

Türkiye'de Diyetisyenliğin Tarihsel Süreçte Geçirdiği Aşamalar

The Historical Stage of Dietetics in Turkey

Şenol Yıldız

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı, Eskişehir

Öze

Beslenme, tarih boyunca üzerinde en çok konuşulan konulardan biri olmuştur. Bu konu dünyada olduğu gibi Türk coğrafyasında da 18. yüzyıla değin ampirik düzeyde kalmış, 19. yüzyıl ortalarında bir bilim alanı olarak hızlı bir gelişme göstermiş, ardından hastalıklardan korunma ve hastalıkların tedavisinde nasıl bir beslenme tedavisi uygulanacağı konusunun ortaya konulmasıyla **Diyetetik Bilimi** gelişmiştir. Bu durum, insanlara beslenmelerinin kontrolü ve diyetlerinin planlanması konusunda yardımcı olacak meslek mensupları ihtiyacını doğurduğundan **Diyetisyen** gibi meslek mensupları ve onların çalışma alanları tanımlanmaya başlanmıştır. Bu alanlara her gün bir yenisinin etkilenmesi, **Beslenme ve Diyetetik** biliminin 21. yüzyıl başlarında gösterdiği gelişimin, yüzyılın sonlarına doğru ne büyük boyutlara ulaşacağını önemli bir göstergesidir.

Anahtar sözcükler: Türk tıp tarihi, diyetisyen, beslenme uzmanı, diyetisyenlik, beslenme ve diyetetik

Abstract

Nutrition has been one of the most talked about topics throughout history. This topic has remained in the empirical level until the 18th century in the Turkish geography and in the world, and as a scientific field, it has been developed as a scientific field by determining the composition, analysis and functions of nutrients in the mid-19th century by scientific studies and then a nutritional therapy in the prevention of diseases and treatment of diseases knowledge of **Dietetics** has been developed. This has led to the need for members of the profession to help control nutrition and to plan diets, as well as members of the profession such as **Dietitian** and their areas of work have begun to be identified.

Influence of a new every day on these areas is an important indicator of how large the **Nutrition and Dietetic** science develops in the early 21st century towards the end of the century.

Keywords: Turkish medical history, dietitian, nutritionist, dietetics, nutrition and dietetic

Giriş

İnsanoğlunun var olduğu günden bu yana belki de ilk problemi karnını doyurmak, aç kalmamak, üremek, korunmak ve barınmak olmuştur. Bu gereksinimler giderildikten sonra diğer istekler ve davranışlar ortaya çıkmıştır (Sürücüoğlu, 2014). İnsanoğlunun karşılaştığı ilk sorun ve ilk tarihsel olgu, temel içgüdüsel gereksinimlerini karşılayacak eylemlere girişmek ve yaşamını kolaylaştıracak maddi araçları üretmek olmuştur (Akın, 2000).

Gelişen teknolojinin de etkisi ile günümüzde beslenme ve buna bağlı olarak diyetetik, tüm disiplinleri ilgilendiren, sayısız bilimsel araştırma ve yayın konusu olmaları yanında, medya aracılığı ile topluma her gün birbiri ile çelişen haberler yapılmasına bağlı olarak toplumda kargaşa yaratan ve hiç gündemden düşmeyen bilim alanlarıdır (Merdol, 1993).

Besin

İnsanlar tarafından tüketilen bitki ve hayvan dokuları **besin** olarak tanımlanır. Canlıların en gelişmiş olan insan, doğadaki diğer canlıları (bitki ve hayvanları) tüketerek yaşamını sürdürmektedir (Tayfur ve ark., 2014, s. 3).

Beslenme

Beslenme, insanın doğar doğma karşılanması gereken bir gereksinimdir (Arslan ve ark., s. 61, 2003). Tarih boyunca, üzerine çeşitli anlamlar yüklenen beslenme, 18. yüzyıla kadar ampirik düzeyde kalmış, bu tarihten sonra bilim adamları besinlerin içerikleri, metabolik etkileri vb. üzerinde çalışmalara başlamışlardır. Bu çalışmalar ancak 19. yüzyıl sonlarına doğru önemli bir ivme kazanmış, beslenme konusunda yapılan araştırmalar ve buna paralel olarak yapılan yayınlar çoğalmaya başlamış ve 20. yüzyılın ikinci yarısından sonra beslenmenin sağlık ve hastalıklar üzerindeki etkisi tüm boyutlarıyla açıkça ortaya konulmuştur (Merdol, 2016, s.1).

Beslenme, besinin hasadından bedende sindirilip metabolize edilmesine kadar geçen tüm basamakları içine alan ve hem sağlıkta hem hastalıkta oluşan değişimleri inceleyen bir bilim dalıdır (Merdol, 2011). Beslenme; büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması için besinlerin kullanılmasıdır. Toplumda genellikle beslenme, bir hastalık oluşması durumunda dikkat edilecek bir kavram olarak görülmektedir. Fakat yapılan araştırmalarda gösterilmiştir ki; bireysel beslenme ve sağlık uygulamalarının düzeltilmesi, önlenbilir hastalıkları, sakatlıkları ve erken ölümleri azaltmaktadır. Hastalıkların önlenmesinde ve tedavisinde beslenmenin önemi her geçen gün daha iyi anlaşılmaktadır. Beslenme yetersizliği ve dengesizliği bazı hastalıkların oluşmasında doğrudan, bazılarında ise dolaylı nedendir (Akbulut, 2015).

Beslenme bütün yaşam tarzlarının merkezinde yer almakta, sağlık ve hastalıklara da katkıda bulunmaktadır. Beslenme uygulamalı bir bilim alanı olarak temel bilimler, tıp bilimleri, sosyal bilimlere dayanmakta, aynı anda bütün bilimleri kullanmaktadır (Merdol, 1993).

Beslenme, günümüzde karşılaştığımız birçok koşulun önlenmesinde ve denetiminde temeli oluşturmakta ve başlıca bakımı sağlamaya da yardımcı olmaktadır (Aktümsek, 2014). Son yıllarda Beslenme ve Diyetetik alanı bilimsel bir disiplin olarak aşırı bir büyüme ve genişleme göstermiştir. Geleneksel bilgilerini, temel alan ve ilişkilerini korumakla beraber sürekli genişlemiştir. Bunun sonucunda beslenme biliminin sağlığa destek olarak uygulanması sürekli ivme kazanmaktadır (Tayfur, 2015).

Beslenme bilimi; besinleri, bu besinlerin bileşimlerini, analizlerini, birbirleriyle olan etkileşimlerini ve vücuttaki işlevlerini hedef alarak geliştirken; diyetetik bilimi, besinlerin hastalıklardan korunma ya da hastalıkların tedavisinde ne tür bir **beslenme tedavisi** ile sunulması gerektiğini temel alarak geliştirmektedir (Merdol, 2011).

Diyet

Diyet kelimesi Yunanca “*diata*” dan türemiştir. Diata, “*yaşam tarzı*” anlamına gelmektedir. Sağlığı korumak veya düzeltmek amacıyla uygulanan beslenme düzenine diyet denir (Merdol, 2011). Bugün hastalıkların pek çoğunda tedavinin başarılı olabilmesi için hastanın beslenme düzeninde değişiklik yapmak ve **kişiyeye özel diyet planı** düzenlemek gerekmektedir (Alphan, 2013). Nutriyetik alanında yapılan çalışmalar çerçevesinde, diyetin kişiyeye özel olması gerekliliğinin daha iyi anlaşılması yanında besin sanayisinde oluşan gelişmeler (nanoteknoloji, hidroponik tarım, aquaponik tarım, umami ve oleogustus gibi yeni tat algılarının tanımlanmasına bağlı lezzet odaklı besin üretiminin artması, enteral ve parenteral beslenme ve besin destek ürünlerindeki artış gibi) bireylerin sağlıklı kalmayı sürdürmek ve bir hastalık durumunda diyet planlarını oluşturmak için diyetisyene danışma ihtiyacını artırmış, tedavinin en önemli parçası olduğu için, hastaların fizik muayeneleri beslenme odaklı olmaya ve sağlık kuruluşlarında, özellikle koruyucu halk sağlığı alanlarında ve yiyecek-içecek üretimi yapılan kuruluşlarda diyetisyen istihdamı artırılmaya başlamıştır (Merdol, 2016).

Beslenme ve Diyetetik

Beslenme ve Diyetetik bilim dalı sağlıkta ve hastalıkta diyet uygulamaları, besinlerin hazırlanması ve besin alımı üzerinde bilimsel çalışmalar yapmaktadır. **Beslenme ve diyetetik** alanında çalışma sağlık bilimlerinde iyi bir klinik uygulama bilgi ve becerisini gerektirmektedir (Tayfur ve ark., 2014, s. ix).

Diyetisyen

Diyetisyen, beslenme ve diyetetik alanında yeterlilik ve kalite sınavlarında başarılı olmuş, yükseköğretime bağlı bir beslenme ve diyetetik programından mezun ve alanında yeterliliğe sahip olan kişidir (Tayfur, 2014).

Tıp ve sağlık alanındaki gelişmeler doğum öncesinden başlayarak yaşamın sonuna değin süregelen her dönemde sağlığın korunması ve hastalıkların tedavilerinde farklı uzmanlık alanlarının gerekliliğini ortaya koymuştur (Tayfur ve ark., 2014, s. vi).

Diyetisyenlik dinamik bir meslektir. Bu nedenle bilgi ve uygulamalar hızla değişmekte ve diyetisyenler çok farklı alanlarda çalışmaktadır. Beslenme ile ilgili çalışmalar bir ucu oluştururken diyet, beslenme durumu ve sağlık arasındaki ilişkiler kurulmaktadır. Diğer taraftan beslenmede belirleyicilerin farkındalığı artış göstermekte, besinler ve çevrenin etkilerini belirlemede rol oynamaktadır. Bunların doğal sonuçları olarak günümüzde beslenme ve diyetetik alanında çalışanlar beslenmenin etkilerini daha güçlü olarak ifade etmektedirler (Tayfur, 2015).

Son 50 yılda diyetisyenlerin rolü çok değişmiş ve diyetisyenler, günümüzde hastaların beslenme durumunu değerlendirmeleri ve tedavi edici diyet gereksinimlerini belirlemeleri yanında, genel toplumun da beslenme ve diyet gereksinimlerinin planlanması, eğitimi konusunda sorumluluklar almışlardır. Diyetisyenler sağlık servislerinin yanında diğer birçok alanda da roller üstlenmişlerdir. Devlete bağlı kuruluşlarda, örneğin toplumun beslenme

durumunu araştırmada, beslenme programlarının oluşturulmasında ve değerlendirilmesinde, beslenme politikalarının pratiğe uygulanmasında ve önerilerin geliştirilmesinde de çalışmaktadırlar. Diyetisyenler eğitim süreçlerinde beslenme, besinler, besin hazırlama ve servis, yönetim bilimleri, sosyoloji ve psikoloji gibi dersler, biyolojik ve fiziksel bilimler ile eğitilmekte ve çok yönlü olarak çalışma yaşamına hazırlanmaktadırlar (Tayfur, 2015).

Diyetisyenler, bilimsel donanımları ile insanların besin tüketimlerini etkileyen sosyal ve kültürel etkenleri birleştirerek insanların ve toplumun sağlık durumlarını korumak ve geliştirmek, hastalıkların önlenmesi ve tedavisi konusunda yardımcı olabilirler. Diyetisyenler, bireylerin tıbbi koşullarına göre beslenme durumunu değerlendirmek, uygun diyeti planlamak ve önerilerini vermek üzere eğitilmektedir. Tedavi ve bakım ilkeleri standardize bunların uygulanması sırasında bireylerin gereksinimleri, sorunları, yaşam tarzı, sağlıkla ilgili riskler, değişime karşı hazır olma ve isteklilik durumlarının dikkate alınması zorunluluktur (Akbulut, 2015).

Etkili tedaviyi sağlamak için modern diyetisyen, gereksinmeleri ve özel koşullarda önemli klinik kararları vermede nasıl bir yol izleyeceğini dikkatle belirlemelidir (Baysal, 2010). Günümüzde diyetisyenlik mesleğine büyük bir ilgi bulunmaktadır. Diyetisyenlik mesleği 21. yüzyıldaki değişimlere paralel olarak sadece belli bir doğrultuda gitmeyecektir (Baysal, 2015).

Osmanlı Devleti Dönemde Diyetisyenlik

Osmanlı tıbbında yemek ile tıp arasında doğrudan kurulan ilişki göz önünde tutulduğunda, darşışifalara tayin edilen *tabbhl*ların, *diyet yemeklerini* hazırlayan özel aşılar olmaları gereği anlaşılır. *Osmanlı'da beslenme, tedavinin bir parçası* olarak kabul edilirdi. Örneğin, Fatih'in vakfiyesine göre, günde üçer akçe alacak olan, “*İki merd-i salih tabbh-ı tam sonbahar yaprağı gibi benzi sarı, pek çok derde tutulmuş, merhamete muhtaç, başına gelen çeşitli hastalıklardan zayıf düşmüş, tedaviden ümidi kesilmiş muhtaç dert sahibine hayat kuvvetini beslemesi için yemek pişirip getirecek, hastanın yaralı, perişan gönlünün hoş edilmesi için pek çok çalışacaktır.*”

Günümüzde diyetisyenin görevini yapan darşışifa aşısının yiyecek ve içecekleri hastanın *hastalığına ve micazına uygun olarak hazırlanmasının* şart koşulduğu vakfiyelerden öğreniyoruz. Örneğin, II. Bayezid vakfiyesinde: “*Bimarhane mutfağında tabipler her hastanın hastalığına uygun matbhttan ve emrederse, uygun görülen şekilde pişirilip, tatlı ve ekşi her çeşit yemeği en güzel şekilde pişirmek için elinden gelenin en iyisini yapan, kdir, temiz, ahlklı, iyi niyetli iki usta aşçı adet üzerine aşıların sorumluluğunda olan hizmetlerin hepsini temiz ve çabuk yerine getirecekler*” diye tayin edilecek aşılar için birtakım ölçüler istenir. Süleymaniye vakfiyesinde, “*Yemek pişirme konusunda her bakımdan sezgisi ve bilgisi tam olan iki tabbh-ı et'ime, tabiatlara, mizaçlara ve hastaların hastalıklarına uygun perhiz aşlarını ve diğerlerini vaktinde ve tabiplerin tarifinde uygun olarak pişirmeli; lezzetini ve diğer gerekli şeyleri kararına göre hazırlamalıdır*” kuralları yer alır (Akkor, 2014, s. 23 – 24).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında bir hekim tayin olduğu yerde önce dağları, taşları inceler, rzgrın nereden estiğine, suyun kalitesine bakar, kısaca insanoğlunun yaşadığı yeri enine boyuna araştırırdı. Amaç insanların hastalanmaması için gerekli tedbirleri almaktı. Uyku saatinden sıcak bastığında ne iileceğine, hangi sporun yapılması gerektiğinden hangi yiyeceklerin bir arada yenilmemesine her şeyi hekimler belirlerdi. Kişinin yediklerini iyi hazmetmesi ve kabız olmaması da çok önemliydi.

Eskiden Osmanlı'da sofraya sadece kaşık konulurdu çünkü yemekler hep suluymdu. Hazmı kolaylaştırıcı çorba, sulu yemekler yapılırdı. Amaç midenin hazmına yardımcı olmak. Mesela bugün meyveyi kabukla yiyoruz, mide perişan oluyor. Osmanlı hekimleri bunu da önermiyordu. Hoşaf geleneği de buradan geliyor. Çünkü o dönemki hekimler meyveyi topladıktan hemen sonra yenmesini tavsiye etmiyor. Çünkü meyve tam olgunlaştığında insana yararlı. O dönemki hekimler kabızlığı hiç sevmiyor, dolayısıyla yeme-içmeyi ve saatini ona göre ayarlıyormuş. Hekimler 'Önce gıdanızı düzenleyin' der. Kahve, Osmanlı'nın son dönemlerinde başlamış. Sevilen bir içecek haline gelince halk hekime gidip kahvenin zararını sormuş. Hekimler araştırmış. Sonrasında kahvenin vücuttaki suyu attığı ve kurutucu etkisinin olduğunu bulmuş. Dolayısıyla yanında mutlaka su içilmesini tavsiye ediyor. Şekerli içilmesini öneriyor, şekerin kahvenin zararını azalttığını söylüyorlar (Altıntaş, 2012).

Osmanlı döneminde sağlık hizmeti ve teşkilatlanmasından anlaşılan daha çok, taşrada hekim görevlendirilmesidir. Görevlendirilen hekimler başta salgın ve bul aşıcı hastalıklar olmak üzere sağlıkla ilgili gelişmeler konusunda devletin taşradaki gözü kulağı, resmi görevlileridir. Bu suretle taşra sağlık hizmeti için gerekli temel unsurlardan biri olan -en azından hekimlere mahsus sağlık personeli ihtiyacını giderme yolunda adımlar atılmış olur. Buna karşın Osmanlı sağlık teşkilatlanmasında hizmet binası, tıbbi malzemesi, araç-gereci, yardımcı sağlık personeli ile bütünleşmiş bir sağlık ünitesini kurması koruyucu ve tedavi edici hizmetlerin belli bir program dahilinde yürütülmesi gibi unsurlar henüz yoktur (Aydın, 2002, s. 206).

Türkiye’de Diyetisyenlik

Gelişmiş ülkelerde 19. yüzyılın ortalarından beri sürdürülen bilimsel araştırmalarla beslenme dünyada bir bilim dalı olarak kabul edilmiş ve 20. yüzyılın başlarından itibaren pek çok gelişmiş ülkede Beslenme ve Diyetetik eğitim ve öğretimi üniversite düzeyine yükselmiştir.

İhsan Doğramacı (1915 – 2010)

Türkiye’de diyetisyenlik eğitimi 1962 yılında Hacettepe Üniversitesi’nde Prof. Dr. İhsan Doğramacı tarafından başlatılmıştır. Önceleri ***Diyetetik*** adı ile açılan program 1963’de ***Beslenme ve Diyetetik*** olarak değiştirilmiştir. İlk mezunlarını 1966’da veren bölümde ilk beş yıl sırasıyla; 10, 13, 11, 4 ve 11 olmak üzere toplam 49 gibi çok az sayıda öğrenci eğitim almıştır (Merdol, 2016, s. 4). Beslenme ve Diyetetik eğitim ve öğretimi 2000’lerden sonra ülkemizin değişik bölgelerindeki yükseköğretim kurumlarında hızla açılmaya başlamıştır. ***Hacettepe Üniversitesi***’nin kurulması, 1954 yılında Hacettepe Çocuk Hastanesi’ne dayanmaktadır. Bu yıl Çocuk Sağlığı Enstitüsü kurulmuştur. Enstitü, 1962 yılında ***Ankara Üniversitesi Hacettepe Tıp ve Sağlık Bilimleri Fakültesi*** haline dönüşmüştür. Üçüncü aşamada, Hacettepe Üniversitesi 8 Temmuz 1967 tarih 892 sayılı ***Hacettepe Üniversitesi Kurulması Hakkında Kanun***’la Ankara’da kurulmuştur. Üniversitenin kurucu rektörü yine ***Prof. Dr. İhsan Doğramacı***’dır. Çocuk Sağlığı Enstitüsü sadece çocuk hastanesine destek vermekle kalmamış, ülkemizde o zaman ihtiyacı daha çok hissedilen ***tıbbi teknoloji, beslenme ve diyetetik, hemşirelik, fizik tedavi ve rehabilitasyon gibi yüksek okullar, hemşirelik koleji ve Nüfus Etütleri Merkezi***’nin kurulmasına da imkân vermişti. Bunlar fakülteler kurulmadan önce üniversitenin kurulabilmesin de bazı temel aşamaların ve temellerinin gerçekleştirilmesine zemin hazırlamıştır (Tayfur, 2014).

Hacettepe Üniversitesi’nin kuruluş döneminde sağlık hizmetlerinin yalnızca tıp öğretimiyle ve hekimlik hizmetiyle çözülemeyecek nitelikte, çok bileşenli karmaşık bir örgütlenme

gerektirdiği anlaşılmış, bu anlayışın gereğini yerine getirmek için birçok yeni bilim ve uygulama alanında başlangıçlar yaratan çok kapsamlı bir eylem planı, bir örgütlenme planı uygulanmıştır. Bu dönemde Beslenme ve Diyetetik ve diğer sağlık alanlarında yükseköğretim programları açılmıştır. Bu tarihin dünya ülkeleri ile kıyaslandığında bazılarında göre oldukça geç bazı ülkelere göre de yakın veya erken olduğu görülebilir (Tayfur, 2014).

Osman Koçtürk (1919-1994)

1943 yılında Ankara Üniversitesi Veteriner Hekimliği Fakültesinden askeri veteriner olarak mezun oldu. Ev İdaresi ve Yemek Öğretmeni Sabire Yaylalı ile yaşamını birleştirdi. 1948’de biyokimya dalında doktorasını aldı. Beslenme bilimine ilgisi, biyokimya çalışmalarıyla başlayıp, 1949-1954 yılları arasında ABD Missouri Üniversitesi, Beslenme kürsüsünde ziyaretçi profesör olarak çalıştığı yıllarda gelişti. Türkiye’ye döndükten sonra sivil hayata geçerek Et ve Balık Kurumu, Millî Eğitim Bakanlığı, Tarım Bakanlığı gibi kuruluşlarda **beslenme uzmanı** olarak görevler aldı ve beslenme konusunu tanıtmak amacıyla halka dönük bilimsel yayınlar yapmaya ve konferanslar vermeye başladı.

Beslenmenin kişisel tercihlerden çok, üst düzeyde verilen politik kararlarla şekillendiğini savunan Koçtürk’ün, dikkat çeken ilk mücadelelerinden biri, 1950’li yılların ortalarına doğru ABD’nin Public Law 480 yasası çerçevesinde yurdumuza gönderilen ve “Amerikan yardımı” olarak ilkokul çocuklarına dağıtılan un ve süt tozu gibi gıda maddelerini eleştirmesi olmuştur. Buna benzer bir diğer mücadeleyi de soya yağına karşı ve Meksika’nın Sonora bölgesine özgü, kurak ortamda iyi ürün veren bir buğday türünün Türkiye’ye tanıtılması projesiydi. Projenin esas özelliği ise tohumların iyonize radyasyondan geçirilmiş olmasıydı.

1966 yılında Senatör Tunçkanat tarafından açıklanan gizli bir CIA raporunda, Türkiye’de Amerikan çıkarlarına aykırı faaliyet gösterdikleri için “pasifleştirilmesi” istenen isimlerden biri de Osman Koçtürk idi. Kendisine “susması” için bazı garip “teklif”ler yapıldığı bilinir. Nitekim üniversitelerimizden hiçbiri kendisine profesörlük unvanı vermemiştir (Koçtürk, s. 9 – 10, 2009).

Ayşe Baysal (1930 – 2016)

Prof. Dr. Ayşe Baysal, yaşamını yalnızca çocukların değil, tüm halkın yeterli ve dengeli beslenmesine adadı. O, halkın öğretmeni ve **diyetisyenlerin başöğretmeni**ydi (Merdol, 2012).

1930 yılında doğan **Ayşe Baysal**, ortaöğrenimini **İvriz Köy Enstitüsü**’nde 1950’de tamamladı. Yükseköğrenimini 1954’de **Ankara Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu**’nda (Mesleki Eğitim Fakültesi) tamamladıktan sonra **Trabzon Beşikdüzü İlk Öğretmen Okulu**’nda meslek yaşamına başladı. Bir yıl sonra **Tarım Bakanlığı** tarafından oluşturulan **Ev Ekonomisi Örgütü**’ne katılarak 1957’ye kadar **Manisa Tarım İl Müdürlüğü**’nde çalıştı. Bir yıl ABD’de görgü ve bilgisini arttırdıktan sonra 1958-1960 yılları arasında **İzmir Ev Ekonomisi Yetiştirme Merkezi**’nde öğretmenlik yaptı. **Amerikan Ev Ekonomisi Derneği**’nin bursunu kazanarak 1960 Eylül ayında ABD’ne giden Ayşe Baysal, **Virginia Polytechnic Institute ve State Üniversitesi**’nde bir yıl lisans tamamlayarak 1961’de lisans, 1962’de de **Besin ve Beslenme** dalında bilim uzmanlığı derecelerini aldı. Wisconsin Üniversitesi’nin bursu ile 1965’de Besin ve Beslenme dalında doktora derecesini aldı. Yurda dönerek kısa bir süre **Köy İşleri Bakanlığı Halk Eğitimi Genel Müdürlüğü**’nde çalıştıktan sonra 1965 sonunda **Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Okulu**’nda **beslenme uzmanı** olarak göreve başladı. Aynı zamanda **Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü**, Hemşirelik Yüksekokulu ve Hemşire Koleji’nde

ek görevle ders vermeye başladı. 1968'de *Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Başkanlığı*'na atandı. 1970 yılında Doçent, 1976'da Profesör oldu (Merdol, 2011).

1966 yılında öğretim görevlisi olarak başlayıp yönetici ve eğitimci olarak sürdürdüğü görevinden 1997 yılında emekli olan Ayşe Baysal, beslenme ve diyetetik alanındaki çalışmalara katkı vermeye devam etti. Çeşitli kamu ve özel kuruluşların düzenlediği seminer, konferans ve kongrelere konuşmacı olarak katılan, medya aracılığıyla halkın doğru beslenme konusunda bilinçlenmesine katkı sağlayan Baysal, *Prof. Dr. Ayşe Baysal Beslenme Eğitimi ve Araştırma Vakfı* (BESVAK) ile diyetisyen adaylarının eğitimine de destek veriyordu (Merdol, 2011).

Mesleğin Genişlemesi (1998 – Devam ediyor)

Otuz altı yıl tek başına eğitimini sürdüren Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nden sonra diğer bölümler aynı program ile 1998 yılında *Erciyes Üniversitesi*'nde, 1999'da da *Başkent Üniversitesi*'nde açılmıştır. Uzun bir aradan sonra başka üniversitelerde de beslenme ve diyetetik bölümleri açılmaya ve diyetisyen yetiştirilmeye başlanmıştır 2007-2008 *Ankara, Yeditepe, Haliç ve Yakın Doğu Üniversiteleri*, 2008-2009 *Bilim Üniversitesi*.

Türkiye'de diyetisyenlik mesleği, ilk mezunların üstün gayretleri ile atılan sağlam temeller üzerinde, diğer ülke gelişmelerinin yakından takip edilmesiyle bugün tanınır bir meslek konumuna gelmiştir. Son yıllarda pek çok bölüm mezun vermeye başlamıştır, bu da TDD'nin üye sayısında önemli bir artış yaratacaktır. Bu artışla mesleğin yurt içi ve yurt dışı etkinliklerde daha fazla yer alabileceği, böylece hem eğitim kalitesinin hem de meslek mensuplarının sağlık alanındaki etkinliğinin daha fazla hissedilir olacağı kuşkusuzdur (Merdol, 2016).

Ülkemizde Diyetisyenliğin Gelişme Süreci

1962- Hacettepe Sağlık Bilimleri Fakültesi, Temel Bilimler Yüksekokulu'nda *Diyetetik Programı* Prof. Dr. Ihsan Doğramacı tarafından kuruldu.

1963- Hacettepe Sağlık Bilimleri Fakültesi, Temel Bilimler Yüksekokulu'nda Diyetetik Programı ismi *Beslenme ve Diyetetik* olarak değiştirildi.

1966- Hacettepe Sağlık Bilimleri Fakültesi, Temel Bilimler Yüksekokulunda Diyetetik programı ilk mezunlarını Diyetisyen unvanı ile verdi. İlk dönem mezunlarının diyetisyen unvanı ile göreve başlaması 1966 yılında Hacettepe Üniversitesi'nde gerçekleşti.

1968- Mezuniyet sonrası eğitim başladı.

1969- Diyetisyenlik mesleğini tanımak için ilk mezunlardan üç diyetisyen (*Perihan Arslan, Selma Birer ve Sevim İşçimen*) ABD'ye gönderildi. Diyetisyenler arasında çalışma düzeni yasal kadrolaşma olmaksızın kısa bir süre devam etti. Diyetisyenlerin meslek örgütü *Türkiye Diyetisyenler Derneği* (TDD) kuruldu.

1971- Hacettepe Üniversitesi Hastanelerinde Diyet bölümünün yasal kadrolaşması oluştu. Buna göre; diyetisyenler *yetişkin hasta kliniklerinde, çocuk hastanesinde, kurum mutfağında* çalışmaya başladı. Diyetisyenin idari ve tedavi görevleri ile ilgili yönetmelik çalışmaları *Sağlık Bakanlığı*'nda başlatıldı. Sağlık Bakanlığı, *Ana Çocuk Sağlığı Merkezleri*'nde diyetisyen istihdamı başladı.

1972- TDD yayın faaliyetlerine başladı. TDD'nin yayını olan *Beslenme ve Diyet Dergisi*'nin ilk sayısının basımı gerçekleşti.

1974- WHO, UNICEF, CARE, Tarım Bakanlığı, Millî Eğitim Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, DİE, DPT iş birliği ile ülkemizde ilk kez *Gıda Tüketim ve Sağlık Araştırması* yapıldı.

1975- Devlet Memurları Kanunu, Kanun Numarası: 657, Madde 36- (Değişik: 30.05.1974-KHK 12/1 md.; değiştirilerek kabul: 15.05.1975- 1897/1 md.) III- *Sağlık hizmetleri ve yardımcı sağlık hizmetleri sınıfı içinde Diyetisyenin de (Diyetçi)* olduğu belirtilmiştir.

1983- 13 Ocak 1983 tarihli 17927 sayılı Resmî Gazete’de *Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği* yayımlandı. Bu yönetmelikte *diyetisyenin görev ve sorumluluklarının tanımları* yapılmıştır. Yönetmelikteki değişiklik 05 Mayıs 2005 tarih ve 25806 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanmıştır.

1984- FAO, UNICEF, Tarım Bakanlığı, DPT ve DİE iş birliği ile ulusal düzeyde **2. Gıda Tüketimi Araştırması** gerçekleştirildi.

1985- I. Diyabet Günleri, Gençlik ve Beslenme kongresi yapıldı.

1986- 6 Haziran 1986’da *Diyetisyenler Günü* olarak ilan edildi. O tarihten bu yana her yıl 6 Haziran’da Diyetisyenler Günü olarak kutlanmaya başladı.

1989- TDD Hizmet içi eğitim programlarına başladı.

1992- Hacettepe Üniversitesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü’nce ilk Ulusal Beslenme ve Diyetetik Kongresi yapıldı. Bu kongreler iki yıl aralıklarla Uluslararası olarak yapılmaya devam etmiştir.

1994- TDD, EFAD’a üye oldu. Osman Nuri Koçtürk vefat etti.

1995- Uluslararası Katılımlı *Beslenme ve Diyetetik Kongresi* yapıldı.

1996- EFAD’ın yıllık toplantısı İstanbul’da yapıldı (EFAD, 2003). Hacettepe Üniversitesi Sağlık Teknolojisi Yüksekokulu bünyesinde yer alan ve 1998 Türkiye’de tek olan Beslenme ve Diyetetik Bölümü’nden sonra ikinci bölüm *Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksekokulu*’nda açıldı.

1999- Üçüncü Beslenme ve Diyetetik Bölümü ilk vakıf üniversitesi olarak Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi’nde Kurucu bölüm başkanı *Prof. Dr. Nevin Ciğerim* tarafından kuruldu.

2000- Türkiye Diyetisyenler Derneği *Uluslararası Diyetetik Dernekleri Konfederasyonu*’na (ICDA) üye oldu.

2004- Diyetisyen, *Türk Standardı*, TS-13114 yayımlandı. Sağlık Bakanlığı, Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Gıda Güvenliği Daire Başkanlığı tarafından *Türkiye’ye Özgü Beslenme Rehberi* yayımlandı.

2010- Sağlık Bakanlığı ve Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü iş birliği ile ülkemiz genelinde *Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması* (TBSA) yapılmıştır. *İhsan Doğramacı*, 25 Şubat 2010 tarihinde Ankara’da 94 yaşında vefat etti (Vikipedi, 2017).

2011- *Diyetisyenlik Meslek Yasası*: Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun; 11/4/1928 tarihli ve 1219 sayılı *Tababet ve Şuabatı*

San'atlarının Tarzı İcrasına Dair Kanun'a, 26 Nisan 2011 Salı, Resmî Gazete sayı 27916, kanun no 6225 (Kabul tarihi: 6/4/2011) ile diyetisyenle ilgili madde eklenerek yayımlandı.

2012- Türkiye Diyetisyenler Derneği tarafından hazırlanmış olan Diyetisyenlik ***Mesleği Etik Kuralları***, 15 Aralık 2012 tarihinde Ankara'da gerçekleştirilen 31. Olağan Genel Kurul toplantısında oy birliği ile kabul edilmiştir.

2014- 22 Mayıs 2014, Resmî Gazete, Sayı 29007, Sağlık Bakanlığı'ndan: ***Sağlık Meslek Mensupları ile Sağlık Hizmetlerinde Çalışan Diğer Meslek Mensuplarının İş ve Görev Tanımlarına Dair Yönetmelik*** yayımlandı.

2015- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, 81 ildeki toplam 957 ilçede ***Sağlıklı Yaşam Merkezi*** açma, buralarda diyetisyen, psikolog, aile hekimi, aile dış hekimi ile 112 acil servis birimleri bulundurma kararı aldı.

2016- 86 yaşındaki ***Prof. Dr. Ayşe Baysal***, 14 Ağustos 2016 tarihinde Ankara'da vefat etti.

Sonuç ve Öneriler

Osmanlı Devleti'nde tıbbi beslenme tedavisi ***hekimler*** tarafından uygulanmış, kurum diyetisyenliği ise ***tabbâhlar*** tarafından yapılmıştır. ***Diyetisyen unvanı*** ile yeni bir meslek tanımlaması ancak 1899 yılında ***ABD***'nde yapılmıştır. Ülkemizde ise ***Ankara Üniversitesi***'nden kopan ***Hacettepe Sağlık Bilimleri Fakültesi***, Temel Bilimler Yüksekokulu'nda Diyetetik Programı ***Prof. Dr. İhsan Doğramacı*** tarafından kurularak beslenme ve diyetetik eğitimi başlamıştır. ***Prof. Dr. Ayşe Baysal*** sayesinde bu meslek ülkemizde geliştirilmiş ve çağdaş bir bilim haline gelmiştir.

Günümüz dünyasında sağlık alanındaki bakım ve tedaviler sürekli değişim göstermektedir. Diyetisyenlerin çalışma alanlarında verdikleri uğraş insan sağlığını korumaya yöneliktir. Diğer yandan beslenme ve diyetetik bilimleri ve teknolojisi sürekli değişen, karmaşık yapısı sürekli olarak artan bir çalışma alanıdır.

Diyetisyenlik mesleği 21. yüzyıldaki değişimlere paralel olarak sabit ve belli bir eğilim izlemeyecektir. Bu nedenle diyetisyenlik mesleği iyi bir beslenme bilgisi yanında güncel bilgi ve teknolojiyi izlemek, iyi düzeyde iletişim becerisini de gerektirmektedir (Tayfur ve ark., 2014, s. 21).

Tüm bu gelişmeler, diyetisyenlik mesleğinin de pek çok alanda gelişme gösterdiğinin ve diyetisyenlerin çalışma alanlarının gün geçtikçe genişleyeceğinin önemli göstergeleridir. Bu gelişmelere ayak uydurabilmek için üniversitelerdeki Beslenme ve Diyetetik bölümlerinin çağdaş bilgi ve deneyimle diyetisyen mezun edebilmek için eğitim programlarında sürekli düzenleme yapmaları ve akademik kadrolarını güçlendirmeleri gerekir.

Bugünün sürekli yarış halinde olan pazarında Diyetisyenlerin kendi yerlerini almak ve korumak için çalışmaya devam etmelidirler. Bireysel başarıların, mesleklerin de başarısı olacağı unutulmamalıdır.

Çıkar çatışması

Bu makalede herhangi bir nakdi ya da ayni yardım alınmamıştır. Herhangi bir kişi ve/veya kurum ile ilgili çıkar çatışması yoktur/olmamıştır.

Kaynaklar

1. Akbulut G, *Tıbbi Beslenme Tedavisinde Güncel Uygulamalar-1*, Birinci baskı, Ankara Nobel Tıp Kitabevi, 2015.
2. Akın GI, *Başlangıçtan Günümüze İnsan Ömrü*, Antropoloji ve Yaşlılık, Hacettepe Üniversitesi, Aydınlar Matbaası, Ankara, 2000.
3. Akkor A, *Osmanlılarda Tıp ve Eczacılıkta Kullanılan Materyaller*, Hist 511, S. FARAQUI, Şubat 2014.
4. Aksoy M, *Beslenme Biyokimyası*, Hatiboğlu Basım ve Yayım Sanayii, Ankara, Dördüncü baskı, 2014.
5. Aktümsek A, *Zayıflama Gerçeği*, Birinci baskı, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2014.
6. Alphan MET, *Hastalıklarda Beslenme Tedavisi*, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, Birinci baskı, 2013.
7. Altın BU, *İnsan Neden Kilo Alır*, Birinci baskı, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2015.
8. Altıntaş A, *Osmanlı Hekimlerinin Sağlık Kuralları*, Milenyum Yayınları, Birinci Baskı, İstanbul, 2012.
9. Arslan P., Bozkurt N., Karaağaoğlu N., Mecanlıgil S., Erge S. A., Yeterli – Dengeli Beslenme ve Sağlıklı Zayıflama Rehberi, Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Diyetetik AD, Özgür Kitabevi, İstanbul, s.61, 2003.
10. Aydın E, Türkiye’de *Sağlık Teşkilatlanması Tarihi*, Naturel Yayınevi, s. 206, 2002.
11. Baysal A, *Beslenme*, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 16. Baskı, 2015.
12. Baysal A, *Genel Beslenme*, On beşinci baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2013.
13. Baysal A, *Diyet El Kitabı*, 6. Baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2010.
14. European Federation of The Associations of Dietitians, *Education Programmes for Dietitians in the Memberstates of EFAD*, Mimograf, 2003.
15. Koçtürk O.N., Yeni Sömürgecilik Açısından Gıda Emperyalizmi, TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası, Özdoğan Matbaa, Ankara, s. 9 – 10, 2009.
16. Merdol TK, *Beslenme Antropolojisi-1*, 15. Baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2012.
17. Merdol TK, *Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük*, Üçüncü baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2011.
18. Merdol TK, *Beslenme ve Diyetetik Biliminin Dünü Bugünü ve Geleceği*, Okan Üniversitesi Sağlık Bilimleri Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi 2016; 1(1):1-5, s. 1, 2016.
19. Merdol TK, *Diyetisyenleri ve Beslenme Uzmanlarını 21. Yüzyıla Hazırlamak (Çeviri). Beslenme ve Diyet Dergisi*, 22:(1):15,1993.
20. Merdol, TK, *Prof. Dr. Ayşe Baysal’ın Yaşam Öyküsü: Silbiçli Beşik*, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, Birinci baskı, 2011.
21. Samour PQ, King K, *Pediatric Beslenmenin Esasları- Essentials of Pediatric Nutrition*, Birinci baskı, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2014.
22. Sürücüoğlu MS, *Geçmişten Günümüze İnsan Diyetini ve Sağlığını Etkileyen Gelişmeler*, Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Ankara, 2014.
23. Tayfur M, *Diyetisyenin Çalışma Rehberi*, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, Birinci baskı, 2014.
24. Tayfur M, Ayhan NY, *Beslenme ve Diyetetik Güncel Konular-1*, Birinci baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2015.

25. Tayfur M, Barış O, Baştaş NN, *Diyetisyenlik Eğitimi ve Meslek Etiği*, İkinci baskı, Hatiboğlu Basım ve Yayım, Ankara, 2014.
26. The American Dietetic Association, *A New Look at the Profession of Dietetics, Report of the 1984 Study Commission on Dietetics*, Chicago, 1985.