

Aktualno



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS

European Federation of the Associations of Dietitians **Evropska federacija združenj dietetikov** **(EFAD)**

Evropski izobraževalni in poklicni standardi **za** **DIETETIKE**

V slovenskem jeziku standarde izdaja
Strokovno združenje nutricionistov in dietetikov

Junij 2005

Vsebina

| | |
|---|----|
| Predgovor | 14 |
| 1.0 Uvod v evropske referenčne standarde za dietetike | 15 |
| 1.1 Izhodišča | 15 |
| 1.2 Kako so nastajali evropski referenčni standardi za dietetike | 15 |
| 1.3 Cilji evropskih referenčnih standardov za dietetike | 16 |
| 1.4 Komu so evropski referenčni standardi za dietetike namenjeni? | 16 |
| 1.5 Kakšen je status evropskih referenčnih standardov za dietetike? | 17 |
| 2.0 Obseg in narava dietetike znotraj evropskega konteksta | 17 |
| 3.0 Predmet in vsebina dietetike | 18 |
| 4.0 Izobraževalni programi, poučevanje, učenje in ocenjevanje | 25 |
| 4.1 Uvod | 25 |
| 4.2 Evropski sistem prenašanja kreditnih točk (ECTS) | 25 |
| 5.0 Referenčni standardi pri opravljanju praktičnega dela (prakse študentov) | 26 |
| 5.1 Splošno | 26 |
| 5.2 Opravljanje praktičnega dela v okviru študija | 26 |
| 6.0 Minimalni strokovni in poklicni standardi ter doseganje potrebne ravni | 26 |
| Reference | 28 |

Predgovor

Dietetiki v Evropi se ukvarjajo predvsem z vprašanjem, kako s prehrano izboljšati zdravje prebivalstva. Skupaj z zdravstvenimi in drugimi sodelavci delajo za uresničitev tega cilja. Prizadevajo si, da bi dobra hrana in prehrana v Evropi postali resničnost. Vesela sem, da sem bila lahko del tega prizadevanja in te mreže. Eden izmed ciljev Evropske federacije združenj dietetikov (EFAD) je vzdrževanje visokega standarda storitev, ki služijo izboljšanju zdravja in se uresničujejo v dobri praksi. Ob delu z našimi 24 nacionalnimi združenji, ki so povezana v EFAD, smo v duhu izmenjave najboljših izkušenj in zблиževanja stališč spoznali, da bo v prihodnje EFAD igral pomembno vlogo ne samo pri pospeševanju uveljavitve poklicnih standardov v izobraževanju, ampak tudi pri njihovi uveljavitvi v praksi.

Bolonjska deklaracija iz leta 1999 poziva k vzpostavitvi skladnega, združljivega in konkurenčnega evropskega sistema visokošolskega izobraževanja do leta 2010. Evropske univerze so na shodu v Salamanci marca 2001 razglasile: »Evropske visokošolske ustanove se zavedajo, da njihovi študentje potrebujejo in zahtevajo kvalifikacije, ki jih bodo lahko učinkovito uporabili pri študiju ali poklicnem delu kjer koli v Evropi /.../ in potrjujejo svojo pripravljenost, da se v ta namen znotraj svoje avtonomije primerno organizirajo.«

Članice EFAD so leta 2003 na srečanju v Roskildu prav tako dosegle soglasje o postavitvi prioritet pri zблиževanju izobraževalnih sistemov in poklicnega dela dietetikov v Evropi. Eden izmed rezultatov je bil dogovor o postavitvi evropskih referenčnih standardov za področje dietetike. Dve leti po tistem z veseljem oznanjam, da so bili evropski referenčni standardi pripravljeni in potrjeni pri vseh članih EFAD. Dietetiki si bomo od zdaj prizadevali, da se ti standardi uveljavijo v vseh evropskih državah članicah EFAD in pripomorejo k temu, da bo prehrana še bolj podpirala zdravje ljudi v Evropi.

Irene C. I. Mackay, FBDA

Častna predsednica
Evropska federacija združenj dietetikovi

1.0 Uvod v evropske referenčne standarde za dietetike

1.1. Izhodišča

Evropski ministri za izobraževanje so se ob podpisu bolonjske deklaracije (1999) strinjali, da je skupen cilj ustvariti enoten evropski visokošolski prostor, in se zavezali, da bodo potekale reforme visokošolskega sistema tako, da si bodo sistemi postajali čedalje bolj podobni.

Bolonjska deklaracija vsebuje naslednje obveznosti:

- prevzem sistema, ki bo omogočal preprosto prepoznavanje in primerjavo doseženih stopenj študija, olajšal prepoznavanje poklicnih in izobraževalnih enot, omogočal enotno razumevanje kvalifikacij, kompetenc in usposobljenosti v celotnem evropskem izobraževalnem prostoru;
- razdelitev visokošolskega izobraževanja na dve ravni (diploma in magisterij) v okviru predpisanih učnih ciljev, kompetenc in smeri izobrazbe učiteljev (gl. tudi Joint Quality Initiative 2004);
- vzpostavitev sistema prenašanja kreditnih točk, ki bo omogočal prehodnost in prenašanje točk (gl. tudi: European Credit Transfer System; ECTS);
- promocijo mobilnosti študentov, akademskega in uradniškega osebja;
- vzpostavitev sistema kakovosti za zagotovitev visokih standardov in primerljivosti kvalifikacij po Evropi;
- razvoj modulov, tečajev, kurikulumov v evropskih razsežnostih.

Dietetika je veda, v kateri se znanost o živilih, hrani in o prehrani izraža v prehranjevanju in izobraževanju skupin in posameznikov o zdravju in boleznih. V različnih evropskih državah je na različnih razvojnih stopnjah, saj se je razvijala glede na potrebe in zahteve ljudi v posameznih državah. Evropski referenčni standardi so se razvili, da bi odrazili te potrebe v evropskem kontekstu.

Prva poklicna kvalifikacija, dosežena v kateri koli državi, predstavlja izpolnitev učnega načrta, ki dovoljuje uporabo naziva dietetik in nosilcu tega naziva samostojno opravljanje poklica. Kvalifikacija je v večini držav uravnavana na nacionalni ravni in med evropskimi državami ni primerljiva. Naziv dietetik je zaščiten le v nekaterih državah.

Evropska federacija združenj dietetikov (EFAD), ki so jo ustanovila združenja dietetikov držav članic Sveta Evrope, si je kot skupni interes vseh svojih članov za cilj postavila promocijo poklica dietetik na znanstveni in poklicni ravni. EFAD je objavil številna poročila, ki se nanašajo na izobraževanje in delo dietetikov v državah članicah (1986, 1987, 1990, 1991, 1996, 1999 in 2003). Ta kažejo, kako se med državami razlikujeta izobraževanje za poklic dietetika in njegovo delo v praksi.

Uvajanje načel bolonjske deklaracije v izobraževanje dietetikov je skladno s cilji EFAD in sili k vzpostavitvi skupnega evropskega standarda na tem področju. Primerljive kvalifikacije bi pripomogle k razvoju evropskega trga dela, saj bi dietetikom omogočale študij in olajšale opravljanje dela kjer koli znotraj EU. Vseeno se je treba zavedati, da bo tudi potem v nekaterih državah verjetno potrebno dodatno izobraževanje za tiste dietetike, ki se bodo želeli zaposliti na področju, drugačnem od tistega, za katerega so se specializirali.

1.2 Kako so nastajali evropski referenčni standardi za dietetike

Prvi referenčni standardi za dietetike so se pojavili v Veliki Britaniji. Postavila jih je skupina strokovnjakov, sestavljena iz visokošolskih učiteljev in javnih svetovalcev s področij, ki se jih dotika delo dietetika, in iz predstavnikov regulatornih teles. Te zahteve predstavljajo prvi poskus objave podrobnih izobraževalnih standardov in karakteristik za področje dietetike v Veliki Britaniji. Delo je potekalo pod vodstvom Agencije za zagotavljanje kakovosti (Quality Assurance Agency), objavljeno pa je bilo julija 2001.

Na redni skupščini EFAD septembra 2003 na Danskem so se delegati udeležili tudi delovnega sestanka, na katerem so razpravljali o željah in možnostih za pripravo evropskih referenčnih standardov za dietetike. Prisotni delegati iz 18 združenj članov EFAD so določili naslednje prioritete pri usmerjanju izobraževanja in dela dietetika v Evropi:

1. doseči soglasje pri opisu vloge, ki jo ima dietetik pri opravljanju svojega poklica v Evropi;
2. definirati minimalno kvalifikacijo, ki jo mora doseči dietetik, diplomant prve »bolonjske« stopnje, in določiti merila v okviru t. i. evropskega sistema prenašanja kreditnih točk (ECTS – European Credit Transfer System);
3. doseči soglasje pri vzpostavitvi evropskih referenčnih standardov za dietetike, vključno s praktično umestitvijo teh standardov v izobraževalni sistem;
4. določiti merila za profesorje – učitelje dietetike;
5. doseči soglasje oziroma skupni jezik pri uporabi tehničnih izrazov;
6. vzpostaviti nacionalno registracijo za dietetika, da se zaščiti naziv »dietetik«;
7. razmisliti o možnosti registracije »evropskega dietetika«.

Delovna skupina, ki je bila ustanovljena za nadaljevanje projekta, se je sešla februarja 2004 v Düsseldorfu. Člani so se strinjali, da je treba pri postavitvi meril za dietetika imeti pred očmi končni rezultat izobraževanja, kar je pomembnejše kot sam kurikulum ter je skladno z evropskim zbliževanjem in s prostim pretokom delovne sile. Ta dokument temelji na prej omenjenem dokumentu iz Velike Britanije (2001), prilagojen pa je tako, da odraža delo dietetikov po vsej Evropi. Kot primerljivi dokumenti so bili uporabljeni tudi evropski referenčni standardi (»benchmark«) za fizioterapevte iz leta 2003. Osnutek dokumenta je bil julija 2004 poslan v pregled in presojo vsem združenjem, ki so člani EFAD, in visokošolskim izobraževalnim ustanovam, ki so vključene v izobraževanje dietetika.

Delovna skupina se je spet sešla septembra 2004 pred generalno skupščino EFAD v Bordeauxu. Rok je bil kratek in število prispelih odgovorov premajhno, da bi jih lahko imeli za reprezentativne. Toda doseženo je bilo ustrezno soglasje glede prioritete, postavljenih na Danskem, in skupina je lahko priporočila delegatom na skupščini EFAD, da naj sprejmejo predlagani načrt dela skupine, tako da se prioriteti 2 in 3 povežeta in da tako evropski referenčni standardi za dietetika postanejo merilo za doseg prve »bolonjske« stopnje izobraževanja.

Drugi delovni sestanek skupine je potekal v Bordeauxu z namenom, da se pripravljene standardi pregledajo, prečistijo in dopolnijo. Delegati so se strinjali, da je treba dobiti odgovore vseh združenj, ki sestavljajo EFAD, in najmanj 50 % visokošolskih izobraževalnih ustanov, da dobi EFAD prepričljiv mandat za nadaljevanje dela na tem področju. Zaznati je bilo potrebo po visoki stopnji soglasja zlasti pri osnovnih merilih za referenčne standarde, saj je obstajala bojazen, da jih nekatere države v začetku ne bodo mogle doseči. Rok je bil podaljšan, tako da bi imela vsa nacionalna združenja in visokošolski zavodi čas za odgovor. Združenja so se obvezala, da bodo prevedla merila v svoje nacionalne jezike.

Drugi osnutek evropskih referenčnih standardov za poklic dietetika je bil poslan vsem združenjem članom EFAD v nadaljnje usklajevanje z njihovimi izobraževalnimi ustanovami. Končna odobritev in potrditev standardov sta se zgodili na skupščini EFAD v Ženevi junija 2005.

1.3 Cilji evropskih referenčnih standardov za dietetike

Referenčni standardi se uporabljajo za različne namene:

- določajo pomen pri opisovanju karakteristik in narave programov za izobraževanje in praktično usposabljanje dietetikov;
- predstavljajo splošna pričakovanja glede standardov za presojo kvalifikacij na določeni ravni izobraževanja ter podrobno določajo lastnosti in usposobljenosti, ki jih morajo izkazati tisti, ki so pridobili te kvalifikacije;
- so pomemben zunanji referenčni vir za načrtovanje in razvoj novih programov v izobraževanju dietetika;
- predstavljajo splošno vodilo za določitev učnih ciljev v povezavi s programi, čeprav ne predstavljajo podrobnih specifikacij kurikulumov;
- omogočajo revizijo in evalvacijo učnih rezultatov, ki so specifični za posamezni program;
- predstavljajo podporo pri internem zagotavljanju kakovosti;
- so eden izmed številnih zunanjih virov informacij, ki predstavljajo osnovo za akademsko presojo o doseganju minimalnih standardov posameznega izobraževalnega programa;
- predstavljajo soglasno sprejet konceptualni okvir, iz katerega lahko črpajo ustvarjalci različnih izobraževalnih programov in jih inovativno nadgrajujejo.

Referenčne standarde bi morali recenzenti uporabljati v povezavi z dokumentacijo ustreznih strokovnjakov in regulatornih ustanov pa tudi z evalvacijskimi dokumenti svojih izobraževalnih ustanov. Tako zbrane zaokrožene presoje recenzentov so veliko boljše kot goli sezname ugotovitev.

Referenčni standardi so postavljeni z namenom, da se vzpostavijo minimalna merila, potrebna za doseg kvalifikacije dietetika v kateri koli državi, ki je članica EFAD. Dodatne zahteve so dodane kot nadgradnja minimalnim bistvenim standardom in predstavljajo prag za specializirana področja znotraj dietetike.

V Evropi delujoči dietetiki opravljajo svoje delo v veliko različnih jezikih in znotraj različnih kultur prehranjevanja. Zelo verjetno je, da bodo tam, kjer se pri študiju uporabljajo referenčni standardi, študentje dietetike dosegli pričakovano stopnjo usposobljenosti. Tisti dietetiki, ki se bodo gibal v državah z drugačnimi prehranskimi navadami in bodo uporabljali drug(e) jezik(e), bodo mogoče morali uvesti nekatere spremembe v svojo prakso.

1.4. Komu so evropski referenčni standardi za dietetike namenjeni?

Evropske referenčne standarde lahko uporabljajo nacionalne organizacije, vlade, zdravstvene in izobraževalne ustanove, učitelji na področju dietetike in prehrane ter drugi, ki jih zanima izobraževanje s tega področja, in sicer pri načrtovanju in razvoju kurikulumov ter za notranje in zunanje zagotavljanje kakovosti in postavitev ustreznih meril.

Referenčni standardi so uporabni tudi za dietetike, vodstveno osebje, izvajalce storitev in druge udeležence v sistemu zagotavljanja

zdravstvene oskrbe, saj služijo kot informacija o ravni usposobljenosti dietetika, ki začena profesionalno delo. Uporabniki storitev bodo v referenčnih standardih našli uporabno informacijo o tem, kakšno usposobljenost in katere kompetence lahko pričakujejo od zaposlenega dietetika.

1.5. Kakšen je status evropskih referenčnih standardov za dietetike?

Referenčni standardi niso postavljeni kot evropski ali nacionalni kurikulum za programe, ki vodijo do diplomiranega dietetika, ampak predstavljajo minimalni okvir, znotraj katerega mora biti postavljen vsak kurikulum. V pripravo kurikularnih programov morajo biti vključeni strokovnjaki in predstavniki regulatornih teles. Referenčni standardi skušajo opogumiti visokošolske zavode in izvajalce storitev k skupnemu delu pri načrtovanju in ponudbi njihovih kurikulumov. Postaviti se morajo minimalni standardi, ki vključujejo elemente izobraževanja in prakse. Ti standardi predstavljajo minimum, na osnovi katerega visokošolski zavod postavi svoje standarde za doseg diplome. Treba je poudariti, da bodo referenčni standardi v določenem času predloženi presoji o tem, v kakšni meri podpirajo razvoj dietetike in kakšne so izkušnje izobraževalnih ustanov, akademske stroke, uporabnikov in drugih, ki so povezani z dietetiko oz. s prehrano znotraj Evrope.

Referenčni standardi so trenutno svetovalne narave, a jih je EFAD potrdil s soglasjem vseh včlanjenih združenj kot standarde, ki morajo biti doseženi pri izobraževanju dietetikov in vzdrževani z nadaljnjim strokovnim usposabljanjem. Za promocijo teh standardov in kakovostno delo dietetikov bo EFAD deloval v smeri zблиževanja izobraževalnih programov po vsej Evropi, tako da se bodo dietetiki lahko gibali in delovali kjer koli v Evropi.

ZAHVALA

EFAD se zahvaljuje Quality Assurance Agency, Gloucester iz Velike Britanije za dovoljenje, da se uporabijo njihovi referenčni standardi za dietetiko kot osnova za pripravo tega dokumenta.

2.0 Obseg in narava dietetike znotraj evropskega konteksta

Dietetiki po Evropi in zunaj nje nadzorujejo uživanje hrane, da bi vse starostne skupine skrbele za zdravje. Dietetiki svetujejo primerne diete za preprečevanje bolezni in prehrano za vzdrževanje zdravja. Delujejo lahko pri promociji zdravja, svetujejo pri vodenju prehranske politike in pripomorejo k zdravemu prehranjevanju različnih skupin prebivalstva.

Dietetika temelji na znanosti o prehrani. Vključuje razumevanje pomena sestave hrane, vloge hranil in njihove presnove v telesu, prehranskih potreb ljudi v različnih življenjskih obdobjih, vpliv posameznih živil na zdravje in poznavanje načinov uporabe živil za posameznike in skupine, tako da se tveganje za zdravje zmanjša na minimum. Področje je zelo široko – sega od naravoslovnih in kliničnih znanosti do družbenih ved.

Dietetiki imajo edinstveno vlogo, znanje in usposobljenost terapevtske uporabe prehranske znanosti, vendar se pojavlja vedno večje povpraševanje po dietetikih s specifičnim znanjem in z izkušnjami, ki bi jim omogočale delo na drugih sorodnih področjih.

V Evropi je EFAD povzel definicijo dietetika po ICDA (International Congress of Dietetic Associations):

- Dietetik je oseba z nacionalno priznano kvalifikacijo v prehrani in dietetiki. Prehranska znanost je osnova za njegovo delo pri skrbi za zdravo prehrano in izobraževanje zdravih in bolnih posameznikov oz. različnih skupin prebivalcev.
- Področje delovanja dietetika je tako široko, da lahko dela v zelo različnih okoljih in opravlja različne funkcije.

V Evropi dietetiki delujejo predvsem na treh glavnih področjih, ki se lahko precej razlikujejo: npr. švedski administrativni dietetik in splošnejši angleški dietetik. Referenčni standardi navajajo tri področja specializacije, ki jih je potrdil EFAD, ki so aktualna v Evropi in definirajo delo evropskih dietetikov.

Administrativni dietetik dela predvsem v sektorju, ki se ukvarja s prehransko oskrbo; njegova odgovornost je zagotavljanje prehransko ustrezne in kakovostne hrane posameznikom ali skupinam prebivalcev, zdravim in bolnim, v različnih zavodih, ustanovah in v javnih obratih.

Klinični dietetik je odgovoren za načrtovanje, izobraževanje, nadzor in za ocenjevanje kliničnih prehranskih programov, ki naj bi pri posameznih bolnikih vzpostavili funkcionalno prehransko zdravje. Klinični dietetik lahko dela v primarnem zdravstvu in tudi na drugih ravneh zagotavljanja zdravstvenih storitev.

Dietetik javnega zdravja je neposredno vključen v promocijo zdravja na krajevni ravni. Pripravlja programe, ki usmerjajo posameznike in skupine prebivalcev k ustreznemu načinu prehranjevanja in izbire živil, da bi se ohranjala ustrezna oz. izboljšala slaba prehranjenost ter zmanjšalo tveganje za zdravje prebivalstva zaradi nepravilne prehrane.

Vsi dietetiki, ne glede na specializacijo, razlagajo in posredujejo znanje o prehrani posameznikom ali skupinam. Tisti, ki se poklicno ukvarjajo z dietetiko, zbirajo podatke o vrsti in količini zaužite hrane posameznikov ali skupin, razlagajo, določajo in kritično ocenjujejo informacije o prehranskih potrebah ter izvajajo raziskave na različnih področjih, in sicer z namenom, da bi v praksi lahko čim bolj svetovali, kako se prehranjevati, in odgovarjali na druga vprašanja s področja prehrane. Od dietetika se pričakuje profesionalno in odgovorno delo znotraj okvira etičnih in zakonskih določil, in sicer v javnih zdravstvenih ali zasebnih ustanovah, industriji, državni ali lokalni upravi, v izobraževanju ali pri raziskovanju. Za doseg licence dietetika mora študent končati prvo stopnjo izobraževanja v visokošolski ustanovi (3-letni študij), ki zagotavlja najmanj 210 prenosljivih kreditnih točk ali njihov ustrezen ekvivalent (gl. tudi poglavje 4.0) ali drugo, magistrsko stopnjo študija. Izobraževanje mora vsebovati teoretične in praktične vsebine; ti standardi predstavljajo vodilo za oboje.

Študij dietetike je torej osnovan na naslednjih načelih:

- prenos in ustrezna prilagoditev znanstvenih teoretičnih znanj o prehrani v uporabne oblike dietoterapije in sprememb prehrane za posameznike in skupine;
- pridobitev vzgojno-izobraževalnih spretnosti za usmerjanje in izobraževanje posameznikov, kako izbirati hrano glede na njihovo zdravstveno stanje;
- vključevanje teoretičnih spoznanj bioloških, kliničnih, ekonomskih in socialnih ved v praktično uporabo pri prehranski oskrbi ter obravnavi in analizi prehranskih navad;
- sposobnost oceniti, svetovati in usposobiti posameznike in skupine za ustrezno in varno prehranjevanje;
- razvoj ustreznih spretnosti besednega in nebesednega komuniciranja za prepričljivo komunikacijo z mediji ter vrsto različnih posameznikov in skupin;
- sposobnost nastopati kot zagovornik posameznikov, skupin ali stroke;
- razvoj veščin timskega dela;
- vzdrževanje in izboljševanje zdravja z zdravljenjem bolezni z ustrezno prehrano ter s promocijo zdravega prehranjevanja in zdravega načina življenja;
- kritična presoja, samoocenjevanje in odgovornost za uporabo raziskovalnega dela v ocenjevanju in izboljševanju dietetske prakse.

3.0 Predmet in vsebina dietetike

Dietetika je interdisciplinarna uporabna veda, ki prenaša znanstvena spoznanja s področja prehrane v prakso. Dietetika služi zdravljenju bolezni in promociji zdravja za posameznike in različne skupine ljudi. Njena prva skrb je zagotoviti posamezniku tako prehrano, da z zaužitimi živili dobi vsa potrebna hranila. V dietetiki so združena različna znanstvena področja – od naravoslovja do humanistike, tako da usposobljeni strokovnjaki lahko izobražujejo in usmerjajo ljudi – posameznike ali različne skupine – k boljšemu prehranjevanju in s tem boljšemu zdravju.

Z izbiro in s kombinacijo različnih živil lahko posameznik prilagodi oskrbo s hranili in s tem uravna prehransko neravnotežje ali skrbi za ohranjanje dobrega zdravstvenega stanja. Dietetika se ukvarja s prehrano zdravih ali bolnih posameznikov na primarni ravni, prav tako pomembno vlogo pa ima na terciarni ravni, torej v specializiranih zdravstvenih ustanovah. Strokovnjaki s področja dietetike pa lahko uporabljajo svoje strokovno znanje, usposobljenost in izkušnje tudi na drugih področjih, npr. v industriji (zlasti živilski in farmacevtski), pri temeljnih raziskavah in razvoju, v izobraževanju, državni in lokalni upravi, različnih medijih in v zasebni praksi.

Jedro dietetike predstavlja znanost o prehrani. Ta raziskuje, kako se telo prehranjuje, kakšni so vplivi različnih hranil na delovanje telesnih funkcij pri zdravem in bolnem organizmu, kako vrsta prehrane vpliva na presnovo, kakšen je medsebojni vpliv genetske zasnove organizma in zaužitih hranil. Javno zdravstvo je na področju prehrane usmerjeno k promociji dobrega zdravja kot posledice pravilnega prehranjevanja in k preprečevanju s prehrano povezanih bolezni v populaciji na splošno, medtem ko mora dietetik prisluhniti posamezniku in najti način, kako izpeljati spremembe, ki bi vplivale na izboljšanje zdravstvenega stanja. Torej je

dietetika v svojem bistvu način vodenja prehrane, ki vodi k izboljšanju zdravja. To pa zahteva premišljeno ravnanje, sistematično klinično sklepanje in usmerjenost v reševanje problema, prav tako pa tudi razumevanje okoliščin posameznika, kot so: starost, spol, socialno-ekonomski status, zdravstveno stanje, prehranske navade in življenjski slog. Tako je mogoče oceniti prehranski status in priporočiti ustrezno dieto.

Poklic dietetika lahko opravljajo samo tisti, ki so končali priznano izobraževanje, ki vključuje tudi predpisano praktično usposabljanje. Zahtevnost in primernost tega usposabljanja nadzoruje pristojna nadzorna ustanova. Ta ustanova z objavljenim Kodeksom vedenja prevzame tudi odgovornost za varno opravljanje prakse in postavlja merila za kurikulum dietetika. S pristojno visokošolsko organizacijo, ki izvaja program izobraževanja za poklic dietetika, si delita odgovornost, da so vsi diplomanti, ki so vpisani v poklicni register, ustrezno usposobljeni za opravljanje svojega poklica.

Dietetika sloni predvsem na znanosti o prehrani in na kliničnih predmetih (vključno z dietno terapijo), podprta pa je z naravoslovnimi znanostmi, kot so: biokemija, fiziologija, imunologija, mikrobiologija, genetika, farmakologija in živilstvo. Druge vede, ki podpirajo študij dietetike oziroma so v pomoč študentu, ki vpisuje študij dietetike, so: psihologija, sociologija, komunikologija, pedagoške in zdravstvene vede. Študij teh vsebin omogoča študentu širši pogled na dietetiko in njeno učinkovito uporabo na osnovi interdisciplinarnega pristopa. Epidemiologija, menedžment, živilska tehnologija, catering, informacijska tehnologija in statistika zaokrožujejo študij dietetike. Nadaljnji poklicni razvoj pa je posameznemu dietetiku omogočen s študijem raziskovalnih metod, spremljanjem strokovne literature, z upoštevanjem etike in prakse klinične vzgoje.

V visokošolskem študiju dietetike sta mogoči dve poti: kvalifikacija po prvostopenjskem študiju je najobičajnejša pot za dosego usposobljenosti dietetika. Za posameznike pa je mogoča tudi druga pot: nadaljevanje na drugi stopnji po predhodnem zaključku študija v ustreznem prvostopenjskem izobraževanju (študijski programi, ki obravnavajo človeka oz. človekovo telo). Drugostopenjski študij mora biti pripravljen tako, da omogoča študentom doseganje usposobljenosti oziroma registracije za opravljanje poklica dietetika. Obe obliki študija pa morata v programu vsebovati tudi določeno število ur praktičnega dela.

A Dietetik kot registriran poklic s področja zdravstvene oskrbe; pričakovanja stroke, zaposlenih in javnosti

A 1 Strokovna neodvisnost in odgovornost dietetika

Dietetik mora biti sposoben:

- vzdrževati standarde in zahteve, ki jih pri njegovem delu opredeljuje stroka;
- dokazati poznavanje vloge upravljalnih, zakonodajnih in strokovnih teles oz. ustanov v državi na področju dietetike;
- dokazati razumevanje svoje obveznosti pri izpolnjevanju etičnih načel in poklicnega kodeksa vedenja dietetika v svoji državi in kjer koli v Evropi;
- pokazati razumevanje nujnosti nenehnega strokovnega izpopolnjevanja za ohranjanje ustrezne strokovne ravni v poklicu.

A 2 Poklicne povezave

Dietetik mora biti sposoben:

- pokazati razumevanje vloge dietetika v zdravstvu;
- vestno in natančno poročati odgovornim osebam – vključno z navedbami zdravstvenih opažanj – in pripravljati tehnična poročila;
- sodelovati in spodbujati sodelavce, da organizirajo raziskave in sodelujejo v raziskavah na vseh področjih dietetske prakse;
- deliti svoja odkritja pri ocenjevanju in raziskovanju z drugimi dietetiki in s preostalimi strokovnjaki;
- vzpostaviti in vzdrževati učinkovito medsebojno sodelovanje z ustreznimi zunanjimi ustanovami, vključno z drugimi zdravstvenimi delavci;
- upoštevati moralni in družbeni položaj drugih, da bi razumel njihove potrebe po hrani in možnosti za izpolnitev le-teh glede na izbiro in razpoložljivost živil;
- z ustreznim načinom komunikacije pokazati spoštovanje do drugih;
- razporejati in učinkovito voditi pomožno osebje.

A 3 Osebna in strokovna usposobljenost dietetika

Dietetik mora biti sposoben:

- kompetentno izvajati dietetsko službo na jasen in z dokazi podprt način;
- delovati na nediskriminatoren in spoštljiv način, upoštevati pravice in svoboščine vsakega posameznika;
- pokazati, da se zaveda svojih omejitev v znanju in izkušnjah, ter vedeti, kako si pridobiti nasvete in usmeritve;
- razumeti nujnost sodelovanja pri vseh aktivnostih, ki pripomorejo posamezniku ali skupini k izbiri ustreznih in varnih živil;
- identificirati strategije, ki lahko vplivajo na prehransko izbiro posameznika ali določene družbene skupine;

- pokazati razumevanje metod, ki se uporabljajo za vrednotenje lastnega dela, samostojnega in timskega;
- sestaviti načrt svojega strokovnega razvoja, vključno z načini stalnega strokovnega izpopolnjevanja;
- delovati kot vir strokovnega znanja na področju prehrane in dietetike pri pripravi primernih izobraževalnih gradiv in izobraževalnih programov;
- pokazati, da se zaveda svoje vloge in vpliva, ki ga ima znotraj organizacije, ob učinkovitem opravljanju strokovnega dela;
- obvladati spremembe, negotovost in stres;
- delovati kot član ali vodja tima;
- obvladovati svoj čas, vire in ljudi za učinkovito in pravočasno opravljanje nalog;
- biti pripravljen sodelovati z drugimi, se znati pogajati in dosežati sporazume.

A 4 Strokovni in zaposlitveni okvir dietetika

Dietetik mora biti sposoben:

- pokazati razumevanje vloge dietetske službe v organizaciji, delovanja strokovnega vodje in ravni odgovornosti drugih sodelavcev na področju dietetike za dosego ustrezne ravni kakovosti službe;
- pokazati poznavanje vladnih politik na področju skrbi za zdravje, ki se tičejo dietetike;
- poznati finančno načrtovanje, javno naročanje, pogajanja, standarde kakovosti, presoje in vodenje;
- poznati zakonodajo na področju zdravja in varnosti živil, jo vključevati v svoje delo in slediti njenim spremembam;
- pokazati razumevanje vprašanj prehranske politike, ki se dotikajo prehrane v vlogi zagotavljanja in varovanja zdravja;
- igrati aktivno vlogo v programih, ki se ukvarjajo z izobraževanjem in s promocijo zdravja;
- dokazati poznavanje obstoječega sistema zdravstva, izobraževanja in socialnih znanosti;
- dokazati poznavanje obstoječih javnih prehranskih obratov, cateringov in ustrezne zakonodaje, ki uravnava področje prehranske oskrbe;
- razumeti vlogo dietetika kot svetovalca, ki s pozitivnim vplivom na širše socialno, ekonomsko in politično okolje lahko doseže spremembe v prehranskih navadah ter pri postavitvi lokalnih in nacionalnih prehranskih standardov;
- zavedati se pomembnosti raziskav in izobraževalnih aktivnosti na področju zdravstva in prehranske stroke.

B Načela in koncepti dietetske stroke, ki se uporabljajo za zagotavljanje ohranjanja in izboljševanja zdravja ter dobrega počutja

B 1 Ocenitev statusa bolnika/varovanca in porabnika

Dietetik mora biti sposoben:

- zbrati podatke o zdravstvenem stanju, prehranjenosti (antropometrični in biokemijski podatki), socialnih, kulturnih, ekonomskih in osebnih okoliščinah, o podrobnostih o prehranskih navadah, nato pa podatke ovrednotiti in na tej osnovi določiti najustreznejši dietetski ukrep;
- zavedati se socialnih in kulturnih okoliščin, ki opredeljujejo življenjski slog posameznika ter lahko vplivajo na odnos in sodelovanje med dietetikom in klientom;
- uporabljati strokovne podlage za vrednotenje pridobljenih kvantitativnih in kvalitativnih informacij, na primer zaznanih potreb posameznika ali skupine, ki izvirajo iz posebnih okoliščin in vedenjskih vzorcev;
- na osnovi zbranih informacij določiti prioritete za dosego postavljenih dietetskih ciljev;
- v jedrnati obliki zapisati vse potrebne podatke, da je omogočena strokovna presoja o skladnosti ukrepa s predpisanimi standardi in profesionalnim kodeksom.

B 2 Delo dietetika v praksi

Dietetik mora biti sposoben:

- izoblikovati praktičen dietetski nasvet na osnovi interpretacije, tolmačenja in kritične ocene podatkov, zbranih iz različnih strok, ki dopolnjujejo znanja iz dietetike;
- prenesti teoretična spoznanja iz prehranskih, medicinskih in iz socialnih ved v uporabne nasvete o živilih, uživanju hrane in pijače posameznikom in skupinam;
- načrtovati jedilnike za zdrave ter jih prilagajati zdravim in bolnim posameznikom različnih starosti, z različnimi kulturnimi navadami ter pri tem upoštevati osebne okoliščine in finančne sposobnosti;
- vključiti zdravstveno vzgojo kot del splošne skrbi za zdravje;
- slediti najnovejšim spoznanjem na področju prehrane in dietetike ter na njihovi osnovi razvijati strategije, ki omogočajo varno prakso;
- uporabljati svoje znanje in usposobljenost za promocijo zdrave prehrane in obvladovanje bolezni;
- načrtovati, sestavljati in revidirati programe prehranjevanja za posameznike in skupine;

- pripraviti načrt za doseg dogovorjenega cilja ob upoštevanju vloge družinskih članov, zdravstvenih delavcev in drugih ustanov, na primer šol in socialnih ustanov;
- določiti časovni načrt za spremljanje dosežkov za posameznike in skupine ter na osnovi opazovanj rezultatov ponovno določiti prioritete;
- uporabljati znanje sociologije in psihologije za podporo in spodbujanje posameznikov in skupin k spremembi prehranskih navad;
- lotiti se izobraževanja tistih, ki vplivajo na prehranske navade posameznikov ali skupin;
- za svetovanje o pravilni prehrani in dieti posameznikom ali skupinam uporabljati izobraževalne in komunikacijske spretnosti, skupaj s poznavanjem vseh dejavnikov, ki vplivajo na izbiro živil;
- uporabljati informacijsko tehnologijo za pridobivanje informacij, za zapisovanje in vodenje podatkov klientov ter za obdelavo pridobljenih oz. ugotovljenih podatkov;
- s podatki ravnati skladno z zakonodajo s področja tajnih podatkov in varovanja zasebnosti, upoštevati etična načela;
- načrtovati delo ter delati v sodelovanju s posamezniki in skupinami.

B 3 Ocenjevanje dietetske prakse

Dietetik mora biti sposoben:

- spremljati in ocenjevati učinke dietetskega zdravljenja in posameznih prehranskih posegov;
- izvesti preprosto presojo, razložiti rezultate in jih povezati s stroko;
- uporabljati raziskave sorodnih ved kot orodje za oceno vsakdanjega dela ter izpopolnjevanje strokovnega znanja in dela;
- stalno ocenjevati dietetsko prakso;
- ocenjevati vlogo dietetskih ukrepov v sklopu preostalih storitev;
- pridobivati znanje iz praktičnih izkušenj in ga uporabljati pri svojem delu;
- uporabljati znanje s področja dietetike, tako da ne ogroža zdravja in varnosti posameznika ali skupine;
- uporabiti rezultate prehranskih in dietetskih raziskav za podporo na dokazilih podprte prakse v dietetiki;
- znati postaviti meje pristojnosti pri svojem delu.

C Znanje, razumevanje in druge oblike usposobljenosti, ki so ključne za varno in učinkovito opravljanje poklica dietetika

C 1 Dietetik mora biti sposoben dokazati sistematično razumevanje ključnih načel tistih ved, ki podpirajo dietetiko (navedene so s poudarjenim črnim tiskom)

Za kvalifikacijo oz. registracijo pa mora izkazati še poglobljeno znanje:

- klinični dietetik na področjih, ki so navedena z **rdečo barvo**;
- administrativni dietetik na področjih, ki so navedena z **modro barvo**;
- dietetik javnega zdravja na področjih, ki so navedena z **zeleno barvo**.

Iz posameznih znanstvenih disciplin morajo biti vključene naslednje vsebine:

– Biokemija

- kemijski procesi v živih organizmih, vključno s celovitim razumevanjem celičnih in molekularnih znanosti;
- glavne presnovne poti (presnovni ciklusi) in vključenost hranil ter drugih sestavin hrane v kemijske procese v organizmu;
- vloga celic in molekul pri boleznih in presnovnih motnjah, ki se odražajo v kliničnih stanjih, kot so: sladkorna bolezen, hiperlipidemija in debelost.

– Klinična medicina

- dobro poznavanje osnov medicine, razumevanje medicinske terminologije in razvrščanja bolezni;
- razlikovanje med etiologijo (naukom o vzrokih) in dejavniki tveganja;
- poznavanje različnih vrst preiskav za ugotavljanje bolezni, različnih tipov zdravljenja in ravnanja z bolniki;
- **poglobljeno znanje o preiskavah, na osnovi katerih se bolnikom postavljajo diagnoze, poznavanje različnih metod zdravljenja in ravnanja z bolniki.**

– Dietetika

- poznavanje osnov prilagajanja vnosa živil in hranil v organizem ter vpliv teh prilagoditev na preprečevanje bolezni ali njihovo zdravljenje;
- poznavanje tehnik za oceno vnosa hranil, izračuna potrebnih hranil, načina razlage rezultatov in omejitev pri zbiranju podatkov, za ocenjevanje prehranskih potreb;
- poznavanje načinov prilagoditve diet posameznikom z različnimi prehranskimi navadami, s kulturo in socialno-ekonomskimi okoliščinami, da se z razpoložljivo raznovrstno hrano pripomore k izpolnitvi potreb po hranilih;
- poznavanje nevarnosti manipulacij s hrano in načinov obvladovanja posledic pri posamezniku;
- poznavanje živil in njihove uporabe za prehrano, vključno tistih, ki se uporabljajo kot zdravila, in na recept predpisanih izdelkov za umetno hranjenje;
- poznavanje načinov uporabe dietnih modifikacij za diagnostiko in raziskave

– Katering in oskrba s hrano

- poznavanje različnih načinov proizvodnje, distribucije in postrežbe hrane;
- upoštevanje okoliščin, ki vplivajo na sestavljanje jedilnikov, na primer sposobnost dobaviteljev živil, obstoječa oprema, človeški in finančni viri, razpoložljivosti izdelkov ter kako to vpliva na kakovost in potrebo po nenehnem zagotavljanju živil za doseganje prehranskih normativov;
- razumevanje kontrole kakovosti;
- [poglobljeno poznavanje proizvodnje, distribucije in sistemov za oskrbo z živili.](#)

– Kuharstvo

- znanje kuhanja, poznavanje drugih metod za pripravo in serviranje hrane, da bi se zagotovila izpolnitev prehranskih potreb.

– Higiena živil

- poznanje postopkov za varno ravnanje z živili in varno pripravo hrane;
- osnovno poznavanje zakonodaje in postopkov ravnanja z živili, ki se nanašajo na higieno (HACCP);
- [poglobljeno poznavanje zakonodaje in postopkov, ki se nanašajo na higieno živil \(HACCP\).](#)

– Vzgoja, izobraževanje in komunikacija

- poznavanje formalnih in neformalnih oblik komunikacije;
- poznavanje in razumevanje besednih in nebesednih vzgojno-izobraževalnih veščin ter upoštevanje potreb po veščinah medosebnega komuniciranja za doseg aktivnega sodelovanja;
- upoštevanje kulture, starosti, narodnosti, spola, religije, in socialno- ekonomskega statusa; sposobnost premagovanja potencialnih ovir, kot so npr. učna ali fizična prizadetost;
- poznavanje nekaterih elementov vzgojno-izobraževalnih vsebin in učnih teorij, vključno s poznavanjem strategij za promocijo zdravja.

– Raziskovanje

- poznavanje načel znanstvenega raziskovanja, statistike, z dokazi podprte prakse, epidemiologije, potreba za vključevanje dietetika v presojo, raziskovanje in v ocenjevanje prakse;
- poznavanje in razumevanje sodobnih tehnologij in načinov za njihovo vsakodnevno uporabo v praksi.

– Javno zdravje in promocija zdravja

- znanje, kako med posamezniki, skupinami in v družbi promovirati izbiro zdravih živil in ozaveščati ljudi o povezanosti prehrane in zdravja, npr. s pomočjo lokalnih oblasti, šol, mladinskih centrov;
- razumevanje, kako se lahko opisne in analitične epidemiološke študije uporabljajo za ugotavljanje povezav med prehrano in zdravjem ter poznavanje demografskih, socialnih in ekonomskih razmer na ravni lokalne skupnosti in v evropskem prostoru in njihovih vplivov na zdravje;
- osnovno poznavanje politike za zagotavljanje javnega zdravja na nacionalni in evropski ravni;
- [vpogled v vlogo dietetika pri promociji, ocenjevanju potreb, načrtovanju, vodenju, usklajevanju in pri vrednotenju prehrane kot sestavnega dela javnih programov za varovanje zdravja;](#)
- [poznavanje ekonomskih, političnih in psiholoških vidikov prehrane in promocije zdravja.](#)

– Farmakologija

- razumevanje klinične farmakologije na področju osnov medsebojnega učinkovanja zdravil in hranil, uporabe hranil kot farmakoloških sredstev in zdravljenja določenih bolezni z zdravili;
- [poznavanje imen, vloge in kontraindikacij zdravil pri zdravljenju tistih bolezni, pri katerih je dietetik ključni član zdravstvenega tima.](#)

– Imunologija

- razumevanje osnovnih načel imunologije in njene vloge v etiologiji bolehnosti;
- **poznavanje vpliva hranil na imunološki odgovor in vloge dietetika pri svetovanju za pravilno uporabo teh snovi.**

– Genetika

- razumevanje načel genetike in njene vloge v etiologiji bolehnosti;
- **znanje, kako uporabiti genetski profil posameznika za doseg učinkovitejših rezultatov pri prehranskem svetovanju.**

– Sociologija in socialna politika

- poznavanje vloge hrane in prehranjevanja v socialnem okolju ter sociologije bolezni in zdravja;
- razumevanje pojma statusa, vlog, socialnih mrež in socialne mobilnosti, zlasti v povezavi z zdravjem in zdravljenjem, pojma socializacije in njene uporabnosti na različnih stopnjah življenjskega obdobja;
- **poznavanje klasifikacijskih sistemov, socialnih razredov, socialnih problemov, socialne politike in razpoložljivosti javnih služb, ki jih je mogoče koristiti pri različnih primerih zdravstvenega stanja, neenakopravne zdravstvene obravnave in pri različnih oblikah zdravstveno pogojenih načinov obnašanja.**

– Profesionalizem v dietetiki

- poznavanje zakonskih in etičnih omejitev ter osebne in strokovne usposobljenosti za opravljanja poklica;
- razumevanje pomena vzdrževanja ustrezne telesne in duševne kondicije, vseživljenjskega učenja in samoizobraževanja za dobro opravljanje poklica.

– Administrativno upravljanje

- osnovno poznavanje finančnega poslovanja in nabave, ustreznih sistemov za zagotavljanje zakonitosti poslovanja, lokalnih sporazumov in standardov kakovosti;
- **znanje o tem, kako voditi financiranje in nabavo skladno s predpisi in z lokalnimi sporazumi, hkrati pa zagotavljati izpolnjevanje prehranskih in kakovostnih standardov;**
- **znanje o tem, kako dokumentirati informacije in uporabo vseh razpoložljivih virov;**
- **znanje o tem, kako načrtovati katering v večjem obsegu in katere ustrezne vire pri tem uporabljati.**

– Znanost o živilih

- poznavanje živilske kemije in vsebnosti hranil v živilih in hrani oz. obrokih;
- znanje o spreminjanju vsebnosti hranil pri postopkih proizvodnje, predelave, distribucije in pri razdeljevanju obrokov;
- poznavanje označevanja živil, zakonodaje in drugih predpisov, vrst in načinov uporabe dodatkov (aditivov) ter načinov konzerviranja živil.

– Vodenje in upravljanje

- poznavanje dejstev, ki jih je treba upoštevati pri vodenju, upravljanju in pri uspešnem delu z različnimi posamezniki in skupinami;
- razumevanje potrebnosti vzpostavitve profesionalnih odnosov na ravni neodvisnega strokovnjaka in tudi sodelavca v timu;
- uporaba znanja o vodenju za vzpostavitev prijaznega delovnega okolja;
- **poglobljeno znanje o načelih vodenja in upravljanja.**

– Trženje

- znanje o promoviranju pomena prehrane za ohranjanje in krepitev zdravja;
- znanje o promoviranju potrebe po usposobljenem dietetiku;
- **poznavanje tržnih strategij za promocijo potrebe po usposobljenem dietetiku, ki svetuje in opravlja druge naloge na področju prehranskih storitev.**

– Prehrana

- poznavanje načel humane prehrane, prehranskih potreb organizma in mehanizmov, prek katerih prehrana prispeva k vzdrževanju in h krepitev zdravja;
- poznavanje razpoložljivih metod za nadzor prehranskega stanja, ugotavljanje vnosa hranil in za poznavanje omejenosti teh metod;
- razumevanje vpliva hranil na celične procese in nutrigenomiko;
- **poznavanje okoliščin, ki vplivajo na izbiro živil v Evropi, in odnosa med fizičnimi napori, okoljskimi faktorji in razvojem bolezni.**

– Mikrobiologija

- poznavanje ključnih elementov mikrobiologije, ki so povezani s človekovim zdravjem, z boleznijo, živilsko znanostjo in s pripravo hrane;
- razumevanje klinične mikrobiologije, ki je vezana na dietetsko prakso, poznavanje mikroorganizmov, ki so največkrat vzrok za okužbe vseh slojev prebivalstva, ter znanje o zmanjševanju širjenja infekcij.

– Fiziologija

- poznavanje delovanja zdravega človeškega telesa, zlasti tistih sistemov, ki imajo poseben pomen za dietetika, npr. delovanje notranjih organov, žlez z notranjim izločanjem in srčno-žilnega sistema;
- poznavanje fiziologije sistemov človeškega telesa in njihove strukture do ravni celice, kar vodi do specializiranega znanja o bolezenskih procesih, ki ga potrebuje dietetik.

– Psihologija

- poznavanje človeškega vedenja, vključno z učinki osebnosti, skupinske dinamike, teorij motivacije in sprememb obnašanja z vidika svetovanja;
- zavedanje o obstoju različnih pogledov na zdravje, kar pripomore k razumevanju obnašanja glede zdravja in dejstev, ki zdravje opredeljujejo;
- razumevanje psihološke razsežnosti lakote, sitosti, izbiranja hrane in seznanitev s psihološkimi vidiki normalnih in nenormalnih prehranjevalnih navad, ki lahko vodijo v klinično opredeljena stanja.

C2 Usposobljenost

Sposobnost samoocenitve o širših ali ožjih pristojnostih glede na:

- strokovno vlogo dietetika, vzdrževanje standardov in zahtev za registracijo oz. podelitev licence;
- spremljanje in ocenjevanje dosežkov dietetske službe; dietetik mora poznati teorijo in načelo presoje kot mehanizma za ohranjanje in izboljševanje svoje strokovne prakse;
- razmišljanje o strokovnem delu in ob njem; dietetikova sposobnost prepoznavanja, kako ta procesa lahko izboljšata njegovo strokovnost.

Sposobnost zbiranja in vrednotenja dokazov in informacij iz različnih virov in izpeljevanje logičnih zaključkov ali strokovnih mnenj, zlasti glede na:

- evropske in svetovne probleme, ki so povezani s hrano;
- načela in povezovanje znanj iz fiziologije in prehrane z biokemijo;
- načine, kako se lahko dietne modifikacije uporabljajo pri diagnosticiranju in raziskavah;
- tehnike, ki se uporabljajo pri ocenjevanju prehranskega stanja posameznika ali skupin, kot so: antropometrija, biokemijski testi in ankete o prehrani;
- osnovne statistične tehnike, ki se uporabljajo v prehrani in dietetiki.

Sposobnost določanja, odkrivanja, analize in oblikovanja rešitev problemov, vključno s sposobnostjo uporabe uveljavljenih analitičnih tehnik, kjer je to potrebno, zlasti pa:

- usvajanje in kritična ocena novih zamisli za njihovo uvedbo v prakso, promocija sprememb v praksi;
- delo na posameznih projektih iz prakse in sposobnost kritičnega pristopa k raziskovanju in zmožnost vključevanja lastnih zamisli.

Strokovna znanja, primerne spretnosti in postopki, ki so nujni pri delu dietetika:

- racionalen pristop k spremembam vnosa hranil in sposobnost te spremembe vpeljati v prakso z namenom ohranjanja zdravljenega oziroma zdravljenja;
- znanje, zakaj in na kakšen način spremeniti vnos specifičnih hranil pri zdravljenju določenih boleznih ter kako svetovati klientom iz različnih socialnih in ekonomskih okolij, da bi dosegli potrebne spremembe;
- poznavanje načinov obogatitve ali prilagoditve diet;
- poznavanje različnih vrst prehranskih izdelkov, ki jih je mogoče dobiti (na recept), ter znanje, kako in kdaj jih uporabiti;
- nepristranskost pri nudenju storitev dietetske službe;
- poznavanje načinov presoje in razlage ustreznih biokemijskih in medicinskih podatkov;
- sposobnost pripraviti standardne recepture in prilagojene recepture za pripravo jedi v terapevtske namene (npr. z moko brez glutena);
- natančno razumevanje postopkov za doseg optimalnega prehranskega statusa v vseh fazah in v danih okoliščinah pri posamezni bolezni;
- sposobnost oceniti, kakšno obliko pomoči glede na ekonomske in druge omejitve potrebuje bolnik, da bo usvojil zdrav način prehranjevanja;
- poznavanje izvora, sprememb in aktualnih prehranskih vzorcev različnih slojev in skupin prebivalcev.

Sposobnost zbiranja in razlage podatkov za zagotovitev kakovostnih informacij, zlasti:

- poznavanje teoretičnih in praktičnih osnov za uporabo biokemijskih analiz pri določanju in obvladovanju bolezenskih stanj bolnika;
- poznavanje načinov, kako spremembe prehranjevanja uporabiti v diagnostiki in raziskavah.

Komunikacijske in druge spretnosti v medosebnih stikih, ki so nujne za učinkovito delovanje, zlasti:

- poznavanje različnih metod in načinov komunikacije z drugimi zdravstvenimi delavci, z osebjem pri pripravi hrane, v katering, s strankami, klienti, prav tako pa tudi ustrezne medsebojne komunikacije s sodelavci in z javnostjo;
- uporaba komunikacijskih spretnosti za vzpostavitev ustreznih delovnih odnosov in razvoj strategij za obvladovanje pritiska (stresa);
- sposobnost prepoznavanja komunikacijskih ovir in načinov za odpravo le-teh;
- sposobnost izbire najprimernejše komunikacijske metode v posamezni situaciji;
- poznavanje, razumevanje in ustrezna uporaba različnih izobraževalnih metod.

Sposobnost vključevanja različnih tehnologij v prizadevanju za učinkovito dietetsko prakso vključuje:

- poznavanje najpogostejših metod, ki se uporabljajo pri raziskavah o prehranjevanju, in sposobnost kritične presoje podatkov iz raziskav s področja prehrane;
- obvladovanje urejevalnika besedil in programov za statistične analize, poznavanje programov za vzpostavljanje baz podatkov in izdelavo grafičnih prikazov;
- prikaz sposobnosti uporabe informacijskih tehnologij za komuniciranje s sodelavci (elektronska pošta), iskanje podatkov in za multimedijско podprto poučevanje;
- znanje uporabe programov za prehranske analize, za analiziranje vnosa hranil in receptur.

4.0 Izobraževalni programi, poučevanje, učenje, in ocenjevanje

4.1 Uvod

Odločitev o strategijah in metodah poučevanja, učenja in ocenjevanja je v rokah posameznih izobraževalnih ustanov, pri čemer morajo biti postavljeni in doseženi učni cilji skladno s programi izobraževanja zdravstvenih delavcev. Odločanje o načinu izobraževanja ali uporabi različnih pristopov v izobraževanju ni stvar referenčnih standardov. Ti standardi skušajo predvsem uveljaviti sistem povezovanja teorije in prakse. Poudarjajo pomen učenja iz prakse, kar olajša pridobivanje poklicnih sposobnosti.

Osnovo, na podlagi katere se študentje pripravljajo na svojo poklicno kariero, sestavljajo programi visokošolskega izobraževanja in praktičnega usposabljanja, kar omogoča usvojitve temeljnih znanj za uspešen nadaljnji strokovni razvoj in vseživljenjsko učenje. Tak način pripomore h kakovostnemu opravljanju poklica in zagotavlja izpolnjevanje strokovnih standardov.

4.2 Evropski sistem prenašanja kreditnih točk (ECTS)

ECTS je evropski sistem prenašanja kreditnih točk pri nadaljevalnem in visokošolskem izobraževanju. Razvit je bil znotraj Evropske unije za izboljšanje sistema priznavanja akademskih stopenj in prenašanje kreditnih točk (te pomenijo izpolnjene obveznosti pri študiju s točkami ovrednotenih vsebin oz. modulov), doseženih v študijskih programih ali delih programov, v druge države. Sistem je uporaben tudi za prenašanje »kreditov« znotraj države.

Sistem ECTS se lahko uporablja tudi za oceno vloženega dela v določenem času. Predlogi, ki se nanašajo na študijsko obremenjenost, so rezultat Projekta Tuning (2003), ki ga je podprla Evropska komisija v okviru programa Socrates. V Evropi znaša povprečna obremenitev študenta približno 1.500 ur letno, razporejenih v 25 tednih. To ustreza približno 25 uram študentovega dela za eno kreditno točko. 60 točk ECTS pokriva polni študijski čas za prvo stopnjo študija v enem letu (v 25 tednih) ali 75 točk ECTS, kjer študij poteka 45 tednov. V projektu Tuning je bilo izpostavljeno, da ima ena ura predavanja drugačno vrednost kot ena ura praktičnega dela. Ob nastajanju tega dokumenta obremenjenost na prvi stopnji študija še ni bila določena.

EFAD priporoča, da naj bi imela prva stopnja študija evropskega dietetika (na vseh specializacijah) najmanj 210 točk ECTS, ki bi ustrezale trem in pol letom študija, razdeljenega na naslednji način:

teoretični del mora obsegati najmanj 180 točk ECTS, kar ustreza od 2 in pol do 3 letom akademskega študija;

praktični del mora obsegati najmanj 30 točk ECTS, kar ustreza od ½ do ¼ leta praktičnega dela.

EFAD priporoča, da naj bi drugostopenjski študij evropskega dietetika (na vseh specializacijah) obsegal najmanj 90 točk ECTS, od katerih bi jih 30 izhajalo iz praktičnega dela.

5.0 Referenčni standardi pri opravljanju praktičnega dela (prakse študentov)

1.1. Izhodišča

Opravljanje prakse na prvo- ali drugostopenjskem študiju je obvezen sestavni del vsake kvalifikacije, ki omogoča registracijo oz. pridobitev licence za dietetika. Praktični del študija omogoča študentu prenos teoretičnih znanj v prakso. Praksa pri študiju dietetike pomeni, da morajo študentje dokazati svojo usposobljenost, pridobljeno s teoretičnim študijem, pri praktičnem delu na delovnem mestu – na določeni minimalni ravni.

Dietetiki delujejo v različnih situacijah z raznovrstnimi posamezniki in skupinami. V različnih okoliščinah morajo biti sposobni pokazati svojo strokovno usposobljenost. Praktično delo omogoča prikaz znanj, usposobljenosti in obvladovanja posameznih predmetov in dietetike na splošno, kot je navedeno v poglavju 3.0 (A, B in C), kar je nujno za doseg standardov, ki so navedeni v poglavju 6.0 (gl. spodaj).

5.2 Opravljanje praktičnega dela v okviru študija

Za doseg poklicnih standardov mora praktično delo zajemati nekaj nujnih vsebin. Potekati mora na najmanj dveh različnih mestih:

- med zdravimi posamezniki in skupinami (npr. v šolah, delovnih organizacijah in v ustanovah);
- med bolnimi posamezniki in skupinami (npr. v klinikah in bolnišnicah).

V praksi se bodo pojavljali posamezniki ali skupine različnih starosti, z različnimi obolenji oz. s patološkimi stanji, s posebnimi potrebami, izhajali bodo iz različnih kultur. Kadar je pri študiju na prvi ali drugi stopnji vključena specializacija, je potrebno in zaželeno prakso oz. pridobivanje praktičnih izkušenj smiselno razširiti.

6.0 Minimalni strokovni in poklicni standardi ter doseganje potrebne ravni

Minimalni standardi, ki naj bi jih po pričakovanju dosegel diplomant, so navedeni v nadaljevanju. Poleg tega je pri posamezni specializaciji, če je ta vključena v prvo ali drugo stopnjo študija (označeno z različnimi barvami pisave), treba upoštevati, da so te vsebine na ravni praga za doseg specializacije. Doseganje teh standardov bo izpolnilo uradne zahteve, ki so jih podale pristojne strokovne ustanove znotraj države članice.

| | |
|-----|---|
| 6.1 | <p>Delo strokovnjaka na področju dietetike</p> <p>Dietetik mora biti sposoben:</p> <ul style="list-style-type: none">– prepoznati prednosti in omejitve dietetike kot na praksi temelječe vede v pravnem redu in v okviru etičnih norm države, v kateri dietetik opravlja delo;– uskladiti lastna etična načela z načeli poklicnega kodeksa v specifičnih situacijah;– stalno izpopolnjevati svoje znanje in praktično delo, da je na tekočem s spreminjajočimi se okoliščinami in z novimi spoznanji na področju prehranskih znanosti;– samostojno izvajati večino strokovnih aktivnosti, ki so povezane z dietetiko, kot so npr.: ocenjevanje, načrtovanje, izvrševanje in vrednotenje varnega dietetičnega posega;– voditi in usmerjati sodelavce in prevzeti odgovornost za ustrezno uporabo virov informacij;– učinkovito in strokovno opravljati svoje delo na osnovi preudarne presoje ključnih elementov dietetike;– v odnosu do sodelavcev na isti ravni sprejemati odgovornost za odločitve, lastne in tudi skupne;– pokazati ustrezno poznavanje delovnega mesta v okviru dietetske prakse;– pokazati razumevanje organizacije promocije zdravja in zdravstvene vzgoje ter poglobljeno razumevanje vloge in teoretičnih osnov za prehranske intervencije v javnem zdravju;– zavedati se pomena raziskovanja in akademske aktivnosti ter prispevati k širjenju baze znanj dietetskega poklica. |
|-----|---|

| | |
|-----|---|
| 6.2 | <p>Uporaba prehranskih načel v praksi</p> <p>Dietetik mora biti sposoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pri svojem praktičnem delu izbirati in uporabljati primerne prehranske in dietetske analize ter tehnike vrednotenja podatkov; – za ustrezen utemeljen odgovor na dietetičen problem znati proučiti socialne, kulturne, finančne in osebne okoliščine skupaj s podatki o zdravstvenem in prehranskem stanju; – pripraviti dietetične posege za širok spekter terapevtskih primerov skladno z uveljavljenimi dietetskimi standardi, ob upoštevanju, da so nekateri posegi pomembnejši od drugih; – pokazati visoko raven samostojnosti in komunikacijskih spretnosti ob svetovanju posameznikom pri njihovem odločanju za izbiro hrane, ki bo klinično učinkovita; – skladno z varno dietetsko prakso izvesti spremembo prehranjevanja ali vnosa hranil, ki se lahko evidentira in nadzoruje; – kritično presojeti nove zamisli, argumente in dokaze različnih teorij in raziskav ustreznih ved ter jih uporabiti za analizo novih problemov v dietetski praksi; – pokazati ustvarjalnost pri reševanju problemov, pri katerih so podatki in informacije omejeni, skupaj z uveljavljenimi strokovnjaki ali s sodelavci na svoji ravni; – učinkovito komunicirati s sodelavci na isti ravni, z osebjem in s starejšimi sodelavci, posebno s tistimi, ki so uveljavljeni strokovnjaki na svojem področju; – zavedati se osebnih omejitev in zmožnosti ter poiskati nasvete za izboljšanje svojega dela in sodelovanja z drugimi. |
| 6.3 | <p>Poznavanje in razumevanje predmeta</p> <p>Dietetik mora biti sposoben:</p> <ul style="list-style-type: none"> – sistematično in celostno razumeti ključna področja študija, kot so navedena v poglavju C; – zbrati podatke iz različnih virov (kot je označeno v poglavju C) za rešitev problemov in načrtovati strategije za dietetske posege; – uporabiti svoje poznavanje raziskovalnih metod (predstavljenih v poglavju C) za kritično presojo objavljenih gradiv s področja prehrane in dietetike ter sorodnih področij; – razpravljati o informacijah, idejah, problemih in o rešitvah s področja prehrane in zdravja na različne načine, prilagojene skupinam strokovnjakov in laikom; – izoblikovati lastno mnenje ob upoštevanju ključnih dejstev prehrane in dietike ter prevzeti odgovornost za osebne in skupne odločitve; – pokazati zanesljivost pri uporabi tehnologij za analizo hranilne vrednosti hrane, pri raziskovalnem delu ter izvajanju izobraževanja o prehrani in dietetiki; – opisati omejitve orodij za oceno prehranskega stanja in priporočenih vnosov hranil. |

Literatura:

Bolonjska deklaracija – razlaga na spletni strani:

<http://ec.europa.eu/education/policies/educ/bologna/bologna.pdf>.

Evropski sistem prenašanja kreditnih točk (ECTS) na spletni strani:

http://ec.europa.eu/education/programmes/socrates/ects/index_en.html.

European Federation of the Association of Dietitians; Articles, approved September 2003.

(Evropska federacija združenj dietetikov. Članki, potrjeni septembra 2003.)

European Federation of the Association of Dietitians; Education Programme and Work of Dietitians in the Member Countries of EFAD 2003.

(Evropska federacija združenj dietetikov. Izobraževalni programi in delo dietetikov v državah članicah EFAD 2003.)

European Federation of the Association of Dietitians; Education Programmes and Work of Dietitians in the Member States of EFAD 1999.

(Evropska federacija združenj dietetikov. Izobraževalni programi in delo dietetikov v državah članicah 1999.)

European Federation of the Association of Dietitians; the Work of Dietitians in Europe 1996.

(Evropska federacija združenj dietetikov. Delo dietetikov v Evropi 1996.)

European Federation of the Association of Dietitians; Training Programmes for Dietitians in the Member States of EFAD 1991.

(Evropska federacija združenj dietetikov. Programi za usposabljanje dietetikov v državah članicah EFAD 1991.)

European Federation of the Association of Dietitians; The Role and Training of Dietitians in Europe 1988.

(Evropska federacija združenj dietetikov. Vloga in usposabljanje dietetikov v Evropi 1988.)

European Federation of the Association of Dietitians; The Job Field of Dietitians, Now and in Future 1986.

(Evropska federacija združenj dietetikov, Področje dela dietetikov, sedaj in v prihodnosti 1986.)

European Region of the World Confederation for Physical Therapy; European Physiotherapy Benchmark Statement 2003.

(Evropska regija Svetovne konfederacije fizioterapevtov. Evropski referenčni standardi za fizioterapevte 2003.)

Joint Quality Initiative; Shared »Dublin« descriptors; October 2004 na spletni strani

http://www.jointquality.nl/content/ierland/Complete_set_Dublin_Descriptors_2004_1.31.doc.

Towards the European Higher Education Area; European Ministers for Higher Education 1999.

(Za enoten evropski visokošolski izobraževalni prostor. Evropski ministri za visoko šolstvo 1999.)

Tuning: Tuning Educational Structures in Europe (projekt podprt s strani Evropske komisije v okviru programa Socrates), dokumenti so dostopni na spletni strani:

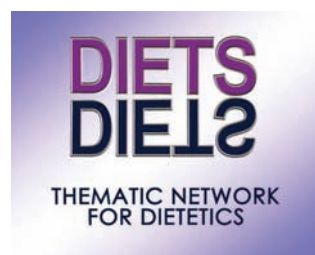
<http://www.relint.deusto.es/TuningProject/index.htm>.

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK; Benchmark Statement for Dietetics 2001.

(Agencija za zagotavljanje kakovosti v visokem šolstvu, Velika Britanija. Referenčni standardi za dietetiko 2001.)bruhanje, jemanje odvajal, diuretikov itn.) (APA 1994).



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS



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

Evropska zveza združenj dietetikov (EFAD)

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

Marec 2009

Ponovna recenzija kompetenc je predvidena leta 2014



Kazalo

Kompetence so v dokumentu obravnavane po navedeni vsebini.

| | Kompetence |
|--|--|
| 1.0 Generično | <p>1.1 Analizirati ter skupaj obravnavati splošna zdravstvena in socialna vprašanja.</p> <p>1.2 Razmisliti o osnovnem znanju in ga uporabiti v praksi ter biti posebno več v reševanju problemov in pri odločanju.</p> <p>1.3 Uporabljati sodobne tehnologije, računalništvo in informatiko za poročanje in iskanje informacij.</p> <p>1.4 Uporabljati zakonite in etične principe v ravnanju z informacijami.</p> <p>1.5 Imeti osnovne spretnosti raziskovanja, vključno s sposobnostmi ocenjevanja in uporabe raziskovalnih ugotovitev.</p> <p>1.6 Biti sposoben načrtovati raziskavo.</p> <p>1.7 Znati delovno angleščino, da se lahko sledi profesionalnemu znanju.</p> <p>1.8 Biti posebno več medosebne komunikacije, vključno z ustno in s pisno komunikacijo s strokovnjaki in z uporabniki storitev, v skupinskem delu in v interdisciplinarnem timu z zdravstvenimi in s socialnimi strokovnjaki.</p> <p>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 držav.</p> <p>1.10 Imeti sposobnost sodelovati v vseživljenjskem učenju.</p> <p>1.11 Uporabljati postopke za zagotavljanje kakovosti dietetike.</p> |
| 2.0 Znanje dietetike | <p>2.1 Kritično združevati ustrezno znanje iz različnih strok, ki so temelj dietetske prakse, posebno kompleksnega odnosa med osebo in okoljem (to znanje se dotika teoretičnih osnov njihove stroke in njenega izvajanja).</p> <p>2.2 Uporabiti dietetsko znanje pri zagovarjanju svoje prakse v razpravi in razpravi s teoretskimi osnovami ali/in z dokazi.</p> |
| 3.0 Dietetski proces in profesionalno sklepanje | <p>3.1 Ugotavljati potrebe stranke v kompleksnih situacijah glede na zdravje, socialne situacije in glede na okolje. Stranka so lahko posamezniki, skupine, organizacije ali populacije.</p> <p>3.2 Izvajati dietetski proces, vključno s presejanjem ("screening"), z ocenjevanjem, ugotavljanjem potreb, s postavljanjem ciljev, z načrtovanjem, izvajanjem intervencij in z ocenjevanjem rezultatov na način, da se stranki omogoči izbira.</p> <p>3.3 Izvajati teorije in modele, prehranske analize in analize aktivnosti z namenom združevanja zaključkov, vezanih na dietetski proces s potrebami stranke (to vodi selekcijo in omogoča najboljšo mogočo prakso za posameznike in skupine).</p> |
| | Posebno za klinične dietetike |
| | <p>3.4 Postaviti dietetsko/prehransko diagnozo.</p> <p>3.5 Obravnavati in svetovati stranki/bolniku z uporabo posebnih dietetsko/prehransko modificiranih izdelkov.</p> |
| | Posebno za administrativne dietetike |
| | <p>3.6 Združiti dietetsko razmišljanje (sklepanje) z oskrbo s hrano (to pomeni selekcijo in implementacijo teorij in modulov, prehranskih in aktivnostnih analiz ter sintez z namenom zagotoviti najboljšo prakso storitve priprave hrane za posameznike, skupine in za organizacije).</p> |
| | Posebno za dietetike javnega zdravja |
| | <p>3.7 Razvijati in uporabljati preproste strategije za promocijo varnih in zdravih izbir hrane posameznikov in populacijskih skupin.</p> |
| 4.0 Profesionalni odnosi in sodelovanje | <p>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 navade in navade življenjskega sloga ter poznavanje pričakovanj stranke.</p> <p>4.2 Zgraditi sodelovanje in ponuditi posvetovanje in svetovanje v povezavi s prehrano in z življenjskim slogom.</p> <p>4.3 Identificirati in reševati etična vprašanja, ki se pojavljajo v profesionalnem sodelovanju.</p> |

| | |
|--|---|
| 5.0 Profesionalna avtonomija in odgovornost | 5.1 Delovati skladno z nacionalnimi in mednarodnimi politikami, s predpisi in kodeksi etike za dietetike. |
| | 5.2 Učinkovito načrtovati, izvajati in zapisovati delo skladno 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 vseživljenjskega učenja in profesionalnega razvoja. |
| | 5.5 Sprejeti osebno odgovornost za akcije in odločitve. |
| 6.0 Izobraževalne veščine | 6.1 Učiti se ter 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 vključiti prehranske, dietetske in socialne vede ter vzgojne raziskave v prakso. |
| | 7.2 Načrtno iskati informacije iz različnih virov, ki so povezani z dietetsko prakso. |
| 8.0 Management in promocija dietetike | 8.1 Vedeti, kako učinkovito promovirati potrebo 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. |
| | 8.3 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 ter pričakovane dosežke izobraževanja in učenja.

Ta okvir kompetenc določa minimalno raven oziroma temelj znanja, spretnosti, razumevanja in kompetenc kvalificiranega dietetika v Evropi. Kazalniki delovnih zadolžitev (PIs) opisujejo naloge, pri katerih dietetiki lahko pokažejo, da delajo na ravni kompetentnosti, ki so jo dosegli pri kvalifikaciji. PIs so navedeni samo kot primeri. Visokoizobraževalne ustanove v sodelovanju s svojimi dietetskimi sodelavci iz prakse lahko sprejmejo in spremenijo PIs, kot ustreza 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, tj. 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 kot reference uporabila 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 mogoče želijo postaviti svoje kazalnike delovnih zadolžitev ali standarde strokovnosti pri vstopu njihovih dietetikov med delovno silo na višjo raven. Kompetence v tem dokumentu so minimalne, mejne oziroma na osnovni ravni.

| 1.0 Generično: Na tej ravni mora biti dietetik sposoben: | |
|---|---|
| Kompetenca | Kazalnik delovne zadolžitve |
| 1.1 Analizirati in skupaj obravnavati splošna zdravstvena in socialna vprašanja. | <ul style="list-style-type: none"> Določa in zapisuje najmanj minimum medicinskih, biokemičnih, socialnih in okoljskih podatkov, ki so potrebni za načrtovanje prehranskega vodenja. Uporablja različne vire za pridobitev medicinskih, socialnih, biokemičnih, ekonomskih in okoljskih podatkov ob upoštevanju etičnih meril. Razume različne načine 'screeninga' (presejanja) pri posameznikih in v skupinah. Zna izbrati ustrezen način 'screeninga' (presejanja) za uporabo pri specifični stranki. |
| 1.2 Razmisliti o osnovnem znanju in ga uporabiti v praksi ter biti posebno vešč v reševanju problemov in 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 povezavi z določenim vprašanjem. Razvija in analizira mogoče 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, med drugim: preračun iz imperialnega v metrični sistem, prehranske potrebe strank, hranilno sestavo živil, recepte, vnos hrane, stroške hrane/ prodajne cene, pripravo proračuna. |
| 1.3 Uporabljati sodobne tehnologije, računalništvo in informatiko 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, med drugim: intervjuji s strankami, fokusne skupine, srečanja. Gradi zaupanje in stike z drugimi, da se olajša proces zbiranja informacij. Vzpostavlja načrte, ki temeljijo na dosežkih zbiranja informacij. Dokumentira in hrani informacije skladno s postavljenimi smernicami. Hrani natančne, jasne, jedrnate in pravočasne dokumentacije profesionalnih storitev. V praksi uporablja sodobne tehnologije, med drugim programsko opremo, multimedije, spletne strani, elektronsko pošto, takojšnje sporočanje, transfere, videokonference, elektronsko iskanje. |
| 1.4 Uporabljati zakonite in etične principe v ravnanju z informacijami. | <ul style="list-style-type: none"> V ravnanju z informacijami izpolnjuje zakonodajo in postavljene politike, med drugim: svobodo informacije in zaščito zasebnosti, zaščito osebnih podatkov, zdravstvene informacije. Varuje zaupnost in varnost informacij v procesih zbiranja, hranjenja, uporabe, širjenja in uničevanja. Varuje integriteto, zanesljivost in pristnost 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 ter nazorno prikaže, kako to vpliva na njegovo lastno prakso. Ocenjuje uporabnost tekočih raziskav in na dokazih temelječih praktičnih ugotovitev za svojo prakso |
| 1.6 Biti sposoben načrtovati raziskavo. | <ul style="list-style-type: none"> Pozna metode, ki se običajno uporabljajo v raziskavah v zdravstvu. Kaže logičen in načrten pristop k reševanju problema. |
| 1.7 Znati delovno angleščino, da se lahko sledi profesionalnemu znanju. | <ul style="list-style-type: none"> V dietetski praksi uporablja angleško dokumentacijo. |
| 1.8 Biti posebno vešč medosebne komunikacije, vključno z ustno in s pisno komunikacijo s strokovnjaki in z uporabniki storitev, v skupinskem delu in interdisciplinarnem timu z zdravstvenimi in s socialnimi strokovnjaki. | <ul style="list-style-type: none"> Izbira ustrezne metode komunikacije, med drugim: pogovor na štiri oči, telefon, skupinsko srečanje, pismo/memo, elektronsko pošto. Ugotavlja komunikacijske ovire, med drugim: pismenost, kulturne razlike, pomanjkanje razumevanja, prekinitev, psihične motnje, strah. Prilagaja način komunikacije potrebam in ravni razumevanja posameznikov in skupin. Uporablja učinkovite besedne komunikacijske veščine. Pisno se izraža jasno, jedrnato in profesionalno, tehnično in slovnično pravilno. Izdeluje izobraževalno gradivo, ki je primerno za sposobnost razumevanja določene tarčne skupine ali posameznika. Olajšuje komunikacije v obe smeri. Uporablja tehnike aktivnega poslušanja, med drugim: hrabrilno, razlagajoče, ponovno/parafrazirajoče, preišljajoče, s povzetki, ocenjevajoče poslušanje. Tolmači in se odziva na nebesedno komunikacijo. Uporablja principe sodelovanja in pogajanja v timskem delu. Timi med drugim: stranke, negovalci, agencije, drugi strokovnjaki, osebje. 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 timskemu oblikovanju odločitev. Prevzema odgovornost za dokončanje dodeljenih nalog. |

| | |
|--|---|
| 1.9 Slediti nacionalni/mednarodni kodeks obnašanja in etike ter upoštevati individualno raznolikost in multikulturne razlike na osnovi znanja kulture in navad drugih držav. | <ul style="list-style-type: none"> • Deluje skladno s profesionalno zakonodajo in predpisi, med drugim z zdravstvenimi predpisi, s predpisi za zaščito oseb, za katere skrbi, z zaščito zdravstvenih podatkov, s svobodo informacij in z zaščito zasebnosti. • Deluje skladno s profesionalnimi standardi, smernicami za prakso in s kodeksi, med drugim s standardi prakse, z etičnimi kodeksi, s programi za nadaljnje kompetence. • Opravlja storitve v delokrogu prakse in osebnih kompetenc. • Sprejema osebno odgovornost za akcije in odločitve. |
| 1.10 Imeti sposobnost sodelovati v vseživljenjskem učenju. | <ul style="list-style-type: none"> • Razmišlja o lastni praksi in jo ovrednoti. • Ocenjuje kakovosti storitev, ki jih ponuja in ugotavlja priložnosti za njihovo izboljšanje. • Zaveda se omejitev v kvalifikacijah za opravljanje prakse in lastne ravni 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 itn.). |

2.0 Znanje dietetike Na tej ravni mora biti dietetik sposoben:

| Kompetenca | Kazalnik delovne zadolžitve |
|--|--|
| 2.1 Kritično združevati ustrezno znanje iz različnih strok, ki so temelj dietetske prakse, posebno kompleksnega odnosa med osebo in okoljem (to znanje se dotika teoretičnih osnov njihove stroke in njenega izvajanja). | <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 druge in vpliva nanje v racionalni, z dokazi podprti razpravi glede prehrane človeka in dietetike. |

3.0 Dietetski proces in profesionalno sklepanje Na tej ravni mora biti dietetik sposoben:

| Kompetenca: | Kazalnik delovne zadolžitve |
|---|--|
| 3.1 Ugotavljati potrebe stranke v kompleksnih situacijah glede na zdravje, socialne situacije in glede na okolje. Stranka so lahko posamezniki, skupine, organizacije ali populacije. | <ul style="list-style-type: none"> • Izbira ustrezne metode in ravni detajlov pri ugotavljanju vnosa hrane in hranil, ki so pomembni za strankine probleme ali potrebe, kot je bilo to ugotovljeno z intervjujem, s stranko, z zgodovino ali epidemiološkimi podatki. • Pozna kulturne in religiozne vplive na izbiro hrane. • Sklepa o mogočem vplivu socialnih in okoljskih faktorjev na vodenje prehrane. • Poveže podatke pregleda zato, da se določijo prioritete pri načrtovanju prehrane, vključno z ustreznimi prilagoditvami življenjskega sloga. • Prilagaja komunikacijske metode potrebam stranke/ciljne skupine/poslušalstva. • Ustvarja okolje, ki je prilagojeno učinkovitemu svetovanju. Omogoča, da stranka/oskrbnik/družina sodeluje in da se razjasnijo 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. |

| | |
|---|--|
| <p>3.2 Izvajati dietetski proces, vključno s presejanjem ('screening'), z ocenjevanjem, ugotavljanjem potreb, s postavljanjem ciljev, z načrtovanjem, izvajanjem intervencij in z ocenjevanjem dosežkov na način, da se stranki omogoči izbira.</p> | <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 za skupino. • Izbira in uporablja ustrezne dietetske metodologije pri zbiranju informacij o preteklem, zdajšnjem in o prihodnjem uživanju živil in hranil. • Je sposoben ocenjevanja vnosa hranil s pomočjo tabel o sestavi hrane in z računalniškimi paketi ter primerjave vnosa s priporočenimi dnevnimi potrebami (RDAs) ali z 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 z dolgoročnimi cilji, diete skladno z diagnozo ter 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 okolja oziroma okolja skupnosti. • Skladno z aktualnimi sprejetimi standardi, z znanstvenimi pogledi in s 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 osebjemu 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 okvire, v katerih jih je treba doseči. • Zbira podatke med procesom prehranske oskrbe, da se lahko tak proces nadzoruje. • Prilagaja načrt prehranske oskrbe, kot je potrebno. • Skrbi za kontrolo stranke po storitvi, kot je potrebno. • Vodi jasne in natančne zapise o vseh straneh procesa prehranske oskrbe, vključno z vpisi v uradne dokumente skladno s terminologijo in z okrajšavami, ki jih predpisujejo krajevni predpisi. • Oblikuje nedvoumna navodila za drugo osebje, ki je vključeno v dostavo prehranske oskrbe. • Skrbi za statistiko, podatke o aktivnosti in za druge informacije skladno s profesionalnimi usmeritvami in navodili službe. • Ugotavlja napredek stranke v doseganju načrtovanih dosežkov. • Ocenjuje učinkovitost načrta prehranske oskrbe v doseganju načrtovanih dosežkov. |
| <p>3.3 Izvajati teorije in modele, prehranske analize in analize aktivnosti z namenom združevanja zaključkov, vezanih na dietetski proces s potrebami stranke (to vodi selekcijo in omogoča najboljšo mogočo prakso za posameznike in skupine).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Zna učinkovito uporabljati profesionalno in etično razmišljanje med dietetskim procesom in/ali intervencijo. • Združuje ugotovitve z drugimi ustreznimi informacijami, kot so podatki o pregledu, in sklepa na profesionalno pravičen način pri tozadevnem prehranskem problemu. • Sumarno dokumentira proces in njegove dosežke kot osnovo za načrtovanje. • Natančno interpretira biokemične in antropometrične podatke v primerjavi s standardi, vezanimi na prehranska vprašanja. • Ocení razpoložljivo dokumentacijo z namenom izluščenja problemov. • Določa realistične cilje za uravnavanje prehrane ali intervencijo v posvetovanju s stranko/z negovalnim osebjem/družino/skupino in z drugimi člani zdravstvenega tima. • Načrtuje jedilnike, ki so prilagojeni potrebam porabnika, prehranskim zahtevam in estetskim lastnostim živil. • V praksi uporablja znanje znanosti o hrani in 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

| | |
|--|---|
| <p>3.4 Postaviti dietetsko/prehransko diagnozo</p> | <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. |
|--|---|

| | |
|--|--|
| <p>3.5 Obpravnavati in svetovati stranki/ bolniku z uporabo posebnih dietetsko/prehransko modificiranih izdelkov.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sodeluje v določanju ustrezne formule in poti hranjenja strank, med drugim oralnega, enteralnega ali parenteralnega hranjenja. • 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 mogoče 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. • Zapisuje strankine podatke v zdravstveno dokumentacijo in jih uporablja za ugotavljanje odgovornosti, izboljšanje kakovosti in za mogoče raziskovalne namene. • Načrtuje protokol/smernice za zdravljenje prehranskega problema z uporabo na dokazih temelječega načrta z namenom izboljšanja prehranske in dietetske oskrbe. |
|--|--|

Posebno za dietetike javnega zdravja

| | |
|--|---|
| <p>3.6 Razvijati in uporabljati preproste 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 ter ve, kako se jih uporablja v praksi, 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 itn. • Pozna živila, kulturna/religiozna živila, načine prehrane in smernice 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/zasebne organizacijske in vladne vloge ter odgovornosti na področju javnega zdravja in zdravstvenih sistemov. • Kaže, kako se uporablja znanje o zanesljivosti hrane pri oskrbi skupnosti in populacijskih zdravstvenih ustanov, med drugim: vzdržljivost, elementi socialnega prava. • 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 ter v njenem ocenjevanju na osnovi zdravstvenih potreb skupnosti in populacij. • Razume, kako razvoj procesov in politike lahko vpliva na hrano, zanesljivost hrane in prehrano v skupnostih in populacijah. • Ve, kako je treba sodelovati s partnerji in z 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, lahko vključuje: posameznike, skupine, šole, agencije, podjetja, delovna mesta. • Ugotavlja determinante zdravja in njihove vplive na zdravstveni status skupnosti in populacije. • Lahko razloži, kako se ugotavljata prehransko zdravje ter 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, lahko vključuje: posameznike, skupine, šole, agencije, podjetja, delovna mesta. • 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 preproste 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. • 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 ter sintez z namenom zagotoviti najboljšo prakso storitve priprave hrane za posameznike, skupine in za organizacije).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Načrtuje in pripravlja optimalne jedilnike, ki ustrezajo potrebam porabnikov, 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 porabnikov, 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, med drugim: standardizirane recepte, formule, posebne dietne izdelke. • Vodi distribucijo in serviranje hrane, tako da so zagotovljene: natančnost, kakovost in kontrola porcij. • Razvija in uporablja programe za varnost hrane in sanitacijo skladno z vladnimi predpisi. • Razvija in uporablja programe varnosti dela/preprečevanja poškodb zaposlenih skladno z vladnimi predpisi. |
|--|--|

| <p>4.0 Profesionalni odnosi in sodelovanje Na tej ravni mora biti dietetik sposoben:</p> | |
|---|--|
| Kompetenca | Kazalnik delovne zadolžitve |
| <p>4.1 Vzpostaviti in vzdr ževati odnos s stranko, kar je osnova prakse. Uporabiti na stranko skoncentrirano prakso, posebno še spoštovanje do individualnih razlik in njihovega vpliva na prehranske navade in navade življenjskega sloga ter poznavanje pričakovanj stranke.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Deluje skladno s principi na stranko skoncentrirane prakse. • Gradi odnos/sodelovanje kot temelj dietetske intervencije. • Uporablja različne strategije za ugotavljanje stanja, individualizirane na potrebe stranke, med drugim: bolnike, oskrbovance, negovalce, tiste, ki si žele nasveta za preprečevanje bolezni (v športu, šoli, na delovnem mestu itn.). • 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/z osebo, ki neguje pri določanju realističnih prehranskih ciljev in pri izvajanju prehranske oskrbe. • Spozna, da mora odnos s stranko in z drugimi uporabniki temeljiti na medsebojnem spoštovanju in zaupanju ter da je treba vzdrževati visoke standarde oskrbe tudi v primerih osebne nezdržljivosti. • Deluje na nediskriminatoren način. |
| <p>4.2 Zgraditi sodelovanje in ponuditi posvetovanje in svetovanje v povezavi s prehrano in z življenjskim slogom.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Vzpostavlja kolaborativno sodelovanje, posvetovanje s strankami in svetovanje strankam, negovalcem, članom tima in drugim družbenikom z namenom izboljšanja oskrbe bolnika ali stranke. |
| <p>4.3 Identificirati in krotiti etične dileme, ki se pojavljajo v profesionalnem sodelovanju.</p> | <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, raven izobraženosti, starost, izvor ali spolno 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 tej ravni mora biti dietetik sposoben:

| Kompetenca | Kazalnik delovne zadolžitve |
|--|---|
| 5.1 Delovati skladno z nacionalnimi in mednarodnimi politikami, s predpisi in kodeksi etike za dietetike | <ul style="list-style-type: none"> Izpolnjuje krajevne/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 zapisovati delo skladno 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 ter 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 tem, 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 ter kaže stalno vseživljenjsko učenje, 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 tej ravni, mora biti sposoben:

| Kompetenca | Kazalnik delovne zadolžitve |
|--|--|
| 6.1 Učiti se ter učiti s pomočjo izobraževanja in praktičnega dela (študijski program) ali na praksi temelječega učenja. | <ul style="list-style-type: none"> Pripomore k izboljšanju kakovosti poklica, tako da svoje znanje, veščine in izkušnje na voljo drugim. Uporablja ustrezne materiale in komunikacijske veščine za učenje na dietetskih tečajih ali drugih podobnih srečanjih. S kolegi in študenti ocenjuje vzgojni proces, 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 tej ravni mora biti dietetik sposoben:

| Kompetenca | Kazalnik delovne zadolžitve |
|--|---|
| 7.1 Ceniti ugotovitve raziskav in biti sposoben vključiti prehranske, dietetske in socialne vede ter 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 vidikov. |
| 7.2 Načrtno iskati informacije iz različnih virov, ki so povezani z dietetsko prakso. | <ul style="list-style-type: none"> Izkazuje veščine v neodvisnem iskanju, kritičnem pregledu in v vključevanju znanstvene literature ter drugih ustreznih informacij. |

| 8.0 Management in promocija dietetike Na tej ravni mora biti dietetik sposoben: | |
|---|---|
| Kompetenca | Kazalnik 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 v 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 dosežejo pripravljenost, udeležba in ustrezni dosežki, ki so povezani s spremembami. Lahko razvije in izvrši načrte za doseganje zaželenih dosežkov. Lahko ocenjuje in revidira načrte, da se dosežejo zaželeni dosežki. 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 dosežke ustreznim deležnikom. |
| 8.3 Prevzeti 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 slog vodenja situaciji. Lahko identificira in razloži, kako se olajša reševanje konfliktov. Ve, kako daje naloge drugim v okviru njihovih zaposlitvenih okvirov in ravni kompetence. Načrtuje in vodi sestanke za doseganje zaželenih dosežkov. |

Viri:

1. Evropska federacija združenj dietetikov: Evropski izobraževalni in poklicni standardi za dietetiko 2005.
2. Dietetsko združenje Avstralije: Nacionalni standardi kompetenc za dietetike začetnike.
3. Svet za poklice v zdravstvu: Standardi znanja za dietetike 2007.
4. Visoka šola za dietetike v Britanski Kolumbiji: Uvod v bistvene kompetence za dietetsko prakso 2006.
5. Ameriško združenje dietetikov: temeljno znanje in veščine ter zahteve za kompetence za dietetike začetnike.
6. Agencija za zagotavljanje kakovosti za višjo kvalifikacijo, Združeno kraljestvo: Benchmark ugotovitve za dietetiko 2001.
7. Irski inštitut za prehrano in dietetiko: standardi za profesionalno kompetenco za dietetike 2004.

Evropski standardi praktičnega usposabljanja za dietetiko

Evropska federacija združenj dietetikov (EFAD)

Sprejeto na generalni skupščini EFAD septembra 2010

Ponovna recenzija 2015

Definicija pojma »benchmark« (standard)

Izraz »benchmark« izhaja iz merske oznake (»mark«) na delovni mizi (»working bench«). Geodeti so tako oznako lahko vrezali tudi v skalo ali kamnito steno in jo uporabljali kot dogovorjeno izhodiščno točko za meritve, torej kot fiksno ali referenčno točko za primerjave. Izraz »benchmark« se zdaj uporablja pri postopkih primerjanja.

1.0 Uvod

1.1 Izhodišča in utemeljitev

Dietetika je zelo uporabna znanost. Poklicni dietetiki morajo imeti zanesljivo in sodobno znanje o prehrani in z njo povezanih znanostih ter globoko razumevanje družbenih, psiholoških in poslovnih kontekstov, ki vplivajo na razpoložljivost hrane in tako tudi na način prehranjevanja. Dietetiki v Evropi delajo v veliko različnih okoljih, ki zahtevajo njihovo strokovno znanje. Nekateri delajo na ambulantnem področju, drugi na področju javnega zdravja, tretji v administrativnih vlogah ter v raziskovanju in razvoju. Študentje dietetike se morajo zato naučiti, kako biti v oporo posameznikom in skupinam za to, da bi spremenili njihovo prehransko vedenje in izboljšali njihovo prehransko zdravje. Prav tako se morajo študentje dietetike naučiti, kako ocenjevati svojo učinkovitost in biti pripravljeni na vseživljenjsko učenje. Dietetiki lahko po koncu šolanja pogosto delujejo samostojno, zato je izjemno pomembno, da njihov študijski program vsebuje ustrezna delovna/praktična usposabljanja, na katerih lahko pod nadzorom vadijo in izpopolnijo svoje sposobnosti.

Leta 2005 so bili objavljeni Evropski izobraževalni in poklicni standardi za dietetike (EFAD, 2005). Ti standardi so po vsej Evropi pri programih, ki vodijo do kvalifikacije dietetika, dosegli konsenz glede deleža programa, ki naj bo namenjen usposabljanju za to, da bi izurili kompetentne strokovnjake. Kot minimalno obdobje za praktični del so priporočali obdobje, ki ustreza 30 kreditnim točkam ali polovici študijskega leta. Nato je EFAD leta 2009 objavil Evropske kompetence in delovne zadolžitve dietetikov, ki so določile raven kompetentnosti, ki jo morajo dietetiki doseči pred kvalifikacijo. Skupaj ta dokumenta predstavljata osnovo za izobraževanje dietetikov v Evropi.

Vendar lahko, kot potrjujejo Izobraževalni standardi in Kompetence, študent dietetike v Evropi najde zaposlitev v različnih vlogah. In za to, da bi se pripravili na te vloge, morajo študentje, kot je bilo zgoraj omenjeno, dokazati kompetentnost pri ustreznih usposabljanjih v delovnem okolju. Kraj in način organiziranja usposabljanja v delovnem okolju ali praktičnega usposabljanja sta povezana z vlogo, ki jo bo dietetik odigral v svoji državi. Poročilo DIETS Report 2 (DIETS 2009a) je pokazalo raznolikost v trajanju in pogostosti usposabljanj ter različne delovne situacije, v katere so vključeni študentje dietetike po Evropi. Tako raznolikost, če upošteva standarde, je treba pozdraviti, saj odraža vloge, ki jih imajo dietetiki v različnih evropskih državah.

Glede na to raznolikost bi bilo treba kot najboljšo izobraževalno prakso postaviti standarde za zagotavljanje kakovostne učne izkušnje, kjer koli že poteka usposabljanje. Poleg tega je podpora učitelja praktičnega usposabljanja ali nadzornika v delovnem okolju v interesu študentov in visokošolskih ustanov, saj to študentu zagotavlja realno učno izkušnjo. Kratka anketa (gl. Dodatek 1) je pokazala, da je bilo 13 od 31 anketirancev (42 %) vprašalnika glede standardov praktičnega usposabljanja brez Standardov praktičnega usposabljanja ali ni poznalo takih standardov za dietetike v 19 evropskih državah, ki so bile predstavljene. Vendar se je pojavilo skoraj splošno strinjanje 27 od 31 anketirancev (84 %), da so osnutki evropskih standardov za praktično usposabljanje, ki so navedeni na naslednjih straneh, primerni.

1.2 Kako so bili standardi izpeljani

1.2.1 Predlagani standardi delno izhajajo iz najboljše prakse, ki je rezultat vizit na štiri oči (DIETS 2009a), premislekov o vizitah na štiri oči (DIETS 2009b) in dobre prakse, ki je rezultat vprašalnika o izobraževanju (de Looy in drugi 2010 – predloženo). Drugi predlagani standardi za zdravstvene delavce (HPC 2009) in učenje v delovnem okolju (QAA 2007) so prav tako vplivali na vzpostavitev teh standardov.

1.2.2 Kakovost učne izkušnje pri praktičnem usposabljanju bi morala biti enakovredna učenju, ki ga študentje izkusijo v okviru visokošolskega zavoda (izobraževalne ustanove ali VZ). Študent bi moral pričakovati, da se pri učnih urah usposabljanja ali v delovnem okolju uporabljajo enaki standardi kot na izobraževalni ustanovi (VZ). Izobraževalna ustanova (VZ), ki bo podelila akademsko kvalifikacijo, mora preveriti, ali učenje sledi enako visokim standardom in ali je učenje produktivno ter smiselno. Dietetska stroka mora jasno zagotoviti, da je priprava študentov dietetike za poklicno življenje primerno izpeljana. Študente bo pogosto nadziral nedietetik; v teh okoliščinah je izjemno pomembno, da so vsi štirje partnerji, tj. študent, izobraževalna ustanova (VZ), učitelj ali nadzornik usposabljanja in stroka, prepričani glede učenja. To lahko povzamemo tako:

- naj se vpelje in vzdržuje pričakovano kakovost učne izkušnje;
- naj študentje razumejo, kaj se od njih zahteva in kaj lahko sami pričakujejo in
- naj bo podpora učitelja praktičnega usposabljanja in/ali nadzornika v delovnem okolju taka, da vsi partnerji občutijo pozitiven rezultat.

1.2.3 Organizacija standardov dobre prakse pri usposabljanju

Z namenom, da bi odražali bistvene sestavne dele produktivnega praktičnega učenja, ki so zgoraj navedeni, so Evropski standardi praktičnega usposabljanja za dietetiko razvrščeni po naslednjih poglavjih:

- Učni izidi praktičnega usposabljanja
- Dolžnosti do izobraževalnih standardov in kakovosti
- Dolžnosti partnerjev, ki delajo skupaj
- Dolžnosti in pravice študentov
- Podpora partnerjev praktičnega usposabljanja
- Razvoj kadrov za kader, ki uči študente
- Spremljanje in vrednotenje izkušenj študentov.

1.3 Vzpostavitev in spremljanje standardov

V nekaterih evropskih državah je očitno, da izobraževalne ustanove (VZ) delujejo skupaj in s svojimi učitelji in/ali z nadzorniki praktičnega usposabljanja za to, da bi vzpostavili standarde in nato učinkovito spremljali njihovo izvajanje. Tistim, ki imajo manj razvite standarde praktičnega usposabljanja, pa pod točko 5.0 predlagamo mehanizem vzpostavitve in spremljanja. Evropski izobraževalni in poklicni standardi za dietetike so predvideli, da se bo veliko evropskih držav postopoma pomaknilo k izvajanju in da bodo nekatere države začele izobraževalne standarde prilagajati tako, kot bodo najbolj ustrezali njihovim zahtevam in situaciji. Ti standardi praktičnega usposabljanja predvidevajo enako. Države, ki trenutno še nimajo vzpostavljenih posebnih metod spremljanja ali podpore praktičnega usposabljanja, bodo mogoče začele uvajati te standarde po fazah in skozi več let.

Ključ do uspešne uvedbe in stalnega razvoja standardov praktičnega usposabljanja je najbrž ta, da izobraževalna ustanova (VZ) vzpostavi zelo dobre odnose z učitelji praktičnega usposabljanja. Močen tim lahko obravnava in odloči, katere standarde je treba uvesti in kdaj. Države s koherentnimi standardi ter mehanizmi izvajanja in ocenjevanja lahko služijo kot modeli, strokovna združenja pa so vedno pripravljena deliti svoje znanje.

1.4 Obnova

Profesionalna dietetska praksa od študentov dietetike zahteva, da dokažejo svojo kompetentnost. Za to je potreben pouk praktičnega dela oziroma učenja v delovnem okolju. Da bi zagotovili učinkovitost takega pouka, so potrebni standardi. Dietetike se ni mogoče naučiti samo v učilnici, to pa predstavlja izziv za vse tiste, ki so vključeni v pripravljane bodočega strokovnjaka za dietetiko. Ti Evropski standardi praktičnega usposabljanja za dietetiko bodo nekoliko pripomogli k temu, da bodo bodoči strokovnjaki za dietetiko čim boljši.

2.0 Standardi

Naslednjih 18 standardov je treba vzpostaviti pri vseh dietetskih usposabljanjih in usposabljanjih v delovnem okolju kot dobro prakso z namenom, da bi zagotovili kakovostno učno izkušnjo na usposabljanjih. Podrobneje so razloženi pod točko 3.0, njihova podlaga pa pod točko 4.0.

Učni izidi praktičnega usposabljanja

- Standard 1** Treba je postaviti take učne izide praktičnega usposabljanja, da pokažejo, kako pripomorejo k splošnim ciljem programa, običajno prek kreditnega točkovanja – ECTS.
- Standard 2** Učni izidi morajo biti jasni učitelju praktičnega usposabljanja, študentu in pedagoškemu osebju.
- Standard 3** Učne izide je treba ustrezno oceniti.

Dolžnosti do izobraževalnih standardov in kakovosti

- Standard 4** Izobraževalna ustanova (VZ) je zadolžena za izobraževalne standarde in kakovost vseh učnih okolij, vključno s praktičnim usposabljanjem.
- Standard 5** Izobraževalna ustanova (VZ) mora imeti pravila in postopke, s katerimi zagotavlja:
 - i) vzpostavitev primernih standardov za odobritev praktičnega usposabljanja in ii) jasno kakovost učnega procesa.
- Standard 6** Praktično usposabljanje je partner pri izvedbi predmetnika in mora imeti uradni sporazum, ki določa vloge in dolžnosti, vključno z odpovedjo sporazuma.

Dolžnosti partnerjev, ki delajo skupaj

- Standard 7** Oba pogodbenika se bosta dogovorila glede dolžnosti obeh, kar zadeva doseganje študentove kakovostne učne izkušnje.
- Standard 8** Partnerji praktičnega usposabljanja morajo v dogovoru z izobraževalno ustanovo (VZ) sestaviti in dati na voljo gradivo z informacijami in napotki.
- Standard 9** Treba je jasno določiti zgodnje opozorilne sisteme za mogoče težave z možnostjo usposabljanja ali napredovanjem študentov.

Dolžnosti in pravice študentov

- Standard 10** Od študentov se pričakuje, da med praktičnim usposabljanjem pokažejo sposobnost refleksije in njene uporabe pri vseživljenjskem učenju; izobraževalna ustanova (VZ) mora ustrezno pripraviti študente na ta proces.
- Standard 11** Ustanova praktičnega usposabljanja in izobraževalna ustanova (VZ) bosta jasno opredelili vlogo, dolžnosti in pravice, ki naj jih študent pričakuje pri usposabljanju.
- Standard 12** Ob težavah med praktičnim usposabljanjem ali pritožbah morajo biti vzpostavljeni jasni postopki in znani vsem.

Podpora partnerjev praktičnega usposabljanja

- Standard 13** Izobraževalna ustanova (VZ) mora partnerju praktičnega usposabljanja dati jasne napotke glede postopkov spremljanja in poročanja ob koncu usposabljanja.
- Standard 14** Izobraževalna ustanova (VZ) mora učiteljem in nadzornikom zagotoviti ustrezno podporo in izobraževanje.

Razvoj kadrov za kader, ki uči študente

- Standard 15** Ves kader izobraževalne ustanove (VZ) ali ustanove praktičnega usposabljanja je treba spodbujati in imeti mora možnost za razvoj kadrov z namenom, da ohrani za študente visokokakovostno učno izkušnjo.
- Standard 16** Treba je spremljati in redno pregledovati razvoj kadrov, da ohranijo kompetentnost.

Spremljanje in vrednotenje izkušenj študentov

- Standard 17** Za izboljšanje kakovosti in razumevanja učinkovitosti praktičnega usposabljanja so potrebni redni sestanki med partnerji praktičnega usposabljanja in izobraževalno ustanovo z udeležbo študentov.
- Standard 18** Spremljanje in vrednotenje morata prispevati dodatno korist in izboljšave pri predmetnikih, stroki in na akademskem področju.

3.0 Podrobneje razloženi standardi

To poglavje podaja podrobnejšo utemeljitev standardov.

3.1 Učni izidi praktičnega usposabljanja

Praktična usposabljanja so sestavni del katerega koli programa, ki vodi v kvalifikacijo dietetikov. Število, trajanje in obseg praktičnih usposabljanj morajo ustrezati izvedbi programa in podpirati doseganje učnih izidov. Izobraževalna ustanova (VZ) mora zagotoviti, da so ti učni izidi vzpostavljeni med poukom praktičnega usposabljanja. Učni izidi so naslednji:

- Morajo biti jasno prepoznavni za vse učitelje ali nadzornike praktičnega usposabljanja, pedagoško osebje in za študente.
- Morajo pokazati, katera področja predmetnika je treba podati in oceniti v okviru splošnih ciljev programa.
- Morajo jasno pripomoči k splošnim ciljem programa.
- Morajo biti ustrezno ocenjeni.

Različne oblike dogovorjenih učnih izidov bodo pripomogle k vključevanju praktičnega učenja v program. Količina oziroma obseg učenja na praktičnem usposabljanju, ki pripomore k splošni kvalifikaciji, bosta določila učne izide. Pri postavljanju specifičnih učnih izidov praktičnega usposabljanja mora izobraževalna ustanova (VZ) upoštevati naslednje:

- ali so učni izidi jasni in natančno načrtovani;
- ali je študent imel zadostne/ustrezne možnosti za doseganje predvidenih učnih izidov;
- kakšen vpliv bo imela komponenta obveznega usposabljanja na predvidene učne izide programa kot celote.

Kreditno vrednost primerne ravni, npr. 1. letnik (ali 1. raven) ali 2. letnik (ali 2. raven) itn., lahko podelimo skupinam učnih izidov, ki so povezani s praktičnim usposabljanjem. Kreditna vrednost označuje koliko (količina) učenja se pričakuje in kako težavno

je (relativna raven težavnosti). Postopki zagotavljanja kakovosti visokošolskega zavoda bodo obsegali dodelitev kreditnih točk skupinam učnih izidov in študentom, ki bodo te izide dosegli.

V poglavje »Učni izidi praktičnega usposabljanja« torej sodijo Standardi 1–3 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 1 Treba je postaviti take učne izide praktičnega usposabljanja, da pokažejo, kako pripomorejo k splošnim ciljem programa, običajno prek kreditnega točkovanja – ECTS.

Standard 2 Učni izidi morajo biti jasni učitelju praktičnega usposabljanja, študentu in pedagoškemu osebju.

Standard 3 Učne izide je treba ustrezno oceniti.

3.2 Dolžnosti do izobraževalnih standardov in kakovosti

Izobraževalne ustanove so zadolžene za načrtovanje, izobraževalne standarde in za kakovostno zagotovitev priznanj, kar vključuje tudi praktično usposabljanje. Treba je vzpostaviti in dati na voljo pravila in postopke.

Načrtovanje programov visokošolskega zavoda, vključno s praktičnim usposabljanjem, bo poleg izobraževalne ustanove (VZ) vključevalo tudi številne partnerje. Izobraževalna ustanova (VZ) lahko prenese dolžnosti pri določenih vidikih programa, pri katerih ima ustanova praktičnega usposabljanja možnost sprejeti in izpolniti te dolžnosti. Izobraževalna ustanova (VZ) lahko skupaj s partnerjem/-i pretehta, kdaj pride v poštev prenos ali delitev dolžnosti, npr. s pogodbo o ravni storitve. Pogodbeni sporazum mora navesti sistem, po katerem je mogoče spremljati vsa usposabljanja z namenom, da zadovolji učne potrebe študentov. Jasnost glede dolžnosti je pomembna, saj praktično učenje poteka stran od prostorov izobraževalne ustanove (VZ).

Jasno določena pravila in postopki zagotavljanja, odobritve in/ali dodelitve praktičnih usposabljanj so pomembni (za napotke gl. Dodatek B). Dejavniki, kot sta na primer sposobnost in zmožnost pomagati študentom, da dosežejo želene učne izide, bodo pomemben sestavni del takih pravil in postopkov. Včasih bo en ali več partnerjev moralo odpovedati dogovor, zato se je na začetku vsakega partnerstva treba dogovoriti glede pravil/postopkov, ki določajo, kako se bo to izvedlo.

V poglavje »Dolžnosti do izobraževalnih standardov in kakovosti« torej sodijo Standardi 4–6 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 4 Izobraževalna ustanova (VZ) je zadolžena za izobraževalne standarde in kakovost vseh učnih okolij, vključno s praktičnim usposabljanjem.

Standard 5 Izobraževalna ustanova (VZ) mora imeti pravila in postopke, s katerimi zagotavlja:
i) vzpostavitev primernih standardov za odobritev praktičnega usposabljanja in ii) jasno kakovost učnega procesa.

Standard 6 Praktično usposabljanje je partner pri izvedbi predmetnika in mora imeti uradni sporazum, ki določa vloge in dolžnosti, vključno z odpovedjo sporazuma.

3.3 Dolžnosti partnerjev, ki delajo skupaj

Izobraževalne ustanove (VZ) morajo zagotoviti, da se vsi partnerji praktičnega usposabljanja zavedajo dolžnosti izobraževalne ustanove (VZ) in da so vzpostavljene primerne učne možnosti za študente. Ključnega pomena je, da so dolžnosti obeh jasno določene in na voljo obema pogodbenikoma.

V vsakem primeru morajo vsi partnerji razumeti in si biti na jasnem glede tega, kdo (med drugim) mora poskrbeti za ustrezne učne možnosti, zdravje in varnost študentov ter za ocenjevanje študentov. (Za metodo vrednotenja gl. poglavje 5.0.) Če partner usposabljanja in izobraževalna ustanova (VZ) izvajata reden nadzor in obstaja uraden sporazum, bo izobraževalna ustanova (VZ) imela potrebno zagotovilo za dogovor o možnosti praktičnega usposabljanja.

Izobraževalna ustanova (VZ) in vsak partner usposabljanja morata obravnavati in se dogovoriti, kako bodo študentom na usposabljanju nudili podporo in jim svetovali. Gradivo z informacijami in napotki, ki ga bodo partnerji skupaj razvili, bo zmanjšalo podvajanje ter študentom zagotovilo primerne, dosledne in pravočasne informacije ob vseh stopnjah njihovega usposabljanja. Pomembno je tudi, da se partnerji dogovorijo, kako se bodo zgodaj opozarjali glede mogočih težav, ki lahko študentom preprečijo napredovanje ali uspešen zaključek učnih izidov.

V poglavje »Dolžnosti partnerjev« torej sodijo Standardi 7–9 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 7 Oba pogodbenika se bosta dogovorila glede dolžnosti obeh, kar zadeva doseganje študentove kakovostne učne izkušnje.

Standard 8 Partnerji praktičnega usposabljanja morajo v dogovoru z izobraževalno ustanovo (VZ) sestaviti in dati na voljo gradivo z informacijami in napotki.

Standard 9 Treba je jasno določiti zgodnje opozorilne sisteme za mogoče težave z možnostjo usposabljanja ali napredovanjem študentov.

3.4 Dolžnosti in pravice študentov

Izobraževalne ustanove (VZ) morajo študente obvestiti o njihovih specifičnih dolžnostih in pravicah med usposabljanjem. Od študentov se namreč pričakuje, da bodo obvladali svoje učne in strokovne odnose ter spremljali in zapisovali svoj napredek in dosežke pri usposabljanju kot vseživljenjski učenci.

Študente je treba naučiti, kako upravljati svoje učenje. Poleg tega jih je treba podpirati pri vseživljenjskem učenju, npr. z uporabo načrtov osebnega razvoja in učnih dnevnikov. Izobraževalna ustanova (VZ) mora študentom pomagati pri upravljanju svojega znanja. Študente je treba obvestiti glede postopkov, ki jih morajo upoštevati, če se pojavijo težave med usposabljanjem ali če bi se pritožili glede usposabljanja.

V poglavje »Dolžnosti in pravice študentov« torej sodijo Standardi 10–12 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 10 Od študentov se pričakuje, da med praktičnim usposabljanjem pokažejo sposobnost refleksije in njene uporabe pri vseživljenjskem učenju; izobraževalna ustanova (VZ) mora ustrezno pripraviti študente na ta proces.

Standard 11 Ustanova praktičnega usposabljanja in izobraževalna ustanova (VZ) bosta jasno opredelili vlogo, dolžnosti in pravice, ki naj jih študent pričakuje pri usposabljanju.

Standard 12 Ob težavah med praktičnim usposabljanjem ali pritožbah morajo biti vzpostavljeni jasni postopki in znani vsem.

3.5 Podpora partnerjev praktičnega usposabljanja

Izobraževalne ustanove (VZ) bodo partnerje usposabljanja jasno obvestile o ciljih izobraževanja (v delovnem okolju ali pri usposabljanju), njihovih vlogah in dolžnostih ter o naravi in obsegu dejavnosti. Partnerji bodo potrebovali podporo in napotke glede spremljanja napredovanja študentov in poročanja ob koncu usposabljanja. Kakršno koli izobraževanje za mentorje, učitelje ali za nadzornike usposabljanja je treba izvesti, preden študentje začnejo usposabljanje.

V poglavje »Partnerji praktičnega usposabljanja« torej sodita Standarda 13 in 14 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 13 Izobraževalna ustanova (VZ) mora partnerju praktičnega usposabljanja dati jasne napotke glede postopkov spremljanja in poročanja ob koncu usposabljanja.

Standard 14 Izobraževalna ustanova (VZ) mora učiteljem in nadzornikom zagotoviti ustrezno podporo in izobraževanje.

3.6 Razvoj kadrov za kader, ki uči študente

Izobraževalna ustanova (VZ) naj pričakuje, da je/ima/zna vse osebje, ki je vključeno v pripravljanje študentov na usposabljanje ali pomaga pri učenju študentov na usposabljanju:

- ustrezno kvalificirano;
- primerna sredstva za izvajanje svoje vloge;
- ustrezne mehanizme nadzora, s katerimi dokazuje stalno kompetentnost kadra;
- zagotoviti ustrezne možnosti za razvoj kadrov in sredstva za podporo kadrov pri njihovem izobraževanju.

Nadalje bodo študentje na usposabljanju kot del svoje multiprofesionalne in multidisciplinarne vloge spoznali in delali tudi z drugim osebjem. Pomembno je, da se temu kadru da ustrezne napotke o njihovih specifičnih vlogah in dolžnostih. Seznaniti jih je treba na primer z dietetskim izobraževanjem ali zakonodajo, ki zadeva dietetiko in prehrano, ter z drugimi pravili in s praksami.

V poglavje »Razvoj kadrov« torej sodita Standarda 15 in 16 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 15 Ves kader izobraževalne ustanove (VZ) ali ustanove praktičnega usposabljanja je treba spodbujati in imeti mora možnost za razvoj kadrov z namenom, da ohrani za študente visokokakovostno učno izkušnjo.

Standard 16 Treba je spremljati in redno pregledovati razvoj kadrov, da ohranimo kompetentnost.

3.7 Spremljanje in vrednotenje

Za to, da bi imela kar največjo korist od tesnega sodelovanja s prakso, ki nam ga usposabljanje daje na voljo, mora izobraževalna

ustanova (VZ) spremljati ta odnos načrtno in učinkovito. Tesni delovni odnosi, izmenjava informacij in razumevanje bodo obema stranema prinesli največjo korist. Še posebej je treba pri tem odnosu obveščati o prihodnjem razvoju stroke in akademskega področja.

Treba je vzpostaviti procese in postopke za lažjanje pretoka informacij o kakovosti in standardih. Poleg tega morajo obstajati mehanizmi za redno izbiranje najboljših praks in izboljšav. Redni pregledovalni sestanki (z udeležbo študentov), npr., so lahko zelo poučni in koristni. Redni obiski partnerjev usposabljanja z namenom spremljanja kakovosti in skupna poročila so prav tako lahko poučni in prispevajo k učinkovitosti pravil in postopkov izobraževalne ustanove (VZ) ter izboljšujejo na praksi temelječe učenje.

V poglavje »Spremljanje in vrednotenje« torej sodita Standarda 17 in 18 dobre prakse pri usposabljanju:

Standard 17 Za izboljšanje kakovosti in razumevanja učinkovitosti praktičnega usposabljanja so potrebni redni sestanki med partnerji praktičnega usposabljanja in izobraževalno ustanovo z udeležbo študentov.

Standard 18 Spremljanje in vrednotenje morata prispevati dodatno korist in izboljšave pri razvoju stroke in akademskega področja.

5.0 Vrednotenje in ocenjevanje ustanove praktičnega usposabljanja ali delovnega okolja

Vse ustanove oziroma delovna okolja je treba obiskati, preden študentje začnejo usposabljanje. Tako bodo pripravljene vsi potrebni postopki, sredstva in kadri za pozitivno in produktivno učno izkušnjo. V nadaljevanju sledi primer, kako je mogoče to doseči. Od izobraževalne ustanove (VZ), v katero je študent vpisan, pa sta odvisna vzdrževanje in izboljšanje potrebnih standardov za to, da usposabljanje nudi vse zahtevane elemente programa.

Odobritev partnerjev praktičnega usposabljanja

Močno priporočamo obisk ustanove praktičnega usposabljanja ali delovnega okolja, čeprav se lahko veliko doseže že s korespondenco.

5.1 Pred uradnim obiskom ustanove praktičnega usposabljanja je treba obravnavati naslednje točke. Pričakuje se tudi poročilo s podrobno razlago rezultatov obiska, informacije o obisku ustanove praktičnega usposabljanja pa naj vključujejo:

- Vodstvo ustanove praktičnega usposabljanja

Na voljo mora biti priročnik o praktičnem usposabljanju, ki kaže na to, da so študentje ter učitelji in nadzorniki praktičnega usposabljanja popolnoma pripravljene na usposabljanje. Partner praktičnega usposabljanja mora prevzeti tudi formalno obvezo. Priročnik naj vsebuje informacije in razlago o:

- učnih izidih in kompetencah, ki jih je treba doseči;
- časovnem razporedu in trajanju vsakega praktičnega izobraževanja in kako je treba voditi s tem povezano evidenco;
- pričakovanem poklicnem ravnanju;
- postopkih ocenjevanja s kazalniki delovnih zadolžitev, ki vključujejo posledice in ukrepe ob neuspehu pri nekaterih ali vseh kompetencah in posledično nenapredovanje;
- komunikaciji in odgovornosti.

- Obstajati morajo prepričljive informacije o tem, da:

- obstaja mehanizem pregledovanja učnih izidov;
- obstajajo strategije poučevanja in učenja;
- vodijo ponudniki usposabljanja v povezavi s študenti politiko enakopravnosti in raznolikosti, skupaj z načrtom, kako se bo to politiko izvajalo in spremljalo;
- imata zavod in partner praktičnega usposabljanja sredstva za praktično usposabljanje.

- Zaposlovanje in razvoj kadrov

- Učitelji in nadzorniki praktičnega usposabljanja morajo posedovati ustrezno znanje, sposobnosti in izkušnje, ki so

dokazano kakovostni, da lahko vodijo odobreno in določeno praktično usposabljanje.

- Učitelji praktičnega usposabljanja morajo biti ustrezno registrirani ali priznani kot dietetiki v svoji državi, razen če ni dogovorjeno drugače.

- Poleg tega morajo obstajati prepričljivi dokazi o tem, da:
 - so vzpostavljena pravila o razvoju kadrov;
 - so bili življenjepisi osebja temeljito pregledani in da so bili oblikovani sklepi;
 - obstaja redno pregledovanje ustreznega kadra, ki študentom nudi podporo;
 - se izvajajo revizije (ali raziskave), ki podpirajo program;
 - obstajajo primerna finančna sredstva za podporo kadrovskega razvoja in raziskav.

5.2 Obisk ustanove je zelo priporočen, po obisku pa je treba upoštevati naslednji točki, ki potrjujeta, da je mogoče doseči minimalni standard na praktičnem usposabljanju:

- Vzpostavljeni so mehanizmi zagotavljanja kakovosti, npr. obrazci poročil o usposabljanju in rezultati ocenjevanja, ki kažejo na kakovosten pristop.
- Na voljo je metoda ocenjevanja doseženih učnih izidov, ki je jasna osebju in študentom.

5.3 Na obisku lahko tudi potrdimo, da so vzpostavljeni Viri in infrastruktura, ki jih študentje potrebujejo in da lokacija ustanove praktičnega usposabljanja predstavlja varno in spodbudno okolje. To se kaže v ustreznih:

- knjižnicah;
- infrastrukturi za informacijsko tehnologijo;
- gradivih in virih informacij za študente;
- pisarnah in bivalnih namestitvah;
- infrastrukturi za študente, npr. mentorjih.

5.4 Na koncu je treba pripraviti poročilo, ki dokazuje, da so vsi Evropski standardi praktičnega usposabljanja za dietetiko upoštevani. Partnerja skupaj oblikujeta delovni načrt z jasnim seznamom dolžnosti in datumi za njihovo doseganje.

Ta lahko vključuje naslednje:

- Za izobraževanje učiteljev in nadzornikov praktičnega usposabljanja mora poskrbeti izobraževalna ustanova (VZ).
- Kako je mogoče redno in učinkovito sodelovanje med ponudnikom izobraževanja in ponudnikom praktičnega usposabljanja.

Treba je določiti tudi datum naslednjega obiska ali obnovitve uradnega sporazuma.

Reference

De Looy, A., Naumann, E., Govers, E., Jager, M. J., Liddell, J., Maramba, I. D. C. and Cuervo, M. (2010)

Thematic Network DIETS mapping dietetic education in Europe 2006–2009: comparisons to the European Academic and Practitioner Standards for Dietetics (Tematska mreža DIETS spremlja dietetsko izobraževanje v Evropi 2006/2009: primerjave z Evropskimi izobraževalnimi in poklicnimi standardi za dietetike) (predloženo).

DIETS (2009) Proceedings of the 1st DIETS Conference held in Plymouth and 2nd DIETS Conference held in Frankfurt (Zbornik prve konference DIETS v Plymouthu in druge konference DIETS v Frankfurtu); dostopno na www.thematicnetworkdietetics.eu.

DIETS (2009a) Report 2: Learning about European practice placement education from each other (Poročilo 2: Spoznajmo evropsko izobraževanje na praktičnih usposabljanjih drug od drugega); dostopno na www.thematicnetworkdietetics.eu.

DIETS (2009b) Report 3: Using information technology to share experiences and enhance communication skills (Poročilo 3: Uporaba informacijske tehnologije pri izmenjavi izkušenj in izboljšanju komunikacijskih spretnosti); dostopno na www.thematicnetworkdietetics.eu.

DIETS (2009c) Proceedings of the 3rd DIETS Conference held in Lisbon (Zbornik tretje konference DIETS v Lizboni); dostopno na www.thematicnetworkdietetics.eu.

DIETS (2009d) Report 1: Building a technologically informed information and communication network in Europe (Poročilo 1: Oblikovanje tehnološko informirane informacijske in komunikacijske mreže v Evropi); dostopno na www.thematicnetworkdietetics.eu.

EFAD (2005) Evropski izobraževalni in poklicni standardi za dietetike. Dostopno na <http://www.zdruzenje-nutricionisti-dietetiki.si>.

EFAD (2009) Evropske kompetence in delovne zadolžitve dietetikov. Dostopno na <http://www.thematicnetworkdietetics.eu>.

Health Professions Council (HPC) (2009) Standards of Education and Training (Standardi izobraževanja in usposabljanja) Health Professions Council, Park House, 184 Kennington Park Road, London SE11 4BU UK ali na <http://www.hpc-uk.org/aboutregistration/standards/sets/>.

QAA (2007) Section 9: Work-based and placement learning. In Code of practice for the assurance of academic quality and standards in higher education (2. izdaja) (9. poglavje: Praktično usposabljanje v delovnem okolju. V Kodeks obnašanja za zagotavljanje kakovosti in standardov v visokem šolstvu) QAA, Gloucester, UK ali na <http://www.qaa.ac.uk/academicinfrastructure/codeofpractice/section9/default.asp>.

Glosar

Ugotavljanje stanja

Zbiranje podatkov v povezavi s stanjem pacienta, upoštevanje vseh pomembnih kontekstualnih dejavnikov, potrebnih za postavitev klinične diagnoze in načrta zdravljenja.

Izobraževalna ustanova

Visokošolski zavod (VZ), na katerega je vpisan študent in ki bo študentom podelil končno kvalifikacijo.

Referenčni standardi

Iniciativa pod pokroviteljstvom Agencije za zagotavljanje kakovosti (QAA) iz Velike Britanije za opisovanje narave in značilnosti določenih področij visokošolskih programov. Predstavljajo splošna pričakovanja glede standardov za dodelitev kvalifikacije na določeni stopnji; izražajo lastnosti in sposobnosti, ki naj bi jih imel, kdor je tako kvalifikacijo dosegel.

Izobraževanje na sedežu VZ

Teoretična komponenta.

Klinično razmišljanje

Kritično in analitično mišljenje, ki je povezano s procesom kliničnega odločanja.

Kodeksi obnašanja

Lahko jih določi dietetska stroka ali so vključeni v nacionalne predpise in zakone. Vsebujejo etične predpise in načela, ki so obvezni del strokovne prakse.

Stalni strokovni razvoj (ang. CPD)

Proces, s katerim strokovnjaki nadgrajujejo, ohranjajo in izboljšujejo svoje znanje, spretnosti in strokovnost z namenom, da bi zagotovili trajno kompetentnost v praksi. Proces je sistematičen in stalen.

Kritično razmišljanje

Pomeni raziskovati po razlogih in pristopih ter osnovnih pojmih/domnevah. Raziskovanje temelji na vrednotenju konteksta; upošteva družbene, osebne in zgodovinske vplive na strokovno okolje.

Deskriptorji dublin

V celoti so predstavljeni na koncu glosarja.

European Credit Transfer System (ECTS)

ECTS je evropski sistem prenosa kreditnih točk pri nadaljnjem in visokošolskem izobraževanju. Razvit je bil v okviru Evropske unije z namenom, da bi izboljšali priznavanje akademskih stopenj in prenašali kreditne točke od študijev ali delov študijev, ki smo jih pridobili v drugih državah. Sistem se uporablja tudi za prenos kreditnih točk znotraj države. S točkovnim sistemom ECTS lahko delovno obremenitev ocenimo v času.

Vrednotenje

Preverjanje in ocenjevanje kakovosti oskrbe z namenom, da prepoznamo področja, ki jih je treba izboljšati.

Na dokazih temelječa praksa

Obveza, da bomo uporabljali najboljše dokaze za odločanje; zahteva združevanje strokovnjakove osebne strokovne presoje in dokazov, pridobljenih skozi sistematično raziskovanje.

Ustrezanje praksi

Raven prakse, ki predstavlja primerno raven znanja in razumevanja, spretnosti in kompetentnosti, upoštevanja in odnosa do kodeksa obnašanja za vlogo, ki jo trenutno izvajamo, in obveza, da bomo to raven ohranjali.

Visokošolski zavod (izobraževalna ustanova, VZ)

Ustanova, ki nudi izobraževanje prve (dodiplomske) stopnje.

Samostojni strokovni delavec

Oseba, ki deluje samostojno.

Medstrokovnost

Dva ali več strokovnjakov iz različnih strok, ki delajo skupaj in povezano, kar pripelje do novih načinov dela.

Teorije učenja

Uveljavljene teorije o tem, kako se da spodbujati učenje.

Vseživljenjsko učenje

Proces nenehnega učenja in razvijanja, ki vključuje stalni strokovni razvoj, s katerim se morajo v času hitrih sprememb ukvarjati vsi posamezniki.

Multidisciplinarnost

Dve disciplini ali več disciplin, ki sodelujejo.

Nutrigenomika

Veda o medsebojnem vplivu različne hrane z določenimi geni, kar veča tveganje za bolezni.

Nediskriminatorna praksa

Strokovna praksa, pri kateri skušajo posamezniki, skupine in organizacije zagotavljati, da se nikogar (vključno s pacienti, skrbniki, sodelavci ali s študenti) neposredno ali posredno ne obravnava pristransko, kot se oziroma bi se druge v istih ali podobnih okoliščinah, na osnovi starosti, barve kože, prepričanj, kazenskih obsodb, kulture, invalidnosti, etničnega ali nacionalnega izvora, spola, zakonskega stanu, zdravstvenega stanja, duševnega zdravja, narodnosti, telesnega videza, političnih prepričanj, rase, vere, odgovornosti do vzdrževanih družinskih članov, spolne identitete, spolne usmerjenosti ali družbenega sloja.

Praktično usposabljanje/Klinično usposabljanje

Obdobje izobraževanja, ki poteka na delovnem mestu in ki ponuja možnost, da teorijo prenesemo v prakso.

Učitelj praktičnega usposabljanja

Posameznik, ki je odgovoren za učno okolje in ocenjevanje študentov.

Reševanje težav

Vaje in postopki, ki študentom omogočajo, da preverjajo svoje obstoječe znanje in ga razvijajo ter oblikujejo rešitev za postavljeno vprašanje ali težavo in ki bi morali poglobiti znanje študentov ter razviti njihove pojmovne in metodološke spretnosti ter s tem izboljšati splošen pristop k strokovni praksi.

Strokovna neodvisnost

Moč odločanja glede upravljanja s pacientom/stranko na osnovi strokovnega znanja in mnenja strokovnjaka.

Reflektivna praksa/Razmišljanje o dejavnosti

Razmišljanje po dogodku. Pogosto pomeni temeljito premisliti o neki situaciji in se o njej pogovoriti s sodelavcem. Od nas zahteva samozavedanje, voditi pa mora k ukrepom in spremembam.

Razmišljanje v dejavnosti

Zavedati se, kaj počnemo. Hkrati vedeti in delati.

Sredstvo

Potencial ali premoženje pri osebi ali organizaciji, npr.: čas, denar, oprema, osebje, specialistično znanje, ki ga človek ima in ga lahko uporabi za to, da pomaga ali podpira druge, ko to potrebujejo.

Samousmerjeno učenje

Samostojno učenje, ki ga sproži študent.

Orodje

Pripomoček ali metoda.

Uporabnik

Kdor prejme dietetske storitve – pacienti, stranke, javnost, obrati za katering, prehrabna industrija, kupci.

Usposabljanje ali izobraževanje v delovnem okolju

Drug izraz za praktično usposabljanje, vendar se po navadi nanaša na usposabljanje, ki ne poteka nujno na področju primarnega študija, npr. ne dietetsko usposabljanje, ampak usposabljanje v pivovarni.