

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΔΔ 2063	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	2 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
<i>Διαλέξεις</i>	3	4	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	ΓΕΝΙΚΟΥ ΥΠΟΒΑΘΡΟΥ – ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι (στην Αγγλική Γλώσσα)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα</p> <p>Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.</p> <p>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης • Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
--

Σκοπός του μαθήματος είναι να αποκτήσει ο/η φοιτητής/-τρια τις βασικές έννοιες της επιστήμης της διατροφής, καθώς επίσης τις βασικές έννοιες των απαραίτητων θρεπτικών συστατικών, της διαιτητικής πρόσληψης και της διατροφικής κατάστασης. Εξετάζει τους βιολογικούς ρόλους των θρεπτικών συστατικών και της σχέσης ανάμεσα στη διαιτητική πρόσληψη και τη διατροφική κατάσταση. Το μάθημα στοχεύει, επίσης, στην κατανόηση της έννοιας των διατροφικών απαιτήσεων, των αρχών διαμόρφωσης διαιτητικών συστάσεων και της αξιολόγησης της θρεπτικής αξίας των τροφίμων. Τέλος, επιδιώκει την εξοικείωση του φοιτητή με τις βασικές μεθοδολογίες της επιστήμης της διατροφής και της διαιτολογίας.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο/η φοιτητής/-τρια θα είναι σε θέση να:

- κατανοεί την έννοια των διατροφικών απαιτήσεων και πώς αυτές καλύπτονται μέσω της πρόσληψης τροφής,
- γνωρίζει τους βιολογικούς ρόλους των απαραίτητων θρεπτικών συστατικών,
- γνωρίζει τις διαιτητικές πηγές των απαραίτητων θρεπτικών συστατικών,
- κατανοεί τη σχέση ανάμεσα στην διαιτητική πρόσληψη και τη διατροφική κατάσταση,
- χρησιμοποιεί μεθοδολογίες αξιολόγησης της ποιότητας των πρωτεϊνών,
- κατανοεί τις βασικές αρχές που εφαρμόζονται στη διαμόρφωση των συνιστώμενων διαιτητικών προσλήψεων,
- χρησιμοποιεί τους πίνακες σύνθεσης τροφίμων για την ανάλυση της διαιτητικής πρόσληψης,
- εφαρμόζει τις τεχνικές σύνταξης διαιτολογίου.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Λήψη αποφάσεων

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Αυτόνομη εργασία

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Ομαδική εργασία

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

.....

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Άλλες...

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

.....

Ο/Η φοιτητής/-τρια έχοντας ολοκληρώσει το συγκεκριμένο μάθημα θα έχει περαιτέρω αποκτήσει τις ακόλουθες ικανότητες:

- Αυτόνομη Εργασία
- Ομαδική εργασία
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Ανεύρεση και επεξεργασία δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Λήψη αποφάσεων

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<p>Το μάθημα είναι θεωρητικό.</p> <p>Περιεχόμενα Διαλέξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές Έννοιες - Θρεπτικά συστατικά και απαραίτητα θρεπτικά συστατικά. Ο ρόλος των θρεπτικών συστατικών στην υγεία του ανθρώπου. • Χαρακτηριστικά της σωστής διατροφής. • Ενεργειακό ισοζύγιο, άσκηση και σωματικό βάρος. Ενεργειακές απαιτήσεις και παράγοντες που τις καθορίζουν - Μέθοδοι εκτίμησης των ενεργειακών αναγκών. • Τα τρόφιμα ως πηγές θρεπτικών συστατικών. • Υδατάνθρακες: σημαντικότεροι υδατάνθρακες στη διατροφή, η προέλευση και οι βιολογικοί τους ρόλοι, στοιχεία μεταβολισμού - Φυτικές ίνες • Λιπίδια: τάξεις λιπιδίων, προέλευση και βιολογικοί ρόλοι, στοιχεία μεταβολισμού, διαιτητικές συστάσεις • Πρωτεΐνες: προέλευση, διατροφικές απαιτήσεις, συστάσεις, κριτήρια διατροφικής αξίας Απαραίτητα αμινοξέα - Ισοζύγιο αζώτου • Λιποδιαλυτές βιταμίνες: προέλευση, διατροφικές απαιτήσεις, επιπτώσεις έλλειψης και υπερφόρτωσης - Βιολογικός ρόλος των βιταμινών. Αντιοξειδωτική δράση. • Υδατοδιαλυτές βιταμίνες: προέλευση, διατροφικές απαιτήσεις, επιπτώσεις έλλειψης και υπερφόρτωσης - Βιολογικός ρόλος των βιταμινών. Αντιοξειδωτική δράση. • Ανόργανα στοιχεία: προέλευση, διατροφικές απαιτήσεις, επιπτώσεις έλλειψης και υπερφόρτωσης σε ανόργανα στοιχεία. • Συνιστώμενες Διαιτητικές Προσλήψεις για διατήρηση της υγείας και πρόληψη των ασθενειών. • Χρήση Πινάκων Σύνθεσης Τροφίμων • Τεχνολογία και διατροφή.

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</p> <p><i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i></p>	Μετωπική διδασκαλία σε αμφιθέατρο.	
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</p> <p><i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i></p>	Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class. Χρήση σύγχρονων μεθόδων διδασκαλίας με ηλεκτρονικά μέσα.	
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</p> <p><i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i></p> <p><i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i></p>	<p>Δραστηριότητα</p>	<p>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</p>
	Διαλέξεις	26
	Ομαδικές Εργασίες και Παρουσίαση	26
	Εξέταση θεωρίας	2
	Αυτοτελής μελέτη	46
	Σύνολο Μαθήματος	100

<p>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</p>	
<p align="center">ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	<p>Η γλώσσα αξιολόγησης είναι η ελληνική.</p> <p>Το μάθημα αξιολογείται με γραπτή δοκιμασία (70%) η οποία περιέχει ερωτήσεις ανάπτυξης ή/και ερωτήσεις σύντομης απάντησης ή/και ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ενώ το υπόλοιπο 30% του μαθήματος αξιολογείται από τις ομαδικές εργασίες και την παρουσίαση των εργασιών.</p>

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ol style="list-style-type: none"> 1. Το Αλφαβητάρι της Διατροφής. Truswell A. Stewart. Broken Hill Publishers Ltd, 2018. 2. Εγχειρίδιο Διατροφής. Biesalski Hans – Konrad, Grimm Peter. Broken Hill Publishers Ltd, 2008. 3. Εισαγωγή στη Διατροφή του Ανθρώπου. Gibney MJ, Lanham-New, Aedin Cassidy, Vorster HH. Εκδόσεις: Παρισιάνου, 2013. 4. Εισαγωγή στη Διατροφή και τον Μεταβολισμό. David A. Bender. 2019. Εκδόσεις: Broken Hill Publishers LTD, 2019.
--