

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شغل مشاور تغذیه اینترنتی

## گروه شغلی

## خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۲	۲	۴	۰	۴	۰	۶	۷	۰	۰	۱	۰	۰	۰	۱
ISCO-08				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۲۲۴۰۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۰/۵/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی  
کد ملی شناسایی آموزش شغل :

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته ..... :

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
-

فرآیند اصلاح و بازنگری :

-  
-

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	بهروز طلائئی	لیسانس	علوم تغذیه			تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۵۵۸۱۲۰۲ ایمیل : آدرس :
۲	علی میلانی	لیسانس	علوم تغذیه			تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۳						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۴						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۶						تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



## **تعاریف :**

### **استاندارد شغل :**

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

### **استاندارد آموزش :**

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### **نام یک شغل :**

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

### **شرح شغل :**

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

### **طول دوره آموزش :**

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

### **ویژگی کارآموز ورودی :**

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

### **ارزشیابی :**

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مربیان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

### **شایستگی :**

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

### **دانش :**

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی . که می تواند شامل علوم پایه ( ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی ) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### **مهارت :**

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

### **نگرش :**

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### **ایمنی :**

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

### **توجهات زیست محیطی :**

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



نام استاندارد آموزش :
مدیر واحد تولید خمیر قارچ خوراکی
شرح استاندارد آموزش شغل :
مشاوره تغذیه اینترنتی از مشاغل مربوط به تغذیه در حوزه صنایع غذایی می باشد و ارزیابی وضعیت رژیم گیرنده، طراحی برنامه غذایی، طراحی نرم افزار تغذیه ای و وب سایت، طراحی پرسشنامه را بعهده دارد. و با مشاغل مربوط به استاندارد های تغذیه و تهیه کنندگان غذا در ارتباط است.
ویژگی های کارآموز ورودی :
حداقل میزان تحصیلات : لیسانس علوم تغذیه حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل جسمانی و روانی مهارت های پیش نیاز : ندارد
طول دوره آموزش :
طول دوره آموزش : ۱۵۰ ساعت - زمان آموزش نظری : ۵۰ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۰۰ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
صلاحیت های حرفه ای مربیان :
- حداقل لیسانس با دو سال سابقه کار بالینی



**\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :**

مشاور تغذیه اینترنتی ارزیابی وضعیت رژیم گیرنده، طراحی برنامه غذایی را با نرم افزار تغذیه را انجام می دهد .

**\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :**

Antropometry

**\* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :**

-

**\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :**

- الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب  طبق سند و مرجع .....
- ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت  طبق سند و مرجع .....
- ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور  طبق سند و مرجع .....
- د : نیاز به استعلام از وزارت کار



استاندارد آموزش شغل

- شایستگی‌ها

ردیف	عناوین
۱	طراحی پرسشنامه و وب سایت
۲	کار با نرم افزار تغذیه ای
۳	ارزیابی وضعیت رژیم گیرنده از طریق پرسشنامه
۴	محاسبه به گرم مواد غذایی در گروه های غذایی
۵	طراحی برنامه غذایی
۶	کنترل تداخل بین غذا و دارو و مکمل های غذایی
۷	بررسی سوء تغذیه (کمبود یا مسمومیت های تغذیه ای)
۸	
۹	
۱۰	
۱۱	
۱۲	
۱۳	
۱۴	
۱۵	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : طراحی پرسشنامه و وب سایت
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش :
			۱	- اهمیت تکمیل صحیح پرسشنامه
			۴	- ویژگیهای پرسشنامه: شامل سوالات تن سنجی (آنتروپومتری) و سوالات مربوط به دریافت گروه های غذایی
				مهارت :
		۵		- انتخاب سوالات مناسب برای فرد رژیم گیرنده - انتخاب وب سایت مناسب در زمینه تغذیه و رژیم درمانی
		۵		- استفاده از برنامه های کامپیوتری
		۵		- استفاده صحیح از وب سایت
		۵		
				نگرش :
				- دقت نظر در زمینه طراحی و استفاده از پرسشنامه و وب سایت -
			ایمنی و بهداشت :	
			- توجهات زیست محیطی : -	





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کار با نرم افزار تغذیه ای
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش : - انواع مختلف نرم افزارهای تغذیه ای موجود در بازار - - -
			۵	
			۵	
			۵	
			مهارت : - استفاده صحیح از نرم افزارهای تغذیه ای - استفاده از برنامه های مختلف موجود در نرم افزارها - -	
			نگرش : - دقت نظر در زمینه استفاده از نرم افزارهای تغذیه ای - -	
			ایمنی و بهداشت : - -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : ارزیابی وضعیت رژیم گیرنده از طریق پرسشنامه
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش : - بررسی های تن سنجی - بررسی های بالینی - -
			۲/۵	
			۲/۵	
				مهارت : - بررسی علائم ظاهری از طریق پرسشنامه - تعیین دریافت مواد غذایی از طریق پرسشنامه - -
		۵		
		۵		
				نگرش : - دقت نظر در زمینه تکمیل پرسشنامه - -
			ایمنی و بهداشت : - -	
			توجهات زیست محیطی : - -	



	زمان آموزش			عنوان : محاسبه به گرم مواد غذایی در گروه های غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۲۰	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش : - گروه های مواد غذایی مورد استفاده - کالری مواد غذایی - اهمیت مواد غذایی در تغذیه روزانه -
			۳	
			۱	
			۱	
				مهارت : - محاسبه دریافت مواد غذایی بصورت واحد های غذایی - محاسبه دریافت مواد غذایی بصورت گرم غذایی -
		۱۰		
		۱۰		
	نگرش : - دقت نظر در زمینه محاسبه دریافت گروه های غذایی -			
	ایمنی و بهداشت : - -			
	توجهات زیست محیطی : - -			



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : طراحی برنامه غذایی
	جمع	عملی	نظری	
	۴۰	۲۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش : - کلیات برنامه غذایی - ویژگیهای برنامه غذایی مناسب - گروههای مختلف مواد غذایی و اهمیت آنها در تغذیه روزانه -
			۵	
			۲/۵	
			۲/۵	
				مهارت : - تهیه برنامه غذایی - استفاده از گروه های مختلف غذایی در برنامه غذایی -
		۱۰		
		۱۰		
				نگرش : دقت نظر در زمینه طراحی و نوشتن برنامه غذایی -
				ایمنی و بهداشت : -
			توجهات زیست محیطی : -	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل تداخل بین غذا و دارو و مکمل های غذایی (طبق کتاب کراوس ۲۰۰۸)
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۱۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش :
			۵	- موارد مصرف داروها و مکمل های غذایی
			۵	- امکان تداخل دارو و مکمل های غذایی
				-
				-
				مهارت :
		۵		- تعیین زمان مورد استفاده داروها و مکمل های غذایی
		۵		- ارزیابی تداخل بین غذا، دارو و مکمل های غذایی
				-
				-
				نگرش :
				- دقت نظر در زمینه استفاده از داروها و مکمل های غذایی
			-دقت در مراحل کار	
			ایمنی و بهداشت :	
			-	
			-	
			توجهات زیست محیطی :	
			-	
			-	



استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بررسی سوء تغذیه (کمبود ها یا مسمومیت های تغذیه ای)
	جمع	عملی	نظری	
	۳۰	۱۰	۱۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
وایت برد میز و صندلی مربی میز و صندلی کارآموزان رایانه کاغذ A4 خودکار				دانش : - علائم کمبود و مسمومیت های تغذیه ای - - -
			۱۰	
				مهارت : - استفاده از برنامه غذایی برای رفع کمبود یا مسمومیت های تغذیه ای - استفاده از مکمل های غذایی برای رفع کمبود یا مسمومیت های تغذیه ای ای - -
		۵		
		۵		
				نگرش : - دقت نظر در زمینه تشخیص کمبودها و مسمومیتهای تغذیه ای - -
				ایمنی و بهداشت : - -
			توجهات زیست محیطی : - -	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	تخته	سفید بزرگ	۱	
۲	میز و صندلی	مخصوص مربی	۱	
۳	میز و صندلی	مخصوص کارآموزان	۱۵	
۴	رایانه	متناسب با نرم افزار روز	۱	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاغذ	A4	یک بسته	
۲	خودکار	معمولی	یک بسته	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .





- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	نرم افزار تغذیه		۱	
۲	مودم	معمولی	۱	
۳	خط اینترنت	پرسرعت	۱	

توجه :

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .



- منابع و نرم افزار های آموزشی ( اصلی مورد استفاده در تدوین و آموزش استاندارد )

ردیف	عنوان منبع یا نرم افزار	مؤلف	مترجم	سال نشر	محل نشر	ناشر یا تولید کننده
۱	Krause's food and nutrition therapy 12 <sup>th</sup> edition	L.Kathleen mahan and Sylvia Escott-stump	-	2008		Saunders

- سایر منابع و محتواهای آموزشی ( پیشنهادی گروه تدوین استاندارد ) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات



## فهرست سایت های قابل استفاده در آموزش استاندارد

ردیف	عنوان
1	<a href="http://www.eatright.com">www.eatright.com</a>
2	<a href="http://www.mayoclinic.com/h/health/nutrition-and-healthy-eating/my00431">www.mayo clinic.com/h/health/nutrition-and-healthy-eating/my00431</a>
3	<a href="http://www.tebyan.net/">www.tebyan.net/</a>
4	<a href="http://www.aftabir.com/">www.aftabir.com/</a>
5	
6	
7	
8	
9	
10	