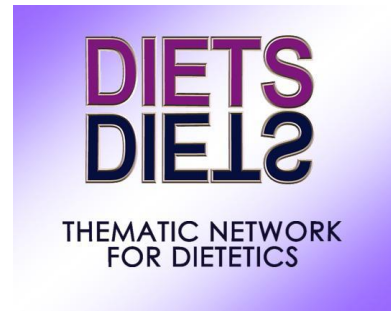




EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS



Evropske kompetence in delovne zadolžitve dietetikov ob pridobitvi kvalifikacije in vstopu v poklic dietetike

Evropska federacija združenj dietetikov (EFAD)

Tematska mreža dietetikov za izboljšanje izobraževalnih standardov v Evropi (DIETS)

Marec 2009

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009

Ponovna recenzija kompetenc je predvidena leta 2014.



**KOMPETENCE V SLOVENSKEM JEZIKU NISO DOKONČNO
OBLIKOVANE IN PREDSTAVLJAJO DELOVNO GRADIVO!**

Kazalo

Kompetence so v dokumentu obravnavane po navedeni vsebini:

	Kompetence
1.0 Generično	1.1 Analizirati in skupaj obravnavati splošna zdravstvena in socialna vprašanja 1.2 Razmisliti (pomisliti na) in uporabiti osnovno znanje v praksi in biti posebno vešč v reševanju problemov in v odločanju. 1.3 Uporabljati sodobne tehnologije, računalništvo in informatik za poročanje in iskanje informacij. 1.4 Uporabljati legalne in etične principe v ravnanju z informacijami 1.5 Imeti osnovne spretnosti raziskovanja, vključno s sposobnostmi ocenjevanja in uporabe raziskovalnih ugotovitev. 1.6 Biti sposoben načrtovati raziskavo. 1.7 Znati delovno angleščino zato, da se lahko sledi profesionalnemu znanju. 1.8 Biti posebno vešč medosebne komunikacije, vključno ustne in pisne komunikacije s strokovnjaki in uporabniki storitev, v skupinskem delu in v interdisciplinarnem timu z zdravstvenimi in socialnimi strokovnjaki. 1.9 Slediti nacionalnemu/mednarodnemu kodeksu obnašanja in etike ter upoštevati individualno raznolikost in multikulturne razlike na osnovi poznavanja kulture in navad ljudi iz drugih drugih držav. 1.10 Imeti sposobnost sodelovati v doživljenjskem učenju. 1.11 Uporabljati postopke za zagotavljanje kakovosti dietetike.
2.0 Znanje dietetike	2.1 Kritično združevati in integrirati ustrezno znanje iz različnih strok ki so temelj dietetske prakse, posebno kompleksnega odnosa med osebo in okoljem (to znanje se tika teoretičnih osnov njihove stroke in izvajanja le-te 2.2 Uporabiti dietetsko znanje pri zagovarjanju svoje prakse v debati in razpravi z teoretskimi osnovami ali/in dokazi.
3.0 Dietetski process in profesionalno sklepanje	3.1 Ugotavljati potrebe stranke v kompleksnih situacijah glede na zdravje, socialne situacije in okolje. Stranka so lahko posamezniki, skupine, organizacije ali populacije.. 3.2 Izvajati dietetski proces, vključno s presejanjem (screening), ocenjevanjem, ugotavljanjem potreb, postavljanjem ciljev, načrtovanjem, izvajanjem intervencij in ocenjevanjem rezultatov na način, da se stranki omogoči izbira. 3.3 Izvajati teorije in modele, prehranske in analize aktivnosti z namenom združevanja zaključkov vezanih na dietetski proces s potrebami stranke (to vodi selekcijo in omogoča najboljšo možno prakso za posameznike in skupine).
	Posebno za klinične dietetike
	3.4 Postaviti dietetsko/prehransko diagnozo 3.5 Obravnavati in svetovati stranki/bolniku z uporabo posebnih dietetsko/prehransko modificiranih izdelkov.
	Posebno za administrativne dietetike
	3.6 Integrirati dietetsko razmišljanje (sklepanje) z oskrbo s hrano (to pomeni selekcijo in implementacijo teorij in modulov, prehranskih in aktivnostnih analiz in sintez z namenom zagotoviti najboljšo prakso storitve priprave hrane za posameznike, skupine in organizacije)

	Posebno za dietetike javnega zdravja
	3.7 Razvijati in uporabljati enostavne strategije za promocijo varnih in zdravih izbir hrane posameznikov in populacijskih skupin.
4.0 Profesionalni odnosi in sodelovanje	4.1 Vzpostaviti in vzdrževati odnos s stranko, kar je osnova prakse. Uporabiti na stranko skoncentrirano prakso, posebno še spoštovanje do individualnih razlik in njihovega vpliva na prehranske in navade življenjskega sloga in poznavanje pričakovanj stranke. 4.2 Zgraditi sodelovanje in ponuditi posvetovanje in svetovanje v zvezi s prehrano in življenjskim stilom. 4.3 Identificirati in krotiti etične dileme, ki se pojavljajo v profesionalnem sodelovanju.
5.0 Profesionalna avtonomija in odgovornost	5.1 Delovati v skladu z nacionalnimi in mednarodnimi politikami, predpisi in kodeksi etike za dietetike 5.2 Učinkovito načrtovati, izvajati in beležiti delo v skladu s postopki, ki so določeni za izvajanje službe. 5.3 Delovati v okviru omejitev lastnega znanja in veščin in se sklicevati ali sprejemati sklice strokovnjakov kot je primerno. 5.4 Biti proaktiven v določanju učnih možnosti in se vključiti v proces doživljenjskega učenja in profesionalnega razvoja. 5.5 Sprejeti osebno odgovornost za akcije in odločitve.
6.0 Izobraževalne veščine	6.1 Učiti se in učiti s pomočjo izobraževanja in praktičnega dela (študijski program) ali na praksi temelječega učenja.
7.0 Raziskave in razvoj v dietetiki in njeni znanosti	7.1 Ceniti ugotovitve raziskav in biti sposoben integrirati prehranske, dietetske, socialne vede in vzgojne raziskave v prakso. 7.2 Sistematično iskati informacije iz različnih virov, ki so povezani s dietetsko prakso.
8.0 Management in promocija dietetike	8.1 Vedeti kako učinkovito promovirati potrebo po in pravico za prehransko zdravje in varno hrano. 8.2 Delo na zagotavljanju priložnosti za stranke, da se naučijo več o pomenu hrane in prehrane za njihovo zdravje in dobro počutje. 3.6 Nazorno prikazati, da dietetik lahko določi in daje prednost dietetskim storitvam, ki so prilagojene potrebam strank.

Uvod

Evropski izobraževalni in poklicni standardi za dietetike (EDBS) določajo izhodišča za visoko izobrazbo (in druge) za delo dietetika v Evropi in pričakovane rezultate izobraževanja in učenja.

Ta okvir kompetenc določa minimalni nivo oziroma temelj znanja, spretnosti, razumevanja in kompetenc kvalificiranega dietetika v Evropi. Kazalci delovnih zadolžitev (PIs) opisujejo naloge, pri katerih dietetiki lahko pokažejo, da delajo na nivoju kompetentnosti, ki so jo dosegli pri kvalifikaciji. PIs so navedeni samo kot primeri. Visoko izobraževalne ustanove, v sodelovanju s svojimi dietetskimi sodelavci iz prakse lahko sprejmejo in spremenijo PIs kot to odgovarja njihovim potrebam.

EDBS opredeljuje za večino dietetikov, ki so zaposleni v Evropi, štiri določene vloge. Kompetence pisane s črno barvo predstavljajo tiste kompetence, ki si jih morajo pridobiti vsi dietetiki, ne glede na to, kje delajo. Kompetence pisane v drugih barvah pa opredeljujejo posebnosti poklicev, ki so opredeljeni v EDBS.

Splošni dietetiki – besedilo v črnem – osnova za vse dietetike pri kvalifikaciji in delovnem okolju;

Specifično za klinične dietetike – **označeno z rdečim besedilom**;

Specifično za dietetike javnega zdravja – **označeno z zelenim besedilom**;

Specifično za administrativne dietetike – **označeno z modrim besedilom**.

Delovna skupina za izobraževanje in praktično delo (EPG) tematske mreže DIETS je uporabila kot reference proces razvoja kompetenc, ki ga je sprejel TUNING. Kompetence so izbrane s pomočjo dietetikov iz 28 držav Evrope. Kompetence so prikazane kot generične in specifične za dietetike.

Nekatere države članice morda želijo postaviti svoje kazalce delovnih zadolžitev ali standarde strokovnosti pri vstopu njihovih dietetikov med delovno silo na višji nivo. Kompetence v tem dokumentu so minimalne, mejne oziroma na osnovnem nivoju.

1.0 Generično: Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben: Kompetenca	Kazalec delovne zadolžitve
1.1 Analizirati in skupaj obravnavati splošna zdravstvena in socialna vprašanja	<ul style="list-style-type: none"> • Določa in beleži najmanj minimum medicinskih, biokemičnih, socialnih in okoljskih podatkov, ki so potrebni za planiranje prehranskega vodenja, • Uporablja različne vire za pridobitev medicinskih, socialnih, biokemičnih, ekonomskih in okoljskih podatkov ob upoštevanju etičnih meril, • Razume različne načine skrininga (presejanja) pri posameznikih in v skupinah, • Zna izbrati ustrezen način skrininga (presejanja) za uporabo pri specifični stranki.
1.2 Razmisliti (pomisliti na) in uporabiti osnovno znanje v praksi in biti posebno vešč v reševanju problemov in v odločanju.	<ul style="list-style-type: none"> • Ovrednoti na dokazih temelječe praktične ugotovitve za določanje zanesljivosti in verodostojnosti informacij. • Zbira in analizira ustrezne informacije v zvezi z določenim vprašanjem, • Razvija in analizira možne rešitve za reševanje določenega vprašanja, • Uporablja najboljše rešitve za razreševanje določenega vprašanja, • Ovrednoti uspešnost rešitve in uporabi nadaljnje akcije, če je potrebno, • Izvaja natančne izračune, ki so potrebni v praksi, <i>med drugim: preračun iz imperialnega v metrični sistem, prehranske potrebe strank, hranilno sestavo živil, recepte, vnos hrane, stroške hrane/prodajne cene, pripravo proračuna.</i>
1.3 Uporabljati sodobne tehnologije, računalništvo in informatik za poročanje in iskanje informacij.	<ul style="list-style-type: none"> • Določa namen in cilje aktivnosti zbiranja informacij, • Razvija načrte in zbira točne, izčrpne in relevantne informacije, <i>med drugi: intervjuji s strankami,, fokusne skupine, srečanja,</i> • Gradi zaupanje in stike z drugimi, da se olajša proces zbiranja informacij, • Vzpostavlja načrtov, ki temeljijo na rezultatih zbiranja informacij, • Dokumentira in hrani informacije v skladu z postavljenimi smernicami, • Hrani natančne, jasne, jedrnate in pravočasne dokumentacije profesionalnih storitev, • V praksi uporablja sodobne tehnologije, <i>med drugim softwar, multimedije, spletne strani, elektronsko pošto, takojšnje sporočanje, transferje, video konference, elektronsko iskanje.</i>
1.4 Uporabljati legalne in etične principe v ravnanju z informacijami	<ul style="list-style-type: none"> • V ravnanju z informacijami izpolnjuje zakonodajo in postavljene politike, <i>med drugim: svobodo informacije in zaščito zasebnosti, zaščito osebnih podatkov, zdravstvene informacije,</i> • Varuje zaupnost in varnost informacij v procesih zbiranja, hranjenja, uporabe, širjenja in uničevanja, • Varuje integriteto, zanesljivost in avtentičnost zapisov.
1.5 Imeti osnovne spretnosti raziskovanja, vključno s sposobnostmi ocenjevanja in uporabe raziskovalnih ugotovitev.	<ul style="list-style-type: none"> • Periodično preveri prakso, • Ocenjuje raziskave in druge dokaze in nazorno prikaže kako to vpliva na njegovo lastno prakso. • Determines applicability of current research/evidence based practice findings to practice setting
1.6 Biti sposoben načrtovati	<ul style="list-style-type: none"> • Pozna metode, ki se običajno uporabljajo v raziskavah v zdravstvu,

raziskavo.	<ul style="list-style-type: none"> • Kaže logičene in sistematski pristop k reševanju problema.
1.7 Znati delovno angleščino zato, da se lahko sledi profesionalnemu znanju.	<ul style="list-style-type: none"> • V dietetski praksi uporablja angleško dokumentacijo.
1.8 Biti posebno večš medosebne komunikacije, vključno ustne in pisne komunikacije s strokovnjaki in uporabniki storitev, v skupinskem delu in v interdisciplinarnem timu z zdravstvenimi in socialnimi strokovnjaki.	<ul style="list-style-type: none"> • Izbira ustrezne metode komunikacije, <i>med drugim: pogovor na štiri oči, telefon, skupinsko srečanje, pismo/memo, elektronsko pošto,</i> • Ugotavlja komunikacijske ovire, <i>med drugim: pismenost, kulturne razlike, pomanjkanje razumevanja, prekinitve, psihične motnje, strah,</i> • Prilagaja načina komunikacije potrebam in nivoju razumevanja posameznikov in skupin, • Uporablja učinkovite verbalne komunikacijske veščine, • Pisno se izraža jasno, jedrnato in profesionalno, tehnično in slovnično točno, • Izdeluje izobraževalni material, ki je primeren za sposobnost razumevanja določene tarčne skupine ali posameznika, • Olajšuje komunikacije v obe smeri, • Uporablja tehnike aktivnega poslušanja, <i>med drugim: hrabilno, razlagajoče, ponovno/parafrazirajoče, preišljuječe, s povzetki, ocenjevajoče poslušanje,</i> • Tolmači in se odziva na neverbalno komunikacijo, • Uporablja principe sodelovanja in pogajanja v timske delu. <i>Timi med drugimjo stranke, negovalce, agencije, druge strokovnjake, osebje,</i> • Vključuje znanje, izkušnje in osebne veščine članov tima v timske procese, • Sodeluje s člani tima pri določanju ciljev, • Prilagaja osebni pristop članom tima in situacijam, • Deluje s člani tima pri določanju in reševanju konfliktov, • Prispeva k timske formiranju odločitev, • Prevzema odgovornost za dokončanje dodeljenih nalog.
1.9 Slediti nacionalni/mednarodni kodeks obnašanja in etike in upoštevati individualno raznolikost in multikulturne razlike na osnovi znanja kulture in navad drugih držav.	<ul style="list-style-type: none"> • Deluje v skladu s profesionalno zakonodajo in predpisi, <i>med drugim zdravstvenimi predpisi, predpisi za zaščito oseb, za katere skrbi, zaščito zdravstvenih podatkov, svobodo informacij in zaščito zasebnosti.</i> • Deluje v skladu s profesionalnimi standardi, smernicami za prakso in kodeksi, <i>med drugim standardi prakse, etičnimi kodeksi, programi za nadaljnje kompetence,</i> • Opravlja storitve v delokrogu prakse in osebnih kompetenc. • Sprejema osebno odgovornost za akcije in odločitve.
1.10 Imeti sposobnost sodelovati v doživljenjskem učenju	<ul style="list-style-type: none"> • Razmišlja o in ovrednoti lastno prakso, • Ocenjuje kakovosti storitev, ki jih ponuja in ugotavlja priložnosti za njihovo izboljšanje. • Zaveda se omejitev v kvalifikacijah za opravljanje prakse in lastnega nivoja kompetenc, • Ugotavlja cilje profesionalne kompetence, • Razvija načrte za doseganje ciljev profesionalne kompetence.
1.11 Uporabljati postopke za zagotavljanje kakovosti dietetike.	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrira izboljšanja dietetske prakse z uporabo cikla načrta, opravila, potrditve in delovanja (ugotovitve problema, priprave načrta za izboljšanje, izvedbe, ocenitve, priprave novega načrta za izboljšavo, itd.).

2.0 Znanje dietetike Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben:	
Kompetenca:	Kazalec delovne zadolžitve
2.1 Kritično združevati in integrirati ustrezno znanje iz različnih strok ki so temelj dietetske prakse, posebno kompleksnega odnosa med osebo in okoljem (to znanje se tika teoretičnih osnov njihove stroke in izvajanja le-te)	<ul style="list-style-type: none"> • Razlaga teoretske koncepte, ki so temelj dietetike, posebno še odnos med ljudmi, zdravjem in hrano, • Spaja in uporablja ustrezno znanje biologije, medicine, psihologije človeka, socialnih, tehnoloških in prehranskih ved skupaj s teorijami dietetike, • Analizira zapletenosti uporabe formalnih teorij in raziskovalnih dokazov v odnosu do dietetike v kontekstu spreminjajoče se družbe.
2.2 Uporabiti dietetsko znanje pri zagovarjanju svoje prakse v debati in razpravi z teoretskimi osnovami ali/in dokazi.	<ul style="list-style-type: none"> • Pritegne in vpliva na druge v racionalni, s dokazi podprti debati glede prehrane človeka in dietetike.

3.0 Dietetski proces in profesionalno sklepanje

Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben:

Kompetenca:	Kazalec delovne zadolžitve
3.1 Ugotavljati potrebe stranke v kompleksnih situacijah glede na zdravje, socialne situacije in okolje. Stranka so lahko posamezniki, skupine, organizacije ali populacije..	<ul style="list-style-type: none">• Izbira ustrezne metode in nivo detajlov pri ugotavljanju vnosa hrane in hranil, ki so pomembne za strankine probleme ali potrebe, kot je bilo to ugotovljeno z intervjujem, stranko, z zgodovino ali epidemiološkimi podatki,• Pozna kulturne in religiozne vplive na izbiro hrane,• Sklepa o možnem vplivu socialnih in okoljskih faktorjev na vodenje prehrane,• Poveže podatke pregleda zato, da se določijo prioritete pri planiranju prehrane, vključno z ustreznimi prilagoditvami življenjskega stila,• Prilagaja komunikacijske metode potrebam stranke/ciljne skupine/poslušalstva,• Ustvarja okolje, ki je prilagojeno učinkovitemu svetovanju. Omogoča, da stranka/oskrbnik/družina sodeluje in da se razjasni skrbi ali posledice in da se ugotovijo ovire za sledenje navodilom in pripravljenost za spremembe,• Postavlja na stranko orientirane cilje in strategije,• Daje informacije in odgovarja na zaskrbljenosti stranke,• Ocenjuje proces in rezultate svetovalnih srečanj,• Uporablja znanje o prehranskih potrebah tekom življenja v praksi.
3.2 Izvajati dietetski proces, vključno s presejanjem (screening), ocenjevanjem, ugotavljanjem potreb, postavljanjem ciljev, načrtovanjem, izvajanjem intervencij in ocenjevanjem rezultatov na način, da se stranki omogoči izbira.	<ul style="list-style-type: none">• Definira prehranske probleme/diagnoze kot uvod v načrtovanje,• Izbira ustrezne načine presejanja (screening) za specifičnega bolnika, tip bolnikov ali skupino,• Izbira in uporablja ustrezne dietetske metodologije pri zbiranju informacij o preteklem, sedanjem in bodočem uživanju živil in hranil,• Je sposoben ocenjevanja vnosa hranil s pomočjo tabel o sestavi hrane in z računalniškimi paketi in primerjave vnosa s priporočenimi dnevnimi potrebami (RDAs) ali ocenjenimi zahtevami,• Lahko kvalitativno ocenjuje zaužito hrano v primerjavi s sistemom prehranskih priporočil, kot so med drugim nacionalna prehranska priporočila, prehranska piramida ali model krožnika,• V razvoju načrta prehranske oskrbe upošteva komorbiditete,• Skicira načrt, vključno s kratkoročnimi in dolgoročnimi cilji, diete v skladu z diagnozo in sistem za nadzor in ponoven pregled,• Oblikuje jedilnike in načine prehrane, ki so skladni z individualnimi prehranskimi in dietetskimi cilji v okviru prehranske službe bolnišnice in/ali domačega oziroma okolja skupnosti.• V skladu z aktualnimi sprejetimi standardi, znanstvenimi pogledi in smernicami spreminja prehranski ali dietni nasvet v živila in daje informacije, ki so prilagojene strankinem znanju in kulturi,• Z uporabo komunikacijskih in motivacijskih tehnik prilagojenih stranki uči (trenira) stranko kako naj sledi dietnemu nasvetu,• Te potrebe posreduje ustreznemu osebju ali stranki/bolniku,• Koordinira in prilagaja aktivnosti prehranske oskrbe med negovalnim osebjem,• Izvaja evaluacijske strategije, ki so določene v načrtu prehranske oskrbe in postavlja časovne okvirje, v katerih jih je potrebno doseči,• Zbira podatke med procesom prehranske oskrbe zato, da se lahko tak proces nadzoruje,

	<ul style="list-style-type: none"> • Prilagaja načrt prehranske oskrbe kot je potrebno, • Skrbi za kontrolo stranke po storitvi kot je potrebno, • Vodi jasne in natančne zapise o vseh plateh procesa prehranske oskrbe, vključno z vpisi v uradne dokumente v skladu z terminologijo in okrajšavami, ki jih predpisujejo lokalni predpisi, • Oblikuje nedvoumna navodila za drugo osebje, ki je vključeno v dostavo prehranske oskrbe, • Skrbi za statistiko, podatke o aktivnosti in za druge informacije v skladu s profesionalnimi in navodili službe, • Ugotavlja napredek stranke v doseganju planiranih rezultatov, • Ocenjuje učinkovitost načrta prehranske oskrbe v doseganju planiranih rezultatov.
3.3 Izvajati teorije in modele, prehranske in analize aktivnosti z namenom združevanja zaključkov vezanih na dietetski proces s potrebami stranke (to vodi selekcijo in omogoča najboljšo možno prakso za posameznike in skupine).	<ul style="list-style-type: none"> • Zna učinkovito uporabljati profesionalno in etično razmišljanje tekom dietetskega procesa in/ali intervencije, • Združuje ugotovitve z drugimi ustreznimi informacijami, kot so podatki o pregledu in sklepa na profesionalno pravilni način pri to-zadevnem prehranskem problemu, • Sumarno dokumentira proces in njegove rezultate kot osnovo za planiranje, • Natančno interpretira biokemične in antropometrične podatke v primerjavi s standardi, vezanimi na prehranska vprašanja, • Oceni razpoložljivo dokumentacijo z namenom izluščenja problemov, • Določa realistične cilje za uravnavanje prehrane ali intervencijo v posvetovanju s stranko/negovalnim osebjem/ družino/skupino in drugimi člani zdravstvenega tima, • Planira jedilnike, ki so prilagojeni potrebam potrošnika, prehranskim zahtevam in estetskim lastnostim živil, • V praksi uporablja znanje znanosti o hrani in o temeljnih tehnikah priprave hrane, • V praksi uporablja znanja o standardih kakovosti hrane in varnosti hrane, • Določa načine, s katerimi se lahko dosežejo cilji in pri tem upošteva učinek bolezni na prehranske potrebe/ cilj, • Izbira najboljše strategije glede na izvedljivost, učinkovitost in korist posameznika, skupine, organizacije in/ali populacije.

Posebno za klinične dietetike	
3.4 Postaviti dietetsko/prehransko diagnozo	<ul style="list-style-type: none"> • Postavi dietetsko diagnozo na osnovi analiz in interpretacije zbranih kliničnih podatkov, • Nadzoruje prehranski dnevnik posameznih bolnikov, • Strne patofiziologijo v priporočila za zdravstveno prehransko terapijo.
3.5 Obravnavati in svetovati stranki/bolniku z uporabo posebnih dietetsko/prehransko modificiranih izdelkov.	<ul style="list-style-type: none"> • Sodeluje v določanju ustrezne formule in poti hranjenja strank, <i>med drugim oralnega, enteralnega ali parenteralnega hranjenja,</i> • Sodeluje pri oskrbi bolnikov/strank, ki potrebujejo prilagojen pribor, med drugim posebne vilice ali žlice, • Nadzoruje razvoj in uporabo načrtov hranjenja bolnikov doma, • S strankami obravnava možne metode dietetskega zdravljenja in njihovih posledic, • Postavlja prehranske cilje in se s strankami dogovarja o njih, • S strankami ocenjuje zdravljenje, ugotavlja njegovo učinkovitost in o njem poroča nadrejeni osebi, • Beleži strankine podatke v zdravstveno dokumentacijo in jih uporablja za ugotavljanje odgovornosti, izboljšanje

	<p>kakovosti in mogoče raziskovalne namene,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Načrtuje protokol/smernice za zdravljenje prehranskega problema z uporabo na dokazih temelječega načrta z namenom izboljšanja prehranske in dietetske oskrbe.
<p>Posebno za dietetike javnega zdravja</p>	
<p>3.6 Razvijati in uporabljati enostavne strategije za promocijo varnih in zdravih izbir hrane posameznikov in populacijskih skupin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Razume zakonodajo na področju hrane in prehrane, predpise, standarde in smernice in ve kako se jih uporablja v praksi, <i>med drugim: predpise o hrani in zdravilih, predpise o označevanju hranilne vrednosti, priporočene vnose hrane, predpise s področja zdravja in varnosti, informacijskih sistemov o nevarnih materialih na delovnem mestu, delovski odškodninski upravi, ipd.</i>, • Pozna živila, kulturna/religiozna živila, načine prehrane in trende prehranjevanja v populacijah, • Drugim predstavlja vloge, področja dela in področja strokovnega znanja dietetika, • Razume, kako javno zdravje in sistemi zdravstvene oskrbe nudijo skupnosti in populaciji zdravstvene storitve, • Identificira individualne, javne/privatne organizacijske in vladne vloge in odgovornosti na področju javnega zdravja in zdravstvenih sistemov, • Kaže kako se uporablja znanje o sigurnosti hrane pri oskrbi skupnosti in populacijskih zdravstvenih ustanov, <i>med drugim: vzdržljivost, elementi socialnega prava,</i> • Lahko uporablja principe vedenjske znanosti, socialne znanosti, biostatistike, epidemiologije in okoljskega javnega zdravja v razvoju zdravstvenih storitev za skupnost in populacije, • Nazorno prikaže, kako se spodbuja prehransko zdravje in preprečujejo bolezni v skupnosti, • Lahko sodeluje v razvoju politike hrane in prehrane in v njenem ocenjevanju na osnovi zdravstvenih potreb skupnosti in populacij, • Razume, kako razvoj procesov in politike lahko vpliva na hrano, sigurnost hrane in prehrano v skupnostih in populacijah, • Ve kako je treba sodelovati s partnerji in deležniki v skupnosti pri promociji zdravja skupnosti in populacij. • Ve kako je treba razvijati in izvajati strategije za preprečevanje in obvladovanje bolezni. • Posvetuje se in daje prehransko informacijo v skupnosti, <i>lahko vključuje: posameznike, skupine, šole, agencije, podjetja, delovna mesta,</i> • Ugotavlja determinante zdravja in njihove vpliv na zdravstveni status skupnosti in populacije, • Lahko razloži, kako se ugotavlja prehransko zdravje in funkcionalni status skupnosti in populacij, • Lahko določi cilje na skupnosti temelječih programov/storitev na področju živil in prehrane v sodelovanju z drugimi partnerji v skupnosti, <i>lahko vključuje: posameznike, skupine, šole, agencije, podjetja, delovna mesta.</i> • Identificira razpoložljive vire za razvoj živilskih in prehranskih programov/storitev v skupnosti, • Izbira strategije za postavljanje potreb po živilskih in prehranskih programih/storitvah v skupnosti, • Pripravlja enostavne prehranske programe/storitve za pokrivanje potreb skupnosti in populacij, • Identificira in ve, kako uporabiti strategije za doseganje posameznikov in populacij, ki nimajo dostopa do storitev skupnosti,

	<ul style="list-style-type: none"> Ocenjuje učinkovitost in predlaga izboljšanja v na skupnosti temelječih živilskih in prehranskih programov/storitev.
--	--

Posebno za administrativne dietetike	
<p>3.7 Integrirati dietetsko razmišljanje (sklepanje) z oskrbo s hrano (to pomeni selekcijo in implementacijo teorij in modulov, prehranskih in aktivnostnih analiz in sintez z namenom zagotoviti najboljšo prakso storitve priprave hrane za posameznike, skupine in organizacije)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Planira in pripravlja optimalne jedilnike, ki ustrezajo potrebam potrošnikov, hranilnim zahtevam, estetskim lastnostim hrane, razpoložljivi opremi, kadrovskim sposobnostim in omejitvam razpoložljivih sredstev, Ocenjuje jedilnike, ki so narejeni po postavljenih kriterijih, Sodeluje v uporabljenem senzoričnem ocenjevanju živil in prehranskih izdelkov, Ocenjuje izdelke, ki temeljijo na postavljenih kriterijih za sprejemljivost potrošnikov, hranilno vsebnost, ceno in kakovost, Koordinira nabavo, sprejem, skladiščenje in izdajo hrane, pijač, drugih užitnih izdelkov in opreme, Vodi izdelavo izdelkov, ki dosegajo postavljene standarde kakovosti, <i>med drugim: standardizirane recepte, formule, posebne dietne izdelke,</i> Vodi distribucijo in serviranje hrane tako, da je zagotovljena natančnost, kakovost in kontrola porcij, Razvija in uporablja programe za varnost hrane in sanitacijo v skladu z vladnimi predpisi, Razvija in uporablja programe varnosti dela/preprečevanja poškodb zaposlenih v skladu z vladnimi predpisi.

4.0 Profesionalni odnosi in sodelovanje

Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben:

Kompetenca :	Kazalec delovne zadolžitve
4.1 Vzpostaviti in vzdrževati odnos s stranko, kar je osnova prakse. Uporabiti na stranko skoncentrirano prakso, posebno še spoštovanje do individualnih razlik in njihovega vpliva na prehranske in navade življenjskega sloga in poznavanje pričakovanj stranke.	<ul style="list-style-type: none">• Deluje v skladu s principi na stranko skoncentrirane prakse,• Gradi odnos/sodelovanje kot temelj dietetske intervencije,• Uporablja različne strategije za ugotavljanje stanja, individualizirane na potrebe stranke, <i>med drugim: bolnike, oskrbovance, negovalce, tiste, ki si žele nasveta za preprečevanje bolezni (v športu, šoli, na delovnem mestu, ipd.),</i>• Intervjuva stranke z namenom ugotavljanja potreb,• Razvija načrte učenja in podporne vzgojne materiale za izpolnitev potreb po učenju posameznikov in skupin,• Pri poučevanju prilagaja vsebine in načine učenja potrebam posameznikov in skupin,• Pri izvajanju načrta prehranske obravnave upošteva sposobnosti in spretnosti bolnikov,• Sodeluje s stranko/osebo, ki neguje pri določanju realističnih prehranskih ciljev in pri izvajanju prehranske oskrbe,• Spozna, da mora odnos s stranko in drugimi uporabniki temeljiti na medsebojnem spoštovanju in zaupanju in da je potrebno vzdrževati visoke standarde oskrbe tudi v primerih osebne nezdružljivosti,• Deluje na nediskriminatoren način.
4.2 Zgraditi sodelovanje in ponuditi posvetovanje in svetovanje v zvezi s prehrano in življenjskim stilom.	<ul style="list-style-type: none">• Vzpostavlja kolaborativno sodelovanje, posvetovanje z in svetovanje strankam, negovalcem, članom tima in drugim družbenikom z namenom izboljšanja oskrbe bolnika ali stranke.
4.3 Identificirati in krotiti etične dileme, ki se pojavljajo v profesionalnem sodelovanju.	<ul style="list-style-type: none">• Spoštuje posameznike in njihove pravice ne glede na raso, religiozna verovanja, barvo, fizično in/ali psihično nesposobnost, zakonski stan, družinski status, ekonomski status, nivo izobraženosti, starost, izvor ali seksualno usmerjenost,• Upošteva dostojanstvo in zasebnost posameznikov,• Pridobi utemeljeno soglasje ki se zahteva pred izvajanjem storitev,• Optimalno zadovoljuje interese posameznika in njihove potrebe.

5.0 Profesionalna avtonomija in odgovornost

Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben:

Kompetenca	Kazalec delovne zadolžitve
5.1 Delovati v skladu z nacionalnimi in mednarodnimi politikami, predpisi in kodeksi etike za dietetike	<ul style="list-style-type: none">Izpolnjuje lokalne/regionalne/nacionalne/evropske politike in postopke, profesionalne standarde in delovne predpise,Deluje na etični način tako, da spoštuje stranko in upošteva profesionalne kodekse obnašanja za dietetike.
5.2 Učinkovito načrtovati, izvajati in beležiti delo v skladu s postopki, ki so določeni za izvajanje službe.	<ul style="list-style-type: none">Prilagaja se nepričakovanim situacijam in nihajočim delovnim opravilom s postavljanjem prioritet delovnih nalog,Pripravlja, vzdržuje in pregleduje dokumentacijo o dietetskem procesu.
5.3 Delovati v okviru omejitev lastnega znanja in veščin in se sklicevati ali sprejemati sklice strokovnjakov kot je primerno.	<ul style="list-style-type: none">Spozna, kdaj zadeve presegajo njegove/njene kompetence in napoti posameznike na konzultacijo,V multidisciplinarnem timu se zavzema za stranko,Koordinira in integrira oskrbo, da se zagotovi kakovost in nepretrganost oskrbe.
5.4 Biti proaktiven v določanju učnih možnosti in se vključiti v proces doživljenjskega učenja in profesionalnega razvoja.	<ul style="list-style-type: none">Je odprt za sodelovanje pri uvajanju v delo, mentorstvu in pri temu, da se ga nadzoruje,Sodeluje v aktivnostih za pridobivanje novega znanja, veščin in obnašanj pri doseganju ciljev profesionalne kompetence,Se vidi, da uporablja nova znanja, veščine in obnašanja v praksi in kaže stalno doživljenjsko učenje zato, da izboljšuje svojo lastno dietetsko prakso,Se vidi, da uporablja raziskovalne/na dokazih temelječe ugotovitve za izboljšanje prakse.
5.5 Sprejeti osebno odgovornost za akcije in odločitve.	<ul style="list-style-type: none">Dokazuje samovodenje, samozavest in poznavanje lastnih omejitev kot dietetika.

6.0 Izobraževalne veščine

Dietetik, ki dela na tem nivoju mora biti sposoben:

Kompetenca	Kazalec delovne zadolžitve
6.1 Učiti se in učiti s pomočjo izobraževanja in praktičnega dela (študijski program) ali na praksi temeljčega učenja.	<ul style="list-style-type: none">• Pripomore k izboljšanju kakovosti poklica tako, da svoje znanje, veščine in izkušnje da na razpolago drugim,• Uporablja ustrezne materiale in komunikacijske veščine za učenje na dietetskih tečajih ali na drugih podobnih srečanjih,• S kolegi in študenti ocenjuje vzgojni procesa, da se doseže kakovost dietetske vzgoje,• Uvaja nove metode v študijski program ali prakso z namenom izboljšanja vzgoje dietetikov.

7.0 Raziskave in razvoj v dietetiki in njeni znanosti

Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben:

Kompetenca	Kazalec delovne zadolžitve
7.1 Ceniti ugotovitve raziskav in biti sposoben integrirati prehranske, dietetske, socialne vede in izobraževalne raziskave v prakso.	<ul style="list-style-type: none">• Interpretira, analizira, združuje in kritično ocenjuje raziskovalne ugotovitve,• Razume, izbira in brani raziskovalne načrte in metode, ki so ustrezne za dietetiko ob upoštevanju etičnih aspektov.
7.2 Sistematično iskati informacije iz različnih virov, ki so povezani s dietetsko prakso.	<ul style="list-style-type: none">• Izkazuje veščine v neodvisnem iskanju, kritičnem pregledu in integraciji znanstvene literature in drugih ustreznih informacij.

8.0 Management in promocija dietetike

Na tem nivoju mora biti dietetik sposoben:

Kompetenca	Kazalec delovne zadolžitve
8.1 Delo na zagotavljanju priložnosti za stranke, da se naučijo več o pomenu hrane in prehrane za njihovo zdravje in dobro počutje.	<ul style="list-style-type: none">Nazorno prikazuje, da lahko prevzame proaktivno vlogo v razvoju, izboljšanju in promociji dietetskega poklica in profesionalne organizacije.
8.2 Nazorno prikazati, da dietetik lahko določi in daje prednost dietetskim storitvam, ki so prilagojene potrebam strank.	<ul style="list-style-type: none">Ugotavlja potrebo po spremembah in zaželenih rezultatih,Ve kako se doseže pripravljenost, udeležba in ustrezni rezultati, ki so povezani s spremembami,Lahko razvije in izvrši načrte za doseganje zaželenih rezultatov,Lahko ocenjuje in revidira načrte, da se dosežejo zaželeni rezultati,Kaže, kako se določajo prioritete za dietetske storitve,Lahko pokaže angažma v kontinuirnem procesu ocenjevanja (evaluacije) in izboljševanja kakovosti dietetskih storitev (z vključevanjem strank, kjer je primerno) in sporoča rezultate ustreznim deležnikom.
8.3 Prevzeti nekak nadzor nad študenti dietetike, pomočniki, prostovoljci in drugimi.	<ul style="list-style-type: none">Promovira kulturo učenja,Prispeva h kulturi etičnega obnašanja,Ve kako usmerjati in nadzorovati osebje, ki je vključeno v izročitev storitev,Kaže, da lahko prilagodi svoj stil vodenja situaciji,Lahko identificira in razloži kako se olajša reševanje konfliktov,Ve kako daje naloge drugim v okviru njihovih zaposlitvenih okvirov in nivoja kompetence,Načrtuje in vodi sestanke za doseganje zaželenih rezultatov.

Viri:

Evropska federacija združenj dietetikov: Evropski izobraževalni in poklicni standardi za dietetiko 2005

Dietetsko združenje Avstralije: Nacionalni standardi kompetenc za dietetike začetnike

Svet za poklice v zdravstvu: standardi znanja za dietetike 2007

Visoka šola za dietetike v Britanski Kolumbiji: Uvod v bistvene kompetence za dietetsko prakso 2006

Ameriško združenje dietetikov: temeljno znanje in veščine ter zahteve za kompetence za dietetike začetnike

Agencija za zagotavljanje kakovosti za višjo kvalifikacijo, Združeno kraljestvo: Benchmark ugotovitve za dietetiko 2001

Irski inštitut za prehrano in dietetiko: standardi za profesionalno kompetenco za dietetike 2004.

Appendix

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.