

1. Τίτλος σπουδών/προσόν ¹

**Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Επιπέδου 5. Ειδικότητα Ι.Ε.Κ.:
ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ**

2. Μεταφρασμένος τίτλος ²

**Vocational Training Diploma Initial Vocational Training (I.E.K.) Level 5. Specialty of I.E.K.:
DIETETICS APPLICATION SPECIALIST**

3. Προφίλ ικανοτήτων και δεξιοτήτων

Μαθησιακά αποτελέσματα : Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες. Τυπικά, ο κάτοχος του παρόντος τίτλου σπουδών/προσόντος είναι σε θέση να:

ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αναφέρει τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας σε χώρους παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων.
- Αναλύει τις ιδιότητες των μεγάλων κατηγοριών θρεπτικών συστατικών: υδατάνθρακες, λίπη, πρωτεΐνες, φυτικές ίνες, αλκοόλ, καθώς και των βιταμινών και ιχνοστοιχείων.
- Περιγράφει συνοπτικά τη διαδικασία πέψης στον άνθρωπο και τα κυριότερα ένζυμα που συμμετέχουν σε αυτή.
- Προσδιορίζει βασικές διατροφικές έννοιες (θερμίδα/kcal, δείκτης μάζας σώματος, βασικός μεταβολισμός).
- Προσδιορίζει τους παράγοντες που καθορίζουν τις ημερήσιες διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου ανά φύλο και ανά ηλικία.
- Ερμηνεύει τις έννοιες παχυσαρκία, μεταβολικό σύνδρομο, υποθρεψία, διατροφική αλλεργία, αναβολισμός, καταβολισμός.
- Απαριθμεί τις παθολογικές καταστάσεις που επιβάλλουν ιδιαίτερους διαιτητικούς περιορισμούς (ανεπάρκειες πεπτικών ενζύμων, τροφικές αλλεργίες, χολοκυστοπάθεια, ελκοπάθεια, γαστρίτιδες, φλεγμονώδεις νόσοι εντέρου, σακχ. διαβήτης).
- Συνοψίζει με επάρκεια τα κύρια θρεπτικά συστατικά που περιέχονται σε κάθε κατηγορία τροφίμων.
- Αναφέρει τις μεθόδους μέτρησης βάρους σε ηλεκτρονικούς ζυγούς.
- Παρουσιάζει τις μεθόδους καταγραφής και μέτρησης λίπους με δερματοπυχόμετρο.
- Περιγράφει τις διαθέσιμες ηλεκτρονικές συσκευές και τεχνικές για τον υπολογισμό του βασικού μεταβολισμού.
- Περιγράφει τον τρόπο σίτισης και προετοιμασίας γεύματος ειδικών κατηγοριών ασθενών, όπως αυτών που φέρουν ρινογαστρικό σωλήνα (levin) ή γαστροστομία.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Ταξινομεί τα διατροφικά προγράμματα και την πορεία των ασθενών/πελατών, σύμφωνα με τις υποδείξεις του υπευθύνου διαιτολόγου.
- Ελέγχει την ποιότητα και την ασφάλεια κατά την προετοιμασία και συσκευασία των γευμάτων, σύμφωνα με τις απαιτούμενες προδιαγραφές.
- Σχεδιάζει διαιτολόγια για ομάδες σύμφωνα με τις αρχές της υγιεινής διατροφής (π.χ. κατασκηνώσεις, παιδικούς σταθμούς).
- Συνθέτει ειδικά διαιτολόγια βάσει προκαθορισμένων κατηγοριών τροφίμων και δοσολογιών, υπό την εποπτεία του διαιτολόγου.
- Εκτελεί βασικές μαγειρικές παρασκευές και συνθέσεις για ρινογαστρικό καθετήρα, υπό τις οδηγίες του διαιτολόγου.
- Προβαίνει σε μέτρηση και καταγραφή του βάρους των ασθενών και του σωματικού λίπους, εφόσον δοθεί η ανάλογη οδηγία.
- Ελέγχει την τακτοποίηση του δίσκου του ασθενούς, την πληρότητά του σε ποσότητα και τις κατηγορίες τροφίμων, σύμφωνα με τα προκαθορισμένα διαιτολόγια.
- Επιμελείται τον συνεχή έλεγχο της επάρκειας και της ανανέωσης των απαιτούμενων τροφίμων και αναλώσιμων υλικών που σχετίζονται με την παρασκευή τους.
- Πραγματοποιεί δειγματοληψία τροφίμων προκειμένου να ελέγξει την ποιότητα και την καταλληλότητά τους.
- Καταγράφει, προκειμένου να αναφέρει στον υπεύθυνο διαιτολόγο τυχόν προβλήματα στην παρασκευή των γευμάτων, ακατάλληλα τρόφιμα και αναλώσιμα, παρατηρήσεις/δυσανεξίες των ασθενών.
- Χειρίζεται με επάρκεια τον ηλεκτρονικό υπολογιστή και το διαδίκτυο.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Ενεργεί σύμφωνα με την δεοντολογία και τις αρχές του επαγγέλματος του.
- Εργάζεται με αυτονομία ως προς την παροχή ενημέρωσης για τον ορθό τρόπο διατροφής.
- Εργάζεται υπό την εποπτεία διαιτολόγου για τη σύνταξη διαιτολογίων.
- Συνεργάζεται αποτελεσματικά με όλα τα τμήματα και τους συναδέλφους του επαγγελματικού του χώρου..

¹ Στη γλώσσα του πρωτοτύπου. | ² Εφόσον ισχύει. Η παρούσα μετάφραση δεν έχει νομική ισχύ. | ³ Εφόσον ισχύει.

4. Φάσμα επαγγελματών στα οποία έχει πρόσβαση ο/η κάτοχος του τίτλου σπουδών/προσόντος³

Ο κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί ως παραγωγικό στέλεχος σε ινστιτούτα αδυνατίσματος, κέντρα αισθητικής και ομορφιάς, καταστήματα υγιεινής τροφής, οίκους ευγηρίας, παιδικούς σταθμούς, κατασκηνώσεις, νηπιαγωγεία, σχολεία, κλινικές, νοσοκομεία και θεραπευτήρια, στον ιδιωτικό και δημόσιο τομέα καθώς και ως ελεύθερος επαγγελματίας.

Η αναγνώριση του Διπλώματος Επαγγελματικής Κατάρτισης Ι.Ε.Κ. ως τυπικού προσόντος για διορισμό στο δημόσιο τομέα ρυθμίζεται με το Π.Δ. 50/2001 (Φ.Ε.Κ. 39 / Α' / 5-3-2001), ως ισχύει.

5. Επίσημη βάση του τίτλου σπουδών/προσόντος

Φορέας απονομής του τίτλου σπουδών/προσόντος

Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία

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

Επίπεδο (εθνικό ή ευρωπαϊκό) του τίτλου σπουδών¹

Επίπεδο 5 Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων.

Αρχή που είναι αρμόδια για την επικύρωση ή αναγνώριση του τίτλου σπουδών/προσόντος

Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία

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

Κλίμακα βαθμολόγησης / απαιτήσεις επιτυχίας

α) επιτυχής ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και

απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης

β) επιτυχία στο θεωρητικό μέρος των τελικών εξετάσεων πιστοποίησης (κλίμακα βαθμολόγησης 1-20, με βάση το 10)

γ) επιτυχία στο πρακτικό μέρος των τελικών εξετάσεων

πιστοποίησης (επιτυχών / αποτυχών)

Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης¹

Ναι

Διεθνείς συμφωνίες αναγνώρισης των προσόντων¹

Όχι

Νομική βάση

Νόμος 2009/1992 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

Νόμος 4186/2013 περί Αναδιάρθρωσης της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις

Νόμος 4763/2020 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

6. Επίσημα αναγνωρισμένοι τρόποι απόκτησης τίτλου σπουδών/ προσόντος

Επιτυχής συμμετοχή στις εξετάσεις πιστοποίησης απόφοιτων Ι.Ε.Κ.. Συνολική διάρκεια της εκπαίδευσης/κατάρτισης που οδηγεί στο πιστοποιητικό: 4 εξάμηνα (έως τον ν.4186/2013) / 5 εξάμηνα (μετά τον ν.4186/2013)

7. Πρόσθετες πληροφορίες

Προϋποθέσεις εισαγωγής¹

Απολυτήριο ή Πτυχίο Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ή Πτυχίο ΕΠΑΣ (Επίπεδο 4 ΕΠΠ/ΕQF) ΣΕΚ ή ισότιμο τίτλο σπουδών (Επίπεδο 3 ΕΠΠ/ΕQF)

Μετά την ψήφιση του Ν 4763/2020, μόνο με Απολυτήριο Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΓΕΛ ή ΕΠΑΛ) ή ισότιμο τίτλο σπουδών (Επίπεδο 4 ΕΠΠ/ΕQF)

Ενδεικτικά Διδασκόμενα Μαθήματα ειδικότητας:

Ειδικά θέματα φυσικής, Γενική χημεία Ι & ΙΙ, Αρχές διατροφής Ι & ΙΙ, Μοριακή βιολογία και γενετική, Ανατομία - Φυσιολογία Ι & ΙΙ, Αναλυτική χημεία, Μικροβιολογία, Ανθρώπινες σχέσεις - Επικοινωνία, Νοσολογία Ι & ΙΙ, Χημεία τροφίμων, Βιοστατιστική, Βιοχημεία, Ψυχοκοινωνιολογία και διατροφή, Τεχνικές παρασκευής διατροφής Ι & ΙΙ, Βιοτεχνολογία, Νομοθεσία και δεοντολογία, Θεραπευτική διαιτολογία, Παχυσαρκία και μεταβολισμός, Έλεγχος και καταλληλότητα τροφίμων, Αθλητισμός και διατροφή, Ψυχολογία και διατροφή, Διατροφή υγιών ατόμων, Ψυχολογία, Διατροφή, Φαρμακολογία, Υγιεινή και ασφάλεια στους εργασιακούς χώρους, Οργάνωση και διοίκηση διαιτολογικών χώρων, Κλινική παθολογία, Αγγλικά, Χρήση Η/Υ.

Περισσότερες πληροφορίες για το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: www.nqf.gov.gr και <http://proson.eoppep.gr>

Εθνικό Κέντρο Europass Ελλάδας: Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π- EL/NEC

Λεωφόρος Εθνικής Αντιστάσεως 41, 142 34, Ν. Ιωνία, Αθήνα Τηλ. (0030) 210 2709000 europass@eoppep.gr

<http://europass.eoppep.gr>

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

¹ Εφόσον ισχύει.