

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
ΤΜΗΜΑ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	605 Θ.	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	6ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ		
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	
<i>Διαλέξεις</i>	3	4	
Σύνολο.	3	4	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ (στην παρούσα φάση, δύναται μελλοντικά)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO145/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα</p> <p>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"> • Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης • Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
<p>Σκοπός του μαθήματος Η γνωριμία των φοιτητών με τις βασικές έννοιες της Μελισσοκομίας, περιγραφή της μέλισσας και ανάλυση της συμπεριφοράς και των δραστηριοτήτων της. Εστίαση σε θέματα που αφορούν τα μελισσοκομικά προϊόντα, τη χημική τους σύσταση τις φυσικές και θρεπτικές τους ιδιότητες και τις πιθανές χρήσεις από τον άνθρωπο.</p> <p>Το μάθημα πραγματεύεται: Την παραγωγική διαδικασία της μελισσοκομίας και τα προϊόντα που παράγονται από αυτή. Αναλύονται όλες οι διαδικασίες και οι χειρισμοί που είναι αναγκαίοι για μια βιώσιμη μελισσοκομική μονάδα. Επιπλέον παρουσιάζονται οι μέθοδοι συλλογής, αποθήκευσης, τυποποίησης, πιστοποίησης όλων των μελισσοκομικών προϊόντων, καθώς και η διατροφική τους αξία, η χημική τους σύσταση και οι φυσικές τους ιδιότητες.</p> <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έχουν κατανόηση για τα βασικά θέματα που αφορούν στη βιολογία και την εκτροφή της μέλισσας. • Έχουν γνώση των τεχνικών και των δεξιοτήτων στη διαχείριση των μελισσοκομικών μονάδων. • Να κατανοήσουν την διαδικασία επεξεργασίας των μελισσοκομικών προϊόντων • Να γνωρίζουν την διατροφική αξία και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των μελισσοκομικών προϊόντων, καθώς επίσης και τους τρόπους διασφάλισής τους.

- Να γνωρίζουν τις βασικές εισροές σε ένα μελισσοκομικό παραγωγικό σύστημα ώστε να επιτυγχάνεται η σωστή ανάπτυξη, υγεία και αναπαραγωγή των μελισσών
- Να αντιληφθούν την σημασία των προϊόντων της μελισσοκομίας για την εθνική οικονομία

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

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

Το μάθημα αποσκοπεί στην καλλιέργεια των παρακάτω ικανοτήτων:

- Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις. (βιοκλιματική αλλαγή - προσαρμογή τεχνικών & μεθόδων)
- Αυτόνομη εργασία. (απασχόληση με τη μελισσοκομία)
- Ομαδική εργασία. (δημιουργία ομάδας παραγωγών)
- Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Περίγραμμα ύλης Θεωρίας

- Συστηματική κατάταξη και φυλές των μελισσών
- Βιολογικός κύκλος και κοινωνία των μελισσών
- Εχθροί και ασθένειες των μελισσών
- Δραστηριότητες και συμπεριφορά των μελισσών
- Μελισσοκομικά φυτά
- Μελισσοκομικός εξοπλισμός
- Μελισσοκομικά προϊόντα - Προϊόντα κυψέλης.
 - Κρυστάλλωση του μελιού-Γευσιγνωσία μελιού
 - Γνωριμία με τα λοιπά προϊόντα της μέλισσας
 - Επεξεργασία/μεταποίηση, τυποποίηση, πιστοποίηση και εμπορευσιμότητα

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Δια ζώσης • Εξ' αποστάσεως (ειδικές περιπτώσεις) • Πρόσκληση επιστημόνων για παρουσίαση ειδικών θεμάτων
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Στη Διδασκαλία: <ul style="list-style-type: none"> • Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων. • Προβολή βίντεο • Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές: <ul style="list-style-type: none"> • Υποστήριξη της μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class (ανακοινώσεις, πληροφορίες, μηνύματα, έγγραφα, ομάδες χρηστών, κ.λπ.).

	<ul style="list-style-type: none"> • Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο 														
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</p> <p>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 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>Παρακολούθηση Διαλέξεων</td> <td>39(13*3)</td> </tr> <tr> <td>Συγγραφή Εργασιών</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Προετοιμασία Αξιολόγησης</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Παρακολούθηση Διαλέξεων	39(13*3)	Συγγραφή Εργασιών	15	Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	20	Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	6	Προετοιμασία Αξιολόγησης	20	Σύνολο Μαθήματος	100
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου														
Παρακολούθηση Διαλέξεων	39(13*3)														
Συγγραφή Εργασιών	15														
Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	20														
Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	6														
Προετοιμασία Αξιολόγησης	20														
Σύνολο Μαθήματος	100														
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p>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>	<p>Η τελική εξέταση-αξιολόγηση των σπουδαστών στο μάθημα είναι γραπτή και στην Ελληνική γλώσσα.</p> <p>Τα θέματα περιλαμβάνουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής • Ερωτήσεις σωστού ή λάθους • Ερωτήσεις ανάπτυξης • Πιθανόν προβλήματα και ασκήσεις κατανόησης <p>-Σε ειδικές περιπτώσεις η εξέταση δύναται να πραγματοποιείται προφορικά.</p>														

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ, 2015. Διαθέτης (Εκδότης): Παππά Ειρήνη. Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 50658641. Συγγραφείς: Θρασυβούλου Θ. Ανδρέας. ISBN: 978-960-85777-8-7
- Μέλισσα και Μελισσοκομική Τεχνική, 2017. Διαθέτης (Εκδότης): Παππά Ειρήνη. Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 68395827. Συγγραφείς: Χαριζάνης Χρ. Πασχάλης. ISBN: 978-960-8577-9-4
- ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ, 2017. Εκδόσεις Ψύχαλου. Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 68369720
 Συγγραφείς: HENRI CLEMENT, ISBN: 9786185049546

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Studies in Natural Products Chemistry – Elsevier
- Antioxidants – MDPI
- Nonvitamin and Nonmineral Nutritional Supplements – Academic Press