



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.) ΚΡΗΤΗΣ

Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας

Τηλέφωνα: (2843)-029490-92-93-97, FAX: (2843)-026683

Δ/ση: Ι. Κονδυλάκη 46, 723 00 Σητεία, ΣΗΤΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΗΣ 2012

Τ.Ε.Ι ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ
ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

«ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ» ΤΟΥ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

Τ.Ε.Ι ΚΡΗΤΗΣ

2012-2013

ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΙ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Το περιεχόμενο σπουδών του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Κρήτης καλύπτει το γνωστικό αντικείμενο της Επιστήμης της Διατροφής και της Διαιτολογίας (ή Διαιτητικής, Dietetics αποκαλείται στις Αγγλοσαξονικές χώρες) του Ανθρώπου, με έμφαση στην εφαρμογή τους. Η επιστήμη αυτή εστιάζεται: Α). Στην κάλυψη των θρεπτικών αναγκών του ανθρώπου, σε όλα τα στάδια της ζωής (βρεφική, παιδική, εφηβική, νεανική, μέση, τρίτη ηλικία) και στις ιδιαίτερες ανάγκες του (εγκυμοσύνη, θηλασμός, άθληση, στράτευση κ.λπ). Β). Στην προφύλαξη της υγείας του ανθρώπου από τις νόσους της φθοράς. Γ). Στην αποκατάσταση της υγείας του ανθρώπου μέσω της διαιτητικής υποστήριξης και θεραπείας των ασθενών. Ως «άνθρωπος» νοείται το άτομο αλλά και οι ανθρώπινες πληθυσμιακές ομάδες.

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Το Τμήμα έχει ως αποστολή την ανάπτυξη και μετάδοση των καταλλήλων γνώσεων στο πεδίο της επιστήμης και της τεχνολογίας, κατά την εκπαίδευση των σπουδαστών, ώστε αυτοί να καταστούν ικανοί να χρησιμοποιούν και προάγουν σύγχρονες μεθόδους στους τομείς της Διατροφής και Διαιτολογίας του ανθρώπου. Στο πλαίσιο αυτό το Τμήμα:

Α). Αναπτύσσει κατάλληλο θεωρητικό υπόβαθρο σπουδών αναπροσαρμόζοντας το περιεχόμενο των διδακτικών αντικειμένων με βάση τις τρέχουσες εξελίξεις της Επιστήμης της Ανθρώπινης Διατροφής. Β). Αναπτύσσει υψηλού επιπέδου εργαστηριακή και πρακτική άσκηση και χρησιμοποιεί σύγχρονες τεχνολογίες στην εκπαίδευση. Γ). Καλλιεργεί στους σπουδαστές ικανότητες και δεξιότητες που θα τους καταστήσουν ικανούς να είναι ανταγωνιστικοί σε εθνικό και διεθνές περιβάλλον. Δ). Διεξάγει έρευνα, κυρίως τεχνολογική και σε συνεργασία με ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα. Ε). Συνεργάζεται με τους φορείς που ασχολούνται με το γνωστικό του αντικείμενο (Νοσοκομεία, Σύλλογοι Διαιτολόγων κ.λπ.).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΥ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ Αριθμ. 20513/Ε5 (1)

Καθορισμός του Περιεχομένου Σπουδών των Τμημάτων του Τ.Ε.Ι Κρήτης».

Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας του Παραρτήματος Σητείας

Οι σπουδές στο Τμήμα καλύπτουν τις εφαρμογές της Διατροφής–Διαιτολογίας, με έμφαση τη διατήρηση και βελτίωση της ανθρώπινης υγείας μέσω της επίδρασης της διαίτας και της σύστασης των τροφίμων. Ως άνθρωπος νοείται το άτομο, αλλά και οι ανθρώπινες πληθυσμιακές ομάδες. Οι σπουδές εστιάζονται στους ακόλουθους τομείς:

–Στην κάλυψη των θρεπτικών αναγκών του ανθρώπου, σε όλα τα στάδια της ζωής (βρεφική, παιδική, εφηβική, νεανική, μέση, τρίτη ηλικία) και στις ιδιαίτερες ανάγκες του (εγκυμοσύνη, θηλασμός, άθληση, στράτευση κ.λπ.).

–Στην προφύλαξη της υγείας του ανθρώπου από τις νόσους της φθοράς.

–Στην αποκατάσταση της υγείας του ανθρώπου μέσω της διαιτητικής υποστήριξης και θεραπείας των ασθενών.

Το Τμήμα έχει ως αποστολή τη μετάδοση και παραγωγή εφαρμοσμένων γνώσεων στην Διατροφή και Διαιτολογία του ανθρώπου, μέσω εκπαίδευσης και έρευνας, δίνοντας στους σπουδαστές άρτια επιστημονική κατάρτιση και τα εφόδια για επιτυχή επιστημονική και επαγγελματική σταδιοδρομία.

Το πρόγραμμα σπουδών στοχεύει να καταστήσει τους πτυχιούχους ικανούς να δραστηριοποιηθούν σε θέσεις εργασίας που έχουν αντικείμενα σχετικά με τις σύγχρονες διατροφικές–διαιτολογικές απαιτήσεις. Αυτό επιτυγχάνεται με την απόκτηση γνώσεων, δεξιοτήτων και εμπειριών στους παρακάτω τομείς:

–Εξέταση της θρεπτικής αξίας των τροφίμων, σχεδιασμός και παραγωγή τροφίμων και ειδικών σκεύασμα των σίτισης για ειδικές κατηγορίες πληθυσμού (παιδιά, αθλητές, ασθενείς κ.λπ.).

–Κατάρτιση διατροφικής ετικέτας τροφίμων και σχεδιασμός νέων προϊόντων διατροφής.

–Κατάρτιση γενικών και ειδικών διαιτολογίων και επίβλεψη της εφαρμογής τους, σε ατομικό και ομαδικό επίπεδο, μέσω εκτίμησης της θρεπτικής κατάστασης και μετατροπής θεωρητικών εννοιών και αρχών σε πρακτικές διατροφικές οδηγίες και δίαιτες.

- Σχεδιασμός, προγραμματισμός, επίβλεψη και υποστήριξη της εκτέλεσης προγραμμάτων διατροφής του υγιούς ή ασθενούντος πληθυσμού, σε χώρους μαζικής παραγωγής γευμάτων.
- Σχεδιασμός και εφαρμογή διατροφικής πολιτικής και διατροφικών παρεμβάσεων.
- Σχεδιασμός και εφαρμογή προγραμμάτων έρευνας στον τομέα της Διατροφής–Διαιτολογίας.
- Παροχή εκπαίδευσης επί θεμάτων Διατροφής–Διαιτολογίας, σε άτομα και ομάδες, με έμφαση στις επιλογές τροφίμων, δίαιτας και συνηθειών που προάγουν την υγεία.

Οι σπουδές περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία, ασκήσεις πράξεις, ασκήσεις στο εργαστήριο, ασκήσεις σε νοσοκομεία και διαγνωστικά κέντρα, ασκήσεις σε χώρους μαζικής εστίασης και παραγωγής τροφίμων, ασκήσεις σε χώρους άθλησης, συμμετοχικά σεμινάρια, μελέτες περιπτώσεων και εκπόνηση εργασιών, καθώς και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε χώρους άσκησης του επαγγέλματος. Για τη λήψη του πτυχίου ο σπουδαστής παρακολουθεί επιτυχώς μαθήματα γενικής υποδομής, ειδικής υποδομής, ειδικότητας καθώς και διοίκησης, οικονομίας, νομοθεσίας και ανθρωπιστικών σπουδών. Τα μαθήματα διακρίνονται σε υποχρεωτικά για όλους τους σπουδαστές του Τμήματος, κατ' επιλογήν υποχρεωτικά και προαιρετικά.

Το τελευταίο εξάμηνο περιλαμβάνει εκπόνηση Πτυχιακής Εργασίας, κατά τη διάρκεια του οποίου μπορεί να πραγματοποιείται και η Πρακτική Άσκηση. Η εκπόνηση της Πτυχιακής Εργασίας εξασφαλίζει την εμβάθυνση του τελειοφοίτου του Τμήματος σε ένα επίκαιρο θέμα έρευνας, ή σε αντικείμενο εφαρμογής των σπουδών. Η Πρακτική Άσκηση είναι καθοδηγούμενη και αξιολογούμενη και πραγματοποιείται σε νοσοκομεία, επιχειρήσεις, υπηρεσίες, και άλλους συνεργαζόμενους φορείς, που σχετίζονται με τη Διατροφή–Διαιτολογία.

ΔΟΜΗ ΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Το πρόγραμμα Σπουδών για το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Κρήτης είναι το παρακάτω: Η κατανομή των μαθημάτων γίνεται σε οκτώ (8) εξάμηνα, το δε σύνολο των εβδομαδιαίων ωρών διδασκαλίας για τα μαθήματα του κάθε εξαμήνου κυμαίνεται από 26 έως 30 ώρες.

Κατά τη διάρκεια των επτά (7) πρώτων εξαμήνων οι σπουδές περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία, ασκήσεις πράξης, εργαστηριακές ασκήσεις, σεμινάρια, μελέτες περιπτώσεων (case studies) και εκπαιδευτικές επισκέψεις, σε χώρους εφαρμογής του αντικειμένου της Διατροφής και Διαιτολογίας του ανθρώπου. Μετά το έκτο εξάμηνο σπουδών εκπονείται η Πτυχιακή Εργασία και κατά το όγδοο εξάμηνο, εφόσον είναι δυνατόν πραγματοποιείται η Άσκηση στο Επάγγελμα.

Το πρόγραμμα σπουδών δομείται με βάση το φόρτο εργασίας (ΦΕ) του φοιτητή. Για την επιτυχή παρακολούθηση κάθε μαθήματος καθορίζεται η διδακτέα ύλη και οι μορφές του διδακτικού έργου κατά τρόπο ώστε για κάθε ώρα θεωρητικής διδασκαλίας ο φοιτητής να διαθέτει δύο ώρες επιπλέον για μελέτη, στην οποία περιλαμβάνεται και ο χρόνος για τη μελέτη των ασκήσεων πράξης, καθώς και για την προετοιμασία των εργαστηριακών ασκήσεων του οικείου μαθήματος.

Για την ανάπτυξη του προγράμματος ο ΦΕ ορίζεται σε κάθε μάθημα ως τριπλάσιος του χρόνου θεωρητικής διδασκαλίας και ως ίσος προς το χρόνο εργαστηριακής διδασκαλίας ή ασκήσεως πράξης. Σε κάθε μάθημα του προγράμματος σπουδών κατανέμεται ένας αριθμός Διδακτικών Μονάδων (ΔΜ). Το σύνολο των Διδακτικών Μονάδων των μαθημάτων κάθε εξαμήνου είναι τριάντα (30) και κατανέμεται στα μαθήματα αναλογικά προς το ΦΕ. Στην πτυχιακή εργασία κατανέμονται 20 ΔΜ. και στην πρακτική άσκηση 10 ΔΜ.

Οι ασκήσεις πράξης, ως εφαρμογές της θεωρίας, δηλώνονται στο θεωρητικό μέρος του μαθήματος αλλά από τη φύση τους προϋποθέτουν την ενεργό συμμετοχή των φοιτητών καθ' όλη τη διάρκεια του εξαμήνου. Περιλαμβάνουν φροντιστηριακές ασκήσεις, μελέτες περιπτώσεων (case studies), ατομικές και ομαδικές εργασίες, ανάπτυξη ειδικών θεμάτων από προσκεκλημένους εμπειρογνώμονες, βιβλιογραφικές επισκοπήσεις, βίντεο-προβολές, κ.λπ. Ειδική βαρύτητα δίνεται στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων του φοιτητή, περιλαμβανομένης της ανάπτυξης πρωτοβουλιών, της κριτικής σκέψης και της ικανότητας επίλυσης προβλημάτων.

Η εκπόνηση της Πτυχιακής Εργασίας εξασφαλίζει την εμβάθυνση του τελειοφοίτου του Τμήματος σε ένα σοβαρό επίκαιρο θέμα εφαρμοσμένης έρευνας ή σε αντικείμενο που έχει άμεση σχέση με την ειδικότητα των σπουδών.

Η Πρακτική Άσκηση στο επάγγελμα διαρκεί έξι (6) ημερολογιακούς μήνες. Είναι καθοδηγούμενη και αξιολογούμενη και πραγματοποιείται σε επιχειρήσεις, υπηρεσίες, και άλλους συνεργαζόμενους φορείς, που σχετίζονται με το γνωστικό αντικείμενο του Τμήματος.

Στο περίγραμμα σπουδών χρησιμοποιούνται οι παρακάτω συντομογραφίες:

Θεώρ. = Θεωρία

Ασκ. Πράξης = Άσκηση Πράξης

Εργ. = Εργαστήριο

Προαπ. = Προαπαιτούμενα

Φ.Ε. = Φόρτος εργασίας

Δ.Μ. = Διδακτικές Μονάδες

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ 40 ΜΑΘΗΜΑΤΑ, ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΔΙΠΛΩΜΑ ΤΟΥ ΑΠΟΦΟΙΤΟΥ. ΑΠΟ ΑΥΤΑ 35 ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ, 5 ΚΑΤΑ ΕΠΙΛΟΓΗ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ (ΑΠΟ 10 ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ). ΤΑ ΥΠΟΛΟΙΠΑ 5 ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΠΟΡΕΙ ΕΠΙΣΗΣ ΝΑ ΤΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΕΙ Ο ΣΠΟΥΔΑΣΤΗΣ ΩΣ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ. ΤΕΛΟΣ, ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΚΑΙ 8 ΚΑΘΑΡΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ.

Πρόγραμμα Σπουδών, Σητεία, Ιούνιος 2012

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΤΟΥ ΤΕΙ ΚΡΗΤΗΣ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

<u>A/A</u>	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ.</u>	<u>Ασκ. πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΒΙΟΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ	ΥΔ1012	Υ/ΜΓΥ	2	2	-	ΥΔ400Ε	-	8	4
2	ΑΡΧΕΣ ΦΥΣΙΚΗΣ	ΥΔ1000	Υ/ΜΓΥ	2	2		ΥΔ2000 & ΥΔ2100	-	8	4
3	ΓΕΝΙΚΗ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ	ΥΔ100Α & ΥΔ110Α	Υ/ΜΓΥ	2	4	2	ΥΔ2012 & ΥΔ2112	-	14	7
4	ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΚΥΤΤΑΡΟΥ	ΥΔ100Β & ΥΔ110Β	Υ/ΜΓΥ	2	-	2	-	-	7	6
5	ΑΝΑΤΟΜΙΑ & ΙΣΤΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ	ΥΔ100Γ & ΥΔ110Γ	Υ/ΜΓΥ	2	1	1	-	-	8	6
6	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ Ι	ΥΔ100Δ & ΥΔ110Δ	Υ/ΜΓΥ	-	1	2	ΥΔ210Α	-	5	3
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 27			10	10	7			50	30

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ

<u>A/A</u>	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ.</u>	<u>Ασκ. πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΣΥΣΤΑΣΗ ΣΩΜΑΤΟΣ	ΥΔ2000 & ΥΔ2100	Υ/ΜΕΥ	2	2	3	-	ΥΔ1000	11	7
2	ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ & ΔΟΜΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ	ΥΔ2012 & ΥΔ2112	Υ/ΜΓΥ	4	2	2	ΥΔ3008 & ΥΔ3108	ΥΔ100Α & ΥΔ110Α	16	8
3	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ	ΥΔ2015	Υ/ΜΓΥ	4	2	-	-	-	14	8
4	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	ΥΔ2014	Υ/ΜΕΥ	1	2	-	-	-	7	5
5	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ II	ΥΔ210Α	Υ/ΜΓΥ	-	-	2	-	ΥΔ100Δ & ΥΔ110Δ	2	2
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 26			11	8	7			50	30

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ

A/A	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ</u> <u>:</u>	<u>Ασκ.</u> <u>πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΧΗΜΕΙΑ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΥΔ3008 & ΥΔ3108	Υ/ΜΕΥ	2	2	2	-	ΥΔ2012 & ΥΔ2102	10	6
2	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ	ΥΔ3012 & ΥΔ3112	Υ/ΜΕΥ	2	2	2	ΥΔ7009 & ΥΔ7109	-	10	6
3	ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ Ι	ΥΔ3000	Υ/ΜΕ	2	2	-	-	-	9	5
4	ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΒΑΡΟΥΣ	ΥΔ300Α	Υ/ΜΕ	2	2		-	-	9	5
5	ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥ	ΥΔ300Β & ΥΔ310Β	Υ/ΜΕ	1	2	2	ΥΔ400Β & ΥΔ410Β	-	8	6
6	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ	ΥΔ300Γ	Υ/ ΔΟΝΑ	1	1		-	-	4	2
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 27			10	11	6			50	30

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ

A/A	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ.</u>	<u>Ασκ. πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ II	ΥΔ4000	Υ/ΜΕ	4	2	-	-	-	14	7
2	ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ I	ΥΔ400B & ΥΔ410B	Υ/ΜΕ	1	1	3	ΥΔ5000 & ΥΔ5100	ΥΔ300B & ΥΔ310B	9	7
3	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΥΔ400Γ & ΥΔ410Γ	Υ/ΜΕΥ	2	1	2	-	-	9	6
4	ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	ΥΔ400Δ	Υ/ΜΕΥ	1	2		-	-	6	3
5	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΙΙΙ - ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	ΥΔ400Ε & ΥΔ410Ε	Υ/ΜΕΥ	-	2	2	-	ΥΔ1012	6	4
6Α	ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΥΔ400Ζ	ΕΥ/ΜΕΥ	2	1		-	-	6	3
6Β	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ <i>ΕΠΙΛΟΓΗ 6Α ή 6Β</i>	ΥΔ400Η	ΕΥ/ΜΕΥ	2	1		-	-	6	3
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 26			10	9	7			50	30

Ε' ΕΞΑΜΗΝΟ

<u>A/A</u>	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ.</u>	<u>Ασκ. πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ II	ΥΔ5000 & ΥΔ5100	Υ/ΜΕ	1	1	3	ΥΔ6013 & ΥΔ6113 ΥΔ7012 & ΥΔ7112	ΥΔ400B & ΥΔ410B	8	8
2	ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ	ΥΔ5012	Υ/ΜΕ	2	4	-	-	-	14	8
3	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΥΔ500Α & ΥΔ510Α	Υ/ΜΕΥ	2	1	3	-	-	10	6
4	ΕΡΓΟΜΕΤΡΙΑ	ΥΔ500B ΥΔ510B	Υ/ΜΕΥ	2	2	2	-	-	10	5
5Α	ΜΑΡΚΕΤΙΝΓ ΚΑΙ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ- ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	ΥΔ5010	ΕΥ/ ΔΟΝΑ	2	2		-	-	8	3
5Β	ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ <i>ΕΠΙΛΟΓΗ 5Α ή 5Β</i>	ΥΔ5011	ΕΥ/ ΔΟΝΑ	2	2		-	-	8	3
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 27			9	10	8			50	30

ΣΤ' ΕΞΑΜΗΝΟ

<u>A/A</u>	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ.</u>	<u>Ασκ. πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ι	ΥΔ6013 & ΥΔ6113	Υ/ΜΕ	1	1	3	-	ΥΔ5000 & ΥΔ5100	7	7
2	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΥΔ6000 & ΥΔ6100	Υ/ΜΕ Υ	2	2	2	-	-	11	7
3	ΔΗΜΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΥΔ600Α & ΥΔ610Α	Υ/ΜΕ	2	2	2	-	-	11	7
4	ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΥΔ 600Β	Υ/ ΔΟΝΑ	4	2		-	-	14	6
5Α	ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΥΔ6016	ΕΥ/ ΜΕΥ	2	1		-	-	7	3
5Β	ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ <i>ΕΠΙΛΟΓΗ 5Α ή 5Β</i>	ΥΔ6012	ΕΥ/ ΜΕΥ	2	1		-	-	7	3
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 26			11	8	7			50	30

Ζ' ΕΞΑΜΗΝΟ

A/A	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεω ρ.</u>	<u>Ασκ. πράξ.</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ II	ΥΔ7012 & ΥΔ7112	Υ/ΜΕ	1	1	3	-	ΥΔ5000* & ΥΔ5100	7	7
2	ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	ΥΔ7009 & ΥΔ7109	Υ/ΜΕ	1	1	3	-	ΥΔ3012 & ΥΔ3112	7	6
3	ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ	ΥΔ700Α	Υ/ΜΕ	4	2		-	-	14	6
4	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΨΥΧΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΥΔ7000	Υ/ΜΕ	4	2		-	-	14	7
5Α	ΠΕΡΙΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	ΥΔ7018 & ΥΔ7118	ΕΥ/ΜΕ	2		2	-	-	8	4
5Β	ΕΝΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΡΕΝΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ <i>ΕΠΙΛΟΓΗ 5Α ή 5Β</i>	ΥΔ7016 & ΥΔ7116	ΕΥ/ΜΕ	2		2	-	-	8	4
	ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ = 26			12	6	8			50	30

- Η τροποποίηση της αλυσίδας ισχύει από το ακαδημαϊκό έτος 2012-2013, σύμφωνα με τη 205^η/16.05.2012 απόφαση της Γ.Σ. του Τμήματος

Η' ΕΞΑΜΗΝΟ

A/A	<u>Μάθημα</u>	<u>Κωδ.</u>	<u>Κατ.</u>	<u>Θεωρ.</u>	<u>Ασκ. Πράξ</u>	<u>Εργ.</u>	<u>Προ- απαιτού- μενο για</u>	<u>Εξαρτώ- μενο από</u>	<u>Φ.Ε.</u>	<u>Δ.Μ.</u>
1	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	ΥΔ8001	Υ		:			*		10
2	ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	ΥΔ8002	Υ							20
	ΣΥΝΟΛΟ									30

- Προϋπόθεση έναρξης Πρακτικής: Κανένα μάθημα ειδικότητας και λιγότερα από 10 μαθήματα συνολικά (τα 10/40 = 25% του προγράμματος).

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ (2 ΩΡΕΣ ΑΝΑ ΜΑΘΗΜΑ) ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΩΣ)

A/A	<u>ΜΑΘΗΜΑ</u>	<u>ΕΞΑΜ.</u>	<u>ΚΩΔ.</u>	<u>ΚΑΤ.</u>	<u>ΘΕΩΡ.</u>
1	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΛΟΓΙΑ	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Α	Ε	2
2	ΞΕΝΗ ΓΛΩΣΣΑ (ΚΑΘΟΜΙΛΟΥΜΕΝΗ ΑΓΓΛΙΚΗ & ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ)	ΕΑΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Β	Ε	2
3	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Γ	Ε	2
4	ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ΣΤΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	ΕΑΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Δ	Ε	2
5	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Ε	Ε	2
6	ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Ζ	Ε	2
7	ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ – ΔΙΑΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ	ΕΑΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Η	Ε	2
8	ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΗ ΠΑΙΔΕΙΑ ΣΤΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ (ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΑΝΕΥΡΕΣΗΣ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ)	ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΕΑΡΙΝΟ	ΥΔ Π00Θ	Ε	2

ΣΥΝΟΛΟ: 44 ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΚΑΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ (ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΗΣ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ) ΣΥΝ 8 ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΔΙΔΑΣΚΟΜΕΝΑ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΚΑΤ' ΕΤΟΣ ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΙΚΑΝΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΗΛΩΣΕΩΝ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ.

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ

ΒΙΟΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΒΙΟΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4 (2 Θεωρία + 2 Ασκ. Πράξ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Α΄, ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 4

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Η προσφορά απαραίτητων γνώσεων, ώστε ο σπουδαστής να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσει, πρακτικά και ερευνητικά, μαθηματικές και στατιστικές μεθόδους στην Δημοπαθολογία της Διατροφής, τον Ποιοτικό Έλεγχο των Τροφίμων, την Ψυχολογία της Διατροφής κ.λπ.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Αναλογίες, εξισώσεις πρώτου και δευτέρου βαθμού, λογάριθμοι.. Συναρτήσεις: Γραφικές παραστάσεις, Εκθετικές και Λογαριθμικές συναρτήσεις, Παράγωγοι και ακρότατα. Αόριστο και ορισμένο ολοκλήρωμα. Στοιχεία Πιθανοτήτων: Πειράματα τύχης – Δειγματικός χώρος – Πεπερασμένοι ισοπίθανοι χώροι – Δεσμευμένη πιθανότητα – Στοχαστικώς ανεξάρτητα ενδεχόμενα Περιγραφική στατιστική. Παρουσίαση ποιοτικών και ποσοτικών χαρακτηριστικών με πίνακες και γραφικές παραστάσεις. Μέτρα θέσης και μεταβλητότητας. Κανονική κατανομή. Εκτίμηση μέσης τιμής με διαστήματα εμπιστοσύνης. Σύγκριση μέσων τιμών πληθυσμών (t-test). Απλή γραμμική παλινδρόμηση και συσχέτιση. Κατανομή Poisson και εφαρμογές. Σύγκριση δύο δειγμάτων. Σύγκριση αποκλίσεων και διακυμάνσεων, όρια εμπιστοσύνης του μέσου όρου και σύγκριση μέσων όρων. Το κριτήριο (test) του χ^2 (κατανομή, εφαρμογές και όρια εμπιστοσύνης των ποσοτήτων). Συντελεστής Pearson. Εφαρμογές των προηγούμενων κεφαλαίων.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις, εργασίες και ασκήσεις πράξεις.

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Γραπτές εξετάσεις για θεωρητικό και φροντιστηριακό μέρος, με συμμετοχή στο βαθμό 50%-50%.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ: Essential Mathematical Biology. N. F. Britton, Publisher: Springer; First edition (April 8, 2003). Language: English, ISBN: 185233536X.

PAGANO M, GAUVREAU K. “Αρχές Βιοστατιστικής”, Επιμέλεια Ουρανία Δαφνή, Εκδόσεις “ΕΛΛΗΝ”.

Παπαϊωάννου Τάκης [κ.α]. Ιατρική στατιστική και Στοιχεία Βιομαθηματικών, Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε. Έτος Έκδοσης: 2004. Αριθμός Σελίδων: 492

Εφαρμοσμένη Στατιστική στην Τεχνολογία Τροφίμων, Πετρίδης Δ., Εκδ. Ομηρος, Θεσσαλονίκη, 2000.

ΑΡΧΕΣ ΦΥΣΙΚΗΣ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΑΡΧΕΣ ΦΥΣΙΚΗΣ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2 Θεωρία + 2 Ασκ. Πράξ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Α', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 4

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Η κατανόηση των αρχών και μεγεθών της Ηλεκτρομαγνητικής Ακτινοβολίας – Οπτικής, Ατομικής και Πυρηνικής Φυσικής, Υδροστατικής, Ηλεκτρισμού, Μηχανικής και Θερμοδυναμικής. Η κατανόηση αυτών των αρχών έχει σαν απώτερους στόχους: (α) Την σωστή προετοιμασία των φοιτητών για την μετέπειτα κατανόηση των εννοιών του μαθήματος *Εφαρμογές Φυσικής – Σύσταση Σώματος* του Β' εξαμήνου. (β) Την κατανόηση των αρχών λειτουργίας των σχετικών διαγνωστικών μεθόδων, όπως π.χ. της αξονικής τομογραφίας, της τομογραφίας εκπομπής ποζιτρονίων, της μέτρησης ακτινοβολίας στα τρόφιμα, την μέτρηση φυσικοχημικών ιδιοτήτων τροφίμων κτλ. (γ) Την εμβάθυνση στην κατανόηση των αρχών λειτουργίας του ανθρώπινου οργανισμού, π.χ. όρασης, κίνησης κτλ.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Μεγέθη και μετρήσεις αυτών. Φύση του φωτός. Φωτεινές πηγές. Φωτομετρία. Ηλεκτρομαγνητικό φάσμα. Αρχές φασματοσκοπίας. Χρώμα. Ηλιακό φάσμα. Υπεριώδεις και υπέρυθρες ακτίνες. Εφαρμογές της φασματοσκοπίας. Αρχές Οπτικής / Οπτικών οργάνων / Οφθαλμού, Φυσική και τεχνητή ραδιενέργεια και πηγές. Ιονίζουσες ακτινοβολίες α, β, γ, νετρόνια και ακτίνες-X. Επίδραση ιονιζουσών ακτινοβολιών με βιολογικούς οργανισμούς. Ακτινοπροστασία. Συστήματα απεικονίσεως στην ιατρική διάγνωση (Υπολογιστική Αξονική Τομογραφία, Απεικόνιση N.M.R., γ κάμερα PET). Σύστημα αναφοράς. Κινηματική του σημείου. Αρχές της δυναμικής. Δυναμική του σημείου. Ενέργεια και μετατροπές της. Οι έννοιες της θερμότητας και της θερμοκρασίας. Εσωτερική ενέργεια. Οι θεμελιώδεις νόμοι της θερμοδυναμικής και οι εφαρμογές τους. Μοριακές θερμότητες και η σχέση τους. Φαινόμενα μεταφοράς. Αγωγή της θερμότητας. Ηλεκτρικό πεδίο. Χωρητικότητα αγωγού. Ηλεκτρικό ρεύμα. Αντίσταση. Ηλεκτρεγερτική δύναμη. Μαγνητικό πεδίο. Επαγωγή. Στοιχεία Υδροστατικής. Επίκαιρα θέματα.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις, ασκήσεις πράξης

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Πρόοδος (προαιρετική): 40%

Τελικές γραπτές εξετάσεις: 60% ή 100%

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

H. D. YOUNG, Φυσική (τόμος Β') – Ηλεκτρομαγνητισμός, Οπτική, Σύγχρονη Φυσική (μετάφραση στα Ελληνικά) Εκδόσεις Παπαζήση (1992)

Αναγνωστόπουλος Α., Δόνη Ε. [κ.α.], Κεφάλαια Φυσικής, Εκδόσεις Ζήτη, (1998)

D. HALLIDAY – R. RESNICK, Φυσική – μέρος II (μετάφραση στα Ελληνικά)

Επιστημονικές και Τεχνικές Εκδόσεις Γ.Α. Πνευματικού (1989)

P. HEWITT, Οι έννοιες της Φυσικής – Τόμος I & II (μετάφραση στα Ελληνικά) (Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης)

SERWAY-MOSES-MOYER, Σύγχρονη Φυσική (μετάφραση στα Ελληνικά) (Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης)

ΒΕΡΓΑΝΕΛΑΚΗΣ, ΚΡΗΤΙΔΗΣ κ.ά., Εμείς και η ραδιενέργεια (Πανεπιστημιακές Εκδόσεις Κρήτης)

ΓΕΝΙΚΗ & ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΓΕΝΙΚΗ & ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ
2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 8 (2 Θεωρία + 4 Ασκ. Πράξ. + 2 Εργ.)
3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Α΄, ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Η κατανόηση και εμβάθυνση σε βασικές έννοιες της Γενικής και Ανόργανου Χημείας ώστε οι φοιτητές να είναι σε θέση να παρακολουθήσουν επιτυχώς την σχετική αλυσίδα μαθημάτων: Γενική & Ανόργανη Χημεία, Οργανική Χημεία & Δομική Βιοχημεία, Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων / Βιοχημεία του Μεταβολισμού, Διατροφή και μεταβολισμός Ι, Διατροφή και μεταβολισμός ΙΙ, Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων. Η κατανόηση των γενικών στοιχείων της Χημείας θα βοηθήσει εκτός των άλλων και στην εκπόνηση πτυχιακών εργασιών σχετικών – εξολοκλήρου ή μερικώς – με τη μέτρηση χημικών ιδιοτήτων διαφόρων τροφών και τροφίμων, καθώς και με άλλες ερευνητικές δραστηριότητες του Τμήματος.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ :

Βασικές έννοιες Χημείας – Θεμελιώδη μεγέθη – Γνωρίσματα της ύλης – Δομικά σωματίδια της ύλης – Δομή Ατόμου – Ατομικός αριθμός – Ισότοπα – Μοριακό βάρος – Καταστάσεις και Ιδιότητες της ύλης – Περιοδικός Πίνακας – Περιοδικές ιδιότητες Στοιχείων – Ατομική Δομή – Κβαντικοί αριθμοί – Ηλεκτρονιακή Δομή ατόμων – Χημικοί Δεσμοί – Θεωρία δεσμού-σθένους – Υβριδισμός – Γεωμετρία και Πολικότητα μορίων – Δομές Συντονισμού – Δυνάμεις van der Waals και Δεσμός Υδρογόνου – Διαλύματα (οι διαφορετικές εκφράσεις περιεκτικότητας, διαλυτότητα, αραίωση, επιδιαλύτωση, προσθετικές ιδιότητες / ισχυροί και ασθενείς ηλεκτρολύτες κ.τ.λ.) – Χημική Ισορροπία, Αρχή Le Chatelier – Οξέα, Βάσεις, Άλατα – Σχετική Ισχύς οξέων-βάσεων – Ιονική Ισορροπία Ασθενών Ηλεκτρολυτών και Επίδραση Κοινού Ιόντος – Αριθμός Οξείδωσης στοιχείου σε ένωση – Συντελεστές αντιδράσεων Οξειδοαναγωγής – Θερμοδυναμική. - Ωσμωτική πίεση, νόμος Van't Hoff. - Μέταλλα, αμέταλλα. - Na, K, Li, Mg, Ca, P, Fe, Cl, S, F, I, ιχνοστοιχεία (Co, Se, Cu, Zn, Mn, Cr, Mo κλπ). – Ανόργανες ενώσεις.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις και υποδειγματική λύση ασκήσεων, Εργαστηριακές Ασκήσεις

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Πρόοδος (προαιρετική): 40%
Τελικές γραπτές εξετάσεις: 60% ή 100%

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

M. Λάλια – Καντούρη, Σ. Παπαστεφάνου, Γενική Ανόργανη Χημεία (Εκδόσεις Ζήτη)

N. Δ. Κλούρας, Βασική Ανόργανη Χημεία (Εκδοτικός Οίκος Π. Τραυλός)

Caret R., Denniston K., Topping, Αρχές & Εφαρμογές της Ανόργανου Οργανικής και Βιολογικής Χημείας. Εκδόσεις Ι.Χ. Πασχαλίδης, (2000)

Δ. Κατάκη, Γ. Πνευματικάκη, Πανεπιστημιακή Ανόργανος Χημεία Α΄ (ΟΕΔΒ)

D. Ebbing, S. Gammon, Γενική Χημεία (μετάφραση στα Ελληνικά) (Τραυλός)

ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΚΥΤΤΑΡΟΥ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΚΥΤΤΑΡΟΥ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2 Θεωρία + 2 Εργ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Α', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Εξοικείωση των σπουδαστών με τη δομή και λειτουργία του κυττάρου (Κυτταρική Βιολογία), τα φαινόμενα της κληρονομικότητας και την μελέτη των νόμων που την διέπουν (Γενετική). Επίσης με την ορολογία του μεταβολισμού.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: - Εισαγωγή στην Επιστήμη της Βιολογίας. Από τα μόρια στα κύτταρα και τους πολυκύτταρους οργανισμούς. - Δομή των ζώντων οργανισμών, ρόλος του νερού, υδατάνθρακες, λίπη, πρωτεΐνες. - Το προκαρυωτικό κύτταρο, το ευκαρυωτικό κύτταρο, οι ιοί. - Κυτταρικά οργανίδια: Το κυτταρικό τοίχωμα, κυτταρική μεμβράνη, μεταφορά ουσιών διαμέσου της κυτταρικής μεμβράνης. - Κενοτόπια - Ενδοπλασματικό δίκτυο -Ριβοσωμάτια - Μιτοχόνδρια -Πλάστες -Λυσοσώματα - Μικροσωληνίσκοι -Μαστίγια, βλεφαρίδες - Βασικά σωματίδια και κεντρούλλια. - Πυρήνας, πυρηνίσκος, πυρηνική μεμβράνη -Ρόλος του πυρήνα, DNA, RNA, ιστόνες, δομή DNA στο χώρο, RNAs. - Γενετική: Χρωμόσωμα, διάσχιση (επιχiasμός). Μίτωση, μείωση, νόμοι του Mendel, φυλοκαθορισμός, πολλαπλά αλληλόμορφα γονίδια, μεταλλάξεις, ανευπλοειδία, ευπλοειδία, μονογονιδιακά και πολυγονιδιακά χαρακτηριστικά. - Βιοσύνθεση πρωτεϊνών - Γενετικός κώδικας -Βακτηριακή μεταμόρφωση και σύζευξη. -Γενετική μηχανική. - Εισαγωγή στο μεταβολισμό σε κυτταρικό επίπεδο, αναερόβιος και αερόβιος μεταβολισμός γλυκόζης – λιπών - αμινοξέων, Γενικά για την ορμονική ρύθμιση του μεταβολισμού. - Ζωικοί ιστοί: Επιθηλιακός, συνδετικός, ερειστικός, αίμα, μυϊκός, νευρικός. - Αναπτυξιακή Βιολογία: Εμβρυική εξέλιξη, μετεμβρυακή εξέλιξη. Στο Εργαστήριο: Βασικές τεχνικές μελέτης του κυττάρου. Μικροσκοπία. Δομή και μορφολογία ευκαρυωτικών κυττάρων. Φυτικοί και ζωικοί ιστοί. Φροντιστηριακές ασκήσεις Γενετικής.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις και Εργαστηριακές Ασκήσεις.

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Εξετάσεις για θεωρητικό και εργαστηριακό μέρος, με συμμετοχή στο βαθμό 50%-50%.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Καστρίτης Κ. [κ.α], Εισαγωγή στη Βιολογία. Εκδοτικός Οίκος; Αφοί Κυριακίδη, 2001

Θωμόπουλος Γ. Ο Υποκυτταρικός Κόσμος, University Studio Press, Θεσσαλονίκη 1995

Μαρμάρας Β, Λαμπροπούλου-Μαρμάρα Μ., Βιολογία Κυττάρου – Μοριακή Προσέγγιση, Εκδόσεις ΤΥΡΟΡΑΜΑ, Πάτρα 2000

ALBERTS, BRAY, JOHNSON, LEWIS, RAFF, ROBERTS, WALTER. “Βασικές Αρχές Κυτταρικής Βιολογίας”. Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, 2000.

ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΙΣΤΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (2 Θεωρία + 1 Ασκ. Πράξ. + 1 Εργ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Α', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Να μάθουν οι σπουδαστές τα βασικά δεδομένα της δομής του ανθρώπινου σώματος, σε μακροσκοπικό (περιγραφική ανατομική) και μικροσκοπικό (ιστολογία) επίπεδο. Οι γνώσεις αυτές είναι απαραίτητες στις παραϊατρικές επιστήμες και προσδοκείται να χρησιμοποιηθούν για την σε βάθος κατανόηση της φυσιολογίας του ανθρώπου, της ανθρωπομετρίας και σύστασης σώματος, της εργομετρίας-εργοφυσιολογίας, της νοσολογίας κ.λπ.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: - Κύτταρα, ιστοί, όργανα, συστήματα. - Μυοσκελετικό σύστημα (οστά, μύες, τένοντες, περιτονίες). - Πεπτικό σύστημα (στόμα, οισοφάγος, στομάχι, δωδεκαδάκτυλο, λεπτό έντερο, παχύ έντερο), με ιδιαίτερη έμφαση στη συμβολή του στη θρέψη. - Αδένες συνδεδεμένοι με το πεπτικό σύστημα (ήπαρ, χολή, πάγκρεας). - Αναπνευστικό σύστημα (τραχεία, βρόγχοι, πνεύμονες). - Αίμα (ερυθρά αιμοσφαίρια, λευκά αιμοσφαίρια, αιμοπετάλια, σπλήνα, δικτυοενδοθηλιακό σύστημα). - Καρδιαγγειακό σύστημα (τριχοειδή, αρτηρίες, φλέβες, καρδιά, καρωτιδικό σώμα). - Λεμφικό σύστημα, λεμφαγγεία, λεμφαδένες. - Ουροποιητικό σύστημα (νεφρά, ουρητήρες, κύστη, ουρήθρα). - Άλλοι αδένες (επίφυση, υπόφυση, θυρεοειδείς αδένες, παραθυρεοειδείς αδένες, επινεφρίδια, όρχεις, ωοθήκες). - Γεννητικό σύστημα. - Νευρικό σύστημα (εγκέφαλος, νεύρα, αυτόνομο νευρικό σύστημα, συμπαθητικό, παρασυμπαθητικό). - Δέρμα.

- Στις ασκήσεις πράξης και το εργαστήριο: Επιδείξεις ανατομίας σε προπλάσματα του ανθρώπινου σώματος και σε διαφάνειες. Παρατήρηση ιστολογικών παρασκευασμάτων στο μικροσκόπιο. Έλεγχος της γνωστικής ετοιμότητας και της ανατομικής αντίληψης των σπουδαστών αξιοποιώντας το συγκεκριμένο εποπτικό υλικό.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις, ασκήσεις πράξης και εργαστήρια.

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Γραπτές εξετάσεις για θεωρητικό και εργαστηριακό μέρος (εξετάσεις στα προπλάσματα και τα ιστολογικά παρασκευάσματα), με συμμετοχή στο βαθμό 50% - 50%.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Netter Frank, Άτλας Βασικών Επιστημών Ανατομίας, Εκδόσεις Ι.Χ. Πασχαλίδης, 2004.

Γίγης Π., Τσικάρας Π., Ανατομή του Ανθρώπινου Σώματος, University Studio Press, 1997.

Β. Τσακρακλίδης. Βασική Ανατομική. Εκδόσεις ΒΗΤΑ, ISBN 960-8071-03-8

STEVENS A, LOWE J. "Ιστολογία". Επιμέλεια Χ. Κίττας, Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, 1997.

SNELL RS "Κλινική Ανατομική" τόμος α' & β', Επιμέλεια Γ. Βαράκης, Ν. Παπαδόπουλος, Εκδόσεις Λίτσα, 1992.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ (ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ Ι)

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (1 Θεωρία + 2 Άσκηση Πράξης)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Α', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Ο σπουδαστής θα πρέπει να γνωρίζει τις βασικές τεχνικές δομές ενός προσωπικού Υπολογιστή και να έχει κατανοήσει ορισμένες στοιχειώδεις έννοιες από το χώρο της Πληροφορικής όπως αποθήκευση δεδομένων και μνήμη, περιεχόμενα εφαρμογών λογισμικού υπολογιστή, χρήσεις δικτύων πληροφοριών μέσω υπολογιστή κ.α. Ο σπουδαστής καλείται επίσης να κάνει εκτιμήσεις αναφορικά με τη χρήση συστημάτων πληροφορικής στην καθημερινή ζωή και πώς μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά την υγεία των χρηστών. Επίσης, θα πρέπει να είναι ενήμερος για νομικά θέματα και θέματα ασφαλείας σε σχέση με τη χρήση των πληροφοριακών συστημάτων.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: I. Ιστορική αναδρομή. Κατηγορίες σύγχρονων Η/Υ. Επιπτώσεις στην καθημερινότητα. Ηθικά και κοινωνικά θέματα

II. Πληροφορία, οργάνωση αποθήκευση ψηφιακής πληροφορίας. Δομικά μέρη Η/Υ. Κεντρική μονάδα επεξεργασίας

III. Μονάδες αποθήκευσης, μονάδες εισόδου εξόδου

IV. Λογισμικό, κατηγορίες λογισμικού, περιβάλλον επαφής ανθρώπου μηχανής. Λειτουργικό σύστημα.

V. Λειτουργικό σύστημα WINDOWS XP

VI. Τηλεπικοινωνίες, Δίκτυα Η/Υ

VII. Εφαρμογές λογισμικού σε περιβάλλον Διαδικτύου

VIII. Ασφάλεια και κίνδυνοι στη χρήση των Η/Υ, πρακτικές λειτουργίας

IX. Γραφικά, υπερμέσα πολυμέσα

X. Βάσεις δεδομένων. Βάσεις γνώσης. Τεχνητή νοημοσύνη, Έμπειρα συστήματα

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις Άσκηση Πράξης

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Γραπτές εξετάσεις.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Εισαγωγή στην Πληροφορική. Συγγραφείς: Μαντάς Ι. Εκδόσεις Ι.Χ. Πασχαλίδης, 2007

Ο κόσμος της Πληροφορικής. Ζωγόπουλος Ε. Εκδόσεις Κλειδάριθμος, 2004

Εισαγωγή στην πληροφορική, George Beekman, Εκδόσεις Μ Γκιούρδας

Ο επίσημος οδηγός του Norton Antivirus, P. Norton, Εκδόσεις ΚΛΕΙΔΑΡΙΘΜΟΣ

Βασικές έννοιες της πληροφορικής, Ελίνα Δεσύπρη - Μάρκος Δενδρινός, Εκδόσεις Libris Tech

Βασικές έννοιες της πληροφορικής, Γουλτίδης, Χρήστος Γ, Εκδόσεις Κλειδάριθμος

Εισαγωγή στην πληροφορική, Τσουροπλής, Αθανάσιος Γ., Κλημόπουλος, Στέργιος Κ., Εκδόσεις Νέων Τεχνολογιών

Εισαγωγή στην πληροφορική σκέψη, Σφακιανάκης, Μιχάλης. Εκδόσεις Κλειδάριθμος

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: **ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΦΥΣΙΚΗΣ - ΣΥΣΤΑΣΗ ΣΩΜΑΤΟΣ**

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 7 (2 Θεωρία + 2 Ασκ. Πράξ. + 3 Εργ.) ΔΜ 7

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Β'

4. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:

Οι σπουδαστές πρέπει να έχουν περάσει το μάθημα του Α' εξαμήνου «Αρχές Φυσικής».

5. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Ο κύριος στόχος του νέου αυτού μαθήματος – τουλάχιστο στα Ελληνικά Πανεπιστήμια και ΤΕΙ δεν διδάσκεται παρόμοιο μάθημα – είναι η κατανόηση και η εμβάθυνση στις βασικές έννοιες και στις αρχές που διέπουν τις διάφορες μεθόδους μέτρησης της Σύστασης Σώματος. Μερικές μέθοδοι είναι ήδη καθιερωμένες, ενώ άλλες βρίσκονται ακόμα σε ερευνητικό στάδιο. Ένας δεύτερος στόχος του μαθήματος είναι να βοηθήσει τον σπουδαστή να κατανοήσει τις παραμέτρους της σύστασης που μπορούν να προσδιοριστούν άμεσα από κάθε *in vivo* τεχνική. Παραδείγματος χάριν, με κάποιες μεθόδους μετράμε το ύδωρ του σώματος και έμμεσα από αυτό προκύπτει το ποσοστό λίπους, με άλλες μεθόδους υπολογίζουμε το ποσοστό λίπους από την πυκνότητα του σώματος, με άλλες μεθόδους εκτιμάμε το λίπος μέσω φυσικών ιδιοτήτων του σώματος (π.χ. αγωγιμότητα, απορρόφηση στο εγγύς υπέρυθρο, ανάκλαση ήχου κ.τ.λ.), ενώ τέλος κάποιες άλλοι μέθοδοι ενδείκνυνται για την απευθείας μέτρηση άλλων παραμέτρων όπως κάλιο / μυϊκή μάζα, άζωτο, οστική μάζα κ.τ.λ. Οι σπουδαστές πρέπει επίσης να κατανοήσουν τις συσχετίσεις μεταξύ των διαφόρων *in vivo* μεθόδων και των σύγχρονων μοντέλων σύνθεσης του ανθρωπίνου σώματος, καθώς και τους περιορισμούς και τα πλεονεκτήματα κάθε μεθόδου. Είναι γεγονός ότι ο επιστημονικός κλάδος της Μέτρησης Σύστασης Σώματος βρίσκεται υπό συνεχή ανάπτυξη, αφενός μεν διότι βασίζεται στην εφαρμογή σύγχρονων επιστημονικών μεθόδων, οι οποίες είτε δεν υπήρχαν ή δεν ήταν διαθέσιμες / εύχρηστες λίγα χρόνια πριν, αφετέρου δε διότι δεν υπάρχει περιορισμός ως προς τις μεθόδους που μπορούν να αναπτυχθούν στο άμεσο μέλλον. Αυτό φαίνεται από τη διαθέσιμη βιβλιογραφία ή οποία περιορίζεται σε επιστημονικά άρθρα σχετικά με τις ιδιαιτερότητες κάθε εφαρμογής μεμονωμένων μεθόδων πάνω σε συγκεκριμένες κατηγορίες ασθενών ή ομάδες πληθυσμού. Ως εκ τούτου δεν είναι παράδοξο το ότι υπάρχουν μόνο τρία βιβλία στην Αγγλική γλώσσα, με αποκλειστικό περιεχόμενο τη μέτρηση της σύστασης σώματος [Heymsfield *et al.* (editors) 2005; Heyward and Wagner 2004; Davies and Cole (editors) 1995]. Το γεγονός της συνεχούς αλλαγής των δεδομένων του επιστημονικού αυτού τομέα παρέχει τη δυνατότητα στον διδάσκοντα να κεντρίσει το ενδιαφέρον των σπουδαστών για τη διεξαγωγή έρευνας τόσο σε πτυχιακό όσο και σε μεταπτυχιακό επίπεδο, και αυτός είναι ένας από τους δευτερεύοντες στόχους του μαθήματος.

6. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ :

1. **ΟΡΙΣΜΟΙ, ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΑ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΣΩΜΑΤΟΣ**

1.1 Εισαγωγή

1.2 Ορισμοί και ταξινόμηση πάχους σώματος

- 1.3 Κανόνες και πρότυπα σύστασης σώματος
- 1.4 Συζήτηση
- 2. ΠΥΚΝΟΜΕΤΡΙΑ ΣΩΜΑΤΟΣ**
- 2.1 Γενικές Αρχές
- 2.2 Ζύγιση στο νερό
- 2.3 Εκτόπισμα του αέρα ή Πληθυσμογραφία
- 3. ΒΙΟΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΜΠΕΔΗΣΗ**
- 3.1 Αρχές της μεθόδου
- 3.2 Τρόποι εφαρμογής της Βιοηλεκτρικής Εμπέδησης
 - 3.2.1 Βιοηλεκτρική Εμπέδηση Μονής Συχνότητας
 - 3.2.2 Βιοηλεκτρική Εμπέδηση Πολλαπλής Συχνότητας
 - 3.2.3 Γραφική Παράσταση της Διανυσματικής Βιοηλεκτρικής Εμπέδησης
- 3.3 Δυνατότητες και προοπτικές της βιοηλεκτρικής εμπέδησης
- 3.4 Βιοηλεκτρική Αγωγιμότητα του σώματος
- 4. ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΙΟΜΕΤΡΙΑ ΑΚΤΙΝΩΝ-X ΔΙΠΛΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (DXA)**
- 4.1 Αρχές της Μεθόδου DXA
- 4.2 Σύστημα DXA
- 4.3 Αξιοπιστία και Ακρίβεια της DXA
- 5. ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΟ ΕΓΓΥΣ ΥΠΕΡΥΘΡΟ (NIR)**
- 5.1 Εισαγωγή
- 5.2 Αρχές της Μεθόδου NIR
- 5.3 Τρόπος εφαρμογής της μεθόδου NIR
- 5.4 Σφάλματα της μεθόδου NIR
- 6. ΥΔΡΟΜΕΤΡΙΑ Ή ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΡΑΙΩΣΗΣ Ή TBW**
- 6.1 Η Σημασία του Ύδατος
- 6.2 Αρχές της μεθόδου
- 6.3 Προϋποθέσεις λειτουργίας της μεθόδου
- 6.4 Μέτρηση της συγκέντρωσης ισοτόπου
- 7. ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ: MRI & CT**
- 7.1 Αρχές της Μαγνητικής Τομογραφίας (MRI)
- 7.2 Τρόπος εφαρμογής των MRI & CT
- 7.3 Αξιοπιστία και Εγκυρότητα των MRI & CT
- 8. ΑΛΛΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ**
- 8.1 Ολόσωμη Ακτινοβολία ^{40}K – Μέτρηση Κυτταρικής μάζας

8.2 Ανάλυση μέσω ενεργοποίησης νετρονίων

8.3 Υπέρηχοι

8.4 Δερματοπτυχομετρήσεις

9. ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΛΛΑΓΩΝ ΣΤΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΣΩΜΑΤΟΣ

9.1 Φυσιολογικές καταστάσεις

9.2 Παχυσαρκία

9.3 Διάφορες ασθένειες

7. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Θεωρία: Διαλέξεις. Εμπέδωση των βασικών εννοιών και των αρχών κάθε μεθόδου μέτρησης της σύστασης σώματος. Άσκηση Πράξης: Προβολή video, υποδειγματική λύση ασκήσεων και συζήτηση διαφόρων πραγματικών περιπτώσεων. Εργαστηριακές Ασκήσεις: Εφαρμογή των υπαρχουσών μεθόδων σε εθελοντές σπουδαστές μέσα στο Εργαστήριο, υπολογισμός σύστασης σώματος, συσχετίσεις διαφόρων μεθόδων κ.τ.λ. Για τις μεθόδους που δεν διαθέτει το Τμήμα μας (π.χ. Μαγνητική ή Αξονική Τομογραφία, Πυκνομετρία κ.τ.λ.) γίνεται προσομοίωση των μεθόδων αυτών στο Εργαστήριο.

8. **ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ:** Πρότυπες εργασίες: 40%. Τελικές γραπτές εξετάσεις: 60%

9. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

S.B. Heymsfield, T.G. Lohman, Z.M. Wang, S.B. Going (Editors), *Human Body Composition (second edition)*, Human Kinetics, 2005

V.H. Heyward, D.R. Wagner, *Applied Body Composition Assessment (second edition)*, Human Kinetics, 2004

P.S.W. Davies, T.J. Cole (Editors), *Body Composition Techniques in Health and Disease*, Cambridge University Press, 1995

K.J. Ellis, *Human Body Composition: In Vivo Methods*, *Physiol. Rev.* **80**, 649–680 (2000)

H.C. Lukaski, *Methods for the assessment of human body composition: traditional and new*, *Am. J. Clin. Nutr.* **46**, 537-556 (1987)

U.G. Kyle *et al.*, *Bioelectrical impedance analysis – part I: review of principles and methods*, *Clin. Nutr.* **23**, 1226-1243 (2004)

H.C. Lukaski, P.E. Johnson, *A simple inexpensive method of determining total body water using a tracer dose of D₂O and infrared absorption of biological fluids*, *Am. J. Clin. Nutr.* **41**, 363-370 (1985)

ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΔΟΜΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΓΕΝΙΚΗ & ΙΑΤΡΙΚΗ ΦΥΣΙΚΗ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 8, (4 Θεωρία + 2 Ασκ. Πράξ. + 2 Εργ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Β', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 8

4. ΣΚΟΠΟΣ: Να εισαχθεί ο σπουδαστής στη μελέτη των ενώσεων του άνθρακα, οι οποίες συμμετέχουν στις λειτουργίες των ζωντανών οργανισμών και/ή βρίσκονται στον ανθρώπινο οργανισμό ή/και στα τρόφιμα. Η δομή των αμινοξέων, πεπτιδίων-πολυπεπτιδίων, σακχάρων, λιπών και νουκλεοτιδίων. Οι γνώσεις αυτές είναι απαραίτητες για όλα τα επόμενα μαθήματα μεταβολισμού και τροφίμων. Η απόκτηση βασικών γνώσεων που είναι απαραίτητες για την κατανόηση των κύριων λειτουργιών του κυττάρου-οργανισμού.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- Ονοματολογία, δομή και ιδιότητες οργανικών ενώσεων -χημική και μοριακή δομή -χημική δραστηριότητα και οργανικές αντιδράσεις - Υδρογονάνθρακες (αλκάνια, αλκένια, αλκίνια) - Αρωματικοί υδρογονάνθρακες -Αλκοόλες- Αιθέρες -Καρβονυλικές ενώσεις (αλδεύδες, κετόνες) - Καρβοξυλικά οξέα και παράγωγά τους (οξικό, μηλικό, φουμαρικό, κιτρικό, πυροσταφυλικό, γαλακτικό οξύ)- Αμίνες -Φαινόλες - Ετεροκυκλικές ενώσεις. - Αμινοξέα, πεπτίδια, πολυπεπτίδια - Υδατάνθρακες -Λίπη και έλαια – Νουκλεοσίδια, Νουκλεοτίδια και Νουκλεϊκά οξέα. Ενώσεις του φωσφόρου (ΑΤΡ, φωσφοκρεατίνη, φωσφορική γλυκεραλδεύδη. Κατηγορίες ενζύμων. Η δράση των ενζύμων. Ενζυμική κινητική. -Παρουσίαση του αντικειμένου της Βιοχημείας, των κύριων χαρακτηριστικών του κυττάρου και της σχέσης της Βιοχημείας με τη Διατροφή (2 ώρες).

-Αναφορά στα πιο αξιολογα χαρακτηριστικά των απλών μορίων που παίρνουν μέρος στις λειτουργίες του κυττάρου (νερό, υδατάνθρακες, λίπη) (6 ώρες).

-Τα αμινοξέα ως δομικά στοιχεία των πρωτεϊνών, ιδιότητες και δομή πρωτεϊνών (7 ώρες).

-Συσχέτιση της δομής των πρωτεϊνών με τη λειτουργία των ενζύμων. Καταλυτική συμπεριφορά των ενζύμων, παράγοντες που την επηρεάζουν, ενζυμική αναστολή, αλλοστερικά ένζυμα (6 ώρες).

-Συσχέτιση της δομής των πρωτεϊνών με τη φυσιολογική λειτουργία μιας ομάδας πρωτεϊνών (αιμοπρωτεΐνες) (3 ώρες). -Ταξινόμηση, βιοχημική δράση βιταμινών και ορμονών (7 ώρες).

-Συστατικά, δομή και λειτουργία των βιολογικών μεμβρανών (2 ώρες).

-Εφαρμογή της θερμοδυναμικής στις λειτουργίες του κυττάρου (4 ώρες). -Συστατικά, δομή, βιολογική δράση των νουκλεϊκών οξέων (4 ώρες).

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις και εργαστηριακές ασκήσεις.

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Τελικές γραπτές εξετάσεις στη θεωρία και το εργαστήριο. Συμμετοχή στον τελικό βαθμό, θεωρία 50%, εργαστήριο 50%.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Βάρβογλης Α., Επίτομη Οργανική Χημεία, Εκδόσεις Ζήτη, 2005

Γεωργιάτσος Ι., Εισαγωγή στη Βιοχημεία, Εκδόσεις Γιαχούδη, 2001

Caret R., Denniston K., Topping J. Αρχές & Εφαρμογές της Ανοργάνου Οργανικής και Βιολογικής Χημείας, Εκδόσεις Ι.Χ. Πασχαλίδης, 2000

Τρακατέλλης Α.: Βιοχημεία, Αφοί Κυριακίδη Α.Ε., Θεσσαλονίκη, 1993.

Campbell P.N.: Biochemistry, 4th ed., Churchill Livingstone, Edinburgh, 2000.

Voet D.: Fundamentals of biochemistry, Chichester Wiley, NY, 1999.

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (4 Θεωρία + 2 Ασκ. Πράξ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Β', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 8

4. ΣΚΟΠΟΣ:

Η μελέτη της λειτουργίας του οργανισμού. Ο συντονισμός των λειτουργιών του οργανισμού για τη διατήρηση της ομοιοστασίας.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: - Ομοιοστασία, ρυθμιστικά συστήματα του οργανισμού. - Μεταφορά ουσιών μέσω της κυτταρικής μεμβράνης. Εξωκυττάριο, ενδοκυττάριο υγρό. Ο μεταβολισμός του νερού και των ηλεκτρολυτών, ισοζύγιο νερού. - Αίμα: Μυελός των οστών και αιμοποίηση, ερυθρά αιμοσφαίρια, λευκά αιμοσφαίρια. Ερυθροποίηση, δικτυοερυθροκύτταρα, αιμοπετάλια, Δ.Ε.Σ. Αιμόσταση, ρόλος αιμοπεταλίων, μηχανισμός πήξης του αίματος. Αιματοκρίτης, χρόνος πήξης, χρόνος προθρομβίνης, ταχύτητα καθίζησης. - Ανοσία: Φυσική και επίκτητη ανοσία, αντιγόνα, αντισώματα, ομάδες αίματος, σύστημα Α.Β.Ο. Αντιγόνο Rhesus. Μετάγγιση αίματος. - Οι μύες, λειτουργία των μυών, η μυϊκή συστολή. Μεταβολισμός των μυών, παραγωγή θερμότητας στους μυς, μυϊκός τόνος, μυϊκός κάματος. Ο καρδιακός μυς και οι ιδιότητές του. - Η λειτουργία των ενδοκρινών αδένων. Θυρεοειδής αδένας, παραθυρεοειδής αδένες, τα επινεφρίδια, το πάγκρεας. - Το πεπτικό σύστημα και η λειτουργία του πεπτικού σωλήνα. - Το κυκλοφοριακό σύστημα, η καρδιά, η καρδιακή λειτουργία, οι αρτηρίες, οι φλέβες, τα τριχοειδή. Συστολική και διαστολική πίεση. Υπέρταση, υπόταση. - Το ουροποιητικό σύστημα, ο νεφρώνας και οι νεφροί, συλλογή και αποβολή των ούρων. - Το αναπνευστικό σύστημα: Η ανταλλαγή των αερίων στους πνεύμονες. Υπέρπνοια, υπόπνοια. Υπερκαπνία, υποκαπνία. - Το νευρικό κύτταρο, προώθηση της νευρικής ώσης. Τα νεύρα, τύποι νευρικών ινών.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις και εργαστηριακές ασκήσεις.

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Γραπτές εξετάσεις σε θεωρία και εργαστήριο.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

-F. Gannon, Review of Medical Physiology, Los Altos, California.

-Guyton, Textbook of Medical Physiology, Saunders Co., Philadelphia.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (1 Θεωρία + 2 Ασκ. Πράξ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Β΄, ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 5

4. ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Το μάθημα έχει σαν σκοπό να δώσει στους σπουδαστές τα πρώτα εφόδια και τις πρώτες γνώσεις σε σχέση με την επιστήμη της διατροφής. Δεν προσφέρει προχωρημένες λεπτομέρειες, αλλά προσπαθεί να καταρτίσει γενικά τον σπουδαστή και να προκαλέσει το ενδιαφέρον του για μετέπειτα σπουδή του αντικειμένου. Εισαγωγή στις ομάδες και στις ιδιότητες των τροφίμων. Εισαγωγή στις μεθόδους επεξεργασίας και συντήρησης.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- 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. - Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφή του ανθρώπου (ψυχολογικοί, κοινωνικοί, οικονομικοί, πολιτιστικοί, γενετικοί, θρησκευτικοί, γεωγραφικοί κλπ). - Χαρακτηριστικά της σωστής διατροφής (ενεργειακές ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού, ποικιλία τροφίμων, ποιότητα-ποσότητα θρεπτικών συστατικών, κατανομή γευμάτων, φυσική δραστηριότητα κλπ). - Ο ρόλος των θρεπτικών συστατικών στη υγεία του ανθρώπου (συνιστώμενες ημερήσιες προσλήψεις κλπ). - Ο ρόλος της διατροφής στον κύκλο της ζωής. - Διατροφικές οδηγίες για διατήρηση της υγείας και πρόληψη των ασθενειών (υποσιτισμός, χρόνιες εκφυλιστικές ασθένειες στο σύγχρονο κόσμο). - Διεθνείς οργανισμοί – επισιτιστικά προγράμματα (FAO, WHO, UN, UNESCO). - Διαιτητική αγωγή στα πλαίσια της θεραπείας των ασθενειών. - Τεχνολογία και διατροφή.

- Ορισμός της επιστήμης των τροφίμων, κατηγορίες τροφίμων, πυραμίδα τροφίμων. - Τροφογενωσία. - Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά. - Κρεατικά – Πουλερικά – Θαλασσινά. - Φρούτα – Λαχανικά – Δημητριακά. - Όσπρια. Εδώδιμα Λίπη και Έλαια. - Αίτια αλλοίωσης των τροφίμων (φυσικά, χημικά, βιολογικά). Πιθανές αλλοιώσεις των θρεπτικών συστατικών τους.

- Συντήρηση των τροφίμων με αφυδάτωση (ξήρανση, συμπύκνωση), με χαμηλές θερμοκρασίες (ψύξη, κατάψυξη), με χρήση υψηλών θερμοκρασιών (ζεμάτισμα, παστερίωση, αποστείρωση). - Συντήρηση των τροφίμων με ζύμωση, με ακτινοβολήση, με χρήση πρόσθετων ουσιών. Ειδικές μέθοδοι επεξεργασίας (κάπνισμα, υδρογόνωση, άλεση). - Διαδικασία πιστοποίησης ποιότητας τροφίμων.

6. ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Γραπτές εξετάσεις.

8. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ: Ζερφυρίδης Γ., Διατροφή του Ανθρώπου, Εκδόσεις Γιαχούδη, 2002.

Παπανικολάου Γ., Σύγχρονη Διατροφή-Διαιτολογία. Δίαιτες για όλες τις παθήσεις, Αθήνα, 1982.

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, 2002.

Hands E.S.: Nutrients in food, Lippincott Williams & Wilkins publ., London, 2000.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ II

1. ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ II

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 2, (2 Εργ.)

3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Β', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 2

4. ΣΚΟΠΟΣ: Το μάθημα αποτελείται από 3 βασικές ενότητες. 1. Χρήση Υπολογιστή και Διαχείριση Αρχείων. 2. Επεξεργασία Κειμένου - WORD.

3. Λογιστικά φύλλα. Με την ενότητα αυτή γίνεται μια σύντομη παρουσίαση λογισμικού λογιστικών φύλλων – EXCELL. 4. Λογισμικό παρουσιάσεων – POWER POINT. 5. Διαχείριση Πληροφοριών και Επικοινωνίες, e-mail.

5. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Ανάπτυξη της ύλης

- Εισαγωγή στο Word, Το περιβάλλον εργασίας – title bar, tool bars, scroll areas, Ο βοηθός του Office, Εισαγωγή κειμένου, Μετακίνηση μέσα στο κείμενο, Αποθήκευση εγγράφου – Άνοιγμα αρχείου, Διαχείριση αρχείων, Εκτυπώσεις, Επιλογή κειμένου, Μορφοποιήσεις κειμένου, Αυτόματο κείμενο, Πίνακες, Κεφαλίδες, Υποσέλιδα, Αρίθμηση σελίδων, Εργαλεία, Ορθογραφία, Θησαυρός, Εύρεση και αντικατάσταση, Αυτόματη μορφοποίηση, Εισαγωγή εικόνων κ.λπ.

- Γραμμή σχεδίασης EXCEL, Εισαγωγή στο Excel, Το περιβάλλον εργασίας - title bar, tool bars, scroll areas, Φύλλα εργασίας, Βιβλία εργασίας, Ο βοηθός του Office, Αποκοπή, Αντιγραφή και Επικόλληση κελιών, Μετακίνηση μέσα στο Φύλλο εργασίας, Αποθήκευση Βιβλίου - Φύλλου εργασίας, Διαχείριση Αρχείων, Εκτυπώσεις, Μορφοποιήσεις - fonts, sizes, Διαδικασίες Autofill, Autosum, Προεπισκόπηση Εκτύπωσης, Κεφαλίδα - Υποσέλιδο - Αλλαγή σελίδας, Γραφήματα - Δημιουργία, Διόρθωση και Μορφοποίησή τους, Προστασία κελιών, Εύρεση και αντικατάσταση, Σχόλια, πλαίσια κειμένου, Επικοινωνία μεταξύ φύλλων εργασίας, Βάση Δεδομένων - Φόρμα Δεδομένων, Προσαρμογή γραμμών εργαλείων κ.λπ.

- Εισαγωγή στο PowerPoint, Το περιβάλλον εργασίας - tool bars, scroll areas, Απόψεις - Διαφανειών (slide), Slide Sorter, Slide Show (timing), Master, Outline, Δημιουργία Διαφανειών (slides), άνοιγμα και αποθήκευση παρουσίασης, Αντιγραφή, μεταφορά, διαφανειών, Παλέτα εργαλείων, Χρώματα, Εισαγωγή Εικόνων, Clipart, Word art, Προσθέτοντας frames and patterns, Κείμενο -Τίτλοι, γραμματοσειρές, στυλ, στοίχιση, Γραφήματα, Δεδομένα, Εκτύπωση – Διαφανειών, Δημιουργία εφέ προβολής, Εισαγωγή ήχων κατά τη προβολή, Δημιουργία Animation, Ρυθμίσεις εκτέλεσης της παρουσίασης.

- Σύνδεση με το Internet - Internet Explorer, Αδυναμία σύνδεσης, Αναζήτηση (Search), Αγαπημένες επιλογές (Favorites), Ιστορικό (History), Ανάκληση διευθύνσεων 86 OUTLOOK, Δημιουργία e-mail, Αποστολή / Λήψη, Προσθήκη Attachments, Ψηφιακή Υπογραφή, Διαχείριση Επαφών κ.λπ.

6. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- Εισαγωγή στις Εφαρμογές Αυτοματισμού Γραφείου. Windows, Internet Explorer, Word, PowerPoint, Excel, ΜΑΚΡΗΣ ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΗΣ, 2001, ISBN: 9603590878. Εκδότης: ΜΠΕΝΟΥ ΣΩΤ.ΕΥΓΕΝΙΑ.

- Εισαγωγή στους H/Y, Windows XP, Office XP και Εισαγωγή στο Internet (7+1), εκδόσεις Κλειδάριθμος, επιμέλεια έκδοσης Καρτσακλής Δημήτρης, ISBN 960-332-204-0, 2007.

- Joe Habraken, Το Πλήρες Περιβάλλον του Ελληνικού Microsoft Office 2003 - 10 σε 1, Απόδοση Δ. Φιστουρής, Β. Γκιούρδας Εκδοτική, ISBN 960-387-387-6, 2005.

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ

1. ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (Θ2 + ΑΣ.ΠΡ 2 + ΕΡΓ 2)
3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6
4. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Η γνώσης της χημείας των τροφίμων (σύσταση, ιδιότητες, μεταβολές), ώστε να γίνουν κατανοητές οι δυνατότητες, επεξεργασίας και αποθήκευσης αυτών.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Το νερό των τροφίμων (Δέσμευση νερού, Ενεργότητα νερού) - Μέθοδοι προσδιορισμού του. Υδατάνθρακες (Αντιδράσεις μονοζαχαριτών. Γλυκοζίδια. Αντίδραση Maillard. Ενζυμικό μαύρισμα. Ολιγοζαχαρίτες. Πολυζαχαρίτες) - Μέθοδοι ανάλυσης. Πρωτεΐνες (Σφαιρίνες. Σκληροπρωτεΐνες. Πρωτεΐδια. Διαίρεση με κριτήριο τη διαλυτότητα. Χημικές μεταβολές των πρωτεϊνών. Αποικοδόμηση των πρωτεϊνών. Βιογενείς αμίνες) - Μέθοδοι ανάλυσης. Λίπη & έλαια (Σύνθεση, διάσπαση, αλκαλική υδρόλυση, ενζυμική υδρόλυση. Φωσφατίδια. Στερίνες. Αλκοόλες και γλυκερινοαιθέρες. Λιποχρώματα. Συστατικά λιπών και ελαίων. Χημική μετατροπή των λιπών και ελαίων) - Μέθοδοι ανάλυσης. Ανόργανα στοιχεία. 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 Scharer-Korschher

5. Λίπη και έλαια στα τρόφιμα - Προσδιορισμός του λίπους ή ελαίου με τη μέθοδο Soxhlet

6. Πρωτεΐνες στα τρόφιμα - Προσδιορισμός ολικής πρωτεΐνης τροφίμου με τη μέθοδο Kjeldahl

7. Φωτομετρικός προσδιορισμός πρωτεϊνών

8. Ζάχαρα στα τρόφιμα - Ιωδομετρικός προσδιορισμός 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

6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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., Wiley-VCH, 1998.
4. Πολυχρονιάδου-Αληχανίδου Α.: Ανάλυση τροφίμων – Αρχές και μέθοδοι. Εκδ. University Studio Press, Θεσ/νίκη, 1983.

1. BIOΧΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΥ

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (Θ2 + ΑΣ.ΠΡ 2 + ΕΡΓ 2)
3. ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6

4. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Η μελέτη των κύριων λειτουργιών του κυττάρου-οργανισμού με επίκεντρο τον μεταβολισμό σε μοριακό επίπεδο.

5. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Γενικά για τον μεταβολισμό. Μεταβολικοί δρόμοι. Μεταβολικές δραστηριότητες των κυρίων οργάνων. Στάδια του καταβολισμού. Επίδραση των ορμονών. Αλληλεξάρτηση των μεταβολικών δρόμων. Αλληλεξάρτηση του μεταβολισμού μεταξύ διαφορετικών ιστών. Βιολογικές οξειδώσεις. Αναπνευστική αλυσίδα. 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, σφινγολιπιδίων, 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.

Στο Εργαστήριο:

1. Βιολογικές οξειδώσεις
2. Αμυλάση και μεταβολισμός υδατανθράκων
3. Μέτρηση της γλυκόζης, καμπύλη γλυκαιμίας
4. Προσδιορισμός ολικής και HDL χοληστερόλης
5. Τριγλυκερίδια
6. Λεπτίνη, γκρελίνη, νευροπεπτίδια.
7. Ουρία, κρεατινίνη, πρωτεΐνη στο αίμα και στα ούρα.
8. Κλινικά διαγνωστικά ένζυμα

5. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ: Γραπτές εξετάσεις για τη θεωρία και την άσκηση πράξης,. Εργαστηριακές αναφορές (30%) και εργαστηριακή εξέταση για το εργαστήριο. Συμμετοχή στο βαθμό 50% (Θ+ ΑΠ) + 50% ΕΡΓ.

6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Τρακατέλλης Α.: Βιοχημεία, Αφοί Κυριακίδη Α.Ε., Θεσσαλονίκη, 1993.

Brody T: Nutritional Biochemistry. Academic Press Inc., 1994.

Nelson D.L. and Cox M.M.: Lehninger principles of Biochemistry, 3rd ed., Worth Pupls. Inc., 2000.

Linder M.C.: Nutritional Biochemistry and Metabolism, Elsevier publ., 1985.

Switzer R.L., Garritty L.F.: Experimental Biochemistry, 3rd ed., W.H. Freeman, 1999.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ Ι

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (Θ2 + ΑΣ.ΠΡ 2)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 5

3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Η μελέτη των κύριων αλληλεπιδράσεων της διατροφής με τον μεταβολισμό, με επίκεντρο τον μεταβολισμό σε φυσιολογικό επίπεδο

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Μελέτη της πέψης, απορρόφησης, βιοδιαθεσιμότητας και μεταβολισμού των υδατανθράκων, λιπιδίων και διαιτητικών ινών, καθώς και οι αλληλεπιδράσεις αυτών. Αλληλεπιδράσεις μεταξύ των θρεπτικών συστατικών και ενδιάμεσων προϊόντων του μεταβολισμού. Επίδραση του μεταβολισμού των θρεπτικών συστατικών στη λειτουργία του σώματος. Μελέτη των μικροστοιχείων σε σχέση με τη διατροφή του ανθρώπου και του βιολογικού τους ρόλου. Μεταβολισμός των μετάλλων και βιταμινών και η συνεισφορά τους στη διατήρηση της ομοιόστασης του οργανισμού. Η διαφοροποίηση των απαιτήσεων κατά τη διάρκεια του κύκλου ζωής και συσχέτιση της κάλυψης των διατροφικών απαιτήσεων με τη διαιτητική πρόσληψη. Μελέτη των επιπτώσεων της έλλειψης και υπερβολικής πρόσληψης μετάλλων και βιταμινών με χρήση πειραματικών στοιχείων και κλινικών περιστατικών. Διαταραχές της απορρόφησης και του μεταβολισμού των μετάλλων και βιταμινών σε διάφορες νόσους. Υδατική ισορροπία, οξεοβασική ισορροπία, αποκλίσεις οξεοβασικής ισορροπίας, νάτριο, χλώριο, κάλιο, ασβέστιο, μαγνήσιο, ιώδιο, σίδηρος, μεταβολισμός της ενέργειας. Ασκήσεις: Βιβλιογραφική εργασία: (Ανασκόπηση ενός θέματος από τη βιοχημεία/μεταβολισμό της διατροφής και παρουσίασή του).

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Townsend και Roth. Υγιεινή Διατροφή και Διαιτητική. Εκδόσεις “Ελληνα”.

ΙΣΟΖΥΓΙΟ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΒΑΡΟΥΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (Θ2 + ΑΣ.ΠΡ 2)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 5

3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Η κατανόηση των μηχανισμών αξιοποίησης της ενέργειας των τροφίμων, τα ενεργειακά συστήματα του οργανισμού, οι ανάγκες σε ενέργεια του σώματος, τα αίτια και οι μηχανισμοί που οδηγούν σε αύξηση του βάρους, το ενεργειακό περιεχόμενο των τροφίμων.

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

-Εισαγωγή, μορφές ενέργειας και μονάδες, ισοζύγιο ενέργειας, ενώσεις υψηλής ενέργειας, ισχύς και μονάδες (2 ώρες). -Ενεργειακά συστήματα του οργανισμού: Αναερόβιο σύστημα, παραγωγή ενέργειας από ATP, CP και γλυκόλυση. Αερόβιο σύστημα, μεταβολισμός υδατανθράκων, τριγλυκεριδίων και πρωτεϊνών, μεταβολισμός ενέργειας, κατανάλωση οξυγόνου στη μυϊκή εργασία (5 ώρες). -Σύσταση του ανθρώπινου σώματος, σωματικά μεγέθη, δείκτης μάζας σώματος, πυκνότητα και λιποπεριεκτικότητα του σώματος, μέθοδοι μέτρησης του σωματικού λίπους (5 ώρες). - Ενεργειακές ανάγκες του οργανισμού, μέθοδοι προσδιορισμού της θερμιδικής απώλειας, θερμικά ισοδύναμα O₂ και CO₂, αναπνευστικό πηλίκο, υπολογισμός της θερμιδικής απώλειας, ισχύς των ενεργειακών συστημάτων, βασικός μεταβολισμός και μεταβολισμός ηρεμίας (5 ώρες). - Ενεργειακό περιεχόμενο των τροφίμων, θερμιδόμετρο καύσης τροφίμων, θερμιδομετρία, νόμος του Hess, υπολογισμοί της ενέργειας των τροφίμων (5 ώρες).

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- NRC Recommended Dietary Allowances (10th edition), 1989, National Academic Press, Washington D.C.
- Katch F.I. and Mc Ardle W.D.: Nutrition. Weight Control & Exercise. Lea & Febiger, 1998.
- Maughan J.R. and Maughan J.: Nutrition in Sport. Encyclopedia of Sports Medicine, Vol. VII, Blackwell Science Inc., 2000.

ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (1 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ + 2 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 5

3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Η εκπαίδευση σε θέματα που αφορούν την εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης υγιών ατόμων ή ασθενών και πληθυσμιακών ομάδων και η διδασκαλία και χρήση τεχνικών που χρησιμοποιούνται σε αυτές τις περιπτώσεις.

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- Οι τεχνικές για τη χρήση ενός ερωτηματολογίου με ιατρικά, κοινωνικά-οικογενειακά και διαιτητικά ερωτήματα (διαιτολογικό ιστορικό) και η χρήση τους στην αναγνώριση παραγόντων υψηλού κινδύνου για δυσθρεψία ή άλλες διαταραχές διατροφής.
- Καταγραφή διατροφικής συμπεριφοράς (προτιμήσεις ή αποστροφές σε τρόφιμα)
- Δείκτες διαιτητικής εκτίμησης, η αξιολόγηση, χρησιμότητα αυτών
- Ανθρωπομετρικοί δείκτες στην εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης
- Φυσικοί δείκτες που προκύπτουν από την κλινική εξέταση, η σημασία και η χρήση τους στην εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης
- Βιοχημικοί δείκτες, η σημασία τους, οι μέθοδοι προσδιορισμού τους και η χρήση τους

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- Nutritional Assessment, Roslind Gibson, 1993
- Essential Clinical signs, Churchill Livingstone, 1990
- Clinical Assessment of the Nutritional Status of Adults, R.M. Russel, K.H. Jacob, Greenberg, 1998
- Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status, Roberto Frisancho, 1991

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 2, (1 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 2

3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

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

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Cheraskin E., Brecher A. and Rigsolorf M.W.: Psychodietetics: Food as a key to emotional health. Madison Books, Inc., 1987
Capaldi D.E. and Capaldi D.: Why we eat, what we eat: The psychology of eating. American Psychological Association, 1996
Cassell K.D. and Cleaves H.D.: The food for thought. The sourcebook for Obesity and Eating Disorders; Facts on File Inc., 2000
Cooper J.P. and Stein A.: Feeding problems and Eating Disorders in Children and Adolescents, Vol. 5. Gordon and Breach Publ., 1992
Πιπερόπουλος Γ.: Εφαρμοσμένη Ψυχολογία. Εκδόσεις Ελληνικά Γράμματα, Θεσσαλονίκη, 1995

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ II

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (4 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ: Η μελέτη του ρόλου των τριών κύριων θρεπτικών συστατικών των τροφίμων στην ανθρώπινη διατροφή. Επίσης, να καταδειχθεί η αναγκαιότητα της συμμετοχής τους στη δίαιτα και να επισημανθούν οι αλληλεπιδράσεις τους σε μεταβολικό επίπεδο, όπως και τα προβλήματα που δημιουργούνται από την ελλειμματική ή τη μη-ισόρροπη πρόσληψή τους.

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

-Δομή και χαρακτηριστικά των υδατανθράκων. Πέψη και απορρόφηση των υδατανθράκων. Συμβολή των υδατανθράκων στη δομή και λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού. Δομή και ιδιότητες πρωτεϊνών-αμινοξέων. Πέψη και απορρόφηση πρωτεϊνών. Απαιτήσεις του ανθρώπου σε πρωτεΐνες-αμινοξέα, βιολογική αξία πρωτεϊνών, τρόποι υπολογισμού τους. Πρωτεϊνικές πηγές, βιοδιαθεσιμότητα αμινοξέων. Διαταραχές από την ελλιπή ή υπερβολική πρόσληψη πρωτεϊνών-αμινοξέων. Δομή και ιδιότητες λιπών που απαντώνται στα τρόφιμα, πέψη και απορρόφηση των λιπών. Ανάγκες του ανθρώπου σε λίπη, απαραίτητα λιπαρά οξέα. Επίδραση της πρόσληψης λιπών και του είδους των λιπαρών οξέων στην υγεία. Προβλήματα στον μεταβολισμό των λιπών. Διαταραχές σχετικές με την ανισόρροπη πρόσληψη και τον μεταβολισμό των λιπών.

- Μελέτη της πέψης, απορρόφησης βιοδιαθεσιμότητας και μεταβολισμού των πρωτεϊνών, βιταμινών, μετάλλων και νερού, καθώς και οι αλληλεπιδράσεις αυτών. Αλληλεπιδράσεις μεταξύ των θρεπτικών συστατικών και ενδιάμεσων προϊόντων του μεταβολισμού. Επίδραση του μεταβολισμού των θρεπτικών συστατικών στη λειτουργία του σώματος. Ενεργειακές απαιτήσεις του ατόμου και σύσταση σώματος. Ασκήσεις: Βιβλιογραφική εργασία (ανασκόπηση ενός θέματος από τη βιοχημεία της διατροφής και παρουσίασή του).

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Townsend και Roth. Υγιεινή Διατροφή και Διαιτητική. Εκδόσεις "Ελλην".

Διατροφή και μεταβολισμός, Sareen S. Gropper, Jack L. Smith, James L. Groff, επιμέλεια: Λάμπρος Συντώσης, μετάφραση: Κ. Αναστασίου, Α. Γιάννη, Χ. Κούτσαρη, Γ. Κρανίου, Κ. Σκενδέρη. Ιατρικές Εκδόσεις Π. Χ. Πασχαλίδης, 2007, 294 σελ. ISBN 978-960-399-576-0

ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ι

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (1 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ + 3 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ:

Το μάθημα αποσκοπεί στην αρχική εξοικείωση των σπουδαστών με τις ανάγκες του ανθρώπινου οργανισμού σε θρεπτικά συστατικά, βιταμίνες, μέταλλα, ιχνοστοιχεία και ενέργεια κατά την εγκυμοσύνη και κυρίως τις διάφορες φάσεις της ανάπτυξης (την εμβρυϊκή ηλικία, τη βρεφική ηλικία, την πρώτη παιδική ηλικία και την εφηβεία).

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- Προσαρμογή του οργανισμού στην κύηση. Αύξηση του βάρους της εγκύου. Αλλαγή στη σύσταση του σώματος και κατανομή του επιπλέον βάρους σε διαφορετικούς ιστούς.
 - Η παχυσαρκία κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και οι συνέπειές της. Συσχετισμός βάρους και ύψους της εγκύου. Αύξηση του εμβρύου. Διατροφή πριν την κύηση. Διατροφή κατά την κύηση. Διαβήτη κύησης. Συνδυασμοί τροφών για τις φυτοφάγους εγκύους. Συστάσεις για την έγκυο που εργάζεται.
 - Παιδική διατροφή. Διατροφικές απαιτήσεις του βρέφους σε πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη και ενέργεια. Απαιτήσεις του βρέφους σε ανόργανα άλατα, ιχνοστοιχεία και βιταμίνες.
 - Μέθοδοι διατροφής του βρέφους. Σύγκριση θηλασμού και τεχνητής διατροφής.
 - Ενδοκρινολογικές αλλαγές στον πεπτικό σωλήνα μετά τη γέννηση.
 - Διατροφικές διαταραχές της πρώτης βρεφικής ηλικίας. Διατροφικές ανεπάρκειες της δεύτερης βρεφικής ηλικίας. Διατροφή παιδιών ηλικίας 1-4 ετών και διατροφικές διαταραχές κατά την ηλικία αυτή. Διατροφή κατά την σχολική ηλικία και κατά την εφηβεία και διατροφικές διαταραχές της ηλικίας αυτής.
 - Διατροφική αγωγή και αγωγή υγείας κατά την ανάπτυξη: Στόχοι, περιεχόμενο, μέθοδοι (επικοινωνίας, βελτίωσης στάσεων και διατροφικής συμπεριφοράς). Υλοποίηση προγραμμάτων διατροφικής παρέμβασης κατά την ανάπτυξη (σχεδιασμός, εφαρμογή, αξιολόγηση).
- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ: Εισαγωγή -Χρήση πινάκων -Γνωριμία με τα όργανα και τις μεθόδους -Προσδιορισμός ισοδυνάμων τροφίμων -Αναλυτική γνώση των τροφίμων και των περιεχομένων συστατικών -Διαιτολογία φυσιολογικής εγκύου -Διαιτολογία εφήβου εγκύου -Διαιτολογία παχύσαρκης εγκύου. -Διατροφή βρέφους 1-6 μηνών -Διατροφή βρέφους 6-12 μηνών -Διαιτολογία παιδιών 1-3 ετών και 3-6 ετών -Διαιτολογία παιδιών 6-9 ετών -Διαιτολογία εφήβων -Υποθερμιδικές δίαιτες για παιδιά -Δίαιτες για κλινήρη παιδιά.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

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

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (2 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ + 2 ΕΡΓ)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6

3. ΣΚΟΠΟΣ: Να αποκτήσουν οι φοιτητές τις βασικές γνώσεις της μικροβιολογίας και της υγιεινής τροφίμων, με κύριο άξονα τις σχέσεις των μικροοργανισμών με τα τρόφιμα και τον άνθρωπο.

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

-Οι πιο σημαντικοί μικροοργανισμοί της μικροβιολογίας και της υγιεινής τροφίμων (μύκητες, ζύμες, βακτήρια)-μορφολογικά, καλλιεργητικά, φυσιολογικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά αυτών, αναπαραγωγή, σχέση με τα τρόφιμα και τη δημόσια υγεία) (10 ώρες).

-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 φυσικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων (μικροβιοχλωρίδα φυτών, ζώων, εδάφους, νερού, αέρα), αρχές συντήρησης των τροφίμων (θερμότητα, ψύχος, κ.λπ.).

-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).

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Καλκάνη-Μπουσσιάκου Ε., Γενική Μικροβιολογία, Εκδόσεις Ελλην, Αθήνα, 1996

Παπαντωνίου Δ., Εργαστ. Ασκήσεις Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Θεσ/κη, 1995

Dart, R.K., Microbiology for the Analytical Chemist, Royal Society of Chemistry, U.K., 1996

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

ΞΕΝΗ ΓΛΩΣΣΑ ΙΙΙ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (1 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΣΤΑ ΑΓΓΛΙΚΑ

Η απόκτηση των απαραίτητων γνώσεων σε λέξεις, έννοιες και γραμματική, που σχετίζονται με το αντικείμενο της Διατροφής & Διαιτολογίας.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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. Στις Ασκήσεις Πράξης: Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Murphus: English Grammar in Use. Cambridge Univ. Press publ., 1997

Whitney, Catalbo and Rolfes: Understanding Normal and Clinical Nutrition. West Wadsworth publ. 1998

Bern, R. and Levy M.: Physiology. Mosby Inc., 1998

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΙΙΙ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2ΑΠ + 2 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 4
3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Η εμβάθυνση σε θέματα προχωρημένης στατιστικής ανάλυσης για την αντιμετώπιση προβλημάτων υψηλών απαιτήσεων, είναι το αντικείμενο του μαθήματος αυτού. Ο σπουδαστής θα κληθεί να υλοποιήσει περίπλοκους στατιστικούς, χειριζόμενος με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τους πόρους και τη μνήμη του υπολογιστή.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ:

Γενικά περί αλγορίθμων. Ανάλυση αλγορίθμων. Γενικά για τις δομές δεδομένων. Πίνακες δυο διαστάσεων. Πίνακες και συναρτήσεις. Χρήση του στατιστικού πακέτου SPSS στην Διατροφή και Διαιτολογία. Εφαρμογές: Συντελεστής συσχέτισης, Εξέταση δεικτών πληθυσμού. Απλά γραφήματα διασποράς. Μήτρες γραφημάτων διασποράς. Γραφήματα υπέρθεσης. Τρισδιάστατα γραφήματα. Αξιολόγηση αποτελεσμάτων δειγμάτων. Η κανονική κατανομή. Έλεγχος υπόθεσης για μοναδική μέση τιμή. Έλεγχος υπόθεσης για δύο σχετιζόμενες μέσες τιμές. Έλεγχος υποθέσεων για δύο ανεξάρτητες μέσες τιμές. Ανάλυση διακύμανσης ενός παράγοντα. Ανάλυση διακύμανσης δύο παραγόντων. Σύγκριση παρατηρούμενων και αναμενόμενων καταμετρήσεων. Μη παραμετρικοί έλεγχοι. Γραμμική παλινδρόμηση και συσχέτιση. Κατανομή T. Έλεγχος υποθέσεων και συσχετίσεων. Επίπεδα σημαντικότητας.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- “Δομές Δεδομένων και οργανώσεις αρχείων”, Χρ. Κοίλιας, Εκδ. Νέων Τεχνολογιών, ISBN 960-8105-64-1 (μόνο Ελληνική έκδοση)
“Δομές Δεδομένων με C”, Ν. Μισυρλής, ISBN 960-92031-1-6 (μόνο Ελληνική έκδοση)
“Δομές Δεδομένων και αρχεία στην C”, Σπ. Ζάρκου, ISBN 960-209-205-X (μόνο Ελληνική έκδοση)
“Δομές Δεδομένων. Μια προσέγγιση με Pascal.”, Ι. Μανωλόπουλος, ISBN 960-312-074-X (μόνο Ελληνική έκδοση)
“Data structures”. An advance approach using C”, J. Esakov, T. Weiss, ISBN 0-13-199043-8

ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (2 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3
3. ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Σκοπός και στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει και να αναλύσει τους φυσιολογικούς μηχανισμούς και τις λειτουργικές προσαρμογές του οργανισμού κατά την άσκηση. Να μελετήσει τις φυσιολογικές προσαρμογές του ανθρώπινου σώματος μετά από συστηματική άσκηση και να αναλύσει σε προχωρημένο επίπεδο τους παράγοντες εκείνους που επηρεάζουν την απόδοση και την επίδοση του ασκούμενου σε διάφορες δραστηριότητες που χειρίζεται και κατευθύνει ο πτυχιούχος φυσικής αγωγής.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Μυϊκή συστολή και απόδοση

Μηχανισμοί παραγωγής ενέργειας κατά την άσκηση

Καρδιαγγειακή και αναπνευστική λειτουργία κατά την άσκηση

Αερόβια και Αναερόβια ικανότητα

Θερμορύθμιση και ισορροπία υγρών κατά την άσκηση

Βιολογικές προσαρμογές της συστηματικής άσκησης

Μεταβολισμός πρωτεϊνών, λιπών και υδατανθράκων κατά την άσκηση

Εργογόνα διατροφικά συμπληρώματα και αθλητική απόδοση

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

McArdle, Katch & Katch. Φυσιολογία της Άσκησης. Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης 2001

Κλεισούρας. Εργο-Φυσιολογία: Φυσιολογική Βάση της μυϊκής προσπάθειας. Εκδόσεις Συμμετρία 1997

Brooks, Fahey, White & Baldwin (2000) Exercise Physiology: Human Bioenergetics and Its Applications 3rd edition. Mayfield 2000

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (2 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Επίσης, γίνεται αναφορά στον Ελληνικό Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και αναλυτική παρουσίαση των πρώτων 20 άρθρων του.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Τρόφιμα & Νομοθεσία, Διαδικασία διαμόρφωσης ποιοτήτων και προδιαγραφών. Ο Ελληνικός Κ.Π.Τ.. Ανάλυση των πρώτων 20 άρθρων του Κ.Π.Τ. Ενημέρωση για τις πιθανές αλλοιώσεις των τροφίμων και για τις μεθόδους επεξεργασίας τους, που ταυτόχρονα είναι και μέθοδοι συντήρησης.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, 2004

Ε' ΕΞΑΜΗΝΟ

ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ II

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (1 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ + 3 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ε', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 8

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

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

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Στο μάθημα διδάσκονται οι παρακάτω βασικές ενότητες:

-Η διατροφή του ανθρώπου σε σχέση με την ηλικία. Δημογραφικά (στατιστικά) στοιχεία. -Χαρακτηριστικά του γήρατος και διαφορές στα δύο φύλα. -Αλλαγές στη σύσταση και τη λειτουργία του σώματος με την ηλικία. Χρόνια νοσήματα της τρίτης ηλικίας που σχετίζονται με τη διατροφή. Διατροφή, φυσική δραστηριότητα και διάρκεια ζωής.

-Εκτίμηση της θρεπτικής κατάστασης των ηλικιωμένων. Ενεργειακές ανάγκες υπερηλίκων. -Ανάγκες των υπερηλίκων σε θρεπτικά συστατικά. Φάρμακα και διατροφή. -Εκτίμηση της διατροφικής κατάστασης των ηλικιωμένων. Διατροφική αγωγή για την Τρίτη ηλικία: Στόχοι, Περιεχόμενο, Μέθοδοι (επικοινωνίας, αλλαγής στάσεων και συμπεριφοράς). Υλοποίηση προγραμμάτων παρέμβασης στην Τρίτη ηλικία (Σχεδιασμός, εφαρμογή, αξιολόγηση).

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

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

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

ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (2 Θ + 4 ΑΣ.ΠΡ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ε', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 8

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

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

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 πολυαρτιρίτις). 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 καλοήγη, κακοήγη, αιτιολογία, πρόωμη 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 Πράξης: Συγγραφή και παρουσίαση ομαδικών ή ατομικών ασκήσεων σε θέματα της θεωρίας.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Spector D.T. and Axford S.J.: Introduction to general pathology, 4th ed.. Edinburg Churchill Livingstone publ., 1999

Stein: Παθολογία, τόμος 1-4, Ιατρ. Εκδ. Πασχαλίδη, 1998

Shils M.E. and Young V.R.: Modern Nutrition in Health & Disease. Lea & Febinger, 1998

Χατζηγιάννης Στ.: Εσωτερική παθολογία. Ιατρ. Εκδ. Πασχαλίδη, 1994

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (2 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ + 3 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ε', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6
3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Η παροχή γνώσεων στους φοιτητές για την παραγωγή και συντήρηση των βασικών ομάδων ζωικών προϊόντων (κρέας, γάλα, αλιεύματα) .Ενημέρωση για τις μεταβολές των θρεπτικών συστατικών (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, λίπη, φυσικές χρωστικές) των τροφίμων κατά την επεξεργασία τους στη βιομηχανία και στην κουζίνα. Επιπτώσεις των μεθόδων επεξεργασίας στις λειτουργικές ιδιότητες των θρεπτικών συστατικών και στην ποιότητα των τελικών προϊόντων.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Πρωτεΐνες: Δομές. Μετουσίωση. Λειτουργικές ιδιότητες (ΙΣΝΕ, διαλυτότητα, αφρισμός, σχηματισμός πηκτής, συγκράτηση αρωματικών ουσιών). Λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών των αλεύρων, του κρέατος, του γάλακτος και του αυγού. Υδατάνθρακες: Δομή του αμύλου και λειτουργικές ιδιότητες (ζελατινοποίηση, σχηματισμός πηκτής, επαναδιάταξη). Πηκτινικά συστατικά. Gums. Λίπη: Δομή και φυσικοχημικές ιδιότητες. Γαλακτώματα. Λάδια σαλατών. Λάδια τηγανίσματος. Φυσικές χρωστικές: Δομή και απομόνωση (μυοσφαιρίνης, χλωροφυλλών, καροτενοειδών, ανθοκυανινών, ανθοξανθινών και βεταλαϊνών). Επίδραση εξωτερικών παραγόντων στις ανωτέρω χρωστικές. (6 ώρες)

Α. Γάλα & Γαλακτοκομικά προϊόντα. Παραγωγή & συστατικά του γάλακτος. Μικροβιολογία του γάλακτος, παστεριωμένο και αποστειρωμένο γάλα. Όξινα γαλακτικά προϊόντα. Τυριά. Β. Κρέας & κρεατοσκευάσματα. Περιγραφή & ταξινόμηση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Κάπνισμα, αλάτισμα και νίτρωση. Αφυδατωμένα, παστεριωμένα και βραστά αλλαντικά. Συντήρηση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων με ψύξη. Γ. Αλιεύματα. Σχηματική ταξινόμηση αλιευμάτων. Χημική σύσταση και βιολογική αξία. Διατήρηση με ψύξη και κατάψυξη. Κονσερβοποίηση, αλάτισμα, κάπνισμα και αποξήρανση αλιευμάτων.

Γενικά για την συντήρηση φρούτων και λαχανικών. Κονσερβοποίηση φρούτων. Κονσερβοποίηση λαχανικών. Ξήρανση φρούτων. Δαμάσκηνα, σουλτανίνα, σύκα. Λίπη και λάδια. Τεχνολογία παραλαβής ελαίων – Ελαιόλαδο. Τεχνολογία παρασκευής ελιών. Τεχνολογία δημητριακών. Ποιότητες αλεύρων, αρτοποιήση. Προϊόντα δημητριακών. Τεχνολογία παρασκευής καφέ και τσαγιού. Τεχνολογία παρασκευής τουρσιών. Τεχνολογία παρασκευής οίνου.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Hubbard R.M.: Statistical Quality Control for the Food Industry. Marcel Dekker Pub., 1996
Lawless T.H.: Sensory evaluation of food. Principles and practices. Hildegard Heymann publ., 1998
Salunke O.K., Kadam S.S., Handbook of Vegetable Science and Technology, Marcel Dekker Pub., 1998
Varman A.H. and Suitherland J.P.: Κρέας και προϊόντα κρέατος, Εκδ. ΙΩΝ, Αθήνα, 1999
Vaglanic V., Essentials of food science, Aspen Pub Inc., 1997

ΕΡΓΟΜΕΤΡΙΑ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (2 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ + 2 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ε', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 5
3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να παρουσιάσει με κατανοητό τρόπο τις θεμελιώσεις των διαφόρων εργομετρήσεων και περιέχει κεφάλαια που διαπραγματεύονται τις έννοιες δοκιμασία – μέτρηση – αξιολόγηση, τη μέτρηση του μυϊκού έργου και τη μέτρηση της καρδιακής απόδοσης. Επίσης παρουσιάζονται οι δοκιμασίες βιολογικών ικανοτήτων όπως π.χ. η αερόβια ικανότητα και η φυσική κατάσταση.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Δοκιμασίες: Εγκυρότητα, Αξιοπιστία, Αντικειμενικότητα, έλεγχος κριτηρίων, συντελεστής συσχέτισης. Μέτρηση: Σφάλμα μέτρησης, πηγές σφάλματος, Συστηματικό σφάλμα, Τυχαίο σφάλμα, τυπική απόκλιση, εγκυρότητα. Αξιολόγηση μετρήσεων. Μέτρηση Μυϊκού Έργου, Μονάδες Μέτρησης, Δύναμη – Έργο – Ενέργεια – Ισχύς – Συντελεστής Απόδοσης. Βασικά Εργόμετρα, Ειδικά Εργόμετρα, σύγκριση Εργομέτρων, Εργομετρική διαδικασία. Μέτρηση Καρδιακής απόδοσης (καρδιακή συχνότητα, αρτηριακή πίεση). Εργοσπιρομέτρηση, Μέγιστη πρόσληψη οξυγόνου, Θερμιδομετρία (άμεση-έμμεση). Πρόβλεψη μέγιστης πρόσληψης οξυγόνου

Δοκιμασίες Αερόβιας Ικανότητας και Φυσικής Κατάστασης. 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: Ομαδικές ή ατομικές ασκήσεις σε θέματα της θεωρίας.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Κλεισούρας Βασίλης «Εργομετρία»
- McArdle, Katch, Katch (επιμέλεια Κλεισούρας) «Φυσιολογία της Άσκησης», τόμος Ι)
- S. Bird, R. Davison Eds.: Bases physiological testing. 3rd ed., British Association of Sport and Exercise Sciences, Leeds, 1997
- McArdle D.W., Katch I.F. and Katch L.V.: Sports and Exercise Nutrition. Lippincott Williams publ., 1999
- Burke R.E. and Berning R.J.: Training Nutrition: The Diet and Nutrition Guide for Peak Performance. Cooper Publishing Group, 1995

ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΚΑΙ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ-ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ε΄, ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

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

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 θεραπευτικής 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.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ε΄, ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

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

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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, ελαστικότητά 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.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Dasgupta Partha: The economics of food. Suntory-Toyota International Center for Economics & related Disciplines, 1997
Carruthers G.B. & Babb L.S.: Economy/Society markets, meanings & social structure. Thousand Oaks, London, 1999
Sims S.L.: The politics of fat and nutrition policy in America. Armonk, NY, London M.E. Sharpe, 1998
Bronner F.: Nutrition policy in Public Health. Springer Publishing Company, Inc., 1997
Endres B.J.: Community Nutrition – Changes and Opportunities. Prentice Hall publ., 1998

ΣΤ' ΕΞΑΜΗΝΟ

ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ Ι

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (1 Θ + 1 ΑΣ.ΠΡ + 3 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: ΣΤ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

Απόκτηση γνώσεων για νοσήματα που σχετίζονται με τη διατροφή και τις διαιτητικές εκτροπές και απαιτούν αγωγή ή παρέμβαση σε επίπεδο νοσοκομειακής περίθαλψης ή πρωτοβάθμιας φροντίδας. Βασικές αρχές σύνταξης διαιτολογίου για παθολογικές καταστάσεις.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

-Στοιχεία παθοφυσιολογίας, διάγνωσης, μέτρων πρόληψης και θεραπείας για τα παρακάτω νοσήματα: Πρωτεϊνο-ενεργειακή δυσθρεψία (μορφές, αίτια, εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης, παθολογία, νόσος Kwashiorkor, μαρασμός, θεραπευτική αντιμετώπιση, αξιολόγηση θεραπείας). Παχυσαρκία: ορισμός, αίτια, επιπτώσεις, θεραπευτική αντιμετώπιση, ειδικές δίαιτες, ψυχολογική υποστήριξη. Τεχνικές ελέγχου διατροφικής συμπεριφοράς, θεραπεία φαρμακευτική και χειρουργική. Αναιμίες: ταξινόμηση, κλινική εικόνα, εργαστηριακά ευρήματα, επιπτώσεις, βιοδιαθεσιμότητα σιδήρου, μέτρα πρόληψης, αναιμίες από ανεπάρκεια φολικού οξέος και βιταμίνης B12. Αρτηριακή Υπέρταση -Αθηρωμάτωση: μηχανισμός αθηρωματογένεσης, στάδια εξέλιξης, επιπλοκές.

-Στεφανιαία νόσος: ορισμός, αίτια, παράγοντες κινδύνου, αρχές προληπτικής αντιμετώπισης. Καρδιακή ανεπάρκεια, θεραπευτική -διαιτητική αντιμετώπιση. -Άλλες αγγειακές παθήσεις (ισχαιμία, έμφραγμα εγκεφάλου). Υπερλιπιδαιμίες (ταξινόμηση, παθογένεια και θεραπευτική -διαιτητική παρέμβαση για κάθε τύπο, φαρμακευτική αγωγή). Καρκίνος (διαιτητικοί παράγοντες που αυξάνουν ή μειώνουν τον κίνδυνο καρκίνου, μέτρα πρόληψης-προφύλαξης). Υποθρεψία στους ογκολογικούς ασθενείς – Αλκοολισμός (ορισμός, επιδημιολογικά στοιχεία, επίδραση του αλκοόλ στις λειτουργίες του οργανισμού, αίτια, μορφές, διάγνωση, αντιμετώπιση, ψυχοθεραπεία, διαιτητική κάλυψη). Ραχιτισμός, Οστεοπόρωση αίτια, παθογένεια, μέτρα πρόληψης, διαιτητική παρέμβαση). Ψυχογενείς παρεκκλίσεις διατροφικής συμπεριφοράς. Βουλιμία, πολυφαγία -Φαρμακευτικές επιδράσεις στη διατροφή.

Εργαστήριο: Εργαστηριακές-φροντιστηριακές ασκήσεις σχεδιασμού και σύνταξης διαιτολογίων πάνω σε ιατρικά ιστορικά ασθενών, που προέρχονται από τα νοσοκομεία, καθώς και από το συγγενικό-φιλικό περιβάλλον των φοιτητών. Επισκέψεις στα νοσοκομεία (σε θαλάμους ασθενών, εξωτερικά ιατρεία, χώρους παρασκευής τροφίμων, διανομής) με προσωπικές συνεντεύξεις και στη συνέχεια σύνταξη εξατομικευμένου διαιτολογίου, ειδικού για κάθε περίπτωση. Οι ασκήσεις και οι εργασίες αφορούν τα αντίστοιχα νοσήματα, που περιλαμβάνονται στη θεωρία του μαθήματος "Κλινική Διατροφή Ι"και επιπρόσθετα περιέχει: λήψη ιατρικού ιστορικού, αιματολογικές και βιοχημικές εξετάσεις, οργανόγραμμα και λειτουργία τμήματος διατροφής στα νοσοκομεία, μορφές σίτισης ασθενών στα νοσοκομεία.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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

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

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

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (2 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ + 2 ΕΡΓ)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: ΣΤ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Εξοικίωση με τις γενικές αρχές και μεθόδους που εφαρμόζονται στον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων και στη διασφάλιση της ποιότητάς τους, όπως ο οργανοληπτικός έλεγχος των τροφίμων, ο έλεγχος της υφής και του χρώματος των τροφίμων με ενόργανες μεθόδους και τα διεθνή συστήματα διασφάλισης της ποιότητας.

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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). Ποιοτικός έλεγχος της υφής των τροφίμων με αντικειμενικές μεθόδους - Είδη παραμορφώσεων, νευτόνια και μη νευτόνια ρευστά, μέτρηση ρεολογικών χαρακτηριστικών. Ποιοτικός έλεγχος του χρώματος των τροφίμων.

Τομάτα, τοματοπολτός. Φρούτα. Ξηροί καρποί. Σιτηρά και προϊόντα δημητριακών. Ψάρια. Κρέας. Ελαιόλαδο. Μέλι. Νερό. Καφές. Κρασί. Συστήματα Ποιότητας στα Νοσοκομεία.

Συσχέτιση αποτελεσμάτων μεταξύ υποκειμενικών και αντικειμενικών μεθόδων.

Στατιστικός έλεγχος διεργασίας (SPC)-Βασικές έννοιες στατιστικής, διαγράμματα ελέγχου-Έλεγχος κρίσιμων σημείων (HACCP)-(GMP)-Διασφάλιση ποιότητας κατά ISO 9000.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Gould W.A.: Current Good Manufacturing Practices (CGMP's) – Food Plant Sanitation. CTI Publ., Inc., Baltimore, 1990

Gould W.A.: Total Quality Management for the Food Industries. CTI Publ., Inc., Baltimore, 1992

Novack J.L.: The ISO 9000 Quality Manual Developer. Prentice Hall PTR, New Jersey, 1995

Corlett D.A.: HACCP user's manual. Gaithersburg, Md. Aspen Publishers, 1998

ΔΗΜΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (2 Θ + 2 ΑΣ.ΠΡ + 2 ΕΡΓ)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: ΣΤ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Απόκτηση βασικών γνώσεων που χρησιμοποιεί η επιστήμη της Επιδημιολογίας σ' ένα ευρύ πεδίο εφαρμογών της ιατρικής έρευνας σε σχέση με τη διατροφή όπως είναι: η εκτίμηση του επιπέδου υγείας ενός πληθυσμού, η διερεύνηση της αιτιολογίας των νοσημάτων με βάση την κατανομή και εξέλιξή τους στον πληθυσμό, η ορθολογική μεθόδευση και πραγμάτωση επιδημιολογικών ερευνών, αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας παρεμβατικών προγραμμάτων με χαρακτήρα θεραπευτικό ή προληπτικό, η παρακολούθηση της σύγχρονης βιβλιογραφίας με κριτική προσέγγιση και επιστημονικά κατοχυρωμένη και τεκμηριωμένη γνώση, και η εφαρμογή μέτρων σε προβλήματα Δημόσιας Υγείας που σχετίζονται άμεσα με την Διατροφή και επιπολάζουν στις σύγχρονες κοινωνίες.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Δυναμική ισορροπία της υγείας, φυσικοί και κοινωνικοί παράγοντες που την επηρεάζουν, πρόληψη-επίπεδα πρόληψης, πρωτοβάθμια φροντίδα υγείας. Δείκτες υγείας. Ειδικοί δείκτες: θνησιμότητας (κατά αιτία, φύλο, ηλικία). Ειδικοί δείκτες: νοσηρότητας (επίπτωση, επιπολασμός). Δημογραφικοί δείκτες (σύνθεση, πληθυσμιακές πυραμίδες, προσδόκιμο επιβίωσης κ.α.). Κοινωνικά μοντέλα υγείας και νόσου (αγροτικές, βιομηχανικές, μεταβατικές κοινωνίες, διαχρονικές μεταβολές). Στοιχεία επιδημιολογίας. Διαίρεση επιδημιολογικών ερευνών. Μορφές επιδημιών, διερεύνηση επιδημιών λοιμώδους αιτιολογίας. Μέτρα προφύλαξης, ανοσία. Διεξαγωγή επιδημιολογικής έρευνας: Οργάνωση, εκτέλεση, αξιολόγηση, παρουσίαση αποτελεσμάτων. Επιδημιολογική προσέγγιση χρόνιων εκφυλιστικών νοσημάτων που σχετίζονται με τη Διατροφή (Στεφανιαία νόσος, υπέρταση, καρκίνος, σακχαρώδης διαβήτης, παχυσαρκία κ.α.). Εκτίμηση διατροφικής κατάστασης του πληθυσμού, μεθοδολογικές παρατηρήσεις. Λογιστικές μέθοδοι διαιτολογικών ερευνών. Τροφικές δηλητηριάσεις (χημικά αίτια, μικροβιακά αίτια-σαλμονέλες, σταφυλόκοκοι, κλωστηρίδιο διαθλαστικό κ.α.). Μέτρα πρόληψης χειριστών τροφίμων). Υδατογενείς λοιμώξεις. Παρασιτώσεις και δημόσια υγεία.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Garrow JS, James WPT, Ralph A. Human Nutrition and Dietetics. Churchill Livingstone 2002

Τριχόπουλος Δ, Καλαποθάκη Β, Πετρίδου Ε. Προληπτική Ιατρική και Δημόσια Υγεία. Εκδόσεις ΖΗΤΑ. Αθήνα 2000

Oshaug A, Benbouzid D and Guilbert J. Community Nutrition. Educational Handbook for Nutrition Trainers. WHO, Nordic School of Nutrition. World Health Organization.

Public Health Nutrition Journal 2000-2006

ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (4 Θ + 2 ΑΣ.Π)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ζ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6

3. ΣΚΟΠΟΣ: 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. Επίσης, Η απόκτηση βασικών γνώσεων σε θέματα παιδαγωγικής και ανάπτυξη δεξιοτήτων για τη διεξαγωγή εκπαιδευτικών προγραμμάτων στον τομέα της διατροφής σε επαγγελματικό και σχολικό επίπεδο.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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.).

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.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Cottrell R.: Weight control: The current perspective. Chapman and Hall, London, 1995
Hodges M.A.P. and Vickery E.C.: Effective Counseling: Strategies for Dietary management. Aspen Publ., Inc., 1988
Curry R.K. and Connor M.J.: Nutrition counseling and communication skills. Saunders W.B. Co, 1997
Snetselaar G.L.: Nutrition counseling skills for medical nutrition therapy, 3rd ed.. Aspen Publ., Inc., 1997
Oshang A., Benbouzid D. and Guilbert J.: Educational Handbook for Nutrition Trainers. Worlds Health Organization, Geneva, 1993
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
Berman C. and Fromer J.: Teaching children about food. A teaching and activities guide. Bull Publishing Company, 1991

ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (2 Θ + 1 ΑΣ.Π)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: ΣΤ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

3. ΣΚΟΠΟΣ: Ενημέρωση σ' όλες τις λειτουργίες μιας μονάδας μαζικής παραγωγής τροφίμων (προμήθεια πρώτων υλών, παραλαβή, αποθήκευση, εξαγωγή των πρώτων υλών προς τα τμήματα παραγωγής, τμήματα παραγωγής, συσκευασία και αποθήκευση τελικών προϊόντων, διακίνηση και διάθεση, αναθέρμανση και υγιεινή στους χώρους, τον εξοπλισμό και το προσωπικό της μονάδας).

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ρόλος και οργάνωση των μονάδων μαζικής παραγωγής τροφίμων. Τομέας προμηθειών: Μέθοδοι και διαδικασίες προμήθειας των πρώτων υλών. Πηγές και τρόποι προμήθειας. Τμήμα παραλαβής και προϋποθέσεις ορθής λειτουργίας του. Αποθήκευση των πρώτων υλών (ξηρή, υπό ψύξη, υπό κατάψυξη). Εξοπλισμός, υγιεινή και διαχείριση των αποθηκευτικών χώρων. 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. Συσκευασία των τελικών προϊόντων. Ιδιότητες των υλικών συσκευασίας. Παράγοντες που καθορίζουν το είδος της συσκευασίας που θα επιλεγθεί. Συντήρηση των τελικών προϊόντων υπό ψύξη, ελαφρά κατάψυξη και κατάψυξη. Διακίνηση και διάθεση των τελικών προϊόντων. Εταιρίες Logistic. Σύστημα Franchising. Αναθέρμανση των τελικών προϊόντων στο σημείο κατανάλωσης. Μορφές μονάδων μαζικής εστίασης. Κανόνες υγιεινής στις μονάδες μαζικής παραγωγής τροφίμων (4 ώρες).

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

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

ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 3, (2 Θ + 1 ΑΣ.Π)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: ΣΤ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 3

3. ΣΚΟΠΟΣ: Να μελετηθούν εκείνοι οι μηχανισμοί που μεταβάλλουν θετικά ή αρνητικά τη λειτουργικότητα των θρεπτικών στοιχείων των τροφίμων και επηρεάζουν τη βιοδιαθεσιμότητά τους.

4. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Επιδράσεις βιομηχανικής επεξεργασίας και αποθήκευσης στα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων. Επιδράσεις της αποθήκευσης, των μεθόδων συντήρησης και της βιομηχανικής επεξεργασίας στα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων (Ψύξη-Κατάψυξη, Θερμική επεξεργασία, Ζυμώσεις, Αφυδάτωση & Ενυδάτωση, Πρόσθετα, Αλάτισμα, Ωρίμανση, Κάπνισμα, Ακτινοβολήση, Μικροκύματα). Επιδράσεις του τρόπου παρασκευής των τροφίμων στα θρεπτικά συστατικά. Προσθήκη θρεπτικών συστατικών στα τρόφιμα και ο μεταβολισμός τους. Μεταβολισμός των προστιθέμενων θρεπτικών συστατικών στα τρόφιμα. Αλληλεπιδράσεις θρεπτικών συστατικών στα τρόφιμα: Αλληλεπιδράσεις θρεπτικών συστατικών (νερό, άλατα, κολλοειδή, άμυλο, πρωτεΐνες, λίπη, γευστικά, πρόσθετα). Επίδραση της μεθόδου και των υλικών συσκευασίας στην ποιότητα των τροφίμων.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- Nutritional Evaluation of Food Processing by Robert S. Harris (Editor), Endel Karmas (Editor), Publisher: Kluwer Academic Publishers (Jan 1988), ISBN: 0442247621
- Jeremiah E.L.: Freezing Effects on Food Quality. Marcel Dekker Inc., NY, 1996.
- Perkins, E.G. and Erickson, M.D.: Deep frying, Chemistry, Nutrition and Practical application. AOCS Press, Illinois, 1996.
- Gaoncar, A.: Ingredient Interactions, Effects on Food Quality. Marcel Dekker Inc., NY, 1995.
- Karmas, F. and Harris, R.S.: Nutritional evaluation of food processing. AVI Publ., NY, 1988.
- Leonard E.A.: Packaging: Specifications, Purchasing and Quality Control. Marcel Dekker Inc., NY, 1996.

Ζ' ΕΞΑΜΗΝΟ

ΚΛΙΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ II

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (1 Θ + 1 ΑΣ.Π + 3 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ζ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ: Η προσέγγιση της παθοφυσιολογίας της διατροφής σε νοσήματα που η αντιμετώπισή τους περιλαμβάνει διατροφική παρέμβαση ή διατροφικούς χειρισμούς, και η εξοικείωση με τις μεθόδους παρέμβασης. Η προσέγγιση των πρακτικών διατροφικής παρέμβασης με τρόπο τέτοιο που να προάγει τη διαμόρφωση της συνείδησης του καθοριστικού και αυτόνομου έργου του Επιστήμονα Διατροφής. Ο ρόλος αυτός γίνεται ιδιαίτερα σημαντικός μέσα από την αντίληψη της απόλυτης εξατομίκευσης του κάθε διαιτολογίου. Έτσι, επιλέχτηκε η ανάλυση διαιτολογίων για παθολογικές καταστάσεις όχι με αναφορά στην ασθένεια, αλλά με περιγραφή των χαρακτηριστικών του απαιτούμενου διαιτολογίου.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ανεπάρκεια ανώτερου πεπτικού σωλήνα. -Εντερική ανεπάρκεια, δυσαποροφήσεις. Ασθένειες του ήπατος, της χολής και του παγκρέατος. Αναπνευστική ανεπάρκεια -καρδιακή ανεπάρκεια. Νεφρική ανεπάρκεια (οξεία-χρόνια) Ανοσοανεπάρκεια (με βασικές αρχές ανοσοδιατροφής). Σακχαρώδης διαβήτης. Βασικά δεδομένα για τα συγγενή μεταβολικά νοσήματα. Ανεπιθύμητες αντιδράσεις από τροφές, τροφικές αλλεργίες. Υποθρεψία σε ασθενείς, ομάδες υψηλού κινδύνου. Θρεπτική υποστήριξη ασθενούς, τρόποι, ιδιαιτερότητες κατά ηλικία, λήψη αποφάσεων. Εισαγωγή στην εντερική διατροφή, οδοί και τεχνικές χορήγησης. Σκευάσματα εντερικής διατροφής, επιπλοκές. Παρεντερική διατροφή. Εξειδικευμένη διατροφή σε παιδιατρικούς ασθενείς.

Στο εργαστήριο: Αναλύεται η σύνθεση των διαιτολογίων, οι ιδιότητές τους, τα αποτελέσματά τους και τα τυχόν μειονεκτήματα ή και επιπλοκές της εφαρμογής τους. Περιλαμβάνονται: Διαιτολόγια ελεγχόμενης σύστασης, δίαιτα υδρική, δίαιτα υδαρής. Διαιτολόγιο υπερθερμιδικό, υποθερμιδικό, χαμηλού λευκώματος, υπερλευκωματούχο, χαμηλών λιπιδίων, ελεγχόμενων υδατανθράκων, υψηλού υπολείματος, χαμηλού υπολείματος, ελεγχόμενων ηλεκτρολυτών. Περιοριστικές δίαιτες (χωρίς λακτόζη, χωρίς γάλα, χωρίς γλουτένη). Στοιχειακή διατροφή. Συνδυασμοί διαιτολογίων για παθολογικές καταστάσεις.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Nutrition Society: Clinical Nutrition. Blackwell Science, Inc., 2001

Shils E.M., Olson A.J. and Shike M.: Modern nutrition in health & disease, 9th ed.. Lea & Febinger, Philadelphia, 1998

Whitney N.E., Catalbo B.C. and Rofles R.S.: Understanding normal and clinical nutrition, 5th ed.. Wadsworth publ., London West, 1998

Heimbürger C.D. and Weinsier L.R.: Handbook of clinical nutrition, 3rd ed. Mosby publ, St. Louis, 1997

Kirby D.F., Stanley J.D.: Practical Handbook of Nutrition in Clinical Practice, CRC Press, 1994

ΑΘΛΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 5, (1 Θ + 1 ΑΣ.Π + 3 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ζ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6
3. ΣΚΟΠΟΣ: 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 στην βελτιστοποίηση της αθλητικής απόδοσης.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

-Τροφή –Ενέργεια -Αθλητισμός (Πηγές ενέργειας για τη μυϊκή λειτουργία, συμμετοχή των ενεργειακών αποθεμάτων στους μηχανισμούς παραγωγής ενέργειας) -Πρωτεΐνες και αθλητική δραστηριότητα -Λίπη (Παράγοντες που επηρεάζουν το ποσοστό συμμετοχής του λίπους στους μηχανισμούς παραγωγής ενέργειας) -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.

Στις Ασκήσεις Πράξης: Ομαδικές ή ατομικές ασκήσεις σε θέματα της θεωρίας. Στο Εργαστήριο: 1. Αναπνευστικό πηλίκο - Θερμιδικό ισοδύναμο οξυγόνου, διοξειδίου του άνθρακα. 2. Μέτρηση βασικού μεταβολισμού, μεταβολισμού άσκησης. 3. Εκτίμηση θρεπτικής κατάστασης αθλητών. 4. Σύνταξη διαιτολογίου αθλητών. 5. Διατήρηση αγωνιστικού σωματικού βάρους. 6. Σχεδιασμός διαιτολογίου για αθλητές στίβου, άρσης βαρών. 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, κολύμβησης.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- Διατροφή για υγεία, άσκηση και αθλητισμό. Συγγραφέας: Χασαπίδου Μαρία, Τσιλιγκίρογλου - Φαχαντίδου Άννα. Εκδότης: University Studio Press, ISBN: 978-960-12-1130-5. Έτος έκδοσης: 2002
- Αθλητική Διατροφή, J. R. Maughan, L. M. Burke, Επιστημονική Επιμέλεια Ελληνικής Έκδοσης: Α. Σ. Συντώσης, (Τίτλος πρωτότυπου: Handbook of Sports Medicine and Science: Sports Nutrition, Blackwell Science), Ιατρικές Εκδόσεις Πασχαλίδης, 2006.
- Διατροφή: Υγεία, Ευρωστία & Αθλητική Απόδοση, M. H. Williams, Επιστημονική Επιμέλεια Ελληνικής Έκδοσης: Α. Σ. Συντώσης, (Τίτλος πρωτότυπου: Nutrition for Health, Fitness & Sport, 5th edition McGraw-Hill Companies Inc), Ιατρικές Εκδόσεις Πασχαλίδης, 2003.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (4 Θ + 2 ΑΣ.Π)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ζ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 6

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ:

Να δώσει την απαραίτητη θεωρητική υποδομή και τις δεξιότητες στους φοιτητές 'ώστε να είναι ικανοί να σχεδιάζουν και να εφαρμόζουν προγράμματα Διατροφικής Αγωγής και Αγωγής Υγείας σε ομάδες πληθυσμού. Να ευαισθητοποιηθούν οι φοιτητές στη φιλοσοφία της Διατροφικής Αγωγής. Να κατανοήσουν τις έννοιες της Πρόληψης, Προαγωγής και Αγωγής Υγείας. Να περιγράψουν μοντέλα και προσεγγίσεις στην Διατροφική Αγωγή. Να σχεδιάζουν και να οργανώνουν προγράμματα Αγωγής σε ομάδες πληθυσμού.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Φιλοσοφία της Διατροφικής Αγωγής Υγείας. Έννοιες και ορισμοί της Υγείας, πρόληψης, Προαγωγή Υγείας και Αγωγή Υγείας. Θεωρητικά μοντέλα και προσεγγίσεις στην Αγωγή Υγείας. Μεθοδολογία Αγωγής Υγείας. Ηθικά διλήμματα και δυσκολίες στην εφαρμογή προγραμμάτων Διατροφικής Αγωγής. Σχεδιασμός & εφαρμογή προγραμμάτων Διατροφικής Αγωγής. Προσδιορισμός αναγκών και προτεραιοτήτων, αξιολόγηση προγραμμάτων. Προσέγγιση θεμάτων σε διάφορες πληθυσμιακές ομάδες . Ενδεικτικά αναφέρονται: εξαρτησιογόνες ουσίες, Διατροφή, Άσκηση & Υγιεινή διαβίωση, νεοπλάσματα, καρδιολογικά νοσήματα κ.λπ.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Τριχοπούλου Α, Τριχόπουλος Δ., Προληπτική Ιατρική. Επιστημονικές εκδ. Γ. Παρισσιάνος, Αθήνα 1996
- Παπαευαγγέλου Γ. Ιατρική Δημογραφία και Οικογενειακός Προγραμματισμός, εκδόσεις ΒΗΤΑ Αθήνα 1992
- Naidoo J.Willis. Health Promotion, Foundations for practice, Bailliere Co, London 1994

ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΨΥΧΟΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 6, (4 Θ + 2 ΑΣ.Π)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: ΣΤ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 7

3. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Οι διατροφικές διαταραχές του τύπου της Ψυχογενούς Ανορεξίας, της Ψυχογενούς Βουλιμίας κ.λπ., παρουσιάζουν αυξητική τάση διεθνώς. Η δύσκολη αντιμετώπιση, με αποτελέσματα όχι πάντα καλά, καθιστά επιτακτική ανάγκη την αποτελεσματική πρόληψη των νοσημάτων αυτών. Ο παιδίατρος μπορεί να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο προς αυτή την κατεύθυνση. Στο μάθημα αυτό γίνεται παρουσίαση των τελευταίων δεδομένων όσον αφορά τη συχνότητα, τους προδιαθεσικούς παράγοντες, την πρόγνωση και την πρόληψη των νοσημάτων αυτών.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Διαταραχές στην πρόσληψη τροφής κατά την βρεφική, νηπιακή και παιδική ηλικία. Ψυχογενής ανορεξία, ψυχογενής βουλιμία, παχυσαρκία κατά την παιδική, εφηβική ηλικία και κατά την ενηλικίωση. Το μάθημα περιέχει ένα θεωρητικό μέρος (8-9 εβδομαδιαία μαθήματα), που στοχεύει στην εξοικείωση των φοιτητών με την ορολογία της ψυχοπαθολογίας, τα διεθνή εγχειρίδια κατάταξης των ψυχικών νόσων των παιδιών (DSM και ICD), τα οποία χρησιμοποιούνται ευρέως και στην Ελλάδα, καθώς και τις βασικές θεωρητικές και ερευνητικές προσεγγίσεις στην αιτιολογία των διαταραχών (βιολογική, νευροψυχολογική, γνωστική, ψυχοδυναμική και ψυχοκοινωνική). Περιέχει επίσης και ένα πρακτικό μέρος (3-4 εβδομαδιαία μαθήματα) με παρουσίαση video και συζήτηση περιπτώσεων ατόμων που παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά συμπτώματα μερικών από τις ψυχοπαθολογικές οντότητες που έχουν ήδη συζητηθεί στο θεωρητικό μέρος.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Lisa Rogers, Michael D .Resnick, James E. Mitchell , Robert W .Blum. The Relation between Socioeconomic Status and Eating – Disordered Behaviors in a Community Sample of Adolescent Girls. CCC 0276-3478 /97/010015-09
Margaret Grigg, Jenny Bowman, Sally Redman. Disordered Eating and Unhealthy Weight Reduction Practices among Adolescent Females. Preventing Medicine 1996; 25, 748-756
Gonzalo Morande, Julio Celada, Jose J Casas. Prevalence of Eating Disorders in a Spanish School-Age Population. Journal of Adolescent Health 1999; 24:212-219
Birthe K,Engelsen , Jon Christian Laberg. A Comparison of the three questionnaires (EAT-12, EDI, and EDE-Q) for assessment of eating problems in healthy female adolescents Nord J Psychiatry 2001; Vol 55-No 2: 129-135

ΠΕΡΙΓΕΝΝΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΑΤΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2 Θ + 2 ΕΡΓ)

2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ζ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 4

3. ΣΚΟΠΟΣ: Εφαρμογή της διατροφής και διαιτολογίας στην κλινική πράξη σε θέματα που αφορούν στην παιδιατρική διατροφή.

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Μητρικός θηλασμός. Διατροφή βρέφους & παιδιού. 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.

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

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Williams P.C.: Pediatric Manual of Clinical Dietetics. BC Decker Inc. Publ., London, 1998
- Walker W.A. and Watkins J.B.: Nutrition in Pediatrics. BC Decker Inc. Publ., London, 1997
- Sondel A.S.: Chronic Pulmonary conditions in Children: Case studies for Nutrition Management. MEd, RD, 1999
- Hendricks KM, Duggan C & Walker WA. Εγχειρίδιο Παιδικής Διατροφής (μετάφραση). Αθήνα: Εκδόσεις Παρισιάνου, 2000
- Walker & Watkins, Nutrition in Pediatrics: Basic Science and Clinical Applications, 3rd edition. Hamilton: BC Decker, 2003
- Shaw V, Lawson M. Clinical pediatric dietetics. Oxford: Blackwell 2001

ΕΝΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΡΕΝΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

1. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: 4, (2 Θ + 2 ΕΡΓ)
2. ΕΞΑΜΗΝΟ: Ζ', ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ 4

3. ΣΚΟΠΟΣ: Εποπτεία των κάτωθι θεμάτων: Εκτίμηση της κατάστασης θρέψης. Μεταβολική απάντηση του οργανισμού στην ασιτία, λοίμωξη & τραύμα. Συστατικά των διαλυμάτων Τεχνητής Διατροφής και τρόποι παρασκευής. Παρεντερική Διατροφή. Εντερική Διατροφή. Μεταβολικές επιπλοκές & παρακολούθηση. Χρήση καθετήρων. Κατ' οίκον νοσηλεία

4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Εκτίμηση της κατάστασης θρέψης, διαιτητικές ανάγκες σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη, υγρά, βιταμίνες, ιχνοστοιχεία. Τεχνητή Διατροφή ασθενών στην εντατική νοσηλεία & βαρέως πάσχοντες. Τεχνητή Διατροφή καρκινοπαθών. Τεχνητή Διατροφή ασθενών με παθήσεις γαστρεντερικού. Παιδιατρική διαιτητική υποστήριξη. Διαιτητική υποστήριξη νεογνών. Οξεοβασική ισορροπία & ηλεκτρολύτες. Εντερική σίτιση προϊόντα. Οδοί & τεχνικές χορήγησης διαλυμάτων τεχνητής διατροφής. Αλληλεπιδράσεις φαρμάκων με παρεντερική & εντερική σίτιση. Κατ' οίκον νοσηλεία. Συνταγογράφηση τεχνητής διατροφής & παρακολούθηση, καταγραφή αποτελεσμάτων.

5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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

Η' ΕΞΑΜΗΝΟ

ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- Κάθε φοιτητής του τελευταίου (Ζ') τυπικού εξαμήνου είναι υποχρεωμένος να εκπονήσει μια πτυχιακή εργασία με θέμα που έχει σχέση με τα πραγματικά προβλήματα της Διατροφής και Διαιτολογίας.
- Οι ομάδες μαθημάτων, έγκαιρα ανακοινώνουν στους φοιτητές τα συγκεκριμένα θέματα πτυχιακών εργασιών που προτείνονται από μόνιμα ή έκτακτα μέλη του εκπαιδευτικού προσωπικού του τμήματος.
- Οι φοιτητές που επιθυμούν να πάρουν θέμα πτυχιακής εργασίας, δηλώνουν σε ειδικό έντυπο, τρία θέματα από τα προτεινόμενα από την ομάδα μαθημάτων με σειρά προτίμησης.
- Κοινό θέμα πτυχιακής εργασίας μπορεί να ανατεθεί και σε ομάδα δύο φοιτητών με ταυτόχρονη κατανομή της εργασίας σε κάθε φοιτητή.
- Μετά την ολοκλήρωση της πτυχιακής εργασίας και ύστερα από έγκριση του επιβλέποντα εκπαιδευτικού υποβάλλεται μέσω πρωτοκόλλου στο τμήμα σε έξι αντίτυπα. Το Συμβούλιο του Τμήματος ορίζει τριμελή εξεταστική επιτροπή από μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού του Τμήματος συναφούς ειδικότητας, εκ των οποίων ο ένας είναι ο εισηγητής. Η παρουσίαση και εξέταση των πτυχιακών εργασιών γίνεται σε ανοικτή συνεδρίαση την οποία μπορούν να παρακολουθήσουν όλα τα μέλη Ε.Π. και φοιτητές του τμήματος και η οποία γίνεται στο τέλος κάθε μηνός.
- Τα μέλη της επιτροπής υποβάλλουν διευκρινιστικές και εξεταστικές ερωτήσεις, ώστε να διαμορφώσουν άποψη για την οριοθέτηση και την πληρότητα στην επεξεργασία του θέματος.
- Η επιτροπή αποφασίζει κατά πλειοψηφία για το βαθμό που θα δοθεί στην πτυχιακή.

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 πτυχιακών εργασιών. Η μέγιστη διάρκεια παρουσίασης κάθε πτυχιακής δεν μπορεί να ξεπερνά τα 35 λεπτά της ώρας, ενώ η μέγιστη διάρκεια των ερωτήσεων από τους εξεταστές ορίζεται στα 30 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 πτυχιακής 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 πτυχιακής 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 πτυχιακής 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 πτυχιακής εργασίας προκύπτει από τον μέσο όρο της βαθμολογίας των τριών εξεταστών.

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ

ΣΚΟΠΟΣ & ΣΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ:

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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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-νοσοκομείου, 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 ή του νοσοκομείου με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

-Γνώση του αντικείμενου της εργασίας. Συγκεκριμένα αξιολογούνται η θεωρητική κατάρτιση, οι ειδικές γνώσεις και η ικανότητα εφαρμογής των γνώσεων κατά τη διάρκεια της άσκησης.

- Αποτελεσματικότητα. Συγκεκριμένα αξιολογούνται η ποιότητα της εργασίας, καθώς και η ικανότητα προγραμματισμού, οργάνωσης, συντονισμού και ελέγχου των εργασιών του.

- Ενδιαφέρον και δημιουργικότητα. Συγκεκριμένα αξιολογούνται το ενδιαφέρον και η αφοσίωσή του στην εργασία.

- Επικοινωνία και συνεργασία. Συγκεκριμένα αξιολογούνται η δυνατότητα επικοινωνίας και επιτυχούς συνεργασίας με το υπόλοιπο προσωπικό της επιχείρησης.

B. Από τον Επόπτη πρακτικής άσκησης 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.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΛΟΓΙΑ

ΣΚΟΠΟΣ: Να αποκτήσει ο φοιτητής περιβαλλοντική παιδεία και να συνειδητοποιήσει ότι “ο άνθρωπος επιδρά στο περιβάλλον και το περιβάλλον διαμορφώνει την εξελικτική πορεία του ανθρώπου”. Επίσης να κατανοήσει τη σχέση μεταξύ της επιστήμης της Διατροφής και της δυναμικής των οικοσυστημάτων (τροφική αλυσίδα και ρύπανση του περιβάλλοντος).

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

- Οργανισμός και περιβάλλον - Δυναμική των οικοσυστημάτων. Οικοσύστημα- Κύκλος ύλης και ενέργειας στο οικοσύστημα- Πυραμίδες ενέργειας και βιομάζας- Τροφικές αλυσίδες- Όρια του οικοσυστήματος- Φυσικά διαθέσιμα - Δυναμική των πληθυσμών- Μοντέλα εξάντλησης των οικοσυστημάτων - Τεχνολογίες ανακύκλωσης - Πηγές ενέργειας και περιβάλλον. - Ρύπανση του περιβάλλοντος: Ρύπανση του περιβάλλοντος από στερεά, υγρά και αέρια απόβλητα - Διασπορά ρύπων στο περιβάλλον- Απλά μοντέλα (πρότυπα) διασποράς τοξικών ουσιών και ραδιενέργειας στις τροφικές αλυσίδες - Καταστροφή του στρώματος του όζοντος - Φωτοχημική ρύπανση- Φαινόμενο του θερμοκηπίου- Όξινη βροχή- Μακροχρόνιες κλιματικές αλλαγές. Στοιχεία περιβαλλοντικής εκπαίδευσης και πολιτικής: Περιβάλλον και Εκπαίδευση - Οργάνωση της σχολικής ζωής - Η ποιότητα της οικονομικής ζωής - Μέτρα της καθαρά Οικονομικής Ευημερίας - Η κρίση του πολιτισμού μας.

-Περιβάλλον και διατροφή: Επιδράσεις της ρύπανσης του περιβάλλοντος στις διατροφικές συνήθειες και στα συστήματα διατροφής - Μελέτη του ρόλου της κρίσης του παγκόσμιου οικοσυστήματος μέσα στο γενικό πλαίσιο του τρόπου ζωής των διαφόρων κοινωνικών ομάδων.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Θ. Κουϊμτζής και Κ. Σαμαρά-Κωνσταντίνου, «Έλεγχος Ρύπανσης Περιβάλλοντος», Εκδόσεις Ζήτη, Θεσσαλονίκη, 1994

ΞΕΝΗ ΓΛΩΣΣΑ (ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ)

ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Να μάθουν οι φοιτητές λέξεις, έννοιες, εκφράσεις και γραμματική σχετικά με γενικά θέματα βιολογικής επιστήμης, ώστε να μπορούν να παρακολουθήσουν μία διάλεξη στα Αγγλικά ή να διαβάσουν ότι τους ενδιαφέρει από την Αγγλική βιβλιογραφία και να το κατανοήσουν. Επίσης να διαβάσουν το εγχειρίδιο ενός εργαστηριακού οργάνου, ή οδηγίες φαρμάκων, όπως επίσης και να μπορέσουν να εκφρασθούν σε απλά Αγγλικά.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Οι βασικές κατηγορίες των θρεπτικών συστατικών (υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη, ίνες, ιχνοστοιχεία, βιταμίνες κ.λπ.) και σύντομη ανάλυση αυτών. Βασικές κατηγορίες τροφίμων (κρέατα, γαλακτοκομικά, λαχανικά, άμυλα, ποτά). Όλα αυτά συνοδεύονται από αντίστοιχη γραμματική. Κεφάλαια φυσιολογίας: πεπτικό σύστημα, νευρικό, ορμονικό, σύστημα αποθήκευσης, υγρό σώματος, ένζυμα, αντισώματα. 8 γενικά κεφάλαια, π.χ. : Διαιτολόγοι, φυσικές τροφές, snacks, υδρογόνωση λιπών, βιταμίνες, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, κ.λπ.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

The Oxford Dictionary of Abbreviations; Oxford (UK): Oxford University Press; 2002

McGraw-Hill Dictionary of Scientific and Technical Terms; 7th ed. New York: McGraw-Hill; 2003

Academic Press Dictionary of Science and Technology; C Morris, editor San Diego (CA): Academic Press; 2002

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ:

Η εξοικείωση των φοιτητών με τη συγγραφή μιας επιστημονικής εργασίας, και η πρόσβαση στην επιστημονική βιβλιογραφία της Διατροφής.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η αναζήτηση του υλικού για τη συγγραφή μιας επιστημονικής 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.

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. Εκτίμηση της παρουσίασης μιας εργασίας. Βαθμολόγηση της εργασίας κατά τομείς.

ΜΟΡΦΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:

Διαλέξεις στα πρώτα μαθήματα, στη συνέχεια παρουσιάσεις των εργασιών που ανατίθενται στους φοιτητές.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

Πώς γίνεται μια διπλωματική εργασία. Umberto Eco (μετάφραση Μ Κονδύλη) . Εκδ. Νήσος. Αθήνα. 2001. (διανεμόμενο σύγγραμμα)

Γραφή και ανάγνωση για τη χρήση της γλώσσας στις επιστήμες (επιμέλεια Γ. Κουζέλης). Εκδ. Νήσος. Αθήνα. 2001

Πώς γίνεται μια διπλωματική εργασία. Επιστημονική έρευνα και συγγραφή εργασιών. Κώστας Ζαφειρόπουλος. Εκδόσεις Κριτική. Αθήνα. 2005

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΗ ΙΑΤΡΙΚΗ

- Σύμφωνα με τον ΕΟΦ, τα συμπληρώματα διακρίνονται σε δύο κατηγορίες ανάλογα με την προβλεπόμενη ρήση τους.
 - 1. Συμπληρώματα διατροφής: Πρόκειται για διατροφικά προϊόντα, με σκοπό την συμπλήρωση της συνήθους διαίτας.
 - 2. Τρόφιμα ειδικής διατροφής Πρόκειται για ρόφημα τα οποία λόγω της ειδικής σύνθεσής τους προορίζονται για ειδική διατροφή συγκεκριμένων ομάδων πληθυσμού π.χ για υγιή βρέφη ή νήπια, για ειδικές κατηγορίες ατόμων με διαταραγμένο μεταβολισμό, ή για κατηγορίες ατόμων που βρίσκονται σε ειδική κατάσταση της φυσιολογίας τους. Το 2004 δημοσιεύτηκαν οι «Περί Συμπληρωμάτων Διατροφής Κανονισμοί» σε εναρμόνιση με την Οδηγία 2002/46/EK Του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου. Σύμφωνα με αυτούς λοιπόν "συμπληρώματα διατροφής ορίζονται τα τρόφιμα με σκοπό τη συμπλήρωση της συνήθους διαίτας, τα οποία αποτελούν συμπυκνωμένες πηγές θρεπτικών συστατικών ή άλλων ουσιών με θρεπτικές ή φυσιολογικές επιδράσεις, μεμονωμένων ή σε συνδυασμό. Διατίθενται στο εμπόριο σε: δοσιμετρικές μορφές, ήτοι μορφές παρουσίας όπως, κάψουλες, παστίλιες, δισκία, χάπια και άλλες παρόμοιες μορφές, καθώς και φακελάκια σκόνης, φύσιγγες υγρού προϊόντος, φιαλίδια με σταγονόμετρο, και άλλες παρόμοιες μορφές υγρών και κόνεων που προορίζονται να ληφθούν σε προμετρημένες μικρές μοναδιαίες ποσότητες.
 - Συμπληρώματα διατροφής είναι:
 - προϊόντα που περιέχουν συμπυκνωμένα ένα ή περισσότερα θρεπτικά συστατικά των οποίων ο προορισμός είναι να συμπληρώνουν το ημερήσιο διαιτολόγιο του ανθρώπου όταν η διατροφή του δεν είναι ισορροπημένη και δεν ανήκουν στην κατηγορία των κοινών τροφών
 - δεν είναι φάρμακα σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις περί φαρμάκων
 - ούτε προϊόντα ειδικής διατροφής και
 - δεν προορίζονται για ειδικές κατηγορίες ατόμων.
- Τα συμπληρώματα διατροφής διατίθενται αποκλειστικά από τα φαρμακεία με βάση την με αριθ. Υ1/ΓΠ 127962/03 27.2.2004 Υπουργική Απόφαση. Στη νομοθεσία η πώληση συμπληρωμάτων διατροφής ορίζεται να διενεργείται από καταρτισμένο προσωπικό το οποίο μπορεί να είναι :
- διαιτολόγος ή επιστήμονας τροφίμων,
 - εγγεγραμμένος ιατρός,
 - φαρμακοποιός ή
 - άλλο πρόσωπο το οποίο θα είναι καταρτισμένο σε σχέση με τα συμπληρώματα διατροφής ή την υγιεινή διατροφή.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ-ΔΙΑΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

ΣΚΟΠΟΣ:

Η μελέτη των διαπροσωπικών σχέσεων στο οικογενειακό, σχολικό, εργασιακό, κοινωνικό περιβάλλον.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ

ΧΥΤΗΡΗΣ Σ. ΛΕΩΝΙΔΑΣ

ISBN 9603900877, Έκδοση 2001, Σελίδες 312

ΤΕΛΟΣ