



EUROPEAN  
FEDERATION OF  
THE ASSOCIATIONS  
OF DIETITIANS

**European Federation of the Associations of Dietitians  
Evropska federacija združenj dietetikov  
(EFAD)**

**Evropski izobraževalni  
in  
poklicni standardi  
za**

**DIETETIKE**

**V slovenskem jeziku standarde izdaja Strokovno združenje  
nutricionistov in dietetikov**

**Junij 2005**



## VSEBINA

<b>PREDGOVOR</b>	3
<b>1.0 UVOD V EVROPSKE REFERENČNE STANDARDE ZA DIETETIKE</b>	4
1.1 Izhodišča	4
1.2 Kako so nastajali evropski referenčni standardi za dietetike	5
1.3 Cilji evropskih referenčnih standardov za dietetike	6
1.4. Komu so evropski referenčni standardi za dietetike namenjeni?	7
1.5. Kakšen je status evropskih referenčnih standardov za dietetike?	7
<b>2.0 OBSEG IN NARAVA DIETETIKE ZNOTRAJ EVROPSKEGA KONTEKSTA</b>	9
<b>3.0 PREDMET IN VSEBINA DIETETIKE</b>	11
<b>4.0 IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI, POUČEVANJE, UČENJE IN OCENJEVANJE</b>	24
4.1 Uvod	24
4.2 Evropski sistem prenašanja kreditnih točk (ECTS)	24
<b>5.0 REFERENČNI STANDARDI PRI OPRAVLJANJU PRAKTIČNEGA DELA (PRAKSE ŠTUDENTOV)</b>	26
5.1 Splošno	26
5.2 Opravljanje praktičnega dela v okviru študija	26
<b>6.0 MINIMALNI STROKOVNI IN POKLICNI STANDARDI IN DOSEGANJE POTREBNEGA NIVOJA</b>	27
<b>Reference</b>	29

## **PREDGOVOR**

Dietetiki v Evropi se ukvarjajo predvsem z vprašanjem, kako s prehrano izboljšati zdravje prebivalstva. Skupaj z zdravstvenimi in drugimi sodelavci delajo za uresničitev tega cilja. Prizadevajo si, da bi dobra hrana in prehrana v Evropi postali stvarnost. Vesela sem, da sem lahko bila del tega prizadevanja in te mreže. Eden od ciljev Evropske federacije združenj dietetikov (EFAD) je vzdrževanje visokega standarda storitev, ki služijo izboljšanju zdravja in se uresničujejo v dobri praksi. Ob delu z našimi 24 nacionalnimi združenji, ki so povezani v EFAD, smo v duhu izmenjave najboljših izkušenj in zbliževanja stališč spoznali, da bo v prihodnje EFAD igrala pomembno vlogo ne samo pri pospeševanju uveljavitve poklicnih standardov v izobraževanju, ampak tudi pri njihovi uveljavitvi v praksi.

Bolonjska deklaracija iz leta 1999 poziva k vzpostavitvi skladnega, združljivega in konkurenčnega evropskega sistema visokošolskega izobraževanja do leta 2010. Evropske univerze so na shodu v Salamanci marca 2001 razglasile: »Evropske visokošolske ustanove se zavedajo, da njihovi študenti potrebujejo in zahtevajo kvalifikacije, ki jih bodo lahko učinkovito uporabili pri študiju ali poklicnem delu kjerkoli v Evropi ... in potrjujejo svojo pripravljenost, da se v ta namen znotraj svoje avtonomije primerno organizirajo.«

Članice EFAD so leta 2003 na srečanju v Roskildu prav tako dosegle soglasje o postavitvi prioritet pri zbliževanju izobraževalnih sistemov in poklicnega dela dietetikov v Evropi. Eden od rezultatov je bil dogovor o postavitvi evropskih referenčnih standardov za področje dietetike. Dve leti po tistem z veseljem oznanjam, da so bili evropski referenčni standardi pripravljeni in potrjeni s strani vseh članov EFAD. Dietetiki si bomo odslej prizadevali, da se ti standardi uveljavijo v vseh evropskih državah članicah EFAD in pripomorejo k temu, da bo prehrana še bolj podpirala zdravje ljudi v Evropi.

**Irene C. I. Mackay FBDA**

Častna predsednica

Evropska federacija združenj dietetikov

## **1.0 UVOD V EVROPSKE REFERENČNE STANDARDE ZA DIETETIKE**

### **1.1. Izhodišča**

Evropski ministri za izobraževanje so se ob podpisu Bolonjske deklaracije (1999) strinjali, da je skupen cilj ustvariti enoten evropski visokošolski prostor, in se zavezali, da bodo potekale reforme visokošolskega sistema tako, da si bodo sistemi postajali čedalje bolj podobni.

Bolonjska deklaracija vsebuje naslednje obveznosti:

- prevzem sistema, ki bo omogočal enostavno prepoznavanje in primerjavo doseženih stopenj študija, olajšal prepoznavanje poklicnih in izobraževalnih enot, omogočal enotno razumevanje kvalifikacij, kompetenc in usposobljenosti v celotnem evropskem izobraževalnem prostoru,
- razdelitev visokošolskega izobraževanja na dva nivoja (diploma in magisterij) v okviru predpisanih učnih ciljev, kompetenc in smeri izobrazbe učiteljev (glej tudi Joint Quality Initiative, 2004),
- vzpostavitev sistema prenašanja kreditnih točk, ki bo omogočal prehodnost in prenašanje točk (glej tudi: European Credit Transfer System; ECTS),
- promocijo mobilnosti študentov, akademskega in uradniškega osebja,
- vzpostavitev sistema kakovosti za zagotovitev visokih standardov in primerljivosti kvalifikacij po Evropi,
- razvoj modulov, tečajev, kurikulov v evropskih razsežnostih.

Dietetika je veda, v kateri se znanost o živilih, hrani in prehrani izraža v prehranjevanju in izobraževanju skupin in posameznikov o zdravju in boleznih. V različnih evropskih državah je na različnih razvojnih stopnjah, saj se je razvijala glede na potrebe in zahteve ljudi v posameznih državah. Evropski referenčni standardi so se razvili, da bi odražali te potrebe v evropskem kontekstu.

Prva poklicna kvalifikacija, dosežena v katerikoli državi, predstavlja izpolnitev učnega načrta, ki dovoljuje uporabo naziva dietetik in dovoljuje nosilcu tega naziva samostojno opravljanje poklica. Kvalifikacija je v večini držav regulirana na nacionalni ravni in med evropskimi državami ni primerljiva. Naziv dietetik je zaščiten le v nekaterih državah.

Evropska federacija združenj dietetikov (EFAD), ki so jo ustanovila združenja dietetikov držav članic Sveta Evrope, si je kot skupni interes vseh svojih članov za cilj postavila promocijo poklica dietetik na znanstveni in poklicni ravni. EFAD je objavil številna poročila, ki se nanašajo na izobraževanje in delo dietetikov v državah članicah (1986, 1987, 1990, 1991, 1996, 1999 in 2003). Ta kažejo, kako se med državami razlikuje izobraževanje za poklic dietetika in njegovo delo v praksi.

Uvajanje načel Bolonjske deklaracije v izobraževanje dietetikov je skladno s cilji EFAD in sili k vzpostavitvi skupnega evropskega standarda na tem področju.

Primerljive kvalifikacije bi pripomogle k razvoju evropskega trga dela, saj bi dietetikom omogočale študij in olajšale opravljanje dela kjerkoli znotraj EU. Vseeno se je treba zavedati, da bo tudi potem v nekaterih državah verjetno potrebno dodatno izobraževanje za tiste dietetike, ki se bodo želeli zaposliti na področju, drugačnem od tistega, za katerega so se specializirali.

## **1.2 Kako so nastajali evropski referenčni standardi za dietetike**

Prvi referenčni standardi za dietetike so se pojavili v Veliki Britaniji. Postavila jih je skupina strokovnjakov, sestavljena iz visokošolskih učiteljev in javnih svetovalcev s področij, ki se jih dotika delo dietetika, in iz predstavnikov regulatornih teles. Te zahteve predstavljajo prvi poskus objave podrobnih izobraževalnih standardov in karakteristik za področje dietetike v Veliki Britaniji. Delo je potekalo pod vodstvom Agencije za zagotavljanje kakovosti (Quality Assurance Agency), objavljeno pa je bilo julija 2001.

Na redni skupščini EFAD septembra 2003 na Danskem so se delegati udeležili tudi delovnega sestanka, na katerem so razpravljali o željah in možnostih za pripravo evropskih referenčnih standardov za dietetike. Prisotni delegati iz 18 združenj članov EFAD so določili naslednje prioritete pri usmerjanju izobraževanja in dela dietetika v Evropi:

1. doseči soglasje pri opisu vloge, ki jo ima dietetik pri opravljanju svojega poklica v Evropi,
2. definirati minimalno kvalifikacijo, ki jo mora doseči dietetik, diplomant prve »bolonjske« stopnje, in določiti kriterije v okviru t. i. evropskega sistema prenašanja kreditnih točk (ECTS – European Credit Transfer System),
3. doseči soglasje pri vzpostavitvi evropskih referenčnih standardov za dietetike, vključno s praktično umestitvijo teh standardov v izobraževalni sistem,
4. določiti kriterije za profesorje – učitelje dietetike,
5. doseči soglasje oziroma skupni jezik pri uporabi tehničnih izrazov,
6. vzpostaviti nacionalno registracijo za dietetika, da se zaščiti naziv »dietetik«,
7. razmisliti o možnosti registracije »evropskega dietetika«.

Delovna skupina, ki je bila ustanovljena za nadaljevanje projekta, se je sestala februarja 2004 v Düsseldorfu. Člani so se strinjali, da je potrebno pri postavitvi kriterijev za dietetika imeti pred očmi končni rezultat izobraževanja, kar je pomembnejše kot sam kurikulum in je v skladu z evropskim zbliževanjem in prostim pretokom delovne sile. Pričujoči dokument temelji na prej omenjenem dokumentu iz Velike Britanije (2001), prilagojen pa je tako, da odraža delo dietetikov po vsej Evropi. Kot primerljivi dokument so bili uporabljeni tudi evropski referenčni standardi (benchmark) za fizioterapevte iz leta 2003. Osnutek dokumenta je bil julija 2004 poslan v pregled in presojo vsem združenjem, ki so člani EFAD, in visokošolskim izobraževalnim ustanovam, ki so vključene v izobraževanje dietetika.

Delovna skupina se je zopet sestala septembra 2004 pred generalno skupščino EFAD v Bordeauxu. Rok je bil kratek in število prispelih odgovorov premajhno, da bi jih lahko smatrali kot reprezentativne. Toda doseženo je bilo ustrezno soglasje glede prioritete, postavljenih na Danskem, in skupina je lahko priporočila delegatom na skupščini EFAD, naj sprejmejo predlagan načrt dela skupine, tako da se prioriteta 2 in 3 povežeta in da tako evropski referenčni standardi za dietetika postanejo kriterij za doseg prve »bolonjske« stopnje izobraževanja.

Drugi delovni sestanek skupine je potekal v Bordeauxu z namenom, da se pripravljene standardi pregledajo, prečistijo in dopolnijo. Delegati so se strinjali, da je potrebno dobiti odgovore vseh združenj, ki sestavljajo EFAD, in najmanj 50 % visokošolskih izobraževalnih ustanov, da dobi EFAD prepričljiv mandat za nadaljevanje dela na tem področju. Zaznati je bilo potrebo po visoki stopnji soglasja zlasti pri osnovnih kriterijih za referenčne standarde, saj je obstajala bojazen, da jih nekatere države v začetku ne bodo mogle doseči. Rok je bil podaljšan, tako da bi imela vsa nacionalna združenja in visokošolski zavodi čas za odgovor. Združenja so se obvezala, da bodo prevedla kriterije v svoje nacionalne jezike.

Drugi osnutek evropskih referenčnih standardov za poklic dietetika je bil poslan vsem združenjem članom EFAD v nadaljnje usklajevanje z njihovimi izobraževalnimi ustanovami. Končna odobritev in potrditev standardov se je zgodila na skupščini EFAD v Ženevi junija 2005.

### **1.3 Cilji evropskih referenčnih standardov za dietetike**

Referenčni standardi se uporabljajo za različne namene:

- določajo pomen pri opisovanju karakteristik in narave programov za izobraževanje in praktično usposabljanje dietetikov,
- predstavljajo splošna pričakovanja glede standardov za presojo kvalifikacij na določeni ravni izobraževanja in podrobno določajo lastnosti in usposobljenosti, ki jih morajo izkazati tisti, ki so pridobili te kvalifikacije,
- so pomemben zunanji referenčni vir za načrtovanje in razvoj novih programov v izobraževanju dietetika,
- predstavljajo splošno vodilo za določitev učnih ciljev v povezavi s programi, čeprav ne predstavljajo podrobnih specifikacij kurikulumov,
- omogočajo revizijo in evalvacijo učnih rezultatov, ki so specifični za posamezni program,
- predstavljajo podporo pri internem zagotavljanju kakovosti,
- so eden od številnih zunanjih virov informacij, ki predstavljajo osnovo za akademsko presojo o doseganju minimalnih standardov posameznega izobraževalnega programa,
- predstavljajo soglasno sprejet konceptualni okvir, iz katerega lahko črpajo ustvarjalci različnih izobraževalnih programov in jih inovativno nadgrajujejo.

Referenčne standarde bi morali recenzenti uporabljati tako v povezavi z dokumentacijo ustreznih strokovnjakov in regulatornih institucij kot tudi z

evalvacijskimi dokumenti svojih izobraževalnih ustanov. Tako zbrane zaokrožene presoje recezentov so veliko boljše kot goli spiski ugotovitev.

Referenčni standardi so postavljeni z namenom, da se vzpostavijo minimalni kriteriji, potrebni za doseg kvalifikacije dietetika v katerikoli državi, ki je članica EFAD. Dodatne zahteve so dodane kot nadgradnja minimalnim bistvenim standardom in predstavljajo prag za specializirana področja znotraj dietetike.

V Evropi delujoči dietetiki opravljajo svoje delo v mnogih različnih jezikih in znotraj različnih kultur prehranjevanja. Zelo verjetno je, da bodo tam, kjer se pri študiju uporabljajo referenčni standardi, študenti dietetike dosegli pričakovano stopnjo usposobljenosti. Tisti dietetiki, ki se bodo gibali v državah z drugačnimi prehranskimi navadami in bodo uporabljali drug(e) jezik(e), bodo morda morali uvesti nekatere spremembe v svojo prakso.

#### **1.4. Komu so evropski referenčni standardi za dietetike namenjeni?**

Evropske referenčne standarde lahko uporabljajo nacionalne organizacije, vlade, zdravstvene in izobraževalne ustanove, učitelji na področju dietetike in prehrane ter drugi, ki jih zanima izobraževanje s tega področja, tako pri načrtovanju in razvoju kurikulumov kot za notranje in zunanje zagotavljanje kakovosti in postavitve ustreznih kriterijev.

Referenčni standardi so uporabni tudi za dietetike, vodstveno osebje, izvajalce storitev in druge udeležence v sistemu zagotavljanja zdravstvene oskrbe, saj služijo kot informacija o ravni usposobljenosti dietetika, ki začne profesionalno delo. Uporabniki storitev bodo v referenčnih standardih našli uporabno informacijo o tem, kakšno usposobljenost in kompetence lahko pričakujejo od zaposlenega dietetika.

#### **1.5. Kakšen je status evropskih referenčnih standardov za dietetike?**

Referenčni standardi niso postavljeni kot evropski ali nacionalni kurikulum za programe, ki vodijo do diplomiranega dietetika, ampak predstavljajo minimalni okvir, znotraj katerega mora biti postavljen vsak kurikulum. V pripravo kurikularnih programov morajo biti vključeni strokovnjaki in predstavniki regulatornih teles. Referenčni standardi skušajo opogumiti visokošolske zavode in izvajalce storitev k skupnemu delu pri načrtovanju in ponudbi njihovih kurikulumov. Postaviti se morajo minimalni standardi, ki vključujejo elemente tako izobraževanja kot prakse. Ti standardi predstavljajo minimum, na osnovi katerega visokošolski zavod postavi svoje standarde za doseg diplome. Potrebno je poudariti, da bodo referenčni standardi v določenem času predloženi presoji o tem, v kakšni meri podpirajo razvoj dietetike in kakšne so izkušnje izobraževalnih ustanov, akademske stroke, uporabnikov in drugih, ki so povezani z dietetiko oz. prehrano znotraj Evrope.

Referenčni standardi so trenutno svetovalne narave, a jih je EFAD potrdil s soglasjem vseh včlanjenih združenj kot standarde, ki morajo biti doseženi pri izobraževanju dietetikov in vzdrževani z nadaljnjim strokovnim usposabljanjem. Za promocijo teh standardov in za kakovostno delo dietetikov bo EFAD deloval v smeri zблиževanja izobraževalnih programov po vsej Evropi, tako da se bodo dietetiki lahko gibali in delovali kjerkoli v Evropi.

## **ZAHVALA**

EFAD se zahvaljuje Quality Assurance Agency, Gloucester iz Velike Britanije za dovoljenje, da se uporabijo njihovi referenčni standardi za dietetiko kot osnova za pripravo tega dokumenta.

## 2.0 OBSEG IN NARAVA DIETETIKE ZNOTRAJ EVROPSKEGA KONTEKSTA

Dietetiki po Evropi in zunaj nje nadzorujejo uživanje hrane, da bi vse starostne skupine skrbele za zdravje. Dietetiki svetujejo primerne diete za preprečevanje bolezni in prehrano za vzdrževanje zdravja. Delujejo lahko pri promociji zdravja, svetujejo pri vodenju prehranske politike in pripomorejo k zdravemu prehranjevanju različnih skupin prebivalstva.

Dietetika temelji na znanosti o prehrani. Vključuje razumevanje pomena sestave hrane, vloge hranil in njihove presnove v telesu, prehranskih potreb ljudi v različnih življenjskih obdobjih, vpliv posameznih živil na zdravje in poznavanje načinov uporabe živil za posameznike in skupine, tako da se tveganje za zdravje zmanjša na minimum. Področje je zelo široko, sega od naravoslovnih in kliničnih znanosti do družbenih ved.

Dietetiki imajo edinstveno vlogo, znanje in usposobljenost terapevtske uporabe prehranske znanosti, vendar se pojavlja vedno večje povpraševanje po dietetikih s specifičnim znanjem in izkušnjami, ki bi jim omogočale delo na drugih sorodnih področjih.

V Evropi je EFAD povzel definicijo dietetika po ICDA (International Congress of Dietetic Associations):

- Dietetik je oseba z nacionalno priznano kvalifikacijo v prehrani in dietetiki. Prehranska znanost je osnova za njegovo delo pri skrbi za zdravo prehrano in izobraževanje tako zdravih kot bolnih posameznikov oz. različnih skupin prebivalcev.
- Področje delovanja dietetika je tako široko, da lahko dela v zelo različnih okoljih in opravlja različne funkcije.

V Evropi dietetiki delujejo predvsem na treh glavnih področjih, ki se lahko precej razlikujejo: npr. švedski administrativni dietetik in bolj splošen angleški dietetik. Referenčni standardi navajajo tri področja specializacije, potrjena s strani EFAD, ki so aktualna v Evropi in definirajo delo evropskih dietetikov.

**Administrativni dietetik** dela predvsem v sektorju, ki se ukvarja s prehransko oskrbo; njegova odgovornost je zagotavljanje prehransko ustrezne in kakovostne hrane posameznikom ali skupinam prebivalcev, tako zdravim kot bolnim, v različnih zavodih, ustanovah in v javnih obratih.

**Klinični dietetik** je odgovoren za načrtovanje, izobraževanje, nadzor in ocenjevanje kliničnih prehranskih programov, ki naj bi pri posameznih bolnikih vzpostavili funkcionalno prehransko zdravje. Klinični dietetik lahko dela tako v primarnem zdravstvu kot tudi na drugih nivojih zagotavljanja zdravstvenih uslug.

**Dietetik javnega zdravja** je neposredno vključen v promocijo zdravja na lokalni ravni. Pripravlja programe, ki usmerjajo tako posameznike kot skupine prebivalcev k ustreznemu načinu prehranjevanja in izbire živil, da bi se ohranjala ustrežna oz. izboljšala slaba prehranjenost in zmanjšalo tveganje za zdravje prebivalstva zaradi nepravilne prehrane.

Vsi dietetiki, ne glede na specializacijo, razlagajo in posredujejo znanje o prehrani posameznikom ali skupinam. Tisti, ki se poklicno ukvarjajo z dietetiko, zbirajo podatke o vrsti in količini zaužite hrane posameznikov ali skupin, razlagajo, določajo in kritično ocenjujejo informacije o prehranskih potrebah ter izvajajo raziskave na različnih področjih, z namenom, da bi v praksi lahko čim boljše svetovali, kako se prehranjevati in odgovarjati na druga vprašanja s področja prehrane. Od dietetika se pričakuje profesionalno in odgovorno delo znotraj okvira etičnih in zakonskih določil, in sicer v javnih zdravstvenih ali zasebnih ustanovah, v industriji, v državni ali lokalni upravi, v izobraževanju ali pri raziskovanju. Za doseg licence dietetika mora študent zaključiti prvo stopnjo izobraževanja v visokošolski ustanovi (3-letni študij), ki zagotavlja najmanj 210 prenosljivih kreditnih točk ali njihov ustrezen ekvivalent (gl. tudi poglavje 4.0) ali drugo, magistrsko stopnjo študija. Izobraževanje mora vsebovati tako teoretične kot praktične vsebine in ti standardi predstavljajo vodilo za oboje.

Študij dietetike je torej osnovan na naslednjih načelih:

- prenos in ustrežna prilagoditev znanstvenih teoretičnih znanj o prehrani v uporabne oblike dietoterapije in sprememb prehrane tako za posameznike kot za skupine,
- pridobitev vzgojno-izobraževalnih spretnosti za usmerjanje in izobraževanje posameznikov, kako izbirati hrano glede na njihovo zdravstveno stanje,
- vključevanje teoretičnih spoznanj bioloških, kliničnih, ekonomskih in socialnih ved v praktično uporabo pri prehranski oskrbi ter obravnavi in analizi prehranskih navad,
- sposobnost oceniti, svetovati in usposobiti posameznike in skupine za ustrezno in varno prehranjevanje,
- razvoj ustreznih spretnosti verbalnega in neverbalnega komuniciranja za prepričljivo komunikacijo z mediji in vrsto različnih posameznikov in skupin,
- sposobnost nastopati kot zagovornik posameznikov, skupin ali stroke,
- razvoj veščin timskega dela,
- vzdrževanje in izboljševanje zdravja tako z zdravljenjem bolezni z ustrežno prehrano kot s promocijo zdravega prehranjevanja in zdravega načina življenja,
- kritična presoja, samoocenjevanje in odgovornost za uporabo raziskovalnega dela v ocenjevanju in izboljševanju dietetske prakse.

### 3.0 PREDMET IN VSEBINA DIETETIKE

Dietetika je interdisciplinarna uporabna veda, ki prenaša znanstvena spoznanja s področja prehrane v prakso. Dietetika služi tako zdravljenju bolezni kot promociji zdravja za posameznike in različne skupine ljudi. Njena prva skrb je zagotoviti posamezniku tako prehrano, da z zaužitimi živili dobi vsa potrebna hranila. V dietetiki so združena različna znanstvena področja – od naravoslovja do humanistike, tako da usposobljeni strokovnjaki lahko izobražujejo in usmerjajo ljudi – posameznike ali različne skupine – k boljšemu prehranjevanju in s tem k boljšemu zdravju.

Z izbiro in kombinacijo različnih živil lahko posameznik prilagodi oskrbo s hranili in s tem uravna prehransko neravnotežje ali skrbi za ohranjanje dobrega zdravstvenega stanja. Dietetika se ukvarja s prehrano zdravih ali bolnih posameznikov na primarni ravni, prav tako pomembno vlogo pa ima na terciarni ravni, torej v specializiranih zdravstvenih ustanovah. Strokovnjaki s področja dietetike pa lahko uporabljajo svoje strokovno znanje, usposobljenost in izkušnje tudi na drugih področjih, npr. v industriji (zlasti živilski in farmacevtski), pri temeljnih raziskavah in razvoju, v izobraževanju, državni in lokalni upravi, v različnih medijih in v privatni praksi.

Jedro dietetike predstavlja znanost o prehrani. Ta raziskuje, kako se telo prehranjuje, kakšni so vplivi različnih hranil na delovanje telesnih funkcij pri zdravem in bolnem organizmu, kako vrsta prehrane vpliva na presnovo, kakšen je medsebojni vpliv genetske zasnove organizma in zaužitih hranil. Javno zdravstvo je na področju prehrane usmerjeno k promociji dobrega zdravja kot posledice pravilnega prehranjevanja in k preprečevanju prehransko pogojenih bolezni v populaciji na splošno, medtem ko mora dietetik prisluhniti posamezniku in najti način, kako izpeljati spremembe, ki bi vplivale na izboljšanje zdravstvenega stanja. Torej je dietetika v svojem bistvu način vodenja prehrane, ki vodi k izboljšanju zdravja. To pa zahteva premišljeno ravnanje, sistematično klinično sklepanje in usmerjenost v reševanje problema, prav tako pa tudi razumevanje okoliščin posameznika, kot so: starost, spol, socialno-ekonomski status, zdravstveno stanje, prehranske navade in življenjski slog. Na tak način je mogoče oceniti prehranski status in priporočiti ustrezno dieto.

Poklic dietetika lahko opravljajo samo tisti, ki so končali priznано izobraževanje, ki vključuje tudi predpisano praktično usposabljanje. Zahtevnost in primernost tega usposabljanja nadzoruje pristojna nadzorna inštitucija. Ta inštitucija z objavljenim Kodeksom vedenja prevzame tudi odgovornost za varno opravljanje prakse in postavlja kriterije za kurikulum dietetika. S pristojno visokošolsko organizacijo, ki izvaja program izobraževanja za poklic dietetika, si delita odgovornost, da so vsi diplomanti, ki so vpisani v poklicni register, ustrezno usposobljeni za opravljanje svojega poklica.

Dietetika sloni predvsem na znanosti o prehrani in na kliničnih predmetih (vključno z dietno terapijo), podprta pa je z naravoslovnimi znanostmi, kot so biokemija, fiziologija, imunologija, mikrobiologija, genetika, farmakologija in živilstvo. Druge vede, ki podpirajo študij dietetike oziroma so v pomoč študentu, ki vpisuje študij dietetike, so psihologija, sociologija, komunikologija, pedagoške in zdravstvene vede.

Študij teh vsebin omogoča študentu širši pogled na dietetiko in njeno učinkovito uporabo na podlagi interdisciplinarnega pristopa. Epidemiologija, management, živilska tehnologija, catering, informacijska tehnologija in statistika zaokrožujejo študij dietetike. Nadaljnji poklicni razvoj pa je posameznemu dietetiku omogočen s študijem raziskovalnih metod, s spremljanjem strokovne literature, z upoštevanjem etike in prakse klinične vzgoje.

V visokošolskem študiju dietetike sta možni dve poti: kvalifikacija po prvostopenjskem študiju je najobičajnejša pot za dosego usposobljenosti dietetika. Za posameznike pa je možna tudi druga pot: nadaljevanje na drugi stopnji po predhodnem zaključku študija v ustreznem prvostopenjskem izobraževanju (študijski programi, ki obravnavajo človeka oz. človekovo telo). Drugostopenjski študij mora biti pripravljen tako, da omogoča študentom doseganje usposobljenosti oziroma registracije za opravljanje poklica dietetika. Obe obliki študija pa morata v programu vsebovati tudi določeno število ur praktičnega dela.

## **A Dietetik kot registriran poklic s področja zdravstvene oskrbe; pričakovanja stroke, zaposlenih in javnosti**

### **A1 Strokovna neodvisnost in odgovornost dietetika**

Dietetik mora biti sposoben:

- vzdrževati standarde in zahteve, ki jih pri njegovem delu opredeljuje stroka,
- dokazati poznavanje vloge upravljalnih, zakonodajnih in strokovnih teles oz. institucij v državi na področju dietetike,
- dokazati razumevanje svoje obveznosti pri izpolnjevanju etičnih načel in poklicnega kodeksa vedenja dietetika, tako v svoji državi kot kjerkoli v Evropi,
- pokazati razumevanje nujnosti nenehnega strokovnega izpopolnjevanja za ohranjanje ustreznega strokovnega nivoja v poklicu.

### **A2 Poklicne povezave**

Dietetik mora biti sposoben:

- pokazati razumevanje vloge dietetika v zdravstvu ,
- vestno in natančno poročati odgovornim osebam – vključno z navedbami zdravstvenih opažanj – in pripravljati tehnična poročila,
- sodelovati in vzpodbujati sodelavce, da organizirajo in sodelujejo v raziskavah na vseh področjih dietetske prakse,
- deliti svoja odkritja pri ocenjevanju in raziskovanju z drugimi dietetiki in ostalimi strokovnjaki,
- vzpostaviti in vzdrževati učinkovito medsebojno sodelovanje z ustreznimi zunanji institucijami, vključno z drugimi zdravstvenimi delavci,
- upoštevati moralni in družbeni položaj drugih, da bi razumel njihove potrebe po hrani in možnosti za izpolnitev le-teh glede na izbiro in razpoložljivost živil,
- z ustreznim načinom komunikacije pokazati spoštovanje do drugih,
- razporejati in učinkovito voditi pomožno osebje.

### **A3 Osebna in strokovna usposobljenost dietetika**

Dietetik mora biti sposoben:

- kompetentno izvajati dietetsko službo na jasen in z dokazi podprt način,
- delovati na nediskriminatoren in spoštljiv način, upoštevati pravice in svoboščine vsakega posameznika,
- pokazati, da se zaveda svojih omejitev v znanju in izkušnjah ter vedeti, kako si pridobiti nasvete in usmeritve,
- razumeti nujnost sodelovanja pri vseh aktivnostih, ki pripomorejo posamezniku ali skupini k izbiri ustreznih in varnih živil,
- identificirati strategije, ki lahko vplivajo na prehransko izbiro posameznika ali določene družbene skupine,
- pokazati razumevanje metod, ki se uporabljajo za vrednotenje lastnega dela, tako samostojnega kot timskega,
- sestaviti načrt svojega strokovnega razvoja, vključno z načini stalnega strokovnega izpopolnjevanja,

- delovati kot vir strokovnega znanja na področju prehrane in dietetike pri pripravi primernih izobraževalnih materialov in izobraževalnih programov,
- pokazati, da se zaveda svoje vloge in vpliva, ki ga ima znotraj organizacije ob učinkovitem opravljanju strokovnega dela,
- obvladati spremembe, negotovost in stres,
- delovati kot član ali vodja tima,
- obvladovati svoj čas, vire in ljudi za učinkovito in pravočasno opravljanje nalog,
- biti pripravljen sodelovati z drugimi, se znati pogajati in dosežati sporazume.

#### **A4 Strokovni in zaposlitveni okvir dietetika**

Dietetik mora biti sposoben:

- pokazati razumevanje vloge dietetske službe v organizaciji, delovanja strokovnega vodje in ravni odgovornosti drugih sodelavcev na področju dietetike za doseg ustreznih ravni kakovosti službe,
- pokazati poznavanje vladnih politik na področju skrbi za zdravje, ki se tičejo dietetike,
- poznati finančno planiranje, javno naročanje, pogajanja, standarde kakovosti, presoje in vodenje,
- poznati zakonodajo na področju zdravja in varnosti živil, jo vključevati v svoje delo in slediti njenim spremembam
- pokazati razumevanje vprašanj prehranske politike, ki se dotikajo prehrane v vlogi zagotavljanja in varovanja zdravja,
- igrati aktivno vlogo v programih, ki se ukvarjajo z izobraževanjem in s promocijo zdravja,
- dokazati poznavanje obstoječega sistema zdravstva, izobraževanja in socialnih znanosti,
- dokazati poznavanje obstoječih javnih prehranskih obratov, cateringov in ustreznih zakonodaj, ki regulira področje prehranske oskrbe,
- razumeti vlogo dietetika kot svetovalca, ki s pozitivnim vplivom na širše socialno, ekonomsko in politično okolje lahko doseže spremembe v prehranskih navadah ter pri postavitvi lokalnih in nacionalnih prehranskih standardov,
- zavedati se pomembnosti raziskav in izobraževalnih aktivnosti na področju zdravstva in prehranske stroke.

## **B Načela in koncepti dietetske stroke, ki se uporabljajo za zagotavljanje ohranjanja in izboljševanja zdravja ter dobrega počutja**

### **B1 Ocenitev statusa bolnika/varovanca in potrošnika**

Dietetik mora biti sposoben:

- zbrati podatke o zdravstvenem stanju, prehranjenosti (antropometrični in biokemijski podatki), o socialnih, kulturnih, ekonomskih in osebnih okoliščinah, o podrobnostih o prehranskih navadah, nato pa podatke ovrednotiti in na tej osnovi določiti najustreznejši dietetski ukrep,
- zavedati se socialnih in kulturnih okoliščin, ki opredeljujejo življenjski slog posameznika ter lahko vplivajo na odnos in sodelovanje med dietetikom in klientom,
- uporabljati strokovne podlage za vrednotenje pridobljenih kvantitativnih in kvalitativnih informacij, na primer zaznanih potreb posameznika ali skupine, ki izvirajo iz posebnih okoliščin in vedenjskih vzorcev,
- na osnovi zbranih informacij določiti prioritete za doseg postavljenih dietetskih ciljev,
- v jedrnati obliki zapisati vse potrebne podatke, da je omogočena strokovna presoja o skladnosti ukrepa s predpisanimi standardi in profesionalnim kodeksom.

### **B2 Delo dietetika v praksi**

Dietetik mora biti sposoben:

- izoblikovati praktičen dietetski nasvet na podlagi interpretacije, tolmačenja in kritične ocene podatkov, zbranih iz različnih strok, ki dopolnjujejo znanja iz dietetike,
- prenesti teoretična spoznanja iz prehranskih, medicinskih in socialnih ved v uporabne nasvete o živilih, uživanju hrane in pijače posameznikom in skupinam,
- načrtovati jedilnike za zdrave in jih prilagajati zdravim in bolnim posameznikom različnih starosti, z različnimi kulturnimi navadami ter pri tem upoštevati osebne okoliščine in finančne sposobnosti,
- vključiti zdravstveno vzgojo kot del splošne skrbi za zdravje,
- slediti najnovejšim spoznanjem na področju prehrane in dietetike ter na njihovi osnovi razvijati strategije, ki omogočajo varno prakso,
- uporabljati svoje znanje in usposobljenost za promocijo zdrave prehrane in obvladovanje bolezni,
- načrtovati, sestavljati in revidirati programe prehranjevanja za posameznike in skupine,
- pripraviti načrt za doseg dogovorjenega cilja ob upoštevanju vloge družinskih članov, zdravstvenih delavcev in drugih institucij, na primer šol in socialnih ustanov,
- določiti časovni načrt za spremljanje dosežkov za posameznike in skupine ter na osnovi opazovanj rezultatov ponovno določiti prioritete,

- uporabljati znanje sociologije in psihologije za podporo in vzpodbujanje posameznikov in skupin k spremembi prehranskih navad,
- lotiti se izobraževanja tistih, ki vplivajo na prehranske navade posameznikov ali skupin,
- za svetovanje o pravilni prehrani in dieti posameznikom ali skupinam uporabljati izobraževalne in komunikacijske spretnosti, skupaj s poznavanjem vseh dejavnikov, ki vplivajo na izbiro živil,
- uporabljati informacijsko tehnologijo za pridobivanje informacij, za zapisovanje in vodenje podatkov klientov ter za obdelavo pridobljenih oz. ugotovljenih podatkov,
- s podatki ravnati v skladu z zakonodajo s področja tajnih podatkov in varovanja zasebnosti, upoštevati etična načela,
- načrtovati delo in delati v sodelovanju s posamezniki in skupinami.

### **B3 Ocenjevanje dietetske prakse**

Dietetik mora biti sposoben:

- spremljati in ocenjevati učinke dietetskega zdravljenja in posameznih prehranskih posegov,
- izvesti enostavno presojo, razložiti rezultate in jih povezati s stroko,
- uporabljati raziskave sorodnih ved kot orodje za oceno vsakdanjega dela in izpopolnjevanje strokovnega znanja in dela,
- stalno ocenjevati dietetsko prakso,
- ocenjevati vlogo dietetskih ukrepov v sklopu ostalih storitev,
- pridobivati znanje iz praktičnih izkušenj in ga uporabljati pri svojem delu,
- uporabljati znanje s področja dietetike, tako da ne ogroža zdravja in varnosti posameznika ali skupine,
- uporabiti rezultate prehranskih in dietetskih raziskav za podporo na dokazilih podprte prakse v dietetiki,
- znati postaviti meje pristojnosti pri svojem delu.

## **C Znanje, razumevanje in druge oblike usposobljenosti, ki so ključne za varno in učinkovito opravljanje poklica dietetika**

**C1 Dietetik mora biti sposoben dokazati sistematično razumevanje ključnih načel tistih ved, ki podpirajo dietetiko (navedene so s poudarjenim črnim tiskom)**

**Za kvalifikacijo oz. registracijo pa mora izkazati še poglobljeno znanje:**

- klinični dietetik na področjih, ki so navedena z **rdečo barvo**,
- administrativni dietetik na področjih, ki so navedena z **modro barvo**,
- splošni dietetik na področjih, ki so navedena z **zeleno barvo**.

**Iz posameznih znanstvenih disciplin morajo biti vključene naslednje vsebine:**

- **Biokemija**
  - kemijski procese v živih organizmih, vključno s celovitim razumevanjem celičnih in molekularnih znanosti,
  - glavne presnovne poti (presnovni ciklusi) in vključenost hranil ter drugih sestavin hrane v kemijske procese v organizmu,
  - vloga celic in molekul pri boleznih in presnovnih motnjah, ki se odražajo v kliničnih stanjih, kot so diabetes, hiperlipidemija in debelost;
- **Klinična medicina**
  - dobro poznavanje osnov medicine, razumevanje medicinske terminologije in razvrščanja bolezni,
  - razlikovanje med etiologijo (naukom o vzrokih) in dejavniki tveganja,
  - poznavanje različnih vrst preiskav za ugotavljanje bolezni, različnih tipov zdravljenja in ravnanja z bolniki,
  - **poglobljeno znanje o preiskavah, na podlagi katerih se bolnikom postavljajo diagnoze, poznavanje različnih metod zdravljenja in ravnanja z bolniki (rdeče);**
- **Dietetika**
  - poznavanje osnov prilagajanja vnosa živil in hranil v organizem ter vpliv teh prilagoditev na preprečevanje bolezni ali njihovo zdravljenje,
  - poznavanje tehnik za oceno vnosa hranil, izračuna potrebnih hranil, načina razlage rezultatov in omejitev pri zbiranju podatkov, za ocenjevanje prehranskih potreb,
  - poznavanje načinov prilagoditve diet posameznikom z različnimi prehranskimi navadami, kulturo in socialno-ekonomskimi okoliščinami, da se z razpoložljivo raznovrstno hrano pripomore k izpolnitvi potreb po hranilih,
  - poznavanje nevarnosti manipulacij s hrano in načinov obvladovanja posledic pri posamezniku,

- poznavanje živil in njihove uporabe za prehrano, vključno tistih, ki se uporabljajo kot zdravila, in na recept predpisanih izdelkov za umetno hranjenje,
  - poznavanje načinov uporabe dietnih modifikacij za diagnostiko in raziskave;
- **Catering in oskrba s hrano**
    - poznavanje različnih načinov proizvodnje, distribucije in postrežbe hrane,
    - upoštevanje okoliščin, ki vplivajo na sestavljanje jedilnikov, na primer sposobnost dobaviteljev živil, obstoječa oprema, človeški in finančni viri, razpoložljivosti izdelkov ter kako to vpliva na kakovost in potrebo po nenehnem zagotavljanju živil za doseganje prehranskih normativov,
    - razumevanje kontrole kakovosti,
    - **poglobljeno poznavanje proizvodnje, distribucije in sistemov za oskrbo z živili (modro);**
- **Kuharstvo**
    - znanje kuhanja, poznavanje drugih metod za pripravo in serviranje hrane, da bi se zagotovila izpolnitev prehranskih potreb;
- **Higiena živil**
    - poznanje postopkov za varno ravnanje z živili in varno pripravo hrane,
    - osnovno poznavanje zakonodaje in postopkov ravnanja z živili, ki se nanašajo na higieno (HACCP),
    - **poglobljeno poznavanje zakonodaje in postopkov, ki se nanašajo na higieno živil (HACCP) (modro);**
- **Vzgoja, izobraževanje in komunikacija**
    - poznavanje formalnih in neformalnih oblik komunikacije,
    - poznavanje in razumevanje besednih in nebesednih vzgojno-izobraževalnih veščin in upoštevanje potreb po veščinah medosebnega komuniciranja za doseg aktivnega sodelovanja,
    - upoštevanje kulture, starosti, narodnosti, spola, religije, in socialno-ekonomskega statusa; sposobnost premagovanja potencialnih ovir, kot so npr. učna ali fizična prizadetost,
    - poznavanje nekaterih elementov vzgojno-izobraževalnih vsebin in učnih teorij, vključno s poznavanjem strategij za promocijo zdravja;
- **Raziskovanje**
    - poznavanje načel znanstvenega raziskovanja, statistike, z dokazi podprte prakse, epidemiologije, potreba za vključevanje dietetika v presojo, raziskovanje in ocenjevanje prakse,

- poznavanje in razumevanje sodobnih tehnologij in načinov za njihovo vsakodnevno uporabo v praksi;
- **Javno zdravje in promocija zdravja**
  - znanje, kako med posamezniki, skupinami in v družbi promovirati izbiro zdravih živil in osveščati ljudi o povezanosti prehrane in zdravja; npr. s pomočjo lokalnih oblasti, šol, mladinskih centrov,
  - razumevanje, kako se lahko opisne in analitične epidemiološke študije uporabljajo za ugotavljanje povezav med prehrano in zdravjem ter poznavanje demografskih, socialnih in ekonomskih razmer tako na nivoju lokalne skupnosti kot v evropskem prostoru, in njihovih vplivov na zdravje,
  - osnovno poznavanje politike za zagotavljanje javnega zdravja tako na nacionalni kot na evropski ravni,
  - vpogled v vlogo dietetika pri promociji, ocenjevanju potreb, načrtovanju, vodenju, usklajevanju in vrednotenju prehrane kot sestavnega dela javnih programov za varovanje zdravja,
  - poznavanje ekonomskih, političnih in psiholoških vidikov prehrane in promocije zdravja (zeleno);
- **Farmakologija**
  - razumevanje klinične farmakologije na področju osnov medsebojnega učinkovanja zdravil in hranil, uporabe hranil kot farmakoloških sredstev in zdravljenja določenih bolezni z zdravili,
  - poznavanje imen, vloge in kontraindikacij zdravil pri zdravljenju tistih, bolezni, pri katerih je dietetik ključni član zdravstvenega tima (rdeče);
- **Imunologija**
  - razumevanje osnovnih načel imunologije in njene vloge v etiologiji bolehnosti,
  - poznavanje vpliva hranil na imunološki odgovor in vloge dietetika pri svetovanju za pravilno uporabo teh snovi (rdeče);
- **Genetika**
  - razumevanje načel genetike in njene vloge v etiologiji bolehnosti,
  - znanje, kako uporabiti genetski profil posameznika za doseg učinkovitejših rezultatov pri prehranskem svetovanju (rdeče);
- **Sociologija in socialna politika**
  - poznavanje vloge hrane in prehranjevanja v socialnem okolju ter sociologije bolezni in zdravja,

- razumevanje pojma statusa, vlog, socialnih mrež in socialne mobilnosti, zlasti v povezavi z zdravjem in zdravljenjem, pojma socializacije in njene uporabnosti na različnih stopnjah življenjskega obdobja,
  - poznavanje klasifikacijskih sistemov, socialnih razredov, socialnih problemov, socialne politike in razpoložljivosti javnih služb, ki jih je možno koristiti pri različnih primerih zdravstvenega stanja, neenakopravne zdravstvene obravnave in pri različnih oblikah zdravstveno pogojenih načinov obnašanja (zeleno);
- **Profesionalizem v dietetiki**
- poznavanje zakonskih in etičnih omejitev ter osebne in strokovne usposobljenosti za opravljanja poklica,
  - razumevanje pomena vzdrževanja ustrezne telesne in duševne kondicije, vseživljenjskega učenja in samoizobraževanja za dobro opravljanje poklica;
- **Administrativno upravljanje**
- osnovno poznavanje finančnega poslovanja in nabave, ustreznih sistemov za zagotavljanje zakonitosti poslovanja, lokalnih sporazumov in standardov kakovosti,
  - znanje o tem, kako voditi financiranje in nabavo v skladu s predpisi in lokalnimi sporazumi, hkrati pa zagotavljati izpolnjevanje prehranskih in kakovostnih standardov (modro),
  - znanje o tem, kako dokumentirati informacije in uporabo vseh razpoložljivih virov (modro),
  - znanje o tem, kako načrtovati catering v večjem obsegu in katere ustrezne vire pri tem uporabljati (modro);
- **Znanost o živilih**
- poznavanje živilske kemije in vsebnosti hranil v živilih in hrani oz. obrokih,
  - znanje o spreminjanju vsebnosti hranil pri postopkih proizvodnje, predelave, distribucije in pri razdeljevanju obrokov,
  - poznavanje označevanja živil, zakonodaje in drugih predpisov, vrst in načinov uporabe dodatkov (aditivov) ter načinov konzerviranja živil;
- **Vodenje in upravljanje**
- poznavanje dejstev, ki jih je potrebno upoštevati pri vodenju, upravljanju in uspešnem delu z različnimi posamezniki in skupinami,
  - razumevanje potrebnosti vzpostavitve profesionalnih odnosov tako na ravni neodvisnega strokovnjaka kot tudi sodelavca v timu,
  - uporaba znanja o vodenju za vzpostavitev prijaznega delovnega okolja,
  - poglobljeno znanje o načelih vodenja in upravljanja (modro);

- **Trženje**
  - znanje o promoviranju pomena prehrane za ohranjanje in krepitev zdravja,
  - znanje o promoviranju potrebe po usposobljenem dietetiku,
  - **poznavanje tržnih strategij za promocijo potrebe po usposobljenem dietetiku, ki svetuje in opravlja druge naloge na področju prehranskih storitev (zeleno);**
  
- **Prehrana**
  - poznavanje načel humane prehrane, prehranskih potreb organizma in mehanizmov, prek katerih prehrana prispeva k vzdrževanju in h krepitevi zdravja,
  - poznavanje razpoložljivih metod za nadzor prehranskega stanja, za ugotavljanje vnosa hranil in poznavanje omejenosti teh metod,
  - razumevanje vpliva hranil na celične procese in nutrigenomiko,
  - **poznavanje okoliščin, ki vplivajo na izbiro živil v Evropi, in odnosa med fizičnimi napori, okoljskimi faktorji in razvojem bolezni (zeleno);**
  
- **Mikrobiologija**
  - poznavanje ključnih elementov mikrobiologije, ki so povezani s človekovim zdravjem, boleznijo, živilsko znanostjo in pripravo hrane,
  - razumevanje klinične mikrobiologije, ki je vezana na dietetsko prakso, poznavanje mikroorganizmov, ki so največkrat vzrok za okužbe vseh slojev prebivalstva, ter znanje o zmanjševanju širjenja infekcij;
  
- **Fiziologija**
  - poznavanje delovanja zdravega človeškega telesa, zlasti tistih sistemov, ki imajo poseben pomen za dietetika, npr. delovanje notranjih organov, žlez z notranjim izločanjem, in srčno-žilnega sistema,
  - poznavanje fiziologije sistemov človeškega telesa in njihove strukture do nivoja celice, kar vodi do specializiranega znanja o bolezenskih procesih, ki ga potrebuje dietetik;
  
- **Psihologija**
  - poznavanje človeškega vedenja, vključno z učinki osebnosti, skupinske dinamike, teorij motivacije in sprememb obnašanja z vidika svetovanja,
  - zavedanje o obstoju različnih pogledov na zdravje, kar pripomore k razumevanju obnašanja v zvezi z zdravjem in dejstev, ki zdravje opredeljujejo,
  - razumevanje psihološke razsežnosti lakote, sitosti, izbiranja hrane in seznanitev s psihološkimi vidiki normalnih in nenormalnih prehranjevalnih navad, ki lahko vodijo v klinično opredeljena stanja.

## **C2 Usposobljenost**

### **Sposobnost samoocenitve o širših ali ožjih pristojnostih glede na:**

- strokovno vlogo dietetika, vzdrževanje standardov in zahtev za registracijo oz. podelitev licence,
- spremljanje in ocenjevanje dosežkov dietetske službe; dietetik mora poznati teorijo in načelo presoje kot mehanizma za ohranjanje in izboljševanje svoje strokovne prakse,
- razmišljanje o strokovnem delu in ob njem; dietetikova sposobnost prepoznavanja, kako ta dva procesa lahko izboljšata njegovo strokovnost.

### **Sposobnost zbiranja in vrednotenja dokazov in informacij iz različnih virov in izpeljevanje logičnih zaključkov ali strokovnih mnenj, zlasti z ozirom na:**

- evropske in svetovne probleme, ki so povezani s hrano,
- načela in povezovanje znanj iz fiziologije in prehrane z biokemijo,
- načine, kako se lahko dietne modifikacije uporabljajo pri diagnosticiranju in raziskavah,
- tehnike, ki se uporabljajo pri ocenjevanju prehranskega stanja posameznika ali skupin, kot so antropometrija, biokemijski testi in ankete o prehrani,
- osnovne statistične tehnike, ki se uporabljajo v prehrani in dietetiki.

### **Sposobnost določanja, odkrivanja, analize in oblikovanja rešitev problemov, vključno s sposobnostjo uporabe uveljavljenih analitičnih tehnik, kjer je to potrebno, zlasti pa:**

- usvajanje in kritična ocena novih zamisli za njihovo uvedbo v prakso, promocija sprememb v praksi,
- delo na posameznih projektih iz prakse in sposobnost kritičnega pristopa k raziskovanju in zmožnost vključevanja lastnih zamisli.

### **Strokovna znanja, primerne spretnosti in postopki, ki so nujni pri delu dietetika:**

- racionalen pristop k spremembam vnosa hranil in sposobnost te spremembe vpeljati v prakso z namenom ohranjanja zdravja oziroma zdravljenja,
- znanje, zakaj in na kakšen način spremeniti vnos specifičnih hranil pri zdravljenju določenih boleznih ter kako svetovati klientom iz različnih socialnih in ekonomskih okolij, da bi dosegli potrebne spremembe,
- poznavanje načinov obogatitve ali prilagoditve diet,
- poznavanje različnih vrst prehranskih izdelkov, ki jih je mogoče dobiti (na recept), ter znanje, kako in kdaj jih uporabiti,
- nepristranskost pri nudenju storitev dietetske službe,
- poznavanje načinov presoje in razlage ustreznih biokemijskih in medicinskih podatkov,

- sposobnost pripraviti tako standardne recepture kot prilagojene recepture za pripravo jedi v terapevtske namene (npr. z moko brez glutena),
- natančno razumevanje postopkov za doseg optimalnega prehranskega statusa v vseh fazah in v danih okoliščinah pri posamezni bolezni,
- sposobnost oceniti, kakšno obliko pomoči glede na ekonomske in druge omejitve potrebuje bolnik, da bo osvojil zdrav način prehranjevanja,
- poznavanje izvora, sprememb in aktualnih prehranskih vzorcev različnih slojev in skupin prebivalcev.

**Sposobnost zbiranja in razlage podatkov za zagotovitev kakovostnih informacij, zlasti:**

- poznavanje teoretičnih in praktičnih osnov za uporabo biokemijskih analiz pri določanju in obvladovanju bolezenskih stanj bolnika,
- poznavanje načinov, kako spremembe prehranjevanja uporabiti v diagnostiki in raziskavah.

**Komunikacijske in druge spretnosti v medosebnih stikih, ki so nujne za učinkovito delovanje, zlasti:**

- poznavanje različnih metod in načinov komunikacije z drugimi zdravstvenimi delavci, z osebjem pri pripravi hrane, v cateringu, s strankami, s klienti, prav tako pa tudi ustrezne medsebojne komunikacije s sodelavci in javnostjo,
- uporaba komunikacijskih spretnosti za vzpostavitev ustreznih delovnih odnosov in razvoj strategij za obvladovanje pritiska (stresa),
- sposobnost prepoznavanja komunikacijskih ovir in načinov za odpravo le-teh,
- sposobnost izbire najprimernejše komunikacijske metode v posamezni situaciji,
- poznavanje, razumevanje in ustrezna uporaba različnih izobraževalnih metod.

**Sposobnost vključevanja različnih tehnologij v prizadevanju za učinkovito dietetsko prakso vključuje:**

- poznavanje najpogostejših metod, ki se uporabljajo pri raziskavah o prehranjevanju, in sposobnost kritične presoje podatkov iz raziskav s področja prehrane,
- obvladovanje urejevalnika besedil in programov za statistične analize, poznavanje programov za vzpostavljanje baz podatkov in izdelavo grafičnih prikazov,
- prikaz sposobnosti uporabe informacijskih tehnologij za komuniciranje s sodelavci (elektronska pošta), za iskanje podatkov in za multimedijsko podprto poučevanje,
- znanje uporabe programov za prehranske analize, za analiziranje vnosa hranil in receptur.

## **4.0 IZOBRAŽEVALNI PROGRAMI, POUČEVANJE, UČENJE, IN OCENJEVANJE**

### **4.1 Uvod**

Odločitev o strategijah in metodah poučevanja, učenja in ocenjevanja je v rokah posameznih izobraževalnih ustanov, pri čemer morajo biti postavljeni in doseženi učni cilji v skladu s programi izobraževanja zdravstvenih delavcev.. Odločanje o načinu izobraževanja ali uporabi različnih pristopov v izobraževanju ni stvar referenčnih standardov. Ti standardi skušajo predvsem uveljaviti sistem povezovanja teorije in prakse. Poudarjajo pomen učenja iz prakse, kar olajša pridobivanje poklicnih sposobnosti.

Osnovo, na podlagi katere se študenti pripravljajo na svojo poklicno kariero, sestavljajo programi visokošolskega izobraževanja in praktičnega usposabljanja, kar omogoča usvojitev temeljnih znanj za uspešen nadaljnji strokovni razvoj in vseživljenjsko učenje. Tak način pripomore h kakovostnemu opravljanju poklica in zagotavlja izpolnjevanje strokovnih standardov.

### **4.2 Evropski sistem prenašanja kreditnih točk (ECTS)**

ECTS je evropski sistem prenašanja kreditnih točk pri nadaljevalnem in visokošolskem izobraževanju. Razvit je bil znotraj Evropske unije za izboljšanje sistema priznavanja akademskih stopenj in za prenašanje kreditnih točk (te pomenijo izpolnjene obveznosti pri študiju s točkami ovrednotenih vsebin oz. modulov), doseženih v študijskih programih ali delih programov, v druge države. Sistem je uporaben tudi za prenašanje »kreditov« znotraj države.

Sistem ECTS se lahko uporablja tudi za oceno vložene delo v določenem času. Predlogi, ki se nanašajo na študijsko obremenjenost, so rezultat Projekta Tuning (2003), ki ga je podprla Evropska komisija v okviru programa Socrates. V Evropi znaša povprečna obremenitev študenta približno 1500 ur na leto, razporejenih v 25 tednih. To ustreza približno 25 uram študentovega dela za eno kreditno točko. 60 ECTS točk pokriva polni študijski čas za prvo stopnjo študija v enem letu (25 tednih) ali 75 ECTS točk, kjer študij poteka 45 tednov. V projektu Tuning je bilo izpostavljeno, da ima ena ura predavanja drugačno vrednost kot ena ura praktičnega dela. Ob nastajanju tega dokumenta obremenjenost na prvi stopnji študija še ni bila določena.

EFAD priporoča, naj bi prva stopnja študija evropskega dietetika (na vseh specializacijah) imela najmanj 210 ECTS točk, ki bi ustrezale trem in pol letom študija, razdeljenega na naslednji način:

- teoretični del mora obsegati najmanj 180 ECTS točk, kar ustreza 2 in pol do 3 letom akademskega študija,

- praktični del mora obsegati najmanj 30 ECTS točk, kar ustreza  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{1}{4}$  leta praktičnega dela.

EFAD priporoča, naj bi drugostopenjski študij evropskega dietetika (na vseh specializacijah) obsegal najmanj 90 ECTS točk, od katerih bi jih 30 izhajalo iz praktičnega dela.

## **5.0 REFERENČNI STANDARDI PRI OPRAVLJANJU PRAKTIČNEGA DELA (PRAKSE ŠTUDENTOV)**

### **5.1 Splošno**

Opravljanje prakse na prvo- ali drugostopenjskem študiju je obvezen sestavni del vsake kvalifikacije, ki omogoča registracijo oz. pridobitev licence za dietetika. Praktični del študija omogoča študentu prenos teoretičnih znanj v prakso. Praksa pri študiju dietetike pomeni, da morajo študentje dokazati svojo usposobljenost, pridobljeno s teoretičnim študijem, pri praktičnem delu na delovnem mestu – na določenem minimalnem nivoju.

Dietetiki delujejo v različnih situacijah z raznovrstnimi posamezniki in skupinami. V različnih okoliščinah morajo biti sposobni pokazati svojo strokovno usposobljenost. Praktično delo omogoča prikaz znanj, usposobljenosti in obvladovanja posameznih predmetov in dietetike na splošno, kot je navedeno v poglavju 3.0 (A, B in C), kar je nujno za doseg standardov, ki so navedeni v poglavju 6.0 (glej spodaj).

### **5.2. Opravljanje praktičnega dela v okviru študija**

Za doseg poklicnih standardov mora praktično delo zajemati nekaj nujnih vsebin. Potekati mora na najmanj dveh različnih mestih:

- a) med zdravimi posamezniki in skupinami (npr. v šolah, delovnih organizacijah in ustanovah),
- b) med bolnimi posamezniki in skupinami (npr. v klinikah in bolnišnicah).

V praksi se bodo pojavljali posamezniki ali skupine različnih starosti, z različnimi obolenji oz. patološkimi stanji, s posebnimi potrebami, izhajali bodo iz različnih kultur. Kadar je pri študiju na prvi ali drugi stopnji vključena specializacija, je potrebno in zaželeno prakso oz. pridobivanje praktičnih izkušenj smiselno razširiti.

## 6.0 MINIMALNI STROKOVNI IN POKLICNI STANDARDI IN DOSEGANJE POTREBNEGA NIVOJA

Minimalni standardi, ki naj bi jih po pričakovanju dosegel diplomant, so navedeni v nadaljevanju. Poleg tega je pri posamezni specializaciji, če je ta vključena v prvo ali drugo stopnjo študija (označeno z različnimi barvami pisave), potrebno upoštevati, da so te vsebine na nivoju praga za doseg specializacije. Doseganje teh standardov bo izpolnilo uradne zahteve, podane s strani pristojnih strokovnih ustanov znotraj države članice.

<b>6.1</b>	<p><b>Delo strokovnjaka na področju dietetike</b></p> <p>Dietetik mora biti sposoben:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- prepoznati prednosti in omejitve dietetike kot na praksi temelječe vede v pravnem redu in v okviru etičnih norm države, v kateri dietetik opravlja delo,</li><li>- uskladiti lastna etična načela z načeli poklicnega kodeksa v specifičnih situacijah,</li><li>- stalno izpopolnjevati svoje znanje in praktično delo, da je na tekočem s spreminjajočimi se okoliščinami in novimi spoznanji na področju prehranskih znanosti,</li><li>- samostojno izvajati večino strokovnih aktivnosti, ki so povezane z dietetiko, kot so npr. ocenjevanje, načrtovanje, izvrševanje in vrednotenje varnega dietetičnega posega,</li><li>- voditi in usmerjati sodelavce in prevzeti odgovornost za ustrezno uporabo virov informacij,</li><li>- učinkovito in strokovno opravljati svoje delo na podlagi preudarne presoje ključnih elementov dietetike,</li><li>- v odnosu do sodelavcev na istem nivoju sprejemati odgovornost za odločitve, tako lastne kot tudi skupne,</li><li>- pokazati ustrezno poznavanje delovnega mesta v okviru dietetske prakse,</li><li>- pokazati razumevanje organizacije promocije zdravja in zdravstvene vzgoje ter poglobljeno razumevanje vloge in teoretičnih osnov za prehranske intervencije v javnem zdravju (zeleno),</li><li>- zavedati se pomena raziskovanja in akademske aktivnosti in prispevati k širjenju baze znanj dietetskega poklica.</li></ul>
------------	--

<p><b>6.2</b></p>	<p><b>Uporaba prehranskih načel v praksi</b>  Dietetik mora biti sposoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pri svojem praktičnem delu izbirati in uporabljati primerne prehranske in dietetske analize in tehnike vrednotenja podatkov,</li> <li>- za ustrezen utemeljen odgovor na dietetičen problem znati proučiti socialne, kulturne, finančne in osebne okoliščine skupaj s podatki o zdravstvenem in prehranskem stanju,</li> <li>- pripraviti dietetične posege za širok spekter terapevtskih primerov v skladu z uveljavljenimi dietetskimi standardi, ob upoštevanju, da so nekateri posegi pomembnejši od drugih,</li> <li>- pokazati visok nivo samostojnosti in komunikacijskih spretnosti ob svetovanju posameznikom pri njihovem odločanju za izbiro hrane, ki bo klinično učinkovita,</li> <li>- v skladu z varno dietetsko prakso izvesti spremembo prehranjevanja ali vnosa hranil, ki se lahko evidentira in nadzoruje,</li> <li>- kritično presoјati nove zamisli, argumente in dokaze različnih teorij in raziskav ustreznih ved in jih uporabiti za analizo novih problemov v dietetski praksi,</li> <li>- pokazati ustvarjalnost pri reševanju problemov, pri katerih so podatki in informacije omejeni, skupaj z uveljavljenimi strokovnjaki ali sodelavci na svojem nivoju,</li> <li>- učinkovito komunicirati s sodelavci na istem nivoju, osebjem in starejšimi sodelavci, posebno s tistimi, ki so uveljavljeni strokovnjaki na svojem področju,</li> <li>- zavedati se osebnih omejitev in zmožnosti ter poiskati nasvete za izboljšanje svojega dela in sodelovanja z drugimi.</li> </ul>
<p><b>6.3</b></p>	<p><b>Poznavanje in razumevanje predmeta</b>  Dietetik mora biti sposoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sistematično in celostno razumeti ključna področja študija, kot so navedena v poglavju C,</li> <li>- zbrati podatke iz različnih virov (kot je označeno v poglavju C) za rešitev problemov in načrtovati strategije za dietetske posege,</li> <li>- uporabiti svoje poznavanje raziskovalnih metod (predstavljenih v poglavju C) za kritično presojo objavljenih gradiv s področja prehrane in dietetike ter sorodnih področij,</li> <li>- razpravljati o informacijah, idejah, problemih in rešitvah s področja prehrane in zdravja na različne načine, prilagojene skupinam strokovnjakov in laikom,</li> <li>- izoblikovati lastno mnenje ob upoštevanju ključnih dejstev prehrane in dietike in prevzeti odgovornost za osebne in skupne odločitve,</li> <li>- pokazati zanesljivost pri uporabi tehnologij za analizo hranilne vrednosti hrane, pri raziskovalnem delu in pri izvajanju izobraževanja o prehrani in dietetiki,</li> <li>- opisati omejitve orodij za oceno prehranskega stanja in priporočenih vnosov hranil.</li> </ul>

## Reference

Bolonjska deklaracija – razlaga na spletni strani:

<http://ec.europa.eu/education/policies/educ/bologna/bologna.pdf>

Evropski sistem prenašanja kreditnih točk (ECTS) na spletni strani:

[http://ec.europa.eu/education/programmes/socrates/ects/index\\_en.html](http://ec.europa.eu/education/programmes/socrates/ects/index_en.html)

European Federation of the Association of Dietitians; Articles; approved September 2003

*(Evropska federacija združenj dietetikov. Članki; potrjeni septembra 2003)*

European Federation of the Association of Dietitians; Education Programme and Work of Dietitians in the Member Countries of EFAD 2003

*(Evropska federacija združenj dietetikov. Izobraževalni programi in delo dietetikov v državah članicah EFAD, 2003)*

European Federation of the Association of Dietitians; Education Programmes and Work of Dietitians in the Member States of EFAD 1999

*(Evropska federacija združenj dietetikov: Izobraževalni programi in delo dietetikov v državah članicah 1999)*

European Federation of the Association of Dietitians; the Work of Dietitians in Europe 1996

*(Evropska federacija združenj dietetikov. Delo dietetikov v Evropi 1996)*

European Federation of the Association of Dietitians; Training Programmes for Dietitians in the Member States of EFAD 1991

*(Evropska federacija združenj dietetikov: Programi za usposabljanje dietetikov v državah članicah EFAD, 1991)*

European Federation of the Association of Dietitians; The Role and Training of Dietitians in Europe 1988

*(Evropska federacija združenj dietetikov. Vloga in usposabljanje dietetikov v Evropi 1988)*

European Federation of the Association of Dietitians; The Job Field of Dietitians, Now and in Future 1986

*(Evropska federacija združenj dietetikov, Področje dela dietetikov, sedaj in v prihodnosti, 1986)*

European Region of the World Confederation for Physical Therapy; European Physiotherapy Benchmark Statement 2003

*(Evropska regija Svetovne konfederacije fizioterapevtov. Evropski referenčni standardi za fizioterapevte, 2003)*

Joint Quality Initiative; Shared »Dublin« descriptors; October 2004 na spletni strani [http://www.jointquality.nl/content/ierland/Complete\\_set\\_Dublin\\_Descriptors\\_2004\\_1.31.doc](http://www.jointquality.nl/content/ierland/Complete_set_Dublin_Descriptors_2004_1.31.doc)

Towards the European Higher Education Area; European Ministers for Higher Education 1999  
*(Za enoten evropski visokošolski izobraževalni prostor. Evropski ministri za visoko šolstvo, 1999)*

Tuning: Tuning Educational Structures in Europe (projekt podprt s strani Evropske komisije v okviru programa Socrates) , dokumenti so dostopni na spletni strani: <http://www.relint.deusto.es/TuningProject/index.htm>

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK; Benchmark Statement for Dietetics 2001  
*(Agencija za zagotavljanje kakovosti v visokem šolstvu, Velika Britanija. Referenčni standardi za dietetiko, 2001)*