



**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

"ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ"

2^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2008



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

1. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ (Job Profile)	4
2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ (Task Analysis).....	5
3. Τελικές Εξετάσεις Πιστοποίησης	6
3.1 Το θεωρητικό μέρος των εξετάσεων	7
3.1.1 Διαδικασία	7
α) Σκοπός.....	7
β) Περιεχόμενο εξέτασης.....	7
γ) Διαδικασία εξέτασης	7
δ) Διάρκεια εξετάσεων.....	8
3.1.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης.....	8
3.2 Το πρακτικό μέρος εξετάσεων	15
3.2.1 Διαδικασία	15
α) Σκοπός.....	15
β) Περιεχόμενο εξέτασης.....	15
γ) Διαδικασία εξέτασης	15
δ) Διάρκεια εξετάσεων.....	16
3.2.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης.....	16
4. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ	18
Α. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	18
Β. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	20
Γ. ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ.....	20
Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ	21
Ε. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ - ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ	21
ΣΤ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΝΟΣΟΛΟΓΙΑΣ	21
Ζ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑΣ - ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ	22
Η. ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΝΟΣΗΜΑΤΩΝ	23
Θ. ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΔΙΑΤΡΟΦΗ	24

Ι. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ	25
Κ. ΝΟΜΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ	25
Λ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΩΡΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ	25
Μ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	25
Ν. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	26
Ξ. ΤΕΧΝΗΤΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ	26

1. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ (Job Profile)

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

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

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

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

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

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

2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ (Task Analysis)

Οι κυριότερες πράξεις που εκτελεί ο Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής είναι:

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

3. Τελικές Εξετάσεις Πιστοποίησης

Για την απόκτηση του Διπλώματος Ι.Ε.Κ. της ειδικότητας **Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής** πρέπει να ικανοποιηθούν οι παρακάτω προϋποθέσεις:

α) Επιτυχής ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και απόκτηση της βεβαίωσης επαγγελματικής κατάρτισης.

β) Επιτυχία στο Θεωρητικό Μέρος των τελικών εξετάσεων.

γ) Επιτυχία στο Πρακτικό Μέρος των τελικών εξετάσεων.

Για το σκοπό αυτό, στη Κ.Υ. του Ο.Ε.Ε.Κ., συγκροτείται Κεντρική Εξεταστική Επιτροπή Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.) που έχει ως έργο την ευθύνη για την ομαλή και αδιάβλητη διεξαγωγή των εξετάσεων, την εποπτεία, κατεύθυνση και συντονισμό του έργου των Π.Ε.Ε.Π.

Κατά τις εξεταστικές περιόδους συγκροτούνται Περιφερειακές Εξεταστικές Επιτροπές Πιστοποίησης (Π.Ε.Ε.Π.). Οι Π.Ε.Ε.Π. έχουν ως έργο την οργάνωση και εφαρμογή των διαδικασιών των σχετικών με τις εξετάσεις στην περιφέρειά τους με βάση τις εκάστοτε ισχύουσες αποφάσεις του Ο.Ε.Ε.Κ. και τις οδηγίες της Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.

Η Πιστοποίηση Επαγγελματικής Κατάρτισης βασίζεται σε τελικές εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους, που διεξάγονται σε εθνικό επίπεδο με βάση τον ισχύοντα, κατά την διεξαγωγή των εξετάσεων, Κανονισμό Κατάρτισης κάθε ειδικότητας.

Οι ενδιαφερόμενοι που απέτυχαν, μπορούν να συμμετέχουν εκ νέου στις Εξετάσεις Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης χωρίς περιορισμό, οποτεδήποτε αυτές διεξάγονται.

Εξετασθείς, ο οποίος πέτυχε στο Πρακτικό ή Θεωρητικό Μέρος των εξετάσεων κατοχυρώνει την επιτυχία του στο μέρος αυτό για τρία (3) συνεχή έτη, κατά τη διάρκεια των οποίων συμμετέχει μόνο στις εξετάσεις του μέρους στο οποίο απέτυχε. Η τριετία αρχίζει από την επόμενη ημέρα της ανακοίνωσης των αποτελεσμάτων των εξετάσεων στην έδρα της αρμόδιας Π.Ε.Ε.Π. και λήγει την ημέρα συμπλήρωσης τριών (3) ημερολογιακών ετών. Αν μέσα στο χρονικό διάστημα των τριών (3) ετών δεν πετύχει και στη δεύτερη δοκιμασία, υποχρεούται πλέον να συμμετέχει εκ νέου και στα δύο (2) μέρη των Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Θεωρητικό και Πρακτικό) με βάση τον ισχύοντα κάθε φορά Κανονισμό Κατάρτισης της ειδικότητάς του.

3.1 Το θεωρητικό μέρος των εξετάσεων

3.1.1 Διαδικασία

α) Σκοπός

Με τη διαδικασία των εξετάσεων του Θεωρητικού Μέρους επιδιώκεται να διαπιστωθεί αν ο απόφοιτος του Ι.Ε.Κ. κατέχει και είναι ικανός να χρησιμοποιεί, σε συγκεκριμένες επαγγελματικές εφαρμογές, τις θεωρητικές γνώσεις που απαιτούνται για την άσκηση του επαγγέλματος.

β) Περιεχόμενο εξέτασης

Η γραπτή δοκιμασία γίνεται με ερωτήσεις που προκύπτουν από το περιεχόμενο της προβλεπόμενης στοχοθεσίας του Θεωρητικού Μέρους και μπορεί να περιέχει θέματα από όλα τα γνωστικά αντικείμενα (μαθήματα) που περιέχονται στην εξεταζόμενη θεματική ενότητα ή μέρος αυτών.

Τα γραπτά είναι ανώνυμα κατά τη συλλογή και βαθμολόγηση μετά από επικάλυψη των ονομάτων των υποψηφίων.

γ) Διαδικασία εξέτασης

Το πρόγραμμα εξέτασης για το Θεωρητικό Μέρος καταρτίζεται από την Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. και μετά από απόφαση του Δ.Σ. του Ο.Ε.Ε.Κ. ανακοινώνεται από την οικεία Π.Ε.Ε.Π.

Η Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. μεταβιβάζει τα θέματα των γραπτών εξετάσεων στις επιτροπές των εξεταστικών κέντρων με τον προσφορότερο και ασφαλέστερο κατά την κρίση της τρόπο.

Οι υποψήφιοι υποχρεούνται να απαντήσουν σε όλα τα θέματα που έχουν δοθεί για επεξεργασία.

Μετά την εξάντληση του χρονικού ορίου αποχώρησης οι υποψήφιοι παραδίδουν τα γραπτά τους στους επιτηρητές οι οποίοι παρουσία του υποψηφίου καλύπτουν το μέρος του γραπτού που φέρει τα στοιχεία του υποψηφίου, με αδιαφανές κάλυμμα (αυτοκόλλητο).

Κάθε γραπτό δοκίμιο αξιολογείται από δυο (2) βαθμολογητές.

Η αξιολόγηση γίνεται με βάση την βαθμολογική κλίμακα από 1– 20.

Ως επιτυχών στο Θεωρητικό Μέρος θεωρείται αυτός που βαθμολογήθηκε με βαθμό δέκα (10) έως είκοσι (20).

Ο τελικός βαθμός προκύπτει από το άθροισμα των βαθμών των δυο (2) βαθμολογητών διαιρούμενος δια του δυο (2). Σε περίπτωση αναβαθμολόγησης ισχύει ο βαθμός του αναβαθμολογητή.

Η βαθμολόγηση γίνεται με ακέραιο βαθμό. Αν μετά τη διαίρεση του αθροίσματος των βαθμών των δυο (2) βαθμολογητών προκύπτει δεκαδικός αριθμός, ο βαθμός αυτός στρογγυλοποιείται στον αμέσως επόμενο (εάν το δεκαδικό στοιχείο είναι ≥ 0.5) ή προηγούμενο (εάν το δεκαδικό στοιχείο είναι < 0.5) ακέραιο βαθμό.

Γραπτό δοκίμιο των Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης, αναβαθμολογείται μόνο στην περίπτωση που η διαφορά βαθμολογίας μεταξύ του πρώτου και του δεύτερου βαθμολογητή είναι μεγαλύτερη των τριών (3) μονάδων, από μέλος της οικείας ομάδας αναβαθμολογητών το οποίο ορίζει η Επιτροπή του Βαθμολογικού Κέντρου.

Επανεξέταση ή αναβαθμολόγηση πέραν της ανωτέρω προβλεπόμενης δεν επιτρέπεται.
 Η αξιολόγηση των γραπτών δοκιμών γίνεται με αντικειμενική και δίκαιη κρίση και δεν απαιτείται αιτιολόγηση από τον βαθμολογητή ή τον αναβαθμολογητή.

δ) Διάρκεια εξετάσεων

Η εξέταση του Θεωρητικού Μέρους διαρκεί τρεις (3) ώρες.

3.1.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Θεωρητικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής** εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του Θεωρητικού Μέρους της ειδικότητας.

A. Βασικές Αρχές Διατροφής

Να γνωρίζει :

- Τι είναι τροφή
- Τι είναι διατροφή
- Τι είναι δαιτολογία
- Ποιος ο ρόλος του διαιτολόγου
- Ποιος ο ρόλος του βοηθού διαιτολόγου
- Τι είναι ενέργεια
- Ποιες οι μορφές ενέργειας στον οργανισμό
- Ποιες οι μονάδες ενέργειας
- Από πού προμηθεύεται ο οργανισμός ενέργεια
- Ποια είναι η γενική σύσταση των τροφίμων
- Ποια είναι τα θερμιδογόνα συστατικά
- Ποια είναι τα μη θερμιδογόνα συστατικά
- Τι είναι το ενεργειακό (θερμιδικό) ισοζύγιο του ατόμου
- Πώς γίνεται η μέτρηση ενεργειακής πρόσληψης ή απώλειας
- Τι είναι οι πρωτεΐνες
- Τι είναι τα λιπίδια
- Τι είναι οι υδατάνθρακες
- Τι είναι οι βιταμίνες
- Τι είναι τα μεταλλικά άλατα και τα ιχνοστοιχεία
- Ποιες οι ανάγκες των ατόμων σε θρεπτικά συστατικά
- Τι είναι το αλκοόλ
- Τι είναι οι ομάδες τροφίμων
- Τι είναι ο κατάλογος RDA
- Τι είναι οι διαιτητικές ίνες
- Τι είναι ο κατάλογος GRAS
- Ποιες είναι οι βασικές αρχές παρασκευής και συντήρησης των τροφίμων.

Β. Τροφογνωσία

Να γνωρίζει :

- Τι είναι η τροφή, από τι αποτελείται και ποιούς όρους πρέπει να πληρεί.
- Τι είναι η ενεργειακή αξία της τροφής
- Τι είναι το κρέας και τα προϊόντα του
- Τι είναι το γάλα και τα γαλακτομικά προϊόντα
- Τι είναι τα λίπη και τα έλαια και τα προϊόντα τους
- Τι είναι τα ψάρια
- Τι είναι τα δημητριακά
- Τι είναι τα όσπρια
- Τι είναι ο άρτος και τ' αρτοσκευάσματα
- Τι είναι τ' αυγά και τα προϊόντα τους
- Τι είναι τα σάκχαρα
- Τι είναι τα ευφραντικά
- Τι είναι τα αρώματα
- Ποιες βασικές ιδιότητες έχει ο καφές, το κακάο και το τσάι
- Τι είναι η μαζική παραγωγή τροφίμων
- Ποιος ο εξοπλισμός μιας βιομηχανικής μονάδας παραγωγής τροφής
- Κριτήρια βασικών επιλογών και πρώτων υλών παρασκευής τροφίμων
- Συνθήκες ασφάλειας διακίνησης και αποθήκευσης πρώτων υλών διατροφής
- Συσκευασίες τροφίμων
- Κινδύνους από τους τρόπους συσκευασίας και συντήρησης
- Τι είναι η ποιοτική και ποσοτική ανάλυση
- Ποιοί είναι οι βασικοί ογκομετρικοί προσδιορισμοί
- Τι είναι οι δείκτες
- Τι είναι ιωδιομετρία
- Τι είναι παχυμετρία
- Ποια η σύσταση του πόσιμου ύδατος
- Ποια η χημική ανάλυση των λιπών και των ελαίων
- Βαθμός οξύτητας λιπών και ελαίων
- Τι είναι το περιοδικό σύστημα στοιχείων
- Τι είναι η θεωρία του Arrhenius
- Τι είναι τα διαλύματα
- Τι είναι τα οξέα και οι βάσεις.

Γ. Διατροφή υγιών ατόμων

Να γνωρίζει :

- Ποιες είναι οι ημερήσιες διατροφικές ανάγκες των υγιών ατόμων και πως καθορίζονται
- Βασικούς παράγοντες που επηρεάζουν τις διατροφικές απαιτήσεις των ατόμων σε κάθε ηλικία
- Τις διατροφικές ανάγκες στη διάρκεια της εγκυμοσύνης
- Τις διατροφικές απαιτήσεις της θηλάζουσας μητέρας
- Τις διαιτητικές ανάγκες του βρέφους
- Τρόπους σίτισης βρεφών
- Διατροφικές ανάγκες νηπίων

- Διατροφικές ανάγκες παιδιών σχολικής ηλικίας
- Διατροφικές ανάγκες εφήβων
- Διατροφικές απαιτήσεις των ηλικιωμένων
- Παράγοντες κινδύνου που επηρεάζουν τη διατροφική κατάσταση των υγιών ατόμων (υποσιτισμός)
- Σε τι διαφέρει η διατροφή των αθλητών απ' τα υγιή άτομα
- Ποιες οι ιδιαιτερότητες διατροφής στα διάφορα αθλήματα.

Δ. Στοιχεία ανατομίας - φυσιολογίας

Να γνωρίζει :

- Τι είναι το κύτταρο
- Ποια τα βασικά στοιχεία φυσιολογίας του κυττάρου
- Τι είναι η ομοιόσταση και τα συστήματα ελέγχου και ρύθμισης
- Ποιοί είναι οι ιστοί του οργανισμού
- Ποια τα βασικά όργανα του οργανισμού
- Ποια τα βασικά συστήματα λειτουργίας του οργανισμού
- Ποιες βασικές λειτουργίες επιτελεί κάθε σύστημα του οργανισμού
- Ποια η δομή των διαφόρων συστημάτων του οργανισμού
- Ποια είναι η βασική σύσταση του ανθρώπινου σώματος
- Ποιος ο ρόλος του νερού στον οργανισμό
- Ποια τα ανόργανα στοιχεία και ο ρόλος τους στη θρέψη
- Τι είναι το PH
- Τι είναι το ισοζύγιο νερού
- Τι είναι τα ρυθμιστικά διαλύματα
- Ποιος ο ρόλος και οι λειτουργίες των πρωτεϊνών στη θρέψη
- Τι είναι ο κύκλος της ουρίας
- Τι είναι τα ένζυμα και οι βασικές τους ιδιότητες
- Ποια η βασική αποστολή των ενζύμων
- Τι είναι οι υδατάνθρακες και ποιος ο ρόλος τους στη διατροφή του ατόμου
- Τι είναι ο κύκλος του Krebs
- Ποιες οι λειτουργίες των λιπιδίων της διατροφής στον οργανισμό
- Ποια η σχέση γλυκόζης και λιπών
- Τι είναι τα λιπαρά οξέα
- Τι είναι τα νουκλεϊνικά οξέα
- Τι είναι οι βιταμίνες και πώς διαχωρίζονται
- Ποιος ο ρόλος κάθε βιταμίνης στον οργανισμό

Ε. Βασικές αρχές βιολογίας - γενετικής

Να γνωρίζει :

- Ποια η βασική διάταξη των μακρομορίων
- Τι είναι το DNA
- Τι είναι το RNA
- Ποια η δομή και η λειτουργία των γονιδίων
- Τι είναι ο γενετικός κώδικας
- Τι είναι τα χρωμοσώματα
- Ποιοι είναι οι νόμοι του MENDEL

- Τι είναι αλληλεπιδράσεις των γονίδων
- Τι είναι οι χρωματοσωμικοί χάρτες
- Τι είναι η μεταλλακτικότητα των οργανισμών

ΣΤ. Στοιχεία νοσολογίας

Να γνωρίζει :

- Τι είναι νόσος
- Ποια τα κύρια λοιμώδη νοσήματα
- Ποια τα κύρια νοσήματα του αναπνευστικού συστήματος
- Τι είναι η χρόνια αποφρακτική πνευμονοπάθεια
- Τι είναι η χρόνια βρογχίτις
- Τι είναι το βρογχικό άσθμα
- Ποια η αιτιολογία του καρκίνου του πνεύμονα
- Ποια νοσήματα του αναπνευστικού χρειάζονται διαιτητική θεραπεία
- Ποια είναι τα κύρια νοσήματα του κυκλοφορικού συστήματος
- Τι είναι η καρδιακή ανεπάρκεια
- Τι είναι οι αρρυθμίες
- Τι είναι οι συγγενείς καρδιοπάθειες
- Τι είναι στεφανιαία νόσος
- Τι είναι οι υπερλιπιδαιμίες
- Τι είναι η υπερτριγλυκεριδαιμία
- Τι είναι η υπέρταση
- Ποια η σχέση της διατροφής με τις καρδιοπάθειες
- Ποια τα κύρια νοσήματα του πεπτικού σωλήνα
- Ποια τα κύρια νοσήματα του οισοφάγου
- Τι είναι το έλκος του στομάχου
- Τι είναι το έλκος του δωδεκαδακτύλου
- Τι είναι οι γαστρίτιδες
- Ποια τα νοσήματα του λεπτού εντέρου
- Ποια τα νοσήματα του παχέος εντέρου
- Τι είναι η νόσος του CROHN
- Τι είναι το ευερέθιστο έντερο
- Ποια τα κύρια σημεία θεραπείας των νόσων του πεπτικού συστήματος
- Τι είναι ο ίκτερος
- Ποια τα κύρια νοσήματα του ήπατος
- Τι είναι οι ηπατίτιδες
- Βασικές αρχές θεραπείας νοσημάτων του ήπατος
- Τι είναι χολοκυστοπάθεια
- Τι είναι η παγκρεατίτιδα
- Τι είναι ο σακχαρώδης διαβήτης - βασικές αρχές θεραπείας
- Κύρια νοσήματα κολλαγόνου
- Δερματοπάθειες

Z. Στοιχεία παθολογίας - φαρμακολογίας και θεραπευτικής διαιτολογίας

Να γνωρίζει :

- Πώς γίνεται η παραγωγή των ερυθρών αιμοσφαιρίων
- Τι είναι η βιοσύνθεση της αιμοσφαιρίνης
- Δομή και λειτουργία της αιμοσφαιρίνης
- Σημεία και συμπτώματα αναιμίας
- Θρεπτική αντιμετώπιση της αναιμίας
- Ποιοί οι κύριοι αιτιολογικοί και προδιαθεσικοί παράγοντες στις οισοφαγίτιδες
- Συμπτώματα και θεραπευτική αντιμετώπιση του γαστροδωδεκαδακτυλικού έλκους
- Κλινικές εκδηλώσεις και βασικές αρχές αντιμετώπισης οξείας και χρόνιας γαστρίτιδας
- Κλινικά συμπτώματα και θεραπεία των κύριων νοσημάτων του εντέρου
- Κλινική εικόνα, συμπτώματα και θεραπεία στις οξείες και χρόνιες ηπατοπάθειες
- Συμπτώματα νοσημάτων του χολεκυρικού συστήματος και βασικές αρχές θεραπείας
- Κλινική εικόνα στη φλεγμονώδη νόσο του εντέρου, παθογένεια και θεραπεία
- Κλινικές εκδηλώσεις και θεραπεία στην οξεία και χρόνια παγκρεατίτιδα
- Τι είναι η παχυσαρκία (επιδημιολογία, αιτιολογία, παθογένεια)
- Ποια η θεραπευτική αντιμετώπιση της παχυσαρκίας
- Το ρόλο της άσκησης στη θεραπεία της παχυσαρκίας
- Τι είναι φάρμακο
- Ποιες είναι οι μορφές φαρμάκων
- Τι είναι συνταγή
- Τι είναι δοσολογία φαρμάκων
- Ποιοι οι βασικοί τρόποι δράσης των φαρμάκων
- Ποια η πορεία και ο μεταβολισμός του φαρμάκου στον οργανισμό
- Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη δράση των φαρμάκων στον οργανισμό
- Ποια τα κύρια φάρμακα που χορηγούνται για την αντιμετώπιση νοσημάτων για κάθε σύστημα του οργανισμού
- Τι είναι τα αντισηπτικά και τα απολυμαντικά.

Η. Διαιτητική αντιμετώπιση νοσημάτων

Να γνωρίζει :

- Πώς γίνεται ο υπολογισμός των θρεπτικών απαιτήσεων ασθενών
- Ποια τα κριτήρια της δίαιτας ενός διαβητικού τύπου I
- Βασικές αρχές αντιμετώπισης του διαβήτη τύπου II
- Δίαιτα στη διαβητική έγκυο γυναίκα
- Ποιες οι αρχές της διαιτητικής αντιμετώπισης ασθενών με υπερλιπιδαιμίες
- Αρχές διαιτητικής αντιμετώπισης ασθενών με ισχαιμική καρδιοπάθεια
- Διαιτητική αγωγή στα νοσήματα του πεπτικού (οισοφαγίτιδα, γαστρίτιδα, πεπτικά έλκη, κολίτιδες, ευερέθιστο έντερο, νόσος Crohn, δυσκοιλιότητα, εκκολπωματίτιδα).
- Πώς αντιμετωπίζονται ασθενείς με νεφρωσικό σύνδρομο
- Βασικές αρχές διαιτητικής αντιμετώπισης ΧΝΑ
- Βασικές αρχές διαιτητικής θεραπείας στην οξεία νεφρική ανεπάρκεια
- Βασικά στοιχεία στη διαιτητική αντιμετώπιση ασθενών με λιπώδες ήπαρ
- Δίαιτα στη χρόνια και οξεία ηπατοπάθεια
- Δίαιτα στα νοσήματα του χολεκυρικού συστήματος

Θ. Ψυχολογία - επικοινωνία - διατροφή

Να γνωρίζει :

- Τι είναι η επικοινωνία
- Ποια τα λεκτικά και εξωλεκτικά μηνύματα και η σημασία τους
- Κανόνες επικοινωνίας ασθενούς και θεραπευτικής ομάδας
- Τι είναι η προσωπικότητα και σε Τι συνίστανται οι ατομικές διαφορές μεταξύ των ατόμων
- Ποια τα κύρια προβλήματα συμπεριφοράς
- Πώς αντιμετωπίζονται οι προβληματικές συμπεριφορές
- Τι είναι η διατροφική συμπεριφορά
- Ποιες οι κύριες επιπτώσεις των ψυχικών διαταραχών στη διατροφική συμπεριφορά
- Ποιοί κύριοι ψυχολογικοί παράγοντες επηρεάζουν τη σωστή διατροφή
- Τι είναι η ψυχογενής ανορεξία και βουλιμία
- Τι είναι η κοινωνική ζωή
- Ποια είναι τα χαρακτηριστικά των κοινωνικών ομάδων
- Κανόνες συμπεριφοράς στην ομάδα
- Συνεργασιμότητα και ανταγωνιστικότητα
- Δυναμική και πίεση των ομάδων
- Διατροφικές συνήθειες στους διάφορους πολιτισμούς
- Τι είναι το παγκόσμιο διατροφικό πρόβλημα
- Διαφοροποιήσεις στη διατροφή των διάφορων κοινωνικών ομάδων και από Τι επηρεάζονται
- Ποια η εξελικτική πορεία της διατροφής στη διαδρομή της ανθρώπινης ιστορίας

I. Οργάνωση υπηρεσιών διατροφικής φροντίδας

Να γνωρίζει :

- Ποια τα κυριότερα συστήματα σίτισης
- Ποια τα κύρια στοιχεία διοίκησης των αποθεμάτων διατροφής
- Οικονομική διαχείριση χώρων σίτισης
- Οργάνωση εργασίας σε μαζικούς χώρους σίτισης
- Έλεγχος ποιότητας υπηρεσιών διατροφικής φροντίδας

K. Νομικά θέματα

Να γνωρίζει :

- Τι είναι ο κώδικας τροφίμων και ποτών
- Ποια τα βασικά στοιχεία της υγειονομικής νομοθεσίας
- Ποιες οι βασικές κατευθύνσεις και κανονισμοί λειτουργίας των χώρων παρασκευής, συντήρησης και διακίνησης τροφίμων.

Λ. Υγιεινή και ασφάλεια χώρων σίτισης

Να γνωρίζει :

- Ποια τα ειδικά προβλήματα χώρων παρασκευής τροφίμων
- Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την ασφάλεια παρασκευής τροφίμων (γνώσεις υγιεινής, οικονομικές δυνατότητες, έλεγχος, συστήματα επίβλεψης διατροφής, εγκαταστάσεις)

M. Παρασκευή τροφίμων

Να γνωρίζει :

- Επιλογή πρώτων υλών

- Τις μεταβολές στην ποιότητα των τροφίμων με διαφορετικούς τρόπους παρασκευής
- Τις επιδράσεις του τελικού προϊόντος στην υγεία
- Μεθόδους παρασκευής και αξιοποίησης της σύγχρονης τεχνολογίας
- Βασικά στοιχεία τεχνολογίας τροφίμων
- Τα βασικά στοιχεία της σύνθεσης ενός τροφίμου και τις διαφορές από τα παρασκευασμένα
- Τις τάσεις μαγειρικών παρασκευών στις διάφορες κουζίνες (ελληνική, αραβική, γαλλική κ.λ.π.)
- Τις λειτουργικές ενότητες των χώρων προετοιμασίας, παρασκευής και συντήρησης τρο - φίμων
- Να εκτελεί συνταγογραφία ασθενών και υγιών ατόμων.

N. Στοιχεία μικροβιολογίας τροφίμων και έλεγχος καταλληλότητας τροφίμων

Να γνωρίζει :

- Τις πέντε κύριες ομάδες παραγόντων που προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις (μικρόβια και ιοί, τοξίνες μικροβίων, βακτηρίδια, παράσιτα και μύκητες, χρωστικές και προσθετικές ουσίες στα τρόφιμα)
- Ποιες οι φυσικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων
- Τι είναι ιοί και ποια η συμπεριφορά τους
- Τι είναι τα μικρόβια και Τι τα αντισώματα
- Ποιοι οι σημαντικότεροι μικροοργανισμοί που επηρεάζουν την υγεία του ανθρώπου
- Διακρίσεις μεταξύ ευαλλοίωτων και μη ευαλλοίωτων τροφίμων.
- Ποιοι οι γνωστοί τρόποι συντήρησης τροφίμων
- Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα καθενός τρόπου
- Σημεία διαφοροποίησης μεταξύ κατάλληλων, ακατάλληλων, ρυτταρών και επικινδύνων τροφίμων
- Πώς γίνεται η δειγματοληψία ενός τροφίμου
- Ποιες οι συνήθεις τοξικές ουσίες στα τρόφιμα
- Ποια τα κύρια σημεία επιδημιολογίας των τροφογενών λοιμώξεων
- Ποιοι οι βασικοί κανόνες υγιεινής κατά την παρασκευή των τροφίμων
- Ποιοι οι κανόνες ατομικής υγιεινής των χειριστών των τροφίμων
- Πώς οι συνθήκες υγιεινής των τροφίμων μπορούν να επηρεάσουν τη δημόσια υγεία

Ξ. Τεχνητή υποστήριξη της θρέψης

Να γνωρίζει :

- Τι είναι η τεχνητή υποστήριξη της θρέψης
- Μορφές τεχνητής υποστήριξης της θρέψης
- Σκευάσματα τεχνητής υποστήριξης της θρέψης.

3.2 Το πρακτικό μέρος εξετάσεων

3.2.1 Διαδικασία

α) Σκοπός

Κατά τη δοκιμασία του Πρακτικού Μέρους ελέγχονται οι επαγγελματικές ικανότητες και δεξιότητες του εξεταζομένου, όπως αυτές περιγράφονται στη Συνοπτική Περιγραφή Επαγγέλματος (Job Profile), στη στοχοθεσία εξεταστέας ύλης του επαγγέλματος και τα επιμέρους επαγγελματικά καθήκοντα του Κανονισμού Κατάρτισης της ειδικότητας.

β) Περιεχόμενο εξέτασης

Η εξέταση των υποψηφίων στο Πρακτικό Μέρος γίνεται σε εργαστήρια των Ι.Ε.Κ. ή σε εργαστηριακούς ή εργασιακούς χώρους, όπου οι υποψήφιοι πραγματοποίησαν την πρακτική ή εργαστηριακή τους άσκηση κατά την περίοδο της Κατάρτισής τους ή σε εργαστήρια άλλων μονάδων (εκπαιδευτικών ή επαγγελματικών) που κατά την κρίση της οικείας Π.Ε.Ε.Π. καλύπτουν τις απαιτήσεις αξιολόγησης.

Οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που περιλαμβάνονται στην στοχοθεσία των δεξιοτήτων και ικανοτήτων της ειδικότητας και μπορούν να πραγματοποιηθούν στους επιλεγμένους χώρους αξιολόγησης.

Στο εργαστήριο μπορούν ταυτόχρονα να εξετάζονται περισσότεροι του ενός υποψήφιοι, με διαφορετικά θέματα και ανάλογα με τη δυνατότητα των συγκεκριμένων χώρων.

Οι εξεταστές βρίσκονται στον ίδιο χώρο και μετά την πάροδο εύλογου χρόνου ελέγχουν τις πραγματοποιηθείσες ασκήσεις και τα αποτελέσματα των έργων και εφόσον κρίνουν ότι αυτό χρειάζεται ή απαιτείται από το είδος εξέτασης, προχωρούν και σε προφορικές ερωτήσεις - διευκρινίσεις επί του εκτελεσθέντος έργου.

Κάθε υποψήφιος εξετάζεται και βαθμολογείται από τρεις εξεταστές οι οποίοι ορίζονται από τον Ο.Ε.Ε.Κ., ύστερα από πρόταση της οικείας Π.Ε.Ε.Π. και εκπροσωπούν τον Ο.Ε.Ε.Κ. και τους κοινωνικούς εταίρους σε περιφερειακό επίπεδο. Ο υποψήφιος θεωρείται επιτυχών εφόσον οι δύο (2) από τους τρεις (3) εξεταστές τον χαρακτηρίσουν επιτυχόντα.

γ) Διαδικασία εξέτασης

Το πρόγραμμα εξέτασης του Πρακτικού Μέρους για κάθε ειδικότητα ανακοινώνεται από την Π.Ε.Ε.Π. Η διάρκεια του εξεταστικού προγράμματος της πρακτικής δοκιμασίας εξαρτάται από τον αριθμό των υποψηφίων σε κάθε περιφέρεια και τη διατιθέμενη υποδομή.

Οι υποψήφιοι προσέρχονται στο συγκεκριμένο εργαστήριο ή εργασιακό χώρο την ημέρα και ώρα που έχει οριστεί για την εξέτασή τους.

Οι υποψήφιοι μπορούν να εξετάζονται σε περισσότερα από ένα εργαστήρια αν η ειδικότητα και η δέσμη των εξεταζομένων θεμάτων το επιτρέπουν κατά την κρίση της εξεταστικής επιτροπής.

δ) Διάρκεια εξετάσεων

Το Πρακτικό Μέρος εξετάζεται για **τρεις (3) ώρες**.

3.2.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής**, εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.

A. Βασικές αρχές διατροφής

Να εκτελεί :

- Πρόγραμμα παρασκευής τροφής για υγιή άτομα (βρέφη, παιδιά, εφήβους, εγκυμονούσες, γαλουχούσες, ενήλικες, ηλικιωμένους, αθλητές).
- Κανόνες διακίνησης παρασκευασμένων τροφίμων για υγιή άτομα.
- Κανόνες αποκομιδής απορριμάτων διατροφής.

B. Οργάνωση υπηρεσιών διατροφικής φροντίδας

Να εκτελεί :

- Κοστολόγηση και προκοστολόγηση προγραμμάτων διατροφής .
- Παραγγελίες τροφίμων.
- Έλεγχο τακτοποίησης του δίσκου ασθενούς
- Εκφώνηση διαιτητικών συστάσεων σε κεντρικά συστήματα σίτισης
- Ενημέρωση κάρτας ασθενούς
- Ενημέρωση συγκεντρωτικών καταστάσεων τροφίμων
- Καταχώρηση διαιτητικών στοιχείων σε ηλεκτρονικούς υπολογιστές.

Γ. Υγιεινή και ασφάλεια των χώρων σίτισης

Να εκτελεί :

- Επίβλεψη τήρησης συνθηκών εργασίας στους χώρους σίτισης
- Δειγματοληψία τροφίμων.
- Έλεγχο για την ασφαλή λειτουργία του τεχνολογικού εξοπλισμού.
- Έλεγχο υγιεινής χώρων.

Δ. Παρασκευή τροφίμων

Να εκτελεί :

- Βασικές μαγειρικές παρασκευές
- Βασικές συνθέσεις ειδικών διαιτών
- Βασικές συνθέσεις για ρινογαστρικό καθετήρα
- Σερβίρισμα ασθενών
- Έλεγχο δίσκου ασθενών

- Ελεγχο αναλώσιμου και μη υλικού διατροφικής φροντίδας.

4. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ

A. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. Τι είναι ενέργεια και ποια η σχέση της με τη διατροφή;
2. Να αναφέρετε βασικές πηγές υδατοδιαλυτών βιταμινών.
3. Ποιες είναι οι βασικές πηγές των λιποδιαλυτών βιταμινών;
4. Βασικές πηγές υδατοδιαλυτών βιταμινών.
5. Τι είναι οι υδατάνθρακες και πώς διαχωρίζονται;
6. Τι είναι οι γλυκαντικές ουσίες;
7. Ποιες γλυκαντικές ουσίες γνωρίζετε;
8. Ποια είναι η σχέση κατανάλωσης ζάχαρης με την υγεία;
9. Ποιες είναι οι πιο συνηθισμένες πηγές αμύλου και υδατανθράκων από τη διατροφή;
10. Τι είναι τα λιπίδια και πώς ταξινομούνται από διατροφική άποψη;
11. Ποια είναι τα σπουδαιότερα λιπαρά οξέα που γνωρίζετε;
12. Τι είναι οι πρωτεΐνες και ποιος ο βιολογικός τους ρόλος;
13. Ποια είναι τα απαραίτητα αμινοξέα;
14. Ποια είναι η πρόσληψη των πρωτεϊνών που θεωρείται ιδεώδης για τα υγιή άτομα;
15. Ποιες είναι οι βασικές ομάδες τροφίμων;
16. Ποιοι είναι οι κύριοι εκπρόσωποι της ομάδας του κρέατος και του γάλακτος;
17. Ποια βασικά θρεπτικά στοιχεία προσλαμβάνει το άτομο από τις ομάδες των φρούτων και των λαχανικών ;
18. Ποιοι οι κυριότεροι εκπρόσωποι της ομάδας των λιπών;
19. Ποια είναι η χρησιμότητα του νερού ως βασικού θρεπτικού συστατικού του οργανισμού;
20. Τι είναι η χλωρίωση του νερού;
21. Τι είναι τα ισοδύναμα των τροφίμων;
22. Αναφέρετε ισοδυναμίες κρέατος.
23. Τι είναι το RDA;
24. Τι είναι τα μεταλλικά άλατα;
25. Να αναφέρετε πηγές μαγνησίου, καλίου, νατρίου και χλωρίου.
26. Ποια είναι τα συμπτώματα στέρξης φθορίου, σιδήρου και ιωδίου;
27. Πώς προσδιορίζονται οι ενεργειακές ανάγκες των υγιών ατόμων;
28. Τι είναι οι βιταμίνες και ποιος ο βιολογικός τους ρόλος;
29. Ποια είναι τα συμπτώματα έλλειψης για τις λιποδιαλυτές βιταμίνες A, E, D και K;
30. Αναφέρετε διαιτητικές πηγές μονοσακχαριτών και δισακχαριτών.
31. Τι ξέρετε για τους σύνθετους υδατάνθρακες και το ρόλο τους στην υγεία;
32. Τι είναι οι φυτικές ίνες και ποιος ο ρόλος τους και η σπουδαιότητά τους για τον ανθρώπινο οργανισμό;
33. Ποιες είναι οι βασικές λειτουργίες των υδατανθράκων στον οργανισμό;
34. Ποιες είναι οι συνέπειες από την υπερκατανάλωση λιπών για την υγεία;
35. Τι είναι τα χυλομικρά και με ποια νοσήματα σχετίζονται;

36. Ποια είναι η ενδεδειγμένη συμμετοχή των λιπιδίων στη διαμόρφωση της ενεργειακής πρόσληψης των ατόμων;
37. Ποιες είναι οι βασικές λειτουργίες των λιπών στον οργανισμό;
38. Πώς υπολογίζονται οι ανάγκες πρόσληψης πρωτεΐνης για τα υγιή άτομα;
39. Ποιες είναι οι απαιτήσεις του ατόμου σε απαραίτητα αμινοξέα;
40. Ποιες είναι οι συνέπειες της υπερβολικής πρόσληψης αλκοόλ στον οργανισμό;
41. Τι γνωρίζετε για την ποιότητα του πόσιμου νερού;
42. Πώς γίνεται ο υπολογισμός των θρεπτικών αναγκών του οργανισμού;
43. Να αναφέρετε συμπτώματα στέρησης ασβεστίου, φωσφόρου.
44. Να αναφέρετε τέσσερα βασικά ιχνοστοιχεία και τις βασικές λειτουργίες που επιτελούν.
45. Να αναφέρετε συμπτώματα τοξικότητας από υπερβολική πρόσληψη ιχνοστοιχείων, όπως χαλκού, σιδήρου, ψευδαργύρου.
46. Περιγράψτε τους ασφαλέστερους τρόπους συντήρησης τροφίμων.
47. Τι είναι τα χημικά πρόσθετα;
48. Τι είναι ο κατάλογος “GRAS” ;
49. Τι γνωρίζετε για την ακτινοβολήση των τροφίμων;
50. Ποια είναι τα θερμιδογόνα συστατικά και ποιες βασικές ανάγκες του οργανισμού εξυπηρετεί το καθένα;
51. Αναφέρετε συμπτώματα τοξικότητας ή ειδικούς παράγοντες κινδύνου από υπερκατανάλωση λιποδιαλυτών βιταμινών.
52. Ποιος είναι ο βιολογικός ρόλος και οι πηγές των βιταμινών B12, νιασίνης, φυλλικού οξέος και ασκορβικού οξέος;
53. Αναφέρετε συμπτώματα έλλειψης θειαμίνης και ασκορβικού οξέος.
54. Πώς γίνεται η χρησιμοποίηση της γλυκόζης από τον οργανισμό;
55. Πώς ρυθμίζονται τα επίπεδα γλυκόζης του αίματος;
56. Ποιες θεωρούνται οι ιδεώδεις προσλήψεις υδατανθράκων για υγιείς ενήλικες και γιατί;
57. Τι είναι τα λιπαρά οξέα και πώς μεταβιβάζονται στον οργανισμό;
58. Τι είναι τα τριγλυκερίδια μέσης αλύσου;
59. Ποιοι είναι οι βασικοί μεταβολικοί δρόμοι των λιπιδίων;
60. Τι είναι το ισοζύγιο αζώτου;
61. Ποιος είναι ο ρόλος του ήπατος στο μεταβολισμό των πρωτεϊνών;
62. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τις πρωτεϊνικές απαιτήσεις;
63. Τι είναι το αλκοόλ; Ποια είναι η θερμιδική του αποτίμηση και ο μεταβολισμός του στον οργανισμό;
64. Ποιες είναι οι συνέπειες της χρόνιας πρόσληψης οινοπνεύματος στο γαστρεντερικό σύστημα;
65. Ποιες είναι οι χαρακτηριστικές ιδιότητες των φυτικών και ζωικών ινών στο μαγείρεμα;
66. Αναφέρετε πέντε (5) παραδείγματα χρωστικών υλών στα τρόφιμα.
67. Αναφέρετε ουσίες που ενισχύουν τη γεύση στα τρόφιμα.
68. Περιγράψτε βασικές συστάσεις που πρέπει ν’ ακολουθούν οι καταναλωτές για ν’ αποφύγουν τις αρνητικές επιπτώσεις των προσθετικών στην υγεία.

Β. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

1. Ποιους όρους πρέπει να πληροί η τροφή;
2. Τι είναι τα ιχθυέλαια;
3. Τι ξέρετε για τα σάκχαρα;
4. Ποια η σύσταση του πόσιμου ύδατος;
5. Τι είναι οι αμίνες;
6. Τι είναι οι καρβονυλικές ενώσεις;
7. Ποιες είναι οι βασικές ιδιότητες του καφέ, του κακάο και του τσαγιού και ποια η επίδρασή τους στον οργανισμό;
8. Τι είναι η ικανότητα κορεσμού;
9. Περιγράψτε μερικά ευφραντικά και τη χρησιμότητά τους στην καθημερινή διατροφή.
10. Ποιες είναι οι διαφορές της παστερίωσης από την αποστείρωση του γάλακτος(ως προς τη διαδικασία επεξεργασίας);
11. Ποιοι είναι οι κίνδυνοι από τη συσκευασία και φύλαξη των τροφίμων;
12. Ποια είναι η θρεπτική αξία των σιτηρών και των προϊόντων τους;
13. Ποιες αλλοιώσεις μπορεί να υποστούν τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα;
14. Τι είναι η οξύμετρία και τι η αλκαλιμετρία;
15. Τι ξέρετε για τους αρωματικούς υδρογονάνθρακες;

Γ. ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΥΓΙΩΝ ΑΤΟΜΩΝ

1. Πρέπει να γίνεται χρήση συμπληρωμάτων διατροφής από τους αθλητές;
2. Ποιος είναι ο ρόλος του νερού στην άθληση;
3. Σε τι διαφοροποιείται η διατροφή των υγιών ατόμων από τα αθλούμενα άτομα;
4. Πώς εκτιμάται η ενεργειακή πρόσληψη των αθλουμένων ατόμων;
5. Ποιες είναι οι απαιτήσεις σε βιταμίνες και ιχνοστοιχεία των αθλουμένων ατόμων;
6. Ποια είναι τα εργογενή τρόφιμα;
7. Τι πρέπει να προσέχουν οι αθλούμενοι έτσι ώστε να εξασφαλίζουν από τη διατροφή τους τα απαραίτητα ιχνοστοιχεία και βιταμίνες;
8. Πρέπει να κάνουν χρήση αλκοόλ τα αθλούμενα άτομα;
9. Ποιες βασικές αρχές διατροφής πρέπει να τηρούν οι εγκυμονούσες;
10. Ποιες διαιτητικές οδηγίες πρέπει να ακολουθούν οι μητέρες που θηλάζουν;
11. Ποιοι ανοσολογικοί παράγοντες υπάρχουν στο μητρικό γάλα;
12. Ποιες αντενδείξεις υπάρχουν για θηλασμό;
13. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την επιτυχία του θηλασμού;
14. Ποιες είναι οι συνέπειες της γήρανσης στην κατάσταση θρέψης των ηλικιωμένων ατόμων;
15. Ποιες είναι οι συνήθεις διατροφικές διαταραχές της πρώτης παιδικής ηλικίας;
16. Πώς μπορούμε να προφυλάξουμε τους ηλικιωμένους από τον υποσιτισμό;
17. Πώς γίνεται η εκτίμηση της διατροφικής κατάστασης των ηλικιωμένων;
18. Πρέπει να γίνεται συμπληρωματική χορήγηση βιταμινών και ιχνοστοιχείων στους ηλικιωμένους και σε ποιες περιπτώσεις;

19. Ποιες φάσεις περιλαμβάνει η σταδιοποίηση της διατροφικής προετοιμασίας των αθλητών;
20. Ποια κριτήρια πρέπει να υπάρχουν ,προκειμένου να συνταχθεί η διαίτα ενός αθλητή;
21. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα του μητρικού θηλασμού έναντι των γαλάτων του εμπορίου;
22. Με ποιους τρόπους μπορεί να προωθηθεί και να αυξηθεί ο αριθμός των μητέρων που θηλάζουν;
23. Ποιες βασικές συμβουλές θα δίνετε σε γονείς με υγιή βρέφη, σχετικά με τη διατροφή τους;
24. Ποιοι βασικοί παράγοντες μπορούν να οδηγήσουν βρέφη και παιδιά σε υποσιτισμό;
25. Ποιες είναι οι θρεπτικές ανάγκες των νηπίων και από τι εξαρτώνται;
26. Τι πρέπει να προσέχουμε, όταν σχεδιάζουμε δίαιτες για παχύσαρκα παιδιά;
27. Ποιες είναι οι συνήθεις διατροφικές διαταραχές στους υπερήλικες και ποια η αιτιολογία τους;

Δ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ - ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ

1. Ποιοι είναι οι βασικοί ιστοί του οργανισμού;
2. Τι είναι οι νευροδιαβιβαστικές ουσίες;
3. Τι είναι τα κετονοσώματα;
4. Ποια είναι η βασική σύσταση των οστών;
5. Ποιες είναι οι βασικές ιδιότητες του σκελετικού μυός;
6. Τι γνωρίζετε για το μηχανισμό της όσφρησης και της γεύσης;
7. Ποια είναι η βασική σύσταση του ανθρώπινου σώματος;
8. Τι είναι το ισοζύγιο του νερού;
9. Ποια είναι η έννοια του PH;
10. Ποια είναι η σύσταση και η λειτουργία του αίματος;
11. Τι είναι η πέψη και ποιες οι χημικές και μηχανικές διεργασίες που υφίστανται τα τρόφιμα στις διάφορες φάσεις της;
12. Ποιος είναι ο ρόλος του παγκρέατος στο μεταβολισμό των υδατανθράκων;
13. Ποια είναι η βασική λειτουργία του θυρεοειδούς αδένου;
14. Περιγράψτε βασικά στοιχεία της λειτουργίας των νεφρών.
15. Τι είναι η γλυκονεογένεση;
16. Από τι προκαλούνται οι διαταραχές στο μεταβολισμό της γλυκόζης;

Ε. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ - ΓΕΝΕΤΙΚΗΣ

1. Τι είναι τα χρωμοσώματα;
2. Τι είναι τα γονίδια;
3. Τι γνωρίζετε για τους νόμους του MENDEL;
4. Τι γνωρίζετε για τη μεταλλακτικότητα των οργανισμών;

ΣΤ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΝΟΣΟΛΟΓΙΑΣ

1. Ποια είναι τα κύρια νοσήματα του αναπνευστικού συστήματος;
2. Ποια είναι η αιτιολογία του καρκίνου του πνεύμονα;

3. Ποια είναι τα κύρια διαιτητικά θεραπευτικά μέτρα για την αντιμετώπιση της υπέρτασης;
4. Ποιοι διατροφικοί παράγοντες σχετίζονται με τον καρκίνο του στομάχου;
5. Ποια τρόφιμα αποφεύγουμε στη χρόνια γαστρίτιδα;
6. Ποια είναι τα συμπτώματα στο ευερέθιστο έντερο;
7. Ποιοι διατροφικοί παράγοντες αυξάνουν τη συχνότητα εκδήλωσης του καρκίνου του παχέος εντέρου;
8. Τι είναι η παγκρεατίτιδα και σε τι διαχωρίζεται;
9. Ποιες αιτίες μπορούν να προκαλέσουν λιθίαση των νεφρών;
10. Τι είναι ο σακχαρώδης διαβήτης και ποιοι είναι οι κλινικοί του τύποι;
11. Ποια είναι η αιτιολογία του βρογχικού άσθματος;
12. Ποιες είναι οι εκδηλώσεις ανεπάρκειας της αριστεράς κοιλίας;
13. Ποια είναι τα κυριότερα αίτια κάμψης της δεξιάς κοιλίας;
14. Ποιες αιτίες προκαλούν αυξημένο καρδιακό έργο;
15. Περιγράψτε μερικές από τις αιτίες που μπορούν να προκαλέσουν βλάβες στο μυοκάρδιο.
16. Ποιες είναι οι κύριες εκδηλώσεις της στεφανιαίας νόσου;
17. Τι είναι η «υπερλιπιδαιμία» και πώς αντιμετωπίζεται;
18. Ποια είναι τα κύρια συμπτώματα του οξέος εμφράγματος του μυοκαρδίου;
19. Τι είναι το καρδιογενές σοκ;
20. Τι είναι η περιφερική κυκλοφορική ανεπάρκεια;
21. Ποιες αιτίες μπορεί να προκαλέσουν περικαρδίτιδα;
22. Τι εννοούμε όταν λέμε αυξημένη αρτηριακή πίεση;
23. Τι είναι το έλκος στομάχου και ποια η αιτιολογία του;
24. Τι είναι το σύνδρομο DUMPING;
25. Ποιες είναι οι βασικότερες εκδηλώσεις της νόσου του CROHN;
26. Πού οφείλονται οι ηπατίτιδες Α και Β ;
27. Τι είναι η κίρρωση του ήπατος και ποιες οι κύριες αιτίες που την προκαλούν ;
28. Ποιες είναι οι κυριότερες εκδηλώσεις της υπατικής ανεπάρκειας;
29. Ποια είναι τα αίτια της οξείας νεφρικής ανεπάρκειας;
30. Τι είναι το νεφρωσικό σύνδρομο;
31. Πώς αντιμετωπίζεται η χρόνια νεφρική ανεπάρκεια;
32. Ποιες είναι οι βασικές αρχές θεραπείας στο σακχαρώδη διαβήτη;

Ζ. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑΣ - ΦΑΡΜΑΚΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ

1. Ποιος είναι ο ορισμός της παχυσαρκίας;
2. Αναφέρετε τους τύπους της παχυσαρκίας.
3. Αναφέρετε επιγραμματικά τους τρόπους αντιμετώπισης της παχυσαρκίας.
4. Τι γνωρίζετε για τις μεταβολικές διαταραχές στην παχυσαρκία;
5. Ποια είναι η σχέση της παχυσαρκίας με την ισχαιμική καρδιοπάθεια;
6. Ποια είναι η σχέση παχυσαρκίας και σακχαρώδη διαβήτη;
7. Αναφέρετε τα βασικά σημεία που πρέπει να λάβει κανείς υπόψη του, προκειμένου να συντάξει μια υποθερμιδική δίαιτα.

8. Πώς γίνεται η επιλογή μιας υποθερμιδικής διαίτας;
9. Ποια νοσήματα επιβαρύνει ή προκαλεί η παχυσαρκία;
10. Ποιες είναι οι επιδράσεις της παχυσαρκίας στο αγγειακό σύστημα;
11. Ενδείκνυται ή όχι η χρήση αλκοόλ στις υποθερμιδικές δίαιτες και γιατί;
12. Σε τι συνίσταται η ψυχολογική υποστήριξη ατόμων που εντάσσονται σε υποθερμιδική διαίτα;
13. Ποιες κατηγορίες φαρμάκων χρησιμοποιούνται για την αντιμετώπιση της παχυσαρκίας;
14. Ποιος είναι ο ρόλος της σωματικής άσκησης στη θεραπεία της παχυσαρκίας;
15. Ποιος είναι ο ρόλος της άσκησης στην πρόληψη της παχυσαρκίας;
16. Ποιοι είναι οι συνήθεις τύποι χειρουργικής αντιμετώπισης της παχυσαρκίας;
17. Ποια είναι τα αίτια της κακής εντερικής απορρόφησης;
18. Ποια είναι η κλινική εικόνα του ευερέθιστου εντέρου;
19. Τι είναι η κίρρωση του ήπατος;
20. Από ποιους παράγοντες εξαρτάται η απορρόφηση των φαρμάκων;
21. Ποιες είναι οι αντενδείξεις για τη μείωση του σωματικού βάρους;
22. Σε τι συνίσταται η διαιτητική θεραπεία της παχυσαρκίας;
23. Τι γνωρίζετε για τη χειρουργική αντιμετώπιση της παχυσαρκίας;
24. Ποιες είναι οι ψυχολογικές επιβαρύνσεις των παχύσαρκων ατόμων;
25. Ποια νοσήματα ή νοσηρές καταστάσεις συνδέονται θετικά με παθήσεις των αρθρώσεων, των μυών και του συνδετικού ιστού;
26. Ποιες ενδοκρινικές και μεταβολικές λειτουργίες επιβαρύνονται από την παχυσαρκία και ποια νοσήματα προκαλούνται;
27. Ποιες είναι οι συνήθεις αιτίες θανάτων εξαιτίας της παχυσαρκίας;
28. Ένας από τους δραστικούς τρόπους μείωσης του θερμιδικού ισοζυγίου είναι η πλήρης νηστεία. Σε τι συνίσταται και ποιους κινδύνους έχει η εφαρμογή της;
29. Με ποια κριτήρια πρέπει να καθορίζεται η μείωση των θερμίδων σε μια υποθερμιδική διαίτα και γιατί;
30. Πώς πρέπει να ορίζεται η πρωτεϊνική πρόσληψη στις δίαιτες παχύσαρκων ατόμων;
31. Περιγράψτε βασικά κλινικά σημεία της νόσου του CROHN.
32. Τι είναι η ελκώδης κολίτις και ποια είναι τα βασικά κλινικά της σημεία;
33. Ποιες ασθένειες υπονοούνται με τον όρο χρόνια ηπατοπάθεια;
34. Αναφέρετε παράγοντες που επηρεάζουν την ενέργεια ενός φαρμάκου.

Η. ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΝΟΣΗΜΑΤΩΝ

1. Ποιες είναι οι βασικές διατροφικές απαιτήσεις των διαβητικών ασθενών;
2. Ποιες είναι οι συστάσεις για τη διαιτητική αντιμετώπιση του σακχαρώδη διαβήτη τύπου I;
3. Ποιες είναι οι βασικές συστάσεις για τη διαιτητική αντιμετώπιση του «σακχαρώδη διαβήτη τύπου II»;
4. Ποιος είναι ο ρόλος των άπεπτων φυτικών ινών στο σακχαρώδη διαβήτη;
5. Ποιες τροφές πρέπει ν' αποφεύγονται από τους διαβητικούς;
6. Τι είναι υπογλυκαιμία και πώς αντιμετωπίζεται ;
7. Ποιοι είναι οι βασικοί παράγοντες κινδύνου για τη στεφανιαία νόσο;
8. Ποιες είναι οι βασικές διαιτητικές συστάσεις για τη μείωση των παραγόντων κινδύνου από στεφανιαία νόσο;

9. Ποιες είναι οι κυριότερες υπερλιπιδαιμίες (ταξινόμηση);
10. Βασικές συστάσεις για την αντιμετώπιση της αυξημένης χοληστερίνης.
11. Ποιοι διατροφικοί παράγοντες αυξάνουν την αρτηριακή πίεση;
12. Ποιοι διατροφικοί παράγοντες σχετίζονται με την πτώση της αρτηριακής πίεσης;
13. Αναφέρετε μερικές βασικές αρχές διατροφής κατάλληλες για την πρόληψη της υπέρτασης.
14. Αναφέρετε μερικές βασικές οδηγίες που πρέπει ν' ακολουθήσουν ασθενείς με γαστρεντερικές παθήσεις.
15. Ποιες τροφές πρέπει ν' αποφεύγουν οι ασθενείς με πεπτικό έλκος;
16. Τι είναι η κοιλιοκάκη και ποια τρόφιμα πρέπει ν' αποφεύγονται από τους ασθενείς που έχουν αυτή τη νόσο;
17. Ποιες τροφές πρέπει ν' αποφεύγονται από ασθενείς με ευερέθιστο έντερο;
18. Περιγράψτε τις βασικές οδηγίες που πρέπει να τηρήσει ένας ασθενής με δυσκοιλιότητα.
19. Ποιοι είναι οι βασικοί διατροφικοί κανόνες για την αντιμετώπιση της λιθίασης των νεφρών;
20. Τι πρέπει ν' αποφεύγουν ασθενείς με χρόνια ηπατοπάθεια;
21. Ποιες είναι οι βασικές διαιτητικές συστάσεις στη χολολιθίαση;
22. Τι είναι ο γλυκαιμικός δείκτης;
23. Ποια είναι τα βασικά στοιχεία εξατομίκευσης της δίαιτας του διαβητικού;
24. Είναι αναγκαίες οι διαβητικές τροφές στους διαβητικούς; Αιτιολογήστε.
25. Ποια γλυκαντικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν από ένα διαβητικό άτομο;
26. Ποια είναι η σχέση διατροφής και άσκησης στην καλή ρύθμιση του διαβητικού ατόμου;
27. Ποιοι διατροφικοί παράγοντες σχετίζονται με τον κίνδυνο στεφανιαίας νόσου;
28. Τι είναι οι υπερλιπιδαιμίες και ποιες οι επιπτώσεις τους στην υγεία;
29. Τι είναι τα τριγλυκερίδια και ποια τρόφιμα πρέπει να αποφεύγονται όταν υπάρχει υπερτριγλυκεριδαιμία ;
30. Ποια είναι τα αίτια της οισοφαγίτιδας και πώς αυτή αντιμετωπίζεται διατροφικά;
31. Αναφέρετε μερικά βασικά σημεία της διαιτητικής αντιμετώπισης του πεπτικού έλκους.
32. Τι πρέπει να προσέχει από πλευράς διατροφής ένας ασθενής με σύνδρομο DUMPING;
33. Τι είναι η υπολακτασία ; Πού οφείλεται και πώς αντιμετωπίζεται διατροφικά;
34. Ποια τρόφιμα πρέπει ν' αποφεύγουν ασθενείς με εκκολπωματώση του εντέρου;
35. Ποιες τροφές συνιστώνται για κατανάλωση και ποιες για αποφυγή σε ασθενείς με ελκώδη κολίτιδα;
36. Ποιοι είναι οι διαιτητικοί στόχοι της αντιμετώπισης της νεφρικής ανεπάρκειας;
37. Πώς εκτιμάται η πρόσληψη πρωτεΐνης από ασθενή με νεφρωσικό σύνδρομο;
38. Ποιες είναι οι μεταβολικές συνέπειες από μια ηπατική βλάβη;
39. Ποια είναι τα βασικά στοιχεία της δίαιτας ασθενών με λιπώδες ήπαρ;
40. Ποια είναι τα αίτια και ποια η αντιμετώπιση της παγκρεατίτιδας;

Θ. ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΔΙΑΤΡΟΦΗ

1. Περιγράψτε αλληλεπίδραση ομάδων προς την κοινότητα και της κοινότητας προς τις κοινωνικές ομάδες;
2. Αναφέρετε μεθόδους ομαλοποίησης της συμπεριφοράς δύστροπων ατόμων.
3. Ποιος είναι ο ρόλος της επαρκούς διατροφής στην πνευματική ανάπτυξη των ατόμων;
4. Ποιες είναι οι συνήθειες διαταραχές της διατροφικής συμπεριφοράς των ατόμων;

5. Τι είναι η ψυχογενής ανορεξία;
6. Τι είναι η ψυχογενής βουλιμία;
7. Πώς αντιμετωπίζεται διαιτητικά ένα ανορεκτικό άτομο;
8. Ποιος είναι ο ρόλος της διατροφικής εκπαίδευσης στα βουλιμικά άτομα;
9. Ποιος είναι ο ρόλος του διαιτολόγου στη διαμόρφωση σωστής διατροφικής συμπεριφοράς σε υγιή και νοσούντα άτομα;
10. Ποια η άποψή σας σχετικά με την κοινωνική ζωή ως βάση ανάπτυξης της ανθρώπινης επικοινωνίας;
11. Ποιες είναι οι επιπτώσεις της υπερβολικής κατανάλωσης του αλκοόλ για την κοινωνία;
12. Ποιες είναι οι θετικές και οι αρνητικές επιπτώσεις της τεχνολογίας των τροφίμων στην υγεία;

I. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ

1. Αναφέρετε βασικά σημεία σωστής διοίκησης αποθεμάτων διατροφής.
2. Αναφέρετε κριτήρια σχεδιασμού διαιτολογίου για μεγάλες πληθυσμιακές ομάδες.

K. ΝΟΜΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

1. Αναφέρετε μερικές γενικές διατάξεις που περιγράφονται στον κώδικα τροφίμων και ποτών.

Λ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΩΡΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ

1. Αναφέρετε μερικά στοιχεία εξασφάλισης της υγιεινής των εξοπλισμών των μαζικών χώρων εστίασης.
2. Ποια είναι τα βασικά σημεία εξασφάλισης υγιεινής από πλευράς κτιριακών εγκαταστάσεων;

M. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τι είναι η διαιτητική συνταγογραφία;
2. Τι είναι τα μικροκύματα;
3. Ποιοι θεωρούνται υγιεινοί τρόποι μαγειρέματος;
4. Ποια είναι η επίδραση της ψύξης στη διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων;
5. Αναφέρετε τροφές που θα συνιστούσατε για μέτριο περιορισμό του καλίου.
6. Αναφέρετε τροφές που είναι απαγορευτικές σε δίαιτες με περιορισμένο Νάτριο.
7. Αναφέρετε νέες μεθόδους και τεχνικές παρασκευής τροφίμων.
8. Ποια βασικά σημεία πρέπει να διασφαλίζουν οι συνταγές για μαγειρικές παρασκευές κατάλληλες για άτομα με καρδιοπάθειες;
9. Αναφέρετε τα τρόφιμα που θα χρησιμοποιήσετε σ' ένα διαιτολόγιο ελεύθερο γλουτένης.
10. Περιγράψτε μια υποθερμιδική δίαιτα 1.000 kcal.
11. Περιγράψτε τα βασικά σημεία μιας δίαιτας διαβητικού με περίπου 1.400 kcal.

12. Να αναφέρετε τρόφιμα που θα χρησιμοποιούσατε σε μια δίαιτα με αυξημένες παροχές «τριγλυκεριδίων μέσης αλύσου».
13. Περιγράψτε μια δίαιτα με 3ο γρ. λεύκωμα.

Ν. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Ποια είναι τα βασικά μέσα συντήρησης τροφίμων;
2. Τι είναι οι γαστρεντερίτιδες;
3. Τι είναι η τοξίνωση;
4. Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι παθογόνοι μύκητες;
5. Να αναφέρετε παραδείγματα χρήσιμων μυκήτων.
6. Ποιες είναι οι συνήθεις τοξικές ουσίες που συναντά κανείς στα τρόφιμα;
7. Ποιοι είναι οι βασικοί κανόνες υγιεινής χώρων σίτισης;
8. Ποια νοσήματα μπορεί να προκληθούν από το μη παστεριωμένο γάλα;
9. Αναφέρετε νοσήματα που μπορεί να προκληθούν από πόση μολυσμένου νερού.
10. Ποια νοσήματα χαρακτηρίζονται με τον όρο τροφικές δηλητηριάσεις;
11. Τι εννοούμε με τον όρο «έλεγχος τροφίμων»;
12. Τι είναι οι τοξίνες;
13. Ποια είναι τα συνήθη μικρόβια που συναντά κανείς στο νερό;
14. Ποιοι τρόποι συντήρησης τροφίμων θεωρούνται ενδεδειγμένοι για τη δημόσια υγεία και γιατί;
15. Αναφέρετε βασικά σημεία που πρέπει να τηρούνται κατά τη δειγματοληψία τροφίμων.
16. Ποιες οι συχνότερες τροφικές δηλητηριάσεις και πώς προκαλούνται;
17. Τι γνωρίζετε για τη σαλμονέλα;

Ξ. ΤΕΧΝΗΤΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΗΣ ΘΡΕΨΗΣ

1. Ποιες θεωρούμε ειδικές μορφές σίτισης;
2. Ποιο βασικό διατροφικό στοιχείο περιορίζουμε στις παθήσεις των νεφρών;
3. Για ποιους ασθενείς προορίζεται η μαλακή δίαιτα;
4. Τι είναι η χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής από το στόμα;
5. Τι είναι η παρεντερική διατροφή;
6. Τι είναι το νεφρωσικό σύνδρομο και πώς αντιμετωπίζεται διατροφικά;
7. Περιγράψτε μερικές διαιτητικές οδηγίες για ασθενή με νεφρολιθίαση.
8. Αναφέρετε τροφές που επιτρέπονται ή απαγορεύονται σε δίαιτες περιοριστικές σε νάτριο.
9. Ποια ιχνοστοιχεία πρέπει να προσέχουμε κατά το σχεδιασμό ασθενών με χρόνια νεφρική ανεπάρκεια;
10. Ποιες είναι οι μεταβολικές αντιδράσεις του οργανισμού στο τραύμα;
11. Τι πρέπει να προσέχουμε στη δίαιτα μεταχειρουργικών ασθενών;
12. Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά μιας πλήρους υδρικής δίαιτας.
13. Τροφές που συνιστώνται και δε συνιστώνται σε μια μαλακή δίαιτα.
14. Ποια είναι τα βασικά σημεία σχεδιασμού δίαιτας για ασθενή με πυρετό;

15. Τι γνωρίζετε για τη διατροφική αντιμετώπιση των εγκαυμάτων;
16. Τι επιπλοκές μπορεί να προκαλέσει η σίτιση με ρινογαστρικό καθετήρα;
17. Περιγράψτε μερικές οδηγίες που καθιστούν ασφαλή την εντερική διατροφή.
18. Περιγράψτε μορφές εντερικής διατροφής.
19. Ποια είναι η διαφορά ανάμεσα στην περιφερική και την κεντρική παρεντερική διατροφή;
20. Πώς γίνεται η πρωτεϊνική εκτίμηση ασθενών με οξεία νεφρική ανεπάρκεια;