

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«НУТРИЦИОЛОГ»

	№ V78
RU	КОРПОРАТИВНАЯ
КОРПОРАТИВНЫЙ ЧЕМПИОНАТ	
future skills	СФЕРА УСЛУГ

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КОМПЕТЕНЦИИ ВОРЛДСКИЛЛС	3
1.1.	Наименование компетенции	3
1.2.	Описание компетенции	3
1.3.	Стандарт спецификации навыков Ворлдскиллс	6
1.4.	Специальные правила компетенции	10
1.5.	Ассоциированные документы и применение технического описания компетенции	10
2.	КОРПОРАТИВНАЯ ЧЕМПИОНАТНАЯ ЛИНЕЙКА	12
2.1.	Особые правила	12
2.2.	Коды профессий и специальностей	12
2.3.	Особенности проведения чемпионатов	13
2.4.	Особые требования к конкурсантам	13
2.5.	Особые требования к экспертам	13
2.6.	Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции	13
2.7.	WSSS	14
2.8.	Требования к конкурсному заданию	14
2.8.1.	Тип конкурсного задания	15
2.9.	Требования к схеме оценки	15
2.9.1.	Матрицы пересчета WSSS в Критерии оценки	15
2.9.2.	Методика оценки компетенции	16
2.10.	Специальные материалы, оборудование, инструменты	16
2.10.1.	Материалы, оборудование и инструменты в Тулбоксе	16
2.10.2.	Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке	16

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КОМПЕТЕНЦИИ ВОРЛДСКИЛЛС

1.1. *Наименование компетенции*

Нутрициолог / Nutritionist

1.2. *Описание компетенции*

Профессия «Нутрициолог» относится к перспективным и предназначена для подготовки специалистов, изучающих питание, его влияние на жизнедеятельность организма человека.

Нутрициолог осуществляет информационную, диагностическую, консультационную поддержку с целью улучшения состояния здоровья и профилактики заболеваний посредством организации питания и коррекции образа жизни.

Нутрициолог – специалист, занимающийся в первую очередь вопросами гигиены питания. В отличие врача-диетолога, такой специалист изучает процессы взаимодействия различных видов пищевых продуктов, их химический состав, влияние на организм человека биологически активных добавок, витаминов и прочих составов, использующихся с целью укрепления здоровья человека. Нутрициология прочно взаимосвязана с терапией, эндокринологией, обычной и спортивной диетологией, гигиеной питания.

Нутрициолог не лечит напрямую заболевания, а комплексно изучает вопросы питания. При составлении рациона он обращает внимание на такие характеристики, как: возраст, вес, пол, индивидуальные особенности организма пациента. При взаимодействии с клиентом нутрициолог учитывает в том числе и его образ жизни. Он способен разработать правильный рацион для спортсмена, мужчины, набирающего массу, или женщины, которая хочет поддерживать текущий вес. Кроме того, нутрициолог может осуществлять пропаганду здорового образа жизни и внедрение его элементов в повседневную жизнь клиента.

Нутрициология и диетология являются более узкоспециализированными разделами гигиены питания и медицины. Нутрициолог, как и диетолог, использует в своей работе консервативные медицинские методы, в том числе подбор правильного

лечебного стола с учетом анамнеза, назначение медикаментов, биологически активных добавок, витаминов и физических нагрузок.

В обязанности нутрициолога входят следующие виды деятельности:

- разработка рекомендаций, касающиеся выбора, приготовления и употребления пищи;
- анализ метаболических процессов, а также их нормализация и восстановление;
- формирование правильного рациона и пищевых привычек;
- изучение механизма взаимодействия разных продуктов и компонентов;
- выявление дефицита минералов, витаминов, коррекция проблемы с помощью правильного питания;
- профилактика ожирения и заболеваний, которые влечет за собой лишний вес.

Должностные обязанности и требования к квалификации специалиста по нутрициологии определяются следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Гражданский кодекс Российской Федерации.
- Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
- Федеральный закон от 27.11.2018 № 422-ФЗ «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход».
- Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
- Налоговый кодекс Российской Федерации;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические

требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»);

- МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021).

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 «Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания».

Нутрициолог - перспективный специалист, у которого есть возможность на постоянной основе расширять область своих знаний и навыков. Как правило, специалист может работать и в государственной, и в коммерческих организациях, вести частную практику (при наличии необходимого опыта и постоянных пациентов). Также нутрициолог всегда может успешно трудоустроиться в клиники, занимающиеся снижением массы тела пациентов, или в спортивные центры.

Специалист в области нутрициологии осуществляет профессиональную деятельность в специализированных медицинских центрах, отделениях больниц, клиниках, решающих проблемы с лишним весом. Найти вакансию не составляет особого труда, но рассчитывать на хорошие условия на старте профессиональной деятельности не следует. Несмотря на это, профессия остается социально значимой и дает возможности для профессионального развития и самосовершенствования в рамках специальности.

В список лучших вузов для получения профессии врача-нутрициолога можно включить:

- Московский городской педагогический университет;
- Московский медико-стоматологический университет им. А.И. Евдокимова;
- Российский университет дружбы народов;
- Санкт-Петербургский государственный университет;

- Первый Московский государственный медицинский университет им. И.М. Сеченова;
- Российский национальный исследовательский медицинский университет имени Н.И. Пирогова Министерства здравоохранения Российской Федерации;
- Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет
- Казанский (Приволжский) федеральный университет;
- Рязанский государственный медицинский университет имени академика И.П. Павлова.

Профессиональная деятельность нутрициолога не только крайне востребована, но и дает широкое поле (предоставляет широкие возможности) для развития и научно-исследовательской работы (разработки новых программ питания и применения БАДов). При всей напряженности и ответственности, данная специальность может показаться крайне привлекательной для людей, имеющих желание помогать людям, и выбирающим профессию, которая позволит получить социальное одобрение. Также, нутрициология имеет широчайший спектр приложения знаний и навыков - от клинического до научного.

1.3. Стандарт спецификации навыков Ворлдскиллс¹

№ п/п	Раздел
1	Организация рабочего пространства, безопасность, нормативная документация
	Специалист должен знать и понимать: – Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», – Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», – Федеральный закон от 27.11.2018 № 422-ФЗ «О проведении эксперимента по установлению специального налогового режима «Налог на профессиональный доход», – Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей», – Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»), – МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп

¹ Стандарт спецификации навыков Ворлдскиллс (далее по тексту – WSSS).

	населения Российской Федерации. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 22.07.2021), – Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», – Приказ Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379 «Об утверждении обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания», – инструкции по ОТ и ТБ Специалист должен уметь: – вести документооборот, – соблюдать порядок на рабочем месте, – соблюдать инструкции по ОТ и ТБ, – подготавливать оборудование перед началом работы, – соблюдать санитарно-гигиенические нормы
2	Сопроводительная документация и базы данных
	Специалист должен знать и понимать: – таблицы нутритивной плотности, – таблицы состава продуктов питания, – таблицы витаминов и минералов, – бланк «Колесо здоровья» Специалист должен уметь: – заполнять диагностическую карту, – составлять лист рекомендаций на основании диагностической карты пищевого статуса и перечня продуктов, – разрабатывать чек-листы для внедрения элементов здорового образа жизни с использованием подхода «Колесо здоровья», – составлять опросник с целью оценки актуального состояния клиента, – составлять рекомендации по улучшению усвоения продуктов питания, – вести дневника питания
3	Профессиональная коммуникация
	Специалист должен знать и понимать: – правила устной коммуникации, – правила письменной коммуникации, – правила общения с заказчиком, – основы конфликтологии, – правила ведения деловой переписки, – правила грамотной речи, – правила проведения переговоров, – профессиональную терминологию Специалист должен уметь: – осуществлять устную коммуникацию, – осуществлять письменную коммуникацию, – осуществлять общение с заказчиком, – владеть правилами деловой переписки, – владеть грамотная речь, – проводить переговоры, – использовать профессиональную терминологию, – аргументировать речь
4	Офисная техника
	Специалист должен знать и понимать: – инструкцию работы на компьютере,

	– инструкцию работы на смартфоне, – инструкцию работы на принтере, – инструкцию работы микрофона, – инструкцию работы на калькуляторе
	Специалист должен уметь: – работать на компьютере, – применять смартфон, – использовать принтер, – использовать микрофон, – использовать калькулятор
5	Оборудование для контроля и измерения
	Специалист должен знать и понимать: – инструкцию работы с калипером, – инструкцию работы с динамометром, – инструкцию работы с весами, – инструкцию работы с сантиметровой лентой, – инструкцию работы с ростомером, – инструкцию работы с биоимпедансом
	Специалист должен уметь: пользоваться с следующим оборудованием: – калипером, – динамометром, – весами, – сантиметровой лентой, – ростомером, – биоимпедансом
6	Программное обеспечение
	Специалист должен знать и понимать: – ПО для дизайна, Flyvi.io или аналог, – ПО офисное, – государственные порталы, – социальные сети, – ПО для анализа замеров, mi fit или аналог, – приложения для нутрициологов, health-diet.ru, fatsecret.ru или аналоги, – браузеры
	Специалист должен уметь: использовать следующее программное обеспечение: – ПО для дизайна, Flyvi.io или аналог, – ПО офисное, – государственные порталы, – социальные сети, – ПО для анализа замеров, mi fit или аналог, – приложения для нутрициологов, health-diet.ru, fatsecret.ru или аналоги, – браузеры
7	Финансы
	Специалист должен знать и понимать: – алгоритм заполнения счет-фактура, – алгоритм составления прайс-листов, – алгоритм составления торгового предложения,

	– алгоритм калькуляции стоимости продуктовой корзины Специалист должен уметь: – разрабатывать собственное торговое предложение (оффера), – разрабатывать индивидуальной программы достижения финансового результата, – производить калькуляцию стоимости продуктовой корзины, – заполнять счет-фактуры, – заполнять прайс-листы
8	Творчество
	Специалист должен знать и понимать: – алгоритм разработки дизайна страницы, – алгоритм разработки дизайна презентационных материалов, – алгоритм составления перечня продуктов, рекомендуемых клиенту, – алгоритм подбора продуктов питания в магазинах и торговых точках в соответствии с составленным ранее перечнем и пищевым статусом клиента, – алгоритм составления меню с учетом диагностической карты и перечня продуктов, – алгоритм составления рецептов блюд, – алгоритм описания способа приготовления блюд, – алгоритм оформления рецептов Специалист должен уметь: – разрабатывать дизайна страницы, – разрабатывать дизайна презентационных материалов, – составлять перечня продуктов, рекомендуемых клиенту, – подбирать продуктов питания в магазинах и торговых точках в соответствии с составленным ранее перечнем и пищевым статусом клиента, – составлять меню с учетом диагностической карты и перечня продуктов, – фотографировать, – составлять рецептов блюд, – описывать способа приготовления блюд, – оформлять рецептов
9	Менеджмент
	Специалист должен знать и понимать: – основы тайм-менеджмента, – правила зонирования помещения, – правила самопрезентации, – алгоритмы разработки плана-графика маркетинговых мероприятий по продвижению, – правила продвижения в социальных сетях Специалист должен уметь: – применять правила тайм-менеджмента, – зонировать помещения, – презентовать свою работу и бренд, – разрабатывать плана-график маркетинговых мероприятий по продвижению – разрабатывать стратегию продвижения в социальных сетях
10	Диагностические технологии и аналитика
	Специалист должен знать и понимать: – алгоритм анализа полученных данных, – методики измерения роста, – методики измерения веса, – методики измерения дополнительных параметров,

	– алгоритм составления портрета целевой аудитории, – алгоритм расчета индекса массы тела (ИМТ), – алгоритм расчета энергетической потребности, – алгоритм анализа пищевого статуса клиента по продуктовой корзине, – алгоритм оценки питания согласно дневнику питания клиента, – методики коррекции режима и качества питания, – алгоритм определения подходящего плана питания, – методику подбора протокола питания, – методику расчета калорийности продуктов
	Специалист должен уметь: – проводить анализа полученных данных, – измерять рост, – измерять вес, – измерять дополнительные параметры, – составлять портрет целевой аудитории, – рассчитывать индекс массы тела (ИМТ), – рассчитывать энергетическую потребность, – проводить анализ пищевого статуса клиента по продуктовой корзине, – проводить оценку питания согласно дневнику питания клиента, – корректировать режим и качество питания, – определять подходящий план питания, – подбирать протокол питания, – рассчитывать калорийность

1.4. Специальные правила компетенции

Специальные правила компетенции отсутствуют.

1.5. Ассоциированные документы и применение технического описания компетенции

Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей компетенции. Данный документ необходимо использовать совместно со следующими документами:

- Нормативные документы, регламентирующие деятельность Автономной некоммерческой организации «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)»;
- Регламенты чемпионатов по стандартам и методике Ворлдскиллс Том А, Том Б;
- Конкурсная документация: Конкурсное задание, Схема оценки, Инфраструктурный лист, План застройки, Инструкция по охране труда и технике безопасности, Методика оценивания (при наличии).

Отдельные разделы технического описания компетенции, посвященные различным направлениям подготовки специалистов, могут быть использованы, как отдельно, так и в сочетании в рамках одного мероприятия в соответствии с регламентом этого мероприятия.

2. КОРПОРАТИВНАЯ ЧЕМПИОНАТНАЯ ЛИНЕЙКА

2.1. Особые правила

Возрастной ценз: 16–49 лет.

Общая продолжительность Конкурсного задания: 17 ч.

Тип соревнования: индивидуальный.

Количество конкурсантов в команде: 1 чел.

Количество конкурсных дней: 3 дня.

2.2. Коды профессий и специальностей

Общероссийский классификатор занятий:

2212 Врачи-специалисты;

2265 Диетологи и специалисты по рациональному питанию;

3423 Инструкторы фитнес-клубов, спортивных зон отдыха и организаторы спортивных программ.

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов:

20455 Врач общей практики (семейный);

20454 Врач-методист;

20463 Врач-специалист;

23103 Инструктор-методист по адаптивной физической культуре.

Общероссийский классификатор специальностей по образованию:

3.31.05.01 Лечебное дело;

3.31.05.02 Педиатрия;

3.34.00.00 Сестринское дело;

3.32.02.01 Медико-профилактическое дело;

3.32.04.01 Общественное здравоохранение;

3.32.08.02 Гигиена питания.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки:

49.03.01 Физическая культура.

2.3. Особенности проведения чемпионатов

При проведении конкурса могут быть привлечены актеры в количестве минимум один актер на двух конкурсантов.

Время работы актеров на площадке не должно превышать 8 часов в день.

Инструктаж актеров проводит Главный эксперт в конкурсный день, когда выполняются задания с участием актеров.

Актеры должны обладать навыками и опытом профессиональной актерской игры, а также иметь сертификаты или дипломы о профильном обучении.

Дресс-код актеров при проведении конкурса: деловой стиль.

Конкурс может проводиться только в помещении. На конкурсной площадке должны быть организованы рабочие места для каждого участника, комната для экспертов и комнаты для переговоров участников с актерами в количестве минимум одна комната для двух участников.

На конкурсной площадке необходимо разместить огнетушитель, кулер для воды или питьевую воду с одноразовыми стаканами, аптечку, влажные салфетки (гигиенические), дополнительные средства малой оргтехники (канцелярские принадлежности), бумагу.

2.4. Особые требования к конкурсантам

Дресс-код во время проведения конкурса: деловой стиль одежды / общая корпоративная форма конкурсантов (при наличии).

2.5. Особые требования к экспертам

Эксперт должен иметь диплом о среднем профессиональном или высшем образовании, а также профессиональный опыт работы в области нутрициологии.

Дресс-код во время проведения конкурса: деловой стиль одежды / общая корпоративная форма экспертов (при наличии).

2.6. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции

№ п/п	Наименование задачи и/или трудовой функции
1	Самопрезентация нутрициолога
2	Составление алгоритма по получению юридического статуса
3	Составление алгоритма работы в кабинете очно/дистанционно (онлайн)
4	Проведение замеров клиента
5	Оценка актуального состояния клиента
6	Оценка питания клиента

7	Составление меню
8	Разработка чек-листов полезных привычек

2.7. WSSS

№ п/п	Раздел	Важность в %
1	Организация рабочего пространства, безопасность, нормативная документация	5
2	Сопроводительная документация и базы данных	8
3	Профессиональная коммуникация	10
4	Офисная техника	5
5	Оборудование для контроля и измерения	5
6	Программное обеспечение	7
7	Финансы	10
8	Творчество	10
9	Менеджмент	5
10	Диагностические технологии и аналитика	35

2.8. Требования к конкурсному заданию

Все предконкурсные обсуждения конкурсного задания проходят на особом форуме (<http://forums.worldskills.ru>) на канале компетенции. Модератором канал компетенции может являться Международный эксперт, Менеджер компетенции/Корневой эксперт.

№ Модуля	Наименование Модуля	Время на выполнение Модуля, ч./в день	Предполагаемый день выполнения модуля (C1, C2, C3)
A	Самопрезентация. Статус. Продвижение	4	C1
B	Оценка актуального состояния клиента	3	C1
C	Оценка питания клиента и выбор продуктов	4	C2
D	Составление меню	3	C2
E	Разработка чек-листов по внедрению полезных привычек	4	C3

№ Модуля	Описание задания в Модулях
A	Участнику необходимо подготовить презентационный материал себе, как о нутрициологе (фото, регалии, чем полезен клиенту). Составить алгоритм по получению юридического статуса (самозанятый/индивидуальный предприниматель). Разработать инфраструктурный лист при условии онлайн (дистанционно) и офлайн работы (очно, в кабинете). Создать рабочий аккаунт в социальной сети. Составить контент-план для рабочего аккаунта в социальной сети.

B	Участнику необходимо составить опросник с целью оценки актуального состояния клиента. Провести измерение антропометрических параметров клиента. Произвести анализ полученных данных. Заполнить диагностическую карту клиента.
C	Участнику необходимо проанализировать пищевой статус клиента по продуктовой корзине. Провести оценку питания согласно дневнику питания с указанием рекомендаций по коррекции режима и качества питания. Составить перечень продуктов, рекомендуемых клиенту с учетом диагностической карты клиента и его пищевого статуса. Подобрать продукты в магазинах и торговых точках в соответствии с составленным ранее перечнем и пищевым статусом клиента. Провести калькуляцию стоимости продуктов с целью минимизации затрат
D	Участнику необходимо составить меню на три дня с учетом диагностической карты клиента и перечня продуктов, рекомендованных клиенту. Составить рецепты блюд исходя из пищевого статуса клиента с указанием калорийности блюда, количественного распределения белков, жиров, углеводов и способов его приготовления.
E	Участнику необходимо составить рекомендации на основании диагностической карты, пищевого статуса для внедрения элементов здорового образа жизни с использованием «Колеса здоровья»

2.8.1. Тип конкурсного задания

Каждый модуль конкурсного задания имеет секретную и публичную часть. Секретной частью каждого модуля являются кейсовые задания (описание ситуации) подмодулей и дополнительные материалы для них.

2.9. Требования к схеме оценки

2.9.1. Матрицы пересчета WSSS в Критерии оценки

Критерий оценки							Итого баллов за раздел WSSS
Разделы WSSS		A	B	C	D	E	
	1	2,0	1,0	1,0	0,5	0,5	5
	2	1,0	2,0	2,0	1,0	2,0	8
	3	2,0	3,0	2,0	1,0	2,0	10
	4	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	5
	5	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5
	6	1,5	1,0	1,5	2,0	1,0	7
	7	6,0	0,0	4,0	0,0	0,0	10
	8	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	10
	9	3,0	0,5	0,4	0,1	1,0	5
	10	2,0	8,0	11,0	9,0	5,0	35
Итого баллов по Критерию		20,5	23,5	24,9	16,6	14,5	100

2.9.2. Методика оценки компетенции

Специфические требования к методике проведению оценки компетенции, работе экспертов, корневого эксперта/менеджера компетенции в рамках оценки компетенции отсутствуют.

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях:

Критерий		Методика проверки навыков в критерии
A	Самопрезентация. Статус. Продвижение	Умение проводить анализ групп потребителей услуг и подготавливать презентационный материал себе, как о нутрициологе, уметь подбирать оборудование в рабочий кабинет, получить юридический статус.
B	Оценка актуального состояния клиента	Умение составлять опросники, проводить расширенные исследования и анализ данных.
C	Оценка питания клиента и выбор продуктов	Умение проводить анализ пищевого статуса клиента по продуктовой корзине, разрабатывать перечень продуктов исходя из данных анализа пищевого статуса клиента, стоимости и качества продуктов в торговых точках.
D	Составление меню	Умение составлять меню исходя из пищевого статуса клиента.
E	Разработка чек-листов по внедрению полезных привычек	Умение составлять рекомендаций на основании диагностической карты, пищевого статуса для внедрения элементов здорового образа жизни с использованием «Колеса здоровья»

2.10. Специальные материалы, оборудование, инструменты

2.10.1. Материалы, оборудование и инструменты в Тулбоксе

Тип Тулбокса нулевой.

2.10.2. Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

- Смартфон с доступом в Интернет;
- Планшет с доступом в Интернет;
- Смарт-часы;
- Ноутбук с доступом в Интернет.