

TENAGA PENGAJAR

- Dosen lulusan luar negeri (Australia, Inggris, Filipina, Belanda) & dalam negeri dari Perguruan Tinggi Negeri ternama (UI, UGM, UNDIP, IPB, UNS, UNPAD, dan ITB)
- Pembimbing lahan dengan gelar Registered Dietisien (RD) dari Rumah Sakit Pendidikan dan Rumah Sakit Khusus yang berpengalaman
- Praktisi di bidang gizi klinik, gizi masyarakat dan manajemen penyelenggaraan makanan
- Fasilitator Nutrition Care Process (NCP) tingkat Nasional dan Provinsi Jawa Barat

FASILITAS PENDIDIKAN

- Kelas dilengkapi dengan LCD proyektor dan AC
- Auditorium dan kelas teater
- Laboratorium pendidikan (Lab.Dietetika Kuliner, Teknologi Pangan, Mikrobiologi, Kimia, Biomolekuler dan Penilaian Status Gizi), Konseling Gizi
- Laboratorium Komputer
- Laboratorium Bahasa
- Perpustakaan Terpadu
- Asrama
- Free Wifi
- Mushola, Kantin, Bus



Lab.Dietetika Kuliner



Ruang Kelas

PENDAFTARAN

<https://sipenmaru.poltekkesbandung.ac.id/>

Jadwal Pendaftaran :

06 April - 6 Mei 2023

Biaya pendaftaran Rp.750.000,.

BIAYA PENDIDIKAN

Biaya pendidikan dalam paket Uang Kuliah Tunggal (UKT)

Rp.11.725.000,./ semester

(Belum termasuk Seragam, jaket almamater, jas laboratorium dan atribut)

Informasi :

Nitta Isdiany, M.Kes.,RD : 0812 1469 655

Dadang Rosmana, DCN., M.Kes : 0817 9118 630

PERSYARATAN

- Lulusan program studi Sarjana Terapan Gizi / D4 Gizi atau Sarjana Gizi (dari Prodi minimal terakreditasi B di Indonesia)
- Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) minimal 3,25
- Berbadan sehat dan tidak buta warna parsial dan total
- Tinggi badan minimal 160 cm (laki-laki) atau 150cm (perempuan)
- Indeks Masa Tubuh (IMT) : Normal 18,5-25,0
- *Test of English as Foreign Language* (TOEFL) Institutional atau TOEFL *like* minimal 425, yang wajib dipenuhi pada saat akhir pendidikan.

TAHAPAN SELEKSI

Seleksi tahap I (Tes substansi keilmuan)

Seleksi tahap II (Tes kesehatan, psikotest dan wawancara)

MATA UJI

- Gizi Klinik
- Gizi Masyarakat
- Manajemen Penyelenggaraan Makanan
- Studi Kasus & Praktik Gizi Klinik
- Studi Kasus & Praktik Gizi Masyarakat
- Studi Kasus Manajemen Penyelenggaraan Makanan



PENERIMAAN MAHASISWA BARU

TAHUN AKADEMIK 2023/2024

PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN





VISI

Menjadi Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien yang Unggul dalam Terapan Dietetika Kuliner, berkarakter dan berdaya saing internasional.

MISI

1. Menyelenggarakan pendidikan Profesi Dietisien dengan unggulan terapan Dietetika Kuliner yang profesional
2. Menyelenggarakan penelitian terapan Dietetika Kuliner
3. Menyelenggarakan pengabdian masyarakat melalui pemberdayaan masyarakat dengan berbasis hasil penelitian terapan Dietetika Kuliner
4. Menjalin kemitraan untuk peningkatan pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi dan pendayagunaan lulusan
5. Menghasilkan lulusan yang memiliki karakter bekerja dengan hati, kejujuran, kepemimpinan, bekerja dalam tim dan wirausaha (entrepreneurship)
6. Mengembangkan kompetensi dosen



KURIKULUM

Pendidikan Profesi Dietisien ditempuh selama **2 semester** dengan beban studi **38 SKS**.

Matrikulasi/*Bridging* wajib bagi mahasiswa yang berasal dari Sarjana Terapan Gizi (D4 Gizi). Matrikulasi efektif dengan beban studi **15 SKS** selama 10 minggu.

No	Mata Kuliah Bridging	SKS
1	Fisiologi Gizi	3
2	Biologi Molekuler	2
3	Metabolisme Energi dan Gizi Makro	3
4	Metabolisme Zat Gizi Mikro	2
5	Metodologi Penelitian Ilmiah	3
6	Metodologi Analisis Kuantitatif	2
Jumlah		15

No	Mata Kuliah Profesi	SKS
1	Orientasi dan Pemantapan Materi	3
2	Rotasi Gizi Klinik	19
3	Rotasi Gizi Masyarakat	7
4	Rotasi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan	9
Jumlah		38



PERAN LULUSAN

1. Pemberi Asuhan Gizi Mandiri

Memberikan Asuhan Gizi (*Nutritional Care*) dan edukasi pasien mengenai gizi sebagai bagian dari tim kesehatan pasien secara mandiri.

2. Konselor Gizi Mandiri

Merencanakan dan memberikan edukasi pada klien mengenai hubungan makanan/minuman, kebugaran dan kesehatan serta memantau dan menilai hasilnya sebagai upaya preventif dan promotif

3. Penyelia Penyelenggaraan Makanan

- a. Memberikan saran atau konsultasi pada manajer pengelola pelayanan makanan atau restoran, pusat pelatihan atlit, panti wreda, katering perusahaan dan sekolah, serta pemasok/pedagang dan penyalur makanan dan sejenisnya
- b. Mengelola operasional pelayanan makanan mulai dari pembelian, persiapan dan pengolahan, distribusi hingga konsumsi dan melakukan monitoring dan evaluasi termasuk pengelolaan sumber daya (manusia, biaya dan sarana/prasarana)

4. Pengembangan Produk Alternatif Gizi

Mengarahkan atau melaksanakan uji coba guna mencari alternatif makanan atau produk yang dapat direkomendasikan kepada pasien atau klien.

5. Pengelola Program Gizi

Merancang, mengelola, memantau, dan mengevaluasi program gizi sebagai upaya preventif dan promotif

6. Advokator dan komunikator program gizi

- a. Melakukan advokasi program gizi kepada berbagai pemangku kepentingan
- b. Melakukan komunikasi gizi dengan menggunakan berbagai media.

7. Penyelia pendidikan dan pelatihan gizi

- a. Membimbing dan mengajar mahasiswa pendidikan gizi dan tenaga kesehatan terkait ilmu gizi dan makanan
- b. Merancang modul, melaksanakan, dan mengevaluasi kegiatan pelatihan gizi dan keamanan pangan

8. Penyelia Penelitian

Mengarahkan atau melaksanakan uji coba atau penelitian untuk menjawab pertanyaan atau masalah gizi yang kritis, mencari alternatif makanan atau gizi yang dapat direkomendasikan kepada individu atau masyarakat.

(Naskah Akademik Pendidikan Dietisien, 2016)

