



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS

**DIETS
DIEL2**

THEMATIC NETWORK
FOR DIETETICS

Europese competenties en gedragsindicatoren bereikt door afstuderende diëtisten en als beginnend beroepsuitoefenaar

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

Maart 2009

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009

Wordt herzien in 2014



Education and Culture

Socrates

Index

The competenties worden in onderstaande tabel weergegeven als volgt :

	Competence
1.0 Algemeen	<p>1.1 Analyseert en integreert (samenvoegen) aspecten van de algemene gezondheid en sociale omstandigheden.</p> <p>1.2 Denkt na over en past basiskennis toe in de praktijk (vertaalt basiskennis naar de praktijk) en is specifiek bekwaam in het oplossen van problemen en het nemen van beslissingen.</p> <p>1.3 Maakt gebruik van huidige technologieën, heeft vaardigheden op het gebied van computers en het beheren van informatie om te kunnen rapporteren en informatie te verkrijgen.</p> <p>1.4 Kan wettelijke en ethische principes toepassen bij het verwerken van informatie.</p> <p>1.5 Bezit basisvaardigheden op gebied van onderzoek en is in staat onderzoeksresultaten kritisch te beoordelen en toe te passen.</p> <p>1.6 Kan een onderzoeksopzet omschrijven.</p> <p>1.7 Heeft voldoende kennis van de Engelse taal om op de hoogte te blijven van de essentiële kennis binnen het beroep.</p> <p>1.8 Is in staat om mondeling en schriftelijk, individueel en in groepsverband, te communiceren met andere beroepsbeoefenaren, bijv. in multidisciplinaire teams, en cliënten/patiënten.</p> <p>1.9 Is in staat de nationale en internationale gedrags- en ethische regels te volgen en kan individuele verscheidenheid en multiculturele verschillen aanvoelen op basis van kennis van culturen en gewoonten van andere landen. Kent culturen en gewoontes van andere landen en heeft respect voor individuele en multiculturele verschillen (zie ook 'Appendix') .</p> <p>1.10 Is in staat tot levenslang leren.</p> <p>1.11 Past procedures toe om de kwaliteit van de diëtetiek te waarborgen.</p>
2.0 Kennis omtrent diëtetiek	<p>2.1 Beoordeelt relevante kennis uit diverse disciplines, die de vaardigheden en wetenschap van de uitvoeringspraktijk van de diëtetiek ondersteunen, kritisch en past deze toe; in het bijzonder de complexe relatie tussen het individu en zijn omgeving (deze kennis houdt verband met de theoretische fundamenten van het beroep en de beroepspraktijk).</p> <p>2.2 Gebruikt kennis van de diëtetiek als onderbouwing van de praktijkuitvoering in debat en discussie, door het geven van een beredeneerde uiteenzetting en/of bewijs.</p>
3.0 Diëtistisch proces en professionele redenering	<p>3.1 Voldoet aan de behoeften van cliënten in complexe situaties die verband houden met gezondheid, sociale situatie en de omgeving. Cliënten kunnen zijn: individuen, groepen, organisaties, bevolkingsgroepen of onderzoekspopulaties.</p> <p>3.2 Voert het diëtistische proces uit, met inbegrip van de anamnese, de diagnose, het identificeren van de hulpvraag, het formuleren van behandeldoelen, het maken van een behandelplan, het uitvoeren van een behandeling en het evalueren van de resultaten, waardoor de cliënt in staat wordt gesteld keuzes te maken.</p> <p>3.3 Past theorieën en modellen toe, analyseert voedingskundige elementen en activiteitenpatroon, integreert deze elementen tot een geheel en neemt op basis daarvan een beslissing over hoe de cliënt het beste diëtistische zorg kan ontvangen. (Dit is de wijze waarop selectie plaatsvindt en zorgt ervoor dat de best mogelijk aanpak wordt gekozen voor individuen en groepen).</p>
	Voor de klinische diëtist
	<p>3.4 Stelt een diëtistische diagnose vast. Treat and counsel a client/patient using special dietetic/nutritionally modified products.</p> <p>3.5 Behandelt en geeft advies aan een cliënt/patiënt over dieetproducten en voedingsmiddelen met een speciale samenstelling.</p>

	Voor de diëtist in de preventieve gezondheidszorg
	3.6 Ontwikkelt en past eenvoudige strategieën toe om groepen en individuen in staat te stellen veilige en gezonde voedselkeuzes te maken.

	<p>Voor de diëtist in de gemeenschapsrestauratie, als kwaliteitsverantwoordelijke</p> <p>3.7 Integreert voedings-, dieet- en kwaliteitsprincipes binnen de voedselvoorziening aan individuen, groepen en organisaties (kiest voor de best mogelijke aanpak).</p>
4.0 Professionele relaties en partnerships	<p>4.1 Bouwt op en onderhoudt een vertrouwensrelatie met de cliënt/patiënt, die de basis vormt van de beroepsuitoefening. Stelt de cliënt/patiënt centraal en houdt speciaal rekening met individuele verschillen en de invloed die zij hebben op voedings- en leefgewoontes; is op de hoogte van de verwachtingen van de cliënt/patiënt.</p> <p>4.2 Is in staat samenwerkingsrelaties op te bouwen en overleg te plegen en advies te geven over dieet en leefstijl.</p> <p>4.3 Onderkent en kan omgaan met ethische vraagstukken die kunnen optreden bij het uitoefenen van het beroep.</p>
5.0 Professionele autonomie en verantwoordelijkheidszin	<p>5.1 Handelt correct in overeenstemming met nationale en internationale richtlijnen, reglementen en ethische codes voor diëtisten.</p> <p>5.2 Plant, voert uit en registreert het werk effectief en efficiënt volgens de procedures die daarvoor zijn vastgelegd.</p> <p>5.3 Werkt binnen de beperkingen van de eigen kennis en vaardigheden, en krijgt advies of raadpleegt andere beroepsbeoefenaren wanneer nodig.</p> <p>5.4 Neemt het initiatief om zich nieuwe ontwikkelingen eigen te maken en is bereid deel te nemen aan een proces van levenslang leren en van persoonlijke beroepsmatige ontwikkeling.</p> <p>5.5 Accepteert persoonlijke verantwoordelijkheid en aansprakelijkheid voor eigen handelen en beslissingen.</p>
6.0 Leer- en vormingsvaardigheden	<p>6.1 Leert zelf en onderwijst anderen met behulp van theoretische studie en praktijkervaring (werkervaring, stages).</p>
7.0 Onderzoek en ontwikkeling binnen wetenschappelijk domein van voeding en diëtetiek	<p>7.1 Beoordeelt onderzoeksresultaten en is in staat de onderzoeksresultaten op het gebied van voeding, diëtetiek, sociale wetenschappen en onderwijs te integreren in de praktijk.</p> <p>7.2 Is in staat op een methodische manier correcte informatie te zoeken uit een groot aantal verschillende bronnen die verband houden met de praktijk van de diëtetiek.</p>
8.0 Management en marketing van diëtetiek	<p>8.1 Zorgt voor mogelijkheden voor cliënten om meer te leren over voedingsmiddelen en voeding voor hun gezondheid en welzijn.</p> <p>8.2 Laat zien dat hij/zij kan bepalen en prioriteiten kan stellen in de diëtistische interventie die de cliënt nodig heeft.</p> <p>8.3 Neemt enige verantwoordelijkheid voor het begeleiden van studenten in Voeding en diëtetiek, hulpen, assistenten, vrijwilligers en anderen.</p>

Appendix

Internationale ethische code and code voor 'Good Practice' binnen de diëtetiek

Inleiding

De Europese Academische Praktijkstandaarden voor Diëtisten (EDBS) werden aangenomen door de 'European federation of the Associations of Dietitians' (EFAD) in 2005. Ze zijn een leidraad voor het hoger onderwijs, in casu de HBO opleidingen (en andere instellingen), voor het niveau van de beroepsuitoefening van diëtisten in Europa en voor de eisen die aan het niveau van de opleidingen en de studieresultaten gesteld mogen worden.

Het raamwerk van competenties en gedragsindicatoren voor diëtisten geeft het minimale niveau aan van de kennis, vaardigheden en inzicht die een diëtist op bachelor niveau in Europa zich eigen moet hebben gemaakt op het einde van de opleiding. De gedragsindicatoren of 'Performance indicators' (of PIs) geven aan wat je voor een bepaalde competentie moet kennen en kunnen alvorens die competentie bereikt is. De PI's zijn enkel een leidraad. Deze PI's zijn niet vertaald in het Nederlands.

De EDBS geeft de vier verschillende rollen(werkdomeinen) weer die diëtisten in Europa vervullen. De zwarte tekst geeft de competenties aan die alle diëtisten moeten beheersen, ongeacht waar zij werkzaam zijn. De verschillende kleuren duiden verschillende vormen van beroepsuitoefening aan die in Europa onderscheiden worden. Voor België en Nederland gelden alle kleuren omdat een diëtiste 'all-round' wordt gevormd.

Dietetiek –zwarte tekst – de basis voor alle diëtisten bij het bereiken van het bachelor niveau en als start van de beroepsuitoefening

Algemene diëtiste - de basis voor diëtisten in alle werkdomeinen op het einde van de opleiding – zwarte tekst –

Specifiek voor klinische diëtisten – **de rode tekst**

Specifiek voor diëtisten in de preventieve gezondheidszorg – **de groene tekst**

Specifiek voor diëtisten werkzaam in gemeenschapsrestauratie, als kwaliteitsverantwoordelijke – **de blauwe tekst**

Om de competenties te ontwikkelen heeft de 'Education and Practice Working Group (EPG)' van het 'DIETS Thematic Network' als basis de werkwijze gebruikt van het TUNING project (project opgestart om Bologna-akkoorden te kunnen realiseren). Deze competenties werden geselecteerd door actieve diëtisten uit 28 Europese landen. Er komen zowel algemene als specifieke competenties aan bod.

Sommige lidstaten zullen er de voorkeur aan geven hun standaarden hoger te stellen voor het bereiken van een bachelor graad en het toetreden tot de arbeidsmarkt. *De competenties in dit document geven het minimum niveau aan dat geëist wordt*

1.0 Algemeen:

De diëtiste op bachelorniveau:

Competentie	Gedragsindicator
1.1 Analyseert en integreert (samenvoegen) aspecten van de algemene gezondheid en sociale omstandigheden.	<ul style="list-style-type: none">• Identifies and records at least the minimum of medical, biochemical, social and environmental data necessary to plan nutritional management.• Uses a variety of sources to obtain medical, social, biochemical, economic and environmental data, taking into account ethical issues.• Has an understanding of the various screening tools for individuals and groups.• Can select the appropriate screening tool for use with a specific client.
1.2 Denkt na over en past basiskennis toe in de praktijk (vertaalt basiskennis naar de praktijk) en is specifiek bekwaam in het oplossen van problemen en het nemen van beslissingen	<ul style="list-style-type: none">• Evaluates evidence based practice findings to determine the reliability and credibility of information.• Collects and analyses relevant information related to an identified issue.• Develops and analyses potential solutions to resolve the identified issue.• Implements the best solution to resolve the identified issue.• Evaluates the success of the solution and implements further action if required.• Completes accurate calculations related to practice. May include: imperial/metric conversions, nutrient requirements for clients, nutrient composition of foods, recipes, dietary intakes, food costs/selling prices, budget preparation.
1.3 Maakt gebruik van huidige technologieën, heeft vaardigheden op het gebied van computers en het beheren van informatie om te kunnen rapporteren en informatie te verkrijgen.	<ul style="list-style-type: none">• Determines the purpose and objectives of information-gathering activities.• Develops plans and gathers accurate, comprehensive, relevant information. <i>May include: client interviews, focus groups, meetings</i>• Builds trust and rapport with others to facilitate the information-gathering process.• Establishes plans based on outcome of information gathering activities. • Documents and maintains information in compliance with established guidelines.• Maintains accurate, clear, concise and timely documentation of professional services.• Uses current technology in practice. <i>May include: software, multimedia, webcasts, email, instant messaging, file transfers, video conferencing, electronic search engines.</i>
1.4 Kan wettelijke en ethische principes toepassen bij het verwerken van informatie.	<ul style="list-style-type: none">• Complies with legislation and established policies in managing information. <i>May include: freedom of information and protection of privacy, personal information protection, health information.</i>• Protects the confidentiality and security of information throughout collection, storage, use, dissemination and destruction processes.• Protects integrity, reliability and authenticity of records
1.5 Bezit basisvaardigheden op gebied van onderzoek en is in staat	<ul style="list-style-type: none">• Reviews practice periodically.• Evaluates research and other evidence and

<p>onderzoekresultaten kritisch te beoordelen en toe te passen.</p>	<p>demonstrates how this informs own practice</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determines applicability of current research/evidence based practice findings to practice setting
<p>1.6 Kan een onderzoeksopzet omschrijven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shows awareness of methods commonly used in health care research • Demonstrates a logical and systematic approach to problem solving
<p>1.7 Heeft voldoende kennis van de Engelse taal om op de hoogte te blijven van de essentiële kennis binnen het beroep.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Uses English documentation in dietetic practice.
<p>1.8 Is in staat om mondeling en schriftelijk, individueel en in groepsverband, te communiceren met andere beroepsbeoefenaren, bijv. in multidisciplinaire teams, en cliënten/patiënten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Selects appropriate methods for communications. <i>May include: face-to-face, telephone, group meeting, letter / memo, email.</i> • Identifies and addresses barriers to communication. <i>May include: literacy issues, cultural issues, lack of understanding, interruptions, physical distractions, fear.</i> • Adapts communication style to meet needs and level of understanding of individuals and groups. • Uses effective verbal communication skills. • Writes clearly, concisely and professionally in a technically and grammatically accurate manner. • Produces educational material that is relevant and sensitive to the comprehension ability of the intended target group or individual. • Facilitates two-way communications. • Uses active listening techniques. <i>May include: encouraging, clarifying, restating / paraphrasing, reflecting, summarising, validating.</i> • Interprets and responds to non-verbal communications. • Applies principles of collaboration and negotiation in team work. <i>Teams may include: clients, care givers, agencies, other professionals, staff.</i> • Incorporates team members' knowledge, expertise and personal skills in team processes. • Collaborates with team members to determine goals. • Adapts personal approach to team members and situations. • Works with team members to identify and resolve conflicts. • Contributes to team decision-making. • Assumes responsibility for completion of assigned tasks.
<p>1.9 Is in staat de nationale en internationale gedrags- en ethische regels te volgen en kan individuele verscheidenheid en multiculturele verschillen aanvoelen op basis van kennis van culturen en gewoonten van andere landen. Kent culturen en gewoontes van andere landen en heeft respect voor individuele en multiculturele verschillen (zie ook 'Appendix') .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Practises in compliance with professional legislation and regulations. <i>May include: health profession, protection for person in care, health information protection, freedom of information and protection of privacy.</i> • Practises in compliance with professional standards, practice guidelines and codes. <i>May include: practice standards, codes of ethics, continuing competency programs</i> • Provides services within scope of practice and personal competence.

	<ul style="list-style-type: none"> • Accepts personal responsibility and accountability for actions and decisions.
1.10 Is in staat tot levenslang leren.	<ul style="list-style-type: none"> • Reflects on and evaluates own current practice. • Assesses quality of services provided and identifies opportunities for improvement. • Recognises limitations in practice qualifications and own level of competence. • Identifies professional competency goals. • Develops plans for meeting professional competency goals.
1.11 Past procedures toe om de kwaliteit van de diëtetiek te waarborgen.	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrates improve dietetic practice by using a plan, do, check and act cycle (identify a problem, make a plan for improvement, implementation, evaluation, make a new plan for improvement, etc).

2.0 Kennis omtrent diëtetiek De diëtist op bachelorniveau:	
Competentie	Gedragindicator
2.1 Beoordeelt relevante kennis uit diverse disciplines, die de vaardigheden en wetenschap van de uitvoeringspraktijk van de diëtetiek ondersteunen, kritisch en past deze toe; in het bijzonder de complexe relatie tussen het individu en zijn omgeving (deze kennis houdt verband met de theoretische fundamenteën van het beroep en de beroepspraktijk)	<ul style="list-style-type: none"> • Explains the theoretical concepts underpinning Dietetics, specifically the relationship between people, health and food. • Synthesises and applies relevant knowledge from biological, medical, human, psychological, social, technological and nutrition sciences, together with theories of Dietetics. • Analyses the complexities of applying formal theories and research evidence in relation to Dietetics in the context of a changing society.
2.2 Gebruikt kennis van de diëtetiek als onderbouwing van de praktijkuitvoering in debat en discussie, door het geven van een beredeneerde uiteenzetting en/of bewijs.	<ul style="list-style-type: none"> • Engages and influences others in rational and reasoned debate in relation to human nutrition and Dietetics

3.0 Diëtistisch proces and professionele redenering De diëtist op bachelorniveau:	
Competentie	Gedragindicator
3.1 Voldoet aan de behoeften van cliënten in complexe situaties die verband houden met gezondheid, sociale situatie en de omgeving. Cliënten kunnen zijn: individuen, groepen, organisaties, bevolkingsgroepen of onderzoekspopulaties.	<ul style="list-style-type: none"> • Selects a suitable method and level of detail for assessing intake of foods and nutrients important to the client's problems or needs, as identified by referral, the client, previous history or epidemiological data. • Recognises cultural and religious influences on food selection. • Makes judgements about potential impact of social and environmental factors on nutritional management. • Integrates assessment data in order to assign priorities for nutrition planning including relevant lifestyle adjustments. • Can adapt communication methods to meet the needs of the client/ target group/audience. • Creates an environment conducive to effective counselling. Allows the client/carers/family to contribute and to clarify concerns or issues and to identify the barriers to compliance and willingness to change.

	<ul style="list-style-type: none"> • Negotiates client orientated goals and strategies. • Provides information and responds to client concerns. • Evaluates the process and outcomes of the counselling sessions. • Applies knowledge of nutrition requirements throughout the life cycle in practice.
--	--

<p>3.2 Voert het diëtistische proces uit, met inbegrip van de anamnese, de diagnose, het identificeren van de hulpvraag, het formuleren van behandeldoelen, het maken van een behandelplan, het uitvoeren van een behandeling en het evalueren van de resultaten, waardoor de cliënt in staat wordt gesteld keuzes te maken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Defines nutrition problems/diagnoses as a prelude to planning management. • Selects the appropriate screening tool for use for a specific patient, patient type, or group. • Selects and uses appropriate dietary methodology to collect information on retrospective, current and prospective food and nutrient intakes. • Is able to estimate nutrient intake using food composition tables and software packages to compare with Recommended Dietary Allowances (RDAs) or estimated requirements. • Can qualitatively assess dietary intake by comparing food intake to a food guidance system, such as national dietary guidelines, the food pyramid or the plate model. • Considers co-morbidities in development of the nutrition care plan. • Outlines a plan, including short-term and long-term goals and dietary regimen, according to diagnosis and a system for monitoring and review. • Formulates meal plans and feeding regimens that are consistent with individual nutrition and dietetic goals within the scope of the hospital food service and/or home or community setting. • Translates nutritional or dietary advice into foodstuffs according to currently accepted standards, scientific views and guidelines and gives information appropriate to the client's knowledge and culture. • Coaches the client to follow dietary advice, making use of communication and motivation techniques adapted to the client. • Communicates these needs to the appropriate personnel or client/patient. • Coordinates and modifies nutrition care activities among caregivers • Implements the evaluation strategies identified in the nutrition care plan and sets timescales in which to achieve these. • Gathers data throughout the care process so that progress can be monitored. • Modifies nutrition care plan as necessary. • Provides for client follow-up as necessary. • Maintains clear and concise records of all facets of the nutrition care process. Includes entries in official records complying with local policies in relation to terminology and abbreviations. • Formulates unambiguous instructions for other personnel involved in the delivery of nutrition care. • Maintains statistics, activity data and other information in line with employment and professional policies. • Assesses client progress in achieving planned outcomes. • Evaluates effectiveness of nutrition care plan in
--	--

	achieving planned outcomes.
3.3 Past theorieën en modellen toe, analyseert voedingskundige elementen en activiteitenpatroon, integreert deze elementen tot een geheel en neemt op basis daarvan een beslissing over hoe de cliënt het beste diëtistische zorg kan ontvangen. (Dit is de wijze waarop selectie plaatsvindt en zorgt ervoor dat de best mogelijk aanpak wordt gekozen voor individuen en groepen).	<ul style="list-style-type: none"> • Uses professional and ethical reasoning effectively throughout the dietetic process and/or intervention • Incorporates findings with other relevant information such as assessment data and draws conclusions that are professionally recognised as correct for the nutritional issue in question. • Documents summary of the process and outcomes as a basis for planning. • Accurately interprets biochemical and anthropometric data against standards relevant to the nutritional issues. • Reviews available documentation to elicit problems. • Determines realistic goals for nutritional management or intervention in consultation with client/carers/family/group and other members of health care team as appropriate. • Plans menus and meal plans that conform to consumer needs, nutrition requirements and aesthetic characteristics of foods. • Applies knowledge of food science and basic food preparation techniques in practice. • Applies knowledge of quality food standards and food safety in practice. • Identifies ways in which goals may be achieved, taking account of the effect of disease on the nutritional requirements/target. • Selects the best strategy in terms of feasibility, effectiveness and individual, group, organisation and/or population benefit.

Voor de klinische diëtist

3.4 Stelt een diëtistische diagnose vast.	<ul style="list-style-type: none"> • Makes a dietetic diagnosis on the basis of analysis and interpretation of clinical data collected. • Supervises nutrition assessment of individual patients/clients with medical conditions. • Integrates pathophysiology into medical nutrition therapy recommendations.
3.5 Behandelt en geeft advies aan een cliënt/patiënt over dieetproducten en voedingsmiddelen met een speciale samenstelling.	<ul style="list-style-type: none"> • Participates in determination of appropriate formula and feeding route for clients. <i>May include: oral, enteral, parenteral</i> • Participates in the care of patients/clients requiring adaptive feeding devices, for example special forks and spoons • Supervises development and implementation of feeding plans from the inpatient to home setting. • Discusses with the client the possible methods of dietetic treatment and their consequences. • Sets and agrees nutrition goals with the client. • Evaluates treatments with the client, assesses their effectiveness and concludes with a report to the referral authority. • Records client data in a care dossier and manages this for accountability, quality improvement and possible research purposes. • Designs a protocol/guideline for the treatment of a nutritional problem, using an evidence-based design in order to improve nutritional and dietary care. •

Voor diëtist in de preventieve gezondheidszorg

3.6 Ontwikkelt en past eenvoudige strategieën toe om groepen en individuen in staat te stellen veilige en gezonde voedselkeuzes te maken.

- Understand food and nutrition related legislation, regulations, standards and guidelines and how they apply to practice. *May include: Food & Drug Regulations, Nutrition Labelling Regulations, Dietary Reference Intakes, Health & Safety Regulations, Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS), Workers' Compensation Board (WCB), etc.*
- Demonstrates knowledge of foods, cultural/religious foods, eating patterns and food trends in populations.
- Communicates to others the role, scope of practice and areas of expertise of the Dietitian.
- Understands how public health and health care systems provide community and population health services.
- Identifies individual, public/private organisational and government roles and responsibilities within public health and health care systems.
- Shows how a knowledge of food security is applied in the provision of community and population health services. *May include: sustainability, social justice elements*
- Can apply principles of behavioural sciences, social sciences, biostatistics, epidemiology and environmental public health in the development of community and population health services.
- Demonstrates how to promote nutritional health and disease prevention in the community.
- Can participate in food and nutrition policy development and evaluation based on community and population health needs.
- Understands how processes and policy development can affect food, food security and nutrition in communities and populations.
- Knows how to collaborate with community partners and stakeholders in promoting community and population health.
- Knows how to develop and implement strategies for disease prevention and management.
- Consults with and provides nutrition information within the community. *May include: individuals, groups, schools, agencies, outreach workers, companies, work places*
- Identifies determinants of health and their influence on community and population health status.
- Can explain how to assess the nutritional health and functional status of communities and populations.
- Can determine goals for community-based food and nutrition programs/services in collaboration with community partners. *May include: individuals, groups, schools, agencies, outreach workers, companies, work places*
- Identifies available resources for development of community based food and nutrition programs / services.
- Selects strategies for addressing needs for community based food and nutrition programs / services.
- Delivers simple nutrition programs/services to meet identified needs of communities and populations.
- Identifies and knows how to implement strategies for reaching individuals and populations that do not have access to community services.

	<ul style="list-style-type: none"> Evaluates effectiveness and recommends improvements for community based food and nutrition programs/services.
Voor de diëtist in de gemeenschapsrestauratie, als kwaliteitsverantwoordelijke	
<p>3.7 Integreert voedings-, dieet- en kwaliteitsprincipes binnen de voedselvoorziening aan individuen, groepen en organisaties (kiest voor de best mogelijke aanpak).</p>	<ol style="list-style-type: none"> Plans and implements master menus that conform to consumer needs, nutrition requirements, aesthetic characteristics of foods, available equipment, staff skill level and budget restrictions. Evaluates menus based on established criteria. Participates in applied sensory evaluation of food and nutrition products Evaluates products based on established criteria for customer acceptance, nutrition content, cost and quality. Coordinates the purchasing, receiving, storage and issuing of food, beverages, consumables and equipment. Manages the production of products that meet established quality standards. <i>May include: standardised recipes, formulas, special diet products</i> Manages food distribution and service ensuring accuracy, quality and portion control. Develops and implements food safety and sanitation programs in compliance with government regulations. Develops and implements employee safety/accident prevention programs in compliance with government regulations.

4.0 Professionele relaties en partnerships

De diëtist op bachelorniveau:

Competentie	Gedragsindicator
4.1 Bouwt op en onderhoudt een vertrouwensrelatie met de cliënt/patiënt, die de basis vormt van de beroepsuitoefening. Stelt de cliënt/patiënt centraal en houdt speciaal rekening met individuele verschillen en de invloed die zij hebben op voedings- en leefgewoontes; is op de hoogte van de verwachtingen van de cliënt/patiënt.	<ul style="list-style-type: none">• Works according to the principles of client-centred practice.• Builds a relationship/partnership as the foundation of the dietetic intervention• Uses a variety of assessment strategies, individualised to client needs. <i>Clients may include: patients, residents, care givers, those who want advice on disease prevention (sports, school, work-place etc)</i>• Interviews clients to conduct needs assessments.• Develops learning plans and supporting education resource materials to meet the learning needs of individuals and groups.• Adapts content and instruction style in the delivery of education to meet the needs of individuals and groups.• Takes into account the ability and resources of clients to implement the nutrition care plan.• Collaborates with clients/care givers in determining realistic nutrition goals and managing nutrition care.• Recognises that relationships with clients and other users should be based on mutual respect and trust, and be able to maintain high standards of care even in situations of personal incompatibility• Practises in a non-discriminatory manner
4.2 Is in staat samenwerkingsrelaties op te bouwen en overleg te plegen en advies te geven over dieet en leefstijl.	<ul style="list-style-type: none">• Establishes collaborative partnerships, consults with and advises clients, carers, team members and other stakeholders to improve the care of patients or client
4.3 Onderkent en kan omgaan met ethische vraagstukken die kunnen optreden bij het uitoefenen van het beroep.	<ul style="list-style-type: none">• Respects individuals and their rights regardless of race, religious beliefs, colour, gender, physical and/or mental disability, marital status, family status, economic status, education level, age, ancestry or sexual orientation.• Respects the dignity and privacy of individuals.• Obtains informed consent as required prior to providing services.• Serves the best interests of the individual and their needs.

5.0 Professionele autonomie en verantwoordelijkheidszin

De diëtist op bachelorniveau:

Competentie	Gedragsindicator
5.1 Handelt correct in overeenstemming met nationale en internationale richtlijnen, reglementen en ethische codes voor diëtisten.	<ul style="list-style-type: none">• Complies with local/regional/national/European policies and procedures, professional standards and employers' regulations• Practises in an ethical manner, respecting clients and taking account of professional codes of conduct for Dietitians
5.2 Plant, voert uit en registreert het werk effectief en efficiënt volgens de procedures die daarvoor zijn vastgelegd.	<ul style="list-style-type: none">• Adapts to unexpected situations and fluctuating workloads by prioritisation of workload.• Prepares, maintains and reviews documentation of the dietetic process
5.3 Werkt binnen de beperkingen van de eigen kennis en vaardigheden, en krijgt advies of raadpleegt andere beroepsbeoefenaren wanneer nodig.	<ul style="list-style-type: none">• Recognises when issues are beyond scope of his/her competency and refers individuals for consultation• Advocates on behalf of clients within the multidisciplinary team.• Coordinates and integrates care to ensure quality and continuity of care.
5.4 Neemt het initiatief om zich nieuwe ontwikkelingen eigen te maken en is bereid deel te nemen aan een proces van levenslang leren en van persoonlijke beroepsmatige ontwikkeling.	<ul style="list-style-type: none">• Is open to participation in induction, mentoring and to being supervised.• Engages in activities to gain new knowledge, skills and behaviours to meet professional competency goals.• Can be seen to apply new knowledge, skills and behaviours to practice and demonstrates continuing lifelong learning to enhance their own dietetic practice• Can be seen to apply research/evidence-based findings to improve practice.
5.5 Accepteert persoonlijke verantwoordelijkheid en aansprakelijkheid voor eigen handelen en beslissingen.	<ul style="list-style-type: none">• Demonstrates confidence in self-management, self-awareness and knowledge of own limitations as a Dietitian

6.0 Leer- en vormingsvaardigheden

De diëtist op bachelorniveau:

Competentie	Gedragsindicator
6.1 Leert zelf en onderwijst anderen met behulp van theoretische studie en praktijkervaring (werkervaring, stages)	<ul style="list-style-type: none">• Contributes to the improvement of quality of the profession by making his or her knowledge, skills and experiences available to others.• Uses appropriate materials and communication skills to teach on Dietetics courses and in other relevant disciplines.• Evaluates the education process with colleagues and students to assess the quality of dietetic education.• Introduces new methods to academic study or practice learning to improve the Dietitian's education.

7.0 Onderzoek en ontwikkeling binnen wetenschappelijk domein van voeding en diëtetiek

De diëtist op bachelorniveau:

Competentie	Gedragsindicator
7.1 Beoordeelt onderzoeksresultaten en is in staat de onderzoeksresultaten op het gebied van voeding, diëtetiek, sociale wetenschappen en onderwijs te integreren in de praktijk.	<ul style="list-style-type: none">• Interprets, analyses, synthesises and critically appraises research findings• Understands, selects and defends research designs and methods appropriate to Dietetics, taking account of ethical aspects
7.2 Is in staat op een methodische manier correcte informatie te zoeken uit een groot aantal verschillende bronnen die verband houden met de praktijk van de diëtetiek.	<ul style="list-style-type: none">• Demonstrates skills in independent searching, critical examination and integration of scientific literature and other relevant information

8.0 Management and marketing van diëtetiek

De diëtist op bachelorniveau:

Competentie	Gedragsindicator
8.1 Zorgt voor mogelijkheden voor cliënten om meer te leren over voedingsmiddelen en voeding voor hun gezondheid en welzijn.	<ul style="list-style-type: none">• Demonstrates that he or she can take a proactive role in the development, improvement and promotion of the profession of Dietetics and the professional organisation.
8.2 Laat zien dat hij/zij kan bepalen en prioriteiten kan stellen in de diëtistische interventie die de cliënt nodig heeft.	<ul style="list-style-type: none">• Identifies the need for change and desired outcomes.• Knows how to assess readiness, implications and relevant issues related to change.• Can develop and implement plans to achieve desired outcomes.• Can evaluate and revise plans to achieve desired outcomes.• Shows how to determine the priorities for dietetic services• Can show engagement in a continuous process of evaluation and improvement of the quality of dietetic services (involving clients where appropriate) and communicates the results to relevant stakeholders
8.3 Neemt enige verantwoordelijkheid voor het begeleiden van studenten in Voeding en diëtetiek, hulpen, assistenten, vrijwilligers en anderen.	<ul style="list-style-type: none">• Promotes a learning culture.• Contributes to a culture of ethical behaviour.• Knows how to direct and supervise personnel involved in the delivery of services.• Shows that he or she can adapt leadership style to the situation.• Can identify and explain how to facilitate resolution of conflict.• Knows how to delegate to others within their employment scope and level of competence.• Plans and conducts meetings to achieve desired outcomes.

Met dank aan:

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

Appendix

Internationale ethische code en code voor 'Good Practice'

Internationale standaarden of normen zijn niet bedoeld om geldende nationale normen te vervangen, maar zijn een neerslag van een aantal belangrijke zaken waarover we het allen eens kunnen zijn en die als leidraad kunnen dienen. Ze vertolken de basisnorm voor diëtiek over de hele wereld.

Internationale ethische code

Diëtisten oefenen hun werk uit op een rechtvaardige en onpartijdige manier uit met de bedoeling de voedingsstatus in de wereld te verbeteren door :

- competent, objectief en eerlijk te zijn in hun acties;
- alle mensen en hun noden te respecteren;
- samen te werken met anderen;
- het streven naar een positief nutritioneel evenwicht bij mensen;
- door geen schade te berokkenen aan derden;
- trouw te zijn aan de normen voor 'good practice' in voeding en diëtiek.

Internationale code voor 'Good Practice'

Verstrekking van diensten en toepassing van kennis

- Diensten verstrekken van hoge kwaliteit, efficiënt beheer van de voedingsdienst.
- Diensten verstrekken die beantwoorden aan de noden en verwachtingen van de cliënt of patiënt.
- Op een competente manier nutritionele- en diëtkennis toepassen en deze kennis integreren met deze van andere disciplines in gezondheidszorg en sociale wetenschappen.
- Samenwerken met anderen met de bedoeling voeding en diëtiek te integreren binnen de globale verzorging ongeacht de context.
- In 'partnership' werken met klanten en gebruikers van de diensten.

Ontwikkeling van ervaring en toepassen van onderzoek

- Interpreteren, toepassen, deelnemen in of tot stand brengen van onderzoek om de praktijk te verrijken.
- Ontwikkelen van een uitzonderlijke bagage van kennis.
- Een diepgaande wetenschappelijke kennis bezitten over technische en humane aspecten van voeding.
- Praktijkervaring ontwikkelen gebaseerd op bewijsmateriaal (evidence based)

Communicatie

- Effectief en efficiënt communiceren binnen domeinen van voedingsvoorlichting, opvoeding, en bij het ontwikkelen van beleidsprogramma's.
- De voedingswetenschap en diëtiek, de leniging van honger en de waarde van een goede dienstverlening verdedigen.
- Het beroep van diëtist bevorderen en promoten

Kwaliteit van de dienstverlening

- De kwaliteit van de dienstverlening systematisch evalueren en bijsturen.
- Onophoudelijk streven naar verbetering van de dienstverlening.
- Competenties onafgebroken handhaven in de praktijk.

Voortdurende bekwaamheid en professionele verantwoordelijkheid

- Verantwoordelijkheidszin waarborgen ten aanzien van de gemeenschap.
- Er zorg voor dragen dat praktijk tegemoet komt aan de wettelijke vereisten.
- Een continue bekwaamheid verzekeren door engagement tot levenslang leren en zelfontwikkeling.

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