

DİYETİSYEN BİLGİ OTOMASYONU

Diyetisyenler, Akademisyenler, Gıda Mühendisleri ve konuya ilişkin bölümlerde okuyan öğrencilerin çalışmalarında önemli bir yardımcı olmak amacıyla proje geliştirilecektir.

Diyetisyen için tek uygulamada diyet listesi oluşturulabilir ,Bazal Metabolizma, vücut yağ oranı ve ideal kilo hesaplanabilecektir.

Binlerce besin maddesiyle diyet listesine ekleme, çıkarma işlemleri gerçekleştirilebilecek.

Porsiyon ölçülerinin değiştirilmesi. Yeni besin maddeleri eklerken var olanlarında silinebilmesi. Çoğu öğelerin hem pişmemiş hem de pişmiş olarak verilmesi. Besinlerde alternatif ve yöresel isimlerin var olması. Onlarca Türk yemekleri ve malzeme listeleri. 10'dan fazla besin ögesi. (Lif, vitaminler, mineraller, amino asit ve yağ asit çeşitleri,

bitkisel protein vs.)

Besin grupları, diyet listesi yaparken bilmemiz gereken temel bir listedir ve **10 ana gruptan** oluşmaktadır. Süt, et, tahıl, sebze gibi diyet listesi yaparken gruplandırıldığı takdirde kolayca sağlıklı ve besleyici bir liste yapılabilir.

Kaynak olarak: www.turkomp.gov.tr

Başlangıç Aşamasında Oluşabilecek Nesneler

- Diyetisyenler
- Hastalar
- Diyet Listeleri
- Gıdalar
- Öğünler(kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, ara öğün1 , ara öğün 2)
 - Süt ve Süt ürünleri
 - Şarküteri
 - Sebzeler(Sebzeler, Kuru Sebzeler)
 - Meyveler
 - Yağlar
 - Şarküteri
 - Et ve et ürünleri
 - Tatlılar(Şekerli gıda, tatlılar)
- İçecekler(çorbalar, içecekler, alkollü içecekler, meyve suları)