

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### 1. ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	<b>ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</b>		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	<b>ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ</b>		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	Προπτυχιακό		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	3430	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	7 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<b>Λειτουργικά Τρόφιμα και Διατροφή</b>		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> 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	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης	3	3	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.			
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων	<b>Επιστημονικής Περιοχής</b>		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	Όχι		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	ΝΑΙ (στην Αγγλική)		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	<a href="https://oeclass.aua.gr/eclass/courses/ETDA193/">https://oeclass.aua.gr/eclass/courses/ETDA193/</a>		
<b>ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ :</b>	Μαρία Καψοκεφάλου		

### 2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p><b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b> 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.</p> <p>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης</li> <li>Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 &amp; 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β</li> <li>Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων</li> </ul> <p><b>Το «Λειτουργικά Τρόφιμα και Διατροφή» αποτελεί ένα ειδικό μάθημα στην Επιστήμη της Διατροφής.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Η ύλη του μαθήματος στοχεύει εξοικείωση των φοιτητών με το τομέα των λειτουργικών και νεοφανών τροφίμων ώστε να μπορούν και να εκτιμούν μια από τις πτυχές της καινοτομίας στην Επιστήμη των Τροφίμων και την Διατροφή του Ανθρώπου</li> </ul> <p><b>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής/ τρια :</b></p>
--

- Θα έχει γνώση και κατανόηση νεότερων εξελίξεων στην Επιστήμη των Τροφίμων και της Διατροφής.
- Θα έχει εκτιμήσει την σημασία της καινοτομίας στην ανάπτυξη
- Θα έχει αποκτήσει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται σύνθετες έννοιες όπως έννοια της βιοδραστικότητας συστατικών και τροφίμων
- Θα έχει κατανοήσει τις μεθοδολογίες ερευνητικής προσέγγισης αυτών των προβλημάτων καθώς και το υπάρχον πλαίσιο ισχυρισμών βιοδραστικότητας και υγείας
- Θα μπορεί να διαμορφώνει και να εκφράζει άποψη για θέματα λειτουργικών τροφίμων προς πολλαπλούς αποδέκτες όπως το επιστημονικό κοινό άλλων γνωστικών πεδίων, η Βιομηχανία Τροφίμων, ειδικά κοινά του επαγγελματικού χώρου, το κοινωνικό σύνολο.

Οι γνώσεις, επιστημονικές ικανότητες και δεξιότητες που θα έχει αποκτήσει ο φοιτητής/ τρια με αυτό το εισαγωγικό μάθημα θα μπορούν να αξιοποιηθούν εάν επιθυμήσουν να οδηγηθούν σε επόμενο κύκλο σπουδών σε αυτό ή σε συναφή επιστημονικά αντικείμενα.

#### 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	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Λήψη αποφάσεων	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Αυτόνομη εργασία	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Ομαδική εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών  
 Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις  
 Αυτόνομη εργασία  
 Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον  
 Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών  
 Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον  
 Επίδειξη κοινωνικής, και ηθικής υπευθυνότητας  
 Άσκηση κριτικής  
 Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

### 3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εισαγωγή στις βασικές έννοιες. Λειτουργικά τρόφιμα  
 Λειτουργικά Τρόφιμα και σύγχρονες τάσεις στη Βιομηχανία Τροφίμων  
 Σύσταση Τροφίμων. Πίνακες σύστασης στην Ελλάδα και στο εξωτερικό  
 Συνιστώμενη Ημερήσια Πρόσληψη  
 Διατροφική Επισήμανση  
 Ισχυρισμοί Διατροφής

**Διατροφικό Προφίλ**  
**Περιγράμματα τροφίμων**  
**Υπερεπεξεργασμένα Τρόφιμα NOVA**  
**Οι έννοιες της Βιοπροσβασιμότητας, Βιοδραστικότητας και Βιοενεργότητας**  
**Βιοδείκτες**  
**Evidence based methodology USDA/EFSA.**  
**Ισχυρισμοί υγείας. Εγκεκριμένοι και μη εγκεκριμένοι ισχυρισμοί στην ΕΕ**  
**Βιοδραστικά φυτοχημικά συστατικά-Αντιοξειδωτικά συστατικά**

#### 4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p><b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>          Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p>Πρόσωπο με πρόσωπο          Επιπλέον εκπαιδευτικό υλικό, προαιρετικής παρακολούθησης, αναρτημένο στο eclass και διαθέσιμο για ασύγχρονη τηλεεκπαίδευση          Εργασία ομαδική υποστηριζόμενη από την εκπαιδευτική ομάδα του μαθήματος</p>										
<p><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b>          Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαλέξεις με χρήση διαφανειών και επιλεγμένων video</li> <li>• Workshop εξοικείωσης με βάσεις δεδομένων σύστασης κατά τις διαλέξεις</li> <li>• Workshop εξοικείωσης με βάσεις παρουσίασης εγκεκριμένων και μη ισχυρισμών διατροφής και υγείας</li> <li>• Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας και της επικοινωνίας με τους φοιτητές μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class</li> </ul>										
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>          Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.          Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.           Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Αυτοτελής Μελέτη</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td><b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b></td> <td><b>75</b></td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	13	Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών	7	Αυτοτελής Μελέτη	55	<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>75</b>
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου										
Διαλέξεις	13										
Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών	7										
Αυτοτελής Μελέτη	55										
<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>75</b>										
<p><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b>          Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης           Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης</p>	<p><b>Γραπτή τελική εξέταση που περιλαμβάνει:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής</li> <li>• Ερωτήσεις σύντομης απάντησης</li> </ul>										

Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες

Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.

#### 5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥΣ ΣΤΗΝ ΠΡΟΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ. ΚΟΥΤΕΛΙΔΑΚΗΣ ΑΝΤΩΝΙΟΣ**

-Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

**Food Technology, Food Chemistry, American Journal of Clinical Nutrition, European Journal of Nutrition, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Lancet, Nutrition**

-Άλλο εκπαιδευτικό υλικό:

**Ιστοσελίδες διεθνών οργανισμών με συναφές περιεχόμενο (πχ WHO, FAO, EuroFIR, EFSA)**