

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΩΓΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕ3800	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΣΤ ή Η
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις, εργασίες	2	3	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
Σκοπός του μαθήματος είναι: - να παρουσιάσει τη εξέλιξη της γαστρονομίας και τις σύγχρονες τάσεις - να δημιουργήσει ένα δεσμό ανάμεσα στη γαστρονομία και τη διατροφή - να αναδείξει τη γαστρονομία ως πολιτισμικό και κοινωνικό αγαθό
Γενικές Ικανότητες
Ικανότητες • να γνωρίζουν τα πρότυπα γαστρονομίας και τις σύγχρονες τάσεις • να αντιλαμβάνονται τη γαστρονομία ως πολιτισμικό αγαθό Δεξιότητες • να αναπτύσσουν σχέσεις αλληλεπίδρασης της γαστρονομίας με τη διατροφή • να εντοπίζουν γαστρονομικές επιρροές σε φαγητά και γεύματα • να σχεδιάζουν φαγητά και γεύματα στα πλαίσια ενός γαστρονομικού προτύπου

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ιστορία της γαστρονομίας, σχέση διατροφής και γαστρονομίας, γαστρονομικά ρεύματα, γαστρονομικά πρότυπα, ελαιογαστρονομία, οινογαστρονομία, γαστροτουρισμός, εθνική γαστρονομία και υψηλή γαστρονομία
--

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	<ul style="list-style-type: none">• Παραδόσεις σε αίθουσα διδασκαλίας• Ανάλυση περιπτώσεων• Πρακτική εξάσκηση
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	<ul style="list-style-type: none">• Χρήση πολυμέσων κατά την εκπαιδευτική διαδικασία• Χρήση ηλεκτρονικών βάσεων δεδομένων• Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της

		ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<i>Δραστηριότητα</i>		<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>
	Διαλέξεις		26
	Εργασίες		26
	Μελέτη		23
	Σύνολο Μαθήματος		75
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Στο τέλος του εξαμήνου υπάρχει γραπτή εξέταση με ερωτήσεις ανάπτυξης ή πολλαπλών επιλογών.</p> <p>Επίσης δίνεται η δυνατότητα προετοιμασίας και παρουσίασης εργασιών από τους/τις φοιτητές/τριες.</p> <p>Η βαθμολογία καθορίζεται ανάλογα με το συντελεστή δυσκολίας της εκάστοτε εργασίας και της γραπτής εξέτασης.</p> <p>Δίνεται επίσης η δυνατότητα για την εκπόνηση πτυχιακής διατριβής στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.</p>		

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ol style="list-style-type: none"> 1. Μπόσκου Γ. & Παλησίδης Γ., “Νέα Διατροφικά Πρότυπα” (2012), εκδόσεις ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, ISBN 978-618-5025-03-08, 732 σελίδες 2. Παλησίδης Γ. Και Μπόσκου Γ., “Νέα διατροφικά και γαστρονομικά πρότυπα” (2014), εκδόσεις ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, 253 σελ., ISBN 978-618-5015-51-9 3. Meiselman H. L. (ed.), Handbook of Eating and Drinking, Springer Nature Switzerland AG 2019, ISBN 978-3-319-75388-1, https://doi.org/10.1007/978-3-319-75388-1 4. Οδηγός Ελληνικής Γαστρονομίας, https://www.greekgastronomyguide.gr/
