



Γενική Γραμματεία
Διά Βίου Μάθησης
& Νέας Γενιάς

Οδηγός
Σπουδών

Ειδικότητα :
**ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ
ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ**

Κωδικός:23-02-01-1



Ι.Ε.Κ.
Ινστιτούτο
Επαγγελματικής
Κατάρτισης

Έκδοση: Α΄, Απρίλιος 2017

Περιεχόμενα

1. Γενικές Πληροφορίες.....	3
1.1. Ονομασία Ειδικότητας.....	3
1.2. Ομάδα Προσανατολισμού	3
1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής.....	3
1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά.....	3
1.5. Διάρκεια Σπουδών	3
1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων	4
1.7. Πιστωτικές Μονάδες	4
1.8. Σχετική Νομοθεσία	4
2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος).....	5
3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)	7
3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες	7
3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες	8
4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας.....	9
5. Κατατάξεις	9
6. Πρόγραμμα Κατάρτισης	10
6.1.Ωρολόγιο Πρόγραμμα	10
6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα	11
Μαθήματα.....	11
Α΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο.....	11
Β΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο	23
Γ΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο	32
Δ΄ Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο	42
Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία	52
7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό	53
8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός	54
9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές	56
10.Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης.....	56
11.Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης.....	57
12. Προσόντα Εκπαιδευτών.....	58
13. Παραπομπές	63

1. Γενικές Πληροφορίες

Ο παρών Οδηγός Σπουδών αφορά στην ειδικότητα **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που παρέχεται στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) του Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει, σε αποφοίτους δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και αποφοίτους Σ.Ε.Κ.

1.1. Ονομασία Ειδικότητας

«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»

1.2. Ομάδα Προσανατολισμού

Η ειδικότητα «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» ανήκει στον Τομέα: **«Διατροφής και Διαιτολογίας»**

και στην Ομάδα Προσανατολισμού: **«Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής»**

1.3. Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων στην ειδικότητα **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων, δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως : Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Επαγγελματική Σχολή (ΕΠΑΣ), Σχολή Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ). Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στην Υ.Α. 5954 «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».

1.4. Διπλώματα – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους στο Ι.Ε.Κ. λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. λαμβάνουν **Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5**. Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. μέχρι την έκδοση του διπλώματος λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

1.5. Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση στα Ι.Ε.Κ. είναι πέντε (5) συνολικά εξαμήνων, επιμερισμένη σε τέσσερα (4) εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης συνολικής διάρκειας έως 1.200 διδακτικές ώρες ειδικότητας, σύμφωνα με τα εγκεκριμένα προγράμματα σπουδών και σε ένα εξάμηνο Πρακτικής Άσκησης ή Μαθητείας, συνολικής διάρκειας 960 ωρών.

1.6. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε 8 Επίπεδα. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους ΙΕΚ μετά από πιστοποίηση, αντιστοιχεί στο 5^ο από τα 8 επίπεδα.

Οι υπόλοιποι τίτλοι σπουδών που χορηγούν τα ελληνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα κατατάσσονται στα εξής επίπεδα:

- Επίπεδο 1: Απολυτήριο Δημοτικού.
- Επίπεδο 2: Απολυτήριο Γυμνασίου.
- Επίπεδο 3: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγούν οι Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).
- Επίπεδο 4: Απολυτήριο Γενικού Λυκείου. Πτυχίο ΕΠΑΣ. Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου και Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας που χορηγείται στους αποφοίτους της Γ' τάξης των ΕΠΑΛ.
- Επίπεδο 5: Πτυχίο Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους της Τάξης Μαθητείας των ΕΠΑ.Λ. μετά από πιστοποίηση.
- Επίπεδο 6: Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευση (Πανεπιστημίου και ΤΕΙ).
- Επίπεδο 7: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης.
- Επίπεδο 8: Διδακτορικό Δίπλωμα.

1.7. Πιστωτικές Μονάδες

Θα συμπληρωθεί όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

1.8. Σχετική Νομοθεσία

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Υ.Α. 5954(Φ.Ε.Κ. Β'1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».

2. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (Προφίλ Επαγγέλματος)

Επαγγελματικό περίγραμμα ειδικότητας

Ο απόφοιτος της ειδικότητας των ΙΕΚ **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** έχει πιστοποιήσει τις εξειδικευμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες (επαγγελματική συμπεριφορά) που απέκτησε και οι οποίες είναι απαραίτητες για να εργαστεί κατά μόνας ή στο πλαίσιο ομάδας, επικουρώντας το έργο των υπευθύνων, πτυχιούχων Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης (ΑΕΙ και ΑΤΕΙ).

Τομείς απασχόλησης

Οι απόφοιτοι της ειδικότητας **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** μπορούν να εργαστούν σε:

- Γραφεία διαιτολόγων διατροφολόγων
- Ινστιτούτα αδυνατίσματος
- Κέντρα αισθητικής και ομορφιάς-Πολυδύναμα κέντρα
- Καταστήματα υγιεινών τροφών
- Οίκους ευγηρίας
- Υπηρεσίες Catering
- Παιδικούς σταθμούς
- Κατασκηνώσεις
- Νηπιαγωγεία
- Σχολεία
- Φαρμακεία
- Κλινικές
- Νοσοκομεία
- Θεραπευτήρια

του Ιδιωτικού και Δημόσιου τομέα στην Ελλάδα και στις χώρες της Ε.Ε.

Ο αριθμός και η ποικιλία των επαγγελματικών ρόλων της συγκεκριμένης ειδικότητας έχει αυξηθεί σημαντικά τα τελευταία χρόνια, σε σημείο που θεωρείται πλέον ως φυσική συνέπεια της εκάστοτε διαιτητικής εντολής, ειδικά όταν τα τρέχοντα μοντέλα περίθαλψης δίνουν μεγάλη έμφαση στην παροχή υπηρεσιών με κέντρο τον ασθενή και την δια-επαγγελματική ομαδική εργασία. Ο απόφοιτος της ειδικότητας **«Στέλεχος Διατροφής & Διαιτολογίας»** με τις εξειδικευμένες γνώσεις που έχει αποκτήσει, επιτρέπει στους Διαιτολόγους-Διατροφολόγους να διευρύνουν τις δεξιότητές τους.

Επαγγελματικά προσόντα

Τα ειδικά επαγγελματικά προσόντα της ειδικότητας **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** με εντολή, επίβλεψη και ανάληψη ευθύνης Διαιτολόγου Διατροφολόγου ΑΕΙ –ΑΤΕΙ είναι:

- Ικανότητα προγραμματισμού και οργάνωσης ενός διαιτολογικού χώρου ή χώρου μαζικής εστίασης.
- Εκτέλεση με ακρίβεια τεχνικών παρασκευής τροφίμων.
- Εκτέλεση με ακρίβεια τεχνικών επικοινωνίας με τον πελάτη.
- Εκτέλεση παρασκευής και διανομής φαγητών σε νοσοκομεία, ώστε το φαγητό των ασθενών να παρασκευάζεται σύμφωνα με το συνταγμένο διαιτολόγιο.
- Ικανότητα συγκέντρωσης βασικών ανθρωπομετρικών δεδομένων.
- Ικανότητα συγκέντρωσης βασικών δεδομένων διατροφικής αξιολόγησης.
- Ικανότητα αναγνώρισης βασικών τεχνικών σύνταξης διαιτολογίου.

Επαγγελματικά καθήκοντα

Οι κυριότερες πράξεις που εκτελεί το «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» με εντολή, επίβλεψη και ανάληψη ευθύνης Διαιτολόγου Διατροφολόγου ΑΕΙ –ΑΤΕΙ είναι:

- Τήρηση αρχείου πελατών.
- Αποτελεσματική και υπεύθυνη εξυπηρέτηση πελατών.
- Διεκπεραίωση γραφειοκρατικών διαδικασιών.
- Συλλογή βασικών ανθρωπομετρικών δεδομένων.
- Συλλογή βασικών δεδομένων διατροφικών αξιολογήσεων.
- Βασικά στάδια κατάρτισης διαιτολογίων υγιών ατόμων.
- Παρασκευή φαγητών υγιών ατόμων / ατόμων με ειδικές διατροφικές συνήθειες.
- Παροχή υποστήριξης σε άτομα παχύσαρκα ή άτομα που υποχρεούνται σε ειδικά διαιτολόγια.
- Παροχή διατροφικής υποστήριξης σε άτομα που αθλούνται.

Οι εργαζόμενοι στη Διατροφή και τις Διαιτολογικές υπηρεσίες θα πρέπει να:

- σέβονται τα δικαιώματα, την αυτονομία και την αξιοπρέπεια όλων των ατόμων
- αναγνωρίζουν την έκταση και τους περιορισμούς των ικανοτήτων και των γνώσεων τους και να αναλάβουν μόνο τα καθήκοντα για τα οποία έχουν αξιολογηθεί να είναι ως αρμόδιοι για την εκτέλεση
- σέβονται την εμπιστευτικότητα και ασφάλεια των πληροφοριών των πελατών, σύμφωνα με τη σχετική κρατική νομοθεσία και την πολιτική του εργοδότη
- να συνεργάζονται και να επικοινωνούν έγκαιρα με τον εποπτεύοντα Διαιτολόγο-Διατροφολόγο, τους συναδέλφους και άλλους φορείς παροχής υπηρεσιών υγείας και επίσημους φορείς, με γνώμονα το συμφέρον του πελάτη και της κοινότητας
- ενεργούν κατά τρόπο που καταδεικνύει την προσήλωση στον Κώδικα Ηθικής και Δεοντολογίας του Διαιτολόγου-Διατροφολόγου
- αναγνωρίζουν τη θέση και επαγγελματική ευθύνη του επιβλέποντα Διαιτολόγου-Διατροφολόγου.

3. Αναλυτική Περιγραφή των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων (Απαραίτητες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για τη συγκεκριμένη ειδικότητα)

3.1. Γενικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι γενικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες του αποφοίτου της ειδικότητας συνίστανται στις ακόλουθες:

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Ελληνική γλώσσα
- Αρχές Διατροφής
- Χημεία
- Βιολογία
- Να κατέχει σε μέτριο επίπεδο μια ξένη γλώσσα (ώστε να διαβάζει τεχνικά φυλλάδια)
- Γνώσεις χειρισμού Η/Υ (Windows, Word, Excel, Internet κ.λπ.), απαραίτητες στην αρχειοθέτηση, καταχώρηση και λήψη πληροφοριών, καθώς και στον εκσυγχρονισμό των εργασιών του.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Κατανόηση βασικών διαιτολογικών και ιατρικών εννοιών
- Επιδεξιότητα (σταθερό χέρι, άριστος χειρισμός σκευών και οργάνων)
- Επιμέλεια και σχολαστικότητα
- Εκτέλεση τεχνικών με ακρίβεια
- Μεθοδικότητα και οργάνωση στην εκτέλεση των διαφόρων εργασιών.
- Να κατανοεί οδηγίες, κείμενα, πίνακες, διαγράμματα, τεχνικά φυλλάδια
- Να έχει καλή μνήμη
- Κριτική σκέψη και ικανότητα στη λήψη πρωτοβουλιών για την επίτευξη του καλύτερου δυνατού αποτελέσματος.
- Διάθεση πνεύματος συνεργασίας, ομαδικότητας, επικοινωνίας.
- Διακριτικότητα στον χειρισμό του πελάτη
- Κοινωνική αντίληψη

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Λεκτική ικανότητα
- Ικανότητα επικοινωνίας και ανάληψης πρωτοβουλιών
- Ικανότητα σωστής διαχείρισης χρόνου
- Μεθοδικότητα και οργανωτική ικανότητα
- Κριτική και αναλυτική σκέψη
- Να είναι επιδεκτικός στην εκπαίδευση
- Να έχει επίγνωση της ευθύνης του έργου του
- Παρατηρητικότητα
- Προσοχή

3.2. Επαγγελματικές Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες

Οι βασικές και ειδικές επαγγελματικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες των αποφοίτων της ειδικότητας «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» συνίστανται στις ακόλουθες:

- Κατέχουν τις ειδικές αρχές και έννοιες, το περιεχόμενο και το επιστημονικό λεξιλόγιο της ειδικότητας τους.
- Αναλύουν πληροφορίες που τους επιτρέπουν να κατανοήσουν το πεδίο εργασίας τους.
- Κατέχουν επαρκώς μεθόδους και διαδικασίες νέων τεχνολογιών.
- Γνωρίζουν επαρκώς τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφαλείας και τις αντίστοιχες προβλεπόμενες ενέργειες.
- Κατέχουν ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων της ειδικότητας τους.
- Εφαρμόζουν εξειδικευμένες τεχνικές στο πεδίο της ειδικότητας τους.
- Επιλύουν με δημιουργικό τρόπο προβλήματα που ανακύπτουν στο εργασιακό τους περιβάλλον .
- Διαθέτουν επικοινωνιακές δεξιότητες σε εξειδικευμένο επίπεδο σε θέματα της ειδικότητας τους.
- Χειρίζονται επαρκώς τον απαιτούμενο τεχνολογικό εξοπλισμό ανάλογα με την ειδικότητά τους.
- Λειτουργούν αποτελεσματικά στο πλαίσιο ομαδικών εργασιών.
- Ενεργούν στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων της ειδικότητας τους και βάσει των κανόνων επαγγελματικής δεοντολογίας.
- Αναπτύσσουν πρωτοβουλίες σε συγκεκριμένα πεδία της ειδικότητας τους.

4. Αντιστοιχίσεις Ειδικότητας

Η ειδικότητα ΙΕΚ «**Στέλεχος Διατροφής & Διαιτολογίας**» είναι αντίστοιχη με τις κάτωθι ειδικότητες της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης:

ΤΕΛ	
ΤΟΜΕΑΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΝΟΙΑΣ	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΙΕΚ	
«Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής» (βάσει ν.2009/1992).	

5. Κατατάξεις

Στην ειδικότητα «**Στέλεχος Διατροφής Διαιτολογίας**» των **Ι.Ε.Κ.** δικαιούνται να εγγραφούν στο Γ' εξάμηνο κατάρτισης (ως κατάταξη) απόφοιτοι ΤΕΛ κάτοχοι Πτυχίου της εξής ειδικότητας:

ΤΕΛ	
ΤΟΜΕΑΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ

6. Πρόγραμμα Κατάρτισης

6.1.Ωρολόγιο Πρόγραμμα

ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΟΛΟΓΙΑΣ												
Στέλεχος Διατροφής & Διαιτολογίας												
ΕΞΑΜΗΝΟ	Α			Β			Γ			Δ		
ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ	1		1									
ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	3		3									
ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι, ΙΙ	2	2	4	3	3	6						
ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΝΕΤΙΚΗ	2		2									
ΑΝΑΤΟΜΙΑ	2		2									
ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ	2		2									
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	2		2									
ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ	1		1									
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ		3	3		3	3		3	3		3	3
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ				2		2						
ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				4		4						
ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ				2		2						
ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ				2		2						
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ				1		1						
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι, ΙΙ								4	4		4	4
ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ							2		2			
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ							1		1			
ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ							1	2	3			
ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ							2		2			
ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ							1		1			
ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ							2		2			
ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ							2		2			
ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ										2		2
ΔΙΑΤΡΟΦΗ										3		3
ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ										2		2
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ										2		2
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ										2		2
ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ										2		2
ΣΥΝΟΛΟ	15	5	20	14	6	20	11	9	20	13	7	20

6.2. Αναλυτικό Πρόγραμμα

Μαθήματα

Α' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ (Α' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της Φυσικής προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Μονάδες (πολλαπλάσια – υποπολλαπλάσια): μήκους, μάζας, χρόνου, εμβαδού, όγκου, βάρους, ειδικού βάρους, πυκνότητας, γωνίας
- Κυκλική κίνηση – φυγοκέντρωση
- Ζυγός (ευαισθησία – ακρίβεια – ακριβής ζύγιση)
- Πυκνόμετρο – βαθμοί Baume – Οιοπνευματόμετρο
- Μανόμετρο με υγρό – Σφυγμομανόμετρο
- Θερμοκρασία – θερμότητα
- Κλίμακες: Κελσίου – Φαρενάιτ – Κέλβιν
- Θερμίδα (Cal) – χιλιοθερμίδα (Kcal)
- Τήξη – πήξη
- Εξάτμιση – βρασμός – χύτρα Παπέν.

Μάθημα: ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ (Α΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,0,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της Χημείας προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας και είναι απαραίτητες για τα μαθήματα «Χημεία Τροφίμων» και «Βιοχημεία». Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

Ανόργανη χημεία

- Περιοδικό σύστημα των στοιχείων
- Σύγχρονη ατομική θεωρία
- Ισότοπα / Ισοβαρή στοιχεία
- Ηλεκτρολυτική διάσπαση – Θεωρία του Arrhenius
- Οξέα, βάσεις, άλατα, οξείδια
- Γραμμοϊσοδύναμο οξέων / βάσεων / αλάτων
- Κανονικά διαλύματα
- Ισχύς οξέων και βάσεων – Βαθμός ιοντισμού
- Νάτριο – Κάλιο
- Υδροξείδιο του νατρίου (καυστικό νάτριο)
- Ανθρακικό νάτριο (σόδα)

Οργανική χημεία

- Υδρογονάνθρακες (αλκάνια, αλκένια, αλκίνια, αλκαδένια, κετόνες)
- Αρωματικοί υδρογονάνθρακες
- Αλκοόλες
- Αιθέρες
- Καρβονυλικές ενώσεις
- Αμίνες
- Υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη.

Μάθημα: ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι,ΙΙ (Α΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,2,4

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της Διατροφής προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

ΘΕΩΡΙΑ

- Γενικές αρχές Διατροφής-Διαιτολογίας
- Σύσταση των τροφίμων
- Ενέργεια
- Ενεργειακό ισοζύγιο
- Βασικός μεταβολικός ρυθμός – Θερμογένεση λόγω τροφής / άσκησης
- Μακροθρεπτικά συστατικά
- Υδατάνθρακες
- Πρωτεΐνες
- Λίπη

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- Ασκήσεις με εξισώσεις Βασικού Μεταβολικού ρυθμού-BMP
- Υπολογισμός Δαπανώμενης Ενέργειας
- Ασκήσεις με Ενεργειακό ισοζύγιο
- Διατροφική Πυραμίδα
- Ομάδες τροφίμων
- Ισοδύναμα τροφίμων
- Πίνακας υπολογισμού ισοδυνάμων

Μάθημα: ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΝΕΤΙΚΗ (Α΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές λειτουργίας των βιολογικών συστημάτων προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Κύτταρα
 - Συγκρότηση κυτταρικών δομών και οργανιδίων
 - Χωροδιάταξη κυτταρικών οργανιδίων
 - Λειτουργικότητα κυτταρικών οργανιδίων, με έμφαση στα παρακάτω:
 1. μιτοχόνδριο (ενέργεια)
 2. golgi, ενδοπλασματικά δίκτυα (κυτταρικός αναβολισμός)
 3. λυσοσωματικά κυστίδια (ενδοκυτταρική πέψη)
 4. αποικοδόμηση κυτταρικών συστατικών
 5. κυτταρικά ινίδια – κινήσεις – συστολή – καύσεις – ενέργεια
 - Συνεργασία κυτταρικών λειτουργιών (δυναμική του κυττάρου) – σύζευξη αντιδράσεων
 - Κυτταροπλαστική μεμβράνη / κυτταρικές μεμβράνες – επιφάνειες αντιδράσεων (ιδιότητες μεμβρανών με έμφαση στην κυτταρική συνεργασία)
 - Κυτταρική διαίρεση
- Νουκλεϊκά οξέα
 - Γενικά
 - Νουκλεοτίδια
 - Πολυνουκλεοτίδια
 - Διπλή έλικα
- Προσδιορισμός πρωτοδιάταξης μακρομορίων
- Πρωτοδιάταξη πρωτεϊνών (Γενικά, βασική μεθοδολογία)
- Πρωτοδιάταξη RNA
 - Γενικά
 - Εξωνουκλεάσες
 - Ενδονουκλεάσες
 - Μεθοδολογία για τον προσδιορισμό της πρωτοδιάταξης του RNA
 - Σύνθεση CDNA
- Πρωτοδιάταξη DNA
 - Γενικά

- Ενδονουκλεάσες περιορισμού
- Μέθοδος των Maxam – Gilbert
- Τεχνητά συνδυασμένο DNA
 - Χαρτογράφηση DNA
 - Σημασία της τεχνικής

Μέθοδοι χαρτογράφησης

Μεταφορά Southern

Πλασμίδια

Συνδυασμός DNA με χρωματοσώματα πλασμιδίου

Συνδυασμός με τεχνητές ουρές

- Επιλογή συνδυασμένων κλώνων
- Χρήση της τεχνικής συνδυασμού
- Δομή και λειτουργία γονιδίων
 - Γενικά
 - Γενετική ρύθμιση της πρωτεϊνικής λειτουργίας
 - Ένα γονίδιο – μια πολυπεπτιδική αλυσίδα
- Αντιγραφή DNA
 - Γενικά
 - Ημισυντηρητική αντιγραφή του DNA – πείραμα Meselson – Stahl
 - Αντιγραφή: Έναρξη και κατεύθυνση – πορεία – τέλος – άλλοι παράγοντες
 - Επιδιόρθωση του DNA
- Μεταγραφή DNA
 - Γενικά
 - Κεντρικό δόγμα της βιολογίας - Το DNA ως καλούπι του RNA
 - Μεταγραφή: Έναρξη – πορεία – τέλος
 - Ωρίμανση του RNA
- Μετάφραση του DNA
 - Καθήλωση των αμινοξέων στο m-RNA
 - Ένα ένζυμο, ένα αμινοξύ
 - t-RNA
 - Ενεργοποίηση αμινοξέων
 - Πεπτιδικός δεσμός και ριβοσώματα
 - r-RNA
 - Αμινοτελικό άκρο: αρχή της σύνθεσης της πολυπεπτιδικής αλυσίδας
 - Παράγοντες έναρξης

- Κατεύθυνση της ανάγνωσης m-RNA (5' - - - - - 3')
- Παράγοντες επιμήκυνσης
- m-RNA και ριβοσώματα
- Ελευθέρωση της ανώριμης πολυπεπτιδικής αλυσίδας
- Γενετικός κώδικας
 - Γενικά
 - Διασαφήνιση του κώδικα
 - Η κατεύθυνση της ανάγνωσης του κώδικα
 - Το αντικωδικό και το t-RNA
- Χρωματοσώματα
 - Πολλαπλασιασμός του κυττάρου
- Νόμοι του Mendel
 - Εισαγωγικές έννοιες
 - Τα πειράματα του Mendel
 - Υπεροχή – Γενεαλογικά δένδρα
 - Επαναδιασταύρωση
 - Νόμος της ανεξαρτησίας των αλληλόμορφων ζευγών
- Πολυμερείς χαρακτήρες – Αλληλεπιδράσεις γονιδίων – Πλειοτροπικά γονίδια
 - Η αναλογία 9:7 Η αναλογία 9:3:4 Η αναλογία 15:1

Προσθετικά γονίδια

Πλειοτροπικά γονίδια

Διεισδυτικότητα και εκδηλωτικότητα των γονιδίων

- Φυλοσύνδετη κληρονομικότητα
 - Γενικά
 - Φυλοσύνδετοι χαρακτήρες
 - Μερικώς φυλοσύνδετα – φυλοπεριορισμένα – φυλοελεγχόμενα γνωρίσματα
- Πολλαπλά αλληλόμορφα
 - Γενικά
 - Πολλαπλά αλληλόμορφα στον άνθρωπο
- Σύνδεση και διασκελισμός στους διπλοειδείς οργανισμούς
 - Εισαγωγικές έννοιες
 - Χρωματοσωμικοί χάρτες
 - Σύμπτωση και παρεμβολή
 - Παράγοντες που επηρεάζουν τη συχνότητα του διασκελισμού
- Μεταλλάξεις (Γενικά – Μεταλλακτικότητα των οργανισμών).

Μάθημα: ANATOMIA (Α΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της ανατομίας, που είναι απαραίτητες για την κατανόηση του ανθρώπινου οργανισμού και της φυσιολογικής λειτουργίας του, προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Ερειστικό σύστημα
 - Γενικά
 - Μελέτη του σκελετού
 - Κατασκευή και σύσταση των οστών
 - Αρθρώσεις – Κινήσεις των αρθρώσεων
- Νευρικό σύστημα
 - Δομή και λειτουργία Νευρική ώση Φαινόμενα κατά τις συνάψεις
 - Νευροδιαβιβαστικές ουσίες στα διάφορα τμήματα του νευρικού συστήματος
 - Δομή και λειτουργίες του εγκεφάλου
 - Νωτιαίος μυελός
- Μυϊκό σύστημα
 - Δομή και λειτουργία
 - Δομή μυϊκού κυττάρου
 - Ιδιότητες σκελετικού μυός - Μυϊκή σύσταση
 - Νευρομυϊκή σύναψη
 - Μονάδες μυϊκής κίνησης
 - Ρύθμιση του βαδίσματος
- Κυκλοφορικό σύστημα
 - Δομή, ρύθμιση και λειτουργία
 - Σύσταση και λειτουργίες αίματος
 - Καρδιά – ανατομικές και ηλεκτρικές ιδιότητες της καρδιάς – καρδιακός παλμός – καρδιακή παροχή
 - Το αγγειακό σύστημα

- Αναπνευστικό σύστημα
 - Γενικά – Δομή
 - Δέσμευση και αποδέσμευση του οξυγόνου με την αιμοσφαιρίνη
 - Μεταφορά του διοξειδίου του άνθρακα
 - Ρύθμιση της αναπνοής
- Πεπτικό σύστημα (εκτεταμένο)
 - Γενικά – Δομή
 - Πεπτικά υγρά
 - Πέψη και απομύζηση
- Ουροποιητικό σύστημα (εκτεταμένο)
 - Γενικά – Δομή
 - Λειτουργία του νεφρού
 - Σύσταση των ούρων
- Γεννητικό σύστημα (Γενικά – ανδρικό / γυναικείο γεννητικό σύστημα)
- Ενδοκρινολογικό σύστημα (εκτεταμένο)
 - Υπόφυση και υποθάλαμος
 - Πάγκρεας
 - Επινεφρίδια
 - Θυρεοειδής αδένας – Παραθυρεοειδείς αδένες - Ορμόνες των γονάδων.

Μάθημα: ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ (Α΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της φυσιολογίας, που είναι απαραίτητες για την κατανόηση του ανθρώπινου οργανισμού και της φυσιολογικής λειτουργίας του, προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Η βιολογική μονάδα της ζωής
 - Γενικά
 - Από το κύτταρο στον άνθρωπο
 - Φυσιολογία του κυττάρου
- Ομοιόσταση
 - Γενικά
 - Συστήματα ελέγχου και ρύθμισης
 - Ερεθισμός και αντίδραση
 - Επανατροφοδότηση
 - Επίπεδα ελέγχου
- Ιστοί
 - Επιθηλιακός ιστός
 - Συνδετικός ιστός
 - Νευρικός ιστός
 - Μυϊκός ιστός
 - Όργανα και συστήματα
- Αισθητήρια όργανα και αισθήσεις
 - Γενικά
 - Το αισθητήριο της όρασης (δομή, μηχανισμός)
 - Το αισθητήριο της ακοής (δομή, μηχανισμός)
 - Αισθητήριο της όσφρησης (δομή, μηχανισμός)
 - Αισθητήριο της γεύσης (δομή, μηχανισμός)
 - Αισθητήριο της αφής (δομή, μηχανισμός)

Μάθημα: ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ (Α΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της αναλυτικής χημείας προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή στην ποιοτική και την ποσοτική ανάλυση
- Ογκομετρικοί προσδιορισμοί
- Οξυμετρία – Αλκαλιμετρία
- Δείκτες (παρασκευές – χρήσεις)
- Προσδιορισμός Υπεροξειδίου του Υδρογόνου (H_2O_2)
- Ιωδιομετρία
- Παρασκευή και τιτλοδότηση 0,1 N Ιωδίου
- Πεχαμετρία
- Πόσιμο ύδωρ (σύσταση – ανάλυση)
- Λίπη και έλαια (χημική ανάλυση, βαθμός και αριθμός οξύτητας).

Μάθημα: ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ (Α΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές των διαφόρων παθολογικών καταστάσεων προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή
 - Εισαγωγικές έννοιες
 - Διάγνωση των νόσων
 - Θεραπεία των νόσων
 - Λοιμώδη νοσήματα (Εισαγωγή, ανάπτυξη λοιμωδών νοσημάτων)
 - Νοσήματα αναπνευστικού
 - Εισαγωγή
 - Νοσήματα αναπνευστικών οδών
 - Νοσήματα πνευμόνων
 - Άλλα νοσήματα αναπνευστικού
 - Παθήσεις κυκλοφορικού
 - Εισαγωγή
 - Παθήσεις καρδιάς
 - Παθήσεις αγγείων
 - Περιφερική κυκλοφορική ανεπάρκεια
 - Νοσήματα πεπτικού
 - Εισαγωγή
 - Νοσήματα πεπτικού σωλήνα
 - Νοσήματα ήπατος
 - Παθήσεις ουροποιητικού
 - Άλλα νοσήματα και παθήσεις
 - Παθήσεις αίματος
 - Σακχαρώδης διαβήτης
 - Αλλεργία και αλλεργικές αντιδράσεις
- Δερματικά νοσήματα.

Μάθημα: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Α' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να βοηθήσει τους καταρτιζόμενους να κατανοήσουν στην πράξη και να αποκτήσουν σαφή αντίληψη του περιεχομένου της έννοιας **«Διατροφή και Διαιτολογία»** και του περιβάλλοντος στο οποίο αυτή δραστηριοποιείται. Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα της λειτουργίας, οργάνωσης και διοίκησης ενός διαιτολογικού χώρου και να μπορούν να επιλύουν απλά και συχνά προβλήματα όπως αντιμετωπίζονται καθημερινά από «Στελέχη Διατροφής και Διαιτολογίας» πρώτης γραμμής. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας ο σπουδαστής θα είναι πιο εξοικειωμένος με το επιχειρησιακό περιβάλλον στο οποίο θα εργαστεί.

Στόχος του μαθήματος είναι η καλύτερη εμπέδωση της θεωρητικής κατάρτισης και η απόκτηση δεξιοτήτων για την αξιόπιστη άσκηση του επαγγέλματος του καταρτιζόμενου. Περιλαμβάνει ποικιλία εκπαιδευτικών προσεγγίσεων όπως διαλέξεις, παρουσιάσεις, παιχνίδια ρόλων (role play), προσομοιώσεις, μάθηση που βασίζεται σε προβλήματα, εποπτικά μέσα, συζήτηση, βιωματική μάθηση, και διεπιστημονική προσέγγιση με διαλέξεις από επαγγελματίες του χώρου της Διαιτολογίας Διατροφής. Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται επίσης ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο/η καθηγητή /τρια είτε υπό τη μορφή σχεδίου (project) είτε υπό τη μορφή μελέτης περίπτωσης (case study). Οι σπουδαστές θα εξετάζουν πραγματικά θέματα - προβλήματα από τον επαγγελματικό χώρο, και θα παρουσιάζουν τα συμπεράσματά τους με τη χρήση Ms PowerPoint ή άλλου προγράμματος παρουσίασης.

Επιπλέον μια ενότητα των εργαστηριακών παραδόσεων θα στοχεύει στον προγραμματισμό της σταδιοδρομίας των σπουδαστών μέσα από απλές εφαρμογές διαχείρισης χρόνου, σύνταξης βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Προτείνονται επίσης εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις διαφορετικών κλάδων καθώς και σε αντίστοιχους οργανισμούς του τομέα της υγείας, νοσοκομεία, επιστημονικές εταιρείες ή συνέδρια διατροφής και διαιτολογίας.

Η πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα αφορά σε ανάθεση εργασίας Α' εξαμήνου με σκοπό την έμπρακτη χρήση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων που αποκόμισε ο σπουδαστής σε κάθε εξάμηνο. Η εργασία παραδίδεται στο τέλος του εξαμήνου και μπορεί να έχει τη μορφή παρουσίασης με τη χρήση Ms PowerPoint ή άλλου προγράμματος παρουσίασης. Ο υπεύθυνος καθηγητής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικές με το θέμα και τη μορφή της εργασίας όπως για παράδειγμα τις δεξιότητες που απαιτεί μια παρουσίαση όπως και τις διαφορές μεταξύ παρουσιάσεων σε εξειδικευμένο και μη εξειδικευμένο κοινό. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Προτείνεται η παρακάτω εργασία:

Παρουσίαση ενός βασικού διατροφικού θέματος ελεύθερης επιλογής διάρκειας 5 λεπτών

Β' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι, ΙΙ (Β' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,3,6

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της Διατροφής προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

ΘΕΩΡΙΑ

- Διαιτητικές Ίνες
- Μικροθρεπτικά συστατικά
- Υδατοδιαλυτές βιταμίνες
- Λιποδιαλυτές βιταμίνες
- Μέταλλα και ιχνοστοιχεία
- Νερό
- Αλκοόλ
- Τρέχουσες κατευθυντήριες διαιτητικές οδηγίες για ενήλικους
- Η Μεσογειακή Διατροφή ως διατροφικό πρότυπο
- Διατροφικά πρότυπα στις Δυτικές κοινωνίες

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- Ομάδες τροφίμων (γάλακτος – κρέατος – φρούτων και λαχανικών – δημητριακών – λιπών)
- RDA, RDI
- DRIs, EAR, UL, AI.
- Πίνακες σύστασης τροφίμων / φαγητών
- Τι είναι η Διαιτητική Εντολή
- Βασικές αρχές κατάρτισης διαιτολογίου
- Υπολογισμός ισοδυνάμων
- Καταμερισμός ισοδυνάμων σε γεύματα
- Διαβητικά ισοδύναμα
- Επιλογή τροφίμων
- Μερίδες και χρήση των πινάκων συνθέσεων τροφίμων για υπολογισμό διαφόρων συνταγών.

Μάθημα: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Β΄ εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να βοηθήσει τους καταρτιζόμενους να κατανοήσουν στην πράξη και να αποκτήσουν σαφή αντίληψη του περιεχομένου της έννοιας **«Διατροφή και Διαιτολογία»** και του περιβάλλοντος στο οποίο αυτή δραστηριοποιείται. Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα της λειτουργίας, οργάνωσης και διοίκησης ενός διαιτολογικού χώρου και να μπορούν να επιλύουν απλά και συχνά προβλήματα όπως αντιμετωπίζονται καθημερινά από «Στελέχη Διατροφής και Διαιτολογίας» πρώτης γραμμής. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας ο σπουδαστής θα είναι πιο εξοικειωμένος με το επιχειρησιακό περιβάλλον στο οποίο θα εργαστεί.

Στόχος του μαθήματος είναι η καλύτερη εμπέδωση της θεωρητικής κατάρτισης και η απόκτηση δεξιοτήτων για την αξιόπιστη άσκηση του επαγγέλματος του καταρτιζόμενου. Περιλαμβάνει ποικιλία εκπαιδευτικών προσεγγίσεων όπως διαλέξεις, παρουσιάσεις, παιχνίδια ρόλων (role play), προσομοιώσεις, μάθηση που βασίζεται σε προβλήματα, εποπτικά μέσα, συζήτηση, βιωματική μάθηση, και διεπιστημονική προσέγγιση με διαλέξεις από επαγγελματίες του χώρου της Διαιτολογίας Διατροφής. Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται επίσης ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο/η καθηγητή /τρια είτε υπό τη μορφή σχεδίου (project) είτε υπό τη μορφή μελέτης περίπτωσης (case study). Οι σπουδαστές θα εξετάζουν πραγματικά θέματα - προβλήματα από τον επαγγελματικό χώρο, και θα παρουσιάζουν τα συμπεράσματά τους με τη χρήση Ms PowerPoint ή άλλου προγράμματος παρουσίασης.

Επιπλέον μια ενότητα των εργαστηριακών παραδόσεων θα στοχεύει στον προγραμματισμό της σταδιοδρομίας των σπουδαστών μέσα από απλές εφαρμογές διαχείρισης χρόνου, σύνταξης βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Προτείνονται επίσης εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις διαφορετικών κλάδων καθώς και σε αντίστοιχους οργανισμούς του τομέα της υγείας, νοσοκομεία, επιστημονικές εταιρείες ή συνέδρια διατροφής και διαιτολογίας.

Στην πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα του Β΄ εξαμήνου προτείνεται αξιολόγηση μέσω παιχνιδιού ρόλων (role play) και προσομοίωση ρεαλιστικών συνθηκών στα παρακάτω θέματα διατροφικής αξιολόγησης με σκοπό την έμπρακτη χρήση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων που αποκόμισε ο σπουδαστής σε κάθε εξάμηνο. Ο υπεύθυνος καθηγητής εποπτεύει και αξιολογεί τη διαδικασία και διευκολύνει το σπουδαστή παρέχοντας θεωρητική και πρακτική κατάρτιση αλλά και διευκρινίσεις σχετικές με το θέμα. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Θεματικές ενότητες διατροφικής αξιολόγησης:

- Εισαγωγή στη Διατροφική αξιολόγηση
- Ιστορικό (Ιατρικό, φαρμακευτικό κλπ)
- Διατροφικό ιστορικό
- Ανάκληση 24ώρου, ΗΚΤ, FFQ
- Ανθρωπομετρία
- Λιπομέτρηση, Δερματοπτυχές
- Μέτρηση περιφερειών
- Παιχνίδι ρόλων μεταξύ καταρτιζόμενων σε προσομοίωση ρεαλιστικών συνθηκών

Μάθημα: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ (Β' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στη βασική κατανόηση της επιρροής που έχουν διάφοροι μικροοργανισμοί στην υγεία του ανθρώπου προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Μικροβιακός κόσμος
 - Γενικά – Ταξινόμηση
 - Ευκαρυωτικό / Προκαρυωτικό μικρόβιο
- Ιοί (περιληπτικά)
 - Γενικά
 - Καλλιέργεια ιών
 - Ιντερφερόνη
 - Εμβόλια για πρόληψη ιογενών νόσων
 - Ιός του AIDS
- Ρικετίσιες – χλαμύδια (περιληπτικά) (Γενικά – Ρικετσιώσεις – Ασθένειες από χλαμύδια)
- Μύκητες
 - Γενικά
 - Ταξινόμηση των μυκήτων
 - Σημαντικοί παθογόνοι μύκητες
 - Χρήσιμοι μύκητες
- Πρωτόζωα (Γενικά – Πρωτόζωα των τροφών)
- Βακτήρια
 - Γενικά
 - Δομή του βακτηριακού κυττάρου
 - Βακτηριακή αύξηση
 - Αναπαραγωγή των βακτηρίων
 - Επιρροή θερμοκρασίας, πυκνότητα οξυγόνου και διοξειδίου του άνθρακα
- Μικρόβια και σπονδυλόζωα
 - Μικρόβια στο σώμα των σπονδυλωτών
 - Φυσιολογική μικροχλωρίδα
 - Παθογόνοι μικροοργανισμοί

- Γενική αντίδραση ξενιστή – Άμεση άμυνα ξενιστή – Μηχανισμοί επαγωγίμης αντίστασης ξενιστή
- Παθολογική δράση μικροβίων
- Τοξικότητα – Φύση τοξινών – Εξωτοξίνες / ενδοτοξίνες
- Αντιμικροβιακές ουσίες στους ιστούς και τα υγρά του σώματος
- Φαγοκυττάρωση
- Φλεγμονή
- Αντισώματα
- Μικροβιολογία σε ειδικά περιβάλλοντα
 - Μικροβιολογία τροφίμων (γάλα, κρέας, λαχανικά, φρούτα, ξηροί καρποί, δημητριακά)
 - Μικροβιολογία του αέρα και του νερού
 - Τροφικές δηλητηριάσεις – σαλμονέλες, χρυσίζων σταφυλόκοκκος, *B. Cereus* - Κλωστηρίδιο *perfringens*.

Μάθημα: ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Β΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 4,0,4

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις χημικές ιδιότητες καθώς και τη σύσταση των διάφορων τροφίμων προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Σκοπός και σημασία της χημείας τροφίμων
- Όροι τους οποίους πρέπει να πληροί η τροφή
- Θερμαντική αξία της τροφής
- Επίδραση της τροφής και όργανα της πέψης
- Ικανότητα κορεσμού
- Σημασία του ύδατος και των ανόργανων αλάτων
- Κρέας και προϊόντα κρέατος – Αλλαντικά
- Αβγά
- Γάλα –Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Λίπη και έλαια – Ιχθυέλαια
- Δημητριακά – Άλευρα
- Όσπρια
- Άρτος – Ζυμαρικά
- Σάκχαρα
- Καφές – κακάο – τσάι
- Αρτύματα.

Μάθημα: ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ (Β' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους σε βασικές έννοιες της στατιστικής, προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές σε στοιχειώδεις εφαρμογές και στην ερμηνεία φαινομένων, στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή

Σύντομη ιστορική αναδρομή

Χρησιμότητα και εφαρμογές της στατιστικής

Το κράτος και η στατιστική

- Συλλογή στατιστικών στοιχείων
 - Στατιστικός πληθυσμός – Στατιστική μεταβλητή (ποσοτική – ποιοτική)
 - Μέθοδοι συλλογής και επεξεργασία στατιστικών στοιχείων
- Παρουσίαση στατιστικών στοιχείων
 - Στατιστικοί πίνακες
 - Κατανομές συχνοτήτων – Σχετική συχνότητα
 - Γραφικές παραστάσεις – Ιστόγραμμα – Πολύγωνο συχνοτήτων
- Μέτρα θέσης και διασποράς
 - Μέσος αριθμητικός $\bar{X}$ – Εύρεση του $\bar{X}$ από πίνακα συχνοτήτων
 - Η έννοια της διασποράς – Εύρος μεταβολής
 - Διακύμανση S και τυπική απόκλιση S
 - Κανονικός και έμμεσος υπολογισμός της S
- Θεωρητικές κατανομές
 - Η έννοια της πιθανότητας – Κλασικός και στατιστικός ορισμός - Κατανομές πιθανότητας – Κανονική κατανομή N .

Μάθημα: ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ (Β΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές μεταβολικές λειτουργίες του ανθρώπου με έμφαση στις θεμελιώδεις αρχές της βιοχημείας προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή
 - Ενώσεις που εξετάζει η βιοχημεία
 - Βασική σύσταση του ανθρώπινου σώματος
 - Νερό και λειτουργία των βιοπολυμερών
- Νερό και ανόργανα στοιχεία
 - Οξύ και βάση στη βιοχημεία
 - Απολικός δεσμός
 - Νερό του σώματος
 - Ισοζύγιο του νερού
 - Ανόργανα σημαντικά για τη θρέψη
 - Ιχνοστοιχεία
 - Έννοια του pH
 - Ρυθμιστικά διαλύματα
- Πρωτεΐνες
 - Λειτουργίες – χημεία των πρωτεϊνών
 - Πρωτεΐνες των τροφών
 - Τρανσαμίνωση
 - Τρανσαμίνωση
 - Βιοσύνθεση των μη απαραίτητων αμινοξέων
 - Ουρία: Σύνθεση – Ρύθμιση της σύνθεσης – Μεταβολικές διαταραχές του κύκλου της
- Ένζυμα (περιληπτικά)
 - Γενικά
 - Ειδικότητα ενζύμων
 - Επίδραση της θερμοκρασίας στη λειτουργικότητα των ενζύμων
 - Αποστολές της ενζυμικής δραστηριότητας
- Υδατάνθρακες (σάκχαρα) (εκτεταμένα)

- Χημεία των υδατανθράκων
- Γλυκόλυση και κύκλος Krebs
- Γλυκογονογένεση – Γλυκογονοσύνθεση – Γλυκογονόλυση
- Παρακύκλωμα των πεντοζών
- Οι υδατάνθρακες στη διαίτα του ανθρώπου
- Λιπίδια (εκτεταμένα)
 - Λειτουργίες – Χημεία των λιπιδίων
 - Ακυλογλυκερόλες
 - Στεροειδή
 - Καταβολισμός λιπαρών οξέων
 - Βιοσύνθεση λιπών
 - Σχέση γλυκόζης και λιπών
 - Τα λιπίδια στη διαίτα του ανθρώπου
- Νουκλεϊκά οξέα (περιληπτικά)
 - Χημεία των νουκλεϊκών οξέων
 - Καταβολισμός των βάσεων των νουκλεϊκών οξέων
 - Βιοσύνθεση και λειτουργικός ρόλος των νουκλεοτιδίων
 - Τα νουκλεϊκά οξέα στη διαίτα του ανθρώπου
- Βιταμίνες (εκτεταμένα) – Υδατοδιαλυτές και λιποδιαλυτές βιταμίνες.

Μάθημα: ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ (Β' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους σε βασικές έννοιες της ασφάλειας και υγιεινής στην εργασία, προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στην καθημερινή λειτουργία των εξειδικευμένων επιχειρήσεων ή οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή
 - Μόλυνση και ρύπανση των τροφίμων – Πηγές μόλυνσης των τροφίμων
 - Σκοπός υγιεινής των εργοστασίων επεξεργασίας και διακίνησης τροφίμων
- Υγιεινή κτιριακών εγκαταστάσεων και εξοπλισμών
- Υγιεινή των πρώτων υλών
- Νερό
- Ζωικοί εχθροί
- Μικροοργανισμοί
- Απορρυπαντικές ουσίες
- Εξυγίανση
- Έλεγχος υγιεινολογικής κατάστασης.
- HACCP

Γ' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να βοηθήσει τους καταρτιζόμενους να κατανοήσουν στην πράξη και να αποκτήσουν σαφή αντίληψη του περιεχομένου της έννοιας **«Διατροφή και Διαιτολογία»** και του περιβάλλοντος στο οποίο αυτή δραστηριοποιείται. Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα της λειτουργίας, οργάνωσης και διοίκησης ενός διαιτολογικού χώρου και να μπορούν να επιλύουν απλά και συχνά προβλήματα όπως αντιμετωπίζονται καθημερινά από «Στελέχη Διατροφής και Διαιτολογίας» πρώτης γραμμής. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας ο σπουδαστής θα είναι πιο εξοικειωμένος με το επιχειρησιακό περιβάλλον στο οποίο θα εργαστεί.

Στόχος του μαθήματος είναι η καλύτερη εμπέδωση της θεωρητικής κατάρτισης και η απόκτηση δεξιοτήτων για την αξιόπιστη άσκηση του επαγγέλματος του καταρτιζόμενου. Περιλαμβάνει ποικιλία εκπαιδευτικών προσεγγίσεων όπως διαλέξεις, παρουσιάσεις, παιχνίδια ρόλων (role play), προσομοιώσεις, μάθηση που βασίζεται σε προβλήματα, εποπτικά μέσα, συζήτηση, βιωματική μάθηση, και διεπιστημονική προσέγγιση με διαλέξεις από επαγγελματίες του χώρου της Διαιτολογίας Διατροφής. Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται επίσης ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο/η καθηγητή /τρια είτε υπό τη μορφή σχεδίου (project) είτε υπό τη μορφή μελέτης περίπτωσης (case study). Οι σπουδαστές θα εξετάζουν πραγματικά θέματα - προβλήματα από τον επαγγελματικό χώρο, και θα παρουσιάζουν τα συμπεράσματά τους με τη χρήση Ms PowerPoint ή άλλου προγράμματος παρουσίασης.

Επιπλέον μια ενότητα των εργαστηριακών παραδόσεων θα στοχεύει στον προγραμματισμό της σταδιοδρομίας των σπουδαστών μέσα από απλές εφαρμογές διαχείρισης χρόνου, σύνταξης βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Προτείνονται επίσης εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις διαφορετικών κλάδων καθώς και σε αντίστοιχους οργανισμούς του τομέα της υγείας, νοσοκομεία, επιστημονικές εταιρείες ή συνέδρια διατροφής και διαιτολογίας.

Η πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα αφορά σε ανάθεση εργασίας Γ' εξαμήνου με σκοπό την έμπρακτη χρήση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων που αποκόμισε ο σπουδαστής σε κάθε εξάμηνο. Η εργασία παραδίδεται στο τέλος του εξαμήνου και μπορεί να έχει τη μορφή γραπτού κειμένου ή έργου – κατασκευής. Ο υπεύθυνος καθηγητής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικές με το θέμα και τη μορφή της εργασίας. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές ενότητες για την εκπόνηση εργασιών είναι οι εξής:

- Ανάλυση ετικετών τροφίμων (ποιοτικός / ποσοτικός προσδιορισμός θρεπτικών συστατικών, Σήμανση, Ισχυρισμοί υγείας, Πρόσθετα, Κατάλογος Ε, Νομοθεσία)
- Βιολογικά και συμβατικά τρόφιμα
- Μελέτη περίπτωσης (case study) Λειτουργικά τρόφιμα (προδιαγραφές, ανάπτυξη και σχεδιασμός προϊόντων)
- Παράδοξες δίαιτες (επίδραση MME)
- Διερεύνηση νομοθεσίας που αφορά στο επάγγελμα του διαιτολόγου/ βοηθού διαιτολόγου (άδεια άσκησης επαγγέλματος, προαπαιτούμενα για ελεύθερο επάγγελμα, νομικά και ηθικά

όρια της πρακτικής, δια-επαγγελματικές σχέσεις εργασίας κώδικας δεοντολογίας, επιστημονικές εταιρείες).

- Συλλογή πρόσφατων κατευθυντήριων γραμμών από επίσημους επιστημονικούς φορείς.
- Διερεύνηση παραγόντων που εμποδίζουν την ανάπτυξη μικροβίων στα τρόφιμα
- Μεσογειακή διατροφή και ωφέλη στην υγεία (νεότερα δεδομένα)
- Το Κοινωνικό Οικονομικό Επίπεδο και πως επηρεάζει τη διατροφή και την υγεία.
- Δρόγες / Βότανα (ασφάλεια στη χρήση)

Μάθημα: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι,ΙΙ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,4,4

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι τις πρώτες ύλες, τη διαχείριση τους και τις μεθόδους παρασκευής τροφίμων που σχετίζονται και με τον υγιεινό τρόπο μαγειρέματος προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καθημερινή λειτουργία επιχειρήσεων ή οργανισμών που σχετίζονται με τον χώρο παρασκευής τροφίμων με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα εξειδικευμένης κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Πηγές τροφίμων-Πρώτες Ύλες
 - Φυτικά τρόφιμα (ξηροί καρποί και σπόροι, δημητριακά, όσπρια, λαχανικά, φρούτα, βρώσιμες ρίζες και κόνδυλοι).
 - Ζωικά τρόφιμα (γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας, αυγά, ψάρια, πουλερικά και οστρακοειδή)
- Επίδραση των μεθόδων αποθήκευσης στα θρεπτικά συστατικά
 - Χρόνος και Θερμοκρασία αποθήκευσης
 - Τρόπος αποψύξεως κατεψυγμένων τροφίμων
- Προετοιμασία πρώτων υλών (μέτρημα υλικών, ανάλυση και εφαρμογή συνταγής, ασφάλεια στην εργασία)
- Μέθοδοι παρασκευής τροφίμων / φαγητών
 - Βρασμός
 - Ατμός
 - Ψήσιμο σε φούρνο ή σχάρα
 - Τηγάνισμα
 - Επίδραση των μεθόδων παρασκευής στα θρεπτικά συστατικά
- Χρήση πρόσθετων υλών στην παρασκευή τροφής
 - Διογκωτικά
 - Γαλακτωματοποιητές
 - Γλυκαντικές Ύλες
 - Αρτύματα, Αρωματικά βότανα, Μπαχαρικά
- Λειτουργικά τρόφιμα
- Βιολογικά και συμβατικά τρόφιμα. Ελληνική καινοτομία: Ζεόλιθος. Εφαρμογές στην γεωργία, ιχθυοκαλλιέργεια, κτηνοτροφία, αναβάθμιση ποιότητας ελαιολάδου, ανθρώπινη χρήση.

Μάθημα: ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της βιοτεχνολογίας προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Μαζική παραγωγή
- Εγκατάσταση βιομηχανικής μονάδος τροφίμων
- Εξοπλισμός
- Επιλογή πρώτων υλών – Ποσοτικοί και ποιοτικοί έλεγχοι της πρώτης ύλης – Διαλογή, διακίνηση και αποθήκευση της πρώτης ύλης
- Συνθήκες αποθήκευσης – Αποθήκευση πρώτων υλών και ετοιμών προϊόντων – Αποθήκευση σε κενό αέρος
- Ψύξη
- Συσκευασία Τροφίμων (απαιτήσεις και μέσα)
- Καταλληλότητα και κίνδυνοι μέσω συσκευασίας και φύλαξης
- Σύγχρονες απόψεις και μελλοντικές εξελίξεις
- Γάλα
 - Ορισμός, χημική σύσταση, θρεπτική αξία
 - Συντήρηση
 - Παστεριωμένο – αποστειρωμένο – σκόνη γάλακτος
 - Αλλοιώσεις – Μικρόβια του γάλακτος
- Κρέας – Πουλερικά – Αυγά – Αλιεύματα (ορισμός, χημική σύσταση, θρεπτική αξία, συντήρηση)
- Σιτηρά και τα προϊόντα τους (ορισμός, χημική σύσταση, θρεπτική αξία, συντήρηση)
- Λαχανικά και Φρούτα (ορισμός, χημική σύσταση, θρεπτική αξία, συντήρηση)
- Κονσερβοποιημένα τρόφιμα (ορισμός, χημική σύσταση, θρεπτική αξία, συντήρηση).

Μάθημα: ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές του κώδικα τροφίμων, της νομοθεσίας της ΕΕ, όσον αφορά τα τρόφιμα και των δικαιωμάτων του καταναλωτή προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρασ των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

Γίνεται γενική αναφορά στους νόμους που είναι σχετικοί με:

- Γενικές διατάξεις του κώδικα τροφίμων
- Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα
- Πρόσθετες ύλες – αρωματικές ύλες τροφίμων
- Καφές – τσάι – κακάο και προϊόντα τους
- Διατηρημένα τρόφιμα
- Γλυκαντικές ουσίες
- Λίπη και έλαια
- Γάλα, αυγά και προϊόντα τους
- Κρέας και προϊόντα του
- Ιχθυηρά και προϊόντα τους
- Δημητριακά και προϊόντα τους
- Τρόφιμα φυτικής προέλευσης
- Προϊόντα και γλυκαντικές ύλες
- Ποτά
- Μεταβατικές διατάξεις – κώδικας τροφίμων
- Προστασία καταναλωτή
- Νομοθεσία ΕΕ.

Μάθημα: ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,2,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές έννοιες της διαιτητικής αντιμετώπισης των κυριότερων νοσημάτων που συσχετίζονται με τη διατροφή προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές σε στοιχειώδη θέματα κλινικής Διαιτολογίας. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

ΘΕΩΡΙΑ

- Εισαγωγή
 - Παράγοντες που επηρεάζουν τη σίτιση του ασθενούς
 - Σημασία της αλλαγής της δίαιτας
- Σακχαρώδης διαβήτης και διατροφή
- Καρδιαγγειακή νόσος και διατροφή
- Πεπτικό σύστημα και διατροφή
- Νεφροπάθειες και διατροφή
- Ηπατοπάθειες και διατροφή
- Παγκρεατοπάθειες και διατροφή
- Κληρονομικά νοσήματα (Κυστική Ίνωση).

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Πρακτική εφαρμογή διατροφικών συστάσεων και εξειδικευμένων διαιτολογίων (ενδεικτικές συνταγές και παρασκευή) για ασθενείς που πάσχουν από:

Σακχαρώδη διαβήτη

Καρδιαγγειακή νόσο

Διαταραχές και παθήσεις πεπτικού συστήματος

Νεφροπάθειες

Παγκρεατοπάθειες

Μάθημα: ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές έννοιες που αφορούν την αιτιολογία, την παθογένεια και τα πιο πρόσφατα δεδομένα αντιμετώπισης της παχυσαρκίας προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στην υποστήριξη εξειδικευμένων επιχειρήσεων ή οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή: Τι είναι μεταβολισμός, τι είναι παχυσαρκία (περιληπτικά)
- Επιδημιολογικά παγκόσμια δεδομένα παχυσαρκίας και ανάδειξη μελετών στον ελληνικό πληθυσμό
- Παχυσαρκία αιτιολογία, παθογένεια, νέα δεδομένα
- Παχυσαρκία και επιπτώσεις στην υγεία
- Παχυσαρκία/διαχείριση βάρους
- Τρέχουσες διαιτητικές οδηγίες για ενήλικους
- Διαιτητική αντιμετώπιση
 - Ψυχοθεραπεία (περιληπτικά)
 - Φαρμακευτική θεραπεία (περιληπτικά)
 - Χειρουργική θεραπεία (περιληπτικά)
 - Σωματική άσκηση και θεραπεία.
- Παιδική παχυσαρκία-διαιτητική αντιμετώπιση-επιμόρφωση γονέων-τρέχουσες πολιτικές δημόσιας υγείας
- Οικονομικά της παχυσαρκίας

Μάθημα: ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1,0,1

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές του τρόπου ελέγχου της καταλληλότητας των τροφίμων προς βρώση προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές στην καθημερινή λειτουργία των επιχειρήσεων ή των οργανισμών στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Ορισμός – Σκοπός
- Διάκριση τροφίμων (ζωικής – φυτικής προέλευσης, ευαλλοίωτα – μη υποκείμενα σε αλλοίωση)
- Χαρακτηρισμός τροφίμων
 - Κατάλληλα – ακατάλληλα (ακάθαρτα) επιβλαβή (ρυπαρά)
 - επικίνδυνα (αποσυντεθειμένα, δηλητηριώδη, μολυσμένα)
 - Μικροβιακή επιμόλυνση πρώτων υλών
 - Μόλυνση των διάφορων ειδών τροφίμων
- Κρέας-προϊόντα κρέατος
- Πουλερικά
- Γάλα, Αυγά
- Ψάρια, οστρακοειδή και μαλάκια
- Φρούτα και λαχανικά
- Δημητριακά
- Παρουσία φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών
- Τοξικές ουσίες στα τρόφιμα (εντομοκτόνα κλπ.)
- Δειγματοληψία – Έλεγχος τροφίμων
- Υγιεινή χώρων παρασκευής τροφίμων
- Νόσοι προκαλούμενοι από την ύπαρξη μικροβίων ή τοξινών στα τρόφιμα
- HACCP
- Μέσα συντήρησης τροφίμων- κατάψυξη, ψύξη, κονσερβοποίηση, αποξήρανση, αλάτι.

Μάθημα: ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ (Γ'εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της ψυχολογίας και στη διερεύνηση της συσχέτισης μεταξύ ψυχολογίας και διατροφής προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητάς τους. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Ρόλος της διατροφής στην πνευματική ανάπτυξη (σχολική ηλικία, εφηβεία)
- Συμπεριφορά του ατόμου (όρια φυσιολογικής – παθολογικής συμπεριφοράς)
- Συμπεριφορά ως προς τη διατροφή
 - Αξιολόγηση της συμπεριφοράς
 - Αξιολόγηση των αιτιών
 - Μοντέλα και θεωρίες τροποποίησης της συμπεριφοράς
- Ψυχικές διαταραχές και επίπτωση στη διατροφή του ατόμου
- Ρόλος της ηλικίας και παράγοντες που επηρεάζουν τη σχέση: ψυχική υγεία – σωστή διατροφή
- Βουλιμία – ανορεξία – αδηφαγία- ορθορεξία-αποστροφή
- Σχεδιασμός, εφαρμογή και αξιολόγηση ενός προγράμματος θεραπείας και αποτελεσματικές στρατηγικές του προγράμματος

Μάθημα: ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ (Γ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να κατανοήσει ο καταρτιζόμενος τις βασικές αλλαγές που λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης και εξέλιξης του ανθρώπινου σώματος καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου της ζωής και τις διατροφικές απαιτήσεις, ως αποτέλεσμα των αλλαγών αυτών προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές σε εξειδικευμένες επιχειρήσεις ή οργανισμούς στους οποίους θα εργαστούν με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα εξειδικευμένης κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν εξειδικευμένες γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εισαγωγή
 - Οι ημερήσιες διατροφικές απαιτήσεις και οι παράγοντες που τις επηρεάζουν ανάλογα με την ηλικία
 - Οι γενικοί κανόνες σωστής διατροφής και πώς μετατρέπονται ανάλογα με την ηλικία
- Κύηση και διατροφή
- Θηλασμός και διατροφή
- Διατροφή στη βρεφική και προσχολική ηλικία
- Διατροφή στη σχολική ηλικία
- Διατροφή στην εφηβεία
- Διατροφή ενηλίκων
- Διατροφικές απαιτήσεις των χορτοφάγων
- Διατροφή στην τρίτη ηλικία
- Διατροφή και Κοινωνικό Οικονομικό Επίπεδο

Δ' Εξάμηνο – Ώρες-Μαθησιακά Αποτελέσματα – Περιεχόμενο

Μάθημα: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,3,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα» είναι να βοηθήσει τους καταρτιζόμενους να κατανοήσουν στην πράξη και να αποκτήσουν σαφή αντίληψη του περιεχομένου της έννοιας «**Διατροφή και Διαιτολογία**» και του περιβάλλοντος στο οποίο αυτή δραστηριοποιείται. Να κατανοήσουν την σπουδαιότητα της λειτουργίας, οργάνωσης και διοίκησης ενός διαιτολογικού χώρου και να μπορούν να επιλύουν απλά και συχνά προβλήματα όπως αντιμετωπίζονται καθημερινά από «Στελέχη Διατροφής και Διαιτολογίας» πρώτης γραμμής. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας ο σπουδαστής θα είναι πιο εξοικειωμένος με το επιχειρησιακό περιβάλλον στο οποίο θα εργαστεί.

Στόχος του μαθήματος είναι η καλύτερη εμπέδωση της θεωρητικής κατάρτισης και η απόκτηση δεξιοτήτων για την αξιόπιστη άσκηση του επαγγέλματος του καταρτιζόμενου. Περιλαμβάνει ποικιλία εκπαιδευτικών προσεγγίσεων όπως διαλέξεις, παρουσιάσεις, παιχνίδια ρόλων (role play), προσομοιώσεις, μάθηση που βασίζεται σε προβλήματα, εποπτικά μέσα, συζήτηση, βιωματική μάθηση, και διεπιστημονική προσέγγιση με διαλέξεις από επαγγελματίες του χώρου της Διαιτολογίας Διατροφής. Για την πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα προτείνεται επίσης ανάθεση εκπόνησης εργασιών από τον υπεύθυνο/η καθηγητή /τρια είτε υπό τη μορφή σχεδίου (project) είτε υπό τη μορφή μελέτης περίπτωσης (case study). Οι σπουδαστές θα εξετάζουν πραγματικά θέματα - προβλήματα από τον επαγγελματικό χώρο, και θα παρουσιάζουν τα συμπεράσματά τους με τη χρήση Ms PowerPoint ή άλλου προγράμματος παρουσίασης.

Επιπλέον μια ενότητα των εργαστηριακών παραδόσεων θα στοχεύει στον προγραμματισμό της σταδιοδρομίας των σπουδαστών μέσα από απλές εφαρμογές διαχείρισης χρόνου, σύνταξης βιογραφικού σημειώματος κ.ά. Προτείνονται επίσης εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις διαφορετικών κλάδων καθώς και σε αντίστοιχους οργανισμούς του τομέα της υγείας, νοσοκομεία, επιστημονικές εταιρείες ή συνέδρια διατροφής και διαιτολογίας.

Η πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα αφορά σε ανάθεση εργασίας Δ' εξαμήνου με σκοπό την έμπρακτη χρήση και τον εμπλουτισμό των γνώσεων που αποκόμισε ο σπουδαστής σε κάθε εξάμηνο. Η εργασία παραδίδεται στο τέλος του εξαμήνου και μπορεί να έχει τη μορφή γραπτού κειμένου ή έργου – κατασκευής. Ο υπεύθυνος καθηγητής εποπτεύει τη διαδικασία και διευκολύνει τον σπουδαστή παρέχοντας πηγές αλλά και διευκρινίσεις σχετικές με το θέμα και τη μορφή της εργασίας. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν και εφαρμόζουν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Ενδεικτικές θεματικές ενότητες για την εκπόνηση εργασιών είναι οι εξής:

- Μελέτη περίπτωσης (case study) Λειτουργία διαιτολογικού γραφείου. Οργάνωση και διαχείριση. Αρχεία πελατών και διαιτολόγου.
- Μελέτη περίπτωσης (case study) Ανάλυση οργανωτικής δομής διαιτολογικού τμήματος νοσοκομείου.
- Ειδικές / Νοσοκομειακές δίαιτες (εφαρμογή στην πράξη, παρασκευή και διάθεση, πρακτικά προβλήματα).
- Παρασκευή σκευασμάτων/συνταγών Εντερικής διατροφής
- Μελέτη περίπτωσης (case study) Εφαρμογή HACCP σε μια επιχείρηση παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων.
- Μελέτη περίπτωσης (case study) Παχυσαρκία και Θεωρίες αλλαγής διατροφικής συμπεριφοράς

- Μελέτη περίπτωσης (case study) Διατροφή Υψηλού Ανταγωνιστικού Επιπέδου αθλητή ή αθλήτριας
- Συμπληρώματα Διατροφής - Εργογόνα βοηθήματα (κριτική ανάλυση)
- Μελέτη περίπτωσης (case study) Αθλητικά ποτά (προδιαγραφές, ανάπτυξη και σχεδιασμός προϊόντων)

Μάθημα: ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι,ΙΙ (Δ΄εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0,4,4

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εξοικειωθούν οι καταρτιζόμενοι με την κουζίνα και τις συνταγές διαφόρων λαών, να ασκηθούν στην παρασκευή τροφίμων ειδικών διαιτολογίων, προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καθημερινή λειτουργία επιχειρήσεων ή οργανισμών που σχετίζονται με τον χώρο παρασκευής τροφίμων και εξειδικευμένων διαιτολογίων με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα εξειδικευμένης κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν εξειδικευμένες γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Γεωγραφία της διατροφής
 - Εξοικείωση με πρώτες ύλες και συνταγές διαφόρων λαών λ.χ. δυτική, αραβική, αφρικανική, ασιατική κουζίνα.
 - Ελληνική κουζίνα
- Συνταγές (light) / διαιτολόγιο για αδυνάτισμα (υποθερμιδικό)
- Συνταγές για Διαιτολόγιο διαβητικού με γλυκαντικά / με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη
- Συνταγές για διαιτολόγιο υπέρτασης
- Συνταγές ελεύθερες σε γλουτένη / διαιτολόγιο για ασθενείς με κοιλιοκάκη
- Συνταγές για διαιτολόγιο χαμηλό σε λιπαρά (40gr)
- Χρήση λαδιού μέσης αλύσου (Mct oil) στο μαγείρεμα
- Συνταγές / Διαιτολόγιο με περιορισμένη πρωτεΐνη
- Συνταγές για διαιτολόγιο χαμηλού υπολείμματος
- Συνταγές για διαιτολόγιο με περιορισμό στο νάτριο
- Παρασκευές σε ειδικές νοσοκομειακές δίαιτες

Μάθημα: ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να γνωρίσει ο καταρτιζόμενος τις βασικές αρχές τρόπου επικοινωνίας, ενθάρρυνσης και ψυχολογικής υποστήριξης του πελάτη προκειμένου ο τελευταίος να εφαρμόσει όσο πιο πιστά το διαιτολόγιο που του προτείνεται. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Ο ρόλος του διαιτολόγου στη ψυχολογία
- Θεωρίες αλλαγής διατροφικής συμπεριφοράς
- Αξιολόγηση ετοιμότητας
- Στρατηγική στις διαπροσωπικές σχέσεις διαιτολόγου – ασθενούς
- Θεραπευτικές συμβουλευτικές προσεγγίσεις στην αλλαγή διαιτητικής συμπεριφοράς
- Η συνέντευξη του ασθενούς
- Ενεργητική ακρόαση
- Γνωσιακή-Συμπεριφοριστική θεραπεία
- Επικοινωνία κατά τη συνεδρία: Γλωσσικά – Μη γλωσσικά μηνύματα (σημασία – μέσα – μορφές)
- Απόκτηση εμπιστοσύνης
- Προβλήματα προσαρμογής – Ψυχική υγεία του ασθενούς
- Φυσιολογική / προβληματική συμπεριφορά.

Μάθημα: ΔΙΑΤΡΟΦΗ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3,0,3

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να αποκτήσει ο καταρτιζόμενος τις απαιτούμενες βασικές αρχές κλινικής διατροφής ώστε να μπορεί να ανταπεξέλθει στις υψηλές απαιτήσεις του τομέα της υγείας. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Εντερική και παρεντερική διατροφή
 - Η διατροφική θεραπευτική υποστήριξη ως απαραίτητο στοιχείο στη φροντίδα του ασθενούς
 - Καθορίζοντας το Διατροφικό Κίνδυνο
 - Τύποι Διατροφικής Υποστήριξης
 - Εντερική σίτιση
 - Παρεντερική σίτιση
- Μεταβολικό Σύνδρομο
- Υπέρταση
- Καρκίνος
- HIV
- Τροφική αλλεργία και δυσανεξία
- Οστεοπόρωση-Οστεοπενία
- Διατροφή σε ασθενείς εμπύρετους, με τραύματα – εγκαύματα, μετά από χειρουργικές επεμβάσεις (μεταβολικές αντιδράσεις του οργανισμού, απαιτήσεις σε ενέργεια και θρεπτικές ουσίες, διαιτητική αντιμετώπιση)
- Σύγχρονα μοντέλα προαγωγής υγείας και ο ρόλος τους

Μάθημα: ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της φαρμακολογικής αντιμετώπισης κάθε παθολογικής κατάστασης προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητας και να ανταπεξέλθουν στις υψηλές απαιτήσεις του τομέα της υγείας. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

1. ΓΕΝΙΚΗ ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ

- Φάρμακα: προέλευση, μορφές φαρμάκων – σκευάσματα, ονομασίες, δόσεις, συνταγές
- Τρόπος αντίδρασης των φαρμάκων
 - Γενικά
 - Θεωρία των υποδοχέων
 - Δεσμοί φαρμάκων – υποδοχέων
 - Σχέση δομής – δράσης
 - Ανταγωνισμός
- Φάρμακα: απορρόφηση, διανομή (κατανομή), αποθήκευση, μεταβολισμός, αποβολή (απέκκριση)
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ενέργεια ενός φαρμάκου - Γενικά
 - Ατομική ευαισθησία
 - Ιδιοσυγκρασία
 - Υπερευαισθησία (αλλεργία)
 - Συνύπαρξη άλλης ασθένειας
 - Η ηλικία και το βάρος
 - Αθροιστική / Δυναμική συνέργεια φαρμάκων
 - Αντοχή
 - Εξάρτηση (εθισμός).

2. ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ

- Φάρμακα του αυτόνομου νευρικού συστήματος
 - Γενικά
 - Φάρμακα του συμπαθητικού / παρασυμπαθητικού
 - Αντιυπερτασικά φάρμακα
 - Μυοχαλαρωτικά φάρμακα
- Φάρμακα του κεντρικού νευρικού συστήματος (ΚΝΣ)
 - Νευρομεταβιβαστικές ουσίες του ΚΝΣ
 - Υπνωτικά φάρμακα
 - Ψυχοφάρμακα

- Ψευδαισθησιογόνα
- Αντιεπιληπτικά φάρμακα
- Γενικά / τοπικά αναισθητικά φάρμακα
- Αναλγητικά (παυσίπονα) φάρμακα
- Διεγερτικά (του ΚΝΣ) φάρμακα ή ψυχοδιεγερτικά
- Φάρμακα του ενδοκρινικού συστήματος
 - Γενικά
 - Υπόφυση
 - Θυρεοειδής – Παραθυρεοειδείς αδένες
 - Πάγκρεας
 - Επινεφρίδια
 - Όρχεις / Ωοθήκες
 - Θηλασμός
- Φάρμακα του καρδιαγγειακού συστήματος
 - Γενικά
 - Καρδιοτονωτικά φάρμακα
 - Αντιαρρυθμικά φάρμακα
 - Αντιστηθαγχικά φάρμακα
- Φάρμακα του πεπτικού συστήματος (Γενικά – Φάρμακα που δρουν στο στομάχι / στο έντερο)
- Φάρμακα του ουροποιητικού συστήματος (Γενικά – Διουρητικά φάρμακα)
- Φάρμακα του αιμοποιητικού συστήματος (Γενικά – Αντιαναιμικά φάρμακα –Αντιπηκτικά φάρμακα)
- Ανοσολογικό σύστημα
 - Γενικά – Ανοσολογικός μηχανισμός
 - Φλεγμονή
 - Οροί και εμβόλια
- Αντιισταμινικά και αντισεροτονικά φάρμακα
 - Ισταμίνη – Αντιισταμινικά φάρμακα
 - Σεροτονίνη – Αντισεροτονικά φάρμακα
- Αντιμικροβιακά – χημειοθεραπευτικά φάρμακα
 - Γενικά
 - Σουλφοναμίδες
 - Αντιβιοτικά
 - Φάρμακα κατά των ιών
 - Ανθελονοσιακά φάρμακα
 - Χημειοθεραπευτικά
- Αντισηπτικά – Απολυμαντικά φάρμακα (Γενικά – Φυσικά και χημικά μέσα αντισηψίας)

Μάθημα: ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές έννοιες της ειδικής διατροφής που θα πρέπει να ακολουθήσει ένας αθλητής ή ένας αθλούμενος για να μεγιστοποιήσει την απόδοσή του, προστατεύοντας παράλληλα την υγεία του προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις γνώσεις αυτές υποστηρίζοντας επιχειρήσεις ή οργανισμούς που σχετίζονται με αυτόν τον χώρο. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Ενέργεια και αθλητική απόδοση
- Υδατάνθρακες
- Πρωτεΐνη
- Λίπος
- Βιταμίνες και ανόργανα συστατικά
- Υγρά-Ενυδάτωση αθλητή
- Αθλητικά Συμπληρώματα
- Βάρος αθλητή και διατροφικές απαιτήσεις αθλήματος
- Η αθλήτρια
- Ο νεαρός αθλητής
- Ο χορτοφάγος αθλητής
- Πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την άσκηση
- Διατροφή Υψηλού Ανταγωνιστικού Επιπέδου
- Διατροφή κατά άθλημα

Μάθημα: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές έννοιες της οργάνωσης και διοίκησης ενός διαιτολογικού χώρου προκειμένου να καταστούν ικανοί να αξιοποιήσουν τις αρχές αυτές στην καθημερινή λειτουργία επιχειρήσεων ή οργανισμών με το πέρας των σπουδών τους. Είναι δε μάθημα εξειδίκευσης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις ειδικές επαγγελματικές γνώσεις -ικανότητες- δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

- Νομοθεσία διαιτολογικών χώρων και πολυδύναμων κέντρων
- Management των υπηρεσιών υγείας-Βασικές Αρχές-Λήψη αποφάσεων
- Δεξιότητες επιτυχούς μάντζερ
- Μονάδες Διατροφής-Δομή συστήματος- Σχεδιασμός και λειτουργία μονάδων Διατροφής
- Οργάνωση και διοίκηση εμπορικών επιχειρήσεων – καταστημάτων
- Αρχές μάρκετινγκ υπηρεσιών
- Διοίκηση πωλήσεων
- Διοίκηση προσωπικού
- Ανάλυση κόστους
- Παραγωγικότητα
- Δομή και οργάνωση τμήματος Διατροφής
- Συστήματα διανομής γευμάτων
- Ασφάλεια τροφίμων-HACCP
- Ποιοτικός έλεγχος
- Εφαρμογή Management στην Διατροφή-Διαιτολογία σε διάφορους επαγγελματικούς χώρους

Μάθημα: ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ (Δ' εξ.)

Ώρες μαθήματος/εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2,0,2

Σκοπός – Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως σκοπό να εισάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της κλινικής παθολογίας συγκεκριμένων ασθενειών που συσχετίζονται με τη διατροφή προκειμένου να κατανοήσουν καλύτερα τη διαιτητική αντιμετώπισή τους. Είναι δε μάθημα βασικής κατάρτισης με το οποίο οι καταρτιζόμενοι αποκτούν τις βασικές γνώσεις - ικανότητες - δεξιότητες για την ειδικότητά τους.

Περιεχόμενο του Μαθήματος:

1. ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΙΜΑΤΟΣ

- Αναιμίες
- Ισχαιμική καρδιοπάθεια
- Ανοσοποιητικό σύστημα

2. ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΠΕΠΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Οισοφαγίτιδα
- Γαστρίτιδα
- Πεπτικά έλκη
- Εντεροπάθεια από γλουτένη
- Ελκωτική κολίτιδα
- Νόσος του Crohn
- Ευερέθιστο παχύ έντερο
- Εκκολπωμάτωση του εντέρου
- Ηπατοπάθειες (Οξεία / Χρόνια, κίρρωση του ήπατος)
- Χολοκυστοπάθειες – Χολοκυστίτιδα – Χολολιθίαση
- Παγκρεατίτιδα (Οξεία / Χρόνια)

Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία

1. Η εξαμήνη Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε χώρους εργασίας, διάρκειας 960 ωρών, είναι υποχρεωτική για τους σπουδαστές των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. Μέσω της Πρακτικής Άσκησης ή της Μαθητείας, οι καταρτιζόμενοι των Ι.Ε.Κ. ενισχύουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες τους και αποκτούν επαγγελματική εμπειρία σε συναφείς με την κατάρτιση τους κλάδους, σε θέσεις που προσφέρονται από φορείς και επιχειρήσεις του δημόσιου και ιδιωτικού τομέα. Η Πρακτική Άσκηση ή η Μαθητεία σε δημόσιους και ιδιωτικούς φορείς είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις.

2. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 120 ημερομίσθια στην ειδικότητα που εγγράφονται, απαλλάσσονται, εφόσον το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986 από την υποχρέωση φοίτησης του εξαμήνου Πρακτικής Άσκησης και τους απονέμεται η Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης με την ολοκλήρωση των τεσσάρων εξαμήνων της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης. Οι σπουδαστές των Ι.Ε.Κ. που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 40 ημερομίσθια στην ειδικότητα που εγγράφονται, προσμετρούνται αυτά στον χρόνο της Πρακτικής Άσκησης, εφόσον το επιθυμούν, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του ν. 1599/1986.

Η Πρακτική Άσκηση, είναι συνολικής διάρκειας 960 ωρών. Η Πρακτική Άσκηση μπορεί να πραγματοποιείται μετά την ολοκλήρωση των δύο πρώτων εξαμήνων.

Οι σπουδαστές Ι.Ε.Κ. δύνανται να πραγματοποιούν την Πρακτική Άσκηση σε φυσικά πρόσωπα, Ν.Π.Δ.Δ., Ν.Π.Ι.Δ. και δημόσιες υπηρεσίες σύμφωνα με τις διατάξεις της παρ. 5 του άρθρου 23 του ν. 4186/2013 (Α' 193), όπως ισχύει, με ευθύνη του Ι.Ε.Κ. στο οποίο φοιτούν. Η περίοδος της πρακτικής άσκησης μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική.

Η εποπτεία, ο συντονισμός, η διασφάλιση της ποιότητας και η αξιολόγηση της πρακτικής άσκησης πραγματοποιούνται με ευθύνη του Διευθυντή του Ι.Ε.Κ. ή άλλου οριζόμενου από αυτόν προσώπου ως Συντονιστή Πρακτικής Άσκησης. Ο Συντονιστής Π.Α. είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση της παρουσίας του καταρτιζομένου, τη διασφάλιση της ποιότητας του περιβάλλοντος εργασίας του, τον επιτόπιο έλεγχο της επιχείρησης και την τήρηση ατομικού φακέλου πρακτικής άσκησης με τις σχετικές μηνιαίες εκθέσεις προόδου.

Η Πρακτική Άσκηση, τόσο στους ιδιωτικούς, όσο και στους φορείς του Δημοσίου, είναι δυνατόν να χρηματοδοτείται από εθνικούς ή/και κοινοτικούς πόρους, σύμφωνα με τις ισχύουσες κάθε φορά διατάξεις (Υ.Α. Κ1/54877/31-3-2017/ΦΕΚ 1245 Α').

3. Η Μαθητεία στα Ι.Ε.Κ., η οποία ορίζεται ως «Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ.» αποτελείται από δύο τμήματα: «Πρόγραμμα Μαθητείας στο Ι.Ε.Κ.» και «Πρόγραμμα Μαθητείας στον χώρο εργασίας». Στο Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ. εγγράφονται οι απόφοιτοι του 4ου εξαμήνου φοίτησης, εφόσον δεν έχουν πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση.

Η συνολική διάρκεια του Προγράμματος Μαθητείας Ι.Ε.Κ. είναι 960 ώρες και επιμερίζεται σε 192 ώρες κατάρτισης στο Ι.Ε.Κ., και 768 ώρες μαθητείας στον χώρο εργασίας.

Το «Πρόγραμμα Μαθητείας Ι.Ε.Κ.» υλοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού Λειτουργίας των Ι.Ε.Κ., όπως κάθε φορά ισχύει.

4. Η παρακολούθηση της υλοποίησης του Προγράμματος Μαθητείας στον χώρο εργασίας και η ευθύνη συντονισμού για την εφαρμογή του Προγράμματος Μαθητείας, ανήκει στο οικείο Ι.Ε.Κ. Η αξιολόγηση του Προγράμματος Μαθητείας Ι.Ε.Κ. αφορά την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων μάθησης των μαθητευομένων και πραγματοποιείται στο Ι.Ε.Κ. και στον χώρο εργασίας.

5. Στην ειδικότητα «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» στόχος είναι να ενεργήσουν οι ίδιοι οι καταρτιζόμενοι, και να ακολουθήσει ανάλυση των αποτελεσμάτων, άντληση γενικών αρχών, διασύνδεση με προϋπάρχουσες γνώσεις και εμπειρίες. Έτσι, η πρακτική άσκηση συνδέει τη θεωρία με την πράξη, αυξάνεται η ενεργή συμμετοχή και η αυτοπεποίθηση των συμμετεχόντων. Οι κυριότεροι στόχοι είναι:

- Αποτελεσματική ενσωμάτωση της θεωρίας μέσω της πρακτικής, μέσα από τη διαδικασία λήψης αποφάσεων αναπτύσσοντας την κριτική ικανότητα του καταρτιζομένου.
- Να αποδώσει ο καταρτιζόμενος όταν περνάει από τη θεωρία στην πράξη
- Εισαγωγή στο έργο ενός διαιτολόγου-διατροφολόγου μέσω παρατήρησης εργασιακών πρακτικών και αναλαμβάνοντας πρακτικές ασκήσεις και καθήκοντα.
- Ανάπτυξη δεξιοτήτων επικοινωνίας με τους ασθενείς και εργαζόμενους στον τομέα της υγείας

- Να παρατηρήσει την αλληλεπίδραση μεταξύ Διαιτολόγου-Διατροφολόγου και άλλων επαγγελματιών υγείας.
- Να αναπτύξει διαπροσωπικές και κοινωνικές δεξιότητες ώστε να επιτυγχάνεται η επικοινωνία με τους πελάτες
- Να αποκτήσει δεξιότητες διαχείρισης τροφίμων και παρασκευών και να αφομοιώσει τη σημασία της ασφάλειας τροφίμων
- Να αναπτύξει δεξιότητες διαχείρισης του χρόνου

7. Μέθοδοι Διδασκαλίας, Μέσα Διδασκαλίας, Εξοπλισμός, Εκπαιδευτικό Υλικό

Μέθοδοι Διδασκαλίας

Εφαρμόζονται όλες οι γνωστές μέθοδοι διδασκαλίας.

Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην εφαρμογή των συμμετοχικών εκπαιδευτικών μεθόδων και των ενεργητικών εκπαιδευτικών τεχνικών σύμφωνα με τις αρχές της εκπαίδευσης ενηλίκων κατά την διδακτική προσέγγιση των καταρτιζομένων από τους εκπαιδευτές.

Επίσης στα πλαίσια της κατάρτισης δύναται να πραγματοποιούνται:

Διαλέξεις από ειδικευμένους επαγγελματίες του κλάδου, εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις και θεματικές εκθέσεις.

Εξοπλισμός – Μέσα διδασκαλίας

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται στα ακόλουθα:

- Πίνακας κιμωλίας ή μαρκαδόρου, ιδανικά διαδραστικός πίνακας
- Βιντεοπροβολέας (Projector) (Τεχνολογία Προβολής: LCD / LED, Αντίθεση: 2000:1, Φωτεινότητα: 2500 Ansi Lumens)

Εκπαιδευτικό υλικό

Το εκπαιδευτικό υλικό αποτελείται από σημειώσεις, συγγράμματα εκπαιδευτών και προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μάθημα κατάρτισης.

8. Προδιαγραφές Εργαστηρίων & Εργαστηριακός Εξοπλισμός

Δύναται να χρησιμοποιηθεί εργαστηριακός εξοπλισμός εργαστηρίου Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών (κωδικός 603)(ΦΕΚ 1318/2015, ΦΕΚ 1558/2002) και σύμφωνα με τις προδιαγραφές του βασικού εργαστηριακού εξοπλισμού τομέα γεωπονίας τροφίμων και περιβάλλοντος.

α. Διαμόρφωση Χώρων

Χώρος: 50 τ.μ. για 28 σπουδαστές, διαρρυθμισμένος σε 2 τμήματα: α. καθιστικό ανάλογου αριθμού θέσεων, και β. κουζίνα – μαγειρείο, με 10 ερμάρια φύλαξης τροφίμων και σκευών μαγειρείου και σερβιρίσματος. Εντός του χώρου αυτού υπάρχει ηλεκτρική κουζίνα τεσσάρων εστιών και φούρνος, ηλεκτρικό ψυγείο, απορροφητήρας, νεροχύτης με παροχή ψυχρού και θερμού νερού, καθώς και πάγκο επίδειξης διαστάσεων 2,5 x 0,50 μ.

β. Εξοπλισμός

Είδη	Τεμάχια
Ηλεκτρικό μίξερ	1
Καφετιέρα	1
Ζυγαριά τροφίμων κουζίνας	3
Φλιτζάνια μέτρησης	3
Κουτάλια μέτρησης μεταλλικά	5
Σπάτουλες ξύλινες, πλαστικές ή μεταλλικές	5
Κουτάλια μεγάλα (θερμοανθεκτικά)	2
Πιρούνια μεγάλα, μικρότερα, μεγαλύτερα	2
Κουτάλια ξύλινα, διαφορετικού μεγέθους	3
Σετ μαχαιριών κουζίνας	1
Κόσκινο	1
Πλάστης για ζύμη	2
Ανοικτήρι για μπουκάλια και κονσέρβες	5
Μπρίκια διάφορα	3
Τρίφτης (τετραπλός)	3
Χωνιά μεταλλικά ή πλαστικά	3
Ψαλίδι κουζίνας	1
Βουρτσάκι φιαλών	5
Λεμονοσύφτης	3
Θερμόμετρο φούρνου	2
Σετ πιρουνιών, τρυπητή κουτάλα (μεταλλικά)	2
Ξύλινες σανίδες	5
Πατατοκαθαριστής	5
Χειροκίνητο μίξερ	2
Διάφορα μπολ (γυάλινα ή ανοξείδωτα σε διάφορα μεγέθη)	5
Ταψιά (διάφορα μεγέθη και σχήματα) ανά είδος	2
Φορμάκια ατομικά	10
Τηγάνια διάφορα	3

Πυρέξ ταψιά	2
Κατσαρόλες διαφόρων μεγεθών	5
Καλαθάκι λαχανικών σε όλα τα μεγέθη για μαγείρεμα στον ατμό	2
Πιάτα διαφόρων μεγεθών	30
Μαχαιροπήρουνα – Κουτάλια	12
Ποτήρια και φλιτζάνια	12
Πετσέτες κουζίνας	10
Πιαστράκια κουζίνας	10
Ποδιά κουζίνας	5

9. Οδηγίες για τις εξετάσεις Προόδου και Τελικές

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου και τις τελικές εξετάσεις των καταρτιζομένων ισχύουν τα όσα ορίζονται στα άρθρα 18-21 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΙΕΚ (ΦΕΚ 1807/2.7.2014). Συνοπτικά ισχύουν τα εξής:

Η αξιολόγηση των γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων των καταρτιζομένων ανά μάθημα περιλαμβάνει σε κάθε περίπτωση :

Α. Εξέταση προόδου,

Β. Τελική εξέταση ή και

Γ. Αξιολόγηση συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές, οι οποίες δύνανται να αντικαθιστούν εξέταση έως και το 40% του πλήθους των συνολικών μαθημάτων εκάστου εξαμήνου.

Αναφορικά με τις εξετάσεις προόδου σε όλα τα μαθήματα κάθε εξαμήνου κατάρτισης πραγματοποιείται τουλάχιστον μια εξέταση προόδου, ανά μάθημα, προ της συμπλήρωσης του 70% των ωρών κατάρτισης του εξαμήνου, με εξεταζόμενα θέματα που ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν.

Αναφορικά με τις τελικές εξετάσεις κάθε εξαμήνου στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιούνται οι τελικές εξετάσεις κάθε μαθήματος. Τα θέματα των τελικών εξετάσεων ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν και η διάρκεια κάθε εξέτασης είναι δύο (2) ώρες εκτός από τα εργαστήρια.

Η τελική βαθμολογία (τ. Β) του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 60% από το βαθμό της γραπτής τελικής εξαμηνιαίας εξέτασης και κατά 40% από το μέσο όρο του βαθμού προόδου (Β.Π.), στρογγυλοποιούμενος στον πλησιέστερο ακέραιο αριθμό.

10.Οδηγίες για τις Εξετάσεις Πιστοποίησης

Ο απόφοιτος της ειδικότητας **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής του στο Ι.Ε.Κ. συμμετέχει στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. σύμφωνα με τις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. **«Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)»** (Φ.Ε.Κ. Β'1098/2014), όπως τροποποιήθηκε και εκάστοτε ισχύει, η οποία εκδόθηκε δυνάμει της διάταξης του άρθρου 25 του Ν. 4186/2013.

Η Πιστοποίηση της Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων Ι.Ε.Κ. βασίζεται σε εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους .Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 στην ειδικότητα **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** δικαιούται όποιος ολοκληρώσει επιτυχώς και τα δύο μέρη των εξετάσεων.

Νομοθεσία.

1. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β'1098/2014), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Οδηγία 2005/36/ΕΚ.

11.Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης

Για την υγιεινή και ασφάλεια των καταρτιζομένων τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις. Για την κατάρτιση σε εργαστηριακούς χώρους και σε επιχειρήσεις, τηρούνται οι προϋποθέσεις και οι προδιαγραφές για την ασφάλεια και την υγιεινή στην ειδικότητα και το επάγγελμα. Σε κάθε περίπτωση τόσο για την κατάρτιση στο ΙΕΚ, σε επιχειρήσεις και εργαστηριακούς χώρους όσο και για την πρακτική άσκηση ή τη μαθητεία πέραν της τήρησης των κανόνων ασφαλείας στην ειδικότητα και το επάγγελμα, τηρούνται οι κανόνες ασφαλείας και υγιεινής όπως προβλέπονται ιδίως από :

- τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ.Ν.3850/2010, όπως ισχύει),
- τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β΄/2015)
- το αρ.2 της υπ. αριθμ. 139931/Κ1 ΚΥΑ «Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία καταρτιζομένων ΙΕΚ» (ΦΕΚ 1953 Β΄/2015),
- το υπ. αριθμ. /Κ1/146931/18/09/2015 έγγραφο του ΓΓΔΒΜΝΓ με θέμα «Πρακτική άσκηση καταρτιζομένων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.)»
- την παρ.8 του αρ.17 του Ν.4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις.» (ΦΕΚ 193 Α΄) όπως ισχύει.

Επιπλέον στην ειδικότητα **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** προκειμένου να τηρούνται οι τυπικοί κανόνες ασφαλείας και υγιεινής είναι απαραίτητα τα παρακάτω:

- Εργαστηριακή ποδιά (ανά σπουδαστή)
- Κατάλληλος εξαερισμός του χώρου
- Νεροχύτες πλυσίματος σκευών
- Νιπτήρες πλυσίματος χεριών
- Πυρασφάλεια
- Κάδοι απορριμμάτων
- Αντισηπτικό σαπούνι
- Εξοπλισμένο φαρμακείο
- Επιμελής καθαριότητα χώρου (πάτωμα και πάγκοι εργασίας)

12. Προσόντα Εκπαιδευτών

Ως εκπαιδευτής ενηλίκων ορίζεται ο επαγγελματίας ο οποίος διαθέτει τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα για την άσκηση του επαγγέλματός του και την απαιτούμενη πιστοποιημένη εκπαιδευτική επάρκεια για τη γενική εκπαίδευση και την επαγγελματική κατάρτιση στο πλαίσιο της Διά Βίου Μάθησης, όπως προσδιορίζεται σχετικά στο εκάστοτε ισχύον πιστοποιημένο Επαγγελματικό Περίγραμμα Εκπαιδευτή.

Η επάρκεια, η διαρκής ανανέωση και η επικαιροποίηση των προσόντων των εκπαιδευτών όπως και η χρήση των κατάλληλων εκπαιδευτικών μεθόδων και εργαλείων, συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών εκπαίδευσης ενηλίκων, αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για τη διασφάλιση της υψηλής ποιότητας της παρεχόμενης κατάρτισης. Για το λόγο αυτό, τα προγράμματα σπουδών περιλαμβάνουν σαφείς κατευθύνσεις αναφορικά με τα προσόντα των εκπαιδευτών ανά μάθημα και με τα απαιτούμενα εκπαιδευτικά μέσα, μεθοδολογίες και εργαλεία.

Τα απαιτούμενα προσόντα των εκπαιδευτών ανά μάθημα στην ειδικότητα «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**» των ΙΕΚ, έχουν ως ακολούθως:

ΜΑΘΗΜΑ	Α' ανάθεση	Β' ανάθεση	Γ' ανάθεση
Ειδικά θέματα φυσικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Φυσικής	Φυσικός Ραδιοηλεκτρολόγος	Πτυχιούχος Ραδιολογίας – Ακτινολογίας ΑΤΕΙ
Γενική χημεία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Χημείας	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ
Αναλυτική χημεία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Χημείας	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ
Χημεία τροφίμων	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ	Πτυχιούχος Οινολογίας ΑΤΕΙ
Κλινική παθολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Νοσηλευτικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής
Ανατομία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Νοσηλευτικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής
Φυσιολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Νοσηλευτικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής
Νοσολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Νοσηλευτικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής
Φαρμακολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Φαρμακευτικής	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	Ειδικότητες Επιστημών Υγείας
Μοριακή Βιολογία και Γενετική	Πτυχιούχος ΑΕΙ Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής ή		

	Πτυχιούχος ΑΕΙ Βιολογίας ή Πτυχιούχος ΑΕΙ Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών		
Βιοχημεία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας	Πτυχιούχος ΑΕΙ Χημείας	Πτυχιούχος ΑΕΙ Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής ή Πτυχιούχος ΑΕΙ Βιολογίας ή Πτυχιούχος ΑΕΙ Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών
Βιοστατιστική	Πτυχιούχος ΑΕΙ Μαθηματικός	Πτυχιούχος ΑΕΙ Στατιστικής	Ειδικότητες Επιστημών Υγείας
Μικροβιολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής Ειδ. Βιοπαθολογίας ή Κτηνιατρικής	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος ΑΕΙ Βιολογίας
Ψυχολογία και διατροφή	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ ή ΠΕ Ψυχολόγων	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής Ειδ. Ψυχιάτρων	Πτυχιούχοι ΦΠΨ
Ψυχολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ ή ΠΕ Ψυχολόγων	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής Ειδ. Ψυχιάτρων	Πτυχιούχοι ΦΠΨ
Έλεγχος και καταλληλότητα τροφίμων	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ	Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ
Βιοτεχνολογία	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ	Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ
Νομοθεσία & Δεοντολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	-

Ασφάλεια και Υγιεινή στην εργασία	Πτυχιούχος ΑΤΕΙ Δημόσιας Υγιεινής	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής Ειδ. Ιατρών Εργασίας
Αρχές Διατροφής Ι, ΙΙ (Θ+ Ε)	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ
Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ
Παχυσαρκία και Μεταβολισμός	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	-
Διατροφή	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	
Τεχνικές Παρασκευής Διατροφής Ι,ΙΙ	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ
Αθλητισμός & Διατροφή	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος ΤΕΦΑΑ	-
Οργάνωση και διοίκηση διαιτολογικών χώρων	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Γεωπόνος Τροφίμων ΠΕ

Θεραπευτική Διαιτολογία	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος ΑΕΙ Ιατρικής	-
Διατροφή Υγιών Ατόμων	Πτυχιούχος ΑΕΙ Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής ή Πτυχιούχος Διαιτολογίας και Διατροφής ΑΤΕΙ	Πτυχιούχος Επισκέπτης Υγείας ΤΕ	-
Για τα εργαστηριακά μαθήματα απαιτείται εργασιακή εμπειρία πέντε (5) ετών.			

Στη σύνταξη του οδηγού σπουδών της ειδικότητας «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**» συνέβαλαν οι εκπαιδευτές/ριες:

Κωνσταντίνος Βλησμάς Διαιτολόγος Διατροφολόγος RDN, MMedSci, PhD

Σοφία Καλιαρντά Διαιτολόγος Διατροφολόγος RDN, MPH

Συντονισμός: **Μπρίνια Βασιλική**, Διευθύντρια Δ.ΙΕΚ Νέας Σμύρνης

13. Παραπομπές

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Δια Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. Υ.Α. 5954(Φ.Ε.Κ. Β΄1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.)».
4. Οδηγός σπουδών ειδικότητας «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής», ΟΕΕΚ
5. ΕΟΠΠΕΠ, *Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων*,
ανακτήθηκε 21/2/2017 από: <http://www.nqf.gov.gr/index.php/ethniko-plaisio-prosonton>