



EUROPEAN  
FEDERATION OF  
THE ASSOCIATIONS  
OF DIETITIANS

**DIETS  
DIELS**

THEMATIC NETWORK  
FOR DIETETICS

## **מיומנויות דיאטטיות ומציינים תפקודיים שיש להדגים עם ההסמכה המקצועית, ובזמן כניסה לפעילות מקצועית**

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

**מרץ 2009**

**Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009**



Education and Culture

**Socrates**

**יבדקו מחדש ב- 2014**



א. מיומנויות מלוות בכישורים הטיפקודיים המתאימים, מופיעות בסדר הבא:

	מיומנויות
<p><b>1.0</b> <b>גנרים</b></p>	<p>1.1 לנתח ולשלב תחומים סוציאליים ובריאותיים כלליים</p> <p>1.2 מתחשב ומפעיל ידע בסיסי בעבודה, ובאופן ממוקד מימן בפתרון בעיות וקבלת החלטות</p> <p>1.3 משתמש בטכנולוגיות עדכניות, כישורי מחשוב וניהול מידע להכנת דוחות וחיפוש מידע</p> <p>1.4 פועל על פי עקרונות חוקיים ואתיים בניהול מידע</p> <p>1.5 בעל כישורים בסיסיים במחקר, כולל יכולת לבקר ולהשתמש בממצאים ממחקר</p> <p>1.6 בעל מיומנות בתכנון מחקר</p> <p>1.7 בעל ידע מתאים באנגלית המאפשר עדכון עצמי במקורות מידע מקצועיים</p> <p>1.8 בעל כישורים ייעודיים בקשרים בין אנשים, כולל בכתיבה ובעל פה של תקשורת עם אנשי מקצוע ואנשי שירות, בקבוצות עבודה ובצוותים רב מקצועיים בבריאות וטיפול סוציאלי</p> <p>1.9 עוקב אחרי קוד ההתנהגות והאתיקה הלאומיים והבין לאומיים, מעריך הבדלים אישיים ושוני רב תרבותי בעקבות ידע בתרבויות ומנהגים של מדינות אחרות</p> <p>1.10 בעל יכולת להשתלב בלימוד לאורך זמן</p> <p>1.11 מפעיל נהלים לאבטחת איכות בשירות דיאטטי</p>
<p><b>2.0</b> <b>ידע בדיאטטיקה</b></p>	<p>2.1 בתהליך ביקורתי מחבר ומשלב מידע מתאים ממגוון של תחומים שבלב האמנות והמדע של פעילות דיאטטית, במיוחד המורכבות ביחסי הגומלין בין האדם, הסביבה, המקצוע והפעילות המקצועית (הידע הזה מתייחס לבסיס התיאורטי של המקצוע והפעילות המקצועית).</p> <p>2.2 משתמש בידע בדיאטטיקה להצדיק את הפעילות המקצועית בויכוח ודין, על ידי מתן הרציונל ו/או הוכחות</p>
<p><b>3.0</b> <b>התהליך הדיאטטי והסיבות המיקצועיות</b></p>	<p>3.1 להיות מסוגל לענות על מצבים מורכבים של לקוחות המתייחסים לבריאות, מצבים חברתיים וסביבתיים. לקוחות יכולים להיות פרטיים, קבוצות, ארגונים וקהילות.</p> <p>3.2 מיישם תהליך הטיפול הדיאטטי: איתור, הערכה תזונתית, זיהוי צרכים, הגדרת מטרות הטיפול, תכנון תוכנית התערבות, יישום ההתערבות והערכה ומעקב תוצאות, בכדי לאפשר בחירה לקליינט</p> <p>3.3 משתמש בתאוריות ומודלים, לניתוח הטיפול התזונתי והפעילות בכדי להסיק לגבי נסיבות הקשורות לתהליך הדיאטטי בהתחשב בצרכי המטופל (זה מנחה את הבחירה של הגישה הטיפולית הטובה ביותר לפרטים ולקבוצות)</p> <p style="text-align: center;"><b>לדיאטן/ית קלינית</b></p> <p>3.4 מבצע דיאגנוזה בהקשר למצב הדיאטה/תזונה</p> <p>3.5 מטפל ומנחה קליינט/חולה המשתמש בתכשירים תזונתיים/דיאטטיים מיוחדים</p> <p style="text-align: center;"><b>דיאטן/ית בעמדה ניהולית</b></p> <p>3.6 משלב הנמקה בתחום התזונה והדיאטה עם מתן שרותי מזון (זה מדריך את את הבחירה וההפעלה של תאוריות ומודלים, הערכה ושילוב של תזונה ופעילות בכדי להגיע להגשת שרותי המזון הטובים ביותר לפרטים, קבוצות וארגונים</p>

	<b>דיאטן/ית בשרותי בריאות הציבור והקהילה</b>
	3.7 מפתח ומפעיל אסטרטגיות בסיסיות לקידום בחירה של מזון בטוח ובריא לפרטים וקבוצות אוכלוסיה
<b>4.0 קישרי עבודה מקצועיים ושיתופי פעולה</b>	4.1 מפתח ומקיים קשרים עם מטופלים שהגם הבסיס של הפעילות המקצועית . מפעיל טכניקה של הלקוח-במרכז תוך כיבוד הבדלים אישיים והשפעות שלהם על הרגלי דיאטה ואורחות חיים, ויודע את ציפיות הקליינט
	4.2 בונה שותפיות ומציע הדרכה והצעות הקשורות לדיאטה ואורחות חיים
	4.3 מזהה ומתמודד עם סוגיות אתיות המתעוררות במסגרת הפעילות המקצועית
<b>5.0 עצמאות מקצועית ואחריות עצמית</b>	5.1 פועל בהתאם לתקנות, חוקים וקודים אתיים לאומיים ובינלאומיים המכונים לדיאטנים
	5.2 מתכנן, מוציא לפועל ומתעד את הפעילות באופן מועיל ויעיל במסגרת הנהלים שהוכנו בכדי להפעיל את השרות והטיפול
	5.3 עובד במסגרת גבולות הידע והיכולות שלו, להפנות ולקבל הפניות מאנשי מקצוע לפי הצורך
	5.4 פועל לזיהוי הזדמנויות למידה ונטל חלק באופן קבוע במסגרות ותהליכים של למידה מתמשכת והתפתחות מקצועית
	5.5 מקבל על עצמו אחריות אישית ועצמית לפעולות והחלטות
<b>6.0 כישורי חינוך והשכלה</b>	6.1 לומד ומלמד בסביבה אקדמית או דרך לימוד תוך כדי פעילות מקצועית
<b>7.0 מחקר ופיתוח בדיאטטיקה מעשית ומדעית</b>	7.1 מעריך ממצאים מדעיים ובעל יכולת לשלב ממצאים מחקריים בתזונה, דיאטטיקה מדעי החברה, מחקר בחינוך, בפעילות המקצועית
	7.2 מחפש בשיטתיות מידע במגוון גדול של מקורות הקשורים לפעילות המקצועית בדיאטטיקה
<b>8.0 ניהול וקידום תחום הדיאטה</b>	8.1 פועל לפיתוח הזדמנויות למטופלים ללמוד יותר על מזון ותזונה לקידום הבריאות וההרגשה הטובה
	8.2 מסוגל לקבוע צרכים וסדרי עדיפויות לשירותים התואמים את צרכי המטופלים והלקוחות.
	8.3 מקבל על עצמו פיקוח על סטודנטים בדיאטטיקה, כח עזר, אססיסטנטים, מתנדבים ואחרים

## ב. ניספח

**הקוד האתי הבינלאומי והקוד הבינלאומי לתיפקוד דיאטטי נאות**

## המיומנויות הדיאטטיות והמציניים התפקודיים שיש להשיג עם ההסמכה המקצועית, ובזמן כניסה לפעילות מקצועית

הסטנדרטים האקדמיים האירופאים והסטנדרטים המעשיים עבור דיאטנים\* אומצו על ידי הפדרציה האירופאית של איגודים דיאטטיים\*\* ב-2005 להוות מדריך להשכלה הגבוהה (והכשרות נוספות) והעבודה של דיאטניות באירופה, ולציפיות מחינוך (לימודים/הכשרה) ותוצאות הלימודים.

\* European Academic and Practitioner Standards for Dietetics (EDBS)

\*\* European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)

# Performance Indicators (PIs)

מסמך מסגרת המיומנויות הנוכחי מתאר את הרמה הבסיסית והמינימאלית בידע, כישורים, הבנה, ומיומנות של דיאטן המתואמים לאירופה. המציניים התפקודיים# מתארים את הדרך בה דיאטנים יכולים להראות שהם עובדים ברמה של מיומנות שהשיגו עם ההסמכה. המציניים התפקודיים הם להנחיה בלבד. המוסדות להשכלה גבוהה בשיתוף עם אנשי המקצוע הפעילים בדיאטטיקה יכולים לאמץ ו/או להתאים את המציניים התפקודיים לצרכיהם.

הסטנדרטים האקדמיים והתפקודיים\* מתייחסים לארבעת התפקידים המרכזיים של דיאטנים העובדים באירופה. המיומנויות בשחור מצינות את המיומנויות שעל כל הדיאטנים להשיג, ללא קשר היכן יעבדו. המיומנויות המופיעות בצבעים שונים מצינות תפקידים מיוחדים:

דיאטטיקה כללית – מיומנויות כלליות, הבסיס לכל הדיאטנים בנקודת ההסמכה בסביבת העבודה

דיאטטיקה קלינית – מיומנויות המצוינות באדום

בקהילה ובריאות הציבור – מיומנויות המצוינות בירוק

עמדות ניהוליות בדיאטטיקה – מיומנויות המצוינות בכחול

The Education and Practice Working Group (EPG) of the DIETS Thematic Network used as reference the process of competence development adopted by TUNING. These competences were selected by dietitians working in Europe and responses from 28 countries are presented as both Generic and Specific for Dietetics.

**Some Member States may wish to set their competency standards or standards of proficiency at a higher level for the point of entry of their Dietitians into the workforce. *These competences are set at a minimum or threshold or baseline level.***

<b>1.0 גברי</b> ברמה זו הדיאטן צריך להיות מסוגל ל: <b>מיומנויות</b>	<b>כישורים תיפקודיים</b>
1.1 לנתח ולשלב תחומים סוציאליים ובריאותיים כלליים	<ul style="list-style-type: none"> <li>לזהות ולתעד מידע מינימאלי רפואי, ביוכימי, חברתי וסביבתי החיוני לטיפול התזונתי</li> <li>להשתמש במגוון מקורות להשיג מידע רפואי, חברתי, ביוכימי, כלכלי וסביבתי תוך התחשבות בהקשרים אתיים.</li> <li>בעל הבנה בכלים אבחנתיים לפרטים ולקבוצות</li> <li>בעל יכולת לבחור את כלי האבחנה המתאים לשימוש בלקוח הספציפי.</li> </ul>
1.2 מתחשב ומפעיל ידע בסיסי בעבודה, ובאופן ממוקד מימן בפתרון בעיות וקבלת החלטות.	<ul style="list-style-type: none"> <li>מבצע הערכה מבוססת ראיות של ממצאים להחליט לגבי הנכונות והאמינות של מידע</li> <li>אוסף ומנתח מידע רלוונטי לבעיה שזוהתה</li> <li>מפתח ומנתח פתרונות אפשריים לפתרון בעיה מזוהה</li> <li>מפעיל את הפתרון הטוב ביותר לתיקון הבעיה המזוהה</li> <li>מעריך את ההצלחה של הפתרון ומפעיל במידת הצורך טיפול נוסף</li> <li>מחשב חישובים מדויקים הקשורים לפעולות המקצועיות. לדוגמה התאמת מדידות משיטות שונות אימפריאלי/מטרי, דרישות לרכיבי תזונה של לקוח, הרכב רכיבים תזונתיים במתון, במתכונים, צריכת מזון, תמחיר מזון, קניה/מכירה, הכנת תקציב</li> </ul>
1.3 משתמש בטכנולוגיות עדכניות, כישורי מחשוב וניהול מידע להכנת דוחות וחיפוש מידע	<ul style="list-style-type: none"> <li>מפתח תוכנות ואיסוף מידע מדויק, כוללני, רלוונטי, כגון ראיון לקוחות, קבוצות מיקוד, מפגשים</li> <li>בונה ארון ויחסי גומלין עם אחרים לאפשר תהליכי איסוף מידע</li> <li>מתכנן ויוצר תכניות המבוססות על תוצאות מאיסוף מידע</li> <li>מתעד ואוסף מידע בהתאם להנחיות הקיימות</li> <li>שומר על מידע מדויק, בהיר ומרוכז הקשור לפעילות מקצועית</li> <li>משתמש בטכנולוגיות עדכניות במסגרת הפעילות המקצועית. לדוגמה: תוכנות, מולטימדיה, דואר אלקטרוני, הודעות אלקטרוניות (מיסרון), העברת תיקיות, ישיבות וידאו, חיפוש במנועי חיפוש אלקטרוניים</li> </ul>
1.4 פועל על פי עקרונות חוקיים ואתיים בניהול מידע	<ul style="list-style-type: none"> <li>פועל על פי התחוקה ומחבר תקנות לשימוש במידע. יכול לכלול: חופש מידע, הגנה על פרטיות, הגנה על מידע אישי, מידע בריאותי.</li> <li>מגן על חיסיון והבטחת מידע בכל תהליכי איסוף, אחסון, שימוש, העברה וסילוק של מידע</li> <li>שומר על אמינות, יושר ונכונות של תיעוד</li> </ul>
1.5 בעל כישורים בסיסיים במחקר, כולל יכולת לבקר ולהשתמש בממצאים ממחקר	<ul style="list-style-type: none"> <li>סוקר את תהליכי העבודה לפרקים</li> <li>מעריך מחקר והוכחות אחרות ומראה איך זה תואם את הפעילות המקצועית שלו</li> <li>מחליט על ההתאמה של ממצאי מחקר והוכחות מבוססות ראיות למערך העבודה</li> </ul>
1.6 בעל מיומנות בתכנון מחקר	<ul style="list-style-type: none"> <li>מראה הכרות עם שיטות המקובלות במחקר במערך בריאות</li> <li>מפעיל גישה הגיונית ושיטתית לפתירת בעיות</li> </ul>
1.7 בעל ידע מתאים באנגלית לפעילות הדיאטטית עצמי במקורות מידע מקצועיים	<ul style="list-style-type: none"> <li>משתמש באנגלית לתיעוד בפעילות הדיאטטית</li> </ul>
1.8 בעל כישורים ייעודיים בתיקשורת בין אישית, כולל בכתיבה ובעל פה עם אנשי מקצוע ואנשי שירות, בקבוצות עבודה ובצוותים רב מקצועיים בבריאות וטיפול סוציאלי	<ul style="list-style-type: none"> <li>בוחר שיטות מתאימות לתקשורת, יכול לכלול: פנים מול פנים, טלפון, פגישות קבוצתיות, מכתב/פתק, דואר אלקטרוני.</li> <li>מזהה ומתמודד עם חסמים בתיקשורת. יכול לכלול: כישורי קריאה/כתיבה, רקע תרבותי, חוסר הבנה, הפרעות/ הפסקות, הפרעות פיסיות ופחד.</li> <li>מתאים את סגנון התקשורת לרמת הצרכים ולרמת ההבנה של הפרטים או הקבוצה</li> <li>משתמש בכישורי תקשורת מילוליים יעילים</li> <li>כותב ברור, תמציתי, ומקצועי בשפה טכנית ודקדוק נכון</li> <li>מייצר חומר חינוכי המתאים והרגיש ליכולת ההבנה והקליטה של קבוצת יעד</li> </ul>

	<p>או הפרט.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• מעודד ומנווט תקשורת דו סטרית</li> <li>• משתמש בהקשבה פעילה. יכול לכלול: עידוד, הבהרה, אמירה מחדש/שינוי ניסוח, שיקוף, סיכום, אישור.</li> <li>• מפרש ומגיב לתקשורת לא מילולית</li> <li>• משתמש בעקרונות של שיתוף פעולה ומשא ומתן בצוותי עבודה. צוות יכול לכלול: לקוחות, נותני שירות, סוכנויות, בעלי מקצוע אחרים, סגל.</li> <li>• משלב ידע, מיומנות וכישורים אישיים של אנשי הצוות בתהליכי הפעילות של הצוות</li> <li>• משתף את אנשי הצוות בקביעת מטרות</li> <li>• מתאים גישות אישיות לאנשי הצוות ולמצבים</li> <li>• עובד עם אנשי הצוות לזהות ולפתור סכסוכים</li> <li>• תורם לתהליך קבלת החלטות של הצוות</li> <li>• לוקח אחריות לסיום של מטלות נדרשות</li> <li>•</li> </ul>
<p>1.9 1.9 עוקב אחרי קוד ההתנהגות והאתיקה הלאומיים והבין לאומיים, מעריך הבדלים אישיים ושוני רב תרבותי בעקבות ידע בתרבויות ומנהגים של מדינות אחרות</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• פועל בתיאום עם תחיקה בתקנות מקצועיות. יכול: מקצועות הבריאות, הגנה על לקוח בטיפול, הגנה על מידע בריאותי, חופש המידע והגנה על פרטיות.</li> <li>• פועל בהתאמה לסטנדרטים מקצועיים, הנחיות וקודים מקצועיים. יכול: סטנדרטים של פעילות מקצועית, קוד אתי, תכניות קידום מיומנויות.</li> <li>• מספק שירות בתחום התרגול והיכולת/ סמכות אישית</li> <li>• לוקח אחריות אישית ומדווח על פעולות והחלטות</li> </ul>
<p>1.10 בעל יכולת להשתלב בלימוד מתמשך</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• חושב על ומעריך את הפעילות המקצועית הנוכחית</li> <li>• מעריך את איכות השירות המסופק ומזהה הזדמנויות לשיפור</li> <li>• מכיר במגבלות היכולת במערך הטיפול ואת רמת המיומנות העצמית</li> <li>• מזהה מטרות למיומנויות מקצועיות</li> <li>• מפתח תכניות להשגת מטרות המיומנויות המקצועיות</li> </ul>
<p>1.11 מפעיל נהלים לאבטחת איכות בשירות דיאטטי</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מראה שיפור בשירות הדיאטטי על ידי שימוש בתכנית, בצוע, בדיקה ומעגל תגובה (מזהה בעיה, עושה תכנית לשיפור, מפעיל את התכנית, מעריך, עושה תכנית חדשה לשיפור וכו').</li> </ul>

<b>ידע בדיאטטיקה 2.0</b> ברמה זו הדיאטן מסוגל ל:	
<b>מיומנויות</b>	<b>מציינים תיפקודיים</b>
2.1 בתהליך ביקורתי מחבר ומשלב מידע מתאים ממגוון של תחומים שבבסיס האמנות והמדע של פעילות דיאטטית, במיוחד המורכבות ביחסי הגומלין בין האדם, הסביבה, המקצוע והפעילות המקצועית (הידע הזה מתייחס לבסיס התיאורטי של המקצוע והפעילות המקצועית).	<ul style="list-style-type: none"> <li>מסביר את העקרונות התיאורטיים שבלב מקצוע הדיאטטיקה, במיוחד יחסי הגומלין בין אנשים, בריאות ומזון. משלב משתמש ומפעיל מידע רלוונטי ביולוגי, רפואי, אנושי, פסיכולוגי, חברתי, טכנולוגי ותזונתי, ביחד עם תיאוריות בדיאטטיקה.</li> <li>מנתח את המורכבות של הפעלת תיאוריות רשמיות והוכחות מחקריות ביחס לדיאטטיקה, בהתייחס לתהליכי השינוי בחברה</li> </ul>
2.2 משתמש בידע בדיאטטיקה להצדיק את הפעילות המקצועית בוידע ודין, על ידי מתן הרציונל ו/או הוכחות.	<ul style="list-style-type: none"> <li>משלב ומשפיע על אחרים בדיון הגיוני ונסיבתי בתחום התזונה והדיאטה</li> </ul>

### 3.0 Dietetics process and professional reasoning

At this level the Dietitian should be able to:

Competency	Performance Indicator
3.1 להיות מסוגל לענות על מצבים מורכבים של לקוחות המתייחסים לבריאות, מצבים חברתיים וסביבתיים. לקוחות יכולים להיות פרטיים, קבוצות, ארגונים וקהילות	<ul style="list-style-type: none"><li>בוחר שיטה מתאימה ורמה נכונה של פרטים להעריך צריכת מזון ורכיבים תזונתיים החשובים לבעיית הלקוח או לצרכים שלו, כפי שאובחנו על ידי המפנה, הלקוח עצמו, היסטוריה מוקדמת, או מידע אפידמיולוגי.</li><li>מזהה השפעות תרבותיות ודתות על בחירת מזון</li><li>מעריך את ההשפעה האפשרית של גורמים חברתיים וסביבתיים בהתנהלות התזונתית</li><li>משלב מידע מההערכה בכדי לקבוע קדימויות בתכנון הטיפול התזונתי כולל התאמות באורחות היום</li><li>יכול לאמץ שיטות תקשורת בהתאם לצרכי הלקוח/קבוצת המטרה/הקהל.</li><li>יוצר סביבה מזמינה להנחיה יעילה. מרשה ללקוח/למטפלים/למשפחה לתרום להבהרת דאגותיהם או נושאים שיתרמו להבהרת החסמים, להתמדה ולרצון לשינוי של המטופל.</li><li>מתדיין עם הלקוח לגבי המטרות והאסטרטגיות המתאימות לו</li><li>מספק מידע ומגיב לדאגות הלקוח.</li><li>מעריך את התהליך והתוצאות של מפגשי ההדרכה</li><li>משתמש בידע בדרישות תזונתיות במחזור החיים בפעילות המקצועית</li></ul>
3.2 מיישם תהליך הטיפול הדיאטטי: איתור, הערכה תזונתית, זיהוי צרכים, הגדרת מטרות הטיפול, תכנון תוכנית התערבות, יישום ההתערבות והערכה ומעקב תוצאות, בכדי לאפשר בחירה לקליינט	<ul style="list-style-type: none"><li>מגדיר בעיות תזונתיות/דיאגנוזות כבסיס לתכנון הטיפול</li><li>בוחר את הכלי המתאים לאיתור חולים מסוג ספציפי, סוג חולה או קבוצה</li><li>בוחר ומשתמש בשיטות תשאול מתאימות לאיסוף מידע רטרוספקטיבי, נוכחי ועתידי לגבי צריכת מזון ורכיבי תזונה</li><li>יודע להעריך הרכב ותכולה של רכיבי תזונה תוך שימוש בטבלאות הרכב המזונות ותוכנות להשוואה עם ההמלצות התזונתיות או הערכת הדרישות</li><li>יכול להעריך כמותית צריכת רכיבי מזון על ידי השוואה של צריכת מזון לתבניות מומלצות, כגון: הנחיות דיאטטיות לאומיות, פירמידת המזון, או מודל הצלחת מביא בחשבון אבחנות ותחלואה נילוות בפיתוח תוכנית הטיפול התזונתי</li><li>מתכנן תוכנית, הכוללת מטרות קיצרות טווח וארוכות טווח והנחיות דיאטטיות, בהתאם לדיאגנוזה ומערך המעקב והביקורת</li><li>מתכנן מערך ארוחות ותוכנית הזנה שבהתאמה עם המטרות התזונתיות והדיאטטיות של הפרט, והתואמים את יכולות מערך שרתי המזון של בית החולים ו/או הבית או הקהילה</li><li>מתרגם המלצות תזונתיות או דיאטטיות למזונות בהתאם לסטנדרטים עדכניים, חוות דעת מדעית, והנחיות, ונותן מידע המתאים לרמת הידע והתרבות של הקליינט</li><li>מנחה את הקליינט לעקוב אחרי ההמלצות הדיאטטיות, תוך שימוש בטכניקות תקשורת והנעה / מוטיבציה מתאימות למטופל</li><li>מעביר את המידע הנ"ל לאנשי הסגל המתאימים או למטופל / חולה מתאם ומתאים את פעולות מערך הטיפול התזונתי בין נותני הטיפול מפעיל את אסטרטגיות ההערכה שנקבעו במערך הטיפול התזונתי, וקובע לוח זמנים להשגתם</li><li>אוסף מידע במהלך תוכנית הטיפול כך שניתן לעקוב אחרי ההתקדמות (Modifies) מעדכן את תוכנית הטיפול בהתאם לצורך</li><li>מספק מידע הנחוץ למעקב אחרי החולה בהתאם לצורך</li><li>שומר על תיעוד ברור ותמציתי של כל ההיבטים של תוכנית הטיפול התזונתי. כולל תיעוד המסמכים רישמיים בהתאם לתקנות המקומיות, ולטרמינולוגיה וקיצורים המקובלים</li><li>מחבר הנחיות ברורות עבור הצות המעורב בהגשת תוכנית הטיפול התזונתי משמר נתונים סטטיסטיים, מידע על הפעילות והכול מידע אחר בהתאמה למדיניות הנהוגה בארגון מבחינה מקצועית</li><li>מעריך את ההתקדמות המטופל לקראת השגת מטרות הטיפול</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>מעריך את יעילות תוכנית הטיפול להשגת מטרות הטיפול התזונתי</li> </ul>
<p>3.3 משתמש בתאוריות ומודלים, לניתוח הטיפול התזונתי והפעילות בכדי להסיק לגבי נסיבות הקשורות לתהליך הדיאטטי בהתחשב בצרכי המטופל (זה מנחה את הבחירה של הגישה הטיפולית הטובה ביותר לפרטים ולקבוצות)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>משתמש ביעילות בניתוח מקצועי ואתי במשך כל תהליך הטיפול התזונתי ו/או ההתערבות</li> <li>משלב ממצאים עם ידע רלוונטי נוסף כגון הערכה ומסיק מסקנות שמוכרות כנכונות מקצועית עבור הבעיה התזונתית שהתעוררה</li> <li>מתעד את סיכום התהליך והתוצאים כבסיס לתכנון</li> <li>מפרש נכון נתונים אנטרופומטרים וביוכימיים המשויכים לבעיה התזונתית</li> <li>סוקר את התיעוד הקיים לברור בעיות</li> <li>מחליט על מטרות ראליות למעקב התזונתי או ההתערבות תוך התייעצות עם המטופל/מטפלים/משפחה/קבוצות וחברים אחרים בצוות המטפל לפי הצורך</li> <li>מתכנן תפריטים ומערך ארוחות שתואם את צרכי המטופל, הדרישות התזונתיות ומאפיינים אסטטיים של המזון</li> <li>משתמש בידע במדעי המזון וטכניקות בהכנת מזון בפעילות המקצועית</li> <li>משתמש בידע בסטנדרטים של איכות ובטיחות מזון בפעילות המקצועית</li> <li>מזהה דרכים בעזרתן ניתן להשיג את המטרות, תוך התחשבות בהשפעת המחלה על הדרישות/מטרות התזונתיות</li> <li>בוחר את האסטרטגיה הטובה ביותר מבחינת ההתכנות, היעילות, והתועלת לפרט, לקבוצה, אירגון/או קהילה</li> </ul>
<h3 style="color: red;">עבור דיאטן/ית קלינית</h3>	
<p>3.4 מבצע דיאגנוזה בהקשר למצב הדיאטה/תזונה</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מבצע דיאגנוזה דיאטטית על בסיס בדיקות ופרוש של המידע הקליני שנאסף</li> <li>מפקח על הערכה תזונתית של פרטים חולים/ מטופלים עם בעיות רפואיות</li> <li>משלב פתופיזיולוגיה בהמלצות תזונתיות רפואיות</li> </ul>
<p>3.5 מטפל ומנחה קליינט/חולה המשתמש בתכשירים תזונתיים/דיאטטיים מיוחדים</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>משתתף בהחלטות לבחירת תכשיר מתאים ודרך ההזנה של המטופל. <b>בכול האופציות: הזנה דרך הפה, אנטרלית, פראנטרלית</b></li> <li>משתתף בטיפול של חולים/מטופלים הזקוקים להתאמה של עזרי הזנה כגון, מזלגות או כפות ייחודיים</li> <li>מפקח על פיתוח ויישום של תוכניות הזנה מהאישפוז ועד הבית</li> <li>דן עם המטופל לגבי שיטות הטיפול הדיאטטי האפשריות והתוצאות שלהן</li> <li>קובע ומסכם עם המטופל את מטרות הטיפול התזונתי</li> <li>מעריך את הטיפול עם המטופל, מעריך את תועלתו, ומסכם בדוח שמייעד לגורם המפנה</li> <li>מתעד את נתוני המטופל בתיק החולה, ומנהל זאת לשם אחריות עצמית, שיפור האיכות ויתכן שלמטרות מחקר</li> <li>מפתח פרוטוקול/הנחיות לטיפול בבעיה תזונתית בהתבסס על מידע מבוסס ראיות לשם שיפור הטיפול התזונתי והדיאטטי</li> </ul>
<h3 style="color: teal;">דיאטן/ית בשרותי בריאות הציבור והקהילה</h3>	
<p>3.6 מפתח ומפעיל אסטרטגיות בסיסיות לקידום בחירה של מזון בטוח ובריא לפרטים וקבוצות אוכלוסיה</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מבין תחיקה המתייחסת למזון ותזונה, חוקים, סטנדרטים והנחיות וכיצד הם משליכים על פעילות דיאטטית. יכול לכלול: תקנות במזון ותרופות, תחיקה של סימון מזון, המלצות צריכה של רכיבי תזונה תקנות של בריאות וביטחון, מערך מידע על חומרים מסוכנים במקום העבודה, מינהל זיכוי עובדים, וכד'.</li> <li>(WCB) (WPDM) (DRI)</li> <li>מוכיח ידע במזון, בתרבות/דת של מזון, מנהגי אכילה וכיווני צריכת מזון באוכלוסיות</li> <li>מלמד אחרים על התפקיד, היקף הפעילות, ותחומי הפעילות של דיאטן</li> <li>מבין כיצד מערכות בריאות ציבור ושרותי בריאות משתתפים את מערך שרותי הבריאות של קהילות ואוכלוסיות</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מזהה את התפקיד והאחריות של פרטים, של אירגונים פרטיים/וציבוריים, וממשלתיים במסגרת בריאות הציבור ומערך שרותי בריאות</li> <li>• יודע כיצד ידע באבטחת מזון משמש במערך שרותי בריאות בקהילות ואוכלוסיות. יכלול: יישומיות, מרכיבים של צדק חברתי</li> <li>• יכול להשתמש בעקרונות ממדעי ההתנהגות, מדעי החברה, ביוסטטיסטיקה, אפידמיולוגיה, ורפואה חברתית, בפיתוח שרותי בריאות קהילתיים ולאוכלוסיות</li> <li>• מדגים כיצד תזונה מאפשרת לקדם בריאות ולמנוע מחלות בקהילה</li> <li>• יכול להשתתף בפיתוח ובבקרה על מדיניות למזון ותזונה תוך התייחסות לצרכי הבריאות של קהילה ואוכלוסיות</li> <li>• מבין כיצד תהליכים ופיתוח מדיניות יכולים להשפיע על אבטחת מזון ותזונה בקהילות ואוכלוסיות</li> <li>• יודע לשתף פעולה עם חברי קהילה ובעלי ענין בקידום בריאות הקהילה ואוכלוסיות</li> <li>• יודע איך לפתח ולהפעיל ולנהל אסטרטגיות למניעת תחלואה</li> <li>• מתייעץ עם גורמים ומספק מידע בתזונה במסגרת הקהילה. יכול לכלול: פרטים, קבוצות, בתי ספר, נציגויות, עובדי קהילה, חברות, מקום עבודה</li> <li>• מזהה גורמים התורמים לבריאות ואת ההשפעה שלהם מצב הבריאות של קהילה ואוכלוסיה</li> <li>• יכול להסביר איך להעריך את הבריאות ומצב התזונה וכושר התפקוד של קהילות ואוכלוסיות</li> <li>• יכול להחליט על מטרות עבור תוכניות/שרותים במזון ותזונה בקהילות בשיתוף עם שותפים בקהילות, יכלול: פרטים, קבוצות, בתי ספר, סוכנויות, עובדים בקהילה, חברות, מקום עבודה</li> <li>• מאתר מקורות זמינים לפיתוח תוכניות/שרותים במזון ותזונה בקהילה</li> <li>• בוחר באסטרטגיות להתמודד עם צרכים לתוכניות/שירותים במזון ותזונה בקהילה</li> <li>• מיישם תוכניות/שירותים פשוטים ובסיסיים בתזונה שעונים על צרכים מזהים של קהילות ואוכלוסיות</li> <li>• מזהה ויודע כיצד להפעיל אסטרטגיות המאפשרות יישום תוכניות התערבות אצל פרטים ואוכלוסיות שאין להם גישה לשרותים קהילתיים</li> <li>• מעריך את התועלת וממליץ על שיפורים לתוכניות/שירותים קהילתיים במזון ותזונה</li> </ul>
--	---

### דיאטן/ית בעמדות ניהוליות

<p>3.7 משלב הנמקה בתחום התזונה והדיאטה עם מתן שרותי מזון (זה מדריך את הבחירה וההפעלה של תאוריות ומודלים, הערכה ושילוב של תזונה ופעילות בכדי להגיע להגשת שרותי המזון הטובים ביותר לפרטים, קבוצות וארגונים</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• מתכנן ומפעיל מערך תפריטים העונה על צרכי הצרכנים, מתאים להמצאות התזונתיות, למאפיינים אסטטיים של המזון, הציוד הקיים, רמת הכישורים של הצוות והגבלות התקציב</li> <li>• מעריך תפריטים על ידי התייחסות לקריטריונים מבוססים</li> <li>• משתתף בהערכה חושית של מוצרי מזון ותוספי תזונה</li> <li>• מעריך מוצרי מזון תוך התייחסות לקריטריונים קיימים לסיכוי התקבלות (שימוש) על ידי צרכנים, תכולה תזונתית, מחיר ואיכות</li> <li>• מתאם את הרכישה, קבלה, איחסון והנפקה של מזון, משקאות, מוצרים נוספים וציוד</li> <li>• מנהל יצור מוצרים העונים על הדרישות לרמות איכות קיימות. יכול ליכלול: מתכונים סטנדרטיים, תכשירים, מוצרים דיאטטיים מיוחדים.</li> <li>• מנהל את חלוקת המזון והשרות המבטיח דיוק, איכות ובקרה על גודל מנות</li> <li>• מפתח ומפעיל תוכניות מזון בטוח ונקי בהתאמה עם תחיקה ממשלתית</li> <li>• מפתח ומפעיל תוכניות אבטחה ומניעת תאונות לעובדים בהתאמה עם תחיקה ממשלתית</li> </ul>
--	---

## קשרי עבודה מקצועיים ושיתופי פעולה 4.0

בתחום זה הדיאטן צריך להיות מסוגל ל:

מיומנויות	כישורים תפקודיים
<p>4.1 מפתח ומקיים קשרים עם מטופלים שהנם הבסיס של הפעילות המקצועית. מפעיל טכניקה של הלקוח- במרכז תוך כיבוד הבדלים אישיים וההשפעות שלהם על הרגלי דיאטה ואורחות חיים, וידע את ציפיות הקליינט.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>פועל בהתאם לטכניקה שהלקוח-במרכז / מוקד</li> <li>בונה קשרים ושתפויות כבסיס להתערבות הדיאטטית</li> <li>משתמש במגוון אסטרטגיות הערכה, מותאמות אישית לצרכי הלקוח. לקוחות יכולים להיות: חולים, דיירים, מטפלים, אלה המעוניינים ביעוץ על מניעת מחלות (ספורט, בתי ספר, כד')</li> <li>מראיין לקוחות להערכת צרכים</li> <li>מפתח תוכניות לימוד וחומרי עזר חינוכיים תומכים בצרכים החינוכיים של פרטים וקבוצות</li> <li>מאמץ תוכן שיטות וסיגנון העברה של חומר לימודי התואם את הצרכים של פרטים וקבוצות</li> <li>מתחשב ביכולת ובמשאבים של הלקוחות לאמץ את תוכנית הטיפול התזונתי</li> <li>משתף את המטופלים והמטפלים בקבלת החלטות ראליות לגביהשגים תזונתיים ומטרות הטיפול התזונתי</li> <li>מכיר בכך שיחסים עם לקוחות וצרכנים אחרים מבוססים על כבוד ואמון הדדי, ומסוגל לשמור על סטנדרטים גבוהים של טיפול אפילו במצבים של קונפליקט אישי</li> <li>פועל בתנאים לא מפלים</li> </ul>
<p>4.2 בונה שותפויות ומציע הדרכה והצעות הקשורות לדיאטה ואורחות חיים</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>יוצר שיתופי פעולה ושותפויות, מתייעץ עם ומיעץ למטופלים, מטפלים, חברי צוות, ובעלי עניין אחרים, לשיפור השרות לחולים ומטופלים</li> </ul>
<p>4.3 מזהה ומתמודד עם סוגיות אתיות המתעוררות במסגרת הפעילות המקצועית.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>מכבד פרטים ואת זכויותיהם ללא אפליה על רקע גזע, אמונה דתית, צבע, מין, מוגבליות פיזיות ו/או נפשיות, סטטוס הנישואין והמשפחה, מצב כלכלי, רמת השכלה, גיל, תורשה או נטייה מינית</li> <li>מכבד את הכבוד והפרטיות של פרטים</li> <li>מקבל "הסכמה מדעת" כפי שנידרש, לפני הגשת טיפול</li> <li>משרת את אינטרסים הנכונים והצרכים של הפרט</li> </ul>

## עצמאות מקצועית ואחריות עצמית 5.0

ברמה זו הדיאטן צריך להיות מסוגל ל:

מיומנויות	כישורים תפקודיים
5.1 פועל בהתאם לתקנות, חוקים וקודים אתיים לאומיים ובינלאומיים המכוונים לדיאטנים	<ul style="list-style-type: none"><li>פועל במסגרת תקנות, נהלים, סטנדרטים הבינלאומיים וחוקים של מעסיקים מקומיים/אזוריים. בינלאומיים/אירופאים</li><li>פועל באופן אתי, נותן כבוד ללקוחות, במסגרת הקודים להתנהגות מקצועית של דיאטן</li></ul>
5.2 מתכנן, מוציא לפועל ומתעד את הפעילות באופן מועיל ויעיל במסגרת הנהלים שהוכנו בכדי להפעיל את השרות והטיפול	<ul style="list-style-type: none"><li>מתאים עצמו למצבים בלתי צפויים ולתנודות בעומס עבודה על ידי יצירת סדרי עדיפויות</li><li>מכין, משמר ובודק מסמכים של פעילות מקצועית בתהליך הטיפול המקצועי בתחום הדיאטה</li></ul>
5.3 עובד במסגרת גבולות הידע והיכולות שלו, להפנות ולקבל הפניות מאנשי מקצוע לפי הצורך	<ul style="list-style-type: none"><li>מודע לתחומים שמעבר לרמת המיומנות שלו ומפנה פרטים להתייעצות לגורם מוסמך אחר</li><li>מייצג ושומר על זכויות המטופלים מול הצוות הרב מקצועי</li><li>מתאם ומשלב טיפול להבטיח איכות והמשכיות טיפול</li></ul>
5.4 פועל לזיהוי הזדמנויות למידה ונוטל חלק באופן קבוע במסגרות ותהליכים של למידה מתמשכת והתפתחות מקצועית	<ul style="list-style-type: none"><li>פתוח להשתתפות בתהליכי הנחיה, למידה והשגחה מקצועית (מנטורינג)</li><li>משתתף בפעילות לרכישת ידע חדש כישורים והתנהגויות חדשות להשגת מטרות המיומנויות המקצועיות</li><li>ניתן לצפות שמשתמש בידע חדש, בכישורים, והתנהגויות חדשות ומקיים תהליך למידה מתמשך לחיזוק הפעילות המקצועית העצמית</li><li>ניתן לצפות שמשלב ממצאי מחקר ומידע מבוסס ראיות לקידום הפעילות המקצועית</li></ul>
5.5 מקבל על עצמו אחריות אישית ועצמית לפעולות והחלטות	<ul style="list-style-type: none"><li>מפגין ביטחון עצמי בניהול פעילות עצמית, הכרה בגבולות הידע העצמי כדיאטן</li></ul>

## 6.0 כישורי חינוך והשכלה

בתחום זה הדיאטן צריך להיות מסוגל ל:

מיומנויות	כישורים תיפקודיים
6.1 לומד ומלמד בסביבה אקדמית או דרך לימוד תוך כדי פעילות מקצועית	<ul style="list-style-type: none"><li>• תורם לשיפור באיכות המקצוע על ידי שיתוף אחרים בידע, בכישורים ובניסיון שלו</li><li>• משתמש בחומרים נכונים וכישורים תיקשורתיים ללמד קורסים בדיאטטיקה ובקורסים רלוונטים אחרים</li><li>• מעריך את התהליך החינוכי עם קולגות וסטודנטים בכדי לבדוק את איכות החינוך בדיאטטיקה</li><li>• מכניס שיטות חדשות לחינוך האקדמי או הלימוד המעשי בכדי לשפר את החינוך של הדיאטנים</li></ul>

## מחקר ופיתוח בדיאטטיקה מעשית ומדעית 7.0

ברמה זו הדיאטן צריך להיות מסוגל ל:

מיומנויות	כישורים תיפקודיים
7.1 מעריך ממצאים מדעיים ובעל יכולת לשלב מדעי ממצאים מחקריים בתזונה, דיאטטיקה, מדעי החברה, ומחקר בחינוך בפעילות המקצועית	<ul style="list-style-type: none"><li>מפרש, מעריך, משלב, ומבקר נתונים מחקריים מבין, בוחר ומגן על תוכנית מחקר ושיטות מחקר המתאימות לדיאטטיקה, תוך התחשבות בהבטים אתיים</li></ul>
7.2 מחפש בשיטתיות מידע במגוון גדול של מקורות הקשורים לפעילות המקצועית בדיאטטיקה	<ul style="list-style-type: none"><li>מדגים כישורים של חיפוש עצמאי, בחינה יסודית ושילוב של סיפורת מדעית, ומידע רלבנטי נוסף</li></ul>

## ניהול וקידום תחום הדיאטה 8.0

ברמה זו הדיאטן צריך להיות מסוגל ל:

מיומנויות	כישורים תיפקודיים
8.1 פועל לפתח הזדמנויות למטופלים ללמוד יותר על מזון ותזונה לקידום הבריאות וההרגשה הטובה	<ul style="list-style-type: none"><li>מדגים שמסוגל לקחת חלק פעיל בפיתוח, שיפור וקידום מקצוע הדיאטה וארגונו המקצועיים.</li></ul>
8.2 מסוגל לקבוע צרכים וסדרי עדיפויות לשירותים התואמים את צרכי המטופלים והלקוחות.	<ul style="list-style-type: none"><li>מזהה צורך בשינוי ותוצאים רצויים</li><li>יודע כיצד להעריך מוכנות, השלכות ונושאים רלבנטיים הקשורים לשינוי</li><li>יכול לפתח ולהפעיל תוכניות להשגת תוצאים מצופים</li><li>יכול להעריך ולשנות תוכניות להשגת תוצאים מצופים</li><li>מדגים כיצד לקבוע סדרי עדיפות בשירותי דיאטה</li><li>מדגים מעורבות בתהליך מתמשך של הערכה ושיפור של איכות שירותי דיאטה (בשילוב הלקוחות במקרים ממתאימים) ומעביר את התוצאות לבעלי עניין</li></ul>
8.3 מקבל על עצמו פיקוח על סטודנטים בדיאטטיקה, כח עזר, אסיסטנטים, מתנדבים ואחרים.	<ul style="list-style-type: none"><li>מטפח אוירת למידה</li><li>תורם לתרבות של התנהגות אתית</li><li>יודע לנהל ולפקח על סגל המעורב בהגשת שרות</li><li>מדגים שידוע לשנות סגנון מנהיגות בהתאם למקרה ולהיתרחשות</li><li>מזהה ויודע להסביר כיצד להשיג פיתרון לאי-הבנות</li><li>יודע להאציל סמכויות ותפקידים לאחרים במסגרת תפקידם ורמת המיומנות שלהם</li><li>מתכנן ומנהל פגישות להשגת תוצאים רצויים</li><li>.</li></ul>

### Acknowledgements:

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

## הקוד האתי הבינלאומי והקוד הבינלאומי של תפקוד נאות

### International Code of Ethics and Code of Good Practice

International standards are not meant to replace any national standards that exist, but are meant to put on paper those important matters to which we can all agree. They represent the common ground of dietetics around the world.

#### International Code of Ethics

**Dietitians practice in a just and equitable manner to improve the nutrition of the world by:**

- Being competent, objective and honest in our actions
- Respecting all people and their needs
- Collaborating with others
- Striving for positive nutrition outcomes for people
- Doing no harm
- Adhering to the standards of good practice in nutrition and dietetics

### International Code of Good Practice

**Provision of Service and application of knowledge:**

- Provide high quality, cost efficient services in nutrition and dietetics
- Provide services based on the expectation and needs of the community or client
- Competently apply the knowledge of nutrition and dietetics and integrate this knowledge with other disciplines in health and social sciences
- Work co-operatively with others to integrate nutrition and dietetics into overall care/service regardless of context
- Work in partnership with clients and users of the service

**Developing practice and application of research**

- Interpret, apply, participate in or generate research to enhance practice
- Develop a unique body of knowledge
- Have an in-depth scientific knowledge of food and human nutrition
- Develop practice based on evidence

**Communication**

- Communicate effectively through nutrition education, education and training, development of policy and programs
- Advocate for nutrition and dietetics, the alleviation of hunger and the value of services
- Advance and promote the dietetics profession

**Quality in practice**

- Systematically evaluate the quality of practice and revise practice on the basis of this feedback
- Strive to improve services and practice at all times
- Maintain continued competence to practice

**Continued competence and professional accountability**

- Ensure accountability to the public
- Accept responsibility for ensuring practice meets legislative requirements
- Maintain continued competence by being responsible for lifelong learning and engaging in self development.

Agreed by the International Confederation of Dietetic Associations (ICDA)  
Adopted by the European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) September 2008