

OCCUPATIONAL QUALIFICATION STANDARD

Nutritional therapist, level 6

Toitumisterapeut, tase 6 kutsestandard on aluseks õppekavade koostamisele ning isikute kompetentsuse hindamisele kutse andmisel.

Occupational title	Level of Estonian Qualifications Framework (EstQF)
Nutritional therapist, level 6	6

Possible specialisation and titles on occupational certificate	
Specialisation	Title on occupational qualification certificate
Kliiniline toitumisteraapia	Kliiniline toitumisterapeut, tase 6

Part A DESCRIPTION OF WORK

A.1 Description of work Toitumisteraapia on ravi toetav tegevus. Toitumisterapeut on toitumisspetsialist, kes rakendab tõenduspõhiseid teadmisi toitumisest inimeste tervise edendamiseks ja terviseprobleemide korral patsiendi/kliendi (edaspidi klient) heaolu ja toimetulekuvõime suurendamiseks. Ta lähtub toidu- ja toitumissoovitustest ning tunneb nõustamise põhimõtteid. Toitumisterapeut selgitab välja toitumuslikud probleemid, lähtudes omandatud teadmistest toidu ja toitumise mõjust inimese tervisele, sh haiguste tekkele ja olemasolevate haiguste kulule. Ta töötab inimestega personaalselt, aidates vältida haiguse süvenemist ning suurendades heaolu krooniliste haigusseisundite korral. Lisaks edendab toitumisterapeut elanikkonna gruppide tervist loengute pidamise ja artiklite kirjutamise kaudu. Koolitajana tegutsemisel on soovitatav täiskasvanukoolitaja kompetents. Toitumisterapeut lähtub oma tegevuses toitumisenõustaja ja toitumisterapeudi kutse-eetikast. Toitumisterapeut täiendab ennast pidevalt erialaselt, rakendab teadmisi praktikas, hoiab ennast kursis uuemate tõenduspõhiste teadusuuringutega ja mõistab enesetäiendamise olulisust oma tegevuses. Vajadusel algatab ja juhib uurimisprojekte, kutsealast (erialast) tööd puudutavate komisjonide töökorraldust ning toetab kaastöötajate ja (üli)õpilaste kutsealast arengut. Toitumisterapeut töötab enamasti tervishoiuasutuses, erapraksises jm. Toitumisterapeut ei diagnoosi haigusi ega ravi klienti. Kliiniline toitumisterapeut töötab tervishoiuasutustes, koostab menüüsid haigusgrupist lähtuvalt, toetamaks arsti poolt määratud ravi. Viib läbi patsiendi individuaalset toitumisenõustamist. Kliiniline toitumisterapeut tegeleb lisaks ka ägedate juhtumite, operatsioonieelsete ja -järgsete klientidega, haiglaravil olevate, k.a intensiivravi patsientidega. Vajadusel nõustab meditsiinipersonali haiguspuhuse toitumise osas. Mõistet klient kasutatakse juhul kui nõustamine toimub väljaspool tervishoiuasutust (nt erakabinet jm). Mõistet patsient kasutatakse juhul kui nõustamine toimub tervishoiuasutuses. A.2 Tasks A.2.1 Kliendi toitumise ja eluviisi hindamine 1. Andmete kogumine toitumise, eluviisi ja neid mõjutavate tegurite kohta. 2. Kogutud andmete, sh menüü analüüsimine ja kliendi toitumuslike probleemide väljaselgitamine. A.2.2 Toitumise- ja eluviisi muutmise eesmärkide püstitamine ja sekkumiskava koostamine 1. Toitumise ja elustiiliga seotud lühi- ja pikaajaliste eesmärkide püstitamine koostöös kliendiga. 2. Toitumuslike sekkumiste valimine ja edasise tegevuskava koostamine. A.2.3 Toitumisenõustamine ja/või -teraapia 1. Kliendi ja/või tema võrgustiku liikmete juhendamine toitumise ja vajadusel lisatoitainete tõenduspõhise kasutamise osas vastavalt individuaalsetele terviseprobleemidele. 2. Kliendi ja/või tema sotsiaalvõrgustiku toetamine ja võimestamine. A.2.4 Toitumuslike sekkumiste mõju ja tulemuste hindamine
--

1. Sekkumise analüüsimine ja kokkuvõtete tegemine.
2. Enda tegevuse analüüsimine ja hindamine.
3. Vajadusel toitumis- ja tegevuskava korrigeerimine.

A.2.5 Klienditeenindus

1. Viisaka ja nõuetekohase kliendisuhtluse kasutamine.
2. Kliendi intervjuerimise ja nõustamise tehnikate kasutamine.

A.2.6 Meeskonnatöö

1. Kliendivõrgustiku liikmetega koostöö tegemine.
2. Kliendi ja nõustamisteabe konfidentsiaalsuse tagamine.
3. Meeskonnatöös osalemine.

Specialised areas of work

A.2.7 Kliiniline toitumisteraapia

1. Haiglasisesse toitumise korraldamine.
2. Patsiendigruppidele ravimenüüde koostamine.
3. Operatsioonieelsetele ja -järgsetele patsientidele ravimenüü koostamine.
4. Ravimenüüde kohandamise ja muutmise korraldamine.
5. Toitumisjuhiste koostamine.

A.3 Work environment and specific nature of work

Toitumisenõustaja töötab klientide vastuvõtuks sobivas ruumis, mis võib olla erakabinet või asuda lasteasutuses, hooldekodus, haiglas, spordihoones jne. Ruumis peab olema internetikasutamise võimalus. Töö nõuab aeg-ajalt teenuse osutamist sihtrühma juures kohapeal (koolis, lasteaias vm).

A.4 Tools

Tavapärased kontoritarbed. Arvuti andmete sisestamiseks, materjalide väljaprintimiseks, andmebaaside kasutamiseks ja internetilehekülgede sirvimiseks ja kliendiga suhtlemiseks elektroonilisel teel. Laste puhul spetsiaalsed mängulised vahendid. Brošüürid ja jaotusmaterjalid klientidele jagamiseks, näitlikud abivahendid: toidupüramiid, kehamassi indeksi määramise abivahendid, toitainete tabelid, visuaalsed materjalid jms. Töötubade jaoks toiduained - nende korraldamine eeldab toiduhügieenikoolituse läbimist, spetsiaalset ruumi ja tehnikat.

A.5 Personal qualities required for work: abilities and characteristics

Toitumisterapeudi kutse eeldab teenindus- ja suhtlemisvalmidust, analüüsi- ja otsustusvõimet, empaatilisust, korrektsust ja täpsust.

A.6 Professional preparation

Toitumisterapeut on kõrgharidusega (soovitavalt tervishoiu või loodusteadustes), toitumisteraapia täiendkoolituse läbinud isik või toitumisteraapiaalase kõrgharidusega spetsialist.

Kliiniline toitumisterapeut on kliinilise toitumisteraapia- ja tervishoiualase (õde, ämmaemand, arst) kõrgharidusega spetsialist või kliinilise toitumismehitsiinalase kõrgharidusega spetsialist.

A.7 Most common occupational titles

Toitumisterapeut, dietoloog.

Part B COMPETENCY REQUIREMENTS

B.1 Structure of occupation

Selle kutse taotlemisel on nõutav kompetentside B.2.1 – B.2.6 ja läbiv kompetents B.2.8 tõendamine. Spetsialiseerumisel kliiniliseks toitumisterapeudiks tuleb lisaks tõendada kompetents B.2.7.

B.2 Competences

MANDATORY COMPETENCES

B.2.1 Kliendi toitumise ja eluviisi hindamine	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) hindab kliendi toitumuslikke vajadusi, arvestades tema tervise seisundit, ravi ja eluviisi, kasutades toidupäeviku andmeid; 2) analüüsib hindamistulemusi ja selgitab välja kliendi toitumuslikud probleemid, kasutades selleks sobivaid meetodeid (nt tõenduspõhised testid, kehamassiindeksi määramine jm), vajadusel soovib pöörduda kliendil teiste spetsialistide juurde; kasutab vajadusel tõenduspõhist riiklikult tunnustatud toitumisprogrammi www.nutridata.ee. Teadmised: 1) tasakaalustatud toitumise alused ja toitumist mõjutavad tegurid; 2) terviseprobleemide individuaalsus, neid mõjutavad toitumuslikud jm eluviisi faktorid, haigestumise riski vähendamine toitumise abil; 3) anatoomia (algtase); 4) füsioloogia (kesktase); 5) biokeemia (kesktase); 6) seedimine ja imendumine; makrotoitainete (valgud, rasvad, süsivesikud, vesi) ja mikrotoitainete (mineraalained, vitamiinid) vajadus, ja nende ainevahetus (kesktase); 7) toidu lisaained ja toidulisandid, nende kasutamise põhimõtted (päevased soovitatavad doosid, toidulisandite manustamise viisid ja soovitatavad piirnormid, peamised toiduainetetööstuses kasutatavad toidu lisaained, toidulisandeid ja toidu lisaaineid puudutavad ohutusnõuded); 8) kehakaalu mõjutavad faktorid; tervislikud ja põhjendatud kehakaalu langetamise ja kaalu tõstmise viisid; 9) haigustepuhune toitumine haigusgruppidest lähtuvalt (südameveresoonkonna haigused, seedekulgla haigused, kasvaja protsessid jm); 10) söömishäired, nende tekkepõhjused ja sümptomid; 11) toitumine erinevates vanusegruppides ja erineva füüsilise koormuse puhul; 12) toitumispäeviku koostamine ja pidamine; 13) menüü analüüsimismeetodid; 14) tervishoiusüsteemi võimalused kliendile täiendavate tervishoiuteenuste soovitamiseks esmatasandi tervishoiusüsteemis (nt varajase alkoholismi avastamise ja nõustamise teenus, tubaka tarvitamisest loobumise teenus jm).	
B.2.2 Toitumise- ja eluviisi muutmise eesmärkide püstitamine ja sekkumisplaani koostamine	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) püstitab koostöös kliendiga toitumise ja elustiiliga seotud hinnatavad, realistlikud ja kliendi vajadusest lähtuvad lühi- ja pikaajalised eesmärgid; 2) koostab vastavalt püstitatud eesmärkidele kliendile sobiva toitumis- ja tegevuskava (vajadusel kliendispetsiifilise menüü), arvestades tasakaalustatud ja rahvusspetsiifilisi toitumissoovitusi ning kliendi individuaalseid ja haiguspuhuseid vajadusi; koostab haiguspetsiifilisi toitumisplaanide ja määrab vajadusel eridieete; kooskõlastab tegevuskava kliendiga.	
B.2.3 Toitumisenõustamine ja/või -teraapia	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) juhendab klienti ja vajadusel tema võrgustiku liikmeid tervislikult toituma ja annab haiguspetsiifilisi toitumissoovitusi ning soovib vajadusel lisatoitaineid, lähtudes kliendi probleemist; 2) toetab ja võimestab klienti ja/või tema võrgustiku liikmeid kliendile sobivate terapeutiliste sekkumiste puhul (sh eridieet, lisatoitainete kasutamine, elulaadi muutused jm); aitab märgata edusamme ja tunda ära ohumärke ning teavitab klienti sellest. Teadmised: 1) toitumise eripära erinevate haiguslike seisundite puhul (v.a. ägedad haigestumised, operatsioonieelsed- ja järgsed seisundid).	
B.2.4 Toitumuslike sekkumiste mõju ja tulemuste hindamine	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) analüüsib sekkumise tulemusi ja teeb kokkuvõtte, arvestades kliendiga koos püstitatud eesmärgi;	

2) analüüsib ja hindab enda tegevust, kasutades kliendi tagasisidet, tervisenäitajaid ja kliendi eesmärke; 3) vajadusel korrigeerib tootmis- ja tegevuskava, lähtudes analüüsi tulemustest.	
B.2.5 Klienditeenindus	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) suhtleb viisakalt kõikide klientidega, lähtudes klienditeeninduse reeglitest; tuleb toime erinevate situatsioonidega, sh konfliktidega, kasutades sobivat suhtlusviisi ja lähtudes eetikakoodeksist; 2) kasutab erinevaid intervjuerimise ning nõustamise tehnikaid. Teadmised: 1) kliendi probleemide allikate väljaselgitamine; 2) probleemilahendusprotsess; 3) läbipõlemise tunnused ja sellega toimetuleku viisid; 4) vestluse juhtimise ja aktiivse kuulamise tehnikad.	
B.2.6 Meeskonnatöö	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) teeb koostööd kliendivõrgustiku liikmetega, arvestades kõigi osapooltega; 2) tagab kliendi ja nõustamisteabe konfidentsiaalsuse, arvestades andmekaitset; 3) osaleb meeskonnatöös ning vajadusel juhib tootumisspetsialistide meeskonda, arvestades meeskonna juhtimise põhimõtteid.	

COMPETENCES RELATED TO SPECIALISATION

Spetsialiseerumisel kliiniliseks toitumisterapeudiks tuleb lisaks tõendada kompetents B.2.7.

Kliiniline toitumisteraapia	
B.2.7 Kliiniline toitumisteraapia	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) korraldab patsientide haiglasest tootmist (sh kunstlik toitmine) ja vastutab tervisliku ja patsientide vajadustele vastavate menüüde koostamise eest; 2) koostab ravimenüüd kõikidele patsiendigruppidele, sh ägedate haigusjuhtumite korral, lähtudes patsiendi diagnoosist, seisundist ja ravimeeskonnalt saadud teabest; 3) koostab ravimenüüd operatsioonieelsetele ja -järgsetele patsientidele; nõustab patsiente, lähtudes diagnoosist, seisundist ja ravimeeskonnalt saadud teabest; 4) vajadusel korraldab ravimenüüde kohandamise ja muutmise, lähtudes patsiendi individuaalsest seisundist ja haiguse eripärast; 5) koostab patsientide gruppidele haiguspuhuseid tootmisjuhiseid väljaspool tervishoiuasutust toimetulekuks. Teadmised: 1) tootmine ägedate haiguste puhul; 2) tootmine krooniliste haigusseisundite korral; 3) tootmine kirurgiliste sekkumiste korral; 4) kunstlik toitmine; 5) mikrobioloogia alused; 6) toidutehnoloogia alused.	

RECURRING COMPETENCES

B.2.8 Toitumisterapeut, tase 6 kutset läbiv kompetents	EstQF Level 6
Tegevusnäitajad: 1) täiendab tööalaseid teadmisi läbi pideva professionaalse arengu; läheneb ülesannetele loovalt; 2) reageerib muutustele ja kohaneb nendega hästi; talub pinget ja tuleb toime tagasilöökidega; 3) planeerib oma aega, töötab süsteemselt ja organiseeritult; jälgib juhendeid ja protseduure; 4) on orienteeritud kliendi rahulolule, pakub kvaliteetset teenust või toodet, mis vastab kokkulepitud standarditele;	

- 5) järgib oma töös kõiki asjakohaseid õigusakte;
- 6) kasutab oma töös arvutit tasemetel AO1-7 (vt lisa 1);
- 7) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 (vt lisa 2);
- 8) tagab kliendi turvalisuse ja järgib keskkonnaohutuse nõudeid;
- 9) vajadusel annab esmaabi;
- 10) dokumenteerib ja põhjendab kõik tegevuse etapid, oma otsused ja tulemused (nt hindamistulemused, nõustamise sisu, teraapiaplaan, nõustamise tulemused, nõustamise käigus tekkinud suhtlemise probleemid, hinnangud, kokkuvõtted jm), kasutades korrektset erialaterminoloogiat ja riigikeelt ning säilitab dokumendid, lähtudes andmekaitse nõuetest;
- 11) orienteerub kaasaegses erialases kirjanduses ja on kursis erialaste tõenduspõhiste teadusuuringute tulemustega;
- 12) arendab ja leiab toimivaid lahendusi kutsealastele probleemidele ning prognoosib nende mõjusid;
- 13) teeb koostööd erialaorganisatsioonidega; rakendab iseseisvalt ja koostöös tervishoiutöötajatega (nt perearstid, ämmaemandid, terviseedendusspetsialistid, pedagoogid jt) kogukonnapõhiseid preventatiivseid meetmeid (nt loengud, teabematerjalid jne);
- 14) loeb analüüsivalt erialast teaduslikku kirjandust;
- 15) küsib kliendilt tagasisidet, annab kliendile tagasisidet;
- 16) lähtub oma töös kutse-eetikast (vt <http://toitumisnoustajad.ee/uhingust/toitumisnoustaja-eetika-koodeks/>).

Teadmised:

- 1) toiduained ja nende tervistavad omadused;
- 2) toiduvalmistamise alused;
- 3) nõustamis- ja intervjuerimistehnikate rakendamine individuaalsetest vajadustest lähtuvalt; sekkumiste valimine kliendi vajadusest ja eripärast lähtuvalt;
- 4) aja ja töö efektiivne planeerimine;
- 5) kliendist, nõustajast või keskkonnast tulenevad faktorid, mis mõjutavad tulemuste saavutamist;
- 6) muutuste vajalikkus ja muutuste juhtimine;
- 7) tervisele ohtlikud seisundid (vt lisa 5);
- 8) andmekaitse;
- 9) toiduhügieen.

Part C GENERAL INFORMATION AND ANNEXES

C.1 Information concerning compilation and certification of occupational qualification standard and reference to classification of occupations

1. ID of occupational qualification standard in register of occupational qualifications	05-11122013-3.1.2/1k
2. Occupational qualification standard compiled by:	Anneli Sammel, Tervise Arengu Instituut Annely Soots, Annely Sootsi Koolitus, OÜ Tervisekool Kristel Ehala-Aleksejev, Eesti Endokrinoloogia Selts, Tartu Ülikooli Kliinikum Marek Morozov, Eesti Kultuurismi ja Fitnessi Liit, Spordiklubi Sparta Tiit Vihalemm, Tartu Ülikooli arstiteaduskond Ülle Hõbemägi, Eesti Toitumisteraapia Assotsiatsioon
3. Occupational qualification standard approved by:	Health Care and Social Work
4. No. of decision of Sectoral Council	17
5. Date of decision of Sectoral Council	11.12.2013
6. Occupational qualification standard valid until	27.11.2018
7. Occupational qualification standard version no.	1
8. Reference to International Standard Classification of Occupations (ISCO 08)	2265 Dieticians and Nutritionists

9. Reference to European Qualifications Framework (EQF)	6
C.2 Occupational title in foreign language	
English:	Nutritional therapist, level 6
C.3 Annexes	
Lisa 1 Arvuti kasutamise oskused	
Lisa 2 Keelte oskustasemete kirjeldused	
Lisa 3 Töösad ja tööülesanded	
Lisa 4 Teadmiste ja oskuste tasemete kirjeldused	
Lisa 5 Tervisele ohtlikud seisundid	