

No	Jenis / Uraian Keterampilan	Tingkat Keterampilan Dietisien			
	keganasan				
	4.6 Menghitung biaya makan/diet pada penyakit kritis (<i>critical ill</i>)				
5	Pengawasan Penerimaan Bahan Makanan				4
	5.1 Melakukan penetapan uji mutu bahan makanan / makanan yang diterima (suhu, uji biokimia, uji organoleptik)				
	5.2 Pemantauan kesesuaian macam, jumlah, dan spesifikasi bahan makanan/diet khusus (termasuk identifikasi dan/atau standar (<i>certificate of analysis</i>))				
	5.3 Menindaklanjuti evaluasi kinerja vendor/rekanan	1			
6	Penyimpanan Bahan Makanan				
	6.1 Melakukan pengawasan (audit mutu) jenis, jumlah dan kualitas bahan makanan/makanan khusus terkait kemanana pangan				4
	6.2 Melakukan pengembangan sistem mutu penyimpanan dan distribusi bahan makanan/makanan khusus/ formula terkait keamanan makanan			3	
	6.3 Melakukan pengembangan sistem ruang dan alat penyimpanan bahan makanan segar dan bahan makanan kering			3	
7	Persiapan Bahan Makanan				4
	7.1 Melakukan pengawasan persiapan bahan makanan khusus				
	7.2 Melakukan pengembangan sistem persiapan bahan makanan/makanan khusus/formula terkait keamanan makanan				
8	Pengolahan/Produksi Makanan				
	8.1 Melakukan pengawasan proses pengolahan berbagai jenis dan bentuk makanan				4
	8.2 Melakukan penilaian kualitas / mutu makanan khusus pada berbagai jenis dan bentuk makanan				4
	8.3 Melakukan pengembangan sistem pengolahan bahan makanan/makanan khusus/formula				
9	Distribusi, Transportasi dan Penyajian Makanan				
	9.1 Melakukan penetapan dan pengembangan sistem pendistribusian makanan khusus/diet				4
	9.2 Memilih dan menetapkan metode penilaian sisa makanan yang tepat pada setiap jenis diet/formula				4
	9.3 Melakukan pengawasan dan evaluasi sisa makanan /diet khusus pada berbagai kondisi pasien				4