

DİYETİSYEN (BESLENME UZMANI)

TANIM

İnsanların yeterli, dengeli ve sağlıklı bir biçimde beslenebilmeleri için yemek listelerinin hazırlanması, yiyeceklerin sağlığa uygun bir şekilde pişirilip sunulması konusunda çalışan, varolan besin kaynaklarının ekonomik ve sağlık kurallarına uygun olarak kullanılmasını sağlayan ve bu konularda bireyi ve toplumu bilgilendiren meslek elemanıdır.

A- GÖREVLER

İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;

- İş organizasyonu yapar,
- Besinlerin işlenmesi, hazırlanması, pişirilmesi, depolanması vb. sırasında oluşan değişikliklerin insan vücudundaki etkilerini inceler,
- Toplumda değişik yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı yapan grupların enerji ve diğer besin öğeleri gereksinimlerini belirler,
- Toplumun yanlış beslenme alışkanlıklarını saptar. Yetersiz ve dengesiz beslenmenin yol açtığı sağlık sorunlarına karşı önlemlerin alınmasını sağlar,
- Ülkenin temel beslenme plan ve politikalarının belirlenmesi ve uygulanmasında yardımcı olur,
- Besin analizlerini yapar,
- Diyet ürünleri geliştirir,
- Çeşitli hastalık durumlarındaki birey ve gruplar için hastalık durumlarına uygun diyetleri planlar,
- Hastalıklardan koruyucu diyetleri planlar,
- Toplu beslenme yapılan kurum ve kuruluşlarda beslenme ilkelerine uygun hizmetin verilmesini sağlar. Besinlerin satın alınması, hazırlanıp pişirilmesi, saklanması ilkelerini belirler ve uygulanmasını sağlar,
- Kurum ve kuruluşların özelliklerine göre bireylerin günlük enerji ve besin öğelerini hesaplar,
- Bu hesaplara uygun günlük, haftalık ve aylık menüler düzenler,
- Besinin ve besinlerin hazırlanmasında görev alan personelin hijyenik ve sanitasyon kurallarına uyarak çalışmasını sağlar,
- Toplumu ve bireyleri sağlıklı ve ekonomik beslenme yöntemleri konusunda eğitir,
- Eğitim materyallerini hazırlar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- İlgili dokümanlar,
- Tıbbi ölçüm ve kontrol cihazları.

DİYETİSYEN (BESLENME UZMANI)

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Diyetisyen olmak isteyenlerin;

- Fen bilimlerine özellikle kimya ve biyolojiye ilgili ve bu konularda başarılı,
 - Başkaları ile işbirliği yapabilen,
 - Başkalarına yardım etmekten hoşlanan,
 - Dikkatli, araştırmacı ve yeniliklere açık,
 - İletişim becerileri gelişmiş, kendini iyi ifade edebilen
 - Sorumluluk sahibi,
- kişiler olmaları gerekir.

Ayrıca yaratıcılık ve yabancı dil bilmek meslekte başarıyı artıran bir özelliktir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Diyetisyenler hastanelerde, okullarda, yurtlarda, fabrikalarda görev yaparlar. Görev yeri temizdir. Ancak, mutfak denetimi yaparken, diyetisyen nemli ve kokulu ortamda çalışmak durumundadır. İş genellikle oturarak yürütülür. Diyetisyenin iletişimde bulunduğu kişiler görev yaptığı kuruma göre değişir.

DİYETİSYEN (BESLENME UZMANI)

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Mesleğin eğitimi yükseköğretim kurumlarının Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik bölümlerinde verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

Mesleğin eğitimine Sağlık Yüksekokullarında girebilmek için,

- Lise veya dengi okul mezunu olmak,
- YKS (Yüksek Öğretim Kurumları Sınavı) kılavuzunda belirtilen giriş koşullarını taşımak,
- Meslek Yüksekokulları ile Açıköğretim Önlisans Programlarının; Dikey Geçiş Sınavı (DGS) Kılavuzunda belirtilen bölümlerinden mezun olanlar, ÖSYM tarafından açılan Dikey Geçiş Sınavı'nda başarılı oldukları takdirde“ Beslenme ve Diyetetik” lisans programına dikey geçiş yapabilirler.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Beslenme ve diyetetik programının öğrenim süresi 4 yıldır. Eğitim süresince Beslenme Biyokimyası, Temel Kimya, Beslenme İlkeleri, Anne ve Çocuk Beslenmesi, Beslenme Terminolojisi, Besin Tüketim Durumunun Saptanması, Genel Mikrobiyoloji, Kronik Hastalıkların Patofizyolojisi, Toplumda Beslenme Durumunun Saptanması, Yaşlılıkta Beslenme, Besin Kontrolü ve Mevzuatı vb. dersler verilmektedir.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Eğitimini başarı ile tamamlayanlara lisans diploması verilir.

DİYETİSYEN (BESLENME UZMANI)

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Mezunların çalışma alanları değişik alanlarda görülmektedir. Sağlık kuruluşlarında, yataklı tedavi kurumlarında klinik diyetisyen olabilirler. (Hastaların enfeksiyon rehabilitasyon, şişmanlık, şeker, kalp tedavilerinde özel diyetler hazırlarlar.) Toplu beslenme yapan kuruluşlarda, beslenme eğitimsi ve öğretmen olarak görev yaparlar. Eğitim kurumlarında, araştırma endüstri ve besin üretimi yapan kuruluşlarda halk sağlığı hizmetlerinde koruyucu ve eğitici diyetisyen olarak görev yaparlar. Ayrıca özel beslenme ve spor merkezlerinde görev alabilirler.

Beslenme ve Diyetetik bitirenlerden Bakanlık ve Yükseköğretim Kurulu (YÖK) iş birliği ile açılan / açılacak olan Öğretmenlik Meslek Bilgisi Tezsiz Yüksek Lisans Programını ya da pedagojik formasyon eğitimi sertifika programını başarı ile tamamlayanlar Yiyecek İçecek Hizmetleri alanında Öğretmen olarak da çalışabilirler.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

Meslek eğitimleri süresince Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğünün vermiş olduğu öğrenim kredisi ve yurt hizmetlerinden yararlanabilirler.

Ayrıca çeşitli resmi ve özel kurum/kuruluşlar tarafından sağlanan burslardan faydalanabilirler.

EĞİTİM SONRASI

Kamu sektöründe görev alan Diyetisyenler, Devlet Memurları Yasası hükümlerine göre maaş ve yan ödeme almaktadır.

Özel sektörde ise deneyim, işteki pozisyon ve işletmelerin yapısına göre, ücretler yükselmektedir.

DİYETİSYEN (BESLENME UZMANI)

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mezunlar diyetisyenliğin yanı sıra Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplu Beslenme Sistemleri, Biyokimya, Anatomi, Halk Sağlığı ve Metabolizma dallarında lisansüstü eğitime devam edebilirler. Doktora yapabilir, araştırma görevlisi olabilir ve akademik kariyer yapabilir.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Bir sağlık kuruluşuna bağlı olarak araştırmacı, eğitici, tedavi ve rehabilite edici olarak çalışabilecekleri gibi bağımsız olarak beslenme danışmanlığı merkezi açabilirler.

BENZER MESLEKLER

- Halk Sağlığı Gıda Uzmanı,
- Ev İdaresi ve Aile Ekonomisi Uzmanı.

DİYETİSYEN (BESLENME UZMANI)

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek Elemanları,
- Çeşitli Üniversitelerin Katalogları,
- ÖSYM Üniversiteler, Yükseköğretim Programları ve Meslekler Rehberi-2000,
- 9 sayılı T.C. MEB Talim ve Terbiye Kurulu Kararı Şubat/2014,
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması, ISCO-08,
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK)Üyesi Kuruluşlar.

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- <https://kariyerkapisi.cbiko.gov.tr/>
- ÜNİ-VERİ <https://www.cbiko.gov.tr/projeler/uni-veri>
- Türkiye İş Kurumu web sayfası <https://www.iskur.gov.tr>
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi Başkanlığı <http://osym.gov.tr/>
- Bünyesinde “Meslek Bilgi Merkezi” bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri

Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.