

Τίτλος Μαθήματος	Δημιουργία διαιτολογίων για Υγιή Πληθυσμό (Θεωρία)				
Κωδικός Μαθήματος	NUT300				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πτυχίο (1 <sup>ος</sup> Κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	3ο έτος / 5ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3 ώρες/14 εβδομάδες	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δεν ισχύει
Στόχοι Μαθήματος	<p>Το μάθημα αποσκοπεί στην εξοικείωση των φοιτητών με τη διαδικασία της διατροφικής φροντίδας και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται. Αποσκοπεί επίσης, στην ανάπτυξη θεωρητικών δεξιοτήτων για σύνταξη διαιτολογίου και κατάλληλη τροποποίηση της δίαιτας, καθώς και για διατροφική αντιμετώπιση φυσιολογικών ατόμων στις διάφορες φάσεις του κύκλου ζωής, καθώς επίσης του υποσιτισμού και της παχυσαρκίας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο διδασκόμενος αναμένεται να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Καταγράφει τη διαδικασία διατροφικής φροντίδας, καθώς και τα έγγραφα/εργαλεία που χρησιμοποιούνται,</li> <li>• Αναγνωρίζει άτομα σε διατροφικό κίνδυνο</li> <li>• Σχεδιάζει εξατομικευμένα διαιτολόγια αναλόγως των αναγκών του κάθε ασθενούς</li> <li>• Τροποποιεί τα διατροφικά πλάνα ανάλογα με τις ανάγκες των ασθενών</li> <li>• Υποστηρίζει διατροφικά τον υποσιτισμένο, καθώς και να παρέμβει στον παχύσαρκο ασθενή, σε ασθενείς με διαταραχές στη λήψη τροφής κ.α.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	NUT215, NUT220	Συναπαιτούμενα	NUT305		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εισαγωγή στη διαδικασία διατροφικής φροντίδας: μελέτη διαφόρων εργαλείων παροχής διατροφικής φροντίδας. Εφαρμογή διατροφικών εργαλείων και αξιολόγηση διαδικασίας διατροφικής φροντίδας.</p> <p>Αρχεία διατροφικής φροντίδας: ανάκληση διατροφικού και ιατρικού ιστορικού.</p> <p>Αξιολόγηση και υπολογισμός βασικών ενεργειακών αναγκών (Βασικός Μεταβολικός Ρυθμός)</p>				

	<p>Εκτίμηση συνολικών διατροφικών αναγκών του ασθενούς: εκτίμηση αναγκών σε ενέργεια, πρωτεΐνες, υγρά, βιταμίνες και ανόργανα στοιχεία.</p> <p>Ισοδύναμα τροφίμων, διατροφική ανάλυση, ομάδες τροφίμων.</p> <p>Παθοφυσιολογία και διατροφικές ανάγκες στην υποθρεψία.</p> <p>Παθοφυσιολογία και διατροφικές ανάγκες στον υπέρβαρο και παχύσαρκο ασθενή. Βαριατρική χειρουργική.</p> <p>Παθοφυσιολογία και διατροφικές ανάγκες σε ασθενείς με διαταραχές στη λήψη τροφής.</p> <p>Αρχές εντερικής και παρεντερικής σίτισης. Περιγραφή μεθόδων σίτισης, επιπλοκές, υπολογισμός διατροφικών αναγκών και οδοί χορήγησης. Σύνδρομο επανασίτισης.</p> <p>Διαταραχές στη λήψη τροφής (νευρική ανορεξία, νευρική βουλιμία, σύνδρομο αδηφαγίας). Παθοφυσιολογία και διατροφικές παρεμβάσεις.</p> <p>Οστεοπόρωση. Παθοφυσιολογία και διατροφικές παρεμβάσεις.</p> <p>Αλλεργίες τροφίμων και δυσανεξίες. Παθοφυσιολογία, αίτια, επιπλοκές και διατροφικές παρεμβάσεις.</p> <p>Παθήσεις νευρικού συστήματος-παθοφυσιολογία, διατροφική αντιμετώπιση.</p>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Διδασκαλία στην τάξη</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Κοντογιάννη Μ, Γιαννακούλια Μ, Καράτζη Κ, Φάππα Ε. (2015) Εγχειρίδιο Κλινικής Διατροφής. Ελληνικά και Ακαδημαϊκά Συγγράμματα και βοηθήματα. ISBN: 978-618-82124-1-1. Copyright ΣΕΑΒ 2015.</li> <li>2. Maher AK J (ed), Iowa Dietetic Association. Simplified Diet Manual (10<sup>th</sup> Edition). Wiley-Blackwell, 2007.</li> <li>3. Thomas B, Bishop J, in conjunction with British Dietetic Association Manual of Dietetic Practice (4<sup>th</sup> Edition). Wiley-Blackwell 2007.</li> <li>4. Mahan KL, Escott-Stump S, Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy (11<sup>th</sup> Edition). Philadelphia, Pennsylvania: Saunders, 2004.</li> </ol>

Αξιολόγηση	<table border="1"><tr><td data-bbox="467 254 914 289">Εξετάσεις</td><td data-bbox="914 254 1154 289">60%</td></tr><tr><td data-bbox="467 289 914 325">Εργασίες</td><td data-bbox="914 289 1154 325">30%</td></tr><tr><td data-bbox="467 325 914 394">Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη</td><td data-bbox="914 325 1154 394">10%</td></tr><tr><td data-bbox="467 394 914 430"></td><td data-bbox="914 394 1154 430">100%</td></tr></table>	Εξετάσεις	60%	Εργασίες	30%	Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%		100%
Εξετάσεις	60%								
Εργασίες	30%								
Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%								
	100%								
Γλώσσα	Ελληνική								