

Стандард 4: Компетенције дипломираних студената

Савладавањем студијског програма студент стиче опште и предметно-специфичне способности које су у функцији квалитетног обављања стручне, научне и уметничке делатности. Опис квалификације која произилази из студијског програма мора одговарати одређеном нивоу националног оквира квалификација.

Струковни нутрициониста дијететичар је оспособљен да самостално примени стечена знања и вештине у здравственим установама и установама које се баве исхраном становништва, радећи у тиму или индивидуално.

4.1 Савладавањем студијског програма студент стиче следеће **опште способности и компетенције** које су у функцији квалитетног обављања стручне и научне делатности:

- способност анализе, синтезе и предвиђања решења и последица у својој струци
- овладавање различитим методама, поступцима и процесима у решавању проблема струке;
- способност критичког и самокритичког мишљења у односу на било коју практичну ситуацију;
- способност да у пракси примени знања и вештине, предвиђене стандардима у овој области
- развијање ефикасности вештина комуникације и тимског рада;
- развијање професионалности и професионалне етичности и одговорности према раду

4.2 Савладавањем студијског програма студент стиче **предметно-специфичне способности и компетенције** које су у функцији квалитетног обављања стручне и научне делатности, а првенство се односе на:

- темељно познавање и разумевање дисциплине своје струке;
- решавање конкретних проблема уз употребу научних метода и поступака у области свог подручја рада;
- повезивања основних знања из различитих области и њихову примену;
- праћење и примену савремених достигнућа из области исхране и дијететике;
- развој вештина и спретности у употреби знања у области исхране и дијететике;
- употребу информационо-комуникационих технологија у овладавању знањима из области исхране и дијететике.

Као део тима, под надзором и/или по препорукама лекара специјалисте одговарајуће области у здравственим установама, струковни нутрициониста дијететичар је оспособљен да:

- планира, комбинује, прерачунава дијету у складу са физиолошким потребама, здравственим стањем, навикама и социјалним статусом, а према добијеним упутствима;
- процењује нутритивни статус и врши антропометријска и функционална испитивања, према захтеву лекара специјалисте;
- планира, спроводи, прати и коригује исхрану људи у рехабилитационим и спа центрима;
- планира, спроводи, прати и коригује исхрану рекреативаца и спортиста професионалаца;
- учествује у епидемиолошким и другим видовима истраживања исхране становништва и појединих категорија становништва.

Самостално, у здравственим установама или ван њих, струковни нутрициониста дијететичар је оспособљен да:

- узима нутритивну анамнезу;
- примењује стечена знања о физиолошким и патолошким променама, као и биохемијским метаболичким процесима у организму који могу настати услед неадекватне исхране, и у складу са тим обавља своју пословну делатност;
- примењује знања из основа нутритивне терапије код болести узрокованих неправилном исхраном, код болести дигестивног тракта, као и осталих система органа;
- контролише и надзире припремање хране у породичним, болничким, јавним (народним) кухињама, као и у свим условима организоване (друштвене) исхране;
- планира, спроводи, прати и коригује исхрану свих популационих група здравих људи;
- примењује у терапији оболелих лековита биља у складу са њиховим дејством у организму;
- изучава хемијски састав намирница, што је неопходно за обављање стручног рада,
- примењује и придржава се хигијенских мера у свом раду ради превенције обољевања;
- планира унос макро и микронутријената и предлаже мере превенције;
- процењује и испитује исхрану и исхрањеност различитих популационих група у циљу корекције и предлога мера превенције;
- едукује здраве и болесне људе из области правилне исхране;
- едукује децу (групни рад са децом) уз укључивање родитеља и старатеља;
- учествује у едукацији едукатора (технички тренинг – предавања, вежбе, демонстрације);
- учествује у контроли квалитета намирница и готове хране;
- планира исхрану корисника у туристичко-угоститељским објектима;
- сарађује са прехранбеном индустријом у производњи дијететских производа;
- примењује методе економских анализа и теоријских сазнања у планирању здравствених политика и при решавању организационих питања када је исхрана становништва у питању;
- практично демонстрира правилно припремање хране са аспекта добијања готовог оброка високог квалитета;
- јасно дефинише правилне поступке припреме хране у рецептурама јела, у складу са захтевима ISO стандарда;
- одабира намирнице ради примене у одређеној дијетотерапији и израђује рецептуре дизајнираног дијеталног оброка и правилног припремања;
- успешно креира дневне оброке прилагођене циљној популацији и примењује савремени концепт контроле процеса припреме хране у организованој исхрани;
- компетентно уочава проблеме, анализира и решава проблеме у пракси, руководи службом исхране у складу са стеченим знањем и вештинама, кооперативно и способно у складу са стеченим специјализованим вештинама и знањем стручњака за исхрану;
- спроводи здравствено васпитне интервенције на промоцији, унапређењу здравља и превенцији болести када је исхрана у питању;
- сарађује са фармацеутском индустријом у производњи дијететских препарата;
- организује и контролише примену санитарно-хигијенских мера;
- обавља послове ПР-а исхране.

Вредновање студентског рада је конципирано тако да проверава когнитивне вештине у контексту праксе током трајања и на крају обављене наставе.

Савладавајући теоријску и практичну наставу студент се оспособљава за рад у здравственим, социјалним и другим институцијама у којима постоји организована исхрана (предшколске установе, студентске мензе, домови за старије особе, болнице...), у различитим установама у којима се промовише правилна исхрана (фитнес и спа центри, хотели...), у саветовалиштима за исхрану.

Струковни нутрициониста дијететичар може радити у школама у образовном систему, у извођењу практичне наставе у средњим школама и високим струковним школама.

Поред горе наведеног, струковни нутрициониста дијететичар може и да буде део тима за научно-истраживачки рад и да координира набавку стручне литературе и учествује у вођењу стручне библиотеке. Како би одговорио захтевима струке и обавезама националне стратегије у здравству, обавезно је да се укључује у континуирану едукацију и да прати савремена достигнућа из области исхране.

У својој професионалној области струковни нутрициониста дијететичар може да делује индивидуално, кроз процес идентификације проблема и решавање истих по моделу задовољења потреба, и у корелацији са другим професионалцима где постоји потреба за решавањем сложених процеса.

Стручни назив: **Струковни нутрициониста дијететичар**

4.3 Исходи учења:

Струковни нутрициониста дијететичар је здравствени радник који ће бити квалификован за рад у области исхране здравих и болесних људи, примењујући у пракси стечена знања у превенцији масовних хроничних незаразних болести, које су данас водећи узрок морталитета, као и у лечењу болести код којих је дијетотерапија обавезни део терапијског поступка и рехабилитације. Струковни нутриционисти дијететичари су припремљени за тимски рад, али су и оспособљени да самостално врше процене, дају мишљења и решавају проблеме.

Исходи учења се описују према дескрипторима исхода учења националног оквира квалификација.

Компетенције дипломираних студената остварују се путем достизања исхода учења наставног плана и програма.

Наставни план је такав да студент током **прве године** студија добија основна знања и вештине за разумевање биолошких и хемијских појава, анатомије и физиологије човека, познавање основних појмова социјалне медицине и хигијене и науке о исхрани и дијететици. Током **друге године** студија наставним планом и програмом су предвиђени уже стручни предмети који студента уводе у будуће професионалне компетенције. **Трећа година** студија посвећена је проширивању стручних знања и практичном раду студената из области исхране и дијететике и садржи уже стручне предмете који студенту омогућавају да анализирају, синтетизују, интегришу, интерпретирају и дискутују научне и практичне податке, да воде независно истраживање укључујући писане студије, теренски рад и лабораторијско истраживање.

Програм је конципиран такође да, осим што студент стекне одређена знања и вештине, развије и свест о динамичности и мултидисциплинарности науке о исхрани, а тиме и потребу за сталним, континуираним учењем и усавршавањем.

Кроз **стручну праксу** студент се оспособљава да теоријско и ограничено практично знање прошири и интегрише у динамичне процесе који се одвијају на релацији здравствени радник – корисник струке.

Студијски програм основних струковних студија Струковни нутрициониста дијететичар је целовит, интегрисан, мултидисциплинаран, научно утемељен и усклађен са Болоњском декларацијом и омогућава мобилност студената. Струковни нутрициониста дијететичар се активно бави истраживачким радом и едукацијом, стално се усавршава, учи и активно прати сва нова сазнања и достигнућа и примењује иста у своме раду, као и у едукацији кадрова.