

Toitumisnõustaja ja toitumisterapeudi kutsekomisjoni 03.03.2015 otsusega nr 1 on kinnitatud kutseeksami teemad.

TOITUMISNÕUSTAJA JA TOITUMISTERAPEUDI KUTSEEKSAMI TEEMAD

Toitumisterapeudile rakenduvad kõik toitumisnõustaja kutseeksami teemad ning lisanduvad 6 tasemele vastavad osad.

**Toitumisnõustaja, tase 5**

1. Anatoomia
2. Füsioloogia, seedimine ja imendumine
3. Biokeemia
4. Energiabilanss ja energiavajadus
5. Makro- ja mikrotoitainete vajadus ja ainevahetus
6. Toitainete allikad toidus
7. Toitumisnõustamise seadusandlik raamistik
8. Tervishoiuteenuste korraldamise alused
9. Andmekaitse ja andmete töötlemise alused
10. Infoallikad ja infootsingu alused
11. Toitumise epidemioloogia, tõenduse tugevus
12. Tõenduspõhised andmeallikad toitumises, andmete kvaliteet
13. Toitumise ja tervise indikaatorid, nende mõõtmine ja jälgimine
14. Füüsilise koormuse hindamise meetodid
15. Anamnees ja toitumuslike vajaduste hindamine
16. Tõenduspõhised toitumise ja toitumuse hindamise meetodid ja testid
17. Tervisele ohtlikud seisundid, meditsiinilist sekkumist vajavad sümptomid
18. Toidupäeviku meetod ja andmete kvaliteet
19. Menüü analüüsi põhimõtted
20. Riiklikult tunnustatud toitumisprogramm [www.nutridata.ee](http://www.nutridata.ee)
21. Toiduhügieen (keemiline, bioloogiline ja füüsikaline ohutus)
22. Toidu lisaained ja toidulisandid, nende kasutamise üldpõhimõtted, toidu lisaaineid puudutavad ohutusnõuded
23. Eestis aktsepteeritud ravi- ja tegevusjuhendid
24. Eesti toitumis-, toidu ja liikumissoovitused
25. Toitumine erinevates vanusegruppides
26. Kehakaalu mõjutavad faktorid
27. Söömishäirete olemus ja ilmingud
28. Tervislikud ja põhjendatud kehakaalu langetamise ja kaalu tõstmise viisid
29. Toitumise seos enamlevinud haigustega (seedeprobleemid, südame-veresoonkonna haigused, metaboolne sündroom, vaimne tervis)
30. Toitumine erineva tasemega kehalise koormuse puhul
31. Liigse füüsilise koormuse negatiivne mõju kehale, tugiliikumisaparaadi ülekoormusseisundid
32. Spordialast tulenevad toitumise vajadused
33. Toidulisandid lähtuvalt kehalisest koormusest ja spordialast
34. Spordis keelatud ained, nende õiguslik raamistik
35. Töökeskkonna ohutus
36. Kliendikäsitluse alused
37. Toitumisnõustamise ja toitumisplaani dokumenteerimine
38. Nõustamispsühholoogia
39. Nõustamis- ja intervjueerimistehnikad
40. Komplitseeritud kliendisuhtluse juhtimine, kaebuste menetlemine
41. Eetika, huvide käsitlemise alused
42. Töö kliendi tugivõrgustikuga
43. Sidusrühmade (arst, õde, ämmaemand, toitumisterapeut, psühholoog, lastekaitse, sotsiaaltöötaja, pedagoog, füsioterapeut jt) töö raamistik
44. Esmaabi

TASE 6 LISANDUVAD OSAD

**Toitumisterapeut, tase 6**

1. Füsioloogia, seedimine ja imendumine (seoses haigustega)
2. Biokeemia (seoses haigustega)
3. Mikrobioloogia alused
4. Toidutehnoloogia alused
5. Toiduvalmistamise alused
6. Toiduainete tarbimise mõju tervisele
7. Valideeritud geneetilised, laboratoorsed, antropomeetrilised, instrumentaalsed ja funktsionaalsed toitumuse hindamise testid
8. Toitumuslikest defitsiitidest tingitud haiguslikud seisundid, nende vältimine ning toitumusseisundi korrigeerimine
9. Haiguspuhuse toitlustamise korraldus
10. Ravitoitlustamise nomenklatuur ja põhialused
11. Parenteraalne ja enteraalne toitmine
12. Ravi- ja õendusplaani koostamise, dokumenteerimise ja jälgimise alused
13. Haiguspuhune toitumine seedekulgla haiguste puhul
14. Haiguspuhune toitumine kasvajaliste protsesside puhul
15. Toitumine ja toitmine ägedate haiguste puhul
16. Toitumine ja toitmine krooniliste haigusseisundite korral
17. Toitumine ja toitmine kirurgiliste sekkumiste korral, operatsioonieelne- ja järgne toitumine
18. Haiguspuhuse toitumise ja toitmisjuhised, allikad
19. Toitumise ja toitmise ning selle efektiivsuse jälgimise meetodid
20. Enamlevinumad dieedid ja nende tulemuslikkus
21. Eridieedid, nende vajadus
22. Toidulisandite vajadus, manustamise viisid ja soovitatavad piirnormid
23. Peamised toiduainetetööstuses kasutatavad toidu lisaained
24. Toidulisandeid puudutavad ohutusnõuded

Kutseeksami teemade seos kehtestatud standardiga on toodud all toodud osades. Osade lõpus on eksami teemad koondatud loendina.

TASE 5

Toitumisnõustaja, tase 5 kutset läbiv kompetents

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 5** | **EQF tase: 5** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| 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) on orienteeritud pikaajalisele ja realistlikule tulemuse saavutamisele; 6) märkab ka väikesi positiivseid muudatusi kliendi arengus ja juhib kliendi tähelepanu nendele. Pakub kliendile mõistetavalt eduelamust; 7) on avatud ja abivalmis; 8) järgib oma töös kõiki asjakohaseid õigusakte;  9) kasutab oma töös arvutit tasemetel AO1-7 (vt lisa 1); 10) kasutab oma töös eesti keelt tasemel B2 (vt lisa 2);  11) tagab kliendi turvalisuse ja järgib keskkonnaohutusnõudeid; 12) vajadusel annab esmaabi; 13) dokumenteerib ja põhjendab kõik tegevuse etapid, oma otsused ja tulemused (nt hindamistulemused, nõustamise sisu, tegevusplaan, nõustamise tulemused, nõustamise käigus tekkinud suhtlemise probleemid, kokkuvõtted jm), kasutades korrektset erialaterminoloogiat ja riigikeelt ning säilitab dokumendid, lähtudes andmekaitse nõuetest; 14) orienteerub kaasaegses erialases kirjanduses ja on kursis erialaste tõenduspõhiste teadusuuringute tulemustega; 15) teeb koostööd erialaorganisatsioonidega; rakendab iseseisvalt ja koostöös tervise-, sotsiaal- ja teiste alade töötajatega (nt perearstid, ämmaemandad, tervisedendusspetsialistid, sotsiaaltöötajad, pedagoogid jt) kogukonnapõhiseid preventatiivseid meetmeid (nt loengud, teabematerjalid jne);  16) küsib kliendilt tagasisidet, annab kliendile tagasisidet; 17) lähtub oma töös kutse-eetikast (vt <http://toitumisnoustajad.ee/uhingust/toitumisnoustaja-eetika-koodeks/>).  Teadmised:  1) andmekaitse; 2) nõustamis- ja intervjueerimistehnikate rakendamine individuaalsetest vajadustest lähtuvalt; sekkumiste valimine kliendi vajadusest ja eripärast lähtuvalt; 3) tervisele ohtlikud seisundid (vt lisa 5);  4) aja ja töö efektiivne planeerimine; 5) faktorid, mis mõjutavad tulemuste saavutamist (kliendist, nõustajast või keskkonnast tulenevad); 6) muutuste vajalikkus ja muutuste juhtimine; 7) toiduhügieen - algtase | | Toitumisnõustamise seadusandlik raamistik  Töökeskkonna ohutus  Andmekaitse ja andmete töötlemise alused  Toitumise epidemioloogia, tõenduse tugevus  Tõenduspõhised andmeallikad toitumises, andmete kvaliteet  Eestis aktsepteeritud ravi- ja tegevusjuhendid  Eesti toitumis-, toidu- ja liikumissoovitused  Toiduhügieen (keemiline, bioloogiline ja füüsikaline ohutus)  Kliendikäsitluse alused  Toitumisnõustamise ja toitumisplaani dokumenteerimine  Nõustamispsühholoogia  Nõustamis- ja intervjueerimistehnikad  Komplitseeritud kliendisuhtluse juhtimine, kaebuste menetlemine  Esmaabi  Sidusrühmade (arst, õde, ämmaemand, toitumisterapeut, psühholoog, lastekaitse, sotsiaaltöötaja, pedagoog, füsioterapeut jt) töö raamistik  Eetika, huvide käsitlemise alused | |

Kliendi toitumise ja eluviisi hindamine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 5** | **EQF tase: 5** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD[[1]](#footnote-1)** |
| Tegevusnäitajad:  1) loob kliendiga kontakti, tutvudes tema vajaduste, ootuste ja hetkeolukorraga;  2) küsitleb klienti, lähtudes pöördumise põhjusest ja kogub kliendi loo, arvestades seniseid terviseprobleeme, ravi ja eluviise; vajadusel soovitab pöörduda kliendil erialaspetsialisti juurde (arst, toitumisterapeut, psühholoog jt); 3) hindab kliendi toitumuslikke vajadusi, kasutades toidupäeviku andmeid; 4) analüüsib hindamistulemusi ja selgitab välja kliendi toitumuslikud probleemid, kasutades selleks sobivaid meetodeid (nt tõenduspõhised testid, kehamassi indeksi määramine, jm), kasutab vajadusel tõenduspõhist riiklikult tunnustatud toitumisprogrammi [www.nutridata.ee](http://www.nutridata.ee).  Teadmised: 1) tasakaalustatud toitumise alused; 2) riiklikult tunnustatud tõenduspõhised toidu- ja toitumissoovitused; 3) eluviisi mõju terviseseisundile; 4) anatoomia ja füsioloogia (algtase); 5) biokeemia (algtase); 6) seedimine ja imendumine, makrotoitainete (valgud, rasvad, süsivesikud, vesi) ja mikrotoitainete (mineraalained, vitamiinid) vajadus ja nende ainevahetus; 7) toidu lisaained ja toidulisandid, nende kasutamise üldpõhimõtted (sh. mikrotoitainete päevased soovitatavad doosid, 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) toitumise seos enamlevinud haigustega, haigestumise riski vähendamine toitumise abil (südame-veresoonkonna haigused, metaboolne sündroom, vaimne tervis jm.); 10) söömishäired, nende tekkepõhjused ja sümptomid (algtase);  11) toitumine erinevates vanusegruppides ja koormuste 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). | | Anatoomia  Füsioloogia, seedimine ja imendumine  Biokeemia  Anamnees ja toitumuslike vajaduste hindamine  Tõenduspõhised toitumise ja toitumuse hindamise meetodid ja testid  Toidupäeviku meetod ja andmete kvaliteet  Menüü analüüsi põhimõtted  Riiklikult tunnustatud toitumisprogramm [www.nutridata.ee](http://www.nutridata.ee)  Makro- ja mikrotoitainete vajadus ja ainevahetus  Toitainete allikad toidus  Toidu lisaained ja toidulisandid, nende kasutamise üldpõhimõtted, toidu lisaaineid puudutavad ohutusnõuded  Kehakaalu mõjutavad faktorid  Söömishäirete olemus ja ilmingud  Toitumine erinevates vanusegruppides  Toitumine erineva tasemega kehalise koormuse puhul  Tervislikud ja põhjendatud kehakaalu langetamise ja kaalu tõstmise viisid  Toitumise seos enamlevinud haigustega (seedeprobleemid, südame-veresoonkonna haigused, metaboolne sündroom, vaimne tervis)  Tervishoiuteenuste korraldamise alused | |

Toitumise- ja eluviisi muutmise eesmärkide püstitamine ja sekkumisplaani koostamine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 5** | **EQF tase: 5** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| Tegevusnäitajad:  1) koostöös kliendiga püstitab hinnatavad, realistlikud ja kliendi vajadusest ja soovidest lähtuvad eesmärgid; 2) koostab vastavalt püstitatud eesmärkidele kliendile sobiva toitumis- ja tegevuskava (vajadusel kliendispetsiifilise menüü ja kehalise aktiivsuse suurendamise soovitused), arvestades kliendi individuaalseid vajadusi, tasakaalustatud ja rahvusspetsiifilisi toitumissoovitusi ja kooskõlastab tegevuskava kliendiga. | | Toitumise ja tervise indikaatorid, nende mõõtmine ja jälgimine  Meditsiinilist sekkumist vajavad häiresümptomid | |

Toitumisnõustamine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 5** | **EQF tase: 5** | **KUSEEKSAMI TEEMAD** |
| Tegevusnäitajad:  1) juhendab klienti tasakaalustatult toituma (nt toidukordade regulaarsus, söömisele keskendumine, toiduvaliku mitmekesisus, toitainete tasakaal jm); juhendab klienti toitumiskava järgima ja näidustatud vajadusel toidulisandeid kasutama, lähtub individuaalsetest vajadustest ja järgib tõenduspõhiseid toitumissoovitusi; 2) nõustab klienti või tema sotsiaalvõrgustikku tervist säästvate/parandavate eluviiside järgimise osas; 3) teavitab klienti peamistest teabeallikatest või sooritab vajadusel teabeotsingu koos kliendiga; 4) aitab kliendil saadud informatsiooni mõtestada, võimestab klienti, keskendudes tema tugevustele, positiivsele potentsiaalile, toetab muutuste tegemist kliendi elus. | | Töö kliendi tugivõrgustikuga  Infoallikad ja infootsingu alused  Kriitiline mõtlemine/ teaduskommunikatsioon/ sotsiaalkultuurilised eripärad |

Toitumisnõustamine liikumiseks ja harrastusspordiks

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 5** | **EQF tase: 5** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| Tegevusnäitajad:  1) hindab kliendi toitumise, söömisharjumuste ja füüsilise koormuse taset, kasutades selleks sobivaid vahendeid ja meetodeid, vajadusel kasutab tõenduspõhist toitumisprogrammi www.nutridata.ee;  2) hindab saadud tulemusi ning määratleb kliendi vajadused lähtuvalt liikumisharjumustest või harrastatava spordiala valikust, selgitab neid kliendile ning seab koos kliendiga saavutatavad ning realistlikud eesmärgid; 3) nõustab klienti toitumise osas vastavalt tema füüsilisele koormusele, individuaalsele eripärale, soole ja harrastatavale spordialale;  4) vajadusel soovitab vajalikke toidulisandeid, lähtudes east ja soost tulenevatest iseärasustest ning treeningkoormusest.  Teadmised: 1) aktiivse liikumise ja treenimise põhimõtted; 2) toitumine erinevate kehalise koormuse tasemete puhul;  3) energiabilanss ja energiavajadus; 4) toidulisandid sportimise toetuseks (sh spordis keelatud ained); 5) liigse füüsilise koormuse negatiivne mõju kehale (liikumisharrastaja ületreening, treening ülekaalulistel inimestel);  6) tugiliikumisaparaadi ülekoormusseisundid;  7) toitumine lihasmassi suurendamiseks. | | Füüsilise koormuse hindamise meetodid  Energiabilanss ja energiavajadus  Liigse füüsilise koormuse negatiivne mõju kehale, tugiliikumisaparaadi ülekoormusseisundid  Spordialast tulenevad toitumise vajadused  Toidulisandid lähtuvalt kehalisest koormusest ja spordialast  Spordis keelatud ained, nende õiguslik raamistik |

TASE 6

Toitumisterapeut, tase 6 kutset läbiv kompetents

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 6** | **EQF tase: 6** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| 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 keskkonnaohutusnõudeid; 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, ämmaemandad, 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 intervjueerimistehnikate 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. | | Toiduainete tarbimise mõju tervisele  Toiduvalmistamise alused  Tervisele ohtlikud seisundid |

Kliendi toitumise ja eluviisi hindamine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 6** | **EQF tase: 6** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| 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 soovitab pöörduda kliendil teiste spetsialistide juurde; kasutab vajadusel tõenduspõhist riiklikult tunnustatud toitumisprogrammi [www.nutridata.ee](http://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, kasvajalised 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). | | Ravi- ja õendusplaani koostamise, dokumenteerimise ja jälgimise alused  Valideeritud geneetilised, laboratoorsed, antropomeetrilised, instrumentaalsed ja funktsionaalsed toitumuse hindamise testid  Füsioloogia, seedimine ja imendumine (seoses haigustega)  Biokeemia (seoses haigustega)  Toitumuslikest defitsiitidest tingitud haiguslikud seisundid, nende vältimine ning toitumusseisundi korrigeerimine  Toidulisandite vajadus, manustamise viisid ja soovitatavad piirnormid  Peamised toiduainetetööstuses kasutatavad toidu lisaained  Toidulisandeid puudutavad ohutusnõuded  Haiguspuhune toitumine seedekulgla haiguste korral  Haiguspuhune toitumine kasvajaliste protsesside korral |

Toitumise- ja eluviisi muutmise eesmärkide püstitamine ja sekkumisplaani koostamine

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 6** | **EQF tase: 6** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| 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 haigusspetsiifilisi toitumisplaane ja määrab vajadusel eridieete; kooskõlastab tegevuskava kliendiga. | | Haiguspuhuse toitlustamise korraldus  Ravitoitlustamise nomenklatuur ja põhialused |

Toitumisnõustamine ja/või -teraapia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 6** | **EQF tase: 6** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| Tegevusnäitajad: 1) juhendab klienti ja vajadusel tema võrgustiku liikmeid tervislikult toituma ja annab haigusspetsiifilisi toitumissoovitusi ning soovitab 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). | | Enamlevinumad dieedid ja nende tulemuslikkus  Eridieedid, nende vajadus |

Kliiniline toitumisteraapia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EKR tase: 6** | **EQF tase: 6** | **KUTSEEKSAMI TEEMAD** |
| Tegevusnäitajad:  1) korraldab patsientide haiglasisest toitumist (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 toitumisjuhiseid väljaspool tervishoiuasutust toimetulekuks.  Teadmised: 1) toitumine ägedate haiguste puhul; 2) toitumine krooniliste haigusseisundite korral; 3) toitumine kirurgiliste sekkumiste korral; 4) kunstlik toitmine; 5) mikrobioloogia alused; 6) toidutehnoloogia alused. | | Mikrobioloogia alused  Toidutehnoloogia alused  Toitumine ja toitmine ägedate haiguste puhul  Toitumine ja toitmine krooniliste haigusseisundite korral  Toitumine ja toitmine kirurgiliste sekkumiste korral, operatsioonieelne ja järgne toitumine  Parenteraalne ja enteraalne toitmine  Haiguspuhused toitumis- ja toitmisjuhised, allikad  Toitumise ja toitmise ning selle efektiivsuse jälgimise meetodid |

1. Järgnevate alateemade all ei korrata eelnevates osades juba toodud kutseeksami teemasid [↑](#footnote-ref-1)