

公共营养师国家职业技能标准

公共营养师国家职业技能标准

1. 职业概况

1.1 职业名称

公共营养师

1.2 职业定义

从事公众膳食营养情况评价与指导、营养与食品知识传输，促进社会公众健康工作专业人员。

1.3 职业等级

本职业共设四个等级，分别为：公共营养师四级、公共营养师三级、公共营养师二级、公共营养师一级。

1.4 职业环境条件

室内、外，常温。

1.5 职业能力特征

具备较强语言表示能力以及了解、分析、归纳和判断能力以及正常色、味、嗅分辨能力。

1.6 基本文化程度

高中毕业（或同等学历）。

1.7 培训要求

1.7.1 培训期限

全日制职业学校教育，依照其培养目标和教学计划确定。培训期限：公共营养师四级不少于 300 标准课时；公共营养师三级不少于 250 标准课时；公共营养师二级不少于 200 标准课时；公共营养师一级不少于 150 标准课时。

1.7.2 培训教师

培训教师应具备对应级别：培训公共营养师四级和公共营养师三级教师应具备本科及以上学历，营养及相关专业中级及以上专业技术职务任职资格，或从事营养专业工作（含教学、科研）5 年以上；培训公共营养师二级教师应具备本科及以上学历，营养及相关专业副高级以上专业技术职务任职资格，或从事营养专业工作（含教学、科研） 以上；培训公共营养师一级教师应具备硕士及以上学历，营养及相关专业正高级专业技术职务任职资格，或从事营养专业工作（含教学、科研） 以上。

1.7.3 培训场地设备

可容纳 40 名以上学员标准教室：有必要教学设备、设施；室内光线、通风、卫生条件良好。

1.8 判定要求

1.8.1 适用对象

从事或准备从事本职业人员。

1.8.2 申报条件

——公共营养师四级（具备以下条件之一者）

（1）在本职业连续工作 1 年以上。

（2）具备医学或食品及相关专业中专毕业证书。

（3）经本职业四级正规培训达要求标准课时数，并取得结业证书。

——公共营养师三级（具备以下条件之一者）

（1）在本职业连续工作 6 年以上。

（2）取得本职业四级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上。

（3）取得本职业四级职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业三级正规培训达要求标准课时数，并取得结业证书。

（4）具备医学或食品相关专业大学专科及以上

毕业证书。

(5) 具备非医学或食品及相关专业大学专科及以上毕业证书，连续从事本职业工作 1 年以上。

(6) 具备非医学或食品及相关专业大学专科及以上毕业证书，经本职业三级正规培训达要求标准课时数，并取得结业证书。

——公共营养师二级（具备以下条件之一者）

(1) 在本职业连续工作 以上。

(2) 取得本职业三级职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

(3) 取得本职业三级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业二级正规培训达要求标准课时数，并取得结业证书。

(4) 具备医学或食品及相关专业大学本科学历，取得本职业三级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上。

(5) 具备医学或食品及相关专业大学本科学历，取得三级职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业二级正规培训达要求标准课

时数，并取得结业证书。

(6) 具备医学或食品及相关专业硕士硕士及以上学历，连续从事本职业工作 2 年以上。

——公共营养师一级（具备以下条件之一者）

(1) 在本职业连续工作 以上。

(2) 取得本职业二级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上。

(3) 取得本职业二级职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业一级正规培训达要求标准课时数，并取得结业证书。

(4) 医学或食品及相关专业本科生毕业 以上，硕士毕业 8 年、博士硕士毕业 5 年以上。

1.8.3 判定方式

分为理论知识考试和专业能力考评。理论知识考试采取闭卷笔试方式，专业能力考评采取现场实际操作考试。理论知识考试和专业能力考评均实施百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。公共营养师二级、公共营养师一级还须进行综合评审。

1.8.4 考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为 1:20，每个标准教室不少于 2 名考评人员；专业能力考评考评人员与考生配比为 1:5，且不少于 3 名考评员。综合评审委员不少于 5 人。

1.8.5 判定时间

各等级理论知识考试时间不少于 120min；专业能力考评时间不少于 90min；综合评审时间不少于 30min。

1.8.6 判定场所设备

标准教室。综合评审在条件很好小型会议室进行，室内需配置必要体检设备、计算机设备、照明设备、投影设备等，室内卫生、光线、通风条件良好

2. 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

(1) 遵纪守法，老实守信，团结协作。

- (2) 爱岗敬业，忠于职守，钻研业务。
- (3) 服务人民，认真负责，平等候人。
- (4) 科学求实，精益求精，开拓创新。

2.2 基础知识

2.2.1 医学基础知识

- (1) 人体解剖生理基础知识
- (2) 食物消化吸收基础知识
- (3) 不一样人群生理特点基础知识

2.2.2 营养学基础知识

- (1) 营养与健康概论和营养学发展史
- (2) 能量与宏量营养素基本知识
- (3) 矿物质
- (4) 维生素
- (5) 水

2.2.3 人群营养基础知识

- (1) 孕妇乳母营养
- (2) 婴幼儿营养
- (3) 儿童青少年营养
- (4) 老年人营养

2.2.4 食物营养与食品加工基础知识

- (1) 植物性食物
- (2) 动物性食物
- (3) 其它食品
- (4) 营养强化与保健食品
- (5) 常见食品加工方法

2.2.5 食品卫生基础知识

- (1) 食品污染及其预防
- (2) 各类食品卫生
- (3) 食物中毒及其预防和处理

2.2.6 膳食营养指导

- (1) 膳食营养指导和管理概论
- (2) 膳食营养素参考摄入量应用
- (3) 膳食结构与膳食指南
- (4) 膳食与缺乏病预防
- (5) 膳食与慢性病预防

2.2.7 营养教育和小区营养管理基础知识

- (1) 营养教育
- (2) 小区营养计划和管理

相关法律法规

- (1) 《中华人民共和国食品卫生法》相关知识
- (2) 《保健食品管理方法》相关知识
- (3) 《食品添加剂卫生管理方法》相关知识
- (4) 《食品标签通用标准》(GB7718) 相关知识
- (5) 中国食物与营养发展纲要(一) 相关知识

3. 工作要求

本标准对四级公共营养师、三级公共营养师、二级公共营养师、一级公共营养师技能要求依次递进，高级别涵盖低级别要求。

3.1 公共营养师四级

职业功效	工作内容	技能要求	相关知识
一、膳食营养调查和评价	(一) 食物摄入量调查	1. 能设计称重法统计表 2. 能用称重法进行食物摄入量称重和统计	1. 食物科学名和俗名相关知识 2. 称重法统计表设计方法 3. 称重技术关键点

	(二) 膳食营养素摄入量计算	1. 能按照食物类别和重量进行生熟换算 2. 能使用食物成份表查营养素含量 3. 能对数据进行分类计算和查对	1. 食物成份表使用基本知识 2. 生熟食物比值换算规则 3. 食物可食部推算方法
	(三) 膳食营养分析和评价	能判定成人膳食营养素摄入量是否满足需要	成人营养素参考摄入量知识
二、人体营养情况测定和评价	(一) 身体测量	1. 能测量儿童、成人身高、体重 2. 能测量儿童头围和胸围 3. 测量工具使用 and 能利用调查表对基本情况进行调查和统计	1. 体格测量常见指标知识 2. 常见测量工具使用和校准 3. 测定方法和注意事项
	(二) 实验室指标搜集和判	能搜集人体发、尿测定样品	生物样品搜集知识

	(三) 营养缺乏症状和体征判别	1. 能判别体重不足 2. 能判别发育迟缓 3. 能判别消瘦 4. 能判别超重和肥胖	1. 成人和儿童体格测量评价参考标准 2. 体重不足体征和计算 3. 发育迟缓体征和计算 4. 消瘦体征和计算 5. BMI 公式和计算
三、膳食指导和评定	(一) 确定营养和食物需要量	1. 能确定成人营养需要和选择食物 2. 能确定成人每日食物供给量	1. 食物能量和食物营养素密度知识 2. 膳食平衡标准
	(二) 编制食谱	1. 能选择主食类别和确定成人主食供给量 2. 能选择副食类别和确定成人副食供给量 3. 依照成人主、副食供给量编	1. 蛋白质脂肪碳水化合物食物应用知识 2. 成人食谱编制和营养配餐基本标准、要求 3. 成人餐次及各餐营养分配

	(三) 调整食谱	能依照食谱能量和营养素含量,用食物交换法调整食物类别	食物交换份法标准和注意事项
四、食品营养评价	(一) 食品营养标签制作	1. 能解读食品原料和辅料配方 2. 能解读营养标签	1. 食品标签标准基本知识 2. 谷类食品制作常见原料和辅料知识 3. 食品添加剂功效作用
	(二) 营养评价	1. 能依照食物感官判断质量 2. 能依照食品成份分析结果评定奶类、饮料、油类食品营养价值	1. 常见食物感官判断知识 2. 食品检验单营养成分数据解析关键点 3. 常见食品营养素起源
五、小区营养管理和	(一) 营养与健康信	1. 能进行访谈和填写调查表 2. 能进行入户	1. 人员登记和访谈技巧 2. 填表注意事项 3. 入户动

	息搜集	动员	员工作常识
	(二) 营养与健康档案建立和管理	1. 能录入相关数据资料 2. 能进行数据验证和查对	1. 常见数据库格式及转换 2. 数据验证和查对方法

3.2 公共营养师三级

职业功效	工作内容	能力要求	相关知识
一、膳食营养调查和评价	(一) 食物摄入量调查	1. 能设计回顾法和记帐法食物量记录表 2. 能用二十四小时回顾法进行摄入量调查 3. 能用记帐法进行人群食物消耗量调查	1. 回顾法和记帐法表格设计关键点 2. 食物消耗量统计关键点 3. 回顾法基本要求和技术关键点 4. 记帐法基本要求和技术关键点
	(二) 膳	1. 能进行人日	1. 进餐人数登记

	摄入量计算	数换算 2. 能计算家庭膳食人均食物和营养素摄入量 3. 能计算群体膳食人均食物和营养素摄入量	关键点 2. 人日数换算关键点 3. 营养素摄入量计算关键点 4. 食物数据库相关知识
	(三) 膳食营养分析和评价	1. 能分析和评价膳食能量 2. 能分析和评价膳食营养素质 3. 能进行膳食模式分析和评价和汇报	1. 膳食能量评价关键点 2. 膳食模式整体评价分析关键点 3. 膳食调查汇报撰写关键点
二、人体营养情况测定和评价	(一) 身体测量	1. 能测量婴幼儿身高、胸围、上臂围和坐高 2. 能使用皮褶计测量肱二头肌、肱三头肌、肩胛下角皮褶厚度	1. 体格测量标准化 2. 卧式量板、量床使用方法与标准 3. 皮褶计使用方法与标准 4. 肱二头肌、肱三头肌、肩胛下角解剖定位知识

	<p>(二) 实验室指标搜集和判断</p>	<p>1. 能对尿液样品进行搜集、保留和处理 2. 能对粪便样品进行搜集、保留和处理</p>	<p>1. 尿液样品搜集和保留知识 2. 尿液种类和临床意义 3. 粪便样品搜集保留知识</p>
	<p>(三) 营养情况和体征判别</p>	<p>1. 能识别能量—蛋白质营养不良基本体征并做出评价 2. 能识别维生素 A、D、B2、C、钙、铁和锌缺乏体征并做出评价</p>	<p>1. 能量—蛋白质缺乏体征分辨 2. 缺铁性贫血基本体征和评价 3. 维生素 B2 缺乏体征和评价 4. 维生素 C、维生素 A 缺乏体征和评价 5. 维生素 D 和钙缺乏体征和评价 6. 缺铁性贫血和锌缺乏基本体征和评价</p>
<p>三、营养</p>	<p>(一) 营养与食品</p>	<p>1. 能进行合理营养、平衡膳食</p>	<p>1. 膳食情况问询评定和提议标准</p>

<p>咨询和宣传教育</p>	<p>安全知识咨询</p>	<p>评定并提出提议 2. 能进行健康生活方式问询和评价并提出提议 3. 能解答食品污染、食物中毒等问题 4. 能进行体力活动和能量消耗评定</p>	<p>2. 生活方式问询和评价标准 3. 食品污染及其预防知识 4. 食物中毒、食源性疾病及其预防 5. 关于运动与能量消耗基础知识</p>
	<p>(二) 营养与食品安全知识宣传教育</p>	<p>1. 能进行平衡膳食宣传教育 2. 能进行维持体重和能量平衡宣传教育 3. 能制作和编辑平面媒体宣传教育材料</p>	<p>1. 营养宣传教育基本方法和形式 2. 图形选择与编辑知识 3. 沟通和宣讲技巧</p>
<p>四、膳食指导和评定</p>	<p>(一) 确定营养和食物需要</p>	<p>1. 能确定儿童和青少年每日平均营养素需要量 2. 能依照</p>	<p>1. 年纪组分类知识 2. 不一样性别、年纪儿童和青少年营养需要</p>

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/886005133150010230>