

**ÁPOLÁS ÉS BETEGELLÁTÁS ALAPKÉPZÉSI SZAK**  
**DIETETIKUS SZAKIRÁNY**  
**SPECIÁLIS RÉSZ**

**7.1.2. A szakirányokon szerezhető sajátos kompetenciák**

**7.1.2.2. Dietetikus szakirányon továbbá a dietetikus**

*a) tudása* - Ismeri az egészséges táplálkozás követelményeit, a helytelen táplálkozás egészségkárosító hatásait, a megelőzés módjait és lehetőségeit. - Ismeri a különböző korosztályok, állapotok (például. várandósok, szoptató anyák) táplálkozási sajátosságait és szükségleteit. - Tudja a gyakoribb betegségek és betegségtípusok etológiai tényezőit, fontosabb morfológiai és funkcionális jellemzőit, patomechanizmusait és a dietoterápia lehetőségeit. - Ismeri az ételmezési üzemre vonatkozó általános követelményeket, a korszerű ételkészítési technológiákat és a diétás konyhatechnológia eljárásait, alkalmazási lehetőségeit. - Ismeri az ételek tápanyag-összetételét, az ételkészítés során abban végbemenő változásokat és a tápanyagok szerepét az egészséges és a beteg ember táplálkozásában. - Különbséget tud tenni az egyes diéták között az energiatartalom, az összetétel és az ételkészítés alapján. - Ismeri az étlaptervezés alapvető szabályait. - Ismeri a dietoterápiás eljárás (Nutrition Care Process), a táplálásterápia részeit. - Felismeri a tápláltsági állapotban bekövetkező változást. - Ismeri a különböző táplálási formákat és lehetőségeket, valamint ismeri az aktuális szakmai ajánlásokat. - Ismeri az ételmezés területén adódó nosocomialis ártalmakat, azok megelőzésének, kiküszöbölésének módjait, valamint az ételmezés higiénié előírásait. - Ismeri a dietetika szakmai szókincsét, fogalomtárát. - Ismeri a táplálkozási tanácsadás során alkalmazandó kommunikációs technikákat és a táplálkozás változtatását elérő módszereket, az egyéni és csoportos szaktanácsadás területén egyaránt. - Tisztában van az aktuális szakmai és etikai irányelvekkel. - Ismeri a különböző üzemeltetők (önkormányzat, vállalkezési formák) által működtetett ételmezési üzemek menedzsment feladatait. - Ismeri a releváns étrendtervező- és ételmezési programokat. - Ismeri szerepét és kapcsolódását az egyéb szakmákhoz az egészségügyi és szociális ellátáson belül. - Ismeri a dietetikus feladatokat a klinikum, a prevenció és az adminisztráció területén valamint a vezetői dietetikus munkakörben, továbbá az ételmezésvezetői munkakörben is. - Ismeri a speciális dietetikai területeket (sport, wellness). - Ismeri és megérti a dietetikai dokumentáció jelentőségét a hatályos jogszabály értelmében.

*b) képességei* - Képes táplálkozási és ételmezési szakemberként a dietoterápia önálló művelésére. - Megszervezi az ételmezési üzem munkafolyamatait és irányítja az ételmezési szolgálatot. - Alkalmas ételmezési minőségbiztosítási rendszerek folyamatos működtetésére, a vendéglátás területén is képes az ételmezési üzem vezetésére. - Kialakítja a kulturált étkeztetés feltételeit és körülményeit. - Megszervezi és megvalósítja a diétás étkeztetést. - Képes egészségesek és betegek körében az egyéni és csoportos dietetikai szaktanácsadásra. - Képes az alapellátásban és a praxisközösségekben a gyógyító team tagjaként szaktudásának megfelelő feladatot ellátni. - Képes a tápláltsági állapot felmérésére és meghatározására. - Képes a megfelelő szakmai információkat (orvosi, biokémia, táplálkozási, antropometriai, ételmiszer-fogyasztási, szociális, kulturális, pénzügyi) összegyűjteni, rendszerezni és elemezni, valamint ezek birtokában a dietoterápia megtervezésére és megvalósítására, egyéni táplálási terv kialakítására. - Képes prioritásokat felállítani a megvalósítható dietetikai célok kitűzése érdekében. - Képes a dietoterápia adekvát módosítására. - Javaslatot tud tenni a megfelelő táplálási formára. - Képes megfelelő étrendet tervezni korcsoportnak és egészségi

állapotnak megfelelően, akár speciális étlaptervező programok felhasználásával. - Javaslatot tud tenni élelmiszeripari cégek felé tápanyagtartalomra, összetételre. - Használja a diétetika szakmai szókincsét, fogalomtárát. - Alkalmazza a megfelelő kommunikációs technikákat a táplálkozási tanácsadás során, egyéni és csoportos formában egyaránt. - Képes motiválni az egyént a táplálkozásában bekövetkező változásra. - Képes rutin szakmai problémák azonosítására, az azok megoldására szükséges elvi és gyakorlati háttér feltárására, megfogalmazására és megoldására. - Részt tud venni az egészségügyi, illetve szociális ellátásban a megelőző, gyógyító, gondozó és rehabilitációs munka folyamataiban a diétetikával összefüggésben. - Képes az alapellátásban és a praxisközösségekben a gyógyító team tagjaként szaktudásának megfelelő feladatot ellátni. - Képes használni és megérteni a diétetikai szakterület jellemző hazai és nemzetközi irodalmát. - A diétetikai dokumentációt vezeti és fejleszti, a hatályos jogszabályok figyelembevételével. - Saját szakterületén felismeri az összefüggéseket, értékeli az eredményeket, tapasztalatokat.

**c) attitűdje** - Tiszteletben tartja mások táplálkozással kapcsolatos vallási, etnikai és morális érzékenységét. - Interperszonális kapcsolataiban kifejezi mások iránti megbecsülését, méltósággal viselkedik, az egyéni jogokat és autonómiát szem előtt tartva. - Alkalmos önmaga hatékony menedzselésére. - Tud team-tagként dolgozni és vezetői tulajdonságokat felmutatni. - Másokkal együtt tud működni, valamint tárgyalási és kompromisszumkészségét fejleszteni. - A rendelkezésre álló információkat kritikusan elemzi és értelmezi. - Törekszik a szakmai érdeklődését elmélyíteni, megszilárdítani, fogékony az újabb ismeretek elsajátítására, motivált a saját ismeretanyagának folyamatos bővítésére. - Elkötelezettség és igény jellemzi a minőségi munkára. - Kreatív problémamegoldásra törekszik, ugyanakkor felismeri tudásának határait és segítséget tud kérni. - Empátia és lojalitás jellemzi a betegekkel és munkatársaival való kapcsolatában. - Elfogulatlanság és prekonceptió nélküliség jellemzi a tanácsadás során. - Támogatja az egyént táplálkozásának változtatásában. - Kommunikációs képességei lehetővé teszik más szakmákkal való együttműködésre. - Tudatosan vállalja a diétetika szakma etikai normáit. - Elfogadja és hitelesen közvetíti a diétetikus szakma társadalmi szerepét és értékeit.

**d) autonómiája és felelőssége** - Szakmáján belül feladatait önállóan végzi (a megfelelő dietoterápia alkalmazása, megtervezése, gyakorlati kivitelezése, táplálási terv felállítása, eredmények kiértékelése). - Szakmai ismeretek birtokában az adott feladatnak megfelelően hatékony döntést hoz és ezt képes megvalósítani. - Személyes felelősséget vállal döntéseiért és tevékenységéért. - Döntéseit alátámasztja kellő ismereteivel, megindokolja azok háttérét tudományos ismereteivel. - Felelősséget érez az egyén, a beteg diétetikai ismereteinek és táplálkozási szokásainak befolyásolásában. - Felelős döntéseket tud hozni a diétetika alapvető kérdéseiben. - Vállalja a modern táplálkozási ismeretek érvényre juttatását a prevenció minden területén. - Mások munkáját vezeti és irányítja (élelmezésvezetőként, vezető diétetikusként). - Szerepet vállal a megoldandó problémák megértésében, szakterülete speciális problémáinak biztonságos megoldásában. - Kezdeményező az eredeti ötletek felvetésében. - Képes az önellenőrzésre. - Törekszik arra, hogy a problémákat a társszakmákkal együttműködve oldják meg a kliens érdekében, egyenrangú partner a szakmai kooperációban. - A gondozó team, vagy táplálási team tagjaként együttműködik a diétetikai és táplálási feladatok ellátásában. - Felelősséget vállal a megfelelő forrásfelhasználásért. - A diétetikai munkát hatékonyan tervezi, végzi és dokumentálja a szolgáltatási tevékenység szabályainak megfelelően. - A diétetikus hivatást nemzeti és nemzetközi eljárásoknak, szabályozásoknak (jogi, szakmai kollégiumi) és etikai irányelveknek megfelelően gyakorolja.