

Türkiye'nin Beyin Üssü

BESLENME ve DİYETETİK

Öğretim Dili: Türkçe İngilizce Hazırlık: İsteğe Bağlı Puan Türü: SAY



Yükseköğretim kurumlarının 4 yıllık Beslenme ve Diyetetik Programını tamamlayarak lisans diploması alan kişiler, "Diyetisyen" unvanını kullanmaya hak kazanır.

Diyetisyenlerin Görev Alanı:

- Klinik diyetisyen olarak özel ve kamuya bağlı hastaneler, poliklinikler, sağlık merkezleri, diyaliz üniteleri gibi tedavi merkezlerinde,
- Kurum Diyetisyeni olarak yemek fabrikaları, otel yiyecek ve içecek bölümleri, toplu beslenme yapılan tüm özel ve kamu kuruluşları gibi toplu beslenme sistemleri uygulama alanlarında,
- Koruyucu ve eğitici diyetisyen olarak ana-çocuk sağlığı merkezleri, sağlık ocakları, çocuk ve yaşlı bakımevleri, spor okulları gibi halk sağlığı hizmeti verilen kurumlarda,
- Sporcu Diyetisyeni olarak çeşitli alanlardaki spor salonları/kulüplerinde,
- Beslenme eğitimci-öğretmen olarak besin sanayisinde, araştırma ve eğitim kurumlarında istihdam edilirler.

Diyetisyenlerin Görev Tanımları:

1. Yaş, cinsiyet ve fiziksel aktivite durumlarına göre, bireylerin enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini sağlayacak sağlıklı, yeterli ve dengeli beslenme programları belirler. Yaşlılık, gebelik, emzicilik, bazı klinik hastalıklar, sporcular vb. özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.
2. Toplumda beslenme sorunlarının çözümüne yönelik halk sağlığı alanında çalışmalar yapar. Ulusal, bölgesel ve yerel düzey-

de besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında, eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.

3. Hekimin yönlendirmesi ile hastalar için gerekli beslenme programlarını düzenler. Bireylerin hastalığına, antropometrik ölçümlerine, laboratuvar bulgularına ve tedavisine uygun olarak enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirler, diyet tedavilerini ve beslenme eğitimi hizmetlerini planlar, uygular ve izler.
4. Hastalara verilecek olan oral, enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında, uygulamalarında, eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.
5. Beslenme hizmetinde çalışan personelin denetimini yapar, hizmet içi eğitimlerini planlar, uygular/uygulatır. Hizmetin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereçlerin temizlik ve hijyeni için gerekli önlemlerin alınmasını sağlar.
6. Menü planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.
7. Yiyeceklerin hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetler.
8. Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.

