



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS

**DIETS
DIEL2**

THEMATIC NETWORK
FOR DIETETICS

Az európai dietetikusi kompetenciák és teljesítményjelzők Megvalósítandó a minősítés megszerzésekor és a dietetikusi hivatás gyakorlásának megkezdésekor

*European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)
and Thematic Network Dietitians Improving Education and Training Standards in Europe (DIETS)*

2009. március

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009



Education and Culture

Socrates

érvényes 2014-ig

Index

A kompetenciák sorrendje minőségjelzőikkel együtt a következő:

	Kompetencia
1.0 Általános	<p>1.1 Általános egészségügyi és szociális helyzet elemzése és szintézise.</p> <p>1.2 A megszerzett tudás értékelése és gyakorlati alkalmazása, különösen a problémamegoldás és a döntéshozatal készségeivel való rendelkezés.</p> <p>1.3 A legfrissebb technológiák, számítógépes és információkezelési készségek alkalmazása információkeresésre és -közlésre.</p> <p>1.4 Törvényi és etikai szabályok alkalmazása az információkezelésben.</p> <p>1.5 Kutatási alapkészségek, beleértve a kutatási eredmények kritikájának és alkalmazásának képességét.</p> <p>1.6 Alapszintű kutatástervezési készség és jártasság.</p> <p>1.7 Az angol nyelv alkalmazási szintű ismerete a hivatás tudásbázisából való szakmai ismeretek bővítése érdekében.</p> <p>1.8 Magas szintű szóbeli és írásbeli kommunikációs készség a szakemberekkel, a felhasználókkal külön-külön, valamint interdiszciplináris csapatmunkában az egészségügyi és szociális területen dolgozó szakemberekkel.</p> <p>1.9 A nemzeti és nemzetközi munkajogi és etikai szabályzatnak megfelelő munkavégzés, valamint az egyéni és multikulturális különbségek ismeretében a különböző kultúrák és más országok szokásainak elfogadása.</p> <p>1.10 Az élethosszig tartó tanuláshoz való elkötelezettség.</p> <p>1.11 A minőségbiztosítási műveletek alkalmazása a diétetikában.</p>
2.0 Diétetikai ismeretek	<p>2.1 A diétetikai gyakorlat tudományát alátámasztó (evidenciákon alapuló) tudás kritikus összegzése a tudományterületek széles köréből, különös tekintettel a személy és környezete komplex kapcsolatára, továbbá e tudásnak a hivatás elméleti alapjához és gyakorlatához való viszonyítása.</p> <p>2.2 A diétetikai ismereteket felhasználva érveket és/vagy bizonyítékokat szolgáltatni vitákban, s megbeszélések során igazolni, megvédeni szakmai gyakorlatát.</p>
3.0 A diétetikai folyamat és szakmai érvelés	<p>3.1 Az egészséggel, szociális helyzettel és környezettel kapcsolatos komplex szituációkban a kliensek szükségleteinek (komplex diétetikai igényének) kielégítése. A kliensek tágabb értelmezésben lehetnek egyének, csoportok vagy szervezetek.</p> <p>3.2 A kliens részére választási lehetőség nyújtása a diétetikai folyamat megvalósításában (beleértve a szűrést, tápláltsági állapot meghatározást, étrendi szükséglet megállapítását, táplálkozási vagy diétoterápiás célok megfogalmazását, a táplálkozásra vonatkozó változtatások megtervezését és megvalósítását, valamint az eredmények elemzését).</p> <p>3.3 Az elméletek, modellek, valamint a táplálkozási és aktivitási elemzések alkalmazása annak érdekében, hogy a diétetikai folyamattal kapcsolatos érveléseket a kliens szükségleteivel összehangolja. (Ez irányítja a kiválasztást, s a lehető legjobb gyakorlatot teszi lehetővé az egyéneknek és csoportoknak egyaránt).</p> <p>A klinikai diétetikus számára</p> <p>3.4 Diétetikai/táplálkozással kapcsolatos diagnózis felállítása</p> <p>3.5 Kezelés és tanácsadás kliensnek/betegnek, szükség esetén speciális termékek alkalmazásával..</p> <p>A prevenció területén dolgozó diétetikus számára</p> <p>3.6 Az egyének és csoportok biztonságos és egészséges ételválasztásának, népszerűsítése érdekében egyszerű, világos stratégiák kidolgozása és alkalmazása.</p>

	<p>Az adminisztratív dietetikus számára</p> <p>3.7 A dietetikai szempontok integrálása az élelmezés folyamatában. (Ez határozza meg – az egyén életmódjának és a diéta követelményeinek figyelembevételével – az elméletek, modellek kiválasztását, megvalósításának módját az egyének, csoportok és szervezetek számára a lehető legjobb élelmezési gyakorlat alkalmazása érdekében.)</p>
4.0 Szakmai kapcsolatok	<p>4.1 A gyakorlat alapja a klienssel való kapcsolat kialakítása és fenntartása. Kliensközpontú gyakorlat alkalmazása, a kliens elvárásainak ismerete, különös tekintettel az egyéni különbségekre és táplálkozást befolyásoló hatásukra.</p> <p>4.2 Rendszeres étrenddel és életmóddal összefüggő konzultáció és tanácsadás.</p> <p>4.3 A szakmai kapcsolatok során felmerülő etikai dilemmák felismerése és kezelése.</p>
5.0 Szakmai autonómia és felelősség	<p>5.1 A dietetikusi hivatás nemzeti és nemzetközi eljárásoknak, szabályozásoknak és etikai irányelveknek megfelelő gyakorlása.</p> <p>5.2 A munka hatékony tervezése, végzése és dokumentálása a szolgáltatási tevékenység szabályainak megfelelően.</p> <p>5.3 Saját korlátok felismerése, más szakemberekhez fordulás, illetve tanácsuk elfogadása.</p> <p>5.4 Legyen az élethosszig tanulás és szakmai fejlődés elkötelezettje, legyen képes a tanulási lehetőségek kihasználására.</p> <p>5.5 Vállaljon személyes felelősséget döntéseiért és tevékenységéért</p>
6.0 Oktatási készségek	<p>6.1 Elméleti és gyakorlati tudásának fejlesztése, ismereteinek közvetítése, gyakorlati tapasztalatainak alkalmazása.</p>
7.0 A dietetikában és táplálkozástudományban való kutatás-fejlesztés	<p>7.1 Legyen képes a kutatási eredményeket értékelni, valamint a táplálkozási, dietetikai, társadalomtudományi és oktatási kutatásokat a gyakorlatban alkalmazni.</p> <p>7.2 Legyen képes a források széles körét a dietetikai gyakorlattal kapcsolatos információk szisztematikus keresésére, kiválasztására felhasználni.</p>
8.0 A dietetikusi munka szervezése és népszerűsítése	<p>8.1 A kliensek számára lehetőség teremtése a szélesebb körű táplálkozási ismeretek megszerzésére egészségük és jólétük érdekében.</p> <p>8.2 Annak bizonyítása, hogy képes meghatározni és rangsorolni a dietetikai szolgáltatást a kliens szükségletének megfelelően.</p> <p>8.3 Dietetikushallgatók, segítők, asszisztensek, önkéntesek és a táplálkozással, táplálással kapcsolatba kerülő egyéb szakemberek szakmai felügyelete.</p>

Függelék

A Dietetikusok nemzetközi etikai kódexe és a “Legjobb dietetikusi gyakorlat” nemzetközi kódexe

Bevezetés

A dietetikai európai oktatási és hivatásgyakorlási irányelvek (The European Dietetic Benchmark Statement, EDBS), amelyeket a Dietetikusok Európai Szövetsége (The European Federation of the Associations of Dietitians, EFAD) 2005-ben fogadott el, a dietetikusképzés során elvárt oktatáshoz és annak eredményeihez, valamint az európai dietetikusok munkájához adnak iránymutatást.

Ez a *kompetenciakeret* a dietetikus minősítésének megszerzésekor tudásának, képességeinek, készségeinek és kompetenciáinak európai alapszintjét, míg a teljesítményjelzők (TJ) a minősítés megszerzésekor elért/elvárt kompetenciaszinten való munkavégzés lehetséges módjait adják meg. A TJ-k csak iránymutatóként szolgálnak. A felsőoktatási intézmények a dietetikusok együttműködésével a szükségleteknek megfelelően módosíthatják a TJ-et.

Az EDBS tükrözte az Európában dolgozó dietetikusok négy meghatározott szerepét. Feketével szedettek azok a kompetenciák, amelyeket minden dietetikusnak teljesítenie kell, függetlenül attól, hogy milyen területen dolgozik. A színekkel jelzett kompetenciák tükrözik az EDBS-ben meghatározott szerepeket.

Általános dietetika – feketével szedett szöveg – minden dietetikus számára minden területen az alapot jelenti a minősítés megszerzésekor

Klinikai dietetikára jellemző, a klinikai dietetikusnak kell teljesíteni – **pirossal jelölt.**

Népegészségügyi / Táplálkozás-epidemiológiai dietetikára jellemző, a prevenció területén dolgozó dietetikusnak kell teljesíteni – **zölddel jelölt.**

Élelmezési dietetikára jellemző, az élelmezési üzemben dolgozó/adminisztratív dietetikusnak kell teljesíteni – **kékkel jelölt.**

A DIETS (Dietitians Improving Education and Teaching Standards) Oktatási és hivatásgyakorlási munkacsoportja (EPG) a Tuning-módszer által alkalmazott kompetencia-kidolgozást használta forrásul. A kompetenciák általánosak és dietetikus hivatásra specifikusak, ezeket 28 ország dietetikusai választották ki.

Néhány országban a dietetikus munkába lépésekor magasabb kompetencia szintet szeretnének megállapítani. Ebben az anyagban a minimum, azaz alapszintű kompetenciák szerepelnek.

1.0 Általános: ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lenni a következőket teljesíteni: Kompetencia	Teljesítményjelző
1.1 Általános egészségügyi és szociális helyzet elemzése és szintézise.	<ul style="list-style-type: none"> • Megállapítani, és rögzíteni a táplálásterápiához szükséges minimális orvosi, biokémiai, szociális és környezeti adatokat. • Az orvosi, szociális, biokémiai, gazdasági és környezeti adatokhoz szükséges források etikus felhasználása. • Az egyének és csoportok számára létező szűrőmódszerek ismerete. • Az egyes kliensek számára megfelelő szűrőmódszer kiválasztásának képessége.
1.2 A megszerzett tudás értékelése és gyakorlati alkalmazása, különösen a problémamegoldás és a döntéshozatal készségeivel való rendelkezés.	<ul style="list-style-type: none"> • Az információk megbízhatóságának meghatározása érdekében képes elemezni a bizonyítékokon alapuló gyakorlat során kapott adatokat. • Az adott témához megfelelő információk gyűjtése és elemzése. • A meghatározott probléma lehetséges megoldásainak kidolgozása és elemzése. • A legjobb megoldás alkalmazása a meghatározott probléma megoldására. • A megoldás sikerességének elbírálása, és szükség esetén további lépések. • A gyakorlatnak megfelelő, egzakt számolásokat végez. Ez magában foglalja az átváltást a metrikus rendszerbe, a kliensek tápanyagszükségletét, az ételek tápanyag-összetételét, recepteket, étrendi bevitelket, ételek nyersanyag/eladási árát, költségvetés-készítést is.
1.3 A legfrissebb technológiák, számítógépes (IT) és információkezelési készségek alkalmazása információkeresésre és -közlésre.	<ul style="list-style-type: none"> • Az információgyűjtés céljainak meghatározása. • Terv kidolgozása és egzakt, összefoglaló, releváns információk gyűjtése. <i>Magában foglalja: az interjúkészítést a klienssel, illetve a célcsoportokkal, megbeszéléseket.</i> • Az információgyűjtés érdekében bizalom kialakítása, és tárgyalás másokkal. • Az információgyűjtés eredményén alapuló tervek kidolgozása. • Az irányelveknek megfelelő dokumentáció és információkezelés. • A szakmai szolgáltatás egzakt, világosan, időben történő dokumentálása. • A gyakorlatban a legfrissebb technológiák alkalmazása. <i>Magában foglalja: programokat, multimédiát, e-mail-t, fileküldést, videokonferenciát, keresőfelületeket.</i>
1.4 Törvényi és etikai szabályok alkalmazása az információkezelésben.	<ul style="list-style-type: none"> • Az információkezeléssel kapcsolatos törvények, irányelvek betartása. <i>Magában foglalja: információ szabadságát, titoktartást, személyes információ védelmét, egészségre és betegségre vonatkozó információt.</i> • A gyűjtés, tárolás, felhasználás, terjesztés és törlés folyamatai alatt az információk bizalmas jellegének és biztonságának védelme. • A feljegyzések érintetlenségének, hitelének és eredetiségének védelme.
1.5 Kutatási alapkészségek, beleértve a kutatási eredmények kritikájának és alkalmazásának képességét.	<ul style="list-style-type: none"> • A dietetikusi gyakorlat rendszeres áttekintése. • A kutatások és egyéb bizonyítékok értékelése, valamint ezek hatásának vizsgálata a saját gyakorlatra. • A bizonyítékokon alapuló gyakorlat eredményeinek a gyakorlatban való alkalmazhatóságának meghatározása.
1.6 Alapszintű kutatástervezési	<ul style="list-style-type: none"> • Az egészségügyi kutatásokban leggyakrabban alkalmazott

készség és jártasság.	<p>módszerek ismerete.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A probléma megoldása logikus és rendszerezett legyen.
1.7 Az angol nyelv alkalmazási szintű ismerete a hivatás tudásbázisából való szakmai ismeretek bővítése érdekében.	<ul style="list-style-type: none"> • Képesség az angol nyelvű szakmai irodalom használatára a diétetikusi gyakorlatban.
1.8 Magas szintű szóbeli és írásbeli kommunikációs készség a felhasználókkal, szakemberekkel külön-külön, valamint interdiszciplináris csapatmunkában az egészségügyi és szociális területen dolgozó szakemberekkel.	<ul style="list-style-type: none"> • A kommunikáció megfelelő módjának választása. <i>Ez történhet: személyesen, telefonon, csoportosan, levélben, e-mailben (a helyi protolloknak megfelelően).</i> • A kommunikáció gátjainak meghatározása, és feloldása. <i>Ez lehet: iskolázottság, kulturális különbségek, megértés hiánya, félbeszakadás, fizikai elterelés, félelem.</i> • Az egyének és a csoportok megértési szintjéhez és szükségleteihez igazított kommunikáció. • Hatékony verbális kommunikáció. • Képesség a világos, egységes, technikailag és nyelvtanilag helyesen, szakmailag kifogástalan írásra-fogalmazásra. • A célcsoport vagy egyén felfogóképességének megfelelő oktatási anyag készítése. • A kétirányú kommunikáció segítése. • Az aktív hallgatási technikák alkalmazásának képessége. <i>Ez lehet: bátorítás, tisztázás, átfogalmazás, reagálás, összefoglalás, értékelés.</i> • A nonverbális kommunikáció alkalmazása. • Képesség a teammunkában együttműködésre és vitatkozásra. <i>A team lehet: kliens, ellátást biztosító, egyesület, más szakember, személyzet.</i> • Képesség a teammunkába a csoporttagok tudásának, tapasztalatának és személyes készségeinek felhasználására. • A célok meghatározása érdekében együttműködés a csoporttagokkal. • Személyes megközelítést a csoporttagoknak és szituációknak megfelelő módosítás képessége. • A konfliktusok meghatározása és megoldása érdekében együttműködés a team-tagokkal. • Hozzájárulási képesség a team döntéshozatalához. • A kapott feladatok teljesítéséért a felelősség vállalása.
1.9 A nemzeti és nemzetközi munkajogi- és etikai szabályzatnak megfelelő munkavégzés, valamint az egyéni és multikulturális különbségek ismeretében a különböző kultúrák és más országok szokásainak elfogadása. (lásd Függelék)	<ul style="list-style-type: none"> • A szakma törvényi szabályozásának megfelelő munkavégzés. <i>Ez lehet: egészségügy, a beteg védelme, az egészségügyi információ védelme, információs szabadság és a személyiségi jogok védelme.</i> • A szakmai irányelveknek, protolloknak és adatvédelmiszabályzásnak megfelelő munkavégzés. <i>Ez lehet: szakmai irányelv, protokoll, etikai szabályzat, kompetencia program.</i> • Az ellátást a hatáskörén, személyes kompetenciáján belül képes megvalósítani. • Döntéseiről és tetteiről személyes felelősségvállalás .
1.10 Az élethosszig tartó tanuláshoz való elkötelezettség.	<ul style="list-style-type: none"> • A saját munkavégzését képes felülvizsgálni, és értékelni. • A munka/szolgáltatás minőségét képes értékelni, és megkeresni a javítási lehetőségeket. • A képzési és kompetenciabeli korlátainak felismerési képessége. • A szakmai kompetenciákon belüli célok meghatározása. • A szakmai kompetenciákon belüli célok eléréséhez szükséges terv kidolgozása .
1.11 A minőségbiztosítási műveletek alkalmazása a diétetikában.	<ul style="list-style-type: none"> • A diétetikusi gyakorlat javításának képessége a „tervez, tedd meg, ellenőrizd és lépj” folyamat alkalmazásával. (Probléma-meghatározás, megoldási terv készítése, alkalmazás, értékelés,

új megoldási terv készítése stb.).

2.0 Dietetikai ismeretek

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
2.1 A dietetikai gyakorlat tudományát alátámasztó (evidenciákon alapuló) tudás kritikus összegzése a tudományterületek széles köréből, különös tekintettel a személy és környezete komplex kapcsolatára. Továbbá e tudásnak a hivatás elméleti alapjához és gyakorlatához való viszonyítása.	<ul style="list-style-type: none">• A dietetikát alátámasztó elméleti fogalmak – különösképpen az emberek, egészség és ételek közötti kapcsolat –, magyarázatára képes.• A dietetikai elméletével együtt összegezi és alkalmazza a megfelelő ismereteket a biológiai, a pszichológia, valamint az orvos- és táplálkozástudományból, a szociális területekről.• A dietetikával kapcsolatos elméletek és kutatási bizonyítékok alkalmazásának komplexitását képes elemezni a változó társadalommal való összefüggésben.
2.2 A dietetikai ismereteket felhasználva érveket és/vagy bizonyítékot szolgáltatni vitában, s megbeszélésen megvédeni a gyakorlatot.	<ul style="list-style-type: none">• A táplálkozástudománnyal és dietetikával kapcsolatos vitákban mások meggyőzése ésszerű és alátámasztott érveléssel.

3.0 A dietetikai folyamat és szakmai érvelés

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
3.1 Az egészséggel, szociális helyzettel és környezettel kapcsolatos komplex szituációkban a kliensek szükségleteinek (komplex dietetikai igényének) kielégítése. A kliensek tágabb értelmezésben lehetnek egyének, csoportok vagy szervezetek.	<ul style="list-style-type: none">• A megfelelő módszer és részletezés kiválasztása a kliens problémái vagy szükségletei szempontjából fontos ételfogyasztás és tápanyagfelvétel megítélésére, amelyet referátum alapján vagy anamnézissel, epidemiológiai adatokkal vagy interjúval állapítottak meg.• Az élelmiszerválasztást befolyásoló kulturális vagy vallási hatások felismerése.• Képes értékelni a szociális és környezeti faktorok potenciális hatását az étrendi kezelésre.• A kliens adatainak integrálása annak érdekében, hogy az étrend és életmódbeli változások prioritásait megállapítsa.• A kliens/célcsoport/hallgatóság szükségleteinek megfelelő kommunikáció.• Hatékony tanácsadást elősegítő környezet megteremtése. Lehetőség teremtése a kliensnek/gondozóknak/családnak a kétségek tisztázására, az együttműködés gátjainak meghatározására és a változtatás szándékának meghatározására.• A kliens részére személyre szabott célok és stratégiák meghatározása.• Információnyújtás, és a kliens kérdéseinek megválaszolása.• A tanácsadás folyamatának és eredményeinek értékelése.• A tápanyagszükségletekről (teljes életciklus alatt) meglévő ismeretek alkalmazása a gyakorlatban.
3.2 A kliensnek választási lehetőség adása a dietetikai folyamat megvalósításában (beleértve a szűrést, meghatározást, szükségletek megállapítását, célok megfogalmazását, beavatkozások megtervezését és megvalósítását, valamint az eredmények értékelését).	<ul style="list-style-type: none">• A gondozás tervezésének első lépéseként a táplálkozási problémák/diagnózisok meghatározása.• A megfelelő szűrési módszer kiválasztása az adott betegre, betegtípusra vagy csoportra.• A megfelelő dietetikai módszertan választása a korábbi, jelenlegi és tervezett ételfogyasztásról és tápanyagfelvételtől szóló információk összegyűjtésére.• Tápanyagtáblázatok és számítógépes programok használatával a tápanyagfelvétel becslésének, és a javasolt értékekkel vagy számolt szükségletekkel összehasonlítási képesség.• A táplálkozás minőségének értékelése a különböző táplálkozási ajánlásokhoz (nemzeti táplálkozási irányelvek, piramis, tányér modell) hasonlítva.• Az étrendi kezelés tervezése során a társbetegségek figyelembe vétele.• A diagnózisnak megfelelő táplálkozási terv kidolgozása, rövid- és hosszú távú célok, valamint tápanyagmennyiségek meghatározása, továbbá ezek ellenőrzésére, és áttekintésére rendszer létrehozása.• Olyan étrendek kidolgozása és tápanyagszükségletek meghatározása, amelyek megfelelnek az egyéni táplálkozási és dietetikai céloknak, a kórházi ellátáson belül, vagy otthoni vagy közösségi alkalmazásra.• A jelenlegi elveknek, tudományos álláspontoknak és irányelveknek megfelelően a táplálkozási tanácsokat ételekre/étrendre fordítása. A kliens ismereteinek és kultúrájának megfelelő információközlés.• A kliensnek segítséget nyújtani az étrendi tanácsok betartásában a számára megfelelően adaptált kommunikációval és motivációs technikákkal.• Ezeknek a szükségleteknek a közlése a megfelelő személyzettel

	<p>vagy a klienssel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az ellátók dietetikai gondozással kapcsolatos aktivitásainak koordinálása és módosítása. • A dietetikai gondozási tervben meghatározott értékelési stratégiák megvalósítása, és határidők kitűzése az elérésükre. • A folyamat követhetősége érdekében a gondozási folyamat során információgyűjtés. • A kezelési terv módosítása szükség esetén. • Amennyiben szükséges és indokolt, a kliens követése. • A dietetikai kezelési terv minden részletére világos feljegyzések készítése (ide tartoznak a terminológiával és rövidítésekkel kapcsolatos bejegyzések a hivatalos iratokba a helyi követelményeknek megfelelően). • A dietetikai kezelésben résztvevő egyéb személyzet számára egyértelmű utasítások megfogalmazása. • A munkáltatónak és szakmai szabályoknak megfelelően statisztika vezetése, aktivitási adatok és más információk rögzítése. • A kliens haladásának ellenőrzése a tervezett eredmények elérésének érdekében. • A tervezett eredmények elérése szempontjából a dietetikai kezelési terv hatékonyságának értékelése.
<p>3.3. Elméletek, modellek, valamint táplálkozási és aktivitási elemzések alkalmazása annak érdekében, hogy a dietetikai folyamattal kapcsolatos érveléseket a kliens szükségleteivel összehangolja. (Ez irányítja a kiválasztást, s a lehető legjobb gyakorlatot teszi lehetővé az egyéneknek és csoportoknak egyaránt).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A szakmai és etikai érvelés a dietetikai folyamat és /vagy beavatkozás során hatékony alkalmazása. • Az eredmények más releváns információkkal (pl. felmérési adatok) együtt értékelése, és a kérdéses táplálkozási témának megfelelő szakmailag elfogadott következtetések levonása. • A folyamat összefoglalása, és az eredmények, mint a tervezés alapjai, dokumentálása. • A táplálkozással kapcsolatos biokémiai és antropometriai adatok – a standardokkal összevetve – egzakt megfogalmazása. • A problémák felfedezésének érdekében a rendelkezésre álló dokumentáció áttekintése. • A klienssel/gondozóval/csoporttal és az egészségügyi team más tagjaival történt megbeszélés értelmében a dietetikai gondozás vagy beavatkozás reális céljainak meghatározása. • A fogyasztó igényeinek, diétakövetelményeknek és az ételek élvezeti értékének megfelelő étrendek, menük kidolgozása. • A gyakorlatban a táplálkozástudományi és ételkészítési technológia ismereteinek alkalmazása. • A gyakorlatban az élelmiszer-minőségi és az élelmiszer-biztonsági ismereteinek alkalmazása. • Figyelembe véve a betegség hatását a diéta követelményeire/célokra, a célok elérésére alkalmas lehetőségek meghatározása. • A hatékonyság, alkalmazhatóság és az egyéni, csoport, szervezet és/vagy populáció javának legjobb stratégia kiválasztása.
A klinikai dietetikus számára	
<p>3.4 Dietetikai/táplálkozással kapcsolatos diagnózis felállítása.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Az összegyűjtött klinikai adatok elemzése, és bemutatása alapján dietetikai diagnózis felállítása. • A különböző állapotú betegek/kliensek táplálkozási felmérésének felügyelete. • A dietoterápiai előírásokba a (kórélettan integrálása).
<p>3.5 Kezelés és tanácsadás kliensnek/betegnek, szükség esetén speciális termékek alkalmazásával.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Részvétel a kliensnek megfelelő tápszer és táplálási mód meghatározásában. <i>Ez lehet: szájon át, enterális, parenterális.</i> • Részvétel a módosított étkezészet igénylő (pl. speciális villa és kanál) kliensek gondozásában. • A beteg a bentfekvésétől az otthonáig tartó táplálási tervének kidolgozása, és megvalósításának felügyelete.

	<ul style="list-style-type: none"> • A dietoterápia lehetőségeinek és következményeinek megbeszélése a klienssel. • A kliensnek táplálkozási célok felállítása, és megbeszélése a klienssel. • A klienssel együtt a kezelés értékelése, a hatékonyság megállapítása, és következtetések levonása a beküldőnek (orvos) írt beszámolóban. • A betegdokumentációban a kliens adatainak rögzítése, ennek ellenőrzése, valamint minőségbiztosítási és lehetséges kutatási célból annak kezelése. • Bizonyítékokon alapuló megközelítés alkalmazása a dietetikai gondozás javítása céljából protokoll/iránymutatás kidolgozása egy táplálkozási probléma kezelésére.
--	---

A prevenció területén dolgozó dietetikus számára

3.6 Az egyének és csoportok biztonságos és egészséges ételviselkedésének népszerűsítése érdekében egyszerű, világos stratégiák kidolgozása és alkalmazása.

- Az élelmiszerekkel és táplálkozással kapcsolatos törvények, szabályozás, standardok és irányelvek ismerete, valamint azok gyakorlati alkalmazása. *Ez lehet: étel- és gyógyszer-szabályozás, étel- és biztonság- és táplálkozási szabályzat, munkahelyi veszélyes anyagok információs rendszere stb.*
- A lakosság által fogyasztott élelmiszerek, vallási ételek, étkezési minták és étel- és táplálkozási ismerete.
- A dietetikus szerepének, gyakorlati munkájának és szakértő területeinek ismertetése másokkal.
- Annak ismertetése, hogy miként látja el a népegészségügy és az egészségügyi rendszer a közösségeket, és hogyan nyújt egészségügyi ellátást.
- Az egyéni, közösségi, szervezeti és kormányzati szerepek – a népegészségügy és az egészségügyi rendszer keretein belül – meghatározása.
- Annak bemutatása, hogy miként alkalmazhatók az étel- és táplálkozási ismeretek a társadalmi egészségügyi ellátásokban. *Ez lehet: fenntarthatóság, társadalmi igazságosság elemei.*
- Alkalmazási képesség a viselkedés-, társadalomtudomány, a biostatisztika, az epidemiológia és környezeti egészség elveinek az egészségügyi rendszerek kialakítása során.
- A közösségben az egészséges táplálkozás és betegségmegelőzés népszerűsítésének bemutatása.
- A társadalom egészségügyi igényei alapján az étel- és táplálkozáspolitikák kialakításában és értékelésében részvétel.
- Annak megértése, hogy a folyamatok és a politika kidolgozása befolyásolhatja az étel- és táplálkozási ellátást, étel- és táplálkozási biztonságot és a lakosság táplálkozási szokásait.
- A társadalom egészségének javítása érdekében együttműködési képesség más szereplőkkel.
- A betegségmegelőzésre és -kezelésre stratégiák kidolgozása, és megvalósítása.
- Kommunikáció a társadalommal, és táplálkozási információk ellátása. *Ez lehet: egyének, csoportok, iskolák, egyesületek, cégek, munkahelyek.*
- Az egészség meghatározóinak, és azok hatásának a társadalom egészségi állapotára megállapítása.
- Annak magyarázata, hogy miként kell a lakosság egészséges táplálkozási szokásait és funkcionális státuszát megállapítani.
- Együttműködés a társadalmi partnerekkel a lakossági táplálkozási programok és szolgáltatások céljának meghatározásában. *Ez lehet: egyének, csoportok, iskolák, egyesületek, cégek, munkahelyek.*
- A rendelkezésre álló források meghatározása a lakosság táplálkozási programjaira és ilyen jellegű szolgáltatásaira

	<p>vonatkozóan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A lakossági ételkészítés- és táplálkozási programokra és ilyen jellegű szolgáltatásokra való igények kielégítéséhez szükséges stratégiák kiválasztása. • Egyszerű programok és szolgáltatások létrehozása a társadalom megállapított szükségleteinek kielégítése érdekében. • Stratégiák meghatározása, és megvalósítása azoknak az egyéneknek és csoportoknak az ellátására, akik a társadalmi szolgáltatásokhoz nem férnek hozzá. • A társadalmi ételkészítés és táplálkozási programok és szolgáltatások hatékonyságának meghatározása, és javítások javaslata.
--	---

Az élelmezésben dolgozó dietetikus számára

<p>3.7 A dietetikai szempontok integrálása az élelmezés folyamatában. (Ez határozza meg – az egyén életmódjának és a diéta követelményeinek figyelembevételével – az elméletek, modellek kiválasztását, megvalósításának módját az egyének, csoportok és szervezetek számára a lehető legjobb élelmezési gyakorlat alkalmazása érdekében.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Étlapok tervezése, amelyek megfelelnek a fogyasztók szükségleteinek, tápanyag-igényeinek, az élelmiszerek esztétikai jellemzőinek, a rendelkezésre álló eszközöknek, a személyzet képességeinek és a költségvetésnek. • A megállapított követelményeknek megfelelően az étlapok értékelése. • Az élelmiszerek és ételek élvezeti értékének elemzésében részvétel. • Az elkészített ételek értékelése a fogyasztói elfogadás, a tápanyagtartalom, a költség és a minőség megállapított szempontjai alapján. • Az élelmiszerek, italok, fogyasztási cikkek és felszerelések vásárlásának, átvételének, tárolásának és kiadásának koordinálása. • A megállapított minőségi kritériumoknak megfelelő termékek előállításának felügyelete. <i>Ez lehet: egységes receptek, tápszerek, módosított tápanyagtartalmú ételek.</i> • A pontosság, minőség és adagolás ellenőrzésével és biztosításával az ételosztás felügyelete. • A törvényi szabályozással összhangban ételkészítés-biztonsági és -higiéniai programok kidolgozása és megvalósítása. • A törvényi szabályozással összhangban munkahelyi baleset-megelőző programok.
--	--

4.0 Szakmai kapcsolatok

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
4.1 A gyakorlat alapja a klienssel való kapcsolat kialakítása és fenntartása. Kliensközpontú gyakorlat alkalmazása, a kliens elvárásainak ismerete, különös tekintettel az egyéni különbségekre és táplálkozást befolyásoló hatásukra.	<ul style="list-style-type: none">• A kliensközpontú gyakorlat elveinek megfelelő munkavégzés.• A dietetikai beavatkozás alapjaként szolgáló kapcsolat kialakítása.• A kliens szükségleteinek megfelelő meghatározó stratégiák kidolgozása. <i>A kliens lehet: beteg, tartós bentlakásos intézményekben élő, ellátást nyújtó, továbbá aki a betegség-megelőzéssel kapcsolatos tanácsot igényelnek (sportoló, iskola, munkahely stb.)</i>• Interjú készítése a klienssel a szükségleteinek felmérése céljából.• Tanulási tervek, segítő oktatási anyagok kidolgozása annak érdekében, hogy az egyének és csoportok ismeretszerzési igényeit kielégítse.• Az egyének és csoportok szükségleteinek megfelelően az oktatás tartalmának és stílusának módosítása.• A kliensek dietoterápiás terv megvalósításához meglévő képességeinek és forrásainak figyelembe vétele.• A reális táplálkozási célok kitűzése, és a dietetikai gondozás érdekében együttműködés a kliensekkel/gonozókkal.• Annak felismerési képessége, hogy a kliensekkel való viszonyoknak a kölcsönös tiszteleten és bizalmon kell alapulnia, és képes a személyes összeférhetetlenség mellett is a gondozás magas színvonalát fenntartani.• A gyakorlat megkülönböztetés (diszkrimináció) nélküli végrehajtása.
4.2 Rendszeres étrenddel és életmóddal összefüggő konzultáció és tanácsadás.	<ul style="list-style-type: none">• Együttműködésen alapuló kapcsolatok létrehozása, a betegek vagy kliensek gondozási színvonalának javítása érdekében konzultálás, és tanácsadás a klienseknek, gonozóknak, teamtagoknak és más szereplőknek.
4.3 A szakmai kapcsolatok során felmerülő etikai dilemmák felismerése és kezelése.	<ul style="list-style-type: none">• Az egyének és jogaiknak nemzeti, vallási, bőrszín, nem, fizikai vagy mentális sérülés, családi állapot, gazdasági állapot, képzettség, életkor, származás vagy szexuális irányultság szerinti megkülönböztetés nélküli tisztelete.• Az egyén méltóságának és magánéletének tiszteletben tartása.• A szolgáltatás előtt szükség esetén tájékoztatáson alapuló beleegyezés kérése, és elérése.• Az egyén és szükségleteinek érdekeit szolgáló dietetikai praxis.

5.0 Szakmai autonómia és felelősség

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
5.1 A dietetikusi hivatás nemzeti és nemzetközi eljárásoknak, szabályozásoknak és etikai irányelveknek megfelelő gyakorlása.	<ul style="list-style-type: none">• A helyi/regionális/nemzeti/európai eljárásoknak, szabályozásoknak, szakmai követelményeknek és a munkaadó rendelkezéseinek megfelelés.• Etikus munkavégzés és gyakorlat, a kliensek tiszteletben tartása, a dietetikusok szakmai működési szabályozásának figyelembe vétele.
5.2 A munka hatékony tervezése, végzése és dokumentálása a szolgáltatási tevékenység szabályainak megfelelően.	<ul style="list-style-type: none">• A munka beosztásával a váratlan szituációkhoz és a változó munkamennyiséghez alkalmazkodás.• A dietetikai folyamat dokumentációjának elkészítése, fenntartása, és felülvizsgálata.
5.3 Saját korlátainak (tudás és készség) ismerete, más szakemberekhez fordulás, illetve tanácsuk elfogadása.	<ul style="list-style-type: none">• Annak a pontnak a felismerése, ahol a kompetenciája véget ér, és segítséget kér.• A multidiszciplináris teamen belül a kliens érdekeinek képviselése.• A kezelés – a gondozás minőségének és folyamatosságának fenntartása érdekében – koordinálása és integrálása.
5.4 Legyen az élethosszig tanulás és szakmai fejlődés elkötelezettje, s legyen képes a tanulási lehetőségek kihasználására.	<ul style="list-style-type: none">• Nyitottság a kezdeményezésekre, tanácsokra és a felügyeletre.• Elkötelezettség az új ismeretek, készségek elsajátításában a szakmai kompetencia-célok teljesítése érdekében.• Az új ismeretek, készségek gyakorlatban történő alkalmazása, és élethosszig tanulás a saját dietetikai gyakorlatának javítása érdekében.• A kutatási/bizonyítékokon alapuló eredmények alkalmazása a gyakorlat javítása érdekében.
5.5 Személyes felelősség vállalása a döntésekért és a tevékenységért.	<ul style="list-style-type: none">• Magabiztosság, öntudatosság és a dietetikusi korlátok felismerése.

6.0 Oktatási készségek

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
6.1 Elméleti és gyakorlati tudásának fejlesztésée, ismereteinek közvetítése, gyakorlati tapasztalatainak alkalmazása.	<ul style="list-style-type: none">• Hozzájárulás a szakma minőségének javításához azzal, hogy ismereteit, készségeit és tapasztalatait mások számára is elérhetővé teszi.• Megfelelő anyagok és kommunikációs készségek alkalmazása a dietetikai kurzusok és más kapcsolódó területeken való oktatás során.• A dietetikai oktatás minőségének meghatározása érdekében a munkatársakkal és a hallgatókkal az oktatási folyamat értékelése.• A dietetikusok oktatási színvonalának javítása érdekében új módszerek bevezetése az elméleti vagy/és gyakorlati oktatásba.

7.0 A dietetikában és tudományában való kutatás-fejlesztés

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
7.1 A kutatási eredményeket értékelni, valamint a táplálkozási, dietetikai, szociális és oktatási kutatásokat a gyakorlatban alkalmazni.	<ul style="list-style-type: none">• A kutatási eredmények közzlése, elemzése, szintetizálása, valamint kritikus alkalmazása.• Az etikai szempontokat figyelembe véve a dietetikának megfelelő kutatási terv és módszer megértése, kiválasztása és megvédése.
7.2 A források széles körét a dietetikai gyakorlattal kapcsolatos információk szisztematikus keresésére, kiválasztására felhasználni.	<ul style="list-style-type: none">• A tudományos irodalom és más releváns információk önálló felkutatása, kritikus értékelése, és integrálása.

8.0 A dietetikai munka szervezése és népszerűsítése

Ezen a szinten a dietetikusnak képesnek kell lennie:

Kompetencia	Teljesítményjelző
8.1 A kliensek számára lehetőség teremtése a szélesebb körű táplálkozási ismeretek megszerzésére egészségük és jólétük érdekében.	<ul style="list-style-type: none">• Annak bizonyítása, hogy képes kezdeményező szerepet játszani a dietetikusi hivatás és a szakmai szervezet fejlesztésében, fejlesztésében és népszerűsítésében.
8.2 Annak bizonyítása, hogy képes meghatározni és rangsorolni a dietetikai szolgáltatást a kliens szükségletének megfelelően.	<ul style="list-style-type: none">• A változás szükségességének és a kívánt eredmények megállapítása.• A változással kapcsolatos készenlét és hatások meghatározása.• A kívánt eredmények elérése érdekében terv kidolgozása és megvalósításának képessége.• A kívánt eredmények elérése érdekében a tervek értékelése és felülvizsgálata.• Annak ismertetése, bemutatása, hogy miként kell a dietetikai szolgáltatás prioritásait meghatározni.• Elkötelezettség a dietetikai szolgáltatás (ahol lehet, kliensek bevonásával) minőségének folyamatos értékelésében és fejlesztésében, valamint az eredmények ismertetése a megfelelő résztvevőkkel.
8.3 Dietetikushallgatók, segítők, asszisztensek, önkéntesek és a táplálkozással, táplálással kapcsolatba kerülő egyéb szakemberek szakmai felügyelete.	<ul style="list-style-type: none">• A tanulási kultúra népszerűsítése.• Az etikus magatartás kultúrájához hozzájárulás.• Annak ismerete, hogy miként kell a szolgáltatás nyújtásában részt vevőket irányítani és felügyelni.• Annak bizonyítása, hogy képes a szituációnak megfelelően változtatni a vezetői stílusát.• Egy konfliktus meghatározása, magyarázata, és megoldásának segítése.• A munka elosztásának képessége a beosztottak munkaterülete és kompetenciája szerint.• A kívánt célok elérése érdekében megbeszélések szervezése és vezetése.

Köszönetnyilvánítás:

The European Federation of the Associations of Dietitians: European Academic and Practitioner Standards for Dietetics 2005

Dietitians Association of Australia: National Competency Standards for Entry-Level Dietitians

Health Professions Council: Standards of Proficiency for Dietitians 2007

College of Dietitians of British Columbia: Introduction to Essential Competencies for Dietetic Practice 2006

American Dietetic Association: Foundation Knowledge and Skills and Competency requirements for entry-level Dietitians

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmark Statements for Dietetics 2001

Irish Nutrition & Dietetic Institute: Standards for Professional Competency for Dietitians 2004

Függelék

Nemzetközi etikai kódex és a legjobb gyakorlat kódexe

A nemzetközi standardok nem kívánják a létező nemzeti irányelveket felülmúlni, hanem azokat a fontos témákat írják le, amelyekben mindannyian egyet tudunk érteni, és a dietetika közös nevezőjét jelentik világszerte.

Nemzetközi etikai kódex

A dietetikusok a világ táplálkozásának javítása érdekében tisztességesen és pártatlanul gyakorolják hivatásukat a következők alkalmazásával:

- Tevékenységük során kompetensek, objektívek és becsületesek
- Tiszteletben tartanak mindenkit és szükségleteiket
- Másokkal együttműködnek
- Az emberek táplálkozásának pozitív irányba való befolyásolására törekszenek
- Nem ártanak
- A táplálkozástudomány és dietetika legjobb gyakorlatához tartják magukat

Legjobb gyakorlat kódexe

Szolgáltatás biztosítása és ismeretek alkalmazása:

- A táplálkozástudományban és dietetikában magas színvonalú, költséghatékony szolgáltatás nyújtása.
- A közösség vagy kliens várakozásain és szükségletein alapuló szolgáltatás nyújtása.
- A táplálkozástudományi ismeretek kompetens alkalmazása, és ennek más, egészség- és szociális tudományokkal való integrálása.
- Másokkal való együttműködés, függetlenül a környezettől, a táplálkozástudomány és dietetika a teljes ellátásba/szolgáltatásba való beillesztése érdekében.
- A kliensekkel és a szolgáltatások felhasználóival partnerségben dolgozás.

Gyakorlat kialakítása és a kutatás alkalmazása

- A gyakorlat javítása érdekében a kutatás bemutatása, alkalmazása, végzése vagy generálása.
- Egyedi ismeretanyag kidolgozása.
- Az élelmiszerek és humán táplálkozástudomány alapos, tudományos ismerete.
- Bizonyítékokon alapuló gyakorlat kialakítása.

Kommunikáció

- A táplálkozástudomány oktatása, a gyakorlati oktatás, stratégia kidolgozás, valamint a programok kidolgozásán keresztül hatékony kommunikáció.
- A táplálkozástudomány és dietetika támogatása, az éhség enyhítése, valamint a szolgáltatás értékeinek támogatása érdekében javaslatok tétele.
- A dietetikai hivatás fellendítése és népszerűsítése.

Minőség a gyakorlatban

- A gyakorlat minőségének rendszerezett értékelése és ezen visszajelzés alapján történő felülvizsgálata.
- Mindenkori a szolgáltatás és a gyakorlat javítására törekvés.
- A gyakorlatra való alkalmasság folyamatos fenntartása.

Folyamatos alkalmasság és szakmai felelősség

- A lakosság felé folyamatos felelősség bizonyítása.
- Felelősségvállalás a törvényi szabályozásnak megfelelő gyakorlatért.
- Az élethosszig való tanúlással és az önképzésnek való elkötelezettséggel a folyamatos alkalmasság fenntartása.

A Dietetikai Egyesületek/Szövetségek Nemzetközi Konföderációja (International Confederation of Dietetic Associations, ICDA) megállapodása

Az Európai Dietetikus Szövetség (European Federation of the Associations of Dietitians, EFAD) 2008 szeptemberében fogadta el.