

**ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

**(6) ΓΕΝΙΚΑ**

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΕΔΔ 801</b>	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	<b>8<sup>ο</sup></b>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<a href="#"><b>ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ II</b></a>		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> <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>	<b>ΣΥΝΟΛΟ ΗΜΕΡΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
8 <sup>ο</sup> ΕΞΑΜΗΝΟ	75	22	
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	Διατροφική Αξιολόγηση Διατροφή στα Στάδια της Ζωής Βασικές Αρχές Κλινικής Διατροφής Κλινική Διατροφή I Κλινική Διατροφή II Παιδιατρική Διατροφή Παθοφυσιολογία I Παθοφυσιολογία II Διατροφική Αγωγή & Διατροφικές Συνήθειες Χημεία Τροφίμων Συν ολοκλήρωση τουλάχιστον 50% από το σύνολο των μαθημάτων μέχρι και το 3 <sup>ο</sup> έτος σπουδών		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	Ναι (στην Αγγλική Γλώσσα)		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>			

**(7) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ**

<p><b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b>                  Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του</p>
---

μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- 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

Η Πρακτική Άσκηση Διαιτολογίας περιλαμβάνει μία σειρά από εκπαιδευτικές δραστηριότητες με σαφείς στόχους και μεθόδους αξιολόγησης, και αποσκοπεί στην απόκτηση εργασιακής εμπειρίας, καθώς και επαγγελματικών ικανοτήτων και δεξιοτήτων μέσω βιωματικής διαδικασίας.

Η Πρακτική Άσκηση Διαιτολογία επιτρέπει στους/στις φοιτητές/-τριες να εφαρμόσουν στην πράξη τις θεωρητικές τους γνώσεις προάγοντας την κριτική σκέψη, προκειμένου να συμβάλλουν στη διατροφική φροντίδα, στη βελτίωση της διατροφικής κατάστασης αλλά και στην προαγωγή της γενικότερης υγείας ατόμων, ασθενών και ομάδων πληθυσμού. Ταυτόχρονα, προσφέρεται η σύνδεση με την αγορά εργασίας, στην οποία αμέσως μετά την απόκτηση του πτυχίου τους θα χρειαστεί να ενταχθούν, διευρύνοντας πιθανότατα και τους μελλοντικούς φορείς απασχόλησης.

Ο/Η φοιτητής/-τρια έχοντας ολοκληρώσει επιτυχώς την Πρακτική Άσκηση Διαιτολογίας θα:

- έχει διευρύνει την ακαδημαϊκή του/της γνώση
- έχει αποκτήσει εμπειρία αναφορικά με προβλήματα και επιστημονικά δεδομένα που μπορεί να ανακύψουν σε πραγματικό εργασιακό περιβάλλον
- έχει αποκτήσει εμπειρία στην εργασία σε πραγματικό εργασιακό περιβάλλον σε φορείς του Δημόσιου και του Ιδιωτικού τομέα σε αντικείμενα σχετικά με την Επιστήμη Διατροφής και Διαιτολογίας

#### **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

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής

υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και

επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες

Ο/Η φοιτητής/-τρια έχοντας ολοκληρώσει την Πρακτική Άσκηση Διαιτολογίας θα έχει περαιτέρω αποκτήσει τις ακόλουθες ικανότητες:

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

- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
- Σεβασμός στη διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα
- Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

### (8) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η Πρακτική Άσκηση Διαιτολογίας εκπονείται υποχρεωτικά σε δύο εξάμηνα (7<sup>ο</sup> και 8<sup>ο</sup>) σε αποκλειστικά έναν από τους ακόλουθους φορείς κάθε εξάμηνο:

- Νοσοκομεία (δημόσια νοσηλευτικά ιδρύματα με οργανωμένο Τμήμα Διατροφής)
- Κοινότητα (όπως παιδικοί σταθμοί, οίκοι ευγηρίας, δημοτικά ιατρεία, διαιτολογικά γραφεία)
- Επιχειρήσεις του κλάδου τροφίμων (επιχειρήσεις σχετικές με ανάλυση, ασφάλεια και εμπορία τροφίμων και διατροφικών προϊόντων, χώροι μαζικής εστίασης, ξενοδοχεία).

Η Πρακτική Άσκηση Διαιτολογίας μπορεί να υλοποιηθεί στην περιφέρεια Πελοποννήσου, αλλά και στο νομό Αττικής και σε νομούς της Περιφέρειας.

### (9) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p><b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b> <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i></p>	<p>Πρόσωπο με πρόσωπο Στις εγκαταστάσεις των συνεργαζόμενων φορέων</p>	
<p><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b> <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρήση του διαδικτυακού συστήματος κεντρικής υποστήριξης της Πρακτικής Άσκησης του Υπουργείου Παιδείας «Άτλας»</li> <li>• Επικοινωνία με τους φορείς (τηλέφωνο, η-ταχυδρομείο)</li> <li>• Επικοινωνία με τους φοιτητές (τηλέφωνο, η-ταχυδρομείο)</li> <li>• Αρχειοθέτηση με ηλεκτρονικά μέσα</li> </ul>	
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b> <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας</i></p>	<p><b>Δραστηριότητα</b></p>	<p><b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b></p>
	<p><b>Άσκηση στους φορείς</b></p>	<p><b>600 ώρες</b></p>

<p><i>/εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i></p> <p><i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i></p>	
<p><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b></p> <p><i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	<p>Η γλώσσα αξιολόγησης είναι η ελληνική.</p> <p>Την καθημερινή εποπτεία και αξιολόγηση των φοιτητών φέρουν οι επαγγελματίες υγείας που εργάζονται στους εκάστοτε φορείς της Πρακτικής Άσκησης Διαιτολογίας και είναι υπεύθυνοι για την εκπαίδευση των φοιτητών.</p> <p>Για κάθε φοιτητή ορίζεται ως Επόπτης/-τρια ένα μέλος ΔΕΠ από το Τμήμα Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας, προκειμένου να λειτουργεί ως συνδετικός κρίκος μεταξύ του Πανεπιστημίου και του Φορέα, παρέχοντας καθοδήγηση και εξασφαλίζοντας την εύρυθμη διεξαγωγή της Πρακτικής Άσκησης του/της φοιτητή/-τριας.</p> <p>Η τελική αξιολόγησης του/της φοιτητή/-τριας σε κάθε τομέα πραγματοποιείται από τα Επιστημονικά Υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ/ΕΔΙΠ/ΕΕΠ της Πρακτικής Άσκησης Διαιτολογίας II, λαμβάνοντας υπόψη τις αξιολογήσεις των εκπαιδευτών και του επόπτη κάθε φοιτητή.</p>