



Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

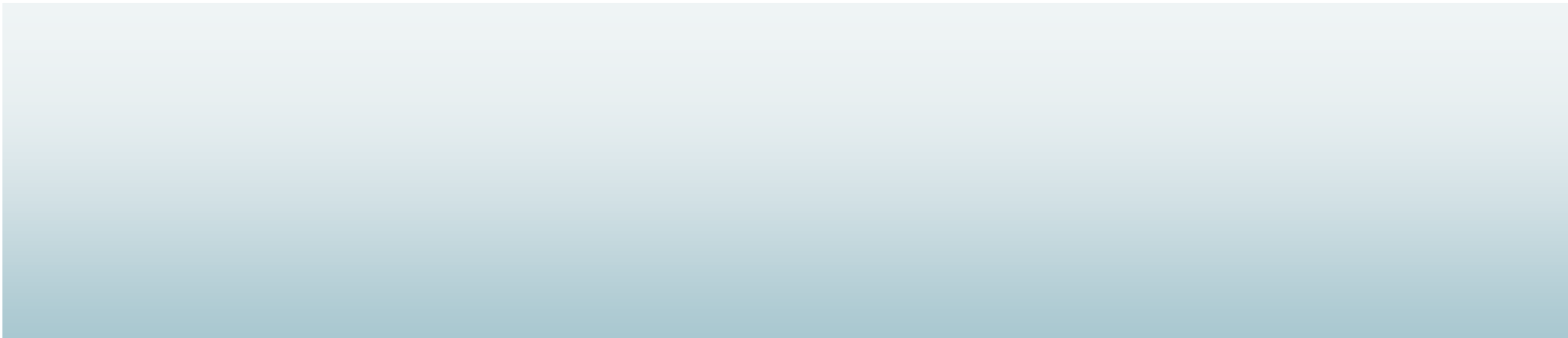
Σχολή: Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής

Τμήμα: Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του
Ανθρώπου

ΠΜΣ: Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας
στη βιομηχανία τροφίμων

ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ
2025-2026

Παράρτημα Α8



Οδηγός Σπουδών

Του Μονοτμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών
Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων

(ιστοσελίδα <http://fst.aua.gr/el/node/10>)

Αθήνα,
Μάρτιος 2025

Καλωσόρισμα

Ο παρών οδηγός έχει ως σκοπό να ενημερώσει τον κάθε ενδιαφερόμενο για τη δομή, την οργάνωση, τη λειτουργία, τους σκοπούς και τη διάρκεια σπουδών που προσφέρονται στο Π.Μ.Σ. με τίτλο «Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Από την ίδρυσή του το Τμήμα έχει εξελιχθεί και διαδραματίζει έναν σημαντικό – εκπαιδευτικό και ερευνητικό – ρόλο στα πεδία της Επιστήμης Τροφίμων, της Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων, της Βιομηχανικής Βιοτεχνολογίας, της αξιολόγησης της βιωσιμότητας (σε τεχνολογικό, οικονομικό και περιβαλλοντικό επίπεδο) βιομηχανικών διεργασιών αλλά και στην ανάπτυξη διεργασιών κυκλικής βιο-οικονομίας τόσο σε Εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Στα πλαίσια αυτά και σε πλήρη συνάρτηση με τη στρατηγική του Πανεπιστημίου και του Τμήματος, το Π.Μ.Σ. με τίτλο «Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων» ιδρύθηκε με απώτερο στόχο την παροχή εξειδικευμένων και σύγχρονων γνώσεων και ικανοτήτων σε επιστήμονες με πρότερη εμπειρία στην επιστήμη τροφίμων, στη βιοχημική μηχανική και στη βιοτεχνολογία αλλά και την εξασφάλιση των απαραίτητων γνώσεων και ικανοτήτων για νέους επιστήμονες από άλλα γνωστικά αντικείμενα οι οποίοι επιδιώκουν μια επαγγελματική ή ερευνητική σταδιοδρομία στο χώρο των τροφίμων, της βιομηχανικής βιοτεχνολογίας και της κυκλικής βιο-οικονομίας. Τη βάση και την εγγύηση στις προσπάθειές μας αποτελούν α) το τρέχον Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών, πλήρως προσαρμοσμένο στις σύγχρονες διεθνείς ακαδημαϊκές εξελίξεις, αλλά και στις ανάγκες της εγχώριας οικονομίας και βιομηχανίας και β) ο δημοκρατικός διάλογος σε συνδυασμό με τις άριστες διαπροσωπικές σχέσεις που αναπτύσσονται ανάμεσα στους σπουδαστές, τους διδάσκοντες και το λοιπό προσωπικό του Π.Μ.Σ.

Ο/Η Διευθυνής/τρια του ΠΜΣ

Όνομα

Ιδιότητα

Περιεχόμενα

Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής	4
Αποστολή του ΠΜΣ	4
Μαθησιακά αποτελέσματα	5
Απονεμόμενος τίτλος Σπουδών	6
Επαγγελματικές προοπτικές	6
Διδακτικό προσωπικό του ΠΜΣ	7
Στοιχεία επικοινωνίας του ΠΜΣ	8
Διασφάλιση Ποιότητας	8
Δομή του ΠΜΣ	9
Αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών	10
Α ΕΞΆΜΗΝΟ (Χειμερινό)	10
Β ΕΞΆΜΗΝΟ (Εαρινό)	12
Γ ΕΞΆΜΗΝΟ (Χειμερινό)	13
Ακαδημαϊκό ημερολόγιο	14
Κριτήρια εισαγωγής στο ΠΜΣ	14
Εξετάσεις και λήψη πτυχίου	16
Ακαδημαϊκός Σύμβουλος Σπουδών	19
Υποτροφίες και επαίνους	19
Βιβλιοθήκη – Αναγνωστήριο	19
Γραφείο Διασύνδεσης	20
Κινητικότητα	20
Ακαδημαϊκή Ταυτότητα (πάσο)	21
Σίτιση	22
Υγειονομική περίθαλψη	22

Παρουσίαση του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής

Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου είναι το μετονομασθέν παλαιότερο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο οποίο ενσωματώθηκε και το Εργαστήριο Γενικής Χημείας μετά την κατάργηση του Γενικού Τμήματος του Γ.Π.Α. (ΦΕΚ 119/28.05.2013, τ. Α'). Αποστολή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου είναι να παρέχει στους φοιτητές του το επιστημονικό υπόβαθρο για την ορθολογική αντιμετώπιση επιστημονικών και τεχνολογικών θεμάτων που σχετίζονται με τον τομέα των Τροφίμων και της Διατροφής του Ανθρώπου. Παράλληλα, προάγει την υπάρχουσα γνώση στην Επιστήμη των Τροφίμων και της Διατροφής του Ανθρώπου, συμμετέχοντας σε ερευνητικά και αναπτυξιακά προγράμματα, που διεξάγονται σε συνεργασία με άλλα πανεπιστημιακά και ερευνητικά ιδρύματα της Ελλάδας και του εξωτερικού καθώς και με τα τμήματα έρευνας και ανάπτυξης μικρών και μεγάλων βιομηχανιών τροφίμων της χώρας μας. Προς αυτή την κατεύθυνση το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου έχει θέσει ως βασικούς στόχους:

- Την ολοκληρωμένη εκπαίδευση νέων επιστημόνων με τις απαραίτητες γνώσεις θετικών, τεχνολογικών και οικονομικών επιστημών και την προετοιμασία τους για τη στελέχωση των βιομηχανιών τροφίμων αλλά και φορέων του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα, όπως ερευνητικά εργαστήρια, μικροβιολογικά εργαστήρια, εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου, εταιρείες προμήθειας πρώτων υλών για τη βιομηχανία, ελεγκτικές/ρυθμιστικές αρχές, εταιρείες παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών για συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και ποτών κτλ.
- Την ανάπτυξη της Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου μέσω της επιστημονικής έρευνας, καθώς και τη δημιουργία νέων ερευνητών. Η ερευνητική δραστηριότητα στα αντικείμενα της ανάπτυξη καινοτόμων διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων, της βιομηχανικής βιοτεχνολογίας και της ανάπτυξη βιώσιμων διεργασιών κυκλικής βιο-οικονομίας αποτελεί μία από της προτεραιότητες του τμήματος.
- Την παροχή επιστημονικών γνώσεων στη Βιομηχανία Τροφίμων και στους εθνικούς κρατικούς φορείς, στο πλαίσιο μιας διαρκούς συνεργασίας μεταξύ του Πανεπιστημίου, της Επιχειρηματικής Κοινότητας και του Κράτους και των Κοινωνικών Εταίρων.

Αποστολή του ΠΜΣ

Το αντικείμενο του Π.Μ.Σ. είναι η υψηλού επιπέδου εξειδίκευση στις επιστήμες των τροφίμων, της βιοτεχνολογίας τροφίμων και της ανάπτυξης διεργασιών κυκλικής βιο-οικονομίας.

Σκοπός του Π.Μ.Σ. είναι:

α) Η προαγωγή της επιστημονικής γνώσης σε θέματα που αφορούν στην ανάλυση της σύστασης τροφίμων και παράπλευρων ρευμάτων της βιομηχανίας τροφίμων, στη μηχανική και επεξεργασία τροφίμων, στη συντήρηση τροφίμων, στη συσκευασία τροφίμων, στη βιομηχανική βιοτεχνολογία, στην εφαρμοσμένη μικροβιολογία, στην ενζυμική τεχνολογία, στη βιομοριακή μηχανική, στην ανάπτυξη βιοδιυλιστηρίων, στο σχεδιασμό βιομηχανικών διεργασιών, στην αξιολόγηση της βιωσιμότητας βιομηχανικών διεργασιών, και στην ανάπτυξη νέων ζυμούμενων τροφίμων.

β) Η δημιουργία εξειδικευμένων επιστημόνων, ικανών να (i) προάγουν τα συγκεκριμένα γνωστικά αντικείμενα της Επιστήμης Τροφίμων, της Βιομηχανικής Βιοτεχνολογίας και της Κυκλικής Βιο-οικονομίας, και (ii) να στελεχώσουν υπηρεσίες του δημόσιου και ιδιωτικού τομέα στα ευρύτερα γνωστικά αντικείμενα του Π.Μ.Σ., με στόχο την παραγωγή ανταγωνιστικών τροφίμων υψηλής ποιότητας και ασφάλειας, καθώς επίσης και την παροχή υψηλού επιπέδου υπηρεσιών.

Ο απώτερος στόχος είναι η παροχή εξειδικευμένων και σύγχρονων γνώσεων και ικανοτήτων σε επιστήμονες με πρότερη εμπειρία στα τρόφιμα, στη βιοχημική μηχανική και στη βιοτεχνολογία, αλλά και η εξασφάλιση των απαραίτητων γνώσεων και ικανοτήτων για νέους επιστήμονες από άλλα γνωστικά αντικείμενα οι οποίοι επιδιώκουν μια επαγγελματική ή ερευνητική σταδιοδρομία στο χώρο των τροφίμων, των βιοδιεργασιών και της κυκλικής βιο-οικονομίας.

Μαθησιακά αποτελέσματα

Με την ολοκλήρωση του του ΠΜΣ οι απόφοιτοι θα κατέχουν:

- Την ικανότητα να κατανοούν και να περιγράφουν τις βασικές αρχές και διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων και παραγωγής προϊόντων ζύμωσης.
- Την ικανότητα να επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο επεξεργασίας και τον απαιτούμενο εξοπλισμό για τη μεταποίηση και συντήρηση των τροφίμων για διαφορετικές κατηγορίες τροφίμων με στόχο τη βελτίωση της διατηρησιμότητας τους και την παραγωγή τροφίμων προστιθέμενης αξίας.
- Την ικανότητα να επιλέγουν κατάλληλο τύπο και υλικά συσκευασίας για διαφορετικές κατηγορίες τροφίμων, ικανοποιώντας την ισχύουσα νομοθεσία για τα υλικά σε επαφή με τα τρόφιμα, με απώτερο στόχο να σχεδιάζουν εναλλακτικά είδη συσκευασίας τροφίμων μειώνοντας την επίπτωση στο περιβάλλον χωρίς να περιορίζεται ο χρόνος ζωής του τροφίμου.
- Τη γνώση των εργαλείων και των τεχνικών της ενζυμικής τεχνολογίας, της βιομηχανικής βιοτεχνολογίας, της εφαρμοσμένης μικροβιολογίας, της βιομοριακής μηχανικής και του μικροβιακού μεταβολισμού, με απώτερο στόχο την αξιοποίηση των γνώσεων αυτών στην ανάπτυξη νέων ζυμούμενων τροφίμων, στη βελτίωση υπαρχόντων ζυμούμενων τροφίμων και στην ανάπτυξη βιοδιεργασιών στην εποχή της κυκλικής βιο-οικονομίας.
- Την ικανότητα αξιολόγησης της σύστασης ανανεώσιμων πρώτων υλών (με έμφαση στα παράπλευρα ρεύματα αλυσίδων παραγωγής, διανομής και κατανάλωσης τροφίμων) ως στοιχείο ανάπτυξης βιώσιμων βιοδιυλιστηρίων με επίκεντρο τη βιομηχανία τροφίμων και την παραγωγή προϊόντων βιο-οικονομίας.
- Την ικανότητα σχεδιασμού και αξιολόγησης της βιωσιμότητας (σε τεχνολογικό, οικονομικό και περιβαλλοντικό επίπεδο) βιομηχανικών διεργασιών μέσω της εκπόνησης

τεχνο-οικονομικών μελετών όπως και μελετών ανάλυσης κύκλου ζωής σε διεργασίες παραγωγής τροφίμων όπως και σε βιοδιυλιστήρια και βιοδιεργασίες.

- Την ικανότητα αυτόνομης χρήσης σύγχρονου αυτοματοποιημένου εξοπλισμού και αναλυτικών τεχνικών στην χημεία και στην ανάλυση της σύστασης τροφίμων, ζυμούμενων προϊόντων και ανανεώσιμων πρώτων υλών.
- Την ικανότητα αυτόνομης χρήσης εξειδικευμένων λογισμικών για τη βελτιστοποίηση, το σχεδιασμό και την αξιολόγηση της βιωσιμότητας διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων και βιοδιεργασιών.
- Την ικανότητα να κατανοούν, να ξεχωρίζουν και να αξιοποιούν, ανάλογα με το στόχο, τα πλεονεκτήματα των συμβατικών βιομηχανιών τροφίμων, τα οποία σε συνδυασμό με την ανάπτυξη καινοτόμων διεργασιών επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων όπως και διεργασιών κυκλικής βιο-οικονομίας θα οδηγήσουν σε βιώσιμες και κυκλικές διεργασίες με γνώμονα την προστασία του περιβάλλοντος και τη βελτίωση της διατροφής και της υγείας του ανθρώπου.

Απονεμόμενος τίτλος Σπουδών

Το Π.Μ.Σ. με τίτλο: «Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων» απονέμει Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) με τίτλο: «Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων».

Επαγγελματικές προοπτικές

Οι απόφοιτοι του Π.Μ.Σ. Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων θα έχουν αποκτήσει γνώσεις και θα έχουν αναπτύξει επαγγελματικές δεξιότητες, ανάλογα και με τα μαθήματα που έχουν επιλέξει ώστε να μπορούν στη συνέχεια να απασχοληθούν ως Επιστήμονες Τροφίμων (Food Scientists) και Βιοτεχνολόγοι στον ευρύτερο αγροτοδιατροφικό χώρο όπως και σε βιομηχανίες ζυμώσεων και κυκλικής βιο-οικονομίας. Πιο συγκεκριμένα, μπορούν να απασχοληθούν στις βιομηχανίες επεξεργασίας, μεταποίησης και συντήρησης τροφίμων, σε βιομηχανίες ζυμώσεων και κυκλικής βιο-οικονομίας, σε συνεταιριστικές αγροτοβιομηχανικές οργανώσεις, στα διάφορα ερευνητικά κέντρα αλλά και στις αρμόδιες δημόσιες υπηρεσίες (π.χ. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) και διεθνείς οργανισμούς. Μπορούν επίσης να απασχοληθούν ως ελεύθεροι επαγγελματίες στην παροχή συμβουλών στην ανάπτυξη διεργασιών επεξεργασίας, συντήρησης και συσκευασίας τροφίμων, στην ανάπτυξη βιοδιεργασιών, στην ανάπτυξη νέων ζυμούμενων τροφίμων, στην αξιολόγηση της βιωσιμότητας βιομηχανικών διεργασιών (σε τεχνολογικό, περιβαλλοντικό και οικονομικό επίπεδο) και στο σχεδιασμό νέων διεργασιών και προϊόντων βιο-οικονομίας.

Διδακτικό προσωπικό του ΠΜΣ

Το ΠΜΣ υποστηρίζεται από 12 μέλη ΔΕΠ (Απόστολος Κουτίνας, Θεοφανία Τσιρώνη, Σεραφείμ Παπανικολάου, Ευστάθιος Πανάγου, Εμμανουήλ Φλεμετάκης, Δημήτριος Λαδάκης, Αργυρώ Μπεκατώρου, Παναγιώτης Κανδύλης, Δήμητρα Δημητρέλλου, και Φανή Ματζουρίδου) και 2 μέλη ΕΕΔΙΠ Βαθμίδας Α' (Εμμανουήλ Αναγνωσταράς και Ουρανία Καλαντζή). Θα πρέπει να τονιστεί ότι τα μέλη ΕΕΔΙΠ έχουν μεγάλη εμπειρία στη διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων και στην καθοδήγηση των φοιτητών κατά την παραμονή τους στο εργαστήριο.

Όνομα	Γνωστικό Αντικείμενο	Σχέση Εργασίας	Ανάθεση διδακτικού έργου στα παρακάτω μαθήματα (πλήρης ή μερικής διδασκαλίας)
ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΚΟΥΤΙΝΑΣ	ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ, μόνιμος	Βασικές αρχές διεργασιών παραγωγής τροφίμων, Ανάπτυξη βιοδιυλιστηρίων στη βιομηχανία τροφίμων και σχεδιασμός βιοαντιδραστήρων, Σχεδιασμός και μονάδες επεξεργασίας βιομηχανιών τροφίμων και βιοδιεργασιών, Καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων
ΣΕΡΑΦΕΙΜ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ	ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΒΙΟΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ, μόνιμος	Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία / Βιοτεχνολογία, Επεξεργασία / αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων, Καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων, Βιομηχανική Βιοτεχνολογία – Τεχνολογία Ζυμώσεων
ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ, μόνιμη	Βασικές αρχές διεργασιών παραγωγής τροφίμων, Τεχνολογίες μεταποίησης τροφίμων και προσδιορισμός διάρκειας ζωής, Σύγχρονες τεχνολογίες και υλικά συσκευασίας τροφίμων, Μαθηματική προτυποποίηση διεργασιών τροφίμων και κυκλικής βιο-οικονομίας
ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ ΠΑΝΑΓΟΥ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ, μόνιμος	Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία/Βιοτεχνολογία
ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΦΛΕΜΕΤΑΚΗΣ	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ, μόνιμος	Βιομοριακή μηχανική και καινοτόμες βιοδιεργασίες προς

			παραγωγή πρόσθετων τροφίμων και βιοδραστικών συστατικών
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΛΑΔΑΚΗΣ	ΒΙΟ-ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΓΡΟΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΗΝ ΚΥΚΛΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ, επί θητεία	Περιβαλλοντικά βιώσιμα συστήματα τροφίμων και βιο-οικονομίας - Αξιολόγηση κύκλου ζωής, Μαθηματική προτυποποίηση διεργασιών τροφίμων και κυκλικής βιο-οικονομίας
ΑΡΓΥΡΩ ΜΠΕΚΑΤΩΡΟΥ	ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ, μόνιμη	Καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΝΔΥΛΗΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ, μόνιμος	Καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων
ΔΗΜΗΤΡΑ ΔΗΜΗΤΡΕΛΛΟΥ	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	ΕΠΙΚΟΥΡΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ, επί θητεία	Καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων
ΦΑΝΗ ΜΑΤΖΟΥΡΙΔΟΥ	ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ, μόνιμη	Καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων
ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΑΝΑΓΝΩΣΤΑΡΑΣ	ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΕΕΔΙΠ	Βασικές αρχές διεργασιών παραγωγής τροφίμων
ΟΥΡΑΝΙΑ ΚΑΛΑΝΤΖΗ	ΕΝΖΥΜΙΚΗ & ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ	ΕΕΔΙΠ	Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία / Βιοτεχνολογία

Στοιχεία επικοινωνίας του ΠΜΣ

Δώρα Κορματά

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου

Διοικητική & Οργανωτική Υποστήριξη

Τηλ.: 210 529 4677

e-mail: pms_etda@aua.gr

Διασφάλιση Ποιότητας

Το ΠΜΣ Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων εφαρμόζει πολιτική για τη διασφάλιση της ποιότητας στο πλαίσιο του στρατηγικού σχεδιασμού του.

Συγκεκριμένα:

1. Θεσπίζει στόχους για τη διασφάλιση της ποιότητας

2. Προβαίνει στην ορθολογική διαχείριση των πόρων του
3. Προβαίνει στην ετήσια εσωτερική αξιολόγηση του προγράμματος σπουδών του και το αναθεωρεί όποτε προκύπτει ανάγκη
4. Συλλέγει, αναλύει και αξιοποιεί τα δεδομένα στο πλαίσιο της ετήσιας εσωτερικής του αξιολόγησης και στη θέσπιση νέων στόχων ποιότητας
5. Παρακολουθεί το διδακτικό, ερευνητικό και διοικητικό έργο του ΠΜΣ
6. Δημοσιοποιεί πληροφορίες σχετικές με τις δραστηριότητες του ΠΜΣ
7. Προβαίνει στις διαδικασίες εξωτερικής αξιολόγησής του, σύμφωνα με τα πρότυπα της Εθνικής Αρχής Ανώτατης Εκπαίδευσης

Η πολιτική ποιότητας του ΠΜΣ είναι αναρτημένη στην ιστοσελίδα <http://fst.aua.gr/el/node/10> και στην ιστοσελίδα του ΠΜΣ (υπο δημιουργία)

Δομή του ΠΜΣ

Η χρονική διάρκεια πλήρους φοίτησης για την απονομή του Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) είναι τρία (3) ακαδημαϊκά εξάμηνα. Κατά τα δύο πρώτα εξάμηνα γίνεται η παρακολούθηση των μαθημάτων, ενώ το τελευταίο είναι αφιερωμένο στην έρευνα και συγγραφή της μεταπτυχιακής ερευνητικής διατριβής και στην πραγματοποίηση της πρακτικής εξάσκησης. Ο χρόνος αυτός μπορεί να παραταθεί, μετά από απόφαση της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος. Τυχόν υπέρβαση του ανωτέρω μέγιστου χρονικού ορίου ή της παράτασης που εδόθη, χωρίς λήψη του μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών συνεπάγεται διαγραφή του φοιτητή, μετά από απόφαση της Γενικής Συνέλευσης.

Για το Δίπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών, οι φοιτητές υποχρεούνται να παρακολουθήσουν 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 και στη συγγραφή Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας. 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.

Αναλυτικό Πρόγραμμα Σπουδών

Α ΕΞΑΜΗΝΟ (Χειμερινό)

Το Α' εξάμηνο περιλαμβάνει την παρακολούθηση των δύο (2) υποχρεωτικών μαθημάτων, τεσσάρων (4) μαθημάτων επιλογής και ενός (1) κύκλου σεμιναρίων, όπως φαίνονται στον παρακάτω Πίνακα, τα οποία συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS.

Τίτλος και Περιγραφή Μαθήματος		ECTS
ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Υ	7
Στόχος του μαθήματος είναι η εκμάθηση των αρχών και των βασικών εννοιών της μηχανικής διεργασιών παραγωγής τροφίμων καθώς και των αρχών λειτουργίας των βασικών στοιχείων εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία τροφίμων. Το μάθημα αποσκοπεί στην απόκτηση γνώσεων και δεξιοτήτων στην ανάλυση και τη μαθηματική περιγραφή των βασικών σχέσεων που συνδέουν τις σχεδιαστικές παραμέτρους και τις παραμέτρους λειτουργίας αυτών των διεργασιών, καθώς και στον υπολογισμό των παραμέτρων αυτών.		
ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ / ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ	Υ	6
Ο στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση του ρόλου και της σημασίας των μικροοργανισμών και των ενζύμων στις επιστήμες τροφίμων, της διατροφής και της βιοτεχνολογίας. Οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τις βιομηχανικές ζυμώσεις, την ενζυμική τεχνολογία και τις σχετικές μεθοδολογίες. Θα αποκτήσουν γνώσεις για τον μικροβιακό μεταβολισμό και την ενζυμική κατάλυση/κινητική.		
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΒΙΩΣΙΜΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΥΚΛΟΥ ΖΩΗΣ	Ε	5
Στόχος του μαθήματος είναι να παρέχει στους φοιτητές εννοιολογικές, μεθοδολογικές και επιστημονικές βάσεις που θα τους επιτρέψουν να ποσοτικοποιήσουν και να βελτιώσουν τον αντίκτυπο των μηχανικών αποφάσεων στο περιβάλλον μέσω της εφαρμογής της Ανάλυσης Κύκλου Ζωής (ΑΚΖ). Το υπόβαθρο των φοιτητών θα ενισχυθεί ώστε να μπορούν να αξιολογούν την περιβαλλοντική βιωσιμότητα στα αρχικά στάδια της έρευνάς τους, υποστηρίζοντας τον σχεδιασμό και την ανάπτυξη πιο βιώσιμων υλικών, προϊόντων και διεργασιών στο πλαίσιο της κυκλικής βιο-οικονομίας, που περιλαμβάνει τη βιομηχανική παραγωγή, όπως και την εφοδιαστική αλυσίδα.		
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ/ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ε	5
Στόχος είναι η κατανόηση των αρχών και μεθόδων διαχείρισης γεωργο-βιομηχανικών υπολειμμάτων και αποβλήτων, θα γνωρίζει εργαλεία βιοτεχνολογίας		

και χημικής τεχνολογίας, θα χρησιμοποιεί μεθόδους μικροβιακής και ενζυμικής τεχνολογίας, και θα αναλύει/υπολογίζει τα βασικά στοιχεία των διεργασιών (φυσικοχημικών και βιοτεχνολογικών) σχετικά με την επεξεργασία και αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων.		
ΒΙΟΜΟΡΙΑΚΗ ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΒΙΟΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	Ε	5
Οι στόχοι του μαθήματος εστιάζουν στη εις βάθος κατανόηση της συνεισφοράς του χειρισμού του γονοτύπου των μικροοργανισμών (κυρίως βακτηρίων και μικροφυκών) υπό εργαστηριακές συνθήκες με στόχο την παραγωγή βιομορίων υψηλής προστιθέμενης αξίας για τη βιομηχανία των τροφίμων. Θα αποκτηθούν εξειδικευμένες επιστημονικές γνώσεις και δεξιότητες σχετικές με το σχεδιασμό λειτουργικών τροφίμων, εμπλουτισμένα με βιομόρια χρήσιμα για την υγεία του καταναλωτή. Θα συζητηθεί η σχέση του τρίπτυχου γονότυπο-φαινότυπου και περιβάλλοντος. Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές θα διδαχθούν προσεγγίσεις και στρατηγικές αλληλούχησης γονιδιωμάτων νέας γενιάς, καθώς και τεχνολογίες γενετικής τροποποίησης μικροοργανισμών. Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές θα εισαχθούν και στις έννοιες των φωτοβιοαντιδραστήρων και τη χρησιμότητά τους στο χειρισμό φωτοσυνθετικών μικροφυκών. Τέλος θα εξεταστούν δημοσιευμένες περιπτώσεις χειρισμού μοριακού και μεταβολικού χειρισμού μικροοργανισμών για την παραγωγή βιομορίων υψηλής προστιθέμενης αξίας. Ταυτόχρονα οι μεταπτυχιακοί φοιτητές θα λάβουν μέρος και σε πρακτικό έργο ακολουθώντας πειραματική πορεία μεταβολικού χειρισμού μικροβίων στο εργαστήριο.		
ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΒΙΟΔΙΥΛΙΣΤΗΡΙΩΝ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΑΝΤΙΔΡΑΣΤΗΡΩΝ	Ε	5
Οι στόχοι του μαθήματος εστιάζουν στην κατανόηση της έννοιας των βιοδιυλιστηρίων σε συνδυασμό με την εφαρμογή βιοδιεργασιών για την παραγωγή προϊόντων κυκλικής οικονομίας. Το μάθημα περιλαμβάνει επίσης τη διδασκαλία των αντικειμένου του σχεδιασμού βιοαντιδραστήρων. Θα αποκτηθούν εξειδικευμένες επιστημονικές γνώσεις και δεξιότητες αναφορικά με τις υπάρχουσες τεχνολογίες που μπορούν να αξιοποιηθούν για τη μετατροπή των συμβατικών βιομηχανικών τροφίμων σε πρότυπα βιοδιυλιστήρια μέσω της αξιοποίησης των παράπλευρων ρευμάτων. Θα κατανοηθούν οι αρχές της εφαρμογής βιομηχανικών ζυμώνσεων για την μετατροπή ανανεώσιμων πρώτων υλών στην παραγωγή προϊόντων ζύμωσης.		
ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ	Υ	2

Στόχος είναι η εξοικείωση με τρέχοντα θέματα στον τομέα της επεξεργασίας τροφίμων, της βιομηχανικής βιοτεχνολογίας και της κυκλικής βιο-οικονομίας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκπαίδευση από άτομα που εργάζονται στο χώρο και μπορούν να παρουσιάσουν παραδείγματα από την πραγματική ζωή και πως η θεωρητική γνώση εφαρμόζεται στον εργασιακό χώρο.		
---	--	--

Β ΕΞΆΜΗΝΟ (Εαρινό)

Το Β' εξάμηνο περιλαμβάνει την παρακολούθηση των ενός (1) υποχρεωτικού μαθήματος, πέντε (5) μαθημάτων επιλογής, και ενός (1) κύκλου σεμιναρίων, όπως φαίνονται στον παρακάτω Πίνακα, τα οποία και αυτά συνολικά αντιστοιχούν σε τριάντα (30) ECTS.

Τίτλος και Περιγραφή Μαθήματος		ECTS
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΜΟΝΑΔΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ	Υ	7
Στόχος του μαθήματος είναι η ανάπτυξη γνώσεων και δεξιοτήτων στο σχεδιασμό βιομηχανικών μονάδων παραγωγής τροφίμων και προϊόντων ζύμωσης με χρήση εξειδικευμένου λογισμικού. Περιλαμβάνει την αξιοποίηση ισοζυγίων μάζας και ενέργειας για τη διαστασιολόγηση εξοπλισμού, την εκπόνηση προκαταρκτικής τεchnο-οικονομικής μελέτης και την αξιολόγηση της οικονομικής βιωσιμότητας των μονάδων.		
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΖΩΗΣ	Ε	7
Στόχος του μαθήματος είναι η κατανόηση και εκμάθηση επιστημονικών και τεχνικών εννοιών που αφορούν τη μεταποίηση τροφίμων καθώς και των αρχών που διέπουν τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής των τροφίμων. Καινοτομίες και ειδικά θέματα όπως η μη θερμική επεξεργασία τροφίμων αναπτύσσονται στα πλαίσια του μαθήματος.		
ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ε	7
Στόχος του μαθήματος είναι η συσκευασία τροφίμων, καλύπτοντας υλικά, τύπους, τεχνολογίες και εξοπλισμό, καθώς και τις περιβαλλοντικές και νομικές παραμέτρους στη χρήση τους. Οι φοιτητές θα κατανοήσουν τις απαιτήσεις συσκευασίας για τη συντήρηση τροφίμων, θα εξοικειωθούν με τις τεχνολογίες συσκευασίας, θα μπορούν να επιλέγουν κατάλληλα υλικά σύμφωνα με τη νομοθεσία, και θα σχεδιάζουν φιλικές προς το περιβάλλον εναλλακτικές συσκευασίες.		

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΥΜΟΥΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΝΖΥΜΩΝ	E	7
Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να κατανοούν τις καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής ζυμούμενων τροφίμων και ενζύμων στη βιομηχανία τροφίμων. Θα αποκτήσουν γνώσεις για βιώσιμες τεχνολογίες που προάγουν την ανάπτυξη ασφαλέστερων, υψηλής διατροφικής αξίας τροφίμων ήπιας επεξεργασίας, ενισχύοντας την επιστήμη των τροφίμων και τις βιομηχανικές πρακτικές.		
ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΥΚΛΙΚΗΣ ΒΙΟ-ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ	E	7
Στόχος του μαθήματος είναι η εφαρμογή μαθηματικών και υπολογιστικών εργαλείων για τη μοντελοποίηση διεργασιών παραγωγής και διαχείρισης τροφίμων, προωθώντας την κυκλική βιο-οικονομία. Οι φοιτητές θα μάθουν να προτυποποιούν φαινόμενα όπως η μεταφορά θερμότητας και μάζας, η μικροβιακή ανάπτυξη, και η βελτιστοποίηση συνθηκών επεξεργασίας.		
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ – ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΥΜΩΣΕΩΝ	E	7
Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να αποκτήσουν γνώσεις στη Μικροβιακή Τεχνολογία, τη Βιομηχανική Βιοτεχνολογία και την Τεχνολογία Ζυμών. Θα κατανοούν το εύρος των ζυμώνσεων, τους μικροοργανισμούς και τον μεταβολισμό τους, θα γνωρίζουν εργαλεία, τεχνικές και υπολογισμούς, θα εξοικειωθούν με μεθόδους μελέτης μικροβιακών καλλιεργειών και θα αντιληφθούν τις προοπτικές παραγωγής χρήσιμων προϊόντων.		
ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ	Y	2
Στόχος είναι η εξοικείωση με τρέχοντα θέματα στον τομέα της επεξεργασίας τροφίμων, της βιομηχανικής βιοτεχνολογίας και της κυκλικής βιο-οικονομίας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκπαίδευση από άτομα που εργάζονται στον χώρο και μπορούν να παρουσιάσουν παραδείγματα από την πραγματική ζωή και πως η θεωρητική γνώση εφαρμόζεται στον εργασιακό χώρο.		

Γ ΕΞΑΜΗΝΟ (Χειμερινό)

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

Τίτλος και Περιγραφή Μαθήματος	ECTS
---------------------------------------	-------------

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	Υ	4
Στόχος της Πρακτικής Άσκησης είναι οι φοιτητές/τριες θα κατανοούν τις επιλογές για τον σχεδιασμό της σταδιοδρομίας τους, θα εφαρμόζουν γνώσεις στο εργασιακό περιβάλλον, θα αξιολογούν αν το αντικείμενο της άσκησης αποτελεί πιθανή επαγγελματική επιλογή και θα εκτιμούν τις δεξιότητές τους σε σχέση με το επαγγελματικό πεδίο.		
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ	Υ	24
Στόχος της Μεταπτυχιακής Ερευνητικής Μελέτης είναι η εξοικείωση με ερευνητικές μεθοδολογίες, τον σχεδιασμό και εκτέλεση πειραματικών πρωτοκόλλων, την επεξεργασία αποτελεσμάτων, τη συγγραφή πτυχιακής εργασίας και την προφορική της παρουσίαση.		
ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ	Υ	2
Στόχος είναι η εξοικείωση με τρέχοντα θέματα στον τομέα της επεξεργασίας τροφίμων, της βιομηχανικής βιοτεχνολογίας και της κυκλικής βιο-οικονομίας. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκπαίδευση από άτομα που εργάζονται στον χώρο και μπορούν να παρουσιάσουν παραδείγματα από την πραγματική ζωή και πως η θεωρητική γνώση εφαρμόζεται στον εργασιακό χώρο.		

Ακαδημαϊκό ημερολόγιο

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.

Κριτήρια εισαγωγής στο ΠΜΣ

Εισακτέοι και Κριτήρια Επιλογής

Α) Εισακτέοι

Ο αριθμός εισακτέων στο Π.Μ.Σ. κατ' έτος ορίζεται κατ' ανώτατο όριο στους είκοσι (20). Σε περίπτωση που οι εισακτέοι κατ' έτος δεν ξεπερνούν τους τέσσερις (4), η Συνέλευση του Τμήματος αποφασίζει εάν το Π.Μ.Σ. θα λειτουργήσει.

Στο Π.Μ.Σ. «Ολοκληρωμένες διεργασίες κυκλικής βιο-οικονομίας στη βιομηχανία τροφίμων » ("Integrated Circular Bioeconomy Processes in The Food Industry") 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 αντικειμένου.

Οι τίτλοι σπουδών της αλλοδαπής πιστοποιούνται με βεβαίωση ισοτιμίας και αντιστοιχίας από το Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. 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/γραμματών 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 τριτοβάθμιο 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.

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 B2 - πιστοποιημένη από αναγνωρισμένο φορέα.

Η επιλογή γίνεται βάσει των ακόλουθων κριτηρίων:

ΚΡΙΤΗΡΙΟ	Όρια Βαθμολογίας	Κατηγορίες Βαθμολογίας	Συντελεστής Βαρύτητας
ΒΑΘΜΟΣ ΠΤΥΧΙΟΥ	6-10	-	4
ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΓΓΛΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ	5,5-7	LOWER- 5,5 TOEFL- 6,0 PROFICIENCY- 7,0	2
ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	0-3	-	1
ΣΧΕΤΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ	0-3	-	1
ΣΥΣΤΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ	0-4	1 Συστατική Επιστολή- 2 2 Συστατικές Επιστολές- 4	1
ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ	5-10	-	3
ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΥΠΙΚΗ Ή ΑΤΥΠΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (έως 2 σεμινάρια)	0-3	- Βεβαίωση Παρακολούθησης -0,5 - Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης -1,0 - Πιστοποιητικό Εξειδικευμένης Επιμόρφωσης - 1,5	1

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ: Ως βάση εισαγωγής στο Π.Μ.Σ. ορίζεται το 60% του συνόλου των μορίων των κριτηρίων ($60\% \times 97 = 58$ μόρια)

Τα παραπάνω κριτήρια εισαγωγής, καθώς και η αντίστοιχη μοριοδότηση τους δύνανται να αναπροσαρμόζονται με την εκάστοτε προκήρυξη. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η Συντονιστική Επιτροπή διενεργεί τους τελικούς ελέγχους, αποφαίνεται 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 αποδέχονται τους όρους λειτουργίας του Π.Μ.Σ. και τις αντίστοιχες υποχρεώσεις.

Εξετάσεις και λήψη πτυχίου

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 καθοριζόμενη από το διδάσκοντα στο περίγραμμα του μαθήματος. Τα αποτελέσματα εκδίδονται από τους διδάσκοντες εντός τριάντα (30) ημερών από την διεξαγωγή της εξέτασης.

Η βαθμολογία σε κάθε μάθημα ή άλλη εκπαιδευτική δραστηριότητα δίνεται σε ακέραιους βαθμούς και η βαθμολογική κλίμακα με την οποία υπολογίζονται οι βαθμοί επίδοσης των φοιτητών, είναι δεκαβάθμιοι (0-10). Ο ελάχιστος προαγώγιμος βαθμός είναι το έξι (6). Σε ποσοστά εκατοστιαίας κλίμακας, και δεδομένου ότι η μέγιστη επίδοση ισοδυναμεί προς 100%, η ελάχιστη επιτυχής επίδοση θεωρείται το ποσοστό 60%

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 αντικείμενο 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.

Όλοι/ες οι φοιτητές/τριες οφείλουν να συμμορφώνονται στις βασικές αρχές Δεοντολογίας κατά την συμμετοχή τους σε εξετάσεις όπως αυτές περιγράφονται παρακάτω. Τυχόν αποκλίσεις από τους κανόνες Δεοντολογίας θα αναφέρονται από τον εκάστοτε διδάσκοντα στην Σ.Ε. του Π.Μ.Σ..

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). Οι βασικές αντιδεοντολογικές συμπεριφορές σε διαδικασίες αξιολόγησης γνώσεων περιγράφονται αναλυτικά στον Κανονισμό Σπουδών ενώ ο Κανονισμός Δεοντολογίας της Έρευνας περιγράφει κανόνες δεοντολογίας κατά την Εκπόνηση Ερευνητικών Εργασιών.

Ο βαθμός του πτυχίου δίνεται σε μορφή δεκαδικού αριθμού, με κλάσμα μέχρι δύο δεκαδικά ψηφία και κυμαίνεται από 5,00 έως 10,00. Το πτυχίο αναγράφει τον ακριβή εξαγόμενο βαθμό, σύμφωνα με την ανωτέρω βαθμολογική κατανομή επιτυχίας, με δύο δεκαδικά ψηφία και του διακριτικούς χαρακτηρισμούς «Άριστα», «Λίαν Καλώς» και «Καλώς» ανάλογα με την βαθμολογία ως εξής:

ΑΡΙΣΤΑ : 8,50 – 10,00

ΛΙΑΝ ΚΑΛΩΣ : 6,50 - 8,49

ΚΑΛΩΣ : 6,00-6,49

Οι ανωτέρω διακριτοί χαρακτηρισμοί χαρακτηρίζουν μόνο το βαθμό πτυχίου και όχι επιμέρους επιδόσεις των φοιτητών στα μαθήματα και στις λοιπές εκπαιδευτικές δραστηριότητες τους προγράμματος σπουδών

Ο βαθμός του πτυχίου εξάγεται χρησιμοποιώντας το βάρος του μαθήματος σε ECTS ως συντελεστή.

Ακαδημαϊκός Σύμβουλος Σπουδών

Ο Ακαδημαϊκός Σύμβουλος Σπουδών (Α.Σ.Σ.) είναι ένα μέλος Δ.Ε.Π., το οποίο συμμετέχει στο Π.Μ.Σ. και κύριο καθήκον του έχει να υποστηρίξει και να καθοδηγεί τις φοιτήτριες και τους φοιτητές, που απευθύνονται σε αυτόν, με σκοπό την αποτελεσματική οργάνωση και επιτυχή ολοκλήρωση των σπουδών τους.

Στόχος του θεσμού του Α.Σ.Σ. είναι:

- η υποστήριξη των φοιτητών για την έγκαιρη ολοκλήρωση των σπουδών τους
- η ανάδειξη των σημείων που πιθανόν δυσχεραίνουν τη φοίτηση και η λήψη ανάλογων πρωτοβουλιών για τον περιορισμό ή εξάλειψή τους
- η διευκόλυνση της επικοινωνίας μεταξύ φοιτητών και διδακτικού προσωπικού
- η αύξηση του ενδιαφέροντος των φοιτητών για ουσιαστικότερη συμμετοχή στις σπουδές τους και στα δρώμενα του Πανεπιστημίου

Υποτροφίες και επαίνους

Θα υπάρχει η δυνατότητα χορήγησης υποτροφιών καλυπτόμενες από το 1% των καθαρών εσόδων του Π.Μ.Σ., οι οποίες θα αφορούν φοιτητές που διακρίνονται για αριστεία. Ως αριστεία ορίζεται α) Επιτυχής εξέταση σε όλα τα μαθήματα έως και το προηγούμενο εξάμηνο από την ημερομηνία αίτησης και β) Ελάχιστη βαθμολογία σε οποιοδήποτε μάθημα 8/10. Όσοι λαμβάνουν υποτροφία από άλλη πηγή δεν δικαιούνται απαλλαγή ούτε μπορούν να λάβουν υποτροφία από το Π.Μ.Σ..

Βιβλιοθήκη – Αναγνωστήριο

<http://library.aua.gr/>

Η Βιβλιοθήκη και Κέντρο Πληροφόρησης του Γ.Π.Α. αποτελεί κέντρο συλλογής, επεξεργασίας και διάχυσης πληροφοριών με απώτερο σκοπό την υποστήριξη του εκπαιδευτικού, επιστημονικού και ερευνητικού έργου που επιτελείται στο Πανεπιστήμιο. Η συνεχής ανάπτυξη της τεχνολογίας και η εφαρμογή της στα πλαίσια των Βιβλιοθηκών παρέχει τη δυνατότητα βελτίωσης των υπηρεσιών της, με κύριο στόχο την ικανοποίηση των πληροφοριακών αναγκών των χρηστών. Η Βιβλιοθήκη είναι εγκατεστημένη σε ένα σύγχρονο κτήριο συνολικής επιφάνειας 3000 m² και εκτός από το πλούσιο βιβλιογραφικό υλικό που διαθέτει, υπάρχουν εγκατεστημένοι και 34 Η/Υ με δικτυακή σύνδεση για την εξυπηρέτηση των χρηστών της. Διαθέτει επίσης αναγνωστήριο 50 θέσεων και 2 φωτοαντιγραφικά μηχανήματα που λειτουργούν με μαγνητικές κάρτες. Χρήση των υπηρεσιών και του υλικού της Βιβλιοθήκης μπορούν να κάνουν όλα τα μέλη του Γ.Π.Α. καθώς και το ευρύτερο κοινό, το οποίο όμως δεν έχει δικαίωμα δανεισμού και διαδανεισμού.

<http://www.career.aua.gr/>

Το Γραφείο Διασύνδεσης (ΓΔ) λειτουργεί από τον Μάρτιο του 1997 και απευθύνεται στο σύνολο της φοιτητικής και ακαδημαϊκής κοινότητας του Γ.Π.Α., στους νέους απόφοιτους του Γ.Π.Α., στους παραγωγικούς και εργοδοτικούς φορείς, καθώς και στους μαθητές, γονείς και συμβούλους Σχολικού Επαγγελματικού Προσανατολισμού της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης. Μέσα από τις παρεχόμενες υπηρεσίες του το Γραφείο Διασύνδεσης μεριμνά για: Την αμερόληπτη υποστήριξη των φοιτητών καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών τους, με στόχο την εκπαιδευτική τους πρόοδο, την απόκτηση δεξιοτήτων, και την προετοιμασία τους για τη μετάβασή τους στην αγορά εργασίας της Ελλάδας και του εξωτερικού. Την παροχή υπηρεσιών ενημέρωσης, πληροφόρησης και συμβουλευτικής υποστήριξης είτε με προσωπική επαφή με τους ενδιαφερόμενους, είτε μέσα από εκδηλώσεις, σεμινάρια, ιστοσελίδα και σελίδα στο fb, για θέματα σχετικά με την εκπαίδευση και το επάγγελμα του Γεωπόνου (μεταπτυχιακά προγράμματα, υποτροφίες, σεμινάρια, ημερίδες τομείς απασχόλησης, εθελοντικές και πολιτιστικές δράσεις φοιτητών στο Γ.Π.Α., κ.λ.π). Την παροχή γενικών και ειδικών συμβουλευτικών υπηρεσιών εκπαιδευτικού και επαγγελματικού προσανατολισμού, στο πλαίσιο ομαδικών σεμιναρίων και ατομικών συναντήσεων (ανάπτυξη δεξιοτήτων, άγχος εξετάσεων, τεχνικές αναζήτησης εργασίας, σύνταξη βιογραφικού σημειώματος κ.λ.π.). Τη σύνδεση με την αγορά εργασίας και την εισαγωγή στους φοιτητές της σημασίας της επιχειρηματικότητας και των όρων της καινοτομίας και της δημιουργικότητας στις Γεωπονικές επιστήμες. Την ενημέρωση σε συνεργασία με το Γραφείο Δημοσίων Σχέσεων των εν δυνάμει φοιτητών για τις σπουδές στο Γ.Π.Α. και το επάγγελμα του Γεωπόνου. Την ανάπτυξη δράσεων δικτύωσης και σύνδεσης της φοιτητικής κοινότητας με σχετικούς φορείς/ιδρύματα/οργανισμούς στην Ελλάδα και στο εξωτερικό και την ενίσχυση της εξωστρέφειας μέσα από δράσεις προβολής. Την εκπόνηση προσαρμοσμένων μελετών με στόχο την εφαρμογή νέων δράσεων ή την εφαρμογή βελτιωτικών κινήσεων.

Κινητικότητα

Όλες οι δράσεις κινητικότητας στο πλαίσιο του Προγράμματος ERASMUS συντονίζονται από το Γραφείο Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων (ΓΕΠ) το οποίο έχει την ευθύνη για τη διοικητική και την οικονομική διαχείριση. Οι πληροφορίες για τις ευκαιρίες κινητικότητας ERASMUS και οι προβλεπόμενες διαδικασίες ανά δράση είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του ΓΕΠ στην ελληνική και στην αγγλική γλώσσα. Το Π.Μ.Σ. έχει ενεργή συμμετοχή στις δράσεις κινητικότητας με έμφαση στην κινητικότητα στα πλαίσια της πρακτικής άσκησης ή/και της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας.

Ακαδημαϊκή Ταυτότητα (πάσο)

Οι φοιτητές υποβάλλουν ηλεκτρονικά την αίτησή τους για έκδοση της ακαδημαϊκής ταυτότητας μέσω της ιστοσελίδας του ΥΠ.Π.Ε.Θ. Η νέα ταυτότητα έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να έχει ισχύ για όσα έτη διαρκεί η φοιτητική ιδιότητα και να καλύπτει πολλαπλές χρήσεις, επιπλέον του Φοιτητικού Εισιτηρίου (Πάσο). Οι ταυτότητες παραδίδονται στο σημείο παραλαβής που θα επιλέξει κάθε φοιτητής κατά την υποβολή της αίτησής του, χωρίς καμιά οικονομική επιβάρυνση.

Σίτιση

<http://www2.aua.gr/el/info/sitisi-stegasi>

Η κάρτα σίτισης εξασφαλίζει τη δωρεάν σίτιση στο Εστιατόριο του Γ.Π.Α. στους φοιτητές που πληρούν τις προϋποθέσεις της κείμενης νομοθεσίας. Πληροφορίες και δικαιολογητικά για την κάρτα σίτισης δίνονται από το Τμήμα Φοιτητικής Μέριμνας. Για τους υπόλοιπους φοιτητές είναι δυνατή η σίτιση στο εστιατόριο, με μικρή οικονομική επιβάρυνση.

<http://www2.aua.gr/el/info/estiatorio>

Το Εστιατόριο του Ιδρύματος βρίσκεται στο κτήριο της Φοιτητικής Λέσχης και λειτουργεί τρεις φορές την ημέρα (πρωί, μεσημέρι και βράδυ). Οι φοιτητές που έχουν δικαίωμα σίτισης μπορούν να γευματίζουν, με την επίδειξη της κάρτας σίτισης, όλες τις ημέρες της εβδομάδας από 1η Σεπτεμβρίου έως 30 Ιουνίου εκτός από τις διακοπές των Χριστουγέννων και του Πάσχα. Κάθε ακαδημαϊκό έτος σιτίζονται περίπου 700 φοιτητές. Η λειτουργία του Εστιατορίου παρακολουθείται από την Επιτροπή Εστιατορίου και ελέγχεται από αυτή τόσο από υγειονομική πλευρά όσο και από αγορανομική.

Υγειονομική περίθαλψη

<https://www2.aua.gr/el/info/ygeionomiki-perithalpsi>

Οι προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί φοιτητές καθώς και οι υποψήφιοι διδάκτορες, που δεν έχουν άλλη ιατροφαρμακευτική και νοσοκομειακή περίθαλψη, δικαιούνται πλήρη ιατροφαρμακευτική και νοσοκομειακή περίθαλψη μέσω Πανεπιστημίου στο Εθνικό Σύστημα Υγείας (ΕΣΥ).

Οι όροι, οι προϋποθέσεις και η διαδικασία παροχής της περίθαλψης καθορίζονται με προεδρικό διάταγμα, που εκδίδεται με πρόταση των Υπουργών Οικονομικών, Παιδείας και Θρησκευμάτων και Υγείας.

Στο Πανεπιστήμιο επίσης λειτουργεί Ιατρείο καθημερινά από τις 9 π.μ. έως τις 12 μ.μ.