

719 Διατροφής και Διαιτολογίας ΤΕΙ Θεσσαλονίκης

Το Τμήμα Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης είναι το μοναδικό τμήμα Διατροφής στην Τριτοβάθμια Τεχνολογική Εκπαίδευση. Ιδρύθηκε με το Π.Δ. 561 (ΦΕΚ 199/27-11-85 τεύχος πρώτο) και δέχθηκε τους πρώτους φοιτητές το Σεπτέμβριο του 1985. Μαζί με το τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων αποτελούν τη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Ο σκοπός της ίδρυσης του Τμήματος Διατροφής ήταν να εκπαιδεύει στελέχη σε θέματα που σχετίζονται με:

- Σύσταση, τεχνολογία, επεξεργασία, διακίνηση και νομοθεσία των τροφίμων.
- Επίδραση της διατροφής στην ανάπτυξη, διατήρηση και υγεία του ανθρώπινου οργανισμού.
- Σχεδιασμό και παρασκευή διαιτολογίων για φυσιολογικές και παθολογικές καταστάσεις

Επαγγελματικά Δικαιώματα

1. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Διατροφής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών, με βάση τις εξειδικευμένες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις τους, ασχολούνται είτε αυτοδύναμα είτε σε συνεργασία με άλλους επιστήμονες πάνω σε σύγχρονους και ειδικούς τομείς της Διατροφής και Διαιτολογίας:

2. Οι πτυχιούχοι έχουν δικαίωμα να απασχοληθούν με τα παρακάτω αντικείμενα:

- α) Εξέταση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων.
- β) Κατάρτιση ετικέτας με πληροφορίες για τα περιεχόμενα, θρεπτικά συστατικά και την κάλυψη των ημερησίων αναγκών από αυτά.
- γ) Συμμετοχή στην κατάρτιση προδιαγραφών παρασκευής νέων προϊόντων.
- δ) Κατάρτιση Γενικών και Ειδικών διαιτολογίων και επίβλεψη της εφαρμογής τους.
- ε) Ανάληψη της υπευθυνότητας και επίβλεψη της μαζικής παραγωγής γευμάτων.

3. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος έχουν δικαίωμα απασχόλησης στους παρακάτω φορείς και στα αντίστοιχα αντικείμενα εργασίας:

α) Νοσοκομεία - Ιδιωτικές κλινικές:

κατάρτιση διαιτολόγιοι και επίβλεψη παρασκευής γευμάτων για τους ασθενείς, σύμφωνα με τις θεραπευτικές τους ανάγκες καθορίζονται από τον θεράποντα ιατρό.

β) Κέντρα Υγείας: σχεδιασμός ειδικών διαιτολογίων, παροχή πληροφοριών για ειδικά διαιτολόγια που καθορίζονται από τον θεράποντα ιατρό.

γ) Εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου και ελέγχου τροφίμων: έλεγχος της θρεπτικής τους αξίας βάσει των αναλυτικών στοιχείων που παρέχονται από τους αρμόδιους επιστήμονες.

δ) Ινστιτούτα αδυνατίσματος : καθορισμός διαιτολογίων και παρακολούθηση εφαρμογής τους.

ε) Βιομηχανίες παρασκευής ειδικών τροφίμων : σχεδιασμός για την παραγωγή ειδικών τροφίμων, παιδικές τροφές, για διαβητικούς κ.λ.π

στ) Ξενοδοχειακές μονάδες - Κρουαζιερόπλοια - Αλυσίδες εστιατορίων : υπεύθυνοι προμηθειών και κατάρτιση ημερήσιου ή εβδομαδιαίου διαιτολόγιοι.

ζ) Γηροκομεία : κατάρτιση προγράμματος προμηθειών, κατάρτιση ημερήσιου ή εβδομαδιαίου διαιτολόγιοι.

η) Παιδικές κατασκηνώσεις και κατασκηνώσεις υπερηλίκων : κατάρτιση προγράμματος προμηθειών, κατάρτιση μενού ημερήσιου ή εβδομαδιαίου διαιτολόγιοι παρακολούθηση εφαρμογών και αξιολόγηση αποτελεσμάτων.

θ) Ορφανοτροφεία: κατάρτιση προγράμματος προμηθειών, κατάρτιση ημερήσιου ή εβδομαδιαίου διαιτολόγιοι.

ι) Φοιτητικές Λέσχες και Μαθ. Εστίες : κατάρτιση προγράμματος προμηθειών, κατάρτιση διαιτολόγιοι.

ια) Παιδικοί και Βρεφονηπιακοί Σταθμοί: κατάρτιση προγράμματος προμηθειών, κατάρτιση διαιτολόγιοι.

ιβ) Αθλητικές Ομάδες και Αθλητικά κέντρα.

ιγ) Οικοτροφεία.

ιδ) Μονάδες και υπηρεσίες ενόπλων δυνάμεων και σωμάτων ασφαλείας: κατάρτιση προγράμματος προμηθειών, κατάρτιση μενού ή εβδομαδιαίου

διαιτολογίου.

4. Ο βαθμός ευθύνης των πτυχιούχων του Τμήματος καλύπτει όλο το φάσμα της διοικητικοτεχνικής ιεραρχίας της σχετικής με τους τομείς της ειδικότητάς τους.

5. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος έχουν δικαίωμα λειτουργίας καταστήματος εμπορίας διαιτητικών τροφών.

6. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Διατροφής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών απασχολούνται σε όλες τις βαθμίδες της Εκπαίδευσης σύμφωνα πάντοτε με την κάθε φορά ισχύουσα νομοθεσία. Επίσης μπορούν να απασχοληθούν με την έρευνα θεμάτων της ειδικότητάς τους.

7. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Διατροφής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών με την απόκτηση του πτυχίου τους μπορούν άμεσα να εξασκήσουν το επάγγελμα στο πλαίσιο των επαγγελματικών δικαιωμάτων τους.

ΠΡΩΤΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Μαθηματικά
- 2 Φυσική
- 3 Βιολογία
- 4 Ανόργανη & Οργανική Χημεία
- 5 Πληροφορική
- 6 Επιστήμη των Τροφίμων I
- 7 Ξένη Γλώσσα I (προαιρετικό)

ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Αναλυτική Χημεία & Ενόργανη Ανάλυση
- 2 Σεμινάριο
- 3 Ανατομία & Φυσιολογία του Ανθρώπου
- 4 Βιοχημεία I
- 5 Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής & Διαιτολογίας
- 6 Ξένη Γλώσσα II (προαιρετικό)

ΤΡΙΤΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Βιοστατιστική
 - 2 Μικροβιολογία & Υγιεινή Τροφίμων
 - 3 Φυσιολογία της Θρέψης
 - 4 Βιοχημεία II
 - 5 Επιστήμη των Τροφίμων II
 - 6 Νοσολογία
- Θρεπτ. Αξία Τροφιμ. μετά την Επεξεργασία
Ξένη Γλώσσα III

7 Διατροφή στο Διαδίκτυο
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΕΞΑΜΗΝΟΥ 30

ΤΕΤΑΡΤΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Αρχές Παρασκευής Τροφίμων
 - 2 Σχεδιασμός Διαιτολογίου για Φυσιολογικές Καταστάσεις I
 - 3 Χημεία & Ανάλυση Τροφίμων
 - 4 Δεοντολογία Διαιτολόγου - Διατροφολόγου
 5. Διατροφή & Άσκηση
- Νέα Τρόφιμα
Ξένη Γλώσσα IV
- 6 Περιβαλλοντολογία (προαιρετικό) 3

ΠΕΜΠΤΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Τεχνολογία & Ποιοτικός έλεγχος Τροφίμων
 - 2 Τοξικολογία Τροφίμων
 - 3 Διατροφή & Σχεδιασμ. Διαιτολογίου για Φυσιολ. Καταστάσεις II
 - 4 Κλινική Διατροφή & Σχεδ. Διαιτ. για Παθολ. Καταστάσεις I
 - 5 Ορολογίας Ξένης Γλώσσας
 - 6 Οργάν. & Διοίκ. Μονάδ. Διατροφής
- Ψυχολογία & Διατροφή
Κοινωνιολογία & Διατροφή
Αλληλεπιδράσεις Θρεπτικών Συστατικών (Προαιρετικό)

ΕΚΤΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Συμβουλευτική της Διατροφής
 - 2 Αθλητισμός & Διατροφή
 - 3 Κλιν. Διατροφή & Σχεδ. Διαιτ. για Παθολ. Καταστάσεις II
 - 4 Ερευνητικές Μέθοδοι στη Διατροφή
- Σχέσεις Γενετικής, Διατροφής & Περιβάλλοντος
Εργομετρία & Διατροφή
Αρχές Marketing στη Διατροφή
Διαπροσωπικές Σχέσεις
Ευρωπαϊκή Οικονομική & Κοινωνική Πολιτική
7 Βιοχημικ. Δείκτες Θρεπτ. Καταστ. (προαιρετικό) 3

ΕΒΔΟΜΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

- 1 Μαζική Παραγωγή Τροφίμων
 - 2 Κλιν. Διατροφή & Σχεδ. Διαιτ. για Παθολ. Καταστάσεις III
 - 3 Διατροφική Αγωγή - Αγωγή Υγείας
- Δίαιτα & Παχυσαρκία
Θρεπτική Υποστήριξη Παιδιατρικού Ασθενούς
Συστήματα Διασφάλισης της Ποιότητας
Παιδαγωγική της Διατροφής
Οικονομία και Διατροφική Πολιτική
Διατροφικές Ευρωπαϊκές Συνθήκες
Διατροφή & Έλεγχος βάρους

ΟΓΔΟΟ ΕΞΑΜΗΝΟ

Πτυχιακή Εργασία
Πρακτική Άσκηση

Περιγραφή Μαθημάτων

1. Τίτλος: Μαθηματικά

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 10 + 2ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η προσφορά των απαραίτητων γνώσεων στο Διαιτολόγο, ώστε να είναι σε θέση να αντιμετωπίσει και να επιλύσει εφαρμογές μαθηματικών και στατιστικών μεθόδων που έχουν σχέση με την Υγιεινή, την Επιδημιολογία, τη Βιολογία, τη Διατροφή, Ιατρική, κλπ. στην καθημερινή πρακτική ή σε ερευνητικά θέματα.

Περιγραφή:

Πίνακες - Ορίζουσες. Επίλυση γραμμικών συστημάτων. Εξίσωση ευθείας. Επίλυση ανισοτήτων της μορφής $Ax+Bψ+Γ>0$.

Συνάρτηση δύο μεταβλητών: Μερική παράγωγος και ακρότατα αυτής.

Διαφορική εξίσωση 1ης τάξης και 1ου βαθμού, έννοια και γεωμετρική σημασία της.

Διαφορικές εξισώσεις όπου χωρίζονται οι μεταβλητές. Ομογενείς διαφορικές εξισώσεις.

Στοιχεία από τη θεωρία των πιθανοτήτων - Ιδιότητες.

Μεταθέσεις – Διατάξεις - Συνδυασμοί.

Κατανομή συχνότητας και σχετική καμπύλη. Διωνυμική κατανομή. Κατανομή Poisson. Κατανομή Gauss.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Εφαρμογές όλων των προηγούμενων κεφαλαίων στη Διατροφή, με τη διεξαγωγή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων.

Βιβλιογραφία:

1. Haward A.: Calculus, Drexel University, John Wiley & Sons Inc., NY, 1998.

2. Hoel G. P.: Elementary statistics, John Wiley & Sons Inc., NY, 1998

3. Thomas G. and Finney R.: Απειροστικός λογισμός, τόμοι Α & Β, Απόδοση στα Ελληνικά Κανάρης Τσίγκανος, Πανεπ. εκδόσεις Κρήτης, 1995.

4. Τραχανάς Σ.: Διαφορικές εξισώσεις, τόμος Ι, Πανεπ. εκδόσεις Κρήτης, 1996.

2. Τίτλος: Φυσική

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση των θεμελιωδών φαινομένων που συμβαίνουν στη φύση, καθώς και των γενικών νόμων που τα διέπουν. Η απόκτηση ευχέρειας εφαρμογής αυτών των νόμων κατά την μελέτη θεμάτων διατροφής. Ο εθισμός στις επιστημονικές μεθόδους μελέτης και παρουσίασης ενός φυσικού φαινομένου. Η σαφής και ακριβής γνώση και διάκριση των βασικών εννοιών και μεγεθών, καθώς και η σωστή χρήση τους στα γνωστικά αντικείμενα της διατροφής.

Περιγραφή:

Μεγέθη και μετρήσεις αυτών. Σύστημα αναφοράς. Κινηματική του σημείου. Αρχές της δυναμικής. Δυναμική του σημείου. Συντηρητικές δυνάμεις. Ενέργεια και μετατροπές της. Τριβές, ιξώδες και νόμοι αυτών. Συστήματα υλικών σημείων. Στοιχεία δυναμικής των ρευστών.

Οι έννοιες της θερμότητας και της θερμοκρασίας. Καταστατικές εξισώσεις. Εσωτερική ενέργεια. Οι θεμελιώδεις νόμοι της θερμοδυναμικής και οι εφαρμογές τους. Μοριακές θερμότητες και η σχέση τους. Φαινόμενα μεταφοράς. Αγωγή της θερμότητας. Ψύξη σώματος.

Ηλεκτρικό πεδίο. Χωρητικότητα αγωγού. Ηλεκτρικό ρεύμα. Αντίσταση. Ηλεκτρεγερτική δύναμη. Μαγνητικό πεδίο. Νόμος Ampere. Επαγωγή. Μικροκύματα.

Φύση του φωτός. Φωτεινές πηγές. Φωτομετρία. Ηλεκτρομαγνητικό φάσμα. Όργανα φασματοσκοπίας. Χρώμα. Ηλιακό φάσμα. Υπεριώδεις και υπέρυθρες ακτίνες. Εφαρμογές της φασματοσκοπίας. Φυσική και τεχνητή ραδιενέργεια και πηγές τους. Ιονίζουσες ακτινοβολίες, β, γ και Χ. Επίδραση ιονιζουσών ακτινοβολιών με βιολογικούς οργανισμούς. Αποθήκευση ραδιενεργών αποβλήτων. Ακτινοπροστασία.

Ήπιες και ανανεώσιμες μορφές ενέργειας. Φυσικό αέριο. Καθαρές τεχνολογίες.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Εφαρμογές όλων των προηγούμενων κεφαλαίων στη Διατροφή, με τη διεξαγωγή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων.

Βιβλιογραφία:

1. Bederson B.: Advances in atomic, molecular, and optical physics, Academic Press, London, 2001.

2. Rex F.A.: Integrated physics and calculus, vol. I & II, Addison-Wesley publ., San Francisco, 2000.

3. Scott H.D.: Soil physics. Agricultural and environmental applications, Ames Iowa State Univ. Press, 2000.

3. Τίτλος: Βιολογία

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 2ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 6

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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. Ριβοσωμάτια. Μιτοχόνδρια. Πλάστες. Λυσοσώματα. Μικροσωληνίσκος. Μαστίγια. Βλεφαρίδες. Βασικά σωματίδια και κεντρώγια

Πυρήνας, πυρηνίσκος, πυρηνική μεμβράνη. Ρόλος του πυρήνα, DNA, RNA, πρωτεΐνες Α.Τ.Ρ., πυρηνικά οξέα, DNA στο χώρο, RNAs.

Γενετική: Χρωμόσωμα, επιχιασμός. Μίτωση, μείωση, νόμοι του Mendel, φυλοκαθορισμός, πολλαπλά αλληλόμορφα γονίδια, μεταλλάξεις, ανευλοειδίες, 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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Βασικές τεχνικές μελέτης του κυττάρου. Μικροσκόπια και μικροσκοπία. Δομή και μορφολογία ευκαρυωτικών κυττάρων. Κλασμάτωση υποκυτταρικών οργανιδίων. Κυτταρική διαίρεση. Φυτικοί & Ζωικοί ιστοί. Φροντιστηριακές ασκήσεις γενετικής.

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, Calif 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.

4. Τίτλος: Ανόργανη & Οργανική Χημεία

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση των βασικών γνώσεων για την κατανόηση χημικών φαινομένων που περιγράφονται σε προχωρημένα μαθήματα χημείας και σχετίζονται με τα τρόφιμα και τη διατροφή. Η μετάδοση στους φοιτητές των γενικών αρχών της Ανόργανης και της Οργανικής Χημείας. Η μελέτη των ενώσεων του άνθρακα, που συμμετέχουν στις λειτουργίες των ζωντανών οργανισμών.

Περιγραφή:

Δομή του ατόμου και του μορίου, τροχιακά. Περιοδικές ιδιότητες των στοιχείων. Δεσμοί. Δυνάμεις Van der Waals. Αέρια, υγρή και στερεή κατάσταση της ύλης. Διαλύματα. Χημική ισορροπία. Υδρόλυση. pH. Ρυθμιστικά διαλύματα. Οξειδωση & Αναγωγή. Αρχές θερμοδυναμικής. Χημική κινητική. Κolloειδή.

Ονοματολογία οργανικών ενώσεων. Χημική δραστηριότητα και οργανικές αντιδράσεις. Υδρογονάνθρακες. Στερεοχημεία. Αλκυλαλογονίδια. Αλκένια. Αλκοόλες. Αιθέρες. Καρβονυλικές ενώσεις. Καρβοξυλικά οξέα και παράγωγά τους. Αμίνες. Οργανικές ενώσεις του θείου. Βενζόλιο. Αρωματικοί υποκαταστάτες. Φαινόλες. Ετεροκυκλικές ενώσεις. Υδατάνθρακες. Αμινοξέα - Πρωτεΐνες. Λιπίδια. Βιταμίνες.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Κανόνες ασφαλείας στο Χημικό Εργ/ριο, Ονοματολογία σκευών, Ζύγιση.

2. Προσδιορισμός Πυκνότητας.

3. Ποιοτική ανάλυση στοιχείων.

4. Κρυστάλλωση - Ανακρυστάλλωση.

5. Απόσταξη (απλή, κλασματική - υδρατμών).

6. Εκχύλιση. Εξάχνωση.

7. Σημείο τήξεως και σημείο ζέσεως οργανικών ουσιών.

8. Ποιοτική ανάλυση αλκοολών αλδεϋδών και κετονών.
9. Ποιοτική ανάλυση καρβοξυλικών οξέων και φαινολών.
10. Ποιοτική ανάλυση ζαχάρων.
11. Ποιοτική ανάλυση αμινοξέων - πρωτεϊνών.
12. Χρωματογραφία.

Βιβλιογραφία:

1. Cotton F.A., Wilkinson G., Murillo A.C. and Bochmann M.: Advanced Inorganic Chemistry, 6th ed., John Wiley & Sons publ., NY, 1999.
2. Dickson R.T.: Introduction to Chemistry, 8th ed., John Wiley & Sons publ., NY, 2000.
3. McMurry J.: Organic chemistry, 5th ed., Pacific Grove publ., London, 2000.
4. Palleros D.R.: Experimental organic chemistry, John Wiley & Sons publ., NY, 2000.

5. Τίτλος: Πληροφορική

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων.

Στο Εργαστήριο:

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

Βιβλιογραφία:

1. Habtaken 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.

6. Τίτλος: Επιστήμη τροφίμων Ι

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Α

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση της σύστασης των ζωικών και φυτικών τροφίμων και των πιθανών 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 στη ποιότητα των τροφίμων.

Περιγραφή:

Γενικά για τα τρόφιμα. Ζωικά και φυτικά τρόφιμα. Θρεπτικά συστατικά των τροφίμων (πρωτεΐνες, ζάχαρα, λιπίδια, βιταμίνες, ανόργανα στοιχεία, φυσικές χρωστικές, τοξικές ενώσεις). Ομάδες τροφίμων (Κρέας, Γάλα, Ψάρια, Αυγά, Φρούτα-Λαχανικά, Δημητριακά, Όσπρια, Αλκοολούχα ποτά, Ξηροί καρποί).

Αίτια αλλοίωσης των τροφίμων (φυσικά, χημικά, βιολογικά). Πιθανές αλλοιώσεις των θρεπτικών συστατικών τους. Πιθανές αλλοιώσεις φρούτων & λαχανικών, κρέατος, πουλερικών, ψαριών, γάλακτος, δημητριακών και των προϊόντων τους, καθώς και των αλκοολούχων ποτών.

Μέθοδοι συντήρησης των τροφίμων (αφυδάτωση, χαμηλές θερμοκρασίες, χρήση υψηλών θερμοκρασιών, ζυμώσεις, ακτινοβόληση, χρήση πρόσθετων ουσιών, ειδικές μέθοδοι επεξεργασίας). Επίδραση των μεθόδων συντήρησης στη ποιότητα των τροφίμων.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Fellows P.P.: Food processing technology, principles and practice, 2nd ed., Cambridge Woodhead publ., GB, 2000.
2. Hands E.S.: Nutrients in food, Lippincott Williams & Wilkins publ., London, 2000
3. Μαρκάκης, Π.: Στοιχεία Τεχνολογίας Τροφίμων, Εκδ. Τρίαينا, Αθήνα, 1996.

7. Τίτλος: Αναλυτική χημεία & Ενόργανη ανάλυση

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Διαλύματα (Παρασκευή, Συγκέντρωση, Μονάδες συγκέντρωσης).
2. pH υδατικού διαλύματος και μέτρησή του - Ρυθμιστικά διαλύματα.
3. Ογκομετρικές αναλύσεις (Εξουδετέρωσης, Σχηματισμού ιζήματος, Οξειδοαναγωγής, Συμπλοκομετρίας).
4. Σταθμική ανάλυση (Προσδιορισμός υγρασίας).
5. Προσδιορισμός BOD και COD σε επιφανειακά και πόσιμα νερά.
6. Φασματοφωτομετρία - Χρωματομετρία.
7. Φθορισμομετρία.
8. Θολερομετρία - Νεφελομετρία.
9. Φλογοφασματομετρία.
10. Ατομική απορρόφηση.
11. Αγωγιμομετρία - Ποτενσιομετρία - Πολαρογραφία.
12. Υγρή χρωματογραφία.
13. 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.

8. Τίτλος: Σεμινάριο

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 2ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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.

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.

9. Τίτλος: Ανατομία & Φυσιολογία του ανθρώπου

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Βιολογία

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Γνωριμία με όλα τα συστήματα του οργανισμού και τις λειτουργίες τους. Εμβάθυνση στο συντονισμό των λειτουργιών του οργανισμού.

Περιγραφή:

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, γραμμωτοί μύες, περιγραφή του μυϊκού συστήματος). Λειτουργία των μυών, η μυϊκή συστολή. Μεταβολισμός των μυών, παραγωγή θερμότητας στους μύς, μυϊκός τόνος, μυϊκός κάματος. Ο καρδιακός μύς 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, σπλήνα). Λειτουργία του πεπτικού σωλήνα (συνοπτικά).

Αναπνευστικό σύστημα (Λάρυγγας, τραχεία, θωρακική κοιλότητα, πνεύμονες, θυροειδής αδένας, παραθυροειδείς 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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Διαφοροποίηση των κυττάρων-Τύποι διαφοροποιημένων κυττάρων.
2. Ιστοί: Επιθηλιακός, Συνδετικός (μικροσκοπική παρατ. παρασκευασμάτων αρουραίου).
3. Ιστοί: Μυϊκός, Νευρικός (μικροσκοπική παρατ. παρασκευασμάτων αρουραίου).

4. Συστήματα του ανθρωπίνου σώματος. Τα όργανα και οι κύριες λειτουργίες τους.
5. Αρίθμηση ερυθρών αιμοσφαιρίων. Οσμωτική αντίσταση των ερυθρών αιμοσφαιρίων - Καθορισμός εύρους οσμωτικής αντίστασης.
6. Προσδιορισμός ταχύτητας καθίζησης ερυθρών αιμοσφαιρίων. Αιμόσταση-Πήξη του αίματος.
7. Προσδιορισμός του αιματοκρίτη. Ομάδες αίματος (ABO/Rhesus).
8. Αρτηριακός σφυγμός-Αρτηριακή πίεση.
9. Αναπνευστικός έλεγχος.
10. 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 R., Levy M.: Physiology, 4th ed.. Mosby publ., London, 1998.
4. Malvin R.L. and Jouhson M.D.: Concepts of human physiology. Harlow Benjamin Gummings ed., 1997.

10. Τίτλος: Βιοχημεία Ι

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Ανόργανη & Οργανική χημεία

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση βασικών γνώσεων, που είναι απαραίτητες για την κατανόηση των κύριων λειτουργιών του κυττάρου-οργανισμού.

Περιγραφή:

Το αντικείμενο της βιοχημείας και η σχέση του με τη διατροφή. Ιονισμός οξέων και βάσεων. Τα αμινοξέα ως δομικά στοιχεία των πρωτεϊνών. Δομές και βιολογικός ρόλος των πρωτεϊνών. Συσχέτιση της δομής των πρωτεϊνών με τη λειτουργία των ενζύμων. Καταλυτική συμπεριφορά των ενζύμων, παράγοντες που την επηρεάζουν, ενζυμική αναστολή, αλλοστερικά ένζυμα. Συσχέτιση της δομής των πρωτεϊνών με τη φυσιολογική λειτουργία μιας ομάδας πρωτεϊνών (αιμοπρωτεΐνες). Βιοχημική δράση βιταμινών και ορμονών. Συστατικά, δομή και λειτουργία των βιολογικών μεμβρανών. Εφαρμογή της θερμοδυναμικής στις λειτουργίες του κυττάρου. Συστατικά, δομή, βιολογική δράση των νουκλεϊνικών οξέων.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Προσδιορισμός αμινοξέων: Αντίδραση νινυδρίνης.
2. Προσδιορισμός αμινοξέων: Ελεύθερα αμινοξέα και απορρόφηση στο UV.
3. Προσδιορισμός πρωτεϊνών: Αντίδραση διουρίας – Αντίδραση και απορρόφηση στο UV.
4. Ένζυμα: Επίδραση της συγκέντρωσης του ενζύμου (αμυλάση).
5. Ένζυμα: Επίδραση της συγκέντρωσης, του pH και της θερμοκρασίας επώασης.
6. Ένζυμα: Επίδραση της συγκέντρωσης του υποστρώματος (φαινολάση).
7. Υδατάνθρακες: Μελέτη της δομής του γλυκογόνου.
8. Εργαστηριακές τεχνικές στη βιοχημεία: Χρωματογραφία TLC.
9. Εργαστηριακές τεχνικές στη βιοχημεία: Ηλεκτροφόρηση.
10. Εργαστηριακές τεχνικές στη βιοχημεία: Χρωματογραφία μοριακής διήθησης ή αέριος χρωματογραφία.

Βιβλιογραφία:

1. Τρακατέλλης Α.: Βιοχημεία, Αφοί Κυριακίδη Α.Ε., Θεσσαλονίκη, 1993.
2. Harper's Biochemistry, 23rd ed., Prentice Hall International, 1993.
3. Campbell P.N.: Biochemistry, 4th ed., Churchill Livingstone, Edinburgh, 2000.
4. Voet D.: Fundamentals of biochemistry, Chichester Wiley, NY, 1999.

11. Τίτλος: Εισαγωγή στην επιστήμη της Διατροφής και της Διαιτολογίας

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Β

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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 διαίτα 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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Understanding Nutrition. E.N. Whitney, E.M. Hamilton, S.R. Rolfe, Weat Publ. Co, NY, 6th Ed., 1997.
2. Manual of Dietetic Practice. B. Thomas, Blackwell Scientific Publ., Oxford, 1998.
3. Caroll C.K.: Current Perspectives in Nutrition and Health. McGill-Queen University Press, 1998.

12. Τίτλος: Βιοστατιστική

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 10 + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

Μεταβλητότητα-Μεταβλητή, πληθυσμός και δείγμα.

Δειγματοληψίες: Ορολογία, σχεδιασμός του ερευνητικού έργου, πειραματικό σχέδιο, μέθοδοι δειγματοληψίας, ποσοτικές δειγματοληψίες.

Συνοψιση 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 παραλλακτικότητας, 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 τυχαιοποιημένο σχέδιο, σύγκριση μέσων όρων, σχέδιο τυχαιοποιημένων πλήρων ομάδων, Λατινικό τετράγωνο, μετατροπή δεδομένων.

Παλινδρόμηση και συσχέτιση: Γενικά για τη σχέση μεταξύ δύο μεταβλητών, ευθύγραμμη συμμεταβολή, συσχέτιση και μη παραμετρικές μέθοδοι.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Εισαγωγή στο Excel και στη Βιοστατιστική.
2. Συνοψιση, παρουσίαση και εισαγωγή δεδομένων στο φύλλο εργασίας.
3. Κλίμακες στον Ποιοτικό Έλεγχο των τροφίμων.
4. Δημιουργία φύλλων εργασίας και ασκήσεις συναρτήσεων.
5. Παρουσίαση των αποτελεσμάτων μιας εμπειρικής έρευνας στο Excel.
6. Περιγραφική στατιστική κι εφαρμογές με διαγράμματα στο Excel.
7. Μορφοποίηση φύλλων εργασίας και γραφήματα με Η/Υ.

8. Εφαρμογές στην κανονική, διωνυμική και Poisson κατανομή με Η/Υ.
9. Εφαρμογές στην πολυωνυμική κατανομή, κατανομή χ^2 , κατανομή F, κατανομή t με Η/Υ.
10. Εφαρμογές του Excel για τα όρια εμπιστοσύνης και τον έλεγχο υποθέσεων με Η/Υ.
11. Εφαρμογές και ασκήσεις με Η/Υ στην ανάλυση διακύμανσης.
12. Εφαρμογές και ασκήσεις με Η/Υ στην παλινδρόμηση και συσχέτιση.

Βιβλιογραφία:

1. Πετρίδης Δ.: Εφαρμοσμένη στατιστική στην Τεχνολογία τροφίμων. Εκδ. Όμηρος, Θεσ/νίκη, 2000.
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.

13. Τίτλος: Μικροβιολογία και Υγιεινή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Να αποκτήσουν οι φοιτητές τις βασικές γνώσεις της μικροβιολογίας και της υγιεινής, με κύριους άξονες τη σχέση των μικροβίων με τους χώρους δημόσιας υγείας και τα τρόφιμα, καθώς και με τον άνθρωπο.

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Μικροβιολογικές τεχνικές.
2. Ταυτοποιήσεις των σημαντικότερων για τα τρόφιμα μικροοργανισμών.
3. Καταμέτρηση με την πρότυπη μέθοδο αρίθμησης αποικιών σε τρυβλία.
4. Καταμέτρηση με την μέθοδο των πολλαπλών σωλήνων.
5. Καταμέτρηση με την μέθοδο μεμβρανών διήθησης.
6. Καταμέτρηση με την άμεση μικροσκοπική καταμέτρηση.
7. Μικροβιολογική εξέταση νερού.
8. Μικροβιολογική εξέταση γάλακτος.
9. Μικροβιολογική εξέταση κρέατος.
10. Μικροβιολογική εξέταση ειδών ζαχαροπλαστικής.
11. Μικροβιολογική εξέταση μηχανολογικού εξοπλισμού κουζίνας.
12. Μικροβιολογική εξέταση προσωπικού μονάδας τροφίμων.
13. Μικροβιολογική εξέταση προσωπικού και χώρων νοσοκομείου.
14. Λήψη, κατεργασία και καλλιέργεια εκκριμάτων του ανθρώπινου σώματος.

Βιβλιογραφία:

1. Καλκάνη-Μπουσσιάκου Ε., Γενική Μικροβιολογία, Εκδόσεις Ελλην, Αθήνα, 1996.
2. Παπαντωνίου Δ., Εργαστηριακές ασκήσεις Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Θεσ/κη, 1995.
3. Dart, R.K., Microbiology for the Analytical Chemist, Royal Society of Chemistry, U.K., 1996.

4. Benson J.H.: Microbiological applications, laboratory manual in general microbiology, 7th ed.. WCB/Mc Graw-Hill ed., Boston, 1998.

14. Τίτλος: Φυσιολογία της θρέψης

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η γνώση της φυσιολογίας του πεπτικού συστήματος και της λειτουργίας της πέψης.

Περιγραφή:

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 μωσηλεκτρικό 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 σιέλος, 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, οιοσπνεύματος). Προβλήματα ελλειμματικής ή ανισόρροπης πρόσληψης των θρεπτικών συστατικών.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.

15. Τίτλος: Βιοχημεία II

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η μελέτη των κύριων λειτουργιών του κυττάρου-οργανισμού με επίκεντρο τον μεταβολισμό σε μοριακό επίπεδο.

Περιγραφή:

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. Γλυκονεογέννεση. 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. Παράγωγα αμινοξέων. Βιοσύνθεση).

Γενικά για τη σύνθεση των νουκλεϊνικών οξέων (Βιοσύνθεση. Καταβολισμός).

Μεταβολισμός ανόργανων ενώσεων (νερό, κατιόντα, ανιόντα, οξεοβασική ισορροπία οργανισμού).

Βιοσύνθεση πρωτεϊνών.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Λιπίδια: Επίδραση της σύνθεσης του λίπους στη διαπερατότητα της λιπιδικής μονοστοιβάδας.
2. Μελέτη της διαπερατότητας των λιποσωματίων.
3. Προσδιορισμός ολικής και HDL χοληστερόλης.

4. Νουκλεϊνικά οξέα. Απομόνωση DNA.
5. Έλεγχος καθαρότητας και μετουσίωση του DNA.
6. Προσδιορισμός της δραστικότητας του αναστολέα της τρυψίνης.
7. Απομόνωση και καθαρισμός μιας πρωτεΐνης (όξινη φωσφατάση).
8. Αντιδράσεις του κύκλου του Krebs.
9. Απομόνωση μιτοχονδρίων και μελέτη δραστικότητας ενζύμων του κύκλου του Krebs.

Βιβλιογραφία:

1. Τρακατέλλης Α.: Βιοχημεία, Αφοί Κυριακίδη Α.Ε., Θεσσαλονίκη, 1993.
2. Brody T.: Nutritional Biochemistry. Academic Press Inc., 1994.
3. Nelson D.L. and Cox M.M.: Lehninger principles of Biochemistry, 3rd ed., Worth Pupls. Inc., 2000.
4. Linder M.C.: Nutritional Biochemistry and Metabolism, Elsevier publ., 1985.
5. Switzer R.L., Garrity L.F.: Experimental Biochemistry, 3rd ed., W.H. Freeman, 1999.

16. Τίτλος: Επιστήμη τροφίμων II

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η προσέγγιση του θέματος των προσθετικών υλών που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα και των περιορισμών που αφορούν τη χρήση τους. Αναφορά στον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και επισκόπηση των πρώτων 20 άρθρων του. Γνώση της μεθοδολογίας για την κατάρτιση διατροφικής ετικέτας.

Περιγραφή:

Προσθετικές ύλες και η σημασία τους. Ιστορία της χρήσης τους. Σχέση τους με την υγεία του καταναλωτή. Βασικοί κανόνες, που διέπουν τα είδη και τη δραστικότητά τους στα τρόφιμα.

Αντιοξειδωτικά: Μηχανισμός της οξείδωσης. Τρόπος δράσης. Ενεργές αντιοξειδωτικές ενώσεις. Συνεργές ουσίες των αντιοξειδωτικών. Φυσικά αντιοξειδωτικά. Πρακτικές υποδείξεις για χρήση στα τρόφιμα. Μέτρα προφύλαξης ευοξειδωτων προϊόντων. Ανάλυση των αντιοξειδωτικών. Τοξικολογικός χαρακτήρας των αντιοξειδωτικών. Αντιοξειδωτικά και νομοθεσία.

Αντιμικροβιακές ύλες (συντηρητικά): Συντήρηση τροφίμων με συντηρητικά. Προϋποθέσεις χρήσης στα τρόφιμα. Τεχνολογική χρησιμότητα. Επιπτώσεις στην υγεία. Απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν. Συντηρητικά με μικροβιοστατική δραστηριότητα. Εφαρμογές σε τρόφιμα. Σχέση pH και δραστηριότητας στα τρόφιμα. Προσβολή από μικρόβια. Συνδυασμοί συντηρητικών ουσιών. Επιτρεπόμενες συντηρητικές ύλες. Συντηρητικές ουσίες με περιορισμούς στην χρήση τους. Απαγορευμένες συντηρητικές ουσίες. Νιτρώδη και νιτρικά άλατα. Αντιβιοτικά.

Χρωστικές ύλες που προστίθενται στα τρόφιμα: Ορισμός και βασικές αρχές. Τεχνολογικές απαιτήσεις κατά τη χρήση χρωστικών. Εφαρμογές των χρωστικών. Νομοθετικές διατάξεις περί χρωστικών. Σταθεροποιητές των χρωστικών.

Γαλακτωματοποιητές: Προέλευση. Εμπορική ταξινόμηση και εμπορικοί τύποι. Ονομασία. Σύνθεση. Χαρακτηρισμός και εξειδίκευση. Ταξινόμηση. Εφαρμογές. Ενδείξεις. Ποιοτικός και ποσοτικός έλεγχος. Ταυτοποίηση γαλακτωματοποιητών άγνωστης προέλευσης. Προσδιορισμός των γαλακτωματοποιητών των τροφίμων. Εκχύλιση παρουσία λιπιδίων. Διαχωρισμός των λιπιδίων. Νομοθεσία

Πυκνωτικά μέσα: Λειτουργικές ιδιότητες και χρήση τους. Τεχνική της χρησιμοποίησης. Ταξινόμηση. Νομοθεσία.

Ένζυμα: Βιομηχανική παρασκευή. Εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων. Νομοθεσία.

Ουσίες που μεταβάλλουν την οσμή και τη γεύση (αρτυματικές ύλες): Εφαρμογές. Κριτήρια χρησιμοποίησης. Αρωματικές ύλες. Ενώσεις - συστατικά των τροφίμων, που επενεργούν γευστικά. Νομοθεσία.

Αντιδιογκωτικά, Αντιαφριστικά και Διαχωριστικά μέσα. Νομοθεσία.

Ουσίες αύξησης της θρεπτικής αξίας των τροφίμων: Ειδικά προβλήματα από τεχνολογική άποψη. Τυποποίηση τροφίμων που εμπλουτίζονται με βιταμίνες. Εμπλουτισμός τροφίμων με αμινοξέα. Ενίσχυση (fortification). Νομοθεσία.

Τρόφιμα & Νομοθεσία. Διαδικασία διαμόρφωσης ποιοτήτων και προδιαγραφών. Ο Ελληνικός Κ.Τ.Π.. Επισκόπηση των πρώτων 20 άρθρων του Κ.Τ.Π..

Κατάρτιση διατροφικής ετικέτας.

Στις Ασκήσεις Πράξεις:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Glandorf E., Kuhnert P., Luck E.: Handbuch Lebensmittelzusatzstoffe. Verlag Behr, Hamburg, 1999.
2. WHO: Safety evaluation of certain food additives and contaminants, IPCS publ., 2000.
3. MacDonald I.: Food standards regulation, the new law. Bristol Jordans publ., 2000.
4. Shapiro R.: Nutrition Labeling Handbook. Marcel Dekker Inc., NY, 1995.
5. European Association of Development Research and Training Institutes: Food aid and human security. Clay E. and Stokke O. ed., Bohn, 2000.

17Α. Τίτλος: Νοσολογία

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ +1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Να αποκτηθούν όλες οι απαραίτητες γνώσεις στην παθογένεια και την αντιμετώπιση νοσημάτων των συστημάτων του οργανισμού.

Περιγραφή:

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. Ερυθηματώδης λύκος, δερματομυοσίτις, οξώδης πολυαρτηρίτις).

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, πρώιμη 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.

Στις Ασκήσεις Πράξεις:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.

17B. Τίτλος: Θρεπτική αξία των τροφίμων μετά την επεξεργασία

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Μελέτη των 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.

Περιγραφή:

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, Ακτινοβόληση, 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).

Στις Ασκήσεις Πράξεις:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.

17Γ. Τίτλος: Ξένη γλώσσα III

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ +1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Γ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προσ απαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων σε λέξεις, έννοιες και γραμματική, που σχετίζονται με το αντικείμενο της διατροφής & διαιτολογίας.

Περιγραφή:

Κείμενα σχετικά με:

Βιολογία και φυσιολογία (πεπτικό σύστημα, σύστημα αποθήκευσης ενέργειας, νευρικό και ορμονικό σύστημα, υγρά σώματος, ένζυμα και αντισώματα).

Αλληλεπιδράσεις φαρμάκων και θρεπτικών συστατικών.

Φυσικές τροφές.

Διατροφικές συνήθειες.

Απαραίτητες ημερήσιες προσλήψεις σε βιταμίνες, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη και ανόργανα στοιχεία.

Ασκήσεις κατανόησης κειμένου.

Λεξιλογικές ασκήσεις σχετικές με την ορολογία των κειμένων.

Γραμματική (χρόνοι, παθητική φωνή, προθέσεις, δευτερεύουσες προτάσεις).

Σύνταξη μικρού κειμένου σχετικού με το μάθημα.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Murphus: English Grammar in Use. Cambridge Univ. Press publ., 1997.
2. Pagulatou: Functional Grammar II, III. Express publ., 1995.
3. Whitney, Catalbo and Rolfes: Understanding Normal and Clinical Nutrition. West Wadsworth publ., 1998.
4. Bern, R. and Levy M.: Physiology. Mosby Inc., 1998.

18. Τίτλος: Αρχές παρασκευής τροφίμων

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση της φυσικοχημικής συμπεριφοράς των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λιπίδια, φυσικές χρωστικές) πριν, κατά και μετά την επεξεργασία τους στη βιομηχανία και την κουζίνα. Η γνώση των επιπτώσεων των φυσικοχημικών μεταβολών στις λειτουργικές ιδιότητες των θρεπτικών συστατικών και την ποιότητα των τελικών προϊόντων. Δυνατότητα αξιολόγησης της ποιότητας των τελικών προϊόντων.

Περιγραφή:

Πρωτεΐνες: Μετουσίωση. Λειτουργικές ιδιότητες (ΙΣΝΕ, διαλυτότητα, αύξηση ιξώδους, σχηματισμός πηκτής, ιξωδοελαστικές ιδιότητες, γαλακτωματοποιητική δράση, προσρόφηση λίπους, δέσμευση αρωματικών ουσιών αφρισμός). Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών των αλεύρων, του κρέατος, του γάλακτος και του αυγού.

Υδατάνθρακες: Δομή & υφή φυτικών κυττάρων. Συστατικά κυτταρικού τοιχώματος. Μεταβολές κατά την ωρίμανση και την επεξεργασία. Πολυζαχαρίτες. Δομή του αμύλου και λειτουργικές ιδιότητες (ζελατινοποίηση, σχηματισμός πηκτής, επαναδιάταξη). Άμυλο και αρτοσκευάσματα. Τροποποιημένα άμυλα.

Λιπίδια: Δομή και φυσικοχημικές ιδιότητες. Αναλυτικά τεστ ελέγχου της ποιότητας. Γαλακτώματα. Λάδια σαλατών. Λάδια τηγανίσματος.

Φυσικές χρωστικές: Δομή και απομόνωση (μυοσφαιρίνης, χλωροφυλλών, καροτενοειδών, ανθοκυανινών, ανθοξανθινών και βεταλαϊνών). Επίδραση της επεξεργασίας και των εξωτερικών παραγόντων στις χρωστικές.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Πρωτεΐνες των αλεύρων-επίδραση των πρόσθετων στη λειτουργικότητα της γλουτένης.
2. Πρωτεΐνες του κρέατος-θερμική επεξεργασία.
3. Πρωτεΐνες του αυγού-αφρισμός.
4. Κρέμα γάλακτος-αφρισμός.
5. Άμυλο-επίδραση των πρόσθετων στη λειτουργικότητα του αμύλου.
6. Φυτικό κύτταρο-μαγείρεμα λαχανικών.
7. Φυτικό κύτταρο-Αξιολόγηση των μεθόδων θερμικής επεξεργασίας
8. Λάδια τηγανίσματος-έλεγχος της σταθερότητας με τηγάνισμα πατάτας.
9. Γαλακτώματα-παρασκευή μαγιονέζας.

10. Φυσικές φυτικές χρωστικές. Έλεγχος της επίδρασης εξωτερικών παραγόντων στο χρώμα.

Βιβλιογραφία:

1. Finch C.F.: Food preparation and cookery, an international approach, Harlow Longman publ., London, 1998.
2. Mizer A.D. et al.: Food preparation for the professional, 3rd ed., Wiley publ., NY, 2000.
3. Katsuyoshi Nishinari: Hydrocolloids, 2 parts, Elsevier Science publ., 2000
4. Penfield, M.A. & Campell, M.A.: Experimental food science. Acad. Press, San Diego, CA, 1990.
5. Nakai S. And Modler W.: Food proteins, processing applications, Wiley-VCH publ., NY, 2000

19. Τίτλος: Διατροφή και Σχεδιασμός διαιτολογίου για Φυσιολογικές καταστάσεις I

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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 δυσσπορόφητους 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: Αναιμίες, ζαχαρώδης διαβήτης, παχυσαρκία, υπέρταση, καρδιαγγειακές παθήσεις, νεφρικές παθήσεις, φαινυλκετονουρία, 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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Βασικές αρχές σχεδιασμού διαιτολογίου.
2. Ομάδες τροφίμων – Ισοδύναμα.
3. Πίνακες τροφίμων.
4. Χρήση των Η/Υ στο σχεδιασμό του διαιτολογίου.
5. Σχεδιασμός διαιτολογίου για την φυσιολογική έγκυο.
6. Σχεδιασμός διαιτολογίου για παχύσαρκη έγκυο.
7. Σχεδιασμός διαιτολογίου για έφηβη έγκυο.
8. Διαιτητική αντιμετώπιση εγκύων με αναιμία, υπέρταση, ζαχαρώδη διαβήτη, καρδιακά νοσήματα, ναυτία, εμμετό, δυσκοιλιότητα, αιμορροΐδες, κλπ..
9. Διατροφή κατά την πρώτη βρεφική ηλικία. Ανθρωπομετρική και διαιτητική εκτίμηση.
10. Διατροφή για παιδιά προσχολικής ηλικίας (1 έως 3 ετών). Ανθρωπομετρική και διαιτητική εκτίμηση. Σχεδιασμός διαιτολογίου.
11. Διατροφή για παιδιά σχολικής ηλικίας. Ανθρωπομετρική, βιοχημική και διαιτητική εκτίμηση. Σχεδιασμός διαιτολογίου για παιδιά 3 έως 6 ετών και 6 έως 12 ετών.
12. Διατροφή για εφήβους. Ανθρωπομετρική, βιοχημική και διαιτητική εκτίμηση. Σχεδιασμός διαιτολογίων εφήβων.

Βιβλιογραφία:

1. Netherlands Centre for Human Biology: Child Growth, secular trends and continuing human evolution. Univ. of Western Australia ed., 1999.
2. Baker A.: Bicycling medicine, cycling nutrition physiology and injury prevention and treatment for riders of all levels. Fireside ed., NY, 1998.
3. Hurlock B.E.: Child Growth and Development. McGraw-Hill ed. NY, 1978.
4. Andersen P.P.: Child growth and nutrition in developing countries, priorities for action. Cornell Univ. Press, 1995.

20. Τίτλος: Χημεία & Ανάλυση τροφίμων

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Αναλυτική χημεία & Ενόργανη ανάλυση

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η γνώση της χημείας των τροφίμων (σύσταση, ιδιότητες, μεταβολές), ώστε να γίνουν κατανοητές οι δυνατότητες, επεξεργασίας και αποθήκευσης αυτών.

Περιγραφή:

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. Διείρεση 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, Αργίλιο, Χρώμιο, Πυρίτιο, Σελήνιο, Γερμάνιο) - Μέθοδοι ανάλυσης.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Υγρασία των τροφίμων - Προσδιορισμός της υγρασίας με αζεοτροπική απόσταξη
2. Ξηρή ουσία των τροφίμων - Σταθμικός προσδιορισμός της ξηρής ουσίας

3. Τέφρα των τροφίμων - Προσδιορισμός της τέφρας με απ' ευθείας αποτέφρωση
4. Φυτικές ίνες - Προσδιορισμός των φυτικών ινών με τη μέθοδο των Scharrer-Kórschher
5. Λίπη και έλαια στα τρόφιμα - Προσδιορισμός του λίπους ή ελαίου με τη μέθοδο Soxhlet
6. Πρωτεΐνες στα τρόφιμα - Προσδιορισμός της ολικής πρωτεΐνης τροφίμου με τη μέθοδο Kjeldahl
7. Φωτομετρικός προσδιορισμός πρωτεϊνών
8. Ζάχαρα στα τρόφιμα - Ιωδομετρικός προσδιορισμός των απευθείας αναγωγικά δρώντων ζαχάρων
9. Ιωδομετρικός προσδιορισμός των μετά από ιμβερτοποίηση αναγωγικά δρώντων ζαχάρων
10. Πολωσιμετρικός προσδιορισμός ζαχάρων
11. Ανόργανες ουσίες στα τρόφιμα - Φωτομετρικός προσδιορισμός σιδήρου στο πόσιμο νερό
12. Πρόσθετες ύλες στα τρόφιμα - Φωτομετρικός προσδιορισμός του σορβικού οξέος
13. Ιωδομετρικός προσδιορισμός του ολικού θειώδους οξέος
14. Βλαβερές ουσίες στα τρόφιμα - Φασματοφωτομετρικός προσδιορισμός του μολύβδου
15. Απαραίτητα ιχνοστοιχεία στα τρόφιμα - Φασματοφωτομετρικός προσδιορισμός ιωδίου

Βιβλιογραφία:

1. Coulter, T.P., Food: The Chemistry of its components, Royal Society of Chemistry Paperbacks, 2nd edition, Cambridge, U.K., 1990.
2. Belitz, H.D., Grosch W.: Food Chemistry. Springer-Verlag, NY, 1987.
3. Mermet J.-M., Otto M., Winder H.-M., : Analytical Chemistry. Kellner R. ed., Wiley-VCH, 1998.
4. Πολυχρονιάδου-Αληχανίδου Α.: Ανάλυση τροφίμων – Αρχές και μέθοδοι. Εκδ. University Studio Press, Θεσ/νίκη, 1983.

21. Τίτλος: Δεοντολογία επαγγέλματος Διαιτολόγου – Διατροφολόγου

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.

22Α. Τίτλος: Διατροφή και Άσκηση

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος:

Περιγραφή:

Διατροφή – Άσκηση και υγεία.

Νευρικό – Μυϊκό σύστημα και κίνηση.

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.

Άσκηση και σύνθεση σώματος.

Αλλαγές στη διατροφική συμπεριφορά και τη συμπεριφορά της άσκησης (exercise behavior).

Άσκηση και έλεγχος σωματικού βάρους.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Kent M.: Food and Fitness. A dictionary of Diet and Exercise. Oxford Univ. Press, 1997.
2. Coleman E. and Steen S.N.: Ultimate sports nutrition. Bull Publishing company, 2000.
3. Williams H.M.: Nutrition for Health, Fitness and Sport. McGraw-Hill Higher Education, 1998.
4. F.I. Katch, W.D. McArdle: Introduction to nutrition, exercise and health, 4th ed.. Lea and Febiger, Philadelphia, 1993.

22B. Τίτλος: Νέα τρόφιμα

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προσπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Να δώσει τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τα «νέα τρόφιμα» που κυκλοφορούν στην αγορά. Τα τρόφιμα αυτά παράγονται με νέες τεχνολογίες ή με πρώτες ύλες που προέρχονται από μη συμβατικές πηγές ή περιέχουν νέα συστατικά.

Περιγραφή:

Τι είναι «νέα τρόφιμα». Το πρόβλημα υποσιτισμού του τρίτου κόσμου. 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.

Βιοχημικές διεργασίες των μικροβίων.

Βιομηχανικές χρήσεις των μικροβίων.

Κινητική της συνεχούς και ασυνεχούς ζύμωσης.

Παραγωγή αμινοξέων.

Παραγωγή ριβοφλαβίνης.

Παραγωγή μονοκύτταρης πρωτεΐνης.

Παραγωγή μονοκύτταρης πρωτεΐνης από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων.

Αξιοποίηση τυρογάλακτος.

Υδρολυμένες πρωτεΐνες. Ειδικά προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες.

Σουρίμι. Τεχνολογία παρασκευής του, προϊόντα αυτού.

Συστατικά που υποκαθιστούν τη ζάχαρη. Προϊόντα από γλυκαντικές ύλες, υποκατάστατα της ζάχαρης.

Υποκατάστατα του λίπους. Προϊόντα χαμηλής λιποπεριεκτικότητας.

Λειτουργικά τρόφιμα. Ορισμός, Παραδείγματα.

Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα. Ορισμός, Παραδείγματα.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Γκέγκιου-Χατζούδη Κων/να: Νεοφανή Τρόφιμα: Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα, Χημικά Χρονικά, τεύχη 7-8:196, 1998.

2. Harshman R.M.: Food biotechnology: Food industry, nutrition & public health, Proc Nutr. Soc, 56, 1997.

3. Kastriosis T.: Existing legal framework for the release of genetically modified organisms and their products. Πρακτικά Συνεδρίου, Γενετικά τροποποιημένοι οργανισμοί στη γεωργία, Δεκέμβριος 1998.

22Γ. Τίτλος: Ξένη Γλώσσα IV

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Δ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προσ απαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Εκμάθηση της βασικής ορολογίας των βιολογικών επιστημών και της τεχνολογίας τροφίμων.

Περιγραφή:

Κείμενα σχετικά με:

Βασικά στοιχεία ιδανικής διαίτας.

Θρεπτικά συστατικά.

Σχεδιασμό διαίτας.

Διάφορες διαίτες (χορτοφαγία, κλπ.).

Παχυσαρκία.

Σχέση μεταβολισμού και περιβάλλοντος.

Νευρική ανορεξία.

Βουλιμία.

Ορισμό σωστού βάρους.

Επεξεργασία τροφών.

Προσθετικές ύλες.

Ετικέτα τροφίμων.

Ασκήσεις κατανόησης κειμένου.

Λεξιλογικές ασκήσεις σχετικές με την ορολογία των κειμένων. Γραμματική (αναφορικές προτάσεις, ιδιωματικές προτάσεις, κλπ.). Σύνταξη (θεωρία, ασκήσεις).

Σύνταξη μικρού κειμένου με τη χρήση ορολογίας.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Drummond K. E.: Nutrition for Foodservice professional. Norstrand Reinhold publ., 1997.
2. Berdanier K.: Advanced Nutrition. CRC Press Inc., 1997.
3. Dooley and Evans: Grammarway III and IV. Express publ., 1998.
4. Heaton and Noble, T.: Using Idioms. Prentice Hall ed., 1997.

23. Τίτλος: Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Επιστήμη των Τροφίμων Ι

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Να δοθούν οι γενικές γνώσεις, που είναι απαραίτητες στον ειδικό της διατροφής, για τις μεθόδους παραγωγής, συντήρησης και ποιοτικού ελέγχου των ζωικών και φυτικών προϊόντων.

Περιγραφή:

Ορισμοί, στόχοι και στάδια ποιοτικού ελέγχου. (Έλεγχος πρώτων υλών, παραγωγικής διαδικασίας και τελικού προϊόντος).

Μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου - Οργανόγραμμα επιχείρησης - Καθήκοντα τμήματος ποιοτικού ελέγχου.

Ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (Ποσοτικά, αφανή, οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. (Εμφάνιση, υφή, οσμή και άρωμα, γεύση).

Α. Γάλα & Γαλακτοκομικά προϊόντα: Παραγωγή & συστατικά του γάλακτος. Μικροβιολογία του γάλακτος, παστεριωμένο και αποστεριωμένο γάλα. Όξινα γαλακτοκομικά προϊόντα. Τυριά. Ποιοτικός έλεγχος γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων.

Β. 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.

Γ. Αλιεύματα: Σχηματική ταξινόμηση αλιευμάτων. Χημική σύσταση και βιολογική αξία. Διατήρηση με ψύξη και κατάψυξη. Κονσερβοποίηση, αλάτισμα, κάπνισμα και αποξήρανση αλιευμάτων. Ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων.

Δ. Φρούτα & Λαχανικά: Γενικά για την συντήρηση φρούτων και λαχανικών. Κονσερβοποίηση φρούτων. Κονσερβοποίηση λαχανικών. Ξήρανση φρούτων. Δαμάσκηνα, σουλτανίνα, σύκα. Ποιοτικός έλεγχος φρούτων & λαχανικών.

Ε. Λίπη και λάδια: Τεχνολογία παραλαβής ελαίων - Ελαιόλαδο. Τεχνολογία παρασκευής ελιών. Ποιοτικός έλεγχος λιπών & ελαίων.

Δημητριακά: Τεχνολογία δημητριακών. Ποιότητες αλεύρων, αρτοποιήση. Προϊόντα δημητριακών. Ποιοτικός έλεγχος δημητριακών και των προϊόντων τους.

ΣΤ. Τεχνολογία παρασκευής καφέ και τσαγιού. Ποιοτικός έλεγχος.

Ζ. Τεχνολογία παρασκευής τουριτών. Ποιοτικός έλεγχος.

Η. Τεχνολογία παρασκευής οίνου. Ποιοτικός έλεγχος.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Ανάλυση οργάνωσης οργανοληπτικών δοκιμών. Αντιπροσωπευτικές δοκιμές.
2. Ανάλυση ποσοτικών-ποιοτικών (εμφανή-αφανή) και λειτουργικών χαρακτηριστικών των τροφίμων.
3. Στατιστική αξιολόγηση των αποτελεσμάτων των οργανοληπτικών δοκιμών με ANOVA και κατανομή Student (t).
4. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος κρέατος – αλλαντικών – κρεατοσκευασμάτων και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
5. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων και των παρασκευασμάτων τους και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
6. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος πουλερικών – αυγών και των παρασκευασμάτων τους και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
7. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
8. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος φρούτων – λαχανικών και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
9. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος δημητριακών και των προϊόντων τους και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
10. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος οίνων – αλκοολούχων ποτών και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
11. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος καφέ – κακάο – τσαγιού και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
12. Μακροσκοπικός ποιοτικός έλεγχος μελιού – βασιλικού πολτού και γύρης και ποιοτική αξιολόγηση αυτών.
13. Ποιοτικός έλεγχος κονσερβών.

Βιβλιογραφία:

1. Hubbard R.M.: Statistical Quality Control for the Food Industry. Marcel Dekker Pub., 1996.
2. Lawless T.H.: Sensory evaluation of food. Principles and practices. Hildegarde Heymann publ., 1998.
3. Salunke O.K., Kadam S.S., Handbook of Vegetable Science and Technology, Marcel Dekker Pub., 1998.
4. Varman A.H. and Suitherland J.P.: Κρέας και προϊόντα κρέατος, Εκδ. ΙΩΝ, Αθήνα, 1999.

5. Vaglanic V., Essentials of food science, Aspen Pub. Inc., 1997.

24. Τίτλος: Τοξικολογία τροφίμων

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 10 + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η παροχή 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. Επίδραση των τοξικών ουσιών στον ανθρώπινο οργανισμό, τα συμπτώματα και τρόποι αποφυγής ή προφύλαξης από την τοξίνωση.

Περιγραφή:

Ορισμός της τοξικολογίας τροφίμων. Αξιολόγηση της ασφάλειας των τροφίμων. Η θεωρία του κέρδους και του ρίσκου, όπως εφαρμόζεται στα τρόφιμα.

Τρόποι δράσης των τοξικών ουσιών. Φάσεις της τοξικής δράσης. Σχέση δόσης αποτελέσματος και χρόνου αποτελέσματος.

Συnergία 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.

Τοξικότητα τροφίμων: Μανιτάρια, αλκαλοειδή, λεκτίνες, φυτικό οξύ, τοξίνες θαλασσινών, ορμόνες.

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 παρασκευή των τροφίμων.

Τροφικές αλλεργίες: Ορισμός, τύποι.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.
3. Breneman C.J.: Handbook of food allergies. Marcel Dekker Inc., NY, 1986.
4. 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.
5. Hathcock H.J.: Nutritional toxicology (vol 1). London Academic Press, 1982.

25. Τίτλος: Διατροφή και Σχεδιασμός διαιτολογίου για Φυσιολογικές καταστάσεις II

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Διατροφή και Σχεδιασμός διαιτολογίου για Φυσιολογικές καταστάσεις I

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η μελέτη της διατροφής των ενηλίκων και υπερηλίκων και των παραγόντων που την επηρεάζουν. Η γνώση των απαιτήσεων σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά και η μελέτη των ημερήσιων συνιστώμενων προσλήψεων. Διαιτητικές ανάγκες ενηλίκων και υπερηλίκων για τη διατήρηση της υγείας τους και την επίτευξη της μακροζωίας.

Περιγραφή:

Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή του ενήλικα. Ενεργειακό ισοζύγιο και έλεγχος σωματικού βάρους. Μέθοδοι προσδιορισμού ενεργειακού ισοζυγίου. Βάρος σώματος και σύνθεση σώματος. Έλεγχος πρόσληψης της τροφής. Ημερήσιες συνιστώμενες προσλήψεις, τα θρεπτικά συστατικά και ο ρόλος τους στη διατροφή των ενηλίκων. Ανάγκες των ενηλίκων σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη, βιταμίνες, μέταλλα, νερό. Χαρακτηριστικά του γήρατος. Αλλαγές στη σύνθεση του σώματος με την ηλικία. Μεταβολές των κυριότερων λειτουργιών του σώματος με την ηλικία. Χρόνια νοσήματα στην τρίτη ηλικία που σχετίζονται με τη διατροφή. Διατροφή και διάρκεια ζωής. Ενεργειακές ανάγκες υπερηλίκων. Ανάγκες των υπερηλίκων σε θρεπτικά συστατικά. Φάρμακα και διατροφή. Εκτίμηση της διαιτητικής κατάστασης των ηλικιωμένων.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Μέθοδοι εκτίμησης θρεπτικής κατάστασης υγιών ενηλίκων και υπερηλίκων.
2. Μέθοδοι εκτίμησης διαιτητικής πρόσληψης ενηλίκων και υπερηλίκων.

3. Μέθοδοι προσδιορισμού ενεργειακού ισοζυγίου.
4. Βιοχημικές μετρήσεις για την εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης.
5. Ανθρωπομετρικές μέθοδοι για την εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης. Εκτίμηση σύνθεσης σώματος.
6. Σύνταξη διαιτολογίου. Παρουσίαση διατροφικών πακέτων.
7. Σχεδιασμός παρασκευή και ανάλυση διαιτολογίων για ενήλικες γυναίκες.
8. Σχεδιασμός παρασκευή και ανάλυση διαιτολογίων για ενήλικους άνδρες.
9. Σχεδιασμός παρασκευή και ανάλυση διαιτολογίων για υπερήλικες γυναίκες.
10. Σχεδιασμός παρασκευή και ανάλυση διαιτολογίων για υπερήλικους άνδρες.
11. Εκτίμηση της θρεπτικής αξίας διαιτητικών προϊόντων.

Βιβλιογραφία:

1. Eastwood M.: Principles of Human Nutrition. Champman and Hall ed., 1997.
2. Rosalind S. and Gibson S.: Principles of Nutritional Assessment. Oxford Univ. Press publ., 1998.
3. Mann I.J., Truswell A.S. and Truswell S.: Essentials of Human Nutrition. Oxford Univ. Press publ., 1998.
4. Institute of Medicine, Food and Nutrition Board Staff: Dietary Reference Intakes: Folate, other B-vitamins, choline. National Academic Press, 1998.
5. Institute of Medicine: Dietary Reference Intakes: Calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D and fluoride. National Academic Press, 1999.

26. Τίτλος: Κλινική διατροφή & Σχεδιασμός διαιτολογίου για Παθολογικές καταστάσεις I

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Βιοχημεία II

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Εισαγωγή στις έννοιες που σχετίζονται με τη θέση της διατροφής στην ασθένεια, την τροποποίηση των μεταβολικών μηχανισμών και των μεταβολικών απαιτήσεων και τους τρόπους επίδρασης στον υπολογισμό των διατροφικών αναγκών των ασθενών.

Περιγραφή:

Επίδραση της ασθένειας στη θρέψη.

Τροποποίηση μεταβολικών μοντέλων (στρες, σήψη, υπερκαταβολικές καταστάσεις).

Υπολογισμός αναγκών ανάλογα με το μεταβολικό μοντέλο.

Υποθρεψία σε ασθενείς. Νοσηλευόμενοι ασθενείς.

Επιπτώσεις της υποθρεψίας στον οργανισμό (συστήματα), στην ασθένεια και στην έκβαση. Ιδιαιτερότητες κατά ηλικίες.

Ιατρογενής υποθρεψία.

Αρχές θρεπτικής υποστήριξης.

Τεχνικές εκτίμησης της λειτουργικής κατάστασης του εντερικού σωλήνα.

Τεχνικές εκτίμησης της ομοιόστασης των υδατανθράκων – λιπιδίων – 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.

Παρεντερική διατροφή.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

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

Βιβλιογραφία:

1. Nutrition Society (ed.): Clinical Nutrition. Blackwell Science, Inc., 2001.

2. Zeman J.F.: Clinical Nutrition and Dietetics, 2000

3. Φ. Καλφαρέντζος (Μονάδα Τεχνητής Διατροφής και νοσογόνου Παχυσαρκίας): Τεχνητή Διατροφή. Βασικές αρχές και πρακτική εφαρμογή. 1998.

4. Whitney N.E., Cataldo B.C. and Rolfes R.S.: Understanding Normal and Clinical Nutrition. Wadsworth Publishing Company, 1997.

5. Σ.Ν. Γεώργιανος: Φυσιολογία της θρέψης, μεταβολικές διαταραχές και τεχνητή εντερική διατροφή, Αθήνα, 1993.

27. Τίτλος: Ορολογία ξένης γλώσσας

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Να αποκτήσουν οι φοιτητές τη δυνατότητα ανάγνωσης, επικοινωνίας και παρακολούθησης διάλεξης σε ξένη γλώσσα, πάνω σε θέματα που σχετίζονται με τη διατροφή και τη διαιτολογία.

Περιγραφή:

Κείμενα σχετικά με την επιστήμη της διατροφής και της διαιτολογίας, όπως:

Διατροφή και εγκυμοσύνη.

Διατροφή – 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.

Στις Ασκήσεις Πράξεις:

Δυνατότητα παρακολούθησης θέματος μέσω οπτικο-ακουστικών συστημάτων. Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα διατροφής και διαίτολογίας.

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. Carpender: Confusable Words. Cambridge Univ. Press, 1997.

28Α. Τίτλος: Οργάνωση & Διοίκηση μονάδων διατροφής

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 2

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Να γίνουν κατανοητές οι βασικές αρχές Οργάνωσης και Διοίκησης των επιχειρήσεων και να δοθούν ειδικές γνώσεις που αφορούν τις επιχειρήσεις Διατροφής, όπως μονάδες τροφοδοσίας, επισιτιστικές μονάδες, ινστιτούτα αδυνατίσματος, γυμναστήρια, κλπ..

Περιγραφή:

Οικονομικοί Οργανισμοί – Επιχειρήσεις – Διοίκηση (Έννοια και χαρακτηριστικά οικονομικών οργανισμών. Τι είναι διοίκηση. Επιχείρηση και περιβάλλον. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα μεγάλων και μικρών επιχειρήσεων).

Περί του Προγραμματισμού (Φύση και σημασία του Προγραμματισμού. Λόγοι που επιβάλλουν τον προγραμματισμό. Κατηγορίες προγραμμάτων. Διαδικασία προγραμματισμού).

Περί της Οργανώσεως (Τμηματοποίηση. Έννοια του τμήματος και της τμηματοποίησης. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα διαφόρων τύπων τμηματοποιήσεως).

Περί της Επاندρώσεως (Τι είναι ο μάνατζερ. Προσόντα του μάνατζερ. Επιλογή των μάνατζερ. Αξιολόγηση των μάνατζερ).

Περί της Διευθύνσεως (Διεύθυνση του ανθρώπινου παράγοντα. Υποκίνηση. Θεωρία Χ και Υ κατά Μακγκρέγκορ).

Περί του Ελέγχου (Βασικές διαδικασίες ελέγχου. Μέτρηση των αποτελεσμάτων. Ανάλυση αιτίων και διόρθωση αποκλίσεων).

Σχεδιασμός της οργάνωσης. Σύνδεση των διαδικασιών. Οργανόγραμμα της διεύθυνσης.

Διοίκηση του προσωπικού. Διαχείριση οικονομικών πόρων. Επιχειρηματικότητα.

Βιβλιογραφία:

1. Σαρμανιώτης Χ.: Μάνατζμεντ. Η διοικητική διαδικασία στην επιχείρηση. Εκδ. Όμηρος, Θεσ/νίκη, 2000.
2. Χασιώτης Β.Δ.: Εισαγωγή στα θεμέλια του στρατηγικού Μάνατζμεντ. Εκδ. Α. Σταμούλης, Αθήνα, 1998.
3. Χατζηχρήστου Α.: Οργάνωση και Διοίκηση Βιομηχανικών Επιχειρήσεων, Σέρρες, 1996.
4. Roseneau, M.D,: Successful Project Management. John Wiley and Sons, Inc., 1998.
5. Stevenson, W.J.: Production Operation Management. McGraw-Hill Co., Inc., 1999.

28B. Τίτλος: Ψυχολογία & Διατροφή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 2

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση του αντικείμενου της ψυχολογίας και των τομέων της που σχετίζονται με την ανθρώπινη προσωπικότητα.

Περιγραφή:

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.

Βιβλιογραφία:

1. Cheraskin E., Brecher A. and Rigsolorf 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.
4. Cooper J.P. and Stein A.: Feeding problems and Eating Disorders in Children and Adolescents, Vol. 5. Gordon and Breach Publ., 1992.
5. Πιπερόπουλος Γ.: Εφαρμοσμένη Ψυχολογία. Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, Θεσσαλονίκη, 1995.

28Γ. Τίτλος: Κοινωνιολογία & Διατροφή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 2

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ε

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση των βασικών εννοιών τη κοινωνιολογίας και της μεθοδολογίας της ανάλυσης.

Περιγραφή:

Περιγραφική και ερμηνευτική κοινωνιολογία. Κοινωνικές δομές, τάξεις και ρόλοι. Η κοινωνικοποίηση και οι σύγχρονες μορφές της. Πολιτικές και κοινωνικές βάσεις της ανθρώπινης συμπεριφοράς. Ρόλος των αξιών στην κοινωνική ζωή. Συστήματα κοινωνικών συνθηκών. Διακοινωνικές σχέσεις και αλλαγές. Κοινωνικοί θεσμοί.

Κοινωνική διάσταση της υγείας και της νόσου.

Στοιχεία κοινωνικής ψυχολογίας: Κοινωνική συμπεριφορά, Κοινωνική σκέψη, Κοινωνική επιρροή. Κοινωνιολογική προσέγγιση των παραγόντων που επηρεάζουν τις διατροφικές επιλογές (γεωγραφικοί, πολιτιστικοί, οικονομικοί, κ.ά.) και των ιστορικών αλλαγών από την παραδοσιακή στη σύγχρονη διατροφή.

Τεχνικές και μεθοδολογία κοινωνικής έρευνας.

Βιβλιογραφία:

1. Macionis J.J.: Sociology, 8th ed.. Prentice Hall International, London, 2001.
2. Germov J. and Williams L.: Sociology of food and nutrition, the social appetite. Oxford University Press, 1999.
3. Beardsworth A. and Keil T.: Sociology on the menu, an invitation to the study of food and society. Routledge publ., London, 1997.
4. Weiss G. and Lonnquist L.: The sociology of health, healing and illness, 3rd ed.. Upper Saddle River, NJ Prentice Hall, 1999.

5. Πιπερόπουλος Γ., Κοινωνιολογία, Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, 1995.

29. Τίτλος: Συμβουλευτική της διατροφής

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 10 + 2ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση συμβουλευτικών δεξιοτήτων των διαιτολόγων με σκοπό την αύξηση της αποτελεσματικότητας της θεραπευτικής αγωγής στους ασθενείς, βελτίωση του επιπέδου της υγείας αυτών και αλλαγή της διατροφικής τους συμπεριφοράς.

Περιγραφή:

Σχεδιασμός και εφαρμογή προγραμμάτων συμβουλευτικής της διατροφής. Μέθοδοι και τεχνικές για την αλλαγή της διατροφικής συμπεριφοράς. Ανάπτυξη ικανοτήτων κατά τομείς: Πνευματικές, πρακτικές και επικοινωνιακές.

Βασικές αρχές, μεθοδολογία και τεχνικές συνεντεύξεων με ασθενείς, λήψης ιατρικού ιστορικού και επικοινωνίας σε ατομικό και ομαδικό επίπεδο. Διερεύνηση, ανάλυση και επίλυση δυσκολιών εφαρμογής θεραπευτικών διαιτολογίων. Ενίσχυση των κινήτρων για την προσαρμογή στην απαιτούμενη θεραπευτική αγωγή. Μοντέλα διατροφικής συμβουλευτικής σε ειδικές κατηγορίες ασθενειών (παχυσαρκία, διαβήτη, εγκυμοσύνη, άτομα με ειδικές ανάγκες, κ.ά.).

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Cottrell R.: Weight control: The current perspective. Chapman and Hall, London, 1995.
2. Hodges M.A.P. and Vickery E.C.: Effective Counseling: Strategies for Dietary management. Aspen Publ., Inc., 1988.
3. Curry R.K. and Connor M.J.: Nutrition counseling and communication skills. Saunders W.B. Co, 1997.
4. Snetselaar G.L.: Nutrition counseling skills for medical nutrition therapy, 3rd ed.. Aspen Publ., Inc., 1997.

30. Τίτλος: Αθλητισμός και Διατροφή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 20 + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Διατροφή και Σχεδιασμός Διαιτολογίου για Φυσιολογικές Καταστάσεις I & II

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Αναπνευστικό πηλίκιο - Θερμιδικό ισοδύναμο οξυγόνου και διοξειδίου του άνθρακα.
2. Μέτρηση βασικού μεταβολισμού και μεταβολισμού άσκησης.
3. Εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης αθλητών.
4. Σύνταξη διαιτολογίου αθλητών.
5. Διατήρηση αγωνιστικού σωματικού βάρους.
6. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλητές στίβου, άρσης βαρών, body building.
7. Σχεδιασμός διαιτολογίου για ποδοσφαιριστές.
8. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλητές του μπάσκετ & του βόλεϊ.
9. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλήτριες στίβου και μπαλέτου.
10. 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.

31. Τίτλος: Κλινική διατροφή & Σχεδιασμός διαιτολογίου για Παθολογικές καταστάσεις II

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Διατροφή και Σχεδιασμός διαιτολογίου για Φυσιολογικές καταστάσεις I & II

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση βασικών γνώσεων για νοσήματα που σχετίζονται με τη διατροφή και τις διαιτητικές εκτροπές και απαιτούν προληπτική παρέμβαση ή θεραπευτική αγωγή, σε επίπεδο πρωτοβάθμιας φροντίδας της υγείας ή σε επίπεδο νοσοκομειακής περίθαλψης.

Βασικές αρχές σύνταξης διαιτολογίου και αναλυτική προσέγγιση της διατροφικής υποστήριξης ασθενών για τις αντίστοιχες παθολογικές καταστάσεις.

Περιγραφή:

Στοιχεία παθοφυσιολογίας, διάγνωσης και μέτρα πρόληψης και θεραπείας για τα παρακάτω νοσήματα:

Αναιμίες-Διατροφικές αναιμίες (σιδηροπενική, από ανεπάρκεια φολικού οξέος, Βιταμίνης Β12): Αίτια, κλινική εικόνα, εργαστηριακά ευρήματα, επιπτώσεις, βιοδιαθεσιμότητα σιδήρου, μέτρα πρόληψης, θεραπείας. Άλλες αναιμίες που οφείλονται σε γενετικές ανωμαλίες των ερυθροκυττάρων.

Αθηρωμάτωση: Μηχανισμός αθηροματογένεσης, αίτια, στάδια εξέλιξης, επιπλοκές, μέτρα πρόληψης.

Στεφανιαία νόσος: Ορισμός, αίτια, παράγοντες κινδύνου, αρχές προληπτικής παρέμβασης, θεραπευτική-διαιτητική αντιμετώπιση.

Καρδιακή ανεπάρκεια, αγγειακές παθήσεις (ισχαιμία, έμφραγμα εγκεφάλου).

Υπερλιπιδαιμίες: Ταξινόμηση, παθογένεια, προληπτική και θεραπευτική-διαιτητική παρέμβαση, φαρμακευτική αγωγή.

Αρτηριακή υπέρταση: Ορισμός, αίτια, ρυθμιστικά συστήματα, κλινική εικόνα, επιπτώσεις, μέτρα πρόληψης, θεραπευτική αντιμετώπιση (υγιεινοδιαιτητική, φαρμακευτική).

Παχυσαρκία: Αιτιολογική ταξινόμηση, παθογένεια, επιπτώσεις, θεραπευτική προσέγγιση με φαρμακευτική αγωγή, χειρουργική (ενδείξεις, αντενδείξεις, παρενέργειες), διαιτητική (για ειδικές δίαιτες με ειδικό ενδιαφέρον). Τεχνικές ελέγχου διατροφικής συμπεριφοράς.

Οστεοπόρωση, ραχιτισμός: Αίτια, παθογένεια, μέτρα πρόληψης, διαιτητική παρέμβαση. Αρθρίτιδες.

Καρκίνος (διαιτητικοί παράγοντες που αυξάνουν ή μειώνουν τον κίνδυνο καρκίνου, μέτρα πρόληψης-προφύλαξης, βασικές αρχές υποστήριξης σε ογκολογικούς ασθενείς).

Αλκοολισμός: Ορισμός, αίτια, επίδραση στις λειτουργίες του οργανισμού, θεραπευτική προσέγγιση.

Τερηδόνα και περιοδοντικές παθήσεις: Διατροφική προσέγγιση στην παθογένεια, μέτρα πρόληψης, πρόγραμμα προληπτικής στοματικής υγιεινής.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Λήψη ιστορικού ασθενών. Κριτική αξιολόγηση κλινικών & εργαστηριακών ευρημάτων.
2. Λήψη ιστορικού-Σχεδιασμός διαιτολογίου για ασθενείς με σιδηροπενική αναιμία.
3. άλλες μορφές αναιμίας.
4. υπέρταση.
5. αθηρωμάτωση, Σ.Ν..
6. καρδιακή ανεπάρκεια.
7. λιπιδαιμία ενός τύπου.
8. λιπιδαιμία μικτού τύπου.
9. παχυσαρκία.
10. οστεοπόρωση, αρθρίτιδα.
11. ογκολογικούς ασθενείς.

Βιβλιογραφία:

1. Nutrition Society: Clinical Nutrition. Blackwell Science, Inc., 2001.
2. Shils E.M., Olson A.J. and Shike M.: Modern nutrition in health & disease, 9th ed.. Lea & Febinger, Philadelphia, 1998.
3. Whitney N.E., Catalbo B.C. and Rofles R.S.: Understanding normal and clinical nutrition, 5th ed.. Wadsworth publ., London West, 1998.
4. Heimburger C.D. and Weinsier L.R.: Handbook of clinical nutrition, 3rd ed.. Mosby publ., St. Louis, 1997.
5. Kirby D.F., Stanley J.D.: Practical Handbook of Nutrition in Clinical Practice, CRC Press, 1994.

32. Τίτλος: Ερευνητικές μέθοδοι στη διατροφή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Επισκόπηση των μεθόδων που χρησιμοποιούνται σε διατροφικές μελέτες, έρευνες και παροχή γνώσεων για τις αρχές και

μεθόδους της επιδημιολογίας. Απόκτηση δεξιοτήτων για την πραγμάτωση επιδημιολογικής έρευνας σε σχέση με τη διατροφή (διερεύνηση της αιτιολογίας των νοσημάτων σε πληθυσμιακό επίπεδο, εφαρμογή πρωτοκόλλων διατροφικής παρέμβασης, αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας παρεμβατικών προγραμμάτων με χαρακτήρα προληπτικό ή θεραπευτικό).

Περιγραφή:

Μέθοδος συλλογής, επεξεργασίας και παρουσίασης δεδομένων για την κατανάλωση τροφίμων. Ισοζύγια τροφίμων. Οικογενειακός προϋπολογισμός.

Στοιχεία δημογραφίας (σύνθεση, πληθυσμιακές πυραμίδες, προσδόκιμο επιβίωσης, γεννητικότητα, κ.ά.).

Δείκτες θνησιμότητας, νοσηρότητας. Κοινωνικά μοντέλα υγείας & νόσου.

Επιδημιολογία: Τύποι επιδημιολογικών ερευνών (μελέτες προοπτικές, αναδρομικές, παρέμβασης).

Στάδια διεξαγωγής επιδημιολογικής έρευνας (οργάνωση, εκτέλεση, αξιολόγηση).

Επιδημιολογική προσέγγιση χρόνιων εκφυλιστικών νοσημάτων που σχετίζονται με τη διατροφή (στεφανιαία νόσος, καρκίνος, υπέρταση, ζαχ. Διαβήτης, παχυσαρκία, κ.ά.).

Κριτική αξιολόγηση ερευνών στον Ελλαδικό και το διεθνή χώρο.

Μελέτη και αξιολόγηση μεγάλων ερευνητικών πρωτοκόλλων.

Προβλήματα που σχετίζονται με την ερμηνεία των δεδομένων, τα συμπεράσματα και τις προτεινόμενες συστάσεις με βάση την κατοχύρωση και τεκμηρίωση της επιστημονικής γνώσης.

Πειραματικές μελέτες σε εργαστηριακό (πειραματόζωα) και κλινικό επίπεδο διατροφής.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Moon G., Gould M. and Brown T.: Epidemiology. Open Univ. Press, 2000.
2. E.L. Korn and B.I. Graubard: "Analysis of health surveys", NY, 1999.
3. Willett C.W.: Nutritional epidemiology, 2nd ed.. Oxford Univ. Press, 1998.
4. Margetts M.B. and Nelson M.: Design Concepts in Nutritional Epidemiology, 2nd ed.. Oxford Univ. Press, 1997.
5. Δ. Τριχόπουλος: "Επιδημιολογία. Αρχές, μέθοδοι, εφαρμογές", Εκδ. Παρισιάνος, Αθήνα, 1994.

33Α. Τίτλος: Σχέσεις Γενετικής, Περιβάλλοντος & Διατροφής

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος:

Περιγραφή:

A. Οικοσύστημα, πληθυσμοί και κοινωνίες σ' ένα οικοσύστημα.

Ύλη, ενέργεια, τροφική αλυσίδα.

Δυναμική πληθυσμιακών κατανομών.

Διασπορά φαινοτύπων στον πληθυσμό.

B. Αλληλεπίδραση περιβάλλοντος και γενετικού υλικού, επίδραση περιβαλλοντικών συνθηκών στο φαινότυπο (εκδήλωση κληρονομικών ιδιοτήτων ως αποτέλεσμα συνεργασίας γενετικού υλικού και περιβάλλοντος).

Μοριακή Γενετική και Διατροφή. Η γενετική πληροφορία γύρω από τη διατροφή.

Η επίδραση των μεταβολών του περιβάλλοντος στην κληρονομικότητα και τις εξαρτώμενες απ' αυτήν παθήσεις.

Γενετική ταυτότητα σε διάφορες παθολογικές καταστάσεις.

Γενετικά προκαθορισμένα όρια επιπέδων αύξησης και διατροφής.

Η σχέση των θρεπτικών συστατικών στην έκφραση των γονιδίων.

Γενετική προδιάθεση της γεύσης και της όσφρησης.

Ρόλος της γενετικής στην ιδιοσυγκρασιακή αντίδραση στις διάφορες τροφές.

Συσχέτιση διατροφής, γενετικής και ηλικίας.

Γενετική διαφοροποίηση των παραγόντων κινδύνου στον πληθυσμό.

Μέθοδοι εκτίμησης των γενετικών παραγόντων.

Νομική και ηθική προσέγγιση σε θέματα γενετικών χειρισμών.

Γ. Επίδραση της ρύπανσης του περιβάλλοντος στις διατροφικές συνήθειες των πληθυσμών. Η μετάδοση της παράδοσης γύρω από τη διατροφή και η δυναμική της (σε αντιπαράθεση με τη γενετική προδιάθεση).

Βιβλιογραφία:

1. Nottingham S.: Eat your Genes, how genetically modified food in entering our diet. 2ed Books, London, 1998.
2. Food Research Institute: Food Safety 1995. Dep. of Food Microbiology and Toxicology, Univ. of Wisconsin, 1995.

3. Lee R.: How to find information: Genetically modified foods. British Library, London, 2000.
4. Regulation 1992, as amended in 1996. Health and Safety executive: A Guide to the Genetically Modified Organisms. HSE Books, 1996.
5. Botsoglou N. and Fletouris D.: Drug residues in foods, Aristotle Univ. of Thessaloniki, Marcel Dekker Inc., 2000.

33B. Τίτλος: Εργομετρία & Διατροφή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος:

Περιγραφή:

Σχέση Διατροφής – Άσκησης – Υγείας.

Αρχές της εργομετρίας.

Προσδιορισμός δύναμης στους αθλητές.

Προσδιορισμός ευελιξίας στους αθλητές.

Προσδιορισμός αεροβικής ικανότητας (μέγιστη πρόληψη οξυγόνου).

Προσδιορισμός σύνθεσης σώματος.

Μέτρηση της μέγιστης αναεροβικής γαλακτικής ισχύος.

Διατροφή και αύξηση αθλητικής απόδοσης.

Οργάνωση εργομετρικού εργαστηρίου.

Ηλικία – Άσκηση και καρδιαγγειακή υγεία.

Προσδιορισμός ενεργειακού ισοζυγίου.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. S. Bird, R. Davison Eds.: Bases physiological testing. 3rd ed., British Association of Sport and Exercise Sciences, Leeds, 1997.
2. Mc Ardle D.W., Katch I.F. and Katch L.V.: Sports and Exercise Nutrition. Lippincott Williams publ., 1999.
3. Burke R.E. and Berning R.J.: Training Nutrition: The Diet and Nutrition Guide for Peak Performance. Cooper Publishing Group, 1995.

34A. Τίτλος: Αρχές του marketing στη διατροφή

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση των στόχων και των λειτουργιών του μάρκετινγκ και η σχέση του με την επιστήμη της διατροφής.

Περιγραφή:

Το πεδίο του μάρκετινγκ. Το σκεπτικό του μάρκετινγκ. Περιβάλλον και διαδικασία του μάρκετινγκ. Ο ρόλος του μάρκετινγκ στους οργανισμούς και την κοινωνία. Η φύση της εργασία του μάρκετινγκ. Τμηματοποίηση της αγοράς. Οργάνωση μάρκετινγκ. Ανάλυση του περιβάλλοντος επιχείρησης. Συμπεριφορά καταναλωτή και έρευνα αγοράς. Σχέση της επιστήμης του μάρκετινγκ και της επιστήμης της διατροφής. Το μάρκετινγκ στις επισιτιστικές επιχειρήσεις. Το μάρκετινγκ στις μονάδες υγείας και αισθητικής.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Μπόγκα-Καρτέρη Κ.: Επιχειρησιακή επικοινωνία. Εκδ. Art of Text, Θεσσαλονίκη, 1997.
2. Μαλλιάρης Γ.Π., Εισαγωγή στο Marketing, β' έκδοση, Εσδόσεις Α. Σταμούλη, Πειραιάς, 1990.
3. Tchomsci N.: Οι έχοντες και οι μη κατέχοντες. Pluto Press Limited, London, 1996.
4. Διακόπουλος Χ.: Marketing, Έρευνα αγοράς & ανάπτυξη πωλήσεων. Εκδ. Σμπίλιας-Το Οικονομικό, Αθήνα, 1993.

34B. Τίτλος: Διαπροσωπικές σχέσεις

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 1Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προσ απαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η μελέτη των διαπροσωπικών σχέσεων στο οικογενειακό, σχολικό, εργασιακό, κοινωνικό περιβάλλον.

Περιγραφή:

Διαπροσωπικές Σχέσεις και Προσωπικότητα στις διάφορες φάσεις της ζωής του ανθρώπου.

Μηχανική και οργανική αλληλεγγύη. Επικοινωνία.

Η λειτουργία της αξίας και δόμησης και η σημασία της για την οργανωμένη κοινωνία.

Γλώσσα επικοινωνίας, κοινωνική δομή και ιεραρχία.

Κοινωνική σχέση - Ανθρώπινη σχέση.

Επικοινωνία και Διαπροσωπικές Σχέσεις στο χώρο εργασίας.

Μοντέλα της διαδικασίας της διαπροσωπικής επικοινωνίας.

Διαπροσωπικές συγκρούσεις. Συνεντεύξεις.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Ξηροτύρη-Κουφίδου Σ.: Διοίκηση ανθρώπινων πόρων. Εκδ. Ανικούλα, Θεσσαλονίκη, 1997.
2. Πιπερόπουλος Γ.: Κοινωνιολογία. Εκδ. Ελληνικά Γράμματα, Θεσσαλονίκη, 1995.
3. Χιώτης Μ., Ανθρώπινες Σχέσεις, Αθήνα, 1997.
4. Ettore B. and McNerney D.J.: Human Resources: Managing Human Capital. American Management Association, 1995.

34Γ. Τίτλος: Ευρωπαϊκή οικονομική και κοινωνική πολιτική

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 10 + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 3

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: ΣΤ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η κατανόηση της ασκούμενης από την Ενωμένη Ευρώπη οικονομικής και κοινωνικής πολιτικής και η σχέση της με τη διατροφή των λαών της.

Περιγραφή:

Θεωρία της οικονομικής ολοκλήρωσης. Μικροοικονομική Ολοκλήρωση. Οικονομική & Νομισματική ένωση. Οικονομική και Κοινωνική συνοχή. Προοπτικές της Οικονομικής Σύγκλισης για τη χώρα μας. Επίδραση της ασκούμενης οικονομικής πολιτικής στη διατροφική πολιτική και τις διατροφικές συνήθειες των χωρών της Ε.Ε..

Το ρυθμιστικό πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Κοινωνικής Πολιτικής. Στόχοι, Έννοιες, Μεθοδολογία. Το Ευρωπαϊκό Κοινοτικό Ταμείο. Η πρόκληση της ανταγωνιστικότητας και η Ευρωπαϊκή απάντηση. Η Λευκή Βίβλος της Ανάπτυξης, της Ανταγωνιστικότητας και της Απασχόλησης. Η Πράσινη και η Λευκή Βίβλος της Ευρωπαϊκής Κοινωνικής Πολιτικής. Πρόσφατες ρυθμιστικές ενέργειες. Επίδραση της ασκούμενης κοινωνικής πολιτικής στη διατροφική πολιτική και τις διατροφικές συνήθειες των χωρών της Ε.Ε..

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Salvatore D.: International Economics, 7th ed., J. Wiley & Sons Inc., GB, 2001.
2. Condrey E.S.: Handbook of Human Resource Management in Government, J. Wiley & Sons Inc., GB, 1998.
3. Goodwin B.: Using Political ideas, 4th ed., Univ. of East Anglia, Norwich, J. Wiley & Sons Inc., NY, 1998.

35. Τίτλος: Μαζική παραγωγή τροφίμων

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Κατανόηση της δομής και των λειτουργιών των μονάδων μαζικής παραγωγής τροφίμων, από τον κτιριολογικό σχεδιασμό μέχρι και τη διάθεση των τελικών προϊόντων τους.

Περιγραφή:

Ρόλος και οργάνωση των μονάδων διατροφής.

Τομέας προμηθειών: Καθήκοντα υπεύθυνου. Τρόπος λειτουργίας του τομέα. Μέθοδοι και διαδικασίες του τμήματος αγορών. Διαδικασίες καθορισμού ποιοτικών και ποσοτικών προτύπων. Πηγές και τρόποι προμήθειας.

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. Τήρηση κανόνων υγιεινής. Βέλτιστες συνθήκες συντήρησης των πρώτων υλών.

Εξαγωγή των πρώτων υλών προς τα τμήματα παραγωγής και σημεία που χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής.

Τμήματα παραγωγής: Διάταξη, οργάνωση, απαιτούμενος εξοπλισμός. Νέες τάσεις βελτίωσης του εξοπλισμού. Επίδραση του χειρισμού και των μεθόδων παρασκευής στα θρεπτικά συστατικά.

Συσκευασία των τελικών προϊόντων. Ιδιότητες των υλικών συσκευασίας. Παράγοντες που καθορίζουν το είδος της συσκευασίας που θα επιλεγεί. Συσκευασία των κυριότερων τροφίμων.

Συντήρηση των τελικών προϊόντων: Σύγχρονα συστήματα παρασκευής και διάθεσης των τελικών προϊόντων. Συντήρηση υπό ψύξη. Συντήρηση υπό κατάψυξη.

Διακίνηση και διάθεση των τελικών προϊόντων: Εταιρίες Logistic. Σύστημα Franchising.

Αναθέρμανση των τελικών προϊόντων στο σημείο κατανάλωσης: Συσκευές και μέθοδοι αναθέρμανσης.

Μορφές μονάδων μαζικής εστίασης: Ταξινόμηση. Μέθοδοι τροφοδοσίας.

Κανόνες υγιεινής στις μονάδες διατροφής: Κανόνες για την υγιεινή των χώρων, του εξοπλισμού και του προσωπικού. Απορρυπαντικά. Απολυμαντικά. Εξυγίανση.

Απόβλητα μονάδων: Διαχείριση αποβλήτων. Ρύπανση του περιβάλλοντος.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας, μετά από ομαδική ή ατομική επίσκεψη σε κάποια μονάδα διατροφής.

Βιβλιογραφία:

1. Knight B.J. and Cotscevar H.L.: Quantity food production, planning and management, 3rd ed., Wiley publ., NY, 2000.
2. Briggs R.: Food purchasing and preparation, Cassell publ., London, 2000.
3. Ward G.: Catering questions & answers food hygiene, Croner publ., GB, 2000.
4. Ceserani V.: Food preparation and cooking, with food service, Hodder & Stoughton publ., London, 1998.

36. Τίτλος: Κλινική διατροφή & Σχεδιασμός διαιτολογίου για Παθολογικές καταστάσεις III

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Μ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ + 3Ε

Διδακτικές μονάδες: 7

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προσ απαιτούμενα: Βιοχημεία ΙΙ & Κλινική διατροφή & Σχεδιασμός διαιτολογίου για Παθολογικές καταστάσεις Ι

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η αναλυτική προσέγγιση της θρεπτικής υποστήριξης ασθενών – νοσηλευομένων και μη – στα πλαίσια της ειδικής διατροφικής αντιμετώπισης ανάλογα με τη νόσο και της τεχνητής διατροφής.

Περιγραφή:

Ανεπάρκεια ανώτερου πεπτικού σωλήνα. Γαστροοισοφαγική παλινδρόμηση. Έλκος, γαστρίτιδα. Εντερική διατροφή, οδοί και τεχνικές χορήγησης. Εντερική ανεπάρκεια, δυσανεξία στη λακτόζη. Φλεγμονώδεις νόσοι του εντέρου. Παγκρεατική ανεπάρκεια. Ηπατική ανεπάρκεια-χολόσταση. Αναπνευστική ανεπάρκεια-Καρδιακή ανεπάρκεια. Νεφρική ανεπάρκεια (οξεία-χρόνια). Ανοσοανεπάρκεια (συμπεριλαμβάνονται βασικές αρχές ανοσοδιατροφής). Ανεπιθύμητες αντιδράσεις από τροφές. Ο ρόλος των διαιτολογίων αποφυγής σε νευρολογικά και ψυχιατρικά νοσήματα. Ζαχαρώδης διαβήτης. Συγγενή μεταβολικά νοσήματα (βασικές αρχές, όχι ανάλυση εξαιτίας των ιδιαιτεροτήτων και της εξειδίκευσης που απαιτούν). Θρεπτική υποστήριξη ασθενών σε μονάδες εντατικής νοσηλείας – μη εντατικής νοσηλείας νεογνών, μη εντατικής νοσηλείας ενηλίκων. Καρκινική καχεξία-υποστήριξη. Θρεπτική υποστήριξη νευρολογικών ασθενών.

Τρόποι λήψης αποφάσεων μεταξύ διαφόρων επιλογών θρεπτικής υποστήριξης.

Εξειδικευμένη τεχνητή διατροφή σε παιδιατρικούς ασθενείς.

Επιπλοκές τεχνητής διατροφής. Προφυλάξεις.

Παρεντερική διατροφή.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στο Εργαστήριο:

1. Σχεδιασμός διαιτολογίου ελεγχόμενης σύστασης.
2. Διαιτολόγια ελεγχόμενου υπολείμματος.
3. Διαιτολόγια ελεγχόμενου όγκου.
4. Υπερθερμιδικά διαιτολόγια.
5. Υπερπρωτεϊνικά διαιτολόγια.
6. Υπερπρωτεϊνικά διαιτολόγια (νεφρική ανεπάρκεια, ηπατική ανεπάρκεια).
7. Διαιτολόγια αποφυγής (λακτόζης, πρωτεΐνης γάλακτος, γλουτένης, φρουκτόζης).
8. Διαιτολόγια χαμηλών λιπιδίων (παγκρεατίτιδα).
9. Προσαρμογή διαιτολογίου σε ειδικές απαιτήσεις κατανομής γευμάτων.

10. Ασκήσεις ιεράρχησης προτεραιοτήτων σε ασθενείς με σύνθετα προβλήματα.

Βιβλιογραφία:

1. Boldgen D.J. and Klevay L.: Clinical Nutrition of the Essential Trace Elements and Minerals: The guide for health professionals. Chapman and Hall, 2000.
2. Rombeau L.J. and Rolandli R.: Clinical Nutrition: Parenteral Nutrition. Chapman and Hall, 2000.
3. Stover J.: A Clinical Guide to Nutrition Care in End-Stage Renal Disease, 2nd ed.. BC Decker publ., 1994.
4. McCallum D. and Polisen G.C.: The Clinical Guide to Oncology Nutritional. BC Decker publ., 2000.

37. Τίτλος: Διατροφική αγωγή – Αγωγή υγείας

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση βασικών γνώσεων για τη συμβουλευτική καθοδήγηση των ασθενών και ομάδων πληθυσμού, καθώς και για το σχεδιασμό της διατροφικής επιμόρφωσης και της αγωγής υγείας σε επίπεδο κοινότητας.

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Rudman J.: Nutrition Education consultant. National Learning Corporation, 2000.
2. Mayall B., Bendelow G., Barker S., Storey S. and Veltman M.: Children's Health in Primary Schools. Falmer Press, London, 1996.
3. Mayall B.: Children, Health & the social order. Open Univ. Press, Buckingham, 1996.

4. Robertson C.: Safety, Nutrition & Health in early childhood. Delmar Publishers, 1998.

5. WHO: New policies for Health education in Primary Health care, WHO series, Geneva, 1993.

38Α. Τίτλος: Δίαιτα και παχυσαρκία

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος:

Περιγραφή:

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.

Υποθερμιακές 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.

Στις Ασκήσεις Πράξεις:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.

38B. Τίτλος: Θρεπτική υποστήριξη παιδιατρικού ασθενούς

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 4

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος:

Περιγραφή:

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.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

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.
3. Sondel A.S.: Chronic Pulmonary conditions in Children: Case studies for Nutrition Management. MEd, RD, 1999.

39Α. Τίτλος: Συστήματα διασφάλισης της ποιότητας

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η γνώση και η δυνατότητα εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης της ποιότητας είτε σε παρεχόμενες υπηρεσίες, είτε σε παραγόμενα προϊόντα.

Περιγραφή:

Ορισμοί της ποιότητας και του ποιοτικού ελέγχου.

Τα χαρακτηριστικά της ποιότητας.

Στατιστικός έλεγχος διεργασίας (SPC). Διαγράμματα ελέγχου.

Έλεγχος κρίσιμων σημείων (HACCP)-(GMP). Εφαρμογές του στις επισιτιστικές μονάδες.

Διασφάλιση ποιότητας κατά ISO 9000. Τα πρότυπα ISO 9001, ISO 9002 και ISO 9003. Εφαρμογές τους στις επιχειρήσεις διατροφής.

Διαχείριση ολικής ποιότητας (TQM). Η φιλοσοφία της και η μεθοδολογία εφαρμογής της. Εφαρμογές της στις επιχειρήσεις διατροφής.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Gould W.A.: Current Good Manufacturing Practices (CGMP's) – Food Plant Sanitation. CTI Publ., Inc., Baltimore, 1990.
2. Gould W.A.: Total Quality Management for the Food Industries. CTI Publ., Inc., Baltimore, 1992.
3. Novack J.L.: The ISO 9000 Quality Manual Developer. Prentice Hall PTR, New Jersey, 1995.
4. Corlett D.A.: HACCP user's manual. Gaithersburg, Md. Aspen Publishers, 1998.

39B. Τίτλος: Παιδαγωγική της διατροφής

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η απόκτηση βασικών γνώσεων σε θέματα παιδαγωγικής και ανάπτυξη δεξιοτήτων για τη διεξαγωγή εκπαιδευτικών προγραμμάτων στον τομέα της διατροφής σε επαγγελματικό και σχολικό επίπεδο.

Περιγραφή:

Εκπαίδευση και σχολείο ως κοινωνικός θεσμός. Εκπαιδευτικός και μαθητής, ρόλοι στην εκπαιδευτική διαδικασία.

Βασικές αρχές και έννοιες της διδακτικής και της μάθησης. Παραδοσιακές και σύγχρονες θεωρίες για τη μάθηση και οι παιδαγωγικές εφαρμογές τους. Κίνητρα και σχολική επίδοση.

Καθορισμός διδακτικών στόχων στην επιστήμη της διατροφής, επιλογή αντικειμένου διδασκαλίας και μάθησης, διδακτέα ύλη και πηγές αυτής, παραδοσιακά και σύγχρονα μέσα διδασκαλίας, εκπαιδευτικά βοηθήματα.

Μεθοδολογία της εκπαίδευσης – παραδοσιακή διδακτική και σύγχρονες θεωρίες.

Αξιολόγηση της σχολικής επίδοσης. Αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του εκπαιδευτικού προγράμματος σε σχέση με τις ανάγκες και τα προβλήματα του τομέα διατροφής και διαιτολογίας του πληθυσμού.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Oshang A., Benbouzid D. and Guilbert J.: Educational Handbook for Nutrition Trainers. Worlds Health Organization, Geneva, 1993.
2. Peterson G.K., Carter J., Gotmaker L. and Wrecha J.: Planet Health. An Interdisciplinary Curriculum for teaching middle school nutrition and physical activity. Human kinetics Publishers, 2000.
3. Berman C. and Fromer J.: Teaching children about food. A teaching and activities guide. Bull Publishing Company, 1991.
4. Cheung W.L., Gortmaker L.S. and Hand D.: Eat well and Keep moving. An interdisciplinary curriculum for teaching Nutrition. Human kinetics Publishers, 2000.

39Γ. Τίτλος: Οικονομία & Διατροφική πολιτική

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 2Θ + 1ΑΠ

Διδακτικές μονάδες: 5

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Ζ

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): ΕΥ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: 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.

Περιγραφή:

Παγκόσμια Διατροφή: Δημογραφικό πρόβλημα, Κοινωνικο-οικονομική 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).

Στις Ασκήσεις Πράξης:

Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

Βιβλιογραφία:

1. Dasgupta Partha: The economics of food. Suntory-Toyota International Center for Economics & related Disciplines, 1997.
2. Carruthers G.B. & Babb L.S.: 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.

Πτυχιακή εργασία

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Θ

Εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας: 4Θ

Διδακτικές μονάδες: 20

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Η

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: ΟΧΙ

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η δημιουργία σχέσης από τον φοιτητή με τα πραγματικά προβλήματα της παραγωγής και των υπηρεσιών.

Περιγραφή:

Ως μέγιστη χρονική διάρκεια εκτέλεσης της πτυχιακής διατριβής ορίζονται τα τρία εξάμηνα, από την ημερομηνία ανάθεσης της πτυχιακής στον φοιτητή από το Συμβούλιο του Τμήματος. Μπορεί να δοθεί παράταση ενός ακόμη εξαμήνου, μόνον εφ' όσον υπάρχει αιτιολογημένη αίτηση του επιβλέποντα καθηγητή προς το Συμβούλιο του Τμήματος. Σε περίπτωση που παρέλθει ο μέγιστος χρόνος διεξαγωγής της πτυχιακής ο φοιτητής είναι υποχρεωμένος να αναλάβει πτυχιακή με νέο θέμα. Η επεξεργασία πτυχιακών εργασιών που ανατίθενται σε έκτακτα μέλη Ε.Π. πρέπει να υποστηρίζεται εντός του χρονικού ορίου που ορίζει η υπογραφείσα σύμβαση.

Η εξέταση των πτυχιακών γίνεται μετά από έγκριση του επιβλέποντα εκπαιδευτικού και διεξάγεται υποχρεωτικά 4 φορές το χρόνο. Συγκεκριμένα:

- α. Την τελευταία εβδομάδα των μαθημάτων του χειμερινού εξαμήνου και πριν την εβδομάδα εξέτασης των εργαστηρίων.
- β. Την αμέσως επόμενη εβδομάδα από το τέλος της δεύτερης περιόδου εξετάσεων του Φεβρουαρίου του χειμερινού εξαμήνου.
- γ. Την τελευταία εβδομάδα των μαθημάτων του εαρινού εξαμήνου και πριν την εβδομάδα εξέτασης των εργαστηρίων.
- δ. Την αμέσως επόμενη εβδομάδα από το τέλος της δεύτερης περιόδου εξετάσεων του Σεπτεμβρίου του εαρινού εξαμήνου.

Οι προς εξέταση πτυχιακές εργασίες υποβάλλονται 10 μέρες πριν την εβδομάδα εξέτασης στη Γραμματεία του Τμήματος, η οποία μετά τη συνεδρίαση του Συμβουλίου του Τμήματος και τον ορισμό των εξεταστών αναλαμβάνει την υποχρέωση να καταρτίσει πίνακα με τα θέματα των πτυχιακών που θα εξεταστούν. Ανάλογα με τον αριθμό τους ορίζει την ή τις ημερομηνίες εξέτασης, την ώρα έναρξης των εξετάσεων και τη σειρά εξέτασης των πτυχιακών. Ο

πίνακας αυτός διανέμεται έγκαιρα σ' όλο το Ε.Π. του Τμήματος, καθώς και στο Σύλλογο των φοιτητών του Τμήματος, μαζί με τη σχετική πρόσκληση παρακολούθησης της εξέτασης των πτυχιικών εργασιών.

Η μέγιστη διάρκεια παρουσίασης κάθε πτυχιικής δεν μπορεί να ξεπερνά τα 15 λεπτά της ώρας, ενώ η μέγιστη διάρκεια των ερωτήσεων από τους εξεταστές ορίζεται στα 10 λεπτά της ώρας. Για την καλύτερη παρουσίαση οι φοιτητές μπορούν να κάνουν χρήση προβολέα διαφανειών, προβολέα slides και προβολής μέσω Η/Υ. Κατά την παρουσίαση της πτυχιικής το ενδιαφέρον των εξεταζόμενων πρέπει να επικεντρώνεται στην παράθεση και επεξήγηση των αποτελεσμάτων της εργασίας τους. Το ακροατήριο μπορεί να υποβάλλει ερωτήσεις προς του εξεταζόμενους φοιτητές αλλά δεν βαθμολογεί.

Η βαθμολόγηση της πτυχιικής γίνεται από την τριμελή επιτροπή που ορίστηκε από το Συμβούλιο του Τμήματος, η οποία απαρτίζεται από δύο μέλη Ε.Π. συναφούς ειδικότητας με το εξεταζόμενο θέμα της πτυχιικής εργασίας και τον Εισηγητή. Σε περίπτωση έλλειψης μελών Ε.Π. συναφούς ειδικότητας στο Τμήμα, η επιτροπή συμπληρώνεται από μέλη άλλου Τμήματος που έχουν συνάφεια με το αντικείμενο. Ο τελικός βαθμός της πτυχιικής εργασίας προκύπτει από τον μέσο όρο της βαθμολογίας των τριών εξεταστών.

Πρακτική άσκηση

Τύπος μαθήματος (Θ/Ε/Μ): Ε

Διδακτικές μονάδες: 10

Τυπικό εξάμηνο διδασκαλίας: Η

Επίπεδο μαθήματος (Υ/ΕΥ): Υ

Προαπαιτούμενα: Τα 2/3 των μαθημάτων και όλα τα μαθήματα ειδικότητας

Σκοπός & Στόχος του μαθήματος: Η ενημέρωση των ασκούμενων για τη διάρθρωση και λειτουργία των μονάδων παραγωγής ή των υπηρεσιών, καθώς και η δυνατότητα εμπέδωσης των ειδικών γνώσεων με την εφαρμογή τους στους χώρους εργασίας.

Περιγραφή:

Η πρακτική άσκηση των φοιτητών του Τμήματος πραγματοποιείται στο δημόσιο ή ιδιωτικό τομέα, σε χώρους τους οποίους έχει εγκρίνει η Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης. Μπορεί ακόμη να πραγματοποιηθεί και σε Εκπαιδευτικά Ιδρύματα ή επιχειρήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στα πλαίσια του προγράμματος SOCRATES ή άλλων Ευρωπαϊκών προγραμμάτων. Απαραίτητη προϋπόθεση διεξαγωγής της πρακτικής άσκησης είναι η παρακολούθηση με επιτυχία των 2/3 των μαθημάτων του προγράμματος σπουδών και όλων των μαθημάτων ειδικότητας.

Κατά τη διάρκεια διεξαγωγής της πρακτικής άσκησης οι φοιτητές επιβλέπονται, αξιολογούνται και βαθμολογούνται:

α. Από τον Εκπαιδευτή της επιχείρησης, ο οποίος ανήκει στο προσωπικό της, ορίζεται από την Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης και πρέπει να είναι τουλάχιστον κάτοχος διπλώματος ΑΕΙ ή ΤΕΙ συναφούς ειδικότητας.

β. Από τον Επόπτη πρακτικής άσκησης, ο οποίος είναι μέλος του Ε.Π. του Τμήματος.

Ο ασκούμενος φοιτητής τηρεί ημερολόγιο πρακτικής άσκησης, στο οποίο κάθε εβδομάδα σημειώνονται και υπογράφονται από τον Εκπαιδευτή της επιχείρησης οι εργασίες στις οποίες απασχολήθηκε και η συνοπτική περιγραφή των καθηκόντων του στο χώρο εργασίας. Ο Επόπτης πρακτικής άσκησης ελέγχει τον φοιτητή κάθε μήνα και συνυπογράφει το ημερολόγιο πρακτικής άσκησης μετά την ενημέρωσή του και από τον Εκπαιδευτή.

Κάθε απουσία του φοιτητή από την εργασία καταχωρείται στο ημερολόγιο και υπογράφεται από τον Εκπαιδευτή και το Επόπτη. Αυθαίρετες απουσίες ή παράβαση των κανονισμών του εργασιακού χώρου ή απασχόληση του φοιτητή σε εργασίες ξένες προς το αντικείμενο των σπουδών του μπορούν να οδηγήσουν στη διακοπή της πρακτικής άσκησης. Στη περίπτωση αυτή ο φοιτητής υποχρεούται να συμπληρώσει το υπόλοιπο του χρόνου της πρακτικής

άσκησης σε νέα θέση.

Ο φοιτητής αξιολογείται ως εξής:

A. Από τον Εκπαιδευτή της επιχείρησης κατά 50% με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

- Γνώση του αντικειμένου της εργασίας (συντελεστής βαρύτητας 0,3). Συγκεκριμένα αξιολογούνται η θεωρητική κατάρτιση, οι ειδικές γνώσεις και η ικανότητα εφαρμογής των γνώσεων κατά τη διάρκεια της άσκησης.
- Αποτελεσματικότητα (συντελεστής βαρύτητας 0,3). Συγκεκριμένα αξιολογούνται η ποιότητα της εργασίας, καθώς και η ικανότητα προγραμματισμού, οργάνωσης, συντονισμού και ελέγχου των εργασιών του.
- Ενδιαφέρον και δημιουργικότητα (συντελεστής βαρύτητας 0,2). Συγκεκριμένα αξιολογούνται το ενδιαφέρον και η αφοσίωσή του στην εργασία.
- Επικοινωνία και συνεργασία (συντελεστής βαρύτητας 0,2). Συγκεκριμένα αξιολογούνται η δυνατότητα επικοινωνίας και επιτυχούς συνεργασίας με το υπόλοιπο προσωπικό της επιχείρησης.

B. Από τον Επόπτη πρακτικής άσκησης κατά 50% με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

- Την μηνιαία έκθεση εποπτείας.
- Την παρουσίαση της εργασίας πρακτικής άσκησης.

Μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης ο φοιτητής υποβάλλει δια του πρωτοκόλλου στη Γραμματεία του Τμήματος το ημερολόγιο πρακτικής άσκησης κατάλληλα συμπληρωμένο (απουσίες, αξιολόγηση, βαθμολογία). Ο βαθμός της πρακτικής άσκησης συμμετέχει στη βαθμολογία του πτυχίου, όπως γίνεται και με τη βαθμολογία της πτυχιακής εργασίας