



EUROPEAN
FEDERATION OF
THE ASSOCIATIONS
OF DIETITIANS

**DIETS
DIEL2**

THEMATIC NETWORK
FOR DIETETICS

Diätetik in Europa: Kompetenzanforderungen und ihre jeweiligen Leistungsindikatoren

Eine Darstellung der nach Ausbildungsabschluss und bei Berufseintritt erworbenen Kompetenzen auf dem Gebiet der Diätetik

European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)

Thematic Network Dietitians Improving Education and Training Standards in Europe (DIETS)

März 2009

Unanimously adopted by the EFAD General Meeting, September 2009



Education and Culture

Socrates

Erneute Überprüfung: 2014

Inhalt

Die folgende Gliederung stellt die angestrebten Kompetenzen mit ihren jeweiligen Leistungsindikatoren dar:

	Kompetenzen
1.0 Allgemeinwissenschaftlich	1.1 Analyse und Zusammenfassung allgemeiner gesundheitlicher und sozialer Aspekte. 1.2 Diskussion und Anwendung von grundlegendem Fachwissen in der Praxis und Erwerb fachlicher Fertigkeiten zur Problemlösung und Entscheidungsfindung. 1.3 Erstellen von Berichten und Durchführung von Informationsrecherchen unter Einsatz von modernen Technologien, Computerkenntnissen und systematischem Informationsmanagement. 1.4 Informationsmanagement unter Anwendung rechtlicher und ethischer Grundsätze. 1.5 Grundkenntnisse der wissenschaftlichen Forschung einschließlich der kritischen Beurteilung und Anwendung von Forschungsergebnissen. 1.6 Beschreibung grundlegender Forschungsmodelle. 1.7 Solide Englischkenntnisse zum regelmäßigen Studium aktueller, berufsrelevanter Fachliteratur. 1.8 Fachkenntnisse auf dem Gebiet der interpersonalen Kommunikation, einschließlich mündlicher sowie schriftlicher Kommunikation mit Experten und Klienten, die die Dienstleistungen in Anspruch nehmen, im Rahmen von Gruppenarbeit und fachübergreifendem Teamwork mit Vertretern aus Gesundheits- und Sozialberufen. 1.9 Einhaltung des nationalen / internationalen Verhaltenskodex sowie des Kodex der Berufsethik und Achtung der individuellen Vielfalt sowie multikulturellen Unterschiede durch das Verstehen von Kulturen und Gewohnheiten anderer Länder. 1.10 Bereitschaft zur Weiterbildung durch lebenslanges Lernen. 1.11 Anwendung von Verfahrensweisen zur Qualitätssicherung im Rahmen der Diätetik.
2.0 Fachkenntnisse auf dem Gebiet der Diätetik	2.1 Kritisches Zusammenfassen und Einordnen von relevantem Fachwissen aus verschiedenen Fachbereichen, die die Arbeit und wissenschaftlichen Inhalte der diätetischen Praxis untermauern, insbesondere das komplexe Verhältnis zwischen Mensch, Umwelt und Ernährung (dieses Fachwissen bezieht sich auf die theoretischen Grundlagen des Berufs sowie dessen praktische Ausübung). 2.2 Anwendung von diätetischem Fachwissen zur Unterstützung der Arbeitspraxis durch Erörterungen, Diskussionen, logische Schlussfolgerungen und/oder Nachweise.
3.0 Arbeitsabläufe und begründete berufliche Schlussfolgerungen in der Diätetik	3.1 Entwicklung von Lösungen für die Bedürfnisse von Klienten in komplexen Situationen in Bezug auf Gesundheit, sozialen Kontext und Umwelt. Bei den Klienten kann es sich um Einzelpersonen, Gruppen, Organisationen oder Teile der Bevölkerung handeln. 3.2 Durchführung von Arbeitsabläufen in Rahmen der Diätetik, z. B. Screening-Untersuchung, Auswertung, Feststellung der Bedürfnisse, Zielsetzung, Planung, Einleitung von Maßnahmen und Evaluation der Ergebnisse, um dem Klienten eine Entscheidungsgrundlage zu liefern. 3.3 Umsetzung von Lehrinhalten und Modellen, Analyse der Ernährung und körperlichen Aktivität zur Abstimmung zwischen der fundierten Begründung der diätetischen Behandlung und den Bedürfnissen des Klienten. (Dieser Schritt stellt eine Entscheidungsgrundlage dar und gewährleistet die bestmögliche Behandlung für Einzelpersonen und Gruppen.)
Diätassistenten im klinischen Bereich	

	<p>3.4 Erstellung diätetischer und ernährungsbezogener Diagnosen. 3.5 Behandlung und Beratung des Klienten / Patienten mit ausgewählten diätetischen / nährstoffmodifizierten Produkten.</p>
	<p>Diätassistenten im administrativen Bereich</p>
	<p>3.6 Abstimmung zwischen begründeten diätetischen Schlussfolgerungen und Verpflegungsdienstleistungen. (Dieser Schritt stellt eine Grundlage für die Auswahl und Umsetzung von Lehrinhalten und Modellen sowie für die Analyse der Ernährung und körperlichen Aktivität und Zusammenfassung der Ergebnisse zur Gewährleistung der bestmöglichen Ernährungsdienstleistungen für Einzelpersonen, Gruppen und Organisationen dar.)</p>

	<p>Diätassistenten im öffentlichen und lokalen Gesundheitswesen</p> <p>3.7 Entwicklung und Umsetzung von einfachen Strategien zur Förderung einer sicheren und gesunden Ernährungswahl von Einzelpersonen und Bevölkerungsgruppen.</p>
4.0 Berufliche Beziehungen und Partnerschaften	<p>4.1 Aufbau und Pflege einer Beziehung zum Klienten, auf der sich die Arbeitspraxis entwickeln kann. Klientenzentrierte Praxis, insbesondere Achtung der individuellen Unterschiede und deren Einfluss auf Ernährungsgewohnheiten und Lebensstil. Erfragung der Erwartungen des Klienten.</p> <p>4.2 Knüpfen von Partnerschaften sowie Angebot von Beratungsgesprächen und Ratschlägen in Bezug auf Ernährung und Lebensstil.</p> <p>4.3 Wahrnehmung und Klärung ethischer Dilemmata im Zusammenhang mit beruflichen Beziehungen.</p>
5.0 Berufliche Selbständigkeit und Verantwortlichkeit	<p>5.1 Berufspraxis unter Einhaltung entsprechender nationaler sowie internationaler Grundsätze, Vorschriften und Kodizes der Berufsethik für Diätassistenten.</p> <p>5.2 Effektive und effiziente Planung, Ausführung und Dokumentation der Arbeitsvorgänge gemäß den Verfahrensbeschreibungen für die entsprechende Dienstleistung.</p> <p>5.3 Arbeit im Rahmen der Möglichkeiten des eigenen Fachwissens und der eigenen Fähigkeiten, und je nach Erfordernis der Situation Weiterleitung an Berufskollegen oder Annahme weitergeleiteter Überweisungen von Berufskollegen.</p> <p>5.4 Eigeninitiative in Bezug auf Fortbildungsmöglichkeiten; Lernprozess im Sinne von lebenslangem Lernen und beruflicher Weiterbildung.</p> <p>5.5 Übernahme persönlicher Verantwortung und Verantwortlichkeit für die eigenen Handlungen und Entscheidungen.</p>
6.0 Lern- und Lehrfähigkeiten	<p>6.1 Lernen und Lehren im Rahmen eines akademischen Studiums, im Beruf oder in praxisbezogenen Kontexten.</p>
7.0 Forschung und Entwicklung in der Diätetik und ihrer wissenschaftlichen Komponente	<p>7.1 Auswertung von Forschungsergebnissen und Einbeziehung von Diätetik, Ernährung, Sozialwissenschaft und Bildungsforschung in die Arbeitspraxis.</p> <p>7.2 Systematische Informationsrecherchen anhand einer Vielzahl unterschiedlicher Quellen mit Bezug zur diätetischen Praxis.</p>
8.0 Management und Öffentlichkeitsarbeit in der Diätetik	<p>8.1 Erstellen von Informationsangeboten für Klienten über Lebensmittel und Ernährung zu Gunsten ihrer Gesundheit und ihres Wohlbefindens.</p> <p>8.2 Bestimmung diätetischer Dienstleistungen in Verbindung mit den konkreten Bedürfnissen des Klienten und diesbezügliche Definition von Schwerpunkten.</p> <p>8.3 Mithilfe bei der Betreuung von angehenden Diätassistenten, Helfern, Assistenten, ehrenamtlichen Kräften und anderen.</p>

Anhang

Internationaler Kodex der Berufsethik und Kodex der guten Praxis im Rahmen der Diätetik

Einführung

Die Akademischen Richtlinien und Berufsstandards für Diätetik in Europa (EDBS) wurden 2005 von der European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) übernommen, um Leitlinien für die berufliche Ausbildung (und andere Sektoren) zum Diätassistenten in Europa sowie die zu erzielenden Ausbildungs- und Lernergebnisse festzusetzen.

Dieser *Kompetenzrahmen* garantiert ein Mindestmaß bzw. Fundament an Fachwissen, Fertigkeiten, Verständnis und beruflicher Kompetenz eines Diätassistenten nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss in Europa. Die Leistungsindikatoren beschreiben Inhalte, anhand derer Diätassistenten den Nachweis erbringen können, dass sie ihre Arbeit mit der Qualität der im Rahmen des Ausbildungsabschlusses erworbenen Kompetenzen ausüben. Die Leistungsindikatoren sind lediglich Leitlinien, so dass Ausbildungsinstitute in Zusammenarbeit mit praktizierenden Diätassistenten diese Leistungsindikatoren übernehmen und an ihren jeweiligen Kontext anpassen können.

Die EDBS führen vier Kategorien ein, in denen die Mehrheit der in Europa arbeitenden Diätassistenten tätig ist. Die schwarz gedruckten Kompetenzen sind von allen Diätassistenten, unabhängig von ihrem Einsatzgebiet, verbindlich nachzuweisen. Die farblich gekennzeichneten Kompetenzen beziehen sich systematisch auf die in der EDBS festgelegten Arbeitsbereiche.

schwarzer Text – allgemeine Diätetik, Grundlage für alle Diätassistenten zum Zeitpunkt des Ausbildungsabschlusses und in allen Arbeitsbereichen

rot gekennzeichnet - gilt für Diätassistenten im klinischen Bereich

grün gekennzeichnet - gilt für Diätassistenten im öffentlichen oder lokalen Gesundheitswesen

blau gekennzeichnet - gilt für Diätassistenten im administrativen Bereich.

Die Arbeitsgruppe „Ausbildung und Praxis“ (EPG) innerhalb des DIETS-Netzwerks stützte sich auf die im Rahmen des TUNING-Projekts festgelegten Verfahren der Kompetenzentwicklung. Diese von in Europa praktizierenden Diätassistenten bestimmten Kompetenzen sowie das Feedback aus 28 Staaten werden sowohl in den allgemeinen als auch den spezifischen Kompetenzen für Diätassistenten aufgegriffen.

Diejenigen Mitgliedstaaten, die ihre Kompetenz- oder Leistungsanforderungen als Voraussetzung für den Berufseintritt eines Diätassistenten durch anspruchsvollere Kriterien definieren möchten, können dies ohne Weiteres vereinbaren. Die in diesem Dokument aufgeführten Kompetenzen stellen lediglich ein Mindestmaß, einen Schwellenwert bzw. ein Fundament dar.

1.0 Allgemeinwissenschaftlich Anforderungen an den Diätassistenten: Kompetenz	Leistungsindikatoren
1.1 Analyse und Zusammenfassung allgemeiner gesundheitlicher und sozialer Aspekte.	<ul style="list-style-type: none"> • Ermittelt und erfasst zumindest das Minimum an medizinischen, biochemischen, sozialen und umweltbezogenen Daten, die zur Planung des Ernährungsmanagements benötigt werden. • Vergleicht eine Reihe vielfältiger Quellen zur Ermittlung der medizinischen, sozialen, biochemischen, wirtschaftlichen und umweltbezogenen Daten, unter Berücksichtigung ethischer Gesichtspunkte. • Kennt die unterschiedlichen Untersuchungsmethoden für Einzelpersonen und Gruppen. • Kann die geeignete Untersuchungsmethode für jeden einzelnen Klienten bestimmen.
1.2 Diskussion und Anwendung von grundlegendem Fachwissen in der Praxis und Erwerb fachlicher Fertigkeiten zur Problemlösung und Entscheidungsfindung.	<ul style="list-style-type: none"> • Wertet evidenzbasierte Praxisergebnisse zur Bestimmung der Zuverlässigkeit und Stichhaltigkeit von Informationen aus. • Sammelt und analysiert relevante Informationen bzgl. einer vorliegenden Fragestellung. • Entwickelt und analysiert potentielle Lösungsansätze zur Beantwortung einer vorliegenden Fragestellung. • Wendet den besten Lösungsansatz zur Beantwortung einer vorliegenden Fragestellung an. • Wertet die Effektivität des gewählten Lösungsansatzes aus und ergreift bei Bedarf weitere Maßnahmen. • Stellt exakte Berechnungen im Rahmen der Arbeitspraxis an, die z. B. folgende Punkte beinhalten: Umwandlung angelsächsischer / metrischer Maßeinheiten, Nährstoffbedarf der Klienten, Nährstoffzusammensetzung von Lebensmitteln, Rezepturen, Nährstoffaufnahme, Lebensmittelkosten / Verkaufspreise, Vorbereitung eines Finanzplans.
1.3 Erstellen von Berichten und Durchführung von Informationsrecherchen unter Einsatz von modernen Technologien, Computerkenntnissen und systematischem Informationsmanagement.	<ul style="list-style-type: none"> • Definiert den Zweck und die Zielsetzung der Maßnahmen zur Informationssammlung. • Arbeitet Pläne aus und sammelt exakte, umfassende und relevante Informationen, die z. B. die folgenden Punkte beinhalten: <i>Interviews mit Klienten, Fokusgruppen, Besprechungen.</i> • Schafft eine Vertrauensbasis und eine persönliche Beziehung zu anderen, auf deren Grundlage die Informationen gesammelt werden. • Erstellt auf der Grundlage der Rechercheergebnisse Pläne. • Dokumentiert und verwaltet Informationen unter Befolgung der festgelegten Leitlinien. • Verwaltet exakte, übersichtliche, konzise und aktualisierte Dokumentationen über berufliche Dienstleistungen. • Setzt moderne Technologien in der praktischen Arbeit ein, z. B. <i>Software, Multimedia, Webcasts, E-mail, Instant Messaging, Dateiübertragung, Videokonferenzen, elektronische Suchmaschinen.</i>
1.4 Informationsmanagement unter Anwendung rechtlicher und ethischer Grundsätze.	<ul style="list-style-type: none"> • Hält gesetzliche Regelungen und geltende Grundsätze im Rahmen des Informationsmanagements ein, wie z. B. <i>Informationsfreiheit und Schutz der Privatsphäre, Schutz personenbezogener Informationen, Gesundheitsinformationen.</i> • Gewährleistet die Vertraulichkeit und Sicherheit von Informationen durch entsprechende Maßnahmen während ihrer Erfassung, Verwaltung, Nutzung, Verbreitung und Vernichtung. • Schützt die Vollständigkeit, Verlässlichkeit und Authentizität der Aufzeichnungen.

<p>1.5 Grundkenntnisse der wissenschaftlichen Forschung einschließlich der kritischen Beurteilung und Anwendung von Forschungsergebnissen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüft regelmäßig die eigene Praxis. • Wertet Forschungsergebnisse sowie andere Nachweise aus und zeigt die Auswirkungen dieser Ergebnisse auf die eigene praktische Arbeit auf. • Untersucht Anwendungsmöglichkeiten aktueller forschungs- oder evidenzbasierter Praxisergebnisse in der konkreten Praxis.
<p>1.6 Beschreibung grundlegender Forschungsmodelle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennt die im Rahmen der Gesundheitsforschung üblichen Standardmethoden. • Wendet logische und systematische Ansätze zur Problemlösung an.
<p>1.7 Solide Englischkenntnisse zum regelmäßigen Studium aktueller, berufsrelevanter Fachliteratur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Setzt in seiner praktischen Arbeit im Rahmen der Diätetik englischsprachiges Material ein.
<p>1.8 Fachkenntnisse auf dem Gebiet der interpersonalen Kommunikation, einschließlich mündlicher sowie schriftlicher Kommunikation mit Experten und Klienten, die die Dienstleistungen in Anspruch nehmen, im Rahmen von Gruppenarbeit und fachübergreifendem Teamwork mit Vertretern aus Gesundheits- und Sozialberufen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wählt die jeweils geeigneten Kommunikationswege, z. B. <i>persönliches Gespräch, Telefonat, Gruppengespräch, Brief / Memo, E-mail.</i> • Erkennt Kommunikationshindernisse und spricht sie offen an, z. B. <i>unzulängliche Bildung, kulturelle Aspekte, Verständnisschwierigkeiten, Störfaktoren, Konzentrationsmangel, Angst.</i> • Passt seinen Kommunikationsstil den jeweiligen Bedürfnissen und dem Wissensstand der Einzelpersonen und Gruppen an. • Wendet effektive verbale Kommunikationsmethoden an. • Verfügt über einen klaren, präzisen und professionellen sowie fachlich und grammatikalisch einwandfreien Schreibstil. • Entwickelt Lehrmaterial, das den Bedürfnissen und der Auffassungsgabe der jeweiligen Zielgruppe oder Einzelperson entspricht. • Ermöglicht Kommunikationsfluss in beide Richtungen. • Wendet Methoden des aktiven Zuhörens an, die u. a. die folgenden Elemente enthalten: <i>Ermutigungen, Klarstellungen, Umformulieren / Paraphrasieren, Reflektieren, Zusammenfassungen, Anerkennung.</i> • Deutet nonverbale Kommunikation und geht auf sie ein. • Wendet innerhalb des Teamworks Grundsätze der Zusammenarbeit und Verhandlungsmethoden an. Teams setzen sich u. a. aus <i>Klienten, Pflegekräften, Behörden, anderen Experten, Mitarbeitern</i> zusammen. • Bezieht das Fachwissen, Know-how und die persönlichen Fähigkeiten der Teammitglieder in den Teamprozess mit ein. • Arbeitet beim Festlegen der Zielsetzung mit den anderen Teammitgliedern zusammen. • Passt seine eigene Arbeitsweise den Teammitgliedern sowie der jeweiligen Situation an. • Arbeitet mit den anderen Teammitgliedern bei der Feststellung und Lösung von Konflikten zusammen. • Leistet Beiträge zu Teamentscheidungen. • Übernimmt Verantwortung im Rahmen der Erfüllung der ihm / ihr zugewiesenen Aufgaben.
<p>1.9 Einhaltung des nationalen / internationalen Verhaltenskodex sowie Kodex der Berufsethik und Achtung der individuellen Vielfalt sowie multikulturellen Unterschiede durch das Verstehen von Kulturen und Gewohnheiten anderer Länder (vgl. Anhang).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Befolgt in der Praxis die berufsrelevanten Gesetze und Vorschriften, u. a. in Bezug auf <i>berufliche Tätigkeit im Gesundheitswesen, Schutz der betreuten Personen, Schutz von Gesundheitsinformationen, Informationsfreiheit und Schutz der Privatsphäre.</i> • Befolgt die beruflichen Normen, praxisbezogenen Leitlinien und Kodizes, z. B. <i>praxisbezogene Normen, Kodizes der Berufsethik, Programme zur Kompetenzentwicklung.</i> • Bietet Dienstleistungen im Rahmen der eigenen praktischen und persönlichen Kompetenzen an.

	<ul style="list-style-type: none"> • Übernimmt persönliche Verantwortung und Verantwortlichkeit für die eigenen Handlungen und Entscheidungen.
1.10 Bereitschaft zur Weiterbildung durch lebenslanges Lernen.	<ul style="list-style-type: none"> • Überdenkt die eigenen angewandten Praxismethoden und wertet sie aus. • Bewertet die Qualität der erbrachten Dienstleistungen und erkennt Wege zur Verbesserung der Qualität. • Ist sich der Grenzen im Rahmen der praktischen Ausbildung und des eigenen Kompetenzstandes bewusst. • Definiert berufliche Kompetenzziele. • Entwickelt Strategien zur Umsetzung beruflicher Kompetenzziele.
1.11 Anwendung von Verfahrensweisen zur Qualitätssicherung im Rahmen der Diätetik.	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt Wege zu einer verbesserten Praxis in der Diätetik anhand des zyklischen Modells der vollständigen Handlung (Problem erkennen, Plan zur Optimierung ausarbeiten und umsetzen, Bewertung, neuen Plan zur Optimierung erarbeiten, etc.).

2.0 Fachkenntnisse auf dem Gebiet der Diätetik	
Anforderungen an den Diätassistenten:	
Kompetenz	Leistungsindikatoren
2.1 Kritisches Zusammenfassen und Einordnen von relevantem Fachwissen aus verschiedenen Fachbereichen, die die Arbeit und wissenschaftlichen Inhalte der diätetischen Praxis untermauern, insbesondere das komplexe Verhältnis zwischen Mensch, Umwelt und Ernährung (dieses Fachwissen bezieht sich auf die theoretischen Grundlagen des Berufs sowie dessen praktische Ausübung).	<ul style="list-style-type: none"> • Erklärt die theoretischen Grundlagen der Diätetik, insbesondere das Verhältnis zwischen Mensch, Gesundheit und Ernährung. • Trägt relevantes Fachwissen aus biologischer, medizinischer, humaner, psychologischer, sozialer, technologischer und ernährungswissenschaftlicher Forschung zusammen, wendet es an und bezieht es in die theoretischen Grundlagen der Diätetik mit ein. • Analysiert die komplexen Zusammenhänge bei der Anwendung von formalen Theorien und Forschungsergebnissen auf das Gebiet der Diätetik vor dem Hintergrund einer sich wandelnden Gesellschaft.
2.2 Anwendung von diätetischem Fachwissen zur Unterstützung der Arbeitspraxis durch Erörterungen, Diskussionen, logische Schlussfolgerungen und/oder Nachweise	<ul style="list-style-type: none"> • Bezieht andere in sachliche und gut fundierte Diskussionen über Diätetik und menschliche Ernährung mit ein und legt ihnen die eigenen Standpunkte nahe.

3.0

Arbeitsabläufe und begründete berufliche Schlussfolgerungen in der Diätetik

Anforderungen an den Diätassistenten:

Kompetenz

Leistungsindikatoren

3.1 Entwicklung von Lösungen für die Bedürfnisse von Klienten in komplexen Situationen in Bezug auf Gesundheit, sozialen Kontext und Umwelt. Bei den Klienten kann es sich um Einzelpersonen, Gruppen, Organisationen oder Teile der Bevölkerung handeln.

- Wählt die geeignete Methode zur Untersuchung der aufgenommenen Nahrung und Nährstoffe, die laut ärztlicher Überweisung, dem Klienten selbst, seiner Krankheitsgeschichte oder der epidemiologischen Daten im Zusammenhang mit den Problemen oder Bedürfnissen des Klienten stehen, und entscheidet, wie detailliert die Untersuchung ausfallen soll.
- Versteht den Einfluss kultureller und religiöser Faktoren auf die Auswahl der Nahrungsmittel.
- Beurteilt den möglichen Einfluss sozialer und umweltbezogener Faktoren auf das Ernährungsmanagement.
- Stützt sich bei der Definition von Prioritäten im Rahmen der Ernährungsplanung auf die Untersuchungsergebnisse und erwägt diesbezüglich maßgebliche Anpassungen der Lebensgewohnheiten.
- Ist in der Lage, Kommunikationsstrategien an die Bedürfnisse des Klienten / der Zielgruppe / des Publikums anzupassen.
- Schafft positive Rahmenbedingungen für eine effektive Beratung. Ermutigt den Klienten / die Pflegekräfte / die Familie, eigene Ideen einzubringen, Bedenken und Fragen zu klären und Hindernisse bei der Einwilligung und Bereitschaft zu Veränderungen aufzuzeigen.
- Wägt klientenzentrierte Ziele und Strategien ab.
- Informiert den Klienten und geht auf dessen Anliegen ein.
- Wertet den Beratungsprozess und dessen Ergebnisse aus.
- Wendet Fachwissen über Ernährungsanforderungen in Bezug auf alle Altersgruppen in der Praxis an.

3.2 Durchführung von Arbeitsabläufen in Rahmen der Diätetik, z. B. Screening-Untersuchung, Auswertung, Feststellung der Bedürfnisse, Zielsetzung, Planung, Einleitung von Maßnahmen und Evaluation der Ergebnisse, um dem Klienten eine Entscheidungsgrundlage zu liefern.

- Definiert Ernährungsprobleme / -diagnosen als Vorstufe zur Planung des Ernährungsmanagements.
- Entscheidet sich je nach Patient, Patiententyp oder Gruppe für die geeignete Untersuchungsmethode.
- Wählt die geeignete Methodik und setzt sie zum Erfassen von Informationen über vergangene, gegenwärtige und zukünftige Nahrungs- und Nährstoffaufnahme ein.
- Ist in der Lage, anhand von Nährwerttabellen und Software-Programmen die Nährstoffaufnahme annähernd zu bestimmen, und vergleicht sie mit den RDA-Werten oder dem geschätzten Bedarf.
- Kann die Ernährungssituation qualitativ beurteilen, indem die aufgenommenen Nahrungsmittel Vergleichsmaßstäben wie nationalen Ernährungsrichtlinien, der Lebensmittelpyramide oder dem Teller-Modell gegenübergestellt werden.
- Berücksichtigt Komorbiditäten bei der Erstellung des Diätplans.
- Erstellt anhand der Diagnose und eines Kontrollsystems ein Konzept, das kurz- und langfristige Ziele sowie einen diätetischen Ernährungsplan enthält.
- Entwirft in Übereinstimmung mit den individuellen Ernährungs- und Diätzielen Menüpläne und Pläne zur Nahrungsverabreichung im Rahmen der Möglichkeiten von Krankenhausverpflegung und / oder der Betreuung zu Hause oder in der Gemeinde.
- **Überträgt diätetische und ernährungsbezogene Empfehlungen gemäß den aktuell anerkannten Standards, wissenschaftlichen Ansichten und Leitlinien auf die Lebensmittelauswahl und leitet Informationen an den Klienten weiter, unter Berücksichtigung von dessen Wissensstand und kulturellem Hintergrund.**

	<ul style="list-style-type: none"> • Weist den Klienten an, Diätempfehlungen zu befolgen, und setzt dabei auf den Klienten zugeschnittene Kommunikations- und Motivationsstrategien ein. • Teilt den betroffenen Mitarbeitern und dem Klienten / Patienten die vorliegenden Erfordernisse mit. • Koordiniert und modifiziert die vom Pflegepersonal durchzuführenden diätetischen Maßnahmen. • Setzt die Evaluationsstrategien aus dem Diätplan um und legt einen Zeitrahmen für die Durchführung fest. • Erfasst Daten über den gesamten Zeitraum des Behandlungsverlaufs hinweg, um Fortschritte zu überprüfen. • Passt den Diätplan ggf. den Umständen an. • Führt ggf. Nachbehandlungen des Klienten durch. • Erfasst und verwaltet übersichtliche und präzise Daten aller Aspekte der diätetischen Behandlung. U. a. Übertragung dieser Daten in offizielle Verzeichnisse unter Befolgung der ortsüblichen Gesetze bzgl. Terminologie und verwendeten Abkürzungen. • Erteilt im Rahmen der Durchführung der diätetischen Behandlung eindeutige Anweisungen an das beteiligte Personal. • Führt und verwaltet Statistiken sowie Daten und andere Informationen bzgl. der Maßnahme im Einklang mit beruflichen und fachlichen Vorschriften. • Bewertet anhand des Erreichens vorgegebener Ergebnisse die Fortschritte des Klienten. • Bewertet anhand des Erreichens vorgegebener Ergebnisse die Effektivität der diätetischen Behandlung.
<p>3.3 Umsetzung von Lehrinhalten und Modellen, Analyse der Ernährung und körperlichen Aktivität zur Abstimmung zwischen der fundierten Begründung der diätetischen Behandlung und den Bedürfnissen des Klienten. (Dieser Schritt stellt eine Entscheidungsgrundlage dar und gewährleistet die bestmögliche Behandlung für Einzelpersonen und Gruppen.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wendet im Rahmen der diätetischen Betreuung und / oder Intervention fachlich und ethisch begründete Schlussfolgerungen effektiv an. • Bezieht Ergebnisse in andere relevante Informationen wie z. B. Untersuchungsdaten mit ein und zieht daraus fachlich fundierte Schlussfolgerungen für die untersuchte Ernährungsfrage. • Dokumentiert sowohl eine Zusammenfassung des Behandlungsverlaufs als auch dessen Ergebnisse und nutzt sie als Planungsgrundlage. • Interpretiert biochemische und anthropometrische Daten sorgfältig und vergleicht sie mit den für die untersuchten Ernährungsfragen relevanten Richtwerten. • Überprüft verfügbare Dokumentationen, um Problemstellungen herauszuarbeiten. • Setzt realistische Ziele für das Ernährungsmanagement oder eine Intervention fest und hält dabei ggf. Rücksprache mit dem Klienten / Pflegepersonal / Familie / Gruppe und anderen Mitgliedern des Gesundheitspersonals. • Erstellt Menü- und Speisepläne im Einklang mit den Bedürfnissen des Verbrauchers, Ernährungsanforderungen und ästhetischen Aspekten der Lebensmittel. • Wendet ernährungswissenschaftliches Fachwissen und grundlegende Verfahren der Speisenzubereitung in der Praxis an. • Wendet Fachwissen bzgl. Qualitätsanforderungen an Nahrungsmittel und Lebensmittelsicherheit in der Praxis an. • Bestimmt Methoden zum Erreichen der definierten Ziele und berücksichtigt dabei die Auswirkungen von Krankheiten auf die Ernährungsanforderungen und –ziele. • Wählt die beste Strategie bzgl. der Durchführbarkeit, Effektivität und positiven Auswirkung auf die Einzelperson, Gruppe, Organisation und / oder Bevölkerungsgruppe.

Diätassistenten im klinischen Bereich

<p>3.4 Erstellung diätetischer und ernährungsbezogener Diagnosen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellt auf der Grundlage von Analysen und Interpretationen erhobener klinischer Daten eine diätetische Diagnose. • Leitet die Analyse der Ernährung einzelner, unter Beschwerden leidender Patienten / Klienten. • Bezieht pathophysiologische Erkenntnisse bei der Aufstellung ernährungsmedizinischer und -therapeutischer Empfehlungen mit ein.
<p>3.5 Behandlung und Beratung des Klienten / Patienten mit ausgewählten diätetischen / nährstoffmodifizierten Produkten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nimmt an der Bestimmung von für den Klienten geeigneten Ernährungsformen und –konzepten teil, z. B. <i>oral, enteral, parenteral</i>. • Unterstützt die Behandlung von Patienten / Klienten, die angepasste Hilfsmittel zur Nahrungsaufnahme benötigen, z. B. spezielle Gabeln und Löffel. • Leitet die Erstellung und Umsetzung von Plänen zur Nahrungsverabreichung sowohl für stationär als auch zu Hause behandelte Patienten. • Bespricht mögliche Methoden diätetischer Behandlung und ihre Auswirkungen mit dem Klienten. • Definiert und vereinbart Ernährungsziele mit dem Klienten. • Wertet Maßnahmen zusammen mit dem Klienten aus, beurteilt deren Effektivität und schließt den Prozess mit einem Bericht an die überweisende Instanz ab. • Erfasst die Daten des Klienten in einer Klientenakte und verwaltet sie im Hinblick auf Haftungsfragen, Verbesserung der Qualität und mögliche Forschungszwecke. • Entwickelt ein Protokoll / Leitlinien für die Behandlung eines bestimmten Ernährungsproblems, unter Verwendung eines evidenzbasierten Modells zur Verbesserung der Behandlung im Rahmen von Diätetik und Ernährung.

Diätassistenten im öffentlichen oder lokalen Gesundheitswesen

<p>3.6 Entwicklung und Umsetzung einfacher Strategien zur Förderung einer sicheren und gesunden Ernährung für Einzelpersonen und Bevölkerungsgruppen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Versteht die lebensmittel- und ernährungsbezogene Gesetzgebung sowie Vorschriften, Normen und Leitlinien und kann sie in der Praxis anwenden. Z. B. <i>Lebens- und Arzneimittelgesetze, Etikettierungsvorschriften für Lebensmittel, Empfehlungen zu Nährstoffmengen, Arbeitsschutzvorschriften, Gefahrstoffkennzeichnungen am Arbeitsplatz (englisch: WHMIS), Versicherung gegen Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten, etc.</i> • Verfügt über Fachwissen zu Lebensmitteln, kulturell / religiös geprägten Speisen, Essgewohnheiten und Ernährungstrends in bestimmten Bevölkerungsgruppen. • Erklärt anderen die Rolle und den Umfang der praktischen Arbeit sowie die Fachgebiete eines Diätassistenten. • Kann nachvollziehen, wie im Rahmen des öffentlichen Gesundheitswesens Gesundheitsdienstleistungen auf lokaler und nationaler Ebene erbracht werden. • Erkennt die Rollen und Verantwortungsbereiche von Einzelpersonen, öffentlichen / privaten Organisationen sowie staatlichen Behörden innerhalb des öffentlichen Gesundheitswesens. • Zeigt auf, wie Fachwissen über Lebensmittelsicherheit im Rahmen von Gesundheitsdienstleistungen auf lokaler und nationaler Ebene Anwendung findet, z. B. <i>Nachhaltigkeit, Aspekte sozialer Gerechtigkeit</i>. • Wendet im Rahmen der Entwicklung von Gesundheitsdienstleistungen auf lokaler und nationaler Ebene Grundsätze der Verhaltens- und Sozialwissenschaften, Biostatistik, Epidemiologie sowie der umweltbezogenen Dimension des öffentlichen Gesundheitswesens an. • Zeigt auf, wie auf lokaler Ebene durch Ernährung die Gesundheit
---	--

	<p>gefördert und Krankheiten vorgebeugt werden kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ist befähigt, an der Ausarbeitung und Evaluation von Leitlinien für Lebensmittel und Ernährung auf der Grundlage der gesundheitlichen Bedürfnisse auf lokaler und nationaler Ebene teilzunehmen. • Versteht, wie sich Prozesse sowie die Ausarbeitung von Leitlinien auf Lebensmittel, Lebensmittelsicherheit und die Ernährung auf lokaler und nationaler Ebene auswirken. • Weiß, wie man zu Gunsten der Gesundheitsförderung auf lokaler und nationaler Ebene mit lokalen Partnern und Vertretern von Interessengruppen zusammenarbeitet. • Kann Strategien zu Krankheitsprävention und Krankheitsmanagement entwickeln und umsetzen. • Konsultiert Vertreter der Gemeinde und versorgt sie mit Ernährungsinformationen. <i>Z. B. Einzelpersonen, Gruppen, Schulen, Behörden, Betreuer, Unternehmen, Arbeitsstätten.</i> • Identifiziert die für die Gesundheit entscheidenden Faktoren und ihren Einfluss auf den allgemeinen Gesundheitszustand auf lokaler und nationaler Ebene. • Kann erklären, wie die ernährungsbedingte Gesundheit und das Wohlbefinden lokaler und breiterer Bevölkerungsgruppen zu bewerten sind. • Kann Ziele für lokale Lebensmittel- und Ernährungsprogramme / -dienstleistungen in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern festlegen. <i>Z. B. mit Einzelpersonen, Gruppen, Schulen, Behörden, Betreuern, Unternehmen, Arbeitsstätten.</i> • Erkennt nutzbare Ressourcen für die Entwicklung lokaler Lebensmittel- und Ernährungsprogramme / -dienstleistungen. • Wählt Strategien, die die Anforderungen lokaler Lebensmittel- und Ernährungsprogramme / -dienstleistungen berücksichtigen. • Führt einfache Ernährungsprogramme / -dienstleistungen aus, um auf die diagnostizierten Bedürfnisse auf lokaler und nationaler Ebene einzugehen. • Bestimmt Strategien zur Unterstützung von Einzelpersonen und Bevölkerungsgruppen, die keinen Zugang zu lokalen Dienstleistungen haben, und kann sie umsetzen. • Wertet die Effektivität lokaler Lebensmittel- und Ernährungsprogramme / -dienstleistungen aus und empfiehlt Verbesserungsmöglichkeiten.
--	---

Diätassistenten im administrativen Bereich

<p>3.7 Abstimmung zwischen begründeten diätetischen Schlussfolgerungen und Verpflegungsdienstleistungen. (Dieser Schritt stellt eine Grundlage für die Auswahl und Umsetzung von Lehrinhalten und Modellen sowie für die Analyse der Ernährung und körperlichen Aktivität und Zusammenfassung der Ergebnisse zur Gewährleistung der bestmöglichen Ernährungsdienstleistungen für Einzelpersonen, Gruppen und Organisationen dar.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entwirft Muster-Menüpläne, die auf die Bedürfnisse des Verbrauchers, Ernährungsanforderungen, ästhetische Lebensmittelaspekte, verfügbare Ausstattung, Know-how der Mitarbeiter und finanzielle Mittel abgestimmt sind, und setzt sie um. • Wertet die Menüpläne anhand festgelegter Kriterien aus. • Nimmt an angewandten sensorischen Untersuchungen von Lebensmitteln und Ernährungsprodukten teil. • Wertet Produkte anhand festgelegter Kriterien bzgl. Kundenakzeptanz, Nährstoffgehalt, Kosten und Qualität aus. • Koordiniert Einkauf, Lieferung, Lagerung und Ausgabe von Lebensmitteln, Getränken, Konsumgütern und Ausstattung. • Leitet die Herstellung von Produkten, die den festgelegten Qualitätsstandards entsprechen. <i>Z. B. Standardrezepturen, Formeln, spezielle diätetische Produkte.</i> • Koordiniert Dienstleistungen sowie die Verteilung von Lebensmitteln und gewährleistet diesbezüglich Genauigkeit, Qualität und Kontrolle der Portionen.
---	--

	<ul style="list-style-type: none">• Entwickelt Programme zur Lebensmittelsicherheit sowie Gesundheitspflege und setzt sie unter Einhaltung der staatlichen Vorschriften um.• Entwickelt Programme zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung und setzt sie unter Einhaltung der staatlichen Vorschriften um.
--	--

4.0 Berufliche Beziehungen und Partnerschaften

Anforderungen an den Diätassistenten:

Kompetenz	Leistungsindikatoren
<p>4.1 Aufbau und Pflege einer Beziehung zum Klienten, auf der sich die Arbeitspraxis entwickeln kann. Klientenzentrierte Praxis, insbesondere Achtung der individuellen Unterschiede und deren Einfluss auf Ernährungsgewohnheiten und Lebensstil. Erfragung der Erwartungen des Klienten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Setzt in seiner praktischen Arbeit klientenzentrierte Prinzipien um. • Entwickelt eine persönliche Beziehung / Partnerschaft als Grundlage einer diätetischen Maßnahme. • Wendet eine Reihe von maßgeschneiderten Auswertungsstrategien an, die an die Bedürfnisse des Klienten angepasst sind. <i>Bei den Klienten kann es sich um Patienten, Menschen in Pflegeeinrichtungen, Pflegekräfte oder Interessenten bzgl. Krankheitsvorbeugung (Sport, Schule, Arbeitsplatz, etc.) handeln.</i> • Führt zur Einschätzung der jeweiligen Bedürfnisse Interviews mit Klienten durch. • Entwickelt Lernpläne und begleitendes Informationsmaterial, um den Informationsbedarf von Einzelpersonen und Gruppen abzudecken. • Passt Inhalt und Vortragsweise von fachlichen Ausführungen an die Bedürfnisse von Einzelpersonen und Gruppen an, um diesen gerecht zu werden. • Berücksichtigt die Fähigkeiten und den Hintergrund des jeweiligen Klienten bei der Umsetzung des Ernährungsplans. • Arbeitet bei der Erstellung realistischer Ernährungsziele und Durchführung der Ernährungsbetreuung mit den Klienten / Pflegekräften zusammen. • Arbeitet auf der Grundlage, dass Beziehungen zu Klienten und Personen, die die Dienstleistungen in Anspruch nehmen, auf gegenseitigem Respekt und Vertrauen basieren sollten und dass selbst unter der erschwerenden Bedingung persönlicher Inkompatibilität hochwertige Behandlungsstandards gewährleistet werden sollen. • Diskriminiert niemanden im Rahmen seiner Arbeit.
<p>4.2 Knüpfen von Partnerschaften sowie Angebot von Beratungsgesprächen und Ratschlägen in Bezug auf Ernährung und Lebensstil.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Geht Partnerschaften zur Zusammenarbeit ein, berät sich mit Klienten, Pflegekräften, Teammitgliedern und anderen an der Behandlung beteiligten Parteien und erteilt ihnen Ratschläge, um die Betreuung der Patienten oder Klienten zu verbessern.
<p>4.3 Wahrnehmung und Klärung ethischer Dilemmata im Zusammenhang mit beruflichen Beziehungen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respektiert den Einzelnen und seine Rechte, unabhängig von ethnischer Herkunft, Religion, Hautfarbe, Geschlecht, körperlicher und / oder geistiger Behinderung, Ehestand, Familienstand, Vermögensstatus, Bildungsgrad, Alter, Abstammung oder sexueller Orientierung. • Respektiert die Würde des Menschen und die Privatsphäre des Einzelnen. • Holt vor der Durchführung von Dienstleistungen die notwendige Einverständniserklärung ein. • Handelt stets im besten Interesse jedes Einzelnen und seiner Bedürfnisse.

5.0 Berufliche Selbständigkeit und Verantwortlichkeit

Anforderungen an den Diätassistenten:

Kompetenz	Leistungsindikatoren
5.1 Praxis unter Einhaltung entsprechender nationaler sowie internationaler Grundsätze, Vorschriften und Kodizes der Berufsethik für Diätassistenten.	<ul style="list-style-type: none">• Befolgt lokale / regionale / nationale / europäische Grundsätze und Arbeitsverfahren sowie berufliche Richtlinien und Vorschriften seitens des Arbeitgebers.• Übt den Beruf unter Berücksichtigung ethischer Aspekte aus sowie unter Achtung der Klienten und beruflicher Verhaltenskodizes für Diätassistenten.
5.2 Effektive und effiziente Planung, Ausführung und Dokumentation der Arbeitsvorgänge gemäß den Verfahrensbeschreibungen für die entsprechende Dienstleistung.	<ul style="list-style-type: none">• Setzt Prioritäten, um sich unvorhergesehenen Umständen und Fluktuationen im Arbeitsumfang anzupassen.• Bereitet Dokumentationsunterlagen diätetischer Arbeitsabläufe vor, verwaltet und überprüft sie.
5.3 Arbeit im Rahmen der Möglichkeiten des eigenen Fachwissens und der eigenen Fähigkeiten, und je nach Erfordernis der Situation Weiterleitung an Berufskollegen oder Annahme weitergeleiteter Überweisungen von Berufskollegen.	<ul style="list-style-type: none">• Erkennt, welche Themengebiete außerhalb der eigenen Kompetenzen liegen und überweist Klienten ggf. an Berufskollegen.• Setzt sich im multidisziplinären Team für die Interessen und Belange der Klienten ein.• Koordiniert und integriert Behandlungsmaßnahmen, um die Qualität und Kontinuität der Behandlung sicherzustellen.
5.4 Eigeninitiative in Bezug auf Fortbildungsmöglichkeiten; Lernprozess im Sinne von lebenslangem Lernen und beruflicher Weiterbildung.	<ul style="list-style-type: none">• Zeigt Bereitschaft zur Teilnahme an Einführungsveranstaltungen, Mentoring-Programmen und Supervision.• Teilnahme an Maßnahmen zur Entwicklung von neuem Fachwissen, beruflichen Fertigkeiten und Strategien zum Erreichen beruflicher Kompetenzziele.• Wendet nachweislich neugewonnenes Fachwissen, berufliche Fertigkeiten und Strategien innerhalb der praktischen Arbeit an und praktiziert lebenslanges Lernen zur Weiterentwicklung der eigenen Praxis auf dem Gebiet der Diätetik.• Wendet nachweislich Forschungsergebnisse und evidenzbasierte Erkenntnisse zur Weiterentwicklung der Arbeitspraxis an.
5.5 Übernahme persönlicher Verantwortung und Verantwortlichkeit für die eigenen Handlungen und Entscheidungen.	<ul style="list-style-type: none">• Vertraut auf eigenständiges Arbeiten sowie das Bewusstsein und die Wahrnehmung der eigenen Grenzen als Diätassistent.

6.0 Lern- und Lehrfähigkeiten

Anforderungen an den Diätassistenten:

Kompetenz	Leistungsindikatoren
6.1 Lernen und Lehren im Rahmen eines akademischen Studiums, im Beruf oder in praxisbezogenen Kontexten.	<ul style="list-style-type: none">• Trägt durch das Teilen von Fachwissen, Fertigkeiten und Erfahrungswerten zur qualitativen Weiterentwicklung des Berufs bei.• Setzt fachgerechte Unterrichtsmaterialien und kommunikative Fähigkeiten im Rahmen von Lehrtätigkeiten im Fachbereich Diätetik und anderer relevanter Fächer ein.• Wertet den Ausbildungsprozess gemeinsam mit Kollegen und Studenten zur Beurteilung des Qualitätsaspekts in der diätetischen Ausbildung aus.• Führt zur Weiterentwicklung der beruflichen Bildung eines Diätassistenten neue Methoden im Rahmen der akademischen Ausbildung oder des praxisbezogenen Lernens ein.

7.0 Forschung und Entwicklung in der Diätetik und ihrer wissenschaftlichen Komponente

Anforderungen an den Diätassistenten:

Kompetenz	Leistungsindikatoren
7.1 Auswertung von Forschungsergebnissen und Einbeziehung von Diätetik, Ernährung, Sozialwissenschaft und Bildungsforschung in die Arbeitspraxis.	<ul style="list-style-type: none">• Interpretiert Forschungsergebnisse, analysiert sie, fasst sie zusammen und beurteilt sie kritisch.• Erfasst die für die Diätetik geeigneten Forschungsmodelle und –methoden, trifft eine Auswahl und begründet sie, unter Berücksichtigung ethischer Aspekte.
7.2 Systematische Informationsrecherchen anhand einer Vielzahl unterschiedlicher Quellen mit Bezug zur diätetischen Praxis.	<ul style="list-style-type: none">• Führt gekonnt eigenständige Recherchen sowie kritische Untersuchungen unter Einbeziehung wissenschaftlicher Literatur und anderer relevanter Informationen durch.

8.0 Management und Öffentlichkeitsarbeit in der Diätetik

Anforderungen an den Diätassistenten:

Kompetenz	Leistungsindikatoren
8.1 Erstellen von Informationsangeboten für Klienten über Lebensmittel und Ernährung zu Gunsten ihrer Gesundheit und ihres Wohlbefindens.	<ul style="list-style-type: none">• Beweist Eigeninitiative im Rahmen der Entwicklung, Verbesserung und Förderung der Berufsbilder auf dem Gebiet der Diätetik sowie der beruflichen Organisation.
8.2 Bestimmung diätetischer Dienstleistungen in Verbindung mit den konkreten Bedürfnissen des Klienten und diesbezügliche Definition von Schwerpunkten.	<ul style="list-style-type: none">• Erkennt die Notwendigkeit für Veränderungen sowie die darauf basierenden, angestrebten Ergebnisse.• Weiß, wie Bereitschaft, Implikationen und relevante Fragen im Hinblick auf diese Veränderungen einzustufen sind.• Ist in der Lage, Pläne zur Erzielung der angestrebten Ergebnisse zu entwickeln und umzusetzen.• Ist in der Lage, Pläne zur Erzielung der angestrebten Ergebnisse auszuwerten und zu überarbeiten.• Zeigt, nach welchen Kriterien Prioritäten für Dienstleistungen im Rahmen der Diätetik festzulegen sind.• Ist in der Lage, ein kontinuierliches Verfahren zur Evaluation und Verbesserung der Qualität diätetischer Dienstleistungen (unter Umständen in Zusammenarbeit mit dem Klienten) durchzuführen, und teilt die Ergebnisse allen beteiligten Parteien mit.
8.3 Mithilfe bei der Betreuung von angehenden Diätassistenten, Helfern, Assistenten, ehrenamtlichen Kräften und anderen.	<ul style="list-style-type: none">• Fördert die Entwicklung einer Lernkultur.• Trägt zu einer Kultur ethischen Verhaltens bei.• Ist in der Lage, im Rahmen von Dienstleistungen Mitarbeiter zu leiten und zu beaufsichtigen.• Stellt situationsabhängige Führungsqualitäten unter Beweis.• Kennt Modelle zur Konfliktlösung und kann sie erklären und anwenden.• Kann Aufgaben an Mitarbeiter gemäß ihrer Arbeitsbereiche und ihres Kompetenzstandes delegieren.• Plant Besprechungen und führt sie mit Blick auf die angestrebten Ergebnisse durch.

Danksagung:

European Federation of the Associations of Dietitians: Akademische Richtlinien und Berufsstandards für Diätetik in Europa, 2005

Dietitians Association of Australia: Nationale Kompetenzstandards für Diätassistenten bei Berufseintritt

Health Professions Council: Richtlinien für Leistungsanforderungen an Diätassistenten, 2007

College of Dietitians of British Columbia: Einführung in die Kernkompetenzen der diätetischen Praxis, 2006

American Dietetic Association: Grundlegende Fachkenntnisse und Fertigkeiten sowie Kompetenzanforderungen an Diätassistenten bei Berufseintritt

Quality Assurance Agency for Higher Education, UK: Benchmarking für Diätassistenten, 2001

Irish Nutrition & Dietetic Institute: Berufliche Kompetenzstandards für Diätassistenten, 2004.

Anhang

Internationaler Kodex der Berufsethik und Kodex der guten Praxis

Mit der Einführung internationaler Richtlinien sollen bestehende nationale Richtlinien nicht ersetzt werden, sondern grundlegende, auf unserer allgemeinen Zustimmung basierende Inhalte in schriftlicher Form festgehalten werden. In ihnen spiegeln sich die weltweit geltenden, gemeinsamen Grundlagen der Diätetik wider.

Internationaler Kodex der Berufsethik

Diätassistenten arbeiten nach bestem Wissen und Gewissen für die Verbesserung der weltweiten Ernährungssituation, indem sie:

- bei der Ausübung ihres Berufs stets fachkompetent, objektiv und ehrlich handeln
- allen Menschen und ihren Bedürfnissen respektvoll begegnen
- mit anderen zusammenarbeiten
- positive Ergebnisse auf dem Ernährungssektor zum Wohle der Bevölkerung anstreben
- niemandem Schaden zufügen
- die Richtlinien der guten Praxis für Diätetik und Ernährung befolgen.

Internationaler Kodex der guten Praxis

Dienstleistung und Anwendung von Fachwissen:

- Angebot hochqualitativer, kosteneffektiver Dienstleistungen auf dem Gebiet der Diätetik und Ernährung
- Angebot von sich an den Erwartungen und Bedürfnissen des Kundenkreises bzw. des Patienten orientierenden Dienstleistungen
- Kompetente Anwendung von Fachwissen auf dem Gebiet der Diätetik und Ernährung sowie die Einbindung dieses Wissens in andere Fachbereiche der Gesundheits- und Sozialwissenschaften
- gemeinschaftliche Zusammenarbeit zur Eingliederung von Diätetik und Ernährung in übergreifende Betreuung/Dienstleistungen – unabhängig vom jeweiligen Kontext
- partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Patienten und Personen, die die Dienstleistung nutzen.

Praxisentwicklung und Anwendung von Forschungsergebnissen

Auswertung, Anwendung, Erarbeitung und Erzielung von Forschungsergebnissen zur Unterstützung der praktischen Arbeit

- Entwicklung einer einzigartigen Bandbreite an Fachwissen
- fundierte wissenschaftliche Fachkenntnisse auf dem Gebiet der Nahrungsmittel und menschlichen

Ernährung

- Praxisentwicklung auf der Grundlage von Forschungsergebnissen

Kommunikation

- Effektive Kommunikation durch Ernährungsschulungen, Bildungs- und Ausbildungsmaßnahmen sowie die Ausarbeitung von Grundsätzen und Programmen
- Einsatz für Diätetik und Ernährung, die Bekämpfung des Hungers sowie den Stellenwert der Dienstleistungen
- Weiterentwicklung und Förderung der Berufsbilder in der Diätetik.

Qualitätssicherung in der Praxis

systematische Auswertung des Qualitätsaspekts in der Praxis sowie Weiterentwicklung der Praxis auf der Grundlage dieser Auswertungsergebnisse

- permanenter Einsatz für die Verbesserung von Dienstleistungen und Praxis
- Weiterführung der Kompetenzentwicklung in der Praxis

Kompetenzentwicklung und berufliche Verantwortung

garantierte Verantwortung gegenüber der Öffentlichkeit
Übernahme der Verantwortung für die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen im Rahmen der praktischen Arbeit

- Weiterführung der Kompetenzentwicklung durch Förderung von lebenslangem Lernen sowie durch Angebote zur persönlichen Weiterentwicklung.

Beschlossen durch die International Confederation of Dietetic Associations (ICDA)
Übernommen von der European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD) September 2008