

بسمه تعالی  
معاونت آموزش  
دفتر طرح و برنامه های درسی

## استاندارد آموزش شایستگی

### عنوان آموزش شایستگی

مشاوره تغذیه در محیط های کارگری و کارخانه ها

گروه شغلی

فناوری های راهبردی

سلامت، طب ایرانی و گیاهان دارویی

کد ملی استاندارد شایستگی

۶۱۱۲/۱۲۷/۱

تاریخ تدوین استاندارد : ۹۳/۴/۱



## تدوین کنندگان استاندارد آموزش

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک و رشته تحصیلی	سمت	سابقه کار	پست الکترونیک
۱	محسن ناصری	PhD در فارماکولوژی	دانشیار دانشگاه و رئیس مرکز تحقیقات کار آزمایشی بالینی طب سنتی دانشگاه شاهد		
۲	محمد انصاری پور	دکتری پزشکی	دستیار طب سنتی ایران		

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 ۹۷

دورنگار : ۶۶۹۴۴۱۱۷

تلفن : ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

پست الکترونیک: [Barnamehdarci@yahoo.com](mailto:Barnamehdarci@yahoo.com)



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب: دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی استاندارد شایستگی: ۶۱۱۲/۱۲۷/۱

اعضاء کمیسیون تخصصی:

رئیس گروه برنامه ریزی درسی فناوری های راهبردی: دکتر پوراندخت نیرومند

دکتر محسن بیگدلی - دکتر علیرضا طاهرپور - دکتر محمد انصاری پور - ابوالفضل علیزاده - سید محسن جلالی - شهرام گندابی -

نرگس کیانی - عاطفه سادات جلال زاده - زینب وفائی نژاد - حسین امامی - حمیدرضا عصارپور آرائی

+ افرادی که در روند تدوین این استاندارد مشاوره و اعمال نظر فرموده اند: (به طور مثال: دکتر فرزاد نجفی - دکتر محمد باقر

رضایی - دکتر علیرضا حسین زاده - دکتر محمد علی عمویی - دکتر محسن ابراهیم پور - مهندس علی ابراهیمی ورکیانی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش:

ستاد توسعه علوم و فناوری گیاهان دارویی و طب طبیعی ایران

اعضاء هیئت علمی گروه طب سنتی دانشگاه تهران و شاهد

فرآیند اصلاح و بازنگری:

- توجه: در صورت درخواست ستاد گیاهان دارویی و طب ایرانی، دانشگاههای مرتبط و متخصصین و صاحبان نظران مورد بازنگری و

اصلاح قرار گیرد و پس از تأیید ستاد گیاهان دارویی و طب ایرانی اعمال گردد.

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی، خیابان خوش شمالی، نبش خیابان نصرت، ساختمان شماره ۲، سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور، پلاک ۹۷

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷



## مشخصات شایستگی

<b>عنوان شایستگی:</b>
مشاوره تغذیه در محیط های کارگری و کارخانه ها
<b>شرح شایستگی:</b>
مشاوره تغذیه در محیط های کارگری و کارخانه ها شایستگی از حوزه فن آوری راهبردی و حرفه طب سنتی است که عناصر شایستگی آن عبارتند از پیشنهاد تغذیه با توجه به مزاج، پیشنهاد تغذیه با توجه به شغل و پست کاری، پیشنهاد تغذیه با توجه به فصل و موقعیت جغرافیایی و آموزش به افراد و با مشاغلی مانند پزشکان عمومی و متخصص طب طب کار، کارشناس تغذیه، آشپز طب سنتی، مشاور سبک زندگی بر اساس مزاج شناسی و تولید کننده فرآورده های مفردات غذایی و کارشناس بهداشت حرفه ای در ارتباط می باشد
<b>ویژگی های کارآموز ورودی:</b>
حداقل میزان تحصیلات: لیسانس در رشته های پیراپزشکی حداقل توانایی جسمی و ذهنی: سلامتی کامل روانی و ذهنی شایستگی پیش نیاز: ندارد
<b>طول دوره آموزش:</b>
ساعت آموزش نظری: ۲۰ ساعت ساعت آموزش عملی: ۴۰ ساعت ساعت کارورزی: ۶۰ ساعت کل ساعت آموزش: ۱۲۰ ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)</b>
کتبی: ۲۵٪ عملی: ۶۵٪ اخلاق حرفه ای: ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان:</b>
طیب سنتی یا کارشناس تغذیه با دو سال سابقه کار مرتبط در زمینه مشاور سبک زندگی بر اساس مزاج شناسی



## استاندارد آموزش

### برگه‌ی عناصر شایستگی و معیارهای عملکرد

عناصر شایستگی	معیار عملکرد
۱- پیشنهاد تغذیه با توجه به مزاج	<ul style="list-style-type: none"> <li>- تعیین مزاج مراجع</li> <li>- انتخاب غذای مناسب با مزاج مراجع</li> </ul>
۲- پیشنهاد تغذیه با توجه به شغل و پست کاری	<ul style="list-style-type: none"> <li>- رده بندی مشاغل از نظر مصرف انرژی</li> <li>- انتخاب غذاها بر اساس میزان غذائیت</li> </ul>
۳- پیشنهاد تغذیه با توجه به فصل و موقعیت جغرافیایی	<ul style="list-style-type: none"> <li>- انتخاب غذا با توجه به فصول مختلف سال</li> <li>- انتخاب غذا با توجه به مزاج محل سکونت افراد</li> </ul>
۴- آموزش به افراد	<ul style="list-style-type: none"> <li>- آموزش چهره به چهره</li> <li>- آموزش گروهی</li> <li>- تهیه متون آموزشی</li> </ul>
۵- اصلاح سبک تغذیه افراد	<ul style="list-style-type: none"> <li>- بررسی آداب تغذیه شامل جویدن، سرعت غذا خوردن و ...</li> <li>- بررسی وعده های تغذیه</li> <li>- بررسی میزان غذا در هر وعده</li> <li>- بررسی ترکیب غذایی در هر وعده</li> <li>- بررسی مصرف میوه جات</li> <li>- بررسی مصرف نوشیدنی ها</li> <li>- پیشنهاد اصلاحی برای موارد فوق</li> </ul>



استاندارد آموزش  
برگه تحلیل آموزش

زمان اسمی آموزش: ۲۰ ساعت	دانش :
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- عوامل موثر بر تعیین مزاج</li> <li>- طبقه بندی مشاغل و پست های کاری از نظر مصرف انرژی</li> <li>- مزاج غذا ها، نوشیدنی ها، میوه ها و چاشنی های غذایی</li> <li>- مزاج فصول</li> <li>- مزاج مناطق مختلف جغرافیایی</li> <li>- انواع غذاها از نظر میزان غذائیت و لطافت (سرعت هضم)</li> <li>- انواع غذاها از نظر کیفیت خلط تولید شده از آن</li> <li>- غذاهای اصلی انسان</li> <li>- ترکیب غذا ها</li> <li>- آداب مصرف آب و نوشیدنی ها</li> <li>- آداب تغذیه صحیح</li> <li>- فنون ارتباط موثر</li> <li>- اثرات کم خوری و پر خوری</li> <li>- علائم ضعف قوه</li> <li>- علائم امتلاء</li> </ul>
زمان اسمی آموزش: ۴۰ ساعت	مهارت :
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- تعیین مزاج افراد با توجه به شاخص های آن</li> <li>- تهیه پمفلت و متون آموزشی</li> <li>- اداره کردن کلاس آموزشی</li> <li>- برقراری ارتباط موثر</li> <li>- تشخیص ضعف قوه</li> <li>- تشخیص امتلاء</li> <li>- تکمیل چک لیست سبک تغذیه افراد</li> </ul>
	نگرش:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- اهمیت تغذیه صحیح و تاثیر آن بر سلامتی</li> <li>- دقت در تعیین مزاج</li> <li>- توجه به تغییر رفتار مراجعین</li> </ul>



استاندارد تجهیزات، ابزار و مواد مصرفی

ردیف	عنوان	مشخصات فنی	تعداد به ازاء ۱۵ نفر کار آموز
تجهیزات:			
۱	تخته آموزش	وایت بورد	۱
ابزار:			
	ندارد		
مواد مصرفی:			
۱	ماژیک	وایت بورد	۲
۲	کاغذ	آچار	۳۰
۳	خودکار	معمولی	۱۵