

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

# استاندارد آموزش شایستگی

سرپرستی امور بهداشتی بخش غذا تغذیه و صنایع غذایی

## گروه شغلی خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شایستگی

۳	۲	۵	۷	۳	۰	۶	۷	۰	۰	۰	۰	۰	۲	۱
ISCO-۰۸				سطح مهارت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی		نسخه	

۷-۷۴/۹۰/۱/۱

تاریخ تدوین استاندارد: ۸۸/۱/۱



**تعریف مفاهیم سطوح یادگیری**

آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار

**مشخصات عمومی شغل :**

مدیر بهداشتی بخش غذا ، تغذیه ، صنایع غذایی کسی است که از عهده تشخیص مفاهیم مقدماتی مدیریت و تصمیم گیری ، برنامه ریزی و سازماندهی ، رهبری و نظارت و ارزیابی بخش غذا برآید و علل مورد نیاز برای رعایت بهداشت مواد غذایی را بداند و همچنین از عهده کار با کامپیوتر جهت دریافت اطلاعات مورد نیاز برای آن برآید .

**ویژگی های کارآموز ورودی :**

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز این استاندارد : ندارد

**طول دوره آموزشی :**

طول دوره آموزش : ۷۰ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۴۳ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۲۷ ساعت

- زمان کارآموزی در محیط کار : - ساعت

- زمان اجرای پروژه : - ساعت

- زمان سنجش مهارت : - ساعت

**روش ارزیابی مهارت کارآموز :**

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪

۲- امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪

۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی : ۶۵٪

**ویژگیهای نیروی آموزشی :**

حداقل سطح تحصیلات : لیسانس تغذیه با ۶ ماه سابقه کار مرتبط ، گذراندن دوره پداگوژی ، آزمون کتبی و علوم صنایع غذایی

**فهرست توانایی های شغل**

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص مفاهیم مقدماتی مدیریت
۲	توانایی تصمیم گیری و برنامه ریزی
۳	توانایی برنامه ریزی ، سازماندهی ، راهبرد ، نظارت و ارزیابی
۴	توانایی تشخیص مواد غذایی
۵	توانایی تشخیص اصول تغذیه صحیح
۶	توانایی تشخیص اصول بهداشت مواد غذایی
۷	توانایی تشخیص اصول نگهداری مواد غذایی
۸	توانایی تشخیص غذای سالم از ناسالم
۹	توانایی تشخیص و رعایت نکات بهداشت ایمنی و فردی
۱۰	توانایی کاربرد فناوری اطلاعات مربوط به صنایع غذایی

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p><b>توانایی تشخیص مفاهیم مقدماتی مدیریت</b></p> <p>۱-۱ آشنایی با مفهوم مدیریت و اهمیت آن</p> <p>۱-۲ آشنایی با سطوح مدیریت</p> <p>- مدیریت عملیاتی</p> <p>- مدیریت میانی</p> <p>- مدیریت عالی</p> <p>۱-۳ آشنایی با شاخه های مدیریت</p> <p>۱-۴ شناسایی وظایف مدیریت</p> <p>۱-۵ شناسایی اصول مهارت های مدیر</p>	۲	۱	۳
۲	<p><b>توانایی تصمیم گیری و برنامه ریزی</b></p> <p>۲-۱ آشنایی با مفهوم تصمیم گیری</p> <p>۲-۲ آشنایی با مراحل تصمیم گیری</p> <p>۲-۳ آشنایی با موقعیت های تصمیم گیری</p> <p>۲-۴ شناسایی اصول تشخیص مدل های تصمیم گیری</p> <p>۲-۵ آشنایی با تعریف برنامه ریزی</p> <p>۲-۶ آشنایی با اهمیت و ضرورت برنامه ریزی</p> <p>۲-۷ شناسایی انواع برنامه ریزی</p> <p>۲-۸ شناسایی مراحل برنامه ریزی</p> <p>۲-۹ شناسایی اصول برنامه ریزی</p>	۳	۲	۵
۳	<p><b>توانایی برنامه ریزی ، سازماندهی ، راهبرد ، نظارت و ارزیابی</b></p> <p>۳-۱ آشنایی با برنامه ریزی در بخش غذا و تغذیه</p>	۷	۴	۱۱

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۳-۲ شناسایی اصول برنامه ریزی در بخش غذا و تغذیه</p> <p>- تهیه و تامین مواد اولیه غذایی</p> <p>- نگهداری مواد اولیه تامین شده</p> <p>- آماده سازی و فرآیند تولید غذا</p> <p>- توزیع و عرضه غذا</p>	
			<p>۳-۳ آشنایی با سازماندهی در بخش غذا و تغذیه</p>	
			<p>۳-۴ آشنایی با رهبری در بخش غذا و تغذیه</p>	
			<p>۳-۵ آشنایی با نظارت و کنترل در بخش غذا و تغذیه</p>	
			<p>۳-۶ شناسایی اصول نظارت و کنترل در بخش غذا و تغذیه</p>	
			<p>۳-۷ آشنایی با ارزیابی در بخش غذا و تغذیه</p>	
			<p>۳-۸ شناسایی اصول ارزیابی در بخش غذا و تغذیه</p>	
			<p>۳-۹ شناسایی موارد بازرسی ( چک لیست های ممیزی برای موارد مختلف )</p>	
۵	۴	۱	<p><b>توانایی تشخیص مواد غذایی</b></p> <p>۴-۱ شناسایی اصول تشخیص گروه های غذایی</p> <p>- فرآورده های غلات</p> <p>- شیر و فرآورده های آن</p> <p>- فرآورده های گوشتی و حبوبات</p> <p>- سبزی ها ، میوه ها</p> <p>- روغن ها و چربی ها</p> <p>- شیرینی ها ، قند ، ادویه و چاشنی ها</p> <p>۴-۲ آشنایی با ترکیبات مواد غذایی</p> <p>- ترکیبات مغذی (کربوهیدرات ها ، پروتئین ها ، چربی ها ، ویتامین ها ، املاح ، آب ، سموم طبیعی ، سموم اتفاقی ، سموم ناشی از فرآیند )</p>	

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۷	۲	۵	<p><b>توانایی تشخیص اصول تغذیه صحیح</b></p> <p>۵-۱ آشنایی با ترکیبات و نیازهای غذایی بدن انسان</p> <p>۵-۲ آشنایی با اصول تنظیم برنامه های غذایی</p> <p>- رژیم غذایی عادی</p> <p>- رژیم غذایی گروه های ویژه</p> <p>۵-۳ آشنایی با بیماری های ناشی از سوء تغذیه</p>	
۷	۲	۵	<p><b>توانایی تشخیص اصول بهداشت مواد غذایی</b></p> <p>۶-۱ شناسایی عوامل آلوده کننده و فاسد کننده مواد غذایی</p> <p>- شیمیایی</p> <p>- بیولوژیکی</p> <p>- فیزیکی</p> <p>۶-۲ آشنایی با راه های آلودگی و فساد مواد غذایی</p> <p>۶-۳ آشنایی با مسمومیت های شیمیایی و میکروبی مواد غذایی</p>	
۸	۲	۶	<p><b>توانایی تشخیص اصول نگهداری مواد غذایی</b></p> <p>۷-۱ آشنایی با انبارهای نگهداری مواد غذایی</p> <p>۷-۲ آشنایی با سردخانه های نگهداری مواد غذایی</p> <p>۷-۳ آشنایی با سایر روش های نگهداری مواد غذایی</p> <p>- استفاده از اسیدهای آلی</p> <p>- استفاده از اسیدهای نمک</p> <p>- استفاده از اسیدهای قند</p> <p>- استفاده از اسیدهای خشک کردن</p> <p>- استفاده از اسیدهای داد دادن</p>	

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
	- استفاده از اسیدهای حرارت جهت کنسرو سازی و استریلیزاسیون یا پاستوریزاسیون			
۸	<b>توانایی تشخیص غذای سالم از ناسالم</b> ۸-۱ آشنایی با ابعاد سلامت غذا ۸-۲ آشنایی با تقلبات مواد غذایی ۸-۳ شناسایی اصول بازرسی مواد اولیه و فرآورده های غذایی - گوشت ها ( سفید و قرمز ) - تخم مرغ - لبنیات - غلات و حبوبات - سبزیجات ، میوه جات ، افزودنی ها - روغن - مغزها - کنسروها - شناخت مفاهیم بهر ، زیر بهر ، نمونه برداری ، بازرسی ، مواد غذایی - بازرسی انواع مواد غذایی ( جدا سازی غذای سالم از ناسالم )	۸	۳	۱۱
۹	<b>توانایی تشخیص و رعایت نکات بهداشت ایمنی و فردی</b> ۹-۱ آشنایی با عوامل آلاینده اندام کارکنان و چگونگی انتقال به مواد غذایی ۹-۲ شناسایی اصول رعایت نکات بهداشتی و ایمنی فردی - بهداشت پوست ، مو و ناخن ، تنفس و دستگاه گوارش - اهمیت کارت بهداشتی و تمدید و کنترل ادواری بهداشت و ایمنی فردی - لباس کار مناسب ، کفش و کلاه ماسک ، دستکش	۶	۷	۱۳



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- شناخت بیماری های مسری ، بیماری های مشترک انسان و دام	۹-۳
			آشنایی با مواد ، پاک کننده و سترون کردن مناسب برای بهداشت فردی	۹-۴
			آشنایی با مواد پاک کننده مناسب برای شستشوی محیط کار	۹-۵
			شناسایی اصول رعایت بهداشت و ایمنی محیط کار	
			- ویژگی های کف ، سقف ، دیوارهای ساختمان ، پنجره ها در بهای ورودی	
			- شناخت عوامل آلودگی محیطی ، فیزیکی ، نور صدا ، گرد و خاک ، ارتعاش بیولوژیکی ، میکروارگانیسم ها ، حشرات و جوندگان و ...	
			شیمیایی مواد SO <sub>2</sub> ، حلال های عالی ، CO ، CO <sub>2</sub>	
			- اصول تمیز کردن محیط کار ، ابزار ، تجهیزات بعد از پایان کار روزانه	۹-۶
			آشنایی با حوادث احتمالی در محیط کار	۹-۷
			شناسایی اصول پیشگیری از حوادث احتمالی	۹-۸
			آشنایی با بیماری های حرفه ای ناشی از کار و محیط کار	





ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	ماژیک		
۲	موم		
۳	پنبه		
۴	الکل		
۵	فرم چک لیست		
۶	ماشین حساب		
	- ساده		
۷	ترازو		
	- با دقت گرم		
۸	دستورالعمل بهداشتی بخش غذا		
	- استاندارد مربوط در اداره استاندارد		
۹	بامبو		
۱۰	ارلن		
	- استریل و غیر استریل		
۱۱	سبد		
۱۲	بطری		
	- استریل و غیر استریل		
۱۳	پیپت		
۱۴	فیلم		
	- آموزشی ، بهداشتی بخش غذا		
۱۵	اسلاید		
۱۶	رایانه		
۱۷	میز مربی		
۱۸	صندلی مربی		



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور

نام شغل : مدیر بخش غذا ، تغذیه و صنایع غذایی

فهرست استاندارد تجهیزات ، ابزار ، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱۹	میز و صندلی کارآموز		
۲۰	وایت برد		
۲۱	امکانات نمایش فیلم آموزشی		