

ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ

- Για κατόχους Απολυτηρίου ΓΕΛ Διάρκεια Σπουδών: 4 εξάμηνα
- Για κατόχους Πτυχίου ΤΕΛ Διάρκεια Σπουδών: 2 εξάμηνα (Τμήματος Διαιτητικής Τ.Ε.Λ. Κοινωνικής Πρόνοιας)

2. ΠΑΡΕΜΦΕΡΕΙΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

- Διαιτολόγος & Διαιτητικός - ΕΛΛΑΔΑ
- Βοηθός Διαιτητικής - ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ
- Διαιτητικός (απόφοιτοι ΤΕΛ ειδικότητας Διαιτητικής ΕΛΛΑΔΑ)
- Τεχνολόγος Διατροφής (απόφοιτος ΤΕΙ) ΕΛΛΑΔΑ
- Διαιτολόγος (απόφοιτος Χαροκοπείου) - ΕΛΛΑΔΑ
- Βοηθός Διαιτητικής ΓΑΛΛΙΑ

3. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ (JOB - PROFILE)

Ο/Η κάτοχος Διπλώματος Ι.Ε.Κ. στην ειδικότητα "Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής" έχει πιστοποιήσει τις γνώσεις, δεξιότητες και στάσεις (επαγγελματική συμπεριφορά), που είναι απαραίτητες για να καθοδηγεί και προσανατολίζει ασθενείς ή υγιή άτομα στον ορθό τρόπο διατροφής.

Η θεωρητική και πρακτική κατάρτιση του δίνει τη δυνατότητα να εργάζεται ως Σύμβουλος Διατροφής σε Μαζικά Κέντρα Διατροφής (π.χ. Οίκοι Ευγηρίας, Εστιατόρια, Ξενοδοχεία, Ινστιτούτα - Κέντρα Αδυνατίσματος, Αθλητικά Κέντρα, Βιομηχανίες παρασκευής φαγητών). Ο Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής, σε συνεργασία με τους Ιατρούς ή το Νοσηλευτικό Προσωπικό Νοσοκομείων, καθοδηγεί το ειδικό προσωπικό παρασκευής και διανομής φαγητών ώστε οι ασθενείς να δέχονται φαγητό σύμφωνα με το συνταγμένο διαιτολόγιο.

Επίσης παρακολουθεί τους ασθενείς και ελέγχει την ποσότητα που μπορούν να φάνε. Σε περίπτωση που ένας ασθενής δεν τρώει όλο το φαγητό του, ο Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής συζητά μαζί του και προβαίνει στη σύνταξη άλλου ισοδύναμου διαιτολογίου.

Οι κυριότερες πράξεις που εκτελεί ο Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής είναι:

- Τήρηση αρχείου πελατών
- Σύνταξη διαιτολογίων υγείων ατόμων με εντολή και ανάληψη ευθύνης διαιτολόγου ΤΕΙ, ΑΕΙ
- Σύνταξη διαιτολογίων παχυσάρκων ατόμων με εντολή και ανάληψη ευθύνης διαιτολόγου ΤΕΙ, ΑΕΙ
- Σύνταξη διαιτολογίων ασθενών πασχόντων από διάφορα νοσήματα με εντολή και ανάληψη ευθύνης διαιτολόγου ΤΕΙ, ΑΕΙ
- Σύνταξη διαιτολογίων αθλητών με εντολή και ανάληψη ευθύνης διαιτολόγου ΤΕΙ, ΑΕΙ
- Παρασκευή φαγητών ατόμων με ειδικές διατροφικές συνήθειες
- Παρασκευή φαγητών υγείων ατόμων
- Παροχή ψυχολογικής υποστήριξης σε άτομα παχύσαρκα ή άτομα που υποχρεούνται σε ειδικά διαιτολόγια
- Παροχή συμβουλών σε άτομα με ειδικές μεταβολικές ανάγκες

- Παροχή διαιτητικών προγραμμάτων σε άτομα με πρόσκαιρη και ευκαιριακή διαταραχή βάρους

4. ΤΟΜΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Οι διπλωματούχοι καταρτιζόμενοι της ειδικότητας Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής μπορούν να εργασθούν ως παραγωγικά στελέχη σε:

- Ινστιτούτα Αδυνατίσματος
- Κέντρα Αισθητικής και Ομορφιάς
- Καταστήματα Υγιεινής Τροφής
- Οίκους Ευγηρίας
- Παιδικούς Σταθμούς
- Κατασκηνώσεις
- Νηπιαγωγεία
- Σχολεία
- Κλινικές
- Νοσοκομεία
- Θεραπευτήρια

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

5. ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ ΜΕ ΤΑ ΙΣΧΥΟΝΤΑ ΣΤΗΝ Ε.Ε.

Η ειδικότητα του Ειδικού Εφαρμογών Διαιτητικής είναι απόλυτα συμβατή με τις αντίστοιχες των χωρών μελών της Ε.Ε. και σύμφωνα με την οδηγία 92/51.

Η ειδικότητα λειτουργεί σε όλες τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

ΤΟΜΕΑΣ :
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΥΓΕΙΑΣ- ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
13.01.10.12

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ	2		2									
2	ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ Ι, ΙΙ	2		2	2		2						
3	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι, ΙΙ	2	2	4	2	3	5						
4	ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΝΕΤΙΚΗ	2		2									
5	ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ Ι, ΙΙ	2		2	2		2						
6	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	2		2									
7	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	2		2									
8	ΑΝΘΡΩΠΙΝΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	2		2									
9	ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ Ι, ΙΙ	2		2	2		2						
10	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				4		4						
11	ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ				2		2						
12	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ				2		2						
13	ΨΥΧΟΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ				1		1						
14	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι, ΙΙ								4	4		6	6
15	ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ							2		2			
16	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ & ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ							2		2			
17	ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ							2	2	4			
18	ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ & ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ							2		2			
19	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ							1		1			
20	ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ							2		2			
21	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ							2		2			
22	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΕΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ							2		2			
23	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ										2		2
24	ΔΙΑΤΡΟΦΗ										3		3
25	ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ										3		3
26	ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ										2		2
27	ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛ. ΧΩΡΩΝ										3		3
28	ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ										3		3
29	ΑΓΓΛΙΚΑ	3		3	3		3	3		3	3		3
30	ΧΡΗΣΗ Η/Υ		2	2		2	2						
Σ		21	4	25	20	5	25	18	6	24	19	6	25

Θ = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ Ε = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ Σ = ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ : Οι κάτοχοι Πτυχίου ΤΕΛ, Τμήματος Διαιτητικής, παρακολουθούν τα δύο (2) τελευταία εξάμηνα κατάρτισης με την προσθήκη δύο (2) ωρών του μαθήματος ΧΡΗΣΗ Η/Υ

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ-ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις γενικές αρχές των ειδικών θεμάτων Φυσικής που χρησιμεύουν στην καλύτερη κατανόηση των βασικών σημείων της ειδικότητάς τους.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Μονάδες (Πολλαπλάσια - Υποπολλαπλάσια): Μήκους - Μάζης - Χρόνου - Εμβαδού - Ογκου - Βάρους - Ειδ. Βάρους - Πυκνότητας - Γωνίας
- Κυκλική κίνηση - Φυγοκέντρωση
- Ζυγός - Ευαισθησία ζυγού - Ακρίβεια ζυγού - Ακριβής ζύγισις
- Πυκνόμετρα - Βαθμοί Baume - Οينوπνευματόμετρο
- Μανόμετρα δι' υγρού - Σφυγμομανόμετρο
- Θερμοκρασία - Θερμότης
- Κλίμακες: Κελσίου - Fahrenheit - Kelvin
- Θερμής (Cal) - Χιλιοθερμής (Kcal)
- Τήξις - Πήξις
- Εξάτμισης - Βρασμός - Χύτρα PAPIN

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ-ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ Ι, ΙΙ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις βάσεις της Χημείας κρινόμενες ως απαραίτητες για τα μαθήματα Χημείας Τροφίμων και Βιοχημείας.

1. ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ Ι (ΑΝΟΡΓΑΝΗ)

- Περιοδικό Σύστημα των στοιχείων
- Σύγχρονη ατομική θεωρία
- Ισότοπα - Ισοβαρή στοιχεία
- Ηλεκτρολυτική διάσταση - Θεωρία του Arrhenius
- Οξέα - Βάσεις - Αλατα - Οξείδια
- Γραμμοϊσοδύναμο οξέων - βάσεων - αλάτων
- Κανονικά διαλύματα
- Ισχύς των οξέων και βάσεων - Βαθμός Ιοντισμού
- Νάτριο - Κάλιο
- Υδροξείδιο του Νατρίου (Καυστικό Νάτριο)
- Ανθρακικό Νάτριο (σόδα)

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

1. ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ ΙΙ (ΟΡΓΑΝΙΚΗ)

- Υδρογονάνθρακες (Αλκάνια, Αλκένια, Αλκίνια, Αλκαδένια, Κετόνες)
- Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες
- Αλκοόλες
- Αιθέρες
- Καρβονυλικές Ενώσεις
- Αμίνες
- Υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ -ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ -ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ I, II

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 4 / Εβδομάδα (2 ΩΡΕΣ ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΩΡΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)
ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 5 / Εβδομάδα (2 ΩΡΕΣ ΘΕΩΡΙΑ + 3 ΩΡΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις βάσεις της Διατροφής ατόμων ώστε να μπορεί να σχεδιάσει και να αναλύσει ένα διαιτολόγιο στα επόμενα εξάμηνα.

ΘΕΩΡΙΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

- Τί είναι διαιτολογία - Ρόλος του διαιτολόγου
- Γενική σύσταση των τροφίμων

ΘΕΡΜΙΔΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- Ενέργεια
- Υδατάνθρακες
- Πρωτεΐνες
- Λίπη
- Αλκοόλ

ΜΗ ΘΕΡΜΙΔΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- Βιταμίνες

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- Πρακτική εξέταση μορφής, δυναμικής ενός διαιτολογίου
- Εφαρμογή της θεωρίας του μαθήματος στην πράξη

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

ΘΕΩΡΙΑ

1. ΜΗ ΘΕΡΜΙΔΟΓΟΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Ανόργανα στοιχεία

Νερό

2. ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ομάδες κρέατος

Γάλακτος

Λαχανικών και φρούτων

Δημητριακών και Λιπών

3. ΣΥΝΤΑΞΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟΥ

Διαιτολογικές συστάσεις

Υπολογισμός θρεπτικών αναγκών

Χρήση ισοδυνάμων

Μερίδες τροφίμων

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα του εργαστηρίου Διατροφής ο καταρτιζόμενος μπορεί να εφαρμόσει τη θεωρία που διδάχθηκε στο μάθημα Αρχών Διατροφής.

1. ΦΥΣΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μονάδες μετρήσεως

Ειδικό βάρος

Σημείο τήξεως, πήξεως και βρασμού

2. ΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Υδατάνθρακες: Υδρόλυση σακχάρων και αμύλου, ζύμωση, ζελατινοποίηση, καραμελοποίηση

Λίπη: Υδρόλυση, Οξειδωση

Πρωτεΐνες: Μετουσίωση, ενύδρωση

Φυσικές χρωστικές ουσίες: Χλωροφύλλες, ανθοκεάνες

3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΩΝ ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΩΝ

Ιδιότητες του αμύλου

Καραμελοποίηση της σουκρόζης

Συμπεριφορά σουκρόζης σε υδατικό διάλυμα (σημείο βρασμού κ.τ.λ.)

Διαφορές μεταξύ γλυκαντικών ουσιών (θερμιδογόνες και μη θερμιδογόνες)

4. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΩΝ ΛΙΠΩΝ

Ιδιότητες των φυτικών και ζωϊκών λιπών στο μαγείρεμα

5. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΩΝ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

Ιδιότητες του αυγού και του κρέατος στο μαγείρεμα

Παρασκευή ψωμιού (ενύδρωση γλουτένης)

ΤΡΟΠΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΩΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατάψυξη λαχανικών

Χρήση αλατιού (τουρσιά)

Χρήση ζάχαρης (κέτσαπ)

6. ΟΜΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ομάδα γάλακτος

Ομάδα κρέατος

Ομάδα φρούτων και λαχανικών

Ομάδα δημητριακών

Ομάδα λιπών

7. ΜΕΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΙΝΑΚΩΝ ΣΥΝΘΕΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟ

ΔΙΑΦΟΡΩΝ

ΣΥΝΤΑΓΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ -ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ -ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ & ΓΕΝΕΤΙΚΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο στόχος του μαθήματος της Μοριακής Βιολογίας είναι ο καταρτιζόμενος να κατανοήσει τα στοιχειώδη θεμέλια της λειτουργίας των βιολογικών συστημάτων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. ΝΟΥΚΛΕΪΚΑ ΟΞΕΑ

Γενικά
Νουκλεοτίδια
Πολυνουκλεοτίδια
Διπλή έλικα

2. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΩΤΟΔΙΑΤΑΞΗΣ ΜΑΚΡΟΜΟΡΙΩΝ ΠΡΩΤΟΔΙΑΤΑΞΗ ΠΡΩΤΕΪΝΩΝ

Γενικά
Βασική μεθοδολογία

ΠΡΩΤΟΔΙΑΤΑΞΗ RNA

Γενικά
Εξωνουκλεάσεις
Ενδονουκλεάσεις
Μεθοδολογία για τον προσδιορισμό της πρωτοδιάταξης του RNA
Σύνθεση cDNA

ΠΡΩΤΟΔΙΑΤΑΞΗ DNA

Γενικά
Ενδονουκλεάσεις περιορισμού
Μέθοδος των Maxam – Gilbert

3. ΤΕΧΝΗΤΑ ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΟ DNA

Χαρτογράφηση DNA
Σημασία της Τεχνικής
Μέθοδοι Χαρτογράφησης
Μεταφορά Southern
Τεχνητά συνδυασμένο DNA
Γενικά
Πλασμίδια

Συνδυασμός DNA με χρωμοσώματα πλασμιδίου
Συνδυασμός με τεχνητές ουρές
Επιλογή συνδυασμένων κλώνων
Χρήση της τεχνικής συνδυασμού

4. ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΟΝΙΔΙΩΝ

Γενικά
Γενετική ρύθμιση της πρωτεϊνικής λειτουργίας
Ενα γονίδιο - μια πολυπεπτιδική αλυσίδα
Γονίδια με λειτουργίες που σχετίζονται είναι συχνά παρακείμενα

5. ΑΝΤΙΓΡΑΦΗ DNA

Γενικά
Ημισυντηρητική αντιγραφή του DNA - πείραμα του MESELSON - STAHL
Εναρξη και κατεύθυνση της αντιγραφής
Πορεία της αντιγραφής
Τέλος αντιγραφής
Άλλοι παράγοντες της αντιγραφής
Επιδιόρθωση του DNA

6. ΜΕΤΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ DNA

Γενικά
Κεντρικό δόγμα της βιολογίας
Το DNA σαν καλούπι του RNA
Εναρξη μεταγραφής
Πορεία της μεταγραφής
Τέλος της μεταγραφής
Ωρίμανση του RNA

7. ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΤΟΥ DNA

Καθήλωση των αμινοξέων στο m - RNA
Ενα ένζυμο ένα αμινοξύ
T - RNA
Ενεργοποίηση αμινοξέων
Πεπτιδικός δεσμός και ριβοσώματα
r - RNA
Η σύνθεση της πολυπεπτιδικής αλυσίδας αρχίζει από το αμινοτελικό άκρο
Παράγοντες έναρξης
Το m - RNA διαβάζεται κατά την κατεύθυνση 5' - - - - 3'
Παράγοντες επιμήκυνσης
m - RNA και ριβοσώματα
Ελευθέρωση της ανώριμης πολυπεπτιδικής αλυσίδας

8. ΓΕΝΕΤΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ

Γενικά

Διασάφηση του κώδικα
Η κατεύθυνση της ανάγνωσης του κώδικα
Το αντικωδικό και το t – RNA

9. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ιστορικό
Χρωματοσώματα
Πολλαπλασιασμός του κυττάρου

10. ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ MENDEL

Εισαγωγικές έννοιες
Τα πειράματα του Mendel
Υπεροχή - Γενεολογικά δένδρα
Επαναδιασταύρωση
Νόμος της ανεξαρτησίας των αλληλόμορφων ζευγών

11. ΠΟΛΥΜΕΡΕΙΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΕΣ - ΑΛΛΗΛΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΓΟΝΙΔΙΩΝ - ΠΛΕΙΟΤΡΟΠΙΚΑ ΓΟΝΙΔΙΑ

Η αναλογία 9:7
Η αναλογία 9:3:4
Η αναλογία 15:1
Προσθετικά γονίδια
Πλειοτροπικά γονίδια
Διεισδυτικότητα και εκδηλωτικότητα των γονιδίων

12. ΦΥΛΟΣΥΝΔΕΤΟΣ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΚΟΤΗΤΑ

Γενικά
Φυλοσύνδετοι χαρακτήρες
Μερικώς φυλοσύνδετα - φυλοπεριορισμένα
Φυλοελεγχόμενα γνωρίσματα

13. ΠΟΛΛΑΠΛΑ ΑΛΛΗΛΟΜΟΡΦΑ

Γενικά
Πολλαπλά αλληλόμορφα στον άνθρωπο

14. ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΣΚΕΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟΥΣ ΔΙΠΛΟΕΙΔΕΙΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ

Εισαγωγικές έννοιες
Χρωματοσωμικοί χάρτες
Σύμπτωση και παρεμβολή
Παράγοντες που επηρεάζουν τη συχνότητα του διασκελισμού

15. ΜΕΤΑΛΛΑΞΕΙΣ

Γενικά
Μεταλλακτικότητα των οργανισμών

ΤΟΜΕΑΣ :
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :
ΜΑΘΗΜΑ :

ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
13.01.10.12
ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ I, II

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα
ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τα απαραίτητα γι' αυτόν στοιχεία της Ανατομίας και Φυσιολογίας που είναι απαραίτητα για την κατανόηση των τμημάτων του ανθρωπίνου οργανισμού και της φυσιολογικής λειτουργίας αυτών.

1. Η ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΤΗΣ ΖΩΗΣ

Γενικά

Από το κύτταρο στον άνθρωπο
Φυσιολογία του κυττάρου

2. ΟΜΟΙΟΣΤΑΣΗ

Γενικά

Συστήματα ελέγχου και ρύθμισης
Ερεθισμός και αντίδραση
Επανατροφοδότηση
Επίπεδα ελέγχου

3. ΙΣΤΟΙ

Επιθηλιακός ιστός
Συνδετικός ιστός
Νευρικός ιστός
Μυϊκός ιστός
Όργανα και συστήματα

4. ΕΡΕΙΣΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Γενικά

Μελέτη του σκελετού
Κατασκευή των οστών
Σύσταση των οστών
Αρθρώσεις
Κινήσεις των αρθρώσεων

5. ΝΕΥΡΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Δομή και λειτουργία του νευρικού συστήματος
Νευρική ώση
Φαινόμενα κατά τις συνάψεις
Νευροδιαβιβαστικές ουσίες στα διάφορα τμήματα του νευρικού συστήματος

Δομή και λειτουργίες του εγκεφάλου

Νωτιαίος μυελός

6. ΜΥΪΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Δομή και λειτουργία

Δομή Μυϊκού κυττάρου

Ιδιότητες σκελετικού μυός

Μυϊκή σύσταση

Νευρομυϊκή σύναψη

Μονάδες μυϊκής κίνησης

Ρύθμιση του βαδίσματος

7. ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ

Γενικά

Το αισθητήριο της όρασης

Δομή

Μηχανισμός της όρασης

Το αισθητήριο της ακοής

Δομή

Μηχανισμός της ακοής

Αισθητήριο της όσφρησης

Δομή

Μηχανισμός της όσφρησης

Αισθητήριο της γεύσης

Δομή

Μηχανισμός της γεύσης

Αισθητήριο της αφής

Δομή

Λειτουργία

8. ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Δομή κυκλοφορικού συστήματος

Σύσταση και λειτουργίες αίματος

Καρδιά

Ανατομικές και ηλεκτρικές ιδιότητες της καρδιάς

Καρδιακός παλμός

Καρδιακή παροχή

Το αγγειακό σύστημα

Ρύθμιση και λειτουργία του κυκλοφορικού συστήματος

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

1. ΑΝΑΠΝΕΥΣΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Γενικά - Δομή

Δέσμευση και αποδέσμευση του οξυγόνου με την αιμοσφαιρίνη

Μεταφορά του διοξειδίου του άνθρακα

Ρύθμιση της αναπνοής

2. ΠΕΠΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ (Εκτεταμένο)

Γενικά - Δομή

Πεπτικά υγρά

Πέψη και αποζύμηση

3. ΟΥΡΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ (Εκτεταμένο)

Γενικά - Δομή

Λειτουργία του νεφρού

Σύσταση των ούρων

4. ΓΕΝΝΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

Γενικά

Γεννητικό σύστημα του άνδρα

Γεννητικό σύστημα της γυναίκας

5. ΕΝΔΟΚΡΙΝΟΛΟΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ (Εκτεταμένο)

Υπόφυση και υποθάλαμος

Πάγκρεας

Επινεφρίδια

Θυρεοειδείς - Παραθυρεοειδείς αδένες

Ορμόνες των γονάδων

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ- ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Να αποκτήσει ο καταρτιζόμενος βασικές γνώσεις Αναλυτικής Χημείας στηριζόμενος στην Γενική Χημεία και Χημεία Τροφίμων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Εισαγωγή στην ποιοτική και 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 Ελαια (Χημική ανάλυση, βαθμός και αριθμός οξύτητας)

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται την επιρροή που έχουν διάφοροι μικροοργανισμοί στην διατροφή και γενικά στην υγεία του ανθρώπου.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΣ ΚΟΣΜΟΣ

Γενικά - Ταξινόμηση

Ευκαρυωτικό μικρόβιο

Προκαρυωτικό μικρόβιο

2. ΙΟΙ (ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΑ)

Γενικά

Καλλιέργεια Ιών

Ιντερφερόνη

Εμβόλια για πρόληψη ιογενών νόσων

Ιός του AIDS

3. ΡΙΚΕΤΣΙΕΣ ΧΛΑΜΥΔΙΑ (ΠΕΡΙΛΗΠΤΙΚΑ)

Γενικά για τις ρικέτσιες

Ρικετσιώσεις

Γενικά για τα χλαμύδια

Ασθένειες από χλαμύδια

4. ΜΥΚΗΤΕΣ

Γενικές

Ταξινόμηση των μυκητών

Σημαντικοί παθογόνοι μύκητες

Χρήσιμοι μύκητες

5. ΠΡΩΤΟΖΩΑ

Γενικά

Πρωτόζωα των τροφών

6. ΒΑΚΤΗΡΙΑ

Γενικά

Δομή του βακτηριακού κυττάρου

Βακτηριακή αύξηση

Αναπαραγωγή των βακτηρίων

Επιρροή θερμοκρασίας, πυκνότητα, ιοντώνης, οξυγόνου και διοξειδίου του άνθρακα

7. ΜΙΚΡΟΒΙΑ ΚΑΙ ΣΠΟΝΔΥΛΩΣΩ

Μικρόβια στο σώμα των σπονδυλωτών

Φυσιολογική μικροχλωρίδα

Παθογόνοι μικροοργανισμοί

Γενική αντίδραση ξενιστή

Παθολογική δράση μικροβίων

Τοξικότητα

Φύση τοξινών

Εξωτοξίνες - ενδοτοξίνες

Άμεση άμυνα του ξενιστή

Αντιμικροβιακές ουσίες στους ιστούς και τα υγρά του σώματος

Φαγοκυττάρωση

Φλεγμονή

Μηχανισμοί επαγωγίμης αντίστασης του ξενιστή

Αντισώματα

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΕΙΔΙΚΩΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΩΝ

Μικροβιολογία των τροφικών - γάλακτος, κρέατος, λαχανικών, φρούτων, ξηρών καρπών και δημητριακών

Μικροβιολογία του αέρα και νερού

Τροφικές δηλητηριάσεις - σαλμονέλλες, χρυσίζων σταφυλόκοκκος, B.Cereus, Κλωστηρίδιο perfringens.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΑΝΘΡΩΠΙΝΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ – ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις βάσεις της σωστής επικοινωνίας και των ανθρώπινων σχέσεων, για να μπορέσει ν' ανταπεξέλθει στις αυξημένες γνώσεις που απαιτούνται στα μαθήματα της ψυχολογίας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Εννοια και σημασία των ανθρώπινων σχέσεων
- Η κοινωνική ζωή σαν βάση ανάπτυξης των ανθρώπινων σχέσεων
- Κίνητρα συμπεριφοράς - Φυσικές και ψυχολογικές ανάγκες
- Χαρακτηριστικά της ομαδικής ζωής του αναπτυσσόμενου ατόμου
- Ιδιαίτερα στον επαγγελματικό τομέα
- Το δύστροπο άτομο και μέθοδοι αποκατάστασης της συμπεριφοράς του
- Συμβολή της ψυχοσύνθεσης για τη δημιουργία καλών ανθρώπινων σχέσεων
- Επιδράσεις ομάδων στην κοινότητα
- Οργανωμένες ομάδες συνεργασίας
- Οργανωμένες ομάδες ανταγωνιστικής
- Δυναμική της ομάδας - Πίεση της ομάδας
- Επιλογή της ομάδας
- Ηγεσία της ομάδας
- Οργάνωση για την κοινωνική αλλαγή
- Προσπάθεια συμμετοχής στην κοινότητα για την επίλυση προβλημάτων

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ Ι, ΙΙ

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα
ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις διάφορες παθολογικές καταστάσεις ώστε να τις κατανοήσει για να μπορέσει να συντάξει ειδικό διαιτολόγιο κατά περίπτωση.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Εισαγωγικές έννοιες
Διάγνωση των νόσων
Θεραπεία των νόσων

ΛΟΙΜΩΔΗ ΝΟΣΗΜΑΤΑ

Εισαγωγή
Ανάπτυξη λοιμωδών νοσημάτων

ΝΟΣΗΜΑΤΑ ΑΝΑΠΝΕΥΣΤΙΚΟΥ

Εισαγωγή
Νοσήματα αναπνευστικών οδών
Νοσήματα πνευμόνων
Άλλα νοσήματα αναπνευστικού

ΠΑΘΗΣΕΙΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΚΟΥ

Εισαγωγή
Παθήσεις καρδιάς
Παθήσεις αγγείων
Περιφερική κυκλοφορική ανεπάρκεια

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

ΝΟΣΗΜΑΤΑ ΠΕΠΤΙΚΟΥ

Εισαγωγή
Νοσήματα Πεπτικού σωλήνα
Νοσήματα ήπατος

ΠΑΘΗΣΕΙΣ ΟΥΡΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Εισαγωγή
Ανάπτυξη παθήσεων ουροποιητικού

ΆΛΛΑ ΝΟΣΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΑΘΗΣΕΙΣ

Παθήσεις αίματος
Σακχαρώδης διαβήτης
Αλλεργία και αλλεργικές αντιδράσεις
Νοσήματα κολλαγόνου
Δερματικά νοσήματα

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ- ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 4 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις χημικές ιδιότητες καθώς και τη σύσταση των διάφορων τροφίμων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Σκοπός και σημασία της Χημείας Τροφίμων
- Οροι τους οποίους πρέπει να πληρεί 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
- Αυγά
- Γάλα
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Λίπη και έλαια
- Ιχθυέλαια
- Δημητριακά - Αλευρα
- Οσπρία
- Αρτος
- Ζυμαρικά
- Σάκχαρα
- Ευφραντικά
- Αλκοολούχα ευφραντικά
- Καφές - κακάο - τσάι
- Αρτύματα

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται πώς να επεξεργάζεται στατιστικά στοιχεία και να κατανοεί τα διάφορα ερευνητικά αποτελέσματα στο χώρο της διατροφής και διαιτολογίας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σύντομη ιστορική αναδρομή
Χρησιμότητα και εφαρμογές της Στατιστικής
Το Κράτος και η Στατιστική

2. ΣΥΛΛΟΓΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

Στατιστικός πληθυσμός - Στατιστική μεταβλητή (Ποσοτική - Ποιοτική)
Μέθοδοι συλλογής στατιστικών στοιχείων - Επεξεργασία στατιστικών στοιχείων

3. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

Στατιστικοί πίνακες
Κατανομές συχνοτήτων - Σχετική συχνότητα
Γραφικές παραστάσεις - Ιστόγραμμα - Πολύγωνο συχνοτήτων

4. ΜΕΤΡΑ ΘΕΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΠΟΡΑΣ

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

5. ΘΕΩΡΗΤΙΚΕΣ ΚΑΤΑΝΟΜΕΣ

Η έννοια της πιθανότητας - Κλασικός και στατιστικός ορισμός
Κατανομές πιθανότητας - Κανονική κατανομή $N(\mu, \sigma)$

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τη δομή και λειτουργία των διάφορων θρεπτικών ουσιών που είναι απαραίτητα για την κατανόηση των μαθημάτων της Διατροφής.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ενώσεις που εξετάζει η Βιοχημεία
Βασική σύσταση του ανθρώπινου σώματος
Νερό και λειτουργία των βιοπολυμερών

2. ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Οξύ και βάση στη Βιοχημεία
Απολικός δεσμός
Νερό του σώματος
Ισοζύγιο του νερού
Ανόργανα σημαντικά για τη θρέψη
Ιχνοστοιχεία
Έννοια του pH
Ρυθμιστικά διαλύματα

3. ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

Λειτουργίες των πρωτεϊνών
Χημεία των πρωτεϊνών
Πρωτεΐνες των τροφών
Τρανσαμίνωση
Απαμίνωση
Βιοσύνθεση των μη απαραίτητων αμινοξέων
Σύνθεση ουρίας
Ρύθμιση της σύνθεσης της ουρίας
Μεταβολικές διαταραχές του κύκλου της ουρίας

4. ENZYMA (Περίληπτικά)

Γενικά
Ειδικότητα των ενζύμων
Επίδραση της θερμοκρασίας στη λειτουργικότητα των ενζύμων
Αποστολείς της ενζυμικής δραστηριότητας

5. ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ (ΣΑΚΧΑΡΑ) (Εκτεταμένα)

Χημεία των υδατανθράκων

Γλυκόλυση και κύκλος Krebs
Γλυκογονογένεση
Γλυκογονοσύνθεση
Γλυκογονόλυση
Παρακύκλωμα των πεντοζών
Οι υδατάνθρακες στη διαίτα του ανθρώπου

6. ΛΙΠΙΔΙΑ (Εκτεταμένα)

Λειτουργίες των λιπιδίων
Χημεία των λιπιδίων
Ακυλογλυκερόλες
Στερεοειδή
Καταβολισμός λιπαρών οξέων
Βιοσύνθεση λιπών
Σχέση γλυκόζης και λιπών
Τα λιπίδια στη διαίτα του ανθρώπου

ΣΕΛΙΔΑ 19

7. ΝΟΥΚΛΕΪΚΑ ΟΞΕΑ (Περιληπτικά)

Χημεία των νουκλεϊκών οξέων
Καταβολισμός των βάσεων των νουκλεϊκών οξέων
Βιοσύνθεση των νουκλεοτιδίων
Λειτουργικός ρόλος των νουκλεοτιδίων
Τα νουκλεϊκά οξέα στη διαίτα του ανθρώπου

8. ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ (Εκτεταμένα)

Υδατοδιαλυτές βιταμίνες
Λιποδιαλυτές βιταμίνες

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ –ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΨΥΧΟΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ ΩΡΑ 1 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις διάφορες συνήθειες των διάφορων λαών ως προς τη διατροφή.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Πληθυσμός και διατροφή
Μελέτη διατροφής ομάδων πληθυσμού (Γεωγραφική - Κλιματολογική)
2. Συνήθειες διαφόρων λαών ως προς τη διατροφή με παραδείγματα
Διατροφή Ευρώπης - Αμερικής - Κίνας - Ασίας κ.λ.π.
Ανάλυση διατροφής του Τρίτου Κόσμου
3. Διαφορές διατροφής - Υπαίθρου - Πόλεων
4. Ανάγκες διατροφής ανάλογα με το επάγγελμα
5. Εξέλιξη στη διατροφή (βάσει των τεχνολογικών εξελίξεων)
Τυποποιημένα τρόφιμα κ.λ.π.
6. Αλκοόλ και Κοινωνία

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις αρχές της Βιοτεχνολογίας, γνώσεις που του είναι απαραίτητες ώστε να ανταπεξέλθει σε συναφή μαθήματα.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Μαζική παραγωγή
- Εγκατάσταση βιομηχανικής μονάδος τροφίμων
- Εξοπλισμός
- Επιλογή πρώτων υλών
- Ποσοτικοί και ποιοτικοί έλεγχοι της πρώτης ύλης
- Διαλογή, διακίνηση και εναποθήκευση της πρώτης ύλης
- Αποθήκευση πρώτων υλών και ετοιμών προϊόντων
- Συνθήκες αποθήκευσης
- Ψύξη
- Αποθήκευση εν κενώ αέρος
- Συσκευασία Τροφίμων (Απαιτήσεις και Μέσα)
- Καταλληλότητα και κίνδυνοι μέσων συσκευασίας και φύλαξης
- Σύγχρονες απόψεις και μελλοντικές εξελίξεις

ΓΑΛΑ

- Ορισμός
- Χημική σύσταση
- Θρεπτική Αξία
- Συντήρηση
- Παστεριωμένο - Αποστειρωμένο - Σκόνη Γάλακτος
- Αλλοιώσεις
- Μικρόβια του γάλακτος

ΚΡΕΑΣ - ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - ΑΥΓΑ - ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

- Ορισμός
- Χημική σύσταση
- Θρεπτική Αξία
- Αλλοιώσεις
- Συντήρηση

ΣΙΤΗΡΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥΣ

- Χημική σύσταση
- Θρεπτική Αξία
- Αλλοιώσεις
- Συντήρηση

ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ

- Αλλοιώσεις
- Συντήρηση
- Χημική σύσταση
- Θρεπτική Αξία

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Ορισμός
- Χημική σύσταση
- Θρεπτική ουσία
- Αλλοιώσεις
- Συντήρηση

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ -ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ -ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ & ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τον κώδικα τροφίμων, τη Νομοθεσία της ΕΟΚ, όσον αφορά τα τρόφιμα και τα δικαιώματα του καταναλωτή.

- Γίνεται μια 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 τροφίμων
- Αρωματικές ύλες τροφίμων
- Καφές - τσάι - κακάο και προϊόντα του
- Διατηρημένα τρόφιμα
- Γλυκαντικές ουσίες
- Λίπη και έλαια
- Γάλα, αυγά και προϊόντα τους
- Κρέας και προϊόντα του
- Ιχθυρά και προϊόντα τους
- Δημητριακά και προϊόντα τους
- Διάφορα τρόφιμα φυτικής προέλευσης
- Προϊόντα και γλυκαντικές ύλες
- Διάφορα ποτά
- Μεταβατικές διατάξεις, Κώδικας τροφίμων
- Προστασία καταναλωτή
- Νομοθεσία ΕΟΚ

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ -ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ-ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 4 / Εβδομάδα (2 ΩΡΕΣ ΘΕΩΡΙΑ + 2 ΩΡΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα στο μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται πώς να υπολογίζει και να συντάσσει διαιτολόγια ανάλογα με τις παθολογικές ανάγκες του ασθενή.

ΘΕΩΡΙΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: Υπολογισμός θρεπτικών αναγκών σε παθολογικές καταστάσεις, παράγοντες που επηρεάζουν γενικά τη σίτιση του ασθενούς, σημασία της αλλαγής της δίαιτας.

Επανάληψη σύνταξη διαιτολογίων (ισοδυναμία και πίνακες)

ΣΑΚΧΑΡΩΔΗΣ ΔΙΑΒΗΤΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Αιτιολογία, παθογένεια. Διαιτητική αντιμετώπιση - Τύπου I, Τύπου II, Διαβήτη εγκυμοσύνης κ.τ.λ.

Φαρμακευτική αντιμετώπιση και διαιτολογία, ειδικές περιπτώσεις - αθλητισμός, διακοπές, λοιμώξεις.

ΙΣΧΑΙΜΙΚΗ ΚΑΡΔΙΟΠΑΘΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Αιτιολογία, παθογένεια. Διαιτητική αντιμετώπιση των υπερλιπιδαιμιών, σχέση Ι.Κ. με άλλες παθήσεις (π.χ. παχυσαρκία, Σ. διαβήτης). Φαρμακευτική αντιμετώπιση.

ΠΕΠΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Οισοφαγίτιδα : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση,

Δυσπεψία : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση ,

Γαστρίτιδα : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση ,

Πεπτικά έλκη : Αίτια, διαιτητική, φαρμακευτική και χειρουργική (DUMPING SYNDROME)

αντιμετώπιση ,

Εντεροπάθεια από γλουτένη (κοιλιοκάκη) : Αίτια και

διαιτητική αντιμετώπιση ,

Υπολακτασία : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση ,

Δυσκοιλιότητα : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση ,

Ελκωτική κολίτιδα : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση ,

Νόσος του CROHN : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση ,

Εκκολπωμάτωση : Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση

ΝΕΦΡΟΠΑΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Νεφροσικό σύνδρομο, οξεία νεφρική ανεπάρκεια, χρόνια νεφρική ανεπάρκεια, νεφρολιθίαση (όλα περιληπτικά) - Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση.

ΗΠΑΤΟΠΑΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Λιπώδες ήπαρ, κίρρωση του ήπατος, οξεία ηπατοπάθεια, χρόνια ηπατοπάθεια - Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση.

ΧΟΛΟΚΥΣΤΟΠΑΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Χολολιθίαση - Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση.

ΠΑΓΚΡΕΑΤΟΠΑΘΕΙΕΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Παγκρεατίτιδα - Αίτια και διαιτητική αντιμετώπιση.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Εφαρμογή ειδικών διαιτολογίων και ενδεικτική Παρασκευή διαιτητικών φαγητών επί των παρακάτω παθολογικών περιπτώσεων ασθενών:

- Πασχόντων από Σακχαρώδη διαβήτη
- Πασχόντων από Καρδιοπάθειες
- Πασχόντων από Διαταραχές και παθήσεις Πεπτικού Συστήματος
- Πασχόντων από Νεφροπάθειες
- Πασχόντων από Χολοκυστοπάθειες
- Πασχόντων από Παγκρεατοπάθειες

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ & ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να αντιμετωπίσει του παχύσαρκους ασθενείς.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: Τί είναι μεταβολισμός, τί είναι παχυσαρκία (περιληπτικά)

ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Επανάληψη του κεφαλαίου αυτού που έχει δοθεί κατά τη διάρκεια του προηγούμενου έτους (Μέτρηση θερμιδικής, πρόσληψη και απώλεια, βασικός μεταβολισμός, θερμιδικές απαιτήσεις του ατόμου).

ΒΑΡΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ: Μέθοδοι για τον υπολογισμό του σωματικού λίπους, διακυμάνσεις του σωματικού βάρους. Ενεργειακό ισοζύγιο, έλεγχος σωματικού βάρους και ιδεώδη βάρη του σώματος.

ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ: Ορισμός, επιδημιολογία, αιτιολογία, παθογένεια, μεταβολικές διαταραχές στην παχυσαρκία, σχέση παχυσαρκίας και υγείας

1. Διαιτητική αντιμετώπιση (οι διάφορες δίαιτες που κυκλοφορούν στο εμπόριο, π.χ. πρωτεϊνικές, κυκλική, Ατκινς, scardale κ.λ.π.) - Υπολογισμός και σύνταξη υποθερμιδικής δίαιτας,
2. Ψυχοθεραπεία (περιληπτικά),
3. Φαρμακευτική θεραπεία (περιληπτικά),
4. Χειρουργική θεραπεία (περιληπτικά),
5. Σωματική άσκηση και θεραπεία.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΑ 1 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τους τρόπους ελέγχου της καταλληλότητας των τροφίμων προς βρώση. Οι γνώσεις αυτές είναι απαραίτητες αν ο πτυχιούχος εργασθεί σε χώρους μαζικής εστίασης.

- Ορισμοί - Σκοποί
- Διάκριση τροφίμων:
 - Ζωικής - φυτικής προέλευσης
 - Ευαλλοίωτα
 - Μη υποκείμενα σε αλλοίωση
- Μέτρα για τον έλεγχο τροφίμων
- Χαρακτηρισμός τροφίμων:
 - κατάλληλα
 - ακατάλληλα (ακάθαρτα)
 - επιβλαβή (ρυπαρά)
 - επικίνδυνα
 - (αποσυντεθειμένα, δηλητηριώδη, μολυσμένα)
- Μέσα συντήρησης τροφίμων:
 - κατάψυξη
 - ψύξη
 - κονσερβοποίηση
 - αποξήρανση
 - αλάτι
- Δειγματοληψία - Έλεγχος τροφίμων
- Τοξικές ουσίες στα τρόφιμα (εντομοκτόνα κ.λ.π.)
- Υγιεινή χώρων παρασκευής τροφίμων
- Νόσοι προκαλούμενοι από το γάλα
- Παστερίωση του γάλακτος
- Νόσοι προκαλούμενοι από την ύπαρξη μικροβίων στα τρόφιμα (γαστρεντερίτιδες)
- Νόσοι προκαλούμενοι από την ύπαρξη τοξινών στα τρόφιμα (τοξινώσεις - τροφολοιμώξεις - τροφικές δηλητηριάσεις)
- Επιδημιολογία νόσων τροφικής - υδρικής αιτιολογίας

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται την ειδική διατροφή που θα πρέπει να ακολουθήσει ένας αθλούμενος ή ένας αθλητής για να μεγιστοποιήσει την απόδοση προστατεύοντας παράλληλα την υγεία του.

ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΔΙΑΙΤΑΣ: Ειδικές απαιτήσεις αθλητών ή αθλούμενων σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λίπη, βιταμίνες, ανόργανα στοιχεία και νερό.

ΘΕΡΜΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΘΛΗΤΗ Ή ΤΟΥ ΑΘΛΟΥΜΕΝΟΥ: Βασικός μεταβολισμός, φύλο, ηλικία, κλίμα, μέγεθος και σύσταση σώματος, φυσική δραστηριότητα.

ΔΙΑΙΤΑ ΚΑΙ ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ: Διατροφή των αθλητών στα διάφορα στάδια της προετοιμασίας τους. Διατροφή των αθλητών ανάλογα με την εποχή, την ηλικία, το φύλο και τις ατομικές ιδιομορφίες τους. Διατροφή κατά άθλημα. Πώς πρέπει να συντάσσεται το διαιτολόγιο ενός αθλητή ή αθλούμενου.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΑ ΑΘΛΗΤΙΚΑ: Εργογόνες ουσίες, δυναμωτικά και βιοιονωτικά.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τις βάσεις της ψυχολογίας, για να ανταπεξέλθει στο υψηλό επίπεδο που απαιτείται στα μαθήματα της Ψυχολογίας του Δ΄ Εξαμήνου.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Διατροφή και πνευματική ανάπτυξη
- Ρόλος της διατροφής στην πνευματική ανάπτυξη (σχολική ηλικία, εφηβεία)
- Ικανότητα μάθησης
- Υπερκινητικότητα
- Συμπεριφορά του ατόμου (όρια φυσιολογικής - παθολογικής συμπεριφοράς)
- Συμπεριφορά ως προς τη διατροφή
- Ψυχικές διαταραχές και επίπτωση στη διατροφή των ατόμων
- Ρόλος της ηλικίας και παράγοντες που επηρεάζουν τη σχέση: ψυχική υγεία - σωστή διατροφή
- Βουλημία - ανορεξία - αποστροφή
- Θεραπευτική αγωγή

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Ι, ΙΙ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 4 / Εβδομάδα Εργαστήριο
ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ ΩΡΕΣ 6 / Εβδομάδα Εργαστήριο

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος μπορεί να εφαρμόσει τη θεωρία που διδάχθηκε στο μάθημα της διατροφής. Επίσης ο καταρτιζόμενος εισάγεται στις νέες μεθόδους παρασκευής τροφίμων που είναι σχετικές με τον υγιεινό τρόπο μαγειρέματος.

ΠΗΓΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Φυτικά τρόφιμα (ξηροί καρποί και σπόροι, δημητριακά, όσπρια, λαχανικά, φρούτα, ρίζες και κόνδυλοι). Ζωικά τρόφιμα (γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, κρέας, ψάρια, πουλερικά και οστρακοειδή).

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Ποιότητα των τροφίμων, ανάγκες του ανθρώπου σε τρόφιμα, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, φρούτα και λαχανικά, κρέας, ψάρια και πουλερικά, δημητριακά και προϊόντα τους. Φυτοφαγία - Κρεατοφαγία.

ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΣΤΑ ΘΡΕΠΤΙΚΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Επίδραση χρόνου και θερμοκρασίας, αποθήκευσης, τρόπου αποψύξεως κατεψυγμένων τροφίμων, προετοιμασία πρώτων υλών.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Μέθοδος σκεύους, τρόπος παρασκευής. Χρησιμοποίηση σκευών συνεχούς λειτουργίας. Μικροκύματα. Νέες μέθοδοι παρασκευής τροφίμων.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Διαιτητικές συνταγές (light), συνταγές για αδυνάτισμα, για διαβητικούς, για καρδιοπαθείς και για άλλους ασθενείς. Συνταγές διαφόρων λαών π.χ. ελληνική, αραβική, κινέζικη κουζίνα κ.ά.

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα του εργαστηρίου διατροφής ο καταρτιζόμενος εφαρμόζει τη θεωρία που διδάχθηκε στο μάθημα της διατροφής. Επίσης ο καταρτιζόμενος ασκείται στην παρασκευή ειδικών διαιτολογίων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Πρακτικά στην εντερική διατροφή
2. Παρασκευή ειδικών διαιτολογίων
 - α. Ελεύθερο σε γλουτένη διαιτολόγιο
 - β. Διαιτολόγιο χαμηλό σε λιπαρά 40g, 50g, 60g

Χρήσης μέσης αλύσου λάδι (Mct oil) στο μαγείρεμα

γ. Διαιτολόγιο χαμηλό σε πρωτεΐνες (30 - 150 g)

Διαιτολόγιο με περιορισμό στο νάτριο

Διαιτολόγιο με περιορισμό στο κάλιο

δ. Ειδικά διαιτολόγια συνδυασμένα με διαβητικά, υποθερμιδικά κ.τ.λ.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ –ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΕΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Οι καταρτιζόμενοι να κατανοήσουν τη μεθοδολογία της δημιουργίας ενός διαιτολογίου υγειών ατόμων, με πρόσκερη και ευκαιριακή διαταραχή βάρους.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ποιές είναι οι ημερήσιες διατροφικές απαιτήσεις. Παράγοντες που επηρεάζουν τις διαιτητικές απαιτήσεις σε κάθε ηλικία. Ποιές είναι οι γενικές γραμμές σωστής διατροφής και πώς μετατρέπονται σε κάθε ηλικία.

ΚΥΗΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Διατροφικές απαιτήσεις κατά την κύηση, π.χ. θερμιδικές, πρωτεϊνικές κ.λ.π. Γενικές διαιτητικές οδηγίες για κύηση. Παχύσαρκη έγκυο και διατροφή.

ΘΗΛΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον θηλασμό. Γενικές διαιτητικές οδηγίες για τον θηλασμό.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΒΡΕΦΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΙΔΙΚΗ ΗΛΙΚΙΑ

Μέθοδοι σίτισης στη βρεφική ηλικία. Θηλασμός ή τεχνητή διατροφή με υποκατά-στατο μητρικού γάλακτος. Διατροφικές απαιτήσεις και συνήθειες στην σχολική ηλικία. Αντιμετώπιση της παχυσαρκίας στην παιδική ηλικία. Γενικές οδηγίες για τη σύνταξη παιδικών διαιτολογίων.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΗΝ ΕΝΗΛΙΚΗ ΚΑΙ ΓΕΡΟΝΤΙΚΗ ΗΛΙΚΙΑ

Διατροφικές απαιτήσεις και συνήθειες των ενηλίκων. Γενικές οδηγίες για την σύνταξη ενήλικων διαιτολογίων. Διατροφικές απαιτήσεις των χορτοφάγων. Διατροφικές απαιτήσεις και συνήθειες των ηλικιωμένων. Παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφική τους κατάσταση, προφύλαξη από τον υποσιτισμό.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ ΩΡΕΣ 2 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται το σωστό τρόπο επικοινωνίας, ενθάρρυνσης και ψυχολογικής υποστήριξης του πελάτη για να εφαρμόσει όσο πιο πιστά το ενθάρρυνσης και ψυχολογικής υποστήριξης του πελάτη για να εφαρμόσει όσο πιο πιστά το συγκεκριμένο διαιτολόγιο.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Ο ρόλος του διαιτολόγου
- Επικοινωνία: Γλωσσικά - μη γλωσσικά μηνύματα (Σημασία - μέσα - μορφές)
- Στρατηγική στις διαπροσωπικές σχέσεις διαιτολόγου - ασθενούς
- Το άτομο ως προσωπικότητα - ψυχολογία της προσωπικότητας και των ατομικών διαφορών
- Το πρόβλημα της προσαρμογής του ασθενούς και η ψυχική του υγεία
- Απόκτηση της βασικής εμπιστοσύνης
- Το πρόβλημα της φυσιολογικής ή κανονικής συμπεριφοράς
- Είδος και βάθος της προβληματικής συμπεριφοράς

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ – ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΔΙΑΤΡΟΦΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ ΩΡΕΣ 3 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος αποκτά τις απαιτούμενες γνώσεις και εμπειρίες ώστε να μπορεί να ανταπεξέλθει στις δύσκολες απαιτήσεις του θεραπευτικού χώρου.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: Ο ρόλος του Διαιτολόγου στα Νοσοκομεία, Κλινικές, Ινστιτούτα αδυνατίσματος, Οίκους Ευγηρίας και Φαρμακευτικές εταιρείες που ασχολούνται με την ειδική διατροφή. Επίσης επανάληψη θεραπευτικών διαιτολογίων.

ΕΝΤΕΡΙΚΗ ΚΑΙ ΠΑΡΕΝΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ: Υπολογισμός των βασικών απαιτήσεων σε ενέργεια, θερμιδικών ουσιών και ηλεκτρολυτών. Διάφορες μορφές εντερικής διατροφής. Συμπληρωματική χορήγηση από το στόμα, ρινογαστρική σίτιση, γαστροστομία, νησιδοστομία. Διάφορες μορφές παρεντερικής διατροφής. Περιφεριακή και κεντρική παρεντερική διατροφή.

ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΕ ΤΡΑΥΜΑΤΑ, ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ, ΧΕΙΡΟΥΡΓΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΜΠΥΡΕΤΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ: Μεταβολικές αντιδράσεις του οργανισμού σε αυτές τις καταστάσεις, απαιτήσεις σε ενέργεια και θρεπτικές ουσίες, διαιτολογική αντιμετώπιση.

ΝΕΦΡΟΠΑΘΕΙΕΣ: Επανάληψη και εμβάθυνση στο κεφάλαιο των νεφροπαθειών. Θα καλυφθούν: οξείας νεφρικής ανεπάρκειας (ΟΝΑ), χρόνιας νεφρικής ανεπάρκειας (ΧΝΑ), νεφρωσικού συνδρόμου, νεφρολιθίασης, μεταμόσχευση και η διαιτητική τους αντιμετώπιση.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ ΩΡΕΣ 3 / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τη φαρμακολογική αντιμετώπιση κάθε παθολογικής ασθένειας. Αυτό δίνει στον καταρτιζόμενο μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα της θεραπευτικής αντιμετώπισης μιας πάθησης.

1. ΓΕΝΙΚΗ ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ

ΦΑΡΜΑΚΟ - ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ - ΜΟΡΦΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΕΣ - ΔΟΣΕΙΣ - ΣΥΝΤΑΓΗ

- Φάρμακο
- Προέλευση των φαρμάκων
- Μορφές φαρμάκων - Σκευάσματα
- Ονομασίες φαρμάκων
- Δόσεις φαρμάκων
- Συνταγή

ΤΡΟΠΟΣ ΑΝΤΙΔΡΑΣΕΩΣ ΤΩΝ ΦΑΡΜΑΚΩΝ

- Γενικά
- Θεωρία των υποδοχέων
- Δεσμοί φαρμάκων - υποδοχέων
- Σχέση δομής - δράσεως
- Ανταγωνισμός

ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ - ΔΙΑΝΟΜΗ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΒΟΛΗ ΦΑΡΜΑΚΩΝ

- Γενικά
- Απορρόφηση
- Διανομή (κατανομή)
- Αποθήκευση
- Μεταβολισμός
- Αποβολή (αππένκριση)

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΝΟΣ ΦΑΡΜΑΚΟΥ

- Γενικά
- Ατομική ευαισθησία
- Ιδιοσυγκρασία
- Υπερευαισθησία (αλλεργία)
- Συνύπαρξη άλλης ασθένειας
- Η ηλικία και το βάρος
- Αθροιστική - Δυναμική - Συνέργεια φαρμάκων
- Αντοχή
- Εξάρτηση (εθισμός)

2. ΣΥΣΤΗΜΑΤΙΚΗ ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΑΥΤΟΝΟΜΟΥ ΝΕΥΡΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Γενικά
- Φάρμακα του Παρασυμπαθητικού
- Φάρμακα του Συμπαθητικού
- Αντιυπερτασικά φάρμακα
- Μυοχαλαρωτικά φάρμακα

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΚΕΝΤΡΙΚΟΥ ΝΕΥΡΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Φάρμακα του Κεντρικού Νευρικού Συστήματος
- Νευρομεταβιβαστικές ουσίες του ΚΝΣ
- Υπνωτικά φάρμακα
- Ψυχοφάρμακα
- Ψευδαισθησιογόνα
- Αντιεπιληπτικά φάρμακα
- Γενικά αναισθητικά φάρμακα
- Τοπικά αναισθητικά φάρμακα
- Αναλγητικά (παυσίπονα) φάρμακα
- Διεγερτικά (του ΚΝΣ) φάρμακα ή Ψυχοδιεγερτικά

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΕΝΔΟΚΡΙΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Γενικά
- Υπόφυση
- Θυρεοειδής
- Παραθυρεοειδής
- Πάγκρεας
- Επινεφρίδια
- Ορχεις
- Ωθήκες
- Θηλασμός

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΚΑΡΔΙΑΓΓΕΙΑΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Γενικά
- Καρδιοτονωτικά φάρμακα
- Αντιαρρυθμικά φάρμακα
- Αντιστηθαγχικά φάρμακα

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΠΕΠΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Γενικά
- Φάρμακα που δρουν στο στομάχι
- Φάρμακα που δρουν στο έντερο

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΟΥΡΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Γενικά
- Διουρητικά φάρμακα

ΦΑΡΜΑΚΑ ΤΟΥ ΑΙΜΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

- Γενικά
- Αντιαναιμικά φάρμακα
- Αντιπηκτικά φάρμακα

ΑΝΟΣΟΛΟΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

- Γενικά
- Φλεγμονή
- Ανοσολογικός μηχανισμός
- Οροί και εμβόλια

ΑΝΤΙΣΤΑΜΙΝΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΣΕΡΟΤΟΝΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

- Ισταμίνη
- Αντιισταμινικά φάρμακα
- Σεροτονίνη
- Αντισεροτονικά φάρμακα

ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ - ΧΗΜΕΙΟΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

- Γενικά
- Σουλφοναμίδες
- Αντιβιοτικά
- Φάρμακα κατά των ιών
- Ανθελονισιακά φάρμακα
- Χημειοθεραπευτικά του "καρκίνου"

ΑΝΤΙΣΗΠΤΙΚΑ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

- Γενικά
- Φυσικά μέσα αντισηψίας
- Χημικά μέσα αντισηψίας

ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

- Γενικά
- Βιταμίνες που διαλύονται στο λίπος
- Βιταμίνες που διαλύονται στο νερό

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ : 2 ώρες/εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται τα στοιχεία που του είναι απαραίτητα ώστε να μπορεί ως υπεύθυνος ενός κέντρου μαζικής εστίασης, να παρέχει υγιεινές συνθήκες και ασφάλεια στους χώρους εργασίας.

- ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Μόλυνση και ρύπανση των τροφίμων

Πηγές μόλυνσης των τροφίμων

Σκοπός υγιεινής των εργοστασίων επεξεργασίας τροφίμων και διακίνησης

- ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΤΙΡΙΑΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΩΝ

- ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

- ΝΕΡΟ

- ΖΩΙΚΟΙ ΕΧΘΡΟΙ

- ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

- ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

- ΕΞΥΓΙΑΝΣΗ

- ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Βιβλιογραφία:

- Καραϊωννόγλου Π.Γ., Υγιεινή Εργοστασίων Επεξεργασίας Τροφίμων, Γαργατώνης, Θεσσαλονίκη 1986
- Πρωτόπαππα Θ., Υγιεινή στη Βιομηχανία Τροφίμων, (Σημειώσεις από Παραδόσεις), ΤΕΙ Θεσσαλονίκης 1988
- Ηλιάδης Ν., Το μάθημα της Τεχνολογίας στη Γενική Εκπαίδευση, Αθήνα 1992
- Σαριφόπουλος Ν., Προστασία Ασφάλεια και Υγιεινή στην Εργασία, Αθήνα 1992
- Π.Δ. 85/91, ΦΕΚ 28/Α/91 - Προστασία Εργαζόμενου από το θόρυβο
- Οδηγία 89/654/ΕΟΚ Ασφάλεια και Υγεία στους χώρους Εργασίας

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ: 3 ΩΡΕΣ / Εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο καταρτιζόμενος διδάσκεται πώς να οργανώνει και να διοικεί ένα κέντρο μαζικής εστίασης.

- Ανάπτυξη μαζικής διοίκησης
- Διοικητικά συστήματα
- Διοίκηση προσωπικού
- Οικονομική διοίκηση και αποθέματα
- Ανάλυση κόστους
- Ποιοτικός έλεγχος
- Σχεδιασμός διαιτολογίου για μεγάλες ομάδες
- Κανονισμός αγοράς
- Παραγωγικότητα

Βιβλιογραφία:

- Λιαμαρκόπουλου Μ., Οργάνωση και Διοίκηση Βιομηχανικών Επιχειρήσεων, ΟΕΔΒ, Αθήνα 1985
- Dilworth J.B., Operations Management for Manufacturing and Services, Mc Granhill 1982

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ

Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 3 ώρες/εβδομάδα

ΣΚΟΠΟΙ - ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Μέσα από το μάθημα αυτό ο καταρτιζόμενος διδάσκεται την Κλινική Παθολογία κάθε ασθένειας, για να κατανοήσει καλύτερα τη διαιτητική αντιμετώπισή της.

1. ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΙΜΑΤΟΣ

Αναιμίες

Ισχαιμική καρδιοπάθεια

Ανοσοποιητικού συστήματος

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 ηπατοπάθεια

Χρόνια ηπατοπάθεια

Κίρρωση του ήπατος

Χολοκυστοπάθειες

Χολοκυστίτιδα

Χολολιθίαση

Παγκρεατίτιδα - Οξεία και χρόνια

Βιβλιογραφία:

- Macleod J., Edwards C., Davidsons Principles and practice of Medicine, Churchill Livingstone 1988
- Souhami R.L. - Moxham J., Textbook of Medicine, Churchill Livingstone 1990
- Harrison R.J., Textbook of Medicine, Hodder and Stoughton, London 1985

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΞΕΝΗ ΓΛΩΣΣΑ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 3 ώρες/εβδομάδα
Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 3 ώρες/εβδομάδα
Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 3 ώρες/εβδομάδα
Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 3 ώρες/εβδομάδα

Όπως η ύλη διαμορφώνεται από τα αναλυτικά προγράμματα όλων των ειδικοτήτων των Επαγγελματιών Υγείας, σύμφωνα με τις εκάστοτε οδηγίες του Ο.Ε.Ε.Κ.

ΤΟΜΕΑΣ :	ΥΓΕΙΑΣ - ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ - ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΟΜΑΔΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:	ΑΙΣΘΗΤΙΚΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :	ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :	13.01.10.12
ΜΑΘΗΜΑ :	ΧΡΗΣΗ Η/Υ

Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 2 ώρες /εβδομάδα εργαστήριο

Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ : 2 ώρες /εβδομάδα εργαστήριο

Όπως η ύλη διαμορφώνεται από τα αναλυτικά προγράμματα όλων των ειδικοτήτων των Επαγγελματιών Υγείας, σύμφωνα με τις εκάστοτε οδηγίες του Ο.Ε.Ε.Κ.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Εργαστήριο Διαιτητικής Τεχνικών Παρασκευής Φαγητών

α. Διαμόρφωση Χώρων

Χώρος 50 m² για 28 σπουδαστές

Ο χώρος είναι διαρρυθμισμένος σε 2 τμήματα, όπου το πρώτο είναι καθιστικό αναλόγου αριθμού θέσεων και κατά δεύτερον σε κουζίνα - μαγειρείο, με 10 ερμάρια φύλαξης σκευών και τροφίμων καθώς και σκευών μαγειρείου και σερβιρίσματος.

Εντός του χώρου αυτού υπάρχει ηλεκτρική κουζίνα 4 εστιών και φούρνος, ηλεκτρικό ψυγείο, απορροφητήρας.

Εντός του εργαστηρίου απαιτείται η ύπαρξη νεροχύτη με παροχή ψυχρού και θερμού νερού.

Ο χώρος διαθέτει πάγκο επιδείξεως διαστάσεων 2,5 m x 0,50 m .

β. Εξοπλισμός

Ηλεκτρικό Μίξερ τεμ.	1
Καφετιέρα τεμ.	1
Ζυγαριά τροφίμων κουζίνας τεμ.	3
Φλυτζάνια μετρήσεως τεμ.	3
Κουτάλια μετρήσεως μεταλλικά τεμ.	5
Σπάτουλες ξύλινες, πλαστικές ή μεταλλικές τεμ.	5
Κουτάλια μεγάλα (θερμοανθεκτικά) τεμ.	2
Πηρούνια μεγάλα, μικρότερα, μεγαλύτερα τεμ.	2
Κουτάλια ξύλινα, διαφορετικού μεγέθους τεμ.	3
Σετ μαχαιριών κουζίνας τεμ.	1
Κόσκινο τεμ.	1
Πλάστης για ζύμη τεμ.	2
Ανοιχτήρι για μπουκάλια και κονσέρβες τεμ.	5
Μπρίκια διάφορα τεμ.	3
Τρίφτης (τετραπλός) τεμ.	3
Χωνιά μεταλλικά ή πλαστικά τεμ.	3
Ψαλίδι κουζίνας τεμ.	1
Βουρτσάκι φιαλών τεμ.	5
Λεμονοσύφτης τεμ.	3
Θερμόμετρο φούρνου τεμ.	2
Σετ από: πηρούνια, επί τοίχου τρυπητή κουτάλα (μεταλλικά) τεμ.	2
Ξύλινες σανίδες τεμ.	5
Πατατοκαθαριστής τεμ.	5
Χειροκίνητο μίξερ τεμ.	2
Διάφορα μπωλ (γυάλινα ή ανοξείδωτα σε διάφορα μεγέθη) τεμ.	5
Ταψιά (διάφορα μεγέθη και σχήματα) ανά είδος τεμ.	2
Φορμάκια ατομικά τεμ.	10
Τηγάνια διάφορα τεμ.	3

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

2. Εργαστήριο Πληροφορικής

Οι ανάγκες του Εργαστηρίου αυτού καλύπτονται από το Εργαστήριο 702 του τομέα Πληροφορικής.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

ΜΑΘΗΜΑ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ
ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΦΥΣΙΚΗΣ	ΦΥΣΙΚΟΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΧΗΜΙΚΟΣ - ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ
ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΝΟΣΟΛΟΓΙΑ ΚΛΙΝΙΚΗ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑ	ΙΑΤΡΟΣ
ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑ	ΦΑΡΜΑΚΟΠΟΙΟΣ
ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ - ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ	ΒΙΟΛΟΓΟΣ , ΒΙΟΧΗΜΙΚΟΣ
ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΟΣ, ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΣ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	ΙΑΤΡΟΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΟΣ, ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ, ΤΕΧΝΟΛ. ΙΑΤΡ. ΕΡΓ., ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΨΥΧΟΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ	ΨΥΧΟΛΟΓΟΣ , ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ
ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ	ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΣ, ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΟΣ, ΕΠΟΠΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ, ΤΕΧΝ. ΙΑΤΡ. ΕΡΓ.
ΟΡΓΑΝ. & ΔΙΟΙΚ. ΔΙΑΙΤΟΛ. ΧΩΡΩΝ	ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ, ΟΙΚΟΝΟΜΟΛΟΓΟΣ με ειδικευση στο αντικείμενο
ΞΕΝΗ ΓΛΩΣΣΑ - ΑΓΓΛΙΚΑ	ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ ΑΓΓΛ. ΦΙΛΟΛΟΓΙΑΣ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ	ΠΤΥΧΙΟΥΧΟΣ Α.Ε.Ι. ή Τ.Ε.Ι. με εξειδίκευση στην Πληροφορική
ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚ. ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ & ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ ΠΑΧΥΣΑΡΚΙΑ & ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΕΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ	ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ Για τα εργαστηριακά μαθήματα απαιτείται 5 χρόνια εργασιακής εμπειρίας
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ & ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΑΘΛΙΑΤΡΟΣ	ΙΑΤΡΟΣ, ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΟΣ

ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

- Πρόγραμμα σπουδών DEPT. OF NUTRITION KING'S COLLEGE
- University of London
- Προγράμματα σπουδών Γαλλίας
- Προγράμματα σπουδών Τ.Ε.Ι.
- Νόμοι 2009/85 , 1566/85
- Προγράμματα σπουδών Χαροκοπείου Σχολής
- Προγράμματα σπουδών Τ.Ε.Λ.
- Οδηγίες Ε.Ο.Κ.
- Βιβλιογραφία όπως φαίνεται στο αναλυτικό πρόγραμμα κάθε μαθήματος