



Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ»

**Τμήμα «ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ
ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ» ΔΙΠΑΕ**

**Μ2.3 Οδηγός Σπουδών του ΠΜΣ
«ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ»**

Ιανουάριος 2024

ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

«ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ»

ΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ :

- I. ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ
- II. ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
- III. ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΤΜΗΜΑ

ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ
ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ
ΕΛΛΑΔΟΣ

2023

Συντονιστική Επιτροπή Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

Διευθύντρια

Μαρία Χασαπίδου, Καθηγήτρια

Αν. Διευθυντής

Σταύρος Καλογιάννης, Καθηγητής

Μέλη

Παπαδόπουλος Αθανάσιος, Καθηγητής

Βαρδάκα Ελισάβετ, Καθηγήτρια

Παπαδοπούλου Σουσσάνα, Αν. Καθηγήτρια

Χρήσιμες Πληροφορίες

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ

Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας
Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη, Δι.ΠΑ.Ε., Τ.Θ. 141
57400, ΣΙΝΔΟΣ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΙΣΤΟΤΟΠΟΣ

<https://nutr.ihu.gr/el/studies/postgrad/msc/>

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

Τήλ. 2310013444

Mail : pms.diatrofi@nutr.teithe.gr

Περιεχόμενα

1. ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ	1
1.1 Γενικές Πληροφορίες	1
1.2 Δομή και Ακαδημαϊκή Οργάνωση	1
1.3 Η Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη της Θεσσαλονίκης.....	3
2. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Η πόλη όπου εδρεύει το Τμήμα.....	4
2.1 Θεσσαλονίκη	4
2.2 Χρήσιμες πληροφορίες μετακινήσεων	4
3. ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ.....	5
4. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ	6
4.1 Το προσωπικό του Τμήματος.....	6
4.2 Ο Θεσμός του Ακαδημαϊκού Συμβούλου	8
4.3 Αξιολόγηση Εκπαιδευτικού Έργου.....	8
5. ΥΠΟΔΟΜΕΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ	10
5.1 Αίθουσες Διδασκαλίας - Εργαστήρια	10
5.2 Ηλεκτρονική Μάθηση.....	10
6. ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ	12
6.1 Έρευνα στις Επιστήμες Διατροφής και Διαιτολογίας.....	12
6.2 Θεσμοθετημένα Ερευνητικά Εργαστήρια.....	12
6.3 Επιστημονικά Συνέδρια	12
7. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ	14
7.1 Γενική Περιγραφή του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Διατροφή και Διαιτολογία».....	14
7.1.1 Ιστορία.....	14
7.1.2 Αντικείμενο – Σκοπός Μεταπτυχιακού Προγράμματος	14
7.2 Μεταπτυχιακός Τίτλος που απονέμεται	15
7.3 Κατηγορίες Πτυχιούχων που γίνονται δεκτοί	15
7.4 Χρονική διάρκεια σπουδών.....	16
7.5 Τομείς απασχόλησης Αποφοίτων.....	16
7.6 Πρόγραμμα Μαθημάτων ανά εξάμηνο	17
7.7 Αριθμός εισακτέων.....	23
7.8 Υποβολή Αιτήσεων	23
7.9 Αξιολόγηση	24
7.10 Προσωπικό.....	25
8. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΟΙΤΗΤΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ	26
8.1 Γραφείο Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων (Erasmus)	26
8.2 Βιβλιοθήκη	26
8.3 Ιατροφαρμακευτική Περίθαλψη.....	26
8.4 Κέντρο Λειτουργίας Δικτύου – Ηλεκτρονικές Υπηρεσίες	26

9. ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ	27
10. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ	28
10.1 Μαθήματα ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ (1ου και 3ου Εξαμήνου)	28
10.1.1 Μεθοδολογία Έρευνας στη Διατροφή (NUTR1001).....	29
10.1.2 Πληροφορική στη Διατροφή (NUTR1002)	32
10.1.3 Ειδικά Θέματα Διατροφής I (NUTR1003).....	35
10.1.4 Παθοφυσιολογία και Διατροφική Θεραπευτική Αγωγή I (NUTR1004)	38
10.1.5 Διατροφική Γονιδιωματική (NUTR1005).....	40
10.1.6 Αθλητική Παθοφυσιολογία I (NUTR1013)	43
10.1.7 Στοιχεία Παθοφυσιολογίας της Διατροφής στον Τουρισμό (NUTR1017).....	45
10.2 Μαθήματα ΕΑΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ (2ου και 4ου Εξαμήνου).....	47
10.2.1 Ειδικά Θέματα Διατροφής II (NUTR1006)	48
10.2.2 Παθοφυσιολογία και Διατροφική Θεραπευτική Αγωγή II (NUTR1007)	51
10.2.3 Διαχείριση της Ποιότητας και της Ασφάλειας των Τροφίμων στις Μονάδες Μαζικής Εστίασης (NUTR1008)	54
10.2.4 Μεσογειακή Διατροφή και Λειτουργικά Τρόφιμα (NUTR1009)	57
10.2.5 Ειδικά Θέματα Κλινικής Διατροφής (NUTR1010)	61
10.2.6 Διπλωματική Εργασία (NUTR1011)	64
10.2.7 Πρακτική Κλινική Άσκηση (NUTR1012)	66
10.2.8 Αθλητική Παθοφυσιολογία II (NUTR1014).....	68
10.2.9 Διατροφή και Αθλητισμός (NUTR1015)	71
10.2.10 Φυσιολογία και Βιοχημεία της Άσκησης (NUTR1016)	75
10.2.11 Διοίκηση και Διαχείριση Τουριστικών Μονάδων (NUTR1018).....	79

1. ΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

1.1 Γενικές Πληροφορίες

Το Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (ΔΙ.ΠΑ.Ε.), με έδρα τη Θεσσαλονίκη, ιδρύθηκε με το άρθρο 1 του Ν. 3391/2005 (Α' 240) οργανώνεται και λειτουργεί ως Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (Α.Ε.Ι.) πανεπιστημιακού τομέα σύμφωνα με την παράγραφο 1 και την περίπτωση α' της παρ. 2 του άρθρου 1 του Ν. 4485/2017 (Α' 114).

Με τον Νόμο 4610/2019 (ΦΕΚ 70/Α'/7-5-2019) ιδρύθηκαν σε αυτό επτά (7) Σχολές με τα αντίστοιχα σε κάθε μία από αυτές Τμήματα.

Επίσης στο ΔΙ.ΠΑ.Ε. λειτουργεί Πανεπιστημιακό Κέντρο Διεθνών Προγραμμάτων Σπουδών, με έδρα τη Θεσσαλονίκη, ως ακαδημαϊκή μονάδα του ιδρύματος.

Στο Πανεπιστημιακό Κέντρο Διεθνών Προγραμμάτων Σπουδών ιδρύονται τα εξής Τμήματα:

α) Ανθρωπιστικών, Κοινωνικών και Οικονομικών Επιστημών, το οποίο εντάσσεται στη Σχολή Ανθρωπιστικών, Κοινωνικών και Οικονομικών Επιστημών.

β) Επιστήμης και Τεχνολογίας, το οποίο εντάσσεται στη Σχολή Επιστήμης και Τεχνολογίας.

Τα παραπάνω Τμήματα έχουν έδρα σε διαφορετικές πόλεις της Βορείου Ελλάδος.

Τα περισσότερα βρίσκονται κυρίως συγκεντρωμένα σε τέσσερις πανεπιστημιούπολεις: της Θέρμης (όπου βρίσκεται και η έδρα του Πανεπιστημίου), της Σίνδου, των Σερρών και της Καβάλας.

1.2 Δομή και Ακαδημαϊκή Οργάνωση

Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία κάθε Πανεπιστήμιο υποδιαιρείται σε Σχολές, που καλύπτουν ένα σύνολο συγγενών επιστημονικών κλάδων, ώστε να εξασφαλίζεται ο απαραίτητος συντονισμός για τη διασφάλιση της ποιότητας της παρεχόμενης εκπαίδευσης. Μία Σχολή υποδιαιρείται σε επιμέρους Τμήματα που αποτελούν τις βασικές ακαδημαϊκές μονάδες. Οι εν λόγω μονάδες, καλύπτουν το γνωστικό αντικείμενο ενός συγκεκριμένου επιστημονικού πεδίου και χορηγούν το αντίστοιχο πτυχίο/δίπλωμα. Οι Σχολές προπτυχιακών σπουδών του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος - με τα Τμήματά τους - έχουν ως εξής:

Σχολή	Τμήματα
Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, με έδρα τη Θεσσαλονίκη	<ol style="list-style-type: none">1. Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, (Κατερίνη)2. Διοίκησης Οργανισμών, Μάρκετινγκ και Τουρισμού (Θεσσαλονίκη)3. Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας (Καβάλα)4. Λογιστικής και Πληροφοριακών Συστημάτων (Θεσσαλονίκη)5. Λογιστικής και Χρηματοοικονομικής, (Καβάλα)6. Οικονομικών Επιστημών (Σέρρες)7. Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων (Σέρρες)

Σχολή Κοινωνικών Επιστημών, με έδρα τη Θεσσαλονίκη	8. Αγωγής και Φροντίδας στην Πρώιμη Παιδική Ηλικία (Θεσσαλονίκη) 9. Βιβλιοθηκονομίας, Αρχειονομίας και Συστημάτων Πληροφόρησης (Θεσσαλονίκη)
Σχολή Επιστημών Υγείας, με έδρα τη Θεσσαλονίκη	10. Βιοϊατρικών Επιστημών (Θεσσαλονίκη) 11. Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας (Θεσσαλονίκη) 12. Μαιευτικής (Θεσσαλονίκη) 13. Νοσηλευτικής (Θεσσαλονίκη) και Παράρτημα του Τμήματος (Διδυμότειχο) 14. Φυσικοθεραπείας (Θεσσαλονίκη)
Σχολή Μηχανικών, με έδρα τις Σέρρες	15. Μηχανικών Παραγωγής και Διοίκησης (Θεσσαλονίκη) 16. Μηχανικών Περιβάλλοντος (Θεσσαλονίκη) 17. Μηχανικών Πληροφορικής και Ηλεκτρονικών Συστημάτων (Θεσσαλονίκη) 18. Μηχανικών Πληροφορικής, Υπολογιστών και Τηλεπικοινωνιών (Σέρρες) 19. Μηχανικών Τοπογραφίας και Γεωπληροφορικής (Σέρρες) 20. Μηχανολόγων Μηχανικών (Σέρρες) 21. Πολιτικών Μηχανικών (Σέρρες)
Σχολή Επιστημών Σχεδιασμού, με έδρα τις Σέρρες	22. Δημιουργικού Σχεδιασμού και Ένδυσης (Κιλκίς) 23. Εσωτερικής Αρχιτεκτονικής (Σέρρες)
Σχολή Θετικών Επιστημών, με έδρα την Καβάλα	24. Πληροφορικής (Καβάλα) 25. Φυσικής (Καβάλα) 26. Χημείας (Καβάλα)
Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, με έδρα τη Δράμα	27. Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας (Δράμα) 28. Γεωπονίας (Θεσσαλονίκη) 29. Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος (Δράμα) 30. Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Θεσσαλονίκη)
Σχολή Ανθρωπιστικών, Κοινωνικών και Οικονομικών Επιστημών, με έδρα τη Θεσσαλονίκη	31. Ανθρωπιστικών, Κοινωνικών και Οικονομικών Επιστημών (Θεσσαλονίκη)
Σχολή Επιστήμης και Τεχνολογίας με έδρα τη Θεσσαλονίκη	32. Επιστήμης και Τεχνολογίας (Θεσσαλονίκη)

Η διοίκηση της εκάστοτε Σχολής ασκείται από την Κοσμητεία και τον Κοσμήτορά της.

Η Κοσμητεία της Σχολής απαρτίζεται :

1) από τον Κοσμήτορα της Σχολής,

- 2) τους Προέδρους των Τμημάτων, και
- 3) από εκπροσώπους των μελών Ε.ΤΕ.Π., Ε.ΔΙ.Π. και των φοιτητών.

Η **διοίκηση του Τμήματος** ασκείται από:

- τη Συνέλευση του Τμήματος,
- το Διοικητικό Συμβούλιο, και
- τον Πρόεδρο του Τμήματος

Η Συνέλευση του Τμήματος απαρτίζεται από τα μέλη του Διδακτικού Ερευνητικού Προσωπικού (ΔΕΠ), εκπροσώπους του Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού (Ε.ΔΙ.Π.), εκπροσώπους του Ειδικού Τεχνικού Εργαστηριακού Προσωπικού (Ε.ΤΕ.Π.) και εκπροσώπους των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών.

Όργανα των (θεσμοθετημένων) κατευθύνσεων (Τομέων) των Τμημάτων (όπου υπάρχουν αυτές) είναι η Συνέλευση και ο Διευθυντής του Τομέα. Η Συνέλευση Τομέα απαρτίζεται από τα μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού της εκάστοτε κατεύθυνσης και εκπροσώπους των φοιτητών.

1.3 Η Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη της Θεσσαλονίκης

Το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας λειτουργεί στις εγκαταστάσεις της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης του ΔΙ.ΠΑ.Ε, της Σίνδου, δυτικά της Θεσσαλονίκης.

Η Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη απλώνεται σε έκταση 1.600 στρεμμάτων, σημαντικό μέρος της οποίας καταλαμβάνει το αγρόκτημα, ενώ η συνολική επιφάνεια των κτιρίων προσεγγίζει τα 35.000 τ.μ. Στις ανωτέρω εγκαταστάσεις φιλοξενούνται δύο (2) Σχολές του ΔΙ.ΠΑ.Ε (Σχολή Επιστημών Υγείας και Σχολή Κοινωνικών Επιστημών) και Τμήματα τριών (3) ακόμη Σχολών του ΔΙ.ΠΑ.Ε (Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Σχολή Μηχανικών και Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών). Στις εγκαταστάσεις συμπεριλαμβάνονται η κεντρική βιβλιοθήκη, η φοιτητική εστία, η φοιτητική λέσχη, το κεντρικό και περιφερειακά κυλικεία, το κέντρο διαχείρισης δικτύου, το κλειστό γυμναστήριο, γήπεδα ποδοσφαίρου/μπάσκετ και ο ιερός ναός των Τριών Ιεραρχών.

Ο αριθμός των φοιτητών που φοιτά στο συγκρότημα της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης του ΔΙ.ΠΑ.Ε προσεγγίζει τις 18.000. Με τον αριθμό αυτό η Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη κατέχει την πρώτη θέση σε πλήθος φοιτητών μεταξύ των λοιπών συγκροτημάτων του ΔΙ.ΠΑ.Ε στις Σέρρες, Καβάλα, Θέρμη (όπου βρίσκονται οι κτιριακές εγκαταστάσεις της Διοίκησης του ΔΙΠΑΕ), Κατερίνη, Κιλκίς, Δράμα και Διδυμότειχο.

2. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Η πόλη όπου εδρεύει το Τμήμα

2.1 Θεσσαλονίκη

Η Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη του Δι.ΠΑ.Ε, όπου εδρεύει το [Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας](#), βρίσκεται μεταξύ της νότιας εισόδου του Διαμερίσματος της Σίνδου και της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης-Αθηνών, δεκαεπτά (17) χιλιόμετρα δυτικά της Θεσσαλονίκης και δίπλα στη Βιομηχανική Περιοχή της.

Η [Θεσσαλονίκη](#) ιδρύθηκε το 315 π.Χ. από τον Βασιλιά Κάσσανδρο της Μακεδονίας και αποτέλεσε ανά τους αιώνες μια σημαντική μητρόπολη. Σήμερα συνιστά το πιο σημαντικό διοικητικό, πολιτιστικό και επιχειρηματικό κέντρο στην Βόρεια Ελλάδα. Η Θεσσαλονίκη, είναι η δεύτερη μεγαλύτερη πόλη της Ελλάδος, πρωτεύουσα του [Νομού Θεσσαλονίκης](#) και έδρα της [Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας](#). Σύμφωνα με την τελευταία απογραφή του 2021, ο Δήμος Θεσσαλονίκης έχει πληθυσμό 317.778 κατοίκους ενώ η περιφερειακή ενότητα Θεσσαλονίκης έχει πληθυσμό 1.091.424 κατοίκους.

2.2 Χρήσιμες πληροφορίες μετακινήσεων

Η μετάβαση στην πόλη της Θεσσαλονίκης μπορεί να γίνει:

- ✓ Με Αεροπλάνο
- ✓ Με Πλοίο
- ✓ Με ΚΤΕΛ
- ✓ Με Τραίνο
- ✓ Με ιδιωτικό μέσο

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα <https://thessaloniki.gr/to-from-thessaloniki-airport-makedonia/?lang=en>

Η μετάβαση στην Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη από την πόλη της Θεσσαλονίκης μπορεί να γίνει:

- ✓ Με [αστική συγκοινωνία](#)
- ✓ Με ιδιωτικό μέσο

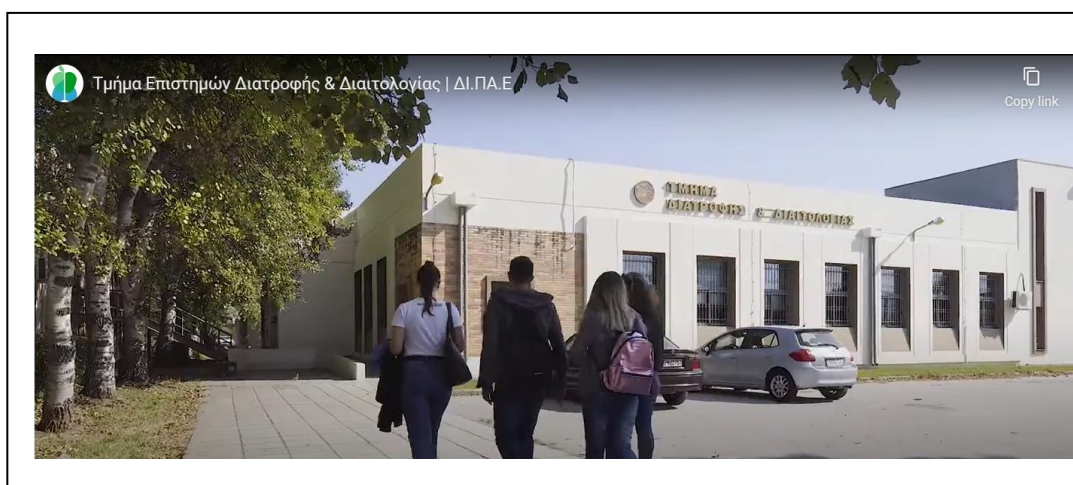
Στην δεύτερη περίπτωση, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι τα αυτοκίνητα (Ι.Χ.) μπορούν να σταθμεύσουν στον ιδιωτικό χώρο στάθμευσης της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης, ο οποίος επαρκεί για την κάλυψη των αναγκών στάθμευσης τόσο των Ι.Χ. αυτοκινήτων του προσωπικού όσο και των φοιτητών.

3. ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

Το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ιδρύθηκε ως "Τμήμα Διατροφής του Ανθρώπου" το 1985 με το Π.Δ. 561 (ΦΕΚ 199/τ.Α΄/27-11-85) και δέχθηκε τους πρώτους φοιτητές το Σεπτέμβριο του 1985. Είναι το πρώτο Τμήμα ανώτατης εκπαίδευσης της Χώρας στις Επιστήμες της Διατροφής και Διαιτολογίας και λειτούργησε υπό το πλαίσιο του Αλεξάνδρειου ΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Μετονομάστηκε σε "Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας" με το Π.Δ. 222 (ΦΕΚ 222/τ.Α΄/17-09-2003) οπότε άλλαξε ο τίτλος των αποφοίτων από «Τεχνολόγος Διατροφής» σε «Διατροφολόγος-Διαιτολόγος». Αρχικά εντάχθηκε στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (ΣΤΕΤ-Δ) και στη συνέχεια μέσω του "Σχεδίου Αθηνά ΙΙ", στη Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (ΣΤΕΓ-ΤΕΤΡΟΔ).

Το Μάιο του 2019, με το Ν. 4610 (ΦΕΚ 90/τ.Α΄/07-05-2019) «Συνέργειες Πανεπιστημίων και Τ.Ε.Ι., πρόσβαση στην τριτοβάθμια εκπαίδευση, πειραματικά σχολεία, Γενικά Αρχεία του Κράτους και λοιπές διατάξεις», ιδρύθηκε το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας που εντάχθηκε στη Σχολή Επιστημών Υγείας του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος, προσελκύοντας φοιτητές από τη θετική κατεύθυνση με αυξημένες γνώσεις Χημείας και Βιολογίας. Σήμερα είναι ένα από τα πέντε (5) Τμήματα Πανεπιστημιακής Εκπαίδευσης που θεραπεύουν τις επιστήμες της Διατροφής και Διαιτολογίας στην Ελλάδα.

Σκοπός του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας είναι η εκπαίδευση στη χρήση, την προαγωγή και τη μεταφορά μεθόδων, πρακτικών, τεχνικών και σύγχρονης τεχνολογίας στις Επιστήμες της Διατροφής και τη Διαιτολογία. Με στόχο τη θεωρητική, αλλά και την εφαρμοσμένη κατάρτιση των φοιτητών, το Τμήμα επικεντρώνεται: α) στην ανάπτυξη κατάλληλου θεωρητικού υπόβαθρου σπουδών με έμφαση στην εργαστηριακή και πρακτική άσκηση υψηλού επιπέδου με τη χρήση σύγχρονων τεχνολογιών, β) στην ανάπτυξη ικανοτήτων και δεξιοτήτων που θα καταστήσουν τους φοιτητές ανταγωνιστικούς σε εθνικό και διεθνές περιβάλλον, γ) στη διεξαγωγή έρευνας στις Επιστήμες της Διατροφής και τη Διαιτολογία και δ) στη ανάπτυξη συνεργασιών με άλλα ΑΕΙ και τη συνεργασία με φορείς που δραστηριοποιούνται στο χώρο της Διατροφής και της Διαιτολογίας.



Εικόνα 1. Όψη του κτιρίου του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος.

4. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

4.1 Το προσωπικό του Τμήματος

Το προσωπικό του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας διακρίνεται σε Διδακτικό Ερευνητικό Προσωπικό (Δ.Ε.Π.), Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό (Ε.Τ.Ε.Π), Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.Δι.Π.) και Διοικητικό Προσωπικό (Δ.Π.) με αντίστοιχες αρμοδιότητες. Το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας είναι στελεχωμένο με δεκαπέντε (15) μέλη Δ.Ε.Π, τέσσερα (4) μέλη Ε.Δι.Π και τρία (3) μέλη Ε.Τ.Ε.Π. Επίσης, σε τρία (3) αφυπηρετήσαντα μέλη Δ.Ε.Π., έχει απονεμηθεί ο τίτλος του Ομότιμου Καθηγῆτη.

Τα μέλη Δ.Ε.Π. εντάσσονται σε τέσσερις βαθμίδες: Καθηγητές, Αναπληρωτές Καθηγητές, Επίκουροι Καθηγητές και Λέκτορες, ενώ το διδακτικό τους έργο υποστηρίζεται από τα μέλη Ε.Δι.Π. και Ε.Τ.Ε.Π. Παράλληλα, το εκπαιδευτικό έργο του Τμήματος υποστηρίζεται και από έκτακτο εκπαιδευτικό προσωπικό, το οποίο απαρτίζεται από Ακαδημαϊκούς Υποτρόφους.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			
Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΒΑΘΜΙΔΑ	ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ
1.	ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ	Καθηγήτρια	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ
2.	ΘΩΜΙΔΗΣ ΘΩΜΑΣ	Καθηγητής	ΦΥΤΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ
3.	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ	Καθηγητής	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ
4.	ΛΕΟΝΤΑΡΙΔΟΥ ΙΩΑΝΝΑ	Καθηγήτρια	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ-ΑΠΟΤΡΙΧΩΣΗ
5.	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	Καθηγητής	ΟΡΓΑΝΙΚΗ-ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ
6.	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ	Καθηγήτρια	ΔΙΑΤΡΟΦΗ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ
7.	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ	Αναπληρωτής Καθηγητής	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΙΧΘΥΩΝ
8.	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΙΟΡΔΑΝΗΣ	Αναπληρωτής Καθηγητής	ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΑ-ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ
9.	ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ	Επίκουρη Καθηγήτρια	ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
10.	ΚΑΤΣΙΚΗ ΝΙΚΗ	Επίκουρη Καθηγήτρια	ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ
11.	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	Επίκουρος Καθηγητής	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			
12.	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ	Επίκουρη Καθηγήτρια	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΑΣΚΗΣΗ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΣΑΡΚΟΠΕΝΙΑ
13.	ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ	Επίκουρη Καθηγήτρια	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ, ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ
14.	ΤΕΡΖΙΔΗΣ ΜΙΧΑΗΛ	Επίκουρος Καθηγητής	ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ ΜΕ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
15.	ΓΙΑΝΝΑΚΟΥΔΑΚΗ ANNA	Λέκτορας	ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΜΟΤΙΜΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΩΝ			
A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΒΑΘΜΙΔΑ	ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ
1.	ΑΛΕΞΙΑΔΗΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ-ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Ομότιμος Καθηγητής	ΔΙΚΑΙΟ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ
2.	ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΟΓΛΟΥ-ΛΑΜΠΟΥΔΗ ΘΩΜΑΗ	Ομότιμη Καθηγήτρια	ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
3.	ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ	Ομότιμος Καθηγητής	ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΥ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ			
A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ / ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ
1.	ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ	Ε.ΔΙ.Π.	ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ
2.	ΓΕΡΟΘΑΝΑΣΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ	Ε.ΔΙ.Π.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ
3.	ΔΟΥΛΓΕΡΑΚΗ ΣΤΕΦΑΝΙΑ	Ε.ΔΙ.Π.	ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ, ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
4.	ΣΤΕΦΑΝΙΔΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	Ε.ΔΙ.Π.	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ
5.	ΑΡΓΥΡΟΥ ANNA	Ε.ΤΕ.Π.	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑ
6.	ΒΙΝΟΥ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ	Ε.ΤΕ.Π.	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΥ ΔΙΔΑΚΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ
ΕΙΔΙΚΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

7.	ΠΑΠΑΚΙΤΣΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	Ε.ΤΕ.Π.	ΠΗΡΟΦΟΡΙΚΗ
----	--------------------	---------	------------

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΙΔΙΟΤΗΤΑ
1.	ΔΕΛΙΔΟΥ ΑΠΟΣΤΟΛΙΑ	Γραμματέας, Προϊσταμένη
2.	ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ	Βοηθός Γραμματείας

Τμήμα: Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας
Ταχ. Δ/ση: Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος -
ΤΘ141, Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη,
Τ.Κ.: 57400 Σίνδος, Θεσσαλονίκη

Τηλ.: 2310013900
e-mail : info@nutr.ihu.gr
URL: <https://nutr.ihu.gr/el/>

4.2 Ο Θεσμός του Ακαδημαϊκού Συμβούλου

Το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας έχει θεσμοθετήσει τον θεσμό του Ακαδημαϊκού Συμβούλου (Tutor). Κάθε χρόνο, με απόφαση του Τμήματος, ορίζεται για κάθε πρωτοετή φοιτητή/τρια ένα μέλος ΔΕΠ που αναλαμβάνει τον ρόλο του ακαδημαϊκού συμβούλου για καθοδήγηση σε θέματα σπουδών. Ο ακαδημαϊκός σύμβουλος ενημερώνει τους φοιτητές για το ρόλο του και τους καλεί σε συνάντηση γνωριμίας. Οι φοιτητές/τήτριες επιβάλλεται κι ενθαρρύνονται να επικοινωνούν τακτικά με τον / την ακαδημαϊκό σύμβουλό τους και να συζητούν ζητήματα που αφορούν τις σπουδές τους.

4.3 Αξιολόγηση Εκπαιδευτικού Έργου

Η αξιολόγηση της διδακτικής διαδικασίας αποτελεί ουσιαστικό μέσο για την επίτευξη των στόχων της εκπαίδευσης, μέσω της συνεχούς βελτίωσης και της καλύτερης δυνατής απόδοσης του διδακτικού έργου και της διασφάλισης της ποιότητας των σπουδών. Η διαδικασία αξιολόγησης του διδακτικού έργου υλοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 28 του εσωτερικού κανονισμού του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (ΦΕΚ Β' 4889/06.11.2020).

Οι φοιτητές ενθαρρύνονται να συμμετέχουν ενεργά στη διαδικασία αξιολόγησης του εκπαιδευτικού έργου. Κατά την διάρκεια του εκάστοτε εξαμήνου, οι φοιτητές, με ευθύνη του Τμήματος, καλούνται να συμπληρώσουν ερωτηματολόγιο αξιολόγησης του εκπαιδευτικού έργου. Η συμμετοχή των φοιτητών είναι προαιρετική και τα ερωτηματολόγια είναι ανώνυμα. Ωστόσο η συμπλήρωση ερωτηματολογίων με σοβαρότητα και υπευθυνότητα είναι καθοριστική για τον εντοπισμό των όποιων αδυναμιών της προσφερόμενης εκπαίδευσης και τη διαρκή βελτίωση της ποιότητάς της.

5. ΥΠΟΔΟΜΕΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

5.1 Αίθουσες Διδασκαλίας - Εργαστήρια

Το Τμήμα διαθέτει χώρους καταμετρημένους σε 4 κτίρια (Κτίριο Α - Δ). Η κατανομή των χώρων του τμήματος έχει ως εξής:

Κτίριο Α - Παλιό Κτίριο Διατροφής και Διαιτολογίας.

- Ισόγειο: Τέσσερις εργαστηριακοί χώροι ασκήσεων φοιτητών (Εργαστήριο Η/Υ, Εργαστήριο Πληροφόρησης, Εργαστήριο Ανόργανης και Οργανικής Χημείας, Εργαστήριο Κλινικής Διατροφής), δύο ερευνητικά εργαστήρια (Ερευνητικό εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας και Ερευνητικό εργαστήριο Διαιτολογίας και Αθλητικής Διατροφής) και δύο γραφεία καθηγητών.
- 1^{ος} Όροφος: Δύο αίθουσες διδασκαλίας, δύο εργαστηριακοί χώροι ασκήσεων φοιτητών (Εργαστήριο Βιοχημείας και Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας), το Γραφείο Πρακτικής Άσκησης και πέντε γραφεία καθηγητών

Κτίριο Β - Νέο Κτίριο Διατροφής και Διαιτολογίας.

- Ισόγειο: Αμφιθέατρο Διατροφής και Διαιτολογίας, Εργαστήριο Παρασκευής Τροφίμων (εργαστήριο ασκήσεων φοιτητών, νησίδα με Η/Υ και αποθήκη τροφίμων), Ερευνητικό Εργαστήριο Βιολογίας, Ερευνητικό Εργαστήριο Χημείας, Αίθουσα Συνεδριάσεων του Τμήματος και τρία γραφεία καθηγητών.

Κτίριο Γ - Κτίριο Σχολής Επιστημών Υγείας (πρώην Τμήμα Αισθητικής και Κοσμητολογίας).

- Ισόγειο: Τέσσερις εργαστηριακοί χώροι ασκήσεων φοιτητών, Γραμματεία Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών, ένα γραφείο και δύο χώροι του Αρχείου του Τμήματος.
- 1^{ος} όροφος: Δύο Αίθουσες διδασκαλίας, Δύο χώροι του Ερευνητικού Εργαστηρίου Κοσμητολογίας, Ερευνητικό Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Εργαστήριο Αισθητικής και τέσσερα γραφεία καθηγητών

Κτίριο Δ – Κεντρικό Κτίριο της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολη.

- Ισόγειο: Γραμματεία του Τμήματος και Αρχείο του Τμήματος.
- 1^{ος} Όροφος: Εργαστήριο Πληροφοριακών Συστημάτων στη Διατροφή (NISLAB)

5.2 Ηλεκτρονική Μάθηση

Οι παρακάτω [ηλεκτρονικές υπηρεσίες](#) είναι διαθέσιμες προς τους φοιτητές και το εκπαιδευτικό προσωπικό του ιδρύματος:

1. Υπηρεσίες CAS/SSO

Σύνδεση μέσω της Υπηρεσίας Κεντρικής Πιστοποίησης Χρηστών (CAS/SSO) – λογαριασμός που λαμβάνεται μέσω του <https://uregister.the.ihu.gr/>.

- UNIPORTAL (Δήλωση μαθημάτων/βαθμοί
- Εύδοξος (Δήλωση Συγγραμμάτων)
- Αξιολόγηση Μαθημάτων

- Απόκτηση Ακαδημαϊκής Ταυτότητας

2. Ιδρυματικές Υπηρεσίες

Σύνδεση μέσω ιδρυματικού λογαριασμού – λογαριασμός που λαμβάνεται κατά την εγγραφή των φοιτητών στο τμήμα / δελτίο ενεργοποίησης.

- e-mail ΔΙ.ΠΑ.Ε. (webmail)
- Κέντρο Δικτύου – Helpdesk

3. Υπηρεσίες Τμήματος

Πλατφόρμα ασύγχρονης διδασκαλίας του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας

- E-CLASS (ΤΕΔΔ)

6. ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ

6.1 Έρευνα στις Επιστήμες Διατροφής και Διαιτολογίας

Παράλληλα με τον εκπαιδευτικό του ρόλο, το Τμήμα διεξάγει υψηλού επιπέδου, διεθνώς αναγνωρισμένη έρευνα στις Επιστήμες Διατροφής και τη Διαιτολογία, τόσο σε θεωρητικούς τομείς όσο και σε εφαρμοσμένα πεδία, όπως:

- Μελέτες διατροφικών προσλήψεων όλων των πληθυσμιακών ομάδων υγείων και ασθενών στην Ελλάδα.
- Ανάλυση διατροφικών προσλήψεων και ανθρωπομετρικών μετρήσεων των εφήβων αλλά και του συνόλου του πληθυσμού σε συνάρτηση με δημογραφικά δεδομένα
- Μελέτη των ανθρωπομετρικών χαρακτηριστικών και των διατροφικών συνηθειών/προσλήψεων των Ελλήνων αθλητών
- Παιδική Παχυσαρκία: καταγραφή, παρακολούθηση (ευρωπαϊκό πρόγραμμα COSI).
- Συμβουλευτική σε θέματα διατροφικών ισχυρισμών και ισχυρισμών υγείας
- Εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης ασθενών
- Εξατομικευμένη διατροφή (Personalised Nutrition)
- Εφαρμογές και επιπτώσεις των Πληροφοριακών Συστημάτων (λογισμικών, τεχνολογιών Ιστού, Social Media, συσκευών και αισθητήρων) στη Διατροφή
- Εφαρμογή μεθοδολογιών χρωματογραφίας / φασματογραφίας μάζας (LC/MS) σε τρόφιμα (Foodomics).
- Πολυπαραμετρική ανάλυση τροφίμων.
- Διαμόρφωση πινάκων σύνθεσης θρεπτικών συστατικών ελληνικών τροφίμων.
- Συμβουλευτική σε θέματα διατροφικής ετικέτας
- Αναπτυξιακά προγράμματα προσδιορισμού της κατανάλωσης συμπληρωμάτων διατροφής
- Μοριακή ποικιλότητα μικροοργανισμών σε συμπληρώματα διατροφής
- Ρόλος του μικροβιώματος στη διατροφή και ευζωία του ανθρώπου
- Προσδιορισμός αντιοξειδωτικής ικανότητας τροφίμων.
- Προσδιορισμός αντιμικροβιακής δράσης.
- Βιοδείκτες για το οξειδωτικό στρες.

6.2 Θεσμοθετημένα Ερευνητικά Εργαστήρια

Στο τμήμα λειτουργούν τα παρακάτω θεσμοθετημένα ερευνητικά και διδακτικά εργαστήρια:

1. [Εργαστήριο Διαιτολογίας και Αθλητικής Διατροφής](#)
2. [Εργαστήριο Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφικής Συμπεριφοράς](#)
3. [Εργαστήριο Πληροφοριακών Συστημάτων στη Διατροφή \(NISLAB\)](#)
4. [Εργαστήριο Χημικής Βιολογίας](#)

6.3 Επιστημονικά Συνέδρια

Κάθε διετία, το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας διοργανώνει με επιτυχία [επιστημονικό συνέδριο](#) για τη διάχυση ερευνητικών αποτελεσμάτων και την ενημέρωση και

ανταλλαγή απόψεων μεταξύ ερευνητών, διδασκόντων, φοιτητών και επαγγελματιών, για επίκαιρα ζητήματα των Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας. Το συνέδριο συμπεριλαμβάνει διαλέξεις από διακεκριμένους επιστήμονες, συνεδρίες προφορικών ανακοινώσεων, στρογγυλές τράπεζες και σεμινάρια

7. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

7.1 Γενική Περιγραφή του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Διατροφή και Διαιτολογία»

Το αντικείμενο του ΠΜΣ είναι η παροχή προηγμένων γνώσεων σε επιστημονικά πεδία που καλύπτουν ανάγκες στις Επιστήμες Διατροφής και τη Διαιτολογία. Απευθύνεται σε πτυχιούχους μίας σειράς Τμημάτων που άπτονται αυτών των επιστημονικών τομέων (<https://nutr.ihu.gr/msc-nd/>)

7.1.1 Ιστορία

Η εφαρμογή του ΠΜΣ ξεκινά με την έναρξη του Χειμερινού Εξαμήνου 2018-19.

Το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) «Διατροφή και Διαιτολογία», εγκρίθηκε από το Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων και επανιδρύθηκε σύμφωνα με το ΦΕΚ 3468/τ.Β'/20-08-2020.

7.1.2 Αντικείμενο – Σκοπός Μεταπτυχιακού Προγράμματος

Το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) «Διατροφή και Διαιτολογία», προσφέρει τρεις κατευθύνσεις:

1. Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός
2. Αθλητική Διατροφή
3. Κλινική Διαιτολογία

Σκοπός του ΠΜΣ «Διατροφή και Διαιτολογία» είναι:

- ✓ η παροχή υψηλού επιπέδου επιστημονική κατάρτιση με εξειδικευμένες γνώσεις που θα εφαρμοστούν στη διαχείριση και στο σχεδιασμό διατροφικών παρεμβάσεων σε ατομικό ή/και ομαδικό επίπεδο
- ✓ η παροχή διεπιστημονικής εκπαίδευσης με σκοπό να βελτιωθεί η δυνατότητα συνεργασίας των φοιτητών με επαγγελματίες άλλων κλάδων του χώρου της Υγείας, του Αθλητισμού, του Τουρισμού αλλά και της βασικής έρευνας
- ✓ η ενίσχυση της έρευνας για την παραγωγή νέας γνώσης και την προαγωγή νέων και διεπιστημονικών συνεργασιών στον ευρύτερο χώρο της Διατροφής
- ✓ η δημιουργία ισχυρού υπόβαθρου στην επιστήμη της Διατροφής και Διαιτολογίας για αποφοίτους άλλων επιστημών

Το γνωστικό αντικείμενο του ΠΜΣ κατανέμεται πιο στοχευμένα στις τρεις ειδικεύσεις του ΠΜΣ:

Κλινική Διαιτολογία

Αντικείμενο της ειδίκευσης αποτελεί η παρουσίαση εξειδικευμένων και προηγμένων εννοιών που διέπουν την αλληλεπίδραση μεταξύ διατροφής και ασθένειας, την τροποποίηση των μεταβολικών μηχανισμών και των μεταβολικών απαιτήσεων, καθώς και την επίδραση αυτών των αλλαγών στον προσδιορισμό των διατροφικών αναγκών των ασθενών. Η εξοικείωση με τα εργαλεία (μέθοδοι) και τους δείκτες αξιολόγησης της διατροφικής κατάστασης του ασθενούς για

την έγκαιρη αναγνώριση του διατροφικού κινδύνου και την εκτίμηση της αποτελεσματικότητας της διαιτητικής παρέμβασης.

Οι απόφοιτοι της συγκεκριμένης ειδίκευσης αποκτούν όλα τα απαραίτητα εφόδια ώστε να αντιμετωπίσουν επιτυχώς όλες τις παθολογικές καταστάσεις που θα συναντήσουν στον χώρο εργασίας τους.

Αθλητική Διατροφή

Αντικείμενο της ειδίκευσης αποτελεί η μελέτη των διατροφικών αναγκών των ασκουμένων αλλά και των αθλητών, ανά άθλημα, φύλο, ηλικιακή ομάδα και προπονητική περίοδο. Η παροχή των απαραίτητων γνώσεων για τη σύνταξη διαιτολογίων των αθλητών, όπου λαμβάνοντας υπόψιν τους παραπάνω παράγοντες είναι αναγκαία για τη βελτιστοποίηση της αθλητικής απόδοσης. Παράλληλα, οι απόφοιτοι θα αποκτήσουν τις απαιτούμενες γνώσεις στο αντικείμενο της διατροφής των αθλητών κατά τη διάρκεια του χρόνου αποκατάστασης μετά από τραυματισμό. Οι απόφοιτοι θα μπορούν με απόλυτη επάρκεια να αποτελέσουν στελέχη αθλητικών φορέων. Επιπλέον θα αποκτήσουν προηγμένες γνώσεις για το ρόλο της άσκησης στη διατήρηση της υγείας καθώς και στην πρόληψη και θεραπεία των ασθενειών, απαραίτητες για να εργασθούν στην πρωτοβάθμια περίθαλψη υγείας και στον τομέα της δημόσιας υγείας.

Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός

Αντικείμενο της ειδίκευσης αποτελεί η αξιοποίηση των πλεονεκτημάτων της διεθνώς πλέον αναγνωρισμένης Μεσογειακής Διατροφής στο ιδιαίτερα αναπτυσσόμενο κομμάτι του τουρισμού. Η Μεσογειακή διατροφή αποτελεί συγκριτικό πλεονέκτημα της χώρας μας το οποίο δεν έχει αξιοποιηθεί επαρκώς στον τουρισμό. Οι φοιτητές αυτής της ειδίκευσης θα αποκτήσουν προηγμένες γνώσεις στο πεδίο της γνώσης και της σωστής υιοθέτησης και αξιοποίησης της Μεσογειακής Διατροφής στις τουριστικές μονάδες της χώρας μας καθώς και στην ανάδειξη του θεματικού τουρισμού. Στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας του ΑΤΕΙΘ θεωρούμε καθήκον μας την ανάδειξη της Μεσογειακής Διατροφής ως πολιτιστικό χαρακτηριστικό παγκόσμιας εμβέλειας, όπως επιβεβαιώνεται επίσημα και από την ανακήρυξη της Μεσογειακής Διατροφής ως Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ανθρωπότητας από την UNESCO. Η χρήση των λειτουργικών τροφίμων, με έμφαση σε αυτά των τοπικών προϊόντων, θα αναλυθεί στα πλαίσια της ειδίκευσης. Οι απόφοιτοι θα μπορούν εργαζόμενοι σε τουριστικές επιχειρήσεις να αναδείξουν τα οφέλη αυτού του μοντέλου διατροφής προς όφελος της εθνικής οικονομίας.

7.2 Μεταπτυχιακός Τίτλος που απονέμεται

Στους αποφοίτους δίδεται Δίπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΜΣ), ανάλογα με την ειδίκευση που παρακολούθησαν :

- I. «Διατροφή και Διαιτολογία με ειδίκευση στην Κλινική Διαιτολογία»
- II. «Διατροφή και Διαιτολογία με ειδίκευση στη Μεσογειακή Διατροφή και τον Τουρισμό»
- III. «Διατροφή και Διαιτολογία με ειδίκευση στην Αθλητική Διατροφή»

7.3 Κατηγορίες Πτυχιούχων που γίνονται δεκτοί

Στο ΠΜΣ γίνονται δεκτοί:

1. Κάτοχοι τίτλων πρώτου κύκλου σπουδών Α.Ε.Ι. της ημεδαπής
2. Κάτοχοι τίτλων πρώτου κύκλου σπουδών ομοταγών Ιδρυμάτων της αλλοδαπής. Δίπλωμα Μεταπτυχιακών Σπουδών δεν απονέμεται σε φοιτητή του οποίου ο τίτλος σπουδών πρώτου κύκλου από ίδρυμα της αλλοδαπής δεν έχει αναγνωρισθεί από το Διεπιστημονικό Οργανισμό

Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών και Πληροφόρησης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π.), σύμφωνα με το Ν. 3328/2005 (Α' 80).

3. Μέλη των κατηγοριών Ε.Ε.Π., Ε.ΔΙ.Π. και Ε.Τ.Ε.Π., εφόσον πληρούν τις προϋποθέσεις του πρώτου εδαφίου της παρ. 1 του άρθρου 34, μπορούν να εγγραφούν ως υπεράριθμοι και μόνο ένας κατ' έτος ανά Π.Μ.Σ., που οργανώνεται σε Τμήματα του Ιδρύματος που υπηρετούν, το οποίο είναι συναφές με τον τίτλο σπουδών και το έργο που επιτελούν στο οικείο ίδρυμα.

7.4 Χρονική διάρκεια σπουδών

Το ΠΜΣ προσφέρεται σε δύο κύκλους: **Εντατικό** και **Τμηματικό**.

Για τον **Εντατικό Κύκλο** η ελάχιστη χρονική διάρκεια για την απονομή του ΔΜΣ, ορίζεται σε δύο (2) διδακτικά εξάμηνα. Ο μέγιστος χρόνος φοίτησης στο ΠΜΣ δεν μπορεί να υπερβεί τα τέσσερα (4) διδακτικά εξάμηνα.

Για τον **Κύκλο Τμηματικής φοίτησης** η ελάχιστη χρονική διάρκεια για την απονομή του ΜΔΕ, ορίζεται σε τέσσερα (4) διδακτικά εξάμηνα. Ο μέγιστος χρόνος φοίτησης στο ΠΜΣ δεν μπορεί να υπερβεί τα έξι (6) διδακτικά εξάμηνα.

7.5 Τομείς απασχόλησης Αποφοίτων

Οι απόφοιτοι του ΠΜΣ θα είναι σε θέση να στελεχώσουν θέσεις σε νευραλγικούς τομείς του δημοσίου και ιδιωτικού τομέα, καθώς και να εργασθούν ως ελεύθεροι επαγγελματίες, στην ανάπτυξη και προώθηση της έρευνας σε όλα τα πεδία των Επιστημών Διατροφής & της Διαιτολογίας. Οι απόφοιτοι του ΠΜΣ μπορούν να απασχοληθούν :

α) Ως ελεύθεροι επαγγελματίες, είτε αυτοαπασχολούμενοι, είτε σε συνεργασία με άλλους επαγγελματίες υγείας, είτε σε συνεργασία με αθλητικούς οργανισμούς, είτε σε τουριστικές μονάδες.

β) Ως ιδιωτικοί υπάλληλοι σε Νοσηλευτικά Ιδρύματα ή κέντρα αποκατάστασης.

γ) Ως ιδιωτικοί υπάλληλοι σε αθλητικούς οργανισμούς, γυμναστήρια και κέντρα ευεξίας.

δ) Ως ιδιωτικοί υπάλληλοι σε τουριστικούς οργανισμούς, παρέχοντας πληροφορίες και προσφέροντας διαιτολόγια βασισμένα στη Μεσογειακή Διατροφή.

ε) Σε δημόσιους φορείς Υγείας, σε αθλητικά κέντρα και δημόσιους φορείς προώθησης του Τουρισμού.

Οι απόφοιτοι του ΠΜΣ, έχουν τη δυνατότητα προχωρήσουν στην εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής σε συναφή αντικείμενα.

7.6 Πρόγραμμα Μαθημάτων ανά εξάμηνο

Το Πρόγραμμα Σπουδών του ΠΜΣ «Διατροφή και Διαιτολογία» δίδεται στον πίνακα που ακολουθεί (<https://nutr.ihu.gr/msc-nd/study-guide/>). Δεν υπάρχει η δυνατότητα παρακολούθησης μαθημάτων διαφορετικής κατεύθυνσης από αυτή που έχει επιλέξει ο/η μεταπτυχιακός/κη φοιτητής/τρια, και η γλώσσα διδασκαλίας του Προγράμματος γίνεται στην ελληνική.

Αναλυτικό πρόγραμμα Εντατικού Κύκλου Φοίτησης:

ΠΜΣ στη Διατροφή και τη Διαιτολογία				
Ειδίκευση «Κλινική Διατροφή»				
Α' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΑΦΡΑΤΗ ΤΕΡΕΖΑ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ I	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΚΑΤΣΑΓΩΝΗ ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ
ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ I	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			36	
Β' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ II	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ
ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ II	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΙΔΟΥ ΕΙΡΗΝΗ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	Υ (υποχρεωτικό)		30	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			54	
Σύνολο ECTS Έτους			90	
Ειδίκευση «Αθλητική Διατροφή»				
Α' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ
ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			36	
Β' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ
ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΜΕΘΕΝΙΤΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΚΟΙΔΟΥ ΕΙΡΗΝΗ
ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΜΕΘΕΝΙΤΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΜΟΥΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	Υ (υποχρεωτικό)		24	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			54	
Σύνολο ECTS Έτους			90	

Ειδίκευση «Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός»				
Α' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			36	
Β' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΥ ΑΔΑΜΑΝΤΙΝΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΓΕΡΟΘΑΝΑΣΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΑΒΔΗΜΙΩΤΗΣ ΣΠΥΡΟΣ ΚΑΣΣΙΑΝΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ
ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	Υ (υποχρεωτικό)		24	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			54	
Σύνολο ECTS Έτους			90	

Αναλυτικό πρόγραμμα Τμηματικού Κύκλου Φοίτησης:

ΠΜΣ στη Διατροφή και τη Διαιτολογία				
Ειδίκευση «Κλινική Διατροφή»				
Α' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			22	
Β' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ
ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			16	
Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			14	
Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΙΔΟΥ ΕΙΡΗΝΗ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	Υ (υποχρεωτικό)		30	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			38	

		Σύνολο ECTS Δύο Ετών	90	
Ειδικευση «Αθλητική Διατροφή»				
Α' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ
		Σύνολο ECTS Εξαμήνου	22	
Β' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ
ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΚΟΥΛΟΥΡΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
		Σύνολο ECTS Εξαμήνου	16	
Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ
		Σύνολο ECTS Εξαμήνου	14	
Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΜΕΘΕΝΙΤΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΚΟΙΔΟΥ ΕΙΡΗΝΗ
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΜΕΘΕΝΙΤΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΜΟΥΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	Υ (υποχρεωτικό)		24	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			38	
Σύνολο ECTS Δύο Ετών			90	
Ειδίκευση «Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός»				
Α' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΟΚΟΚΥΡΗΣ ΛΑΜΠΡΟΣ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΠΑΓΚΑΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			22	
Β' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΙΙ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ
ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΥ ΑΔΑΜΑΝΤΙΝΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			16	
Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ				
Τίτλος μαθήματος	Τύπος μαθήματος	Ώρες διδασκαλίας	ECTS	Διδάσκων (ενδεικτικά)
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			14	
Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ				
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ	Υ (υποχρεωτικό)	20	6	ΚΑΛΛΙΤΣΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ

ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ				ΓΕΡΟΘΑΝΑΣΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ
ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ	Υ (υποχρεωτικό)	30	8	ΑΒΔΗΜΙΩΤΗΣ ΣΠΥΡΟΣ ΚΑΣΣΙΑΝΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ
ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	Υ (υποχρεωτικό)		24	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
Σύνολο ECTS Εξαμήνου			38	
Σύνολο ECTS Δύο Ετών			90	

7.7 Αριθμός εισακτέων

Στο ΠΜΣ γίνονται δεκτοί πτυχιούχοι ΑΕΙ των επιστημονικών κλάδων Διατροφής και Διαιτολογίας, Επιστημών Υγείας, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Επιστήμης Φυσικής Αγωγής και Αθλητισμού, Γεωπονικών Επιστημών, Θετικών και Βιολογικών Επιστημών.

Στο ΠΜΣ γίνονται δεκτοί 50 φοιτητές και στους δύο κύκλους φοίτησης, κατά προτίμηση 25 σε Κάθε κύκλο, με δυνατότητα απόκλισης. Επιπλέον μπορεί να γίνονται δεκτοί: ένας (1) υπότροφος του ΙΚΥ που πέτυχε στο σχετικό διαγωνισμό μεταπτυχιακών σπουδών εσωτερικού στο γνωστικό αντικείμενο του ΠΜΣ και, ένας (1) αλλοδαπός υπότροφος του Ελληνικού κράτους, σύμφωνα με το Ν 3685/148/16-7-2008, άρθρο 4, παράγραφος 3.

7.8 Υποβολή Αιτήσεων

Η Συνέλευση του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας από τον Απρίλιο κάθε έτους αποφασίζει για το χρόνο δημοσίευσης σχετικής ανακοίνωσης προς τους υποψήφιους που προσδιορίζει:

1. Τα απαιτούμενα προσόντα υποψήφιων για εισαγωγή στο ΠΜΣ.
2. Την προθεσμία υποβολής δικαιολογητικών.
3. Το γενικό τρόπο αξιολόγησης υποψήφιων.
4. Τη διεύθυνση υποβολής δικαιολογητικών.

Εκτός των πτυχιούχων δύνανται επίσης να υποβάλουν αίτηση φοιτητές που έχουν περατώσει επιτυχώς τις εξετάσεις όλων των μαθημάτων τους και εκκρεμεί μόνο η ορκωμοσία τους. Για τη συμμετοχή στη διαδικασία επιλογής, οι φοιτητές αυτοί θα προσκομίζουν πιστοποιητικό Περάτωσης Σπουδών από τη Γραμματεία του Τμήματος τους, στο οποίο θα φαίνεται ότι περάτωσαν τις σπουδές τους και θα αναφέρεται ο βαθμός πτυχίου και ότι εκκρεμεί μόνο η διαδικασία της ορκωμοσίας. Η οριστικοποίηση της εγγραφής τους θα γίνεται μετά την προσκόμιση του αντιγράφου πτυχίου.

Τα απαραίτητα δικαιολογητικά που θα πρέπει να καταθέσουν οι υποψήφιοι είναι:

1. Έντυπη αίτηση
2. Επικυρωμένο αντίγραφο πτυχίου (οι πτυχιούχοι), ή Βεβαίωση Περάτωσης Σπουδών.
3. Βεβαίωση ισοτιμίας πτυχίου από το ΔΟΑΤΑΠ (όσοι προέρχονται από Πανεπιστήμια του εξωτερικού). Ο όρος αυτός θα ισχύει μόνον για τους Έλληνες φοιτητές του εξωτερικού.

4. Πιστοποιητικό αναλυτικής βαθμολογίας.
5. Πλήρες βιογραφικό σημείωμα, που θα περιλαμβάνει οπωσδήποτε στοιχεία για τις σπουδές, την ερευνητική ή και επαγγελματική δραστηριότητα και τις πιθανές επιστημονικές εργασίες του υποψήφιου.
6. Τεκμηρίωση επαρκούς γνώσης της Αγγλικής γλώσσας.
7. Επιστημονικές δημοσιεύσεις ή διακρίσεις (εάν υπάρχουν).
8. Αποδεικτικά επαγγελματικής εμπειρίας (εάν υπάρχουν).
9. Δύο συστατικές επιστολές

Οι αιτήσεις υποβάλλονται στη Γραμματεία του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του ΔΙ.ΠΑ.Ε. από τις 10 Ιουνίου μέχρι τις 10 Ιουλίου κάθε έτους. Η Γραμματεία προωθεί στη Συνέλευση το σύνολο των αιτήσεων με το συνοδευτικό υλικό.

Στο ΠΜΣ γίνονται δεκτοί πτυχιούχοι ΑΕΙ των επιστημονικών κλάδων Διατροφής και Διαιτολογίας, Επιστημών Υγείας, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Επιστήμης Φυσικής Αγωγής και Αθλητισμού, Γεωπονικών Επιστημών, Θετικών και Βιολογικών Επιστημών.

7.9 Αξιολόγηση

Η αξιολόγηση και επιλογή των υποψηφίων Μεταπτυχιακών φοιτητών γίνεται σύμφωνα με το ν.4485/2017, αρθρ. 34, από τη Συντονιστική Επιτροπή, το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου κάθε έτους (με εξαίρεση το πρώτο έτος λειτουργίας). Η διαδικασία επιλογής περιλαμβάνει εξειδικευμένη μεθοδολογία (αλγόριθμο) με την οποία μοριοδοτούνται τα προσόντα των υποψηφίων. Ο σχετικός αλγόριθμος καθορίζεται με απόφαση της Συντονιστικής Επιτροπής, με στόχο η επιλογή των υποψηφίων να γίνεται με εκείνες τις αναγκαίες προϋποθέσεις που μεγιστοποιούν την πιθανότητα επιτυχούς φοίτησης στο ΠΜΣ. Η διαδικασία επιλογής διενεργείται με βάση τα ακόλουθα κριτήρια τα οποία ποσοτικοποιούνται μέσω μοριοδότησης στον ειδικό αλγόριθμο:

1. Συνάφεια του γνωστικού αντικείμενου των προπτυχιακών σπουδών του υποψηφίου με την επιστημονική περιοχή του ΠΜΣ
2. Γενικός βαθμός πτυχίου
3. Βαθμολογία σε συναφή με το ΠΜΣ μαθήματα
4. Επίδοση σε διπλωματική εργασία
5. Τυχόν συναφή ερευνητική δραστηριότητα
6. Τυχόν συναφή επαγγελματική εμπειρία
7. Γνώση μιας επιπλέον ξένης γλώσσας, πλην των αγγλικών
8. Συνέντευξη

Στην αξιολόγηση περιλαμβάνεται προσωπική συνέντευξη στην οποία εκτιμάται η προσωπικότητα του υποψηφίου. Ειδική βαρύτητα στη διαμόρφωση γνώμης για τον υποψήφιο έχουν η ικανότητα επικοινωνίας με σαφήνεια και πειθώ, η ορθή κρίση, καθώς και η γενικότερη συγκρότηση του υποψηφίου .

Οι υποψήφιοι πρέπει αποδεδειγμένα να γνωρίζουν Αγγλικά. Τυχόν επιπλέον γνώση άλλης ξένης γλώσσας θεωρείται πρόσθετο προσόν). Ως ελάχιστη απαίτηση για την αποδεδειγμένη γνώση των αγγλικών θεωρείται το δίπλωμα Lower ή βαθμολογία 550 μονάδων TOEFL ή αντίστοιχοί τίτλοι για τις άλλες ξένες γλώσσες. Οι αλλοδαποί πρέπει να γνωρίζουν επαρκώς την Ελληνική για την απρόσκοπτη παρακολούθηση του Π.Μ.Σ.

Με το πέρας της αξιολόγησης καταρτίζεται κατάλογος που περιλαμβάνει τους υποψήφιους οι οποίοι κρίνονται κατάλληλοι για την παρακολούθηση του προγράμματος και γίνεται η τελική επιλογή με βάση τη σειρά επιτυχίας. Στη συνέχεια ακολουθούνται οι διαδικασίες που περιγράφονται στο άρθρο 35 του ν.4485/2017. Κατόπιν αυτού, οι επιτυχόντες υποψήφιοι ενημερώνονται από τη Γραμματεία και καλούνται να απαντήσουν εντός 10 ημερών αν αποδέχονται ή όχι την ένταξή τους στο ΠΜΣ, αποδεχόμενοι τους όρους λειτουργίας του. Σε περίπτωση μη ένταξης εντός της προαναφερθείσης προθεσμίας, καλείται ο 1ος, ο 2ος κ.λπ. επιλαχών. Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές εγγράφονται στη Γραμματεία του Μεταπτυχιακού, προσκομίζοντας τα απαραίτητα δικαιολογητικά.

7.10 Προσωπικό

Η διδασκαλία των μαθημάτων στηρίζεται στις γνώσεις των μελών ΔΕΠ και των συνεργαζόμενων διδασκόντων με το Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας. Προκειμένου να καλυφθεί η πολυεπιστημονικότητα του πεδίου της Διατροφής και Διαιτολογίας αλλά και να εξασφαλιστεί η σφαιρικότητα των παρεχόμενων γνώσεων, το Τμήμα προσκαλεί εξέχοντες επιστήμονες από άλλα Α.Ε.Ι. και άλλα Τμήματα του ΔΙ.ΠΑ.Ε. για να παρουσιάσουν εξειδικευμένα θέματα πάνω στο ερευνητικό τους και επαγγελματικό τους αντικείμενο.

8. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΦΟΙΤΗΤΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ

8.1 Γραφείο Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων (Erasmus)

Στόχος του Τμήματος είναι η σύνδεση του Ιδρύματος και η ανάπτυξη συνεργασιών με αντίστοιχα εκπαιδευτικά ιδρύματα της Ευρώπης, καθώς και άλλων χωρών σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο. Στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+, αναπτύσσονται συνεργασίες με ευρωπαϊκά ιδρύματα, σε δράσεις όπως: η Κινητικότητα φοιτητών για σπουδές και για πρακτική άσκηση, η Κινητικότητα καθηγητών για διδασκαλία μικρής διάρκειας, οι Προπαρασκευαστικές επισκέψεις, το Ευρωπαϊκό σύστημα μεταφοράς ακαδημαϊκών μονάδων, τα Εντατικά προγράμματα, η Ανάπτυξη προγραμμάτων σπουδών, από κοινού με άλλα Ιδρύματα. Μέσω του προγράμματος Erasmus, οι φοιτητές έχουν τη δυνατότητα να διεξάγουν ένα μέρος των σπουδών τους στο εξωτερικό σε συνεργαζόμενο ανώτατο εκπαιδευτικό ίδρυμα ή/και να πραγματοποιήσουν πρακτική άσκηση σε εκπαιδευτικό ή ερευνητικό ίδρυμα, εργαστήριο, οργανισμό, επιχείρηση, ή σε άλλο σχετικό χώρο εργασίας στο εξωτερικό.

8.2 Βιβλιοθήκη

Η βιβλιοθήκη της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης του Δι.Πα.Ε. βρίσκεται στο κεντρικό κτίριο της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης. Διαθέτει πλήθος βιβλίων, καθώς και συνδρομή σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά. Σε μεγάλο βαθμό, οι ανάγκες πρόσβασης στην διεθνή βιβλιογραφία καλύπτονται πλέον μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας Hellenic Academic Libraries Link (Heal-Link) και των βάσεων δεδομένων που υποστηρίζει (Web of Knowledge, Scopus). Με αυτόν τον τρόπο, δίνεται στα μέλη ΔΕΠ, στους ερευνητές και στους φοιτητές η δυνατότητα ηλεκτρονικής πρόσβασης σε έναν μεγάλο αριθμό ακαδημαϊκών εκδόσεων που καλύπτουν σε πλήρως τα γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος.

8.3 Ιατροφαρμακευτική Περίθαλψη

Στην Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη λειτουργεί Τμήμα Ιατροφαρμακευτικής Περίθαλψης με στόχο την υγειονομική περίθαλψη, αλλά και την ψυχολογική υποστήριξη των φοιτητών.

8.4 Κέντρο Λειτουργίας Δικτύου – Ηλεκτρονικές Υπηρεσίες

Το Κέντρο Λειτουργίας Δικτύου (NOC) της Αλεξάνδρειας Πανεπιστημιούπολης του Δι.Πα.Ε. έχει την ευθύνη της εύρυθμης λειτουργίας των δικτυακών και υπολογιστικών υποδομών και των ηλεκτρονικών υπηρεσιών των Τμημάτων καθώς και της οιασδήποτε υποστήριξης των χρηστών αντιστοίχων υπηρεσιών.

Το προσωπικό και οι φοιτητές δικαιούνται να αποκτήσουν Ιδρυματικό Λογαριασμό Χρήστη μέσω του οποίου παρέχονται όλες οι παραπάνω υπηρεσίες. Αναλυτικές πληροφορίες για τις παρεχόμενες υπηρεσίες πληροφορικής και τηλεπικοινωνιών στην Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα του [Κέντρου Λειτουργίας Δικτύου](#).

9. ΔΙΕΘΝΗΣ ΔΙΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

Το Τμήμα είναι ενεργό μέλος του EFAD-Education Association Members (Δίκτυο Συνεργαζόμενων Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Διαιτολόγων), ενός δικτύου Πανεπιστημίων με προγράμματα σπουδών στη Διατροφή και τη Διαιτολογία από όλη την Ευρώπη, με σκοπό τη συνεργασία για τη διαμόρφωση προγραμμάτων σπουδών που θα ανταποκρίνονται αποτελεσματικά στις ανάγκες της αγοράς εργασίας, σε διεθνές επίπεδο.

Το εύρος των συνεργασιών του Τμήματος στην έρευνα είναι μεγάλο και ακόμη περισσότερες είναι οι ευκαιρίες μελλοντικής συνεργασίας με φορείς του εσωτερικού αλλά και του εξωτερικού. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι μόνο για την περίοδο από το 2019 και μετά, το Τμήμα συμμετέχει σε έργα μαζί με άλλους 198 φορείς εκ των οποίων οι 38 είναι από την Ελλάδα, οι 12 από την Ιταλία, οι 11 από την Αρμενία, οι 10 από τη Γερμανία, οι 9 από την Πορτογαλία και οι υπόλοιποι 103 φορείς από 29 άλλες χώρες (Βέλγιο, Γαλλία, Ρωσία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ουζμπεκιστάν κ.ά.)

Οι διδάσκοντες έχουν συντονίσει με την ιδιότητα του επιστημονικά υπεύθυνου άνω των 90 ερευνητικών έργων και συμμετείχαν στην κύρια ερευνητική ομάδα άλλων 213 έργων. Από το 2019 και μετά, είναι ενεργά 41 ερευνητικά έργα με εθνική ή ευρωπαϊκή χρηματοδότηση. Από το περιεχόμενο των ενεργών έργων φαίνεται ότι η ερευνητική δραστηριότητα είναι προσανατολισμένη στα πεδία: αντιμετώπιση της παιδική παχυσαρκίας, ανάλυση δεδομένων εξατομικευμένης διατροφής, καταγραφή διατροφικών αναγκών και προτιμήσεων ειδικών πληθυσμιακών ομάδων, ανάπτυξη παρεμβάσεων φροντίδας, πρόληψης και θεραπευτικής διατροφής, βιοδραστικό περιεχόμενο τροφίμων, ανάδειξη χαρακτηριστικών παραδοσιακών τροφίμων, λειτουργικά τρόφιμα, αποτίμηση της ασφάλειας του περιβάλλοντος και των τροφίμων.

10. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΥ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

10.1 Μαθήματα ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ (1ου και 3ου Εξαμήνου)

NUTR1001	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
NUTR1002	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ
NUTR1003	ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι
NUTR1004	ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ Ι ¹
NUTR1005	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗ
NUTR1013	ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ Ι ²
NUTR1017	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟΝ ΤΟΥΡΙΣΜΟ ³

¹: Ειδίκευση «Κλινική Διατροφή»

²: Ειδίκευση «Αθλητική Διατροφή»

³: Ειδίκευση «Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός»

10.1.1 Μεθοδολογία Έρευνας στη Διατροφή (NUTR1001)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ	
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ	
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Μεθοδολογία έρευνας στη διατροφή	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1004	
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία, Αθλητική Διατροφή, Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	Α	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Α	
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	Παπαδόπουλος Αθανάσιος, Κοκοκύρης Λάμπρος, Ιωάννης Πάγκαλος	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Γενικού Υπόβαθρου	
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική	
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<p>Να αναπτύσσει την μεθοδολογία της επιστημονικής έρευνας στις επιστήμες υγείας, να μπορεί να σχεδιάζει και αναλύει επιστημονικές έρευνες (είδη επιδημιολογικής έρευνας, κλινική δοκιμή και έρευνα, κ.α.).</p> <p>Να μπορεί να εκτελεί βιβλιογραφική έρευνα σε πηγές του διαδικτύου.</p> <p>Να σχεδιάζει και να συντάσσει ερευνητικές προτάσεις..</p> <p>Να μπορεί να συλλέγει και αρχειοθετεί επιστημονικά δεδομένα-στατιστική ανάλυση με το λογισμικό SPSS (αρχές ανάλυσης δεδομένων, μεταβλητές, σχεδιασμός, υποθέσεις, έλεγχοι υποθέσεων ποιοτικών και ποσοτικών μεταβλητών, απλή και πολλαπλή γραμμική παλινδρόμηση και συσχέτιση, λογαριθμική παλινδρόμηση).</p>
Γενικές Ικανότητες
<p>Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται</p> <p>Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.</p> <p>Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.</p> <p><u>Που θα του δώσουν τη δυνατότητα</u></p> <p>Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.</p>

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<ul style="list-style-type: none"> - Μεθοδολογία της επιστημονικής έρευνας στις επιστήμες υγείας, σχεδιασμός και ανάλυση επιστημονικής έρευνας (είδη επιδημιολογικής έρευνας, κλινική δοκιμή και έρευνα, κ.α.). - Ανασκόπηση δεδομένων (βάσεις δεδομένων PubMed, Scopus, SCI, βιβλιογραφική αναζήτηση, αρχειοθέτηση και βιβλιογραφική διαχείριση σε βάση Mendeley, κριτική ανάγνωση και σύνθεση). - Σχεδιασμός και σύνταξη ερευνητικής πρότασης για εκπόνηση μεταπτυχιακής εργασίας.

- Συλλογή και αρχειοθέτηση επιστημονικών δεδομένων-στατιστική ανάλυση με το λογισμικό SPSS (αρχές ανάλυσης δεδομένων, μεταβλητές, σχεδιασμός, υποθέσεις, έλεγχοι υποθέσεων ποιοτικών και ποσοτικών μεταβλητών, απλή και πολλαπλή γραμμική παλινδρόμηση και συσχέτιση, λογαριθμική παλινδρόμηση).
- Γραπτή και προφορική παρουσίαση ερευνητικών δεδομένων. Τεχνικές εκθέσεις (reports), ανακοινώσεις σε συναντήσεις εργασίας και συνέδρια, διπλωματικές εργασίες. Εφαρμογές σε Η/Υ.
- Μεταπτυχιακή εργασία: σχεδιασμός, διαδικασία, δεοντολογία και συγγραφή.
- Δημοσίευση ερευνητικών δεδομένων: διαδικασία και δεοντολογία, επιστημονικά περιοδικά, οδηγίες για συγγραφείς και κριτές, αποτίμηση ερευνητικού έργου (αναφορές, δείκτης βαρύτητας, συντελεστής απήχησης).
- Σύνδεση με το χώρο της εργασίας (ευκαιρίες απασχόλησης, ακαδημαϊκή έρευνα, βιογραφικό σημείωμα, προϋπηρεσία, κ.α.).

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	20
Ατομική μελέτη	10
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Γραπτή επιστημονική εργασία (60%)
Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
2. Παρουσίαση εργασιών προφορικά (40%)
Ποιότητα παρουσίασής επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία

Βασική

-Ασκήσεις υπολογιστικής στατιστικής στην υγεία. Ι. Αποστολάκης-Μ.Α. Σταμούλη. Τεύχος Α και Β, Σειρά: Κοινωνία και Πληροφορική, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα 2007.

-Στατιστική επεξεργασία δεδομένων στην υγεία. Ι. Αποστολάκης-Α. Καστανιά-Χ. Πιερράκου. Σειρά Κοινωνικές επιστήμες και υγεία., Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα 2007.

-Μεθοδολογία της έρευνας και της ανάλυσης δεδομένων για τις επιστήμες της υγείας. Παναγιωτάκος ΔΒ. (2006). Εκδόσεις Β. Κωστάκη.

-Βιοστατιστική. Σταυρινός Β, Παναγιωτάκος Δ., (2007). Εκδόσεις Gutenberg.

Προαιρετική

- SPSS Programming and Data Management: A Guide for SPSS and SAS Users, 4th edition by Raynald Levesque
- SPSS Survival Manual: A Step by Step Guide to Data Analysis Using IBM SPSS by Julie Pallant
- Μεθοδολογία επιστημονικής έρευνας (Τόμος Α). Έννοια, χαρακτηριστικά, είδη και στάδια της επιστημονικής έρευνας. Ιωάν. Ν. Παρασκευόπουλος, Αθήνα, 1993.
- Αρχές Αποδεικτικής Ιατρικής. Ιωαννίδης Ι.(2002). Εκδόσεις Λίτσας.
- Research: Successful Approaches, Monsen RE (1992), The American Dietetic Association.

10.1.2 Πληροφορική στη Διατροφή (NUTR1002)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ	
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ	
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Πληροφορική στη Διατροφή	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1004	
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία, Αθλητική Διατροφή, Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	Α	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Α	
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	2	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	Ιωάννης Πάγκαλος, Παπαδόπουλος Αθανάσιος	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Γενικού Υπόβαθρου	
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική	
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<p>Στόχοι του προγράμματος</p> <p>Να μελετηθεί η χρήση της Πληροφορικής στην επαγγελματική δραστηριότητα της Κλινικής Διαιτολογίας και Διατροφής</p> <p>Να μεταφέρει βασικές γνώσεις και δεξιότητες στο τομέα της Πληροφορικής σε σχέση με την επιστήμη της Διατροφής και, συγκεκριμένα, στο τομέα της αναζήτησης, αποθήκευσης και επεξεργασίας δεδομένων (με online και offline μεθοδολογίες).</p> <p>Να εξηγήσει και να εξοικειώσει τους φοιτητές με τον ρόλο της Πληροφορικής και τη χρήση προγραμμάτων (software) στο τομέα της Κλινικής Διαιτολογίας και Διατροφής</p> <p>Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι</p> <p>Εξοικείωση με τη χρήση των υπολογιστών σε αριθμό προγραμμάτων που αφορούν το τομέα της Κλινικής Διαιτολογίας και Διατροφής</p> <p>Δημιουργία επαγγελματικών αρχείων (βάσεις δεδομένων) για την επαγγελματική δραστηριότητα των φοιτητών (αρχεία ασθενών, διατροφικών συστάσεων)</p> <p>Σχεδιασμός και χρήση διαφόρων διαδικτυακών εργαλείων (websites/blogs, online questionnaires, social networking apps)</p>
Γενικές Ικανότητες
<p><u>Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται</u></p> <p>Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών στο αντικείμενο της Πληροφορικής της Διατροφής.</p> <p>Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.</p> <p><u>Που θα του δώσουν τη δυνατότητα</u></p> <p>Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.</p>

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Προγράμματα πληροφορικής για δημιουργία βάσεων δεδομένων (Σχεδιασμός και Δημιουργία Βάσεων Δεδομένων)
- Γενικές αρχές οργάνωσης δεδομένων και παραδείγματα σε Microsoft Excel, Microsoft Access, Online Databases
- Εξειδικευμένα προγράμματα Πληροφορικής για χρήση στην Κλινική Διαιτολογία
- Ηλεκτρονική ανάλυση και δημιουργία μενού, διαιτολογίων & συνταγών καθώς και μελέτη του

state of the art γύρω από τα Electronic/Personal Health Records

Σχεδιασμός και χρήση διαδικτυακών εργαλείων για διεξαγωγή έρευνας και τη συλλογή δεδομένων μέσω ερωτηματολογίων και ειδικών εφαρμογών. Συγκεκριμένη βάση θα δοθεί στα Social Media/Social Networking sites ως ηλεκτρονικό εργαλείο.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	20
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	10
Σύνολο Μαθήματος	60

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Το μάθημα δεν έχει υποχρεωτικό σύγγραμμα.

Υποστηρίζεται από:

Επιστημονικά άρθρα:

Κάθε ενότητα του μαθήματος συνδέεται με βασικά επιστημονικά άρθρα από τις επιστημονικές περιοχές Nutrition Informatics, Health Informatics, ICT/Computer Science. Κάθε ενότητα διαθέτει επιπλέον λίστα αναφορών (references) για περαιτέρω ανάγνωση.

Ιστοσελίδα Μαθήματος:

Σημειώσεις, συμπληρωματικό υλικό και ανακοινώσεις θα δημοσιεύονται σε τακτά χρονικά διαστήματα στην ιστοσελίδα του μαθήματος, η οποία θα συνοδεύεται από χώρο συζήτησης (message board με social media integration) για επικοινωνία με το καθηγητή.

Προαιρετικά Βιβλία (σύσταση)

Health Informatics: Practical Guide for Healthcare and Information Technology Professionals, Sixth Edition - Hoyt, RE, Yoshihashi, A, et al., Eds. (2014)

Health Care Information Systems: A Practical Approach for Health Care Management – Wager, K, Lee, FW, Glaser, JP (2013)

10.1.3 Ειδικά Θέματα Διατροφής Ι (NUTR1003)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Ειδικά Θέματα Διατροφής Ι</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1004		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία, Αθλητική Διατροφή, Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	Α		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Α		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ, ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ, ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ , ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Στόχοι του προγράμματος

- Να μελετηθούν οι βιοχημικοί, φυσιολογικοί, μεταβολικοί και κλινικοί παράγοντες που επηρεάζουν τον ρόλο των μακροθρεπτικών συστατικών στην ανθρώπινη υγεία και στην ασθένεια.
- Να μελετηθούν όλες οι σχετικές έρευνες που αφορούν τις ανάγκες του ανθρώπου σε μακροθρεπτικά συστατικά.
- Να αποκτηθούν οι απαιτούμενες γνώσεις για την εκτίμηση της σημασίας των υδατανθράκων ,των λιπών και των πρωτεϊνών στην σύνταξη ισορροπημένου διαιτολογίου σε όλο τον κύκλο ζωής του ανθρώπου και στην πρόληψη και θεραπεία των ασθενειών.
- Να αναλυθούν η θεωρία, η μεθοδολογία και τα αποτελέσματα των ερευνών στον τομέα των μακροθρεπτικών συστατικών

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

- Η απόκτηση γνώσεων στην βιοχημεία και φυσιολογία των μακροθρεπτικών συστατικών.
- Η αντίληψη του ρόλου των μακροθρεπτικών συστατικών στις λειτουργίες του οργανισμού και στον κύκλο ζωής του ανθρώπου (εγκυμοσύνη, θηλασμός, βρεφική ηλικία, παιδική ηλικία, εφηβεία, ενήλικη και υπερήλικη ζωή).
- Η γνώση των συνιστώμενων προσλήψεων σε υδατάνθρακες ,λίπη, πρωτεΐνες.
- Η εκτίμηση των παραγόντων που επηρεάζουν τις ανάγκες και την απορρόφηση των μακροθρεπτικών συστατικών.
- Η γνώση των αναγκών σε μακροθρεπτικά συστατικά ανάλογα με την ασθένεια.
- Η εκπαίδευση στην σύνταξη διαιτολογίου σ' ότι αφορά την συμμετοχή των μακροθρεπτικών συστατικών.
- Η απόκτηση γνώσεων σε ειδικά θέματα και ερευνητικά δεδομένα σχετικά με την λήψη ορισμένων μακροθρεπτικών συστατικών όπως των αμινοξέων, των λιπαρών οξέων και των φυτικών ινών ως διατροφικά σκευάσματα.
- Κριτική εκτίμηση της επιστημονικής βιβλιογραφίας στον τομέα των μακροθρεπτικών συστατικών
- Η δυνατότητα εκπόνησης έρευνας σεσχάση με τα μακροθρεπτικά συστατικά.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- 1 Υδατάνθρακες: Δομή και ιδιότητες, ταξινόμηση, πέψη και απορρόφηση, μεταβολισμός, μονοσακχαρίτες, πολυσακχαρίτες, φυτικές ίνες, γλυκαντικές ουσίες, πρόσληψη υδατανθράκων από τρόφιμα, ημερήσιες ανάγκες στον κύκλο ζωής του ανθρώπου, στην απώλεια βάρους και σε συγκεκριμένες ασθένειες
- 2 Λίπη: Δομή και ιδιότητες, ταξινόμηση, πέψη και απορρόφηση, μεταβολισμός, λιπαρά, οξέα, χοληστερόλη, λιποπρωτεΐνες, πρόσληψη λιπών από τρόφιμα, ημερήσιες ανάγκες στον κύκλο ζωής του ανθρώπου, στην απώλεια βάρους και σε συγκεκριμένες ασθένειες
- 3 Πρωτεΐνες: Δομή και ιδιότητες, ταξινόμηση, πέψη και απορρόφηση, μεταβολισμός, αμινοξέα, ποιότητα πρωτεϊνών, πρόσληψη υδατανθράκων από τρόφιμα, ημερήσιες ανάγκες στον κύκλο ζωής του ανθρώπου, στην απώλεια βάρους και σε συγκεκριμένες ασθένειες
- 4 Πρόσληψη μακροθρεπτικών συστατικών σε σκευάσματα
- 5 Τα μακροθρεπτικά συστατικά στον σχεδιασμό διαιτολογίου
- 6 Εκτίμηση της διαίτας του πληθυσμού σε σχέση με την πρόσληψη μακροθρεπτικών συστατικών την διατροφική κατάσταση και την υγεία. Αποτελέσματα ερευνών. Διατροφικές ελλείψεις, παρατηρήσεις και συστάσεις

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

- 1 Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
- 2 Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
- 3 Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βασική

1. Εγχειρίδιο Διατροφής, Hans Konrad Biesalski, Peer Grimm, 2008, εκδοσεις Πασχαλιδης, Αθηνά
2. Manual of Dietetic Practice, 5th Edition, Joan Gandy, 2014, , Wiley-Blackwell

Προαιρετική

Nutrition and Metabolism, 2nd Edition, Susan (Editor), Ian A. Macdonald (Editor), Helen M. Roche (Editor), 2010, Wiley-Blackwell

10.1.4 Παθοφυσιολογία και Διατροφική Θεραπευτική Αγωγή I (NUTR1004)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Παθοφυσιολογία και Διατροφική Θεραπευτική Αγωγή I</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1004		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	Α		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Γ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

- Να αποκτήσουν αντίληψη και γνώση των αιτιολογιών για αριθμό κοινών και χρόνιων ασθενειών.
- Να αποκτήσουν γνώση της παθοφυσιολογίας που οδηγεί στις διάφορες ασθένειες.
- Να αντιληφθούν τις διαγνωστικές εξετάσεις για την διάγνωση και να μάθουν να τις αξιολογούν.
- Να αποκτήσουν γνώσεις για τις διάφορες φαρμακευτικές αγωγές, της ενέργειας και παρενέργειας φαρμάκων για τις συγκεκριμένες ασθένειες.
- Να αντιληφθούν την ιατρική αντιμετώπιση των ασθενειών αυτών και τον ρόλο του διαιτολόγου στην ιατρική ομάδα.
- Να αναπτύξουν τις απαιτούμενες δεξιότητες για συνεργασία με την ιατρική ομάδα.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Διαβήτης
- Καρδιαγγειακές παθήσεις
- Γαστρεντερολογικές παθήσεις
- Νεφρολογικές παθήσεις
- Παιδιατρικές παθήσεις

σε σχέση με:

Μεταβολισμό και λειτουργία των θρεπτικών συστατικών σε κάθε πάθηση με τις ιδιαιτερότητες της Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού σε υγιείς καταστάσεις. Διατροφικές αξιολογήσεις
Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός
Τροποποίηση συνταγών για διάφορες καταστάσεις υγείας
Επιπλοκές φαρμάκων με διατροφικά στοιχεία
Ιατρική ορολογία

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

- 1 Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
- 2 Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
- 3 Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Obesity: Science to Practice: Gareth Williams, Gema Frühbeck, 2009, John Wiley & Sons.

10.1.5 Διατροφική Γονιδιωματική (NUTR1005)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ	
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ	
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Διατροφική Γονιδιωματική</u>	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1005	
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία, Αθλητική Διατροφή, Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	Α	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Γ	
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	2	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΒΑΡΔΑΚΑ ΕΛΙΣΑΒΕΤ, ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΘΥΜΙΑ, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΟΡΜΑΣ, ΑΡΓΥΡΙΟΥ ΝΟΤΗΣ, ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ, ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου	
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική	
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση αυτής της ενότητας, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> κατανοούν τις βασικές αρχές της διατροφικής γονιδιωματικής συζητούν/εξηγούν τη σχέση διατροφής με ενδογενή μεταβολικά νοσήματα και πολυπαραγοντικές διαταραχές καταγράφουν την γενετική πληροφορία και να κάνουν εκτίμηση του κινδύνου αξιολογούν κριτικά τα εκάστοτε δεδομένα για μια εξατομικευμένη διατροφική προσέγγιση συζητούν ηθικά, νομικά και κοινωνικά προβλήματα που σχετίζονται με την διατροφική γονιδιωματική
Γενικές Ικανότητες
<p>Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται</p> <p>Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.</p> <p>Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.</p> <p><u>Που θα του δώσουν τη δυνατότητα</u></p> <p>Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.</p>

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<p>Η ενότητα αυτή πραγματεύεται το ρόλο της αλληλεπίδρασης διατροφής και ανθρώπινου γονιδιωματος στη διατήρηση της υγείας, στην πρόληψη της έκφρασης μιας γενετικής διαταραχής και στην θεραπεία της νόσου. Οι εκπαιδευόμενοι θα αποκτήσουν το κατάλληλο γενετικό υπόβαθρο έτσι ώστε να κατανοούν τις βασικές αρχές της διατροφογενετικής, διατροφογενωμικής και επιγενετικής. Επιπρόσθετα θα εξοικειωθούν με θέματα εξατομικευμένων διατροφικών προσεγγίσεων σχεδιασμένων να δρουν ανάλογα με το γενότυπο ενός ατόμου και να επηρεάζουν την έκφραση των γονιδίων.</p>
--

Ενδεικτικό Περιεχόμενο της Ενότητας:

1. Ανθρώπινο γονιδίωμα
2. Βασικές Αρχές Διατροφικής Γονιδιωματικής
 - 2.1. Διατροφογενετική
 - 2.2. Διατροφογενωμική
 - 2.3. Επιγενετική
3. Ενδογενή μεταβολικά νοσήματα και διατροφή
 - 3.1. Διαταραχές μεταβολισμού αμινοξέων
 - 3.2. Διαταραχές μεταβολισμού υδατανθράκων
4. Πολυπαραγοντικές διαταραχές και διατροφή
 - 4.1. Παχυσαρκία
 - 4.2. Μεταβολικό σύνδρομο
 - 4.3. Καρκίνος
 - 4.4. Διαβήτης
5. Εξατομικευμένη διατροφή– Εξατομικευμένα τρόφιμα
6. Καταγραφή γενετικής πληροφορίας – Εκτίμηση γενετικού κινδύνου
 - 6.1. Γενεαλογικά δέντρα
 - 6.2. Γονιδιακά tests
7. Διατροφική γονιδιωματική και γενετική καθοδήγηση
8. Ηθικά, νομικά, κοινωνικά προβλήματα σχετικά με την Διατροφική Γονιδιωματική

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	20
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	10
Σύνολο Μαθήματος	60

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

- 1 Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
- 2 Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

- 3 Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Camp KM., Trujillo E. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Nutritional Genomics. *J Acad Nutr Diet.* 2014; 114(2):299–312.
2. Centers for Disease Control and Prevention. Genomic tests and family history by levels of evidence. <http://www.cdc.gov/genomics/gtesting/tier.htm>.
3. Ford D, Raj S, Batheja RK, et al. American Dietetic Association: Standards of Practice and Standards of Professional Performance for registered dietitians (competent, proficient, and expert) in integrative and functional medicine. *J Am Diet Assoc.* 2011;111(6):902-913, e901-923.
4. German JB, Zivkovic AM, Dallas DC, Smilowitz JT. Nutrigenomics and personalized diets: What will they mean for food? *Annu Rev Food Sci Technol.* 2011;2:97-123.
5. Howard HC, Swinnen E, Douw K, et al. The ethical introduction of genome-based information and technologies into public health. *Public Health Genomics.* 2013;16(3):100-109.
6. National Human Genome Research Institute. An overview of the Human Genome Project. <http://www.genome.gov/12011238>.
7. Rimbach G, Minihane AM. Nutrigenetics and personalised nutrition: How far have we progressed and are we likely to get there? *Proc Nutr Soc.* 2009;68(2):162 -172.
8. Singh RH, Kaczmarczyk MM. Standards of professional practice for genetic metabolic dietitians. *Genet Med.* 2008;10(4):290-293.
9. Panagiotou G, Nielsen J. Nutritional systems biology: Definitions and approaches. *Annu Rev Nutr.* 2009;29:329-339.

10.1.6 Αθλητική Παθοφυσιολογία Ι (NUTR1013)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ	
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ	
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Αθλητική Παθοφυσιολογία Ι	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1013	
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Αθλητική Διατροφή	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	Α	
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Γ	
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ, ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ, ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου	
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική	
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

- Να αποκτήσουν αντίληψη και γνώση των αιτιολογιών για αριθμό κοινών και χρόνιων ασθενειών.
- Να αποκτήσουν γνώση της παθοφυσιολογίας που οδηγεί στις διάφορες ασθένειες και την αξιοποίηση του αθλητισμού για την αντιμετώπιση τους.
- Να αντιληφθούν τις διαγνωστικές εξετάσεις για την διάγνωση και να μάθουν να τις αξιολογούν.
- Να αποκτήσουν γνώσεις για τις διάφορες φαρμακευτικές αγωγές, της ενέργειας και παρενέργειας φαρμάκων για τις συγκεκριμένες ασθένειες σε σχέση και με τη φυσική άσκηση.
- Να αντιληφθούν την ιατρική αντιμετώπιση των ασθενειών αυτών και τον ρόλο του διαιτολόγου στην ιατρική ομάδα.
- Να αναπτύξουν τις απαιτούμενες δεξιότητες για συνεργασία με την ιατρική ομάδα.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Διαβήτης
- Καρδιαγγειακές παθήσεις
- Γαστρεντερολογικές παθήσεις
- Νεφρολογικές παθήσεις

- Παιδιατρικές παθήσεις

σε σχέση με:

- Μεταβολισμό και λειτουργία των θρεπτικών συστατικών σε κάθε πάθηση με τις ιδιαιτερότητες της
- Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού σε υγιείς καταστάσεις και σε καταστάσεις άθλησης
- Διατροφικές αξιολογήσεις
- Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός Τροποποίηση συνταγών για διάφορες καταστάσεις υγείας σε συνδυασμό με άσκηση Επιπλοκές φαρμάκων με διατροφικά στοιχεία
- Ιατρική ορολογία

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Obesity: Science to Practice: Gareth Williams, Gema Frühbeck, 2009, John Wiley & Sons.

10.1.7 Στοιχεία Παθοφυσιολογίας της Διατροφής στον Τουρισμό (NUTR1017)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Στοιχεία Παθοφυσιολογίας της Διατροφής στον Τουρισμό</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1016		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Δ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ, ΜΕΘΕΝΙΤΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ, ΜΟΥΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ, ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<ul style="list-style-type: none"> - Να αποκτήσουν αντίληψη και γνώση των αιτιολογιών για αριθμό κοινών και χρόνιων ασθενειών. - Να αποκτήσουν γνώση της παθοφυσιολογίας που οδηγεί στις διάφορες ασθένειες. - Να αντιληφθούν τις διαγνωστικές εξετάσεις για την διάγνωση και να μάθουν να τις αξιολογούν. - Να αποκτήσουν γνώσεις για τις διάφορες φαρμακευτικές αγωγές, της ενέργειας και παρενέργειας φαρμάκων για τις συγκεκριμένες ασθένειες. - Να αντιληφθούν την ιατρική αντιμετώπιση των ασθενειών αυτών και τον ρόλο του διαιτολόγου στην ιατρική ομάδα της τουριστικής μονάδας. - Να αναπτύξουν τις απαιτούμενες δεξιότητες για συνεργασία με την ιατρική ομάδα της τουριστικής μονάδας.
Γενικές Ικανότητες
<p>Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται</p> <p>Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.</p> <p>Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.</p> <p><u>Που θα του δώσουν τη δυνατότητα</u></p> <p>Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.</p>

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:
- Διαβήτης

- Καρδιαγγειακές παθήσεις
- Γαστρεντερολογικές παθήσεις
- Νεφρολογικές παθήσεις
- Παιδιατρικές παθήσεις

1 Όλα τα παραπάνω θα συσχετιστούν με

- Μεταβολισμό και λειτουργία των θρεπτικών συστατικών σε κάθε πάθηση με τις ιδιαιτερότητες της Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού σε υγιές καταστάσεις.
- Διατροφικές αξιολογήσεις
- Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός στα πλαίσια της τουριστικής μονάδας
- Τροποποίηση συνταγών για διάφορες καταστάσεις υγείας στο διαιτολόγιο μιας τουριστικής μονάδας
- Επιπλοκές φαρμάκων με διατροφικά στοιχεία.
- Ιατρική ορολογία

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Obesity: Science to Practice: Gareth Williams, Gema Frühbeck, 2009, John Wiley & Sons.

10.2 Μαθήματα ΕΑΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜΗΝΟΥ (2ου και 4ου Εξαμήνου)

NUTR1006	ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ II
NUTR1007	ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ II
NUTR1008	ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ³
NUTR1009	ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ³
NUTR1010	ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ¹
NUTR1011	ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ^{2,3}
NUTR1012	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΛΙΝΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ¹
NUTR1014	ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΠΑΘΟΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ II ²
NUTR1015	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ²
NUTR1016	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ²
NUTR1018	ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ³

¹: Ειδίκευση «Κλινική Διατροφή»

²: Ειδίκευση «Αθλητική Διατροφή»

³: Ειδίκευση «Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός»

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Ειδικά Θέματα Διατροφής II</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1006		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία, Αθλητική Διατροφή, Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	B		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ, ΠΡΙΤΣΑ ΑΓΑΘΗ, ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ, ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΣΑΝΑ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<p>Στόχοι του προγράμματος</p> <ul style="list-style-type: none"> -Να μελετηθούν οι βιοχημικές, φυσιολογικές, μεταβολικές λειτουργίες των μικροθρεπτικών συστατικών στην ανθρώπινη υγεία και στην πρόληψη και θεραπεία των ασθενειών -Να μελετηθούν όλες οι σχετικές έρευνες που αφορούν τις ανάγκες του ανθρώπου σε μικροθρεπτικά συστατικά. -Να γίνει αντιληπτή η σχέση μικροθρεπτικών συστατικών και διατροφικών ελλείψεων -Να αποκτηθούν οι απαιτούμενες γνώσεις για την εκτίμηση της σημασίας των βιταμινών και των ανόργανων συστατικών στην σύνταξη ισορροπημένου διαιτολογίου σε όλο τον κύκλο ζωής του ανθρώπου και στην πρόληψη και θεραπεία των ασθενειών. <p>Να αναλυθούν η θεωρία, η μεθοδολογία και τα αποτελέσματα των ερευνών στον τομέα των μικροθρεπτικών συστατικών</p> <p>Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι</p> <ul style="list-style-type: none"> -Η απόκτηση γνώσεων στην βιοχημεία και φυσιολογία των μικροθρεπτικών συστατικών. -Η αντίληψη του ρόλου των μικροθρεπτικών συστατικών στις λειτουργίες του οργανισμού και στον κύκλο ζωής του ανθρώπου (εγκυμοσύνη, θηλασμός, βρεφική ηλικία, παιδική ηλικία, εφηβεία, ενηλικία και υπερηλικία ζωή). - Η γνώση των συνιστώμενων προσλήψεων σε βιταμίνες και ανόργανα συστατικά -Η γνώση των αναγκών σε μικροθρεπτικά συστατικά ανάλογα με την ασθένεια.

- Η εκπαίδευση στην σύνταξη διαιτολογίου σ'ότι αφορά την συμμετοχή των βιταμινών και των ανόργανων συστατικών.
- Η απόκτηση γνώσεων σε ερευνητικά δεδομένα σχετικά με την λήψη μακροθρεπτικών συστατικών ως διατροφικά σκευάσματα.
- Κριτική εκτίμηση της επιστημονικής βιβλιογραφίας στον τομέα των μικροθρεπτικών συστατικών
- Η δυνατότητα εκπόνησης έρευνας σε σχέση με τα μικροθρεπτικά συστατικά

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

Λιποδιαλυτές βιταμίνες: βιταμίνη Α, βιταμίνη D ,βιταμίνη Ε, βιταμίνη Κ: ταξινόμηση, πέψη και απορρόφηση, μεταβολισμός, ημερήσιες ανάγκες στον κύκλο ζωής του ανθρώπου, στην απώλεια βάρους και σε συγκεκριμένες ασθένειες, περιεκτικότητα σε τρόφιμα

Υδατοδιαλυτές βιταμίνες:, βιταμίνη C, νιασίνη, ριβοφλαβίνη, θειαμίνη, Παντοθενικό οξύ, βιοτίνη, πυριδοξίνη, κοβαλαμίνη, φυλλικό οξύ: ταξινόμηση, πέψη και απορρόφηση, μεταβολισμός, ημερήσιες ανάγκες στον κύκλο ζωής του ανθρώπου, στην απώλεια βάρους και σε συγκεκριμένες ασθένειες, περιεκτικότητα σε τρόφιμα

Ανόργανα συστατικά και

ιχνοστοιχεία:ασβέστιο,φώσφορος,μαγνησιο,θείο,σιδηρος,ιώδιο,φθόριο,σελίνιο,ψευδάργυρος, χαλκός, μαγγάνιο, χρώμιο, νάτριο, χλώριο: ταξινόμηση, πέψη και απορρόφηση, μεταβολισμός, ημερήσιες ανάγκες στον κύκλο ζωής του ανθρώπου, στην απώλεια βάρους και σε συγκεκριμένες ασθένειες, περιεκτικότητα σε τρόφιμα

Πρόσληψη μικροθρεπτικών συστατικών σε σκευάσματα Τα μικροθρεπτικά συστατικά στον σχεδιασμό διαιτολογίου

Πρόσληψη βιταμινών και ανόργανων συστατικών στον πληθυσμό. Αποτελέσματα ερευνών.

Διατροφικές ελλείψεις, παρατηρήσεις και συστάσεις.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

Δραστηριότητα	Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30

Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

- 1 Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
- 2 Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
- 3 Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Απαιτούμενα Βιβλία

Present Knowledge in Nutrition, 10th Edition, John W. Erdman, Jr. (Editor), Ian A. MacDonald (Editor), Steven H. Zeisel (Editor), 2012, Wiley-Blackwell

Προαιρετικά Βιβλία (σύσταση)

Manual of Dietetic Practice, 5th Edition, Joan Gandy, 2014, , Wiley-Blackwell

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Παθοφυσιολογία και Διατροφική Θεραπευτική Αγωγή II</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1007		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	B		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ, ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΚΟΥΛΟΥΡΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<ul style="list-style-type: none"> -Να αποκτήσουν αντίληψη και γνώση των αιτιολογιών για εξειδικευμένες ασθένειες και ιατρικές καταστάσεις . -Να αποκτήσουν γνώση της παθοφυσιολογίας που οδηγεί στις διάφορες ασθένειες. -Να αντιληφθούν τις διαγνωστικές εξετάσεις για την διάγνωση και να μάθουν να τις αξιολογούν. -Να αποκτήσουν γνώσεις για τις διάφορες φαρμακευτικές αγωγές, της ενέργειας και παρενέργειας φαρμάκων για τις συγκεκριμένες ασθένειες. - Να αποκτήσουν τις απαιτούμενες γνώσεις οι φοιτητές για εξειδικευμένους τρόπους διατροφής – εντερικής και παρεντερικής σίτισης -Να ενημερωθούν και να εξοικειωθούν με τα διάφορα ιατρικά σκευάσματα- βοηθήματα εντερικής και παρεντερικής σίτισης -Να αντιληφθούν την ιατρική αντιμετώπιση των ασθενειών αυτών και τον ρόλο του διαιτολόγου στην ιατρική ομάδα. -Να αναπτύξουν τις απαιτούμενες δεξιότητες για συνεργασία με την ιατρική ομάδα.
Γενικές Ικανότητες
<p><u>Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται</u></p> <p>Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.</p> <p>Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.</p> <p><u>Που θα του δώσουν τη δυνατότητα</u></p>

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Χειρουργική
- ΜΕΘ – περιπτώσεις νοσηλείας σε μονάδα εντατικής Θεραπείας Τραύμα
- Μεταβολικές παθήσεις
- Μεταμοσχεύσεις
- Βαριατρική
- Ογκολογία
- Εντερική και παρεντερική σίτισης
- Αλλεργίες
- Τροφικές Δυσανεξίες- αλλεργίες

σε σχέση με:

- Μεταβολισμό και λειτουργία των θρεπτικών συστατικών σε κάθε πάθηση με τις ιδιαιτερότητες της
- Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού σε υγιές καταστάσεις. Διατροφικές αξιολογήσεις
- Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός
- Τροποποίηση συνταγών για διάφορες καταστάσεις υγείας
- Επιπλοκές φαρμάκων με διατροφικά στοιχεία
- Ιατρική ορολογία

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

- Πρόσωπο με πρόσωπο
- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

- Χρήση Η/Υ, Powerpoint
Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

- Γλώσσα: Ελληνικά
Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση
Αξιολόγηση Εργασιών
Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

- 1 Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
- 2 Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
- 3 Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Obesity: Science to Practice: Gareth Williams, Gema Frühbeck, 2009, John Wiley & Sons.

10.2.3 Διαχείριση της Ποιότητας και της Ασφάλειας των Τροφίμων στις Μονάδες Μαζικής Εστίασης (NUTR1008)

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Διαχείριση της Ποιότητας και της Ασφάλειας των Τροφίμων στις Μονάδες Μαζικής Εστίασης</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1008		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	B		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	2	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	6
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ, ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ, ΓΕΡΟΘΑΝΑΣΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες
<p>Οι εκπαιδευόμενοι θα προσεγγίζουν συστηματικά θέματα σχετικά με τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας σε μονάδες μαζικής εστίασης. Θα ενημερώνονται για το εύρος των κινδύνων που απειλούν τα τρόφιμα και για τις διαδικασίες εκτίμησης και διαχείρισης αυτών.</p> <p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση αυτής της ενότητας, θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • διακρίνουν/εξηγούν τους τρόπους διαχείρισης των τροφίμων και ποτών σε ολόκληρο το εύρος των επισιτιστικών μονάδων. • εκτιμούν/εξηγούν τους κινδύνους που απειλούν τα τρόφιμα και εμμέσως την ασφάλεια των καταναλωτών. • διακρίνουν/εκτιμούν το επίπεδο της εφαρμοζόμενης υγιεινής, το κόστος έλεγχου αυτής και το ρίσκο που θα προκύπτει από την μείωση των προτύπων ποιότητας. • διαχειρίζονται/εξηγούν, με βάση την επιστημονική τεκμηρίωση, τους κινδύνους στα κρίσιμα σημεία ολόκληρης της παραγωγικής διαδικασίας (από το χωράφι μέχρι το τραπέζι).
Γενικές Ικανότητες
<p><u>Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται</u></p> <p>Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.</p> <p>Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.</p> <p><u>Που θα του δώσουν τη δυνατότητα</u></p>

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στο μάθημα δίνεται έμφαση στη συστηματική προσέγγιση των συστημάτων διασφάλισης της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων σε ολόκληρο το φάσμα των μονάδων μαζικής εστίασης και στη μελέτη των κρίσιμων σημείων ολόκληρης της παραγωγικής διαδικασίας (από το χωράφι μέχρι το τραπέζι).

Διδακτέα ύλη:

1. Διαχείριση των τροφίμων και ποτών σε εστιατόρια, ταχυφαγεία και καταστήματα τροφίμων.
2. Διαχείριση των τροφίμων και ποτών σε βιομηχανική κλίμακα, σε ιδρύματα, σε νοσοκομεία και σε ξενοδοχεία.
3. Συστήματα παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων σε μεγάλες επισιτιστικές επιχειρήσεις.
4. Εκτίμηση και διαχείριση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων και το πρότυπο ποιότητας ISO 22000.
5. Ρύπανση και Επιμόλυνση των τροφίμων – Αλλοιώσεις.
6. Σχεδιασμός του μενού και κρίσιμα σημεία κατά την προμήθεια των πρώτων υλών.
7. Κρίσιμα σημεία, έλεγχος και διαχείριση των κινδύνων κατά την παραλαβή, αποθήκευση και εξαγωγή των πρώτων υλών προς επεξεργασία.
8. Κρίσιμα σημεία, έλεγχος και διαχείριση των κινδύνων κατά την προκατεργασία και επεξεργασία των πρώτων υλών.
9. Κρίσιμα σημεία, έλεγχος και διαχείριση των κινδύνων κατά το σερβίρισμα του φαγητού ή κατά την αποθήκευση, διακίνηση και διάθεση των έτοιμων γευμάτων.
10. Κρίσιμα σημεία, έλεγχος και διαχείριση των κινδύνων κατά τη συντήρηση, τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμένου κατά τη διάθεση των αποβλήτων.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	20
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	10
Σύνολο Μαθήματος	60

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Αξιολογηση με:

1. ερωτήσεις σύντομης απάντησης, επίλυσης προβλημάτων και πολλαπλής επιλογής (70% στον τελικό βαθμό).
2. παρουσίαση γραπτών επιστημονικών εργασιών (30%).

3. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλία

1. Κυρανάς ΕΡ (2013) *Μονάδες Τροφοδοσίας (Catering). Οργανωτικές δομές & Διαχείριση της Ποιότητας & της Ασφάλειας των Τροφίμων*. Εκδ. Τζιολα, Θεσσαλονίκη.
2. Τζια Κ & Παππα Φ (2005) *Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία έλεγχου (HACCP) σε χώρους μαζικής εστίασης*. Εκδ. Παπασωτηρίου, Αθήνα
3. Wallace C, Sperber W and Mortimore SE (2011) *Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety throughout the Global Supply Chain*. John Wiley & Sons, USA.
4. Walker JR (2007) *The Restaurant: From Concept to Operation*. John Wiley & Sons, USA.
5. Hartwell HJ, Edwards J and Beavis J (2007) *Plate versus trolley food service in a hospital: Comparison of patient satisfaction*. Nutrition, 23:211-218.
6. Assaf A and Matawie KM (2008) *Cost efficiency modeling in health care foodservice operations*. International Journal of Hospitality Management, 27:604-613.

Συναφή επιστημονικά περιοδικά

1. Food Law & Policy eJournal
2. Food policy
3. Food & Nutritional Disorders
4. International Journal of Hospitality Management
5. Journal of Foodservice
6. Journal of Foodservice Business Research
7. Nutrition
8. Nutrition and Food Sciences
9. The Journal of Foodservice Management and Education

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Μεσογειακή Διατροφή και Λειτουργικά Τρόφιμα</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1009		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	B		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΚΑΡΑΣΤΟΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΚΑΛΛΙΟΠΗ, ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ, ΓΕΡΟΘΑΝΑΣΗ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Οι εκπαιδευόμενοι θα εξοικειωθούν με τα Ειδικά Θέματα που αφορούν στη Μεσογειακή Διατροφή και τα λειτουργικά τρόφιμα, τα τρόφιμα μειωμένης ενεργειακής αξίας, τα εμπλουτισμένα τρόφιμα, τα τρόφιμα που προορίζονται για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς που περιλαμβάνονται στη Μεσογειακή Διατροφή και για τα διατροφικά συμπληρώματα. Θα μάθουν τι απαιτείται για να αναφέρονται υπεύθυνα σε συγκεκριμένα συστήματα τροφίμων ή σε συστατικά τροφίμων ή συμπληρωμάτων διατροφής που δυνητικά μπορούν να παρέχουν προληπτικές ή θεραπευτικές ιδιότητες έναντι ασθενειών. Επιπλέον, η ενότητα έχει στόχο να παρέχει ορισμένα παραδείγματα συγκεκριμένων τροφίμων, καθώς και ζητήματα κανονισμών και πολιτικής που εμπλέκονται στην κυκλοφορία αυτών των προϊόντων στην αγορά.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση αυτής της ενότητας, οι φοιτητές θα πρέπει να είναι σε θέση να:

- συζητούν/εξηγούν τις δυνατότητες των ειδικών τροφίμων, των λειτουργικών συστατικών που περιλαμβάνονται στη Μεσογειακή Διατροφή και των διατροφικών συμπληρωμάτων στην πρόληψη των ασθενειών,
- συζητούν/εξηγούν το κανονιστικό πλαίσιο για τα τρόφιμα ειδικής διατροφής,
- συζητούν/εξηγούν με βάση την επιστημονική τεκμηρίωση τις απαιτήσεις των προϊόντων αυτών ώστε να φέρουν ισχυρισμούς για την μείωση κινδύνων από ασθένειες,
- αξιολογούν κριτικά τα εκάστου δεδομένα για μια εξατομικευμένη διατροφική προσέγγιση με βάση τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στη Μεσογειακή Διατροφή.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την

πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το μάθημα δίνει έμφαση στο εξελισσόμενο πεδίο των λειτουργικών τροφίμων που σχετίζονται με θετικές συνέπειες στην υγεία και την ευεξία του ανθρώπου και αποτελούν χαρακτηριστικά συστατικά της παραδοσιακής Μεσογειακής διατροφής, η οποία μελετάται ως στοιχείο εμπλουτισμού των υπηρεσιών εστίασης στον τουρισμό, καθώς χαρακτηρίζει έναν τρόπο ζωής που προάγει καλύτερη υγεία και ποιότητα ζωής. Στόχος είναι να δοθεί η δυνατότητα στους μεταπτυχιακούς φοιτητές να εμβαθύνουν στον ρόλο που μπορούν να έχουν στην προαγωγή της υγείας, εντοπίζοντας και καθορίζοντας τις τρέχουσες τάσεις της διατροφής για την εφαρμογή των κατάλληλων διατροφικών κατευθυντήριων γραμμών της Μεσογειακής διατροφής στην παρασκευή τροφίμων στις επισιτιστικές μονάδες τουρισμού.

Διδακτέα ύλη:

1. Εισαγωγή στα λειτουργικά τρόφιμα. Ορισμοί, Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), Ισχύουσα Νομοθεσία σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Τρόφιμα ειδικής διατροφής, τρόφιμα ενισχυμένης θρεπτικής αξίας, γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα. Ερευνητική μεθοδολογία, τεκμηρίωση.
2. Ισχυρισμοί υγείας και κανονισμοί για την επισήμανση: Πως οι καταναλωτές θα ενημερώνονται για τα Λειτουργικά Τρόφιμα.
3. Βασικά λειτουργικά τρόφιμα και συστατικά της Μεσογειακής διατροφής: μη επεξεργασμένοι ξηροί καρποί, φρούτα και λαχανικά, ελαιόλαδο, ψαριά, δημητριακά ολικής άλεσης, όσπρια, χαμηλά σε λίπος γαλακτοκομικά, κόκκινο κρασί, βότανα και μπαχαρικά.
4. Παραδοσιακοί και εναλλακτικοί τρόποι χρήσης των βασικών τροφίμων της Μεσογειακής Διατροφής στις επισιτιστικές τουριστικές μονάδες. Η οικονομική σημασία των λειτουργικών τροφίμων στον τουρισμό. Πως αντιλαμβάνονται οι καταναλωτές τα λειτουργικά τρόφιμα και τα οφέλη της Μεσογειακής διατροφής.
5. Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ)- Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ)-Ιδιότυπα Παραδοσιακά Προϊόντα (ΙΠΠ) στις επισιτιστικές τουριστικές μονάδες.
6. Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων τροφίμων με λειτουργικές ιδιότητες. Τα λειτουργικά τρόφιμα ως καινοφανή τρόφιμα. Περιπτώσιολογικές μελέτες για τα λειτουργικά συστατικά τροφίμων κατά την μεταποίηση.
7. Μεσογειακή Διατροφή και Παχυσαρκία.
8. Μεσογειακή Διατροφή στη αντιμετώπιση των καρδιομεταβολικών νοσημάτων.
9. Οργάνωση σεμιναρίων σε πελάτες ξενοδοχειακών μονάδων για υγιεινή διατροφή.
10. Οργάνωση σεμιναρίων για υγιεινή παρασκευή τροφίμων.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	
Πρόσωπο με πρόσωπο <ul style="list-style-type: none"> Αίθουσα Διδασκαλίας 	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	
Χρήση Η/Υ, Powerpoint Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	20
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	10
Σύνολο Μαθήματος	60
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	
Γλώσσα: Ελληνικά	
Αξιολόγηση με:	
<ol style="list-style-type: none"> Εξετάσεις με ερωτήσεις ανάπτυξης 50% Παρουσίαση εργασιών προφορικά (20%) και γραπτά (30%) 	

3. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία (πρόσφατη):
-Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Βιβλία

- Κυρανάς, Ευστράτιος Ρ. (2011). *Πρόσθετα τροφίμων και νομοθεσία* 1η Εκδ. Τζιόλα, Θεσσαλονίκη.
- Pomeranz, Y. (2012). *Functional properties of food components*. Academic Press.
- Smith, J., & Charter, E. (Eds.). (2011). *Functional food product development*. John Wiley & Sons.
- Webb, G. P. (2011). *Dietary supplements and functional foods*. John Wiley & Sons.

Επιστημονικά Άρθρα

- Betoret, E., Betoret, N., Vidal, D., & Fito, P. (2011). Functional foods development: Trends and technologies. *Trends in Food Science & Technology*, 22(9), 498-508.
- Chen, G., Wang, H., Zhang, X., & Yang, S. T. (2014). Nutraceuticals and Functional Foods in the Management of Hyperlipidemia. *Critical reviews in food science and nutrition*, 54(9), 1180-1201.
- Chen, Z. Y., Jiao, R., & Ma, K. Y. (2008). Cholesterol-lowering nutraceuticals and functional foods. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(19), 8761-8773.
- Corbo, M. R., Bevilacqua, A., Petruzzi, L., Casanova, F. P., & Sinigaglia, M. (2014). Functional Beverages: The Emerging Side of Functional Foods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 13(6), 1192-1206.
- Costabile, A., & Maccaferri, S. (2014). Application of Probiotics in the Dairy Industry: The Long Way from Traditional to Novel Functional Foods. *Dairy Microbiology: A Practical Approach*, 155.
- Das, A., & Chakraborty, R. (2014). Interest of functional foods for low-income countries. *Current Opinion in Clinical Nutrition & Metabolic Care*, 17(6), 582-588.

7. De Jong, N., Ocke, M. C., Branderhorst, H. A., & Friele, R. (2003). Demographic and lifestyle characteristics of functional food consumers and dietary supplement users. *British Journal of Nutrition*, 89(02), 273-281.
8. Doyon, M., & Labrecque, J. (2008). Functional foods: a conceptual definition. *British Food Journal*, 110(11), 1133-1149
9. Kubo, A., & Nihei, F. (2014). 10 Clinical Application of Antiaging Food Factors in Functional Foods. *Clinical Aspects of Functional Foods and Nutraceuticals*, 137.
10. Mirmiran, P., Bahadoran, Z., & Azizi, F. (2014). Functional foods-based diet as a novel dietary approach for management of type 2 diabetes and its complications: A review. *World journal of diabetes*, 5(3), 267.
11. Mohamed, S. (2014). Functional foods against metabolic syndrome (obesity, diabetes, hypertension and dyslipidemia) and cardiovascular disease. *Trends in Food Science & Technology*, 35(2), 114-128.
12. Nestle, M. (2013). *Food politics: How the food industry influences nutrition and health* (Vol. 3). Univ of California Press.
13. Ozen, A. E., Bibiloni, M. D. M., Murcia, M. A., Pons, A., & Tur, J. A. (2014). Adherence to the Mediterranean diet and consumption of functional foods among the Balearic Islands adolescent population. *Public health nutrition*, 1-10.
14. Özen, A. E., del Mar Bibiloni, M., Pons, A., & Tur, J. A. (2014). Consumption of functional foods in Europe; a systematic review. *Nutricionhospitalaria*, 3(29), 470-478.
15. Pushpangadan, P., George, V., Sreedevi, P., Bincy, A. J., Anzar, S., Aswany, T., Ninawe, A.S. & Ijnu, T. P. (2014). Functional foods and nutraceuticals with special focus on mother and child care.
16. Van Kleef, E., van Trijp, H., & Luning, P. (2005). Functional foods: health claim-food product compatibility and the impact of health claim framing on consumer evaluation. *Appetite*, 44(3), 299- 308.
17. Vinson, J. A., & Motisi, M. J. (2015). Polyphenol antioxidants in commercial chocolate bars: Is the label accurate?. *Journal of Functional Foods*, 12, 526-529.
18. Wansink, B., Westgren, R. E., & Cheney, M. M. (2005). Hierarchy of nutritional knowledge that relates to the consumption of a functional food. *Nutrition*, 21(2), 264-268.
19. Young, T., Nomoto, K., & Lalonde, M. (2015). Novel probiotics and prebiotics: road to the market. *Current opinion in biotechnology*, 32, 99-103.
20. Zubillaga, M., Weill, R., Postaire, E., Goldman, C., Caro, R., & Boccio, J. (2001). Effect of probiotics and functional foods and their use in different diseases. *Nutrition Research*, 21(3), 569-579.

Legislation

- REGULATION (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods, Official Journal of the European Union, available at : <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=EN>

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Ειδικά Θέματα Κλινικής Διατροφής</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1010		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	B		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ, ΚΟΙΔΟΥ ΕΙΡΗΝΗ, ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Εξειδίκευσης		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Στόχοι του μαθήματος

- Να μελετηθεί η παθοφυσιολογία σε ειδικές καταστάσεις στον κύκλο ζωής (εγκυμοσύνη, θηλασμός, τρίτη ηλικία, αθλητισμός) και σε ασθένειες (παιδική παχυσαρκία, παχυσαρκία ενηλίκων, διατροφικές διαταραχές)
- Να αποκτήσουν οι φοιτητές τις γνώσεις αντιμετώπισης ειδικών καταστάσεων υγείας σε σχέση με τη διατροφή
- Να αποκτήσουν γνώσεις ώστε να παρακολουθούν επιτυχώς την διατροφική κατάσταση του ανθρώπου και τις κλινικές παραμέτρους στις ειδικές καταστάσεις υγείας.
- Να μπορούν να συντάξουν εξατομικευμένα διαιτολόγια βασισμένα στις ειδικές καταστάσεις υγείας.

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

- Να αποκτήσουν αντίληψη και γνώση για συγκεκριμένες καταστάσεις υγείας
- Να αποκτήσουν γνώση της παθοφυσιολογίας που χαρακτηρίζει τις ειδικές καταστάσεις υγείας
- Να γνωρίζουν τις διαγνωστικές εξετάσεις και να μάθουν να τις αξιολογούν.
- Να αποκτήσουν γνώσεις για την φαρμακευτική αγωγή ανάλογα με το πρόβλημα καθώς και τις τυχόν παρενέργειες και την αλληλοεπίδραση με συγκεκριμένα θρεπτικά συστατικά.
- Να αποκτήσουν γνώσεις για την ιατρική αντιμετώπιση των ασθενειών αυτών και τον ρόλο του διαιτολόγου στην ιατρική ομάδα.
- Να αναπτύξουν τις απαιτούμενες δεξιότητες για την καλύτερη συνεργασία με την ιατρική ομάδα.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

Παχυσαρκία: ορισμός, αιτιοπαθογένεια και επιπλοκές της παχυσαρκίας, παχυσαρκία και ψυχική υγεία, αντιμετώπιση της παχυσαρκίας, σχεδιασμός διατροφικής αγωγής, ο ρόλος της άσκησης στην αντιμετώπιση της παχυσαρκίας, βαριατρική χειρουργική

Διατροφή τρίτης ηλικίας – Απαιτούμενα θρεπτικά συστατικά στην τρίτη ηλικία, ασθένειες τρίτης ηλικίας (οστεοπόρωση, Alzheimer, ρευματοπάθειες υποσιτισμός) και η διατροφική αντιμετώπιση τους, ο ρόλος της άσκησης στη τρίτη ηλικία, παρουσίαση Εθνικών Οδηγιών και άσκησης στη τρίτη ηλικία. Η πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης και της Παγκόσμιας οργάνωσης Υγείας για την τρίτη ηλικία

Αθλητική Διατροφή: Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για αθλητές, διατροφή αθλητών ανάλογα με το άθλημα, διατροφικές οδηγίες κατά τη διάρκεια της προπόνησης, πριν, κατά και μετά τον αγώνα Συμπληρώματα διατροφής και ο ρόλος τους στην άσκηση

Διατροφικές Διαταραχές: νευρική ανορεξία – ορισμός, συμπτώματα, επιπλοκές, διατροφική αντιμετώπιση, ψυχολογική στήριξη. Θα μελετηθεί ο ρόλος της ομάδας στήριξης και τα διάφορα μοντέλα θεραπείας, βουλιμία- ορισμός, συμπτώματα, επιπλοκές. διατροφική στήριξη, ψυχολογική στήριξη. Θα μελετηθεί ο ρόλος της ομάδας στήριξης στα διάφορα μοντέλα θεραπείας

Διατροφή στην εγκυμοσύνη – Θηλασμός: απαραίτητα θρεπτικά συστατικά πριν, κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και στο θηλασμό (ασβέστιο, σίδηρο, πρωτεΐνες, υγρά κλπ.) και οι πηγές τους. Σχεδιασμός διατροφικής παρέμβασης στην εγκυμοσύνη και θηλασμό Απώλεια βάρους στην εγκυμοσύνη και ο ρόλος της άσκησης. Διατροφική πολιτική για θηλασμό (Ευρωπαϊκή ένωση, Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας)

-Παιδική Διατροφή και παχυσαρκία: Ορισμός παιδικής παχυσαρκίας. Αντιμετώπιση παιδικής παχυσαρκίας και επιπλοκές. Ο ρόλος θρεπτικών συστατικών στην ανάπτυξη του παιδιού (ασβέστιο, λίπη, πρωτεΐνες, σίδηρος κ.α.) και οι πηγές τους. Θα μελετηθούν οι Εθνικές Οδηγίες διατροφής για παιδιά και εφήβους και το Ευρωπαϊκό Σχέδιο αντιμετώπισης παιδικής παχυσαρκίας σε σχέση με:

Μεταβολισμός και λειτουργία των θρεπτικών συστατικών σε κάθε πάθηση με τις ιδιαιτερότητες της Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού σε υγιείς καταστάσεις. Διατροφική αξιολόγηση

Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός

Τροποποίηση συνταγών για διάφορες καταστάσεις υγείας Επίδραση φαρμάκων και αλληλοσυσχέτιση με θρεπτικά συστατικά

Ιατρική ορολογία

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Αξιολόγηση με:

1. ερωτήσεις σύντομης απάντησης, επίλυσης προβλημάτων και πολλαπλής επιλογής (70% στον τελικό βαθμό).
2. παρουσίαση γραπτών επιστημονικών εργασιών (30%).

4. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Obesity: Science to Practice: Gareth Williams, Gema Frühbeck, 2009, John Wiley & Sons.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Διπλωματική Εργασία</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1011		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία, Αθλητική Διατροφή, Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Δ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	12	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	30
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ, ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ, ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ανάπτυξης Δεξιοτήτων Εξειδίκευσης		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες**Στόχοι του μαθήματος**

Η εκπαίδευση των φοιτητών σε πρακτικά θέματα που αντιμετώπισε στο ΠΜΣ και η αξιολόγηση της ικανότητας σχεδιασμού και οργάνωσης και διεκπεραίωσης μιας ολοκληρωμένης επιστημονικής μελέτης.

Παράλληλα πραγματοποιείται πρακτική άσκηση σε συνεργαζόμενα νοσοκομεία, με την αντιμετώπιση πραγματικών κλινικών περιστατικών.

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

-Να αποκτήσουν ικανότητα σχεδιασμού και υλοποίησης ερευνητικής δραστηριότητας.

-Να υλοποιήσουν και να παρουσιάσουν τα αποτελέσματα της έρευνας.

Να μπορούν να εφαρμόσουν την θεωρητική γνώση που έχουν λάβει στον τομέα της Κλινικής Διαιτολογίας.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την

πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το περιεχόμενο, οι διαδικασίες που ακολουθούνται και η μορφή της Διπλωματικής Εργασίας περιγράφονται με λεπτομέρεια στον Κανονισμό Μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	-
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	80
Ερευνητική Εργασία	120
Παρουσίαση Εργασιών	40
Ατομική μελέτη	60
Σύνολο Μαθήματος	300

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Παρουσίαση Εργασίας και αξιολόγηση από επιτροπή

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Ποιότητα σχεδιασμού, υλοποίησης και παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα
2. σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Πρακτική Κλινική Άσκηση</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1012		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Κλινική Διαιτολογία		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Δ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	12	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	30
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ, ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ, ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ανάπτυξης Δεξιοτήτων Εξειδίκευσης		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές ΙκανότητεςΣτόχοι του μαθήματος

Η εκπαίδευση των φοιτητών σε πρακτικά θέματα που αντιμετώπισε στο ΜΠΣ και η αξιολόγηση της ικανότητας σχεδιασμού και οργάνωσης και διεκπεραίωσης μιας ολοκληρωμένης επιστημονικής μελέτης

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

- Να αποκτήσουν ικανότητα σχεδιασμού και υλοποίησης ερευνητικής δραστηριότητας.
- Να υλοποιήσουν και να παρουσιάσουν τα αποτελέσματα της έρευνας.

Γενικές ΙκανότητεςΟ φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το περιεχόμενο, οι διαδικασίες που ακολουθούνται και η μορφή της Διπλωματικής Εργασίας περιγράφονται με λεπτομέρεια στον Κανονισμό Πρακτικής Άσκησης

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	
Πρόσωπο με πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	
Χρήση Η/Υ, Powerpoint Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	-
Κλινικές ασκήσεις	160
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	40
Ερευνητική Εργασία	40
Παρουσίαση Εργασιών	40
Ατομική μελέτη	40
Σύνολο Μαθήματος	300
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	
Γλώσσα: Ελληνικά Παρουσίαση Εργασιών και αξιολόγηση από επιτροπή Κριτήρια αξιολόγησης <ol style="list-style-type: none">1. Ποιότητα σχεδιασμού, υλοποίησης και παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών.2. Αποτελεσματικότητα στην αντιμετώπιση περιστατικών στα πλαίσια της Π.Α.	

6. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Αθλητική Παθοφυσιολογία II</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1014		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Αθλητική Διατροφή		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Δ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ, ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ, ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Εξειδίκευσης		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Οι φοιτητές:

- Να αποκτήσουν αντίληψη και γνώση των αιτιολογιών για εξειδικευμένες ασθένειες και ιατρικές καταστάσεις .
- Να αποκτήσουν γνώση της παθοφυσιολογίας που οδηγεί στις διάφορες ασθένειες και τη χρήση της άσκησης στην αντιμετώπισή τους
- Να αντιληφθούν τις διαγνωστικές εξετάσεις για την διάγνωση και να μάθουν να τις αξιολογούν.
- Να αποκτήσουν γνώσεις για τις διάφορες φαρμακευτικές αγωγές, της ενέργειας και παρενέργειας φαρμάκων για τις συγκεκριμένες ασθένειες και την πρόταση διαφοροποίησης ανάλογα με τη φυσική δραστηριότητα.
- Να αποκτήσουν τις απαιτούμενες γνώσεις οι φοιτητές για εξειδικευμένους τρόπους διατροφής – εντερικής και παρεντερικής σίτισης.
- Να ενημερωθούν και να εξοικειωθούν με τα διάφορα ιατρικά σκευάσματα- βοηθήματα εντερικής και παρεντερικής σίτισης
- Να αντιληφθούν την ιατρική αντιμετώπιση των ασθενειών αυτών και τον ρόλο του διαιτολόγου στην ιατρική ομάδα.
- Να αναπτύξουν τις απαιτούμενες δεξιότητες για συνεργασία με την ιατρική ομάδα.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Χειρουργική
- ΜΕΘ – περιπτώσεις νοσηλείας σε Μονάδα Εντατικής Θεραπείας Τραύμα
- Μεταβολικές παθήσεις
- Μεταμοσχεύσεις Βαριατρική Ογκολογία
- Εντερική και παρεντερική σίτιση
- Αλλεργίες
- Τροφικές Δυσανεξίες- αλλεργίες

σε σχέση με:

- Μεταβολισμό και λειτουργία των θρεπτικών συστατικών σε κάθε πάθηση με τις ιδιαιτερότητές της
- Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού σε υγιείς καταστάσεις.
- Διατροφικές αξιολογήσεις
- Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός
- Τροποποίηση συνταγών για διάφορες καταστάσεις υγείας
- Επιπλοκές φαρμάκων με διατροφικά στοιχεία
- Ιατρική ορολογία

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Obesity: Science to Practice: Gareth Williams, Gema Frühbeck, 2009, John Wiley & Sons.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Διατροφή και αθλητισμός</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1015		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Αθλητική Διατροφή		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	B		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ, ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΜΙΛΙΑ, ΚΟΜΝΗΝΟΥ ΔΕΣΠΟΙΝΑ, ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ, ΤΖΙΟΜΑΛΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ, ΤΖΩΤΖΑΣ ΘΕΜΙΣΤΟΚΛΗΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Στόχοι του μαθήματος

- Να επεκτείνει τις γνώσεις και τις ικανότητές του φοιτητή στην αθλητική διατροφή, στις βασικές αρχές της αθλητικής επιστήμης και στη θρεπτική και διατροφική αξιολόγηση των αθλητών.
- Να καθιστά ικανούς του φοιτητές να παρέχουν διατροφική υποστήριξη στους ανθρώπους που αθλούνται η/και ασκούνται.
- Να καλυφθούν οι στρατηγικές που εστιάζουν σε επιλεγμένες τεχνικές που είναι γνωστές για την ενίσχυση της υγιεινής διατροφής των αθλητών και τη μεγιστοποίηση της απόδοσης τους.
- Να συνδέσει τις θεωρητικές και εφαρμοσμένες πρακτικές του μαθήματος για να προσφέρει στους φοιτητές τις δεξιότητες που είναι απαραίτητες για την αντιμετώπιση των προκλήσεων που αντιμετωπίζει ο σύγχρονος αθλητισμός.
- Να μελετηθούν οι διατροφικές στρατηγικές και τα εργογόνα βοηθήματα για την ενίσχυση της αθλητικής προσπάθειας και της απόδοσης.
- Να μελετηθούν τα βασικά στοιχεία του μεταβολισμού της άσκησης και της ορμονικής ρύθμισης του μεταβολισμού κατά την άσκηση.
- Να αποκτήσουν οι φοιτητές τις γνώσεις εκτίμησης της σύστασης σώματος και τις γνώσεις για την επίτευξη του ιδανικού ποσοστού λίπους αλλά και την επίτευξη του αγωνιστικού βάρους με τις κατάλληλες διατροφικές στρατηγικές.

- Να ενημερωθούν οι φοιτητές για τα ενεργειακά υποστρώματα της άσκησης ανάλογα με την ένταση, τη διάρκειά της αλλά και τις κλιματολογικές συνθήκες που λαμβάνει αυτή χώρα.
- Να διδάξει στους φοιτητές πως μπορούν να συντάξουν εξατομικευμένα διαιτολόγια σύμφωνα με τις ανάγκες κάθε αθλήματος αλλά και της ηλικίας και της κατάστασης υγείας των αθλητών και των αθλουμένων.

Για να επιτευχθούν τα παραπάνω, εκτός από την βασική ομάδα διδασκαλίας, θα κληθούν και άλλοι επιστήμονες με μεγάλη εμπειρία στο αντικείμενο.

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

Να αποκτήσουν οι φοιτητές

- Αντίληψη και γνώση για τις ενεργειακές και θρεπτικές ανάγκες των αθλητών ανάλογα με το είδος του αθλήματος και το επίπεδο άσκησης.
- Γνώση της παθοφυσιολογίας που χαρακτηρίζει τις ειδικές καταστάσεις υγείας
- Εμπειρία στις μεθόδους εκτίμησης της θρεπτικής τους κατάστασης.
- Γνώσεις για τα εργογόνα βοηθήματα και τις τεχνικές βελτίωσης της απόδοσης καθώς και τις τυχόν παρενέργειες και την αλληλεπίδραση με συγκεκριμένα θρεπτικά συστατικά.
- Τις απαιτούμενες δεξιότητες για την καλύτερη συνεργασία με την προπονητική ομάδα.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Ενεργειακά υποστρώματα άσκησης
- Ενεργειακή δαπάνη άσκησης
- Ενεργειακό ισοζύγιο αθλητών
- Εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης αθλητών και αθλουμένων
- Απώλεια υγρών κατά την άσκηση και υδρικό ισοζύγιο αθλητών
- Ιδιαίτερες ανάγκες άσκησης σε ακραίες συνθήκες
- Ανάγκες σε μακρο και μικρο θρεπτικά συστατικά ανάλογα με το τύπο του αθλήματος, την προπονητική περίοδο, την ηλικία του αθλητή και την κατάσταση υγείας του.
- Άσκηση και καρδιομεταβολικά νοσήματα: Ιδιαίτερες ανάγκες σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά
- Διατροφή και άσκηση σε άτομα με ιδιαίτερες ικανότητες
- Διατροφή και άσκηση σε άτομα με κινητικά προβλήματα
- Κατάρτιση εξατομικευμένων διαιτολογίων σε αθλήματα ταχυδύναμης, αντοχής, σε αθλοπαιδιές σε αθλήματα κατηγοριοποίησης σωματικού βάρους, σε αθλήματα που η εξωτερική εμφάνιση επηρεάζει τη βαθμολογία
- Διατροφή για τον υπερήλικα αθλητή
- Ο ρόλος της άσκησης και της διατροφής στην αντιμετώπιση των Διατροφικών Διαταραχών: Νευρική ανορεξία – ορισμός, συμπτώματα, επιπλοκές, διατροφική αντιμετώπιση,

ψυχολογική στήριξη . Θα μελετηθεί ο ρόλος της ομάδας στήριξης και τα διάφορα μοντέλα θεραπείας Βουλιμία ορισμός , συμπτώματα , επιλοκές . διατροφική στήριξη , ψυχολογική στήριξη . Θα μελετηθεί ο ρόλος της ομάδας στήριξης στα διάφορα μοντέλα θεραπείας

- Αθλητική Τριάδα ορισμός , συμπτώματα, επιλοκές, συχνότητα , διατροφική και ψυχολογική αντιμετώπιση
- Ο ρόλος της άσκησης στην αντιμετώπιση της παχυσαρκίας
- Διατροφικές οδηγίες κατά τη διάρκεια της προπόνησης , πριν , κατά και μετά τον αγώνα
- Συμπληρώματα διατροφής και ο ρόλος τους στην άσκηση

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλία και επιστημονικά άρθρα

- Nutrition and Athletic Performance , Position of Dietitians of Canada, the Academy of Nutrition and Dietetics and the American College of Sports Medicine, 2016
- Εγχειρίδιο Τροφίμων και Διατροφής της Αμερικάνικης Διαιτητικής Εταιρείας Duyff R.L., Κοιδου Ειρηνη Εκδότης : Σοφία Ανώνυμη εκδοτική και εμπορική εταιρεία ISBN : 978-960-6706-69-1
- Sport Nutrition-2nd Edition , An introduction to energy production and performance , Jeukendrup A. Gleeson M, ISBN: 978-0736-079624, 2010
- Nutrition for health, fitness and sport 10th edition, Williams M, Anderson D, Rawson E, Εκδότης : Mc Graw-Hill

Education ISBN: 978-0078021329 , 2012

- Performance Nutrition : Applying the science of nutrient timing paperback , Austin K, Seebohar B, Εκδότης : Human Kinetics , ISBN: 978-0736079457, 2011
- Essentials of Sports Nutrition and Supplements 2008th edition , Antonio J. , Kalman D., Stout J.R., Greenwood M., Willoughby D.S., Haff G.G., Εκδότης : Humana Press ISBN: 978-1627038157 , 2014
- Practical Applications in Sports Nutrition 4th Edition, Fink H.H., Mikesky A.E., Εκδότης : Jones and Bartlett Learning ISBN : 978-1284036695, 2013
- Clinical Sports Nutrition 5th edition , Burke L. Deakin V., Εκδότης : Mc Graw-Hill Education, ISBN: 978-1743073681 , 2015
- Sports Nutrition : A practice manual for professionals 5th edition, Rosenbloom C.A., Coleman E.J., Εκδότης : American Dietetic Association ISBN: 978-0880914529, 2012
- Nancy Clarks Sports Nutrition Guidebook 5th edition Εκδότης : Human Kinetics ISBN: 978- 1450459938 , 2013
- Nutrition Periodization for Athletes : Taking Traditional Sports Nutrition to the next level , Seebohar B., Εκδότης: Bull publishing company ISBN : 978-1933503653, 2011
- Advanced Sports Nutrition 2nd edition, Benardot D., Εκδότης : Human Kinetics ISBN : 978- 1450401616, 2011
- The nutrient timing for peak performance , Skolnik H., Chernus A., Εκδότης: Human Kinetics ISBN : 978-0736087643, 2010

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Φυσιολογία και Βιοχημεία της Άσκησης</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1016		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Αθλητική Διατροφή		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Δ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΣΟΥΣΑΝΑ, ΜΕΘΕΝΙΤΗΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ, ΜΟΥΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ, ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Εξειδίκευσης		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Στόχοι του μαθήματος

Το μάθημα καλύπτει τη μελέτη του αθλητισμού και της φυσιολογίας της άσκησης και επιτρέπει στους φοιτητές να εξετάσουν κριτικά τις θεωρητικές βάσεις των μεθόδων αξιολόγησης και παρέμβασης σε αυτό τον τομέα, να κατανοήσουν τη σχέση μεταξύ των θεωρητικών εννοιών και των νέων τεχνικών και να αναπτύξουν τις γνώσεις και τις πρακτικές δεξιότητες που απαιτούνται για να μπορέσουν να βελτιώσουν την απόδοση των αθλητών.

Επίσης στα πλαίσια του μαθήματος οι φοιτητές θα

- Αναπτύξουν την ικανότητα να χρησιμοποιούν μια αυστηρή, κριτική και στοχαστική προσέγγιση για τις πρακτικές αξιολόγησης των αθλητών και των αθλουμένων.
- Αποκτήσουν μια συστηματική κατανόηση της σύγχρονης, διεπιστημονικής προσέγγιση για την αξιολόγηση και την διατροφική υποστήριξη του αθλητισμού και της άσκησης

Για να επιτευχθούν τα παραπάνω, εκτός από την βασική ομάδα διδασκαλίας, θα κληθούν και άλλοι επιστήμονες με μεγάλη εμπειρία στο αντικείμενο.

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

- Να καταστήσει ικανό το φοιτητή να αναλύσει κριτικά και να αξιολογήσει σύνθετες και εξειδικευμένες τεχνικές αξιολόγησης και υποστήριξης στον αθλητισμό.

- Να αναπτύξει την ικανότητα του φοιτητή να αναλύει μια σειρά από φυσικές δραστηριότητες και να επιλέγει τις πιο κατάλληλες μεθόδους αξιολόγησης και υποστήριξης από (έναν ή περισσότερους) κλάδους της βιοχημείας και της φυσιολογίας άσκησης.
 - Να αποκτήσει γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται από τη βιομηχανία υποστήριξης του αθλητισμού
- Να αναπτύξει τις απαιτούμενες δεξιότητες για την καλύτερη συνεργασία με την προπονητική ομάδα.

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής θα αποκτήσει τις ικανότητες που αναφέρονται

Ο φοιτητής πρέπει να μπορεί να εκτελέσει αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών.

Να καθορίζει προτεραιότητες που σχετίζονται με τη λήψη αποφάσεων.

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Βασικές προπονητικές αρχές και εκτίμηση της κατάστασης υγείας του ατόμου για τη διαμόρφωση κατάλληλων προγραμμάτων εκγύμνασης
- Βασικές αρχές εργομετρίας και εργοφυσιολογίας
- Ειδικά θέματα εργοβιοχημείας και μεταβολισμού
- Μεταβολωμική
- Διατροφή και μηχανισμοί μεταγωγής σήματος
- Νευρομυικές αποκρίσεις και προσαρμογές σε διάφορα είδη προπόνησης
- Καρδιαγγειακές προσαρμογές σε διάφορα είδη προπόνησης
- Αποκρίσεις και προσαρμογές του αναπνευστικού συστήματος κατά την άσκηση
- Προσαρμογές του οργανισμού κατά την άσκηση σε ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες (Θερμοκρασία, υγρασία, υψόμετρο)
- Υπερπροπόνηση και υπερκόπωση του αθλητή: Ο ρόλος της διατροφικής υποστήριξης
- Αποκατάσταση του αθλητή μετά τον αγώνα
- Μεταβολισμός κατά την άσκηση
- Βιοχημική αξιολόγηση αθλουμένων και αθλητών
- Εκτίμηση μέγιστης αερόβιας και αναερόβιας ικανότητας των αθλητών και αθλούμενων
- Εργογόνα βοηθήματα – επίδραση στο μεταβολισμό και αλληλοσχέτιση με θρεπτικά συστατικά
- Ντόπινγκ και αθλητισμός

.1 Όλα τα παραπάνω θα συσχετιστούν με

- Ενεργειακή δαπάνη άσκησης
- Απαραίτητα θρεπτικά συστατικά για την καλή λειτουργία του οργανισμού
- Διατροφικός σχεδιασμός, επαναξιολόγηση και τελικός διατροφικός σχεδιασμός
- Διατροφική αξιολόγηση και υποστήριξη κατά την προετοιμασία, πρωταγωνιστικά, αγωνιστικά και κατά την αποκατάσταση του αθλητή
- Διατροφική αξιολόγηση και υποστήριξη μετά από τραυματισμό και επανένταξη του αθλητή στο προπονητικό πλάνο
- Τροποποίηση διαιτολογίων και στρατηγικών διατροφής ανάλογα με τη φυσική κατάσταση του αθλητή αλλά και το επίπεδο υγείας του
- Ορολογία βιοχημείας, εργοφυσιολογίας και εργομετρίας

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	20
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	10
Σύνολο Μαθήματος	60

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

6. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλία και επιστημονικά άρθρα

- Φυσιολογία της άσκησης Raven, Wasserman, Squires, Murray Εκδόσεις : Λαγός Δημητρης ISBN: 978-960-7875-90 ,2015
- Εισαγωγή στην Φυσιολογία του ανθρώπου Sherwood L, Εκδόσεις : Ακαδημαϊκές Εκδόσεις Μπάσδρα Ι. & ΣΙΑ Ο.Ε. ISBN: 978-618-5135-02-7, 2014

- Netters Βασικές αρχές φυσιολογίας του ανθρώπου Mulroney S., Myers A. Εκδόσεις : Broken Hill publishers LTD ISBN: 978-960-7890-699, 2010
- Φυσιολογία του ανθρώπου- Μηχανισμοί της λειτουργίας του οργανισμού Vander A., Sherman J., Luciano D. Εκδότης: Broken Hill publishers LTD ISBN: 978-960-4892-259, 2011
- Κινησιολογία , Hamilton N, Luttgens K., Εκδότης : Παρισιάνου Ανώνυμη εκδοτική εισαγωγική εμπορική εταιρεία επιστημονικών βιβλίων, 2013
- Αθλητική ικανότητα και η ανατομία της κίνησης, Wirhed R., Εκδότης : Παρισιάνου Ανώνυμη εκδοτική εισαγωγική εμπορική εταιρεία επιστημονικών βιβλίων, ISBN: 978-960-394-637-3, 2011
- Φυσιολογία του ανθρώπου , Fox Stuart Ira Εκδότης : Παρισιάνου Ανώνυμη εκδοτική εισαγωγική εμπορική εταιρεία επιστημονικών βιβλίων, ISBN:978-960-394-705-9 , 2010
- Biochemistry for Sport and Exercise. Don MacLaren. Wiley SportTexts, 2011 ISBN-13: 978-0470091852
- Exercise Physiology: Nutrition , Energy and Human Performance 8th edition, Mc Ardle W.D, Katch F.I., Katch V.L., Εκδότης: LWW ISBN : 978-1451191554 , 2014
- Advanced fitness assessment and exercise prescription 7th edition , Heyward V., Gibson A., Εκδότης: Human Kinetics ISBN: 978-1450466004, 2014
- Advanced Nutrition and Human Metabolism 6th edition Gropper S.S., Smith J.L., Εκδότης : Cengage Learning ISBN: 978-1133104056, 2012
- Biophysical Foundations of human movement 3rd edition , Abernethy B., Kippers V., Hanrahan S., Pandy M., McManus A., Mackinnon L., Εκδότης : Human Kinetics ISBN: 978-14504331651, 2013
- Biochemistry for Sport and Exercise metabolism, MacLaren D., Morton J. Wiley ISBN: 978-0-470- 09185-2, 2011

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	<u>Διοίκηση και Διαχείριση Τουριστικών Μονάδων</u>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	NUTR1018		
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	Μεσογειακή Διατροφή και Τουρισμός		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – εντατικής φοίτησης	B		
ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ – τμηματικής φοίτησης	Δ		
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	3	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	8
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	ΑΒΔΗΜΙΩΤΗΣ ΣΠΥΡΟΣ, ΚΑΣΣΙΑΝΙΔΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ, ΧΑΣΑΠΙΔΟΥ ΜΑΡΙΑ		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα – Ειδικές Ικανότητες

Στόχοι του μαθήματος

Ο φοιτητής εισάγεται σε βασικές έννοιες στο γνωστικό αντικείμενο του τουρισμού. Αναλυτικότερα οι σκοποί του μαθήματος είναι οι ακόλουθοι:

- α) Η εισαγωγή του φοιτητή σε βασικές έννοιες όπως: ο ορισμός του τουρισμού και του περιηγητή, ο ελεύθερος χρόνος και ταξίδια, η σημασία του τουρισμού στη σύγχρονη κοινωνία και οικονομία, οι λόγοι ανάπτυξης του τουρισμού και οι προοπτικές εξέλιξης.
- β) Η εξέταση του τουριστικού φαινομένου μέσα στο χρόνο. Παρακολουθείται η πορεία των ταξιδιών από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Έμφαση δίνεται στην εξέλιξη της έννοιας της φιλοξενίας.
- γ) Η επισκόπηση των διαφόρων κατηγοριών τουρισμού με ιδιαίτερη έμφαση στη μελέτη των διαφόρων εναλλακτικών μορφών τουρισμού.
- δ) Η ανάλυση των επιπτώσεων του τουρισμού πάνω στην κοινωνία και στο περιβάλλον.
- ε) Σύνδεση του τουριστικού φαινομένου με τη διατροφή και την τοπική οικονομία
- στ) Μελέτες περίπτωσης αξιοποίησης τοπικών προϊόντων διατροφής (Ελληνικό Πρωινό, Μακεδονική Κουζίνα, Αριστοτελικό Μενού, δρόμοι κρασιού κλπ)

Τελικοί Εκπαιδευτικοί στόχοι

- Η κατανόηση των επιπτώσεων του τουρισμού στην οικονομία με παράθεση των πλεονεκτημάτων και ενδεχόμενων, αρνητικών επιπτώσεων.
- Η εξέταση της σχέσης φιλοξενούντων – φιλοξενούμενων, και των επιπτώσεων πάνω στην κοινωνία και τον πολιτισμό του τόπου προορισμού.
- Η έρευνα των επιδράσεων του τουρισμού πάνω στο φυσικό και δομημένο περιβάλλον.

- Η κατανόηση της σημαντικότητας διασύνδεσης των τοπικών προϊόντων διατροφής με την τουριστική δραστηριότητα, και την συνολική εμπειρία που εκλαμβάνουν οι περιηγητές

Γενικές Ικανότητες

Ο φοιτητής εισάγεται σε βασικές έννοιες του τομέα που αποτελεί το αντικείμενο των σπουδών του. Τα περισσότερα μαθήματα του προγράμματος σπουδών βασίζονται σε έννοιες που αναπτύσσονται, σε εισαγωγικό επίπεδο, στο εν λόγω μάθημα. Αναλυτικότερα οι σκοποί του μαθήματος είναι οι ακόλουθοι:

A) η εισαγωγή του φοιτητή σε βασικές έννοιες όπως: ορισμός του τουρισμού και του περιηγητή, ελεύθερος χρόνος και ταξίδια, η σημασία του τουρισμού στη σύγχρονη κοινωνία και οικονομία, οι λόγοι ανάπτυξης του τουρισμού και οι προοπτικές εξέλιξης.

B) η εξέταση του τουριστικού φαινομένου μέσα στο χρόνο.

Γ) η επισκόπηση των διάφορων κατηγοριών τουρισμού με ιδιαίτερη έμφαση στη μελέτη των διάφορων εναλλακτικών μορφών τουρισμού που σχετίζονται με τη γαστρονομία.

Δ) η εξοικείωση με την οργάνωση μονάδων εστίασης και φιλοξενίας στο ν τομέα της διατροφής

E) η αναγνώριση της διαδικασίας ένταξης τοπικών προϊόντων διατροφής σε εξειδικευμένα τοπικά μενού

Που θα του δώσουν τη δυνατότητα

Ο φοιτητής αποκτά γνώσεις που του επιτρέπουν την εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον με την παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και τον σεβασμό στην διαφορετικότητα και την πολυπολιτισμικότητα, επιδεικνύοντας υψηλή κοινωνική και επαγγελματική υπευθυνότητα, τηρώντας απόλυτα την επαγγελματική δεοντολογία, εφαρμόζοντας καλή πρακτική.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θα μελετηθούν:

- Εισαγωγή στον Τουρισμό: Βασικές έννοιες
- Βιωσιμότητα τουριστικού προϊόντος. Κύκλος ζωής προορισμών
- Φέρουσα ικανότητα. Σημείο αποδέκτης αλλαγής
- Εναλλακτικές μορφές τουρισμού.
- Οινοτουρισμός
- Γαστρονομικός τουρισμός-αναψυχή
- Μαζική εστίαση, εξειδικευμένα μενού
- Δημιουργία αλυσίδας αξίας. Αξιοποίηση ανταγωνιστικών πλεονεκτημάτων
- Διαδικασίες πιστοποίησης εξειδικευμένων μενού
- Μελέτες περίπτωσης: α) Αριστοτελικό Μενού β) Μακεδονική κουζίνα γ) Ελληνικό Πρωινό δ) οι δρόμοι του κρασιού

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο

- Αίθουσα Διδασκαλίας

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Χρήση Η/Υ, Powerpoint

Χρήση διαδικτυακής διδακτικής πλατφόρμας Moodle.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Ώρες Φόρτου Εργασίας Φοιτητών</i>
----------------------	--------------------------------------

Διαλέξεις- διαδραστική διδασκαλία	30
Εργαστηριακές ασκήσεις	-
Εργασίες βιβλιογραφικής Επισκόπησης	10
Ερευνητική Εργασία	10
Παρουσίαση Εργασιών	10
Ατομική μελέτη	20
Σύνολο Μαθήματος	80

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ

Γλώσσα: Ελληνικά

Ερωτήσεις πολλαπλών επιλογών και σύντομης απάντησης

Ενδιάμεση αξιολόγηση

Αξιολόγηση Εργασιών

Τελικές Εξετάσεις

Κριτήρια αξιολόγησης

1. Πρότυπες απαντήσεις από τα διδακτικά βοηθήματα, τη διδασκαλία και τις σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων
2. Πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών
3. Ποιότητα παρουσίασης επιστημονικής εργασίας σε κοινό με τη βοήθεια πολυμέσων, και πρότυπο σχήμα σύνταξης επιστημονικών εργασιών

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Lee, K.H.; Scott, N. Food tourism reviewed using the paradigm funnel approach. J. Culin. Sci. Technol. 2015, 13, 95–115.
2. Cohen, E.; Avieli, N. Food in tourism: Attraction and Impediment. Ann. Tour. Res. 2004, 31, 755–778.
3. Mitchell, R.; Hall, C.M. Wine tourism research: the state of play. Tour. Rev. Int. 2006, 9, 307–332. [CrossRef]
4. Richards, G. Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption? In Tourism and Gastronomy; Hjalager, A.M., Richards, G., Eds.; Routledge: London, UK, 2002; pp. 3–20.
5. Crouch, G.I.; Richie, J.R.B. Tourism, competitiveness, and societal prosperity. J. Bus. Res. 1999, 44, 137–152.
6. Nam, J.H.; Lee, T.J. Foreign travelers satisfaction with traditional Korean restaurants. Int. J. Hosp. Manag. 2011, 30, 982–989.
7. Harrington, R.J.; Ottenbacher, M.C. Culinary tourism: A case study of the gastronomic capital. J. Culin. Sci. Technol. 2010, 8, 14–32.
8. Ignatov, E.; Smith, S. Segmenting Canadian Culinary Tourists. Curr. Issues Tour. 2006, 9, 235–255.
9. Hjalager, A.M.; Richards, G. Tourism and Gastronomy; Routledge: London, UK, 2002.
10. Boniface, P. Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink; Ashgate Publishing Limited: Aldershot, UK, 2003.
11. Long, L.M. Culinary tourism: A folkloristic on eating and otherness. In Culinary Tourism; Long, L.M., Ed.; The University Press of Kentucky: Lexington, KY, USA, 2004; pp. 20–50.
12. Hall, M.C.; Sharples, L.; Mitchell, R.; Macionis, N.; Cambourne, B. Food Tourism around the World; Butterworth-Heinemann: Oxford, UK, 2003.
13. Hall, C.M.; Sharples, L.; Cambourne, B.; Macionis, N. Wine Tourism around the World: Development, Management and Markets; Elsevier: Oxford, UK, 2000.
14. Croce, E.; Perri, G. Food and Wine Tourism; Cabi: Oxford, UK, 2010.
15. Au, N.; Law, R. Categorical classification of tourism dining. Ann. Tour. Res. 2002, 29, 819–833.
16. Mc Kercher, B.; Okumus, F.; Okumus, B. Food Tourism as a Viable Market Segment: Its All How You Cook the Numbers! J. Travel Tour. Mark. 2008, 25, 137–148. [CrossRef]
17. Okumus, B.; Okumus, F.; Mc Kercher, B. Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. Tour. Manag. 2007, 28, 253–261.
18. Schülter, R.; Gándara, J.M. Gastronomía y Turismo. Una Perspectiva; CIET: Buenos Aires, Argentina, 2003.

19. Stewart, J.W.; Bramble, L.; Ziraldo, D. Key challenges in wine and culinary tourism with practical recommendations. *Int. J. Contemp. Hospit. Manag.* 2008, 20, 303–312. *Sustainability* 2016, 8, 418 11 of 11
20. Ascanio, A. Rutas gastronómicas chilenas: Una aproximación al tema. *Pasos Rev. Tur. Patrim. Cult.* 2009, 7, 321–325.
21. Fox, R. Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations. *Int. J. Hosp. Manag.* 2007, 26, 546–559.
22. Tikkanen, I. Maslows hierarchy and food tourism in Finland: Five cases. *Br. Food. J.* 2007, 109, 721–734.
23. Oliveira, S. La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada. *Estud. Persp. Tur.* 2007, 16, 261–282. (In Spanish)
24. López-Guzmán, T.; Di-Clemente, E.; Hernández-Mogollón, J.M. Culinary tourists in the Spanish region of Extremadura, Spain. *Wine Econ. Policy* 2014, 3, 10–18.
25. Son, A.; Xu, H. Religious food as a tourism attraction: The roles of Buddhist temple food in Western tourist experience. *J. Herit. Tour.* 2013, 8, 248–258.
26. Cheung, S.C.M. From foodways to intangible heritage: A case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. *Int. J. Herit. Stud.* 2013, 19, 353–364.
27. Chhabra, D.; Lee, W.; Zhao, S.; Scout, K. Marketing of ethnic food experiences: Authentication analysis of Indian cuisine abroad. *J. Herit. Tour.* 2013, 8, 145–157.
28. Metro-Roland, M.M. Goulash nationalism: The culinary identity of a nation. *J. Herit. Tour.* 2013, 8, 172–181.
29. Henderson, J.C. Food tourism reviewed. *Br. Food. J.* 2009, 111, 317–326.
30. Riley, M. Food and beverage management: A review of change. *Int. J. Contemp. Hospit. Manag.* 2005, 17, 88–93.
31. Enright, M.J.; Newton, J. Tourism destination competitiveness: A quantitative approach. *Tour. Manag.* 2004, 25, 777–788.
32. Alonso, A.D.; Fraser, R.A.; Cohen, D.A. Investigating differences between domestic and international winery visitors in New Zealand. *Int. J. Wine Bus. Res.* 2007, 19, 114–126.
33. Horng, J.S.; Liu, C.H.; Chou, H.Y.; Tsai, C.Y. Understanding the impact of culinary brand equity and destination familiarity on travel intentions. *Tour. Manag.* 2012, 33, 815–824.
34. Amuquandoh, F.E.; Asafo-Adjei, R. Traditional food preferences of tourism in Ghana. *Br. Food. J.* 2013, 115, 987–1002.
35. Staiff, R.; Bushell, R. The rhetoric of Lao/French fusion: Beyond the representation of the Western tourist experience of cuisine in the World Heritage City of Luang Prabang, Laos. *J. Herit. Tour.* 2013, 8, 133–144.
36. Tse, P.; Crofts, J.C. Antecedents of novelty seeking: International visitors propensity to experiment across Hong Kong's culinary traditions. *Tour. Manag.* 2005, 26, 965–968. [CrossRef]
37. Namdar, D.; Amrani, A.; Getzov, N.; Milevski, I. Olive oil storage during the fifth and sixth millennia BC at Ein Zippori, Northern Israel. *Isr. J. Plant. Sci.* 2014, 62, 65–74. [CrossRef]
38. Dawson, H.; Holmes, M.; Jacobs, H.; Wade, R.I. Wine tourism: Winery visitation in the wine appellations of Ontario. *J. Vacat. Mark.* 2011, 17, 237–246.
39. López-Guzmán, T.; Sánchez-Cañizares, S. Culinary tourism in Cordoba (Spain). *Br. Food. J.* 2012, 114, 168–179.
40. National Statistics Institute. *Hotel Occupancy Survey*; INE Publications: Madrid, Spain, 2015.
41. Finn, M.; Elliott-White, M.; Walton, M. *Tourism and Leisure Research Methods: Data Collection, Analysis and Interpretation*; Pearson Education: Harlow, UK, 2000.
42. Getz, D.; Brown, G. Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis. *Tour. Manag.* 2006, 27, 146–158.