία Οίνου - Τεχνολογία Ζυμώσεων

Στόχοι Μαθήματος: Απόκτηση γνώσεων σχετικά με τη Μικροβιολογία, τη Μικροβιακή Οικολογία, τη Μικροβιακή Τεχνολογία και τη Μοριακή Μικροβιολογία σε διεργασίες οινολογικού ενδιαφέροντος.

Χημεία Γλεύκους και Οίνου - Μέθοδοι Ανάλυσης

Στόχοι Μαθήματος: Απόκτηση γνώσεων σχετικά με την χημική σύσταση του γλεύκους και του οίνου. Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση να συνδέουν την χημική σύσταση με την ποιότητα των οίνων και να γνωρίζουν τις χημικές αναλύσεις που απαιτούνται για να την αξιολογήσουν.

Αμπελουργία για Οινολόγους

Στόχοι Μαθήματος: Απόκτηση γνώσεων σχετικά με τη εξοικείωση των φοιτητών/τριων με το αμπέλι, τις ποικιλίες αμπέλου, τα όργανα της αμπέλου, τις βασικές αρχές φυσιολογίας, το εδαφοκλιματικό περιβάλλον που

αναπτύσσεται και πως το επηρεάζει, την εγκατάσταση του αμπελώνα, τα συστήματα διαμόρφωσης, καθώς και τις ετήσιες καλλιεργητικές επεμβάσεις (χειμερινό κλάδεμα, θερινά κλαδέματα), άρδευση, λίπανση, τις μεθόδους φυτοπροστασίας αλλά και τις αρχές της αμπελουργίας ακριβείας.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής /τρια θα είναι σε θέση να έχει κατανοήσει τις βασικές έννοιες της αμπελλοκαλλιέργειας και της εγκατάστασης και διευθέτησής και διαμόρφωσης του αμπελώνα, ώστε να παραλαμβάνει την κατάλληλη ποιότητα σταφυλιού για την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Θα μπορεί να επιλέγει την πρώτη ύλη βάσει της εικόνας του αμπελώνα αλλά και βάσει των αναλύσεων του σταφυλιού.

Τεχνολογία Οίνου II

Στόχοι Μαθήματος: Εξοικείωση των φοιτητών/τριων με τις μεταζυμωτικές επεξεργασίες, την οξειδωτική και αναγωγική παλαιώση, τον οργανοληπτικού έλεγχο αλλά και την σύνδεση των παραπάνω με την έννοια της ποιότητας των οίνων.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να έχει κατανοήσει τις βασικές έννοιες της σταθεροποίησης των οίνων, να διακρίνει τις βασικές αιτίες χημικής και μικροβιακής αστάθειας των οίνων και να αποφασίσει τρόπους αντιμετώπισής τους, να συνδέσει το στυλ ενός οίνου με τον τρόπο παλαιώσής του, να αξιολογήσει την σταθερότητα/αστάθεια των οίνων εργαστηριακά, να πραγματοποιεί εργαστηριακές δοκιμές προσθήκης οινολογικών ουσιών και να αποφασίζει για την αντίστοιχη προσθήκη στο οινοποιείο, να διακρίνει, και να αντιμετωπίζει τις ελαττωματικές οσμές των οίνων

Νομοθεσία Αμπελοοινικής Παραγωγής και Αποσταγμάτων

Στόχοι του μαθήματος :

1. Ιστορική εξέλιξη του αμπελοοινικού δίκαιου - διακυβεύματα, προοπτικές και έρευνα του αμπελοοινικού δίκαιου
2. Κοινή οργάνωση αμπελοοινικής αγοράς - Ο Εξευρωπαϊσμός του αμπελοοινικού δίκαιου
3. Το θεσμικό πλαίσιο του αμπελοοινικού τομέα (Τοπικά Συμβούλια, Διεπαγγελματικές Οργανώσεις, Υπουργεία, ΔΑΟΚ, Μοντέλα άλλων Κρατών)
4. Πεδίο εφαρμογής του αμπελοοινικού δίκαιου - Ορισμοί αμπελοοινικών προϊόντων- Οινολογικές πρακτικές
5. Αμπελουργικό μητρώο - Ταξινόμηση ποικιλιών αμπέλου - Εγγραφή νέων ποικιλιών αμπέλου
6. Δανειοδότηση και έλεγχος οινοποιείων και οινοποιών
7. Προστασία ΠΟΠ/ΠΓΕ και οινικών σημάτων
8. Ετικέτες - Παραδοσιακές ενδείξεις - Βιολογικοί οίνοι
9. Φορολογική μεταχείριση των αμπελοοινικών προϊόντων
10. Κανόνες διαφήμισης και εμπορίας οινικών προϊόντων
11. Διεθνείς πτυχές του αμπελοοινικού δίκαιου (ΟΙΒ, ΠΟΕ, Διμερείς Συμβάσεις)
12. Νομοθεσία Οινολογικών πρακτικών

Αποστάγματα

Στόχοι Μαθήματος: Η απόκτηση γνώσης σχετικά με την τεχνολογία παραγωγής των διάφορων αποσταγμάτων και αλκοολούχων ποτών. Η εκμάθηση και εκπαίδευση των μεθόδων ανάλυσης που χρησιμοποιούνται τόσο στην παραγωγική διαδικασία όσο και στον ποιοτικό και οργανοληπτικό έλεγχο των αποσταγμάτων. Επίσης η οργανόηση της νομοθεσίας σχετικά με τα αποστάγματα.

Εμπορία οίνου και Αποσταγμάτων

Στόχοι του μαθήματος : Σκοπός του μαθήματος είναι να κατανοήσουν οι φοιτητές τις βασικές έννοιες του οινικού και οινικών προϊόντων μάρκετινγκ, των επιχειρήσεων οίνων και ποτών, καθώς και θέματα οινοτουρισμού. Να εξοικειωθούν οι ίδιοι με τεχνικές και πρακτικές εφαρμογές του μάρκετινγκ, στοιχεία απαραίτητα για τον κλάδο και να αποκτήσουν δεξιότητες σχετικά με επιλεγμένες τεχνικές μάρκετινγκ.

Οικονομική Διαχείριση Οινοποιείων και Αποσταγματοποιείων

Στόχοι του μαθήματος Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τις γνώσεις ώστε να μπορούν να κατανοούν τις βασικές αρχές της διοίκησης, να γνωρίζουν τις διαφορετικές λειτουργίες μιας επιχείρησης και πώς αυτές συνδέο-

νται μεταξύ τους και αλληλεπιδρούν, να κατανοούν το ρόλο του ανθρώπινου δυναμικού για την επιτυχημένη λειτουργία μιας επιχείρησης, να δημιουργούν ή και να ελέγχουν επιχειρηματικά σχέδια σχετικά με τον κλάδο της οινοποιίας και αποσταγματοποιίας.

Γευσιγνωσία Οίνων και Αποσταγμάτων

Στόχοι του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων σχετικά με την σωστή οργάνωση και διεξαγωγή μιας γευστικής δοκιμής, την γευστική αξιολόγηση των οίνων και την στατιστική επεξεργασία των αποτελεσμάτων.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές αναμένεται να είναι σε θέση να ακολουθούν με τη σωστή σειρά τα βήματα της γευσιγνωσίας, να αξιολογούν το χρώμα και το άρωμα των οίνων, να αναγνωρίζουν τις ελαττωματικές οσμές, να διακρίνουν τις γεύσεις και να τις ξεχωρίζουν από τη στυφάδα και να εκτιμούν τη συνολική ποιότητα του οίνου.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Οκτωβρίου 2021

Ο Πρύτανης

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΚΙΝΤΖΙΟΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α' 131 και π.δ. 29/2018/Α' 58).

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

- Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αίτησης, για την οποία αρκεί η συμπλήρωση των αναγκαίων στοιχείων σε ειδική φόρμα στον ιστότοπο **www.et.gr**.

- Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας μέσω των ΚΕΠ, είτε με ετήσια συνδρομή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών. Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €. Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.

• Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

Α. Τα κείμενα προς δημοσίευση στο ΦΕΚ, από τις υπηρεσίες και τους φορείς του δημοσίου, αποστέλλονται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.

Β. Κατ' εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

- Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (**www.et.gr**). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

Ιστότοπος: **www.et.gr**

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεις - Συνδρομές: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)

Πληροφορίες: (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)

Παραλαβή Δημ. Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

Πείτε μας τη γνώμη σας,

για να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες μας, συμπληρώνοντας την ειδική φόρμα στον ιστότοπό μας.

