

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης,  
Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

# ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα: Στέλεχος Διατροφής και  
Διαιτολογίας

Κωδικός: 23-02-01-1

## ΣΑΕΚ

Ημερομηνία Έκδοσης  
Σεπτέμβριος 2024



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,  
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης  
στην Ειδικότητα:  
«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»**

**Συγγραφική ομάδα**

Αναστασία Σιλιάφη

Ελένη Αλεξίου

Ειρήνη-Ευρύκλεια Ζαφειροπούλου

**Σύμβουλος μεθοδολογίας ανάπτυξης  
του οδηγού κατάρτισης**

Ιωάννης Καρβούνης

Το περιεχόμενο του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας διαμορφώθηκε από τη συγγραφική ομάδα με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που επεξεργάστηκε το ΚΑΝΕΠ-ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)» [κωδικός ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων, και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).

## Περιεχόμενα

1. Πρόλογος	6
2. Εισαγωγή	7
Μέρος Α' - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	9
1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	10
1.1 Τίτλος ειδικότητας	10
1.2. Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)	10
2. Συνοπτική Περιγραφή Ειδικότητας	10
2.1. Ορισμός ειδικότητας	10
2.2. Αρμοδιότητες/Καθήκοντα	10
2.3. Προοπτικές Απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	11
3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης	12
3.1. Προϋποθέσεις εγγραφής	12
3.2. Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης	12
4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά	13
5. Κατατάξεις τίτλων Επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα	13
5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα, αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού.	13
5.2 Κατάταξη των αποφοίτων της δευτεροβάθμιας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης στην ειδικότητα.	13
6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων Ι.Ε.Κ.	14
<b>7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων</b>	14
<b>8. Πιστωτικές μονάδες</b>	15
9. Επαγγελματικά Δικαιώματα	16
10. Σχετική Νομοθεσία	16
11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης	17
Μέρος Β' - ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	18
1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας	19
2. Προσδοκώμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης	19
Μέρος Γ' - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	26
Γ1 - ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	27
1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα	27
2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης	29

2.1. ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄	29
2.1.Α. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	29
2.1.Β. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ	30
2.1.Γ. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ	31
2.1.Δ . ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	32
2.1.Ε. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	33
2.1.ΣΤ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	34
2.1.Ζ. ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ	35
2.1.Η. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	36
2.2. ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄	37
2.2.Α. ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ	37
2.2.Β. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ	38
2.2.Γ. ΠΡΟΤΥΠΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	40
2.2.Δ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	41
2.2.Ε. ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΖΩΗΣ	42
2.2.ΣΤ. ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ	43
2.2.Ζ. ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ	44
2.2.Η. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	45
2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄	46
2.3.Α. ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	46
2.3.Β. ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ	47
2.3.Γ. ΣΩΜΑΤΟΜΕΤΡΙΚΕΣ ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ	48
2.3.Δ. ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	49
2.3.Ε. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ	50
2.2.ΣΤ. ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΤΟΜΟΥ	51
2.3.Ζ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΥΓΙΕΙΝΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	52
2.3.Θ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	54
2.4. ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄	55
2.4.Α. ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ	56
2.4.Β. ΥΠΕΡΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	57
2.1.Γ. ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ	58
2.4.Δ. ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ	60
2.4.Ε. ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ	61
2.4.ΣΤ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	62
2 - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	64

1. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός & Μέσα Διδασκαλίας	64
2. Διδακτική Μεθοδολογία	65
3. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης	66
3.1. Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας	67
3.2. Μέσα ατομικής προστασίας	68
Μέρος Δ' - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	69
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης	70
2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/νη	72
2.1. Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης	72
<b>2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης/</b>	72
2.3. Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης	73
<b>3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης</b>	74
<b>4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης</b>	76
<b>5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης</b>	76
<b><i>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ' : Προφίλ εκπαιδευτών/τριών</i></b>	84
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	90
A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα	90
B. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης	92
Γ. Σχετική Εθνική Νομοθεσία	93

## 1. Πρόλογος

Ο Οδηγός Κατάρτισης της ειδικότητας «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**», αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)<sup>1</sup>» [κωδικός ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281] του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020», που υλοποιήθηκε από σύμπραξη των κοινωνικών εταίρων, και ειδικότερα από το ΚΑΝΕΠ/ΓΣΕΕ (επικεφαλής εταίρος της κοινοπραξίας), το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, το ΙΜΕ/ΓΣΕΒΕΕ, το ΚΑΕΛΕ/ΕΣΕΕ, το ΙΝΣΕΤΕ, καθώς και από τον ΕΟΠΠΕΠ, και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ).

Το έργο αυτό αποτέλεσε μια ολοκληρωμένη παρέμβαση για τη βελτίωση και ενίσχυση του θεσμού της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης σε μια περίοδο κατά την οποία, περισσότερο από ποτέ, το αίτημα της διασύνδεσής του με την αγορά εργασίας είναι επιτακτικό και επίκαιρο. Ιδιαίτερα, μετά τη μακρά περίοδο οικονομικής κρίσης και ύφεσης την οποία αντιμετώπισε η ελληνική κοινωνία αλλά και τις συνέπειες από την πανδημική κρίση Covid-19, οι αναδυόμενες προκλήσεις καθιστούν αναγκαία στοχευμένα μέτρα εκσυγχρονισμού του. Το συγκεκριμένο έργο αποτέλεσε συστηματική προσπάθεια αντιμετώπισης χρόνιων αδυναμιών του πεδίου, αναβάθμισης του επιπέδου των παρεχόμενων γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων, καθώς και βελτίωσης των μαθησιακών αποτελεσμάτων που απορρέουν από την επαγγελματική κατάρτιση σε συγκεκριμένες ειδικότητες.

Καθώς εμπερικλείει μια καινοτομική δέσμη αλληλοσυμπληρούμενων δράσεων, μεθόδων και πρακτικών, επιδίωξε να συμβάλει με πολλαπλασιαστικό τρόπο στην ενίσχυση της ποιότητας και της αποτελεσματικότητας του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης. Ειδικότερα, στο πλαίσιο του έργου:

- Διεξήχθη ποιοτική έρευνα με στόχο τη διερεύνηση των χαρακτηριστικών και της δυναμικής που διέπει το πεδίο της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στη χώρα μας και στον ευρωπαϊκό χώρο, με στόχο τη διαμόρφωση σχετικών προτάσεων πολιτικής.
- Αναπτύχθηκαν:
  - Επικαιροποιημένοι «οδηγοί κατάρτισης» για 130 ειδικότητες αρχικής κατάρτισης.
  - Αντίστοιχα εκπαιδευτικά εγχειρίδια, για την υποστήριξη της κατάρτισης/εκπαίδευσης των σπουδαστών.
  - Συναφείς τράπεζες θεμάτων για κάθε ειδικότητα.
- Το σύνολο των παραπάνω στηρίχθηκε σε ένα ενιαίο μεθοδολογικό πλαίσιο, μέσω του οποίου επιδιώχθηκε η σύνδεση της κοινωνικής εμπειρίας της εργασίας, της εκπαίδευσης και της πιστοποίησής της, λαμβάνοντας υπόψη του το ισχύον θεσμικό πλαίσιο, καθώς και τις ιδιαιτερότητες του πεδίου της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης.

---

<sup>1</sup> Όπου αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το αρκτικόλεξο «ΙΕΚ», νοούνται οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο «Σ.Α.Ε.Κ», αντίστοιχα, παρ. 2 άρθρο 3 του ν. 5082/2024(Α'9)

- Τέλος, με γνώμονα την ενίσχυση της θετικής επενέργειας του έργου σε θεσμικό επίπεδο, αναπτύχθηκε μια μεθοδολογία ευέλικτης τακτικής περιοδικής επανεξέτασης και επικαιροποίησης των περιεχομένων των Οδηγών Κατάρτισης, των Εγχειριδίων και των Τραπεζών Θεμάτων, έτσι ώστε αυτά να βρίσκονται - κατά το δυνατόν - σε αντιστοιχία με τα νέα τεχνολογικά, οργανωσιακά, εργασιακά, περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά δεδομένα και τις ανάγκες της αγοράς εργασίας και των εκπαιδευομένων.

## 2. Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** και η ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του, λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητές της, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

Απευθύνεται κυρίως στα στελέχη σχεδιασμού, στους/στις εκπαιδευτές/τριες των προγραμμάτων, καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους - στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης. Επιπλέον, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες αλλά και για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, ιδιαίτερα για όσους/ες συμμετέχουν στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας.

Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μια συστηματική βάση η οποία περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την κατανόηση του ίδιου του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας αλλά και των απαραίτητων προϋποθέσεων για τον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την αξιολόγηση ενός οποιουδήποτε προγράμματος που στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική κατάρτιση μιας ομάδας εκπαιδευομένων.

Στην κατεύθυνση αυτή, για το κάθε πρόγραμμα αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης το οποίο δύναται να υλοποιηθεί, είναι απαραίτητο να ληφθούν συστηματικά υπόψη τα εκπαιδευτικά περιεχόμενα αλλά και οι μεθοδολογικές προδιαγραφές που περιλαμβάνονται.

Ειδικότερα, ο Οδηγός Κατάρτισης αποτελείται από τέσσερα (Α' -Δ') Μέρη.

- *Το Μέρος Α' παρέχει όλες τις πληροφορίες που αφορούν την περιγραφή της ειδικότητας, τόσο ως ενεργό πεδίο εργασιακής εμπειρίας όσο και ως πεδίο υλοποίησης σχετικών προγραμμάτων αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης.*

Περιλαμβάνει την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτήν, τη σχετική νομοθεσία και τα αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τις ισχύουσες αντιστοιχίσεις της, τις προϋποθέσεις εγγραφής και τη διάρκεια κατάρτισης των υλοποιούμενων προγραμμάτων, τις κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα, καθώς και την κατάταξη του προγράμματος στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, συνοδευόμενα από την παράθεση προτεινόμενων πηγών πληροφόρησης για την ειδικότητα.

- Το Μέρος Β' επικεντρώνεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους Ενοτήτων προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος κατάρτισης.

Αναφέρεται στις δραστηριότητες που θα είναι σε θέση να επιτελέσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες μετά το πέρας της συνολικής κατάρτισής τους στη συγκεκριμένη ειδικότητα.

- Το Μέρος Γ' εστιάζεται στο περιεχόμενο και στη διάρθρωση του προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, καθώς και στις εκπαιδευτικές προδιαγραφές της υλοποίησής του.

Περιλαμβάνει το ωρολόγιο πρόγραμμα, καθώς και την περίληψη, τους εκπαιδευτικούς στόχους και τις ώρες διδασκαλίας ανά εβδομάδα της κάθε μαθησιακής ενότητας. Επιπλέον, αναφέρεται σε μια σειρά άλλων προδιαγραφών, όπως στον αναγκαίο εξοπλισμό, στους απαραίτητους κανόνες υγείας και ασφάλειας, στην προτεινόμενη διδακτική μεθοδολογία.

- Το Μέρος Δ' εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της πρακτικής άσκησης.

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της πρακτικής άσκησης και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες, τους εργοδότες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, οι ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης.

- Το Μέρος Δ' εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της μαθητείας.

Περιλαμβάνεται η περιγραφή του θεσμού της μαθητείας και παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τους/τις μαθητευόμενους/ες, τους εργοδότες και τους/τις εκπαιδευτές/τριες στον χώρο εργασίας. Στα περιεχόμενα συγκαταλέγονται, επίσης, το πρόγραμμα μαθητείας στο ΙΕΚ, οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο και το ημερολόγιο μάθησης.

Τέλος, στο παράρτημα του Οδηγού Κατάρτισης περιλαμβάνεται το προσήκον, ανά μαθησιακή ενότητα, προφίλ εκπαιδευτών.

Οι Οδηγοί Κατάρτισης ολοκληρώθηκαν σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης & Νεολαίας και ιδιαίτερα με τους Όλγα Καφετζοπούλου, Δημήτρη Σουλιώτη και Αθανάσιο Τσαγκατάκη. Στηρίχθηκαν σε ένα σύνολο πηγών και κειμένων αναφοράς, συμπεριλαμβανομένων των προηγούμενων Οδηγών Κατάρτισης (σπουδών) των ειδικοτήτων, καθώς και σε μια ειδικά προσαρμοσμένη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης. Για τη σύνταξή τους συνεργάστηκαν οι Ρένα Βαρβιτσιώτη, Χρήστος Γούλας, Ελένη Θεοδωρή, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Κωνσταντίνος Μαρκίδης, Δέσποινα Μπαμπανέλου και Παναγιώτης Νάτσης.



## ***Μέρος Α΄ - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***

## 1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

### 1.1 Τίτλος ειδικότητας

Ο τίτλος της ειδικότητας του οδηγού κατάρτισης είναι: **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»**, αντιστοιχεί στον τίτλο «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» με βάση το Φ.Ε.Κ. Α' 193/17-9-2013.

[https://www.minedu.gov.gr/publications/docs2018/N\\_4186\\_2013\\_fek193.pdf](https://www.minedu.gov.gr/publications/docs2018/N_4186_2013_fek193.pdf)

### 1.2. Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Η ειδικότητα «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» ανήκει στην ομάδα προσανατολισμού «Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής» και στον τομέα «Διατροφής και Διαιτολογίας».

## 2. Συνοπτική Περιγραφή Ειδικότητας

### 2.1. Ορισμός ειδικότητας

Το Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την επιτυχή ενασχόλησή του/της τόσο στον ιδιωτικό όσο και στο δημόσιο τομέα, συνεπικουρώντας το έργο των υπευθύνων, αποφοίτων Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης, Διαιτολόγων-Διατροφολόγων. Αντικείμενο της εργασίας του/της είναι η υγιεινή διατροφή του ανθρώπου, που του παρέχει όλα τα αναγκαία στοιχεία για την ομαλή ανάπτυξη και συντήρηση του οργανισμού. Επιμελείται το διαιτολόγιο ατόμων σε όλα τα στάδια της ζωής τους, αθλητών, ασθενών και ατόμων που πάσχουν από διατροφικές διαταραχές.

Επίσης, ελέγχει την ποιότητα των τροφίμων, φροντίζει για την παραλαβή, σωστή συντήρηση, επεξεργασία και αποθήκευσή τους. Εξασφαλίζει τη διατροφική ποιότητα και καταλληλότητα των έτοιμων γευμάτων και φαγητών. Παρέχει συμβουλές σχετικά με τη σύνθεση διαφόρων γευμάτων ή φαγητών για την ανθρώπινη διατροφή.

Επιπλέον, βοηθά τους Διατροφολόγους-Διαιτολόγους στον έλεγχο της πορείας των ασθενών και στον κλινικό έλεγχο που περιλαμβάνει διατροφικό έλεγχο. Τέλος, παρέχει συμβουλές σε άτομα, οικογένειες και ομάδες σχετικά με την επιλογή τροφίμων υψηλής διατροφικής αξίας, που είναι ασφαλή, εύγευστα και βιώσιμα, συμμετέχει σε μελέτες και έργα της κοινότητας για την προώθηση της υγιεινής διατροφής.

### 2.2. Αρμοδιότητες/Καθήκοντα

Ο/η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» ασκεί (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/καθήκοντα:

- Τήρηση ηλεκτρονικού και έντυπου αρχείου πελατών.

- Συλλογή, καταγραφή και επεξεργασία βασικών ανθρωπομετρικών δεδομένων.
- Κατάρτιση διαιτητικών προγραμμάτων υγιών ατόμων, αθλητών, ατόμων με διαταραχές βάρους και ασθενών πασχόντων από διάφορα νοσήματα, με εντολή και ανάληψη ευθύνης Διαιτολόγου-Διατροφολόγου ΑΕΙ/ΤΕΙ.
- Έλεγχο της πορείας και της αποτελεσματικότητας της προτεινόμενης διατροφικής παρέμβασης σε πελάτες και ασθενείς.
- Παρασκευή γευμάτων υγιών ατόμων και ατόμων με ειδικές διατροφικές συνήθειες ή/και αλλεργίες.
- Παροχή ψυχολογικής υποστήριξης σε άτομα που υποχρεούνται σε ειδικά διαιτολόγια και σε παχύσαρκους/ες ασθενείς.
- Παροχή συμβουλευτικής υποστήριξης σε υγιή άτομα και σε άτομα με ειδικές μεταβολικές και διαιτητικές ανάγκες.
- Παροχή διατροφικής υποστήριξης σε αθλούμενους/ες και αθλητές/τριες.
- Τήρηση και έλεγχο εφαρμογής βασικών κανόνων υγιεινής και ασφάλειας σε χώρους παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων.
- Έλεγχο ποιότητας και καταλληλότητας πρώτων υλών για την παρασκευή υγιεινών γευμάτων.
- Συνεργασία με τους υπεύθυνους αρμοδίων υπηρεσιών και φορέων για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας.
- Συμμετοχή στην οργάνωση και υλοποίηση μελετών και ερευνητικών προγραμμάτων στο χώρο της Διατροφής και της Υγείας.

### 2.3. Προοπτικές Απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Ο/η κάτοχος διπλώματος της ειδικότητας «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» μπορεί να εργαστεί σε **θέσεις εργασίας βοηθού διαιτολόγου-διατροφολόγου** του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα, όπως:

- Νοσοκομεία και Κλινικές
- Νοσηλευτικά ιδρύματα και κέντρα αποκατάστασης
- Θεραπευτήρια του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα
- Διαιτολογικά κέντρα
- Γραφεία διαιτολόγων-διατροφολόγων
- Ινστιτούτα αδυνατίσματος
- Κέντρα αισθητικής και ομορφιάς
- Δήμους και Οίκους ευγηρίας
- Εξειδικευμένα κέντρα αντιμετώπισης της παχυσαρκίας
- Γυμναστήρια και Φυσικοθεραπευτήρια

- Κατασκηνώσεις
- Φοιτητικές εστίες
- Φαρμακεία, ως εξωτερικός/ή συνεργάτης
- Κέντρα & καταστήματα πώλησης ειδών υγιεινής διατροφής
- Βρεφονηπιακούς, Παιδικούς Σταθμούς, Νηπιαγωγεία και Σχολεία
- Αθλητικούς συλλόγους
- Μονάδες μαζικής παραγωγής γευμάτων
- Βιομηχανίες-Βιοτεχνίες παρασκευής τροφίμων
- Υπηρεσίες catering
- Επιχειρήσεις παραγωγής, εμπορίας και διαφήμισης τροφίμων και ποτών
- Εστιατόρια, ξενοδοχεία, θέρετρα spa
- Πολυδύναμα κέντρα
- Υπηρεσίες προστασίας καταναλωτών
- Ερευνητικά κέντρα με επίκεντρο τη διατροφή του ανθρώπου

### 3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

#### 3.1. Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων είναι να είναι κάτοχοι απολυτήριων τίτλων, εκπαιδευτικών μονάδων της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, καθώς και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους.

Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στον εκάστοτε ισχύοντα «Κανονισμό Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)».

#### 3.2. Διάρκεια προγράμματος κατάρτισης

Η επαγγελματική κατάρτιση στα ΙΕΚ ξεκινά κατά το χειμερινό ή το εαρινό εξάμηνο, διαρκεί κατ' ελάχιστον τέσσερα (4) εξάμηνα και δεν δύναται να υπερβαίνει τα πέντε (5) συνολικά εξάμηνα θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά της περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας.

Η συνολική διάρκεια της κατάρτισης που υλοποιείται στο Ι.Ε.Κ. είναι **1200** ώρες, ενώ της πρακτικής άσκησης είναι **960** ώρες.

Η συνολική διάρκεια της κατάρτισης που υλοποιείται στο ΙΕΚ είναι .... ώρες, ενώ του προγράμματος μάθησης σε εργασιακό χώρο είναι ..... ώρες αντίστοιχα.

#### **4. Χορηγούμενοι τίτλοι - Βεβαιώσεις - Πιστοποιητικά**

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΒΕΚ) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ λαμβάνουν Δίπλωμα Ειδικότητας της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου πέντε (5). Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ μέχρι την έκδοση του διπλώματος λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

#### **5. Κατατάξεις τίτλων Επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα**

##### **5.1 Κατάταξη στην ειδικότητα, αποφοίτων άλλων ειδικοτήτων της ίδιας ομάδας προσανατολισμού.**

Η κατάταξη της συγκεκριμένης περίπτωσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α) και του άρθρου 8 της με Αριθμ. Κ5/160259/15-12-2021 (ΦΕΚ 5837/Β) απόφασης του Γενικού Γραμματέα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης Δια Βίου Μάθησης και Νεολαίας.

Ειδικότερα: α) Οι κάτοχοι ΒΕΚ των Ι.Ε.Κ. και του Μεταλυκειακού Έτους - Τάξη Μαθητείας δύνανται να κατατάσσονται σε συναφείς ειδικότητες των Ι.Ε.Κ., με απαλλαγή από τα μαθήματα τα οποία ήδη έχουν διδαχθεί, ή κατατάσσονται σε εξάμηνο πέραν του Α' και σε συναφείς ειδικότητες Ι.Ε.Κ., σύμφωνα με τους Οδηγούς Κατάρτισης και ύστερα από έγκριση του Προϊσταμένου της Διεύθυνσης Εφαρμογής Επαγγελματικής Κατάρτισης της Γ.Γ.Ε.Ε.Κ.Δ.Β.Μ.&Ν. Για τον λόγο αυτό, υποβάλλουν σχετική αίτηση στο Ι.Ε.Κ. που επιθυμούν να φοιτήσουν από την 1η έως την 15η Σεπτεμβρίου κάθε έτους, συνοδευόμενη από έγγραφο ταυτοποίησης ταυτότητας και τη Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης που κατέχουν. β) Σε περίπτωση που ο/η υποψήφιος/α κατατάσσεται σε εξάμηνο που δεν λειτουργεί την τρέχουσα περίοδο κατάρτισης, διατηρεί το δικαίωμα εγγραφής στο εξάμηνο της ειδικότητας στην οποία κατατάχθηκε.

##### **5.2 Κατάταξη των αποφοίτων της δευτεροβάθμιας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης στην ειδικότητα.**

Η κατάταξη αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α).

Ειδικότερα: α) Η κατάρτιση των αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης (ΕΠΑΛ), καθώς και των κατόχων ισότιμων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης διαρκεί σε ΙΕΚ από δύο (2) μέχρι τρία (3) εξάμηνα, συμπεριλαμβανομένης σε αυτά περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας, εφόσον πρόκειται για τίτλο σε ειδικότητα του επαγγελματικού τομέα από τον οποίο αποφοίτησαν από το ΕΠΑΛ ή ισότιμη δομή δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης. β) Με απόφαση του Γενικού Γραμματέα ΕΕΚΔΒΜ & Ν (σύμφωνα με την παρ. 18, άρθρο 34 του Ν. 4763/2020) καθορίζονται οι αντιστοιχίες ανά ειδικότητα για την εγγραφή σε ΙΕΚ από ΕΠΑΛ και κάθε άλλο ειδικότερο θέμα.<sup>2</sup>

## 6. Πιστοποίηση αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων Ι.Ε.Κ.

Η διαδικασία πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) της ειδικότητας «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» διενεργείται από τον ΕΟΠΠΕΠ σύμφωνα με το Ν.4763/20 (254 Α'). Το εξεταστικό σύστημα καθώς και η Τράπεζα Θεμάτων δύνανται να υιοθετούν τις αρχές του διεθνές προτύπου EN ISO/IEC 17024 ως προς την εγκυρότητα, την αξιοπιστία και την αντικειμενικότητα.

## 7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

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

Τα επίπεδα των τίτλων σπουδών που χορηγούν τα ελληνικά εκπαιδευτικά ιδρύματα και η αντιστοιχισή τους με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων είναι τα παρακάτω:

---

<sup>2</sup> Η υπάρχουσα απόφαση για την κατάταξη των αποφοίτων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στα ΙΕΚ είναι η με Αριθμ. πρωτ.: Κ1/149167/23-09-2015 του Γενικού Γραμματέα Διά Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, όπως αυτή συμπληρώθηκε με τις Κ1/47016/18-03-2016, Κ1/157361/26-09-2016 και Κ1/160215/26-9-2018, και όπως αυτή μπορεί να τροποποιηθεί σύμφωνα με το άρθρο 25 του Ν. 4763/2020 (ΦΕΚ 254/Α) και θα ισχύει.

Πίνακας 1. Τύποι προσόντων



Η δράση υλοποιείται με συγχρηματοδότηση της Ε.Ε. Πρόγραμμα ERASMUS+ (Δράσεις 2018-2020 του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. για το Εθνικό Σημείο Συντονισμού του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων, EOF-NCP).

<https://www.eoppep.gr/index.php/el/qualification-certificate/national-qualification-framework>.

## 8. Πιστωτικές μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από τον φορέα που έχει το νόμιμο δικαίωμα σχεδιασμού και έγκρισης των προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης. Το ECVET είναι ένα από τα ευρωπαϊκά εργαλεία που αναπτύχθηκαν για την αναγνώριση, συγκέντρωση και μεταφορά πιστωτικών μονάδων

(credits) στον χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Με το σύστημα αυτό μπορούν να αξιολογηθούν και να πιστοποιηθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες (μαθησιακά αποτελέσματα) που απέκτησε ένα άτομο κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του όσο και σε άλλα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι πιστωτικές μονάδες για τις ειδικότητες των ΙΕΚ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

## 9. Επαγγελματικά Δικαιώματα

Στους/στις κατόχους διπλώματος Ι.Ε.Κ. ειδικότητας «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» του Τομέα Διατροφής και Διαιτολογίας της Ομάδας Προσανατολισμού Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, η οποία καθορίστηκε με τον Ν. 4186/2013 (Α' 193), χορηγούνται τα επαγγελματικά δικαιώματα που απονεμήθηκαν με την απόφαση οικ./3215/03.06.1998 (Β' 655) του υπουργού Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων και την ερμηνευτική εγκύκλιο Α5/ΟΙΚ5797/21.10.1998 στους/στις κατόχους διπλώματος Ι.Ε.Κ. ειδικότητας «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής» της Ομάδας Αισθητικής του Τομέα Υγείας-Αισθητικής-Κοινωνικών Υπηρεσιών.

Για την άσκηση επαγγελματικής δραστηριότητας, βοηθητικού προσωπικού, δεν απαιτείται η έκδοση άδειας.

[https://www.eoppep.gr/images/%CE%99%CE%95%CE%9A\\_%CE%9D\\_4186-2013.pdf](https://www.eoppep.gr/images/%CE%99%CE%95%CE%9A_%CE%9D_4186-2013.pdf)

## 10. Σχετική Νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά τη λειτουργία των ΙΕΚ, καθώς και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα:

- «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία, Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (ΓΓΕΕΚΔΒΜ & Ν)», όπως εκάστοτε ισχύει.
- ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας.
- ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.
- ΦΕΚ 254/Α/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.



Σε κάθε περίπτωση, ανατρέχετε στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Παιδείας, Θρησκευμάτων και Αθλητισμού (<http://www.minedu.gov.gr>), καθώς και της Γενικής Γραμματείας Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης, Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας (<https://gsvetlly.minedu.gov.gr/>).

## 11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- Ένωση Διαιτολόγων-Διατροφολόγων Ελλάδας,

<https://www.ed-de.gr/>

- Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων-Διατροφολόγων,

<https://www.hda.gr/>

- Πανελλήνιος Σύλλογος Νοσοκομειακών Διαιτολόγων,

- Ευρωπαϊκός Σύνδεσμος Συλλόγων Διαιτολόγων,

<https://www.efad.org/>

- Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.), Κατάλογος επαγγελματικών περιγραμμάτων,

<https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep>

- ΟΑΕΔ, Επαγγελματικό περίγραμμα της ειδικότητας «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής»,

<http://epagelmata.oaed.gr/show.php>

***Μέρος Β' - ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ  
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΗΣ  
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ***

## 1. Σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας είναι να προετοιμάσει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία στην ειδικότητα «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**». Επιδιώκεται, μέσω της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης αλλά και της πρακτικής άσκησης, να αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση της ειδικότητας «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας».

## 2. Προσδοκώμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης

Οι γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα αποκτήσουν οι εκπαιδευόμενοι/ες κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους, οργανώνονται σε Ενότητες Προσδοκώμενων Μαθησιακών Αποτελεσμάτων που καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος κατάρτισης της ειδικότητας.

Πιο συγκεκριμένα, για την ειδικότητα «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων:

- (α) «Οργάνωση και Διοίκηση επαγγελματικών χώρων, τήρηση δεοντολογίας επαγγέλματος».
- (β) «Συγκέντρωση, και ανάλυση ανθρωπομετρικών δεδομένων που αφορούν στις λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού».
- (γ) «Διατροφική και ψυχολογική υποστήριξη ατόμου».
- (δ) «Σύνταξη διαιτολογίου στα διάφορα στάδια της ζωής του ανθρώπου, στον αθλητισμό και σε παθολογικές καταστάσεις».
- (ε) «Διασφάλιση της ανθρώπινης υγείας, γνωρίζοντας την ποιότητα των τροφίμων και τους χώρους παρασκευής και εστίασης».
- (στ) «Εφαρμογή καινοτομίας και έρευνας στο χώρο της Διατροφής».

Στον πίνακα που ακολουθεί παρουσιάζονται τα επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα ανά ενότητα, που προσδιορίζουν με σαφήνεια όσα οι εκπαιδευόμενοι/ες θα γνωρίζουν ή/και θα είναι ικανοί/ές να πράττουν, αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα κατάρτισης της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Πίνακας 2: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος κατάρτισης, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Επιλέγουν τον εξοπλισμό που απαιτείται για την οργάνωση και λειτουργία ενός διαιτολογικού</li></ul>

<p style="text-align: center;"><b>A.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>«Οργάνωση και Διοίκηση επαγγελματικών χώρων, τήρηση δεοντολογίας επαγγέλματος»</b></p>	<p>γραφείου, σύμφωνα με την προβλεπόμενη νομοθεσία.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Καταχωρίζουν στοιχεία στην καρτέλα πελάτη/ασθενούς.</li> <li>• Ελέγχουν την πορεία πελατών/ασθενών.</li> <li>• Δημιουργούν την επαγγελματική τους σελίδα στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.</li> <li>• Διαμορφώνουν στρατηγικές ανάπτυξης του πελατολογίου τους.</li> <li>• Αναπτύσσουν δεξιότητες επικοινωνίας χρήσιμες κατά την άσκηση του επαγγέλματός τους.</li> <li>• Εφαρμόζουν βασικούς κανόνες επαγγελματικής δεοντολογίας.</li> <li>• Συνεργάζονται αποτελεσματικά με όλα τα τμήματα και τους συναδέλφους του επαγγελματικού τους χώρου.</li> <li>• Επιλύουν προβλήματα που ανακύπτουν στο εργασιακό τους περιβάλλον.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>B.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>«Συγκέντρωση, και ανάλυση ανθρωπομετρικών δεδομένων που αφορούν στις λειτουργίες ανθρώπινου οργανισμού»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ερμηνεύουν τις μεταβολές στη φυσική κατάσταση της ύλης.</li> <li>• Μετατρέπουν μονάδες μήκους, μάζας, όγκου, θερμότητας και ενέργειας στα πολλαπλάσια και υποπολλαπλάσιά τους.</li> <li>• Επιλύουν χημικές αντιδράσεις ανόργανης και οργανικής χημείας.</li> <li>• Περιγράφουν τη φυσιολογική λειτουργία των οργάνων που συμμετέχουν στα συστήματα του ανθρώπινου οργανισμού, τη διαδικασία της πέψης στον άνθρωπο και τα κυριότερα ένζυμα που συμμετέχουν σε αυτή.</li> <li>• Ερμηνεύουν τους όρους: παχυσαρκία, μεταβολικό σύνδρομο, υποθρεψία, διατροφική δυσανεξία, αλλεργία, αναβολισμός, καταβολισμός.</li> <li>• Προσδιορίζουν τα θρεπτικά συστατικά που περιέχονται σε κάθε κατηγορία τροφίμων.</li> <li>• Εξηγούν το ρόλο που διαδραματίζει κάθε θρεπτική ουσία στον οργανισμό του ανθρώπου.</li> <li>• Αναλύουν τις ιδιότητες των θερμιδογόνων και μη θερμιδογόνων θρεπτικών συστατικών.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συσχετίζουν τον μεταβολισμό των θρεπτικών συστατικών με τις λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού.</li> <li>• Συνδέουν τη μειωμένη λειτουργικότητα οργάνων, ιστών και συστημάτων του οργανισμού με ανακύπτοντα προβλήματα υγείας.</li> <li>• Χειρίζονται τον εξοπλισμό ζύγισης, λιπομέτρησης και σωματομέτρησης σύμφωνα με τις προδιαγραφές των συσκευών.</li> <li>• Υπολογίζουν τον Δείκτη Μάζας Σώματος μετρώντας το βάρος και το ύψος των πελατών/ασθενών με τα κατάλληλα εργαλεία.</li> <li>• Παρουσιάζουν τις μεθόδους καταγραφής και μέτρησης λίπους με δερματοπτυχόμετρο και συσκευές λιπομέτρησης.</li> <li>• Περιγράφουν τις τεχνικές υπολογισμού του Βασικού Μεταβολικού Ρυθμού.</li> <li>• Υπολογίζουν τον Βασικό Μεταβολικό Ρυθμό με τη βοήθεια επιστημονικά τεκμηριωμένων τύπων.</li> <li>• Συσχετίζουν το ενεργειακό ισοζύγιο με την πορεία του βάρους του ατόμου.</li> <li>• Αντιπαραβάλλουν τα αποτελέσματα των μετρήσεων με την κλινική εικόνα του ατόμου.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Γ.</b> <b>«Διατροφική και ψυχολογική υποστήριξη ατόμου»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμόζουν μεθόδους διατροφικής υποστήριξης υγιών και ασθενών ατόμων.</li> <li>• Εκπαιδεύουν ατομικά ή ομαδικά τους πελάτες/ασθενείς στη διαμόρφωση ορθών διατροφικών επιλογών.</li> <li>• Συγκρίνουν μεταξύ τους τα διάφορα πρότυπα διατροφής.</li> <li>• Εκφράζουν τις απόψεις τους σχετικά με την αποτελεσματικότητα διαφόρων διαιτητικών σχημάτων.</li> <li>• Διακρίνουν τις διαφορές ανάμεσα στο μεσογειακό και άλλα μοντέλα διατροφής του ανθρώπου.</li> <li>• Εκτιμούν τη σημασία της Μεσογειακής Διατροφής στην υγεία του ανθρώπου και τη μακροζωία.</li> <li>• Ερευνούν τον τρόπο επίδρασης των υπερτροφών στη λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κρίνουν την αναγκαιότητα χρήσης συμπληρωμάτων διατροφής σε ειδικές κατηγορίες πελατών/ασθενών, σε συνεργασία με γιατρούς.</li> <li>• Αξιολογούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διατροφική συμπεριφορά του ανθρώπου.</li> <li>• Εφαρμόζουν τεχνικές ενεργητικής ακρόασης κατά τη λήψη συνέντευξης σε πελάτη/ασθενή.</li> <li>• Οργανώνουν προγράμματα διατροφικής αγωγής σε στοχευμένες ομάδες πληθυσμού.</li> <li>• Χρησιμοποιούν τεχνικές της γνωσιακής συμπεριφοριστικής θεραπείας για την αλλαγή διατροφικής συμπεριφοράς των ασθενών/πελατών τους.</li> <li>• Συνεργάζονται με τους ειδικούς για την αντιμετώπιση διατροφικών διαταραχών.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Δ.</b>  <b>«Σύνταξη διαιτολογίου στα διάφορα στάδια της ζωής του ανθρώπου, στον αθλητισμό και σε παθολογικές καταστάσεις»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ταξινομούν τα τρόφιμα σε ομάδες ισοδυνάμων τροφίμων.</li> <li>• Προσδιορίζουν τους παράγοντες που καθορίζουν τις ημερήσιες διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου ανά φύλο και ηλικία.</li> <li>• Εκτιμούν την κατάσταση θρέψης του πελάτη/ασθενή με βάση σωματομετρικές και εργαστηριακές παραμέτρους.</li> <li>• Σχεδιάζουν διαιτολόγια για κάθε ηλικιακή ομάδα σύμφωνα με τις αρχές της υγιεινής διατροφής.</li> <li>• Προτείνουν ολοκληρωμένα διατροφικά πλάνα για αθλητές, σε προ- και μετά-αγωνιστικό στάδιο.</li> <li>• Προσαρμόζουν τα αθλητικά διαιτολόγια σύμφωνα με το είδος αθλήματος και τις απαιτήσεις των αθλουμένων και αθλητών.</li> <li>• Υποκινούν τους αθλητές στην τήρηση διατροφικών σχημάτων για τη μεγιστοποίηση της αθλητικής τους απόδοσης.</li> <li>• Απαριθμούν τις παθολογικές καταστάσεις που επιβάλλουν ιδιαίτερους διαιτητικούς περιορισμούς.</li> <li>• Σχεδιάζουν ειδικά θεραπευτικά σχήματα με βάση την ιατρική διάγνωση.</li> <li>• Συντάσσουν διαιτολόγια για παθολογικές καταστάσεις υπό την εποπτεία διαιτολόγου.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιγράφουν εναλλακτικές μορφές σίτισης για ασθενείς που δεν μπορούν να τραφούν διά στόματος.</li> <li>• Εκτελούν βασικές μαγειρικές παρασκευές και συνθέσεις για ρινογαστρικό καθετήρα, υπό τις οδηγίες του διαιτολόγου.</li> <li>• Ελέγχουν την πληρότητα του δίσκου σίτισης ασθενούς, σύμφωνα με τα προκαθορισμένα διαιτολόγια.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Ε.</b> <b>«Διασφάλιση της ανθρώπινης υγείας, γνωρίζοντας την ποιότητα των τροφίμων και τους χώρους παρασκευής και εστίασης»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας σε χώρους παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων.</li> <li>• Ελέγχουν την ποιότητα και καταλληλότητα πρώτων υλών για την παρασκευή υγιεινών γευμάτων.</li> <li>• Ελέγχουν την ποιότητα έτοιμων γευμάτων, σύμφωνα με τις απαιτούμενες προδιαγραφές.</li> <li>• Πραγματοποιούν δειγματοληψία τροφίμων προκειμένου να ελέγξουν την ποιότητα και την καταλληλότητά τους.</li> <li>• Καταγράφουν την ποσότητα απαιτούμενων τροφίμων για την παρασκευή μενού σε χώρους μαζικής εστίασης.</li> <li>• Αναπτύσσουν συστήματα διασφάλισης ποιότητας σε χώρους παραγωγής τροφίμων και μαζικής εστίασης.</li> <li>• Εντοπίζουν τους παράγοντες που δύνανται να υποβαθμίσουν τη θρεπτική αξία των τροφίμων κατά τη μεταφορά, επεξεργασία και αποθήκευσή τους.</li> <li>• Επιλέγουν τους ενδεδειγμένους τρόπους επεξεργασίας, συσκευασίας και συντήρησης για κάθε είδος τροφίμου.</li> <li>• Προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες για την εκτέλεση μιας συνταγής.</li> <li>• Επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος για τη διατήρηση της θρεπτικής αξίας ενός γεύματος.</li> <li>• Αξιολογούν τη χρήση των πρόσθετων υλών στην παρασκευή τροφίμων και γευμάτων.</li> <li>• Παρασκευάζουν γεύματα χαμηλών θερμίδων με τη χρήση κατάλληλων πρώτων υλών.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προετοιμάζουν γεύματα για ασθενείς με διάφορες παθήσεις.</li> <li>• Εντοπίζουν τους επαγγελματικούς κινδύνους στους χώρους εργασίας τους.</li> <li>• Προτείνουν τρόπους προφύλαξης από ατυχήματα κατά την άσκηση του επαγγέλματός τους.</li> <li>• Εφαρμόζουν πρώτες βοήθειες στους χώρους εργασίας τους, εάν και εφόσον παραστεί ανάγκη.</li> <li>• Προτείνουν τρόπους προφύλαξης της δημόσιας υγείας από μεταβολικές ασθένειες.</li> <li>• Συνεργάζονται με τους υπεύθυνους αρμοδίων υπηρεσιών και φορέων για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ΣΤ.</b> <b>«Εφαρμογή καινοτομίας και έρευνας στο χώρο της Διατροφής»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χειρίζονται τα βασικά προγράμματα σε ηλεκτρονικούς υπολογιστές.</li> <li>• Χρησιμοποιούν τα κατάλληλα εργαλεία αναζήτησης στο διαδίκτυο.</li> <li>• Μεταφράζουν τους βασικούς όρους της επιστήμης της Διατροφής που συναντούν σε ξενόγλωσσα κείμενα.</li> <li>• Ερμηνεύουν τις βασικές έννοιες της επιστήμης της Διατροφής.</li> <li>• Συμμετέχουν σε ερευνητικά προγράμματα και μελέτες στο χώρο της Διατροφής και της Υγείας.</li> <li>• Υλοποιούν έρευνες μικρής κλίμακας σε επιλεγμένα αντικείμενα του τομέα της Διατροφής.</li> <li>• Αναλύουν τα δεδομένα που έχουν συλλέξει από έρευνες που έχουν υλοποιήσει.</li> <li>• Αναπαριστούν εικονικά τα αποτελέσματα των ερευνών τους σε έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα.</li> <li>• Δικαιολογούν τη σημασία των «λειτουργικών τροφίμων» στην υγεία του ανθρώπου.</li> <li>• Συγκρίνουν τη θρεπτική αξία των βιολογικά παραγόμενων τροφίμων με αυτή των συμβατικών, επιλέγοντας τα καταλληλότερα για τις παρασκευές γευμάτων.</li> <li>• Χρησιμοποιούν καινοτόμες μεθόδους της βιοτεχνολογίας στην επεξεργασία τροφίμων.</li> <li>• Ερευνούν τη δυνατότητα ένταξης νέων τροφίμων για την παρασκευή υγιεινών γευμάτων.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Προτείνουν εναλλακτικούς τρόπους τουρισμού για την προβολή και αξιοποίηση παραγωγής τοπικών προϊόντων διατροφής.</li><li>• Προτείνουν τρόπους μείωσης του οικολογικού αποτυπώματος της τροφής με απώτερο στόχο την προστασία του περιβάλλοντος.</li><li>• Συμβάλουν στην προαγωγή της υγείας και ευεξίας του ατόμου μέσω της χρήσης υγιεινών τροφίμων.</li></ul>
--	--

***Μέρος Γ' - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ &  
ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ***

# **Γ1 - ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

## **1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα**

Παρατίθεται το ωρολόγιο πρόγραμμα της ειδικότητας «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**», με παρουσίαση των εβδομαδιαίων ωρών θεωρίας (Θ), εργαστηρίων (Ε) καθώς και του συνόλου (Σ) αυτών ανά μαθησιακή ενότητα και ανά εξάμηνο:

*Πίνακας 3. Ωρολόγιο Πρόγραμμα*

Α/Α	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ	1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο			2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο			3 <sup>ο</sup> Εξάμηνο			4 <sup>ο</sup> Εξάμηνο		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1	Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής	3		3									
2	Φυσικοχημικές Διεργασίες	2		2									
3	Φυσιολογία του Ανθρώπου	2	1	3									
4	Μικροβιολογία και Χημεία τροφίμων	1	2	3									
5	Μεθοδολογία και Έρευνα στον τομέα της Διατροφής	2	1	3									
6	Υγιεινή και Ασφάλεια στο χώρο εργασίας	2		2									
7	Αγγλική Ορολογία	2		2									
8	Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα		2	2		2	2		3	3		3	3
9	Μεταβολισμός Θρεπτικών συστατικών					2	2	4					
10	Οργάνωση και Διοίκηση Διαιτολογικών χώρων					2		2					
11	Πρότυπα Διατροφής					2		2					
12	Επεξεργασία και Συντήρηση τροφίμων					2		2					

13	Διατροφή στα στάδια ζωής				2	2	4						
14	Πρώτες Βοήθειες				2		2						
15	Βιοστατιστική					2	2						
16	Βιωσιμότητα και Διατροφή							2		2			
17	Δημόσια Υγεία & Μεταβολικές ασθένειες							2		2			
18	Σωματομετρικές Μετρήσεις								2	2			
19	Αθλητισμός και Διατροφή							2		2			
20	Διατροφική Αγωγή και Συμπεριφορά							2		2			
21	Εκτίμηση Θρεπτικής Κατάστασης ατόμου								2	2			
22	Παρασκευή Υγιεινών γευμάτων							1	2	3			
23	Συμβουλευτική και Ψυχολογική Υποστήριξη ατόμου							2		2			
24	Επικοινωνία και Marketing Υπηρεσιών										2	2	4
25	Υπερτροφές και Συμπληρώματα Διατροφής										2		2
26	Θεραπευτική Διαιτολογία										3	1	4
27	Τουρισμός και Διατροφή										2	1	3
28	Νέα τρόφιμα και Βιοτεχνολογία										3	1	4
<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>		<b>14</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>20</b>

## 2. Αναλυτικό περιεχόμενο προγράμματος θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης

### 2.1. ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

#### 2.1.A. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Εισαγωγή στην Επιστήμη της Διατροφής» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες της επιστήμης της διατροφής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι κύριες κατηγορίες των θρεπτικών συστατικών (δηλαδή οι πρωτεΐνες, οι υδατάνθρακες, τα λιπαρά, οι λιποδιαλυτές και οι υδατοδιαλυτές βιταμίνες, τα μέταλλα και τα ιχνοστοιχεία, και το νερό) και γίνεται αναλυτική αναφορά στην ενέργεια και το αντίστοιχο θερμιδικό περιεχόμενο των μακρο- και μικρο-θρεπτικών συστατικών. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τη σχέση της διατροφής με άλλα επιστημονικά πεδία, όπως με την ιατρική, τη χημεία και ανάλυση τροφίμων και την επιστήμη της φυσικής αγωγής. Δίνεται έμφαση στο ρόλο που διαδραματίζει η διατροφή στην υγεία του ανθρώπινου οργανισμού και επισημαίνεται η αλληλοσύνδεσή τους στην ανάπτυξη και την εξέλιξη της ζωής του ανθρώπου. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση της σημασίας της υγιεινής διατροφής στην ευζωία του ανθρώπου και αναφέρονται οι τρόποι με τους οποίους ενισχύεται η ανθρώπινη υγεία τόσο σε σωματικό όσο και σε ψυχολογικό επίπεδο.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο απαριθμούν τις κύριες κατηγορίες των θρεπτικών συστατικών αναφέροντας παραδείγματα,
- ο αναγνωρίζουν τα βασικά θρεπτικά συστατικά που περιέχονται στα τρόφιμα, ονοματίζοντάς τα,
- ο εξηγούν τη σύνδεση της διατροφής με την υγεία του ανθρώπου, δίνοντας συγκεκριμένα παραδείγματα από την καθημερινή ζωή,
- ο διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ δίαιτας και διατροφής, αναλύοντας τους ορισμούς για καθεμία από τις παραπάνω έννοιες,
- ο υπολογίζουν την ενεργειακή απόδοση τροφίμων με βάση το θρεπτικό τους περιεχόμενο,
- ο μετατρέπουν τα γραμμάρια των θρεπτικών συστατικών σε ενέργεια,
- ο επαληθεύουν τις θερμίδες των τροφίμων με βάση το θρεπτικό τους περιεχόμενο,
- ο δικαιολογούν τον καίριο ρόλο που διαδραματίζει η υγιεινή διατροφή στην ευζωία του ανθρώπου κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο αξιολογούν το θρεπτικό περιεχόμενο συγκεκριμένων τροφίμων κατά περίπτωση,

- ο προτείνουν τρόφιμα που αποτελούν σημαντική πηγή για κάθε κατηγορία θρεπτικού συστατικού κατά την παροχή συμβουλών διατροφής,
  - ο υποστηρίζουν τη σημασία της υγιεινής διατροφής στον τρόπο ζωής του ανθρώπου κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (3), Εργαστήριο (0), Σύνολο (3).

### 2.1.B. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Φυσικοχημικές διεργασίες» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές αρχές της Φυσικής και της Χημείας, οι οποίες κρίνονται απαραίτητες και χρήσιμες για την καλύτερη κατανόηση και παρακολούθηση των μαθησιακών ενότητων των επόμενων εξαμήνων. Πιο συγκεκριμένα, η ενότητα πραγματεύεται έννοιες και νόμους της Φυσικής που σχετίζονται με τις ιδιότητες των τροφίμων, αλλά και τη λειτουργία του ανθρώπινου σώματος. Επίσης, παρουσιάζονται μέθοδοι και όργανα μέτρησης βασικών φυσικών ποσοτήτων. Επιπλέον, δίνεται έμφαση στη διάκριση της οργανικής και ανόργανης χημείας και επισκόπηση των θεμάτων στα οποία βρίσκουν εφαρμογή καθένα από τα παραπάνω είδη Χημείας. Τέλος, αναλύεται η επίδραση χημικών διαδικασιών στις μεταβολές θρεπτικών συστατικών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αναγνωρίζουν το ρόλο της φυσικής στο πεδίο της διατροφής, δίνοντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο ερμηνεύουν τις μεταβολές στη φυσική κατάσταση της ύλης, αναφέροντας διαφορετικές αλλοιώσεις,
- ο διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ οργανικής και ανόργανης χημείας, στηριζόμενοι/ες στους αντίστοιχους ορισμούς,
- ο επιλέγουν τη μέθοδο υπολογισμού σύστασης τροφίμων, στηριζόμενοι/ες στη φυσική κατάσταση των τροφίμων (στερεά, υγρά),
- ο κωδικοποιούν τις χημικές αντιδράσεις της ανόργανης και οργανικής χημείας, με βάση τη συμμετοχή ή όχι οργανικών στοιχείων ή ενώσεων,
- ο μετατρέπουν μονάδες μήκους, μάζας, όγκου, θερμότητας και ενέργειας στα πολλαπλάσια και υποπολλαπλάσιά τους χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μονάδες μέτρησης,
- ο εφαρμόζουν τύπους της Φυσικής για τον υπολογισμό της θρεπτικής πυκνότητας,
- ο επιλύουν απλές χημικές αντιδράσεις που σχετίζονται με μεταβολές θρεπτικών συστατικών,
- ο αξιολογούν τις ιδιότητες των τροφίμων με τη βοήθεια της Φυσικής και της Χημείας κατά την ανάλυση συγκεκριμένων τροφίμων,

- ο χειρίζονται όργανα μέτρησης βασικών φυσικών ποσοτήτων κατά την πρακτική εξάσκηση,
- ο εκτιμούν την αξία των νόμων της Φυσικής και της Χημείας κατά την ανάλυση των διαφόρων λειτουργιών του ανθρώπινου σώματος.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.1.Γ. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Φυσιολογία του Ανθρώπου» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες σε βασικά στοιχεία της ανατομίας του ανθρώπινου σώματος που κρίνονται απαραίτητα για την κατανόηση της οργάνωσης και της φυσιολογικής λειτουργίας του οργανισμού. Ειδικότερα, παρουσιάζονται όλα τα συστήματα του οργανισμού, τα όργανα και η λειτουργία τους. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στη φυσιολογία της θρέψης και αναλύεται η διαδικασία της πρόσληψης, απορρόφησης και απέκκρισης των θρεπτικών συστατικών. Αναφέρονται τα ένζυμα που εκκρίνονται κατά μήκος του γαστρεντερικού σωλήνα και βοηθούν στην απορρόφηση αντίστοιχων συστατικών των τροφίμων. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης, το μηχανισμό της ομοιόστασης, απαραίτητου για τη διατήρηση της φυσιολογικής θερμοκρασίας στο σώμα. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση της δομής των κυττάρων, των διαφορετικών ιστών του σώματος καθώς και των αδένων που ελέγχουν την παραγωγή ορμονών και συνδέονται με τη ρύθμιση του μεταβολισμού και την ανάπτυξη του σώματος.

Το εργαστηριακό μέρος περιλαμβάνει διαδραστικές ασκήσεις που αφορούν στην επίδειξη της λειτουργίας των διαφόρων συστημάτων του οργανισμού. Επίσης, γίνεται αναφορά σε εξετάσεις ή μετρήσεις παραμέτρων, οι οποίες φανερώνουν τη φυσιολογική ή μη λειτουργία των οργάνων του σώματος (π.χ. αρτηριακή πίεση, καρδιογράφημα, σπιρομέτρηση, γενική εξέταση ούρων, κ.ά.).

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο εξηγούν τα συστήματα του οργανισμού, μελετώντας τα αντίστοιχα όργανα και τη λειτουργία τους,
- ο περιγράφουν τη διαδικασία της πρόσληψης, απορρόφησης και απέκκρισης των θρεπτικών συστατικών, αναφέροντας τα όργανα που συμμετέχουν,
- ο κατονομάζουν τους αδένες του οργανισμού που ελέγχουν την παραγωγή ορμονών, αναφέροντας τις αντίστοιχες ορμόνες,
- ο αφηγούνται τη φυσιολογική λειτουργία του οργανισμού, βασιζόμενοι στην ανατομία του ανθρώπινου σώματος,
- ο παρουσιάζουν τις λειτουργίες του σώματος σύμφωνα με τις αντίστοιχες εργαστηριακές μετρήσεις (π.χ. αρτηριακή πίεση, καρδιογράφημα, σπιρομέτρηση, γενική εξέταση ούρων, κ.ά.), κατά τη διάρκεια αξιολόγησης των εξετάσεων ενός πελάτη,

- ο διακρίνουν τους διαφορετικούς ιστούς του σώματος, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο αναπαριστούν τη φυσιολογία της θρέψης με βάση την πορεία απορρόφησης των τροφίμων στον γαστρεντερικό σωλήνα,
- ο αξιολογούν τη φυσιολογική ή μη λειτουργία των οργάνων του σώματος σύμφωνα με τις εξετάσεις ή μετρήσεις αντίστοιχων παραμέτρων,
- ο αναπαριστούν εικονικά τη δομή των κυττάρων,
- ο ερμηνεύουν τις λειτουργίες των ενζύμων που εκκρίνονται κατά μήκος του γαστρεντερικού σωλήνα και βοηθούν στην απορρόφηση αντίστοιχων συστατικών των τροφίμων,
- ο εκτιμούν τη σημασία του μηχανισμού της ομοιόστασης κατά τη διάρκεια της φυσιολογικής λειτουργίας του σώματος,
- ο αντιπαραβάλλουν τη λειτουργία των αδένων που συνδέονται με τη ρύθμιση του μεταβολισμού και την ανάπτυξη του σώματος, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

#### *2.1.Δ . ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ*

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Μικροβιολογία και Χημεία Τροφίμων» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στα κύρια είδη μικροοργανισμών που συναντώνται στα τρόφιμα και μπορούν να οδηγήσουν σε τροφική δηλητηρίαση ή άλλες τροφικές λοιμώξεις. Πιο συγκεκριμένα παρουσιάζονται οι συνθήκες ανάπτυξης και επιβίωσής τους, ενώ γίνεται αναφορά στο ρόλο και την επιτρεπόμενη συγκέντρωση του μικροβιακού φορτίου στις τροφές. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τη χημική σύσταση των τροφίμων, καθώς και τις μεταβολές που υφίστανται αυτά στα διάφορα στάδια της παραγωγής τους (επεξεργασία, μεταφορά, αποθήκευση, συντήρηση). Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων με αναφορά στα συστήματα που εφαρμόζονται για τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο κατονομάζουν τα κύρια είδη μικροοργανισμών (βακτήρια, μύκητες, ιούς, παράσιτα), μελετώντας παραδείγματα που συναντώνται σε τρόφιμα,
- ο αναγνωρίζουν τις μεταβολές που υφίστανται τα τρόφιμα, παρακολουθώντας τα στάδια παραγωγής τους (επεξεργασία, μεταφορά, αποθήκευση, συντήρηση),
- ο αναγνωρίζουν τα είδη μικροοργανισμών που μπορούν να οδηγήσουν σε τροφική δηλητηρίαση ή άλλες τροφικές λοιμώξεις, αναφέροντας συγκεκριμένα παραδείγματα,



- ο περιγράφουν τις συνθήκες ανάπτυξης και επιβίωσης των μικροβίων, εξετάζοντας τις μεταβολές που προκαλούν στα τρόφιμα,
- ο προσδιορίζουν τη συγκέντρωση μικροβιακού φορτίου στις τροφές, αναφερόμενοι στα επιτρεπτά όρια,
- ο αναλύουν τη χημική σύσταση των τροφίμων με βάση τα θρεπτικά τους συστατικά,
- ο εκτελούν πειράματα που αφορούν στις μεταβολές που υφίστανται τα τρόφιμα ως προς τη χημική τους κατάσταση,
- ο υπολογίζουν την περιεκτικότητα των θρεπτικών συστατικών που περιέχονται σε βασικές ομάδες τροφίμων (δημητριακά - άρτος - ζυμαρικά, γάλα και προϊόντα του, κρέας και προϊόντα του, λίπη - έλαια, όσπρια, αυγά, ροφήματα, αρτύματα),
- ο περιγράφουν τα είδη των τροφικών δηλητηριάσεων, ανάλογα με τα συμπτώματα, τον χρόνο και τη διάρκεια εμφάνισής τους,
- ο αναδεικνύουν το ρόλο της ύπαρξης μικροοργανισμών στις τροφές με βάση τις αλλοιώσεις που προκαλούνται σε αυτές,
- ο εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων στους χώρους εργασίας τους,
- ο υποστηρίζουν τη σημασία του ποιοτικού ελέγχου τροφίμων κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο υιοθετούν την εφαρμογή αναγνωρισμένων συστημάτων για τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων κατά την παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

### *2.1.E. ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ*

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Μεθοδολογία και Έρευνα στον Τομέα της Διατροφής» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις διαδικασίες και τις αρχές εκπόνησης επιστημονικής έρευνας στον τομέα της Διατροφής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι μέθοδοι και οι τεχνικές ερευνών που εφαρμόζονται για τη λήψη τόσο ποιοτικών (όπως ομάδες εστίασης ή συνέντευξη) όσο και ποσοτικών αποτελεσμάτων (όπως ερωτηματολόγια ή πειράματα). Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται το συνολικό σχεδιασμό μιας έρευνας, δηλαδή τη δομή μιας επιστημονικής εργασίας και τα διάφορα στάδια διεξαγωγής της, όπως για παράδειγμα ανασκόπηση βιβλιογραφίας, δειγματοληψία, διατύπωση ερευνητικών υποθέσεων, καταγραφή συμπερασμάτων και βιβλιογραφικών αναφορών. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των πλεονεκτημάτων και μειονεκτημάτων κάθε τύπου έρευνας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο επιλέγουν την κατάλληλη μεθοδολογία έρευνας, εξετάζοντας τα αντίστοιχα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματά της,
  - ο αναγνωρίζουν τα θέματα δεοντολογίας και ηθικής στην έρευνα, αναφερόμενοι στη σπουδαιότητα των αρχών,
  - ο εντοπίζουν επιστημονικά άρθρα, χρησιμοποιώντας αξιόπιστες μηχανές αναζήτησης,
  - ο αναλύουν τα δεδομένα που έχουν συλλέξει από έρευνες που έχουν υλοποιηθεί,
  - ο αναπαριστούν εικονικά τα αποτελέσματα των ερευνών τους σε έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα,
  - ο ερμηνεύουν την ερευνητική βιβλιογραφία με κριτική ματιά,
  - ο συντάσσουν άρθρα σε περιοδικά,
  - ο εφαρμόζουν τις ανάλογες τεχνικές με βάση το στόχο της έρευνας και τη λήψη ποιοτικών (όπως ομάδες εστίασης ή συνέντευξη), ή αντίστοιχα ποσοτικών αποτελεσμάτων, (όπως ερωτηματολόγια ή πειράματα),
  - ο σχεδιάζουν μια έρευνα ακολουθώντας τα διάφορα στάδια διεξαγωγής της (δειγματοληψία, διατύπωση ερευνητικών υποθέσεων, βιβλιογραφικές αναφορές, κ.ο.κ.),
  - ο εκπονούν μια επιστημονική εργασία σύμφωνα με την τυπική δομή, ατομικά ή ομαδικά,
  - ο συμμετέχουν σε έρευνες μικρής κλίμακας σε επιλεγμένα αντικείμενα του τομέα της διατροφής, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
  - ο συνθέτουν περιλήψεις για συνέδρια κατά τη συμμετοχή τους σε αυτά,
  - ο εκτιμούν τη σημαντικότητα διεξαγωγής ερευνών για την εξαγωγή αποτελεσμάτων χρήσιμων στον χώρο της διατροφής και της υγείας.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

### *2.1.ΣΤ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**  
Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Υγιεινή και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στα μέτρα πρόληψης που πρέπει να λαμβάνονται προκειμένου να αποτραπούν ενδεχόμενοι κίνδυνοι ατυχημάτων στο χώρο εργασίας τους και να εξασφαλιστούν οι καλύτερες συνθήκες εργασίας. Ειδικότερα, παρουσιάζεται το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που εφαρμόζεται σε όλες τις χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την προστασία των εργαζομένων. Επίσης, εξετάζονται τα διάφορα είδη κινδύνων που δύνανται να εμφανιστούν στους χώρους εργασίας και τα βήματα εκτίμησής τους. Επιπρόσθετα, η ενότητα πραγματεύεται τις ασθένειες που μπορούν να εμφανιστούν στα διάφορα επαγγέλματα αλλά και τη διαχείριση του εργασιακού στρες. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των κανόνων εργονομίας και των μέσων ατομικής προστασίας που απαιτούνται για την πρόληψη και διαχείριση ατυχημάτων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο ορίζουν την έννοια του εργατικού ατυχήματος και των βασικών αιτιών του, αναφέροντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο διατυπώνουν τα βήματα εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου, εξετάζοντας συγκεκριμένα περιστατικά,
- ο αναφέρουν μέτρα πρόληψης, εξασφαλίζοντας τις καλύτερες συνθήκες εργασίας,
- ο αναγνωρίζουν το ισχύον θεσμικό πλαίσιο στο χώρο εργασίας,
- ο παρουσιάζουν τα διάφορα είδη κινδύνων στους χώρους εργασίας,
- ο εφαρμόζουν και ακολουθούν πιστά τους κανόνες εργονομίας,
- ο αιτιολογούν την εμφάνιση επαγγελματικών κινδύνων στους χώρους εργασίας,
- ο προτείνουν μέτρα μείωσης των επαγγελματικών κινδύνων και εργατικών ατυχημάτων,
- ο κάνουν χρήση των μέσων ατομικής προστασίας για την πρόληψη και διαχείριση ατυχημάτων,
- ο επιλύουν προβλήματα υγιεινής που παρουσιάζονται στο χώρο εργασίας,
- ο διακρίνουν τις ασθένειες που μπορεί να εμφανιστούν σε συγκεκριμένα επαγγέλματα,
- ο διερωτώνται για τους λόγους που οδηγούν στο εργασιακό στρες κατά την αξιολόγηση των επαγγεμάτων που λειτουργούν στους χώρους υγείας,
- ο προτείνουν τρόπους προφύλαξης και αποτροπής κινδύνων κατά την άσκηση του επαγγέλματός τους,
- ο αναλαμβάνουν πρωτοβουλία για την αποτροπή ατυχημάτων κατά τη διάρκεια αντίστοιχων περιστατικών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### **2.1.Z. ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ**

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αγγλική Ορολογία» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στο βασικό λεξιλόγιο που χρησιμοποιείται στο πεδίο της διατροφής στην αγγλική γλώσσα. Ειδικότερα, παρουσιάζονται κείμενα σχετικά με την επιστήμη των τροφίμων και της διατροφής στα αγγλικά, καθώς και ψηφιακό υλικό του έντυπου και περιοδικού τύπου σε αντίστοιχα θέματα. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τη συγγραφή και σύνταξη γραπτών κειμένων στην αγγλική γλώσσα. Έμφαση δίνεται στην έκθεση των εκπαιδευομένων σε αγγλόφωνο οπτικοακουστικό υλικό. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση γύρω από την προετοιμασία των εκπαιδευομένων και την ανταλλαγή γνώσεων προκειμένου οι εκπαιδευόμενοι να είναι σε θέση να λειτουργήσουν αποτελεσματικά σε διεθνές περιβάλλον.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- διατυπώνουν απορίες στα αγγλικά μελετώντας θέματα που αφορούν τους βασικούς όρους της διατροφής,
- μεταφράζουν μικρής έκτασης ξενόγλωσσα κείμενα, μελετώντας παραδείγματα κειμένων που σχετίζονται με την επιστήμη των τροφίμων και της διατροφής από τα αγγλικά στα ελληνικά,
- συνθέτουν την περίληψη στα ελληνικά ακούγοντας, διαβάζοντας ή παρακολουθώντας αγγλόφωνο υλικό,
- επαληθεύουν το νόημα ελληνικών κειμένων που προέκυψαν από χρήση υλικού αγγλικής γλώσσας (άρθρα ή αναρτήσεις σε κοινωνικά δίκτυα),
- ανακαλύπτουν ψηφιακό υλικό στον αγγλικό έντυπο και περιοδικό τύπο που αφορά σε αντίστοιχα θέματα τροφίμων και διατροφής,
- παράγουν γραπτά κείμενα στην αγγλική γλώσσα με θέμα τη διατροφή και τα τρόφιμα,
- συντάσσουν μικρά άρθρα στην αγγλική γλώσσα σχετικά με τη διατροφή και τα τρόφιμα,
- αναπτύσσουν συνεργασίες μέσω ανταλλαγής εμπειριών με ανθρώπους του χώρου της Διατροφής που βρίσκονται στο εξωτερικό,
- χειρίζονται επαρκώς στον προφορικό λόγο τη βασική ορολογία που χρησιμοποιείται στο πεδίο της διατροφής στην αγγλική γλώσσα κατά τη διάρκεια επικοινωνίας με ανθρώπους του χώρου αλλοδαπής προέλευσης,
- εξοικειώνονται άμεσα με τη χρήση της Αγγλικής γλώσσας στα θέματα διατροφής και τροφίμων κατά τη διάρκεια γραπτής ή προφορικής επικοινωνίας με ανθρώπους του χώρου, αλλοδαπής προέλευσης,
- συνεργάζονται αποτελεσματικά σε διεθνές περιβάλλον κατά τη διάρκεια συμμετοχής τους σε διεθνείς εκδηλώσεις.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### *2.1.Η. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ*

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να αξιοποιήσουν τις γνώσεις που αποκτούν στις υπόλοιπες μαθησιακές ενότητες του εξαμήνου, αλλά και να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους. Η μαθησιακή ενότητα μπορεί να διεξάγεται σε χώρους οι οποίοι θα αποτελέσουν μελλοντικό πεδίο επαγγελματικής δραστηριοποίησης των εκπαιδευομένων, ξεκινώντας με τον τρόπο αυτό μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Τέλος, πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες, όπως εργαστηριακές εφαρμογές και πειραματικές ασκήσεις (προσομοιώσεις, σχηματικές αναπαραστάσεις, κ.ά.), αναθέσεις εκπόνησης εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επαγγελματικούς χώρους, διενέργεια διαγωνισμών, συμμετοχή σε σχετικά συνέδρια ή

workshops. Με τον τρόπο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/ες χρησιμοποιούν, εφαρμόζουν και καλλιεργούν περαιτέρω τις γνώσεις που αποκτούν από το σύνολο των μαθησιακών ενοτήτων του εξαμήνου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αναδεικνύουν το ρόλο που παίζει η υγιεινή διατροφή στη μακροβιότητα του ανθρώπου, χρησιμοποιώντας στοιχεία της φυσιολογίας του ανθρώπινου σώματος,
- ο αναγνωρίζουν τις μεταβολές που υφίστανται τα τρόφιμα, παρατηρώντας τα, κατά τη διάρκεια των διαφόρων σταδίων παραγωγής τους (επεξεργασία, μεταφορά, αποθήκευση, συντήρηση),
- ο συγκεντρώνουν ερευνητικά δεδομένα, χρησιμοποιώντας αξιόπιστη βιβλιογραφία (ξενόγλωσση και ελληνική) στον τομέα της διατροφής.
- ο αναλύουν τη φυσιολογική λειτουργία του οργανισμού,
- ο εκτελούν πειράματα εξηγώντας τις μεταβολές που υφίστανται τα τρόφιμα, ως προς τη χημική τους κατάσταση,
- ο χρησιμοποιούν όργανα μέτρησης βασικών φυσικών ποσοτήτων,
- ο εκτελούν τα στάδια του ποιοτικού ελέγχου τροφίμων,
- ο διαχειρίζονται περιστατικά που χρήζουν παροχής πρώτων βοηθειών,
- ο επιδεικνύουν την εφαρμογή αναγνωρισμένων συστημάτων για τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων κατά την παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων,
- ο συνεργάζονται σε έρευνες μικρής κλίμακας, σε επιλεγμένα αντικείμενα του τομέα της διατροφής, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο συμμετέχουν στην επίλυση προβλημάτων υγιεινής που παρουσιάζονται κατά την εκτέλεση των καθηκόντων τους στο χώρο εργασίας,
- ο ευαισθητοποιούνται ως προς τη σημασία και το ρόλο των αρχών δεοντολογίας και ηθικής στην έρευνα, κατά την εκτέλεσή της.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (0), Εργαστήριο (2), Σύνολο (2).

## 2.2. ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

### 2.2.A. ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Μεταβολισμός Θρεπτικών Συστατικών» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις μεταβολικές διεργασίες που παίρνουν μέρος κατά την απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών. Ειδικότερα, παρουσιάζεται ο βιολογικός ρόλος των μικροσυστατικών και μακροσυστατικών, δηλαδή των πρωτεϊνών, των λιπών, των υδατανθράκων, των βιταμινών, των ανόργανων συστατικών και του

νερού. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις βιοχημικές αντιδράσεις που παίρνουν μέρος κατά την γλυκόλυση και γλυκογονόλυση, αλλά και τις αντίστροφες αντιδράσεις που πραγματοποιούνται στη διάρκεια της γλυκονεογένεσης και γλυκογονογένεσης. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης το σύνολο των διαφορετικών ενζύμων και συνενζύμων που παίρνουν μέρος στις αντιδράσεις του μεταβολισμού (συχνά ως καταλύτες), και των οποίων η παρουσία θεωρείται απαραίτητη. Επεξηγείται αναλυτικά ο ρόλος τους και δίνονται συγκεκριμένα παραδείγματα αντιδράσεων και αντίστοιχων ενζύμων. Επίσης γίνεται αναφορά στα όργανα που συμμετέχουν στη διαδικασία του μεταβολισμού αλλά και στους ιστούς που επηρεάζονται. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των χημικών αντιδράσεων βιοσύνθεσης και αποικοδόμησης προκειμένου να γίνει κατανοητή η διάκριση μεταξύ του αναβολισμού και καταβολισμού των βιολογικών μορίων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο ορίζουν την έννοια του καταλύτη χημικών αντιδράσεων, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο συσχετίζουν τον μεταβολισμό των θρεπτικών συστατικών με τις λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού, αναφέροντας παραδείγματα,
- ο διακρίνουν τον αναβολισμό από τον καταβολισμό, εξετάζοντας αντίστοιχες αντιδράσεις,
- ο αναγνωρίζουν τις αντιδράσεις βιοσύνθεσης και αποικοδόμησης των βιολογικών μορίων, μελετώντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο παρουσιάζουν τη μειωμένη λειτουργικότητα οργάνων, ιστών και συστημάτων του οργανισμού, σε συνδυασμό με τα ανακύπτοντα προβλήματα υγείας,
- ο εξηγούν τις μεταβολικές διεργασίες που παίρνουν μέρος κατά την απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών,
- ο διευκρινίζουν τη σημασία των διαφορετικών ενζύμων και συνενζύμων που παίρνουν μέρος στις αντιδράσεις του μεταβολισμού,
- ο αναπαριστούν τις κύριες χημικές αντιδράσεις του αναβολισμού κατά την ανάλυση του φαινομένου του μεταβολισμού,
- ο παρουσιάζουν τις κύριες χημικές αντιδράσεις του καταβολισμού, κατά την ανάλυση του φαινομένου του μεταβολισμού,
- ο εξετάζουν τη διαφορά μεταξύ γλυκόλυσης και γλυκογονόλυσης, αλλά και μεταξύ γλυκονεογένεσης και γλυκογονογένεσης, κατά τη διάρκεια εργαστηριακών ασκήσεων,
- ο δικαιολογούν το ρόλο που διαδραματίζει κάθε θρεπτική ουσία στον οργανισμό του ανθρώπου, κατά την παροχή συμβουλών διατροφής,
- ο αντιπαραβάλλουν τις αντιδράσεις αναβολισμού και καταβολισμού, κατά την προσπάθεια επεξήγησης στους πελάτες/ασθενείς, της διαδικασίας του μεταβολισμού.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Οργάνωση και Διοίκηση Διαιτολογικών Χώρων» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στο ρόλο του διαιτολόγου αλλά και τις αρχές δεοντολογίας του επαγγέλματος. Ειδικότερα παρουσιάζεται ο εξοπλισμός που απαιτείται για την οργάνωση και λειτουργία ενός διαιτολογικού γραφείου (όργανα ανάλυσης σύστασης σώματος, αναστημόμετρο, ζυγαριά, πυραμίδα διατροφής, προπλάσματα τροφίμων, ζυγοί μέτρησης βάρους τροφίμων, λογισμικό, όργανο μέτρησης του βασικού μεταβολισμού, συστήματα αξιολόγησης της φυσικής κατάστασης, κ.ά.), σύμφωνα με την προβλεπόμενη νομοθεσία. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην λήψη ατομικού ιστορικού και την καταχώρηση στοιχείων στην καρτέλα του πελάτη ή/και τα ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης πελατολογίου. Πιο συγκεκριμένα, παρουσιάζονται οι διαφορετικές επιλογές και τα αντίστοιχα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματά τους. Γίνεται επίσης αναφορά στην περίπτωση απασχόλησης βοηθού διαιτολόγου και στα καθήκοντα που μπορεί να αναλάβει. Ακόμη, η ενότητα πραγματεύεται το σύνολο των δεξιοτήτων που απαιτούνται προκειμένου για την αποτελεσματική παρακολούθηση και συνεργασία με τον πελάτη (επικοινωνιακός, έμπιστος, ειλικρινής, εμπυχωτικός, κοκ). Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των προβλημάτων που μπορεί να ανακύψουν στο εργασιακό περιβάλλον και αναφέρονται προτάσεις για την αντιμετώπισή τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο ορίζουν το ρόλο του διαιτολόγου, επισημαίνοντας τις αρμοδιότητές του,
- ο αναφέρουν τις αρχές δεοντολογίας του επαγγέλματος, διατυπώνοντας κανόνες,
- ο προβλέπουν την πορεία του ασθενούς, ανατρέχοντας στο ιστορικό του,
- ο χρησιμοποιούν τον εξοπλισμό που απαιτείται για την οργάνωση και λειτουργία ενός διαιτολογικού γραφείου, εφαρμόζοντας την προβλεπόμενη νομοθεσία,
- ο καταχωρίζουν στοιχεία στην καρτέλα πελάτη/ασθενούς,
- ο επαληθεύουν τα στοιχεία που υπάρχουν στην καρτέλα του ασθενούς,
- ο χρησιμοποιούν τα διάφορα ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης πελατολογίου,
- ο αξιοποιούν τα στοιχεία μετά τη λήψη ενός ατομικού ιστορικού,
- ο ελέγχουν την πορεία αγωγής των πελατών/ασθενών,
- ο αναπτύσσουν δεξιότητες επικοινωνίας για την καλύτερη εξυπηρέτηση και συνεργασία με τον πελάτη/ασθενή,
- ο εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες επαγγελματικής δεοντολογίας,
- ο διαχειρίζονται προβλήματα που ανακύπτουν, κατά την ενασχόλησή τους σε εργασιακό περιβάλλον,
- ο συνεργάζονται αποτελεσματικά με όλα τα τμήματα και τους συναδέλφους του επαγγελματικού χώρου, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο αναλαμβάνουν πρωτοβουλία για την αντιμετώπιση προβλημάτων κατά την οργάνωση και διοίκηση ενός διαιτολογικού χώρου.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.2.Γ. ΠΡΟΤΥΠΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρότυπα Διατροφής» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στη σύσταση σε θρεπτικά συστατικά και τον τρόπο διατροφής που ακολουθείται στις διαφορετικές χώρες και ηπείρους του κόσμου. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι παράγοντες που διαμορφώνουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών στις διάφορες γεωγραφικές περιοχές και κλιματικές ζώνες ενώ δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις έννοιες της γαστρονομίας και της τοπικής κουζίνας. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης τις ιδιαιτερότητες των διατροφικών προτύπων ανά πελάτη, αλλά και τα διάφορα διατροφικά σχήματα, όπως η ωμοφαγία, η χρονοδιατροφή, η δίαιτα Άτκινς. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των πυραμίδων διατροφής που αντανakλούν σε συγκεκριμένα διατροφικά πρότυπα (όπως για παράδειγμα η μεσογειακή πυραμίδα) και επεξηγούνται και αναλύονται τα χαρακτηριστικά τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο εξηγούν τις ιδιαιτερότητες των διατροφικών προτύπων, αναφερόμενοι σε διαφορετικές περιπτώσεις πελατών,
- ο συγκρίνουν μεταξύ τους τα διάφορα πρότυπα διατροφής, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο διακρίνουν τις διαφορές ανάμεσα στο μεσογειακό και άλλα πρότυπα που εφαρμόζονται σε διαφορετικές χώρες και ηπείρους, εξετάζοντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο συσχετίζουν την υιοθέτηση της Μεσογειακής Διατροφής αναφερόμενοι στην ανθρώπινη υγεία και τη μακροζωία,
- ο αναδεικνύουν τη Μεσογειακή διατροφή μέσα από τη σύνδεσή της την πολιτισμική κληρονομιά,
- ο προβάλλουν την ελληνική τοπική κουζίνα με αναφορά σε πιάτα και ντόπια υλικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τους,
- ο παρουσιάζουν τα διάφορα διατροφικά σχήματα, όπως η ωμοφαγία, η χρονοδιατροφή, η δίαιτα Άτκινς,
- ο αναλύουν την έννοια της γαστρονομίας,
- ο αξιολογούν τη σημασία της Μεσογειακής Διατροφής με βάση τα νεότερα επιστημονικά δεδομένα,
- ο σχεδιάζουν την πυραμίδα της Μεσογειακής Διατροφής κατά τη διάρκεια εργαστηριακών ασκήσεων,
- ο αναθεωρούν την αποτελεσματικότητα διαφόρων διαιτητικών σχημάτων με βάση τη σύγχρονη βιβλιογραφία,
- ο ευαισθητοποιούνται σχετικά με τους παράγοντες που διαμορφώνουν τις διατροφικές συνήθειες των λαών, κατά τη διάρκεια συνομιλιών με πελάτες ή άλλους επαγγελματίες του χώρου,



- ο προβληματίζονται γύρω από τα νέα διατροφικά πρότυπα που εμφανίζονται στο προσκήνιο του τομέα, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

#### 2.2.Δ. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις παραδοσιακές και σύγχρονες μεθόδους συντήρησης και μεταποίησης των τροφίμων. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι μεταβολές και αλλοιώσεις που συμβαίνουν στα τρόφιμα και αφορούν τις ιδιότητες και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην αξιολόγηση και διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης, τις νομοθετικές απαιτήσεις και τα κριτήρια που ισχύουν για τον έλεγχο καταλληλότητας των τροφίμων για αυτό και γίνεται αναφορά τόσο στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όσο και στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των πρόσθετων υλών που περιέχονται στα τρόφιμα (αρωματικές ουσίες, συντηρητικά, χρωστικές, σταθεροποιητές, κ.ά.) και επηρεάζουν τη σύνθεση και τη διάρκεια ζωής των τελικών προϊόντων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αναφέρουν μεταβολές που συμβαίνουν στα τρόφιμα, παραπέμποντας στις ιδιότητες τους,
- ο αναγνωρίζουν αλλοιωμένα τρόφιμα, εξετάζοντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο επιλέγουν τους ενδεδειγμένους τρόπους επεξεργασίας, συσκευασίας και συντήρησης, στηριζόμενοι σε κάθε είδος τροφίμου,
- ο κατατάσσουν τις διάφορες πρόσθετες ύλες που περιέχονται στα τρόφιμα και επηρεάζουν τη σύνθεση και τη διάρκεια ζωής τους σε κατηγορίες, αναλόγως της λειτουργικότητάς τους,
- ο εφαρμόζουν τις νομοθετικές απαιτήσεις και τα κριτήρια που ισχύουν για τον έλεγχο καταλληλότητας των τροφίμων,
- ο εξηγούν τη σημασία του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών καθώς και το ρόλο του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ),
- ο εφαρμόζουν τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας σε χώρους παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων,
- ο ελέγχουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τροφίμων,
- ο εκτελούν τις απαραίτητες διαδικασίες για τη διασφάλιση της ποιότητας σε χώρους παραγωγής τροφίμων και μαζικής εστίασης,
- ο διευκρινίζουν ποια χαρακτηριστικά των τροφίμων αναφέρονται ως οργανοληπτικά,
- ο παρουσιάζουν τους παράγοντες που δύνανται να υποβαθμίσουν τη θρεπτική αξία των τροφίμων κατά τη μεταφορά, επεξεργασία και αποθήκευσή τους,

- ο αξιολογούν την ποιότητα και καταλληλότητα τροφίμων,
- ο αντιπαραβάλλουν τις παραδοσιακές με τις σύγχρονες μεθόδους συντήρησης και μεταποίησης των τροφίμων κατά την παροχή συμβουλών διατροφής,
- ο χειρίζονται αλλοιωμένα τρόφιμα με τον κατάλληλο τρόπο κατά τη διαχείριση πρακτικών περιπτώσεων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.2.Ε. ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΖΩΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Διατροφή στα Στάδια Ζωής» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις διατροφικές απαιτήσεις σε φυσιολογικές καταστάσεις κατά τη διάρκεια των διαφορετικών σταδίων ζωής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι συνιστώμενες προσλήψεις σε μακρο- και μικρο- θρεπτικά συστατικά στις διάφορες ηλικιακές ομάδες αλλά και στις περιόδους εγκυμοσύνης και θηλασμού της γυναίκας. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις απαιτήσεις σε ενέργεια και το ρυθμό μεταβολισμού στα διάφορα στάδια της ζωής. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης, το ισορροπημένο διαιτολόγιο και τις αναλογίες στα θρεπτικά συστατικά. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των ομάδων τροφίμων και προσδιορίζονται τα αντίστοιχα ισοδύναμα για τις μερίδες.

Το εργαστηριακό μέρος περιλαμβάνει διαδραστικές ασκήσεις που αφορούν το σχεδιασμό και τη σύνταξη ενός διαιτολογίου, καλύπτοντας τις απαιτήσεις σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά. Επίσης, πραγματοποιούνται πρακτικές ασκήσεις με τα ισοδύναμα τροφίμων και γίνεται αναφορά στους κανόνες και τις αρχές της ισορροπημένης διατροφής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο προσδιορίζουν τα θρεπτικά συστατικά που περιέχονται σε κάθε κατηγορία τροφίμων μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο αναφέρουν τους κανόνες και τις αρχές της ισορροπημένης διατροφής, επισημαίνοντας τη σημασία που έχει η υιοθέτησή της,
- ο ταξινομούν τα τρόφιμα σε ισοδύναμα ή μερίδες εξετάζοντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο συντάσσουν τα διαιτολόγια ανάλογα με τις ενεργειακές απαιτήσεις του πελάτη/ασθενή,
- ο εξηγούν τις μεταβολές που συμβαίνουν στο ρυθμό μεταβολισμού στα διάφορα στάδια της ζωής,
- ο μετατρέπουν ισοδύναμα σε μερίδες τροφίμων και αντίστροφα,
- ο εφαρμόζουν τις κατάλληλες αναλογίες θρεπτικών συστατικών για το σχεδιασμό ενός ισορροπημένου διαιτολογίου,
- ο ερμηνεύουν την αυξημένη πρόσληψη σε θρεπτικά συστατικά στις περιόδους εγκυμοσύνης και θηλασμού της γυναίκας,

- ο παροτρύνουν την κάλυψη των διατροφικών απαιτήσεων για κάθε ηλικιακή ομάδα κατά το σχεδιασμό διαιτολογίων,
  - ο ενθαρρύνουν τις συνιστώμενες προσλήψεις σε μακρο- και μικροθρεπτικά συστατικά στις διάφορες ηλικιακές ομάδες κατά την παροχή συμβουλών διατροφής,
  - ο προσαρμόζουν τη σύνθεση σε θρεπτικά συστατικά με βάση τις ανάγκες κάθε ηλικίας κατά το σχεδιασμό διαιτολογίων.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

## 2.2.ΣΤ. ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**  
Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Πρώτες Βοήθειες» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις βασικές έννοιες που αφορούν την παροχή άμεσης φροντίδας ή θεραπείας σε ένα άτομο που τραυματίστηκε ή αρρώστησε ξαφνικά. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι αρχές προσέγγισης του θύματος στον τόπο του συμβάντος και ο τρόπος διαχείρισής και αντιμετώπισης ενός περιστατικού στην περίπτωση που κρίνεται αναγκαία η μεταφορά του στο νοσοκομείο. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τη σπουδαιότητα της καλής επικοινωνίας και προσέγγισης του ασθενούς που θεωρούνται θεμελιώδη για την ψυχολογική του υποστήριξη. Δίνεται έμφαση στο ρόλο και την ευθύνη του διασώστη καθώς και στις ικανότητες και δεξιότητές του. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των απαραίτητων στοιχείων που χρειάζεται να καταγράφονται σε ανάλογα περιστατικά.
- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**  
Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:
  - ο καταγράφουν τα απαραίτητα στοιχεία σε περιστατικά πρώτων βοηθειών, ακολουθώντας πιστά τις αντίστοιχες οδηγίες,
  - ο επιλέγουν τις κατάλληλες αρχές προσέγγισης ενός θύματος, μελετώντας τις συνθήκες και τον τόπο του συμβάντος,
  - ο εξηγούν την εφαρμογή των μέσων ατομικής προστασίας στους χώρους εργασίας, αναφέροντας την αναγκαιότητά τους,
  - ο αναγνωρίζουν τη σημασία της παροχής άμεσης φροντίδας ή θεραπείας στην περίπτωση ενός περιστατικού που ένα άτομο τραυματίστηκε ή αρρώστησε ξαφνικά, εκτιμώντας την κατάστασή του,
  - ο αναδεικνύουν το ρόλο και την ευθύνη του διασώστη,
  - ο εφαρμόζουν πρώτες βοήθειες στους χώρους εργασίας τους, εάν και εφόσον παραστεί ανάγκη,
  - ο αξιολογούν τα περιστατικά που χρήζουν άμεσης παροχής πρώτων βοηθειών,
  - ο αναλύουν τη σημασία της ψυχολογικής υποστήριξης του ασθενούς,
  - ο αναγνωρίζουν τη σπουδαιότητα της καλής επικοινωνίας με τον ασθενή κατά τη διάρκεια ενός περιστατικού,

- ο εκτελούν αποτελεσματικά τα βήματα παροχής πρώτων βοηθειών σε συνεργασία με το διασώστη,
- ο αντιμετωπίζουν αποτελεσματικά περιστατικά ξαφνικής ασθένειας ή τραυματισμού, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο αισθάνονται εξοικειωμένοι κατά την εφαρμογή των βασικών κανόνων αντιμετώπισης δηλητηριάσεων, τραυμάτων, κακώσεων, εγκαυμάτων, ηλεκτροπληξίας στο χώρο εργασίας,
- ο οργανώνουν το φαρμακείο πρώτων βοηθειών κατά την άσκηση των καθηκόντων τους στο χώρο εργασίας.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.2.Z. ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Βιοστατιστική» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στη χρήση προγραμμάτων στατιστικής επεξεργασίας με αναφορά στη σημασία συσχέτισης δύο ή περισσότερων μεταβλητών κατά την ανάλυση δεδομένων. Επιπρόσθετα, παρουσιάζονται προγράμματα σχεδιασμού διαιτολογίων με δυνατότητα επιλογής αναλογίας θρεπτικών συστατικών αλλά και συγκεκριμένης σύστασης σε θρεπτικά συστατικά. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην παραγωγή συνταγών με συγκεκριμένη περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά ενώ πραγματοποιούνται πρακτικές ασκήσεις εφαρμογής για τη λήψη της τελικής θρεπτικής σύστασης ενός διαιτολογίου. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τους πίνακες σύνθεσης τροφίμων που χρησιμοποιούνται για την ανάλυση της διαιτητικής πρόσληψης. Τέλος, περιλαμβάνει πρακτική εξάσκηση με χρήση των κύριων εφαρμογών του Office (Word, Powerpoint, Excel) και του διαδικτύου, που θεωρούνται απαραίτητες για την αρχειοθέτηση και καταχώρηση δεδομένων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο περιγράφουν τα στάδια αρχειοθέτησης, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο επιλέγουν τα κατάλληλα εργαλεία αναζήτησης στο διαδίκτυο, εξετάζοντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο δηλώνουν τη σημασία συσχέτισης δύο ή περισσότερων μεταβλητών, αναλύοντας δεδομένα,
- ο αναλύουν την διαιτητική πρόσληψη ενός ατόμου με βάση τους πίνακες σύνθεσης τροφίμων,
- ο καταχωρούν δεδομένα από διαιτολόγια σε ηλεκτρονικά προγράμματα σχεδιασμού διαιτολογίων,
- ο παράγουν συνταγές με συγκεκριμένη περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά,
- ο εφαρμόζουν προγράμματα για την ανάλυση σε θρεπτικά συστατικά των διαιτολογίων,

- ο σχεδιάζουν διαιτολόγια με συγκεκριμένη σύνθεση και αναλογία θρεπτικών συστατικών,
- ο χρησιμοποιούν τουλάχιστον ένα πρόγραμμα σχεδιασμού διαιτολογίου,
- ο εξοικειώνονται με τη χρήση προγραμμάτων στατιστικής επεξεργασίας κατά την πρακτική εξάσκηση,
- ο χειρίζονται τα βασικά προγράμματα (Windows, Word, Excel, Internet, κ.λπ.) σε ηλεκτρονικούς υπολογιστές κατά τη λήψη ιστορικού ενός πελάτη/ασθενή,
- ο προβληματίζονται ως προς την αξιόπιστη χρήση των πινάκων σύνθεσης τροφίμων κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (2), Σύνολο (2).

## 2.2.Η. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να αξιοποιήσουν τις γνώσεις που αποκτούν στα μαθήματα του πρώτου έτους κατάρτισης, αλλά και να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους. Η μαθησιακή ενότητα μπορεί να διεξάγεται σε χώρους οι οποίοι θα αποτελέσουν μελλοντικό πεδίο επαγγελματικής δραστηριοποίησης των εκπαιδευομένων, ξεκινώντας με τον τρόπο αυτό, μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Τέλος, πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες, όπως εργαστηριακές εφαρμογές και πειραματικές ασκήσεις (προσομοιώσεις, σχηματικές αναπαραστάσεις, κ.ά.), αναθέσεις εκπόνησης εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επαγγελματικούς χώρους, διενέργεια διαγωνισμών, συμμετοχή σε σχετικά συνέδρια ή workshops. Με τον τρόπο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/ες χρησιμοποιούν, εφαρμόζουν και καλλιεργούν περαιτέρω τις γνώσεις που αποκτήθηκαν από το σύνολο των μαθησιακών ενότητων του Α' και Β' εξαμήνου.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο διακρίνουν τον αναβολισμό από τον καταβολισμό, αναφέροντας παραδείγματα αντίστοιχων αντιδράσεων,
- ο ερμηνεύουν ανακύπτοντα προβλήματα υγείας παραπέμποντας στη μειωμένη λειτουργικότητα οργάνων, ιστών και συστημάτων του οργανισμού,
- ο αντιπαραβάλλουν διαφορετικά σχήματα διατροφής (π.χ. χρονοδιατροφή και δίαιτα Atkins) αναφερόμενοι στα αντίστοιχα χαρακτηριστικά τους,
- ο εξηγούν τις μεταβολικές διεργασίες που παίρνουν μέρος κατά την απορρόφηση των θρεπτικών συστατικών,
- ο αναδεικνύουν τη σημασία της τοπικής κουζίνας για έναν προορισμό,
- ο αναλύουν τη διαιτητική πρόσληψη ενός ατόμου με βάση τους πίνακες σύνθεσης τροφίμων,

- ο σχεδιάζουν διαιτολόγια για φυσιολογικές καταστάσεις στα διάφορα στάδια της ζωής, στην εγκυμοσύνη και κατά το θηλασμό,
- ο αναπαριστούν τα διαφορετικά πρότυπα διατροφής (ωμοφαγία, χρονοδιατροφή, μεσογειακή διατροφή, κοκ),
- ο συγκρίνουν τον Μεσογειακό τρόπο ζωής και διατροφής με πρότυπα διατροφής που εφαρμόζονται σε άλλες ηπείρους,
- ο ταυτοποιούν ντόπια υλικά και τοπικά πιάτα από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας,
- ο δημιουργούν συνδέσεις μεταξύ της πολιτισμικής κληρονομιάς ενός τόπου και της γαστρονομίας του,
- ο χρησιμοποιούν με ευχέρεια τις διαφορετικές μεθόδους καταγραφής διαιτητικών συνηθειών και πρόσληψης ενέργειας κατά τη λήψη ιστορικού του πελάτη,
- ο οργανώνουν και διαχειρίζονται τους έντυπους και ηλεκτρονικούς φακέλους των πελατών ενός διαιτολογικού γραφείου κατά τη λήψη ιστορικού του πελάτη,
- ο συζητούν με τους πελάτες για τις λειτουργίες και τα αντίστοιχα όργανα του ανθρώπινου οργανισμού που παίρνουν μέρος κατά τον μεταβολισμό των θρεπτικών συστατικών,
- ο υποστηρίζουν την υιοθέτηση προτύπων υψηλής διατροφικής αξίας κατά την παροχή συμβουλών με στόχο την υγεία και τη φυσιολογική λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού,
- ο εξοικειώνονται με τη χρήση προγραμμάτων ανάλυσης διαιτολογίων, κατά την πρακτική εφαρμογή αντίστοιχων ασκήσεων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (2), Σύνολο (2).

## 2.3. ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

### 2.3.A. ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Βιωσιμότητα και Διατροφή» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην έννοια της βιωσιμότητας και του βιώσιμου τρόπου ζωής και διατροφής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι στόχοι της βιώσιμης ανάπτυξης και οι αντίστοιχες συνιστώσες της βιωσιμότητας (οικονομία, κοινωνία, περιβάλλον). Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στη σπατάλη τροφίμων και το αποτύπωμα της διατροφής ενώ γίνεται αναφορά στην επίδραση του νέου μοντέλου διατροφής στην κλιματική αλλαγή. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης τα τοπικά και εποχιακά προϊόντα και τη σημασία τους για έναν πιο βιώσιμο πλανήτη. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση στα τρόφιμα βιολογικής καλλιέργειας και τα προϊόντα που παράγονται με πιστοποιημένες διαδικασίες και αποδίδουν μια τελική ετικέτα αναγνωρισμένης αξίας, σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- διατυπώνουν τους στόχους της βιώσιμης ανάπτυξης, αναφερόμενοι στα τρία επίπεδα αυτής (κοινωνία, οικονομία, περιβάλλον),
- διακρίνουν τις συνιστώσες της βιωσιμότητας εξετάζοντας αντίστοιχα παραδείγματα,
- προσδιορίζουν τις διαδικασίες που προηγούνται μέχρι τα τρόφιμα να λάβουν την ετικέτα αναγνωρισμένης αξίας, εφαρμόζοντας τις Ευρωπαϊκές προδιαγραφές,
- εξηγούν την επίδραση του νέου μοντέλου διατροφής στην κλιματική αλλαγή, αναφέροντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ερμηνεύουν τη σημασία κατανάλωσης τοπικών και εποχιακών προϊόντων,
- παρουσιάζουν τη θρεπτική αξία των τροφίμων βιολογικής καλλιέργειας σε σύγκριση με αυτή των συμβατικών τροφίμων,
- εφαρμόζουν πρακτικές για λιγότερη σπατάλη τροφίμων,
- αποκωδικοποιούν το αποτύπωμα της διατροφής και τις επιπτώσεις που προκύπτουν κατά την παραγωγή, διακίνηση και κατανάλωση των τροφίμων,
- προτείνουν τρόπους μείωσης του οικολογικού αποτυπώματος της τροφής με απώτερο στόχο τη βιωσιμότητα,
- δικαιολογούν την υπεροχή των προϊόντων που παράγονται με πιστοποιημένες διαδικασίες κατά την παροχή διατροφικών συμβουλών,
- παροτρύνουν τους πελάτες/ασθενείς στην υιοθέτηση ενός πιο βιώσιμου τρόπου ζωής και διατροφής, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.3.B. ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Δημόσια Υγεία & Μεταβολικές Ασθένειες» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις έννοιες της επιδημιολογίας, καθώς και της πρόληψης και προστασίας της δημόσιας υγείας. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι παράγοντες κινδύνου για την εμφάνιση μεταβολικών ασθενειών και γίνεται αναφορά στα αντίστοιχα κλινικά συμπτώματα που εμφανίζονται. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις πολιτικές που εφαρμόζονται και καθορίζουν σημαντικά τα ποσοστά επιπολασμού των ασθενειών που συνδέονται με τον τρόπο διατροφής. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης, τις ασθένειες που συνιστούν το μεταβολικό σύνδρομο (παχυσαρκία, υπέρταση, υπερλιπιδαιμίες, σακχαρώδης διαβήτης) και παράγοντες που επιβαρύνουν την κατάσταση τους (αλκοόλ, κάπνισμα, περίμετρος μέσης, κ.ά.). Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση της καταπολέμησης του μεταβολικού συνδρόμου με κατάλληλη διατροφή.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο περιγράφουν την επιστήμη της επιδημιολογίας, συνδέοντάς την με τη διατροφή,
- ο ορίζουν το μεταβολικό σύνδρομο, αναφερόμενοι στους παράγοντες κινδύνου,
- ο κατονομάζουν τους παράγοντες κινδύνου για την εμφάνιση μεταβολικών ασθενειών, εξετάζοντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο αποκωδικοποιούν κλινικά συμπτώματα που παραπέμπουν σε αντίστοιχες ασθένειες,
- ο εξηγούν τους όρους μεταβολικό σύνδρομο και μεταβολικές ασθένειες,
- ο παρουσιάζουν τις ασθένειες που συνιστούν το μεταβολικό σύνδρομο,
- ο ερμηνεύουν την έννοια της επιδημιολογίας,
- ο παρουσιάζουν τρόπους καταπολέμησης του μεταβολικού συνδρόμου,
- ο αναλύουν τις πολιτικές που εφαρμόζονται και καθορίζουν σημαντικά τα ποσοστά επιπολασμού ασθενειών που συνδέονται με τον τρόπο διατροφής,
- ο ενθαρρύνουν την πρόληψη σε επίπεδο δημόσιας υγείας, κατά την παροχή συμβουλών διατροφής,
- ο συνεργάζονται με τους υπεύθυνους αρμοδίων υπηρεσιών και φορέων για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

● **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

*2.3.Γ. ΣΩΜΑΤΟΜΕΤΡΙΚΕΣ ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ*

● **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Σωματομετρικές Μετρήσεις» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στον τρόπο χειρισμού του εξοπλισμού που αφορά τις σωματικές μετρήσεις ενός ατόμου που επισκέπτεται ένα διαιτολογικό γραφείο (ύψος, βάρος, σύσταση σώματος σε λίπος και νερό, οστική μάζα, κ.ο.κ.). Ειδικότερα, γίνεται επίδειξη των μεθόδων λιπομέτρησης και παρουσιάζονται τα εργαλεία και οι συσκευές που χρησιμοποιούνται. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στα διάφορα είδη σωματότυπων και τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά τους. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης την χρήση του εξοπλισμού ζύγισης, μέτρησης αναστήματος, και σύστασης σώματος. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των δεικτών υγείας που αποτελούν σημαντική πληροφόρηση για την πορεία της σωματικής υγείας ενός ατόμου, όπως για παράδειγμα τον δείκτη μάζας σώματος, την αναλογία μέσης/περιφέρειας, κ.ά.

● **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο κατονομάζουν τις διαφορετικές μεθόδους λιπομέτρησης, επισημαίνοντας τα αντίστοιχα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα,
- ο περιγράφουν τα χαρακτηριστικά των σωματότυπων, διακρίνοντας τα διαφορετικά είδη,
- ο υπολογίζουν τον Δείκτη Μάζας Σώματος (ΔΜΣ), χρησιμοποιώντας τον αντίστοιχο τύπο,



- ο πραγματοποιούν τη μέτρηση του βάρους και του ύψους του ανθρώπου,
- ο χρησιμοποιούν τα εργαλεία και τις συσκευές που αφορούν τη λιπομέτρηση,
- ο αξιολογούν το βάρος του ανθρώπου με βάση την ηλικία,
- ο ερμηνεύουν δείκτες υγείας που φανερώνουν την πορεία της σωματικής υγείας ενός ατόμου, όπως για παράδειγμα την αναλογία μέσης/περιφέρειας,
- ο χρησιμοποιούν τη μέτρηση του ΔΜΣ για να κατατάξουν τον πελάτη/ασθενή στην ανάλογη κατηγορία (ελλιποβαρής, υπέρβαρος, κοκ),
- ο εφαρμόζουν την κατάλληλη μέθοδο μέτρησης λίπους ανάλογα με την περίπτωση του πελάτη/ασθενή (αθλητής, ασθενής, υγιές άτομο, παχύσαρκο, κ.τ.λ.),
- ο ευαισθητοποιούν τον πελάτη για τη σημασία της σύστασης του σώματος κατά την παροχή συμβουλών για άριστη υγεία,
- ο δικαιολογούν την επιλογή του κατάλληλου δείκτη (αναλογία μέσης/περιφέρεια, ΔΜΣ, κοκ), κατά την αξιολόγηση της σύστασης του σώματος,
- ο χειρίζονται τον εξοπλισμό σωματικών μετρήσεων (αναστημόμετρο, ζυγαριά, λιπομετρητής) σύμφωνα με τις προδιαγραφές των συσκευών, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (0), Εργαστήριο (2), Σύνολο (2).

### 2.3.Δ. ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Αθλητισμός και Διατροφή» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην έννοια και τα διαφορετικά είδη φυσικής δραστηριότητας καθώς και στα οφέλη που προσφέρει. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι τύποι ασκήσεων αερόβιας και αναερόβιας άθλησης ενώ παράλληλα γίνεται αναφορά στις παραμέτρους που διαμορφώνουν τη φυσική κατάσταση ενός ατόμου (αντοχή, δύναμη, ευλυγισία/ελαστικότητα). Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στη σημασία της άσκησης κατά την παιδική ηλικία αλλά και σε όλη τη διάρκεια του κύκλου ζωής. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης, τις ιδιαίτερες απαιτήσεις των αθλητών σε ενέργεια, αλλά και τις διαφορετικές ανάγκες σε θρεπτικά συστατικά που παρουσιάζονται στα διαφορετικά είδη αθλημάτων. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση ολοκληρωμένων διατροφικών πλάνων για αθλητές που βρίσκονται σε προ- και μετά-αγωνιστικό στάδιο.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο κατονομάζουν τα διαφορετικά είδη φυσικής δραστηριότητας, αναφέροντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο περιγράφουν το ρόλο της φυσικής δραστηριότητας, συνδέοντάς τον με την υγεία του ανθρώπου,
- ο διατυπώνουν τα οφέλη που προσφέρει η φυσική δραστηριότητα, αναφερόμενοι στον τρόπο ζωής του ανθρώπου,

- ο διακρίνουν τα αερόβια από τα αναερόβια αθλήματα,
- ο ερμηνεύουν τη σημασία της άσκησης κατά την παιδική ηλικία,
- ο κατατάσσουν τους διάφορους τύπους ασκήσεων σε αερόβια και αναερόβια άθληση,
- ο αναλύουν τις παραμέτρους που διαμορφώνουν τη φυσική κατάσταση ενός ατόμου,
- ο δημιουργούν ισορροπημένα διαιτολόγια, σύμφωνα με τις απαιτήσεις των αθλουμένων και αθλητών,
- ο προσαρμόζουν τα αθλητικά διαιτολόγια, σύμφωνα με το είδος αθλήματος,
- ο παροτρύνουν τους αθλητές στην τήρηση διατροφικών σχημάτων, κατά την προσπάθεια μεγιστοποίησης της αθλητικής τους απόδοσης,
- ο συνθέτουν ολοκληρωμένα διατροφικά πλάνα για αθλητές, σε προ- και μετά-αγωνιστικό στάδιο κατά το σχεδιασμό διαιτολογίων,
- ο δικαιολογούν τις ιδιαίτερες απαιτήσεις σε ενέργεια, αλλά και τις διαφορετικές ανάγκες σε θρεπτικά συστατικά που παρουσιάζουν οι αθλητές, κατά την παροχή συμβουλών ανάλογα με το είδος του αθλήματος που δραστηριοποιείται ο πελάτης.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.3.Ε. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Διατροφική Αγωγή και Συμπεριφορά Καταναλωτή» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην έννοια της εκπαίδευσης σε θέματα διατροφής και διαμόρφωσης σωστής διατροφικής συμπεριφοράς (αντιλήψεις, στάσεις, προδιαθέσεις). Ειδικότερα παρουσιάζονται οι παράγοντες που διαμορφώνουν τις διατροφικές συνήθειες και επηρεάζουν τις επιλογές τροφίμων ενός ατόμου. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην εκπαίδευση του καταναλωτή με την ανάλυση της διατροφικής ετικέτας διαφόρων προϊόντων διατροφής καθώς και άλλων βιωματικών εμπειριών. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης τα προγράμματα διατροφικής αγωγής και παρέμβασης που υλοποιούνται με στόχο την τροποποίηση της συμπεριφοράς και γίνεται αναφορά στα ερευνητικά τους αποτελέσματα. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των ορθών διατροφικών επιλογών και συστάσεων που ισχύουν για τις διάφορες ηλικιακές ομάδες.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αναγνωρίζουν παράγοντες που διαμορφώνουν τη διατροφική συμπεριφορά του ατόμου, αναφέροντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τις διατροφικές συνήθειες και επιλογές τροφίμων ενός ατόμου, εξετάζοντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο συσχετίζουν τις διατροφικές συστάσεις που ισχύουν για τις διάφορες ηλικιακές ομάδες, προτείνοντας αντίστοιχα διαιτολόγια,

- ο εφαρμόζουν τεχνικές της γνωσιακής συμπεριφοριστικής θεραπείας για την τροποποίηση διατροφικής συμπεριφοράς των ασθενών/πελατών τους,
- ο αποκωδικοποιούν τις πληροφορίες της διατροφικής ετικέτας διαφόρων προϊόντων διατροφής,
- ο ερμηνεύουν τις αντιλήψεις, στάσεις και προδιαθέσεις που εκδηλώνει ένας πελάτης/ασθενής σε σχέση με τη διατροφή,
- ο οργανώνουν προγράμματα διατροφικής αγωγής σε στοχευμένες ομάδες πληθυσμού,
- ο τροποποιούν λανθασμένες διατροφικές συνήθειες πελατών,
- ο αναδεικνύουν τη σημασία της εκπαίδευσης των καταναλωτών σε βασικά ζητήματα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων,
- ο παρακινούν τους πελάτες στην υιοθέτηση ορθών διατροφικών επιλογών κατά την παροχή συμβουλών για διατήρηση ή/και βελτίωση της υγείας τους,
- ο ενθαρρύνουν την εκπαίδευση σε θέματα διατροφής κατά την παιδική ηλικία, κατά την παροχή συμβουλών διατροφής σε γονείς.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

## *2.2.ΣΤ. ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΤΟΜΟΥ*

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Εκτίμηση Θρεπτικής Κατάστασης» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην έννοια του ισοζυγίου της ενέργειας και του ρόλου που διαδραματίζει στην εξέλιξη του σωματικού βάρους ενός ατόμου. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι τρόποι υπολογισμού του βασικού μεταβολικού ρυθμού καθώς και τα στάδια λήψης ενός ολοκληρωμένου διαιτητικού ιστορικού (καταγραφή διαιτητικών συνηθειών και πρόσληψης ενέργειας, αξιολόγηση βιοχημικών και κλινικών δεικτών). Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην διάκριση μεταξύ της διαιτητικής πρόσληψης και της διατροφικής κατάστασης. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης τις έννοιες της υποθρεψίας, δυσθρεψίας και του υπερσιτισμού. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των παραγόντων που επηρεάζουν τις απαιτήσεις ενός ανθρώπου σε ενέργεια και θρεπτικά συστατικά.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αναφέρουν διαφορετικές τεχνικές υπολογισμού του Βασικού Μεταβολικού Ρυθμού, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο προσδιορίζουν τους παράγοντες που καθορίζουν τις ημερήσιες διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου, συσχετίζοντάς τους με το φύλο και την ηλικία,
- ο ερμηνεύουν την έννοια του ισοζυγίου της ενέργειας, εξετάζοντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ διαιτητικής πρόσληψης και διατροφικής κατάστασης,
- ο περιγράφουν τις έννοιες της υποθρεψίας, δυσθρεψίας και του υπερσιτισμού,

- ο υπολογίζουν τον Βασικό Μεταβολικό Ρυθμό, με τη βοήθεια επιστημονικά τεκμηριωμένων τύπων,
- ο αντιπαραβάλλουν το ενεργειακό ισοζύγιο με την εξέλιξη του σωματικού βάρους ενός ατόμου,
- ο αξιολογούν την κατάσταση θρέψης του πελάτη/ασθενή, μετά τη λήψη ολοκληρωμένου διαιτητικού ιστορικού,
- ο παρουσιάζουν κλινικά συμπτώματα που σχετίζονται με τον κίνδυνο εμφάνισης συγκεκριμένων ασθενειών,
- ο εκτιμούν την φυσική δραστηριότητα, ως παράγοντα που καθορίζει το σύνολο των ενεργειακών αναγκών, κατά το σχεδιασμό διαιτολογίων,
- ο υλοποιούν διαφορετικές μεθόδους καταγραφής διαιτητικών συνηθειών και πρόσληψης ενέργειας (ανάκληση 24ώρου, ημερολόγιο καταγραφής τροφίμων με ή χωρίς ζύγιση, ερωτηματολόγιο συχνότητας κατανάλωσης τροφίμων) κατά τη διάρκεια λήψης ιστορικού από τον πελάτη/ασθενή.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (2), Σύνολο (2).

### 2.3.3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΥΓΙΕΙΝΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Παρασκευή Υγιεινών Γευμάτων» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις μεθόδους μαγειρέματος και ειδικότερα οι διαφορετικοί τρόποι μαγειρέματος των τροφίμων (ψήσιμο, βράσιμο, τηγάνισμα, υπό ατμό καθώς και τις επιμέρους εναλλακτικές αυτών). Επίσης, γίνεται αναφορά στους τρόπους παρασκευής γευμάτων με συγκεκριμένη θρεπτική σύσταση, ενώ αναπτύσσονται και διαφορετικοί τρόποι παρουσίασης των πιάτων. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις ενδεχόμενες απώλειες θρεπτικών συστατικών που προκύπτουν. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης τη δημιουργία μενού σε χώρους μαζικής εστίασης αλλά και τον τρόπο υπολογισμού και καταγραφής των υλικών και ποσοτήτων που απαιτούνται για την προετοιμασία συγκεκριμένων μερίδων. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των πινάκων σύνθεσης των τροφίμων όπως επίσης και βασικών πρότυπων συνταγών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο επιλέγουν διάφορα υλικά, συνθέτοντας νέες συνταγές στους χώρους εργασίας τους,
- ο αναγνωρίζουν το ρόλο και τη σημασία των θρεπτικών στοιχείων που περιέχουν συγκεκριμένα γεύματα, αναδεικνύοντας και προτείνοντάς τα στους πελάτες,
- ο επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος, περιορίζοντας τις ενδεχόμενες απώλειες θρεπτικών συστατικών που προκύπτουν κατά την επεξεργασία των τροφίμων,

- ο προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες που απαιτούνται για την εκτέλεση μιας συνταγής,
- ο παρασκευάζουν γεύματα με συγκεκριμένη θρεπτική σύσταση, σύμφωνα με το διαιτολόγιο που ακολουθεί το άτομο,
- ο συντάσσουν μενού σε χώρους μαζικής εστίασης,
- ο υπολογίζουν τα υλικά και τις ποσότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία συγκεκριμένων μερίδων εδεσμάτων,
- ο ζυγίζουν με ακρίβεια, όπου απαιτείται, τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν κατά την εκτέλεση μιας συνταγής,
- ο εφαρμόζουν την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος για τη διατήρηση της μέγιστης θρεπτικής αξίας ενός γεύματος,
- ο παρασκευάζουν γεύματα χαμηλών θερμίδων, με τη χρήση κατάλληλων πρώτων υλών,
- ο αποκωδικοποιούν τους πίνακες σύνθεσης των τροφίμων,
- ο σχεδιάζουν τα κατάλληλα γεύματα για ασθενείς με διαφορετικές παθήσεις κατά την πρακτική εφαρμογή αντίστοιχων περιπτώσεων,
- ο ανακαλύπτουν νέους τρόπους παρουσίασης των πιάτων κατά την παραγωγή παρασκευασμάτων,
- ο εξοικειώνονται στη χρήση των βασικών πρότυπων συνταγών κατά την πρακτική εξάσκηση,
- ο προτείνουν την πιο κατάλληλη μέθοδο παρασκευής ενός γεύματος με στόχο την αύξηση της θρεπτικής του αξίας, κατά την εκτέλεση των καθηκόντων τους,
- ο οργανώνουν το χώρο εργασίας τους, διασφαλίζοντας την υγιεινή προετοιμασία των γευμάτων, κατά την εκτέλεση συνταγών.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (1), Εργαστήριο (2), Σύνολο (3).

### 2.3.Η. ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΚΑΙ ΨΥΧΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΑΤΟΜΟΥ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Συμβουλευτική και Ψυχολογική Υποστήριξη ασθενούς» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις έννοιες της ψυχολογίας και της ψυχικής υγείας αποκαλύπτοντας ταυτόχρονα τη σύνδεσή τους με τη διατροφή. Ειδικότερα, παρουσιάζονται οι αιτίες εμφάνισης των διατροφικών διαταραχών (βουλιμία, ανορεξία, επεισόδια υπερφαγίας) και τα αντίστοιχα κριτήρια για τη διάγνυσή τους. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στη διάκριση μεταξύ πείνας, όρεξης και κορεσμού ενώ γίνεται αναφορά στα κέντρα του εγκεφάλου που προκαλούν την εκδήλωσή τους. Η ενότητα πραγματεύεται επίσης, τις διαφορετικές μεθόδους συμβουλευτικής που ακολουθούνται προκειμένου για τη διαχείριση αντίστοιχων περιστατικών. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των προσεγγίσεων και των τρόπων αντιμετώπισης που προτείνονται για την επαναφορά σωστών διατροφικών συνηθειών του πελάτη.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αναγνωρίζουν το ρόλο της διατροφής στην ψυχική υγεία του ανθρώπου, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
  - ο ορίζουν τα είδη διατροφικών διαταραχών, εξετάζοντας τα χαρακτηριστικά τους,
  - ο αναφέρουν τα κέντρα του εγκεφάλου, συνδυάζοντάς τα με την εκδήλωση πείνας, όρεξης και κορεσμού αντιστοίχως,
  - ο επιλέγουν την κατάλληλη μέθοδο συμβουλευτικής για την διαχείριση ανάλογων περιστατικών,
  - ο εξηγούν τις αιτίες εμφάνισης βουλιμίας, ανορεξίας και περιστατικών υπερφαγίας,
  - ο διακρίνουν τη διαφορά μεταξύ πείνας και όρεξης,
  - ο παρουσιάζουν τα κριτήρια διάγνωσης βουλιμίας και ανορεξίας,
  - ο ερμηνεύουν τον τρόπο που η ψυχολογία επηρεάζει τη συμπεριφορά, τα πρότυπα και τις συνήθειες που σχετίζονται με τη διατροφή,
  - ο υποστηρίζουν τη σημασία διαμόρφωσης σωστών διατροφικών προτύπων και συνηθειών στην παιδική ηλικία,
  - ο εφαρμόζουν τεχνικές ενεργητικής ακρόασης, κατά την επικοινωνία με πελάτη/ασθενή,
  - ο συνεργάζονται με ειδικούς για την αντιμετώπιση διατροφικών διαταραχών, κατά τη διαχείριση αντίστοιχων περιστατικών,
  - ο προβληματίζουν τους πελάτες για την επαναφορά σωστών διατροφικών συνηθειών κατά την πρακτική αντιμετώπιση αντίστοιχων περιστατικών.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.3.Θ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**  
Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να αξιοποιήσουν τις γνώσεις που αποκτούν στις μαθησιακές ενότητες του τρέχοντος και των εξαμήνων που προηγήθηκαν, αλλά και να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους. Η μαθησιακή ενότητα μπορεί να διεξάγεται σε χώρους οι οποίοι θα αποτελέσουν μελλοντικό πεδίο επαγγελματικής δραστηριοποίησης των εκπαιδευομένων, ξεκινώντας με τον τρόπο αυτό, μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Τέλος, πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες, όπως εργαστηριακές εφαρμογές και πειραματικές ασκήσεις (προσομοιώσεις, σχηματικές αναπαραστάσεις, κ.ά.), αναθέσεις εκπόνησης εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επαγγελματικούς χώρους, διενέργεια διαγωνισμών, συμμετοχή σε σχετικά συνέδρια ή workshops. Με τον τρόπο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/ες χρησιμοποιούν, εφαρμόζουν και καλλιεργούν περαιτέρω τις γνώσεις που απέκτησαν από το σύνολο των μαθησιακών ενότητων του τρέχοντος εξαμήνου αλλά και του προηγούμενου έτους κατάρτισης.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο αντιλαμβάνονται την αξία της βιολογικής καλλιέργειας συνδέοντάς την με την προστασία του περιβάλλοντος,
- ο διακρίνουν τα διαφορετικά είδη σωματότυπων, περιγράφοντας τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά τους,
- ο αναπαριστούν την έννοια του ισοζυγίου της ενέργειας, μελετώντας συγκεκριμένα παραδείγματα (αρνητικό, θετικό, ουδέτερο ισοζύγιο),
- ο διακρίνουν τα αερόβια από τα αναερόβια αθλήματα, μελετώντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο αντιπαραβάλλουν τις έννοιες της διαιτητικής πρόσληψης και της διατροφικής κατάστασης,
- ο περιγράφουν τους παράγοντες που καθορίζουν τις ημερήσιες διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου,
- ο οργανώνουν προγράμματα διατροφικής αγωγής σε στοχευμένες ομάδες πληθυσμού με στόχο την τροποποίηση ή υιοθέτηση κατάλληλων διατροφικών συνηθειών,
- ο αναδεικνύουν τη σημασία της εκπαίδευσης των καταναλωτών,
- ο διαχειρίζονται τα όργανα μέτρησης και σύστασης του σώματος για την αξιολόγηση της κατάστασης του σώματος ενός ατόμου,
- ο αναλύουν τις παραμέτρους που διαμορφώνουν τη φυσική κατάσταση ενός ατόμου,
- ο παράγουν συνταγές με συγκεκριμένη περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά,
- ο αναδεικνύουν τον ρόλο του ψυχολογικού παράγοντα στη διαμόρφωση της συμπεριφοράς, των προτύπων και των συνηθειών που σχετίζονται με τη διατροφή,
- ο δικαιολογούν την επιλογή του κατάλληλου δείκτη (αναλογία μέσης/περιφέρεια, ΔΜΣ, κ.ο.κ.), κατά την αξιολόγηση της σύστασης του σώματος,
- ο οραματίζονται ένα πιο βιώσιμο μέλλον για τον πλανήτη κατά τη διάρκεια συζητήσεων με άλλους επιστήμονες,
- ο ενθαρρύνουν την πρόληψη σε επίπεδο ατομικής και δημόσιας υγείας κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο συνθέτουν ολοκληρωμένα διατροφικά πλάνα για αθλητές, σε προ- και μετά-αγωνιστικό στάδιο κατά το σχεδιασμό διαιτολογίων,
- ο δικαιολογούν τις ιδιαίτερες απαιτήσεις σε ενέργεια, αλλά και τις διαφορετικές ανάγκες σε θρεπτικά συστατικά που παρουσιάζουν οι αθλητές, κατά την παροχή συμβουλών ανάλογα με το είδος του αθλήματος που δραστηριοποιείται ο πελάτης.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (0), Εργαστήριο (3), Σύνολο (3).

## 2.4. ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

### ● **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Marketing Υπηρεσιών και Κοινωνικά Δίκτυα» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις έννοιες της επικοινωνίας, του μάρκετινγκ, της διαφήμισης αλλά και των κοινωνικών δικτύων. Ειδικότερα, παρουσιάζονται τα είδη του marketing, αλλά και οι διαφορετικοί ειδικοί ιστότοποι και εφαρμογές των μέσων κοινωνικής δικτύωσης που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την προβολή ενός διαιτολογικού γραφείου και των υπηρεσιών που αυτό προσφέρει. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις δυνατότητες προώθησης των υπηρεσιών ενός διαιτολογικού γραφείου μέσα από τις κοινωνικές πλατφόρμες και το διαδίκτυο, ανάλογα με το οικονομικό budget που προτίθεται να επενδύσει ο κάθε διαιτολόγος. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται, το ρόλο της επικοινωνίας και των διαφημιστικών μέσων στην προσέλκυση πελατείας. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση της στρατηγικής ανάπτυξης πελατολογίου για ένα διαιτολογικό γραφείο και καταρτίζεται το αντίστοιχο σχέδιο marketing.

### ● **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- επιλέγουν το κατάλληλο είδος marketing ανάλογα με το στόχο που θέτουν, εξετάζοντας πρακτικά παραδείγματα,
- προσδιορίζουν τις διαφορετικές εφαρμογές των μέσων κοινωνικής δικτύωσης σε smart συσκευές (π.χ. κινητό), αναφέροντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- περιγράφουν στρατηγικές ανάπτυξης πελατολογίου, μελετώντας παραδείγματα διαμόρφωσης στρατηγικής για ένα διαιτολογικό γραφείο,
- χρησιμοποιούν τεχνικές λεκτικής και μη λεκτικής επικοινωνίας,
- πειραματίζονται στη χρήση της συναισθηματικής νοημοσύνης κατά την επικοινωνία με τους/τις πελάτες/ισες,
- ανακαλύπτουν βασικές δεξιότητες επικοινωνίας που διαθέτουν, χρήσιμες στη συνδιαλλαγή τους με τους/τις πελάτες/ισες,
- εντοπίζουν νέες μεθόδους ανάπτυξης πελατολογίου,
- ερμηνεύουν τα στατιστικά αποτελέσματα που λαμβάνουν αυτόματα από τις πλατφόρμες κοινωνικής δικτύωσης,
- δημιουργούν επαγγελματικό προφίλ σε διαφορετικά μέσα κοινωνικής δικτύωσης,
- συγκρίνουν τη χρησιμότητα διαφορετικών εφαρμογών των μέσων κοινωνικής δικτύωσης στο κινητό,
- εκτιμούν τις δυνατότητες προβολής των υπηρεσιών ενός διαιτολογικού γραφείου μέσα από τις κοινωνικές πλατφόρμες και το διαδίκτυο,
- εφαρμόζουν διαφορετικές πρακτικές προσέλκυσης πελατών,
- αξιολογούν τη σημασία και το ρόλο της επικοινωνίας στην ανάπτυξη του πελατολογίου,
- σχεδιάζουν διαφημιστικές αναρτήσεις για λογαριασμό του διαιτολογικού γραφείου,



- ο κάνουν χρήση διαδικτυακών εφαρμογών για τις περιπτώσεις ανάπτυξης ή εκ νέου αναζήτησης πελατολογίου,
- ο εξοικειώνονται στη χρήση ψηφιακών εφαρμογών κατά την καθημερινή τους εργασιακή πρακτική,
- ο οργανώνουν καμπάνιες προώθησης νέων υπηρεσιών κατά τη διάρκεια πρακτικών ασκήσεων.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (2), Σύνολο (4).

#### 2.4.B. ΥΠΕΡΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Υπερτροφές και Συμπληρώματα Διατροφής» είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να μελετήσουν και να αξιολογήσουν τις ιδιότητες σκευασμάτων που συμπληρώνουν, αντικαθιστούν ή και ενισχύουν τη διατροφή ενός ατόμου. Ειδικότερα, παρουσιάζονται τα διάφορα είδη συμπληρωμάτων, τα εργογόνα βοηθήματα καθώς και τα ροφήματα ενυδάτωσης και ηλεκτρολυτών. Ειδικότερα, δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στα αντιοξειδωτικά και τις ιδιότητές τους, καθώς και στο ρόλο που αυτά διαδραματίζουν στη γενικότερη ενίσχυση της υγείας και του ανοσοποιητικού συστήματος του οργανισμού ή/και στην αύξηση της αθλητικής απόδοσης. Επίσης, στο πλαίσιο της μαθησιακής ενότητας αναλύονται έρευνες σχετικές με τρόφιμα που χαρακτηρίζονται ως υπερτροφές (superfoods), και γίνεται αναφορά στον ορισμό και τις ευεργετικές τους επιδράσεις. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των ισχυρισμών υγείας που εγκρίνονται ή όχι από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων κάθε χώρας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο εξηγούν τον τρόπο επίδρασης των υπερτροφών στη λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο διατυπώνουν τις ιδιότητες των αντιοξειδωτικών ουσιών, αναφερόμενοι στην αναγκαιότητα συμπερίληψής τους στη διατροφή του ανθρώπου,
- ο περιγράφουν τα είδη των αντιοξειδωτικών ουσιών που περιέχονται στα τρόφιμα, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο προσδιορίζουν την έννοια των εργογόνων βοηθημάτων, μελετώντας τη θετική τους επίδραση στην υγεία του ανθρώπου,
- ο ερμηνεύουν την έννοια των υπερτροφών (superfoods), αναφέροντας τις ευεργετικές τους επιδράσεις στον οργανισμό,
- ο εντοπίζουν τους ισχυρισμούς υγείας σε ένα σκεύασμα, εξηγώντας τη σημασία καταγραφής τους στις συσκευασίες,
- ο επαληθεύουν τους ισχυρισμούς υγείας που αναγράφονται σε σκεύασμα, συνδέοντάς τους με αποτελέσματα επίσημων ερευνών,
- ο επιλέγουν τα κατάλληλα ροφήματα ηλεκτρολυτών, ανάλογα με τις ανάγκες θρεπτικής υποστήριξης του ατόμου,

- ο παρουσιάζουν τα είδη σκευασμάτων που συμπληρώνουν, αντικαθιστούν ή/και ενισχύουν τη διατροφή ενός ατόμου,
- ο ταξινομούν τα εργογόνα βοηθήματα σε κατηγορίες ανάλογα με τη δράση τους,
- ο υπολογίζουν το θερμιδικό περιεχόμενο των συμπληρωμάτων διατροφής και την εκατοστιαία τους περιεκτικότητα σε μικροθρεπτικά συστατικά,
- ο δικαιολογούν την αναγκαιότητα χρήσης συμπληρωμάτων διατροφής σε ειδικές κατηγορίες πελατών/ασθενών/αθλητών,
- ο σχεδιάζουν διαιτολόγια επιλέγοντας τρόφιμα πλούσια σε αντιοξειδωτικές ουσίες,
- ο υποστηρίζουν τη σημασία έγκρισης των συμπληρωμάτων διατροφής από τον Εθνικό Οργανισμό Φαρμάκων κατά την προτεινόμενη χρήση αντίστοιχων σκευασμάτων,
- ο διερωτώνται για την αποτελεσματικότητα της χρήσης των διαφόρων ειδών συμπληρωμάτων και εργογόνων βοηθημάτων, κατά τη διάρκεια συζητήσεων με άλλους επαγγελματίες του χώρου,
- ο προβληματίζονται ως προς την άσκοπη χρήση συμπληρωμάτων διατροφής και υπερτροφών, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

● **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**

Θεωρία (2), Εργαστήριο (0), Σύνολο (2).

### 2.1.Γ. ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ

● **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Θεραπευτική Διαιτολογία» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στις έννοιες της νοσολογίας, της παθολογίας και της κλινικής διατροφής, προκειμένου να είναι σε θέση να κατανοήσουν και να διαχειρίζονται περιστατικά οξέων και χρόνιων νοσημάτων που χρήζουν παρακολούθηση και διαιτολογική προσέγγιση. Ειδικότερα, παρουσιάζονται τα κλινικά συμπτώματα ασθενειών και, παράλληλα, γίνεται αναφορά στα κριτήρια διάγνωσης για μια σειρά από παθήσεις που σχετίζονται με τη διατροφή και το μεταβολισμό (οστεοπόρωση, αναιμία, σύνδρομο ευερέθιστου εντέρου, νεφροπάθειες, αλλεργίες, δυσανεξία στη λακτόζη, κολιοκάκη, σακχαρώδης διαβήτης, καρδιοπάθειες, νεφροπάθειες κ.ά.). Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις παθήσεις των ενδοκρινών αδένων (θυρεοειδούς, παραθυρεοειδών, επινεφριδίων, και υπόφυσης) αλλά και των διαφόρων τύπων καρκίνου για τη θεραπεία των οποίων εφαρμόζεται συγκεκριμένη διατροφική υποστήριξη. Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τις παθήσεις του ήπατος και του παγκρέατος, αλλά και τις δερματοπάθειες, τα λοιμώδη νοσήματα, τους τρόπους μετάδοσής τους, καθώς και την έννοια της ανοσίας. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των ιατρικών εξετάσεων αίματος που απαιτούνται για τη διάγνωση της ασθένειας σε συνδυασμό με την παρατήρηση των κλινικών συμπτωμάτων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο διακρίνουν τη διαφορά νοσολογίας και παθολογίας, αναφέροντας τους αντίστοιχους ορισμούς,
- ο αναγνωρίζουν τις παθολογικές καταστάσεις των οποίων η θεραπεία επιβάλλει ιδιαίτερη διατροφική αντιμετώπιση, μελετώντας συγκεκριμένα πρακτικά παραδείγματα,
- ο εξηγούν τα αποτελέσματα εξετάσεων αίματος, συνδέοντάς τα με την κλινική εικόνα του ατόμου,
- ο αναγνωρίζουν τα κλινικά συμπτώματα συγκεκριμένων ασθενειών, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο περιγράφουν εναλλακτικές μορφές σίτισης για ασθενείς που δεν μπορούν να τραφούν διά στόματος, εξετάζοντας τις διαφορές μεταξύ των τεχνικών εντερικής και παρεντερικής διατροφής,
- ο αναλύουν τις έννοιες της κλινικής διατροφής και της ανοσίας,
- ο συντάσσουν ειδικά θεραπευτικά σχήματα με βάση την ιατρική διάγνωση υπό την εποπτεία διαιτολόγου,
- ο προτείνουν διατροφικές συμβουλές για διαφόρους τύπους καρκίνου,
- ο παρουσιάζουν τις ιατρικές εξετάσεις αίματος που απαιτούνται για τη διάγνωση συγκεκριμένων ασθενειών,
- ο εφαρμόζουν μεθόδους διατροφικής υποστήριξης σε παθήσεις που σχετίζονται με τη διατροφή και το μεταβολισμό θρεπτικών συστατικών,
- ο προτείνουν συμβουλές αντιμετώπισης για αλλεργίες που αφορούν στη διατροφή και τα τρόφιμα,
- ο τροποποιούν το διαιτολόγιο ατόμων που πάσχουν από σακχαρώδη διαβήτη επιλέγοντας τρόφιμα με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη,
- ο προσαρμόζουν κατάλληλα το πρόγραμμα διατροφής των ασθενών που πάσχουν από αλλεργίες και λοιμώδη νοσήματα,
- ο συνεργάζονται με τον διαιτολόγο για τη διαχείριση περιστατικών οξέων και χρόνιων νοσημάτων που χρήζουν παρακολούθηση και διατροφική παρέμβαση κατά την πρακτική εφαρμογή αντίστοιχων παραδειγμάτων,
- ο ευαισθητοποιούν τους πελάτες/ασθενείς για την ενίσχυση του ανοσοποιητικού τους συστήματος κατά την παροχή συμβουλών για υιοθέτηση ανάλογων διατροφικών οδηγιών,
- ο αντιμετωπίζουν περιστατικά διάρροιας και δυσκοιλιότητας με βάση τους αντίστοιχους απαιτούμενους διατροφικούς περιορισμούς, κατά τη διάρκεια εργαστηριακών ασκήσεων,
- ο υποστηρίζουν διατροφικά προγράμματα για τις παθήσεις του ήπατος, του παγκρέατος, και του θυρεοειδούς αδένος, κατά την εκτέλεση αντίστοιχων πρακτικών ασκήσεων,
- ο πείθουν τους ασθενείς ως προς την τροποποίηση των διατροφικών τους συνηθειών για την πρόληψη ή/και θεραπεία προβλημάτων υγείας που σχετίζονται με τη διατροφή,
- ο ευαισθητοποιούνται ως προς τη σημασία της διατροφής στην παθολογία συγκεκριμένων παθήσεων, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (3), Εργαστήριο (1), Σύνολο (4).

#### 2.4.Δ. ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Τουρισμός και Διατροφή» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην έννοια και τον κλάδο του τουρισμού και στις τουριστικές δραστηριότητες που μπορεί να συνδυαστούν με τη διατροφή, την ευεξία και την ποιότητα ζωής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται διάφορα είδη τουρισμού που σχετίζονται με τη διατροφή και τα τρόφιμα (οινοτουρισμός, αγροτουρισμός, οικοτουρισμός, γαστρονομικός, κ.ά.), και συμβάλλουν στη βελτίωση της ευεξίας και την καλύτερη ποιότητα ζωής του ανθρώπου. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην γαστρονομία αλλά και στις υπαίθριες δραστηριότητες και τις διαφορετικές μορφές αναψυχής (εσωτερικού και εξωτερικού χώρου). Επίσης, η ενότητα πραγματεύεται τις έννοιες της ευεξίας, ευζωίας και ευημερίας ενός τόπου. Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των ορισμών του πράσινου, υπεύθυνου και ήπιου τουρισμού.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο ερμηνεύουν τη διαφορά μεταξύ ευεξίας και ευζωίας, αναλύοντας τους αντίστοιχους ορισμούς,
- ο συνδέουν την ευημερία με την ποιότητα ζωής, αναφέροντας συγκεκριμένα παραδείγματα,
- ο προσδιορίζουν την έννοια της ποιότητας ζωής, μελετώντας πρακτικά παραδείγματα από την καθημερινότητα,
- ο αναλύουν τον πράσινο, υπεύθυνο και ήπιο τουρισμό,
- ο περιγράφουν τα διάφορα είδη τουρισμού που σχετίζονται με τη διατροφή και τα τρόφιμα,
- ο παρουσιάζουν τις υπαίθριες δραστηριότητες ως σημαντικό στοιχείο της ταξιδιωτικής εμπειρίας,
- ο ερμηνεύουν την έννοια της ευεξίας και τη συσχετίζουν με τη διατροφή,
- ο αποκωδικοποιούν τους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα ζωής ενός ατόμου,
- ο αναλύουν τις διαφορετικές μορφές αναψυχής,
- ο διαχωρίζουν την ανθρώπινη ευεξία από την ευημερία ενός τόπου,
- ο προτείνουν εναλλακτικές μορφές τουρισμού για την προβολή και αξιοποίηση τοπικών προϊόντων διατροφής,
- ο οργανώνουν ημερίδες και διαγωνισμούς γαστρονομίας με τη χρήση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων,
- ο συμμετέχουν σε δράσεις οινοτουρισμού δοκιμάζοντας και αξιολογώντας οίνους παραδοσιακών οινοποιείων της χώρας,
- ο προτείνουν οίνους που δύνανται να συνοδεύσουν παραδοσιακά, κατά τόπους, γεύματα,
- ο υποστηρίζουν τη σημασία επιδίωξης της ευημερίας ενός τόπου, κατά τη διάρκεια συζητήσεων με φορείς της τοπικής κοινωνίας,

- ο παροτρύνουν στην κατανάλωση τοπικών προϊόντων διατροφής κατά τη διάρκεια ενός ταξιδιού,
  - ο συνεργάζονται με επαγγελματίες παρεμφερών κλάδων προαγωγής της υγείας, κατά τη δημιουργία ταξιδιωτικών εμπειριών.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (2), Εργαστήριο (1), Σύνολο (3).

#### 2.4.E. ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας «Νέα τρόφιμα και Βιοτεχνολογία» είναι να εισαγάγει τους/τις εκπαιδευόμενους/ες στην έννοια της βιοτεχνολογίας των λειτουργικών τροφίμων, αλλά και της βιοηθικής. Ειδικότερα, παρουσιάζονται νέα τρόφιμα που κυκλοφορούν στο εμπόριο, υποκατάστατα και γενετικά τροποποιημένα προϊόντα, ενώ επίσης αναλύονται τα προβιοτικά και πρεβιοτικά. Δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στις νέες διαδικασίες παραγωγής που στοχεύουν, είτε στην παράταση της διάρκειας ζωής των τροφίμων, είτε στην αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανίας, ως λειτουργικών συστατικών. Επιπρόσθετα, παρουσιάζονται εφαρμογές του κλάδου της Γενετικής στη διατροφή και, πιο συγκεκριμένα, περιγράφονται οι αρχές της διατροφογενετικής και της διατροφογενωμικής. Ειδικότερα, γίνεται αναφορά στους περιβαλλοντικούς παράγοντες που επηρεάζουν τη γενετική προδιάθεση στην εκδήλωση νοσημάτων (όπως το αλκοόλ και το κάπνισμα). Τέλος, γίνεται μια επισκόπηση των τελευταίων επιστημονικών δεδομένων και επιχειρηματικών καινοτομιών που έχουν καταγραφεί στο πεδίο της διατροφής καθώς και του νομοθετικού πλαισίου για την εισαγωγή στο εμπόριο, νέων προϊόντων διατροφής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο συνοψίζουν τους περιβαλλοντικούς παράγοντες που επηρεάζουν τη γενετική προδιάθεση στην εκδήλωση νοσημάτων, επισημαίνοντας το ρόλο της διατροφής,
- ο αναγνωρίζουν την έννοια της βιοηθικής, αναφέροντας τις βασικές της πτυχές,
- ο προσδιορίζουν τις έννοιες της διατροφογενετικής και της διατροφογενωμικής, συγκρίνοντας τις αντίστοιχες αρχές που διέπουν την καθεμία,
- ο ερμηνεύουν την έννοια των λειτουργικών τροφίμων,
- ο ανακαλύπτουν τη διαφορά μεταξύ προβιοτικών και πρεβιοτικών,
- ο περιγράφουν την περίπτωση της νηστείας σε συνδυασμό με τη βιοηθική,
- ο αξιολογούν τη σημασία της βιοτεχνολογίας στη διατροφή του ανθρώπου,
- ο αναλύουν τις ιδιότητες των λειτουργικών τροφίμων,
- ο εκτιμούν τη θρεπτική αξία νέων τροφίμων και υποκατάστατων που κυκλοφορούν στο εμπόριο,
- ο ανακαλύπτουν νεότερα δεδομένα και τάσεις στο χώρο της επιστήμης της διατροφής,

- ο αποκωδικοποιούν τις νέες διαδικασίες παραγωγής που στοχεύουν στην παράταση της διάρκειας ζωής των τροφίμων,
  - ο αναλύουν το ρόλο των λειτουργικών τροφίμων στην υγεία του ανθρώπου,
  - ο ενθαρρύνουν την ένταξη νέων τροφίμων ή/και την ενσωμάτωση καινοτόμων μεθόδων κατά την παρασκευή υγιεινών γευμάτων,
  - ο αντικρούουν την παραγωγή γενετικά τροποποιημένων τροφίμων, με αναφορά σε κατάλληλα επιχειρήματα κατά τη διάρκεια συζητήσεων με άλλους επαγγελματίες του χώρου,
  - ο αποτιμούν τη σημασία της επιστήμης της Γενετικής στην εξέλιξη της επιστήμης της Διατροφής, κατά την παροχή συμβουλών διατροφής,
  - ο υιοθετούν την τήρηση του νομοθετικού πλαισίου για την εισαγωγή νέων προϊόντων διατροφής στο εμπόριο, κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.
- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (3), Εργαστήριο (1), Σύνολο (4).

#### 2.4.ΣΤ. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός της μαθησιακής ενότητας είναι οι εκπαιδευόμενοι/ες να αξιοποιήσουν τις γνώσεις που απέκτησαν στις μαθησιακές ενότητες των δύο ετών, αλλά και να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους. Η μαθησιακή ενότητα μπορεί να διεξάγεται σε χώρους οι οποίοι θα αποτελέσουν μελλοντικό πεδίο επαγγελματικής δραστηριοποίησης των εκπαιδευομένων ξεκινώντας, με τον τρόπο αυτό, μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον. Τέλος, πραγματοποιούνται ποικίλες εκπαιδευτικές δραστηριότητες, όπως εργαστηριακές εφαρμογές και πειραματικές ασκήσεις (προσομοιώσεις, σχηματικές αναπαραστάσεις, κ.ά.), αναθέσεις εκπόνησης εργασιών, σεμιναριακές παρουσιάσεις και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επαγγελματικούς χώρους, διενέργεια διαγωνισμών, συμμετοχή σε σχετικά συνέδρια ή workshops. Με τον τρόπο αυτό, οι εκπαιδευόμενοι/ες χρησιμοποιούν, εφαρμόζουν και καλλιεργούν περαιτέρω τις γνώσεις που απέκτησαν από το σύνολο των μαθησιακών ενότητων όλων των εξαμήνων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι/ες θα είναι ικανοί/ές να:

- ο επιλέγουν το κατάλληλο είδος marketing ανάλογα με το στόχο που θέτουν, εξετάζοντας πρακτικά παραδείγματα,
- ο κατονομάζουν τις ευεργετικές επιδράσεις των υπερτροφών (superfoods) στον οργανισμό, μελετώντας σχετικές έρευνες,

- ο εντοπίζουν τους ισχυρισμούς υγείας και την έγκριση από τον ΕΟΦ σε ένα σκεύασμα, επισημαίνοντας την αναγκαιότητα καταγραφής τους στις συσκευασίες,
- ο διακρίνουν τα εργογόνα βοηθήματα σε κατηγορίες, μελετώντας το ρόλο και τη δράση τους στον οργανισμό,
- ο συσχετίζουν την ευεξία, την ευημερία και την ευζωία με την ποιότητα ζωής, συγκρίνοντας διάφορα περιστατικά,
- ο δημιουργούν διαφημιστικές καμπάνιες, πλάνο δημοσίων σχέσεων και σχέδιο πωλήσεων για την προώθηση των υπηρεσιών ενός διαιτολογικού γραφείου,
- ο χρησιμοποιούν τις ψηφιακές εφαρμογές για την ανάπτυξη ή εκ νέου αναζήτηση πελατολογίου,
- ο εφαρμόζουν μεθόδους διατροφικής υποστήριξης σε παθήσεις που σχετίζονται με τη διατροφή και το μεταβολισμό θρεπτικών συστατικών (δυσανεξία στη λακτόζη, κοιλιοκάκη, κ.ά.),
- ο ανακαλύπτουν καινοτομίες που πραγματοποιούνται στο χώρο της διατροφής και της τεχνολογίας τροφίμων,
- ο αποκωδικοποιούν τα αποτελέσματα ιατρικών εξετάσεων βασιζόμενοι/ες στον τρόπο ζωής και διατροφής του ατόμου,
- ο προσαρμόζουν κατάλληλα τη διατροφή των ασθενών που πάσχουν από αλλεργίες, λοιμώδη νοσήματα, διάρροια και δυσκοιλιότητα κατά το σχεδιασμό αντίστοιχων διαιτολογίων,
- ο ασκούν κριτική στον τρόπο με τον οποίο περιβαλλοντικοί παράγοντες επηρεάζουν την προδιάθεση και εκδήλωση νοσημάτων σχετιζόμενων με τη διατροφή,
- ο προβληματίζονται ως προς την άσκοπη χρήση συμπληρωμάτων διατροφής και υπερτροφών κατά την άσκηση των καθηκόντων τους,
- ο εκφράζουν απόψεις σχετικά με το ρόλο που παίζουν οι υπαίθριες δραστηριότητες και η αναψυχή στην ταξιδιωτική εμπειρία,
- ο ενθαρρύνουν τη χρησιμοποίηση νέων τροφίμων κατά την παρασκευή υγιεινών γευμάτων,
- ο προτείνουν εναλλακτικές μορφές τουρισμού (γαστρονομικός, οινοτουρισμός) για την προβολή και αξιοποίηση τοπικών προϊόντων διατροφής.

- **Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα**  
Θεωρία (0), Εργαστήριο (3), Σύνολο (3).

## **2 - ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**

### **1. Αναγκαίος και Επιθυμητός Εξοπλισμός & Μέσα Διδασκαλίας**

#### **1.1. Θεωρητική Κατάρτιση**

##### **Αναγκαίος Εξοπλισμός & Μέσα Διδασκαλίας**

- Πίνακας μαρκαδόρου
- Έντυπο εκπαιδευτικό υλικό (σημειώσεις ή ψηφιακό υλικό)
- Προτεινόμενη βιβλιογραφία ανά μαθησιακή ενότητα κατάρτισης.

##### **Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας**

- Διαδραστικός πίνακας,
- Βιντεοπροβολέας (Projector) (Τεχνολογία Προβολής: LCD / LED, Αντίθεση: 2000:1, Φωτεινότητα: 2500 Ansi Lumens)

#### **1.2. Εργαστήρια**

##### **Αναγκαίος Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας**

- Ζυγαριά σωματικού βάρους
- Αναστημόμετρο
- Μεζούρα
- Δερματοπτυχόμετρο
- Ζυγοί για μέτρηση βάρους τροφίμων
- Ηλεκτρική κουζίνα με εστίες,
- Απορροφητήρας,
- Φούρνος
- Ηλεκτρικό ψυγείο
- Μια σειρά από σκεύη, όπως κατσαρόλες, μπρίκι, ταψί, τηγάνι, μίξερ, αποχυματής, τρίφτης, σουρωτήρι, ξύλινος πλάστης για ζύμη, σπάτουλα, ξύλινη κουτάλα, κόσκινο, χωνιά, επιφάνειες κοπής, πιάτα, μαχαιροπήρουνα, κουτάλια, τρυπητή κουτάλα, μπολ, φορμάκια, ποτήρια μέτρησης, φλιτζάνια.

##### **Επιθυμητός Εξοπλισμός και Μέσα Διδασκαλίας**

- Ηλεκτρονικός υπολογιστής για τον εκπαιδευτή με εγκατεστημένο πρόγραμμα σχεδιασμού διαιτολογίων.
- Χρήση αίθουσας Η/Υ.



- Συσκευή ανάλυσης σύνθεσης σώματος (με μικρό κόστος).

## 2. Διδακτική Μεθοδολογία

Στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών συναντήσεων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης ενηλίκων αλλά και τη σύνδεση της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας, η εκπαίδευση έχει ένα διπλό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κάθε φορά ομάδας εκπαιδευομένων, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ο/Η εκπαιδευτής/ρια οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει τους/τις εκπαιδευομένους/ες. Διαμεσολαβεί, διευκολύνει και ενισχύει τη διαδικασία μάθησης, σε ομαδικό και σε ατομικό επίπεδο, συνδέοντας την κατάρτιση με τον κόσμο της εργασίας.

Η συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτή/τριας και εκπαιδευομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν αντιληπτές αλλά και να αξιοποιηθούν στην εκπαιδευτική διαδικασία οι ανάγκες, οι ιδιαιτερότητες, οι δυνατότητες, οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι εμπειρίες της συγκεκριμένης ομάδας των καταρτιζομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ένα αλληλεπιδραστικό περιβάλλον μάθησης υποστηρίζουν η χρήση σύντομων εμπλουτισμένων εισηγήσεων και η συχνή εφαρμογή συμμετοχικών εκπαιδευτικών τεχνικών και μέσων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η ενίσχυση της συμμετοχής των καταρτιζομένων υποβοηθείται ενεργά με την αξιοποίηση απλών τεχνικών, όπως ο καταγισμός ιδεών, οι ερωτήσεις-απαντήσεις ή η συζήτηση, οι ατομικές ή/και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος, η προσομοίωση, η εργασία σε ομάδες, οι μελέτες περίπτωσης. Οι εκπαιδευτικές δραστηριότητες που αξιοποιούν τις παραπάνω ή ανάλογες εκπαιδευτικές τεχνικές αντλούν τα θέματά τους από τη θεματολογία της κάθε μαθησιακής ενότητας, καθώς και από τα σχετικά ζητήματα που συνδέονται με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας.

Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες - ατομικές ή/και ομαδικές - δραστηριότητες μέσα στην τάξη και στα εργαστήρια προετοιμάζει τα μέλη της ομάδας για τη συμμετοχή τους στην πρακτική άσκηση/μαθητεία. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων, καθώς και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε ζητήματα που αφορούν την απασχόληση στην ειδικότητα προετοιμάζουν τη συγκεκριμένη κάθε φορά ομάδα εκπαιδευομένων για τα επόμενα βήματα. Το πρόγραμμα κατάρτισης συνδυάζει την απόκτηση θεωρητικών γνώσεων με την ανάπτυξη αναγκαίων πρακτικών δεξιοτήτων για την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματος.

Σε ανάλογη κατεύθυνση, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας δίνεται και η δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων

(«project»), με σύγχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και θεματικών. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες μπορούν να αναπτύσσονται σε μεγαλύτερη ή μικρότερη χρονική έκταση και να συμπεριλαμβάνουν, ενδεικτικά, επισκέψεις σε χώρους εργασίας και εγκαταστάσεις παραγωγής, συναντήσεις με έμπειρους επαγγελματίες της ειδικότητας ή ειδικούς του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου, υλοποίηση ομαδικών εργασιών με συνδυασμό διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και υπό την καθοδήγηση ομάδας εκπαιδευτών/τριών ή ακόμη και δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Οι παραπάνω δραστηριότητες μπορούν να αξιοποιηθούν και αυτόνομα – ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

### 3. Υγεία και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης

Για την προστασία των καταρτιζομένων, τόσο στο πλαίσιο της αίθουσας διδασκαλίας και των εργαστηριακών χώρων στο ΙΕΚ όσο και στο πλαίσιο των επιχειρήσεων για την υλοποίηση της πρακτικής άσκηση/μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγείας και ασφάλειας στην ειδικότητα και στο επάγγελμα αλλά και ευρύτερα όπως προβλέπονται ιδίως από<sup>3</sup>:

- 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), όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484 με θέμα την «Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων», όπως ισχύει.
- Το ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021, κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3, με θέμα το «Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας», όπως ισχύει.

Παρακάτω παρατίθενται οι βασικοί κανόνες υγείας και ασφάλειας, καθώς και ο σχετικός αναγκαίος εξοπλισμός για τις συνθήκες άσκησης της ειδικότητας:

---

<sup>3</sup> Η αναφορά σε συγκεκριμένες διατάξεις είναι μόνο ενδεικτική. Ανάλογα με την ειδικότητα, είναι πιθανό να ισχύουν ειδικότερες ή επικαιροποιημένες ρυθμίσεις. Σε κάθε περίπτωση, φροντίστε να επικαιροποιήσετε τις αναφορές σας στο θεσμικό πλαίσιο προστασίας της υγείας και ασφάλειας στην εργασία, συμπεριλαμβάνοντας και τις πλέον πρόσφατες σχετικές διατάξεις.

### 3.1. Βασικοί Κανόνες Υγείας και Ασφάλειας

Η τήρηση των βασικών κανόνων ασφάλειας και υγιεινής θεωρείται θεμελιώδης αρχή για τη λειτουργία της ειδικότητας. Για το λόγο αυτό, κρίνονται απαραίτητα τα παρακάτω:

- Νεροχύτες πλυσίματος σκευών
- Νιπτήρες πλυσίματος χεριών
- Αντισηπτικό σαπούνι
- Πετσέτες για τα χέρια, τα σκεύη και τους πάγκους
- Χαρτί κουζίνας
- Εξοπλισμένο φαρμακείο παροχής πρώτων βοηθειών
- Επιμελής καθαριότητα χώρου (πάτωμα και πάγκοι εργασίας)
- Πυρασφάλεια
- Κάδοι απορριμμάτων
- Κατάλληλος εξαερισμός του χώρου.

Επιπλέον, για την εργασία με ασφάλεια στο χώρο του εργαστηρίου, οι εκπαιδευόμενοι/ες οφείλουν να:

- Φοράνε πάντα καθαρή ποδιά και σκούφο (εφόσον χρειάζεται) και να έχουν πάντα πλυμένα και καθαρά τα χέρια τους.
- Συνεργάζονται με ηρεμία, προσοχή, σοβαρότητα και υπευθυνότητα.
- Βρίσκονται σε αυτόν μόνο παρουσία του/της υπεύθυνου/νης εκπαιδευτή/τριας. Δεν πρέπει να γίνεται χρήση του εξοπλισμού χωρίς να έχει επίγνωση ο/η εκπαιδευτής/τρια, ενώ απαγορεύεται η μεταφορά σκευών, υλικών ή παρασκευασμάτων έξω από το εργαστήριο χωρίς την άδεια του/της εκπαιδευτή/τριας.
- Ενημερώνουν αμέσως τον/την εκπαιδευτή/τρια σε κάθε περίπτωση ατυχήματος ή τραυματισμού. Στις περιπτώσεις αυτές, οι εκπαιδευόμενοι/ες καλύπτουν με επίδεσμο την πληγή και απομακρύνονται από το χειρισμό τροφίμων.
- Επιβεβαιώνουν ότι έχουν σβήσει την κουζίνα/φούρνο και επίσης να έχουν αποσυνδέσει τα σκεύη που χρησιμοποίησαν.
- Ελέγχουν τακτικά τη θερμοκρασία του ψυγείου και καταψύκτη.
- Αποχωρούν από το εργαστήριο, αφού πρώτα πλύνουν προσεκτικά (με νερό και σαπούνι) τα σκεύη που χρησιμοποίησαν, ώστε να είναι έτοιμα για την επόμενη άσκηση. Ο χώρος του εργαστηρίου πρέπει να διατηρείται καθαρός και τα διάφορα σκεύη και υλικά να είναι τακτοποιημένα και κατάλληλα αποθηκευμένα.

## **Μέτρα προστασίας σύμφωνα με τα υγειονομικά πρωτόκολλα που ισχύουν για επιδημίες/πανδημίες**

Απαιτείται σχολαστική προσωπική υγιεινή (συχνό πλύσιμο χεριών), σωστή απολύμανση του εξοπλισμού των εργαστηρίων και υποχρεωτική εφαρμογή των μέσων ατομικής προστασίας. Οι εκπαιδευόμενοι/ες ενημερώνονται για τους κανόνες που πρέπει να ακολουθούν, καθώς και για τα αναγκαία πρωτόκολλα ασφαλείας τόσο αναφορικά με την προσέλευσή τους στα εργαστήρια όσο και κατά τις μετακινήσεις τους στις αίθουσες, έτσι ώστε να αποφευχθεί η συμφόρηση. Στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται σκεύη ταυτόχρονα από διαφορετικά άτομα, θα πρέπει να γίνεται χρήση μάσκας και γαντιών.

### **3.2. Μέσα ατομικής προστασίας**

Προκειμένου να μην παρουσιαστεί οποιοσδήποτε κίνδυνος για την υγεία και ασφάλεια των εκπαιδευόμενων, ο ατομικός εξοπλισμός που κρίνεται αναγκαίος κατά τη διενέργεια των προβλεπόμενων ανά εξάμηνο εργαστηρίων είναι ο εξής:

- Εργαστηριακή ποδιά (ανά εκπαιδευόμενο/νη)
- Γάντια μιας χρήσης
- Ατομική πετσέτα καθαριότητας για τα χέρια
- Σκούφος μαγειρικής (προαιρετικά)
- Αντιολισθητικά υποδήματα (προαιρετικά).

***Μέρος Δ' - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ  
ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ***

## 1. Ο Θεσμός της πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική κατάρτιση, αφού κατά τη διάρκειά της οι πρακτικά ασκούμενοι/ες ανακαλούν τη θεωρητική και εργαστηριακή γνώση για να την εφαρμόσουν στην πράξη και να αντεπεξέλθουν στις εργασίες που τους ανατίθενται. Καλούνται να αναλάβουν συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσουν λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία των εκπαιδευτών/τριών. Έτσι, ο θεσμός της πρακτικής άσκησης στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και στην προετοιμασία των εκπαιδευομένων για την παραγωγική διαδικασία - μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για τη μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία.

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους εκπαιδευομένους των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Άρθρο 27 του Ν. 4763/2020 για το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης).

Στη συνέχεια αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για τον θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία,<sup>4</sup> και που αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

### Διάρκεια πρακτικής άσκησης

Η συνολική διάρκεια της περιόδου πρακτικής άσκησης είναι εννιακόσιες εξήντα (960) ώρες. Οι ώρες πρακτικής ανά ημέρα καθορίζονται σε τέσσερις (4) έως οκτώ (8) ανάλογα με τη φύση και το αντικείμενο της ειδικότητας κατάρτισης του/της ασκούμενου/ης. Δεν επιτρέπεται η υπέρβαση του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.

Η περίοδος της πρακτικής άσκησης της ειδικότητας **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** μπορεί να είναι συνεχιζόμενη ή τμηματική, ύστερα από την επιτυχή ολοκλήρωση της θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης του **Δ' εξαμήνου** και πρέπει να ολοκληρωθεί εντός είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από τη λήξη του τελευταίου εξαμήνου θεωρητικής και εργαστηριακής κατάρτισης.

Αναλυτικότερα, η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους εκπαιδευόμενους/ες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Άρθρο 27 του Ν. 4763/2020 για το Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης).

Στη συνέχεια αναφέρονται χρήσιμες πληροφορίες για το θεσμό της πρακτικής άσκησης, όπως περιγράφονται στη σχετική νομοθεσία, και που αφορούν τις βασικές προϋποθέσεις, τον τρόπο και τους όρους υλοποίησής της.

---

<sup>4</sup> ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

### Όροι υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Η πρακτική άσκηση δύναται να πραγματοποιείται σε θέσεις που προσφέρονται από φυσικά πρόσωπα, ΝΠΔΔ, ΝΠΙ., δημόσιες υπηρεσίες, ΟΤΑ α' και β' βαθμού και επιχειρήσεις. Εξαιρούνται οι φορείς:

α) Προσωρινής απασχόλησης

β) Τα νυχτερινά κέντρα

γ) Παροχής καθαριότητας και φύλαξης

δ) Τα πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών

ε) Κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

Ο/η εκπαιδευόμενος/η ΙΕΚ, προκειμένου να πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση, υπογράφει ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης με τον εργοδότη, η οποία θεωρείται από το ΙΕΚ φοίτησης. Η ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης δεν συνιστά σύμβαση εξαρτημένης εργασίας.

Βασικός συντελεστής για την επιτυχή υλοποίηση της πρακτικής άσκησης είναι και ο/η εκπαιδευτής/τρια της επιχείρησης ή υπηρεσίας ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την παρακολούθηση και υποστήριξη των ασκούμενων. Σε αυτή την κατεύθυνση, ο/η εργοδότης/τρια ορίζει έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «Εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας», ο/η οποίος/α αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας και την παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης.

Η παρακολούθηση της προόδου του/της πρακτικά ασκούμενου/ης γίνεται μέσω του βιβλίου πρακτικής άσκησης. Αναλυτικότερα, σε αυτό καταγράφει ο/η ίδιος/α πρακτικά ασκούμενος/η κατά εβδομάδα τις εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκε και περιγράφει συνοπτικά τα καθήκοντα που του/της ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης. Κάθε εβδομαδιαία καταχώριση ελέγχεται και υπογράφεται από τον εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας.

## 2. Οδηγίες για τον/την πρακτικά ασκούμενο/νη

### 2.1. Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης

Η πρακτική άσκηση είναι υποχρεωτική για τους/τις εκπαιδευόμενους/ες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης στην ειδικότητα «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**», οι εκπαιδευόμενοι/ες πρέπει να έχουν συμπληρώσει το **Δ' εξάμηνο** φοίτησης στα Ι.Ε.Κ. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής της ειδικότητάς τους.

### 2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του/της πρακτικά ασκούμενου/ης/

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους όπως ορίζονται στην εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία<sup>5</sup>. Στη συνέχεια παρατίθενται κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων.

#### ➤ **Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων**

1. Τμηματική ή συνεχόμενη υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.
2. Δυνατότητα αποζημίωσης η οποία ορίζεται στο 80% του νόμιμου, νομοθετημένου, κατώτατου ορίου του ημερομίσθιου του ανειδίκευτου εργάτη ή όπως αυτό διαμορφώνεται από το Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Υποθέσεων ή αναλογικά εάν η ημερήσια διάρκεια της πρακτικής είναι μικρότερη των οκτώ (8) ωρών. Η αποζημίωση καταβάλλεται στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης. Σε περίπτωση μη δυνατότητας χρηματοδότησης της αποζημίωσης της πρακτικής άσκησης, δεν υφίσταται η υποχρέωση αποζημίωσής της, παρά μόνο η υποχρέωση του εργοδότη να αποδίδει τις προβλεπόμενες ασφαλιστικές εισφορές.
3. Υπαγωγή στην ασφάλιση του e-ΕΦΚΑ (πρώην ΙΚΑ-ΕΤΑΜ) για τον κλάδο του ατυχήματος. Για την ασφάλισή του/της, καταβάλλονται οι προβλεπόμενες από την παρ. 1 του άρθρου 10 του Ν. 2217/1994 (Α' 83) ασφαλιστικές εισφορές, οι οποίες βαρύνουν το φυσικό ή νομικό πρόσωπο (εργοδότης) στο οποίο υλοποιείται η πρακτική άσκηση.
4. Δικαίωμα αναφοράς στο ΙΕΚ της μη τήρησης των όρων πρακτικής άσκησης.
5. Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και σχετική δήλωση στο ΙΕΚ εποπτείας.
6. Αλλαγή εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.
7. Οι πρακτικά ασκούμενοι/ες δεν απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

---

<sup>5</sup> ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.



➤ **Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων**

1. Τήρηση του ημερήσιου ωραρίου πρακτικής άσκησης, όπως ορίζεται στην ειδική σύμβαση.
2. Τήρηση των όρων υγείας και ασφάλειας του εργοδότη.
3. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του εργοδότη.
4. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του εργοδότη.
5. Προσκόμιση –όπου απαιτείται– όλων των απαραίτητων ιατρικών βεβαιώσεων για την εξάσκηση του επαγγέλματος.
6. Προσκόμιση στο ΙΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης αλλά και σε περίπτωση διακοπής της.
7. Ενημέρωση σε περίπτωση απουσίας του/της ασκούμενου/ης της επιχείρησης και του ΙΕΚ εποπτείας.
8. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από το ΙΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τους/τις ασκούμενους/ες κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκαν και περιγράφονται συνοπτικά τα καθήκοντα που τους ανατέθηκαν στον χώρο πραγματοποίησης πρακτικής άσκησης.
9. Προσκόμιση στο τέλος κάθε μήνα στο ΙΕΚ φοίτησης ή εποπτείας της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης για έλεγχο.
10. Υποβολή μετά την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης του βιβλίου πρακτικής άσκησης στο ΙΕΚ φοίτησης συμπληρωμένο με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας, και την επίδοση του/της πρακτικά ασκούμενου/ης. Υποβολή του εντύπου λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) της πρακτικής άσκησης, συμπληρωμένο, υπογεγραμμένο και σφραγισμένο από τον εργοδότη-νόμιμο εκπρόσωπο του φορέα απασχόλησης, στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο/η εκπαιδευόμενος/η πραγματοποίησε την πρακτική άσκηση στην επιχείρηση/οργανισμό, καθώς και το χρονικό διάστημα αυτής.
11. Άμεση ενημέρωση του ΙΕΚ φοίτησης από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η σε περίπτωση διακοπής της πρακτικής άσκησης και προσκόμιση του βιβλίου πρακτικής και του εντύπου της λήξης (Βεβαίωση Παρουσίας) με τις ημέρες πρακτικής άσκησης που έχουν πραγματοποιηθεί. Για να συνεχίσει ο/η εκπαιδευόμενος/η την πρακτική άσκηση για το υπόλοιπο του προβλεπόμενου διαστήματος στον ίδιο ή σε άλλον φορέα απασχόλησης (εργοδότη), θα πρέπει να ακολουθηθεί εκ νέου η διαδικασία έναρξης πρακτικής. Αν η διακοπή της πρακτικής άσκησης γίνει από τον εργοδότη, τότε οφείλει ο τελευταίος να ενημερώσει άμεσα το ΙΕΚ φοίτησης του πρακτικά ασκούμενου/ης.

### 2.3. Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης

Κάθε πρακτικά ασκούμενος/νη πραγματοποιεί την πρακτική άσκηση σε τμήματα των φορέων απασχόλησης αντίστοιχα με την ειδικότητά του/της, με την εποπτεία υπεύθυνου/νης του φορέα, ειδικότητας αντίστοιχης με το αντικείμενο κατάρτισής του/της.

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «**Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας**» οι εκπαιδευόμενοι/ες πραγματοποιούν πρακτική άσκηση σε **τομείς** που σχετίζονται με τη διατροφή και διαιτολογία, **σε φορείς/επιχειρήσεις**, όπως:

- Νοσοκομεία και Κλινικές.
  - Νοσηλευτικά ιδρύματα και κέντρα αποκατάστασης.
  - Θεραπευτήρια του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα.
  - Διαιτολογικά κέντρα/Γραφεία διαιτολόγων-διατροφολόγων.
  - Ινστιτούτα αδυνατίσματος.
  - Κέντρα αισθητικής και ομορφιάς.
  - Δήμους και Οίκους ευγηρίας.
  - Εξειδικευμένα κέντρα αντιμετώπισης της παχυσαρκίας.
  - Γυμναστήρια και Φυσικοθεραπευτήρια.
  - Κατασκηνώσεις.
  - Φαρμακεία, ως εξωτερικοί συνεργάτες.
  - Κέντρα & καταστήματα πώλησης ειδών υγιεινής διατροφής.
  - Βρεφονηπιακούς, Παιδικούς σταθμούς και Νηπιαγωγεία.
  - Αθλητικούς συλλόγους.
  - Μονάδες μαζικής παραγωγής τροφίμων.
  - Βιομηχανίες-Βιοτεχνίες παρασκευής τροφίμων, Υπηρεσίες catering.
  - Εστιατόρια, ξενοδοχεία, θέρετρα spa.
  - Πολυδύναμα κέντρα,
- και σε **θέσεις εργασίας** βοηθού διαιτολόγου ή βοηθού διατροφολόγου.

### 3. Οδηγίες για τους εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης

Οι εργοδότες που προσφέρουν θέση πρακτικής άσκησης πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις και να λαμβάνουν υπόψη τους κάποια δεδομένα με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της πρακτικής άσκησης αλλά και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου. Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω:<sup>6</sup>

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων εγκαταστάσεων, μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευομένους.
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης.

---

<sup>6</sup> Σχετικά με τις υποχρεώσεις των εργοδοτών κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης, βλ. ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων.

- Ενημέρωση των πρακτικά ασκούμενων για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και διευκόλυνση της ομαλής ένταξής τους στο εργασιακό περιβάλλον.
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στους πρακτικά ασκούμενους.
- Τήρηση των όρων της σύμβασης πρακτικής άσκησης και στόχευση στα μαθησιακά αποτελέσματα της πρακτικής άσκησης όπως αυτά ορίζονται στον Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας.
- Απαγόρευση υπέρβασης του ημερήσιου ωραρίου πέραν των ωρών που ορίζονται στην ειδική σύμβαση πρακτικής άσκησης.
- Απαγόρευση πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης νυχτερινές ώρες (22:00-06:00), την Κυριακή και στις επίσημες αργίες.
- Συμπλήρωση και καταχώριση του ειδικού εντύπου «Ε3.5 Αναγγελία Έναρξης/Μεταβολών Πρακτικής Άσκησης» σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του αρμόδιου Υπουργείου, την έναρξη της πρακτικής άσκησης και τη λήξη αυτής για κάθε πρακτικά ασκούμενο. Οι εργοδότες του Δημοσίου υποχρεούνται επιπλέον να καταχωρίζουν το απογραφικό δελτίο κάθε πρακτικά ασκούμενου/ης στο Μητρώο Μισθοδοτούμενων Ελληνικού Δημοσίου, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Τα ανωτέρω έγγραφα τηρούνται στο αρχείο εργοδότη, ώστε να είναι διαθέσιμα σε περίπτωση ελέγχου.
- Ο ανώτατος αριθμός πρακτικά ασκούμενων ανά εργοδότη εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων όπως αυτός παρουσιάζεται στην ετήσια κατάσταση προσωπικού προς την Επιθεώρηση Εργασίας. Ειδικότερα:
  - α) Οι ατομικές επιχειρήσεις, χωρίς κανέναν εργαζόμενο, μπορούν να δέχονται έναν (1) πρακτικά ασκούμενο.
  - β) Οι εργοδότες που απασχολούν 1-10 άτομα μπορούν να προσφέρουν θέσεις πρακτικής άσκησης που αντιστοιχούν στο 25% (1-2 άτομα) των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας. Ειδικότερα για εργοδότες που απασχολούν 1-5 άτομα, το αποτέλεσμα της ποσόστωσης στρογγυλοποιείται προς τα κάτω, ενώ για εργοδότες που απασχολούν από 6-10 άτομα τα αποτελέσματα της ποσόστωσης στρογγυλοποιούνται προς τα πάνω.
  - γ) Οι εργοδότες που απασχολούν από 10 και πάνω εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση.
  - δ) Οι εργοδότες που απασχολούν πάνω 250 εργαζομένους μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους που αντιστοιχούν στο 17% των εργαζομένων εξαρτημένης εργασίας ανά υποκατάστημα, με ανώτατο όριο τα σαράντα (40) άτομα σε κάθε περίπτωση, αν ο αριθμός που προκύπτει από την ποσόστωση είναι μεγαλύτερος. Τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα οποία δεν διαθέτουν υποκαταστήματα, μπορούν να δέχονται πρακτικά ασκούμενους/ες που αντιστοιχούν στο 17% των υπαλλήλων τους.
- Σε περίπτωση που ο εργοδότης παρέχει παράλληλα θέσεις μαθητείας ή πρακτικής άσκησης άλλων εκπαιδευτικών βαθμίδων τα ανωτέρω ποσοστά λειτουργούν σωρευτικά.

#### 4. Ο ρόλος του/της εκπαιδευτή/τριας της πρακτικής άσκησης

Ο/η εργοδότης/τρια της επιχείρησης που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης ορίζει ένα έμπειρο στέλεχος συναφούς επαγγελματικής ειδικότητας με τον/την πρακτικά ασκούμενο/η ως «εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας», ο οποίος αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας, την παρακολούθηση της προόδου των εκπαιδευομένων και την ανατροφοδότηση των υπεύθυνων εκπαιδευτών στην εκπαιδευτική δομή.

Αναλυτικότερα, ο/η εκπαιδευτής/τρια είναι το συνδεδετικό πρόσωπο του εργοδότη της επιχείρησης με την εκπαιδευτική δομή (IEK) και, κατά συνέπεια, έχει συνεχή συνεργασία με αυτήν. Επιπλέον, ο ρόλος αφορά την παροχή συμβουλών, πληροφοριών ή καθοδήγησης, καθώς πρόκειται για ένα άτομο με χρήσιμη εμπειρία, δεξιότητες και εξειδίκευση, το οποίο υποστηρίζει την προσωπική και επαγγελματική ανάπτυξη των πρακτικά ασκούμενων.

#### 5. Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης

Κατά τη διάρκεια της *πρακτικής άσκησης* επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, των επαγγελματικών δεξιοτήτων και των ικανοτήτων των σπουδαστών/τριων IEK, με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας και μάλιστα κάτω από πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης, οι πρακτικά ασκούμενοι/ες καλούνται να καλλιεργήσουν όχι μόνο επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν την ειδικότητα και που δεν εξαντλούνται στο πλαίσιο της αίθουσας κατάρτισης αλλά και οριζόντιες δεξιότητες που ενισχύουν την επαγγελματική τους συμπεριφορά και καλλιεργούν την περιβαλλοντική αλλά και επιχειρηματική κουλτούρα. Έτσι, η πρακτική άσκηση αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο κατά το οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

Αναλυτικότερα, κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης δίνεται η δυνατότητα στον/στην πρακτικά ασκούμενο/η να ασκηθεί στις εργασίες που απορρέουν από τα επιμέρους μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος κατάρτισης στην ειδικότητα. Η άσκηση μπορεί να επιτευχθεί μέσω της παρατήρησης της εργασίας, της συμμετοχής σε ομάδα εκτέλεσης της εργασίας, της καθοδηγούμενης εργασίας ή της δοκιμής/αυτόνομης εκτέλεσης της εργασίας από τον/την πρακτικά ασκούμενο/η.

Στον πίνακα που ακολουθεί αποτυπώνονται οι ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων της πρακτικής άσκησης για την ειδικότητα **«Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας»** και οι αντίστοιχες ενδεικτικές εργασίες ανά ενότητα κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Επισημαίνεται ότι οι εν λόγω εργασίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν από τους/τις πρακτικά ασκούμενους/ες για τη συμπλήρωση του βιβλίου πρακτικής άσκησης.

Πίνακας 4: Ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων πρακτικής άσκησης

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΣΙΑΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
<p><b>A. «Οργάνωση και Διοίκηση επαγγελματικών χώρων, τήρηση δεοντολογίας επαγγέλματος»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιλογή εξοπλισμού που απαιτείται για την οργάνωση και λειτουργία ενός διαιτολογικού γραφείου.</li> <li>• Καταχώρηση στοιχείων στην καρτέλα πελάτη/ασθενούς.</li> <li>• Έλεγχος της πορείας πελατών/ασθενών.</li> <li>• Δημιουργία επαγγελματικής σελίδας στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης.</li> <li>• Ανάπτυξη δεξιοτήτων επικοινωνίας.</li> <li>• Εφαρμογή βασικών κανόνων επαγγελματικής δεοντολογίας.</li> <li>• Συνεργασία με όλα τα τμήματα και τους συναδέλφους του επαγγελματικού χώρου.</li> <li>• Επίλυση προβλημάτων που ανακύπτουν στο εργασιακό τους περιβάλλον.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.</li> <li>• Σύγχρονα ηλεκτρονικά προγράμματα καταχώρησης πελατολογίου.</li> <li>• Σύνδεση στο διαδίκτυο.</li> </ul>
<p><b>B. «Συγκέντρωση, και ανάλυση ανθρωπομετρικών δεδομένων που αφορούν στις λειτουργίες ανθρώπινου οργανισμού»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιγραφή της φυσιολογικής λειτουργίας των οργάνων που συμμετέχουν στα συστήματα του ανθρώπινου οργανισμού.</li> <li>• Περιγραφή της διαδικασίας της πέψης στον άνθρωπο.</li> <li>• Προσδιορισμός θρεπτικών συστατικών που περιέχονται σε κάθε κατηγορία τροφίμων.</li> <li>• Εξήγηση του ρόλου που διαδραματίζει κάθε θρεπτική</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.</li> <li>• Σύγχρονος εξοπλισμός ζύγισης, λιπομέτρησης, σωματομέτρησης,</li> </ul>

	<p>ουσία στον οργανισμό του ανθρώπου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάλυση των ιδιοτήτων των θερμιδογόνων και μη θερμιδογόνων θρεπτικών συστατικών.</li> <li>• Συσχέτιση του μεταβολισμού των θρεπτικών συστατικών με τις λειτουργίες του ανθρώπινου οργανισμού.</li> <li>• Σύνδεση της μειωμένης λειτουργικότητας οργάνων, ιστών και συστημάτων του οργανισμού με ανακύπτοντα προβλήματα υγείας.</li> <li>• Χειρισμός του εξοπλισμού ζύγισης, λιπομέτρησης και σωματομέτρησης.</li> <li>• Υπολογισμός του Δείκτη Μάζας Σώματος.</li> <li>• Παρουσίαση των μεθόδων καταγραφής και μέτρησης λίπους με δερματοπτυχύμετρο και συσκευές λιπομέτρησης.</li> <li>• Περιγραφή των τεχνικών υπολογισμού του Βασικού Μεταβολικού Ρυθμού.</li> <li>• Υπολογισμός του Βασικού Μεταβολικού Ρυθμού.</li> <li>• Συσχετισμός του ενεργειακού ισοζυγίου με την πορεία του βάρους του ατόμου.</li> <li>• Αντιπαραβολή των αποτελεσμάτων των μετρήσεων με την κλινική εικόνα του ατόμου.</li> </ul>	<p>δερματοπτυχύμετρο και μέτρησης ύψους.</p>
<p><b>Γ.</b> <b>«Διατροφική και ψυχολογική υποστήριξη ατόμου»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμογή μεθόδων διατροφικής υποστήριξης υγιών και ασθενών ατόμων.</li> <li>• Εκπαίδευση των πελατών/ασθενών στη</li> </ul>	<p><b>ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b></p>

	<p>διαμόρφωση ορθών διατροφικών επιλογών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύγκριση των διαφόρων προτύπων διατροφής.</li> <li>• Έκφραση των απόψεων τους σχετικά με την αποτελεσματικότητα διαφόρων διαιτητικών σχημάτων.</li> <li>• Διάκριση των διαφορών ανάμεσα στο μεσογειακό και άλλα μοντέλα διατροφής.</li> <li>• Εκτίμηση της σημασίας της Μεσογειακής Διατροφής.</li> <li>• Έρευνα του τρόπου επίδρασης των υπερτροφών στη λειτουργία του ανθρώπινου οργανισμού.</li> <li>• Εξέταση της αναγκαιότητας χρήσης συμπληρωμάτων διατροφής σε ειδικές κατηγορίες πελατών/ασθενών.</li> <li>• Αξιολόγηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη διατροφική συμπεριφορά του ανθρώπου.</li> <li>• Εφαρμογή τεχνικών ενεργητικής ακρόασης κατά τη λήψη συνέντευξης σε πελάτη/ασθενή.</li> <li>• Οργάνωση προγραμμάτων διατροφικής αγωγής σε στοχευμένες ομάδες πληθυσμού.</li> <li>• Συνεργασία με ειδικούς για την αντιμετώπιση διατροφικών διαταραχών.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.</li> <li>• Λογισμικό διατροφής και διαιτολογίας.</li> </ul>
<p><b>Δ.</b> <b>«Σύνταξη διαιτολογίου στα διάφορα στάδια</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσδιορισμός των παραγόντων που καθορίζουν τις ημερήσιες διατροφικές</li> </ul>	<p><b>ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b></p>

<p>της ζωής του ανθρώπου, στον αθλητισμό και σε παθολογικές καταστάσεις»</p>	<p>ανάγκες του ανθρώπου ανά φύλο και ηλικία.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εκτίμηση της κατάστασης θρέψης του πελάτη/ασθενή.</li> <li>• Σχεδιασμός διαιτολογίων για κάθε ηλικιακή ομάδα.</li> <li>• Πρόταση ολοκληρωμένων διατροφικών πλάνων για αθλητές.</li> <li>• Προσαρμογή των αθλητικών διαιτολογίων σύμφωνα με το είδος αθλήματος και τις απαιτήσεις των αθλουμένων και αθλητών.</li> <li>• Απαρίθμηση των παθολογικών καταστάσεων που επιβάλλουν ιδιαίτερους διαιτητικούς περιορισμούς.</li> <li>• Σχεδιασμός ειδικών θεραπευτικών σχημάτων με βάση την ιατρική διάγνωση.</li> <li>• Σύνταξη διαιτολογίων για παθολογικές καταστάσεις.</li> <li>• Περιγραφή εναλλακτικών μορφών σίτισης για ασθενείς που δεν μπορούν να τραφούν διά στόματος.</li> <li>• Εκτέλεση βασικών μαγειρικών παρασκευών και συνθέσεων για ρινογαστρικό καθετήρα.</li> <li>• Έλεγχος της πληρότητας του δίσκου σίτισης ασθενούς.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.</li> <li>• Λογισμικό διατροφής και διαιτολογίας.</li> </ul>
<p><b>Ε.</b> «Διασφάλιση της ανθρώπινης υγείας, γνωρίζοντας την ποιότητα των τροφίμων και τους χώρους</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εφαρμογή βασικών κανόνων υγιεινής και ασφάλειας σε χώρους παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων.</li> <li>• Έλεγχος ποιότητας και καταλληλότητας πρώτων υλών για την παρασκευή υγιεινών γευμάτων.</li> </ul>	<p><b>ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.</li> </ul>



<p><b>παρασκευής και εστίασης»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος ποιότητας έτοιμων γευμάτων.</li> <li>• Πραγματοποίηση δειγματοληψίας τροφίμων με σκοπό τον έλεγχο της ποιότητας και της καταλληλότητάς τους.</li> <li>• Καταγραφή ποσότητας απαιτούμενων τροφίμων για την παρασκευή μενού σε χώρους μαζικής εστίασης.</li> <li>• Ανάπτυξη συστημάτων διασφάλισης ποιότητας σε χώρους παραγωγής τροφίμων και μαζικής εστίασης.</li> <li>• Εντοπισμός παραγόντων που δύνανται να υποβαθμίσουν τη θρεπτική αξία των τροφίμων.</li> <li>• Επιλογή ενδεδειγμένων τρόπων επεξεργασίας, συσκευασίας και συντήρησης για κάθε είδος τροφίμου.</li> <li>• Προετοιμασία πρώτων υλών για την εκτέλεση μιας συνταγής.</li> <li>• Επιλογή κατάλληλης μεθόδου μαγειρέματος για τη διατήρηση της θρεπτικής αξίας ενός γεύματος.</li> <li>• Αξιολόγηση χρήσης των πρόσθετων υλών στην παρασκευή τροφίμων και γευμάτων.</li> <li>• Παρασκευή γευμάτων χαμηλών θερμίδων.</li> <li>• Προετοιμασία γευμάτων για ασθενείς με διάφορες παθήσεις.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξοπλισμός επαγγελματικής κουζίνας.</li> <li>• Πρώτες ύλες μαγειρικής.</li> <li>• Επαγγελματικός ρουχισμός.</li> <li>• Μέσα Ατομικής Προστασίας.</li> <li>• Κουτί Πρώτων Βοηθειών.</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εντοπισμός των επαγγελματικών κινδύνων στους χώρους εργασίας τους.</li> <li>• Πρόταση τρόπων προφύλαξης από ατυχήματα κατά την άσκηση του επαγγέλματός τους.</li> <li>• Εφαρμογή πρώτων βοηθειών στους χώρους εργασίας τους, εφόσον παραστεί ανάγκη.</li> <li>• Πρόταση τρόπων προφύλαξης της δημόσιας υγείας από μεταβολικές ασθένειες.</li> <li>• Συνεργασία με τους υπεύθυνους αρμοδίων υπηρεσιών και φορέων για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>ΣΤ.</b> <b>«Εφαρμογή καινοτομίας και έρευνας στο χώρο της Διατροφής»</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χειρισμός βασικών προγραμμάτων σε ηλεκτρονικούς υπολογιστές.</li> <li>• Χρήση κατάλληλων εργαλείων αναζήτησης στο διαδίκτυο.</li> <li>• Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα και μελέτες στο χώρο της Διατροφής και της Υγείας.</li> <li>• Υλοποίηση ερευνών μικρής κλίμακας σε επιλεγμένα αντικείμενα του τομέα της Διατροφής.</li> <li>• Ανάλυση δεδομένων που έχουν συλλέξει από έρευνες που έχουν υλοποιήσει.</li> <li>• Εικονική αναπαράσταση των αποτελεσμάτων ερευνών σε έντυπα και ηλεκτρονικά μέσα.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ΑΝΑΓΚΑΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θέση εργασίας με ηλεκτρονικό υπολογιστή.</li> <li>• Ηλεκτρονικό υλικό με Επιστημονικά άρθρα, έρευνες και μελέτες.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δικαιολόγηση σημασίας των λειτουργικών τροφίμων στην υγεία του ανθρώπου.</li> <li>• Σύγκριση θρεπτικής αξίας των βιολογικών με αυτή των συμβατικών τροφίμων, επιλέγοντας τα καταλληλότερα για τις παρασκευές γευμάτων.</li> <li>• Χρήση καινοτόμων μεθόδων βιοτεχνολογίας στην επεξεργασία τροφίμων.</li> <li>• Έρευνα δυνατότητας ένταξης νέων τροφίμων για την παρασκευή υγιεινών γευμάτων.</li> <li>• Πρόταση εναλλακτικών τρόπων τουρισμού για την προβολή και αξιοποίηση παραγωγής τοπικών προϊόντων διατροφής.</li> <li>• Πρόταση τρόπων μείωσης του οικολογικού αποτυπώματος της τροφής.</li> <li>• Συμβολή στην προαγωγή της υγείας και ευεξίας του ατόμου μέσω της χρήσης υγιεινών τροφίμων.</li> </ul>	
--	---	--

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ΄: Προφίλ εκπαιδευτών/τριών

Μαθησιακή ενότητα	Ειδικότητα εκπαιδευτή/τριας
<b>Α΄ Εξάμηνο</b>	
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων.
<b>ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Χημείας, ελλείπει αυτών, Φυσικής, ελλείπει αυτών, Βιολογίας ή Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής ή Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών ή Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας.
<b>ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ (Επίπεδο 6) Ιατρικής, ελλείπει αυτών, Νοσηλευτικής ή Εργοθεραπείας ή Φυσιοθεραπείας ή Ιατρικών Εργαστηρίων ή ειδικότητας Βιολογίας ή Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής ή Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών.
<b>ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, ελλείπει αυτών, Χημείας, ελλείπει αυτών, Χημικών Μηχανικών, ελλείπει αυτών, Βιολογίας με κατεύθυνση Μικροβιολογία και Χημεία Τροφίμων.
<b>ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας που έχουν διεξάγει έρευνα στο πλαίσιο προπτυχιακών ή μεταπτυχιακών σπουδών, ελλείπει αυτών,

	ειδικότητας Επιδημιολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Στατιστικής.
<b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ή Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ή Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Δημόσιας Υγιεινής ή Δημόσιας και Κοινωνικής Υγείας ή Δημόσιας και Ενιαίας Υγείας ή Εποπτών Υγείας ή Επισκεπτών Υγείας ή ειδικότητας Ιατρικής ή ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Χημείας.
<b>ΑΓΓΛΙΚΗ ΟΡΟΛΟΓΙΑ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Αγγλικής Γλώσσας και Φιλολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας κάτοχοι πιστοποιητικού άριστης γνώσης αγγλικής γλώσσας επιπέδου Γ2/C2.
<b>ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας.
<b>Β΄ Εξάμηνο</b>	
<b>ΜΕΤΑΒΟΛΙΣΜΟΣ ΘΡΕΠΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Χημείας, ελλείπει αυτών, Τεχνολόγων Τροφίμων.
<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Διοίκησης Επιχειρήσεων και Οργανισμών ή Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας, με επαγγελματική εμπειρία Διοίκησης σε δομές Υγείας

<b>ΠΡΟΤΥΠΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
<b>ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ή Διατροφής και Διαιτολογίας ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Χημείας, με την προϋπόθεση ένταξης του/της εκπαιδευτή/τριας στο μητρώο εκπαιδευτών του Ε.Φ.Ε.Τ.
<b>ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΣΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΖΩΗΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείψει αυτών, Ιατρικής με ειδίκευση στη Διατροφή του Ανθρώπου.
<b>ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Ιατρικής ή Νοσηλευτικής ή Δημόσιας Υγιεινής ή Δημόσιας και Κοινωνικής Υγείας ή Δημόσιας και Ενιαίας Υγείας ή Εποπτών Υγείας ή Επισκεπτών Υγείας, κατά προτίμηση κάτοχοι πιστοποίησης «Διασώστη/τριας» ή Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης ΙΕΚ (Επίπεδο 5), ειδικότητας Διασώστης/τρια - Πλήρωμα Ασθενοφόρου.
<b>ΒΙΟΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Πληροφορικής ή Πληροφορικής με εφαρμογές στη Βιοϊατρική ή Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών ΑΕΙ/ΤΕΙ, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Στατιστικής, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Βιοτεχνολογίας ή Εφαρμοσμένης Βιολογίας και Βιοτεχνολογίας.
<b>Γ' Εξάμηνο</b>	
<b>ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή

	Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου.
<b>ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΜΕΤΑΒΟΛΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείπει αυτών, ειδικότητας Δημόσιας Υγιεινής ή Δημόσιας και Κοινωνικής Υγείας ή Δημόσιας και Ενιαίας Υγείας ή Εποπτιών Υγείας ή Επισκεπτιών Υγείας ή ειδικότητας Ιατρικής με κατεύθυνση στη Δημόσια Υγιεινή, ελλείπει αυτών, Νοσηλευτικής με κατεύθυνση στη Δημόσια Υγιεινή.
<b>ΣΩΜΑΤΟΜΕΤΡΙΚΕΣ ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας.
<b>ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας (κατά προτίμηση κάτοχοι επιμόρφωσης ή Μεταπτυχιακού Διπλώματος στην Αθλητική Διατροφή ή τη μεγιστοποίηση της αθλητικής απόδοσης), ελλείπει αυτών, Φυσικής Αγωγής, κάτοχοι Μεταπτυχιακού Διπλώματος στην Αθλητική Διατροφή.
<b>ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας.
<b>ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΘΡΕΠΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΑΤΟΜΟΥ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης

	Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Ιατρικής.
<b>ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΥΓΙΕΙΝΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Τεχνολόγων Τροφίμων ή Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου.
<b>ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΚΑΙ ΨΥΧΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΑΤΟΜΟΥ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Ψυχολογίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής-Διαιτολογίας, κατά προτίμηση κατόχων Πιστοποιητικού Ειδίκευσης στη Συμβουλευτική και τον Προσανατολισμό (ΠΕΣΥΠ) της ΑΣΠΑΙΤΕ ή μεταπτυχιακού τίτλου στην Ψυχολογία ή/και τη Συμβουλευτική.
<b>Δ' Εξάμηνο</b>	
<b>ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ MARKETING ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας ή Εμπορίας Διαφήμισης Marketing ή Δημοσιογραφίας και Μέσων Μαζικής Επικοινωνίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοίκησης Οργανισμών, Μάρκετινγκ και Τουρισμού, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας ή Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Διοίκησης Επιχειρήσεων και Οργανισμών, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Πληροφορικής.
<b>ΥΠΕΡΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής- Διαιτολογίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Φαρμακευτικής.
<b>ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑ</b>	Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης



	<p>Διατροφής- Διαιτολογίας κατά προτίμηση με εξειδίκευση στο αντικείμενο (Μεταπτυχιακό Τίτλο ή επιμόρφωση στην Κλινική Διαιτολογία ή Κλινική Διατροφή), ελλείψει αυτών, ειδικότητας Ιατρικής με Μεταπτυχιακό Τίτλο στην Κλινική Διαιτολογία ή την Κλινική Διατροφή.</p>
<p><b>ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ</b></p>	<p>Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) ειδικότητας Τουριστικών Επιχειρήσεων ή Διοίκησης Οργανισμών, Μάρκετινγκ και Τουρισμού ή Διοίκησης Επιχειρήσεων και Τουρισμού ή Τουρισμού ή Διοίκησης Τουρισμού ή Οικονομικής και Διοίκησης Τουρισμού ή Τουριστικών Σπουδών με εξειδίκευση στη Διατροφή ή ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής-Διαιτολογίας με εξειδίκευση ή/και μεταπτυχιακό τίτλο στο πεδίο του τουρισμού.</p>
<p><b>ΝΕΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ</b></p>	<p>Πτυχίο Ανώτατης Εκπαίδευσης ΑΕΙ/ΤΕΙ (Επίπεδο 6) Ειδικότητας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου ή ειδικότητας Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας ή Βιοτεχνολογίας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Χημείας, ελλείψει αυτών, ειδικότητας Διατροφής και Διαιτολογίας ή Διαιτολογίας και Διατροφολογίας ή Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας ή Επιστήμης Διατροφής-Διαιτολογίας.</p>

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### A. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με την ειδικότητα

Ανδρικόπουλος, Ν. (2015). *Τροφογνωσία: Περιγραφική Χημεία & Τεχνολογία Τροφίμων*. Αθήνα: Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά Συγγράμματα και Βοηθήματα.

Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. & Τζούρος, Ν. Η. (2004). *Οδηγός καταναλωτή για ασφαλή μεταχείριση τροφίμων ή εφαρμογή του HACCP σε οικιακό επίπεδο*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.

Βλησμάς, Κ., Καλλιαρντά, Σ. & Μπρίνια, Β. (2018). *Οδηγός σπουδών. Ειδικότητα: Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας*. Αθήνα: Γ.Γ.Δ.Β.Μ. & Ν.Γ. Ανακτήθηκε από: [http://www.gsae.edu.gr/attachments/article/1427/%CE%A3%CE%A4%CE%95%CE%9B%CE%95%CE%A7%CE%9F%CE%A3%20%CE%94%CE%99%CE%91%CE%A4%CE%A1%CE%9F%CE%A6%CE%97%CE%A3%20%CE%9A%CE%91%CE%99%20%CE%94%CE%99%CE%91%CE%99%CE%A4%CE%9F%CE%9B%CE%9F%CE%93%CE%99%CE%91%CE%A3\\_2\\_18\\_b.pdf](http://www.gsae.edu.gr/attachments/article/1427/%CE%A3%CE%A4%CE%95%CE%9B%CE%95%CE%A7%CE%9F%CE%A3%20%CE%94%CE%99%CE%91%CE%A4%CE%A1%CE%9F%CE%A6%CE%97%CE%A3%20%CE%9A%CE%91%CE%99%20%CE%94%CE%99%CE%91%CE%99%CE%A4%CE%9F%CE%9B%CE%9F%CE%93%CE%99%CE%91%CE%A3_2_18_b.pdf)

Contento, I., Ed. (2007). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice* (Review Article). Canada: Jones and Bartlett Publishers.

Γιαννακούλια, Μ. & Φάππα, Ε. (2015). *Διατροφική συμβουλευτική και συμπεριφορά*. Αθήνα: ΣΕΑΒ.

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος: Σχολή Επιστημών Υγείας, Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας. Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <https://nutr.ihu.gr/el/>

Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο: Σχολή Επιστημών Υγείας, Τμήμα Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας. Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <https://hmu.gr/scholi-epistimon-ygeias/tmima-epistimon-diatrofis-kai-diaito/>

Ένωση Διαιτολόγων - Διατροφολόγων Ελλάδας. Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <https://www.ed-de.gr/>

Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. (χ.η.). Δίπλωμα επαγγελματικής ειδικότητας, εκπαίδευσης και κατάρτισης επιπέδου 5 - Ειδικότητα: Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής. Ανακτήθηκε από: <https://proson.eoppep.gr/el/Qualifications/Details/1391>

ESCO. (χ.η.). Βοηθός διατροφολόγου. Ανακτήθηκε από: <https://esco.ec.europa.eu/el/classification/occupation?uri=http://data.europa.eu/esco/occupation/68bc2af1-96ea-4ec2-8b2f-5cde76472135>

Ζαμπέλας, Α., Γιαννακούλια, Μ., & Καλομοίρη, Ν. (2000). *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής*. Αθήνα: Εκδοτικός Οργανισμός Λιβάνη ΑΒΕ.

Κατσιλάμπρος, Ν. (2012). *Κλινική Διατροφή*. Αθήνα: ΒΗΤΑ Ιατρικές Εκδόσεις ΜΕΠΕ.

Maughan, R., & Burke L. (2006). *Αθλητική Διατροφή*. Αθήνα: Ιατρικές Εκδόσεις Πασχαλίδης.

Moore, M. (2000). *Διαιτολογία*. Αθήνα: ΒΗΤΑ Ιατρικές Εκδόσεις ΜΕΠΕ.

Μπλούκας, Ι. Γ. (2004). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Nestle, M. (1985). *Nutrition in clinical practice*. California: Jones Medical Publications.

ΟΑΕΔ. Επαγγελματικό περίγραμμα της ειδικότητας «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής». Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <http://epagelmata.oaed.gr/show.php>

ΟΕΕΚ. (χ.η.). *Οδηγός Σπουδών: Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής*. Ανακτήθηκε από: [http://www.gsae.edu.gr/internal\\_iek/phpdata/view/odhgoi/odigos162.pdf](http://www.gsae.edu.gr/internal_iek/phpdata/view/odhgoi/odigos162.pdf)

Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων – Διατροφολόγων. Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <https://www.hda.gr/>

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας: Σχολή Επιστημών Φυσικής Αγωγής, Αθλητισμού και Διαιτολογίας, Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας. Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <http://dnd.uth.gr/index.php>

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο: Σχολή Επιστημών Υγείας και Αγωγής, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής. Ανακτήθηκε 27 Ιουνίου, 2022, από <https://www.ddns.hua.gr/>

## **B. Βιβλιογραφικές αναφορές σχετικές με τη Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης**

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. (2013). *Γλωσσάρι*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.gsae.edu.gr/el/glossari>

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης. (2020). *Οδηγοί Σπουδών ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν.4186/2013*. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.gsae.edu.gr/el/toppress/1427-odigoι-spoudon-eidikotiton-iek-tou-n-4186-2013>

Γούλας, Χ. & Λιντζέρης, Π. (2017). *Διά Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα Δεδομένα, Προτεραιότητες και Προκλήσεις*. Αθήνα: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Γούλας, Χ., Μαρκίδης, Κ., & Μπαμπανέλου, Δ. (2021). *Πρότυπο ανάπτυξης εκπαιδευτικών υλικών του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ*. Ανάκτηση από <https://protypoekpedeftikonilyikon.gr>

Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ. & Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*. Αθήνα: ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ.

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. & Παπαευσταθίου, Κ. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. [https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia\\_EP\\_Ebook.pdf](https://www.inegsee.gr/wp-content/uploads/2021/07/Me8odologia_EP_Ebook.pdf)

Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η Εκπαιδευτική Διεργασία στην Εκπαίδευση Ενηλίκων*. Αθήνα: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.nath.gr/Photos/%CE%95%CE%9A%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%94%CE%95%CE%A5%CE%A3%CE%97%CE%95%CE%9D%CE%97%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D.pdf>

- Cedefop. (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στη Ελλάδα: Συνοπτική Περιγραφή*. Λουξεμβούργο: Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Cedefop. (2014). *Terminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms*, 2nd edition. Luxembourg: Publications Office of the European Union.
- Kopnov, V. A., Shmurygina, O. V., Shchipanova, D. E., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y. & Morevs, P. (2018). Functional Analysis and Functional Maps of Qualifications in ECVET Context. *The Education and Science Journal*, 20(6), 90-117. doi: 10.17853/1994-5639-2018-6-90-117.
- Mansfield, B. & Schmidt, H. (2001). *Linking Vocational Education and Training Standards and Employment Requirements: An International Manual*. European Training Foundation. Retrieved June 9, 2020, from [https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B\\_NOTE6UAEET.pdf](https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf)
- [https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B\\_NOTE6UAEET.pdf](https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf)
- Psifidou, I. (2009). What learning outcome based curricula imply for teachers and trainers, *7th International Conference on Comparative Education and Teacher Training*, June 29-July 3 2009, 183-188. Sofia, Bulgaria: Bureau for Educational Services.

## Γ. Σχετική Εθνική Νομοθεσία

- ΦΕΚ 4146/Β/9-9-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. ΦΒ7/108652/Κ3. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας*.
- ΦΕΚ 3938/Β/26-8-2021. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ5/97484. *Πρακτική άσκηση σπουδαστών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης αρμοδιότητας Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων*.
- ΦΕΚ 254/Α/21-12-2020. Νόμος υπ' αριθμ. 4763/2020. *Εθνικό Σύστημα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης, ενσωμάτωση στην ελληνική νομοθεσία της Οδηγίας (ΕΕ) 2018/958 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιουνίου 2018 σχετικά με τον έλεγχο αναλογικότητας πριν από τη θέσπιση νέας νομοθετικής κατοχύρωσης των επαγγελματών (ΕΕ L 173), κύρωση της*

*Συμφωνίας μεταξύ της Κυβέρνησης της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Κυβέρνησης της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας για το Ελληνογερμανικό Ίδρυμα Νεολαίας και άλλες διατάξεις.*

ΦΕΚ 3520/Β/19-9-2019. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 40331/Δ1.13521/2019. *Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (Ο.Α.Ε.Δ.).*

ΦΕΚ 3395/Β/10-8-2018. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/132209/2018. *Χορήγηση αντιστοιχίας επαγγελματικών δικαιωμάτων.*

ΦΕΚ 2440/Β/18-7-2017. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/118932/2017. *Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΕΚ).*

ΦΕΚ 1245/Β/11-4-2017. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. Κ1/54877/2017. *Τροποποίηση του Κανονισμού Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.).*

ΦΕΚ 213/Α/1-10-2014. Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθμ. 133/2014. *Καθορισμός των προϋποθέσεων άσκησης επαγγέλματος Διαιτολόγου – Διατροφολόγου.*

ΦΕΚ 1807/Β/2-7-2014. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 5954/2014. *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που Υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.).*

ΦΕΚ 566/Β/8-5-2006. Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. 110998/8-5-2006. *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων.*

ΦΕΚ 655/Β/30-6-1998. Υπουργική Απόφαση υπ' αριθμ. οικ 3215/1998. *Προϋποθέσεις εγκατάστασης και λειτουργίας Μονάδων αδυνατίσματος και διαιτολογικών Μονάδων.*

## Μεθοδολογία Ανάπτυξης των Οδηγών Κατάρτισης

### Συντακτική ομάδα

Γούλας Χρήστος

Βαρβιτσιώτη Ρένα

Θεοδωρή Ελένη

Καρατράσογλου Μάκης

Μαρκίδης Κωνσταντίνος

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Νάτσης Παναγιώτης

### Επιμέλεια σύνταξης:

Μπαμπανέλου Δέσποινα

Το κείμενο συντάχθηκε στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση 2014-2020» και ειδικότερα της Πράξης με τίτλο «Διαμόρφωση οδηγών κατάρτισης και εκπαιδευτικών εγχειριδίων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» – ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5069281 που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΚΤ)



**Επιχειρησιακό Πρόγραμμα**  
**Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,**  
**Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση**  
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

