



TÜRK STANDARDI
TURKISH STANDARD

TS 13114
Nisan 2004

ICS 03.040; 03.100.30

DİYETİSYEN

Dietitian

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

- Bugünkü teknik ve uygulamaya dayanılarak hazırlanmış olan bu standardın, zamanla ortaya çıkacak gelişme ve değişikliklere uydurulması mümkün olduğundan ilgililerin yayınları izlemelerini ve standardın uygulanmasında karşılaştıkları aksaklıkları Enstitümüze iletmelerini rica ederiz.
- Bu standardı oluşturan Hazırlık Grubu üyesi değerli uzmanların emeklerini; tasarımlar üzerinde görüşlerini bildirmek suretiyle yardımcı olan bilim, kamu ve özel sektör kuruluşları ile kişilerin değerli katkılarını şükranla anarız.



Kalite Sistem Belgesi

İmalât ve hizmet sektörlerinde faaliyet gösteren kuruluşların sistemlerini TS EN ISO 9000 Kalite Standardlarına uygun olarak kurmaları durumunda TSE tarafından verilen belgedir.



Türk Standardlarına Uygunluk Markası (TSE Markası)

TSE Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin ilgili Türk Standardına uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.



Kalite Uygunluk Markası (TSEK Markası)

TSEK Markası, üzerine veya ambalajına konulduğu malların veya hizmetin henüz Türk Standardı olmadığından ilgili milletlerarası veya diğer ülkelerin standardlarına veya Enstitü tarafından kabul edilen teknik özelliklere uygun olduğunu ve mamulle veya hizmetle ilgili bir problem ortaya çıktığında Türk Standardları Enstitüsü'nün garantisi altında olduğunu ifade eder.

DİKKAT!

TS işareti ve yanında yer alan sayı tek başına iken (TS 4600 gibi), mamulün Türk Standardına uygun üretildiğine dair üreticinin beyanını ifade eder. **Türk Standardları Enstitüsü tarafından herhangi bir garanti söz konusu değildir.**

Standardlar ve standardizasyon konusunda daha geniş bilgi Enstitümüzden sağlanabilir.

TÜRK STANDARDLARININ YAYIN HAKLARI SAKLIDIR.

Ön söz

- Bu standard, Türk Standardları Enstitüsü'nün Meslek Standardları Hazırlık Grubu'nca hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun 29 Nisan 2004 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.
- Bu standardın hazırlanmasında, milli ihtiyaç ve imkanlarımız ön planda olmak üzere, milletlerarası standartlar ve ekonomik ilişkilerimiz bulunan yabancı ülkelerin standartlarındaki esaslar da gözönünde bulundurularak; yarar görülen hallerde, olabilen yakınlık ve benzerliklerin sağlanmasına ve bu esasların, ülkemiz şartları ile bağdaştırılmasına çalışılmıştır.
- Bu standard son şeklini almadan önce; bilimsel kuruluşlar, üretici/imalatçı ve tüketici durumundaki konunun ilgilileri ile gerekli işbirliği yapılmış ve alınan görüşlere göre olgunlaştırılmıştır.

İçindekiler

0	Konu, tarif, kapsam, uygulama alanı	1
0.1	Konu	1
0.2	Tarifler	1
0.3	Kapsam	3
0.4	Uygulama alanı	3
1	Sınıflandırma, özellikler, araç-gereç, ekipman	4
1.1	Sınıflandırma	4
1.2	Özellikler.....	4
1.3	Asgarî araç-gereç ve ekipman	8
2	Özelliklerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi.....	9
2.1	Özelliklerin ölçülmesi.....	9
2.2	Ölçümlerin değerlendirilmesi.....	9
3	Diğer hükümler	9
	Yararlanılan kaynaklar.....	10

Atıf yapılan standartlar

References

- TS 4156/Nisan 1995** “Yangın Önleme- Umumi Yerlerde Gruplandırma-Ekipman-ve SistemlerGenel”
“General rules for fire protection in common place Grouping Equipment and Systems”
- TS 4019/Şubat 1991** “İlk yardım çantası - Genel amaçlı”
“Firs aid kit - General purpose”
- TS 5133/Mart 1987** “pH metre - Lâboratuvarda kullanılan”
“pH meter - For laboratory use”

Diyetisyen

0 Konu, tarif, kapsam, uygulama alanı

0.1 Konu

Bu standard, diyetisyenin tarifine, sınıflandırılmasına, sınıf özelliklerine, kullanılacak araç, gereç ve ekipmanın belirlenmesi ile bu alandaki temel ve meslekî özelliklerin ölçülmesi ve değerlendirilmesine dairdir.

0.2 Tarifler

0.2.1 Diyetisyenlik

Diyetisyenlik, büyüme, gelişme ve ömür boyu tüm bireylerin sağlığının korunması, geliştirilmesi, yaşam kalitesinin artırılması için beslenme biliminin ilkeleri doğrultusunda bireysel ve toplu beslenmenin plân ve programlarını düzenleyen; besin ögesi, besin ve beslenmeden kaynaklanan sağlık sorunlarını araştıran, değerlendiren, çözüm yolları bulan; var olan besin kaynaklarının ekonomi ve sağlık kurallarına uygun olarak kullanılmasını sağlayan, besin denetimini yapan, bu konularda fizyolojik, psikolojik ve sosyolojik olarak sağlıklı yaşam biçimlerinin benimsenmesi amacıyla bireyi ve toplumu bilgilendiren, bilinçlendiren, doğuştan ve sonradan oluşan hastalıklar ve diğer özel durumlarda tıbbî ve cerrahî tedavilere uygun, doğal ve tedavi edici besinlerin bileşimlerine göre diyet programı plânlayan, eğitim veren, eğitim programlarını plânlayan, uygulatan ve izleyen sağlık meslek alanıdır.

Not - Bu meslek grubu, ilk olarak 1961 yılında ILO (International Labour Organisation) tarafından yapılan meslek sınıflandırılmasında 0.69 kodu ile, 1988 yılında ise 32.23 kodu ile standardlaştırılmıştır.

0.2.2 Diyetisyen

Diyetisyen, sağlıkla ilgili herhangi bir yüksek öğretim kurumunun en az 4 yıllık (bir yıl hazırlık ile 5 yıl) beslenme ve diyetetik eğitim-öğretim programını tamamlayarak "Beslenme ve Diyetetik Lisans Diploması" ile "Diyetisyen" unvanı alarak diyetisyenlik mesleğini yapmaya ve uygulamaya hak kazanan kişidir.

0.2.3 Beslenme ve diyet uzmanı

Beslenme ve diyet uzmanı; diyetisyen ünvanını diploma ile aldıktan sonra besin, beslenme ve diyetetik alanında bilim uzmanlığı ve/veya doktora derecesi almış diyetisyendir.

Not – Diyetisyenler beslenme bilimleri, diyetetik programı, toplu beslenme sistemleri ve toplum beslenmesi ya da klinik diyetisyenlik, halk sağlığı diyetisyenliği, yönetici diyetisyenliği ve eğitim ve araştırma diyetisyenliği anabilim / bilim dallarında bilim uzmanlığı ve doktora programlarına katılmaktadırlar.

0.2.4 Beslenme

Beslenme; büyüme ve gelişme, ömür boyu tüm bireylerin sağlığının korunması, geliştirilmesi, yaşam süresinin ve kalitesinin artırılması, vücudun çalışması için besinlerin kullanılmasıdır.

0.2.5 Besin (gıda, yiyecek ve içecek)

Besin, bitki ve hayvan dokularının yenilebilen ve içilebilen bölümleridir.

0.2.6 Özel amaçlı besinler

Özel amaçlı besinler; bebek mamaları ve çocuk besinleri de dahil olmak üzere, bireylerde özel fizyolojik şartlar ve/veya hastalıklar nedeni ile ortaya çıkan özel beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla hazırlanan veya formüle edilen, kendilerine ait özel bileşimini veya üretim basamaklarına bağlı olarak normal tüketim için üretilen, besin maddelerinden açıkça ayrılabilen, bildirimindeki beslenme amaçlarına uygun ve bu uygunluğu işaret edici şekilde pazara sunulan ürünlerdir.

0.2.7 Fonksiyonel (işlevsel) besinler

Fonksiyonel (işlevsel) besinler; doğal olarak içerdikleri spesifik, fizyolojik aktif bileşenleri ile sağlıklı beslenmeye katkıda bulunan, sağlığı geliştiren, hastalık riskini ise azaltan potansiyel etkileri ile vücuttaki bir veya daha fazla hedef fonksiyonda yararlı etkiler oluşturan besin bileşenleridir.

0.2.8 Besin ögesi

Besin ögesi; besinlerin bileşiminde doğal olarak bulunan ve vücutta özel işlevleri olan organik ve inorganik (karbonhidrat, protein, yağ, vitamin ve mineraller) maddelerdir.

0.2.9 Besin ve beslenme alanı

Besin ve beslenme alanı, besinlerin üretiminden insan vücudunda kullanılmasına değin tüm aşamalarda insan-besin, besin ögesi-besin ögesi, besin-ilaç, besin ögesi-ilaç arasındaki etkileşimleri, besinin işlenmesi, hazırlanması, pişirilmesi, depolanması, vb. sırasında oluşan değişimlerin besin öğelerine etkilerinin incelenmesi yanında, değişik faaliyet durumlarında, değişik yaş ve cinsiyet gruplarının enerji ve besin öğeleri ihtiyaçlarının belirlenmesi; besin öğelerinin metabolik etkileşimlerinin, toplumların tarihten günümüze beslenme alışkanlıkları ve uygulamalarıdır.

0.2.10 Diyetetik

Diyetetik; hastalık ve sağlık durumlarında bireyler ve gruplar için beslenme biliminin ilkeleri doğrultusunda beslenme plânlarının yapılması, hastaya ve hastalığa özel diyetlerin geliştirilmesi, düzenlenmesi, bu diyetlerin uygun şekilde hazırlanmasının denetimi, hastanın tedavisinde önemli yeri olan diyetin hasta tarafından kullanılması için, uygun olmayan beslenme alışkanlıklarının uygun olanlarla değiştirilmesini amaçlayan davranış tedavisini uygulayarak bireylerin eğitimi ve izlenmesi gibi hususlardır.

0.2.11 Diyet tedavisi

Diyet tedavisi, hastalığın iyileştirilmesi ve iyilik halinin devamı amacıyla besinlerin hastalık bulgularına dayalı olarak kullanılmasıdır.

0.2.12 Toplu beslenme alanı

Toplu beslenme alanı; çeşitli kesimlerden ve yaş grubundan kişilerin ev dışında, birarada beslenme ilkelerine uygun olarak beslenmelerini sağlamakla yükümlü olan organizasyonlarda uygulanması gereken yönetim, denetim ve toplu beslenme ilkelerinin ayrıntılı olarak incelenmesidir.

0.2.13 Toplu beslenme sistemleri

Toplu beslenme sistemleri; toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda uygulanan toplu beslenme üretim yönetimi/tekniklerine göre (geleneksel ve yeni üretim teknikleri vb) uygulanan toplu beslenme hizmet tipleridir.

0.2.14 Toplu beslenme hizmet alanları

Toplu beslenme hizmet alanları; toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşların mal satın alma/kabul, depolama, hazırlama, pişirme (genel ve diyet), bulaşık yıkama, çöp toplama, servis, yemekhane, mama ve kat mutfaklarıdır.

0.2.15 Toplu beslenme hizmet alanında çalışanlar

Toplu beslenme hizmet alanında çalışanlar; toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşların kapasitesine göre, diyetisyen, yiyecek-içecek yöneticisi/müdürü, maliyet kontrolü yapan muhasebecisi, mutfak yöneticisi/gözetmen, aşçıbaşı, aşçılar, aşçı yardımcıları, kepeççiler, bulaşıkçılar ve meydancılar, garsonlar/servis personelleri, iâşe-satın alma görevlileri, depo görevlisi, sekreter ve büro görevlisi ve benzeri kişilerdir.

0.2.16 Toplum beslenmesi alanı

Toplum beslenmesi alanı, toplumun beslenme durumunun belirlenmesi, beslenme problemlerinin ve nedenlerinin belirlenerek değerlendirilmesi, önceliklerin saptanması, ülkenin genel beslenme düzeyinin geliştirilmesi için çözüm yollarının aranması, önerilmesi, besin plân ve politikalarının oluşturulması, uygulanması ve toplumun beslenme yönünden eğitilmesi gibi işlevleridir.

0.2.17 Beslenme epidemiyolojisi

Beslenme epidemiyolojisi; beslenme ve sağlık sorunlarının ya da diğer toplumsal olgu ve olayların toplumdaki dağılımlarını, etkileyen nedenleri, sorunların önlenmesini ve kontrolünü sağlamak üzere çözüm yollarının geliştirilmesidir.

0.2.18 Beslenme ekolojisi

Beslenme ekolojisi; insan ile fiziksel, biyolojik, sosyal ve kültürel çevresi arasındaki karşılıklı etkileşimin besin ve beslenme yönünden incelenmesidir.

0.2.19 Beslenme antropometrisi

Beslenme antropometrisi; değişik yaş ve cinsiyetteki bireylerin bazı fiziksel boyutlarının (ağırlık, boy uzunluğu, göğüs, kol , baş, bel ve kalça çevresi, deri kıvrım kalınlığı vb.), oranlarının ve vücut bileşiminin (vücut yağ, yağsız doku miktarı vb) ölçülmesi işlevleridir.

0.2.20 Beslenme antropolojisi

Beslenme antropolojisi; toplumların besin ve beslenmeye ilişkin tutum ve davranışları ile bunu etkileyen kültürel ve sosyal nedenlerini inceleyen ve araştıran bilim dalıdır.

0.2.21 Besin kimyası ve analizleri

Besin kimyası ve analizleri; besinlerin bileşiminde bulunan proteinler, yağlar, karbonhidratlar, vitaminler, mineraller, renk ve lezzet öğelerinin kimyasal yapısı, sınıflandırılması, özellikleri, işlevleri, besin sanayiinde kullanılan bazı enzimlerin özellikleri, işlevleri, duyu kalite değerlendirmelerinin kalitatif ve kantitatif analiz yöntemleri ile incelenmesidir.

0.2.22 Beslenme biyokimyası

Beslenme biyokimyası; beslenme, biyokimya, moleküler hücre biyolojisi konularının örtüştüğü noktaları karbonhidrat, protein, lipid, vitamin ve minerallerle ilgili metabolik ve düzenleyici faktörlerden bazılarını (enzim, hormon vb.) inceleyen bilim dalıdır.

0.2.23 Besin hijyeni

Besin hijyeni; besin, personel ve besin hazırlama ortamlarında sağlık koşullarının oluşturulması ve korunması, besinlerin üretiminden tüketimine kadar her türlü hastalık etmenlerinden arındırılmasını konu alan bilim dalıdır.

0.2.24 Besin sanitasyonu

Besin sanitasyonu; besin, personel ve besin hazırlama ortamlarında temizlik araç ve gereçleri yardımı ile sağlıklı temizlik koşullarının oluşturulması ve sürekliliğinin sağlanması işlemidir.

0.2.25 Besin kontrolü ve mevzuatı

Besin kontrolü ve mevzuatı; besin kalitesi, özellikleri, besin güvenliğini bozan etmenler, besinle ilgili yasal düzenlemeler ve yaptırımlara ait kuralların tamamıdır.

0.2.26 Besin mikrobiyolojisi

Besin mikrobiyolojisi; besinlerle taşınan hastalıklar, besin zehirlenmeleri, hayvandan insana geçen hastalıklar (zoonozlar), su, süt, et ve türevlerinin, konserve besinlerin bakteriyolojik kontrolü, taşıyıcılar ve bunların besin hazırlama ve besin teknolojisindeki önlemlerini teorik ve l aboratuvar çalışmaları ile inceleyen bilim dalıdır.

0.2.27 Temel ve meslekî özellikler

Temel ve meslekî özellikler, diyetisyenin sahip olması gereken temel ve meslekî bilgi, beceri, tutum ve davranışların bütünüdür.

0.2.28 Kişisel beceriler

Kişisel beceriler, diyetisyenin kişiliğine bağı becerileri, aldığı eğitim-öğretimle geliştirdiği ve mesleğini icra edebilmesi için gerekli olan asgari özelliklerdir.

0.2.29 İletişim becerileri

İletişim becerileri; diyetisyenin, dinleme, etkili ve güzel konuşma, kendini ifade etme, sabırlı ve güler yüzlü olma, insan ilişkilerine özen gösterme, uygun iletişim türü ve tekniğini seçme/uygulama konularındaki becerileridir.

0.3 Kapsam

Bu standard, diyetisyenin tarifini, sınıflandırılmasını, bu meslekte kullanılan araç, gereç ve ekipmanın ile belirtilmesinin temel ve mesleki özelliklerinin ölçülmesi ve değerlendirilmesini kapsar.

0.4 Uygulama alanı

Bu standard, diyetisyenlik mesleğinde çalışan diyetisyenin özelliklerinin belirlenmesi ve bu özelliklerin ölçümü ve değerlendirilmesinde uygulanır.

1 Sınıflandırma, özellikler, araç-gereç, ekipman

1.1 Sınıflandırma

1.1.1 Sınıflar

Diyetisyen, bir sınıftır.

1.2 Özellikler

1.2.1 Temel ve meslekî özellikler

Diyetisyenin, mesleğini uygulayabilmesi için gerekli olan temel ve meslekî özellikleri; genel, besin ve beslenme, diyetetik ve diyet tedavisi, toplu beslenme sistemleri ve toplum beslenmesi alanlarında bilgi ve beceriler ile kişisel ve iletişim becerileri ayrıntıları ile aşağıda belirtilmiştir.

1.2.1.1 Temel bilgi ve beceriler

- Temel kimya, matematik, istatistik bilgilerine sahip olmak,
- Temel psikoloji, sosyoloji bilgilerine sahip olmak,
- Sağlıklı ve hasta birey psikolojisi bilgisine sahip olmak,
- Toplum psikolojisi bilgisine sahip olmak,
- Temel anatomi, fizyoloji, mikrobiyoloji bilgisine sahip olmak,
- Besin mikrobiyolojisi bilgisine sahip olmak,
- Genel tıbbi biyoloji ve genetik bilgisine sahip olmak,
- Kişisel ve toplumsal sağlık bilgisine sahip olmak,
- Aile plânlaması bilgisine sahip olmak,
- Biyoistatistik bilgisine sahip olmak,
- Genel iktisat bilgisine sahip olmak,
- Yönetim ekonomisi bilgisine sahip olmak,
- Bilgisayar kullanma becerisine sahip olmak,
- Halkla ilişkiler (hasta ve sağlam) bilgisine sahip olmak,
- Besin hijyeni/sanitasyonu bilgisine sahip olmak,
- İlk yardım bilgisine sahip olmak,
- İş sağlığı ve iş güvenliği bilgisine sahip olmak,
- Karar verme yeteneğine sahip olmak,
- Kendi görev ve sorumluluğuna verilen kaynakları verimli kullanma becerisine sahip olmak,
- Mesleğini icra edebilecek seviyede yabancı dil bilgisine sahip olmak,
- Mesleğine ilişkin mevzuat bilgisine sahip olmak,
- Meslekî terim bilgisine sahip olmak,
- Problem çözme yeteneğine sahip olmak,
- Meslekî teknolojik gelişmeleri takip etme becerisine sahip olmak,
- Toplumların beslenme kültürlerini öğrenme bilgisine sahip olmak,
- Beslenme eğitimi yapabilmek için gerekli bilgi, öğretme ve davranış kazandırma becerisine sahip olmak,
- Beslenme alanlarında çalışanları yönetme, organize etme ve denetleme bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Beslenme alanlarında çalışanların mesleki bilgi ve becerilerini geliştirmesi için gerekli hizmet içi eğitim programlarını organize etme yürütme bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Meslekî konularda araştırmalar yapabilme bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Meslekî konularda danışmanlık ve yöneticilik yapabilme bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Okul, oda, dernek vb. mesleki kuruluşların düzenlediği seminer, konferans, sempozyum, mesleki toplantı ve geliştirme eğitimi gibi faaliyetlere katılma becerisine sahip olmak.

1.2.1.2 Besin ve beslenme alanında bilgi ve beceriler

- Beslenme ilkeleri bilgisine sahip olmak,
- Beslenme biyokimyası bilgisine sahip olmak,
- Besin kimyası ve analizleri bilgisine sahip olmak,
- Tüm besinlerin (işlenmiş, yarı işlenmiş, işlenmemiş, fonksiyonel ve özel amaçlı) bileşimleri, özellikleri, işlevleri ve metabolizma üzerine etkileri konusunda bilgi sahibi olmak,
- Besinlerde fiziksel ve kimyasal etkilerle oluşan değişimler bilgisine sahip olmak,
- Besin kontrolü ve mevzuatı bilgisine sahip olmak,
- Besin standartlarından faydalanmasını bilmek,
- Besin sağlığı ve güvenliği (katkı ögeleri, kontaminantlar, küfler ve mikotoksinler, organik ve inorganik toksinler) bilgisine sahip olmak,
- Besin zenginleştirme bilgisine sahip olmak,

- Beslenmede besin ve besin ögesi takviyeleri bilgisine sahip olmak,
- Besin ögesi –besin ögesi etkileşimi bilgisine sahip olmak,
- Beslenme ve immün sistem ilişkisi bilgisine sahip olmak,
- Beslenme ve genetik ilişkisi bilgisine sahip olmak,
- Egzersiz ve beslenme, özel yaşam koşullarında beslenme ve uzayda beslenme vb. konularda bilgi sahibi olmak,
- Besin ilâç etkileşimi bilgisine sahip olmak,
- Beslenme eğitimi bilgisine sahip olmak.

1.2.1.3 Diyetetik ve diyet tedavisi alanında bilgi ve beceriler

- Hastalıklar hakkında genel bilgiye sahip olmak,
- Hastalık sırasında oluşan metabolik ve biyokimyasal değişikliklerle ilgili bilgi sahibi olmak,
- Hastalıkların lâboratuvar bulguları hakkında bilgi sahibi olmak,
- Çeşitli hastalıklar için gerekli olan diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Hastalık tanısında kullanılan test diyetleri hakkında bilgi sahibi olmak,
- Beslenme hastalıkları epidemiyolojisi bilgisine sahip olmak,
- Yenidoğan, postmatüre ve prematüre bebeklerin beslenmesi bilgisine sahip olmak,
- Doğuştan anatomik bozuklukla doğan bebeklerin beslenmesi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Çocuk ve adölesan beslenmesi bilgisine sahip olmak,
- Gebe ve emzikli annelerin beslenmesi bilgisine sahip olmak,
- Yaşlılıkta beslenme bilgisine sahip olmak,
- Şişmanlık, zayıflık, malnütrisyon vb durumlarda beslenme ile tedavi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Yeme davranışı bozukluklarının (anoreksia nervoza, bulimia nervoza vb.) ve bunların beslenme ile tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Akut ishaller ve beslenme ile tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Doğuştan metabolik hastalıklar (fenilketonüri, galaktozemi vb.) ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Malabsorbsiyon hastalıkları (laktoz intoleransı, kistik fibrozis vb) ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Kalp-damar hastalıkları ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Sindirim sistemi hastalıkları (ozafajit, gastrit, peptik ülser, dumping sendromu, konstipasyon, spastik kolon, ülseratif kolit vb) ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Karaciğer hastalıkları (safra kesesi, siroz, pankreatit vb.) ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Endokrin sistem hastalıkları (diyabet, cushing sendromu, gut vb) ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Üriner sistem-böbrek hastalıkları ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Diyaliz hastalarının diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Transplantasyon hastalarının diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Enfeksiyon hastalıkları ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Cerrahî hastalıklar ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Yanıklar ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Kemik ve eklem hastalıkları ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Kas hastalıkları ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Nörolojik ve psikiatrik hastalıklar ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Enteral ve total parenteral beslenme hakkında bilgi sahibi olmak,
- Kanser ve diyet tedavisi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Menapoz ve beslenme hakkında bilgi sahibi olmak,
- Hastalıkların birinin veya birkaçının bir arada bulunması durumunda hastanın klinik ve laboratuvar bulgularına uygun ve kişiye özel diyet tedavisi plânlama, yazma, uygulatma, denetleme ve izleme bilgisine sahip olmak.
- Hastaların uygulayacakları diyet konusunda eğitim prensipleri bilgisine sahip olmak,
- Davranış değişikliği tedavisi bilgisine sahip olmak.

1.2.1.4 Toplu beslenme sistemleri alanında bilgi ve beceriler

- Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda toplu beslenme hizmetlerinin yönetimi ve denetimi hakkında bilgi ve beceri sahibi olmak,
- Toplu beslenme hizmetlerinin tüm aşamalarında personel, fiziksel alan, araç-gereç besin hijyeni/sanitasyonu standartları hakkında bilgi sahibi olmak,
- Menü planlama ilkelerine uygun olarak menü plânlama ve uygulatma hakkında bilgi ve beceri sahibi olmak,
- Mutfak ve yemekhane ile ilgili alanları plânlama ve mutfak araç-gereçlerinde gerekli durumlarda restorasyon yapma ile ilgili standartlar hakkında bilgi sahibi olmak,

- Toplu beslenme çalışanlarının seçimi, yönetimi, organizasyonu, eğitimi ve denetimi hakkında bilgi ve beceri sahibi olmak,
- Standard tarifelerin geliştirilmesi ve uygulanması konularında bilgi sahibi olmak,
- Toplu beslenme çalışanlarının belirli aralıklarla sağlık ve portör kontrollerinin takibi hakkında bilgi ve beceri sahibi olmak,
- Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlara alınacak olan tüm besin ve ekipmanın teknik şartnamelerini düzenleme, kontrol etme ve teminini sağlama konularında bilgi sahibi olmak,
- Yemek servisi sistemleri bilgisine sahip olmak,
- Uygun satın alma ve depolama yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmak,
- Geniş çapta yemek hazırlama, pişirme ve servis teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak,
- Yemek hazırlama, pişirme ve servisinde kullanılan araç ve gereçlerin yapım malzemelerini özellikleri ve kullanım talimatları bilgisine sahip olmak,
- Yemek hazırlama, pişirme ve servisinde kullanılan araç ve gereçlerin yapım malzemelerinin sağlık üzerine etkileri bilgisine sahip olmak,
- Toplu beslenme sistemlerinde maliyet kontrolü bilgisine sahip olmak,
- Yemek hizmetlerinin özelleştirilmesinde gerekli olan teknik şartnameleri ve sözleşmeleri hazırlama bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Toplu beslenme çalışanlarına meslekî hizmet içi eğitim verebilme bilgi ve becerisine sahip olmak.
- Toplu beslenme sistemlerinde bütçe hazırlama, yönetimi ve denetimi hakkında bilgi sahibi olmak,
- Ziyafet menüleri, kokteyl menüleri hakkında bilgi sahibi olmak,
- Yemek protokol kuralları hakkında bilgi sahibi olmak,
- Çeşitli alan, yüzey ve ekipmanlar için kullanılan temizleyici ve dezenfektanların özellikleri ve kullanımları hakkında bilgi sahibi olmak,

1.2.1.5 Toplum beslenmesi alanında bilgi ve beceriler

- Beslenme ekolojisi bilgisine sahip olmak,
- Beslenme antropometrisi bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Beslenme antropolojisi bilgisine sahip olmak,
- Besin tüketim araştırmalarının plânlanması, uygulanmasını ve değerlendirilmesini sağlama, yorumlama bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Beslenme epidemiyolojisi ilkelerini ve yöntemlerini kullanabilme bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Değişik koşullarda çalışanların sağlığı ve beslenme durumu bilgisine sahip olmak,
- Toplumdaki risk gruplarının (gebe, emzikli, çocuk vb.) beslenmesine ve sorunlarına uygun çözüm yolları geliştirme bilgisine sahip olmak,
- Afet ve acil durumlarda beslenme bilgisine sahip olmak,
- Topluma beslenme eğitimi yapabilme bilgi ve becerisine sahip olmak,
- Eğitim yöntemleri ve eğitim materyalleri geliştirme bilgisine sahip olmak,
- Toplumun beslenme plân ve politikaları yapma ve uygulatma bilgisine sahip olmak,

1.2.2 Meslekî bilgi ve beceriler

Diyetisyenin meslekî ve bilgi ve becerileri aşağıda verilmiştir.

1.2.2.1 Besin ve beslenme alanı ile ilgili özellikler

- Besin analizleri yapmasını ve önemini bilmek,
- Toplumda değişik yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı yapan grupların enerji ve diğer besin öğeleri gereksinmelerinin belirlemesini bilmek,
- Tüm besinlerin bileşimleri, özellikleri, işlevleri ve güvenliği konusunda toplumu bilgilendirmeyi ve bilinçlendirmeyi bilmek,
- Bireye ve topluma besin seçme ve satın alma konularında danışmanlık yapabilmek,
- Toplumda besin tüketimi belirlenmesine yönelik çalışmalar yapmak, çözüm önerileri geliştirmek, ülkenin temel beslenme plan ve politikalarının belirlenmek ve uygulanmasında yardımcı olmayı bilmek
- Toplumun besin ve beslenme konularında bilgilendirmeyi ve bilinçlendirmeyi bilmek,
- Besinlerin işlenmesi, hazırlanması, pişirilmesi, depolanması vb. sırasında oluşan değişiklikler ve bunların insan vücudundaki metabolik etkilerini bilmek,
- Sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besinler geliştirmeyi ve bunların doğru kullanımını sağlamayı bilmek,
- Yiyecek ve içecek üreten ve satan tüm kuruluşların satın alma, üretim, saklama, hijyen konularındaki denetimlerinde görev alabilecek bilgi ve beceriyeye sahip olmak.

1.2.2.2 Diyetetik ve diyet tedavisi alanı ile ilgili özellikler

Diyetetik ve diyet tedavisi alanında bilgi ve beceriler başlığı altında verilen konularda;

- Hastaların aldıkları diyetlere uygun beslenme eğitimi hizmetlerini plânlamak, uygulatmak ve izlemenin önemini bilmek,
- Hastaların sağlık kuruluşlarında hastane malnütrisyonuna maruz kalmamaları için gerekli, önlemleri almayı bilmek,

- Çeşitli hastalık durumlarındaki birey ve gruplar için hastalık ve hastalık semptomlarına, antropometrik ölçümlerine, lâboratuvar bulgularına ve yapılan tedavi türüne uygun olarak bireyin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini belirlemeyi, diyet tedavilerini planlamayı ve yazmayı uygulatmayı bilmek,
- Hastalara davranış tedavisi ilkelerini benimsetmeyi bilmek,
- Sağlık kuruluşlarında hastalara yemek servisi yapmakla görevli personeli eğitmeyi ve kontrol etmeyi bilmek,
- Sağlık ekibinin bir üyesi olarak diğer sağlık personeli ile koordineli olarak çalışmayı bilmek,
- Gerektiği durumlarda hasta bireylere verilecek olan enteral ve total parenteral beslenme desteği uygulamalarını planlama, eğitim ve izleme süreçlerinde görev almayı bilmek.
- Özel amaçlı ürünlerin (enteral-parenteral nutrisyon ürünleri, bebek mamaları gibi) kullanıldığı tüm kurumlarda, satın alınmasından kullanımına kadar olan aşamalarında yetkili komisyonun doğal üyesidir.

1.2.2.3 Toplu beslenme sistemleri alanı ile ilgili özellikler

- Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda toplu beslenme hizmet alanında çalışanların mutfak ve servis hizmetlerinde yönetimini ve denetimini yapabilmeli,
- Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda toplu beslenme hizmet alanında çalışanların hizmet içi eğitimlerini planlamayı ve uygulamayı bilmek,
- Menü plânlamayı, uygulanan menüleri denetlemeyi bilmek,
- Standard yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlamak, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapmayı bilmek,
- Toplu beslenme sistemlerinde satın alma/ihale komisyonunda veya yiyecek-içecek kontrol ve kabul komisyonunda görev almak ve bu komisyonlarda verilecek olan kararda yetkili kişi olarak bulunmak,
- Toplu beslenme sistemlerinde maliyet kontrolü ile ilgili verilerin toplanması ve değerlendirilmesini sağlamayı bilmek,
- Yiyecek-içeceklerin uygun yöntemlerle depolanmasını denetlemeyi bilmek,
- Toplu beslenme hizmetleri kapsamındaki teknik şartname ve işe çizelgelerinin hazırlanmasını denetlemeyi bilmek,
- İşe çizelgeleri doğrultusunda depodan yiyecek-içecek çıkışını denetlemeyi bilmek,
- Toplu beslenme hizmetlerinin her aşamasında besin, personel, fiziksel alan ve araç-gereçlerin temizlik ve hijyenini sağlamak için gerekli önlemleri almayı bilmek,
- Toplu beslenme alanlarının ve araç/gereçlerin günün koşullarına uygun ve gereksinmeye cevap verebilecek standartlara ulaşmasını sağlamayı bilmek,
- Yiyeceklerin/yemeklerin geniş çapta hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetlemeyi bilmek,
- Yemek hazırlama, pişirme ve servis alanlarında oluşabilecek kazaları önleyici tedbirler almak ve ilk yardım araçlarının bulunmasını sağlamayı bilmek.
- Toplu beslenme sistemlerinde bütçe hazırlamak, yönetim ve denetimini yapmayı bilmek.

1.2.2.4 Toplum beslenmesi alanı ile ilgili özellikler

- Sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve yaşam kalitesinin artırılması doğrultusunda çalışmalar yapmayı bilmek,
- Toplumda beslenme durumunun saptanması ve sorunların belirlenerek değerlendirilmesi, önceliklerin saptanması, çözüm yollarının bulunması çalışmalarında görev almak,
- Toplumda beslenme sorunlarının saptanmasında kullanılan yöntemleri (antropometrik ölçümler, klinik bulgular, biyokimyasal yöntemler, besin tüketim araştırmaları) en iyi şekilde kullanmayı bilmek,
- Bireyi ve toplumu sağlıklı ve ekonomik beslenme konularında bilgilendirmeyi, bilinçlendirmeyi, eğitmeyi ve izlemeyi bilmek,
- Değişik yaş ve cinsiyetteki bireylere beslenme eğitimi verebilmek amacıyla eğitim materyalleri geliştirmeyi, yayın yapabilmeyi bilmek,
- Ulusal, bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında görev almayı bilmek,
- Sağlık ve beslenmeye dayalı eylem planlarının yapılmasında, değerlendirilmesinde, yürütülmesinde ve uygulanmasında görev almayı bilmek,
- Özel, kamu, kurum ve kuruluşlarına danışmanlık yapmayı bilmek,
- Ülkelerin beslenme kültürlerini ve deneyimlerini öğrenmeyi bilmek,
- Kendi bilgi ve becerilerini geliştirmenin önemini bilmek.

1.2.3 Kişisel özellikler

- Araştırmacı, yaratıcı, çalışkan, enerjik ve üretken olmak,
- Çevreyi korumaya karşı duyarlı olmak,
- Dikkatli olmak ve ayrıntılara özen göstermek,
- Dürüst, güvenilir olmak ve sır saklamak,
- Ekip çalışmasına uyum göstermek,
- Hizmette kaliteye dikkat etmek,

- İletişim becerisine ve ikna yeteneğine sahip olmak,
- İnsanı sevmek ve hoşgörülü olmak,
- İnsan hak ve özgürlüklerine saygılı olmak,
- İşini/görevini sevmek, iş disiplinine sahip olmak ve iş güvenliğine dikkat etmek,
- İşyerine ait araç, gereç ve ekipmanların kullanımına özen göstermek,
- İyi niyetli, nazik ve yardım sever olmak,
- Kararlı olmak, karar verme yeteneğine sahip olmak,
- Kendine güven duymak ve inisiyatif kullanabilmek,
- Kılık, kıyafet ve kişisel temizliğe özen göstermek,
- Meslek ahlakına sahip olmak,
- Yönetim ve organizasyon becerisine sahip olmak ve zamanı iyi kullanmak,
- Analiz ve sentez yeteneğine sahip olmak,
- Öz eleştiri yapabilmek, sabırlı, soğukkanlı, tarafsız ve titiz olmak,
- Öğrenme ve öğretme yeteneğine sahip olmak,
- Yeniliklere açık olmak ve kendini geliştirebilmek,

1.2.4 İletişim becerileri

- Dinleme yeteneğine sahip olmak,
- Etkili ve güzel konuşmak,
- Güleryüzlü olmak,
- İnsan ilişkilerine özen göstermek,
- Karşı fikirlere saygılı olmak,
- Tartışma yeteneğine sahip olmak,
- Kendini ifade edebilmek,
- Uygun iletişim türü ve tekniğini seçmek/uygulamak,
- Beden dilini iyi kullanabilmek

1.3 Asgarî araç-gereç ve ekipman

Diyetisyenin kullandığı asgarî araç-gereç ve ekipman aşağıda belirtilmiştir. Belirtilen araç-gereç ve ekipman, mesleğin icra edildiği faaliyet alanına göre azaltılabilir, çoğaltılabilir ve teknolojik gelişmelere göre değiştirilebilir.

- Bilgisayar ve çevre birimleri,
- Besin tüketim analizi için bilgisayar programı,
- Fotokopi, faks, telefon ve çağrı cihazı,
- Hesap makinası,
- Kaşeler ve kırtasiye malzemesi,
- Yangın söndürme cihazı (4156)¹⁾,
- İlk yardım çantası (TS 4019),
- Buzdolabı,
- Eğitim için gerekli olan araç gereçler (video, tepegöz, barkovizyon, çeşitli besin modelleri, mutfak terazisi vb)
- Çeşitli büro malzemesi ve giysi dolabı,
- Antropometrik ölçümler için gerekli olan her türlü araç-gereç (bebek terazisi, sabit ve taşınabilir baskül, vücut yağı ölçüm aracı-caliper, BIA-Bioelectric impedance analysis, şerit metre, boy ölçer-çocuk ve yetişkin için)
- Toplu beslenme hizmetlerinin yürütülebilmesi için gerekli her türlü mutfak ekipmanları, pH metre (TS 5133) ve klor ölçüm cihazı,
- Lâboratuvarında görevli olanlar için besinlerin proksimet analizine yönelik (protein, karbonhidrat, yağ, su, vitaminler, mineraller, enerji vb) her türlü araç-gereç,

1) Bu standard metninde atıf yapan standardların numaraları, yayım tarihleri, Türkçe ve İngilizce isimleri metnin başında verilmiştir.

2 Özelliklerin ölçülmesi ve değerlendirilmesi

Diyetisyenin, Madde 1'de belirtilen özellikler yönünden yeterliliği Madde 2.1'de belirtilen ölçme usul ve esaslarına göre ölçülür ve Madde 2.2'deki esaslara göre değerlendirilir.

2.1 Özelliklerin ölçülmesi

Diyetisyenin bilgi ve becerilerinin ölçülmesinde aşağıdaki esaslar uygulanır.

2.1.1 Bilgilerin (teorik) ölçülmesi;

- En az 10 soruluk klâsik yazılı sınav ve
- En az 50 soruluk çoktan seçmeli test veya
- En az 50 soruluk doğru-yanlış test ile veya
- En az 50 soruluk doldurma tipi test

bilgi düzeyi ölçülür.

2.1.2 Becerilerin (pratik) ölçülmesi

Diyetisyenin, sahip olması gereken mesleki becerilerin yeterlilik düzeyinin en az %50'sini kapsayan bir örnek uygulama yaptırılır. Bunun gerçekleşmesi için hizmetin gereklerine uygun olarak yeterli süre verilir. Süre sonunda, hizmetin yeterlilik düzeyi ölçülür. Uygulama yapılırken uygulama öncesinde, esnasında ve bitiminde uygulama yapanın tavır, tutum, davranışları da ölçmeye dahil edilir. Ancak burada verilecek puan toplam beceri puanının %10'unu geçemez.

2.2 Ölçümlerin değerlendirilmesi

Diyetisyenin başarılı sayılması için teorik bilgi ölçümünde 100 tam puan üzerinden en az 60 puan, meslekî beceri ölçümünden de 100 tam puan üzerinden en az 60 puan alınması zorunludur. Genel değerlendirmede ağırlık olarak, teorik bilgilerden alınan puanın %50 'si ve becerilerin ölçülmesi sonucu alınan puanın %50'si alınır. Bu iki değer toplamı 100 tam puanın %60'ından az olmamalıdır.

3 Diğer hükümler

Diyetisyen olarak çalışan kişi diplomasını ve bu standarda uygunluk belgesini gerektiğinde göstermek zorundadır.

Yararlanılan kaynaklar

- ARSLAN, Perihan, "Türkiye Diyetisyenliğinin 30 yılı", Beslenme ve Diyet Dergisi, 25(1):3-6, 1996.
- KUTLUAY MERDOL, Türkan, "30. Yılıımızda Dünya Diyetisyenliği", Beslenme ve Diyet Dergisi, 25 (1): 7-11,1996.
- A New Look at the Profession of Dietetics, Report of the 1984 Study Commission on Dietetics, The American Dietetic Association, Chicago,1985.
- Report of the European Federation of The Associations of Dietitians (EFAD); Education programmes and work for dietitians in the member states of EFAD. 1999.
- KUTLUAY MERDOL, Türkan, Diyetisyenleri ve Beslenme Uzmanlarını 21. Yüzyıla Hazırlamak, (Çev.) Beslenme ve Diyet Dergisi, 22:1,1993.
- BAYSAL, Ayşe, "Beslenme", Hatipoğlu Yayınları, Ankara,1996.
- KUTLUAY MERDOL, Türkan; BAŞOĞLU, Sevil; ÖRER Nuriye, "Beslenme ve Diyetetik-Açıklamalı Sözlük", Hatipoğlu Yayınları, Ankara, 1977.
- Willett W. Nutritional Epidemiology, Oxford University Press. New York, 1998.
- Öztekin Z, Halk Sağlığı Sözlüğü, T.C. Sağlık Bakanlığı Sağlık Projesi Genel Koordinatörlüğü,1998.
- ILO (International Labour Organisation) Report, "International Standard Classification of Occupations", 1961.
- "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği", T.C. Resmi Gazete, sayı: 23172, 16 Kasım 1977.
- Sağlam, Ö,F, "Türk Gıda Mevzuatı", San Matbaası, 2000.