

A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei (European Dietetic Benchmark Statement)

EFAD
2005. június

1. Bevezetés „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-hez

1.1 Háttérinformációk

Az európai oktatási miniszterek a felsőoktatás struktúrájának megreformálása és az oktatás átjárhatóvá tétele céljából egységes európai felsőoktatási rendszer kialakítását javasolták.

A Bolognai Deklaráció (1999) céljai között szerepel:

- elérhető és összehasonlítható végzettségek rendszerének megalkotása; az oktatási kurzusok szakmai elismertetése; a minősítések, kompetenciák és készségek alkalmazásának engedélyezése az Európai Felsőoktatási Rendszerben,
- a felsőoktatás rendszerének kétciklusúvá (Bachelor és Masters szint) alakítása az oktatási célok, a kompetenciák és jellegzetességek meghatározásával,
- Európai Kreditátviteli Rendszer (European Credit Transfer System – ECTS) megalkotása,
- a hallgatók, az oktatók és az oktatást segítő dolgozók mobilitásának előmozdítása,
- minőségbiztosítási rendszer működtetése a minőségi oktatás és a szakképesítések európai összehasonlíthatósága érdekében,
- modulok, kurzusok és tantervek fejlesztése európai viszonylatban.

A dietetika a táplálkozástudományi ismeretekre épül, amely egészséges és beteg egyének, valamint csoportok számára megfelelő oktatást és ételmezési ellátást biztosít. A célok megvalósítási módja Európa országaiban különböző. Az EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians, Európai Dietetikusszövetségek Egyesülete) az eltérések összehangolására kidolgozta a **European Dietetic Benchmark Statement-et (EDBS) „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-t.**

Valamennyi országban az első szakképesítés (Magyarországon főiskolai diploma) a „dietetikus” cím viselésére és a szakterület önálló művelésére jogosít. Annak ellenére, hogy a legtöbb országban a képzés szabályozott, európai szinten nem összehasonlítható, valamint a szakképesítés megnevezése is csak néhány országban védett.

Az EFAD a tagországok szakmai szövetségeivel egyetértésben célul tűzte ki a dietetikus szakma védelmét és fejlesztését, a tudományos és szakmai színvonal növelését. Az EFAD éveken keresztül (1986, 1987, 1990, 1991, 1996, 1999, 2003) számos tanulmányt készített a tagországok dietetikai oktatásáról és a dietetikusi munkáról, amelyek rávilágítanak a képzés és a munkavégzés közötti különbségekre.

Az EFAD céljai között szerepel a Bolognai Deklarációban foglaltak megvalósítása, és ez megerősítette az európai közös irányelvek kidolgozását. Az összehasonlítható képzések az európai munkaerőpiac hasznára válhatnak, így lehetőség nyílik az Európai Unión belüli könnyebb munkahelyváltásra. Jelenleg további oktatás (vagy különbözeti vizsga) szükséges annak érdekében, hogy a dietetikust külföldön is alkalmazhassák, amennyiben a célország gyakorlatától eltérő képzésben részesült.

1.2 „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” kidolgozásának módja

„A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-t az Egyesült Királyságban dolgozták ki a felsőoktatási intézmények, szolgáltatók, szakmai szervezetek és állami szervek szakemberei. Ez volt az első kísérlet arra, hogy a dietetikai oktatás általános jellemzőit és irányelveit nyilvánosságra hozzák. A munkát a Minőségbiztosítási Központ irányítása mellett végezték 2001 júliusában.

A Dániában 2003-ban megrendezett EFAD-ülésem a 18 jelenlévő tagország képviselője megegyezett a dietetikusok oktatásának és szakmai munkájának harmonizációjáról, amelynek prioritásai a következők voltak:

1. egyetértésre jutni a dietetikusi munka szerepéről Európában,
2. meghatározni azt a minimális képzési időt, amely a főiskolai (bachelor fokozat, BSc – első ciklus) végzettség eléréséhez szükséges, és megalkotni az Európai Kreditátviteli Rendszert (European Credit Transfer System – ECTS),
3. létrehozni „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-t, amely tartalmazza a különböző országok munkavégzési gyakorlatának összehasonlítását is,
4. kidolgozni a dietetikusképzésben résztvevő oktatók számára „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-t,
5. meghatározni a „terminus technicus”-okat, ezzel „közös szakmai nyelvet” alkotni,
6. nemzeti regisztrációs rendszert kialakítani a „dietetikus” cím védelmére,
7. létrehozni az „Európai dietetikus” regisztrációs rendszert.

Düsseldorfban, 2004 februárjában az EFAD munkacsoportja megegyezett, hogy a készülő „A Dietetika Európai Oktatási és Gyakorlási Irányelvei” inkább az eredményre koncentráló programokat részesítse előnyben, szemben a kötött tantervekkel. Ez összhangban van az EU jelenlegi elképzeléseivel a konvergenciáról és a migrációról. Az irányelv alapja a Minőségbiztosítási Központ dokumentuma (2001), amelyet az Európában dolgozó dietetikusok munkájához adaptáltak. Forrásként szerepelt az „Európai Gyógytornász Benchmark Statement” is. 2004 júliusában a vázlatos dokumentumot az összes tagország dietetikusokat képző felsőoktatási intézményével véleményeztették.

A munkacsoport 2004 szeptemberében az EFAD bordeaux-i vezetőségi értekezlete előtt elemezte a véleményeket. A határidő szoros volt, és annyira kevés válasz érkezett, hogy nem lehetett reprezentatívnak tekinteni. A prioritások sorrendjében egyetértés volt azzal a kiegészítéssel, hogy a 2. és 3. pontot vonják össze, és az „első ciklus” – „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-ben foglaltak szerint – főiskolai diploma (BSc fokozat) legyen.

Az álláspont finomítása és kidolgozása érdekében Bordeaux-ban még egy munkaértekezletet tartottak. Egyetértettek abban, hogy a továbblépéshez valamennyi tagszervezet, valamint a dietetikusokat képző felsőoktatási intézmények 50%-ának a válasza szükséges. A konzultáció határidejét meghosszabbították annak érdekében, hogy minden szövetség és felsőoktatási intézmény válaszolhasson. A szövetségek a dokumentumot saját nyelvükre fordították.

A második változatot is véleményeztették az összes szakmai szövetséggel és felsőoktatási intézménnyel. A végső változatot 2005 júniusában, Genfben fogadták el és ratifikálták.

1.3. „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” előnye

Az irányelvekben rejlő lehetőségek:

- Eszközt nyújt a dietetikai oktatási programok sajátosságainak és jellemzőinek leírásához,
- Általános elvárásokat ad a különböző szintű végzettségekhez; kinyilvánítja a minősítéssel rendelkezőktől elvárható képességeket.
- Fontos külső forrásként szolgál a dietetikus képzés új tematikájának kidolgozásához.
- Általános iránymutatást ad a képzést követően elvárt oktatási eredmények megvalósítására, annak ellenére, hogy nem részletes tanterv.
- Gondoskodik a programok tervezésénél a sokrétúségről és rugalmasságról, valamint egy általánosan elfogadott kereten belül ösztönzi az újításokat.
- Szempontokat ad a belső minőségbiztosítási rendszer megalkotásához.
- Lehetővé teszi az oktatás eredményeinek felülvizsgálatát, valamint azok minősítését az irányelvek szerinti általános elvárásoknak megfelelően.
- Az irányelvek alkalmasak a releváns szakmai és fenntartó-szabályozó szervek, valamint az intézmények saját értékelő dokumentációjával együtt az oktatási programok felülvizsgálatára.

„A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” felhasználása a releváns szakmai és állami felügyelő szervek rendelkezéseivel, valamint az intézmények saját szabályozásával együtt javasolt, és komoly szerepe van a megfelelő döntés előkészítésében.

Az irányelv a dietetikusi munka minimumkövetelményeit határozza meg, további kiegészítéseket és küszöbszinteket javasol a specializálódáshoz az EFAD tagországaiban.

Az Európában dolgozó dietetikusok különböző nyelveken beszélnek, és más-más étkezési kultúrájú országokban végzik tevékenységüket. Az irányelvekben rögzített minimumkövetelmények országonként a helyi sajátságoknak megfelelő módon értelmezhetők. A más nyelven és kultúrában munkát vállaló dietetikus ennek megfelelően kell, hogy módosítsa munkáját/gyakorlatát.

1.4 Ki használhatja „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-t?

Nemzeti kormányzati (egészségügyi- és oktatási) szervek, a dietetikusképzésben résztvevő felsőoktatási intézmények vezetői és oktatói, akik az oktatásban, tanterv kidolgozásában, fejlesztésében és az oktatás minőségbiztosításában vesznek részt. Dietetikusok, vezetők, közétkeztetők és egyéb egészségügyi szolgáltatók számára hasznos információforrásként szolgál a munkavállaló dietetikustól elvárható tudásról és készségekről. A szolgáltatást igénybevevők is hasznos indikátorként tudják alkalmazni.

1.5 „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei”-nek státusza

Az irányelv csupán keretet ad, amelybe a nemzeti kurikulumokat be lehet illeszteni, de nem jelent sem európai, sem nemzeti tantervet. Feltételezi azt, hogy a szakmai és felügyeleti szervek követelményei is beépülnek az oktatási programokba. Az irányelv ösztönzi a felsőoktatási intézményeket és az egészségügyi szolgáltatókat, hogy együttműködjenek a tanterv kidolgozása során. Jellemző sajátossága az oktatás elméleti és gyakorlati elemeinek összehangolása, és a minimumkövetelmények meghatározása, amelyek lehetővé teszik az oktatási intézmények önértékelését. A tudomány fejlődésének megfelelően az irányelveket folyamatosan felül kell vizsgálni, szükség esetén módosítani.

„A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” használata jelenleg csak javasolt, de az EFAD tagállamai már elfogadták, ezért számukra az irányelvek céljait kötelező elérni és betartani. Az EFAD folytatja munkáját a dietetikusképzés Európán belüli összehasonlíthatóságáért, átjárhatóságáért, a szakmai színvonal emelése érdekében.

Köszönetnyilvánítás

Az EFAD köszönetet mond a Minőségbiztosítási Központnak (Gloucester, Egyesült Királyság) „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” kidolgozásában nyújtott segítségével.

2.0 A dietetika hatása és sajátossága Európában

A dietetikusok ismerik az élelmiszerek hatását és szerepét az egészségmegőrzésben, valamint a betegségek kezelésében, és képesek megfelelő ételkészítési tanácsot adni. Fontos és szükséges, hogy a dietetikusoknak szerepük legyen a lakosság egészségvédelmében, a táplálkozáspolitikai döntések előkészítésében, és népegészségügyi programok megvalósításában.

A dietetika alapja a táplálkozástudomány. Célja a lakosság helytelen táplálkozási szokásaiból eredő kockázati tényezők csökkentése. A táplálkozástudomány foglalkozik a tápanyagok jelentőségével és szerepével, az anyagcsere-folyamatokkal, a különböző életkorok tápanyagszükségletével, valamint tárgyalja az élelmiszer-összetevőket, az élelmiszerek egészségre gyakorolt hatását, felhasználásuk módját, és szerepüket az egészségmegőrzésben.

A dietetika határterületei a természet-, klinikai tudományoktól a szociális tudományokig terjednek.

A dietetikusoknak rendkívüli szerepük van a táplálkozástudomány terápiás alkalmazása terén, mivel ehhez megfelelő tudással és készséggel rendelkeznek. Szükségük van további speciális tudás és készségek kialakítására, amely lehetővé teszi a társterületekkel történő munkavégzést is.

A dietetikus szerepének meghatározása az EFAD és az ICDA (International Confederation of Dietetic Associations, Dietetikus Társaságok Nemzetközi Szövetsége) alapján:

- A dietetikus a táplálkozástudomány és a dietetika területén szerzett végzettséggel rendelkező személy, akit a nemzeti kormányzati szervek elismernek. A dietetikus a táplálkozástudományt egészséges és beteg egyének, valamint csoportok ételmezési ellátása, gyógyítása és egészségnevelése céljából alkalmazza.
- A dietetikusok képzettségüknek megfelelően különböző munkaterületeken dolgozhatnak.

Európában a dietetikusok 3 fő területen dolgozhatnak, amelyek lehetnek meghatározottak, mint Svédországban az adminisztratív dietetikus, vagy sokkal általánosabbak, mint az Egyesült Királyságban. „A Dietetika Európai Oktatási és Gyakorlási Irányelvei”-ben három, az EFAD által elismert specializálódási terület jelenik meg.

„Élelmezési menedzser”: (adminisztratív dietetikus): az élelmezési menedzsmentben dolgozik, felelősséget vállal a megfelelő tápanyagtartalmú és minőségű étel biztosítására egészséges egyének vagy betegcsoportok számára (pl. gyermekélelmezés, idősek otthona, egészségügyi intézmények, munkahelyi élelmezés stb.).

„Klinikai dietetikus”: a beteg egészségének helyreállítása érdekében meghatározza és megtervezi a beteg étrendjét, felügyeli és értékeli a diétás ellátást, gyógyélelmezést, betegoktatást végez. Dolgozhat az alap- és szakellátásban, valamint különböző egészségügyi és szociális intézetekben.

„Prevenció területén dolgozó dietetikus”: közvetlenül részt vesz az egészségpolitikai döntések előkészítésében, az egészségmegőrzésben, amely az egyének és csoportok egészségfenntartására és a táplálkozással összefüggő betegségek rizikójának csökkentésére irányul.

(Hazánkban a dietetikus diploma mindhárom tevékenység végzésére jogosít.)

A dietetikus táplálkozási ismereteket ad át. Egyének és csoportok táplálkozási szokásait értékeli és ezek alapján gyakorlati tanácsot ad, valamint ehhez kapcsolódó tájékoztatási anyagot készít. Törvényekben rögzített keretek között és etikai szabályok alapján dolgozik, függetlenül a munkavégzés helyétől (egészségügyi ellátás, magánrendelés, ipar, helyi önkormányzat, oktatás, kutatás stb.). A regisztrált dietetikus címért szakirányú főiskolai diplomát kell megszereznie (első ciklus – Bachelor fokozat), amely minimum 210 ECTS-t vagy annak megfelelőjét (lásd 4.0 fejezet) éri; A tanterv elméleti és gyakorlati oktatást foglal magába, amelyhez „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” ad útmutatást.

A dietetika tanulmányok alapjai:

- a táplálkozástudomány és a dietoterápia elméleti és gyakorlati alkalmazása egyéni és csoportos ellátásban,
- olyan ismeretek és készségek kialakítása és fejlesztése, amelyek segítik az egyéneket az egészségi állapotuknak megfelelő ételválasztásban,
- a biológiai, klinikai, gazdasági és szociális tudományos ismeretek integrációja és gyakorlati alkalmazása a korszerű ételmezési és táplálkozási szokások megvalósításában,
- az ételválasztás-biztonsági előírásoknak megfelelő ismeretek átadása az ételválasztáshoz az egyének és csoportok számára,
- hatékony kommunikációs készségek kialakítása (a médiában is),
- a szakma és a rászoruló egyének, csoportok érdekképviselője,
- team-munka végzéséhez szükséges készségek kialakítása,
- az egészség fenntartása és helyreállítása a betegségek étrendi kezelésével, valamint az egészséges táplálkozás népszerűsítésével,
- kritikus szemlélet, önértékelés és elkötelezettség a tudomány felhasználására és a dietetikai gyakorlat javítására.

3.0 A dietetika témája és tudománya

A dietetika interdiszciplináris és alkalmazott tudomány, amely az egyének és csoportok egészségmegőrzése és betegségkezelése céljából a táplálkozástudomány eredményeit alkalmazza. A természet- és társadalomtudományok széles körű ismeretére és integrációjára van szükség ahhoz, hogy a dietetikus a lakosság ételmisszerfogyasztási szokásait egészségmegőrzés céljából befolyásolhassa.

Az ételválasztás befolyásolásával javítani lehet a tápanyagellátást, a metabolikus egyensúlyzavart az egészség fenntartása érdekében. Az egészségmegőrzés és betegellátás céljából a dietetikának az alap-, a rendelőintézeti és a kórházi ellátásban egyaránt szerepe van. A dietetikusok az interperszonális készségüket, tudásukat és tapasztalatukat más területeken is alkalmazhatják, például ételmisszer- és gyógyszeriparban, kutatásban és fejlesztésben, oktatásban, helyi önkormányzatnál, civil szervezeteknél, magánrendelésen és a médiában.

A dietetika a táplálkozástudományon alapul. A táplálkozástudomány vizsgálja a szervezet tápanyagellátását, a tápanyagfelvétel hatását a szervezetre (betegség és egészség esetén), az étrend hatását az anyagcserére, valamint a genetika és a táplálkozás közötti interakciót. A táplálkozástudomány a táplálkozáson keresztül az egészségfejlesztésre és a lakosság táplálkozással összefüggő betegségeinek primer prevenciójára fókuszál, míg a dietetika az egészségi állapothoz igazodó étrendi változtatásokra. Ebből következik, hogy a dietetikus az étkezési szokások átalakítása, egyúttal az egészség helyreállítása érdekében tevékenykedik. Ehhez problémamegoldó megközelítés és gyakorlat, szisztematikus klinikai döntéshozatal, valamint az egyedi körülmények megértése (életkor, nem, szocio-ökonómiai státus, betegség, étkezési szokások, életmód), tápláltsági állapot meghatározása és megfelelő dietetikai tanácsadás szükséges.

Dietetikai gyakorlatot csak azok folytathatnak, akik akkreditált oktatásban részesültek. A „gyakorlati alkalmasság” követelményeit és a gyakorlat végzéséhez szükséges minimumszintet a képesítési követelmény írja elő, amelyeket a dietetikai tanterv kritériumai is meghatároznak. A felsőoktatási intézmény, ezen belül a szakmai vezetés felelőssége, hogy a végzett dietetikus képes legyen ellátni feladatát.

A dietetika a táplálkozástudományon kívül a klinikai tudományokra támaszkodik. Ez utóbbi magában foglalja a dietoterápiát és a természettudományokat (biokémia, élettan, immunológia, mikrobiológia, genetika, gyógyszer-tudomány). A tanterv kiegészítő tantárgyakat is tartalmaz (pszichológia, szociológia, kommunikáció, pedagógia és egészségfejlesztés), ezek segítségével a dietetikus interdiszciplináris szemlélettel, hatékony kommunikációs készséggel rendelkezik. Az epidemiológia, vezetéselmélet, ételmisszer-tudományok, ételmezei menedzsment, információs technológia és a statisztika tantárgyak teszik teljessé a tanulmányokat. A kutatómódszertan, témaspecifikus irodalom, etika és klinikai gyakorlat segítségével kialakítható a „problémamegoldó” gyakorlat és a folyamatos továbbképzés igénye.

A dietetikus diploma megszerzése két módon érhető el. Érettségi utáni alapképzésben, és második diplomát adó szakirányú posztgraduális képzésben (főiskolai diploma – első ciklus, „Bachelor” fokozat). Mindkét mód kötelező gyakorlati időt is tartalmaz. A végzés után a szakmában dolgozóknak kötelező a regisztráció.

A. A dietetikus mint regisztrált egészségügyi dolgozó – a szakma, az alkalmazók és a lakosság elvárásai

A1 Szakmai önállóság és a dietetikus felelőssége

A dietetikus legyen képes:

- ✓ betartani szakmai szerepéhez szükséges irányelveket és követelményeket,
- ✓ ismerni országa igazgatási és szakmai szerveinek szerepét,
- ✓ elkötelezettséget mutatni az etikai és szakmai szabályzatokhoz, mind saját országban, mind Európában,

- ✓ megérteni a hiteles és szakértői szerep érdekében a folyamatos szakmai továbbképzés szükségességét.

A2 Szakmai viszonyok

A dietetikus legyen képes:

- ✓ ismerni szerepét az egészségügyi ellátáson belül,
- ✓ eleget tenni beszámolási kötelezettségének (dietetikai dokumentáció, beszámoló),
- ✓ támogatni a dietetika iránt érdeklődő kollegák kezdeményezését, és abban közreműködni,
- ✓ megosztani a kutatás és értékelés eredményeit munkatársaival és más szakma képviselőivel,
- ✓ hatékonyan együttműködni a társszervezetekkel, egészségügyi személyzettel,
- ✓ tiszteletben tartani mások táplálkozással kapcsolatos vallási-, etnikai-, morális érzékenységét,
- ✓ interperszonális kapcsolatban kifejezni mások iránti megbecsülését,
- ✓ hatékonyan és eredményesen összefogni, és irányítani a beosztott személyzetet.

A3 A dietetikusok személyi és szakmai készségei

A dietetikus legyen képes:

- ✓ megfelelő minőségű dietetikai és ételmezési ellátást biztosítani,
- ✓ méltósággal viselkedni, az egyéni jogokat és autonómiát szem előtt tartva,
- ✓ felismerni saját tudásának és tapasztalatának határait, szükség esetén tanácsot és segítséget igénybe venni,
- ✓ információkat átadni, amelyek a megfelelő és biztonságos ételmiszer-választáshoz nyújtanak segítséget a lakosság részére,
- ✓ stratégiákat kidolgozni, amelyek alkalmasak a lakosság ételmiszer-választásának befolyásolására,
- ✓ megérteni és alkalmazni a dietetikus és ételmezési munka teljesítményértékelésére használható módszereket,
- ✓ kidolgozni saját szakmai fejlődési tervét,
- ✓ rendszeresen publikálni szakmai folyóiratokban, szükség esetén oktatási anyagokat kidolgozni,
- ✓ a dietetikai- és ételmezési szolgálat hatékonyságát biztosítani, és ezen belül felismerni saját szerepét és befolyását,
- ✓ kezelni a stresszt, változásokat, bizonytalanságokat,
- ✓ team-tagként dolgozni, és vezetői tulajdonságokat felmutatni,
- ✓ a feladatok megoldásához kezelni a határidőket, az anyagi- és személyi forrásokat,
- ✓ másokkal együttműködni, valamint tárgyalási és kompromisszumkészségét fejleszteni.

A4 Szakmai és munkáltatói környezet a dietetikai gyakorlatban

A dietetikus legyen képes:

- ✓ a minőségi ellátás érdekében megérteni a dietetikai és ételmezési ellátás szervezeten belüli helyét és szerepét, szakmai vezető funkcióját és a kollégák felelősségének mértékét,
- ✓ ismerni az egészségügyi ellátáson belüli dietetikai szolgáltatást befolyásoló kormányzati politikát,
- ✓ tudatosan gazdálkodni, tervezni, tendereztetni, szerződést kötni, felülvizsgálni, vezetni,
- ✓ ismerni és a gyakorlatban alkalmazni az aktuális egészségügyi és ételmiszer-biztonsági szabályozást,
- ✓ megérteni a népegészségügyi programban szereplő politikai elveket,
- ✓ aktívan részt venni az egészségnevelési és egészségfejlesztési (prevenció) programokban,
- ✓ ismerni az egészségügyi-szociális ellátás, valamint az oktatás rendszerét,
- ✓ ismerni a lehetséges szociális és közétkeztetési szolgáltatásokat, valamint a dietetikai ellátással kapcsolatos kormányzati szabályozást,

- ✓ ismereteit az egészségnevelés érdekében alkalmazni, amellyel pozitívan befolyásolhatja a szélesebb szociális, kereskedelmi és politikai környezetet, az étkezési szokásokat meghatározó faktorokat, valamint a nemzeti és helyi irányelveket,
- ✓ felismerni a kutatás és tudományos tevékenység jelentőségét.

B A dietetikusi hivatás elvei és koncepciói, az egészség biztonságos fenntartása és javítása érdekében

B1 Beteg/kliens ellátás meghatározása

A dietetikus legyen képes:

- ✓ a megfelelő szakmai információkat (orvosi, biokémiai, táplálkozási, étel-miszer-fogyasztási, antropometriai, szociális, kulturális, pénzügyi) gyűjteni, rendszerezni és elemezni, valamint ezeknek megfelelő dietetikai intézkedéseket tenni,
- ✓ ismerni az egyén életmódját meghatározó, valamint a kliens–dietetikus kapcsolatokat befolyásoló szociális és kulturális faktorokat,
- ✓ szakmai tudása birtokában a megszerzett információt (minőségi és mennyiségi szempontból) megítélni,
- ✓ prioritásokat felállítani a megvalósítható dietetikai célok kitűzése érdekében,
- ✓ a megszerzett információkat elemezni, előkészíteni, és dokumentálni a megfelelő szakmai döntések érdekében.

B2 A dietetikai gyakorlat alkalmazása

A dietetikus legyen képes:

- ✓ a rendelkezésre álló információkat kritikusan elemezni és értelmezni, közérthető dietetikai tanácsokat megfogalmazni,
- ✓ elméleti tudását a hozzá fordulók számára érthetően átadni,
- ✓ korcsoportnak és egészségi állapotnak megfelelő étrendet tervezni, figyelembe véve az etnikai, szociális és pénzügyi körülményeket,
- ✓ egészségnevelési programokat figyelemmel kísérni, és megvalósításukban részt venni,
- ✓ a táplálkozástudomány és a dietetika legújabb kutatási eredményeit megismerni és alkalmazni,
- ✓ tudását és a munkájához szükséges készségeket fejleszteni a prevenció és a célzott dietoterápia érdekében,
- ✓ táplálkozási programokat tervezni, megvalósítani és felülvizsgálni,
- ✓ együttműködni a család, az egészségügyi, a szociális és oktatási intézmények által kezdeményezett prevenció és egészségi állapotot javító célok elérésének megvalósításában,
- ✓ figyelemmel kísérni az egyének és csoportok egészségvédelme terén elért eredményeket, szükség esetén változtatásokat javasolni, új prioritásokat, időbeli ütemezéseket megfogalmazni,
- ✓ szociológiai és pszichológiai tudásának birtokában motiválni és támogatni a hozzáfutókat étkezési szokásaik megváltoztatásában,
- ✓ tudását átadni mindazoknak, akiknek lehetőségük van a lakosság táplálkozási szokásainak befolyásolására (pl.: egészségügyi dolgozók, pedagógusok stb.),
- ✓ megfelelő információt közvetíteni az étel-miszer-választást befolyásoló hatások megítélésére (pl.: étel-miszerjelölések értelmezése, reklámok),
- ✓ az információs technológia nyújtotta lehetőségeket információszerzésre, feldolgozásra, a betegek adatainak dokumentálására, a kutatási eredmények kezelésére és elemzésére használni,
- ✓ a tudására jutott információkat törvényi és etikai előírásoknak megfelelően kezelni.

B3 A dietetikai gyakorlat értékelése

A dietetikus legyen képes:

- ✓ monitorozni és értékelni a dietoterápia és táplálkozási beavatkozások hatásait,
- ✓ egyszerű felülvizsgálatot végezni, az eredményeket közölni, és azokat a dietetikai gyakorlathoz viszonyítani,
- ✓ a releváns tudományok kutatási eredményeit felhasználni a szakmai tudás fejlődése és a napi gyakorlat hatékonyabbá tétele érdekében,
- ✓ folyamatosan elemezni a dietetikai gyakorlatot,
- ✓ a teljes ellátás részeként értékelni a dietetikai- és ételmezési szolgáltatás hatását,
- ✓ figyelemmel kísérni és alkalmazni a dietetikus munka tapasztalatait,
- ✓ védeni az általa ellátott egyének vagy csoportok egészségét,
- ✓ felhasználni a táplálkozástudományi és dietetikai kutatásokat a dietetikai gyakorlat bizonyítékokon alapuló alátámasztására,
- ✓ felismerni a dietetikai gyakorlat határait.

C A biztonságos és hatékony dietetikai gyakorlathoz szükséges szakmai ismeretek, készségek

A dietetikus legyen képes:

C1 a dietetikus munkához kapcsolódó tudományok alapjait rendszerezetten áttekinteni (feketebetűs rész), ezen felül kiemelten

- a „**klinikai dietetikus**” munkakörhöz a **pirossal szedett aspektusokat** részletekbe menően ismerni,
- az „**ételmezési menedzser**” munkakörhöz a **kékkel szedett aspektusokat** részletekbe menően ismerni,
- a „**prevenció területén dolgozó dietetikus**” munkakörhöz a **zölddel szedett aspektusokat** kell részletekbe menően ismernie.

A dietetikus végzettséghez szükséges tantárgyak rövid leírása

Biokémia:

- ✓ életműködések kémiája, a sejt- és molekulaszintű tudományok teljes körű megismerése,
- ✓ fontos anyagcsere-folyamatok, valamint a tápanyagok és más élelmiszeralkotók szerepe és a szervezetre gyakorolt hatása,
- ✓ a betegségek sejt- és molekuláris szintű magyarázata, valamint a betegségeket okozó leggyakoribb anyagcsere-változások, pl. diabetes, hiperlipidémiák, elhízás.

Klinikai orvostudomány

- ✓ alapvető orvosi háttér, az orvosi terminológia megértése és a betegségek besorolása,
- ✓ az etiológia és a rizikófaktorok közötti különbségek,
- ✓ a diagnosztikus módszerek, a leggyakoribb terápiás lehetőségek, betegirányítás (patient management),
- ✓ **alapos ismeretek a diagnosztikus módszerek, a leggyakoribb terápiás lehetőségek, betegirányítás (patient management) területein.**

Dietetika

- ✓ az élelmiszerfogyasztás és tápanyagfelvétel módosításának indokai, azok alkalmazási lehetőségei a betegségek megelőzésében és kezelésében,
- ✓ tápanyagszükséglet meghatározása, tápanyag-számítási technikák, az eredmények bemutatása, az adatok statisztikai feldolgozása,
- ✓ a betegek individuális ellátása, étrendjének módosítása a különböző étkezési szokások, a kulturális háttér és a szocio-ökonómiai körülmények figyelembevételével,
- ✓ a dietetikai beavatkozás lehetséges veszélyének ismerete, és a következmények kezelése,

- ✓ az élelmiszerfelhasználás, beleértve a gyógyhatású/funkcionális élelmiszereket, valamint az enterális mesterséges táplálásban használt tápszereket is,
- ✓ diagnózis és kutatás céljára felhasználható étrendi módosítások.

Élelmezési menedzsment

- ✓ tálalási rendszerek, étkeztetési formák,
- ✓ az élelmezés feltételei és körülményei (pl. felszerelés, humán erőforrások, költségvetés, a termékek elérhetősége), hatása az étrendtervezésre és az ellátás minőségére (táplálkozási irányelvek),
- ✓ minőségirányítás rendszere,
- ✓ [a minőségirányítás rendszerének alapos ismerete.](#)

Ételkészítés

- ✓ ételkészítési és tálalási módszerek, a megfelelő tápanyagszükségletet fedezése érdekében.

Élelmiszer higiénia

- ✓ az élelmiszerek biztonságos kezelése és az ételkészítés higiénéje,
- ✓ a törvényi szabályozás valamint az élelmiszerhigiéniahoz és kezeléshez kapcsolódó folyamatok ismerete, pl. HACCP,
- ✓ [a törvényi szabályozás valamint az élelmiszerhigiéniahoz és kezeléshez kapcsolódó folyamatok részletes ismerete, pl. HACCP.](#)

Nevelés és kommunikáció

- ✓ a kommunikáció formális és informális módszerei,
- ✓ verbális és non-verbális nevelési készségek megismerése és megértése, valamint a készségek interperszonális használata az aktív részvétel serkentésére,
- ✓ a kultúra, életkor, nem, vallás és szocio-ökonómiai státus, valamint a potenciális határok (tanulás vagy fizikai károsodás) átlépéséhez szükséges módosítások,
- ✓ a különböző nevelési technikák ismerete, megértése és használata.

Vizsgálat

- ✓ a tudományos vizsgálat elvei, a statisztika, a bizonyítékokon alapuló gyakorlat és az epidemiológia, valamint a dietetikusok szerepe a tudományos vizsgálatban, kutatásban és gyakorlat értékelésében,
- ✓ a modern technológiák és ezek mindennapi gyakorlatban lehetséges alkalmazása, pl. információs technológia, az Internet használata oktatási célokra.

Közegészségügy/Egészségnevelés

- ✓ a korszerű élelmiszerválasztás, egyének és csoportok tudatos táplálkozásra nevelése és ezek szerepe az egészség megőrzésében, pl. iskolák, ifjúsági ellátás,
- ✓ leíró és analitikus epidemiológiai tanulmányok használata a táplálkozás és egészség közötti kapcsolat elemzésére, valamint a helyi és az európai környezet demográfiai, szociális és gazdasági életkörülményeinek egészségre gyakorolt hatása,
- ✓ a nemzeti és az európai közegészségügyi politika alapismerete,
- ✓ [a dietetikus szerepe a közegészségügyi politika táplálkozási komponensének meghatározásában, népszerűsítésében, tervezésében, irányításában, koordinálásában, valamint értékelésében,](#)
- ✓ [a táplálkozás és egészségnevelés elvek közgazdaságtani, politikai, szociális és pszichológiai aspektusainak figyelembevétele.](#)

Gyógyszertan

- ✓ a klinikai gyógyszer-tan megismerése, gyógyszer-táplálék interakciók, a tápanyagok farmakológiai tényezőként való használata, a betegségek gyógyszeres kezelése,
- ✓ azon betegségekben használt gyógyszerek nevének, funkciójának és kontraindikációjának ismerete, ahol a dietetikus a team kulcsszereplője.

Immunológia

- ✓ az immunológia elvei és a betegségekben játszott szerepe,
- ✓ a tápanyagok immunválaszt kiváltó hatása, valamint a dietetikus tanácsadó szerepe e hatóanyagok megfelelő felhasználásában.

Genetika

- ✓ a genetika elvei és a betegség etiológiájában játszott szerepe,
- ✓ az egyén genetikai profiljának ismerete a hatékony individuális dietetikai tanácsadáshoz.

Szociológia és szociálpolitika

- ✓ az étkezés szerepe különböző szociális környezetben, valamint az egészség és betegség szociológiája,
- ✓ az élet különböző szakaszaihoz kapcsolódó, egészséggel és egészségüggyel kapcsolatos koncepciók (státusz, szerep, szociális háló és szociális mobilitás, szocializáció),
- ✓ az egészséggel és egészségkultúrával kapcsolatos szociálpolitika és közösségi szolgáltatások területén való jártasság.

Dietetikusi hivatás

- ✓ a gyakorlat szakmai és személyi hatáskörei, törvényi és etikai határok betartása,
- ✓ folyamatos tovább- és önképzés.

Adminisztráció

- ✓ a helyi szokások és minőségi elvek betartásához szükséges gazdálkodás és törvényi követelmények,
- ✓ a törvények, a szerződések és a minőségi elvek betartásával történő gazdálkodás,
- ✓ a forrásfelhasználás dokumentálása,
- ✓ a közétkeztetés költségvetése, és a járulékos források felhasználása.

Élelmiszertudomány

- ✓ az élelmiszerkémia, valamint az élelmiszerek és ételek tápanyagtartalma terén való jártasság,
- ✓ a tápanyagtartalom változása az élelmiszerek, ételek gyártása, feldolgozása, szállítása során,
- ✓ az élelmiszercímkézés törvényi szabályozása, valamint az élelmiszer-adalékok típusai, felhasználási területei és megítélésük.

Vezetélmélet

- ✓ egyének és csoportok vezetéséhez és munkaszervezéséhez szükséges ismeretek,
- ✓ szakmai kapcsolatok kiépítése és fenntartása,
- ✓ jó munkahelyi környezet kialakítása,
- ✓ a vezetés elveinek részletes ismerete.

Marketing

- ✓ az egészség fenntartását célzó táplálkozás marketingje,
- ✓ a dietetikus ön- és szakma menedzselése,
- ✓ a dietetikus szerepének (pl. tanácsadás, ételmezei és dietetikai szolgálat) marketingstratégiája.

Táplálkozástudomány

- ✓ az egészségfenntartást elősegítő táplálkozás tudományos elvei,
- ✓ a tápanyagszükséglet meghatározása, a tápanyagfogyasztás monitorozása, a helytelen táplálkozás következményei,
- ✓ a tápanyagok sejtekre és a génexpresszióra gyakorolt hatása (nutrigenomika),
- ✓ az ételmiszer-választást befolyásoló faktorok, valamint a fizikai tevékenység, a környezeti tényezők és a betegségek kialakulása közötti kapcsolat komplex szemlélete.

Mikrobiológia

- ✓ az egészséggel, betegséggel, táplálkozástudománnyal és ételmiszergyártással kapcsolatos mikrobiológia alapjai,
- ✓ a dietetikusi gyakorlathoz kapcsolódó klinikai mikrobiológia, a populáció csoportjaiban előforduló fertőzések leggyakoribb kórokozói, és a fertőzésterjedés csökkentésének lehetőségei területén megfelelő tudás,

Élettan

- ✓ az egészséges szervezet működése, beleértve a dietetikus számára különösen fontos aspektusokat, pl. vizcerális szervek, endokrin és kardiovaszkuláris rendszer,
- ✓ az emberi szervrendszerek felépítése, élettana.

Pszichológia

- ✓ a viselkedés jellemzői, a személyiség, csoportdinamika, motivációs teóriák és viselkedésváltozás hatásainak komplex szemlélete, a tanácsadás szempontjainak adekvát alkalmazása,
- ✓ az egészséggel kapcsolatos hiedelmek modelljei, az „egészségmagatartás” és az egészséget meghatározó faktorok,
- ✓ az éhség és jóllakottság érzése, az ételmiszer-választás pszichológiai dimenziói, az étkezési zavarok pszichológiai szempontjai.

C2 Készségek

A dietetikus legyen képes:

Az önértékelésre a lehetőségek és határok figyelembevételével, amely kiterjed:

- ✓ a dietetikus szakmai szerepére, irányelvek fenntartására és a regisztráció kívánalmaira,
- ✓ a dietetikai szolgáltatás monitorozására és értékelésére, a „problémamegoldó” gyakorlat fenntartására és fejlesztésére,
- ✓ szakmai elvárásoknak megfelelő folyamatos, hiteles szakmai döntések meghozatalára.

Széles körű információgyűjtésre, értékelésére, következtetések levonására, véleményalkotásra, különös tekintettel:

- ✓ a hazai, az európai és a világ táplálkozási problémáira,
- ✓ az élettani, táplálkozástudományi és biokémiai alapelvek megértésére és alkalmazására,
- ✓ az étrendmódosítás szerepére a diagnózis felállításában és a kutatásban,
- ✓ a lakosság különböző módon történő tápláltsági állapotának felmérésére (pl. antropometria, biokémiai tesztek, étrendi felmérések),
- ✓ alapvető statisztikai technikák alkalmazására a táplálkozástudomány és dietetika területén.

Probléma-felismerésre, -elemzésre és a megoldási stratégiák megfogalmazására, beleértve a megfelelő analitikai módszer használatát, különös tekintettel:

- ✓ az új koncepciók kritikus elemzésére és feldolgozására, ezek alapján megfelelő döntés meghozatalára a gyakorlati munkában,

- ✓ önálló és csoportban végzett kutatómunka kezdeményezésére, végzésére és kritikus értékelésére.

Szakértői tevékenység végzésére a dietetikusi munka területein, beleértve:

- ✓ a tápanyagbevitel módosításának szükségességét és szerepét a betegségek megelőzésében és kezelésében,
- ✓ tápanyagbevitel módosításának indokait, és ezek alapján a kliens életkörülményeihez alkalmazkodó táplálkozási tanács megfogalmazását,
- ✓ az étrendek módosításának módszereit,
- ✓ a különleges tulajdonsággal bíró (funkcionális/diétás) élelmiszerek ismeretét és alkalmazási lehetőségeit,
- ✓ az elérhető célok megfogalmazását, és a megfelelő dietetikai ellátás biztosítását,
- ✓ a releváns biokémiai és orvosi adatok elemzését és alkalmazását,
- ✓ a normál és diétás étrendhez szükséges konyhatechnológiai ismereteket,
- ✓ az optimális tápláltsági állapot elérésének módszereit,
- ✓ az egészséges étkezési szokások kialakításának lehetőségeit, figyelembe véve szakmai és gazdasági szempontokat,
- ✓ a különböző népességcsoportok étkezési kultúrájának ismeretét és toleranciáját.

Adekvát információ szolgáltatásához szükséges adatok gyűjtésére és értékelésére, különös tekintettel:

- ✓ diagnosztikus vizsgálati eredmények értékelésére és alkalmazására,
- ✓ az étrendmódosítás szerepére a diagnózis felállításában és a kutatásban.

A hatékony teljesítményhez szükséges interperszonális kommunikációra, beleértve:

- ✓ a nyilvánosság felé irányuló, a szakmán belüli és a klienskapcsolatokban alkalmazható kommunikációs módszereket és stílusokat,
- ✓ stresszkezelési stratégiák kialakítását a munka- és klienskapcsolatokban,
- ✓ a kommunikációs határok felismerését és kezelését,
- ✓ az adott helyzethez illő kommunikációs mód kiválasztását,
- ✓ a megfelelő oktatási technikák alkalmazását.

Magabiztos, hatékony dietetikai gyakorlat kialakítására, beleértve:

- ✓ a legújabb kutatási módszerek ismeretét és kritikus értékelését,
- ✓ az adatok statisztikai elemzésére alkalmas számítástechnikai programok ismeretét és alkalmazását,
- ✓ információtechnológiai módszerek és lehetőségek széles körű alkalmazását a kollégákkal való kommunikációban (pl. e-mail), az információkeresésben és oktatási eszközként való alkalmazásban,
- ✓ a tápanyagszámító programok alkalmazását (pl. diétásnapló elemzés).

4.0 Oktatási programok, oktatás, tanulás és értékelés

4.1 Általános megjegyzések

Az oktatási stratégiákat és módszereket, valamint azok értékelési rendszerét az intézmények határozzák meg, ezeknek illeszkedniük kell a nemzeti egészségügyi programokhoz. „**A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei**”-nek nem célja a különböző országokban alkalmazottak fölé helyezni egy új oktatási programot. Ez az értékelő irányelv az elmélet és gyakorlat összehangolását javasolja. Lehetővé teszi a hallgatók számára a tanulás tervezhetőségét, amely segíti a szakmai képességek és készségek megszerzését, valamint keretet ad a megfelelő színvonalú és minőségű oktatáshoz. Lehetővé teszi a hallgatók számára a szakmai karriert nyújtó elméleti és gyakorlati képzést, valamint megalapozza az élethosszig tartó szakmai fejlődést és tanulást.

4.2 Európai Kredit Átviteli Rendszer (ECTS)

Az ECTS a kreditpontok további vagy magasabb szintű képzésre történő átszámításának európai rendszere. Az ECTS-t az EU-n belül alakították ki, annak érdekében, hogy elősegítsék a különböző országokban végzett tanulmányok elismerését. A rendszer alkalmas kreditpont átszámításra egy ország felsőoktatási intézményei közötti is.

Az ECTS pontrendszer a tanulással töltött munka időbeni kifejezése. A Socrates program keretén belül az Európa Tanács támogatta a „Tuning Project”-et (2003), amely javaslatot tett az egy kreditnek megfelelő tanulmányi idő meghatározására. Európa legtöbb országában pl. az éves átlagos tanulmányi idő 25 hét alatt 1500 óra hallgatónként. Egy kredit kb. 25 óra hallgatói munkának felel meg. (A budapesti dietetikusképzésben egy tanulmányi év 30 hétből áll, egy kredit pedig 30 hallgatói munkával töltött órát ír elő.) A nappali felsőoktatásban eltöltött egy tanulmányi év (25 hét) alatt 60 ECTS pontot kell szerezni, vagy 75 ECTS-t ott, ahol az oktatás 45 héten keresztül zajlik. A Tuning Project megjegyzi, hogy egy óra előadáshoz tartozó hallgatói munkamennyiség (ami kreditpontban fejeződik ki) eltérhet a gyakorlati foglalkozás kreditértékétől. Jelenleg a főiskolai („első ciklus” – BSc) oktatás szintjei még nem kerültek meghatározásra.

Az EFAD javaslata szerint Európa bármely országában képzett dietetikus minimum 3,5 éves oktatásban részesüljön, ami 210 kreditpontértéknek felel meg, a következő elosztásban:

- Az elméleti rész minimum 180 ECTS pont, ami megfelel 2½-3 év elméleti oktatásnak.
- A gyakorlati rész minimum 30 ECTS pont, ami megfelel ½-¾ év gyakorlatnak.

Az EFAD javaslata szerint az európai dietetikusok második ciklusú (MSc fokozatú) oktatása – specializáció – minimum 90 ECTS pont legyen, amelyből 30 ECTS gyakorlatból származzon.

5.0 „A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei” szerepe a dietetikusi munkában

5.1 Általános megjegyzések

A BSc vagy MSc végzettségű dietetikus regisztrációja nélkülözhetetlen a szakmai munkavégzéshez. Ez igazolja az elméleti tudás gyakorlatban történő alkalmazását. A dietetikusnak a dietetika tudomány gyakorlásához az elméleti és gyakorlati képességeit minimum- vagy küszöbszinten bizonyítani kell.

Az egyénekkal és csoportokkal foglalkozó dietetikusnak különböző szituációkban kell képességeit bizonyítani. A szakmai gyakorlat a 3.0 pontban leírt tantárgyak tudását, készségét és hozzájuk való attitűd bizonyítását foglalja magában a 6.0 pont elveinek teljesítése érdekében.

5.2 A dietetika mint tudomány alkalmazásának területei (specifikációi)

A szakmai irányelveknek megfelelően a dietetikusi munka minimum két különböző szakterületet foglal magába:

- a) egészséges egyének vagy csoportok ellátása, pl. iskola, munkahely
- b) beteg egyének vagy csoportok ellátása, pl. klinikák, kórházak

Az egyének vagy csoportok az életkor, egészségi állapot, speciális igények és kultúrák széles skáláját reprezentálják. A BSc vagy MSc fokozattal rendelkező dietetikus specializációjához egy különleges szakterület elmélyült ismeretére van szükség.

A Dietetika Európai Oktatási és Hivatásgyakorlási Irányelvei
Kiadja: EFAD
2005. június

A végzett dietetikustól elvárható minimumkövetelmények

6.1 A dietetikus mint szakember

A dietetikus legyen képes:

- ✓ felismerni az adott ország törvényi és etikai szabályozásának határain belül a dietetika mint gyakorlat alapú tudomány lehetőségeit és korlátait,
- ✓ integrálni az etikai kérdésekről és szakmai törvénykönyvről alkotott ismereteit a speciális szituációkban hozott döntéseiben,
- ✓ bizonyítani képességét a folyamatos tanulásra és gyakorlatfejlesztésre, válaszként a változó körülményekre és táplálkozástudományi ismeretekre,
- ✓ szakmáján belül feladatait önállóan végezni (pl. a megfelelő dietoterápia alkalmazása, megtervezése, gyakorlati kivitelezése, eredmények kiértékelése),
- ✓ mások munkáját vezetni és irányítani,
- ✓ felelősséget vállalni a megfelelő forrásfelhasználásért,
- ✓ a szakmai ismeretek birtokában az adott feladatnak megfelelően hatékony döntést hozni és ezt megvalósítani,
- ✓ a társszakmákkal együttműködni a kliens érdekében,
- ✓ a munkaterületre jellemző szakmaspecifikus feladatok ellátására,
- ✓ a megfelelő elméleti tudás birtokában az egészség-megőrzési és egészségnevelési feladatok megszervezésére és ellátására,
- ✓ az új tudományos kutatási eredmények felhasználásával szakirányú ismereteit folyamatosan szinten tartani és fejleszteni.

6.2 Elvek és koncepciók alkalmazása

A dietetikus legyen képes:

- ✓ kiválasztani és alkalmazni a szakmai feladatnak megfelelő módszereket és technikákat,
- ✓ összefüggéseiben értékelni a szociális, a kulturális, a gazdasági és a személyi faktorokat az orvosi és táplálkozástudományi információkkal, annak érdekében, hogy optimális megoldást találjon a felmerülő dietetikai problémára,
- ✓ a terápiás dietetikai munkában a korszerű irányelveket alkalmazni,
- ✓ önállóan és fejlett kommunikációs készségekkel egyéni és csoportos tanácsot adni (nyersanyag-, élelmiszerválasztás, ételkészítési technológia, étkezési gyakoriság stb),
- ✓ befolyásolni a kliens dietetikai ismereteit és táplálkozási szokásait, valamint a tanácsadás eredményének hatására történt változásokat rögzíteni és nyomon követni,
- ✓ kritikusan értékelni a táplálkozással kapcsolatos teóriákat, és kiszűrni a hiteles forrásból származó információkat, valamint ezeket felhasználni a gyakorlat során felmerülő problémák megoldásához,
- ✓ kreatív problémamegoldásra, ugyanakkor ismerje fel tudásának határait és a szakmai kérdésekben tapasztaltabb kollégák segítségét kérni,
- ✓ hatékonyan kommunikálni kollégákkal, beosztottakkal és társszakmák képviselőivel,
- ✓ felismerni a kommunikációs képességeinek korlátait és személyes teljesítményének fejlesztése érdekében javítani kommunikációs és kapcsolatteremtő képességét.

6.3 Tárgyi tudás és megértés

A dietetikus legyen képes:

- ✓ átfogóan és integráltan megérteni a kurrikulumban részletezett tudományterületeket,
- ✓ a bizonyítékokon alapuló tudományt használni a problémák megoldásához és a dietoterápia megválasztásakor,
- ✓ a képzés során megszerzett ismeretek birtokában kritikusan értékelni a táplálkozástudomány, a dietetika, valamint a határterületekről származó információkat,
- ✓ megfelelően közvetíteni az étkezéssel és egészséggel kapcsolatos információkat, ismereteket, problémákat és megoldásokat javasolni különböző szakértő és nem szakértő csoportoknak és egyéneknek,
- ✓ felelős döntéseket hozni a dietetika alapvető kérdéseiben,
- ✓ magabiztosan alkalmazni az étrendek tápanyagtartalmának elemzéséhez szükséges módszereket, valamint kutatómunkát végezni, és színvonalas egészségnevelést folytatni,
- ✓ ismerni a tápláltsági állapot felmérésére szolgáló módszerek és a napi tápanyag beviteli ajánlások korlátait.

A dietetikai értékelő bizottság tagjai:

Professor Anne de Looy (kezdeményező)
Birgit Josefson
Carole Middleton
Ghita Parry
Kalliopi-Anna Poulia

Plymouth-i Egyetem (Egyesült Királyság)
Svéd Dietetikus Szövetség
Brit Dietetikus Szövetség
Dán Dietetikus Szövetség
Hellén Dietetikus Szövetség

A magyar anyag készítői:

Antal Emese
Bonyárné Müller Katalin

Bozóné Kegyes Réka
Domjánné Fejős Szilvia

Erdélyi Aliz

Henter Izabella

Németh Istvánné

Szabó Szilvia

Veresné Bálint Márta

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége
PTE, Egészségtudományi Kar, Humán
Táplálkozástudományi és Dietetikai Intézet
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége
PTE, Egészségtudományi Kar, Humán
Táplálkozástudományi és Dietetikai Intézet
Magyar Egészségügyi Szakdolgozói Kamara
Dietetikai Tagozat
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége,
EFAD küldött
SE Egészségügyi Főiskolai Kar Dietetikai
Tanszék
PTE, Egészségtudományi Kar, Humán
Táplálkozástudományi és Dietetikai Intézet
SE Egészségügyi Főiskolai Kar Dietetikai
Tanszék