



Kunnskapsdepartementet

Utkast til nasjonal faglig retningslinje for klinisk ernæringsfysiologutdanningen

Innledning

I henhold til lov om universiteter og høyskoler § 3-2 andre ledd kan departementet fastsette rammeplaner for enkelte utdanninger. For helse- og sosialfagutdanninger er det fastsatt Forskrift om felles rammeplan for helse- og sosialfagutdanningene. Forskriften gir igjen hjemmel for fastsetting av retningslinjer for hver enkelt utdanning. Det foreliggende dokumentet utgjør en nasjonal faglig retningslinje for klinisk ernæringsfysiologutdanning.

Retningslinjen er førende for universiteter og høyskoler i arbeidet med å utvikle lokale planer. Retningslinjen skal sikre et nasjonalt likeverdig faglig nivå, slik at kandidatene som uteksamineres har en felles sluttkompetanse, uavhengig av utdanningsinstitusjon. Retningslinjene skal også sikre en felles sluttkompetanse om samers rettigheter og samenes status som urfolk, jfr. forskrift om felles rammeplan for helse- og sosialfagutdanninger.

Retningslinjen er utformet i tråd med Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring (NKR) jf. forskrift om Nasjonalt kvalifikasjonsrammeverk for livslang læring, jfr. det europeiske kvalifikasjonsrammeverket for livslang læring.

"Et kvalifikasjonsrammeverk er en samlet, systematisk og nivådelt beskrivelse av formelle kvalifikasjoner som kan oppnås innenfor et utdanningssystem. (...) Nasjonale kvalifikasjonsrammeverk er basert på nasjonens utdanningssystem, viser nivå og progresjon og sammenheng til arbeidsliv og samfunnsliv."

Formål

Formålet med klinisk ernæringsfysiologutdanning er å utdanne kandidater som er kvalifisert til å forebygge, utrede, diagnostisere og behandle ernæringsrelaterte tilstander og sykdommer til personer i alle aldre og livsfaser. Etter endt utdanning skal kandidaten ha basalmedisinsk kunnskap, kompetanse om grunnleggende og klinisk ernæring samt kompetanse innen kostholds- og ernæringsforskning. Kandidaten skal kunne arbeide systematisk med ernæringsproblemstillinger og være kompetent til å kritisk vurdere, formidle og omsette ernæringskunnskap til enkeltpersoner og grupper, annet helsepersonell, beslutningstakere og media. I tillegg skal kandidaten ha gode kommunikasjons- og

samhandlingsevner og ha forståelse for sin rolle i tverrprofesjonell samhandling i tjenesten og mellom tjenestene.

Studiet gir kompetanse til arbeid i spesialist- og primærhelsetjenesten. Dessuten gir studiet kompetanse for arbeid i offentlig og privat virksomhet, som for eksempel matvare- eller legemiddelbransjen, i høyere utdanning og forskning og på nasjonale og internasjonale arenaer.

Begrepsavklaringer

Ernæringskartlegging: kartlegging og tolkning av informasjon som er nødvendig for å identifisere ernæringsproblemet og årsaken til dette. Denne ferdigheten omtales også som “vurdering av ernæringsstatus”.

Ernæringsdiagnose: beskrivelsen av et spesifikt ernæringsproblem, årsaken til dette og hvilke symptomer og tegn som underbygger diagnosen. Ernæringsdiagnosen følger terminologien i eNCPT og er et supplement til de medisinske kodeverkene (eks ICD-10).

eNCPT: Nutrition Terminology Reference manual www.ncpro.org

Ernæringsintervensjon: samlebetegnelse på alle tiltak som gjøres for å løse ernæringsproblemet inkludert: valg av kostform, undervisning av pasienter/grupper, kostveiledning, tverrfaglig samarbeid eller strukturelle endringer.

Ernæringsveiledning/kostveiledning: betegnelse på pasientsentrert veiledningsprosess med hensikt å få pasienten til å endre matvaner.

Ernæringsmessig risiko: Betegnelse på en person som er i risiko for underernæring eller er underernært allerede.

Ernæringsstatus: Forholdet mellom kroppens behov for energi og næringsstoffer og den faktiske tilførselen gjennom kosten. Ernæringsstatus vurderes på basis av inntak, antropometriske og biokjemiske målinger, fysiske tester og funn.

Feilernæring: Samlebetegnelse på underernæring, overvekt og mangel på mikronæringsstoffer.

Kostanamnese: En samtale med pasienten om pasientens vanlige kosthold, og inkluderer måltidsrytme, matvarevalg og preferanser. Matallergier eller andre tilpasninger, samt bruk av kosttilskudd hører også med.

Prosess for ernæringsbehandling: Kliniske ernæringsfysiologers modell for arbeidsprosess. Den engelsk betegnelsen er Nutrition Care Prosess (NCP).

Risikovurdering av underernæring: Prosess for å vurdere om en person er i ernæringsmessig risiko. Denne ferdigheten ble tidligere kalt ernæringscreening.

Kompetanseområder

Læringsutbyttebeskrivelsene for klinisk ernæringsfysiologutdanningen er fordelt under følgende kompetanseområder:

- I. Profesjonsstudiet
- II. Ernæringskunnskap
- III. Prosess for ernæringsbehandling og kritisk tenkning
- IV. Kunnskapsbasert ernæringsarbeid
- V. Selvstendighet, ansvarlighet og lvalitetsbevissthet
- VI. Kommunikasjon og samhandling

Læringsutbyttebeskrivelser

En læringsutbyttebeskrivelse er en beskrivelse av hva en person vet, kan og er i stand til å gjøre som et resultat av en læringsprosess. I forskrift om felles rammeplan for helse- og sosialfagutdanningene § 2 er det angitt 12 felles læringsutbyttebeskrivelser som skal inkluderes i retningslinjen. Disse er markert med stjerne.

I. Profesjonsidentitet

Kunnskap

Kandidaten

1. har avansert kunnskap om kliniske ernæringsfysiologers ansvarsområder og arbeidsmetoder både i primær- og spesialisthelsetjenesten
2. har avansert kunnskap om ernæringsarbeid sin plass og organisering i helse- og omsorgssektoren
3. *kan anvende kunnskap om helse- og velferdssystemet, lover, regelverk og ernæringsrelevante veiledere i sin tjenesteutøvelse og forholder seg til helse- og sosialpolitikk

Ferdigheter

Kandidaten

1. kan bruke ulike informasjonskilder og teknologier på en faglig forsvarlig måte og reflektere over effekten av disse på ernæring og helse
2. kan analysere og drøfte overordnede ernæringsfaglige problemstillinger og bidra i strategisk arbeid innen helse- og omsorgssektoren og samfunnet for øvrig

Generell kompetanse

Kandidaten

1. kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter til å reflektere over egen rolle og praksis som klinisk ernæringsfysiolog, også i tverrfaglige team
2. kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter til å jobbe som klinisk ernæringsfysiolog i samsvar med akademisk standard og utvikle sin kompetanse innen klinisk ernæring
3. *kan analysere, reflektere over og håndtere etiske problemstillinger i sitt arbeid som klinisk ernæringsfysiolog i tråd med yrkesetiske retningslinjer

II. Ernæringskunnskap

Kunnskap

Kandidaten

1. har avansert kunnskap om makro- og mikronæringsstoffers oppbygging, omsetning og virkning på kroppens funksjoner
2. har avansert kunnskap om energiforbruk ved fysisk aktivitet og betydningen av fysisk aktivitet ved ernæringsrelaterte tilstander og sykdommer
3. har avansert kunnskap om appetittregulering og hvordan fysiologiske, psykologiske og sosiale faktorer og ytre stimuli påvirker følelsen av sult og metthet og matinntak
4. har avansert kunnskap om matvarers oppbygging, egenskaper og innhold av næringsstoffer, samt kilder til næringsstoffer i det norske kostholdet
5. har avansert kunnskap om de viktigste mangeltilstander i Norge, og kjenner til grupper av befolkningen som er særlig utsatt for feilernæring
6. har avansert kunnskap om forebygging av ikke-smittsomme sykdommer, og deres betydning for samfunnet, patofysiologi og variasjon i prevalens over tid
7. har avansert kunnskap om årsak, forekomst, konsekvenser og behandling av ernæringsrelaterte sykdommer og tilstander til personer i alle aldre og livsfaser
8. har inngående kunnskap om menneskekroppen fra molekyler, celler, organer, til hele organismen, deres oppbygging, funksjoner og prosesser
9. har inngående kunnskap om magetarm-kanalen, hjerte- og karsystemet, nervesystemet og indre organers oppbygging, funksjon og prosesser
10. har inngående kunnskap om næringsstoffanbefalinger, og grunnlaget for utarbeidelsen av kostholdsråd i livets ulike faser

11. har inngående kunnskap om matvarevalg, næringsinnhold og porsjonsstørrelser for standardkost og spesialkost på helseinstitusjoner

12. har inngående kunnskap om global ernæring, årsaker til og konsekvenser av feilernæring

Ferdigheter

Kandidaten

1. kan anvende kunnskap om human genetikk og genetiske prosesser som styrer kroppens funksjoner og næringsstoffers effekt på genuttrykk / nutrigenomics for å gi ernæringsbehandling
2. kan anvende kunnskap om immunforsvaret for å forstå infeksjonssykdommer, autoimmune sykdommer, allergier og intoleranse
3. kan anvende kunnskap om farmakologi til å forklare funksjoner, bivirkninger og kontraindikasjoner av legemidler relevante i ernæringsarbeidet
4. kan anvende kunnskap om måltidsproduksjon og måltidsservice på helseinstitusjoner og for hjemmeboende
5. kan anvende kunnskap om mikroorganismer og deres innflytelse på helse og sykdom
6. kan anvende kunnskap innen psykologi for å gjenkjenne normal og forstyrret spiseatferd, samt kunne bidra i tverrfaglig behandling av pasienter med utfordringer innen rus og psykiatri
7. kan analysere kostholdet på individ- og befolkningsnivå i lys av bærekraft og miljøhensyn
8. kan anvende kunnskap om hvordan det forebyggende ernæringsarbeidet og ernæringspolitikken er utviklet og organisert nasjonalt og internasjonalt
9. kan analysere kostholdet opp mot anbefalinger og retningslinjer til grupper og enkeltpersoner

Generell kompetanse

Kandidaten

1. kan anvende kunnskaper om kostråd til personer i ulike livsfaser og funksjonsnivåer, samt befolkningsgrupper med særskilte kostvaner

2. kan analysere hvordan samfunnsmessige og individuelle faktorer påvirker kostholdsrelatert adferd og helse i ulike befolkningsgrupper, nasjonalt og internasjonalt

III. Prosess for ernæringsbehandling og kritisk tenkning

Kunnskap

Kandidaten

1. har avansert kunnskap om stegene i ernæringsbehandlingsprosessen, den tilhørende modellen og terminologien
2. har avansert kunnskap om vurdering av risiko for underernæring
3. har inngående kunnskap om metoder for dokumentasjon, krav til konfidensialitet i alle praksisfelt og juridiske og etiske aspekter ved journalføring
4. kan anvende kunnskap om metoder for endring av kosthold i ulike befolkningsgrupper, samt metoder for evaluering av folkehelseintervensjon

Ferdigheter

Kandidaten

1. kan bruke kunnskaper om ernæringskartleggingen inkludert kost og næringsinntak, antropometri, biokjemiske data og fysiske funn
2. kan bruke kunnskap om ernæringsintervensjon og formål med denne
3. kan bruke kunnskap innenfor oppfølging og evaluering av ernæringsstatus hos ulike brukere av helsetjenester og grupper av pasienter
4. kan analysere og tolke innsamlet informasjon og sammenlikne med kriterier, anbefalinger og retningslinjer, og anvende dette til å stille en ernæringsdiagnose
5. kan analysere og drøfte hvordan samfunnsmessige faktorer påvirker kostholdrelatert adferd i ulike befolkningsgrupper, nasjonalt og internasjonalt
6. kan bruke relevante verktøy for vurdering av risiko for underernæring

Generell kompetanse

Kandidaten

1. kan anvende sine kunnskaper, og bruke modeller for planlegging, gjennomføring og evaluering av ernæringstiltak i ulike befolkningsgrupper
2. kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter til å gjennomføre ernæringsbehandling i alle aldre og livsfaser innen somatikk og psykiatri

IV. Kunnskapsbasert ernæringsarbeid

Kunnskap

Kandidaten

1. har inngående kunnskap om forskningsmetoder brukt innen basal-, klinisk-, og epidemiologisk kostholds- og ernæringsforskning inkludert fortolkning av resultater
2. har inngående kunnskap om prinsipper for systematisk kunnskapsoppsummering innen kostholds- og ernæringsforskning
3. kan anvende kostholds- og ernæringsforskning for å utarbeide og oppdatere prosedyrer og rutiner ved ernæringsrelaterte sykdommer og tilstander

Ferdigheter

Kandidaten

1. kan analysere og forholde seg kritisk egen og andres kostholds- og ernæringsforskning og vurdere gyldighet og metodisk kvalitet samt overførbarhet til praksis
2. kan analysere og forholde seg kritisk til ernæringsfaglige problemstillinger og trender i media, og vurdere disse opp mot kunnskapsbasert ernæringsarbeid
3. kan bruke relevante metoder for datainnsamling og statistisk analyse innen kostholds- og ernæringsforskning på en selvstendig måte
4. kan gjennomføre et selvstendig, avgrenset forsknings- eller utviklingsprosjekt under veiledning og i tråd med gjeldene forskningsetiske normer for å undersøke sammenhengen mellom kosthold, helse og sykdom

Generell kompetanse

Kandidaten

1. kan kommunisere forskningsgrunnlaget for de offisielle kostholdsrådene og næringsstoffanbefalingene til spesialister og allmenheten
2. kan bidra til fag- og kunnskapsutvikling innen ernæringsfaget, og bistå i forskningsprosjekter om sammenhengen mellom kosthold, helse og sykdom

V. Selvstendighet, ansvarlighet og kvalitetsbevissthet

Kunnskap

Kandidaten

1. *kan anvende kunnskap om sosiale og helsemessige problemer inkludert omsorgssvikt, vold, overgrep, rus- og sosioøkonomiske problemer og kunne identifisere og følge opp mennesker med slike utfordringer
2. *har kunnskap om etniske minoriteter og samers rettigheter, og ha kunnskap om og forståelse for samenes status som urfolk
3. *kan anvende kunnskap om inkludering, likestilling og ikke-diskriminering, uavhengig av kjønn, etnisitet, religion og livssyn, funksjonsnedsettelse, seksuell orientering, kjønnsidentitet, kjønnsuttrykk og alder og bidra til å sikre likeverdige tjenester innen klinisk ernæring for alle grupper i samfunnet
4. *har inngående kunnskap om barn og unge og er en utøver som ivaretar deres behov for behandling og/eller tjenester og kan sikre deres medvirkning og rettigheter

Ferdigheter

Kandidaten

1. kan bruke relevante metoder innen organisering og ledelse i eget arbeid og til å jobbe sammen med enkeltpersoner, grupper og samfunn
2. *kan bruke ny kunnskap og kan foreta faglige vurderinger, avgjørelser og handlinger i tråd med kunnskapsbasert praksis. Kandidaten skal også kunne dokumentere og formidle sin faglige kunnskap
3. *kan bruke relevante metoder for å oppdage risiko for uønskede hendelser og systematisk følge opp disse
4. kan bruke tilgjengelig teknologi til ansvarlig innsamling og bruk av data til ernæringsfaglig oppdatering, rapportering og kvalitetsforbedringsarbeid
5. kan bruke digital kompetanse og kan bistå i utviklingen og bruk av egnet teknologi både på individ- og systemnivå

Generell kompetanse

Kandidaten

1. kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter i selvstendig fagutøvelse som klinisk ernæringsfysiolog i primær og spesialisthelsetjenesten
2. *kan bidra til nytenkning og innovasjonsprosesser innen klinisk ernæring og bidra til tjenesteinnovasjon og systematiske og kvalitetsforbedrende arbeidsprosesser

VI. Kommunikasjon og samhandling

Kunnskap

Kandidaten

1. har avansert kunnskap om kommunikasjon for å etablere tillit og ivareta en god relasjon med brukere, pasienter og pårørende
2. har inngående kunnskap om pasientforløp, og hvordan pasienter og brukere veksler mellom spesialist- og primærhelsetjenesten i løpet av en sykdomsperiode

Ferdigheter

Kandidaten

1. kan bruke tilpasset kommunikasjon inkludert digitale plattformer avhengig av mottakerens funksjonsevner og forhåndskunnskaper innen kosthold og ernæring
2. kan gjennomføre kostveiledning, blant annet med bruk av relevante metoder innen pasientsentrerte konsultasjonsteknikker, av brukere, pasienter og pårørende i lærings-, mestrings- og endringsprosesser
3. *kan gjennomføre samhandling tverrfaglig, tverrprofesjonelt, tverrsektorielt og på tvers av virksomheter og nivåer, samt initiere til samhandling for å fremme klinisk ernæring

Generell kompetanse

Kandidaten

1. *kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter i relasjons-, kommunikasjons- og veiledningskompetanse til å forstå og samhandle med brukere, pasienter og pårørende
2. kan anvende sine kunnskaper og ferdigheter til å forstå sammenhengene mellom helse, utdanning, arbeid og levekår, og kan anvende dette i sin tjenesteutøvelse, både overfor enkeltpersoner og grupper i samfunnet, for å bidra til god folkehelse og arbeidsinkludering
3. kan formidle kunnskapsbasert praksis om kosthold og ernæring til pasienter, helsepersonell og andre målgrupper på en vitenskapelig men lettforståelig måte
4. kan kommunisere kostråd til hele befolkningen eller til befolkningsgrupper for å forebygge ernæringsrelaterte tilstander og sykdommer

Studiets oppbygging

Studier som fører til autorisasjon som klinisk ernæringsfysiolog utgjør 300 studiepoeng. Emnene skal bygge på hverandre og det skal stilles gradvis stigende krav til studentenes kunnskap, ferdighet og kompetanse. Studieprogrammene skal fremstå som helhetlige ved at vitenskapelig innhold, pedagogiske virkemidler og praksisstudier kobles sammen.

Studiet bygger på medisinske basalfag som videreføres i ernæringsbiokjemi og –fysiologi. Sentrale fag er matvarekunnskap, statistikk og metoder, human og klinisk ernæring i alle aldre og livsfaser. Veiledet ferdighetstrening, praksisstudier og teori vektlegges for å skaffe profesjonsforståelse og vitenskapelig kompetanse. Studiet organiseres på en måte som fremmer integrering av vitenskapelig teori og klinisk praksis. Praksisstudier vil fremme studentenes kompetanse innen ernæringsbehandlingsprosessen.

Praksisstudier

Praksisstudiene er en integrert del av studiet der teori underbygger det praktiske arbeidet. Praksisstudier skal utgjøre minimum 14 uker. De fordeles over hele studieløpet, hvor de siste fire ukene skal være sammenhengende. Det anbefales en naturlig progresjon i faglig dybde og kompleksitet gjennom studieløpet. Praksisstudiene skal ha bredde og foregå i både spesialist- og primærhelsetjenesten.