TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA

HÍRLEVÉL
15. ÉVFOLYAM, 6. SZÁM – 2022. JÚNIUS

DIÉTÁSNÉNÉKTŐL A DIPLOMÁIG - 100 ÉVES A DIETETIKUSKÉPZÉS MAGYARORSZÁGON

A TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA HÍRLEVÉL CÉLJA AZ, HOGY AZ ÚJSÁGÍRÓK SZÁMÁRA HITELES INFORMÁCIÓKAT NYÚJTSON AZ EGÉSZSÉGES TÁPLÁLKOZÁSRÓL, ÉLETMÓDRÓL, VALAMINT A LEGÚJABB TUDOMÁNYOS KUTATÁSI EREDMÉNYEKRŐL.

TISZTELT OLVASÓINK!

Az elmúlt évek során örömmel tapasztaltuk, hogy Önök közül egyre többen használták hírlevelünk egyes részleteit, sőt akár egy-egy írásunkat teljes terjedelmében is. Köszönjük, hogy segítették munkánkat és cikkeikben megjelölték forrásként az MDOSZ-t.

Kérdéseikkel, valamint további szakanyagok elérhetősége érdekében forduljanak bizalommal a szerkesztőbizottsághoz, illetve a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének szakembereihez!

A SAJTÓANYAG VÁLTOZATLAN TARTALOMMAL, A HIVATKOZÁSOK LINKELÉSÉVEL, FORRÁSMEGJELÖLÉSSEL SZABADON ÁTVEHETŐ.
TILOS AZONBAN AZ ITT MEGJELENŐ TARTALMAT MEGVÁLTOZTATNI, ABBÓL RÉSZLETEKET KIRAGADVA VAGY ÚJRASZERKESZTVE KÖZÖLNI, ESETLEG FORRÁS MEGJELÖLÉSE NÉLKÜL KIRAGADOTT IDÉZETEKET HASZNÁLNI.
A KÖZZÉTÉTELRE KERÜLŐ ANYAGBAN KÉRJÜK AZ EREDETI LINKEK ÉS A FORRÁS KATTINTHATÓ MEGJELENÍTÉSÉT!

Jó munkát kíván:

a szerkesztőbizottság

MDOSZ
MAGYAR DIETETIKUSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

TUDTA-E?

- Magyarországon éppen száz éve, 1922-ben kezdődött meg a diétásnénék oktatása, melyet amerikai mintára, Európában először vezetett be Soós Aladár Professzor.
- Hazánkban jelenleg Budapesten, Pécsett és Debrecenben folyik főiskolai szintű dietetikus képzés.
- 2009-2010 óta lehetőség van a dietetikai tanulmányok folytatására mester (MSc), majd ezt követően doktori (PhD) képzési szinten.

KULCSSZAVAK: diétásnéne, diétásnővér, dietetikus

„Múlt nélkül nincs jövő, s mennél gazdagabb a múltad, annál több fonálon kapaszkodhatsz a jövőbe”.

Babits Mihály

Kezdetek – a diétásnéne képzés

Magyarországon éppen száz éve, 1922-ben kezdődött meg a diétásnénék oktatása Soós Aladár professzor (1890-1967) vezetésével a Pázmány Péter Egyetem Orvostudományi Karán. Addig az orvosi munkához segítséget nyújtó „diétásnéne” fogalma csak az Egyesült Államokban volt ismeretes, ott diétásnővérként. Soós Aladár ugyan mentora, Korányi Sándor tanácsára kezdett foglalkozni a dietetikával, azonban az már mindenképpen az ő érdeme, hogy nem csupán felismerte a diétás kezelés fontosságát, de tett is azért, hogy ennek műveléséhez megfelelően képzett szakember álljon rendelkezésre. Olyan, aki szakmai ismereteinek birtokában összekötő szerepet tud betölteni a beteg, az orvos és a konyha között. (1, 2)

Soós Aladár professzor munkásságának eredménye az élelmezésvezetői és a diétásnéne képzés megalapítása, megszervezése Magyarországon. A hazai, és később nemzetközileg is elismert képzés, belépésként négy polgárit (később érettségit) és bizonyos szintű nyelvtudást írt elő, de figyelembe vették a rátermettséget, a gazdálkodási érzéket és a konyhatechnológiai felkészültséget is. Az iskola szellemiségét meghatározta, hogy Soós professzor felismerte az individuális betegellátás jelentőségét, azaz az ételeknek a betegség és a beteg igényei szerinti választás fontosságát. Abból indult ki, hogy a kórházban ápolt

beteg, aki elkerült az otthoni környezetből, mindenképp szenved, s ezt a rossz közérzetet, az egyéni kívánságokat is figyelembe vevő élelmezéssel enyhíteni lehet. Így a diéta gyógyító hatása mellett a pszichés tényezők figyelembevételével is hathatósan lehet segíteni a paciensek gyógyulását. Ezért a diétásnénék fő feladatának tartotta, hogy a betegek részére olyan diétás ellátásról gondoskodjanak, amely egyénre szabottan biztosítja gyógyulásukat. Fontosnak érezte azt is, hogy a diétásnénék a betegágynál a betegekkel a személyes kapcsolattartás során egészségnevelő tevékenységet is folytassanak. (1,3,4)
Az általa képzett szakemberek megfelelő környezetének kialakításához átszervezte a klinikai élelmezést úgy, hogy a központi konyhákhoz a belgyógyászati osztályokon diétás konyhák (befejező-tálaló), a többi osztályon tálaló konyhák kapcsolódjanak. Célkitűzése volt a magyar konyhaművészetet az általa kifinomultabbnak tartott francia konyhaművészettel párosítani. A magyar és a francia konyhatechnika megvalósításához alakították ki a diétás kiskonyhákat, amelyeknek vezetői és irányítói a diétásnénék voltak. Munkájukkal kivívták a hazai és nemzetközi dietetikával foglalkozó szakemberek elismerését.

Az oklevéllel rendelkező diétásnénék megalapozói voltak tehát a magyar betegélelmezésnek. Hozzájárultak továbbá a Soós professzor által megalkotott *„Budapesti vagy Elix”* rendszer (Jürgensen professzor által *Budapester System)* gyakorlatban történő megvalósításához, amelyben az „*elix értéknek*” megfelelően választhatták ki az adott diétának megfelelő étrendet. (1,2,4,5)

Soós Aladár professzor a táplálkozás- és élelmezéstudományi tanulmányai során arra a következtetésre jutott, hogy a hazai élelmezésnek olyan vezetőkre van szüksége, akik megfelelő tudással, megfelelő szakképesítéssel rendelkeznek az élelmezési üzemek vezetéséhez, és tudásukat át tudják adni a háziasszonyoknak, hogy ezáltal az európai hírnévnek örvendő magyar konyha egészségesebbé váljék. A kétszer hat hónapos élelmezésvezetői képzés során táplálkozás-élettan, élelmiszertan, konyhatechnikai rendszertan, élelmezésszervezés, ügyvitel és üzemtan, magyar népélelmezési ismeretek, egészségügyi közigazgatás tantárgyakat tanultak. A képzés befejezésével a hallgatók élelmezés technikusi oklevelet kaptak, amely alkalmassá tette őket az élelmezési üzemek vezetésére, a gazdasszonyok képzésével foglalkozó tanfolyamokon előadások tartására, illetőleg további 1 éves képzés után a diétásnéne oklevél megszerzésére. Az étlaptervezési

gyakorlatokon a diétákat magyar és német nyelven is tudni kellett rendelni. A képzés 50 % elméleti és 50 % gyakorlati órát tartalmazott. Később ebből fejlődött ki a Diétásnéneképző Szaktanfolyam, melynek elvégzése után a végzett diétásnének országos nyilvántartásba kerültek, melynek alapját a közegészségügyi főfelügyelő által hitelesített bizonyítvány képezte. (2,6,7,8)

A Diétásnéneképző Szaktanfolyamon az elméleti előadásokat a Pázmány Péter Tudományegyetem Orvosi Karán belül működő Dietetikai Intézet (igazgató: dr. Soós Aladár 1930-1953) munkatársai tartották. A gyakorlati oktatás helyszínéül a Korányi Klinika diétás konyhája szolgált. A képzéshez szükséges szakmai irodalmat nagyrészt Soós professzor munkái képezték, így a *Diétás konyhatechnika (1924)*, valamint az *Étrendi előírások a gyakorlatban (1925).*

A diétásnének fehér, hosszú ujjú ruhát viseltek. A ruha gallérját jelvény fogta össze, amely aranyozott szegélyű, pajzs alakú, fehér zománcalapú lila kereszt volt. Ma is ez a dietetikusok jelvénye. (9)

1945 után

1945 után a szakma is magán viselte a háború nyomait. Az oktatást korábban kézben tartó Dietetikai Intézet (melynek Soós Aladár 23 évig volt igazgatója) megszűnt, feladatát az 1950-ben megalakult Országos Élelmezési- és Táplálkozástudományi Intézet (igazgató Dr. Tarján Róbert) vette át, melynek Dietetikai Osztálya 1953-1973 között működött. (10) A második világháború után Soós Aladár saját házában rendezte be a tankonyhát, ott képezte a diétásnénéket, s ezt a későbbiekben az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetben is folytatta.

A diétásnővér képzés

Az oktatás egy rövid ideig szünetelt, majd 1957-től az Állami Diétásnővérképző Iskolában folytatódott. Az iskola igazgatását 18 éven keresztül Soós Aladár professzor tanítványa Langfelder Sándorné, Deli Magda látta el, aki biztosíték volt a Soós iskola hagyományainak folytatására. A képzésben résztvevőknek itt már érettségivel, szakmai rátermettséggel és az ételkészítésben való jártassággal kellett rendelkezniük. A 2 éves képzés során a tanulók elsajátították mindazokat a táplálkozástudománnyal és a gyógyélelmezéssel kapcsolatos

ismereteket, amelyek osztályos diétásnővéri munka végzésére tette őket alkalmassá. A képzésben megmaradt az 50-50 %-os elméleti és gyakorlati arány. Az oktatás korszerűségét tükrözte az anatómia-élettan-kórélettan összevont oktatási módszere, amelynek előadói a Budapesti Orvostudományi Egyetem Kórélettani Intézetének (igazgató: prof. Dr. Sós József) munkatársai voltak. (11) Többek között Dr. Rigó János, aki a diétásnővéri munka jelentőségét felismerve, célul tűzte ki és a későbbiek során meg is teremtette a diétásnővérek főiskolai szintű képzését. A tanulók a képzés végén diétásnővéri oklevelet kaptak, az élelmezésvezetői oklevelet további 1 éves tanfolyam elvégzése után lehetett megszerezni. Erre az időre esett a hazai betegélelmezés területén az *Egységes Diétás Rendszer (EDR)* bevezetése, melynek szervezői és vezetői a diétásnővérek voltak. Lukács Jenő, az Egészségügyi Minisztérium főosztályvezetője, ezt a képzést a következő gondolatokkal értékelte: *„A diétásnővér a gyógyító-megelőző tevékenység közvetlen részesévé lett. A mintegy 500 nővér munkája során a dietoterápia szerves részévé vált a gyógyításnak, a szakszerű betegellátásnak…”* (6)

Közben hazánkban 1965-ben megalakult a Budapesti Orvostudományi Egyetemen a Dietetikai Tudományos Munkacsoport, majd 1971-ben az Országos Dietetikai Intézet, Sós József, később Rigó János vezetésével, amely a betegélelmezés irányítását országos szinten végezte.

Eközben a Nemzetközi Táplálkozástudományi Szövetség (*International Union of Nutritional Sciences*, IUNS) javaslatára már az 1960-as évek végén több országban főiskolai, illetőleg egyetemi oktatás keretében képezték a dietetikusokat. (1)

Főiskolai szintű dietetikusképzés

A hazai egészségügy, a táplálkozástudomány és dietetika fejlődése, az erősödő társadalmi igény a betegélelmezéssel szemben és a nemzetközi dietetikusképzés fejlődése miatt egyre inkább szükségessé vált olyan szakemberek képzése, akik a gyógyító team tagjaként alkalmasak a dietoterápia önálló művelésére és a korszerűsödő kórházi élelmezési üzemek vezetésére. Ehhez a 2 éves szakiskolai képzés már egyre szűkebb keretnek bizonyult.

A főiskolai szintű dietetikusképzés megalapításában (1975), majd 18 éven keresztüli irányításában Dr. Rigó János professzornak rendkívül nagy szerepe volt. A 3 éves nappali képzés (180 kredit) után *főiskolai oklevelet* kaphattak a végzett hallgatók. (12,13,16)

A diploma megszerzése után, mint dietetikusok egyaránt betölthettek terápiás, élelmezésvezetői és táplálkozási tanácsadó (prevenciós) dietetikusi munkaköröket, hiszen végzettségük valamennyi betöltésére alkalmassá és képessé tette őket.

Ahhoz, hogy a szakmában tevékenykedők egyenlő eséllyel dolgozhassanak, 1975-1988 között a korábbi diétásnővéri oklevéllel rendelkezők kiegészítő képzés keretében főiskolai szintű dietetikusi oklevelet szerezhettek.

Hivatásunk közben egyre ismertebbé és népszerűbbé vált, ezért Budapest mellett Pécsett (1990), majd Debrecenben (2018) is indult dietetikusképzés.

Közben a klasszikus területeken (terápiás munka, élelmezési menedzser, prevenció) kívül számos helyen (pl. kutatás, oktatás, vendéglátó- és élelmiszeripar, kiskereskedelem, gyógyszállók, sportolók felkészítése, közösségi média) igényelték a dietetikus munkáját. Ezért a képzés tartalmának és formájának korszerűsítése, az új szakmai kihívásoknak való megfeleltetése folyamatosan történik, mely megnyilvánul a rendszeresen frissülő kompetenciákban, curriculumokban, tantárgyi programokban, oktatási módszerekben. Ennek mérföldkövei: a hároméves képzés átalakítása négyévessé (240 kredit), az esti, majd levelező tagozatos dietetikus oktatás bevezetése, a bolognai rendszerhez való csatlakozás. Ez utóbbi lehetővé tette az európai felsőoktatási térséghez való csatlakozást, és a hallgatói-oktatói mobilitás lehetőségének (Erasmus, Fulbright program) megteremtését. (14)

Az okleveles táplálkozástudományi szakemberképzés (2009-2010 óta) lehetőséget ad a dietetikai tanulmányok folytatására mester (MSc), majd ezt követően doktori (PhD) képzési szinten is. (13,15,17)

Nagyszerű dolog, hogy ma már bekapcsolódhatunk hazai (pl. MDOSZ, OGYEI, MTT) és nemzetközi szakmai szervezetek EFAD (*European Federation of the Association of Dietitians),* ICDA (International Confederation of Dietetic Associations) munkájába is. Képzésünk elismertségét mutatja, hogy számos kollégánk külföldön is megállja a helyét dietetikusként.

Fontos megemlíteni, hogy a képzésünk száz éve alatt mindig voltak olyan tanárok, akik a tanulókban, hallgatókban sohasem csak a jövendő szakembert, hanem az embert is meglátták, akik nem csupán oktatták, hanem nevelték, akik okosan kritizálták, de emellett óvták és szerették, valamint a mindennapokban gyakran erőfeszítést igénylő fontos tettekre sarkalták, és jelenleg is erre késztetik őket.

Felhasznált irodalom

1. Németh I.: Dietetikus képzési programok elemzése. Doktori értekezés, 2011.Semmelweis Egyetem Patológiai Doktori Iskola, Közegészségügyi és Egészségtudományok Program, 2011. (megnézve: 2022.06.22.) Megtalálható: https://docplayer.hu/4878217-Dietetikus-kepzesi-programok-elemzese-doktori-ertekezes-nemeth-istvanne.html
2. Gaálné LK.: A főiskolai képzés előzményei, Diétásnéne, diétás nővér szaktanfolyamok, Jubileumi Évkönyv 1975-2000, Egészségügyi Főiskolai Kar, Budapest 2000. p: 9-11.
3. Molnár Sz., Csajbókné CsÉ, Solymosi D.: dr. Soós Aladár professzor munkássága a modern táplálkozástudomány perspektívájából – OH, 2020, 161:6, 237–240)
4. Vértes L.: Dr. Soós Aladár dietetikus, egészségnevelő életműve, Egészségnevelés, 1997. 38. sz. 44-46. o.
5. Soós Aladár (1890 – 1967). Magyar Életrajzi Lexikon 1000-1990- [Internet] [megnézve: 2022.06.20.]Megtalálható: http://mek.niif.hu/00300/00355/html/ABC13280/14022.htm
6. Rigó J.: A dietetikai tanszék. A főiskolai dietetikusképzés 20 éve, Az Egészségügyi Főiskola Jubileumi Évkönyve, 1975-1995, HIETE, Egészségügyi Főiskolai Kar, Budapest, 1995. 54-59.
7. Rigó J.: 75 éves az élelmezésvezető-képzés, Élelmezés [Internet] [megnézve: 2010.08.17.] Megtalálható: http://www.elelmezes.hu/szamok/02/01/05.htm)
8. Rigó J.: Büszkeségeink, Dr. Soós Aladár, a dietetikai rendszer megalkotója, Uj Diéta [Internet] [megnézve: 2010.10.04] Megtalálható: http://ujdieta.hu/index36ff.html?content=637
9. Veresné BM.: Gyakorlati dietetika, 2004 Budapest, Semmelweis Egyetem Egészségügyi Főiskolai Kar, 2004
10. Ongrádi J, Kövesdi V, Vértes L, Horváth I: Nagy magyar higiénikusok VII. Tarján Róbert, a táplálkozástudomány professzora, Egészségtudomány [Internet] 2009. LIII évf. 3. sz. [megnézve: 2022.06.20.] Megtalálható: http://egeszsegtudomany.higienikus.hu/cikk/2009_3/Tarjan.pdf
11. Dési I, Kertai P.: Nagy magyar higiénikusok II. Prof. Sós József 1906-1973 Egészségtudomány 2008, [Internet] Budapest 52. évf. 2. sz. [megnézve: 2022.06.20.] Megtalálható**:** http://egeszsegtudomany.higienikus.hu/cikk/Desi_Kertai-Sos.pdf

12. Az Egészségügyi Főiskolai Kar története és bemutatása SE-ETK [Internet] [megnézve: 2010.08.15.] Megtalálható: http://www.sote.hu/oktatas/efk/
13. A Magyar Népköztársaság Elnöki Tanácsának 1973. évi 32. számú törvényerejű rendelete az Orvostovábbképző Intézetről
14. Csóka M, Vingender I, Mészáros J.: Tantervreform az egészségügyi felsőoktatásban. Semmelweis Egyetem Központi Könyvtár [Internet] [megnézve 2010.08.30.] Megtalálható: http://www.lib.sote.hu/sepub/pdf/2008/a36
15. A kar története. Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar [Internet] [megnézve: 2010.08.30.] Megtalálható: http://www.se-etk.hu/magyar/fmenu/vt/01.php
16. Tanévkönyv, Semmelweis Egyetem, 2009/2010, Semmelweis Kiadó, 2009. 244-245.
17. Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar, Doktori képzés (Megnézve:2022.06.20) Megtalálható: https://semmelweis.hu/etk/oktatas/doktori-kepzes/

KAPCSOLATFELVÉTEL

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

1035 Budapest, Kerék utca 80. 1. emelet

Telefon: +36 1 269 2910

Email: mdosz@mdosz.hu

www.mdosz.hu

Facebook/Terítéken az Egészség

IMPRESSZUM

TÁPLÁLKOZÁSI AKADÉMIA HÍRLEVÉL

Kiadja:
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

Szerkesztette:
Veresné Dr. Bálint Márta
(tanszékvezető főiskolai tanár)
Dr. Tátrai-Németh Katalin (főiskolai tanár)
SE-ETK Dietetikai és Táplálkozástudományi Tanszék

Szerkesztőbizottság:
Szűcs Zsuzsanna (MDOSZ elnök, dietetikus, MSc okleveles táplálkozástudományi szakember)
Fekete Krisztina (dietetikus, egészségfejlesztő MDOSZ)

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

A SAJTÓANYAG VÁLTOZATLAN TARTALOMMAL, A HIVATKOZÁSOK LINKELÉSÉVEL, FORRÁSMEGJELÖLÉSSEL SZABADON ÁTVEZETŐ.
A KÖZZÉTÉTELRE KERÜLŐ ANYAGBAN KÉRJÜK AZ EREDETI LINKEK ÉS A FORRÁS KATTINTHATÓ MEGJELENÍTÉSÉT!