



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS

**DIETS
DIEL2**

THEMATIC NETWORK
FOR DIETETICS

Avrupa'da Diyetetik Mesleğine Girmeye Hak Kazanma Aşamasında Ulaşılması Beklenen Yeterlilik Kriterleri ve Performans Göstergeleri

*Avrupa Diyetisyen Dernekleri Federasyonu (EFAD)ve
Avrupa'da Diyetisyen Eğitimi ve Öğretiminde Kullanılacak Standartların Geliştirilmesi Projesi (DIETS)*

Mart 2009

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009



Education and Culture

Socrates

2014'de tekrar gözden geçirilecektir

Dizin

Aşağıdaki tabloda, yeterlilik kriterleri performans göstergeleriyle beraber açıklanmıştır.

	Yeterlilik
1.0 Genel	<p>1.1 Genel sağlık sorunlarını ve toplumsal sorunları inceleyebilmek ve sentezleyebilmek</p> <p>1.2 Temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek ve özellikle problem çözme ve karar alma becerilerine sahip olmak</p> <p>1.3 Bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanabilmek</p> <p>1.4 Bilgi kullanımında yasal ve etik ilkelere uymak</p> <p>1.5 Araştırma bulgularını değerlendirebilme ve eleştirme yeteneği de dahil olmak üzere temel araştırma becerilerine sahip olmak</p> <p>1.6 Araştırma projesi oluşturabilmek</p> <p>1.7 Meslekleriyle ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için yeterli İngilizce bilgisine sahip olmak</p> <p>1.8 Grup çalışmaları ve disiplinlerarası takım çalışmalarında sağlık ve sosyal hizmet çalışanlarıyla, profesyoneller ve hizmet alanlarla sözlü ya da yazılı iletişimde özel becerilere sahip olmak</p> <p>1.9Ulusal/uluslararası davranış ve etik kurallarına göre hareket etmek, diğer ülkelerin gelenekleri ve kültürleri hakkında bilgi sahibi olmak yoluyla bireysel ve kültürel farklılıkları değerlendirebilmek.</p> <p>1.10 Hayat boyu öğrenme kapasitesine sahip olmak</p> <p>1.11 Diyetetikte kalite garantisini sağlayabilmek</p>
2.0 Diyetetik Bilgisi	<p>2.1 Diyetetik uygulama sanatı ve bilimine destek veren farklı disiplinlerden, özellikle insanın çevresiyle olan karmaşık ilişkisine dair olan gerekli bilgileri eleştirel bir bakış açısıyla bir araya getirmek ve bütünleştirmek (Bu bilgi mesleğin ve uygulamasının teorik temelleriyle bağlantılıdır)</p> <p>2.2 Tartışma ve müzakere yoluyla uygulamalarının doğruluğunu göstermek için diyetetik bilgisini kullanmak, kararlarına gerekçeler ve kanıtlar sunmak</p>
3.0 Diyetetik süreci ve mesleki muhakeme	<p>3.1 Sağlık, toplumsal durumlar ve çevre ile ilgili karmaşık meselelerde müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak. Müşteriler, bireyler, gruplar, örgütler olabilir.</p> <p>3.2 Müşterinin seçimini kolaylaştırmak için ön görüşme, değerlendirme, ihtiyaçları belirleme, hedefleri formüle etme, planlama, gerektiğinde müdahale etme ve sonuçları değerlendirme de dahil olmak üzere Diyetetik süreci hayata geçirmek</p> <p>3.3 Müşterinin ihtiyacına göre diyetetik sürece bağlı gerekçelendirmeyi tamamlamak için teorileri ve modelleri, beslenme ve aktivite analizini kullanmak (Bu seçimi kolaylaştırır ve bireyler ve gruplar için mümkün olan en iyi uygulamanın yapılmasını sağlar).</p>
	Klinik diyetisyenler için
	3.4Diyetetik/beslenmeye yönelik bir tanı koymak
	3.5Müşteri/hastayı özel diyetetik/beslenmeye yönelik kalorisiz azaltılmış ürünler kullanarak tedavi etmek ve danışmanlık yapmak
	Kurum Diyetisyenleri için
	3.6Beslenme hizmetlerinin sağlanmasında diyetetik muhakemeyi kullanmak. (Bireyler, gruplar ve örgütlere mümkün olabilecek en iyi beslenme hizmetini sunmada gerekli teori ve modellerin, beslenme ve aktivite analizlerinin seçilmesi ve uygulanması)

	<p>Halk Sağlığı Diyetisyenleri için</p> <p>3.7Bireyler ve nüfus gruplarını güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirmek ve uygulamak</p>
4.0 Mesleki İlişkiler ve	<p>4.1 Uygulamanın temeli olan müşteriyle ilişki kurmak ve bu ilişkinin devamlılığını sağlamak. Müşteri merkezli uygulama yapmak, özellikle bireysel farklılıklara ve bunların beslenme ve yaşam tarzı alışkanlıklarının üstündeki etkisini dikkate almak ve müşterinin beklentilerinin farkında olmak</p> <p>4.2 Ortaklık kurmak, beslenme ve hayat tarzı konularıyla ilgili istişarelerde bulunmak, tavsiye vermek.</p> <p>4.3 Mesleki ilişkilerde ortaya çıkabilecek ahlaki ikilemleri belirlemek ve onlara çözüm bulmak</p>
5.0 Mesleki Özerklik ve Sorumluluk	<p>5.1 Diyetisyenlerin etik kodları, ulusal ve uluslararası politikalar ve yönetmelikler çerçevesinde uygulamalar yapmak</p> <p>5.2 Hizmetin yerine ulaştırılması için belirlenen prosedürlere uygun olarak etkin ve verimli bir şekilde plan yapmak, uygulama yapmak ve kayıt tutmak</p> <p>5.3 Kendi bilgi ve becerisinin belirlediği sınırlar içinde hareket etmek ve gerektiğinde meslektaşlarına danışmak ve onlardan tavsiye almak</p> <p>5.4 Öğrenim imkanlarını belirleme sürecinde inisiyatif almak ve hayat boyu sürecek bir eğitim ve mesleki gelişim sürecine dahil olmak</p> <p>5.5 Eylemleri ve kararları hakkında kişisel sorumluluk almak ve hesap verebiliyor olmak</p>
6.0 Eğitim becerileri	6.1 Akademik çalışma ya da uygulama temelli eğitim yoluyla öğrenmek ve öğretmek
7.0 Diyetetik Biliminde Araştırma ve Geliştirme	<p>7.1 Araştırma bulgularını değerlendirmek, beslenme, diyetetik, sosyal bilim ve eğitim araştırmalarını pratiğe geçirebilmek</p> <p>7.2 Diyetetik uygulamasıyla ilgili çeşitli kaynaklardan sistematik olarak bilgi toplamak</p>
8.0 Diyetetiğin Yönetimi ve Tanıtımı	<p>8.1 Müşterilerin sağlık ve mutlulukları için yiyecek ve beslenme konularında daha fazla bilgi edinmeleri için imkanlar yaratmaya çalışmak</p> <p>8.2 Müşterinin ihtiyaçlarına göre verilecek diyetetik hizmetlerini belirlemek ve onlara öncelik verilmesini sağlayabilmek</p> <p>8.3 Diyetetik öğrencileri, yardımcı personel, asistanlar, gönüllüler ve diğerlerinin gözetimini üstlenmek</p>

Ek

Diyetetik için Uluslararası Etik ve Pratik Uygulama Kodları

GİRİŞ

Avrupalı Akademisyen ve Pratisyenler için Diyetetik Standartları (EDBS), 2005 yılında, Avrupa Diyetisyenler Birliği Federasyonunca (EFAD), Diyetisyenlik Yüksek Öğrenimine (ve diğerlerine) ve bu konudaki eğitim öğrenim beklentilerine bir kılavuz oluşturmak amacıyla kabul edilmiştir.

Bu Yeterlilik Çerçevesi, Avrupa'da yeterlilik aşamasındaki Diyetisyenler için gerekli olan minimum bilgi, beceri, kavrayış ve yeterlilik düzeyini gösterir. Performans Göstergeleri (PGler), diyetisyenlerin, mesleği icra etme ehliyetine sahip olduklarında elde ettikleri yeterlilik seviyesinde çalıştıklarını nasıl gösterebileceklerini tarif eder. Uygulama alanındaki diyetisyen meslektaşlarıyla birlikte çalışan Yüksek Eğitim Kurumları, ihtiyaçları doğrultusunda PGleri kabul etmek ya da değiştirmek isteyebilirler.

EDBS, Avrupa'da çalışan Diyetisyenlerin çoğunluğu için, dört görev belirlemiştir. Siyah metindeki yeterlilik kriterleri, uygulama alanlar neresi olursa olsun tüm Diyetisyenleri kapsar. Farklı renklerle belirtilmiş yeterlilik kriterleri, EDBS tarafından, usullere göre belirlenmiş görevleri yansıtır.

Genel Diyetetik – siyahla yazılan metin – Tüm çalışma ortamlarında ve yeterlilik seviyesinde olan tüm Diyetisyenler için geçerli temel prensipler
Klinik diyetisyenlere özel – **kırmızı yazıyla gösterilmiştir**
Halk Sağlığı Diyetisyenlerine özel – **yeşil yazıyla gösterilmiştir**
Kurum Diyetisyenlerine özel – **mavi yazıyla gösterilmiştir**

DIETS Thematic Network'un Eğitim ve Uygulama Çalışma Grubu, TUNING tarafından benimsenmiş yeterlilik gelişim sürecini referans olarak kullanmıştır. Bu yeterlilik kriterleri Avrupa'da çalışan diyetisyenlerce seçilmiş ve 28 ülkeden gelen cevaplar Diyetetiğe Özel ve Genel kriterler olarak sunulmuştur.

Bazı Üye Devletler, kendi ülkelerinde iş gücüne katılma aşamasındaki Diyetisyenler için yeterlilik standartlarını ya da mesleki ehliyet standartlarını daha yüksek bir seviyede tutabilirler. Buradaki yeterlilik ölçüleri minimum düzeyde ya da başlangıç düzeyinde tutulmuştur.

1.0 Genel: Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir: Yeterlilik	Performans Göstergesi
1.1 Genel sağlık sorunlarını ve toplumsal sorunları inceleyebilmek ve sentezleyebilmek	<ul style="list-style-type: none"> Beslenme yönetimini planlamak için gerekli olan minimum tıbbi, biyokimyasal, toplumsal ve çevresel bilgiyi belirlemek ve kaydetmek . Tıbbi, toplumsal, biyokimyasal, iktisadi ve çevresel verileri elde etmek için çeşitli kaynakları, ahlaki ilkeleri dikkate alarak kullanmak Bireyler ve gruplar için çeşitli tarama araçları konusunda bilgi sahibi olmak Belli bir müşteriye uygun tarama aracını seçebilmek
1.2 Temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek ve özellikle problem çözme ve karar alma becerilerine sahip olmak	<ul style="list-style-type: none"> Bilginin güvenilirliğini ve inanılabilirliğini belirlemek için uygulamadaki kanıta dayalı bulguları değerlendirmek Belli bir konuya ilişkin gerekli bilgiyi toplamak ve analiz etmek Belli bir konuyu karara bağlamak için olası çözüm önerileri geliştirmek ve bunları incelemek Belli bir konuyu karara bağlamak için en iyi çözümü uygulamak Bulunan çözümün başarısını değerlendirmek ve gerektiğinde daha fazla önlem almak Uygulamayla ilgili hassas hesaplamaları yapmak. Bunlara İngiliz ölçü birimlerinden metrik sisteme çevirmek, müşterilerin besin gereksinimlerini, yiyeceklerin besin değerlerini, yemek tariflerini, rejimde alınan kaloriyi, yiyecek maliyetlerini/satış fiyatlarını hesaplamak, bütçe hazırlamak gibi şeyler dahil edilebilir
1.3 Bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanabilmek	<ul style="list-style-type: none"> Bilgi toplama aktivitelerinin amaç ve hedeflerini belirlemek Plan geliştirmek, doğru, kapsamlı ve gerekli bilgileri toplamak. Müşteriyle görüşme, odak grupları oluşturma, toplantılar yapmak gibi. Bilgi toplama sürecini kolaylaştırmak için başkalarıyla güvene dayalı ilişkiler kurmak ve uyum içinde çalışmak Bilgi toplama faaliyetlerinin sonucuna dayanarak planlar yapmak Bilgiyi yerleşik kurallara uygun olarak belgelemek ve korumak Mesleki hizmetlerin doğru, açık, kısa bir şekilde ve zamanında belgelenmesini sağlamak Uygulamada güncel teknolojileri kullanmak. <i>Yazılım, multimedya, webcast, e posta, anında mesaj, dosya transferi, video konferans, elektronik arama motorları gibi.</i>
1.4 Bilgi kullanımında yasal ve etik ilkelere uymak	<ul style="list-style-type: none"> Bilgi yönetiminde mevzuat ve yerleşik kurallara riayet etmek. <i>Bilgi edinme özgürlüğü, özel hayatın korunması, kişisel bilgilerin saklı tutulması, sağlık bilgileri gibi.</i> Bilgi toplama, muhafaza etme, kullanma, yayma ve imha etme süreçlerinde bilginin gizliliğini ve güvenliğini korumak Kayıtların doğruluğunu, güvenilirliğini ve gerçekliğini korumak
1.5 Araştırma bulgularını değerlendirebilme ve eleştirme yeteneği de dahil olmak üzere temel araştırma becerilerine sahip olmak	<ul style="list-style-type: none"> Uygulamayı belli aralıklarla gözden geçirmek Araştırmayı ve diğer kanıtları değerlendirmek ve bunun uygulamasına nasıl yansıtacağını göstermek Mevcut araştırma/kanıtlara dayalı uygulama bulgularının uygulama alanına nasıl tatbik edilebileceğini belirlemek.
1.6 Araştırma projesi oluşturabilmek	<ul style="list-style-type: none"> Sağlık hizmetleri araştırmalarında yaygın olarak kullanılan yöntemlerin farkında olmak Problem çözümünde mantıklı ve sistematik bir yaklaşıma sahip olmak
1.7 Meslekleriyle ilgili güncel gelişmeleri takip edebilmek için yeterli İngilizce bilgisine sahip olmak	<ul style="list-style-type: none"> Diyetetik uygulamasında İngilizce belgeleri kullanmak
1.8 Grup çalışmaları ve disiplinlerarası takım çalışmalarında sağlık ve sosyal	<ul style="list-style-type: none"> İletişimde uygun yöntemleri seçmek. <i>Yüz yüze konuşmak, telefonla konuşmak, grup toplantısı, mektup/not, e-posta gibi..</i>

<p>hizmet çalışanlarıyla, profesyoneller ve hizmet alanlarla sözlü ya da yazılı iletişimde özel becerilere sahip olmak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • İletişimin önündeki engelleri belirlemek ve onlara çözüm bulmak. <i>Okuma-yazma sorunları, kültürel meseleler, anlama problemleri, kesintiler, fiziksel dikkat sorunları ve korku gibi</i> • Bireyler ve grupların iletişim seviyesini karşılamak ve ihtiyaçlarına cevap vermek için bir iletişim tarzı benimsemek. • Sözlü iletişim becerilerini etkin olarak kullanmak. • Teknik ve dilbilgisi olarak doğru bir şekilde açık, kısa ve profesyonel olarak yazmak. • Hedeflenen grup ya da bireyin idrak kapasitesine duyarlı ve ona uygun eğitim malzemesi üretmek. • Çift yönlü iletişimi kolaylaştırmak • Etkin dinleme teknikleri kullanmak. Yüreklendirme, açıklık getirme, yeniden ifade etme/izah etme, düşünme, özetleme, tasdik etme gibi. • Sözlü olmayan iletişim şekillerinden mana çıkarmak ve onlara karşılık vermek. • Ekip çalışmasında işbirliği ve müzakere ilkelerini uygulamak. <i>Gruplara müşteriler, hizmet verenler, vekiller, diğer meslektaşlar ve personel dahil olabilir.</i> • Ekip çalışması sürecinde ekiptekilerin bilgi, uzmanlık ve kişisel becerilerinden yararlanmak. • Hedefleri belirlemek için ekiptekilerle işbirliği yapmak. • Ekip üyelerine ve ekip çalışması sırasında ortaya çıkabilecek bazı durumlara karşı kişisel bir yaklaşım benimsemek. • Anlaşmazlıkların çözümü ve teşhisinde ekip üyeleriyle birlikte çalışmak. • Ekibin karar alma sürecine katkıda bulunmak. • Verilen görevlerin tamamlanmasında sorumluluk almak.
<p>1.9 Ulusal/uluslararası davranış ve etik kurallarına göre hareket etmek, diğer ülkelerin gelenekleri ve kültürleri hakkında bilgi sahibi olmak yoluyla bireysel ve kültürel farklılıkları değerlendirebilmek. (Ayrıca bkz. Ek)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mesleki mevzuat ve yönetmeliklerle uyum içinde uygulama yapmak. <i>Sağlık mesleği, bakımı üstlenilen kişinin korunması, bilgi edinme özgürlüğü ve özel hayatın korunması gibi.</i> • Mesleki standartlar, uygulama talimatnameleri ve kodlara uygun olarak pratik yapmak. <i>Uygulama standartları, etik kodları, süregelen yeterlilik programları gibi.</i> • Uygulamanın kapsamı ve kişisel yeterlilik dahilinde hizmet vermek. • Eylemleri ve kararları için kişisel sorumluluk almayı ve hesap verebilir olmayı kabul etmek.
<p>1.10 Hayat boyu öğrenme kapasitesine sahip olmak</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mevcut uygulamaları üstünde düşünmek ve onları değerlendirmek. • Sağlanan hizmetlerin kalitesini değerlendirmek ve gelişme fırsatlarını belirlemek. • Uygulamada ve kendi yeterlilik seviyesindeki kısıtlamaların farkında olmak. • Mesleki yeterlilik hedeflerini belirlemek. • Mesleki yeterlilik hedeflerini karşılamak amacıyla planlar geliştirmek.
<p>1.11 Diyetetikte kalite garantisini sağlayabilmek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plan yaparak ve yap, denetle, eyleme geç döngüsünü kullanarak diyetetik uygulamanın geliştirilebileceğini göstermek. (Sorunu belirlemek, düzeltilmesi için plan yapmak, uygulamak, değerlendirmek, vs.)

2.0 Diyetetik Bilgisi Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:	
Yeterlilik	Performans Göstergesi
2.1 Diyetetik uygulama sanatı ve bilimine destek veren farklı disiplinlerden, özellikle insanın çevresiyle olan karmaşık ilişkisine dair olan gerekli bilgileri eleştirel bir bakış açısıyla bir araya getirmek ve bütünleştirmek (Bu bilgi mesleğin ve uygulamasının teorik temelleriyle bağlantılıdır)	<ul style="list-style-type: none"> • Diyetetiğin dayandığı teorik kavramları, özellikle insanlar, sağlık ve yiyecekler arasındaki ilişkiyi açıklamak. • Biyolojik, tıbbi, insani, psikolojik, toplumsal, teknolojik bilimleri ve gıda bilimlerindeki gerekli bilgileri kullanmak ve bunları Diyetetik teorileriyle sentezlemek. • Diyetetikle ilgili formal teorileri ve araştırma bulgularını, değişen bir toplumun ihtiyaçlarına uyarlamanın güçlüklerini incelemek.
2.2 Tartışma ve müzakere yoluyla uygulamalarının doğruluğunu göstermek için diyetetik bilgisini kullanmak, kararlarına gerekçeler ve kanıtlar sunmak	<ul style="list-style-type: none"> • İnsanların beslenmesi ve Diyetetikle ilgili olan akılcı ve gerekçeli tartışmalara müdahil olmak ve bu süreçte başkalarını da etkilemek

3.0 Diyetetik Süreci ve Mesleki Muhakeme Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:	
Yeterlilik	Performans Göstergesi
3.1 Sağlık, toplumsal durumlar ve çevre ile ilgili karmaşık meselelerde müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak. Müşteriler, bireyler, gruplar, örgütler olabilir.	<ul style="list-style-type: none"> • Geliş sebebi, müşterinin kendisi, geçmişi ya da epidemiyolojik verileri öz önüne alarak, müşterinin sorunlarına ya da ihtiyaçlarına göre gıda ve besin alımını değerlendirmek için uygun yöntemi ve izlenecek ayrıntılı program seçmek. • Besin seçiminde kültürel ve dini faktörlerin etkisini göz önünde bulundurmak. • Toplumsal ve çevresel faktörlerin gıda yönetimi üzerindeki olası etkileri konusunda muhakeme yapmak. • Hayat tarzında gerekli değişiklikleri yapmak da dahil olmak üzere beslenme planlamasında öncelikleri belirlemek için değerlendirme verilerini bir araya getirmek. • Müşteri/hedef kitle/hitap edilen topluluğun ihtiyaçlarını karşılamak için iletişim yöntemleri geliştirebilmek. • Etkin danışmanlık yapmayı sağlayacak bir ortam oluşturmak. Uyum sağlamanın ya da değişim isteğinin önündeki engelleri ya da sahip olunan endişeleri belirlerken müşterinin/ilgilenenlerin/ailenin katılımına izin vermek. • Müşteriye yönelik hedefleri ve izlenecek stratejileri müzakere etmek • Bilgi ve müşterilerin merak ettiklerine cevap vermek • Danışmanlık görüşmesinin sonuçlarını ve süreci değerlendirmek. • Hayat boyunca beslenme gereklilikleri bilgisini kullanabilmek.

3.2 Müşterinin seçimini kolaylaştırmak için ön görüşme, değerlendirme, ihtiyaçları belirleme, hedefleri formüle etme, planlama, gerektiğinde müdahale etme ve sonuçları değerlendirme de dahil olmak üzere Diyetetik süreci hayata geçirmek	<ul style="list-style-type: none"> • Yönetimi planlamadan önce beslenmedeki sorunları tespit ve teşhis etmek. • Belli bir hasta, hasta tipi ya da grup için kullanılacak uygun tarama aracını seçmek. • Geçmişteki, şimdiki ve gelecekteki yiyecek ve besin alımı hakkında bilgi toplamak için uygun rejim yöntemini seçmek ve kullanmak. • Önerilen Rejim Miktarları (RDAs) ya da tahmini gereksinimlerle karşılaştırma yapmak için besin bileşim tablolarını ve yazılım programlarını kullanarak besin alımı miktarını hesaplamak. • Ulusal diyet politikaları, besin piramidi ya da tabak modeli gibi besin alımını yönlendirecek sistemlerle karşılaştırarak besin
---	---

	<p>alımının niteliğini değerlendirmek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beslenme bakım planının geliştirilmesi için beraberinde geçirilen hastalıkları göz önüne almak. • Teşhis ve kontrol ve değerlendirme sistemine göre, diyet yönetiminin kısa ve uzun vadeli hedeflerini de dahil ederek bir plan taslağı çıkarmak. • Hastanenin yemek servisi ve/ya aile ya da toplum çerçevesinde bireysel beslenme ve diyet hedefleriyle uyumlu öğün planları oluşturmakve beslenme yönetimi yapmak. • Beslenme ya da diyet tavsiyelerini, halihazırda kabul edilmiş standartlar, bilimsel görüşler ve talimatnamelere uygun olarak gıda maddelerine çevirmek, müşteriye, birikimine ve kültürüne uygun bilgi vermek. • Müşteriye, diyet tavsiyelerine uyması için koçluk yapmak, kendisine uygun iletişim ve motivasyon tekniklerini kullanmak. • Bu ihtiyaçları gerekli personel ya da müşteri/hastaya anlatmak. • Bakım verenler arasında beslenme bakımı faaliyetlerini eşgüdümlü hale getirmek ve değiştirmek. • Beslenme bakım planında belirtilmiş olan değerlendirme stratejilerini uygulamak ve bunları gerçekleştirmek için zaman çizelgesi yapmak • İlerlemenin izlenebilmesi için bakım süreci boyunca veri toplamak. • Gerektiğinde beslenme bakım planında değişiklikler yapmak • Gerektiğinde müşteriye takip etmek • Beslenme bakım sürecini tüm cepheleriyle açık ve özlü bir şekilde belgelemek. Terminoloji ve kısaltmalara dair yerel politikalarla uyum içinde resmi kayıtlara giriş yapmak. • Beslenme bakım hizmetini sağlamakla yükümlü diğer personele açık direktifler vermek. • İstihdam ve mesleki politikalar doğrultusunda istatistikleri,faaliyet verilerini ve diğer bilgileri muhafaza etmek. • Planlanmış sonuçlara ulaşmada müşterinin ilerlemesini değerlendirmek. • Planlanmış sonuçlara ulaşmada beslenme bakım planının etkinliğini değerlendirmek.
<p>3.3 Müşterinin ihtiyacına göre diyetetik sürece bağlı gerekçelendirmeyi tamamlamak için teorileri ve modelleri, beslenme ve aktivite analizini kullanmak (Bu seçimi kolaylaştırır ve bireyler ve gruplar için mümkün olan en iyi uygulamanın yapılmasını sağlar).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diyetetik süreç ve/ya müdahale boyunca etkin bir şekilde mesleki ve ahlaki muhakemeyi kullanmak. • Bulguları, değerlendirme verileri gibi diğer ilintili bilgilerle birleştirmek ve söz konusu beslenme konusunda mesleki olarak doğru kabul edilecek sonuçlara ulaşmak. • Sürecin özetini ve sonuçlarını belgeleyerek planlamaya temel oluşturmak. • Biyokimyasal ve antropometrik bilgileri beslenme standartlarına uygun olarak doğru yorumlamak. • Sorunları tespit etmek için mevcut belgeleri gözden geçirmek. • Beslenme yönetimi ya da müdahalesi için gerektiğinde müşteri/hizmet sağlayıcılar/aile/grup ve diğer sağlık ekibi üyeleriyle istişarelerde bulunarak gerçekçi hedefler ortaya koymak • Tüketici ihtiyaçları, besin gereksinimleri ve yiyeceklerin estetik niteliklerine uygun menüler ve öğünler planlamak. • Gıda bilimini ve temel yemek hazırlama tekniklerini uygulamaya geçirmek. • Kaliteli besin standartları ve güvenliği bilgisini uygulamaya geçirmek. • Hastalıkların, besin gereksinimleri/hedefleri üzerindeki etkisini göz önüne alarak hedeflere ulaşma yollarını belirlemek. • Fizibilite, yararlılık ve birey, grup, kurum ve/ya halkın çıkarı açısından en iyi stratejiyi seçmek.

Klinik diyetisyenler için

3.4 Diyetetik/beslenmeye yönelik bir tanı koymak	<ul style="list-style-type: none">• Toplanan klinik verilerin incelenmesi ve yorumlanmasını temel olarak diyetetik tanı koymak• Sağlık sorunları olan müşterilerin/hastaların beslenme düzenini denetlemek.• Patofizyolojiyi, tıbbi beslenme tedavisi önerileriyle birleştirmek.
3.5 Müşteri/hastayı özel diyetetik/beslenmeye yönelik kalorisini azaltılmış ürünler kullanarak tedavi etmek ve danışmanlık yapmak	<ul style="list-style-type: none">• Müşteriler için uygun olan beslenme yolunun belirlenmesine katılmak. <i>Ağız, bağırsak, damardan beslenme gibi.</i>• Özel çatalar ve kaşıklar gibi farklı beslenme gereçlerine ihtiyaç duyan hasta/müşterilerin bakımında bulunmak.• Hastaneden eve geçişte beslenme planlarının geliştirilmesi ve uygulanmasını denetlemek.• Müşteriyle olası diyetetik tedavilerini ve sonuçlarını tartışmak.• Beslenme hedeflerini müşteriyle birlikte belirlemek ve üzerinde anlaşmaya varmak• Farklı tedavilerin faydalarını müşteriyle beraber değerlendirmek ve yetkili mercilere sonuç raporu yazmak.• Müşteri bilgilerini bir bakım dosyasında kaydetmek ve bunu hesap verebilirlik, kalitede ilerleme ve olası araştırma projeleri için saklamak.• Beslenme ve diyet bakımını geliştirmek için kanıtlara dayanan projeleri kullanarak bir beslenme sorununun tedavisi için protokol/talimatname düzenlemek.

Halk Sağlığı Diyetisyenleri için

3.6 Bireyler ve nüfus gruplarını güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirmek ve uygulamak	<ul style="list-style-type: none">• Yiyecek ve beslenmeyle ilgili mevzuat, yönetmelikler, esaslar ve ilkelerin nasıl uygulamaya geçirileceğini anlamak. <i>Food & Drug Regulations, Nutrition Labelling Regulations, Dietary Reference Intakes, Health & Safety Regulations, Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS), Workers' Compensation Board (WCB), vs.</i>• Besinler, kültürel/dini yiyecekler, yeme alışkanlıkları ve toplumdaki yiyecek trendleri hakkında bilgi sahibi olmak.• Diyetisyenin rolünü, uzmanlık alanına giren konuları, uygulamanın kapsamını başkalarına anlatmak.• Kamusal sağlık ve bakım sistemlerinin topluma nasıl hizmetler götürdüğünü anlamak.• Kamusal sağlık ve bakım hizmetlerinde bireyin, kamusal/özel kurumların ve hükümetin görev ve sorumluluklarını belirlemek.• Gıda güvenliği bilgisinin topluma sunulan sağlık hizmetlerinde nasıl kullanılabileceğini göstermek. <i>Sürdürülebilirlik ve toplumsal adalet konuları gibi.</i>• Topluma sunulan sağlık hizmetlerinin geliştirilmesinde davranış bilimleri, sosyal bilimler, biyoistatistik, epidemiyoloji ve çevresel kamu sağlığı ilkelerini uygulayabilmek• Toplumda hastalıkların önlenmesi ve sağlıklı beslenmenin teşvik edilmesi için neler yapılabileceğini göstermek.• Toplumun sağlık ihtiyaçlarına göre gıda ve beslenme politikaları geliştirme ve değerlendirme çalışmalarına katılabilmek.• Politika oluşturma süreçlerinin toplumda, gıda, gıda güvenliği ve beslenme konularını nasıl etkileyebileceğini anlamak.• Toplum sağlığını geliştirirken ilgililerle nasıl işbirliği yapılabileceğini bilmek.• Hastalıkların önlenmesi ve idare edilmesi için nasıl stratejiler geliştirileceğini ve uygulanacağını bilmek.• Toplumla istişarelerde bulunmak ve onlara beslenme hakkında bilgi vermek. <i>Bireyler, gruplar, okullar, temsilciler, işçiler, şirketler ve iş yerleri gibi</i>• Sağlığın bileşenlerini ve onların toplum sağlığına olan etkilerini
--	---

	<p>belirlemek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toplumların besin sağlığının ve işlevsel konumlarının nasıl değerlendirilebileceğini açıklayabilmek • Toplumdakilerle birlikte toplum temelli yemek ve beslenme programları/hizmetleri için hedefler belirlemek. <i>Bireyler, gruplar, okullar, temsilcilikler, işçiler, şirketler ve iş yerleri gibi.</i> • Toplum temelli yemek ve beslenme programları/hizmetlerinin geliştirilmesi için elde bulunan kaynakları belirlemek. • Toplum temelli yemek ve beslenme program/hizmet ihtiyaçlarına cevap vermek için stratejiler geliştirmek • Toplumların belirlenmiş ihtiyaçlarını karşılamak için basit beslenme programları/hizmetleri sunmak. • Kamu yararına yapılan hizmetlerden faydalanamayan bireyler ve topluluklara ulaşmak için nasıl stratejiler geliştirilebileceğini belirlemek ve bilmek. • Toplum temelli yemek ve beslenme program/hizmetlerinin etkinliğini değerlendirmek ve yenilikler önermek.
--	--

Kurum Diyetisyenleri için

<p>3.7 Beslenme hizmetlerinin sağlanmasında diyetetik muhakemeyi kullanmak. (Bireyler, gruplar ve örgütlere mümkün olabilecek en iyi beslenme hizmetini sunmada gerekli teori ve modellerin, beslenme ve aktivite analizlerinin seçilmesi ve uygulanması)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tüketicinin ihtiyaçları, beslenme gereksinimleri, yiyeceklerin estetik niteliği, elde bulunan ekipman, personelin beceri düzeyi ve bütçe kısıtlamalarını göz önüne alan temel menüler hazırlamak ve onları uygulamak. • Yerleşik kriterlere göre menüleri değerlendirmek. • Besinlerin ve beslenme ürünlerinin tadılarak denenmesi sürecine katılmak. • Müşteri onayı, besin içeriği, maliyet ve kalite konularındaki yerleşik kriterleri göz önüne alarak ürünleri değerlendirmek. • Yiyecek, içecek, tüketim malzemeleri ve ekipmanının satın alınma, teslim alınma, depolama, ve dağıtım süreçlerinin eşgüdümünü sağlamak. • Yerleşik kalite standartlarını karşılayacak ürünlerin üretimini düzenlemek. Standart yemek tarifleri, formüller, özel diyet ürünleri gibi • Yemek dağıtımı ve hizmetini düzenlerken titizlik, kalite ve porsiyon kontrolü sağlandığından emin olmak. • Hükümet yönetmeliklerine uygun olarak besin güvenliği ve sağlık koruma koşullarını geliştirmek ve uygulamak. • Hükümet yönetmeliklerine uygun olarak çalışanların güvenliğini sağlamak ve kazaları önleme programlarını geliştirmek ve uygulamak.
---	--

4.0 Mesleki İlişkiler ve Ortaklıklar

Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:

Yeterlilik	Performans Göstergesi
4.1 Uygulamanın temeli olan müşteriyle ilişki kurmak ve bu ilişkinin devamlılığını sağlamak. Müşteri merkezli uygulama yapmak, özellikle bireysel farklılıklara ve bunların beslenme ve yaşam tarzı alışkanlıklarının üstündeki etkisini dikkate almak ve müşterinin beklentilerinin farkında olmak	<ul style="list-style-type: none">• Müşteri merkezli uygulama ilkelerine göre çalışmak.• Diyetetik müdahalenin temeli olarak ilişki/ortaklık kurmak.• Müşterinin bireysel ihtiyaçlarına göre düzenlenmiş çeşitli değerlendirme stratejileri kullanmak. Hastalar, mukimler, bakım görevlileri, (spor yaparken, okulda, işyerinde, vs) hastalıkları önlemek için tavsiye isteyenler.• İhtiyaçları değerlendirmek için müşterilerle görüşmeler yapmak.• Bireyler ve grupların öğrenme ihtiyaçlarını karşılamak için öğrenim planları ve destekleyici eğitim malzemeleri geliştirmek• Bireyler ve grupların ihtiyaçlarını karşılamak için eğitim hizmetlerinin yerine ulaştırılmasında uygun içerik ve üslubu seçmek.• Beslenme bakım planını uygulayacak müiterilerin güç ve kaynaklarını dikkate almak.• Beslenme bakımını yönetmede ve gerçekçi beslenme hedefleri belirlemede müşteriler ve bakım görevlileriyle iş birliği yapmak.• Müşteriler ve diğer kullanıcılarla kurulacak olan ilişkilerin karşılıklı saygı ve güvene dayanması gerektiğinin farkında olmak ve kişisel uyumsuzluk durumlarında bile yüksek standartları koruyabilmek.• Uygulamalarında ayrımcılığa yer vermemek.
4.2 Ortaklık kurmak, beslenme ve hayat tarzı konularıyla ilgili istişarelerde bulunmak, tavsiye vermek.	<ul style="list-style-type: none">• Hastalara ya da müşterilere verilen bakım hizmetlerinin geliştirilmesi için müşteriler, hizmet verenler, ekip üyeleri ve konuyla ilgili diğer kişilerle işbirliğine dayalı ortaklıklar kurmak ve onlara tavsiyelerde bulunmak.
4.3 Mesleki ilişkilerde ortaya çıkabilecek ahlaki ikilemleri belirlemek ve onlara çözüm bulmak	<ul style="list-style-type: none">• Irk, dini inanç, renk, cinsiyet, fiziksel ve/ya zihinsel engellilik, medeni hal, aile yapısı, ekonomik durum, eğitim seviyesi, yaş, soy ya da cinsel yönelimlerine bakmaksızın bireylere ve bireysel haklara saygı göstermek.• Bireylerin itibarını ve mahremiyetini korumak.• Hizmet sağlamadan önce bilgilendirilmiş kişilerin onayını elde etmek.• Bireylerin en önemli çıkar ve ihtiyaçlarına hizmet etmek.

5.0 Mesleki Özerklik ve Sorumluluk

Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:

Yeterlilik	Performans Göstergesi
5.1 Diyetisyenlerin etik kodları, ulusal ve uluslararası politikalar ve yönetmelikler çerçevesinde uygulamalar yapmak	<ul style="list-style-type: none">• Yerel/bölgesel/ulusal ve Avrupa'da uygulanan politikalar, prosedürler, mesleki standartlar ve işveren düzenlemeleriyle uyum içinde hareket etmek• Müşterilere saygı duyan ve Diyetisyenlik mesleğinin davranış kodlarını dikkate alan etik uygulamalar yapmak.
5.2 Hizmetin yerine ulaştırılması için belirlenen prosedürlere uygun olarak etkin ve verimli bir şekilde plan yapmak, uygulama yapmak ve kayıt tutmak	<ul style="list-style-type: none">• İşine öncelik vererek beklenmeyen durumlara ve değişken iş yüküne uyum göstermek• Diyetetik sürecin kayda geçirilmesini sağlamak, sürdürmek ve gözden geçirmek
5.3 Kendi bilgi ve becerisinin belirlediği sınırlar içinde hareket etmek ve gerektiğinde meslektaşlarına danışmak ve onlardan tavsiye almak	<ul style="list-style-type: none">• Yetkinliğinin dışında kalan konuları bilmek ve böyle zamanlarda istişare için başkalarına başvurmak.• Disiplinlerarası ekiplerde müşterilerinin çıkarlarını savunmak.• Hizmetin kalitesi ve devamlılığını sağlamak için bakım hizmetlerinin eşgüdümünü ve entegrasyonunu sağlamak.
5.4 Öğrenim imkanlarını belirleme sürecinde inisiyatif almak ve hayat boyu sürececek bir eğitim ve mesleki gelişim sürecine dahil olmak	<ul style="list-style-type: none">• Sonuca varma, akıl hocalığı yapma ve denetlenme süreçlerinde katılıma açık olmak.• Mesleki yeterlilik hedeflerini karşılayabilmeyi sağlayacak yeni bilgiler, beceriler ve davranış kalıpları kazanmak için yapılan faaliyetlere katılmak.• Kendi diyetetik uygulamasını geliştirmek için hayat boyu sürececek bir eğitim sürecine girmek ve yeni bilgi, beceri ve davranış kalıplarını uygulamaya geçirmek.• Uygulamayı geliştirmek için araştırma/kanıta dayalı bulguları uygulamak.
5.5 Eylemleri ve kararları hakkında kişisel sorumluluk almak ve hesap verebiliyor olmak	<ul style="list-style-type: none">• Bir Diyetisyen olarak sınırlarını bilmek, öz yönetim ve öz farkındalık konularında güven vermek.

6.0 Eğitim Becerileri

Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:

Yeterlilik	Performans Göstergesi
6.1 Akademik çalışma ya da uygulama temelli eğitim yoluyla öğrenmek ve öğretmek	<ul style="list-style-type: none">• Kendi bilgi, beceri ve deneyimlerini başkalarıyla paylaşarak mesleğin kalitesinin artmasına katkıda bulunmak.• Diyetetik derslerinde ve diğer ilgili alanlarda eğitim verebilmek için uygun malzemeleri ve iletişim becerilerini kullanmak.• Diyetetik eğitimin kalitesini değerlendirmek için meslektaşları ve öğrencilerle eğitim sürecini değerlendirmek.• Diyetisyenlik eğitimini geliştirmek için akademik çalışmalara ya da uygulamalı eğitimlere yeni yöntemlerle katkıda bulunmak.

7.0 Diyetetik Biliminde Araştırma ve Geliştirme

Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:

Yeterlilik	Performans Göstergesi
7.1 Araştırma bulgularını değerlendirmek, beslenme, diyetetik, sosyal bilim ve eğitim araştırmalarını pratiğe geçirebilmek	<ul style="list-style-type: none">Araştırma bulgularını yorumlamak, incelemek, sentezlemek, ve eleştirel bir biçimde değerlendirmek.Meselenin ahlaki boyutlarını da göz önüne alarak Diyetetiğe uygun araştırma projeleri ve yöntemlerini anlamak, seçmek ve savunmak.
7.2 Diyetetik uygulamasıyla ilgili çeşitli kaynaklardan sistematik olarak bilgi toplamak	<ul style="list-style-type: none">Bağımsız araştırma, eleştirel tetkikve bilimsel literatürün diğer ilintili bilgilerle bir araya getirilmesinde beceri göstermek.

8.0 Diyetetiğin Yönetimi ve Tanıtımı

Bu aşamada diyetisyenin aşağıdakileri yapabilmesi gereklidir:

Yeterlilik	Performans Göstergesi
8.1 Müşterilerin sağlık ve mutlulukları için yiyecek ve beslenme konularında daha fazla bilgi edinmeleri için imkanlar yaratmaya çalışmak	<ul style="list-style-type: none">Gelişme, ilerleme, Diyetetik mesleğinin tanıtımında ya da mesleki kuruluşlarda insiyatif kullanabileceğini göstermek.
8.2 Müşterinin ihtiyaçlarına göre verilecek diyetetik hizmetlerini belirlemek ve onlara öncelik verilmesini sağlayabilmek	<ul style="list-style-type: none">Değişim ihtiyacını ve elde edilmesi istenen sonuçları belirlemek.Değişime hazır olma durumunu, değişimin etkilerini ve ilgili konuları nasıl değerlendireceğini bilmek.Arzulanan sonuçlara ulaşmak için planlar geliştirmek ve uygulamak.Arzulanan sonuçlara ulaşmak için yapılan planları gözden geçirmek ve değerlendirmek.Diyetetik hizmet önceliklerinin nasıl belirlenebileceğini göstermek.Diyetetik hizmetlerin kalitesinin artırılması için (gerektiğinde müşterileri de içine alabilecek) sürekli bir değerlendirme sürecine dahil olabilmek ve sonuçları ilgililere ulaştırmak.
8.3 Diyetetik öğrencileri, yardımcı personel, asistanlar, gönüllüler ve diğerlerinin gözetimini üstlenmek	<ul style="list-style-type: none">Öğrenme kültürünü teşvik etmekBir etik davranış kültürüne katkıda bulunmakHizmetlerin yerine ulaştırılmasında görevli personeli yönlendirmek ve denetlemek<ul style="list-style-type: none">Duruma göre liderlik vasıfları sergileyebilmek.Bir anlaşmazlığın çözümünün nasıl kolaylaştırılabileceğini belirlemek ve açıklamakBaşkalarına, görevleri ve yeterlilik seviyeleri kapsamında yetki vermek.Arzulanan sonuçlara ulaşmak için toplantılar planlamak ve yürütmek.

Teşekkür:

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

Uluslararası Etik ve İyi Uygulama Kodları

Uluslararası standartların amacı varolan ulusal standartların yerini almak değil, hepimizin üzerinde anlaşabileceği önemli konuları kağıda dökmektir. Bu kurallar, dünyada diyetetiğin ortak zeminini belirler.

Uluslararası Etik Kodları

Diyetisyenler, dünyadaki beslenme düzeyini geliştirmek için adil ve eşitlikçi bir tavırla uygulama yapabilmek için:

- Yeterli, nesnel ve eylemlerinde dürüst olmak
- Tüm insanlara ve ihtiyaçlarına saygı duymak
- Başkalarıyla işbirliği içinde olmak
- İnsanların beslenme süreçlerinde olumlu sonuçlar almak için uğraşmak
- Kimseye zarar vermemek
- Beslenme ve diyetetik uygulamasında iyi uygulama standartlarına bağlı kalmak

Uluslararası İyi Uygulama Kodu

Hizmetin Sağlanması ve bilginin uygulamaya geçirilmesi için:

- Beslenme ve diyetetikte yüksek kaliteli ve düşük maliyetli hizmetler sağlamak
- Toplumun ya da müşterinin beklenti ve ihtiyaçlarına uygun hizmetler sağlamak
- Diyetetik ve beslenme bilgisini yetkin bir biçimde uygulamaya geçirmeli ve diğer sağlık alanları ve sosyal bilimlerle bilgisini bir araya getirebilmek
- Beslenme ve diyetetiği diğer bakım hizmetleriyle bir araya getirebilmek için, bağlamını göz önüne almaksızın başkalarıyla iş birliği içinde çalışmak
- Müşteriler ve hizmet kullanıcılarıyla ortaklık içinde çalışmak

Uygulamayı ve araştırmaların uygulamasını geliştirmek

- Uygulamayı geliştirmek için araştırmaları yorumlamak, uygulamak, vücuda getirmek ya da araştırma sürecine katılmak
- Benzersiz bir bilgi bütünü oluşturmak
- Beslenme ve insanların beslenmesi hakkında derinlemesine bilgiye sahip olmak
- Kanıtlara dayalı uygulama yapmak

İletişim

- Beslenme eğitimi, eğitim alma ve verme, politika ve program oluşturma yoluyla etkin iletişim kurmak
- Beslenme ve diyetetik, açlığın giderilmesi ve verilen hizmetlerin önemini savunmak.
- Diyetetik mesleğini ilerletmek ve tanıtmak

Uygulamada Kalite

- Uygulamanın kalitesini sistematik olarak değerlendirmek ve bu geri bildirimle dayanarak uygulamayı gözden geçirmek
- Hizmetleri ve uygulamayı her zaman geliştirmeye uğraşmak
- Uygulama yapmak için devamlı surette yeterliliğini korumak

Sürekli yeterlilik ve mesleki sorumluluk

- Kamu önünde hesap verebilir olmak
- Uygulamanın yasal gereklilikleri karşılama konusunda sorumluluk kabul etmek.
- Hayat boyu eğitim sürecine dahil olmak ve kendini geliştirmek yoluyla yeterliliğinin devamını sağlamak.

Uluslararası Diyetetik Dernekleri Konfederasyonunca (ICDA) kararlaştırılmış,
Avrupa Diyetisyenler Birliği Federasyonu'nca (EFAD), Eylül 2008'de kabul edilmiştir.