

# ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΙΤΗ ΤΑΞΗ

|              |                          | ΚΕΦΑΛΑΙΟ  | ΤΙΤΛΟΣ   | ΕΝΟΤΗΤΕΣ/ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΙ   |
|--------------|--------------------------|---|--|---|
| <b>ΓΦΥΣ</b>  | ΦΥΣΙΚΟΘΕΡΑΠΕΙΑ           | 1   | ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ  | 1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6<br>(ΔΕ ΣΥΜΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΙ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΝΟΤΗΤΩΝ 1.3,1.4,1.5,1.6)            |
|              |                          | 2   | ΒΑΔΙΣΗ   | 2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6<br>(ΔΕ ΣΥΜΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΟΙ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΝΟΤΗΤΩΝ 2.3,2.4,2.5,2.6)            |
|              |                          | 3   | ΧΑΛΑΡΩΣΗ   | 3.1,3.2,3.3,3.4   |
|              |                          | 4   | ΜΥΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΣΕΙΣ   | 4.1,4.2,4.3,4.4   |
|              |                          | 5   | ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΣΤΟ ΝΕΡΟ  | 5.1,5.2,5.3,5.4   |
|              |                          | 8   | ΘΕΡΑΠΕΥΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΕ ΑΤΟΜΑ ΤΡΙΤΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ   | 8.1,8.2,8.3,8.4   |
| <b>ΓΦΥΣ</b>  | ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΦΥΣΙΚΟΘΕΡΑΠΕΙΑ  | ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΗΜΙΠΛΗΓΙΑ<br>● Σελ. 15 .<br>● Ενότητες: 1.1, 1.2, 1.3, 1.4α, 1.4β, 1.5β .   |  | ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΠΑΡΑΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΠΟΝΔΥΛΙΚΗΣ ΣΤΗΛΗΣ<br>● Σελ. 107.<br>● Ενότητες: 5.1, 5.1α, 5.2, 5.2α . |
|              |                          | ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΣΚΛΗΡΥΝΣΗ ΚΑΤΑ ΠΛΑΚΑΣ<br>● Ενότητες: 2.1, 2.2, 2.4, 2.4α, 2.5, 2.6 .  |  |   |
| <b>ΓΝΟΣ</b>  | ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΙΙ           | <b>ΥΛΗ ΝΟΣΗΛΕΥΤΙΚΗ ΙΙ ΘΕΩΡΙΑ</b> Γ ΝΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ ΕΙΝΑΙ ΟΛΗ Η ΔΙΔΑΚΤΕΑ.  |  |   |
|              |                          | ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑΣ   | <b>ΥΛΗ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑΣ</b> Γ ΝΟΣ<br>ΚΕΦ. ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ<br>ΚΕΦ. 20<br>ΚΕΦ. 30 ΕΚΤΟΣ ΤΑ: 3.6.3η, 3.6.4ζ, 3.6.4η,<br>ΚΕΦ. 40 ΕΚΤΟΣ ΤΑ: 4.4, 4.5<br>ΚΕΦ. 60<br>ΚΕΦ. 70 ΕΚΤΟΣ ΤΑ: 7.4, 7.5, 7.6.4β   |   |
| <b>ΓΒΡΕΦ</b> | ΑΓΩΓΗ ΒΡΕΦΟΥΣ ΚΑΙ ΝΗΠΙΟΥ |   | <b>ΥΛΗ : ΑΓΩΓΗ ΒΡΕΦΟΥΣ ΚΑΙ ΝΗΠΙΟΥ</b><br><b>ΒΙΒΛΙΟ ΒΡΕΦΟΚΟΜΙΑΣ</b><br>Κεφάλαιο 3 : Στάδια αύξησης και ανάπτυξης του νεογέννητου<br>Κεφάλαιο 4: Το νεογέννητο κατά την γέννηση του<br>Κεφάλαιο 5: Διατροφή κατά την βρεφική ηλικία<br>Κεφάλαιο 10: Ψυχοκινητικότητα από 2-4 ετών<br>Κεφάλαιο 14 Ηθική ανάπτυξη  |   |
|              |                          | ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑ ΠΡΟΣΧΟΛΙΚΗΣ ΗΛΙΚΙΑΣ  | ΣΕΛ. 13 - 119  |   |
| <b>ΓΙΑΤ</b>  | ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΙΙ         | <b>ΘΕΩΡΙΑ</b><br>ΚΕΦ. 2 ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΙ<br>2.2 Staphylococcus aureus<br>ΚΕΦ.3 ΣΤΡΕΠΤΟΚΟΚΚΟΙ<br>3.2 Streptococcus pyogenes<br>3.3 Streptococcus pneumoniae<br>ΚΕΦ. 4 ΝΑΙΣΣΕΡΙΕΣ<br>ΟΛΟ<br>ΚΕΦ. 5 ΕΝΤΕΡΟΒΑΚΤΗΡΙΑΚΑ<br>ΟΛΟ<br>ΚΕΦ. 6 ΜΥΚΟΒΑΚΤΗΡΙΔΙΑ<br>6.2 Mycobacterium Tuberculosis<br>6.3 Mycobacterium Lepae | ΚΕΦ. 7 ΚΟΡΥΝΟΒΑΚΤΗΡΙΔΙΟ<br>7.2 Corynebacterium diphtheria (της διφθερίτιδας)<br>ΚΕΦ 8. ΨΕΥΔΟΜΟΝΑΔΑ<br>8.2 Pseudomonas aeruginosa<br>ΚΕΦ 9. ΣΠΕΙΡΟΧΑΙΤΗ<br>9.2 Treponema Pallidum<br>ΚΕΦ. 11 ΜΠΟΡΝΤΕΤΕΛΛΑ<br>11.2 Bordetella pertussis (του κοκκύτη)<br>ΚΕΦ 13. ΚΛΩΣΤΗΡΙΔΙΟ<br>13.2 Clostridium Tetani (του τετάνου)<br>ΚΕΦ. 14 ΔΟΝΑΚΙΟ<br>14.2 Vibrio Cholerae (της χολέρας) |   |

|              |   |   |  |
|--------------|---|---|--|
| <b>ΓΙΑΤ</b>  | ΑΙΜΑΤΟΛΟΓΙΑ                                       | <b>ΘΕΩΡΙΑ</b><br><b>ΒΙΒΛΙΟ Ι</b><br>ΚΕΦ. 1ο ΑΙΜΑ<br>1.4 Συστατικά αίματος<br>ΚΕΦ. 2ο ΠΛΑΣΜΑ<br>2.1 Ορισμός<br>2.4 Λειτουργίες του πλάσματος<br>ΚΕΦ. 3 ΕΡΥΘΡΑ ΑΙΜΟΣΦΑΙΡΙΑ<br>3.1 Μορφολογία<br>3.2 Μορφολογικές αλλοιώσεις των ερυθρών αιμοσφαιρίων<br>3.4 Λειτουργική αποστολή των ερυθρών αιμοσφαιρίων<br>3.6 Ορισμός του Αιματοκρίτη (Ht, Hct)<br>3.7 Ορισμός της ταχύτητας καθίζησης των ερυθρών αιμοσφαιρίων (Τ.Κ.Ε.)<br>3.8 ΔΕΚ (Δικτυοερυθροκύτταρα)<br>ΚΕΦ. 4 ΑΙΜΟΣΦΑΙΡΙΝΗ<br>4.1 Γενικά | 4.2 Φυσιολογία<br>4.4 Φυσιολογικές αιμοσφαιρίνες (HbA, HbA2, HbF)<br>4.5 Παθολογία της αιμοσφαιρίνης<br>ΚΕΦ. 5 ΛΕΥΚΑ ΑΙΜΟΣΦΑΙΡΙΑ<br>ΟΛΟ το κεφάλαιο, εκτός από το 5.6 Λευχαιμίες<br>ΚΕΦ. 6 ΑΙΜΟΠΕΤΑΛΙΑ ή ΘΡΟΜΒΟΚΥΤΤΑΡΑ<br>ΟΛΟ το κεφάλαιο, εκτός από το 6.4 Αιμοπεταλιακοί παράγοντες<br>ΚΕΦ. 7 ΠΗΞΗ – ΑΙΜΟΣΤΑΣΗ<br>ΟΛΟ το κεφάλαιο<br><b>ΒΙΒΛΙΟ ΙΙ</b><br>ΚΕΦ. 2 ΑΙΜΟΡΡΑΓΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ<br>2.1 Αιμόσταση και μηχανισμοί<br>2.3 Ταξινόμηση των αιμορραγικών καταστάσεων και νόσων<br>ΚΕΦ. 3 ΣΥΣΤΗΜΑ ΟΜΑΔΩΝ ΑΙΜΑΤΟΣ ABO<br>3.1 Ερυθροκυτταρικά αντιγόνα 3.1.1, 3.1.2<br>ΚΕΦ. 5 ΣΥΣΤΗΜΑ RHESUS<br>5.2 Αντιγόνα του συστήματος Rhesus |
| <b>ΓΑΙΣΘ</b> | ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΙΙ                             | Κεφάλαια : 2 , 3 , 5 , 7 , 9 , 10 , 12 , 13   |  |
|              | ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ                    | <b>ΒΙΒΛΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ:</b> 11ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ (ΣΕΛ 121-128)<br>16ο -19ο ΚΕΦΑΛΑΙΟ (ΣΕΛ. 190- 221)  | <b>ΒΙΒΛΙΟ ΚΟΣΜΗΤΟΛΟΓΙΑ:</b><br>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο – ΕΙΣΑΓΩΓΗ (ΣΕΛ 15- 21)<br>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 14ο (ΣΕΛ 195- 206)  |
| <b>ΓΚΟΜ</b>  | ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΟΜΗΣ ΤΡΙΧ. ΚΕΦΑΛΗΣ ΤΟΞΙΚ. - ΔΕΡΜΑΤΟΛΟΓΙΑ | Κεφάλαια : 1, 2, 5, 8, 9, 10, 11-20, 23,24  |  |
|              | ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ                                 | <b>ΒΙΒΛΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΥΛΙΚΩΝ:</b> ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1ο (ΣΕΛ 11-22)<br>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9ο – 15Ο (ΣΕΛ 107-186)   |  |
| <b>ΓΠΛ</b>   | ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ                            | Σελ 22 εως 126  |  |
|              |   |   |  |
| <b>ΓΤΕΤ</b>  | ΑΡΧΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ                       | Κεφ.1 Ποιοτική Υποβάθμιση των τροφίμων (σελ. 31-57)<br>Κεφ.2 Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων (σελ. 69-132)<br>Κεφ.3 Φρούτα Λαχανικά (σελ. 160 -182)<br>Κεφ.8 Ελαιόλαδα - Σπορέλαια - Λίπη (σελ. 279-285)<br>Κεφ.9 Γάλα (σελ. 295-306)<br>Κεφ.10 Κρέας και Πουλερικά (σελ. 333-343)  |  |
|              | ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ                                 | ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ<br>ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ<br>Κεφ. 2 Παρ. 2.2 Πηγές μόλυνσης των τροφίμων.<br>Παρ. 2.3 Ανάπτυξη μικροοργανισμών<br>Σελ. 40 έως 44 στα τρόφιμα<br>Κεφ. 4 Φυσικοί και Χημικοί Κίνδυνοι   | Κεφ. 5 Υγιεινή Πρωτογενούς Παραγωγής<br>Κεφ. 7 Ασφάλεια στην επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων.<br>Κεφ. 8 Υγιεινή προσωπικού Βιομηχανίας Τροφίμων<br>Κεφ. 9 Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων   |
| <b>ΓΦΥΤ</b>  | ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑ - ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ                         | <b>ΒΙΒΛΙΟ ΔΕΝΔΡΟΚΟΜΙΑΣ</b><br>• Κεφ. 4 (σελ. 95-104)<br>• Κεφ. 7 (σελ. 147-152)<br>• Κεφ. 8 (σελ. 163-170 και 173-176)<br>• Κεφ. 9 (σελ. 186-195)<br>• Κεφ. 10 (σελ. 201-208 και 215-216)<br>• Κεφ. 12 (σελ. 245-246 και 250-251)<br>• Κεφ. 13 (σελ. 271-273 και 275-277)<br>• Κεφ. 16 (σελ. 343-345 και 350-354)<br>• Κεφ. 17 (364-365 και 369-371)  | <b>ΒΙΒΛΙΟ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ</b><br>• Κεφ. 2 (σελ. 27-37)<br>• Κεφ. 3 (σελ. 43-50)<br>• Κεφ. 5 (σελ.85 και 88-93)<br>• Κεφ. 9 (σελ.169-175)<br>• Κεφ. 10 (σελ. 197-201)  |
|              | ΦΥΤΑ ΜΕΓΑΛΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΗΠΕΥΤΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ | <b>Φυτά Μεγ. Καλλιέργειας :</b> Ενοότητες 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.3, 4.1, 4.5, 5.3, 7.1, 7.2<br><b>Κηπευτικές Ενοότητες:</b> 1.1, 2.1 - 2.8, 3.1 - 3.10   |  |
| <b>ΓΥΠ</b>   | ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ                               | Σελίδες: 17-31, 35-69, 81-89, 114-122, 128-140, 146-150, 158-163, 180-183, 200-201, 216-218   |  |
|              | ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ                  | <b>Ενοότητες/ Υποενοότητες :</b><br>1.1, 3.1, 3.2, 4, 4.2, 5.1, 5. 5.1.1, 5.1.1.2, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.4.1, 5.1.4.2, 5.1.4.3, 5.1.4.4, 5.1.4.5, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1   |  |
| <b>ΓΤΟΥΡ</b> | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧ.         | Σελίδες : 1-68, 96-114, 142 - 178   |  |
|              | ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΕΠΙΧ.       | Σελίδες : 1-88, 157-207   |  |