

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, 2013

Α' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	ΔΜ	Τύπος	Κατηγορία
1	ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ	277-10110	6	11	7	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ - Θ	277-101101	3	8	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ - Ε	277-101102	3	3	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
2	ΒΙΟΛΟΓΙΑ	277-10120	4	10	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
3	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΓΙΕΙΝΗ	277-10130	5	9	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΓΙΕΙΝΗ - Θ	277-101301	3	7	4	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΥΓΙΕΙΝΗ - Ε	277-101302	2	2	1	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
4	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ	277-10140	5	8	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ - Θ	277-101401	2	5	3	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ - Ε	277-101402	3	3	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
5	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	277-10150	3	6	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Θ	277-101501	2	5	3	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Ε	277-101502	1	1	1	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
6	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	277-10160	3	6	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - Θ	277-101601	2	5	3	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - Ε	277-101602	1	1	1	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
Β' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΑΝΑΛΥΣΗ	277-20110	6	11	6	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΑΝΑΛΥΣΗ - Θ	277-201101	3	8	4	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΑΝΑΛΥΣΗ - Ε	277-201102	3	3	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
2	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ	277-20120	3	5	3	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ - Θ	277-201201	1	3	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ - Ε	277-201202	2	2	1	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
3	ΑΝΑΤΟΜΙΑ & ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ	277-20130	6	12	7	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΑΝΑΤΟΜΙΑ & ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ - Θ	277-201301	3	9	5	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΑΝΑΤΟΜΙΑ & ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ - Ε	277-201302	3	3	2	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
4	ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	277-20140	5	11	7	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ - Θ	277-201401	3	9	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ - Ε	277-201402	2	2	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
5	ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ	277-20150	3	6	4	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
6	ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	277-20160	3	5	3	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Θ	277-201601	2	4	2	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Ε	277-201602	1	1	1	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.

Γ' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΥ-ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΥ	277-30110	3	7	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
2	ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ	277-30120	3	7	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
3	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ	277-30130	3	6	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ - Θ	277-301301	2	5	3	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ - Ε	277-301302	1	1	1	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
4	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ	277-30140	7	13	7	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ - Θ	277-301401	4	10	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ - Ε	277-301402	3	3	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
5	ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	277-30150	3	6	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - Θ	277-301501	2	5	3	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - Ε	277-301502	1	1	1	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
6	ΧΗΜΕΙΑ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	277-30160	6	11	7	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΧΗΜΕΙΑ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Θ	277-301601	3	8	5	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΧΗΜΕΙΑ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Ε	277-301602	3	3	2	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΞΕΝΗ ΓΛΩΣΣΑ		3			ΠΡ	ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ
Δ' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ ΜΑΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	277-40110	6	11	7	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ ΜΑΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ - Θ	277-401101	3	8	5	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ ΜΑΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ - Ε	277-401102	3	3	2	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
2	ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	277-40120	6	11	6	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Θ	277-401201	3	8	4	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Ε	277-401202	3	3	2	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
3	ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	277-40130	2	6	3	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
4	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΓΚΥΟΥ & ΠΑΙΔΙΟΥ	277-40140	6	11	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΓΚΥΟΥ & ΠΑΙΔΙΟΥ - Θ	277-401401	3	8	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΓΚΥΟΥ & ΠΑΙΔΙΟΥ - Ε	277-401402	3	3	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
5	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	277-40150	6	11	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Θ	277-401501	3	8	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Ε	277-401502	3	3	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ		3			ΠΡ	ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ
Ε' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	277-50110	6	12	7	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Θ	277-501101	3	9	5	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Ε	277-501102	3	3	2	Υ	ΕΙΔ. ΥΠ.

2	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΕΝΗΛΙΚΗ & ΥΠΕΡΗΛΙΚΗ ΖΩΗ	277-50120	6	12	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΕΝΗΛΙΚΗ & ΥΠΕΡΗΛΙΚΗ ΖΩΗ - Θ	277-501201	3	9	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΕΝΗΛΙΚΗ & ΥΠΕΡΗΛΙΚΗ ΖΩΗ - Ε	277-501202	3	3	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
3	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	277-50130	6	11	7	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ - Θ	277-501301	3	8	4	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ - Ε	277-501302	3	3	3	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
4	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	277-50140	4	7	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Θ	277-501401	2	5	3	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Ε	277-501402	2	2	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
5A	ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ (ΔΟΝΑ)	277-50150	3	8	4	ΕΥ	ΔΟΝΑ
5B	ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΑΣΚΗΣΗ	277-50160	3	8	4	ΕΥ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΜΙΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ		3			ΠΡ	ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΣΤ' Εξάμηνο							
A/ A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	277-60110	5	9	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Θ	277-601101	3	7	3	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Ε	277-601102	2	2	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
2	ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ	277-60120	6	10	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Θ	277-601201	3	7	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Ε	277-601202	3	3	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
3	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ Ι	277-60130	6	11	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ Ι - Θ	277-601301	3	8	4	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ Ι - Ε	277-601302	3	3	3	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
4	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΑΓΩΓΗ ΥΓΕΙΑΣ	277-60140	2	6	4	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
5A	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	277-60150	4	8	4	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Θ	277-601501	3	7	3	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Ε	277-601502	1	1	1	ΕΥ	ΔΟΝΑ
5B	ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	277-60160	4	8	4	ΕΥ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ - Θ	277-601601	3	7	3	ΕΥ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ - Ε	277-601602	1	1	1	ΕΥ	ΕΙΔ. ΥΠ.
6A	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	277-60170	3	6	3	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Θ	277-601701	2	5	2	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Ε	277-601702	1	1	1	ΕΥ	ΔΟΝΑ
6B	ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	277-60180	3	6	3	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Θ	277-601801	2	5	2	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Ε	277-601802	1	1	1	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΑΠΩΛΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ		3			ΠΡ	ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ

Ζ' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	277-70110	5	11	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Θ	277-701101	3	9	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Ε	277-701102	2	2	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
2	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΙΙ	277-70120	6	11	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΙΙ - Θ	277-701201	3	8	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΙΙ - Ε	277-701202	3	3	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
3	ΔΙΑΙΤΑ & ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ	277-70130	3	6	3	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΙΤΑ & ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ - Θ	277-701301	2	5	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΔΙΑΙΤΑ & ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ - Ε	277-701302	1	1	1	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
4	ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ	277-70140	6	11	7	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ - Θ	277-701401	3	8	5	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
	ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ - Ε	277-701402	3	3	2	ΕΙΔ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
5	ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	277-70150	2	5	3	Υ	ΓΕΝ. ΥΠ.
6Α	ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ	277-70160	3	6	3	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ - Θ	277-701601	2	5	2	ΕΥ	ΔΟΝΑ
	ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ - Ε	277-701602	1	1	1	ΕΥ	ΔΟΝΑ
6Β	ΕΡΓΟΜΕΤΡΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ	277-70170	3	6	3	ΕΥ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΕΡΓΟΜΕΤΡΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Θ	277-701701	2	5	2	ΕΥ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΕΡΓΟΜΕΤΡΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ - Ε	277-701702	1	1	1	ΕΥ	ΕΙΔ. ΥΠ.
	ΔΙΑΤΡΟΦΟΓΕΝΕΤΙΚΗ		3			ΠΡ	ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ
Η' Εξάμηνο							
A/A	Μαθήματα	Κωδικός	Ωρες	ΦΕ	Δ.Μ.	Τύπος	Κατηγορία
1	ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	277-80110	-	-	20		
2	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	277-80120	-	-	10		

ΕΠΕΞΗΓΗΣΕΙΣ:

ΕΙΔ: Ειδικότητας Υ: Υποδομής ΕΥ: Επιλογής Υποχρεωτικό ΔΟΝΑ: Διοίκησης Οικονομίας και Ανθρωπιστικών Σπουδών ΠΡ: Προαιρετικό

α' εξάμηνο

ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση βασικών γνώσεων Χημείας, και κατανόηση των χημικών φαινομένων, ώστε να εφαρμοστούν απρόσκοπτα σε μαθήματα επόμενων εξαμήνων. Η κατανόηση της σχέσης μικρόκοσμου και μακρόκοσμου, καθώς και η εξάρτηση που εμφανίζουν οι ιδιότητες των υλικών σωμάτων από τη δομή και την αλληλεπίδραση των μορίων που τα αποτελούν.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Γενικά για την επιστήμη της Χημείας. Ταξινόμηση και καταστάσεις της ύλης. Επιστημονικοί υπολογισμοί. Ατομικές θεωρίες. Ατομικός και Μαζικός αριθμός. Η έννοια του mol. Χημικοί δεσμοί και διαμοριακές δυνάμεις. Ονοματολογία ανόργανων ενώσεων. Γραφή αντιδράσεων. Κατηγορίες αντιδράσεων. Ιδιότητες αερίων, στερεών και υγρών. Θερμοχημεία. Διαλύματα και κolloειδή συστήματα διασποράς. Χημική κινητική και χημική ισορροπία. Διάσταση και ιοντισμός ηλεκτρολυτών. pH-pOH. Αντιδράσεις εξουδετέρωσης, επίδραση κοινού ιόντος, ρυθμιστικά διαλύματα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Οι φοιτητές ασκούνται στις ακόλουθες εργαστηριακές πρακτικές :

1. Κανόνες ασφαλείας στο Χημικό Εργ/ριο, Ονοματολογία σκευών, Ζύγιση.
2. Προσδιορισμός Πυκνότητας.
3. Ποιοτική ανάλυση στοιχείων.
4. Διαλύματα.
5. Προσθετικές Ιδιότητες Διαλυμάτων.
6. Θερμιδομετρία.
7. Χημική Ισορροπία.
8. Χημική Κινητική.
9. Ογκομέτρηση.
10. Μέτρηση pH.
11. Φασματοσκοπία Υπεριώδους - Ορατού
12. Φασματοσκοπία Υπερύθρου

Βιβλιογραφία

1. Γενική Χημεία, Α.Ν.Παπαδόπουλος
2. Εργαστηριακές Ασκήσεις Γενικής και Ανόργανης Χημείας, Χ.Μητσοπούλου
2. Χημεία Ιατρικών Επιστημών, Γ.Μανουσάκης

ΒΙΟΛΟΓΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 4Θ
Διδακτικές μονάδες: 5
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εξοικείωση των φοιτητών με τη δομή και τη λειτουργία του κυττάρου. Γνωριμία τους με τα φαινόμενα της κληρονομικότητας και μελέτη των νόμων που τη διέπουν (γενετική). Εξοικείωση των φοιτητών με την ορολογία του μεταβολισμού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εισαγωγή στην επιστήμη της βιολογίας. Από τα μόρια στο κύτταρο και τους πολυκύτταρους οργανισμούς. Βιομόρια. Δομή των ζώντων οργανισμών, ρόλος του νερού, υδατάνθρακες, λίπη, πρωτεΐνες. Κυτταρική θεωρία, το προκαρυωτικό κύτταρο, το ευκαρυωτικό κύτταρο, οι ιοί, οι βακτηριοφάγοι. Κυτταρικοί οργανίτες: Το κυτταρικό τοίχωμα, κυτταρική μεμβράνη, μεταφορά ουσιών διαμέσου της κυτταρικής μεμβράνης. Κενοτόπια. Ενδοπλασματικό δίκτυο. Ριβοσώματα. Μιτοχόνδρια. Πλάστες. Λυσοσώματα. Μικροσωληνίσκος. Μαστίγια. Βλεφαρίδες. Βασικά σωματίδια και κεντρύλλια. Πυρήνας, πυρηνίσκος, πυρηνική μεμβράνη. Ρόλος του πυρήνα, DNA, RNA, πρωτεΐνες A.T.P., πυρηνικά οξέα, DNA στο χώρο, RNAs. Γενετική: Χρωμόσωμα, επιχiasμός. Μίτωση, μείωση, νόμοι του Mendel, φυλοκαθορισμός, πολλαπλά αλληλόμορφα γονίδια, μεταλλάξεις, ανευπλοειδίες, ευπλοειδίες. Μοριακή Γενετική: Βιοσύνθεση DNA. Επιδιόρθωση DNA. Βιοσύνθεση RNA. Βιοσύνθεση πρωτεϊνών. Γενετικός κώδικας. Βακτηριακή μεταμόρφωση και σύζευξη. Γενετική ιών και φάγων. Γενετική μηχανική. Εισαγωγή στον μεταβολισμό σε κυτταρικό επίπεδο. Ορισμοί του αναερόβιου και αερόβιου μεταβολισμού γλυκόζης, λιπών και αμινοξέων. Γενικά για την ορμονική ρύθμιση του μεταβολισμού.

Βιβλιογραφία

1. Boyle M., Indge B. and Senior K: Human Biology. London Collins ed., 1999.
2. Starr C. and McMillan B.: Human Biology, 3rd ed.. Pacific Grove, Galif London Books/Cole, 1999.
3. Vellacotte J. and Side S.: Understanding advanced human biology. London Hodder & Stoughton ed., 1998.
4. Advances in Human Biology at the turn of the millennium, Punjabi Univ., India, 2000.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 2Ε
Διδακτικές μονάδες: 5
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση των ειδικών της διατροφής των βασικών γνώσεων της μικροβιολογίας τροφίμων και της υγιεινής, με κύριους άξονες τη σχέση των μικροβίων με τους χώρους δημόσιας υγείας και τα τρόφιμα, καθώς και με τον άνθρωπο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι πιο σημαντικοί μικροοργανισμοί της μικροβιολογίας και της υγιεινής (μύκητες, ζύμες, βακτήρια). Μορφολογικά, καλλιεργητικά, φυσιολογικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά αυτών. Αναπαραγωγή, σχέση με τα τρόφιμα και τη δημόσια υγεία. Θρέψη των μικροβίων, τροφικοί τύποι αυτών και επίδραση φυσικοχημικών παραγόντων στην ανάπτυξη και τις δραστηριότητες των μικροβίων (θερμοκρασία, pH, ακτινοβολία, πίεση). Η ανάπτυξη των

μονοκύτταρων μικροοργανισμών και οι παράμετροι αυτής (αριθμός διαιρέσεων, χρόνος γενεάς, ποσοστό ανάπτυξης, ηλικία των βακτηρίων, καμπύλη και φάσεις ανάπτυξης). Οι ιοί και οι ιογενείς λοιμώξεις. Οι φυσικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων (μικροβιοχλωρίδα φυτών, ζώων, εδάφους, νερού, αέρα), οι αρχές συντήρησης των τροφίμων (θερμότητα, ψύχος, αναερόβιες συνθήκες κλπ.). Μικροβιολογία, υγιεινή και ο έλεγχος νερού, γάλακτος, κρέατος. Οι αρρώστιες που μεταδίδονται με τρόφιμα που είναι μολυσμένα με παθογόνους μικροοργανισμούς (τροφολοιμώξεις και τροφοτοξινώσεις-μέτρα πρόληψης). Οι φυσικές πηγές μόλυνσης των χώρων δημόσιας υγείας, η ανάπτυξη ανθεκτικών μικροβίων. Ενδοноσοκομειακά νοσήματα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Μικροβιολογικές τεχνικές. Ταυτοποιήσεις των σημαντικότερων για τα τρόφιμα μικροοργανισμών. Καταμέτρηση με την πρότυπη μέθοδο αρίθμησης αποικιών σε τρυβλία. Καταμέτρηση με την μέθοδο των πολλαπλών σωλήνων. Καταμέτρηση με την μέθοδο μεμβρανών διήθησης. Καταμέτρηση με την άμεση μικροσκοπική καταμέτρηση. Μικροβιολογική εξέταση νερού. Μικροβιολογική εξέταση γάλακτος. Μικροβιολογική εξέταση κρέατος. Μικροβιολογική εξέταση ειδών ζαχαροπλαστικής. Μικροβιολογική εξέταση μηχανολογικού εξοπλισμού κουζίνας. Μικροβιολογική εξέταση προσωπικού μονάδας τροφίμων. Μικροβιολογική εξέταση προσωπικού και χώρων νοσοκομείου. Λήψη, κατεργασία και καλλιέργεια εκκρίμάτων του ανθρώπινου σώματος

Βιβλιογραφία:

1. Παπαντωνίου Δ. Γενική Μικροβιολογία – Οδηγός Εργαστηριακών Ασκήσεων. Τμήμα Εκδόσεων ΑΤΕΙ-Θεσσαλονίκης, 2008.
2. Παπαντωνίου Δ. Μικροβιολογία Τροφίμων. Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης. 2011.
3. Montville, J. T. and R. K. Matthews. Μικροβιολογία Τροφίμων. Εκδόσεις ΙΩΝ, 2010.
4. Roberts, D. and M. Greenwood. Practical Food Microbiology. 3rd ed., Blackwell Publishing, Massachusetts, 2003.
5. Wistreich, A. G. Microbiology Laboratory. Fundamentals and Applications, 2nd ed., Pearson Education, New Jersey, 2003.
6. Hobbs, C. B. and D. Roberts. Food Poisoning and Food Hygiene. 6th ed. Arnold, London, 1993.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 5
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η γνωριμία και η μελέτη του Η/Υ για την απόκτηση βασικών γνώσεων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την κατανόηση και επίλυση των διατροφικών και διαιτητικών προβλημάτων με ηλεκτρονικούς υπολογιστές.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Δομή και λειτουργία του Η/Υ. Εισαγωγή στα Windows 2000 και νεώτερες εκδόσεις. Περιήγηση στην επιφάνεια εργασίας και εργασία μέσα σ' ένα παράθυρο. Χρήση γραμμών, εργαλείων, μενού, παραθύρων διαλόγου και του συστήματος βοήθειας. Εργασία με μονάδες δίσκου, φακέλους και αρχεία. Διαχείριση αρχείων και φακέλων. Βασικά στοιχεία για το Internet, τον παγκόσμιο ιστό (world wide web), το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (e-mail), καθώς και τα διάσημα προγράμματα Netscape Navigator και Microsoft Internet Explorer. Εισαγωγή στο Word for Windows. Δημιουργία και επεξεργασία εγγράφων. Εργασία με στηλοθέτες, εσοχές, περιθώρια, σελίδες. Χρήση των εργαλείων διόρθωσης, πινάκων, world wide web (www). Διαχείριση και εκτύπωση εγγράφων. Αποστολή εγγράφων μέσω fax/e-mail. Εισαγωγή στην Access. Σχεδιασμός βάσεων δεδομένων, εκκίνηση και έξοδος από την Access. Δημιουργία μιας βάσης δεδομένων, ενός πίνακα. Διαχείριση και εκτύπωση της βάσης δεδομένων. Εισαγωγή στο Power Point. Δημιουργία μιας παρουσίασης και εργασία με διαφάνειες. Εισαγωγή, διαγραφή και αντιγραφή διαφανειών. Προσθήκη και επεξεργασία κειμένου, γραφικών, ήχων και ταινιών σε μια διαφάνεια.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Γνωριμία, δομή & λειτουργία του Η/Υ. Εισαγωγή στα Windows, περιήγηση στην επιφάνεια εργασίας και εργασία μέσα σ' ένα φύλλο εργασίας. Χρήση των μενού, των γραμμών εργαλείων, παραθύρων διαλόγου και του συστήματος βοήθειας. Εργασία σε μονάδες δίσκου, φακέλους και αρχεία. Εισαγωγή στο Word, δημιουργία και επεξεργασία εγγράφων. Εργασία με στηλοθέτες, εσοχές, περιθώρια, σελίδες. Χρήση των εργαλείων διόρθωσης, πινάκων. Διαχείριση και εκτύπωση εγγράφων. Εισαγωγή στην Access, εκκίνηση και έξοδος, σχεδιασμός βάσεων δεδομένων. Δημιουργία μιας βάσης δεδομένων, ενός πίνακα, διαχείριση και εκτύπωση αυτών. Εισαγωγή στο Power point. Δημιουργία μιας παρουσίασης και εργασία με διαφάνειες. Εισαγωγή, διαγραφή και αντιγραφή διαφανειών. Προσθήκη και επεξεργασία κειμένου, γραφικών, ήχων και ταινιών σε μια διαφάνεια. Χρήση του Internet για αποστολή και λήψη εγγράφων. Αποστολή εγγράφων μέσω Fax και e-mail.

Βιβλιογραφία

1. Habtken J.: Το πλήρες περιβάλλον του Microsoft Office 2000. Εκδοτική Γκιούρδα, Αθήνα, 1999.
2. Koers D.: Ελληνικό Office 2000 με εικόνες. Εκδοτική Δίαυλος, Αθήνα, 1999.
3. Koers D.: Ελληνικό Word 2000 με εικόνες. Εκδοτική Δίαυλος, Αθήνα, 1999.
4. McBride P.K.: Internet, ο εύκολος τρόπος. Εκδόσεις Δίαυλος, Αθήνα, 1999.

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1Ε
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση της σύστασης των ζωικών και φυτικών τροφίμων και των αλλοιώσεων που μπορεί να υποστούν, καθώς και των αιτιών που προκαλούν τις αλλοιώσεις. Ανάλυση των σημαντικότερων μεθόδων επεξεργασίας των τροφίμων, που αποτελούν παράλληλα και μεθόδους συντήρησης. Κατανόηση της επίδρασης των μεθόδων επεξεργασίας και της συσκευασίας στη ποιότητα και τη θρεπτική αξία των τροφίμων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Γενικά για τα τρόφιμα. Ζωικά και φυτικά τρόφιμα. Συστατικά των τροφίμων (νερό, πρωτεΐνες, σάκχαρα, λιπίδια, βιταμίνες, ανόργανα στοιχεία, φυσικές χρωστικές, ουσίες οσμής & γεύσης, τοξικές ενώσεις, αλλεργιογόνα, ουσίες που προκαλούν τροφική δυσανεξία). Ομάδες τροφίμων (Κρέας, Γάλα, Αλιεύματα, Αυγά, Μέλι, Φρούτα-Λαχανικά, Δημητριακά, Όσπρια, Ξηροί καρποί, Ευφραντικά, Αρτυματικές ύλες). Αίτια αλλοίωσης των τροφίμων (φυσικά, χημικά, βιολογικά). Πιθανές αλλοιώσεις των θρεπτικών συστατικών τους. Πιθανές αλλοιώσεις των ομάδων τροφίμων και οι συνέπειες των αλλοιώσεων. Μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων (αφυδάτωση, χαμηλές θερμοκρασίες, χρήση υψηλών θερμοκρασιών, ζυμώσεις, ακτινοβολήση, προσθήκη ουσιών, ειδικές μέθοδοι επεξεργασίας, νέες τεχνολογίες). Επίδραση των μεθόδων συντήρησης στη ποιότητα των τροφίμων. Συσκευασία των τροφίμων. Υλικά συσκευασίας και αλληλεπιδράσεις με τα τρόφιμα. Οι εξελίξεις στη συσκευασία των τροφίμων.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας, Σύντομη εξέταση θεμάτων της θεωρίας, Επισκέψεις σε μονάδες τροφίμων.

Βιβλιογραφία

1. Berk Z (2009) Food Process Engineering and Technology. Elsevier Inc., USA.
2. Fellows PJ (2009) Food processing technology: Principles and practice. 3rd ed. Woodhead Publ., USA.
3. Forsythe SJ (2010) Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Aspen Publishers, Inc.
4. Κυρανάς Ε (2011) Τρόφιμα. Σύσταση, προέλευση, αλλοιώσεις, επεξεργασία & συσκευασία. Εκδ. Τζιόλα, Θεσσαλονίκη.
5. Rijk R and Verraart R (2010) Global Legislation for Food Packaging Materials. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Germany.
6. Vaclavik VA and Christian EW (2008) Essentials of Food Science, 3rd ed. Springer Publ., NY.

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1Ε
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να δοθούν τα πρώτα εφόδια και οι πρώτες γενικές γνώσεις που σχετίζονται με την επιστήμη της διατροφής & διαιτολογίας, ώστε να προκληθεί το ενδιαφέρον των φοιτητών και να αποκτηθούν βασικές γνώσεις για την μετέπειτα σπουδή του αντικειμένου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Βασικές αρχές της διατροφής. Η ιστορία της διατροφής. Η θέση της στη γραπτή και προφορική παράδοση. Η ιστορία της διατροφής ως επιστήμης. Διαχρονική εξέλιξη και επιτεύγματα. Διεθνείς οργανισμοί. Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή του ανθρώπου (ψυχολογικοί, κοινωνικοοικονομικοί, πολιτιστικοί, κ.ά.). Χαρακτηριστικά της σωστής διατροφής. Ενεργειακό ισοζύγιο, άσκηση και σωματικό βάρος. Ο ρόλος των θρεπτικών συστατικών στην υγεία του ανθρώπου. Τα τρόφιμα ως πηγές θρεπτικών συστατικών. Η δίαιτα και ο ρόλος της στον κύκλο της ζωής. Διαιτητικές οδηγίες για διατήρηση της υγείας και πρόληψη των ασθενειών. Διαιτητική αγωγή στα πλαίσια της θεραπείας των ασθενειών. Τεχνολογία και διατροφή.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Σχολιασμός case studies και εργασίες.

Βιβλιογραφία

1. Gibney MJ, Virster HH, Kok FJ. Εισαγωγή στη Διατροφή του Ανθρώπου. μτφ Ματάλα Α-Α, Γιαννακούλια Μ. Επιστημονικές Εκδόσεις Παρισιανού Α.Ε. Αθήνα, 2007.
2. Germon J, Williams L. A Sociology of Food & Nutrition. The Social Appetite. 3rd Edition. Oxford University Press, 2011.

β' εξάμηνο

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 6
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να δοθούν οι βασικές αρχές των μεθόδων ποσοτικής ανάλυσης και οι αρχές λειτουργίας των πιο σημαντικών μεθόδων ενόργανης ανάλυσης. Εφαρμογές των μεθόδων στον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων και νερού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Διαλύματα. Συγκέντρωση διαλυμάτων και μονάδες της. Δείκτες. Ποσοτικοί προσδιορισμοί, καμπύλες αναφοράς, καμπύλες ογκομέτρησης. Ευαισθησία. Όριο προσδιορισμών. Όριο ανιχνεύσεως. Σταθμική ανάλυση. Ποιοτική εκτίμηση του νερού. Φασματοφωτομετρία (Υπεριώδους, Ορατού, Υπερύθρου). Φθορισμομετρία. Θολερομετρία - Νεφελομετρία. Φλογοφασματομετρία. Ατομική Απορρόφηση. Αγωγιμομετρία - Ποτενσιομετρία - Πολαρογραφία.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Διαλύματα (Παρασκευή, Συγκέντρωση, Μονάδες συγκέντρωσης). pH υδατικού διαλύματος και μέτρησή του - Ρυθμιστικά διαλύματα. Ογκομετρικές αναλύσεις (Εξουδετέρωσης, Σχηματισμού ιζήματος, Οξειδοαναγωγής, Συμπλοκομετρίας). Σταθμική ανάλυση (Προσδιορισμός υγρασίας). Προσδιορισμός BOD και COD σε επιφανειακά και πόσιμα νερά. Φασματοφωτομετρία - Χρωματομετρία. Φθορισμομετρία. Θολερομετρία - Νεφελομετρία. Φλογοφασματομετρία. Ατομική απορρόφηση. Αγωγιμομετρία - Ποτενσιομετρία - Πολαρογραφία. Υγρή χρωματογραφία. Αέριος χρωματογραφία.

Βιβλιογραφία

1. Harvey D.: Modern analytical chemistry, McGraw-Hill publ., Boston, 2000.
2. Fifield F.W. and Kealey D.: Principles and practice of analytical chemistry, Blackwell Science publ., 2000.
3. Swartz E.M. and Krull S.I.: Analytical method Development and Validation, Marcel Dekker Inc., 1997.
4. Ewing W.G.: Analytical instrumentation handbook, Marcel Dekker Inc., 1997.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 2Ε
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η εξοικείωση των φοιτητών με την πρόσβαση στην επιστημονική βιβλιογραφία (έντυπη και ηλεκτρονική) της διατροφής και διαιτολογίας, τη συγγραφή μιας εργασίας και την παρουσίασή της.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Η αναζήτηση του υλικού για τη συγγραφή μιας εργασίας. Πώς τίθενται οι στόχοι και τα ερωτήματα. Τρόποι αναζήτησης της βιβλιογραφικής κάλυψης του αντικειμένου. Βιβλιοθήκες και ηλεκτρονικά δίκτυα της Θεσ/νίκης και της χώρας γενικότερα. Χρήση του Internet. Ηλεκτρονική αλληλογραφία. Η συγγραφή της εργασίας. Σειρά παρουσίασης των θεμάτων και μεθοδολογία συγγραφής. Η σύνταξη της εργασίας κατά ενότητες και η παράθεση της βιβλιογραφίας. Παρουσίαση μιας εργασίας. Τρόποι και μεθοδολογία της προφορικής παρουσίασης. Χρήση του Power Point στην παρουσίαση της εργασίας. Εκτίμηση της παρουσίασης μιας εργασίας. Βαθμολόγηση της εργασίας κατά τομείς. Συγγραφή και παρουσίαση ατομικών και ομαδικών εργασιών.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Χρήση ηλεκτρονικών μέσων στη βιβλιογραφική επισκόπηση ενός θέματος. Εφαρμογή στην πράξη των "οδηγιών προς συγγραφείς" έγκριτων διεθνών περιοδικών. Ομαδική εργασία με στόχο την τόνωση της συνεργασίας σε επιστημονικά θέματα. Παρουσίαση της εργασίας με τη χρήση του Power Point. Αξιολόγηση της εργασίας και προτάσεις για βελτίωση της.

Βιβλιογραφία

1. Eco U.C.: Πως γίνεται μια διπλωματική εργασία. Εκδ. Νήσος, Αθήνα, 1994.
2. Howard K. & Sharp A.: Η επιστημονική μελέτη. Εκδ. Gutenberg, Αθήνα, 1994.
3. Μπέλλας Θ.: Δομή και γραφή της επιστημονικής εργασίας. Εκδ. Ελλην. γράμματα, Αθήνα, 1998
4. Σουφλερός Ε.: Το σεμινάριο και η πτυχιακή διατριβή. Εκπαιδευτ. Σημειώσεις ΤΕΙΘ, 1990.

ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Β
Επίπεδο μαθήματος: ειδικής υποδομής
Προαπαιτούμενα: Βιολογία

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Γνωριμία με όλα τα συστήματα του οργανισμού και τις λειτουργίες τους. Εμβάθυνση στο συντονισμό των λειτουργιών του οργανισμού.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Κύτταρα και ιστοί. Εμβρυϊκή εξέλιξη, μετεμβρυϊκή εξέλιξη. Μεταφορά ουσιών διαμέσου της κυτταρικής μεμβράνης. Εξωκυττάριο, ενδοκυττάριο υγρό. Ομοιοστασία, ρυθμιστικά συστήματα του οργανισμού, ισοζύγιο. Στηρικτικό σύστημα (εξωτερική μελέτη οστών, σύσταση, κατασκευή, μελέτη του σκελετού). Αρθρολογία (διαίρεση αρθρώσεων, κινήσεις, μελέτη κυριότερων αρθρώσεων). Μυϊκό σύστημα (δομή και μορφολογία των μυών, βιολογικές ιδιότητες, γραμματοί μύες, περιγραφή του μυϊκού συστήματος). Λειτουργία των μυών, η μυϊκή συστολή. Μεταβολισμός των μυών, παραγωγή θερμότητας στους μυς, μυϊκός τόνος, μυϊκός κάματος. Ο καρδιακός μυς και οι ιδιότητές του. Κυκλοφοριακό σύστημα (καρδιά, αγγεία, αίμα). Λειτουργία του κυκλοφοριακού συστήματος. Αίμα: Μυελός των οστών, ερυθροποίηση, δικτυοερυθροκύτταρα, αιμοπετάλια, Δ.Ε.Σ. Ανοσία: Φυσική και επίκτητη ανοσία, αντιγόνα, αντισώματα, ομάδες αίματος, σύστημα Α.Β.Ο. Αιμόσταση, ρόλος αιμοπεταλίων, μηχανισμός πήξης του αίματος. Πεπτικό σύστημα (στόμα, φάρυγγας, οισοφάγος, στομάχι, λεπτό & παχύ έντερο, ήπαρ, πάγκρεας, σπλήν). Λειτουργία του πεπτικού σωλήνα (συνοπτικά). Αναπνευστικό σύστημα (Λάρυγγας, τραχεία, θωρακική κοιλότητα, πνεύμονες, θυρεοειδής αδένας, παραθυρεοειδείς αδένες, θύμος αδένας). Ουροποιητικό σύστημα (νεφροί, νεφρικοί κάλυκες & νεφρική πύελος, ουρητήρες, ουροδόχος κύστη, ουρήθρα, επινεφρίδια). Λειτουργία του ουροποιητικού συστήματος, συλλογή και αποβολή των ούρων. Γεννητικό σύστημα (το γεννητικό σύστημα του ανδρός, το γεννητικό σύστημα της γυναίκας). Νευρικό σύστημα (ο νευρικός ιστός, διαίρεση του νευρικού συστήματος,

ανατομική μελέτη του κεντρικού νευρικού συστήματος). Το νευρικό κύτταρο και η προώθηση της νευρικής ώσης. Αισθητήρια όργανα (οφθαλμός & όραση, αυτί & ακοή, μύτη & όσφρηση, γλώσσα & γεύση, δέρμα & αφή, πίεση, πόνος, θερμοκρασία). Συστήματα συντονισμού και συσχετισμού των ζωικών ιστών (επιθηλιακός, συνδετικός, ερειστικός, αίμα, μυϊκός, νευρικός), Σύσταση του σώματος. Ανάπτυξη. Ρύθμιση πρόσληψης της τροφής. Ενέργεια τροφίμων - Δαπάνες ενέργειας. Μεταβολισμός ενέργειας - Βασικός μεταβολισμός. Ύψος ενεργειακών απαιτήσεων - Παράγοντες που το επηρεάζουν. Πηγές ενέργειας. Ισοζύγιο ενέργειας. Ισοζύγιο υγρών. Όργανα που επηρεάζουν τον μεταβολισμό των υγρών. Οξεοβασική ισορροπία.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Διαφοροποίηση των κυττάρων-Τύποι διαφοροποιημένων κυττάρων. Ιστοί: Επιθηλιακός, Συνδετικός (μικροσκοπική παρατ. παρασκευασμάτων αρουραίου). Ιστοί: Μυϊκός, Νευρικός (μικροσκοπική παρατ. παρασκευασμάτων αρουραίου). Συστήματα του ανθρώπινου σώματος. Τα όργανα και οι κύριες λειτουργίες τους. Αρίθμηση ερυθρών αιμοσφαιρίων. Οσμωτική αντίσταση των ερυθρών αιμοσφαιρίων - Καθορισμός εύρους οσμωτικής αντίστασης. Προσδιορισμός ταχύτητας καθίζησης ερυθρών αιμοσφαιρίων. Αιμόσταση-Πήξη του αίματος. Προσδιορισμός του αιματοκρίτη. Ομάδες αίματος (ABO/Rhesus). Αρτηριακός σφυγμός-Αρτηριακή πίεση. Αναπνευστικός έλεγχος. Μεταβολισμός ηρεμίας.

Βιβλιογραφία

1. Holmer O. and Jennett S.: M.C.Q.S. In human physiology. Chapman & Hall Medical ed., London, 1996.
2. Silverthorn D.U.: Human physiology, an integrated approach. Prentice Hall International ed., 1998.
3. Berne RL, Levy M.: Physiology, 4th ed.. Mosby publ., London, 1998.
4. Malvin RL. and Jouhson M.D.: Concepts of human physiology. Harlow Benjamin Gummings ed., 1997.

ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ+2Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση βασικών γνώσεων Οργανικής Χημείας, όπως η ονοματολογία και η ισομέρεια, η δυνατότητα κατανόησης των απλών οργανικών αντιδράσεων και των κανόνων που τις διέπουν. Η κατανόηση της κατάταξης των οργανικών ενώσεων σε ομόλογες σειρές και η επισήμανση των κυριότερων από αυτές που απαντώνται στα τρόφιμα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Οργανικές ενώσεις και άνθρακας. Κατηγορίες ανθρακικών αλυσίδων. Ομόλογες σειρές και ταξινόμηση οργανικών ενώσεων. Ονοματολογία οργανικών ενώσεων. Συντακτική ισομέρεια. Χημική δραστηριότητα και οργανικές αντιδράσεις. Χημικές ιδιότητες και παρασκευές αλκανίων, αλκενίων, αλκινίων, αλκαδιενίων, αρωματικών ενώσεων, αλκυλαλογονιδίων, αλκοολών, αιθέρων, αλδεϋδών, κετονών, καρβοξυλικών οξέων, εστέρων, αμινών. Στεροχημεία. Ετεροκυκλικές ενώσεις. Υδατάνθρακες. Αμινοξέα - Πρωτεΐνες. Λιπίδια.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Οι φοιτητές ασκούνται στις ακόλουθες εργαστηριακές πρακτικές: Κανόνες ασφαλείας στο Χημικό Εργ/ριο. Ονοματολογία σκευών. Σημείο τήξεως και σημείο ζέσεως οργανικών ουσιών. Κρυστάλλωση - Ανακρυστάλλωση. Απόσταξη (απλή, κλασματική - υδρατμών). Εκχύλιση. Χρωματογραφία λεπτής στοιβάδας. Ποιοτική ανάλυση αλκοολών. Ποιοτική ανάλυση αλδεϋδών και κετονών. Ποιοτική ανάλυση υδατανθράκων. Ποιοτική ανάλυση αμινοξέων - πρωτεϊνών. Απομόνωση φυσικών προϊόντων - Αλκαλοειδή. Απομόνωση φυσικών προϊόντων - Αιθέρια Έλαια.

Βιβλιογραφία

1. Οργανική Χημεία, J. McMurry
2. Οργανική Χημεία, Σειρά Schaum
3. Εργαστηριακές Τεχνικές και Πειράματα Οργανικής Χημείας, Ι.Σπηλιώπουλος

ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να αποκτήσουν οι φοιτητές τη δυνατότητα ανάγνωσης, επικοινωνίας και παρακολούθησης διάλεξης σε ξένη γλώσσα, πάνω σε θέματα που σχετίζονται με τη διατροφή και τη διαίτολογία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Κείμενα σχετικά με την επιστήμη της διατροφής και της διαίτολογίας, όπως: Διατροφή και εγκυμοσύνη. Διατροφή και Τηλεόραση. Παιδιά. Διατροφικές αλλεργίες. Διατροφή και αλκοόλ. Διατροφή και αθλητισμός. Διατροφή και τρίτη ηλικία. Διατροφή και φάρμακα. Διατροφή και πρόληψη ασθενειών. Διατροφή και καρκίνος. Διατροφή και υπέρταση. Διαβήτης, Χοληστερόλη και Τριγλυκερίδια. Συμπλήρωση αίτησης και βιογραφικού σημειώματος στη ξένη γλώσσα. Κατανόηση κειμένου με ερωτήσεις και ασκήσεις. Λεξιλογικές ασκήσεις για την εκμάθηση της ορολογίας. Γραμματικές ασκήσεις επί της ύλης των προηγούμενων εξαμήνων. Συγγραφή εργασιών σχετικών με τη διατροφή-διαίτολογία. Δυνατότητα παρακολούθησης θέματος μέσω οπτικοακουστικών συστημάτων.

Βιβλιογραφία

1. Haas E.: Staying Healthy with Nutrition. Celestial Art publ., 1998.
2. Michael J. and Rovick A.: Problem Solving in Physiology. Printice Hall ed., 1999.
3. Samsanidou: Using words. Cambridge Univ. Press, 1997.
4. Carpenter: Confusable Words. Cambridge Univ. Press, 1997.

ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1Ε
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η παροχή των απαραίτητων γνώσεων για τις τοξικές ουσίες που υπάρχουν στα τρόφιμα ως ενδογενή συστατικά, ως εξωγενείς παράγοντες από το περιβάλλον, ως προϊόντα αλληλεπίδρασης συστατικών κατά την παρασκευή των τροφίμων και ως τοξίνες μικροοργανισμών. Η κατανόηση της επίδρασης των τοξικών ουσιών στον ανθρώπινο οργανισμό, των συμπτωμάτων και των τρόπων αποφυγής ή προφύλαξης από την τοξίνωση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Ορισμός της τοξικολογίας τροφίμων. Αξιολόγηση της ασφάλειας των τροφίμων. Τρόποι δράσης των τοξικών ουσιών. Φάσεις της τοξικής δράσης. Σχέση δόσης αποτελέσματος και χρόνου αποτελέσματος. Συνεργία και ανταγωνισμός τοξικών ουσιών. Ορισμός ADI και NOEL. Τοξικολογικές δοκιμές. Τρόποι εκδήλωσης της τοξίνωσης. Τοξικολογικός ρόλος της γαστρεντερικής οδού. Τοξίνες μικροοργανισμών. Σταφυλόκοκκοι, Σαλμονέλες, Κολοβακτηρίδια, Αλλαντίαση, Μυκοτοξίνες. Τοξικές ουσίες από το περιβάλλον. Τοξικότητα τροφίμων: Φυτικό οξύ, λεκτίνες, τοξίνες θαλασσινών, ορμόνες, λαθυρίαση, κυνάμωση. Τοξικότητα φυσικών συστατικών των τροφίμων: Ζάχαρα, λίπη, αμινοξέα, καφεΐνη, αλκοόλη. Γλουταμινικό νάτριο. Το σύνδρομο του κινέζικου εστιατορίου. Αντιθρεπτικοί παράγοντες (Ανταγωνιστές βιταμινών, παρεμποδιστές ενζύμων). Αλληλεπίδραση φαρμάκων και

συστατικών των τροφίμων. Τοξικές ουσίες από το περιβάλλον. Μόλυβδος, κάδμιο, υδράργυρος, φυτοφάρμακα. Τοξικές ουσίες που σχηματίζονται κατά την επεξεργασία ή την παρασκευή των τροφίμων. Τροφικές αλλεργίες: Ορισμός, τύποι.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑΣ

Εισαγωγή στις εργαστηριακές αναλύσεις τοξικολογίας τροφίμων. Μέθοδοι αναλύσεων. Σχεδιασμός των βασικών παραμέτρων των μετρήσεων. Καμπύλη αναφοράς. Προσδιορισμός τοξικών ουσιών σε τρόφιμα

Βιβλιογραφία

1. Tu A.T.: Handbook of Natural Toxins, Colorado St. Univ., Marcel Dekker Inc., NY, 1992.
2. Botsoglou N. and Fletouris D.: Drug residues in foods, Aristotle Univ. of Thessaloniki, Marcel Dekker Inc., 2000.
Breneman C.J.: Handbook of food allergies. Marcel Dekker Inc., NY, 1986.
3. Γενηγιώργης Κ.Α.: Τρόφιμα μικροβιολογικά ασφαλή για τον καταναλωτή. Εργασία στην ημερίδα: Τρόφιμα ασφαλή για τον καταναλωτή και φιλικά για το περιβάλλον, Agrotica, Θεσσαλονίκη, 1998.
4. Hathcock H.J.: Nutritional toxicology (vol 1). London Academic Press, 1982.

ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΥ-ΔΙΑΤΡΟΦΟΛΟΓΟΥ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση βασικών γνώσεων και η συνειδητοποίηση των ηθικών στάσεων, αξιών και κανόνων δεοντολογίας που πρέπει να διέπουν την επαγγελματική συμπεριφορά στην καθημερινή πράξη, με στόχο την αναβάθμιση, την ομαλή και αποδοτική λειτουργία των ιδρυμάτων ή χώρων εργασίας και την επίτευξη υψηλής ποιότητας έργου προς όφελος του κοινωνικού συνόλου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Επαγγελματικά δικαιώματα και υποχρεώσεις. Αρχές και κανόνες επαγγελματικού κώδικα ηθικής. Κοινωνικές αξίες. Σχέσεις διαιτολόγου με τα επαγγέλματα υγείας. Σχέσεις διαιτολόγου με τον ασθενή και το συγγενικό περιβάλλον. Βασικές αρχές ιατρικής δεοντολογίας (ιατρικό απόρρητο, ενημερωμένη συναίνεση, τήρηση αρχείου, ενημέρωση ιατρών). Λειτουργία ομάδας θρεπτικής υποστήριξης ασθενών (σύνθεση, μέσα, συνεργασία, συντονισμός). Αξιολόγηση και βελτίωση διατροφικής φροντίδας νοσηλευομένων. Σχέση με ιδρύματα και επιχειρήσεις ιατρικών υπηρεσιών. Δραστηριότητες και επαγγελματικά δικαιώματα προσωπικού τμήματος διατροφής νοσοκομείων. Σύνθεση και συνεργασία με άλλους τομείς (γραφείο διαχείρισης, αποθήκη τροφίμων, προσωπικό μαγειρείου και διανομής γευμάτων). Η θέση των βασικών ανθρωπιστικών αξιών στο προφίλ του διαιτολόγου (υπευθυνότητα, εμπιστοσύνη, επικοινωνία, αυτοκυριαρχία, συνεργασία, κ.ά.). Σύγχρονη βιοηθική και επαγγελματική δεοντολογία.

Βιβλιογραφία

1. Mc Gee G.: Phronesis in clinical ethics. Thoer. Med., 1996.
2. Olivier Guillot: Προς ένα Ευρωπαϊκό κώδικα Ιατρικής δεοντολογίας. Ιατρικά θέματα, 1998.
3. Papagiannis A. Providing information: When, how and what to tell your patient. Student BMJ, 1998.
4. American Dietetic Association: Code of ethics for the profession of Dietetics, JADA, 1999.

ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Γ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να αποκτηθούν όλες οι απαραίτητες γνώσεις στην παθογένεια και την αντιμετώπιση νοσημάτων των συστημάτων του οργανισμού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Υγεία και νόσος. Διαγνωστικά κριτήρια. Ιατρικό ιστορικό. Γενικά αίτια των νόσων. Τρόποι μετάδοσης. Ανοσία. Αντιδράσεις υπερευαισθησίας (αναφυλαξία, ορρονοσία, αλλεργία). Λοιμώδη νοσήματα. Ιώσεις. Παρασιτώσεις. Μυκητιάσεις. Νοσήματα του αναπνευστικού συστήματος (βρογχίτις, πνευμονία, βρογχικό άσθμα, φυματίωση πνεύμονα). Νοσήματα των αρθρώσεων, οστών και κολλαγόνου (ρευματικές παθήσεις, ουρική αρθρίτις, ρευματοειδής αρθρίτις, οστεοαρθρίτις). Οστεοπόρωση, οστεομαλακία. Ερυθματώδης λύκος, δερματομυοσίτις, οξώδης πολυαρθρίτις). Παθήσεις ενδοκρινών αδένων (θυρεοειδούς, παραθυρεοειδών, επινεφριδίων, υπόφυσης). Παθήσεις ουροποιητικού συστήματος (νεφρίτις, πυελονεφρίτις, νεφρολιθίαση, κυστίτις). Παθήσεις ήπατος (ηπατίτις) □ Δερματικές παθήσεις. Παθήσεις αίματος (αιμοσφαιρινοπάθειες, λευχαιμίες, αιμορραγική διάθεση, διαταραχές πήξης αίματος). Νεοπλάσματα καλοήθη, κακοήθη, αιτιολογία, πρόωπη διάγνωση, ηλικ. εκδηλώσεις, διαγνωστικές μέθοδοι, θεραπεία). Νευρολογικές διαταραχές (επιληψία, νοητική άνοια, νόσος Parkinson, νοσήματα μυών και κινητικών νευρώνων, σκλήρυνση κατά πλάκας). Ψυχικές παθήσεις και διαταραχές συμπεριφοράς.

Βιβλιογραφία

1. Spector D.T. and Axford S.J.: Introduction to general pathology, 4th ed.. Edinburg Churchill Livingstone publ., 1999.
2. Stein: Παθολογία, τόμος 1-4, Ιατρ. Εκδ. Πασχαλίδη, 1998.
3. Shils M.E. and Young V.R.: Modern Nutrition in Health & Disease. Lea & Febinger publ., 1998.
4. Χατζηγιάννης Στ.: Εσωτερική παθολογία. Ιατρ. Εκδ. Πασχαλίδη, 1994.

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ+1Ε
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η γνώση της φυσιολογίας του πεπτικού συστήματος και της λειτουργίας της πέψης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Ο νευρικός έλεγχος του γαστρεντερικού σωλήνα, οι νευροδιαβιβαστικές ουσίες στο τοίχωμα του εντέρου, η εξωγενής νεύρωση του εντερικού σωλήνα. Οι γαστρεντερικές ορμόνες, η γαστρίνη, η χολοκυστοκίνη, η εκκριματίνη. Το γαστρικό ανασταλτικό πεπτίδιο. Το αγγειοδραστικό εντερικό πεπτίδιο. Το γλουκαγόνο, το παγκρεατικό πολυπεπτίδιο, τα ενδογενή οπιοειδή, η ουσία Ρ, η μοτιλίνη, η νευροτενσίνη, η σωματοστατίνη. Τα κινητικά πρότυπα του γαστρεντερικού σωλήνα, περισταλτισμός, μίξη, τονικές συσπάσεις, το μεταναστευτικό μυοηλεκτρικό σύμπλεγμα. Οι γαστρεντερικές εκκρίσεις. Η πείνα, η όρεξη, ο κορεσμός. Τα νευρικά κέντρα ρύθμισης της πρόσληψης τροφής. Παράγοντες που ρυθμίζουν την πρόσληψη τροφής. Οι βιολογικές βάσεις της πείνας και του κορεσμού. Παράγοντες που σταματούν την πρόσληψη τροφής. Το στόμα, ο φάρυγγας και ο οισοφάγος. Ο σίελος, η κατάποση, ο στόμαχος. Οι εκκριτικές λειτουργίες του στομάχου. Ρύθμιση της έκκρισης του γαστρικού υγρού. Η πέψη και απορρόφηση στον στόμαχο. Το δωδεκαδάκτυλο, το λεπτό έντερο, οι εκκρίσεις του λεπτού εντέρου. Έλεγχος έκκρισης εντερικού υγρού. Πέψη και απορρόφηση στο λεπτό έντερο. Το παχύ έντερο. Η λειτουργική μορφολογία του παχέος εντέρου, η κινητικότητα του παχέος εντέρου, η έκκριση και η απορρόφηση στο παχύ έντερο. Η σύσταση κοπράνων, η μικροβιολογική χλωρίδα. Το ήπαρ, η χολή. Οι δράσεις της χολής. Το πάγκρεας και οι λειτουργίες του. Πέψη & Απορρόφηση θρεπτικών συστατικών (υδατανθράκων, πρωτεϊνών, λιπιδίων, οιοπνεύματος). Προβλήματα ελλειμματικής ή ανισόρροπης πρόσληψης των θρεπτικών συστατικών.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Ασκήσεις για την λειτουργία του πεπτικού συστήματος και εργασίες

Βιβλιογραφία

1. Sheeler P. and Dubuque I.: Essentials of human physiology. W.C. Brown ed., London, 1996.
2. Pocock G. and Richards C.: Human physiology, the basis of medicine. Oxford Univ. Press ed., 1999.

3. Baker A.: Bicycling medicine, cycling nutrition physiology and injury prevention and treatment for riders of all levels. Fireside ed., NY, 1998.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 4Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η εκμάθηση των χαρακτηριστικών και βασικών ιδιοτήτων των βιολογικών μορίων (πρωτεΐνες, ένζυμα, νουκλεϊκά οξέα, υδατάνθρακες, λιπίδια), ο ρόλος τους στη λειτουργία της ζωής και η σημασία τους ως συστατικά της διατροφής όλων των ζώντων οργανισμών. Βιταμίνες. Ορμόνες

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Χημική σύσταση και δομή των κυττάρων – βακτηριακά κύτταρα, ευκαρυωτικά κύτταρα, ζωικά κύτταρα, φυτικά κύτταρα. Αμινοξέα. Πεπτιδικός δεσμός. Πρωτεΐνες – λειτουργίες, διαλυτότητα, προσδιορισμός, δομή και μετουσίωση των πρωτεϊνών. Ένζυμα – Συμπαράγοντες, συνένζυμα και προσθετικές ομάδες. Στρατηγικές κατάλυσης. Κινητική ενζυμικών αντιδράσεων, επίδραση του pH, θερμοκρασίας. Ενζυμική παρεμπόδιση. Αλλοστερικά ένζυμα. Στρατηγικές ρύθμισης των ενζύμων και των πρωτεϊνών. Υδατάνθρακες, δομή και ονοματολογία των υδατανθράκων. Απλά ζάχαρα, αντιδράσεις απλών ζαχάρων. Ολιγοσακχαρίτες και πολυσακχαρίτες. Λιπίδια, λιπαρά οξέα, τρι-ακυλο γλυκερόλες, φωσφολιπίδια, γλυκολιπίδια. Νουκλεϊκά οξέα και γονιδιακή έκφραση. Η δομή των νουκλεϊκών οξέων Αντιγραφή και μεταγραφή του DNA. Μετάφραση – σύνθεση πρωτεϊνών. Γονιδιακή ρύθμιση στα βακτήρια και στους ευκαρυώτες. Η θερμοδυναμική στην ενζυμική κατάλυση. Μεταβολισμός και μεταβολικοί οδοί. Τα τρία στάδια του καταβολισμού. Βιταμίνες. Διάκριση με βάση τη διαλυτότητα στο νερό. Βιταμίνες – προβιταμίνες – ενώσεις με βιταμινική δράση. Απώλειες βιταμινών. Λειτουργίες των βιταμινών. Κυτταρικές μεμβράνες και διαμεμβρανική μεταφορά. Λιπιδική διπλοστιβάδα. Μεμβρανική μεταφορά (αντλία νατρίου-καλίου). Μεταφορά με κυστιδία. Κυτταρική επικοινωνία – ορμόνες. Μεταβίβαση σήματος. Ενδοκρινής επικοινωνία. Παρακρινής επικοινωνία. Αυτοκρινής επικοινωνία. Νευρωνική επικοινωνία. Επικοινωνία που εξαρτάται από επαφή. Μοριακοί μηχανισμοί μεταβίβασης σήματος. Ορμόνες – ινσουλίνη, γλυκαγόνη – επινεφρίνη.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Προσδιορισμός αμινοξέων: Αντίδραση νινυδρίνης. Προσδιορισμός αμινοξέων: Ελεύθερα αμινοξέα και απορρόφηση στο UV. Προσδιορισμός πρωτεϊνών: Αντίδραση διουρίας □ Αντίδραση και απορρόφηση στο UV. Ένζυμα: Επίδραση της συγκέντρωσης του ενζύμου (αμυλάση). Ένζυμα: Επίδραση της συγκέντρωσης, του pH και της θερμοκρασίας επώασης. Ένζυμα: Επίδραση της συγκέντρωσης του υποστρώματος (φαινόλαση). Υδατάνθρακες: Μελέτη της δομής του γλυκογόνου. Εργαστηριακές τεχνικές στη βιοχημεία: Χρωματογραφία TLC. Εργαστηριακές τεχνικές στη βιοχημεία: Ηλεκτροφόρηση. Εργαστηριακές τεχνικές στη βιοχημεία: Χρωματογραφία μοριακής διήθησης ή αέριος χρωματογραφία.

Βιβλιογραφία

1. Καλογιάννης Σ., Εισαγωγή στη Βιοχημεία, 2012
2. Berg J.M., Tymoczko J.L. and Stryer L., Βιοχημεία, ΙΤΕ-ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΡΗΤΗΣ, 2009
3. Nelson D. and Cox M., Lehninger Βασικές Αρχές Βιοχημείας, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ, 2011
4. Alberts B., Bray D., Hopkin K., Johnson A., Lewis J., Raff M., Roberts K. και Walter P., Βασικές Αρχές Κυτταρικής Βιολογίας, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ, 2006
5. Γεωργιάτσος Ι., Εισαγωγή στη Βιοχημεία, Σ. Γιαχούδης & ΣΙΑ, 2005

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1Ε

Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η προσέγγιση των βασικών αρχών τοξικολογίας και η κατανόηση των τοξικολογικών ελέγχων που προηγούνται της έγκρισης των πρόσθετων. Η γνωριμία με τα λειτουργικά χαρακτηριστικά των διαφόρων κατηγοριών πρόσθετων και της νομοθεσίας που τα διέπει. Η κατανόηση των κανόνων εμπορίας διαφόρων κατηγοριών τροφίμων (με ενισχυμένη θρεπτική αξία, διαιτητικά, ειδικής διατροφής, λειτουργικά, συμπληρώματα διατροφής), καθώς και των κανόνων που σχετίζονται με την επισήμανση των διατροφικών στοιχείων, των ισχυρισμών διατροφής και υγείας και άλλων πληροφοριών. Η κατανόηση της διάρθρωσης του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των λειτουργιών που επιτελεί.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Είσοδος τοξικών ουσιών στα βιολογικά συστήματα, κατανομή και βιομετατροπές αυτών. Βιοσυσσώρευση. Βιομεγέθυνση. Βιοαποικοδόμηση. Δείκτες και κατηγορίες τοξικότητας. Αλληλεπιδράσεις τοξικών ουσιών και οι επιπτώσεις της εισόδου τους στα έμβια όντα και τον άνθρωπο. Ορισμός και προέλευσης των προσθετικών υλών. Αποδεκτή ημερήσια πρόσληψη. Βασικές προϋποθέσεις και νομοθεσία εφαρμογής των πρόσθετων στα τρόφιμα. Ταξινόμηση και επισήμανση των πρόσθετων. Ουσίες που δεν θεωρούνται πρόσθετα. Κατηγορίες πρόσθετων: Αντιοξειδωτικά, συντηρητικά, χρωστικές, πυκνωτικά, σταθεροποιητές, πηκτωματογόνα, σκληρυντικοί παράγοντες, γαλακτωματοποιητές, γαλακτωματοποιητικά άλατα, αφριστικές και αντιαφριστικές ουσίες, διογκωτικοί παράγοντες, διογκωτικά και βελτιωτικά των αλεύρων, ουσίες επικάλυψης, συμπλοκοποιητές, παράγοντες αντισυσσωμάτωσης, ουσίες οσμής και γεύσης, υγροσκοπικά μέσα, φορείς διάλυσης, αέρια συσκευασίας και προώθησης των τροφίμων. Ενίσχυση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων. Τρόφιμα ειδικής διατροφής. Τρόφιμα διαιτητικά και διαιτητικά για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς. Συμπληρώματα διατροφής. Η θέση των συμπληρωμάτων στον πληθυσμό. Επισήμανση και έλεγχος των συμπληρωμάτων. Λειτουργικά τρόφιμα. Επισήμανση των διατροφικών στοιχείων. Επισήμανση λίστας συστατικών των τροφίμων. Διατροφικοί ισχυρισμοί και ισχυρισμοί υγείας. Διαδικασία έγκρισης και επισήμανση των ισχυρισμών υγείας. Διάρθρωση του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Προϋποθέσεις και διαδικασία έγκρισης κυκλοφορίας νέου προϊόντος.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας, Σύντομη εξέταση θεμάτων της θεωρίας. Επισκέψεις σε μονάδες παραγωγής & εμπορίας πρόσθετων.

Βιβλιογραφία

1. Davidson PM, Sofos JN and Branen AI (2005) "*Antimicrobials in food*", 3rd Ed., Taylor & Francis Group, USA.
2. European Advisory Services (2004) The introduction of mandatory nutrition labelling in the European Union. Brussels: European Advisory Services.
3. Fortin ND (2009) Food Regulation: Law, Science, Policy and Practice. John Wiley & Sons, Inc., USA.
4. Imeson A (2010) "*Food Stabilisers. Thickeners and Gelling Agents*", Blackwell Publ. Ltd, UK.
5. Κυρανάς Ε (2011) Πρόσθετα τροφίμων & Νομοθεσία. Εκδ. Τζιόλα, Θεσσαλονίκη.
6. Shils ME and Shike M (2006) "*Modern nutrition in health and disease*". Tenth ed., Lippincott Williams & Wilkins, NY.

ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση των ειδικών της διατροφής εκείνων των γνώσεων χημείας τροφίμων (σύσταση, ιδιότητες, μεταβολές), ώστε να γίνουν κατανοητές οι δυνατότητες της επεξεργασίας και αποθήκευσης αυτών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Το νερό των τροφίμων (Δέσμευση νερού, Ενεργότητα νερού) - Μέθοδοι προσδιορισμού του. Υδατάνθρακες (Αντιδράσεις μονοζαχαριτών. Γλυκοζίδια. Αντίδραση Maillard. Ενζυμικό μαύρισμα. Ολιγοζαχαρίτες. Πολυζαχαρίτες) - Μέθοδοι ανάλυσης. Πρωτεΐνες (Σφαιρίνες. Σκληροπρωτεΐνες. Πρωτεΐδια. Διαίρεση με κριτήριο τη διαλυτότητα. Χημικές μεταβολές των πρωτεϊνών. Αποικοδόμηση των πρωτεϊνών. Βιογενείς αμίνες) - Μέθοδοι ανάλυσης. Λίπη & έλαια (Σύνθεση, διάσπαση, αλκαλική υδρόλυση, ενζυμική υδρόλυση. Φωσφατίδια. Στερίνες. Αλκοόλες και γλυκερινοαιθέρες. Λιποχρώματα. Άλλα συστατικά των λιπών και ελαίων. Χημική μετατροπή των λιπών και ελαίων) - Μέθοδοι ανάλυσης. Ανόργανα στοιχεία (Νάτριο, Κάλιο, Μαγνήσιο, Ασβέστιο, Χλώριο, Φωσφόρος, Σίδηρος) - Μέθοδοι ανάλυσης. Ιχνοστοιχεία (Ιώδιο, Χαλκός, Φθόριο, Ψευδάργυρος, Μαγγάνιο, Κοβάλτιο, Μολυβδαίνιο, Χρώμιο, Νικέλιο, Σελήνιο) - Μέθοδοι ανάλυσης.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Υγρασία των τροφίμων - Προσδιορισμός της υγρασίας με τη σταθμική μέθοδο και με αζεοτροπική απόσταξη. Τέφρα των τροφίμων - Προσδιορισμός της τέφρας με απ' ευθείας αποτέφρωση. Προσδιορισμός ολικής οξύτητας στα τρόφιμα. Ανίχνευση συστατικών σε τρόφιμο (γάλα). Φυτικές ίνες - Προσδιορισμός των φυτικών ινών. Λίπη και έλαια στα τρόφιμα - Προσδιορισμός του λίπους ή ελαίου με τη μέθοδο Soxhlet. Πρωτεΐνες στα τρόφιμα - Προσδιορισμός της ολικής πρωτεΐνης τροφίμου με τη μέθοδο Kjeldahl. Ζάχαρα στα τρόφιμα - Ιωδομετρικός προσδιορισμός ζαχάρων. Πολωσιμετρικός προσδιορισμός ζαχάρων. Διαχωρισμός λιποδιαλυτών βιταμινών με TLC. Φασματοφωτομετρικοί προσδιορισμοί: α) βιταμίνης Β₆, β) καροτενοειδών. Ανίχνευση και ποσοτικός προσδιορισμός ασκορβικού οξέος. Ιωδομετρικός προσδιορισμός του ολικού θειώδους οξέος. Ανόργανες ουσίες στα τρόφιμα - Φωτομετρικός προσδιορισμός σιδήρου στο πόσιμο νερό. Πρόσθετες ύλες στα τρόφιμα - Φωτομετρικός προσδιορισμός του σορβικού οξέος. Βλαβερές ουσίες στα τρόφιμα - Φασματοφωτομετρικός προσδιορισμός του μολύβδου. Απαραίτητα ιχνοστοιχεία στα τρόφιμα - Φασματοφωτομετρικός προσδιορισμός ιωδίου.

Βιβλιογραφία

1. Μπόσκου, Χημεία Τροφίμων. Εκδόσεις Γαρταγάνη, Θεσ/νίκη, 2004
2. Ανδρικόπουλος Ν., Ανάλυση Τροφίμων - Θεωρία Μεθοδολογίας-Οργανολογίας και Εργαστηριακές Ασκήσεις. Εκδόσεις Μπιστικέα, Αθήνα, 2010.
3. Χημεία Τροφίμων H.D. Belitz, W. Grosch, P. Schieberle, εκδ. Τζιόλα, Θεσ/νίκη
4. Coulter, T.P., Food: The Chemistry of its components, Royal Society of Chemistry Paperbacks, 2nd edition, Cambridge, U.K., 1990.
5. Mermet J.-M., Otto M., Winder H.-M., Analytical Chemistry. Kellner R. ed., Wiley-VCH, 1998.

ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ ΜΑΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η μελέτη του μεταβολισμού των μακροθρεπτικών συστατικών σε μοριακό, κυτταρικό και σε επίπεδο ανθρώπινου οργανισμού με έμφαση στο μεταβολισμό της ενέργειας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Γενικά για τον μεταβολισμό. Μεταβολικοί δρόμοι. Μεταβολικές δραστηριότητες των κυρίων οργάνων. Στάδια του καταβολισμού. Επίδραση των ορμονών. Αλληλεξάρτηση των μεταβολικών δρόμων. Αλληλεξάρτηση του μεταβολισμού μεταξύ διαφορετικών ιστών. Γενικά για τον μεταβολισμό των υδατανθράκων (Γλυκόλυση. Μεταβολισμός του γλυκογόνου. Γλυκονεογένεση. Μεταβολισμός φρουκτόζης, γαλακτόζης, γλυκερίνης και φωσφορικών πεντοζών. Κύκλος του κιτρικού οξέος. Κύκλος του γλυοξυλικού οξέος). Γενικά για τον μεταβολισμό των λιπών (Τριγλυκερίδια. β-Οξείδωση. Οξείδωση ακόρεστων λιπαρών οξέων. Άλλοι τρόποι οξείδωσης των λιπαρών οξέων. Μεταβολισμός της αλκοόλης. Βιοσύνθεση των λιπαρών οξέων. Μεταβολισμός των τριγλυκεριδίων. Μεταβολισμός των φωσφογλυκεριδίων, σφιγγολιπιδίων, χοληστερόλης, αραχιδονικού. Βιοσύνθεση των εικοσανοειδών). Γενικά για τον μεταβολισμό των αμινοξέων (Δυναμική ισορροπία αμινοξέων-πρωτεϊνών. Απαμίνωση αμινοξέων. Κύκλος της ουρίας. Αποικοδόμηση του ανθρακικού σκελετού τους. Παράγωνα αμινοξέων. Βιοσύνθεση). Ολοκλήρωση του μεταβολισμού

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Λιπίδια: Επίδραση της σύνθεσης του λίπους στη διαπερατότητα της λιπιδικής μονοστοιβάδας. Μελέτη της διαπερατότητας των λιποσωματιών. Προσδιορισμός ολικής και HDL χοληστερόλης. Νουκλεϊνικά οξέα. Απομόνωση DNA. Έλεγχος καθαρότητας και μετουσίωση του DNA. Προσδιορισμός της δραστηριότητας του αναστολέα της τρυψίνης. Απομόνωση και καθαρισμός μιας πρωτεΐνης (όξινη φωσφατάση). Αντιδράσεις του κύκλου του Krebs. Απομόνωση μιτοχονδρίων και μελέτη δραστηριότητας ενζύμων του κύκλου του Krebs.

Βιβλιογραφία

1. ΓΕΩΡΓΑΤΣΟΣ Ι, ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ, Σ. Γιαχούδης & ΣΙΑ Ο.Ε., 2005
2. Nelson David L., Cox Michael M., Lehninger βασικές αρχές βιοχημείας, ΕΚΔΟΣΕΙΣ Π.Χ. ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ, 2007
3. BERG J.M., TYMOCZKO J.L., STRYER L., ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ, ΙΔΡΥΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΕΡΕΥΝΑΣ-ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΡΗΤΗΣ, 2010
4. Gropper S., Smith J., Groff J., Διατροφή και Μεταβολισμός, ΕΚΔΟΣΕΙΣ Π.Χ. ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ, 2008
5. Alberts B., Bray D., Hopkin K., Johnson A., Lewis J., Raff M., Roberts K., Walter P., Βασικές Αρχές Κυτταρικής Βιολογίας, ΕΚΔΟΣΕΙΣ Π.Χ. ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ, 2006

ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 6
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση της φυσικοχημικής συμπεριφοράς των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων (νερό, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπίδια, φυσικές χρωστικές) πριν, κατά και μετά την επεξεργασία τους στη μονάδα παραγωγής. Η κατανόηση της επίδρασης που ασκούν η σύσταση, η δομή, καθώς και οι φιλικές ή εχθρικές σχέσεις των συστατικών των τροφίμων, στη φυσικοχημική και λειτουργική συμπεριφορά τους και γενικά στην ποιότητα και τη θρεπτική αξία των τελικών προϊόντων. Η δυνατότητα αξιολόγησης της ποιότητας των τελικών προϊόντων.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Νερό: Δομή. Αλληλεπίδραση με άλλα μόρια. Φυσικοχημικές ιδιότητες. Ενεργότητα του νερού. Ρόλος του στα τρόφιμα και τον ανθρώπινο οργανισμό. Το πόσιμο νερό.

Πρωτεΐνες: Δομές. Φυσική διαμόρφωση και μετουσίωση. Λειτουργικές ιδιότητες (δέσμευση νερού, διαλυτότητα, αύξηση ιξώδους, σχηματισμός πηκτής, γαλακτωματοποιητική και αφριστική ικανότητα, ιξωδοελαστικές ιδιότητες, προσρόφηση λίπους, δέσμευση αρωματικών ουσιών). Λειτουργικές ιδιότητες πρωτεϊνών του κρέατος, του γάλακτος, των αυγών και των δημητριακών καρπών. Επίδραση αυτών στην ποιότητα και τη θρεπτική αξία των τελικών προϊόντων.

Υδατάνθρακες: Διατροφική σημασία και λειτουργικές ιδιότητες υδατανθράκων. Ταξινόμηση. Μονοσακχαρίτες και δισακχαρίτες. Ολιγοσακχαρίτες. Σακχαροαλκοόλες. Άμυλο και αρτοσκευάσματα. Κυτταρίνη και προϊόντα της. Ημικυτταρίνες. Πηκτινικά συστατικά. Διαιτητική ίνα. Το φυτικό κύτταρο. Μεταβολές των φυτικών ιστών κατά την ωρίμανση και την επεξεργασία. Βιομηχανικές ζυμώσεις υδατανθράκων.

Λιπίδια: Ταξινόμηση. Λιπαρά οξέα. Γλυκερίδια. Φυσικές ιδιότητες λιπιδίων και ποιότητα τροφίμων (σχετικό ειδικό βάρος, άρωμα, χρώμα, ιξώδες, σημείο τήξης, πολυμορφισμός, πλαστικότητα, γαλακτωματοποιητική ικανότητα). Χημικές ιδιότητες λιπιδίων και ποιότητα τροφίμων (υδρόλυση, υδρογόνωση, οξείδωση, πολυμερισμός, επανεστεροποίηση). Τηγάνισμα και τηγανόλαδα. Λιπίδια και γαλακτώματα. Λάδια σαλατών. Σάλτσες σαλατών. Μαγιονέζα.

Φυσικές χρωστικές: Γενικά για το χρώμα. Οι χλωροφύλλες από τεχνολογική και διατροφική άποψη. Τα καροτενοειδή από τεχνολογική και διατροφική άποψη. Οι φαινολικές ενώσεις από τεχνολογική και διατροφική άποψη. Οι βεταλαΐνες από τεχνολογική και διατροφική άποψη. Επίδραση της επεξεργασίας και των εξωτερικών παραγόντων στις φυσικές χρωστικές.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Πρωτεΐνες των αλεύρων: Βαθμός ενυδάτωσης και επίδραση διαφόρων προσθέτων στα λειτουργικά χαρακτηριστικά τους. Πρωτεΐνες του κρέατος: Επίδραση των συνθηκών θερμικής επεξεργασίας στην ΙΣΝΕ, την ποιότητα και την απόδοση του κρέατος. Άμυλα δημητριακών και πατάτας: Επίδραση της ζελατινοποίησης του αμύλου στη δομή των αμυλόκοκκων και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των αρτοσκευασμάτων. Πολυσακχαρίτες φυτικών ιστών: Επίδραση της μεθόδου μαγειρέματος και διαφόρων προσθέτων στην ποιότητα των λαχανικών. Ζύμωση της λακτόζης του γάλακτος: Επίδραση της σύστασης του γάλακτος και των συνθηκών ζύμωσης στην ποιότητα της γιαούρτης. Κρέμα γάλακτος: Παράγοντες που επιδρούν στον όγκο και τη σταθερότητα των αφρών κρέμας σαντιγί. Λιπίδια και τηγάνισμα πατάτας: Επίδραση της ποιότητας και της ανθεκτικότητας του τηγανόλαδου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος. Γαλακτώματα - Παρασκευή μαγιονέζας: Επίδραση της παρουσίας διαφόρων συστατικών στη σταθερότητα και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της Φυσικές χρωστικές φρούτων και λαχανικών: Επίδραση του περιβάλλοντος και διαφόρων συστατικών στο χρώμα και τη σταθερότητα των χρωστικών.

Βιβλιογραφία

1. Sikorski ZE (2007) Chemical and Functional Properties of Food Components. CRC Press.UK.
2. Belitz H-D, Grosch W and Schieberle P. (2004) Χημεία Τροφίμων. 3η έκδοση. Εδόσεις Τζιόλα. Θεσσαλονίκη.
3. Biliaderis CG and Izydorczyk MS (2007) Functional Food Carbohydrates. CRC Press, NY.
4. Akoh CC and Min DB (2008) Food lipids: chemistry, nutrition, and biotechnology. CRC Press/Taylor & Francis Group, USA.
5. Harborne JB (1999) Classes and function of secondary products from plants. in NJ Walton and DE Brown, eds. Chemicals from plants. Imperial College Press, London, England.
6. Κυρανάς Ε (2011) Λειτουργικές ιδιότητες νερού, πρωτεϊνών, σακχάρων, λιπιδίων & φυσικών χρωστικών. Επίδραση στην ποιότητα και τη θρεπτική αξία των τροφίμων. Εκδ. Τζιόλα, Θεσσαλονίκη.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Τύπος μαθήματος (Θ,Ε,Μ) : Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να δώσει τις απαραίτητες γνώσεις στον ειδικό διατροφής σχετικά με την χρησιμοποίηση των πόρων για την παραγωγή των τροφίμων, την δημιουργία των αποβλήτων, τις επιπτώσεις στο περιβάλλον και τις διατροφικές κρίσεις.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Ρυπαντές και μολύσματα στα τρόφιμα. Περιβαλλοντικοί ρύποι (οργανικοί, ανόργανοι, έμβιοι, ραδιενεργοί) στα τρόφιμα. Ασφάλεια τροφίμων και περιβάλλον. Τεχνικές ανάλυσης περιβαλλοντικών ρύπων στα τρόφιμα. Επιδράσεις στο περιβάλλον από την παραγωγή τροφίμων. Συστήματα περιβαλλοντικής διαχείρισης κατά την παραγωγή, την επεξεργασία και την διακίνηση τροφίμων. Διαχείριση αποβλήτων: Διαχείριση και διάθεση αστικών απορριμμάτων από την κατανάλωση Τροφίμων. Διαχείριση φυσικών πόρων και παραγωγή τροφίμων. Βιολογικά τρόφιμα και περιβάλλον. Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα και περιβάλλον. Βιοκαύσιμα και διαθεσιμότητα τροφίμων. Ακτινοβολημένα τρόφιμα και περιβάλλον. Κύκλος ζωής τροφίμων. Ανάλυση κύκλου ζωής τροφίμων. Η ανάλυση κύκλου ζωής ως εργαλείο εκτίμησης των περιβαλλοντικών επιπτώσεων.

Βιβλιογραφία

1. Γκέκας Β., Μπαλτά Κ. (2005), Βιομηχανία Τροφίμων και Περιβάλλον, Εκδ. Τζιόλα
2. Ζαμπετάκης Ι., Νάντσου Θ., Γκόγκου Α., Φατούρου Χ., Κουντουράς Α. (2010), Η Πράσινη Κρίση, Εκδ. Σταμούλη
3. Μπλούκας Γ.Ι., (2004), Συσκευασία Τροφίμων, Εκδ. Σταμούλη
4. Colin Sage, Environment and Food (Routledge Introductions to Environment: Environment and Society Texts)
5. Lang T., Barling Δ., Caraher M. (2009), Food Policy: Integrating health, environment and society, Oxford University Press.
6. Gottlieb R., Joshi A. (2010) Food Justice (Food, Health, and the Environment, The MIT (Massachusetts Institute of Technology) Press

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΓΚΥΟΥ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΟΥ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Δ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Ειδικότητας
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το μάθημα αποσκοπεί στην πρώτη επαφή των φοιτητών με τις ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού σε θρεπτικά συστατικά και ενέργεια κατά την εγκυμοσύνη και τις διάφορες φάσεις της ανάπτυξης στην εμβρυϊκή ηλικία, τη βρεφική ηλικία, την πρώτη παιδική ηλικία και την εφηβεία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Η έγκυος: Αύξηση του βάρους της εγκύου. Κατανομή του επιπλέον βάρους σε διαφορετικούς ιστούς. Γνωριμία με τα αριθμητικά μεγέθη της Αμερικανικής, Αγγλικής και Γαλλικής βιβλιογραφίας. Αύξηση του εμβρύου. Διατροφή πριν την κύηση. Διατροφή κατά την κύηση. Απαιτήσεις σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και λίπη. Απαιτήσεις σε ανόργανα στοιχεία, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία και δυσάπορροφητους φυτικούς πολυζαχαρίτες. Συνιστώμενες ημερήσιες παροχές σε βιταμίνες, μεγαλοστοιχεία, ιχνοστοιχεία, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες και λίπη. Διατροφικές ανεπάρκειες και συγγενείς ανωμαλίες που σχετίζονται με τη διατροφή. Επίδραση διαφόρων ουσιών και της αλκοόλης κατά την κύηση. Επιπλοκές στην εμβρυϊκή ανάπτυξη, περιγεννητική θνησιμότητα, τερατογένεση. Πατρική κατανάλωση αλκοόλης. Εγκυμοσύνη υψηλού κινδύνου: Αναμίες, ζαχαρώδης διαβήτης, παχυσαρκία, υπέρταση, καρδιαγγειακές παθήσεις, νεφρικές παθήσεις, φαινοκετονουρία, ναυτία, έμμετος, υπέρταση της κύησης, δυσκοιλιότητα, αιμορροΐδες, Εφηβική εγκυμοσύνη. Φυτοφαγία και κύηση. Απαιτήσεις σε πρωτεΐνες, Β12, Fe, D3, Ca, φυλλικό οξύ, Zn, ω3 λιπαρά οξέα. Συστάσεις για την έγκυο που εργάζεται. Βρεφική διατροφή: Ενδοκρινολογικές μετατροπές στον πεπτικό σωλήνα μετά τη γέννηση. Θηλασμός. Φυσιολογία του θηλασμού. Φυσιολογικοί και ψυχολογικοί παράγοντες που αναστέλλουν το θηλασμό. Σύνθεση του μητρικού γάλακτος. Λιπαρά οξέα, φωσφολιπίδια,

προσταγλανδίνες, στεροειδή, απαραίτητα λιπαρά οξέα. Αλλαγές σύνθεσης του μητρικού γάλακτος κατά τη διάρκεια του 24ώρου. Το αγελαδινό γάλα. Σύγκριση μητρικού και αγελαδινού γάλακτος ως προς το περιεχόμενο. Παράγοντες που επηρεάζουν τα επίπεδα λιπαρών οξέων στο μητρικό γάλα. Η σημασία των ω3 και ω6 λιπαρών οξέων στην υγεία του βρέφους. Το πέρασμα από το γάλα στην ποικίλη διατροφή και οι δυσκολίες που παρουσιάζονται για το βρέφος. Διατροφικές διαταραχές της πρώτης βρεφικής ηλικίας. Η σωματική ανάπτυξη του παιδιού στον πρώτο χρόνο της ζωής του. Συνιστώμενα ημερήσια επίπεδα θρεπτικών συστατικών. Η σωματική ανάπτυξη του παιδιού από το 1ο έτος έως 3 ετών. Συνιστώμενα ημερήσια επίπεδα θρεπτικών συστατικών. Διατροφή των παιδιών κατά τη σχολική ηλικία και διαταραχές της ηλικίας αυτής. Διατροφή κατά την εφηβεία και διατροφικές διαταραχές της ηλικίας αυτής.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Βασικές αρχές σχεδιασμού διαιτολογίου. Γενικές αρχές ανθρωπομετρίας. Ομάδες τροφίμων - Ισοδύναμα. Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων. Σχεδιασμός διαιτολογίου για την φυσιολογική, παχύσαρκτη και έφηβη έγκυο. Διαιτητική αντιμετώπιση εγκύων με αναιμία, υπέρταση, ζαχαρώδη διαβήτη, καρδιακά νοσήματα, ναυτία, εμετό, δυσκοιλιότητα, αιμορροΐδες, κλπ. Διατροφή κατά την πρώτη βρεφική ηλικία. Ανθρωπομετρική και διαιτητική εκτίμηση. Διατροφή για παιδιά προσχολικής ηλικίας (1 έως 3 ετών). Ανθρωπομετρική και διαιτητική εκτίμηση. Σχεδιασμός διαιτολογίου. Διατροφή για παιδιά σχολικής ηλικίας. Ανθρωπομετρική, βιοχημική και διαιτητική εκτίμηση. Σχεδιασμός διαιτολογίου για παιδιά 3 έως 6 ετών και 6 έως 12 ετών. Διατροφή για εφήβους. Ανθρωπομετρική, βιοχημική και διαιτητική εκτίμηση. Σχεδιασμός διαιτολογίων εφήβων.

Βιβλιογραφία

1. Pryke R. Παιδική Παχυσαρκία.μτφ Μαγκλάρα-Κατσιλάμπρου Ε, Τσαρούχη Α. Εκδόσεις Βήτα, 2009.
2. Kiess W, Marcus C, Wabtsch M. Η Παχυσαρκία στην Παιδική & Εφηβική Ηλικία. Μτφ Χρούσος Γ, Περβανίδου Ν. Εκδόσεις Πασχαλίδης,
3. Institute of Medicine. Committee to Reexamine IOM Pregnancy Weight Guidelines. Weight Gain During Pregnancy: Reexamining the Guidelines Kathleen M. Rasmussen and Ann L. Yaktine, Editors. National Research Council, 2009.
4. World Health Organisation. Promoting optimal fetal development : report of a technical consultation. WHO Press. Geneva, 2006.
5. Μανιός Γ. Διατροφική Αξιολόγηση. Ιατρικές Εκδόσεις Πασχαλίδης, 2006.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΘΡΕΨΗΣ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση των βασικών 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 υπολογισμό 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.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Αλληλεπίδραση Διατροφής και Ασθένειας. Τροποποίηση μεταβολικών μοντέλων (στρες, σήψη, υπερκαταβολικές καταστάσεις). Υπολογισμός αναγκών ανάλογα με το μεταβολικό μοντέλο. Υποθρεψία σε ασθενείς. Νοσηλευόμενοι ασθενείς. Παράγοντες κινδύνου υποθρεψίας. Επιπτώσεις της υποθρεψίας στον οργανισμό (συστήματα), στην ασθένεια και στην έκβαση. Ιδιαιτερότητες κατά ηλικίες. Αλληλεπίδραση Διατροφής και Φαρμάκων. Αξιολόγηση της διατροφικής κατάστασης των ασθενών. Εκτίμηση της αποτελεσματικότητας της διαιτητικής αγωγής. Αξιολόγηση της θρέψης σε παιδιά. Αρχές θρεπτικής υποστήριξης. Τεχνικές εκτίμησης της λειτουργικής κατάστασης του εντερικού σωλήνα. Τεχνικές εκτίμησης της ομοιόστασης των υδατανθράκων, λιπιδίων και πρωτεϊνών κατά την τεχνητή θρεπτική υποστήριξη. Εκτίμηση κατάστασης Fe, Ca, ηλεκτρολυτών και ανοσολογικής απάντησης κατά την

τεχνητή θρεπτική υποστήριξη. Τροποποίηση διαιτολογίου. Ειδικές δίαιτες. Ταξινόμηση. Εντερική διατροφή. Τεχνικές πρόσβασης εντέρου. Ειδικά διαλύματα. Τρόποι λήψης αποφάσεων μεταξύ διαφόρων επιλογών θρεπτικής υποστήριξης. Επιπλοκές τεχνητής διατροφής. Προφυλάξεις. Παρεντερική διατροφή. Προβιοτικά και φυτικές ίνες.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Λήψη ιστορικού. Αξιολόγηση ευρημάτων (εργαστηριακών και κλινικών). Αξιολόγηση θρέψης Διαλογής για κίνδυνο υποθρεψίας (Malnutrition risk assessment screening). Αξιολόγηση ανθρωπομετρικών δεικτών και κατάταξη σε μεταβολικό μοντέλο. Αξιολόγηση βιοχημικών δεικτών θρέψης (υδατανθράκων, λιπών, πρωτεϊνών). Αξιολόγηση δεικτών κατάστασης μετάλλων, ηλεκτρολυτών, βιταμινών. Αξιολόγηση ανοσολογικής κατάστασης. Σύσταση σώματος (phase ange). Δυναμομετρία. Αναπνευστικό πηλίκο ασθενούς. Έμμεση θερμιδομετρία. Υπολογισμός μεταβολισμού ηρεμίας. Υπολογισμός ημερήσιων αναγκών ανάλογα με μεταβολική κατάσταση. Σχεδιασμός διαιτολογίου για ασθενείς με στρες, ασθενείς με σήψη, με άλλη υπερκαταβολική κατάσταση. Εξοικείωση με την τεχνική υποδομή και τις δυνατότητες της τεχνητής διατροφής (αντλίες καθετήρες, διαλύματα τεχνητής διατροφής). Οργάνογραμμα νοσοκομείου. Αρμοδιότητες υπηρεσίας διατροφής.

Βιβλιογραφία

1. Διδακτικές σημειώσεις Θ. Καραγκιόζογλου-Λαμπούδη, 2009, Κλινική Διατροφή I: Βασικές Εννοιες, Θεσσαλονίκη
2. Gibney M, Elia M, Ljungqvist O, Dowsett J, 2010, Κλινική Διατροφή, Μανιός Ι.(επμ.), Παρισιάνος (εκδ.)

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατάρτιση των ειδικών της διατροφής σε θέματα που αφορούν τις μεθόδους παραγωγής, συντήρησης και ποιοτικού ελέγχου των ζωικών και φυτικών προϊόντων. Η κατανόηση της σημασίας του ελέγχου της ποιότητας των τροφίμων αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την εργασία σε χώρους όπου άμεσα ή έμμεσα έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που προορίζονται για βρώση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Περί ποιότητας. Ορισμοί, στόχοι και στάδια ποιοτικού ελέγχου. Έλεγχος ποιότητας πρώτων υλών, παραγωγικής διαδικασίας και τελικού προϊόντος. Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου. Οργανόγραμμα λειτουργίας μονάδων παραγωγής τροφίμων. Καθήκοντα τμήματος ποιοτικού ελέγχου. Ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (Ποσοτικά, αφανή, οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά). Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. (Εμφάνιση, υφή, οσμή και άρωμα, γεύση). Εισαγωγή στο σύστημα HACCP. Γάλα & Γαλακτοκομικά προϊόντα: Παραγωγή & συστατικά του γάλακτος. Μικροβιολογία του γάλακτος, παστεριωμένο και αποστεριωμένο γάλα. Όξινα γαλακτοκομικά προϊόντα. Γιαούρτη, Τυριά. Ποιοτικός έλεγχος γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων. Κρέας & κρεατοσκευάσματα: Περιγραφή & ταξινόμηση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Κάπνισμα, αλάτισμα και νίτρωση. Αφυδατωμένα, παστεριωμένα και βραστά αλλαντικά. Συντήρηση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων με ψύξη. Ποιοτικός έλεγχος κρέατος & κρεατοσκευασμάτων. Αλιεύματα: Ταξινόμηση αλιευμάτων. Χημική σύσταση και βιολογική αξία. Διατήρηση με ψύξη και κατάψυξη. Κονσερβοποίηση, αλάτισμα, κάπνισμα και αποξήρανση αλιευμάτων. Ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων. Φρούτα & Λαχανικά: Γενικά για την συντήρηση φρούτων και λαχανικών. Κονσερβοποίηση φρούτων. Κονσερβοποίηση λαχανικών. Ξήρανση φρούτων. Δαμάσκηνα, σουλτανίνα, σύκα. Ποιοτικός έλεγχος φρούτων & λαχανικών. Λίπη και λάδια: Τεχνολογία παραλαβής ελαίων - Ελαιόλαδο. Τεχνολογία παρασκευής ελίων. Ποιοτικός έλεγχος λιπών & ελαίων. Δημητριακά: Τεχνολογία δημητριακών. Ποιότητες αλεύρων, αρτοποίηση. Προϊόντα δημητριακών. Ποιοτικός έλεγχος δημητριακών και των προϊόντων τους. Τεχνολογία παρασκευής οίνου. Ποιοτικός έλεγχος του οίνου. Τεχνολογία παρασκευής μπύρας. Ποιοτικός έλεγχος της μπύρας. Τεχνολογία παρασκευής καφέ και τσαγιού. Ποιοτικός έλεγχος. Τεχνολογία παρασκευής τουρσιών. Ποιοτικός έλεγχος.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Ανάλυση οργάνωσης οργανοληπτικών δοκιμών. Αντιπροσωπευτικές δοκιμές: Δοκιμή σύγκρισης ζεύγους. Τριγωνική δοκιμή και δοκιμή duo-trio. Δοκιμή κατάταξης. Δοκιμή πολλαπλών συγκρίσεων. Δοκιμές αραίωσης και κατώφλι διαφοράς. Δοκιμές ποσοτικής περιγραφικής ανάλυσης. Ανάλυση κατατομής γεύσης και αξιολόγηση με διαγράμματα πολλών αξόνων. Δοκιμές αρεσκείας. Ποιοτικός έλεγχος επιμέρους τροφίμων. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος κρέατος, αλλαντικών κρεατοσκευασμάτων και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων και των παρασκευασμάτων τους και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος πουλερικών αυγών και των παρασκευασμάτων τους και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος φρούτων - λαχανικών και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος αρτοσκευασμάτων και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος οίνων και μπύρας και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος καφέ, κακάο, τσαγιού και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος μελιού, βασιλικού πολτού και γύρης και ποιοτική αξιολόγηση αυτών. Ποιοτικός έλεγχος κονσερβών.

Βιβλιογραφία

1. Αναγνωστοπούλου Α., Ταλέλλη Α. (2008), Τεχνολογία & Ποιότητα Φρούτων & Λαχανικών, Εκδ. Εκδόσεις Νέων Τεχνολογιών Μον. ΕΠΕ
2. Αρβανιτογιάννης Σ.Ι., Βαρζάκας Χ.Θ., Τζίφα Κ. (2008), Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων – Εργαστηριακός Οδηγός, Εκδ. Σταμούλη
3. Γεωργάκης Σ.Α. (1986), Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων. University Studio Press, Θεσ/νίκη
4. Γεωργάκης Σ.Α. (2005), Το κρέας και τα προϊόντα του, Εκδ. Σύγχρονη Παιδεία, Θεσ/νίκη.
5. Καραουλάνης Δ.Γ. (2005), Εργαστηριακές Αναλύσεις και Ποιοτικός Έλεγχος στις Βιομηχανίες Τροφίμων, Εκδ. Σταμούλη
6. Νικολάου Σ., Νασοπούλου Κ., Ζαμπετάκης Ι. (2010), Τεχνολογία Τροφίμων, Εκδ. Σταμούλη
7. Amerine M.A., Pangborn R.M., Roessler E.B. (1965), Principles of Sensory Evaluation of Food, Academic
8. Belitz H. D., Grosch W., Schieberle P. (2007) Χημεία Τροφίμων, 3η Έκδοση, Εκδ. Τζιόλα

9. Lobbert, Hanrieder, Berges, Beck, (2010), Τρόφιμα - Είδη, Ποιότητα, Εμπόριο, Εκδόσεις Ευρωπαϊκές Τεχνολογικές Εκδόσεις, Γ.&Σ. ΠΑΡΙΚΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ
10. O'Mahony M. (1985), Sensory Evaluation of Food-Statistical Methods and Procedures, Marcel Dekker, New York.
11. Poste L.M., Larmond E. (1991), Laboratory methods for sensory analysis of food
12. Publication Canada Communication Group, Pub. Centre
13. Stone H.t., Sidel J. L. (2004), Sensory Evaluation Practices (Food Science and Technology International Series), 3rd Ed, Elsevier Academic Press.
14. Vaglanic V., Christian W.E. (2003), Essentials of food science (Food Science Text Series) 2nd Ed., Kluwer Acad. Pub. New York

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΕΝΗΛΙΚΗ & ΥΠΕΡΗΛΙΚΗ ΖΩΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΕΓΚΥΟΥ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΟΥ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η μελέτη της διατροφής των ενηλίκων και υπερηλίκων και των παραγόντων που την επηρεάζουν. Να δοθούν οι απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τις διαιτητικές ανάγκες των ενηλίκων ατόμων, για την διατήρηση της υγείας τους και την επίτευξη της μακροζωίας. Η παροχή γνώσεων στους φοιτητές ώστε να είναι σε θέση να συντάξουν, να αναλύσουν και να παρασκευάσουν διαιτολόγια για ενήλικες και υπερήλικες.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Προληπτική διατροφή και Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή. Διατροφικές Πυραμίδες και ημερήσιες συνιστώμενες προσλήψεις (RDA και DRI). Σύσταση του σώματος και Ανθρωπομετρία. Ενεργειακό ισοζύγιο και έλεγχος σωματικού βάρους. Φυσιολογικός και Ρυθμιστικός έλεγχος της πρόσληψης τροφής. Θρεπτικά συστατικά (Υδατάνθρακες, Λιπίδια, Πρωτεΐνες, Βιταμίνες, Μέταλλα, Ιχνοστοιχεία). Χορτοφαγία. Χαρακτηριστικά του γήρατος. Αλλαγές στη σύνθεση του σώματος με την ηλικία. Μεταβολές των κυριότερων λειτουργιών του σώματος με την ηλικία. Ενεργειακές ανάγκες υπερηλίκων. Ανάγκες των υπερηλίκων σε θρεπτικά συστατικά. Χρόνια νοσήματα στην τρίτη ηλικία που σχετίζονται με τη διατροφή. Αντίσταση στην ινσουλίνη. Διατροφή και διάρκεια ζωής (Μακροζωία).

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Μέθοδοι προσδιορισμού της διατροφικής κατάστασης ατόμου ή ομάδας ατόμων. Μέθοδοι υπολογισμού της διαιτητικής πρόσληψης. Στάδια υπολογισμού της θερμιδικής απώλειας ενός ατόμου. Ανθρωπομετρία. Σύνταξη διαιτολογίου. Παρουσίαση διατροφικών πακέτων. Σχεδιασμός και ανάλυση διαιτολογίων για ενήλικες με τη χρήση Η/Υ. Παρασκευή διαιτολογίων για ενήλικες γυναίκες. Παρασκευή διαιτολογίων για ενήλικες άντρες. Σχεδιασμός και ανάλυση διαιτολογίων για υπερήλικες. Εκτίμηση της θρεπτικής αξίας διαφόρων διαιτητικών προϊόντων. Παρασκευή διαιτολογίων για υπερήλικες.

Βιβλιογραφία

1. Διδακτικές σημειώσεις
2. Biesalski H.K., Grimm P., 2008, Εγχειρίδιο Διατροφής, Παπαβασιλείου Α. Γ. (επιμ.), Πασχαλίδης (εκδ.)

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εισαγωγή στις έννοιες της βιοστατιστικής για την απόκτηση βασικών γνώσεων στη σχεδίαση πειραμάτων, τα οποία οδηγούν στη συλλογή, παρουσίαση και ερμηνεία των αριθμητικών δεδομένων. Εφαρμογές της βιοστατιστικής στην επιστήμη της διατροφής και διαιτολογίας με τη χρήση του πακέτου Excel σε Η/Υ.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Μεταβλητότητα-Μεταβλητή, πληθυσμός και δείγμα. Δειγματοληψίες: Ορολογία, σχεδιασμός του ερευνητικού έργου, πειραματικό σχέδιο, μέθοδοι δειγματοληψίας, ποσοτικές δειγματοληψίες. Συνόψιση και παρουσίαση δεδομένων: Ασυνεχή δεδομένα, συνεχή δεδομένα, διαγράμματα, μέτρα κεντρικής τάσεως και διασποράς, αριθμητικός μέσος όρος και ιδιότητές του, παραλλακτικότητα και ιδιότητές της, συντελεστές μεταβλητότητας, διάμεσος, επικρατούσα τιμή, γεωμετρικός μέσος όρος, αρμονικός μέσος όρος, εύρος, μέση απόκλιση. Κατανομές πιθανοτήτων: Ορισμός, κανονική κατανομή, διωνυμική κατανομή, κατανομή του Poisson, πολυωνυμική κατανομή, κατανομή του μέσου όρου δείγματος, κατανομή t , κατανομή χ^2 , κατανομή F . Όρια εμπιστοσύνης: Του μέσου όρου, της παραλλακτικότητας, ποσοστού, μεγέθους δείγματος. Έλεγχος υποθέσεων με συνεχή δεδομένα: Εισαγωγή για τον έλεγχο υποθέσεων, ότι ο μέσος όρος του πληθυσμού έχει μια ορισμένη τιμή, σύγκριση δύο παραλλακτικότητων, σύγκριση δύο μέσων όρων, όρια εμπιστοσύνης διαφοράς δύο μέσων όρων. Έλεγχος υποθέσεων με ασυνεχή δεδομένα: Το ποσοστό του πληθυσμού να έχει μια ορισμένη τιμή, έλεγχοι βαθμού προσαρμογής, σύγκριση δύο ποσοστών, έλεγχοι ανεξαρτησίας. Ανάλυση διακύμανσης: Ορισμός, αρχές πειραματικού σχεδίου, τελείως τυχαίοποιημένο σχέδιο, σύγκριση μέσων όρων, σχέδιο τυχαίοποιημένων πλήρων ομάδων, Λατινικό τετράγωνο, μετατροπή δεδομένων. Παλινδρόμηση και συσχέτιση: Γενικά για τη σχέση μεταξύ δύο μεταβλητών, ευθύγραμμη συμεταβολή, συσχέτιση και μη παραμετρικές μέθοδοι.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Εισαγωγή στο Excel και στη Βιοστατιστική. Συνόψιση, παρουσίαση και εισαγωγή δεδομένων στο φύλλο εργασίας. Κλίμακες στον Ποιοτικό Έλεγχο των τροφίμων. Δημιουργία φύλλων εργασίας και ασκήσεις συναρτήσεων. Παρουσίαση των αποτελεσμάτων μιας εμπειρικής έρευνας στο Excel. Περιγραφική στατιστική κι εφαρμογές με διαγράμματα στο Excel. Μορφοποίηση φύλλων εργασίας και γραφήματα με Η/Υ. Εφαρμογές στην κανονική, διωνυμική και Poisson κατανομή με Η/Υ. Εφαρμογές στην πολυωνυμική κατανομή, κατανομή χ^2 , κατανομή F , κατανομή t με Η/Υ. Εφαρμογές του Excel για τα όρια εμπιστοσύνης και τον έλεγχο υποθέσεων με Η/Υ. Εφαρμογές και ασκήσεις με Η/Υ στην ανάλυση διακύμανσης. Εφαρμογές και ασκήσεις με Η/Υ στην παλινδρόμηση και συσχέτιση.

Βιβλιογραφία

1. Πετρίδης Δ.: Εφαρμοσμένη στατιστική στην Τεχνολογία τροφίμων. Εκδ. Όμηρος, Θεσ/νίκη, 2011.
2. Agarwal B.L.: Basic statistics. Εκδ. Παπασωτηρίου, Αθήνα, 1998.
3. Φωτιάδης Ν.Α.: Εισαγωγή στη στατιστική για βιολογικές επιστήμες, Εκδ. University Studio Press, Θεσ/νίκη, 1985.
4. Μαχαίρα: Εισαγωγή στη στατιστική θεωρία & ασκήσεις. Εκδ. Παπασωτηρίου, Αθήνα, 1992.
5. Ζαχαροπούλου Χ.: Στατιστικοί μέθοδοι & εφαρμογές. Εκδ. Παπασωτηρίου, Αθήνα, 1995.
6. Βλαχάβας Γ., Εφαρμοσμένη Στατιστική με Χρήση του Πακέτου Mini Tab, 2011

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Διατροφολογική Πληροφορική - Εφαρμοσμένη Πληροφορική για Διατροφολόγους

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 2Ε
Διδακτικές μονάδες: 5
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εισαγωγή των φοιτητών στις σύγχρονες μεθόδους και τεχνικές αξιοποίησης της πληροφορικής στο χώρο της διατροφής και διαιτολογίας. Εξοικίωση των φοιτητών με βασικά σχετικά εργαλεία της πληροφορικής όπως οι βάσεων δεδομένων, για παράδειγμα η MS ACCESS, καθώς και τις εφαρμογές τους στο χώρο της διατροφής-διαιτολογίας. Επίσης η πρακτική εξάσκηση των φοιτητών μέσα από ασκήσεις και εργασίες.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Σύγχρονες μέθοδοι και τεχνικές αξιοποίησης της πληροφορικής στο χώρο της διατροφής και διαιτολογίας. Συστήματα Βάσεων Δεδομένων (σχεδιασμός και υλοποίηση). Σχεδιασμός Διατροφικών-Διαιτολογικών Βάσεων Δεδομένων και εφαρμογές στις συγκεκριμένες Βάσεις. Ετοιμα πακέτα λογισμικού που χρησιμοποιούνται στο χώρο της διατροφής-διαιτολογίας. Ειδικά προγράμματα πληροφορικής για την υποστήριξη του σύγχρονου διατροφολόγου – διαιτολόγου (προγράμματα συνταξης διαιτολογιών, προγράμματα ανάλυσης δεδομένων στο χώρο της διατροφής – διαιτολογίας, κλπ), Παρουσίαση και χρήση εφαρμογών. Πρακτική εξάσκηση φοιτητών στο εργαστήριο.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Σκοπός του εργαστηρίου είναι η απόκτηση από τους φοιτητές δεξιοτήτων για την αποτελεσματική και ικανή: Χρήση ετοιμών πακέτων λογισμικού για την επεξεργασία δεδομένων που χρησιμοποιούνται σήμερα ευρέως στο χώρο της διατροφής-διαιτολογίας. Χρήση ειδικών προγραμμάτων πληροφορικής όπως τα προγράμματα υποστήριξης διαιτολογιών και συνταξης διαιτολογιών, τα προγράμματα για την ανάλυση δεδομένων στο χώρο της διατροφής – διαιτολογίας, κλπ. Σχεδιασμός και υλοποίηση Διατροφικών-Διαιτολογικών Βάσεων Δεδομένων με τη χρήση Συστημάτων όπως η Microsoft Access, καθώς και υλοποίηση εφαρμογών σε συγκεκριμένες Βάσεις Διατροφικών - Διαιτολογικών δεδομένων.

Βιβλιογραφία

1. J. D. Ullman, J. Widom. Βασικές Αρχές για τα Συστήματα Βάσεων Δεδομένων. Εκδόσεις Κλειδάριθμος 2008.

2. ΕΛΛΗΝΙΚΟ MICROSOFT OFFICE 2007, ΕΥΚΟΛΑ

Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 13729

Έκδοση: 1η/2008

Συγγραφείς: SHERRY WILLARD KINKOPH

ISBN: 978-960-461-131-7

Τύπος: Σύγγραμμα

Διαθέτης (Εκδότης): ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΛΕΙΔΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΕ

ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+1Ε

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η ανάπτυξη σε θεωρητικό και πρακτικό επίπεδο των γνώσεων και δεξιοτήτων που είναι απαραίτητες για τον μελλοντικό επιτυχημένο επιχειρηματία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Έννοια του επιχειρείν. Εισαγωγή στη Διοίκηση επιχειρήσεων. Εισαγωγή στο Μάρκετινγκ. Εισαγωγή στη Χρηματοοικονομική διοίκηση. Εισαγωγή στη διοίκηση παραγωγής. Εισαγωγή στη στρατηγική των επιχειρήσεων. Βασικά θέματα Εμπορικού Δικαίου και Εργατικής Νομοθεσίας. Βασικά θέματα Οικονομικής Θεωρίας

Βιβλιογραφία

1. Σιρόπολης Ν. «Διοίκηση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων», Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.

2. Τσακάλαγκανος Α. «Εισαγωγή στην Οικονομική των Επιχειρήσεων», Εκδόσεις Αφοι Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη.

3. Τσακλάγκανος Α. «Θέματα Οικονομικής των Επιχειρήσεων II», Εκδόσεις Αφοι Κυριακίδη, Θεσσαλονίκη (Κεφάλαιο 4).
4. Παπαδόπουλος Δ. «Εισαγωγή στην Οικονομική και Διοικητική των Επιχειρήσεων», Εκδόσεις Παρατηρητής, Θεσσαλονίκη.
5. Κανελλόπουλος Χ. «Διοίκηση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων», Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
6. Ιωάννου Κ., Ο Οδηγός του Νέου Επιχειρηματία, Εκδόσεις Παπασωτηρίου, ΑΘΗΝΑ 2001.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΑΣΚΗΣΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση δεξιοτήτων προσωπικής αντιμετώπισης που βοηθούν στην υιοθέτηση υγιών τρόπων ζωής. Δίνεται έμφαση στις αλλαγές στους τρόπους ζωής που βοηθούν στην πρόληψη ασθενειών και προάγουν την καλή ευρωστία και την ευεξία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Υγεία, Ευρωστία και Ευεξία και υγιεινοί τρόποι ζωής, Προσήλωση σε υγιεινές συνήθειες, Πυραμίδα της διατροφής, Πυραμίδα της άσκησης, Οφέλη της διατροφής στην υγεία, Οφέλη της άσκησης στην υγεία, Υγιεινή διατροφή ως τρόπος ζωής, Άσκηση ως τρόπος ζωής, Ο μεταβολισμός της άσκησης. Θρεπτικά συστατικά και άσκηση. Η άσκηση στην παιδική και εφηβική ηλικία. Η άσκηση στην ενήλικη και υπερήλικη ζωή. Η άσκηση στην πρόληψη και καταπολέμηση διαφόρων παθήσεων. Αθλητική απόδοση, Σωματική σύσταση, Άγχος, Άγνοια και παραπληροφόρηση.

Βιβλιογραφία

1. Άσκηση-ευρωστία-υγεία : Charles B. Corbin, Ruth Lindsey, Greg Welk. Επ. Επιμέλεια Βασίλης Κλεισούρας. 10η έκδοση 2001, Εκδόσεις Π.Χ.Πασχαλίδης
2. Διατροφή, υγεία, ευρωστία και αθλητική απόδοση: Melvin H. Williams. επ. επιμέλεια Λάμπρος Συντώσης. Έκδοση 2003, εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης

ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΜΙΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ
Διδακτικές μονάδες -
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Προαιρετικό
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση των διαδικασιών της πέψης, απορρόφησης, βιοχημείας, μεταβολισμού και ομοιόστασης των μικροθρεπτικών συστατικών.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Το μάθημα περιλαμβάνει τη μελέτη του μεταβολισμού των μικροθρεπτικών συστατικών δηλαδή των υδατοδιαλυτών βιταμινών (C και συμπλέγματος B), των λιποδιαλυτών βιταμινών (A, D, E, K) και των ανόργανων συστατικών (Ca, P, Mg, Na, K, Cl, Fe, Zn, Cu, Se, Cr, υπόλοιπων ιχνοστοιχείων και υπεριχνοστοιχείων) και τη μελέτη της ρύθμισης της ισορροπίας των υγρών και των ηλεκτρολυτών του σώματος.

Βιβλιογραφία

1. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L.. Διατροφή και Μεταβολισμός, Τόμος 2. Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα 2007
2. Gibney M.J., Macdonald I.A., Roche H.M.. Roche H.M.. Διατροφή και μεταβολισμός, Επιστημονικές Εκδόσεις ΠΑΡΙΣΙΑΝΟΥ Α.Ε., Αθήνα 2008

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+2Ε
Διδακτικές μονάδες: 5
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση θεωρητικών γνώσεων και πρακτικών δεξιοτήτων που αφορούν στη συμβουλευτική της διατροφής. Δίνεται έμφαση στην αύξηση της αποτελεσματικότητας των συμβούλων διατροφής στην αλλαγή συμπεριφοράς.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Ορισμός της διατροφικής συμβουλευτικής, Επικοινωνιακές δεξιότητες, Μέθοδοι αλλαγής της συμπεριφοράς, Μεταθεωρητικό μοντέλο για αλλαγή της συμπεριφοράς, Διαδικασίες αλλαγής, Χαρακτηριστικά του καλού συμβούλου, Δομή των συμβουλευτικών συνεδριών, Πρώτη συμβουλευτική συνεδρία, Συμβουλευώντας άτομα στο στάδιο της προ-μελέτης, στο στάδιο της μελέτης, στο στάδιο της προετοιμασίας, στο στάδιο της δράσης, στο στάδιο της συντήρησης, όταν η συντήρηση αποτυγχάνει, Διατροφική συμβουλευτική για έλεγχο του βάρους, Διατροφική συμβουλευτική για πρόληψη και θεραπεία της στεφανιαίας νόσου, Διατροφική συμβουλευτική στο διαβήτη, Διατροφική συμβουλευτική στην υπέρταση.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΑΣΚΗΣΕΙΣ:

1. Αξιολόγηση της προσωπικής συμβουλευτικής ικανότητας
2. Στρατηγικές διερεύνησης των κινήτρων για αλλαγή της διατροφικής συμπεριφοράς
3. Στρατηγικές οικοδόμησης κινήτρων για αλλαγή της διατροφικής συμπεριφοράς
4. Στρατηγικές απελευθέρωσης του ατόμου και πορεία προς την αλλαγή
5. Στρατηγικές αύξησης της προσήλωσης στην εφαρμογή του σχεδίου δράσης
6. Στρατηγικές αποφυγής της υποτροπής στο σχέδιο δράσης
7. Απολογισμός της συμβουλευτικής ικανότητας
8. Αντιμετώπιση περίπτωσης 1
9. Αντιμετώπιση περίπτωσης 2
10. Αντιμετώπιση περίπτωσης 3

Βιβλιογραφία

1. Nutrition Counseling Skills for the Nutrition Care Process: Linda Snetselaar, 4th ed. 2009, ed. Jones and Bartlett Publishers
2. Counselling Skills for Dietitians: Gable Judy, 2nd ed. 2007, Blackwell Publishing

ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η μελέτη των διατροφικών αναγκών των αθλούμενων και των αθλητών. Η παροχή των απαραίτητων γνώσεων για τη σύνταξη διαιτολογίων για αθλητές, τα οποία θα βοηθούν στη βελτιστοποίηση της αθλητικής απόδοσης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Ανάγκες των αθλητών σε ενέργεια (πηγές ενέργειας για την μυϊκή λειτουργία, συμμετοχή των ενεργειακών αποθεμάτων στους μηχανισμούς παραγωγής ενέργειας. Πρωτεΐνες και αθλητική δραστηριότητα. Υδατάνθρακες (πηγές, ανάγκες πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τον αγώνα). Υγρά του σώματος. Ανάγκες των αθλητών σε βιταμίνες. Ο ρόλος των μετάλλων και των φυτικών ινών στην αθλητική διατροφή. Θερμιδικές ανάγκες και αθλητισμός. Αγωνιστικό σωματικό βάρος. Σύνταξη διαιτολογίου για αθλητές διαφόρων αθλημάτων.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Αναπνευστικό πηλίκο - Θερμιδικό ισοδύναμο οξυγόνου και διοξειδίου του άνθρακα. Μέτρηση βασικού μεταβολισμού και μεταβολισμού άσκησης. Εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης αθλητών. Σύνταξη διαιτολογίου αθλητών. Διατήρηση αγωνιστικού σωματικού βάρους. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλητές στίβου, άρσης βαρών, body building. Σχεδιασμός διαιτολογίου για ποδοσφαιριστές. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλητές του μπάσκετ & του βόλεϊ. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλήτριες στίβου και μπαλέτου. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλήτριες μπάσκετ, βόλεϊ και κολύμβησης.

Βιβλιογραφία

1. Institute of Medicine: The role of protein and amino acids in sustaining and enhancing performance. National Academic Press publ., 2000.
2. Katch F.I. and Mc Ardle W.D.: Nutrition. Weight Control & Exercise. Lea and Febiger publ., 1998.
3. Maughan J.R. and Maughan J.: Nutrition in Sport. Encyclopedia of Sports Medicine, Vol. VII, Blackwell Science Inc., 2000.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ Ι

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ+3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΚΛΙΝΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση των βασικών 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 υπολογισμό 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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Αλληλεπίδραση Διατροφής και Ασθένειας. Τροποποίηση μεταβολικών μοντέλων (στρες, σήψη, υπερκαταβολικές καταστάσεις). Υπολογισμός αναγκών ανάλογα με το μεταβολικό μοντέλο. Υποθρεψία σε ασθενείς. Νοσηλεύμενοι ασθενείς. Επιπτώσεις της υποθρεψίας στον οργανισμό (συστήματα), στην ασθένεια και στην έκβαση. Ιδιαιτερότητες κατά ηλικίες. Ιατρογενής υποθρεψία. Αλληλεπίδραση Διατροφής και Φαρμάκων. Αξιολόγηση της διατροφικής κατάστασης των ασθενών. Εκτίμηση της αποτελεσματικότητας της διαιτητικής αγωγής. Αξιολόγηση της θρέψης σε παιδιά. Αρχές θρεπτικής υποστήριξης. Τεχνικές εκτίμησης της λειτουργικής κατάστασης του εντερικού σωλήνα. Τεχνικές εκτίμησης της ομοιόστασης των υδατανθράκων, λιπιδίων και πρωτεϊνών κατά την τεχνητή θρεπτική υποστήριξη. Εκτίμηση κατάστασης Fe, Ca, ηλεκτρολυτών και ανοσολογικής απάντησης κατά την τεχνητή θρεπτική υποστήριξη. Τροποποίηση διαιτολογίου. Ειδικές δίαιτες. Ταξινόμηση. Εντερική διατροφή.

Τεχνικές πρόσβασης εντέρου. Ειδικά διαλύματα. Τρόποι λήψης αποφάσεων μεταξύ διαφόρων επιλογών θρεπτικής υποστήριξης. Επιπλοκές τεχνητής διατροφής. Προφυλάξεις. Παρεντερική διατροφή. Προβιοτικά και φυτικές ίνες.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Λήψη ιστορικού. Αξιολόγηση ευρημάτων (εργαστηριακών και κλινικών). Αξιολόγηση ανθρωπομετρικών δεικτών και κατάταξη σε μεταβολικό μοντέλο. Αξιολόγηση βιοχημικών δεικτών θρέψης (υδατανθράκων, λιπών, πρωτεϊνών). Αξιολόγηση δεικτών κατάστασης μετάλλων, ηλεκτρολυτών, βιταμινών. Αξιολόγηση ανοσολογικής κατάστασης. Δοκιμασίες πρόκλησης για τεκμηρίωση ανεπιθύμητων αντιδράσεων σε τροφές. Προετοιμασία για χειρουργείο φυσιολογικών ατόμων. Αναπνευστικό πηλίκιο ασθενούς. Έμμεση θερμιδομετρία. Υπολογισμός μεταβολισμού ηρεμίας. Υπολογισμός ημερήσιων αναγκών ανάλογα με μεταβολική κατάσταση. Σχεδιασμός διαιτολογίου για ασθενείς με στρες, ασθενείς με σήψη, με άλλη υπερκαταβολική κατάσταση. Εξοικείωση με την τεχνική υποδομή και τις δυνατότητες της τεχνητής διατροφής (αντλίες καθετήρες, διαλύματα τεχνητής διατροφής). Οργανόγραμμα νοσοκομείου. Αρμοδιότητες υπηρεσίας διατροφής.

Βιβλιογραφία

1. M.J. MICHAEL, M. ELIA, O. LJUNGOVIST, J. DOWSETT, «Κλινική Διατροφή». Έκδοση: 1^η εκδ./2010, Παρισιάνος
2. M. NESTLE, «Διατροφή στην κλινική πράξη». Έκδοση: 1^η εκδ./2001, Παρισιάνος
3. Nutrition Society (ed.): Clinical Nutrition. Blackwell Science, Inc., 2001
4. Shils E.M., Olson A.J. and Shike M.: Modern nutrition in health and disease, 10th ed., Lea 7 Febinger, Philadelphia, 2002

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ – ΑΓΩΓΗ ΥΓΕΙΑΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση βασικών γνώσεων για τη συμβουλευτική καθοδήγηση των ασθενών και ομάδων πληθυσμού, καθώς και για το σχεδιάσμά της διατροφικής επιμόρφωσης και της αγωγής υγείας σε επίπεδο κοινότητας.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Διατροφική αγωγή: Εκτίμηση των διατροφικών αναγκών και προβλημάτων σε ομάδες πληθυσμού με κοινά χαρακτηριστικά. Σχεδιασμός, υλοποίηση και αξιολόγηση προγραμμάτων διατροφικής αγωγής ή παρέμβασης στα σχολεία και στην κοινότητα. Αγωγή υγείας: Εννοιολογικός προσδιορισμός, κοινωνική και ιατρική διάσταση της αγωγής υγείας. Αγωγή υγείας και επίπεδα πρόληψης. Στόχοι και περιεχόμενο προσαρμοσμένα στα προβλήματα δημόσιας υγείας στις σύγχρονες κοινωνίες. Μέθοδοι αγωγής υγείας (επικοινωνίας, εκπαιδευτικές, κοινωνικής οργάνωσης και δράσης). Στρατηγική για πληθυσμούς υψηλού κινδύνου. Σχεδιασμός, εφαρμογή και αξιολόγηση προγράμματος αγωγής υγείας. Νομοθετικό πλαίσιο της αγωγής υγείας. Οργάνωση υπηρεσιών αγωγής υγείας στην Ελλάδα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Ασκήσεις για ανάπτυξη δεξιοτήτων στις παρακάτω ενότητες: Μέθοδοι Αγωγής Υγείας (επικοινωνίας, εκπαιδευτικές, κοινωνικής δράσης). Ενεργητικές – βιωματικές στρατηγικές διδασκαλίας στην Αγωγή Υγείας. Λειτουργία, στόχοι και δυναμική της ομάδας. Δραστηριότητες αποτελεσματικής ακρόασης. Αυτοεκτίμηση: Αυτοενίσχυση. Δραματοποίηση, παιχνίδι ρόλων για λύση προβλημάτων που αφορούν σε θέματα υγείας. Διαφήμιση και ο ρόλος της στη διαμόρφωση στάσεων και συμπεριφορών σε θέματα υγείας. Στάδια αλλαγής συμπεριφοράς. Δημιουργία διδακτικού πακέτου (project) με θέμα τη διατροφή, το οποίο περιλαμβάνει ενέργειες – δραστηριότητες σχετικά με την ισορροπημένη διατροφή και υλικό με εικόνες, παραμύθια, παιχνίδια κ.τ.λ. προσαρμοσμένο σε διαφορετικές ηλικίες της σχολικής κοινότητας. Προτεραιότητες και θεματολογία προγραμμάτων αγωγής υγείας στα σχολεία. Συγγραφή και παρουσίαση ατομικών και ομαδικών εργασιών.

Βιβλιογραφία

1. Μανιός Γιάννης, «Διατροφική αγωγή – Από τη θεωρία στην πράξη» Έκδοση: 1^η εκδ./2007, Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης.
2. Αθανασίου Κυριάκος, «Αγωγή υγείας». Έκδοση: τρίτη/2007, εκδόσεις Γρηγόρη Χριστίνα Και Σια.
3. Rudman J.: Nutrition Education consultant. National Learning Corporation, 2000.

ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ +1Ε
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος: ειδικότητας
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση του αντικειμένου της ψυχολογίας και των τομέων της που σχετίζονται με την ανθρώπινη προσωπικότητα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Το αντικείμενο της ψυχολογίας. Μέθοδοι ψυχολογίας. Δεοντολογία της ψυχολογίας. Τομείς της ψυχολογίας. Βασικές προσεγγίσεις της ψυχολογίας. Αίσθηση. Αντίληψη. Προσοχή. Μάθηση. Μνήμη. Αναπαράσταση. Σκέψη. Γλώσσα. Συναισθήματα. Κίνητρα. Θεωρίες της προσωπικότητας. Στάσεις. Στερεότυπα. Προκαταλήψεις. Αρχές και εφαρμογές συμπεριφορικής ψυχολογίας. Διατροφή και ψυχική υγεία. Παρεκκλίσεις διατροφικής συμπεριφοράς. Νευρογενής ανορεξία και βουλιμία. Ψυχολογική στήριξη και θεραπευτική προσέγγιση της παχυσαρκίας. Ψυχολογική προσέγγιση στις διατροφικές διαταραχές στην παιδική και εφηβική ηλικία.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Συγγραφή ομαδικών ή και ατομικών εργασιών

Βιβλιογραφία:

1. Cheraskin E., Brecher A. and Rigsdorf M.W.: Psychodietetics: Food as a key to emotional health. Madison Books, Inc., 1987.
2. Capaldi D.E. and Capaldi D.: Why we eat, What we eat: The psychology of eating. American Psychological Association, 1996.
3. Cassell K.D. and Cleaves H.D.: The food for thought. The sourcebook for Obesity and Eating Disorders. Facts on File Inc., 2000.

ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 1Ε
Διδακτικές μονάδες: 4
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η εξοικείωση των ειδικών διατροφής με τα «νέα τρόφιμα» που κυκλοφορούν στην αγορά. Η κατανόηση των νέων τεχνολογιών με τις οποίες παράγονται αυτά τα τρόφιμα και η εξοικείωση με τις πρώτες ύλες που προέρχονται από μη συμβατικές πηγές ή περιέχουν νέα συστατικά.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ

Ορισμοί - Ασφάλεια. Το πρόβλημα υποσιτισμού του τρίτου κόσμου. Νομοθεσία - Ο Ευρωπαϊκός κανονισμός για τα νέα τρόφιμα και τις απαιτήσεις επισήμανσης. Μη συμβατικές πηγές πρωτεϊνών και η χρήση τους σε διάφορα τρόφιμα. Ανάκτηση πρώτων υλών (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες) από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων και η χρήση τους στα τρόφιμα. Παραγωγή μονοκύτταρης πρωτεΐνης, παραγωγή μονοκύτταρης πρωτεΐνης από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων. Σόγια και τα προϊόντα της. Αξιοποίηση τυρογάλακτος. Υδρολυμένες πρωτεΐνες. Ειδικά προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες. Σουρίμι, τεχνολογία παραγωγής του, προϊόντα αυτού. Συστατικά που υποκαθιστούν τη ζάχαρη, Προϊόντα από γλυκαντικές ύλες. Υποκατάστατα του λίπους, προϊόντα χαμηλής λιποπεριεκτικότητας. Λειτουργικά Τρόφιμα, ορισμός, παραδείγματα, νομικοί περιορισμοί των λειτουργικών τροφίμων. Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας. Διερεύνηση νέων τροφίμων στην ελληνική αγορά. Επισκέψεις σε μονάδες παραγωγής & εμπορίας νέων τροφίμων.

Βιβλιογραφία

1. Γκέγκιου-Χατζούδη Κων/να: Νεοφανή Τρόφιμα: Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα, Χημικά Χρονικά, τεύχη 7-8:196, 1998.
2. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition No. 197
3. Σφλώμος Κ. (2002), Ανάπτυξη προϊόντων τροφίμων, Εκδόσεις ΤΕΙΑ
4. Σφλώμος Κ. (2011), Χημεία Τροφίμων με στοιχεία διατροφής (Τόμος Ι & ΙΙ) - Β' εκδ. Αυτοέκδοση
5. Case studies in novel food processing technologies: Innovations in processing, packaging, and predictive modeling (2010), Edited by C J Doona, US Army Natick Soldier RD&E Center, K Kustin, Brandeis University and F E Feeherry, US Army Natick Soldier RD&E Center, USA
6. Novel Food Processing Technologies (2004), Series: Food Science and Technology, Pub. CRC Press, Editor(s): Gustavo V. Barbosa-Canovas, Washington State University, Pullman, USA Washington State University, Pullman, USA; Maria S. Tapia; M. Pilar Cano, CSIC, Madrid, Spain
7. Harshman R.M.: Food biotechnology: Food industry, nutrition & public health, Proc Nutr. Soc, 56, 1997.
8. Kastitsios T.: Existing legal framework for the release of genetically modified organisms and their products. Πρακτικά Συνεδρίου, Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί στη γεωργία, Δεκέμβριος 1998.
9. Safety assessment of novel foods and strategies to determine their safety in use. Edwards G. Toxicol Appl Pharmacol. (2005) Sep 1; 207(2 Suppl):623-7.
10. Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997 concerning novel foods and novel food ingredients, Official Journal L 043, 14/02/1997 pp. 0001 - 0007
11. The safety assessment of novel foods. Guidelines prepared by ILSI Europe Novel Food Task Force. Jonas DA, Antignac E, Antoine JM, Classen HG, Huggett A, Knudsen I, Mahler J, Ockhuizen T, Smith M, Teuber M, Walker R, De Vogel P. Food Chem Toxicol. (1996) Oct; 34(10):931-40.
12. Hasler CM, Brown AC; American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: functional foods, J Am Diet Assoc. 2009 Apr; 109(4):735-46.
13. Functional foods in Europe: consumer research, market experiences and regulatory aspects, T Bech-Larsen & Joachim Scholderer - Trends in Food Science & Technology, 2007, Elsevier, Volume 18, Issue 4, April 2007, Pages 231-234
14. http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/legislations/sociable_legislations/novel_foods

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1Ε

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση της σημασίας της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Η κατανόηση και η δυνατότητα εφαρμογής των διεθνών συστημάτων διασφάλισης της ποιότητας στις μονάδες παραγωγής τροφίμων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Η ορολογία της ποιότητας. Ποιότητα, έλεγχος και διασφάλιση ποιότητας, διαχείριση ποιότητας, σύστημα ποιότητας. Ανάλυση κινδύνων-έλεγχος κρίσιμων σημείων (HACCP). Εισαγωγή στο σύστημα HACCP, αρχές του συστήματος HACCP, μεθοδολογία εφαρμογής του συστήματος HACCP, παραδείγματα εφαρμογής του συστήματος HACCP στις επισιτιστικές μονάδες. Κανόνες ορθής βιομηχανικής υγιεινής πρακτικής (GMP). Εισαγωγή στο σύστημα GMP, συνιστώμενος διεθνής κώδικας πρακτικής-γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius, υγιεινή τροφίμων σύμφωνα με την οδηγία 93/43/ΕΟΚ, παραδείγματα εφαρμογής του συστήματος GMP. Το πρότυπο ISO 22000. Άλλα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας. Διαχείριση ολικής ποιότητας (TQM): Η φιλοσοφία της και η μεθοδολογία εφαρμογής της, εφαρμογές της στις επιχειρήσεις διατροφής.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Μελέτες περιπτώσεων εφαρμογής συστημάτων διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων.

Βιβλιογραφία

1. Αρβανιτογιάννης Σ.Ι, Τζούρος Η.Ν. (2006), Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 Παρουσίαση και ερμηνεία, Εκδ. Σταμούλη Α.Ε.
2. ΕΛΟΤ EN ISO 9001 (1996), Συστήματα για την ποιότητα-Υποδείγματα για τη Διασφάλιση της Ποιότητας στο Σχεδιασμό, Ανάπτυξη, Παραγωγή, Εγκατάσταση και Εξυπηρέτηση. Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης, Αθήνα.
3. ΕΛΟΤ EN ISO 30011-1 (1995), Κατευθυντήριες Γραμμές για Επιθεώρηση Συστημάτων Ποιότητας-Μέρος 1: Επιθεώρηση. Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης, Αθήνα.
4. Λογοθέτης Ν. (1993), Management Ολικής Ποιότητας. TQM Hellas Ltd.-Interbooks, Αθήνα.
5. Τσάκνης, Ι. (2004). Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας
6. Lamprecht J.L. (1993), Implementing the ISO 9000 Series. Marcel Dekker Inc., New York.
7. Loken J.K. (1995), The HACCP Food Safety Manual, John Wiley & Sons Inc., New York.
8. Stauffer J.E (1988), Quality Assurance of Food-Ingredients, Processing and Distribution, Food & Nutrition Press Inc., Westport, Connecticut.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1Ε
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η κατανόηση των βασικών αρχών οργάνωσης και διοίκησης των μονάδων διατροφής και να δοθούν ειδικές γνώσεις που Αφορούν τις μονάδες τροφοδοσίας, επισιτιστικές μονάδες, ινστιτούτα αδυνατίσματος, γυμναστήρια, κλπ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Γενικά για την οργάνωση και διοίκηση, τον προγραμματισμό και την λήψη αποφάσεων. Οργανόγραμμα. Οργάνωση και λειτουργία τμήματος διατροφής νοσοκομειακής μονάδας. Διαμόρφωση εδεσματολογίου (menu) και ανάπτυξη προϊόντων. Προγραμματισμός παραγωγής. Κοστολόγηση προϊόντων. Διαχείριση προμηθειών. Παράγοντες διαμόρφωσης νοσοκομειακών διαιτολογίων.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Μελέτες περιπτώσεων οργάνωσης μονάδων διατροφής με ιδιαιτερότητες (π.χ. ταχυφαγείου, εστιατορίου, μονάδας σίτισης νοσοκομείου, μονάδας σίτισης σχολείου, μονάδας σίτισης ξενοδοχείου, κ.α.).

Βιβλιογραφία

1. Πατεστής Ι. (2009), Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Ποτών, Εκδ. Δ. Αντωνόπουλος & Βελισσαρόπουλος Ο.Ε.
2. Τζωρακολευθεράκης Ζ. (1999), Διοίκηση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Εκδ. Νικητόπουλος Ε. & ΣΙΑ ΟΕ
3. June Payne-Palacio (2011), Foodservice Management: Principles and Practices, 12th Ed. Prentice Hall
4. Sullivan C.F. Courtney Atlas - (1998) Health Care Food Service Systems Management An Aspen Publication

ΑΠΩΛΕΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας:
Επίπεδο μαθήματος : ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η μελέτη των βασικών μηχανισμών που μεταβάλλουν θετικά ή αρνητικά τη λειτουργικότητα και τη βιοδιαθεσιμότητα των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας και της συντήρησής τους.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Επιδράσεις της αποθήκευσης, των μεθόδων συντήρησης και της βιομηχανικής επεξεργασίας στα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων (Ψύξη-Κατάψυξη, Θερμική επεξεργασία, Ζυμώσεις, Αφυδάτωση & Ενυδάτωση, Πρόσθετα, Αλάτισμα, Ωρίμανση, Κάπνισμα, Ακτινοβολήση, Μικροκύματα). Επιδράσεις του τρόπου παρασκευής των τροφίμων

στα θρεπτικά συστατικά. Προσθήκη θρεπτικών συστατικών στα τρόφιμα και ο μεταβολισμός τους. Επίδραση της μεθόδου και των υλικών συσκευασίας στην ποιότητα των τροφίμων. Αλληλεπιδράσεις θρεπτικών συστατικών των τροφίμων (νερό, άλατα, κολλοειδή, άμυλο, πρωτεΐνες, λίπη, γευστικά, πρόσθετα).

Βιβλιογραφία

1. Jeremiah E.L.: Freezing Effects on Food Quality. Marcel Dekker Inc., NY, 1996.
2. Perkins, E.G. and Erickson, M.D.: Deep frying, Chemistry, Nutrition and Practical application. AOCS Press, Illinois, 1996.
3. Gaoncar, A.: Ingredient Interactions, Effects on Food Quality. Marcel Dekker Inc., NY, 1995.
4. Karmas, F. and Harris, R.S.: Nutritional evaluation of food processing. AVI Publ., NY, 1988.
5. Leonard E.A.: Packaging: Specifications, Purchasing and Quality Control. Marcel Dekker Inc., NY, 1996.

ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 3Θ + 2Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας Ζ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Κατανόηση της δομής και των λειτουργιών σε κάθε μονάδα μαζικής παραγωγής τροφίμων, από τον κτιριολογικό σχεδιασμό μέχρι και τη διάθεση των τελικών προϊόντων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Μορφές των μονάδων τροφοδοσίας. Ταξινόμηση. Εστιατόρια κάθε μορφής. Τμήματα τροφοδοσίας νοσοκομείων και ξενοδοχείων. Αεροπορικό και ναυτιλιακό catering. Αίθουσες συνεστιάσεων. Ιδιωτικές λέσχες και όμιλοι. Καταστήματα τροφίμων. Ανεξάρτητοι caterers. Δομή και οργάνωση του τμήματος τροφοδοσίας στο νοσοκομείο και το ξενοδοχείο. Δομή των υπηρεσιών στο νοσοκομείο. Τα χαρακτηριστικά της καλής διατροφικής φροντίδας στη νοσηλευτική μονάδα. Δομή των υπηρεσιών στο ξενοδοχείο. Τα χαρακτηριστικά της καλής διατροφικής φροντίδας του πελάτη. Κτιριακή υποδομή στις μονάδες τροφοδοσίας. Προαπαιτούμενα για τις κτιριακές εγκαταστάσεις και τον περιβάλλοντα χώρο. Συντήρηση των εγκαταστάσεων. Κίνδυνοι μόλυνσης, ρύπανσης και αλλοίωσης των τροφίμων. Βιολογικοί κίνδυνοι και διασταυρούμενη επιμόλυνση. Χημικοί κίνδυνοι. Φυσικοί κίνδυνοι. Υγιεινή των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού. Υγιεινή στις πρώτες και βοηθητικές ύλες. Υγιεινή του προσωπικού. Τομέας προμηθειών: Καθήκοντα υπεύθυνου. Τρόπος λειτουργίας του τομέα. Μέθοδοι και διαδικασίες του τμήματος αγορών. Διαδικασίες καθορισμού ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων. Πηγές και τρόποι προμήθειας πρώτων υλών. Τμήμα παραλαβής: Καθήκοντα υπεύθυνου. Προϋποθέσεις ορθής λειτουργίας του τμήματος. Μορφή εντύπων του τμήματος. Διανομή πρώτων υλών σε αποθήκες. Αποθήκευση των πρώτων υλών: Σχεδιασμός κι εξοπλισμός αποθηκευτικών χώρων. Χωροταξική διευθέτηση αποθηκών. Διαχείριση αποθηκών. Κανόνες σωστής αποθήκευσης στις αποθήκες ξηρού φορτίου, τα ψυγεία και τους καταψύκτες. Εξαγωγή των πρώτων υλών προς τα τμήματα παραγωγής: Σημεία που χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής κατά την εξαγωγή των πρώτων υλών. Τμήματα παραγωγής: Συστήματα παραγωγής. Συστήματα διανομής και σερβιρίσματος. Απαιτούμενοι χώροι και οργάνωση. Απαιτούμενος εξοπλισμός. Βασικές μέθοδοι μαγειρέματος των τροφίμων. Επίδραση του χειρισμού και των μεθόδων παρασκευής των τροφίμων στα θρεπτικά συστατικά. Συσκευασία των τελικών προϊόντων: Ιδιότητες των υλικών συσκευασίας. Περιβαλλοντικοί παράγοντες και συσκευασία. Παράγοντες που καθορίζουν το είδος της συσκευασίας που θα επιλεχθεί. Συσκευασία των κυριότερων τροφίμων. Συντήρηση των τελικών προϊόντων: Κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την αποθήκευση. Συντήρηση υπό ψύξη. Συντήρηση υπό κατάψυξη. Απόψυξη των τροφίμων. Διακίνηση και διάθεση των τελικών προϊόντων: Το τμήμα φόρτωσης. Μέσα μεταφοράς. Διανομή μέσω εταιρειών εφοδιαστικής. Το σύστημα franchising στη διάθεση των τελικών προϊόντων. Ηλεκτρονικό εμπόριο. Αναθέρμανση των τελικών προϊόντων: Συσκευές και μέθοδοι αναθέρμανσης (συμβατικές μέθοδοι, μικροκύματα, υπέρυθρη ακτινοβολία). Καθαρισμός και εξυγίανση στις μονάδες τροφοδοσίας. Απαιτήσεις για τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό. Απαιτήσεις για τον εξοπλισμό και τα υλικά καθαρισμού και εξυγίανσης. Απορρυπαντικά. Απολυμαντικά. Διαχείριση των αποβλήτων: Διαχείριση στερεών, υγρών και αέριων αποβλήτων. Διάθεση αποβλήτων. Νομοθετικό πλαίσιο για τη ρύπανση του περιβάλλοντος. Η ποιότητα στις μονάδες τροφοδοσίας. Το παραγωγικό και διατροφικό μοντέλο στη χώρα μας. Η έννοια της ποιότητας στην αλυσίδα τροφοδοσίας. Τα κριτήρια της ποιότητας των τροφίμων. Σήματα ποιότητας. Συστήματα διασφάλισης της ποιότητας.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Επισκέψεις σε ανεξάρτητες μονάδες τροφοδοσίας ή τμήματα τροφοδοσίας νοσοκομείων, ξενοδοχείων, εκπαιδευτικών ιδρυμάτων, καθώς και σε μονάδες επεξεργασίας τροφίμων (άρτου, κρέατος, γάλακτος, λαχανικών, αλκοολούχων ποτών κλπ.). Συγγραφή ατομικών ή ομαδικών εργασιών μετά από κάθε επίσκεψη.

Βιβλιογραφία

1. Arora RK (2007) Food Service and Catering Management. Kul Bhushan Nangia APH Publishing Corporation, New Delhi.
2. Birchfield JC (2007) Design and Layout of Foodservice Facilities. John Wiley and Sons, USA.
3. Brown AC (2007) Understanding Food: Principles and Preparation, 4th ed. Wadsworth, USA.
4. Puckett RP (2004) Food Service manual for Health Care Institutions, 3rd ed. Am. Hospital Association, USA.
5. Stranks J (2010) Health and Safety at Work: An Essential Guide for Managers, 9th edition. Kogan Page Publishers, UK.
6. 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.

7. Κυρανάς Ε (2012) Μονάδες τροφοδοσίας (catering): Οργανωτικές δομές και Διαχείριση της ποιότητας και της Ασφάλειας των τροφίμων. Εκδόσεις Τζιόλα, Θεσσαλονίκη.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ II

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ +3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Ζ
Επίπεδο μαθήματος: Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η αναλυτική προσέγγιση της διατροφικής φροντίδας των ασθενών, νοσηλευομένων και μη, στα πλαίσια της ειδικής διαιτητικής παρέμβασης και της θρεπτικής υποστήριξης ανάλογα με τη νόσο. Καθορισμός εξατομικευμένων στόχων για την διατροφική φροντίδα του ασθενούς του ασθενούς μέσω ενός εξειδικευμένου πλάνου διατροφής που αποτελεί πλέον μια όλο και πιο σημαντική συνιστώσα των ολοκληρωμένων συστημάτων παροχής υγειονομικής περίθαλψης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΑ

Εισαγωγή στις έννοιες της Ιατρικής Διατροφικής Θεραπείας (Medical Nutrition Therapy, MNT). Διαιτητική συμβουλή σε νοσήματα του πεπτικού συστήματος (Ανεπάρκεια ανώτερου πεπτικού σωλήνα, Σύνδρομο Dumping, Γαστροοισοφαγική παλινδρόμηση, Γαστροδωδεκαδακτυλικό Έλκος, Γαστρίτιδα, Δυσπεπτικά ενοχλήματα, Εντερική ανεπάρκεια, Φλεγμονώδεις νόσοι του εντέρου). Δυσανεξία στη λακτόζη, Κοιλιοκάκη, Διατροφή μετά από βαριατρικές επεμβάσεις, Ανεπιθύμητες αντιδράσεις σε τροφές, Παγκρεατική ανεπάρκεια. Κυστική ίνωση, Ηπατική ανεπάρκεια-χολόσταση. Αναπνευστική ανεπάρκεια-Καρδιακή ανεπάρκεια. Νεφρική ανεπάρκεια (οξεία-χρόνια). Ανοσοανεπάρκεια (συμπεριλαμβάνονται βασικές αρχές ανοσοδιατροφής). Ψυχιατρικές/σιτιστικές διαταραχές, Νευρική ανορεξία, Θρεπτική υποστήριξη στη Γηριατρική, Ζαχαρώδης διαβήτης. Συγγενή μεταβολικά νοσήματα (βασικές αρχές, όχι ανάλυση εξαιτίας των ιδιαιτεροτήτων και της εξειδίκευσης που απαιτούν).

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Σχεδιασμός διαιτολογίου ελεγχόμενης σύστασης. Διαιτολόγια ελεγχόμενου υπολείμματος. Διαιτολόγια ελεγχόμενου όγκου. Υπερθερμιδικά διαιτολόγια. Υπερπρωτεϊνικά διαιτολόγια. Υποπρωτεϊνικά διαιτολόγια (νεφρική ανεπάρκεια, ηπατική ανεπάρκεια). Διαιτολόγια αποφυγής (λακτόζης, πρωτεΐνης γάλακτος, γλουτένης, φρουκτόζης). Διαιτολόγια χαμηλών λιπιδίων (παγκρεατίτιδα). Προσαρμογή διαιτολογίου σε ειδικές απαιτήσεις κατανομής γευμάτων. Ασκήσεις ιεράρχησης προτεραιοτήτων σε ασθενείς με σύνθετα προβλήματα.

Βιβλιογραφία

1. Διδακτικές σημειώσεις Θ. Καραγκιόζογλου-Λαμπούδη, 2009, Κλινική Διατροφή: Θεραπευτική Διατροφική Παρέμβαση σε Ειδικές Καταστάσεις, Θεσσαλονίκη
2. Dietitian's pocket guide to Nutrition. Herbolt NH, Edelstein S.. JONES AND BARTLETT PUBLISHERS, SADBURY, MASSACHUSETTS
3. Gibney M.J., Elia M., Ljungqvist O., Dowsett J., 2010, Μανιός Ι., Κλινική Διατροφή, Παρισιάνος (εκδ.)

ΔΙΑΙΤΑ ΚΑΙ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 2Θ +1Ε
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Ζ
Επίπεδο μαθήματος: ειδικότητας
Προαπαιτούμενα: ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΜΑΚΡΟΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να έρθει σε επαφή ο φοιτητής με τις νεώτερες θεωρίες και να μάθει πως πρέπει να αντιμετωπίζεται ο παχύσαρκος ασθενής

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Αίτια της παχυσαρκίας. Τρόποι προσδιορισμού της παχυσαρκίας. Επιπτώσεις της παχυσαρκίας στην υγεία. Ο ρόλος της ενεργειακής πρόσληψης στην πρόκληση παχυσαρκίας. Μεταβολισμός ηρεμίας και παχυσαρκία. Φυσική δραστηριότητα και παχυσαρκία. Υποθερμικές δίαιτες. Δίαιτες με διαφορετική σύνθεση θρεπτικών συστατικών, κετογονικές δίαιτες, μονομερείς δίαιτες, κυκλικές δίαιτες, υγρές δίαιτες (formula), προζυγισμένες δίαιτες, διάφορες δίαιτες (Cambridge, Atkins, Stillman, Beverly Hills, Pritikin, Rotation, F-plan, optilast, κ.ά.) Μεταβολικές αντιδράσεις στην απώλεια βάρους. Διατροφικές προτιμήσεις και έλεγχος βάρους. Ψυχολογικοί και κοινωνικοί παράγοντες και παχυσαρκία. Η σημασία της διαιτητικής αντιμετώπισης της παχυσαρκίας και πλαίσια της θεραπευτικής προσέγγισης.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Υψηλό εργαστηρίου Δίαιτα και Παχυσαρκία:

Συγγραφή και παρουσίαση εργασιών με θέματα: Διαιτητική αντιμετώπιση της παχυσαρκίας, Παχυσαρκία και άσκηση, Φαρμακευτική αντιμετώπιση της παχυσαρκίας, Βαριατρική, Διαιτητική αντιμετώπιση της παχυσαρκίας μετά από βαριατρική, Παχυσαρκία και εγκυμοσύνη, Παχυσαρκία στην βρεφική ηλικία, Παχυσαρκία στην παιδική ηλικία, Παχυσαρκία στην εφηβική ηλικία, Παχυσαρκία ενηλίκων, παχυσαρκία υπερήλικων, Παχυσαρκία και σακχαρώδη διαβήτης, Παχυσαρκία και δυσλιπιδαιμία, Παχυσαρκία και υπέρταση, Παχυσαρκία και καρδιαγγειακά νοσήματα, καθώς και σε άλλα επίκαιρα θέματα.

Δυο επισκέψεις σε ιατρεία παχυσαρκίας νοσοκομείων της Θεσσαλονίκης. Συγγραφή και παρουσίαση εργασίας πάνω σε ένα περιστατικό παχυσαρκίας.

Βιβλιογραφία

1. Lean M.: Clinical handbook of weight management. Blackwell Science Inc., 1998.
2. Kopelman P. and Stock J.M.: Clinical Obesity. Blackwell Science Inc., 1998.
3. Korenman G.S. and Heber D.: Human Nutrition and Obesity, vol. 5. Blackwell Science Inc., 2000.
4. R. Cohrell: Weight control. The current prospective. Chapman and Hall, 1995.

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΟΥ ΑΣΘΕΝΟΥΣ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 3Θ +3Ε
Διδακτικές μονάδες: 7
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Ζ
Επίπεδο μαθήματος: Ειδικότητας
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εισαγωγή στις έννοιες του μεταβολικού προγραμματισμού και της σημασίας της περιγεννητικής διατροφής Η αναλυτική προσέγγιση της αξιολόγησης θρέψης και της διατροφικής φροντίδας των παιδιατρικών ασθενών, νοσηλευομένων και μη, στα πλαίσια της ειδικής διαιτητικής παρέμβασης και της θρεπτικής υποστήριξης ανάλογα με τη νόσο.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Μεταβολικός προγραμματισμός. Παιδιατρικοί ασθενείς σε κίνδυνο υποθρεψίας (at risk). Υποθρεψία σε παιδιατρικούς ασθενείς. Εκτίμηση θρέψης □ Screening, αναλυτική. Παράμετροι. Απόλυτη αξιολόγηση Z scores. Αντικειμενική αξιολόγηση. Ταξινόμηση. Ιδιαιτερότητες νεογνολογικών ασθενών SGA, LGA. Ιδιαιτερότητες βρεφικής ηλικίας. Προσδιορισμός διατροφικών αναγκών παιδιατρικών ασθενών. Προσδιορισμός ειδικών αναγκών ανάλογα με νόσο (απώλειες, διαταραγμένα μεταβολικά μοντέλα). Εξασφάλιση οδών θρέψης, monitoring, αξιολόγηση

αποτελεσμάτων. Εντερική Παρεντερική διατροφή σε παιδιατρικούς ασθενείς. Επιπλοκές. Ιδιαιτερότητες των παιδιατρικών ασθενών όσον αφορά την αξιοποίηση των θρεπτικών υποστρωμάτων. Σχεδιασμός διαιτολογίου για παιδιατρικούς ασθενείς. Παραδείγματα. Συγγενή μεταβολικά νοσήματα. Ζαχαρώδης διαβήτης σε νήπια, παιδιά και εφήβους. Παιδοχειρουργικός ασθενής. Αποφάσεις για διακοπή θρεπτικής υποστήριξης σε παιδιατρικούς ασθενείς. Δεοντολογικά θέματα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Αξιολόγηση θρέψης (ζύγιση μέτρηση, αξιολόγηση με βάση καμπύλες αναφοράς και πρότυπα του WHO, z scores) Σχεδιασμός διαιτολογίου ελεγχόμενης σύστασης. Διαιτολόγια ελεγχόμενου υπολείμματος. Διαιτολόγια ελεγχόμενου όγκου. Υπερθερμικά διαιτολόγια. Υπερπρωτεϊνικά διαιτολόγια. Υποπρωτεϊνικά διαιτολόγια (νεφρική ανεπάρκεια, ηπατική ανεπάρκεια). Διαιτολόγια αποφυγής (λακτόζης, πρωτεΐνης γάλακτος, γλουτένης, φρουκτόζης).. Προσαρμογή διαιτολογίου σε ειδικές απαιτήσεις κατανομής γευμάτων (Σακχαρώδης διαβήτης). Παιδική Παχυσαρκία, Παιδική υπερχοληστερολαιμία

Βιβλιογραφία

1. Williams P.C.: Pediatric Manual of Clinical Dietetics. BC Decker Inc. Publ., London, 1998.
2. Walker W.A. and Watkins J.B.: Nutrition in Pediatrics. BC Decker Inc. Publ., London, 1997.

ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ
Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Απλή γραμμική παλινδρόμηση και συσχέτιση. Προϋποθέσεις εφαρμογής τους, διαγνωστικά κριτήρια της γραμμικότητας των στοιχείων, σύγκριση των κλίσεων παλινδρόμησης και των συσχετίσεων. Προβλεπτική αξία της παλινδρόμησης, αντιστροφή πρόβλεψη.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Μη παραμετρικοί έλεγχοι: α) Διαβαθμισμένες μεταβλητές: έλεγχος των προσήμων, των Mann-Witney, του Wilcoxon, των Kruskal-Wallis και του Mood, έλεγχος του Friedman, έλεγχος του Spearman και του Kendall (διαβαθμισμένη συσχέτιση), έλεγχος του Page (διαβαθμισμένη παλινδρόμηση). β) Κατηγορικές μεταβλητές: έλεγχος χ^2 και έλεγχος G, πίνακες των ενδεχομένων 2x2, έλεγχος του McNemar, έλεγχος Q του Cochran, λογαριθμο-γραμμικά πρότυπα, δείκτες συνάφειας.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Εφαρμογές με τη χρήση λογισμικών προγραμμάτων Η/Υ (MINITAB, STATISTICA, SPSS κτλ).

Βιβλιογραφία

1. Agresti A. (1996). An introduction to categorical data analysis. Wiley & Son80s Inc., N. York, pp. 290.
2. Brown D. & Rothery P. (1993). Models in biology: mathematics, statistics and computing. Wiley & Sons, Chichester, pp. 688.
3. Collett D. (1994). Modelling binary data. Chapman & Hall, London, pp. 361.
4. Everitt B.S. (1994). The analysis of contingency tables. 2nd edition. Chapman & Hall, London, pp.164.
5. Gilchrist W.G. (2001). Statistical modelling with quantile function. Chapman & Hall, London.
6. Kleinbaum D.G., Kupper L.L., Muller K.E. & Nizam A. (1998). Duxbury press, london, pp. 798.
7. Tiao et al (2000). Box on quality and discovery. John Wiley & Sons, Chichester.

ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 2Θ +1Ε
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Ζ
Επίπεδο μαθήματος: ΔΟΝΑ
Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Απόκτηση βασικών γνώσεων σε οικονομικούς, κοινωνικούς, πολιτιστικούς κ.α. παράγοντες που επιδρούν στη διαμόρφωση του διατροφικού μοντέλου ενός πληθυσμού, στα προβλήματα της παγκόσμιας διατροφής και στην εφαρμογή προγραμμάτων εθνικής διατροφικής πολιτικής, με στόχο την βελτίωση του επιπέδου υγείας και της οικονομικής ανάπτυξης της χώρας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Παγκόσμια Διατροφή: Δημογραφικό πρόβλημα, Κοινωνικοοικονομική ανάπτυξη, Παραγωγή τροφίμων, Καύσιμες ύλες, Οικονομικές θεωρίες. Εξελίξεις διατροφικού μοντέλου σε σχέση με το εισόδημα, νόμοι του Engels, Προσφορά, ζήτηση, ελαστικότητα τιμών, Διατροφή και παραγωγικότητα. Εξέλιξη της διατροφής στην Ελλάδα (διαχρονική), εξέλιξη δαπανών, κατανάλωσης τροφίμων. Επιπτώσεις στην υγεία και την οικονομία. Κοινωνικο-πολιτιστικές επιδράσεις (Οικογένεια, κοινωνικοποίηση, μέσα μαζικής ενημέρωσης, διαφήμιση, μάρκετινγκ, τρόπος ζωής, θρησκευτικές κ.α. επιδράσεις στη διατροφή). Πολιτική τροφίμων και διατροφής σε εθνικό επίπεδο (αγροτική πολιτική, βιομηχανία τροφίμων, διαθεσιμότητα, πολιτική τιμών, νομοθεσία, παιδεία, έρευνα). Συστήματα διατροφικής εποπτείας (σκοπός, πηγές πληροφοριών, οργανόγραμμα). Μοντέλα κατανάλωσης.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Ασκήσεις για την ανάπτυξη δεξιοτήτων στις παρακάτω ενότητες:

- Επεξεργασία και παρουσίαση δεδομένων για τις καταναλώσεις τροφίμων.
- Ισοζύγια τροφίμων. Οικογενειακοί προϋπολογισμοί.
- Οικονομικοί δείκτες που σχετίζονται με τη διατροφή σε εθνικό επίπεδο.
- Επεξεργασία δεδομένων της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας.
- Μοντέλα και τάσεις κατανάλωσης σε Ευρωπαϊκές και υπανάπτυκτες χώρες-Συγκρίσεις.
- Οργάνωση προγραμμάτων διατροφικής υποστήριξης σε έκτακτες ανάγκες και καταστροφές.
- Αναζήτηση και μελέτη στοιχείων από βάσεις δεδομένων FAO. OECD.

Συγγραφή και παρουσίαση ατομικών και ομαδικών εργασιών.

Βιβλιογραφία

1. Dasgupta Partha: The economics of food. Suntory-Toyota International Center for Economics & related Disciplines, 1997.
2. Carruthers G.B. & Babb LS.: Economy/Society markets, meanings & social structure. Thousand Oaks, London, 1999.
3. Van der Heij, Loewik H.R.M. and Ockhuizen Th.: Food & Nutrition policy in Europe. Backhuys Publ., 1993.
4. Sims S.L: The politics of fat and nutrition policy in America. Armonk, NY, London M.E. Sharpe, 1998.
5. Bronner F.: Nutrition policy in Public Health. Springer Publishing Company, Inc., 1997.
6. Endres B.J.: Community Nutrition - Changes and Opportunities. Prentice Hall publ., 1998.

ΕΡΓΟΜΕΤΡΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ) : Μ
Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας : 2Θ + 1Ε
Διδακτικές μονάδες: 3
Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας : Ζ
Επίπεδο μαθήματος: Ειδικής υποδομής
Προαπαιτούμενα: Κανένα

ΣΚΟΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η απόκτηση πρακτικών δεξιοτήτων μέτρησης βιολογικών παραγόντων που επηρεάζουν τη σωματική απόδοση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΑ

Αντικείμενο της εργομετρίας, Διατροφή και αύξηση αθλητικής απόδοσης, Μεταφορά ενέργειας, Μέτρηση της ενεργειακής δαπάνης, Προσδιορισμός αναερόβιας ικανότητας, Προσδιορισμός αεροβικής ικανότητας, Προσδιορισμός μυϊκής δύναμης, Προσδιορισμός ευελιξίας, Προσδιορισμός σύστασης σώματος, Προσδιορισμός του stress της άσκησης σε καρδιαγγειακά νοσήματα.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΑΣΚΗΣΕΙΣ:

1. Αξιοπιστία μετρήσεων
2. Υπολογισμός Βασικού Μεταβολισμού
3. Προσδιορισμός Ημερήσιας Ενεργειακής Δαπάνης
4. Αξιολόγηση του άμεσου συστήματος παραγωγής ενέργειας
5. Αξιολόγηση του αερόβιου συστήματος παραγωγής ενέργειας
6. Προσδιορισμός μυϊκής δύναμης
7. Προσδιορισμός σωματικής σύστασης I
8. Προσδιορισμός σωματικής σύστασης II
9. Υπολογισμός ρυθμού μείωσης σωματικού βάρους
10. Υπολογισμός του stress της άσκησης

Βιβλιογραφία

1. Εργομετρία-Μέτρηση της Μυϊκής προσπάθειας. Κλεισούρας Β., 1991
2. Φυσιολογία της Άσκησης I, II. McArdle William, Katch Frank, Katch Victor, Εκδόσεις Πασχαλίδης, 2001
3. Φυσιολογία της Άσκησης και του Αθλητισμού I, II. Wimore Jack, Costill David, Εκδόσεις Πασχαλίδης, 2006

η' εξάμηνο

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ
