

ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΕΥ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	6		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	0809.2.002.0	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	2
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης	1	2	
Εργαστηριακές ασκήσεις	1	2	
ΣΥΝΟΛΟ	2	4	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικής Περιοχής, ανάπτυξης δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.hmu.gr/courses/NDS125/		

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα <i>Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.</i></p> <p><i>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης • Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων <p>Οι Έλληνες ακολουθούν σε γενικές γραμμές την μεσογειακή διατροφή ωστόσο η διατροφή των νεότερων κλίνει προς την δυτικού τύπου διατροφή η οποία περιλαμβάνει εξαιρετικά πολλά επεξεργασμένα και τυποποιημένα τρόφιμα. Ο σύγχρονος δε τρόπος ζωής που οδηγεί συχνά στο φαγητό που αγοράζεται έτοιμο (ντελιβερν)</p> <p>Αν προσθέσουμε και το νεαρό της ηλικίας των φοιτητών του τμήματος επιστήμων διατροφής και διαιτολογίας, θα αντιληφτούμε το γιατί οι νέοι άνθρωποι δεν έχουν εξοικείωση με τα τρόφιμα και ειδικά στην πρωτογενή μορφή τους</p> <p>Ωστόσο για να μπορέσουν οι αυριανοί διατροφολόγοι διαιτολόγοι να εξασκήσουν το επάγγελμά τους με πληρότητα και επιτυχία είναι αναγκαίο να γνωρίζουν τα τρόφιμα (επεξεργασμένα και μη επεξεργασμένα). Ο τίτλος “Τροφογνωσία” είναι ταυτόσημος με τον όρο “Βρωματολογία” που έχει προέλευση από τις αρχαίες ελληνικές “βρώση” και “βρώμα” για το φαγητό και το τρόφιμο και υπήρξε και τίτλος παλαιότερων ελληνικών συγγραμμάτων τροφίμων αλλά και σήμερα χρησιμοποιούμενος τίτλος στην αλλοδαπή π.χ. στην Ισπανία ως Bromatologia</p>

ΓΝΩΣΕΙΣ

Οι φοιτητές θα αποκτήσουν γνώσεις που σχετίζονται με τις ομάδες τροφίμων και τα είδη τροφίμων. Ολοκληρώνοντας το μάθημα θα γνωρίζουν

- Τις ομαδοποιήσεις της αγοράς αλλά και τις διαιτητικές ομαδοποιήσεις
- Όλα τα είδη τροφίμων που περιλαμβάνονται σε μια ομάδα τροφίμων (έμφαση στα είδη τροφίμων που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά)
- Θα έχουν πληροφορίες
 - για τις βοτανικές οικογένειες (σιτηρά –είδη που περιλαμβάνονται, ψυχανθή-όσπρια, λαχανικά κλπ)
 - Τις ποικιλίες και την εποχικότητα (πχ φρούτων) και την σημασία τους για τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του τροφίμου
 - είδη τυριών
 - κρέατα (είδη, μέρη σφαγίων-καταλληλότητα σε σχέση με τους τρόπους μαγειρέματος)
 - ψάρια και θαλασσινά των ελληνικών θαλασσών

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Θα μπορούν να αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη τροφίμων καθώς και κάποιες ποικιλίες φρούτων ,λαχανικών

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Θα έχουν την ικανότητα να κοινοποιήσουν και να μεταβιβάσουν πληροφορίες για την σωστή επιλογή τροφίμων , να συνδυάσουν πληροφορίες εποχικότητας και οργανοληπτικών χαρακτήρων των προϊόντων, ώστε να προωθούν ευκολότερα την αλλαγή διατροφικών συνηθειών προς ένα υγιεινότερο πρότυπο.

Θα αποκτήσουν την ικανότητα να παρακολουθήσουν με ευχέρεια μαθήματα ανώτερων εξαμήνων (Διατροφικές συνήθειες Διατροφική αγωγή, Μάρκετινγκ και δεοντολογία διατροφής-διαιτολογίας, Συμβουλευτική και παιδαγωγική της διατροφής, Τεχνολογία και αρχές Παρασκευής τροφίμων, Παραδοσιακά διατροφικά πρότυπα)

Τα διαιτολόγια που θα σχεδιάζουν θα έχουν μεγαλύτερη ποικιλία ώστε να καλύπτουν τις αρέσκειες και απαρέσκειες των ενδιαφερομένων αλλά και την ισορροπημένη διατροφή

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

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

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας

και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

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

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Περίγραμμα ύλης Θεωρίας

ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Ομαδοποίηση Τροφίμων στην διαιτητική, Ομαδοποίηση τροφίμων στην αγορά. Επιστημονική ορολογία και δημώδεις ονομασίες

ΦΥΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ Στο μέρος αυτό εξετάζονται τα τρόφιμα τα οποία αναφέρονται στα δημητριακά και στα παράγωγά τους (ψωμί, ζυμαρικά, άμυλο, φυτικές ίνες), καθώς και σε λοιπά φυτικά τρόφιμα και παράγωγα (φρούτα, λαχανικά, όσπρια, βότανα και αφεψήματα, χυμοί). Μελετώνται ιδιαίτερα οικογένειες λαχανικών που αποτελούν σημαντικό χαρακτηριστικό της ελληνικής διατροφής και εμφανίζουν ιδιαίτερη επίδραση στην υγεία

ΖΩΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΑΡΑΓΩΓΑ Στο Μέρος αυτό γίνεται αναφορά στα διάφορα είδη κρέατος από τα διάφορα είδη ζώων κτηνοτροφίας, καθώς και στα παράγωγά τους (αλλαντικά κ.ά.) στα πουλερικά και στο αυγό. Μεγάλη έκταση στο μέρος αυτό καταλαμβάνει μελέτη των ψαριών και των θαλασσινών καθώς αποτελούν σημαντικό χαρακτηριστικό της μεσογειακής διατροφής

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ Στο μέρος αυτό εξετάζονται κυρίως προϊόντα ενζυμική επεξεργασίας (γιαούρτι, τυρί) και πραγματοποιείται αναφορά στο γάλα και τα προϊόντα μηχανικής επεξεργασίας του (αφρόγαλα, κρέμα, βούτυρο

ΕΔΩΔΙΜΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ Στο μέρος αυτό εξετάζονται οι διακρίσεις, η σύσταση και οι ιδιότητες των Λιπών και Ελαίων.

Περίγραμμα ύλης Εργαστηρίου

Επίδειξη και επαφή με τα τρόφιμα

Αναγνώριση ειδών στις ομάδες τροφίμων (ποικιλίες φρούτων, συσχέτιση με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά), είδη λαχανικών κλπ

Ασκήσεις πεδίου (Σ. μάρκετ, λαϊκή αγορά)

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	Πρόσωπο με πρόσωπο (αμφιθέατρο, εργαστήριο)	
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	Διαφάνειες διαλέξεων σε Powerpoint Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class	
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</p> <p>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</p>	<p>Δραστηριότητα</p>	<p>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</p>
	Διαλέξεις	13
	ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ	13
	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ	
	Άσκηση Πεδίου	8
	Μελέτη	66
	Σύνολο Μαθήματος	100
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	Γραπτή τελική εξέταση (100%) με ερωτήσεις σύντομης απάντησης και ασκήσεις εκτεταμένης απάντησης	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

• Αντωνία-Λήδα Ματάλα (2015), Διατροφή και πολιτισμός, e-book/e-pub, Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα.

• Ανδρικόπουλος, Ν., 2015. Τροφογονωσία. [ηλεκτρ. βιβλ.] Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών. Διαθέσιμο στο: <http://hdl.handle.net/11419/4696>

