

ΠΡΑΚΤΙΚΟ

της Επιτροπής Εξέτασης Φακέλων υποψηφίων Εντεταλμένων Διδασκόντων στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για το ακαδημαϊκό έτος 2022-2023

- Σχετ.:** 1. Απόφαση Συνέλευσης του Τμήματος με αριθμό 14/12-7-2022 περί ορισμού σχετικής Επιτροπής.
2. Πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος για την Πρόσληψη Εντεταλμένων Διδασκόντων στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για το Ακαδ. Έτος 2022-2023 (ΑΔΑ: 9Κ7Υ469Β7Δ-3Υ9).

Σήμερα, 31/10/2022 ημέρα Δευτέρα και ώρα 11:00 πμ, συνήλθε η Επιτροπή Εξέτασης φακέλων υποψηφίων εντεταλμένων διδασκόντων στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για το ακαδημαϊκό έτος 2022-2023, αποτελούμενη από τα εξής μέλη:

1. Ιωάννης Καπόλος, Καθηγητής,
2. Ιωακείμ Σπηλιόπουλος, Αναπληρωτής Καθηγητής
3. Παπαδέλλη Μαρίνα, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια

Το γνωστικό αντικείμενο που προκηρύχθηκε για την πρόσληψη εντεταλμένων διδασκόντων στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου για το ακαδημαϊκό έτος 2022-2023 είναι το κάτωθι μαζί με τα μαθήματα που περιείχε:

A/A	ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΜΑΘΗΜΑΤΑ
1.	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ	Εισαγωγή στην Πληροφορική
2.	ΧΗΜΕΙΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1.Βιοχημεία I (εργ) 2. Χημεία Τροφίμων (εργ)
3.	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	1. Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης I 2. Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης II
4.	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ	1.Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων I 2.Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων II

Οι υποβαλλόμενες εμπρόθεσμες αιτήσεις κατά αλφαβητική σειρά των υποψηφίων, έχουν ως ακολούθως:

1. Γνωστικό Αντικείμενο Πληροφορική
 1. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης : **1/991/17/10/2022**
2. Γνωστικό Αντικείμενο Χημεία Βιοχημεία Τροφίμων
 1. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/994/17/10/2022**
 2. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/995/17/10/2022**
 3. ██████████ αρ. πρωτ.: αίτησης **1/991/17/10/2022**
3. Γνωστικό Αντικείμενο Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης
 1. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/954/07/10/2022**
 2. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/997/17/10/2022**
4. Γνωστικό Αντικείμενο Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος
 1. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/954/07/10/2022**
 2. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/994/17/10/2022**
 3. ██████████ αρ. πρωτ. αίτησης: **1/998/17/10/2022**

Τα μέλη της Επιτροπής αφού μελέτησαν και αξιολόγησαν τους φακέλους των υποψηφίων και το περιεχόμενο των υπό προκήρυξη μαθημάτων (Παράρτημα Ι) ομόφωνα αποφασίζουν να εισηγηθούν στη Συνέλευση του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, αναλυτικά για κάθε έναν από τους υποψηφίους ανά μάθημα, τα παρακάτω σύμφωνα με τον επισυναπτόμενο πίνακα (Παράρτημα ΙΙ).

Τα μέλη της επιτροπής



Ιωάννης Καπόλιος
Καθηγητής



Ιωακείμ Σπηλιοπούλος
Αναπληρωτής Καθηγητής



Παπαδελλη Μαρίνα
Αναπληρώτρια Καθηγήτρια

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι (ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ)

1. ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ

Στο γνωστικό αντικείμενο Πληροφορική εντάσσεται το μάθημα **Εισαγωγή Στην Πληροφορική**
Περιεχόμενα μαθήματος **Εισαγωγή Στην Πληροφορική**

Το μάθημα περιλαμβάνει μόνο εργαστηριακό μέρος και αφορά σε εργαστηριακές ασκήσεις σχετικά με: • Επεξεργαστή Κειμένου (επεξεργασία, αποθήκευση, προβολή, εκτύπωση, μορφοποίηση εγγράφων, πίνακες, σύμβολα, εξισώσεις, διαγράμματα) • Υπολογιστικά Φύλλα (δημιουργία, επεξεργασία, μορφοποίηση, αποθήκευση, προβολή, εκτύπωση, υπολογιστικών φύλλων, εφαρμογή συναρτήσεων, δημιουργία και επεξεργασία γραφημάτων) • Βάσεις δεδομένων (δημιουργία βάσεως δεδομένων, αναζήτηση δεδομένων, διαχείριση δεδομένων, φόρμες και εκθέσεις)

2. ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΧΗΜΕΙΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΧΗΜΕΙΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Στο γνωστικό αντικείμενο Χημεία Βιοχημεία Τροφίμων εντάσσονται τα μαθήματα

1. Βιοχημεία Ι (ΕΡΓ)

2. Χημεία Τροφίμων (ΕΡΓ)

Περιεχόμενα μαθήματος **Βιοχημεία Ι (εργ)**

Εργαστηριακές ασκήσεις (ποσοτικός προσδιορισμός πρωτεϊνών, απομόνωση πρωτεϊνών, φυσικοχημικές ιδιότητες πρωτεϊνών, κινητική της όξινης φωσφατάσης, μετουσίωση πρωτεϊνών, οξειδοαναγωγικά ένζυμα, ηλεκτροφόρηση πρωτεϊνών, λιπίδια, απομόνωση DNA).

Περιεχόμενα μαθήματος **Χημεία Τροφίμων (εργ)**

Εργαστηριακές ασκήσεις: Προσδιορισμός υγρασία σε τρόφιμα. Ενζυμική αμάρωση. Αντίδραση

Maillard. Μελέτη οξείδωσης λιπαρών ουσιών. Ανίχνευση σακχάρων-διάκριση αναγόντων-μη αναγόντων σακχάρων. Οξύτητα τροφίμων. Προσδιορισμός αριθμού σαπωνοποίησης. Φωτομετρικός προσδιορισμός καφεΐνης. Προσδιορισμός ασκορβικού οξέος.

3. ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Στο γνωστικό αντικείμενο Τεχνολογία και Ποιότητα Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης εντάσσονται τα μαθήματα

1. **Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης I**
2. **Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης II**

Περιεχόμενα μαθήματος Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης I

Το μάθημα χωρίζεται σε θεωρητικό και εργαστηριακό μέρος. Περιεχόμενα μαθήματος: • Χημική σύσταση και θρεπτική αξία του κρέατος • Δομή και λειτουργία του μυϊκού ιστού • Μετατροπή του μυϊκού ιστού σε κρέας – μεταθανάτιες μεταβολές • Φυσικοχημικές και μηχανικές ιδιότητες του κρέατος • Λειτουργικές και οργανοληπτικές ιδιότητες του κρέατος • Τεμαχισμός σφαγίων • Μέθοδοι συντήρησης κρέατος (ψύξη, κατάψυξη, αποξήρανση, αλιπάσωση, κάπνιση, κονσερβοποίηση) • Ποιότητα, ασφάλεια κρέατος • Ταξινόμηση προϊόντων κρέατος • Τεχνολογία παρασκευής, ποιότητα και συντήρηση αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας, αλλαντικών ζύμωσης και νωπών προϊόντων αλλαντοποίησης • Ειδικά θέματα πουλερικών (μικροβιολογία και αλλοίωση κρέατος πουλερικών και τεχνολογία προϊόντων από κρέας πουλερικών) • Ειδικά θέματα αυγών (ποιοτική αξιολόγηση αυγών και τρόποι συντήρησης και τεχνολογία παραγωγής των προϊόντων τους) • Γενικό θεσμικό πλαίσιο και ευρωπαϊκή νομοθεσία για τον έλεγχο της ποιότητας και ασφάλειας του νωπού κρέατος και των προϊόντων του Στο εργαστηριακό μέρος λαμβάνουν χώρα εργαστηριακές ασκήσεις πάνω σε θέματα που πραγματεύεται η θεωρία του μαθήματος για την καλύτερη κατανόησή τους από τους φοιτητές

Περιεχόμενα μαθήματος Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης II

Το μάθημα χωρίζεται σε θεωρητικό και φροντιστηριακό μέρος. Περιεχόμενα μαθήματος: • Περιγραφή και ταξινόμηση των βρώσιμων αλιευμάτων • Δομή και χημική σύσταση της σάρκας των αλιευμάτων • Θρεπτική αξία των αλιευμάτων • Μεταθανάτιες μεταβολές της σάρκας των ψαριών – νεκρική ακαμψία – αυτόλυση – αποσύνθεση • Μικροβιολογία αλιευμάτων (φυσιολογική μικροχλωρίδα, αλλοιογόνος μικροχλωρίδα, παθογόνοι

μικροοργανισμοί) • Χημικοί και βιοχημικοί επιμόλυνες • Συντήρηση των αλιευμάτων με ψύξη και κατάψυξη (φυσικοχημικές και βακτηριολογικές μεταβολές – αλλοιώσεις) • Συντήρηση των αλιευμάτων με κάπνιση, αλάτιση, αλιπάσωση, οξίνιση (φυσικοχημικές μεταβολές) • Συντήρηση με θέρμανση – κονσερβοποίηση • Συντήρηση με τροποποιημένες ατμόσφαιρες • Τεχνολογία ειδικών ιχθυοσκευασμάτων • Υγιεινή και ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων.

4. ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
<p>Στο γνωστικό αντικείμενο Τεχνολογία και Ποιότητα Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης εντάσσονται τα μαθήματα</p> <p>1. Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων Ι 2. Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων ΙΙ</p> <p><u>Περιεχόμενα μαθήματος Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων Ι</u></p> <p>Σύσταση και δομή του γάλακτος • Έκκριση του γάλακτος και βιοσύνθεση των συστατικών του • Συστατικά του γάλακτος: 1) λιπίδια και λίπος (φυσικοχημικές ιδιότητες και δομή – βιοσύνθεση – αποκορύφωση και ομογενοποίηση – αλλοιώσεις του λίπους) 2) καζεΐνες (δομή της καζεΐνης – δομή καζεϊνικού μικκυλίου – αποσταθεροποίηση του μικκυλίου – όξινη πήξη του γάλακτος – πήξη του γάλακτος με πυτιά) 3) πρωτεΐνες του ορού (φυσικοχημικές ιδιότητες και δομή – βιοσύνθεση) 4) λακτόζη (φυσικοχημικές ιδιότητες – βιοσύνθεση – οξείδωση – υδρόλυση – ζύμωση) 5) άλατα και δευτερεύοντα συστατικά • Παράγοντες που επηρεάζουν τη σύσταση και την ποιότητα του παραγόμενου γάλακτος (φυλή και ατομικότητα του ζώου, διατροφή, στάδιο γαλακτικής περιόδου, μαστίτιδες, κλπ.) • Φυσικοχημικές ιδιότητες του γάλακτος (οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, οξύτητα, pH, ρυθμιστική ικανότητα, πυκνότητα, ειδικό βάρος, οξειδοαναγωγικό δυναμικό) • Μικροοργανισμοί νοπού γάλακτος (πηγές μόλυνσης – ανάπτυξη και μεταβολική δραστηριότητα – παράγοντες που επιδρούν στην ανάπτυξη των μικροοργανισμών, έλεγχος για μαστίτιδες – προσδιορισμός αντιβιοτικών) • Νομοθετικές απαιτήσεις, δειγματοληψία και μεταχείριση δειγμάτων νοπού γάλακτος • Επεξεργασία και συντήρηση του γάλακτος (θερμική, ομογενοποίηση, ψύξη, κατάψυξη, αποκορύφωση, συμπυκνωμένο γάλα, κονιοποιημένο γάλα, βρεφικό γάλα και άλλα προϊόντα, τυποποίηση – νοθεία) • Μέθοδοι ανάλυσης του γάλακτος (προσδιορισμός ειδικού βάρους, οξύτητας, λίπους, στερεού υπολείμματος, σημείου πήξης, τέφρας, χλωρίου,</p>

λακτόζης, πρωτεϊνών, μικροβιακού φορτίου με τις έμμεσες μεθόδους αναγωγής χρωστικών – αρίθμηση συνολικού αριθμού μικροοργανισμών και κολοβακτηριοειδών) Στο εργαστηριακό μέρος λαμβάνουν χώρα εργαστηριακές ασκήσεις πάνω σε θέματα που πραγματεύεται η θεωρία του μαθήματος για την καλύτερη κατανόησή τους από τους φοιτητές.

Περιεχόμενα μαθήματος **Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων II**

Τεχνολογία και ποιότητα οξυγαλάτων και γιαούρτης (τύποι οξυγαλάτων, τύποι γιαούρτης, θρεπτική αξία, βασικά στάδια παραγωγής, μικροβιολογία, προβλήματα πήξης, συσκευασία, συντήρηση, αλλοιώσεις και ποιοτικός έλεγχος) • Τεχνολογία και ποιότητα κρέμας και βουτύρου (βασικοί τύποι κρέμας και βουτύρου, θρεπτική αξία, βασικά στάδια παραγωγής, μικροβιολογία, συσκευασία, συντήρηση, αλλοιώσεις και ποιοτικός έλεγχος) • Τεχνολογία και ποιότητα τυριών I (βασικοί τύποι τυριών, πρώτες ύλες, βασικά στάδια παραγωγής και σύγχρονα συστήματα παραγωγής) • Τεχνολογία και ποιότητα τυριών II (τεχνολογία παραγωγής πολύ σκληρών, σκληρών, ημίσκληρων, μαλακών, νοπών τυριών και τυριών με αλοιφώδη υφή) • Τεχνολογία και ποιότητα τυριών III (Ελληνικά τυριά ΠΟΠ, τυριά τυρογάλακτος, μετουσιωμένα τυριά) • Τεχνολογία και ποιότητα τυριών IV (μικροβιολογία τυριών, αλλοιώσεις και ελαττώματα, συσκευασία και συντήρηση, ποιοτικός έλεγχος τυριών) • Τεχνολογία και ποιότητα παγωτού (πρώτες ύλες, βασικές μέθοδοι παρασκευής, μικροβιολογία, αλλοιώσεις και ελαττώματα, συσκευασία και συντήρηση, ποιοτικός έλεγχος) • Συστήματα HACCP στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων • Υγιεινή εργοστασίων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ : Τίτλοι σπουδών (τίτλοι προπτυχιακών σπουδών, τίτλος διδακτορικής διατριβής), Συνάφεια διδακτορικής διατριβής με το υπό προκήρυξη γνωστικό αντικείμενο, Μεταδιδακτορική Ερευνητική δραστηριότητα (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Διδακτική προϋπηρεσία στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση (αυτοδύναμη διδασκαλία- συνδιδασκαλία), Αριθμός δημοσιεύσεων σε περιοδικά, Παρουσιάσεις σε διεθνή και Ελληνικά συνέδρια, αριθμός αναφορών, πρώτο/δεύτερο/τελευταίο όνομα στις δημοσιεύσεις. Επισημαίνεται ότι δεν αξιολογήθηκαν οι συνεπικουρήσεις σε εργαστηριακές ασκήσεις ή μεμονωμένες διαλέξεις σε συγκεκριμένα μαθήματα τμημάτων Πανεπιστημίων ή ΤΕΙ.

1. ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ

(περιλαμβάνει το υποχρεωτικό μάθημα Εισαγωγή Στην Πληροφορική)

	(αρ. πρωτ. αίτησης : 1/991/17/10/2022)
Πτυχίο	Μηχανικός εφαρμοσμένων μαθηματικών και φυσικών επιστημών (ΕΜΠ)
ΔΟΑΤΑΠ πτυχίου	-
Διδακτορικό	Ναι
ΔΟΑΤΑΠ διδακτορικού	-
Συνάφεια διδακτορικού	Ναι
ΜΔΕ (master)	Ναι
Συνάφεια ΜΔΕ	Ναι
Μεταδιδακτορική έρευνα (μήνες)	16
Διδασκαλία στην τριτοβάθμια εκπαίδευση (ακαδημαϊκά εξάμηνα)	3
Αριθμός δημοσιεύσεων	4
Αριθμός αναφορών	9
Πρώτο/δεύτερο/τελευταίο όνομα στις δημοσιεύσεις	3/1/0
Παρουσιάσεις σε διεθνή και Ελληνικά συνέδρια	12

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ: Τα μέλη της Επιτροπής, κατόπιν διαλογικής συζήτησης και συνεκτιμώντας το συνολικό ερευνητικό, επιστημονικό και διδακτικό έργο των υποψηφίων και το κριτήριο ως προς τη συνάφεια της διδακτορικής διατριβής και του ερευνητικού και διδακτικού έργου με το υπό προκήρυξη γνωστικό αντικείμενο, ομόφωνα αποφασίζουν να κατατάξουν τους υποψηφίους με την ακόλουθη αξιολογική σειρά:

Αξιολογική Κατάταξη για το για το μάθημα Εισαγωγή στην πληροφορική που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Πληροφορική

1. ██████████ α (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/991/17/10/2022) : Υπάρχει συνάφεια της διδακτορικής διατριβής και Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης (master) με το μάθημα. Υπάρχει συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Η υποψήφιος έχει συμμετοχή σε ερευνητικά έργα μετά την διδακτορική της διατριβή. Έχει 4 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές.

2. ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΧΗΜΕΙΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(περιλαμβάνει τα υποχρεωτικά μαθήματα α) Βιοχημεία Ι (εργ) και β) Χημεία Τροφίμων (εργ))

	██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/994/17/10/2022)	██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/995/17/10/2022)	██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/991/17/10/2022)
Πτυχίο	Χημείας (Πανεπιστήμιο Κρήτης)	Χημείας (ΕΚΠΑ)	Μηχανικός εφαρμοσμένων μαθηματικών και φυσικών επιστημών (ΕΜΠ.)
ΔΟΑΤΑΠ πτυχίου	-	-	-
Διδακτορικό	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Ναι
ΔΟΑΤΑΠ διδακτορικού	-	-	-
Συνάφεια διδακτορικού	ΝΑΙ/ΜΕΡΙΚΗ	ΝΑΙ/ΜΕΡΙΚΗ	ΟΧΙ
ΜΔΕ (master)	ΝΑΙ	ΝΑΙ	Ναι
Συνάφεια ΜΔΕ	ΟΧΙ	ΟΧΙ	ΟΧΙ
Μεταδιδακτορική έρευνα (μήνες)	18	52	16
Διδασκαλία στην τριτοβάθμια εκπαίδευση (ακαδημαϊκά εξάμηνα)	-	26	3
Αριθμός δημοσιεύσεων	3	7	4
Αριθμός αναφορών	99	128	9
Πρώτο/δευτερο/τελευταίο όνομα στις δημοσιεύσεις	1/1/0	5/0/1	3/1/0
Παρουσιάσεις σε διεθνή και Ελληνικά συνέδρια	4	29	12
Παρατηρήσεις		Δημόσιος υπάλληλος	

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ: Τα μέλη της Επιτροπής, κατόπιν διαλογικής συζήτησης και συνεκτιμώντας το συνολικό ερευνητικό, επιστημονικό και διδακτικό έργο των υποψηφίων και το κριτήριο ως προς τη συνάφεια της διδακτορικής διατριβής και του ερευνητικού και διδακτικού έργου με το υπό προκήρυξη γνωστικό αντικείμενο, ομόφωνα αποφασίζουν να κατατάξουν τους υποψηφίους με την ακόλουθη αξιολογική σειρά:

α) Αξιολογική Κατάταξη για το για το μάθημα Βιοχημεία Ι (εργ) που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Χημεία Βιοχημεία Τροφίμων

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/994/17/10/2022): Υπάρχει μερική συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει μερική συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Η υποψήφια δεν έχει αυτοδύναμο διδακτικό. Έχει 3 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 99 αναφορές.

ΑΠΠΟΡΡΙΠΤΟΝΤΑΙ

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/991/17/10/2022) Η διδακτορική διατριβή και το συνολικό έργο ερευνητικό και διδακτικό έργο της υποψηφίας δεν έχουν συνάφεια με το μάθημα.
2. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/995/17/10/2022) απορρίπτεται ως δημόσιος υπάλληλος βάση της παρ. 9 του άρθρου 173 του νόμου 4957/2022.

β) Αξιολογική Κατάταξη για το μάθημα Χημεία Τροφίμων (εργ) που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Χημεία Βιοχημεία Τροφίμων

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/994/17/10/2022): Υπάρχει μερική συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει μερική συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Η υποψήφια δεν έχει αυτοδύναμο διδακτικό. Έχει 3 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 99 αναφορές.

ΑΠΠΟΡΙΠΤΟΝΤΑΙ

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/991/17/10/2022) Η διδακτορική διατριβή και το συνολικό έργο ερευνητικό και διδακτικό έργο της υποψηφίας δεν έχουν συνάφεια με το μάθημα.
2. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/995/17/10/2022) απορρίπτεται ως δημόσιος υπάλληλος βάση της παρ. 9 του άρθρου 173 του νόμου 4957/2022.

3) Γνωστικό αντικείμενο ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

(περιλαμβάνει τα υποχρεωτικά μαθήματα: α) Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Ι και β) Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΙΙ)

	(αρ. πρωτ. αίτησης: 1/954/07/10/2022)	(αρ. πρωτ. αίτησης: 1/997/17/10/2022)
Πτυχίο	Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΑΠΘ)	Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΑΠΘ)
ΔΟΑΤΑΠ πτυχίου	-	-
Διδακτορικό	ΟΧΙ	ΝΑΙ
ΔΟΑΤΑΠ διδακτορικού	-	-
Συνάφεια διδακτορικού	-	ΝΑΙ
ΜΔΕ (master)	ΝΑΙ (2)	ΝΑΙ
Συνάφεια ΜΔΕ	ΝΑΙ/ΟΧΙ	ΝΑΙ
Μεταδιδακτορική έρευνα (μήνες)	0	20
Διδασκαλία στην τριτοβάθμια εκπαίδευση (ακαδημαϊκά εξάμηνα)	2	2
Αριθμός δημοσιεύσεων	8	9
Αριθμός αναφορών	39	264
Πρώτο/δεύτερο/τελευταίο όνομα στις δημοσιεύσεις	1/2/0	3/3/0
Παρουσιάσεις σε διεθνή και Ελληνικά συνέδρια	16	39

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ: Τα μέλη της Επιτροπής, κατόπιν διαλογικής συζήτησης και συνεκτιμώντας το συνολικό ερευνητικό, επιστημονικό και διδακτικό έργο των υποψηφίων και το κριτήριο ως προς τη συνάφεια της διδακτορικής διατριβής και του ερευνητικού και διδακτικού έργου με το υπό προκήρυξη γνωστικό αντικείμενο, ομόφωνα αποφασίζουν να κατατάξουν τους υποψηφίους με την ακόλουθη αξιολογική σειρά:

α) Αξιολογική Κατάταξη για το μάθημα Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Ι που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/998/17/10/2022) Υπάρχει συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Ο υποψήφιος έχει αυτοδύναμο διδακτικό έργο 2 εξαμήνων σε συναφές αντικείμενο. Ο υποψήφιος έχει αξιολογή συμμετοχή σε ερευνητικά έργα μετά την διδακτορική της διατριβή. Έχει 9 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 264 αναφορές.

ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΝΤΑΙ

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/954/07/10/2022) Δεν κατέχει διδακτορική διατριβή.

β) Αξιολογική Κατάταξη για το μάθημα Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΙΙ που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/998/17/10/2022) Υπάρχει συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Ο υποψήφιος έχει αυτοδύναμο διδακτικό έργο 2 εξαμήνων σε συναφές αντικείμενο. Ο υποψήφιος έχει αξιολογή συμμετοχή σε ερευνητικά έργα μετά την διδακτορική της διατριβή. Έχει 9 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 264 αναφορές.

ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΝΤΑΙ

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/954/07/10/2022) Δεν κατέχει διδακτορική διατριβή.

4) Γνωστικό αντικείμενο ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

(περιλαμβάνει τα υποχρεωτικά μαθήματα: α) Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων Ι και β) Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων ΙΙ)

	(αρ. πρωτ. αίτησης: 1/954/07/10/2022)	(αρ. πρωτ. αίτησης: 1/994/17/10/2022)	(αρ. πρωτ. αίτησης: 1/998/17/10/2022)
Πτυχίο	Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΑΠΘ)	Χημείας (Πανεπιστήμιο Κρήτης)	Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων(ΑΠΘ)
ΔΟΑΤΑΠ πτυχίου	-	-	-
Διδακτορικό	OXI	NAI	Ναι
ΔΟΑΤΑΠ διδακτορικού	-	-	-
Συνάφεια διδακτορικού	-	NAI/ΜΕΡΙΚΗ	NAI
ΜΔΕ (master)	NAI (2)	NAI	Ναι
Συνάφεια ΜΔΕ	NAI/OXI	OXI	NAI
Μεταδιδακτορική έρευνα (μήνες)	0	18	20
Διδασκαλία στην τριτοβάθμια εκπαίδευση (ακαδημαϊκά εξάμηνα)	2	-	2
Αριθμός δημοσιεύσεων	8	3	9
Αριθμός αναφορών	39	99	264
Πρώτο/δεύτερο/τελευταίο όνομα στις δημοσιεύσεις	1/2/0	1/1/0	3/3/0
Παρουσιάσεις σε διεθνή και Ελληνικά συνέδρια	16	4	39

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ: Τα μέλη της Επιτροπής, κατόπιν διαλογικής συζήτησης και συνεκτιμώντας το συνολικό ερευνητικό, επιστημονικό και διδακτικό έργο των υποψηφίων και το κριτήριο ως προς τη συνάφεια της διδακτορικής διατριβής και του ερευνητικού και διδακτικού έργου με το υπό προκήρυξη γνωστικό αντικείμενο, ομόφωνα αποφασίζουν να κατατάξουν τους υποψηφίους με την ακόλουθη αξιολογική σειρά:

α) Αξιολογική Κατάταξη για το μάθημα Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων Ι που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτηση: 1/998/17/10/2022) Υπάρχει συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Ο υποψήφιος έχει αυτοδύναμο διδακτικό έργο 2 εξάμηνων σε συναφές αντικείμενο. Ο υποψήφιος έχει αξιολογη συμμετοχή σε ερευνητικά έργα μετά την διδακτορική της διατριβή. Έχει 9 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 264 αναφορές.
2. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/994/17/10/2022): Υπάρχει μερική συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει μερική συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Η υποψήφια δεν έχει αυτοδύναμο διδακτικό. Έχει 3 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 99 αναφορές.

ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΝΤΑΙ

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/954/07/10/2022) Δεν κατέχει διδακτορική διατριβή.

β) Αξιολογική Κατάταξη για το μάθημα Τεχνολογία Γάλακτος Και Γαλακτοκομικών Προϊόντων II που εντάσσεται στο γνωστικό αντικείμενο Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτηση: 1/998/17/10/2022) Υπάρχει συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Ο υποψήφιος έχει αυτοδύναμο διδακτικό έργο 2 εξάμηνων σε συναφές αντικείμενο. Ο υποψήφιος έχει αξιολογη συμμετοχή σε ερευνητικά έργα μετά την διδακτορική της διατριβή. Έχει 9 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 264 αναφορές.
2. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/994/17/10/2022): Υπάρχει μερική συνάφεια της διδακτορικής διατριβής με το μάθημα. Υπάρχει μερική συνάφεια συνολικού επιστημονικού έργου. Η υποψήφια δεν έχει αυτοδύναμο διδακτικό. Έχει 3 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές και το ερευνητικό του έργο εμφανίζει 99 αναφορές.

ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΝΤΑΙ

1. ██████████ (αρ. πρωτ. αίτησης: 1/954/07/10/2022) Δεν κατέχει διδακτορική διατριβή.