

No	Jenis / Uraian Keterampilan	Tingkat Keterampilan Dietisien			
10	Mengembangkan / modifikasi jenis dan bentuk makanan/diet				
	10.1 Melakukan identifikasi dan analisis makanan/diet khusus yang akan di modifikasi				4
	10.2 Memilih dan menetapkan metode modifikasi yang sesuai dengan prinsip dan syarat diet				4
	10.3 Melakukan modifikasi makanan/diet khusus/formula/diet				4
11	Melakukan kajian dan Evaluasi Anggaran Penyelenggaraan Makanan Khusus			3	
	11.1 Melakukan analisis anggaran dan biaya makan				
	11.2 Melakukan analisis evaluasi anggaran/biaya makanan khusus/diet				
12	Merancang Sarana fisik / peralatan kerja pada penyelenggaraan makanan khusus (<i>catering care</i>)		2		
	Menganalisis kondisi saat ini dan merancang desain/layout sarana fisik dan peralatan terkait praktik penyelenggaraan makanan khusus (<i>catering care</i>) sesuai prinsip keamanan makanan dan aspek keselamatan dan kesehatan kerja)				
13	Pengawasan dan Pengelolaan Keamanan Makanan Khusus/diet				
	13.1 Pengawasan penerapan sistem HACCP dalam penyelenggaraan makanan khusus diet/formula				4
	13.2 Pengawasan hygiene dan sanitasi makanan khusus (<i>catering care</i>) terkait keamanan makanan				4
14	Evaluasi Penyelenggaraan Makanan (<i>Catering Care</i>)				4
	14.1 Memilih dan menetapkan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan/ <i>catering care</i>				4
	14.2 Melakukan analisis dan evaluasi pencapaian				4
	14.3 Mengusulkan rekomendasi dan tindak lanjut hasil evaluasi pada sistem penyelenggaraan makanan/ <i>catering care</i>		2		
15	Mengelola program mutu dan kepuasan klien				
	15.1 Menyusun indikator mutu <i>output</i> dan <i>outcome</i> dalam sistem penyelenggaraan makanan (<i>catering care</i>)				4
	15.2 Menganalisis dan evaluasi program mutu sistem penyelenggaraan makanan khusus (<i>catering care</i>)				4