

**BESLENME VE DİYETETİK ALANI
ULUSAL ÇEKİRDEK EĞİTİM PROGRAMI
(BDB-UÇEP)**

ANKARA

2025

İÇİNDEKİLER

BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİ ALANI UÇEP-2025'İN AMAÇ ve HEDEFLERİ.....	4
Amaç.....	4
Hedefler.....	4
DİYETİSYENLİK MESLEĞİ (TANIMI, GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI) VE DİYETİSYENİN ÖZELLİKLERİ	5
BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİ ALANI UÇEP-2025'İN YAPISI	9
BESLENME VE DİYETETİK ALANI ÇEKİRDEK BECERİLERİ	12
YENİLİKÇİ BECERİLER.....	12
Öğrenme Becerileri	13
İş Birliği Becerileri	13
Yaratıcılık	14
Problem Çözme.....	14
İletişim	15
Okuryazarlık Becerileri.....	15
Bilgi Okuryazarlığı	15
Yaşam ve Kariyer Becerileri.....	16
Profesyonellik	16
Esneklik ve Uyum.....	17
Yenilikçilik	18
Öz-Yönetim.....	18
Öznel İyi Oluş	19
Yönetim ve Liderlik	19
TEMEL ALAN BECERİLERİ	20
TEMEL ÖĞRETİM YÖNTEMİ VE ORTAMI	23
Öğretim Yöntemi	24
Öğretim Materyalleri	26
Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımı.....	26
Öğrenme Kaynakları	27
Öğrenme Ortamı	27
Öğrenme Toplulukları.....	28
ÖĞRENME ALANI AĞIRLIKLARI.....	28

ORTAM VE ÖĞRETİCİ YETKİNLİKLERİ.....	29
Temel Öğretici Yetkinlikleri.....	30
EKLER.....	31
EK 1. BESLENME VE DİYETETİK TEMEL ALANI BECERİLER LİSTESİ.....	31
EK 2. BESLENME VE DİYETETİK TEMEL ALANI ÖĞRENME KAZANIMLARI	43
EK 3. BESLENME VE DİYETETİK TEMEL ALANI MESLEKİ UYGULAMALARI	65
KAYNAKLAR	71

TABLolar

Tablo 1: Beslenme ve Diyetetik Eğitim Alanı Yenilikçi Becerileri	12
Tablo 2: Beslenme ve Diyetetik Lisans Programı Temel Alanların İçerikleri ve Kapsamı	20
Tablo 3: Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Alanı Yenilikçi Öğretim Yaklaşımı Bileşenleri	23
Tablo 4: Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Öğrenme Alanı Ağırlıkları.....	29
Tablo 5: Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları Öğrenme Düzeylerinin Tanımı.....	31
Tablo 6: Beslenme ve Diyetetikte Temel ve Sosyal Bilimler Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri.....	31
Tablo 7: Beslenme Bilimleri Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri.....	34
Tablo 8: Diyetetik Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri	37
Tablo 9: Toplum Beslenmesi Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri.....	38
Tablo 10: Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri.....	40
Tablo 11: Temel ve Sosyal Bilimlere Yönelik Öğrenme Kazanımları	43
Tablo 12: Beslenme Bilimleri Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları	48
Tablo 13: Diyetetik Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları.....	54
Tablo 14: Toplum Beslenmesi Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları	56
Tablo 15: Toplu Beslenme Sistemleri Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları...	62

BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİ ALANI UÇEP-2025'İN AMAÇ ve HEDEFLERİ

Amaç

Beslenme ve Diyetetik lisans eğitim programının uluslararası düzeyde kabul gören temel usul ve esaslarının belirlenmesi, bu doğrultuda programın ulusal düzeyde standardizasyonunu sağlayacak asgari düzeyde genel çerçevenin oluşturulması, değişen koşullar kapsamında belirlenen ihtiyaçlar çerçevesinde güncellenmesi amaçlanmıştır.

Hedefler

1. Beslenme ve Diyetetik mezununun sahip olması gereken asgari yeterliliklerinin saptanması ve tüm eğitim sürecinin belirlenen bu yeterlilikler çerçevesi doğrultusunda planlanması ve yürütülmesi,
2. Yükseköğretim eğitiminde şeffaflık, tanınma ve hareketliliği artırmak amacıyla oluşturulan Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler Çerçevesi (TYYÇ) ile uyumun benimsenmesi,
3. Evrensel, dinamik, son gelişmeleri ve teknolojileri içeren, biyopsikososyal ve kültürel yaklaşımı benimseyen Beslenme ve Diyetetik lisans eğitim programının oluşturulması,
4. Beslenme ve Diyetetik mezununun mesleki yaşamı sırasında yönetmesi gereken çeşitli durumların eğitime yansıtılması, probleme dayalı öğrenme yaklaşımının benimsenmesi ve böylece gerekli bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması,
5. Beslenme ve Diyetetik lisans eğitiminin öğrenim çıktılarının belirlenmesi ve bu çıktılara dayalı yaklaşımın uygulamaya geçirilmesi,

6. Beslenme ve Diyetetik lisans eğitim programı konu ve beceri listesinin, ulusal ve uluslararası sağlık alanındaki değişimler ve yenilikler ile etik yaklaşımlar doğrultusunda gözden geçirilerek yeniden düzenlenmesi,
7. Beslenme ve Diyetetik lisans eğitim programlarının öncelikle BDB-UÇEP-2025'e uyumlandırma çalışmasının yapılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması, daha sonra akreditasyon süreçlerinin BDB-UÇEP-2025 doğrultusunda yürütülmesi,
8. Yeni açılacak Beslenme ve Diyetetik lisans eğitim programlarının BDB-UÇEP-2025'te belirlenen asgari nitelik ve standartlarda planlanması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması
9. Beslenme ve Diyetetik lisans eğitimi veren programların uyumlandırma çalışmalarının BDB-UÇEP-2025'in onaylanmasını takiben en geç iki yıl içinde yapılması,
10. Beslenme ve Diyetetik Bölümleri öğrenci kontenjanlarının belirlenmesinde, BDB-UÇEP-2025'te tanımlanan temel ortam ve temel öğretici yetkinlerinin esas alınması,
11. BDB-UÇEP-2025 ile ilgili çalışmaların tüm iç ve dış paydaşlar ile paylaşılmasının benimsenmesi.

DİYETİSYENLİK MESLEĞİ (TANIMI, GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUKLARI) VE DİYETİSYENİN ÖZELLİKLERİ

İlk kez Amerika Birleşik Devletleri'nde 1917 yılında ortaya çıkan diyetisyenlik mesleğinin mesleki ve etik uygulamaları, görev tanımları ve eğitim standartları uluslararası olarak yasal zeminde Uluslararası Çalışma Örgütü (International Labor Organisation-ILO) tarafından 1961 yılında uygulanmaya konulmuş ve meslek tanımına 0.69 kodu ile yer vermiştir.

Ülkemizde ise 04.04.1928 tarihinde yayımlanan 1219 sayılı Tababet ve Şuabatı San'atlarının Tarzı İcrasına Dair Kanunu'na 06.04.2011 tarihinde eklenen maddeler ile [Ek Madde 13 (ç) bendi] diyetisyenlik mesleğinin de yer aldığı sağlık meslek mensuplarının çalışma alanları ve eğitim düzeyleri tanımlanmıştır. Bu kanuna göre diyetisyen, beslenme ve diyetetik alanında lisans eğitimi veren fakülte veya yüksekokullardan mezun, sağlıklı bireyler için sağlıklı beslenme programları belirleyen, hastalar için tabibin yönlendirmesi üzerine gerekli beslenme programlarını düzenleyen, toplu beslenme yerlerinde beslenme programları hazırlayan ve besin güvenliğini sağlayan sağlık meslek mensubudur.

Diyetisyenin görev tanımı ise 11.10.2011 tarih ve 663 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 40. maddesine dayanarak çıkarılan "Sağlık Meslek Mensupları ile Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş ve Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik"te yapılmıştır (Sağlık Bakanlığı tarafından 22.05.2014 Tarih ve 29007 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan).

Bu yönetmeliğin EK 1/A'sına göre diyetisyenin görev yetki ve sorumlulukları şunlardır:

a) Yaş, cinsiyet ve fiziksel uğraşı gruplarına göre, sağlıklı bireyler için enerji ve besin öğeleri gereksinimleri ile sağlıklı beslenme programlarını belirler. Özel grupların beslenme ihtiyaçlarına yönelik çalışmaların yürütülmesinde görev alır.

b) Besin analizleri yapar, sağlıklı beslenmeye ve özel amaçlara yönelik besin grupları geliştirir ve bunların doğru kullanımını sağlar.

c) Toplumda beslenme sorunlarına ve bu sorunların çözümüne yönelik çalışmalar yapar. Ulusal, bölgesel ve yerel düzeyde besin ve beslenme politikalarının oluşturulmasında, eylem planlarının yapılmasında ve uygulanmasında görev alır.

ç) Hekimin yönlendirmesi ile hastalar için gerekli beslenme programlarını düzenler. Bireylerin hastalığına, antropometrik ölçümlerine, laboratuvar bulgularına ve tedavisine

uygun olarak besin ögesi gereksinmelerini belirler, diyet tedavilerini ve beslenme eğitimi hizmetlerini planlar, uygular ve izler.

d) Hastaların sağlık kuruluşlarında hastane malnütrisyonuna maruz kalmamaları için gerekli önlemleri alır. Hastaların diyet ve normal yemekleri ile ilgili istek ve eğilimlerini tespit ederek, yemek listelerini tabibin tespit ettiği esaslar içinde kalmak suretiyle hazırlar. Hastayı yemek rejimi hususunda eğitir. Hastaların yemeklerini yiyip yemediklerini kontrol eder, tüketmiş olduğu besinler hakkında gerekirse tabibe bilgi verir.

e) Hastalara verilecek olan oral, enteral ve parenteral beslenme ürünlerinin seçiminde, hazırlanmasında, uygulamalarında, eğitim ve izleme süreçlerinde görev alır.

f) Satın alınacak gıda maddelerinin miktarının belirlenmesinde ve değerlendirme çalışmalarında görev alır.

g) 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.

ğ) Menü planlaması yapar ve uygulanan menüleri denetler. Standart yemek tarifelerinin geliştirilmesini ve uygulanmasını sağlar, gerektiğinde günün ve kuruluşun şartlarına uygun düzenlemeleri yapar.

h) Yiyecek-içeceklerin uygun yöntemlerle depolanmasını ve depodan yiyecek-içecek çıkışını denetler.

ı) Toplu beslenme alanlarının ve araç/gereçlerin günün şartlarına uygun ve ihtiyaca cevap verebilecek standartlara ulaşmasını sağlar. Yemek hazırlama, pişirme ve servis alanlarında oluşabilecek kazaları önleyici tedbirlerin alınmasını ve ilk yardım araçlarının bulunmasını sağlar.

i) Yiyeceklerin hazırlama, pişirme ve servisi ilkeleri doğrultusunda tüketime sunulmasını denetler.

j) Besin güvenliğinin sağlanmasında ve kalite sistemlerinin kurulmasında görev alır.

Temel olarak eleştirel düşünme, problem çözme, iş birliği ve iletişim becerisi, yenilikçi ve yeni fikir üretme becerisi, liderlik, değerlere sahip olma ve kültürel farkındalık bilgisi becerileri ile bilgi, medya, teknoloji becerilerini de kapsayan diyetisyenin özellikleri aşağıda sıralanmıştır:

- Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin geniş bilgi birikimi ve öngörüye sahiptir.
- Sahip olduğu bilgi birikiminden hareketle temel beslenme ve diyetetik hizmetlerini verir.
- Beslenme ve Diyetetik alanına ve diyetisyenlik mesleğine ilişkin olumlu duygu ve tutumlara sahiptir.
- Mesleki vakalara çok disiplinli bir bakışla yaklaşır, bu doğrultuda kendi disiplini içerisinde ya da disiplinler arası süreçlerde etkili iş birliği ve uyum süreçleri geliştirir.
- Mesleğini profesyonellik anlayışı içerisinde sürdürür, güçlü bir sorumluluk duygusuyla sürekli olarak mesleki yetkinliklerini artırır.
- Etik duyarlılıkları gelişmiştir. Bu duyarlılıklarla mesleğinin itibarını arttırmaya gayret eder.
- Toplumsal ve çevresel duyarlılıklara sahiptir. Bunlarla yaşadığı topluma ve dünyaya katkı sağlar.
- Yaşam boyu öğrenmenin önemine inanır, sürekli biçimde yeni öğrenme kaynaklarına erişir ve onlardan faydalanır.
- Etkin bilgi okuryazarlığı becerileri gösterir. Dijital araçları ve sosyal medyayı iyi biçimde kullanır.

- Mesleki uygulamalarda eleştirel düşünme, yansıtıcı düşünme ve akıl yürütmeyi (aktif olarak deneyimleriyle edindiği bilgileri kullanmayı) kapsayan etkili problem çözme süreçleri yürütür.
- Sağlıklı ve hasta bireyler ile onların aileleri, meslektaşları, sağlık profesyonelleri ve sosyal çevresiyle etkili iletişim süreçleri yürütür.
- Yenilikçidir. Olaylar ve durumlar karşısında yaratıcı çözümler geliştirebilir, girişimcilik sorumluluğu alabilir.
- Sağlık alanında meydana gelen değişimleri hassas biçimde izler, uyum sağlar, esnek düşünerek kanıta dayalı bilgi ve uygulamaları geliştirir.
- Mesleki performansını ve zamanını, etkin ve verimli biçimde yönetir.
- Sanatsal ve/veya entellektüel ilgileri vardır. Böylece yaşam enerjisi ve öznel iyi oluşunu yüksek düzeyde tutar.

BESLENME VE DİYETETİK EĞİTİMİ ALANI UÇEP-2025'İN YAPISI

BDB-UÇEP-2025 Beslenme ve Diyetetik lisans eğitim programını düzenlerken program yeterliliklerini dört katman altında incelemiştir.

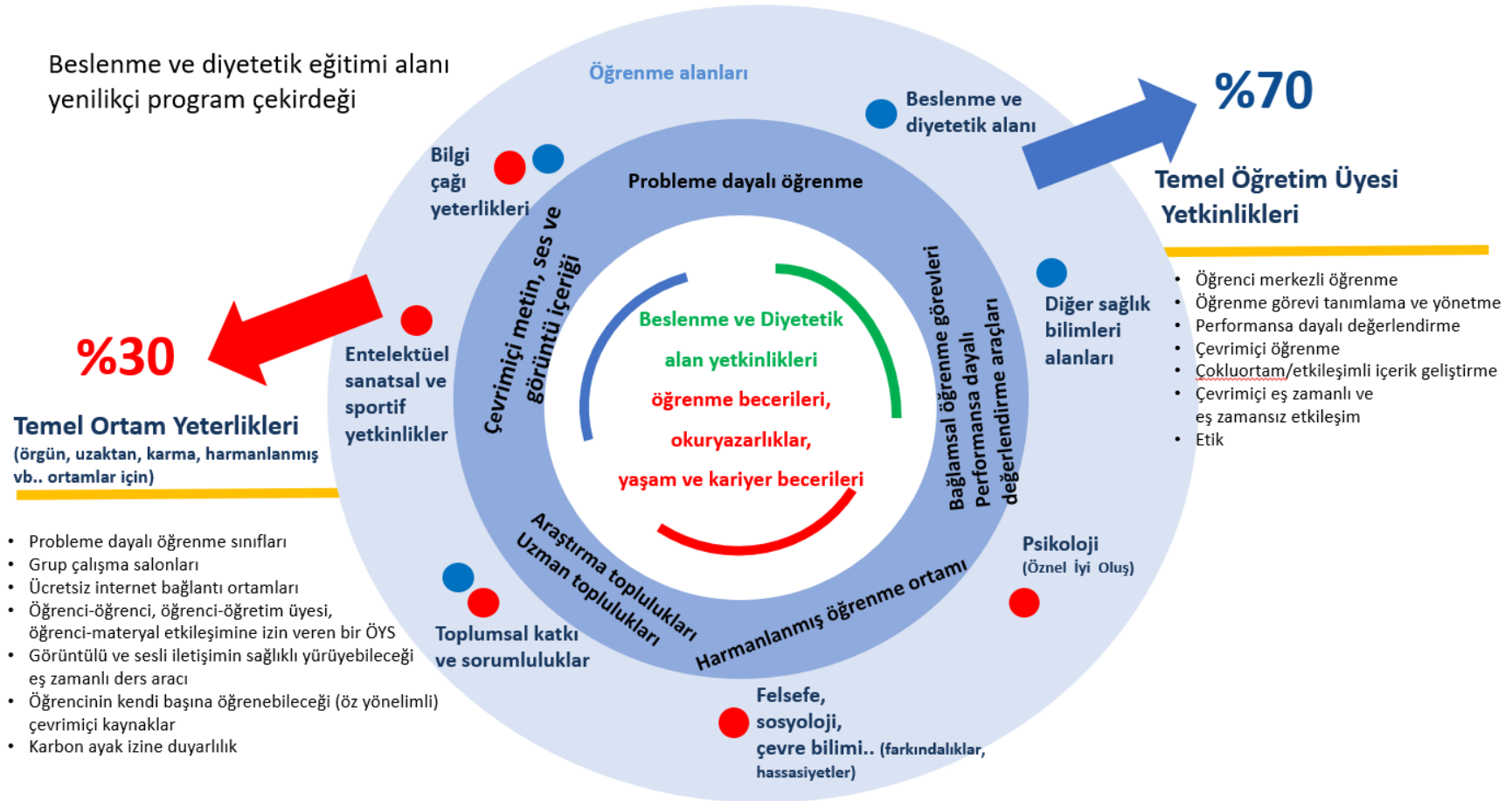
-Birinci katmanda yer alan çekirdek beceriler; öğrenme becerileri, okuryazarlık becerileri, yaşam ve kariyer becerilerini kapsayan yenilikçi beceriler ile temel alan becerileri olmak üzere iki grupta açıklanmıştır. Yenilikçi beceriler 21. yüzyıl becerileri de dahil olmak üzere Beslenme ve Diyetetik mezununun mesleğini uygularken çalışacağı iş ortamına uyum sağlaması ve bu ortamın gelişimine katkıda bulunması için sahip olması gereken yetkinlikleri tanımlamaktadır. Temel alan becerileri ise Beslenme ve Diyetetik mezununun gerçekleştirebileceği asgari görev ve sorumlukları kapsayan mesleki yetkinlikleri göstermektedir.

-İkinci katmanda Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı için öngörülen temel yenilikçi öğretim yöntemleri ve ortam bileşenleri sunulmaktadır

-Üçüncü katmanda Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı için öngörülen öğrenme alanı ağırlıkları yer almaktadır.

-Dördüncü katmanda ise Beslenme ve Diyetetik eğitimi için öngörülen temel ortam ve öğretici yetkinlikleri verilmiştir.

Şekil 1’de Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı için belirlenen çekirdek beceriler, temel öğretim yöntemleri, materyal türleri, değerlendirme araçları, öğrenme kaynak ve toplulukları, disiplin örüntüsü ve ortam/öğretici yeterlilikleri özetlenmiştir.



Şekil 1. Beslenme ve Diyetetik Eğitim Alanı UÇEP-2025'İN Yapısı

BESLENME VE DİYETETİK ALANI ÇEKİRDEK BECERİLERİ

Bu bölümde yer alan Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı çekirdek becerileri yenilikçi beceriler ve temel alan becerileri olarak iki grup altında incelenmiştir.

YENİLİKÇİ BECERİLER

Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı için öngörülen yenilikçi beceriler Tablo 1’de öğrenme becerileri, okuryazarlık becerileri ve yaşam ve kariyer becerileri olarak sınıflanmaktadır. Bu çerçevede, doğası gereği yaşam boyu öğrenmeyi kapsadığı için ayrı bir yaşam boyu öğrenme becerisine yer verilmemektedir.

Tablo 1: Beslenme ve Diyetetik Eğitim Alanı Yenilikçi Becerileri

Öğrenme becerileri	Okuryazarlık becerileri	Yaşam ve kariyer becerileri
İş birliği (İş birliği, takım uyumu, çok boyutlu düşünme)	Bilgi okuryazarlığı (Bilgi okuryazarlığı, medya okuryazarlığı, teknoloji okuryazarlığı)	Profesyonellik (Profesyonelliği sürdürme, etik, kanıta dayalı uygulama, merak, yaşam boyu öğrenme, toplumsal duyarlılık)
Yaratıcılık (Yaratıcılık)		Esneklik ve Uyum (Belirsizlikle başa çıkma, esneklik, uyum)
Problem çözme (Problem çözme, eleştirel düşünme, yansıtıcı düşünme)		Yenilikçilik (Yenilikçilik, girişimcilik)
İletişim (İletişim, empati ve aktif)		Öz yönetim (Zaman yönetimi, performans)
		Öznel iyi oluş (Öznel iyi oluş)

		Yönetim ve liderlik (Etkili yönetim becerileri, motive etme becerisi, güvenilirlik ve detaylara dikkat)
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Öğrenme Becerileri

Öğrenme becerileri alanı, temel olarak, bir diyetisyenin mezun olduktan sonra çalışacağı iş ortamına uyum sağlaması ve bu ortamın gelişimine katkıda bulunması için sahip olması gereken yetkinlikleri tanımlamaktadır. Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı için bu kategoride iş birliği, yaratıcılık, problem çözme ve iletişim olarak dört beceri grubu yer almaktadır.

İş Birliği Becerileri

İş birliği becerileri bir Diyetisyenin mesleğinin gereği olarak sahip olması gereken disiplin içi ve disiplinler arası iş birliği ve bakış açısı geliştirme yetkinliklerini kapsamaktadır. Bu becerilere ilişkin temel öğrenme kazanımları şu biçimde listelenebilir:

- Alanının gerektirdiği farklı uzmanlık çeşitliliği içerisinde takım üyesi olarak görev alır.
- Disiplinler arası/çok disiplinli takımlarda uyum içerisinde çalışır.
- Takım oluşturur ve yönetir.
- Proje yönetim süreçlerinin farkındadır.
- Alan sorunlarına disiplinlerarası yaklaşımlarla çözüm üretir.
- Mesleki vaka ve sorunları çok disiplinli bir bakışla, farklı etken ve etkileri bir arada gözeterek inceler.
- Çok yönlü çözümler geliştirir.

Yaratıcılık

Yaratıcılık becerileri bir Diyetisyenin mesleki durumlara yaklaşırken sahip olması gereken detaylı düşünme (etrafli/derin düşünme), farklı disiplinlerle bağlantı kurma ve böylece yaratıcı alternatifler geliştirme yetkinliklerini kapsamaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Alanı ile yaşam olayları arasında bağlantılar kurar.
- Alanı ile ilgili durumlarda yaratıcı düşünme yollarını (bütüncül bakma, etrafli düşünme, analogi geliştirme/benzeterek çıkarım yapma gibi) kullanır.
- Yaratıcı çözümler için iş birliği süreçleri geliştirir.

Problem Çözme

Problem çözme becerileri bir Diyetisyenin mesleki vaka ya da problemler, özellikle klinik problemler üzerine çözüm/yöntem üretirken, bu çözüm/yöntemi uygularken ve iyileştirirken kullanması gereken akıl yürütme yetkinliklerini kapsamaktadır. Bu doğrultuda problem çözme, eleştirel düşünme, yansıtıcı düşünme ve yansıtıcı akıl yürütme yetilerini geliştirmeye odaklanmaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Alanıyla ilgili olarak eğitim ve klinik ortamlarda ortaya çıkan karmaşık problemleri belirler.
- Bu problemlerin nedenleri ve süreçleri (etkileri) hakkında akıl yürütür.
- Problemin çözümüne yönelik olarak kanıta dayalı çözüm stratejileri (hipotezler) geliştirir.
- Bu strateji/yöntemlerin (hipotezlerin) uygunluk derecesine karar verir ve buna göre sıralar.
- Strateji/yöntemleri (hipotezleri) uygular.
- Strateji/yöntemleri (hipotezleri) belirlediği göstergeler üzerinden izler.
- Elde edilen sonuçlar, uygulama başarısı, ortam, uygulayıcı özellikleri gibi değişkenleri dikkate alarak derinlemesine akıl yürütme süreçleri yürütür ve strateji/yöntemini iyileştirir.

İletişim

İletişim becerileri bir Diyetisyenin mesleğinin temel bir özelliği olarak sahip olması gereken yüz yüze ve çevrimiçi sosyal etkileşim becerilerini tanımlamaktadır. Kendini iyi ifade etmenin yanı sıra, etkin dinleme, tartışma ve empati yetkinliklerini kapsamaktadır.

Bu doğrultuda ortaya çıkan temel kazanımlar şunlardır:

- Çevrimiçi ve yüz yüze ortamlarda etkili iletişim yollarını bilir.
- İletişim kurduğu çevrelerin özelliklerini bilir.
- Etkili iletişim süreçlerini düzenler.
- Kendini en doğru şekilde ve etkili biçimde ifade eder.
- Karşısındakini etkin bir şekilde dinler ve empati yapar.
- Tartışma (müzakere) ilke ve yöntemlerini uygular.
- İletişimde dürüst ve güvenilirdir.

Okuryazarlık Becerileri

Okuryazarlık becerileri, en yalın biçimiyle, bir Diyetisyenin gerek öğrencilik gerekse yaşam boyu öğrenme süreçlerinde güvenilir bilgi kaynakları, doğruları güvenilir ve yanlış olanlardan ayırması, bilgi kaynaklarının arkasındaki yayın kuruluşları ve teknolojiyi ayırt edebilmesi ve bu bakışla en doğru ve güvenilir bilgiye erişip yararlanması için sahip olması gereken yetkinlikleri tanımlamaktadır. Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı için bu kategoride bilgi okuryazarlığı beceri grubu yer almaktadır.

Bilgi Okuryazarlığı

Bilgi okuryazarlığı becerileri, bir Diyetisyenin güncel mesleki teknolojilerden yararlanırken ve çevrimiçi bilgileri kullanma, bilgi üretme ve çevrimiçi öğrenme süreçlerine dahil olurken sahip olması gereken yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu kapsamda mesleki teknolojileri kullanma, doğru ve güvenilir bilgi kaynaklarından uygun biçimde yararlanma, çevrimiçi bilgi üretme ve yayma, çevrimiçi öğrenme ve tüm bu amaçlarla bilişim teknolojilerinden etkin yararlanmayı kapsamaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Mesleki anlamda güncel teknolojileri etkin biçimde kullanır.
- Çevrimiçi bilgiye erişim yollarını ve bunların doğruluk ve güvenilirlik düzeylerini bilir.
- Bilgi kaynakları içerisinde amaca uygun, güncel ve güvenilir olanları seçer.
- Ulaştığı bilgiyi eleştirel bakışla değerlendirir.
- Nitelikli özgün bilgi üretir.
- Ürettiği bilgiyi etkili biçimde paylaşır.
- Sosyal medya araçlarını etik ve etkin biçimde kullanır.
- Etki gücü yüksek sosyal medya paylaşımlarının temel özelliklerini bilir.
- Alanıyla ilgili sosyal medya içeriğini izler.
- Çevrimiçi öğrenme/uzaktan eğitim ortamlarını kullanır.
- Bilginin erişim, kullanım, üretimi ile yaymaya yönelik etik ve yasal konularda temel bir anlayışa sahiptir.

Yaşam ve Kariyer Becerileri

Yaşam ve kariyer becerileri, en yalın biçimiyle, bir Diyetisyenin profesyonel yaşamını başarılı, itibarlı ve sürdürülebilir biçimde devam ettirmesi için sahip olması gereken yetkinliklere odaklanmakta, bu amaçla birtakım mesleki ve günlük yaşam becerisine temas etmektedir. Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı için bu kategoride profesyonellik, esneklik ve uyum, yenilikçilik, öz yönetim, öznel iyi oluş, yönetim ve liderlik beceri grupları yer almaktadır.

Profesyonellik

Profesyonellik becerileri, bir Diyetisyenin mesleğini bir yandan kendini geliştirirken diğer yandan da Beslenme ve Diyetetik eğitim alanının itibarını koruyarak ve güçlendirerek sürdürmesine ilişkin yetkinlikleri kapsamaktadır. Bu doğrultuda profesyonelliği sürdürme ve etik hassasiyete odaklanmaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Mesleki yükümlülüklerin doğru biçimde yerine getirilmesi ve mesleğin itibarının korunması noktasında kendini sorumlu hisseder.

- Mesleğine ilişkin yasal düzenlemeleri, mevzuatı ve etik ilkeleri hassas biçimde uygular.
- Meslek etiğinin önemine inanır, bu konuda diğer meslektaşlarını da yönlendirir.
- Mesleki faaliyetlerini sürekli bir öz-değerlendirme mantığı içerisinde sürdürür.
- Mesleki süreçlere ilişkin olarak akran değerlendirmeleri ve dış çevre değerlendirmelerine açıktır.
- Değerlendirmelerde ortaya çıkan önerileri değerlendirir ve gerekli görürse uygular.
- Akran ve dış değerlendirme süreçlerine ilişkin olumlu tutumlara sahiptir.
- Akran ve dış değerlendirme süreçlerinde görev alır.
- Alanına ilişkin meslek örgütlerini tanır, bunların bünyesinde görev alır.
- Alanıyla ilgili güncel gelişmeleri izler ve uyum sağlar.
- Alanıyla ilgili güncel bilgi sağlayıcı olur.
- Yaşam boyu mesleki gelişimin önemini farkındadır.
- Yaşam boyu öğrenmeye ilişkin olumlu tutumlara sahiptir.
- Alan yetkinlikleri üzerinden topluma katkı sağlama farkındalığına sahiptir.
- Alanı itibarıyla toplumsal katkı faaliyetlerine etkin biçimde katılır.
- Toplumu ilgilendiren tüm konulara merak duyar.
- Özgün toplumsal katkı fikirleri geliştirir.
- Alanına katkı sağlayacak araştırmalara ilişkin olumlu tutuma sahiptir.
- Yaşadığı çevreyi ve dünyayı korumaya ve katkı sağlamaya yönelik farkındalıkları geliştirmiştir.

Esneklik ve Uyum

Esneklik ve uyum becerileri, bir Diyetisyenin mesleğini çevresel belirsizlikler ve değişimlere uyum sağlayarak devam ettirmesine (sürdürülebilir bir kariyere) yönelik yetkinlikleri içermektedir. Bu doğrultuda esnek düşünme ve çevresel değişime uyum sağlamaya odaklanmaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Alan ekosistemini, belirleyici etkileri olan bileşenleri ile (alanı, diğer sağlık alanları, ilgili sosyal çevreler, teknoloji vb.) tanır.

- Alandaki değişimi bu bileşenleri gözetererek farklı çevreler ile basılı ve çevrimiçi kaynaklar ayrıca sosyal çevreler üzerinden etkin biçimde izler.
- Alandaki değişime ilişkin öngörü geliştirir.
- Yeni tamamlayıcı ve bütünleşik (integratif) tedavi yollarını araştırır ve eleştirel biçimde inceler.
- Belirsiz ortamlarda mesleğini icra etmeye ilişkin strateji ve yaklaşımları bilir.
- Alanın doğası gereği karmaşık, önceliklerin değiştiği ortamlarda ve baskı altında etkin biçimde çalışır.

Yenilikçilik

Yenilikçilik becerileri, bir Diyetisyenin mesleğinde güncel kalabilmesi ve böylece ulusal ve küresel Beslenme ve Diyetetik topluluğunun güncelliğine katkı sağlayabilmesi için sahip olması gereken yetkinlikleri tanımlamaktadır. Bu kapsamda yenilikçilik ve girişimcilik özelliklerine odaklanmaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Günlük ve iş yaşamında yeniliklere uyum sağlamanın önemine inanır.
- Yeni ve farklı fikirlere açıktır.
- Farklı alanlardaki yenilikleri alanına transfer eder.
- Sağlık çevrelerini analiz eder, fırsat-tehditleri belirler.
- Proje geliştirme ve başvuru süreçlerinin farkındadır.
- Alanı ile ilgili işletme, yönetsel ve organizasyon süreçlerinin farkındadır.
- Yeniliği desteklemek için yönetim ve iş becerileri ilkelerini uygular.
- Alanıyla ilgili yaratıcı ve yenilikçi fikirler doğrultusunda girişimlerde bulunur.

Öz-Yönetim

Öz-yönetim becerileri, bir Diyetisyenin mesleğini yürütürken zamanını ve enerjisini dengeli ve verimli biçimde kullanabilmesi için sahip olması gereken yetkinlikleri tanımlamaktadır. Bu kapsamda zaman ve performans yönetimine odaklanmaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şu biçimdedir:

Zaman yönetimi stratejilerini etkin biçimde uygular.

Mesleki kariyerini doğru ve ulaşılabilir hedefler doğrultusunda planlar ve yönetir.

Var olan kaynakları etkin ve verimli bir biçimde kullanır.

Öznel İyi Oluş

Öznel iyi oluş becerileri, bir Diyetisyenin mesleğini yürütürken fizyolojik, psikolojik ve sosyal iyi oluşunu koruması böylece hem kişisel hem de çalıştığı birimin/ekibin motivasyon ve yaratıcılığına olumlu katkı sağlaması için sahip olması gereken yetkinlikleri tanımlamaktadır. Bu kapsamda mesleğini sevme, ayrıca çeşitli düşünce, sanat ve spor alanlarına ilişkin ilgileri kapsamaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Mesleğini değerli bulur.
- Farklı ilgi alanlarının sağlık ve zindeliği korumak için hem kendi hem de iş ortamı ve çevresi için önemine inanır.
- Alanı dışında ilgilenmekten mutlu olduğu sanat, spor ya da bilim dalları vardır.
- İş yaşamı, günlük yaşam, kişisel gelişim ve boş zamanı arasındaki dengeyi korur.

Yönetim ve Liderlik

Yönetim ve liderlik, elindeki gücü kullanabilme kapasitesine bağlı olarak, bulunduğu çevreye yarar sağlama, süregelen sistemde zeka ve bilgiye dayanarak köklü değişiklikler yapma ve çevreyi yönetmek için sorumluluk taşıma yetkinliklerini tanımlamaktadır. Bu becerilere ilişkin temel kazanımlar şunlardır:

- Yöneticilik ve liderlik ilkelerini ve bunlar arasındaki farkı bilir.
- Verilen Beslenme ve Diyetetik hizmetini iyileştirmek için etkili yönetim becerilerini uygular ve girişimci faaliyetleri teşvik eder.
- Stratejik yönetim ilkelerini bilir ve uygular.
- Birey, grup ve toplumla başarılı bir şekilde çalışmak ve süreçleri yönetmek için sonucu etkileyen etmenleri tanımlar ve bu etmenlere göre stratejiler belirler.
- Ekibin motivasyonunu sağlamak da dahil olmak üzere iyi bir çalışma ortamını teşvik etmek için liderlik becerilerini kullanır.

- Güvenilirdir ve çalışmalarında deyalara dikkat eder.

TEMEL ALAN BECERİLERİ

BDB-UÇEP-2025, Beslenme ve Diyetetik programının misyonuna uygun olarak mesleki yeterliliklerin tamamını kapsayan beş temel alanı bulundurmaktadır. Bu alanlar; Temel ve Sosyal Bilimler, Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplum Beslenmesi ve Toplu Beslenme Sistemleri alanlarıdır. Bu alanların içerikleri ve kapsamları Tablo 2’de verilmiştir.

Tablo 2: Beslenme ve Diyetetik Lisans Programı Temel Alanların İçerikleri ve Kapsamı

Temel Alanlar	Kapsam
Temel ve Sosyal Bilimler	Beslenme ve Diyetetik uygulamalarının gerçekleştirilebilmesi için sosyal bilimler, fen bilimleri, tıp ve sağlık bilimlerine ilişkin temel bilgi ve becerilerin kazandırılması hedeflenir. Temel bilimler alanı, hücresel düzeyden organ düzeyine insan vücudunun yapısı ve işlevi, genetik özellikleri vb. konuları içermeli, böylece mesleki uygulamalara yönelik klinik alt yapı hazırlamalıdır. Bu alan, diyetisyenlerin sağlık hizmetini bir bütün olarak değerlendirebilmelerinin sağlanması, kalite süreçlerine uygun beslenme ve diyetetik hizmeti sunabilmesi için başta iletişim becerileri ve etik olmak üzere, psikoloji, sosyoloji, iktisat gibi temel sosyal alanları da kapsamalıdır. Diyetisyenlerin güncel teknolojilerden yararlanabilmesi, çevrimiçi öğrenme süreçlerine dahil olabilmesi ve/veya çevrimiçi bilgi üretebilmesi için yenilikçi araçları kullanabilme becerileri desteklenmelidir. Ayrıca bu alan, eleştirel ve analitik düşünebilme, neden-sonuç ilişkisi kurabilme, problem çözebilme ve kanıta dayalı yaklaşımla karar verebilmeye yönelik bilgi ve becerileri kazandırmalıdır.
Beslenme Bilimleri	Bu alan, yaşam sürecinde farklı yaş, cinsiyet ve fiziksel aktivite düzeyine sahip bireylerin beslenme durumlarını farklı yöntemlerle değerlendirmek, enerji, makro ve mikro besin ögesi ile biyoaktif

	<p>bileşenlere yönelik ihtiyaçlarını belirlemek, besin bileşenlerinin kaynakları ile biyokimyasal ve biyofizyolojik rolleri, fazlalığı ve eksikliğinin sonuçlarını ve aralarındaki etkileşimleri değerlendirmek için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmalıdır. Ayrıca, açlık ve tokluk durumunda enerji dengesi ve besin öğelerinin hücrel metabolik yolları, besin bileşenlerinin metabolizmaları, beslenme ile ilintili hastalıkların hücrel ve moleküler temelleri ve metabolik komplikasyonları hakkında bilgi vermelidir. Tarladan sofraya kadarki süreçte besine uygulanan işlemlerin besinin kimyasal yapısı, besin bileşenleri ve kalitesine etkisi, besin analiz yöntemleri, besin güvenliği ve güvencesi, gıda mevzuatı ve sürdürülebilir beslenme konularını içermelidir. Ayrıca besinlerin sağlığı geliştirici ve iyileştirici fonksiyonel etkilerini kanıta dayalı yaklaşımla değerlendirmeyi, fonksiyonel besin geliştirme ve bu besinleri uygun şekilde kullanmaya yönelik gerekli bilgi ve becerileri kazandırmalıdır.</p>
Diyetetik	<p>Diyetetik alanı her yaş grubuna yönelik hastalıklar hakkında genel bilgi, hastalıklar sırasında oluşan metabolik ve biyokimyasal değişiklikler, hastalıkların laboratuvar ve klinik bulguları, hastalığa yönelik beslenme durumunun değerlendirilmesi, uygun beslenme tedavisi, beslenme tedavisine yönelik eğitim prensipleri ve davranış değişikliği tedavisini ve izlemine içermelidir.</p>

<p>Toplum Beslenmesi</p>	<p>Toplum Beslenmesi alanı birey, grup ve popülasyonlara yönelik çeşitli sosyal, coğrafik ve kültürel faktörler arasındaki etkileşimi tanımlayarak, beslenme risk faktörlerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi için beslenme epidemiyolojisi esaslarını uygulamalıdır. Birey, grup ve popülasyonlarda beslenme ve sağlığı ölçme ve değerlendirmek için yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde hedefler belirleyebilmeli, halk sağlığı politikalarının tasarlanması ve değerlendirilmesi, besin ve beslenme politikalarının oluşturulması ve uygulanması, beslenme rehberlerinin hazırlanması ve uygulanması, sürdürülebilir beslenme konusunda diyetisyenin rolünü öne çıkarmalıdır. Bu alan aynı zamanda toplumdaki farklı grupların ve bireylerin beslenme durumlarının saptanması ve taranması, beslenme sorunlarının belirlenmesi ve çözüm önerilerinin geliştirilmesi, bireylere ve gruplara yazılı ve sözlü beslenme eğitimi verilmesi, ve beslenme bilincinin ve okur-yazarlığının sağlanması, eğitim materyali geliştirilmesi, her yaş grubundaki birey ve sağlık personeli ile iletişim kurulmasına olanak sağlayan birinci basamak sağlık ve sosyal hizmet kuruluşlarında uygulama yapılmasını kapsamalıdır. Bu alanda yapılan uygulama ortamlarında tutulan danışan kayıtlarının yasal ve etik yönlerine uyulması vurgulanmalıdır. Toplum Beslenmesi alanı sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için strateji geliştirmede araştırma planlama, veri toplama ve değerlendirme aşamalarını içermeli, literatür bilgilerini yorumlama, araştırma raporu hazırlama ve durumu izleme becerisi kazandırmalıdır.</p>
<p>Toplu Beslenme Sistemleri</p>	<p>Toplu Beslenme Sistemleri alanı toplu beslenme yapılan küçük/büyük ölçekli kurum ve kuruluşlarda farklı yaşlara, özel gereksinimlere ve beklentilere göre toplu beslenme hizmetlerinin yönetimi ve denetimi için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmalıdır. Toplu beslenme hizmetlerinin tüm aşamalarında personel yönetimi ve organizasyonu, fiziksel alan, araç-gereç ile besin hijyeni/sanitasyonu ve risk</p>

	değerlendirme standartlarına yönelik müfredattan oluşmalıdır. Toplu beslenme hizmetlerinin verildiği kuruluşlarda menü planlama, satın alma, depolama, yemek üretimi ve servisi, bütçelendirme, ilgili yasal gereklilikler, kalite standartları, tüm faaliyet süreçlerinde besin güvenliğinin sağlanması ve maliyet kontrolünü kapsamalıdır. Sürdürülebilir besin kaynaklarının kullanımı, besin üretim ve etiketlemede alerjenlerin tanımlanması, diyetetik gereklilikler doğrultusunda tarife geliştirme, uygun porsiyonlama ve yemek servisi, porsiyondaki besin değerini hesaplama, yemeğin duyuşal değerlendirmesi, yemeğin kabulü ve tüketimi üzerine sunumun önemi, endüstriyel besin üretimi ve saklanmasında kalite kontrol sistemlerinin uygulanması konularını içermelidir.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ülkemizde Beslenme ve Diyetetik lisans programında tanımlanan beş temel alana yönelik detaylı Beslenme ve Diyetetik Lisans Programı Beceri Listesi ve Öğrenme Düzeyleri'ne ilişkin bilgiler EK 1'de, Öğrenme Kazanımlarına ilişkin bilgiler ise EK 2'de verilmiştir.

TEMEL ÖĞRETİM YÖNTEMİ VE ORTAMI

Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı için öngörülen temel yenilikçi öğretim yöntemi ve ortam bileşenleri Tablo 3'te sunulmaktadır.

Tablo 3: Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Alanı Yenilikçi Öğretim Yaklaşımı Bileşenleri

Öğretim yöntemi	Probleme dayalı öğrenme (grup çalışmaları, simülasyon uygulamaları, drama/rol oynama)
Öğretim materyalleri	Bağlamsal öğrenme görevleri (bireysel ve grup olarak), bunlara bağlı etkinlik yapıları

Ölçme ve değerlendirme yaklaşımı	Performansa dayalı (biçimlendirici) değerlendirme, rubrik, kontrol listesi, akran değerlendirme, öz değerlendirme, gerçek hayat uygulama sınavları, ödev dayalı değerlendirme, gelişim dosyası, gerçek ortamda gözlem ve geri-bildirim
Öğrenme kaynakları	Dijital, çevrimiçi ortamda erişilebilir, kendi kendine öğrenmeye uygun metin, sesli ve görüntülü içerik, simülasyon uygulamaları için hazırlanmış senaryolar
Öğrenme ortamı	Sınıflar, laboratuvarlar, mesleki uygulama yapılan kurum ve kuruluşlar
Öğrenme toplulukları	Uygulama topluluğu, araştırma topluluğu

Öğretim Yöntemi

Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı yenilikçi çekirdek eğitim programı için temel öğretim yöntemi probleme dayalı öğrenmedir. Bu yaklaşım basitçe, öğrencilerin gerçek mesleki yaşam durumları ve bu durumlar içerisindeki problemlerle sınıf ortamında, sınıfın deneyim kaynağı olan öğretim elemanı gözetiminde etkileşmesini tanımlamaktadır. Bu etkileşim içerisinde öğrenciler problemin bileşenlerini analiz etmekte, o problemin yaşandığı bilim alanı ve gerçek yaşam uzantılarını (ortam, kaynaklar, kişiler, nedenler, etkiler vb.) anlamakta ve bu bağlamda gerçekçi çözümler geliştirmektedir. Sonrasında bu çözümler üzerine tartışmalar ve akıl yürütme süreçleri gerçekleştirilmeli, mümkünse denenmeli ve sonuçları gözlemlenerek değerlendirilmelidir. Böylece yukarıda ele alınan yenilikçi beceriler ve üst düzey düşünme yetileri bağlamsal biçimde gerçek Beslenme ve Diyetetik durumlarına özgü biçimde geliştirilebilmektedir. Yöntemin karakteristik özellikleri şu biçimde listelenebilir:

- Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı ve uygulamalarına ilişkin bağlamsal durumlar ve problemler

- Grup çalışmaları, akran öğrenmeleri, öğretim elemanı yönlendirmesi, sınıf içi tartışmalar, ürün geliştirme ve paylaşma süreçleri barındıran etkinlikler
- Tanımlı ve çeşitli bilgi kaynakları ve erişim olanakları
- Grup içi ve gruplar arası etkileşim olanakları
-

Bu doğrultuda yöntemin işleyişine ilişkin temel bileşenler şu biçimde ortaya konulabilir:

- Gerçek yaşamdan yola çıkılarak senaryo oluşturularak karmaşık problemler haline dönüştürülür.
- Problemlerin doğası (tek/çok disiplini) belirlenir.
- Öğrenme görevleri ve bu görevlerin niteliğine karar verilir (bireysel görevler, grup görevleri).
- Öğrenciler araştırma, grup içi etkileşim ve çözüm üretmeye dayalı öğrenme görevlerini ders dışında bireysel olarak/grup arkadaşlarıyla birlikte gerçekleştirir.
- Sınıf içerisinde dönüt alma, dönüt verme, ortak yargılara ulaşma gibi amaçlara hizmet eden paylaşma, tartışma ve değerlendirme görevleri gerçekleştirilir.
- Ders içi tartışma zamanlarını artırmak için öğretim elemanı önceden dersin kuramsal kısımlarından uygun gördüğü bölümleri metin, ses ve görüntü gibi farklı türlerde öğrencilerin kendi kendilerine öğrenebileceği materyallere dönüştürür. Bunlar öğrencilerin farklı cihazlardan her zaman erişebileceği çevrimiçi ortamlara yüklenir.
- Öğretim üyesi ders içinde daha çok tartışmaları yönlendiren, grup çalışmalarına dönüt veren, motive eden ve cesaret veren konumundadır.
- Öğrenme görevlerindeki performanslar, çeşitli araçlarla değerlendirilir ve izlenir.
- Dönem sonunda tüm öğrenciler (bireysel veya grup), çalışmalarını bir çıktıya dönüştürür ve paylaşır.

Yöntemin hayata geçirilmesi için temel ortam bileşenleri ise grup çalışmasına uygun sınıflar, gruplar için bağımsız ve internet bağlantılı çalışma salonları, fakülte içi ücretsiz internet bağlantı noktaları ve yine gruplar için çevrimiçi etkileşim olanaklarının sağlanması gerekmektedir.

Öğretim Materyalleri

Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı yenilikçi çekirdek eğitim programında öngörülen öğretim materyallerinin temel özelliği, probleme dayalı öğrenme yöntemi içerisinde, bağlamsal bir başka deyişle üzerinde çalışılan durumun gerçek doğasına özgü öğrenme görevleri barındırmasıdır. Bu öğrenme görevleri birey ya da grup düzeyinde olabilir, bir ya da birden çok görevi kapsayabilir. Grup çalışmalarında bütün grup üyelerinin birlikte gerçekleştireceği görevler olacağı gibi ayrı ayrı gerçekleştirilmesi gereken bileşenler de bulunabilir. Bu noktada temel bir gereklilik, öğrenme görevlerinin ders dışında oluşturacağı iş yükünün dikkatli biçimde yönetilmesi, ders ve program iş yükü hesabında dikkate alınmasıdır. Öğrencilere sunulacak etkinlik yaprakları, görevin nasıl gerçekleştirileceğini ve beklenen ürünün niteliğini açık biçimde ortaya koymalı, ayrıca bu görev için ayrılması gereken zamanı gerçekçi biçimde tanımlamalıdır. Öğrencilerin zamanlarını doğru yönetebilmeleri için bu detay son derece önemlidir.

Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımı

Ölçme ve değerlendirme; öğrenme ve öğretmenin etkililiğinin belirlenmesi amacı yanında öğrenme ve öğretmeyi geri bildirimlerle besleyen ve geliştiren, eğitimle ilgili verilerin toplanmasını ve yorumlanmasını içeren çok adımlı, sistematik bir süreç olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda ölçme ve değerlendirmenin temel amacı, öğrencilerin eğitim programının tüm hedeflerini içerecek şekilde, bilgi ve beceriler ile tutuma yönelik kendilerinden beklenen yeterlik düzeylerini kazanıp kazanmadıklarının değerlendirilmesidir.

Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı yenilikçi çekirdek eğitim programında öngörülen ölçme ve değerlendirme yaklaşımı, performans dayalı biçimlendirici bir yaklaşımdır. Öğrencilerin birey ve grup performansları dönem boyunca rubrikler, kontrol listeleri, portfolyo dosyaları ve akran değerlendirme formları gibi araçlarla değerlendirilmelidir. Tüm bu araçlar dönem başında öğrencilere açık biçimde sunulmalıdır.

Not: Öğrenci merkezli ve çıktı oluşturmaya dayalı bir öğretim yaklaşımı tercih edildiğinde temel bir gereklilik ölçme değerlendirme sürecinin de çıktı oluşturma süreci boyunca öğrenci performansını dikkate alacak biçimde sürdürülmesi ve gelişimsel bir katkı sağlayabilmesidir. Bu tür değerlendirme biçimlendirici değerlendirme olarak nitelenebilir.

Öğrenme Kaynakları

Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı yenilikçi çekirdek eğitim programında öngörülen öğrenme kaynakları öz-yönlendirmeli, bir başka ifadeyle öğrencilerin kendi kendine öğrenmesini kolaylaştıracak biçimde geliştirilmiş kaynaklardır. Yöntem, sınıf içi zamanlarda öğrenci etkinliklerine yer verecek biçime dönüştürüldüğünde, öğrenme kaynakları ikincil ya da başvuru kaynakları olmaktan çıkar doğrudan birincil, yani öğrencinin konuyu anlamak için mutlaka yararlanması gereken bileşenler haline gelir. Bu noktada kaynağın öğrencinin kendi kendine öğrenme sürecini destekleyebilmesi temel bir gerekliliktir.

Bu kaynaklar için beş karakteristik özellik şu biçimde listelenebilir:

- Kaynak, öğrenciyi öğreneceği konuya hazırlamalıdır.
- Kazandırmayı hedeflediği kazanımları açık biçimde ortaya koymalıdır.
- Öğrenciyi öğrenmeye bağlayabilmeli, ilgi ve motivasyonunu diri tutmalıdır.
- Öğrencinin öğrenme düzeyini değerlendirmesine olanak verecek bir öz-değerlendirme modülü barındırmalıdır.

Kaynaklar günümüz öğrencisinin öğrenme alışkanlıkları doğrultusunda daha az metin içerik daha çok görsel, işitsel ve video içerik bakışıyla dijital olarak geliştirilmeli ve çevrimiçi ortamda farklı bilişim cihazları üzerinden erişilebilir olmalıdır. Kaynaklar mümkün olduğu kadar alternatifli olmalı, öğrencilerin bir konuyu öğrenebileceği en az iki ve mümkünse farklı türde kaynak bulunmalıdır.

Öğrenme Ortamı

Öğrenme ortamı, öğrencilerin öğrenme eylemini gerçekleştirdikleri farklı fiziksel mekanlar, ortamlar ve kültürler anlamına gelir. Beslenme ve Diyetetik eğitim alanında öğrenciler, geleneksel bir yaklaşım olan sınıf ortamında öğrenebildikleri gibi,

laboratuvarlarda ve özellikle mesleki uygulamalar kapsamında üniversite dışındaki kurum ve kuruluşlar gibi çok farklı ve çeşitli ortamlarda da öğrenmeyi gerçekleştirmektedirler. Beslenme ve Diyetetik eğitim alanındaki mesleki uygulamalar, programda kazanılan teorik ve pratik bilgilerin, becerilerin ve yeterliliklerin gerçek meslek yaşamında uygulanarak mesleki yetkinliğin çeşitli mekanizmalarla arttırıldığı bir eğitim-öğretim sürecidir. Beslenme ve Diyetetik eğitim alanının önemli bir parçası olan mesleki uygulamalara ait kapsamlı bilgi Ek 3'te verilmiştir.

Öğrenme Toplulukları

Beslenme ve Diyetetik eğitimi alanı yenilikçi çekirdek eğitim programında öngörülen öğrenme toplulukları, araştırma ve uygulama topluluklarıdır. Bir araştırma topluluğu, basitçe, öğrencilerin çeşitli sorunlu durumlara çözümler üretmek üzere bir araya geldiği araştırma sonuçları ve karşılıklı düşüncelerini paylaştığı, öğretim elemanlarının ve zaman zaman da dış uzmanların dahil olabildiği çoğunlukla eş zamansız olmakla birlikte, zaman zaman eş zamanlı etkinliklere de yer verilebilen çevrimiçi bir öğrenme topluluğudur. Gerek öğretim yönteminin desteklenmesi gerekse beceri katmanında ortaya çıkan iletişim, bilgi ve üst düzey düşünme becerilerinin gelişimi açısından bu topluluk son derece önemlidir. Uygulama topluluğu ise öğrencilerin, öğretim üyelerinin ve sektörde görev alan diyetisyenlerin bir araya geldiği ve daha çok güncel mesleki sorunların tartışıldığı ve çözümlerin paylaşıldığı bir çevrimiçi topluluktur. Bu topluluk aracılığıyla öğrenciler gerçek meslek bağlarıyla canlı ve güncel bağlantılar kurabilecektir. Beslenme ve Diyetetik eğitim alanının yenilikçi doğasını koruyabilmesi açısından da bu topluluk son derece önemlidir.

ÖĞRENME ALANI AĞIRLIKLARI

Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı için öngörülen öğrenme alanı ağırlıkları Tablo 4'te sunulmaktadır.

Tablo 4: Beslenme ve Diyetetik Eğitimi Öğrenme Alanı Ağırlıkları

Beslenme ve Diyetetik Eğitimi ve bağlı Sağlık Bilimleri disiplinleri (en fazla)	%70
Bilgi çağı yetkinlik, entelektüel, sanatsal, sportif yetkinlik, öznel iyi oluş, toplumsal sorumluluk, farkındalık ve hassasiyet alanları (en az)	%30

Programda Beslenme ve Diyetetik ve bağlı Sağlık Bilimleri alanları toplam ağırlığın en fazla %70'ini oluşturmalıdır. Yenilikçi becerilerin çoğu bağlamsal yani alanla ilişkili olduğundan yenilikçi öğretim yöntem ve yaklaşımları bu alan içerisinde ve uygulama derslerine mutlaka temas edecek biçimde kullanılmalıdır. Bu alan içerisinde probleme dayalı öğrenme yaklaşımlarının kullanılması için başlangıç düzeyinde önerilen oran her dönem en az bir ders biçimindedir.

Programın en az %30'unu bilgi çağı yetkinlikleri, entelektüel, sanatsal, sportif yetkinlikler, öznel iyi oluş, toplumsal sorumluluklar, farkındalık ve hassasiyetler alanlarından oluşturulmalıdır. Bu alan içerisinde mümkün olduğu kadar yukarıda ifade edilen yenilikçi yöntem bileşenlerinden yararlanılmalıdır. Bu alan için de probleme dayalı öğrenme yaklaşımlarının kullanılması için başlangıç düzeyinde önerilen oran her dönem en az bir ders biçimindedir. Bu alanda ayrıca çevrimiçi öğrenme toplulukları ve öğrencilerin buradaki öğrenme faaliyetlerine ayırmaları gereken zaman gözetilmelidir. Bilgi çağı yetkinlikleri ve toplumsal sorumluluk alanları yine Beslenme ve Diyetetik alanı ya da Sağlık Bilimlerinin diğer alanlarıyla ilişkilendirilebilir. Ancak bu iki alt alanın ağırlığı programın %10'unu geçmemelidir.

ORTAM VE ÖĞRETİCİ YETKİNLİKLERİ

Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı için öngörülen temel ortam ve öğretici yetkinlikleri aşağıda listelenmektedir.

Temel Ortam Yetkinlikleri

- Yükseköğretim Yürütme Kurulu'nun 16/01/2019 tarihli toplantısında alınan karar gereği yükseköğretim kurumları bünyesinde açılmış/açılacak olan Beslenme ve Diyetetik programlarında yer alacak laboratuvarlar ile mesleki uygulama yapılacak kurum ve kuruluşlar için belirlenmiş asgari koşulların sağlanması
- Probleme dayalı öğrenme sınıfları (en az iki sınıf)
- Grup çalışma salonları
- Ücretsiz internet bağlantı ortamları
- Öğrenci-öğrenci, öğrenci-öğretim üyesi, öğrenci-materyal etkileşimine izin veren bir öğretim yönetim sistemi
- Görüntülü ve sesli iletişimin sağlıklı yürütülebileceği eş zamanlı ders aracı
- Öğrencinin kendi başına öğrenebileceği (öz yönlendirmeli) çoklu ve alternatifli çevrimiçi kaynaklar
- Bir çevrimiçi araştırma ve bir çevrimiçi uzman topluluğu
- Karbon ayak izine duyarlılık

Temel Öğretici Yetkinlikleri

- Beslenme Bilimleri, Diyetetik, Toplum Beslenmesi ve Toplu Beslenme Sistemleri alanlarında verilecek dersler için lisans derecesinin Beslenme ve Diyetetik olması
- Mesleki uygulamalar için lisans derecesinin Beslenme ve Diyetetik olması ve alanda en az 1 yıl mesleki deneyimi olması
- Öğrenci merkezli öğrenmeyi uygulayabilmesi
- Probleme dayalı öğrenmeyi sağlayabilmesi
- Performansa dayalı değerlendirme yapabilmesi
- Çevrimiçi öğrenme/uzaktan eğitim verebilmesi
- Etkileşimli çoklu ortam içeriği geliştirebilmesi
- Çevrimiçi eş zamanlı ve eş zamansız etkileşim sağlayabilmesi
- Etik olması

EKLER

EK 1. BESLENME VE DİYETETİK TEMEL ALANI BECERİLER LİSTESİ

Programdan mezun olan diyetisyenin nitelikli Beslenme ve Diyetetik hizmeti sunabilmesi, karşılaştığı mesleki sorunlar ile ilgili durumları etkin bir şekilde anlayabilmesi, değerlendirebilmesi ve yönetebilmesi, beslenme ve sağlık alanında üstlendiği görevleri nitelikli bir şekilde yapabilmesi için gereken bilgi, beceri, tutum ve/veya değerler bütününe göre karar verme becerisini kazabilmesi amacıyla oluşturulmuş ve farklı düzey kodlarının kullanıldığı öğrenme düzeylerine ilişkin bilgiler Tablo 5'te verilmiştir. Tablo 5'te tanımlanan öğrenme düzeylerine göre diyetisyenlik mesleği ile ilgili beş temel alana göre sahip olunması gereken beceriler ve öğrenme düzeylerine ilişkin bilgiler ise Tablo 6 ile 10'da verilmiştir.

Tablo 5: Beslenme ve Diyetetik Uygulamaları Öğrenme Düzeylerinin Tanımı

Öğrenme Düzeyi	Açıklama
1	Durumu tanımlar, uygulamanın nasıl yapıldığını bilir ve yönlendirme yapar.
2	Kaynaklar/kılavuzlar/yönergeler ile tek başına veya yardım alarak uygulamayı yapar.
3	Karmaşık olmayan ve sık görülen durumlarda uygulamaları yardım almadan yapar.
4	Karmaşık durumlarda uygulamayı yardım almadan yapar.

Tablo 6: Beslenme ve Diyetetikte Temel ve Sosyal Bilimler Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
----	--------	----------------

1	Canlı organizmalardaki temel kimyasal yapıları ve reaksiyonları açıklayabilir; kimyasal reaksiyonlar ile ilgili gerekli hesaplamaları yapar.	2
2	Açlık ve tokluğun fizyolojik kontrolünü açıklar.	2
3	Gastrointestinal, kardiyovasküler, nörolojik, solunum, renal, üreme ve endokrin sistemler başta olmak üzere hücresel düzeyden organ düzeyine insan vücudunun yapısını ve işlevini açıklar ve yaşlanma sürecinin bu sistemler üzerine etkilerini değerlendirir.	3
4	Genetiğin ilkelerini ve hastalıkların etiolojisindeki rolünü açıklar.	1
5	Besinlerin gen ekspresyonu üzerindeki etkisini (nutrigenomik) açıklar.	1
6	Genetik özellikleri de kapsayacak şekilde kişiselleştirilmiş beslenmenin ilkelerini tanımlar.	2
7	Mikroorganizmaların taksonomisi ile hastalık ve sağlık üzerine etkilerini açıklar.	2
8	Enfeksiyonun yayılmasını etkileyen çevresel faktörleri tanımlayarak enfeksiyon kontrol ilkelerini uygular.	2
9	İnsan anatomi bilgisini beslenme ve diyetetik uygulamalarının gerektirdiği ayrıntılarla kullanır.	3
10	Sosyal sınıflandırma, sosyal politika ve sosyal sorunların sağlık, sağlık eşitsizlikleri ve sağlık davranışı ile ilişkisini açıklar.	3
11	Temel piyasa yapıları, arz ve talep, tüketici davranışları, ürün piyasasındaki firma davranışlarını iktisat ilkeleri çerçevesinde yorumlar.	3
12	Din, etnik köken, sosyoekonomik durum, istihdam rolleri, sosyal ilişkiler ve sosyal hareketliliğin sağlık ve sağlık hizmetleri üzerine olan etkisini yorumlar.	3
13	Kişilik türleri ve grup dinamikleri dahil olmak üzere insan davranışının özelliklerini açıklar.	3
14	Motivasyon ve davranış değişikliği teorilerinin temellerini kavrar.	3

15	Davranış değişikliğini teşvik etmek için motivasyonel görüşme ve danışmanlık ilkelerini kullanır.	2
16	İçsel ve dışsal motivasyon ilkelerini ve motivasyon ile davranış değişikliği arasındaki ilişkiyi açıklar.	2
17	Açlık, tokluk, besin seçimi ve yeme davranışının psikolojisini açıklar.	2
18	Kanıtla dayalı uygulamalarda kanıt hiyerarşisini kullanır.	3
19	Beslenme ve Diyetetik ile ilgili bilimsel literatürü değerlendirmek için eleştirel değerlendirme tekniklerini kullanır.	3
20	Kanıtla dayalı uygulamalarda danışan-uygulayıcı-kanıt triyajını uygular.	3
21	Klinik rehberler, protokoller ve algoritmaların faydaları ve sınırlılıklarını kavrar.	3
22	Araştırma sorusuna uygun bilimsel araştırma yöntem(ler)ini kullanır.	3
23	Araştırma verilerinin analizi için tanımlayıcı ve çıkarımsal istatistikleri kullanır.	2
24	Beslenme ve Diyetetik alanında yapılan uygulama ve araştırmalarda diyetisyenin veri kaydı, araştırma ve değerlendirme süreçlerine dahil olması gerekliliğini kavrar.	3
25	Bilimsel araştırmalarda risk değerlendirmesini, güvenliği ve sürdürülebilirliği dikkate alır.	3
26	Bilimsel araştırmalarda etik ilkelere uyar.	4
27	Birey, toplum, meslektaş ve diğer sağlık profesyonelleri ile uygun sözlü ve sözsüz iletişim becerilerini kullanır.	4
28	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili profesyonel sunumlar hazırlar ve sunar.	4
29	Beslenme ve Diyetetik alanı ile ilgili uygulamalar için gerekli bilgisayar yazılımlarını kullanır.	4
30	İletişim için güncel dijital araçları (sosyal medya, tele-tıp, çevrimiçi uygulamalar vb.) kullanır.	4

31	Bir sağlık profesyonelinin sosyal medyayla etkileşim kurmasının olumlu ve olumsuz yönlerini değerlendirir.	4
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Tablo 7: Beslenme Bilimleri Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Bireylerin yaşam boyu günlük enerji, makro ve mikro besin ögesi gereksinimlerini saptar.	4
2	Bireylerin günlük enerji, makro ve mikro besin ögesi alım miktarlarını değerlendirir.	4
3	Besin grubu bazında bireylerin günlük gereksinmelerini karşılayacak besin miktarlarını belirler.	4
4	Beslenme ile ilişkili homeostatik mekanizma süreçlerini yorumlar.	3
5	Makro ve mikro besin ögelerinin vücutta metabolik, hücrenel ve biyokimyasal (biyoyararlanım vb.) kullanımlarını göz önüne alarak beslenme önerileri geliştirir.	3
6	Su ve elektrolitlerin vücutta metabolik, hücrenel ve biyokimyasal (biyoyararlanım vb.) kullanımlarını göz önüne alarak beslenme önerileri geliştirir.	3
7	Besin ögelerinin birbirleriyle etkileşimlerini değerlendirerek sağlıklı beslenme önerileri geliştirir.	4
8	Fiziksel aktivite sırasında enerji kullanımını ve fiziksel aktivitenin enerji dengesindeki rolünü açıklar.	4
9	Açlık ve tokluk durumunda besin ögelerinin vücuttaki görevlerini değerlendirir.	4
10	Beslenme ile ilintili hastalıkların açıklanmasında beslenme biyokimyasını kullanır.	4
11	Bireylerin genel beslenme alışkanlıklarını değerlendirerek öneri geliştirir.	4

12	Bireylerin genel diyet örüntülerini değerlendirerek öneri geliştirir.	4
13	Besinlerin porsiyon miktarlarını hesaplar ve değerlendirir.	4
14	Beslenme durumunun saptanmasında, bireyin diyet öyküsünü alır.	4
15	Beslenme durumunun saptanmasında, besin tüketimini değerlendirir.	4
16	Beslenme durumunun saptanmasında, fiziksel aktivite kayıt yöntemlerini uygular.	4
17	Besinlerin sağlıklı beslenme ilkelerine uygun şekilde hazırlama, pişirme ve saklama yöntemleri konusunda bilgi verir.	4
18	Besin gruplarında yer alan besinleri bileşenlerine göre listeler.	4
19	Besinlerin enerji, makro ve mikro besin ögesi ile su içeriklerini hesaplar.	4
20	Besinlerin enerji, makro ve mikro besin ögesi ile su içeriklerini karşılaştırır.	4
21	Besinin makro ve mikro besin ögesi içeriğinin nicel ve nitel tayinine yönelik analizler yapar.	3
22	Besinin pigment, tat ve koku gibi bileşenlerinin nicel ve nitel tayinine yönelik analizler yapar.	2
23	Besin analizlerinin sonuçlarını yorumlar.	4
24	Besin analizlerinin sonuçlarını raporlar.	4
25	Objektif analiz yöntemlerini kullanarak besin kalitesini değerlendirir.	3
26	Subjektif analiz yöntemlerini kullanarak besin kalitesini değerlendirir.	3
27	Besinlere uygulanan işleme yöntemlerinin besin kalitesine etkilerini yorumlar.	4
28	Besinlere uygulanan işleme yöntemlerinin sağlık üzerine etkilerini yorumlar.	4
29	Besinin kalitesini etkileyen fiziksel ve kimyasal reaksiyonlara yönelik öneriler geliştirir.	4
30	Fonksiyonel besin bileşenlerinin diyetle yer almasını sağlayan öneri geliştirir.	4

31	Fonksiyonel besinlere yönelik ulusal ve uluslararası otorite görüşlerini takip eder.	4
32	Besin bilimiyle ilgili güncel konuları kanıta dayalı yaklaşım doğrultusunda yorumlar ve uygulamalarda kullanır.	4
33	Besinlerin kalite kontrolünü ilgili mevzuatlara göre değerlendirir.	4
34	Ulusal ve uluslararası mevzuatlara göre besin güvenliği yönetim sistemlerini değerlendirir.	4
35	Besinlere yönelik standartların oluşturulmasında ilgili komisyonlarda görüş bildirir.	4
36	Besinlerin etiketlemesi ile ilgili yasal düzenlemelerde görev alır.	4
37	Gıda katkı maddeleri ile ilgili uygulamaların yasal düzenlemelerinde görev alır.	4
38	Gıda katkı maddelerinin sağlık üzerine etkilerini değerlendirir.	4
39	Besin üretimindeki potansiyel riskleri belirler.	4
40	Besin üretiminde risk analizi yapar.	4
41	Besin zehirlenmelerini önlemeye yönelik önlemler geliştirir.	4
42	Besin kontrolünde uygulanacak analiz yöntemlerini uygular.	4
43	Sürdürülebilir beslenme hedeflerine uygun öneri geliştirir.	4
44	Besin ve beslenme ile ilişkili güncel konularda etik ilkeler doğrultusunda araştırma planlar.	4
45	Beslenme bilimleri alanında, etik ilkeler doğrultusunda araştırma projesi yapar.	3
46	Beslenme bilimleri alanında yapılan araştırmadan elde edilen sonuçları yazılı ve sözel olarak sunar.	4
47	Kanıta dayalı yaklaşımı kullanarak beslenme bilimleri alanında bilimsel sunum yapar.	4

Tablo 8: Diyetetik Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Beslenme durumunu değerlendirir.	4
a	Beslenme öyküsünü alır ve değerlendirir.	4
b	Besin tüketim durumlarını farklı yöntemler ile değerlendirir.	4
c	Fiziksel aktivite durumunu değerlendirir.	4
d	Antropometrik ölçümleri ve vücut bileşimini ölçer ve değerlendirir.	4
e	Malnütrisyon tarama testlerini kullanır ve değerlendirir.	4
f	Hastalığın beslenme tedavisi ile ilişkili klinik ve laboratuvar bulguları ile tıbbi tedavisini yorumlar.	4
2	Hastalığa (akut veya kronik) veya özel duruma uygun bireysel beslenme/diyet tedavisi hazırlar.	4
3	Hastalara/özel gruplara/bakım vericilere bireysel ve/veya grup eğitimi planlar ve uygular.	4
4	Hastalığa özel standart yemek tarifeleri geliştirir.	4
5	Beslenme ve diyet hasta kayıt sistemi geliştirir, kullanır ve izler.	4
6	Klinikte ekip çalışması yapar.	4
7	Klinik nütrisyon ekibinde hastanın beslenme tedavisini planlar (enteral/parenteral), uygular ve izler.	2
8	Enteral ürünler, parenteral ürünler, özel amaçlı tıbbi gıdalar, bebek, devam ve terapatik formülleri bilir, hastaya ve hastalığa uygun olanı seçer.	3
9	Enteral ürünler, parenteral ürünler, özel amaçlı tıbbi gıdalar, bebek, devam ve terapatik formüller için teknik şartname hazırlar.	2
10	Beslenme bilgi sistemi programlarını kullanır.	4
11	Beslenme ve Diyet tedavilerini kanıta dayalı uygular.	4
12	İnterdisipliner ve multidisipliner iletişim kurar.	4
13	Besin ilaç ve besin besin etkileşimini bilir ve hastayı bilgilendirir.	2
14	Yemek üretim ve servisinden sorumlu personeli eğitir.	4

15	Hijyen ve besin güvenliği koşullarına uygun yemek servisinin yapılmasını sağlar	4
16	Hastane malnütrisyonunun önlenmesi için hastaların yeterli ve dengeli beslenmesini sağlar ve izler.	4
17	Hastane enfeksiyon komitesi ile çalışır.	2
18	Beslenme ve Diyet tedavisi konusunda kanıta dayalı güncel bilgileri takip eder.	4
19	Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin araştırmalar planlar ve yapar.	3
20	Beslenme ve Diyet tedavisi ile ilgili tüm sorumluluğu üstlenir.	4

Tablo 9: Toplum Beslenmesi Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Ulusal düzeyde besin tüketim durumunu değerlendirir.	3
2	Hane halkı düzeyinde besin tüketim durumunu değerlendirir.	4
3	Bireysel düzeyde besin tüketim durumunu değerlendirir.	4
4	Farklı yaş gruplarında beslenme durumunu saptar.	4
5	Farklı yaş gruplarında beslenme durumunu değerlendirir.	4
6	Beslenme durumunun saptanmasında uygun antropometrik ölçümleri kullanır.	4
7	Beslenme durumunun saptanmasında uygun antropometrik ölçümleri değerlendirir.	4
8	Beslenme durumunun saptanmasında bireylerin klinik bulgularını yorumlar.	4
9	Beslenme durumunun saptanmasında bireylerin biyokimyasal ve biyofizik bulguları ile mortalite ve mortalite verilerini yorumlar.	4
10	Beslenme durumuna ilişkin risklerin değerlendirilmesinde tarama testlerini (SGA, MNA, MUST vd.) kullanır ve değerlendirir	4

11	Bireylerin besin tüketim durumlarını farklı diyet kayıt yöntemleri ile değerlendirir.	4
12	Farklı yaş ve özel durumdaki bireyler için sağlıklı beslenme önerileri geliştirir.	4
14	Beslenme araştırmalarına yönelik bilgisayar programlarını kullanır.	4
15	Besin ve beslenme plan ve politikası geliştirir.	2
16	Besin ve beslenme plan ve politikalarının uygulanmasına katkı sağlar.	2
17	Toplumda beslenme ve sağlık ilişkisine yönelik araştırma planlar.	3
18	Toplumda beslenme ve sağlık ilişkisine yönelik araştırma sonuçlarını tanımlayıcı çıkarımsal istatistikleri kullanarak yorumlar.	3
19	Toplumda beslenme ve sağlık ilişkisine yönelik araştırma sonuçlarına yönelik öneri geliştirir.	4
20	Toplum beslenmesi ile ilgili araştırmalarda bilimsel prensipleri kullanır.	4
21	Toplum beslenmesinde araştırma etiği ilkelerine uygun davranır.	4
22	Beslenme ve sağlık arasındaki ilişkiye yönelik eğitimler yapar.	4
23	Toplumda görülen bulaşıcı olmayan hastalıkların önlenmesine katkıda bulunur.	4
24	Toplumun beslenme yetersizlikleri göstergelerini değerlendirir.	4
25	Sağlığın teşviki ve geliştirilmesi için stratejileri belirler.	2
26	Sağlığın teşviki ve geliştirilmesi ile ilgili plan ve politikalara destek olur.	4
27	Toplum beslenmesi konusunda bilgilendirme yaparken kanıta dayalı kaynakları kullanır.	4
28	Bireylerin gereksinimlerine uygun olarak beslenme eğitimleri planlar ve uygular.	4
29	Bireylerin kültürel, demografik ve sosyoekonomik özelliklerini dikkate alarak beslenme eğitimi verir.	4
30	Bireylere, gruplara ve topluluklara yönelik sağlıklı besin seçeneklerini öğretir.	4

31	Topluma yönelik besin ve beslenme rehberleri hazırlar.	4
32	Topluma yönelik besin ve beslenme rehberlerinin uygulanmasına katkı sağlar	4
33	Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarına çözüm önerileri getirir.	4
34	Toplum beslenmesi konusunda ulusal ve uluslararası kuruluşlar ile iş birliği yapar.	4
35	Toplumun beslenme durumunun geliştirilmesinde tüm iletişim araçlarını doğru ve etkin biçimde kullanır.	4
36	Tüm süreçlerde zamanı etkin yönetir.	4
37	Birinci basamak sağlık merkezlerinde aile hekimi ve diğer sağlık çalışanları ile multidisipliner bir şekilde çalışabilir.	4
38	Ülkemizde ve dünyada sürdürülebilir besin ve su kaynaklarını bilir ve sürdürülebilir beslenme önerileri getirir.	4
39	Toplum sağlığı ve beslenme durumunun geliştirilmesinde enerji harcamasını ve fiziksel aktivite düzeyini belirler.	4
40	Toplum sağlığı ve beslenme durumunun geliştirilmesinde fiziksel aktivite önerilerini kullanır.	4
41	Hastalıklar için beslenme risk faktörlerinin belirlenmesi ve değerlendirilmesi için beslenme epidemiyolojisinin teorik temellerini uygular.	4

Tablo 10: Toplu Beslenme Sistemleri Uygulamaları Becerilerine Göre Öğrenme Düzeyleri

No	Beceri	Öğrenme Düzeyi
1	Toplu beslenme yapılan kuruluşların mevcut durumunu analiz eder.	4
2	Toplu beslenme sistemlerinde sürdürülebilir beslenmeye yönelik hizmet süreçlerini uygular.	3

3	Temel üretim tekniklerini ve yeni üretim sistemlerini uygulatır.	4
4	Toplu beslenmede yönetim ve organizasyon süreçlerini uygulatır.	3
5	Mutfak ve servis alanlarını hijyenik ve ergonomik şekilde planlar.	3
6	İhtiyaca yönelik, uygun araç ve gereç seçimini yapar.	3
7	Toplu beslenme hizmetinden yararlanan grupların günlük enerji ve besin öğeleri gereksinimlerini saptar.	4
8	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlarda hedef kitleye yönelik olarak menü planlar, yönetim ve denetimini sağlar.	4
9	Toplu beslenme hizmeti veren kurumlara özgü standart yemek tarifeleri geliştirir ve uygulatır.	3
10	Besinler, mutfak araç, gereç ve sarf malzemeleri için amaca yönelik teknik şartname hazırlar.	3
11	Menülerde yer alan tüm hammaddenin kaliteli ve sağlıklı şekilde satın alma sürecini gerçekleştirir.	4
12	Toplu beslenme hizmetlerindeki satın alma süreçlerini yasal düzenlemelere uygun şekilde yapar.	4
13	Tüm toplu beslenme süreçlerinde kayıp (fiziksel/besin ögesi) ve artıkları önleyecek uygun teknikleri uygulatır.	4
14	Temel servis ilkelerini uygulatır.	4
15	Ülkelere özgü servis tekniklerini uygulatır.	3
16	Protokol menülerini planlar ve servis yöntemlerini uygulatır.	4
17	Kurumun kalite yönetim sistemi politikalarını benimser ve uygulatır.	2
18	Besin güvenliği yönetim sistemlerini uygulatır.	4
19	Mutfak ve yemekhanelerde iş sağlığı ve güvenliği risklerini önleme stratejilerini uygulatır.	3
20	Maliyet kontrolü yapar.	3
21	Kazan ve tabak artıklarının azaltılmasına yönelik uygulamaları yaptırır.	4
22	Toplu beslenme yapılan kurumun özelliklerine göre istihdam edilecek işe uygun personel seçimini yapar.	3

23	Personel organizasyonu ve koordinasyonu yapar.	3
24	Personelin gereksinimine göre uygun hizmet içi eğitimi planlar, uygular ve uyguladır.	4
25	Personelin performansını değerlendirir.	4
26	Toplu beslenme sistemleriyle ilgili tüm paydaşlarla etkin iletişim kurar.	4
27	Ekip çalışmasının gerekliliklerini uygular.	4
28	Toplu beslenme yapılan kurumlarda atıkların yönetimini sağlar.	3
29	Besin mikrobiyolojisinin temel uygulamalarını kullanır.	3
30	Besinlerin bozulmasını ve besin kaynaklı zehirlenmeleri önlemeye yönelik uygulamaları yaptırır.	4
31	Toplu beslenme sistemlerinde karşılaşılan yönetsel ve saha uygulamalarına yönelik tüm sorunları yorumlar ve değerlendirir.	4
32	Toplu Beslenme Sistemleri alanına ilişkin araştırmalar planlar ve yapar.	3

EK 2. BESLENME VE DİYETETİK TEMEL ALANI ÖĞRENME KAZANIMLARI

Diyetisyenlik mesleğini yapabilmek için beş temel alanın detaylı öğrenme kazanımları Tablo 11 ile Tablo 15’te verilmiştir.

Tablo 11: Temel ve Sosyal Bilimlere Yönelik Öğrenme Kazanımları

Konu	Kapsam	Öğrenme Kazanımları
Tıbbi Biyoloji ve Genetik	Moleküler biyoloji, hücre bileşenleri ve fonksiyonları, metabolizma ve metabolik yollar, Genom, DNA ve RNA yapı ve fonksiyonları, replikasyon, transkripsiyon ve translasyon, genotip ve fenotip ilişkisi ve virüs ve bakteri genetiği	Hücreyi, genel özelliklerini ve hücre bölünme aşamalarını tanımlar. Kalıtımın temel prensipleri ve replikasyon, transkripsiyon ve translasyon aşamaları hakkında bilgi edinir. Hücre farklılaşması, kanser mekanizmaları, Mendel yasası, mutasyon çeşitlerini tanımlar, genetik hastalıkları inceleme yöntemleri hakkında bilgi edinir ve açıklar. Beslenme bozukluklarında ve biyoteknolojik ürünlerin oluşturulmasında genetiğin önemini kavrar.
Mikrobiyoloji	Mikroorganizma çeşitleri ve yapısı, sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemleri, antibiyotik etki ve direnç mekanizmaları, antijen, antikor yapısı, immün yanıt oluşma mekanizmaları, besinlerde	Mikroorganizmaların çeşitlerini, yapısını, metabolizma ve genetik özelliklerini, ilgili çevresel faktörleri ve yaygın mikroorganizma enfeksiyonlarının yayılmasını ve önlenmesini tanımlar.

	<p>mikrobiyal üremeyi etkileyen etmenler, besinlerde bozulma indikatörleri, besin kaynaklı mikrobiyal hastalıkların tanımı, patogenezi, kaynakları ve önleme yolları</p>	<p>Sterilizasyon ve dezenfeksiyon yöntemlerini tanımlar. Antibiyotik etki ve direnç mekanizmalarını, antijen, antikor yapısını, immün yanıt oluşma mekanizmalarını tanımlar.</p> <p>Besin mikrobiyolojisinin temel kavramlarını ve uygulamalarını öğrenir.</p> <p>Besin kaynaklı zehirlenme nedenleri ve önleme yollarını öğrenir.</p> <p>Temel besin gruplarında mikrobiyal bozulmaları öğrenir.</p> <p>Hijyen, sanitasyona ve besin güvenliğine ilişkin temel kavramları öğrenir.</p>
İktisat	<p>Genel iktisat, arz ve talep, bireysel fayda ve kar maksimizasyonu, piyasalar, sağlık hizmetlerinin mikro ve makro iktisat analizi; sağlık, insan kaynakları, pazarlama, muhasebe ve finans yönetimi</p>	<p>Makro ve mikro iktisat temel konularını, fayda ve kar maksimizasyonunu, piyasaları, sağlık ekonomisinin meslekteki önemini, bütçe planlamayı, yönetsel süreçleri öğrenir ve kaynakların nasıl kullanılacağı ve geniş ölçekli besin sağlama planının nasıl yapılacağı bilincine erişir.</p>
Anatomi	<p>Kas ve iskelet sistemi, dolaşım sistemi, solunum sistemi, sindirim sistemi, üriner sistem, genital sistem, endokrin sistem, sinir sistemi, duyu organları</p>	<p>Anatomik terminoloji konusunda bilgi sahibi olur.</p> <p>İnsan vücudunun anatomik bölümlerini öğrenir.</p> <p>Sistemlerin ve organların anatomik yerleşimlerini öğrenir.</p>

		Genel sistemlerin anatomik yer ve işlevleri ile klinik bağlantılarını Beslenme ve Diyetetik uygulamasının gerektirdiği yeterlilikte bilir.
Fizyoloji	Hücre ve genel fizyoloji, merkezi ve periferik sinir, kas, kan, dolaşım, solunum, boşaltım, sindirim, endokrin sistemleri fizyolojisi, metabolizma ve duyu fizyolojisi	Vücuttaki tüm hücre, doku, organ ve sistemlerin çalışma mekanizmalarını ve fizyolojisini ve bunların hücresel düzeydeki yapılarını öğrenir. İnsan vücudunda sistemlerin fizyolojisi ile ilgili temel bilgileri ve sistemlerle ilgili temel hastalıkların oluşum nedenleri hakkında bilgi sahibi olur.
Psikoloji	Psikolojide yaklaşımlar ve araştırma yöntemleri; duyum, algılama, öğrenme, güdülenme, heyecan, yaşam boyu gelişim, savunma mekanizmaları, davranış, kişilik kavramları; sosyal psikoloji, sağlık psikolojisi	Temel psikolojik kavramlarını, yaklaşımlarını ve araştırma yöntemlerini öğrenir. Önce kendisi olmak üzere gelişimsel ihtiyaçlar ve sorunlar hakkında öngörü geliştirir. Öğrenci çevresini gözlemleme, algılama ve anlamaya çalışma yeteneği kazanır.
Biyoistatistik	Sağlık bilimlerinde bilimsel araştırma ve planlama; örnekleme yöntemleri, tanımlatıcı istatistikler, olasılık, parametre tahminleri, hipotez testleri, parametrik ve parametrik olmayan testler, kategorik veri,	Bilimsel bir çalışma için konu seçimi, literatür taramasını yapar, hipotez kurabilir, uygun çalışma düzenini ve araştırma evrenini tanımlar, uygun örnekleme yöntemini hesaplar. Verilerin dağılımını ve bağımlı ve bağımsız değişkenleri tanımlar ve

	korelasyon ve regresyon analizleri, test sonuçlarının değerlendirilmesi, verilerin tablo ve grafikte gösterimi ve rapor haline getirilmesi	bunlara uygun olarak kullanılması gereken istatistiksel testleri belirler, uygular, sonuçları değerlendirir, uygun tablo ve grafik gösterimi yapar ve araştırma raporunu hazırlar.
Kimya	Maddenin özellikleri, atom kuramı ve yapısı, kimyasal bileşik ve tepkimeler, çözeltiler, gazlar, termokimya, periyodik çizelge, kimyasal bağlar, kimyasal kinetik, asitler ve bazlar, organik kimya, organik reaksiyonlar ve fonksiyonel gruplar, deneysel çalışmalar (çözelti hazırlanması, pH saptama, kuvvetli asit kuvvetli baz titrasyonu, bir metalin özgül ısısının saptanması, uçucu bir sıvının molekül ağırlığının saptanması, peynirde tuz tayini, meyve suyunda C vitamini tayini, sütte laktik asit tayini, sabun yapımı, derişimin ve sıcaklığın tepkime hızına etkisi, kimyasal denge, tampon çözeltilerin hazırlanması, sabun yapımı, organik fonksiyonel grup analizi, alkollerin yükseltgenmesi)	Maddenin özellikleri, atom kuramı, kimyasal bileşik ve tepkimeler, kimyasal bağlar, çözeltiler, asitler, bazlar, gazlar, sistem değişkenleri, termokimya gibi temel kimya kavramlarını öğrenir. Organik bileşik yapılarını, sınıflarını ve fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklar. Öğrendiği konularla ilgili basit deneyler yaparak deney ve teorinin nasıl bağdaşacağı konusunda bilgi sahibi olur.

Sosyoloji	Sosyolojinin temel kavram ve kuramları, Toplumsal değişmeler, sınıf, statü ve toplumsal hareketliliği, toplumsal kontrol mekanizmaları	Sosyoloji alanındaki temel kavram ve kuramları tanır. Sosyolojik araştırmanın nasıl yapıldığını öğrenir ve toplumsal durum ve olaylara ilişkin sistematik bir düşünme yöntemi kazanır.
İletişim Becerileri	İletişiminin tarihi, dil, görüntü ve iletişim bağlantısı, iletişimin tanımlayıcı, kurucu unsurları, bunların neye göre ayrıştırılması gerektiği	İletişimin dilsel, işitsel ve görsel niteliklerine ilişkin kavramsal bir bakış kazanır. İletişim metinlerini okumadaki eleştirel perspektifini genişletir.
Bilgi ve İletişim Teknolojileri	Bilgi Teknolojisi kavramı, bilgisayar kullanmak ve dosyaları yönetmek, Kelime İşlemci, Hesap Çizelgesi, Veri Tabanları ve Sunum programlarının kullanımı, bilgi ve iletişim	Bir yaşam becerisi olarak Bilgi Teknolojileri becerilerini kavrar ve bu becerilerin ana kavramlarına sahip olarak kişisel bilgisayar kullanımında yetkinlik kazanır.
Kalite Yönetimi ve Güvencesi	Kalite, kalite güvencesi ve akreditasyon tanımları, kalite güvencesi süreci, akreditasyonda öğrenci ve mezunun rolü ve önemi	Sağlık bilimleri alanında akreditasyon ve kalite güvencesi sürecini anlar. Gerek öğrenci gerekse mezun olarak süreç içindeki rollerini kavrar ve sürekli iyileşme içinde öğrenci sorumlulukları hakkında farkındalık kazanır.
Sağlık Bilimlerinde Etik	Etik kavramı ve mevcut teoriler; mesleki uygulama alanlarında etik kurallara uygun davranışların önemi; topluma, hasta ve danışanlara,	Mesleki uygulamalarda, etik kurallara uygun davranışlara yönelik bilgi ve becerileri kazanır.

	meslektaşlara ve diğer meslek gruplarına karşı sorumluluklar ve etiğe uygun davranışlar	
Kanıta Dayalı Yaklaşım	Kanıt, kanıt düzeyleri ve kanıta dayalı uygulamalar, farklı araştırma yöntemleri, kanıt kaynaklarını araştırma, kanıta dayalı mesleki kılavuzlar, stratejiler ve uygulama örnekleri.	Bireysel mesleki uygulamalarda hasta/danışan tercihlerini, elde bulunan olanakları ve en iyi kanıtları kullanarak karar alması konusunda farkındalık geliştirir. Veri tabanlarını etkin olarak kullanabilir. Kanıta dayalı uygulamaya ilişkin bilgi ve beceri kazanır.
Araştırma Yöntemleri	Araştırma planlanması, literatür araştırması, amaç ve hipotez, materyal ve yöntem belirlenmesi, sonuçların uygun yöntemler ile değerlendirilmesi, sonuçlarının referans belirtilerek tartışılması ile rapor halinde sunulması	Araştırma hipotezi oluşturur, literatür araştırması yapar, araştırma dizaynını belirler, istatistiksel yöntemleri uygular, elde edilen verileri literatür bilgileri doğrultusunda yorumlar ve rapor halinde sunar.

Tablo 12: Beslenme Bilimleri Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları

Konu	Kapsam	Öğrenme Kazanımları
Beslenme İlkeleri	Beslenme ilkelerinde besin gruplarında (süt ve süt ürünleri, et/tavuk/balık ve ürünleri, yumurta, kurubaklagiller, yağlı tohumlar, tahıllar, sebze ve meyveler, yağlar ve şekerler) bulunan besinlerin enerji, su, makro ve mikro besin ögesi içerikleri kalitatif (protein kalitesi, elzem yağ asitleri başta olmak üzere) ve kantitatif açıdan değerlendirilir ve bu	Besin grubu bazında, besinlerin enerji, makro ve mikro besin ögesi içeriklerini kalitatif ve/veya kantitatif açıdan karşılaştırır. Besin öğelerinin vücuttaki fonksiyonları ve metabolizmalarını açıklar.

<p>besin ögelerinin vücuttaki fonksiyonları ve metabolizmaları ele alınır.</p> <p>Besin hazırlama, işleme ve saklama yöntemlerinin besin değeri üzerine etkisi laboratuvar uygulamaları ile işlenir ve besin ögesi korunumlarına yönelik önlemler ele alınır. Uygun hazırlama yöntemleri ile geliştirilen tarifelerin enerji ve besin ögesi içerikleri hesaplanarak, farklı gruplar için menü planlama ilke ve uygulamaları işlenir.</p> <p>Farklı yaş ve cinsiyetteki bireylerin günlük enerji ve besin ögesi alımlarının besin tüketim kayıtlarıyla, enerji harcamalarının fiziksel aktivite kayıtlarıyla değerlendirilmesi başta olmak üzere, beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemler ele alınır. Ayrıca, özel gruplar başta olmak üzere (gebe-emzikli kadın, bebek, çocuk, adölesan, yaşlı, sporcu, işçi vb.), bireye özgü besin ögesi gereksinimleri ile bu gereksinimlerin karşılanmasını sağlayan yeterli ve dengeli beslenme önerileri ele alınır.</p>	<p>Besinlerin ağırlık/hacimlerini doğru tahmin eder.</p> <p>Uygun hazırlama, işleme ve saklama yöntemlerini seçer.</p> <p>Bireysel özelliklere göre enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilir.</p> <p>Enerji ve besin ögesi gereksinimlerini karşılayan yeterli ve dengeli beslenme önerileri geliştirir.</p> <p>Özel gruplar için beslenme önerileri geliştirir.</p> <p>Besin tüketim kaydını kullanarak beslenme durumunu değerlendirir.</p> <p>Fiziksel aktivite kaydını kullanarak enerji harcamasını değerlendirir.</p> <p>Bireylerin beslenme alışkanlıklarını ve besin tüketimlerini değerlendirerek diyet örüntüsünü yorumlar.</p> <p>Farklı gruplar için menü planlama ilkelerini kavrar.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Besin Kimyası</p>	<p>Programda besin konusu hem besin bileşenleri hem de besin grupları bazında işlenir. Besin bileşeni bazında; besinlerin yapısında bulunan su, karbonhidrat, protein, yağ, enzim, pigment, tat ve koku bileşenleri başta olmak üzere besin bileşenlerinin kimyasal yapıları, sınıflandırmaları, kimyasal ve fonksiyonel özellikleri, oluşturdukları çözelti ve kolloid sistemler, besindeki miktarı ve besin sanayinde kullanım alanları ele alınır.</p> <p>Besin grubu bazında; temel besin gruplarının (süt ve süt ürünleri, et/tavuk/balık ve ürünleri, yumurta, tahıllar, sebze ve meyveler, yağlar ve şekerler) hazırlama, işleme ve saklama süreçlerinde gerçekleşen yapısal ve işlevsel değişimleri, bu süreçlerde kullanılan besin teknolojisi ve sürdürülebilir üretim stratejileri ile kalitelerinin subjektif ve objektif yöntemler kullanılarak değerlendirilmesi ele alınır.</p> <p>Ayrıca, fonksiyonel besin bileşenlerinin (probiyotik, prebiyotik, fitokimyasallar, yağ asitleri vb.) yapısal ve fonksiyonel</p>	<p>-Besinlerin yapısında bulunan su, karbonhidrat, protein, yağ, enzim, pigment ve tat-koku bileşenlerinin; kimyasal yapılarını tanımlar. kimyasal, fiziksel, fonksiyonel özelliklerini açıklar. kimyasal tepkimelerini açıklar. kalitatif ve/veya kantitatif analizlerini yapar. son ürünün yapısını nasıl etkilediğini kavrar.</p> <p>-Temel besin gruplarının; fiziksel ve kimyasal özelliklerini açıklar. besin bileşimi örüntüsü ve besin değerlerini yorumlar. temel üretim/işleme yöntemlerini ve sağlık üzerine etkilerini açıklar. yapılarında besin üretim, hazırlama ve işleme süreçlerinde oluşan değişiklikleri açıklar. uygun besin hazırlama ve işleme yöntemi önerir.</p>
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>özellikleri ile sağlık üzerine etkileri ele alınır.</p>	<p>kalitelerini uygun objektif ve subjektif yöntemlerle değerlendirir.</p> <p>-Fonksiyonel besinleri; biyoaktif bileşenlerine göre sınıflandırır.</p> <p>olası sağlık etkilerine göre önerir.</p> <p>ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelere göre değerlendirir.</p> <p>-Fonksiyonel besinler başta olmak üzere besin bilimi ile ilgili mevcut güncel bilgiyi kanıta dayalı yaklaşımla değerlendirir.</p>
<p>Beslenme Biyokimyası</p>	<p>Beslenme Biyokimyasında; tüketilen besinlerin sindirim ve emilim süreçleri ile son ürünlerin taşınması ve hücredeki metabolik süreçleri, bu süreçlerde etkin olan enzim ve hormonlar, metabolik entegrasyon, homeostatik sistem, tokluk ve açlık metabolizmasında enerji ve besin öğelerinin metabolik değişimleri ve hidrasyon durumu ele alınır.</p>	<p>-Besinlerin yapısında bulunan makro ve mikro besin öğelerinin; vücuttaki fonksiyonlarını açıklar.</p> <p>sindirim, emilim ve taşınma süreçlerini açıklar.</p> <p>hücresel metabolik yollarını açıklar.</p> <p>biyoyararlanımlarını karşılaştırır.</p>

	<p>Besin öğelerinin aktif yapıları, metabolik süreçlerdeki fonksiyonları, birbirleri ile etkileşimleri, yeterli/eksiklik durumlarındaki önemleri ele alınır.</p> <p>Metabolik hastalık yolları ve beslenme tedavisinde önemli olan besin bileşenlerinin yollarındaki yeri ile sağlığın değerlendirilmesinde kullanılan biyokimyasal göstergeler ele alınır.</p>	<p>aralarındaki etkileşimi ve etkileşim sonuçlarını açıklar.</p> <p>organizmaya yetersiz veya aşırı alımlarının sonuçlarını açıklar.</p> <p>enerjiye dönüşüm yollarını açıklar.</p> <p>-Açlık ve tokluk durumundaki enerji regülasyonu ve hücrel metabolik yolları açıklar.</p> <p>-Metabolik entegrasyonu yorumlar.</p> <p>-Homeostatik sistemde etkili olan hormonları ve enzimleri kavrar.</p> <p>-Biyokimyasal göstergeleri kullanır ve yorumlar.</p> <p>-Beslenme ile ilgili hastalıklardaki hücrel ve moleküler temeli kavrar.</p> <p>-Metabolik hastalıkların yollarını ve besin öğeleri ile ilişkisini açıklar.</p> <p>-Enzim ve hormonların metabolik süreçlerdeki rolünü kavrar.</p> <p>-Su ve elektrolit dengesini açıklar.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Besin Kontrolü ve Mevzuatı</p>	<p>Besin kontrolü ve mevzuatının önemi, dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşlar ve uygulamalar, besin güvenliği ve kontrolü ile ilgili yasal düzenlemeler ve risk analizleri, besin tebliğleri; besin etiketlemesi ve ilgili yasal düzenlemeler, besin kirleticileri (pestisitler, bitki gelişimini düzenleyiciler, anabolizanlar, metalik bulaşmalar, radyoaktif maddeler, plastik monomerleri, deterjanlar, pişirme ile oluşan toksik ögeler) ve bulaşma yolları ile önlenmesine yönelik yasal düzenlemeleri kapsar.</p> <p>Ayrıca gıda katkı maddelerinin kullanım alanları, sınıflandırmaları, besinlerdeki işlevleri, sağlık üzerine etkileri ile gıda katkı maddelerine ilişkin yasal düzenlemeler ve toksikolojik değerlendirmeler ele alınır.</p>	<p>Besin kalite kontrolü ve mevzuatının önemini kavrar. Tarladan sofraya besin güvenliği ilkelerini sıralar. Dünyada ve Türkiye'de besin kontrolünden sorumlu kuruluşları ve uygulamalarını bilir.</p> <p>Besin kontrolü ve etiketlemesi ile ilgili ulusal mevzuatı bilir.</p> <p>Besine uygulanan kalite kontrol yöntemlerini açıklar. Besin kirleticileri ve yasal düzenlemelerini bilir.</p> <p>Gıda katkı maddelerinin işlevlerini ve kullanım amaçlarını açıklar.</p> <p>Gıda katkı maddeleri ile ilgili toksikolojik değerlendirmeleri yorumlar.</p> <p>Gıda katkı maddelerine ilişkin yasal düzenlemeleri bilir.</p>
-----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tablo 13: Diyetetik Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları

Konu	Kapsam	Öğrenme Kazanımları
Hastalıklarda Beslenme ve Diyet Tedavisi	Beslenme ve diyet tedavisi aşamaları Öğün planlama yöntemleri ve değişim listeleri Klinikte vaka izlemi ve klinik beslenme uygulamaları Özel tıbbi amaçlı diyet gıdaların kullanım ilkeleri ve uygulamaları Hastalıklarda beslenme ve diyet tedavisi ilkeleri ve uygulamaları aşağıdaki hastalıkları kapsar: Besin alerjileri Böbrek hastalıkları Gastrointestinal sistem hastalıkları Endokrin sistem hastalıkları Enfeksiyon hastalıkları Hematolojik hastalıklar Kalıtsal metabolizma hastalıkları Kardiyovasküler hastalıklar Nörolojik hastalıklar Onkolojik hastalıklar İmmün sistem hastalıkları Psikiyatrik hastalıklar Romatolojik hastalıklar Solunum sistemi hastalıkları Yanıklar	Beslenme ve diyet tedavisi gerektiren akut ve kronik çocuk/yetişkin hastalıklarının tanımını, sınıflamasını, etiyolojisini, tanı yöntemlerini, fizyopatolojisini, bulgularını ve komplikasyonlarını öğrenir. Beslenme tedavisi gerektiren akut ve kronik çocuk/yetişkin hastalıklarında tıbbi tedavi yöntemlerini öğrenir. Akut ve kronik hastalığı olan bireylerde yaşa, cinsiyete, sosyokültürel ve ekonomik durumlarına göre kişiye özel güncel beslenme ve diyet tedavisi programını geliştirme, uygulama ve izleme becerisi kazanır. Hastalığa özgü beslenme durumlarını değerlendirmeyi öğrenir. Hastalığa özgü beslenme öyküsünü değerlendirmeyi öğrenir.

	<p>Ayrıca bu hastalıkların tanı ve tedavisinde kullanılan test diyetleri, enteral-parenteral beslenme uygulamaları, acil durumlarda kullanılan sıvı uygulamaları ile besin-ilaç etkileşimi gibi konular da ele alınır.</p>	<p>Hastalığa özgü besin tüketim durumlarını farklı yöntemler ile değerlendirerek yorumlamayı öğrenir.</p> <p>Hastalığa özgü antropometrik ölçümlerini ve vücut bileşimlerini değerlendirmeyi öğrenir.</p> <p>Hastalığa özgü enerji ve besin ögesi gereksinimlerini hesaplar.</p> <p>Hastalığa özgü Özel Tıbbi Amaçlı Diyet Gıdalarını ve kullanım alanlarını öğrenir.</p> <p>Hastalara beslenme ve diyet tedavisi konusunda eğitim verme becerisi kazanır.</p> <p>Besin-besin ögesi ve besin-ilaç etkileşimini öğrenir.</p> <p>Akut ve kronik hastalıkların önlenmesinde ve tedavilerinde Beslenme ve Diyetetik uygulamalarını öğrenir ve tartışır.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tablo 14: Toplum Beslenmesi Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları

Konu	Kapsam	Öğrenme Kazanımları
Toplum Sağlığında Beslenme	<p>Genel demografik kavramları, ölçütleri, bileşenleri ve göstergeleri öğrenir ve anne çocuk sağlığı ve beslenmesi ve sağlığı belirleyici istatistikler üzerine güncel demografik bilgiler ele alınır.</p> <p>Toplum beslenmesi ve toplumda beslenme durumunu saptanma yöntemleri (diyetin değerlendirilmesi yöntemleri, antropometrik ölçümler, vücut bileşiminin saptanması, klinik bulgular, biyofizik ve biyokimyasal testler) uygulamalı olarak tartışılır.</p> <p>Yaşamın tüm dönemlerinde ve fizyolojik süreçlerinde (bebeklik, çocukluk, ergenlik, gebelik, laktasyon, yetişkinlik ve yaşlılık vb.), tüm özel gruplarda (sporcular, egzersiz yapanlar, ağır işte çalışanlar, özel gereksinimli bireyler vb.) ve özel durumlarda (afet, göç, savaş vb.) sağlıklı beslenmenin ilkeleri ve besin ögesi gereksinimleri kapsamlı olarak ele alınır.</p>	<p>Genel demografik kavramları, bileşenlerini ve göstergelerini öğrenir.</p> <p>Sağlık istatistiklerini, bulaşıcı ve bulaşıcı olmayan hastalık dağılımlarını ve bunları etkileyen faktörleri öğrenir.</p> <p>Toplum beslenmesi, toplum sağlığı diyetisyeni ve beslenme durumunun değerlendirilmesi kavramlarını öğrenir.</p> <p>Beslenme durumunun saptanması yöntemlerini (antropometrik ölçümler, klinik bulgular ve biyokimyasal yöntemler, besin tüketim durumunun değerlendirilmesi) öğrenir, uygular ve değerlendirir.</p> <p>Çocuk, yetişkin ve yaşlılarda vücut ağırlığı, uzunluk (boy uzunluğu, diz boyu, oturma yüksekliği, ulna uzunluğu, kulaç uzunluğu vb), çevre (baş, bel, kalça, baldır, boyun, üst orta kol, bilek), çap ve genişlik (dirsek, biakromiyal), deri kıvrım kalınlığı (triseps, biceps,</p>

	<p>Besin tüketim araştırmaları, diyet kalite indeksleri, beslenme durumunu tarama testleri uygulama ve değerlendirme yöntemleri ele alınır.</p> <p>Çevresel ve sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler, sağlıklı besin seçimini etkileyen faktörler ve farklı ülkelerin mutfakları ve beslenme alışkanlıkları tartışılır.</p> <p>Ayrıca; beslenme araştırması planlaması, anket hazırlanma, uygulanması, değerlendirmesi ve rapor yazma aşamaları ile bilgisayar tabanlı uygulamalar kullanarak diyetin enerji ve besin ögesi içeriklerinin hesaplanması ve değerlendirilmesi uygulamalı olarak ele alınır.</p> <p>Birinci basamak sağlık kuruluşlarında, sosyal hizmet kuruluşlarında, sivil toplum kurumlarında veya eğitim kurumlarında toplumun beslenme durumunun ve beslenme</p>	<p>subskapular, suprailiyak), biyoelektrik empedans analizi ölçümlerini yapabilir, değerlendirir, ölçümleri referans değerlerle/ standartlarla kıyaslar ve yorumlar.</p> <p>Ulusal, hane halkı ve bireysel düzeyde besin tüketim durumunun değerlendirilmesi ayırımı yapar.</p> <p>Besin tüketim araştırmalarının değerlendirilmesi yöntemlerini ve diyet kalite indekslerini öğrenir, uygular ve değerlendirir.</p> <p>Çevresel faktörlerin beslenme üzerinde etkisinin değerlendirilmesini, sağlıklı besin seçimini etkileyen faktörleri ve ülkelere göre beslenme alışkanlıklarındaki farklılıkları öğrenir.</p> <p>Beslenme durumunu tarama testlerini/araçlarını tanır, uygular ve değerlendirir.</p> <p>Sağlıklı besin seçimine yönelik ekolojik, çevresel veya toplumsal değişkenleri öğrenir.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>alışkanlıklarının saptanması, farklı gruplar için beslenme eğitim materyali ve programlarının geliştirilmesi uygulamaları yapılır.</p>	<p>Beslenme araştırması planlar, anket hazırlar, uygular, değerlendirir ve sonuçları raporlandırır.</p> <p>Bilgisayar programlarını kullanarak diyetin enerji ve diğer besin öge içeriklerini hesaplar ve ulusal/uluslararası önerilere göre değerlendirir.</p> <p>Yaşamın tüm dönemlerinde ve fizyolojik süreçlerinde (bebeklik, çocukluk, ergenlik, gebelik, laktasyon, yetişkinlik ve yaşlılık vb.), tüm özel gruplarda (sporcular, egzersiz yapanlar, ağır işte çalışanlar, özel gereksinimli bireyler bulunanlar vb.) ve özel durumlarda (afet, göç, savaş vb.) sağlıklı beslenmenin ilkeleri ve besin ögesi gereksinimlerini öğrenir. Bu dönemlerdeki beslenme ile ilişkili sorunları öğrenir ve çözüm önerileri ve beslenme eğitimleri geliştirir.</p> <p>Türkiye ve Dünyadaki beslenme programları ve uygulamalar hakkında bilgi edinir ve öneriler geliştirir.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Halk sağlığı alanında çalışan sağlık profesyonelleri ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneği ile ekip çalışması becerisi kazanır.
Beslenme Epidemiyolojisi	<p>Beslenme sorunları (protein enerji malnutrisyonu, obezite ve ilintili kronik hastalıkları, iyot, demir, ınko, D vitamini, folat ve diğer vitamin-mineral yetersizlikleri, ağız ve diş sağlığı) epidemiyolojisini, sorunlara çözüm önerilerini, risk gruplarını ele alır.</p> <p>Besin ve beslenme politikaları ve önemi işlenir. Tanımlayıcı ve analitik epidemiyolojik çalışma türleri ve bu çalışmaların değerlendirilmesi uygulamalı olarak ele alınır.</p> <p>Halk sağlığı politikası geliştirme yöntemleri uygulamalı olarak işlenir.</p> <p>Besin zenginleştirme, besin destekleri ve sürdürülebilir beslenme politikaları ele alınır.</p>	<p>Toplumda duyarlı grupların beslenme sorunlarını, sorunların epidemiyolojisini, nedenlerini öğrenir, önemini kavrar ve çözüm yolları konusunda bilgi edinir.</p> <p>Tanımlayıcı ve analitik epidemiyolojik çalışmaların beslenme ve sağlık arasındaki ilişkinin incelenmesindeki rolünü anlar ve hem yerel hem de diğer ülke koşullarında yaşamın demografik, sosyal ve ekonomik açılardan benzerliklerini ve bu benzerliklerin/ farklılıkların sağlığı nasıl etkileyebileceğini kavrar.</p> <p>Türkiye'deki ve dünyadaki besin, beslenme ve halk sağlığı politikalarını bilir, bunların oluşturulması ve uygulanması hakkında bilgi sahibi olur.</p>

		<p>Halk sağlığı politikası geliştirme becerisini kazanır.</p> <p>Diyetisyenin halk sağlığı gelişimindeki rolünü anlar, halk sağlığı politikalarının beslenme kısmını planlar, yönetim ve koordinasyonu değerlendirir.</p> <p>Mikrobesin ögesi yetersizliklerine yönelik besin zenginleştirme ve besin destekleri plan ve politikalarını öğrenir.</p> <p>Ülkemizde sürdürülebilir su ve besin kaynakları ile ilgili geliştirilen plan ve politikaları öğrenir.</p>
<p>Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı</p>	<p>Eğitimle ilgili temel kavramlar ve farklı eğitim yöntemleri ve araçları ele alınır.</p> <p>Eğitimde kullanılması gerekli iletişim teknikleri ve farklı gruplara ve beslenme sorunlarına yönelik iletişim teknikleri ele alınır.</p> <p>Davranış değiştirme tedavisi temel ilke ve uygulamaları ele alınır.</p> <p>Farklı gruplara ve beslenme sorunlarına yönelik eğitim araçları</p>	<p>Eğitimin, öğrenmenin tanımını ve arasındaki farkları öğrenir.</p> <p>Eğitim yöntemlerini ve yöntemlerin avantaj dezavantajlarını, eğitim yöntemlerini uygularken dikkat etmesi gereken kuralları öğrenir.</p> <p>Birey, grup ve toplum eğitimi verirken kullanacağı eğitim yöntem ve araçlarını seçebilmeyi ve eğitimde iletişimin önemini öğrenir.</p>

	<p>hazırlama ve kullanma, eğitim programları planlama, hazırlama, uygulama ve değerlendirme konuları uygulamalı olarak işlenir.</p> <p>Eğitim materyalleri hazırlama, anlatım, eğitim modeli örnekleri demonstrasyonu uygulamalı olarak işlenir.</p>	<p>Çocuk, yetişkin, hasta (diyabetli, şişman vb.), gebe, emzikli gibi farklı birey veya gruplara eğitim programları hazırlar ve uygular.</p> <p>Toplumdaki farklı gruplara ve beslenme sorunlarına yönelik beslenme eğitim materyalleri ve programları geliştirebilme bilgi ve becerisi kazanır.</p> <p>Bireylere beslenme eğitimi verme ve doğru iletişim kurma becerisini geliştirir.</p>
Araştırma	<p>Araştırma planlama aşamaları (literatür tarama, araştırma konusunun belirlenmesi, hipotezlerin oluşturulması, yöntemin belirlenmesi) ve verilerin toplanması, analizi, tartışılması, yorumlanması, raporlandırılması ve sunulması ele alınır.</p>	<p>Besin, Beslenme ve Diyetetik ile ilişkili güncel konularda araştırma planlar.</p> <p>Mesleki alanda kaynak taramasını ve yorumlaması becerisine sahip olur.</p> <p>Araştırma sorusu, hipotezi, amacı ve yöntemi belirleyerek araştırma önerisi yazar.</p> <p>Veri toplama yöntemlerini öğrenir ve araştırmaya uygun veri toplama araçlarını kullanır.</p> <p>Uygun istatistiksel yöntemleri kullanarak verileri analiz eder.</p> <p>Literatür bilgileri ile kendi verilerini karşılaştırarak yorumlar.</p>

		<p>Rapor yazma ilkelerine uygun rapor hazırlar.</p> <p>Raporu sunum haline getirir, sunar ve sunulan konu üzerinde tartışma yapar.</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tablo 15: Toplu Beslenme Sistemleri Temel Alanına Yönelik Öğrenme Kazanımları

Konu	Kapsam	Öğrenme Kazanımları
Toplu Beslenme Sistemleri	<p>Toplu beslenme sistemlerinde yönetim ve organizasyon, yeni üretim sistemleri, temel üretim teknikleri, araç gereç donanımı ve fiziki alanların tasarımı ve planlanması ele alınır.</p> <p>Temel menü planlama ilkeleri, toplu beslenme yapılan kurumlar için standart yemek tarifeleri, satın alma süreçleri, temel depolama ilkeleri, temel pişirme teknikleri, pişirme ile meydana gelen değişiklikler, temel servis teknikleri yönetim ve denetimi, maliyet kontrolü, atık ve artık yönetimi olmak üzere üretim süreçleri işlenir.</p> <p>Toplu Beslenme Sistemlerinde ticari ve ticari olmayan işletmeler, besin güvenliği sistemleri, iş</p>	<p>Toplu beslenme sistemlerinin hizmet süreçlerini, diyetisyenin ve toplu beslenme çalışanlarının görev ve sorumluluklarını öğrenir.</p> <p>Temel üretim teknikleri ile üretim sistemlerini öğrenir.</p> <p>Ulusal ve uluslararası beslenme rehberleri çerçevesinde enerji ve besin ögesi gereksinimlerine uygun sağlıklı, riskli ve özel gruplara özgü yemek listelerini planlama ve değerlendirme bilgi ve becerisi edinir.</p> <p>Standart yemek tarifelerinin önemini kavrar ve geliştirilmesini öğrenir.</p> <p>Ticari ve ticari olmayan toplu beslenme kuruluşlarının tür ve özelliklerini bilir.</p>

	<p>sağlığı ve güvenliği uygulamaları ele alınır.</p> <p>Toplu beslenme hizmetlerinin süreçlerinin yönetimi ve denetiminin ğrenci tarafından yerinde öğrenmesine yönelik mesleki uygulama yapar.</p>	<p>Pişirme ile besinlerdeki yapısal ve biyokimyasal değişimler ile besine özgü uygun pişirme yöntemlerini öğrenir.</p> <p>Servis temel ilkelerini kavrar, ülkelere özgü servis teknikleri, protokol servisi yönetim ve denetim esaslarını bilir.</p> <p>Toplu beslenme hizmetlerine özgü Besin Güvenliği Sistemleri Kurulumu'na temel teşkil edecek n gereksinim programları ile HACCP (ISO2200:2018) prensiplerini ve uygulamasını öğrenir.</p> <p>Besindeki alerjenleri tanır, gıda üretimi ve etiketlemede ilgili AB, Ulusal ve Uluslararası mevzuatla çalışabilir.</p> <p>Mutfak ve yemekhanelerde İş Sağlığı ve Güvenliği riskleri ve nleme stratejileri konusunda bilgilenir.</p> <p>Toplu beslenme yapılan kurumlarda mesleki uygulama ile toplu beslenme hizmet süreçlerinin yönetimi, denetimi hakkında bilgi ve beceri kazanır.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		Toplu beslenme çalışanları ile birlikte çalışabilme beceri ve yeteneği kazanır.
--	--	---------------------------------------------------------------------------------

EK 3. BESLENME VE DİYETETİK TEMEL ALANI MESLEKİ UYGULAMALARI

Mesleki uygulama, Beslenme ve Diyetetik eğitim alanında kazanılan teorik ve pratik bilgi, beceri ve yeterliliklerin gerçek meslek yaşamında uygulanarak mesleki yetkinliğin arttırıldığı bir eğitim-öğretim sürecidir. Beslenme ve Diyetetik eğitim alanında beş farklı mesleki uygulama programı yer almalıdır:

- (1) Klinik Beslenme Yetişkin Mesleki Uygulaması
- (2) Klinik Beslenme Çocuk Mesleki Uygulaması
- (3) Toplu Beslenme Sistemleri Mesleki Uygulaması
- (4) Toplum Sağlığında Beslenme Mesleki Uygulaması
- (5) Seçimlik Mesleki Uygulama (zorunlu ama istediği alanda yapılabilir)

Dayanak

Beslenme ve Diyetetik eğitim alanında mesleki uygulama, Avrupa Diyetetik Dernekleri Federasyonu (EFAD)'ın belirlediği standartlar esas alınarak düzenlenir. Buna göre, Beslenme ve Diyetetik programı öğrencilerinin Kamu ve Özel Kurum/Kuruluşları'nda en az bir diyetisyenin denetiminde "asgari 875 saat" olan zorunlu mesleki uygulamasını tamamlanması gerekmektedir.

Öğrencilerin mesleki uygulama başvuru işlemleri, mesleki uygulamanın yürütülmesi ve değerlendirilmesi Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanlığı ile Mesleki Uygulama Komisyonu/Koordinatörlüğü tarafından yürütülür.

Mesleki Uygulama ile İlgili Genel Standartlar

Her bir mesleki uygulamanın öğrenim kazanımları oluşturulur ve bu çıktıların Beslenme ve Diyetetik eğitim alanı genel amaç ve öğrenim hedeflerine katkısı gösterilir. Öğrenim kazanımları uygun bir şekilde değerlendirilir. Mesleki uygulama usul ve esasları öğrencilere sorumlu diyetisyenlere ve akademik danışmanlara açık ve net olarak ifade edilir.

Mesleki uygulama yapılan kurum/kuruluşların yeterliliği ve kalitesi Beslenme ve Diyetetik eğitim alanına uygunluk açısından değerlendirilir. Mesleki uygulama yapılan kurum/kuruluş ile Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanlığı/ Mesleki Uygulama Komisyonu/Koordinatörlüğü arasında görev ve sorumlulukların açıkça belirtildiği bir anlaşma yapılır. Öğrencilerin mesleki uygulama yerlerindeki yetki, sorumluluk ve görevleri yazılı ve sözel olarak açıkça belirtilir.

Mesleki eğitimin/stajın izlenmesi, değerlendirilmesi ve raporlanması Mesleki Uygulama Komisyonu/Koordinatörlüğü tarafından gerçekleştirilir ve Bölüm Başkanlığı'na sunulur.

Öğrencinin mesleki uygulama kazanımları akademik danışmanı tarafından, mesleki uygulamaya uygun değerlendirme yöntemleri kullanılarak (yazılı sınav, sözlü sınav, vaka sunumu, rapor hazırlama vb.) ve gözetimden sorumlu diyetisyenlerin görüşleri alınarak değerlendirilir.

Mesleki Uygulamada Görevli Sorumlu Diyetisyenin Özellikleri

Mesleki uygulama, Sağlık Bakanlığı tarafından diploması onaylanmış ve alanda en az bir (1) yıl mesleki deneyime sahip en az bir diyetisyen gözetiminde yapılmalıdır.

Seçimlik mesleki uygulama süresinin tümü veya bir kısmı Bölüm Başkanlığı'nın uygun gördüğü endüstri veya ulusal/uluslararası kurum/kuruluşlarda yapılabilir ve bu kurum/kuruluşlarda sorumlu eğitmen Beslenme ve Diyetetik alanı dışında bir profesyonel olabilir. Bu durumda mesleki uygulama akademik danışman kontrolünde öğrenim çıktılarını karşılayacak şekilde yürütülür.

Sorumlu diyetisyen, mesleki uygulamaya dair yetki, sorumluluk ve görevlerinin bilincinde olmalıdır. Sorumlu diyetisyen mesleki uygulamanın öğrenim çıktılarına ve değerlendirme sistemine uygun mesleki ortamı oluşturarak, öğrencinin öğrenme sürecini geliştirmeli, öğrenciyi izlemeli ve geribildirimde bulunmalı, bilgi ve deneyimini öğrenci ile paylaşmaya

istekli olmalı, mesleki uygulama yapılan kurumdaki süreç ve işyeyiş hakkında öğrenciyi bilgilendirmeli, öğrencinin kurum ve/veya çalışma ekibine entegrasyonunu sağlamalı, kendi alanında yaşam boyu öğrenme prensibine sahip olmalı ve bunu katıldığı eğitim programlarından aldığı sertifikalar ile belgelendirmelidir.

Klinik Beslenme Yetişkin Mesleki Uygulaması

Bu mesleki uygulama klinik diyetisyenlik uygulamalarını öğretir ve bu konuda bilgi ve beceri kazandırır. Klinik Beslenme Yetişkin Mesleki Uygulaması, dönemde en az 175 saat olmak üzere asgari 100 yataklı Devlet Hastaneleri, Şehir Hastaneleri, Eğitim ve Araştırma Hastaneleri, Özel Hastaneler ve Üniversite Hastaneleri'nin yetişkin hasta bakılan birimlerinde yapılmalıdır. Ayakta tanı ve tedavi yapılan özel tedavi kuruluşlarında bu mesleki uygulama/staj yaptırılmaz.

Bu mesleki uygulamanın gerçekleştirileceği hastanelerin bünyesinde yetişkin hastalarda beslenme ve diyet tedavisi uygulamalarının alanda en az bir (1) yıl mesleki deneyime sahip bir diyetisyen tarafından yapılıyor olması gerekir. Mesleki uygulama, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Mesleki uygulamanın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi uygulamanın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.

Klinik Beslenme Çocuk Mesleki Uygulaması

Bu mesleki uygulama pediatri diyetisyenliği uygulamalarını öğretir ve bu konuda bilgi ve beceri kazandırır. Klinik Beslenme Çocuk Mesleki Uygulaması, dönemde en az 175 saat olmak üzere asgari 100 yataklı Devlet Hastaneleri, Şehir Hastaneleri, Eğitim ve Araştırma Hastaneleri, Özel Hastaneler ve Üniversite Hastaneleri'nin Çocuk Klinikleri veya Kadın Doğum ve Çocuk Hastalıkları Hastaneleri'nde yaptırılmalıdır. Sadece ayakta tanı ve tedavi yapılan özel tedavi kuruluşlarında bu mesleki uygulama yaptırılmaz.

Bu mesleki uygulamanın gerçekleştirileceği hastanelerin bünyesinde çocuk hastalıklarında beslenme ve diyet tedavisi uygulamalarının alanda en az bir (1) yıl mesleki deneyime sahip bir diyetisyen tarafından yapılıyor olması gerekir. Mesleki uygulama, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Mesleki uygulamanın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi uygulamanın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.

Toplu Beslenme Sistemleri Mesleki Uygulaması

Bu mesleki uygulama, öğrencilerin toplu beslenme sistemlerinde bilimsel esaslara uygun yöntemleri öğrenmelerini ve besinlerin satın alınmasından atık ve artıkların kaldırılmasına dek tüm süreçlerde bilgi ve beceri sahibi olmalarına olanak sağlar.

Toplu Beslenme Sistemleri Mesleki Uygulaması, dönemde en az 175 saat olmak üzere besinlerin satın alınmasından atık ve artıkların kaldırılmasına kadar tüm süreçlerde toplu beslenme hizmeti veren kurum ve kuruluşlarda (sağlık kuruluşları, eğitimle ilgili kuruluşlar, sanayi kuruluşları, özel ve kamuya ait kuruluşlar, ticari işletmeler, huzurevleri, oteller, restoranlar vb.) yürütülür.

Bu mesleki uygulamanın gerçekleştirileceği kurumların bünyesinde toplu beslenme sistemleri alanında çalışan Beslenme ve Diyetetik Lisans mezunu alanda en az bir (1) yıl mesleki deneyime sahip bir diyetisyen tarafından yapılıyor olması gerekir. Mesleki uygulama, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Mesleki uygulamanın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi uygulamanın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.

Toplum Sağlığında Beslenme Mesleki Uygulaması

Bu mesleki uygulama, öğrencilerin toplum sağlığı/halk sağlığı diyetisyenliğini (görevleri, sorumlulukları, çalışma alanları ve çalışma teknikleri vb.) uygulama yaparak öğrenmelerini sağlar, gerekli bilgi ve becerileri kazandırır.

Toplum Sağlığında Beslenme Mesleki Uygulaması, dönemde en az 175 saat olmak üzere toplum sağlığı merkezleri, aile sağlığı merkezleri vb. merkezlerde yürütülür.

Mesleki Uygulama şu uygulamaları kapsamalıdır:

- Beslenme durumunun ve beslenme alışkanlıklarının saptanması
- Beslenme eğitiminin verilmesi
- Özel gruplar için beslenme eğitim programları/materyallerinin geliştirilmesi

Mesleki uygulama, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür. Mesleki uygulamanın kontrolünden sorumlu öğretim üyesi uygulamanın yürütüldüğü merkezi düzenli ve planlı şekilde (haftada en az 1 kez olacak şekilde) ziyaret eder.

Seçimlik Mesleki Uygulama

Bu mesleki uygulama kurum ve hastane diyetisyenleri ile akademik personel danışmanlığında öğrencilerin kurum ve hastane diyetisyenliğine pratik olarak hazırlanmasını sağlar.

Üniversite Dışı Hastane ve Kurum Mesleki Uygulaması, dönemde en az 175 saat olmak üzere Beslenme ve Diyetetik Bölümünün uygun gördüğü ve diyetisyen bulunan sağlık kuruluşları, hastane ve diğer kurumlarda yürütülür.

Bu mesleki uygulamanın gerçekleştirileceği kurumların bünyesinde Beslenme ve Diyetetik Lisans mezunu alanda en az bir (1) yıl mesleki deneyime sahip bir diyetisyen tarafından

yapılıyor olması gerekmektedir. Mesleki uygulama, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üye ve görevlilerinin kontrol ve denetimi altında sürdürülür.

KAYNAKLAR

- Sağlık Meslek Mensupları İle Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş Ve Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik, Resmi Gazete Sayı: 29007, 22 Mayıs 2014.
- 2547 Nolu Yüksek Öğretim Kanunu, Resmi Gazete Sayı: 17506, 6 Kasım 1981.
- European Academic & Practitioner Standards for Dietetics, Haziran 2005.
- European Dietetic Competences and their Performance Indicators, Mart 2009.
- European Dietetic Advanced Competences, Temmuz 2012.
- Code of Ethics and Code of Good Practice for Dietetics, Eylül 2008.
- European Practice Placement Standards for Dietetics, Eylül 2010.
- European Pedagogic Standards for Practice Placement, Kasım 2013.
- Accreditation Standards for Foreign Dietitian Education Programs, Haziran 2015.
- Accreditation Standards for Dietitian Education Programs Leading to the RD Credential, Haziran 2015.
- Accreditation Standards for Didactic Programs in Nutrition & Dietetics Leading to Supervised Practice, Haziran 2015.
- Accreditation Standards for International Dietitian Education Programs Leading to the RD Credential, Haziran 2015.
- Accreditation Standards for Internship Programs in Nutrition & Dietetics Leading to the RD Credential, Haziran 2015.
- Mezuniyet Öncesi Tıp Eğitimi Ulusal Çekirdek Eğitim Programı-2020.
- Mezuniyet Öncesi Eczacılık Eğitimi Ulusal Çekirdek Eğitim Programı-2019.
- EFAD Academic Standards for Dietetics, 2018.
- Mezuniyet Öncesi Ulusal Beslenme ve Diyetetik Çekirdek Eğitim Programı-2016.