



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ
ΣΠΟΥΔΩΝ (Π.Μ.Σ.) «ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ»**

Ο Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Τμήματος Γεωπονίας, της Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, προκηρύσσει τις παρακάτω θέσεις του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» για το πανεπιστημιακό έτος 2018-19.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΚΤΕΩΝ
ΣΥΝΟΛΟ

15

Στο Π.Μ.Σ. γίνονται δεκτοί κάτοχοι τίτλου του πρώτου κύκλου σπουδών όλων των Τμημάτων Γεωπονίας, Επιστήμης Τροφίμων, Χημείας, Κτηνιατρικής, Χημικών Μηχανικών, Βιολογίας, Βιοτεχνολογίας ή συναφών Τμημάτων ΑΕΙ (ήτοι Πανεπιστημίων και ΤΕΙ) της ημεδαπής ή ομοταγών αναγνωρισμένων Ιδρυμάτων της αλλοδαπής. Διπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών δεν απονέμεται σε φοιτητή/τρια του/της οποίου/ας ο τίτλος σπουδών πρώτου κύκλου από Ίδρυμα της αλλοδαπής δεν έχει αναγνωριστεί από τον Διεπιστημονικό Οργανισμό Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών και Πληροφόρησης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π.), σύμφωνα με το Ν. 3328/2005 (Α' 80) ή διάδοχο κατά νόμο Οργανισμό, κατά τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

Αίτηση μπορούν να υποβάλουν και τελειόφοιτοι φοιτητές/τριες προπτυχιακών προγραμμάτων, βάσει πιστοποιητικού αναλυτικής βαθμολογίας, από το οποίο θα προκύπτει η δυνατότητά τους να αποκτήσουν τον τίτλο σπουδών τους από το Τμήμα στο οποίο φοιτούν μέχρι την έναρξη του Π.Μ.Σ. Η έγκριση της αίτησής τους είναι προσωρινή και σε περίπτωση επιλογής, οριστικοποιείται μόνο εφόσον προσκομισθεί ο προβλεπόμενος τίτλος ή βεβαίωση σπουδών έως την ολοκλήρωση των εγγραφών των επιτυχόντων στο Π.Μ.Σ. του ιδίου έτους.

Το Π.Μ.Σ. είναι εντατικό και η χρονική διάρκεια για την απονομή του Διπλώματος Μεταπτυχιακών Σπουδών ορίζεται σε τρία (3) ακαδημαϊκά εξάμηνα και μία θερινή περίοδο.

Δεν προβλέπονται τέλη φοίτησης για τους φοιτητές του Π.Μ.Σ.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

Τα δικαιολογητικά που πρέπει να καταθέτουν οι υποψήφιοι/ες είναι:

- Αίτηση (έντυπη ή ηλεκτρονική, προσπελάσιμη στην ιστοσελίδα του Π.Μ.Σ. και του οικείου Τμήματος).
- Αναλυτικό βιογραφικό σημείωμα.
- Αντίγραφο πτυχίου ή διπλώματος.
- Βεβαίωση ιστοιμίας και αντιστοιχίας από το Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. ή διάδοχου κατά νόμο Οργανισμού (όπου απαιτείται).
- Αντίγραφα τυχόν αναγνωρισμένων μεταπτυχιακών τίτλων σπουδών.
- Βεβαίωση αναλυτικής βαθμολογίας προπτυχιακών ή/και μεταπτυχιακών σπουδών.
- Μία (1) συστατική επιστολή.
- Αποδεικτικά γνώσης Αγγλικής γλώσσας και άλλων ξένων γλωσσών (αν υπάρχουν) κατ'

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ελάχιστον επιπέδου Β2, όπως αυτό πιστοποιείται με:

- i. Κρατικό Πιστοποιητικό του Ν. 2740/1999, όπως αντικαταστάθηκε με την παρ. 19 του άρθρου 13 του Ν. 3149/2003,
 - ii. Πτυχίο Ξένης Γλώσσας και Φιλολογίας ή Πτυχίο Ξένων Γλωσσών Μετάφρασης και Διερμηνείας της ημεδαπής ή αντίστοιχο και ισότιμο σχολών της αλλοδαπής,
 - iii. Πτυχίο, προπτυχιακό ή μεταπτυχιακό δίπλωμα ή διδακτορικό δίπλωμα αναγνωρισμένου ιδρύματος τριτοβάθμιας εκπαίδευσης της αλλοδαπής,
 - iv. Απολυτήριο τίτλο ισότιμο των ελληνικών σχολείων Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, εφόσον έχουν αποκτηθεί μετά από κανονική φοίτηση του λάχιστον έξι ετών στην αλλοδαπή. Η άδεια επάρκειας διδασκαλίας ξένης γλώσσας δεν αποδεικνύει τη γνώση ξένης γλώσσας (Π.Δ. 347/2003). Οι υποψήφιοι που είναι κάτοχοι της σχετικής άδειας πρέπει να προσκομίσουν επικυρωμένο αντίγραφο και ακριβή μετάφραση του τίτλου σπουδών βάσει του οποίου εκδόθηκε η άδεια επάρκειας διδασκαλίας ξένης γλώσσας.
- Αποδεικτικά ερευνητικών δραστηριοτήτων, επιστημονικών δημοσιεύσεων ή διακρίσεων (αν υπάρχουν).
 - Αποδεικτικά επαγγελματικής εμπειρίας (αν υπάρχουν).
 - Αντίγραφο Δελτίου Αστυνομικής Ταυτότητας ή Διαβατηρίου.
 - Δύο (2) φωτογραφίες.
 - Υπεύθυνη δήλωση στην οποία να δηλώνεται ότι όλα τα υποβληθέντα δικαιολογητικά είναι γνήσια και πρωτότυπα, είτε ακριβή φωτοαντίγραφα των γνησίων πρωτοτύπων.

Για τη συμμετοχή των φοιτητών/τριών που δεν θα προσκομίσουν πτυχίο στη διαδικασία επιλογής, αντί του αντίγραφου πτυχίου, πρέπει να προσκομίζεται βεβαίωση σπουδών με αναλυτική βαθμολογία. Σε περίπτωση επιλογής, η οριστικοποίηση της εγγραφής τους θα γίνεται μετά την προσκόμιση του αντιγράφου του πτυχίου.

Οι αιτήσεις μαζί με τα απαραίτητα δικαιολογητικά πρέπει να υποβληθούν στη Γραμματεία του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Νέο Κτίριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων - NKEΤΤΑ-Αγρόκτημα Πανεπιστημίου), είτε σε έντυπη είτε σε ηλεκτρονική μορφή.
Σε έντυπη μορφή, κατά τις εργάσιμες ημέρες από τις 10:00 έως τις 12:00 στον κ. Πασχαλούδη Νικόλαο, ενώ σε ηλεκτρονική μορφή στην ηλεκτρονική διεύθυνση: evgeniac@agro.auth.gr

Δεν επιτρέπεται η αποστολή αιτήσεων με Ταχυδρομείο ή με Ταχυμεταφορά.

Η προθεσμία υποβολής των αιτήσεων είναι από **3 έως και 19 Οκτωβρίου 2018**.

Λεπτομερείς πληροφορίες για το Π.Μ.Σ. όπως το Φ.Ε.Κ. Ίδρυσης, καθώς και το απαιτούμενο έντυπο της αίτησης του ενδιαφερόμενου υπάρχουν αναρτημένα στην ιστοσελίδα του ΠΜΣ meta.agro.auth.gr

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατά τις εργάσιμες ημέρες από τις 10:00 έως τις 12:00 μπορείτε να επικοινωνείτε τηλεφωνικά στο 2310.991631 (Υπεύθυνοι κ. Νικόλαος Πασχαλούδης, κ. Ευγενία Χαριτωνίδου).

Η αξιολόγηση των υποψήφιων για την εισαγωγή τους στο ΠΜΣ θα γίνει ως εξής:

Οι εξετάσεις εισαγωγής για το πανεπιστημιακό έτος 2018-19 περιλαμβάνουν:

α) γραπτές εξετάσεις σε τρία μαθήματα υποβάθρου της Επιστήμης Τροφίμων (Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων) με τη μορφή ερωτήσεων/απαντήσεων πολλαπλής επιλογής.

Η εξέταση για τους υποψηφίους γίνεται σε δύο από τα τρία αυτά μαθήματα, κατόπιν επιλογής τους, και διαρκεί συνολικά 1 ώρα.

β) γραπτές εξετάσεις στην Αγγλική γλώσσα που βαθμολογούνται «επιτυχώς» ή «ανεπιτυχώς». Οι εξετάσεις περιλαμβάνουν μετάφραση-απόδοση κειμένου στο επιστημονικό πεδίο των Τροφίμων από ελληνικά σε αγγλικά και από αγγλικά σε ελληνικά.

γ) προφορική συνέντευξη των υποψηφίων.

**ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων	23/10/2018 09:30-11:00
--	------------------------

Αγγλικά	23/10/2018 11:30-12:30
---------	------------------------

Συνέντευξη	23/10/2018 13:00-17:00
------------	------------------------

Οι εξετάσεις θα διεξαχθούν στην Αίθουσα Α (ισόγειο) στο Νέο Κτίριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Αγρόκτημα

Κριτήρια Επιλογής Εισακτέων

Στακριτήρια επιλογής των υποψηφίων, τα οποία αποτιμώνται σε μόρια (με συνολικό άθροισμα 100), περιλαμβάνονται:

1. Ο βαθμός του Πτυχίου ή του Διπλώματος(25 μόρια)
2. Η βαθμολογία στα μαθήματα, που είναι σχετικά με το γνωστικό αντικείμενο του Π.Μ.Σ.(15 μόρια)
3. Η ερευνητική εμπειρία βάσει συγγραφής εργασιών σε επιστημονικά περιοδικά ή πρακτικά συνεδρίων ή συμμετοχής σε ερευνητικά προγράμματα (5 μόρια).
4. Η γραπτή εξέταση στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή (ελάχιστος βαθμός επιτυχούς εξέτασης είναι το 6 με άριστα το 10, βαθμός 6, 7, 8, 9 και 10 στις εξετάσεις ισοδυναμεί με 12, 14, 16, 18 και 20 μόρια, αντίστοιχα).
5. Οι διακρίσεις σπουδών (π.χ. βραβεύσεις, υποτροφίες) (5 μόρια).
6. Η προφορική συνέντευξη του/της υποψηφίου/ας από αρμόδια Επιτροπή (15 μόρια).
7. Η επαρκής γνώση της Αγγλικής γλώσσας, ως απαραίτητη προϋπόθεση για την επιλογή, **κατ' ελάχιστον επιπέδου B2** (άριστη γνώση: 15 μόρια, πολύ καλή γνώση: 10 μόρια, καλή γνώση: 5 μόρια).

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ

Μάθημα: ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Νερό: Δομή, φυσικές ιδιότητες, αλληλεπιδράσεις με συστατικά των τροφίμων, ενεργότητα νερού και σημασία της στην ποιότητα και στη διατηρησιμότητα των τροφίμων.
2. Υδατάνθρακες: Δομή-χημεία, χημικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες (τεχνολογικής και διατροφικής φύσης) και ρόλος τους σε προϊόντα τροφίμων. Αλληλεπιδράσεις νερού και υδατανθράκων, επίδραση της επεξεργασίας των τροφίμων στους υδατάνθρακες.
3. Αμινοξέα - Πρωτεΐνες: Δομή-Χημεία, χημικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες (τεχνολογικής και διατροφικής φύσης) και ρόλος τους σε προϊόντα τροφίμων. Επίδραση της επεξεργασίας των τροφίμων στις πρωτεΐνες.
4. Λιπαρές ύλες τροφίμων: Δομή-Χημεία, χημικές αντιδράσεις, λειτουργικές ιδιότητες (τεχνολογικής και διατροφικής φύσης) και ρόλος τους σε προϊόντα τροφίμων. Επίδραση της επεξεργασίας των τροφίμων στα λίπη και στα έλαια. Τεχνολογία λιπών και ελαίων.
5. Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά: Χημεία, φυσιολογία δράσης, απώλειες κατά την επεξεργασία και τη συντήρηση των τροφίμων.
6. Φυσικές χρωστικές και ευχυμικά συστατικά των τροφίμων: Χημεία, λειτουργικός ρόλος και μεταβολές κατά την επεξεργασία και τη συντήρηση των προϊόντων.

Μάθημα: ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ και ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Φυσικές ιδιότητες των Τροφίμων: Ενεργότητα Νερού, Μηχανικές Ιδιότητες, pH, Ωσμωτικές ιδιότητες και σημασία τους στη συντήρηση και επεξεργασία τροφίμων, Υαλώδης κατάσταση.
2. Θερμικές Επεξεργασίες των Τροφίμων (Ζεμάτισμα, Παστερίωση – Αποστείρωση, Κονσερβοποίηση, Ασηπτική επεξεργασία).
3. Ψύξη και Κατάψυξη των Τροφίμων.
4. Συμπύκνωση και Αφυδάτωση των Τροφίμων.
5. Ζυμώσεις των Τροφίμων.
6. Συσκευασία των Τροφίμων.
7. Πρόσθετα των Τροφίμων.

Μάθημα: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Πηγές των μικροοργανισμών που απαντώνται στα τρόφιμα.
2. Μικροχλωρίδα διαφόρων κατηγοριών νωπών και επεξεργασμένων τροφίμων.
3. Μικροοργανισμοί δείκτες της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων.
4. Παθογόνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.
5. Ενδογενείς και εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν το ρυθμό ανάπτυξης των μικροοργανισμών.
6. Μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις και παθογόνοι μικροοργανισμοί στα φυτικής και ζωικής προελεύσεως τρόφιμα που συντηρούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες.
7. Μικροβιολογία προϊόντων στα οποία προστίθενται χημικά συντηρητικά.
8. Μικροβιολογία προϊόντων που υφίστανται ακτινοβόληση, θερμική επεξεργασία, αφυδάτωση.
9. Μικροβιολογία ζυμουμένων τροφίμων, κονσερβοποιημένων τροφίμων, προϊόντων ελάχιστης επεξεργασίας και τροφίμων που υφίστανται σύγχρονες μεθόδους επεξεργασίας.