



## 605 ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑ

### ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	Προπτυχιακό		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	605	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	6 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Μελισσοκομία		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Θεωρία	3	4	
<b>Σύνολο</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Επιστημονικής Περιοχής		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	-		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	ΟΧΙ		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	<a href="https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO145/">https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO145/</a>		

### ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

#### Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι 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.

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.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής θα είναι σε θέση:

- Να έχουν κατανόηση για τα βασικά θέματα που αφορούν στη βιολογία και την εκτροφή της μέλισσας.
- Να 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**

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

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

Η ύλη του μαθήματος περιλαμβάνει περιγραφή των παρακάτω εννοιών:

- 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

**ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

<b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Δια ζώσης διαλέξεις σε αίθουσα του τμήματος.</li><li>• Εξ' αποστάσεως (ειδικές περιπτώσεις)</li><li>• Πρόσκληση επιστημόνων για παρουσίαση ειδικών θεμάτων</li></ul>														
<b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Στη Διδασκαλία: Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων, Προβολή βίντεο</li><li>• Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές: Υποστήριξη της μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class (ανακοινώσεις, πληροφορίες, μηνύματα, έγγραφα, ομάδες χρηστών, κ.λπ.), Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο</li></ul>														
<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<table border="1"><thead><tr><th><i>Δραστηριότητα</i></th><th><i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i></th></tr></thead><tbody><tr><td><b>Διαλέξεις (13 x 3 ώρες)</b></td><td>39</td></tr><tr><td><b>Ανάλυση βιβλιογραφίας</b></td><td>12</td></tr><tr><td><b>Συγγραφή εργασίας</b></td><td>18</td></tr><tr><td><b>Ατομική Μελέτη</b></td><td>15</td></tr><tr><td><b>Προετοιμασία Αξιολόγησης</b></td><td>16</td></tr><tr><td><b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b></td><td><b>100</b></td></tr></tbody></table>	<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>	<b>Διαλέξεις (13 x 3 ώρες)</b>	39	<b>Ανάλυση βιβλιογραφίας</b>	12	<b>Συγγραφή εργασίας</b>	18	<b>Ατομική Μελέτη</b>	15	<b>Προετοιμασία Αξιολόγησης</b>	16	<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>100</b>
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>														
<b>Διαλέξεις (13 x 3 ώρες)</b>	39														
<b>Ανάλυση βιβλιογραφίας</b>	12														
<b>Συγγραφή εργασίας</b>	18														
<b>Ατομική Μελέτη</b>	15														
<b>Προετοιμασία Αξιολόγησης</b>	16														
<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>100</b>														
<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b>	<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"><li>• Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής</li><li>• Ερωτήσεις σωστού ή λάθους</li></ul>														



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ερωτήσεις ανάπτυξης</li><li>• Πιθανόν προβλήματα και ασκήσεις κατανόησης</li></ul> <p>Σε ειδικές περιπτώσεις η εξέταση δύναται να πραγματοποιείται προφορικά.</p>
--	---

### ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ul style="list-style-type: none"><li>• Η. CLEMENT. Σύγχρονη Μελισσοκομία, Εκδόσεις Ψύχαλου, 2017, Κωδικός Εύδοξου: 68369720.</li><li>• Α. Θ. Θρασυβούλου. Πρακτική Μελισσοκομία. Εκδόσεις Παππά Ειρήνη, 2015, Κωδικός Εύδοξου: 50658641</li><li>• Π. Χ. Χαριζάνης. Μέλισσα και Μελισσοκομική Τεχνική. Εκδόσεις Παππά Ειρήνη, 2017, Κωδικός Εύδοξου: 68395827.</li><li>• Συναφή επιστημονικά περιοδικά:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Studies in Natural Products Chemistry – Elsevier</li><li>○ Antioxidants – MDPI</li><li>○ Nonvitamin and Nonmineral Nutritional Supplements – Academic Press</li></ul></li></ul>
--