

公共营养师国家职业标准

1.职业概况

1.1 职业名称

公共营养师

1.2 职业定义

从事公众膳食营养状况的评价与指导、营养与食品知识传播，促进社会公众健康工作的专业人员。

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

具有较强的语言表达能力以及理解、分析、归纳和判断的能力以及正常的色、味、嗅辨别能力。

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，根据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 标准学时；公共营养师三级不少于 250 标准学时；公共营养师二级不少于 200 标准学时；公共营养师一级不少于 150 标准学时。

1.7.2 培训教师

培训教师应具有相应级别：培训公共营养师四级和公共营养师三级的教师应具有本科及以上学历，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的教师应具有本科及以上学历，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）10 年以上；培训公共营养师一级的教师应具有硕士研究生及以上学历，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）15 年以上。

1.7.3 培训场地设备

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

1.8 鉴定要求

1.8.1 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

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）具有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规定标准学时数，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规定标准学时数，并取得结业证书。
- （4）具有医学或食品相关专业大学专科及以上毕业证书。
- （5）具有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）具有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规定标准学时数，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 13 年以上。
- （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规定标准学时数，并取得结业证书。
- （4）具有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）具有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规定标准学时数，并取得结业证书。
- （6）具有医学或食品及相关专业硕士研究生及以上学历，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 19 年以上。
- （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规定标准学时数，并取得结业证书。
- （4）医学或食品及相关专业本科生毕业 13 年以上，硕士毕业 8 年、博士研究生毕业 5 年以上。

1.8.3 鉴定方式

分为理论知识考试和专业能力考核。理论知识考试采用闭卷笔试方式，专业能力考核采用现场实际操作考试。理论知识考试和专业能力考核均实行百分制，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；专业能力考核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 鉴定时间

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

1.8.6 鉴定场所设备

标准教室。综合评审在条件较好的小型会议室进行，室内需配备必要的体检设备、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，诚实守信，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，平等待人。
- (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) 不同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) 各类食品的卫生
- (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的应用
- (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 营养教育和社区营养管理基础知识

- (1) 营养教育
- (2) 社区营养计划和管理

2.2.8 相关法律法规

- (1) 《中华人民共和国食品卫生法》的相关知识
- (2) 《保健食品管理办法》的相关知识
- (3) 《食品添加剂卫生管理办法》的相关知识
- (4) 《食品标签通用标准》(GB7718)的相关知识
- (5) 中国食物与营养发展纲要(2001—2010年)的相关知识

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、一级公共营养师的技能要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。

3.1 公共营养师四级

职业功能	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.能设计称重法记录表 2.能用称重法进行食物摄入量称重和记录	1.食物科学名和俗名相关知识 2.称重法记录表设计方法 3.称重技术要点
	(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.能使用食物成分表查营养素含量	1.食物成分表使用基本知识 2.生熟食物比值换算规则 3.食物可食部推算方法

		3.能对数据进行分类计算和核对	
	(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、人体营养状况测定和评价	(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.能利用调查表对基本情况进行调查和记录	1.体格测量常用指标知识 2.常用测量工具使用和校准 3.测定方法和注意事项
	(二) 实验室指标收集和判断	能收集人体发、尿测定样品	生物样品的收集知识
	(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.成人和儿童的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、膳食指导和评估	(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应量	1.食物能量和食物营养素密度知识 2.膳食平衡原则
	(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.根据成人主、副食供给量编制食谱	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原则、要求 3.成人餐次及各餐的营养分配
	(三) 调整食谱	能根据食谱能量和营养素含量,用食物交换法调整食物类别	食物交换份法原则和注意事项
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.谷类食品的制作常用原料和辅料知识 3.食品添加剂功能作用
	(二) 营养评价	1.能根据食物感官判断质量 2.能根据食品成分分析结果评定奶类、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的解析要点 3.常见食品的营养素来源
五、社区营养管理和干预	(一) 营养与健康信息收集	1.能进行访谈和填写调查表 2.能进行入户动员	1.人员登记和访谈技巧 2.填表注意事项 3.入户动员工作常识
	(二) 营养与健康档案建立和管理	1.能录入相关数据资料 2.能进行数据验证和核对	1.常见数据库格式及转换 2.数据验证和核对方法

3.2 公共营养师三级

职业功能	工作内容	能力要求	相关知识
一、膳食营养调查和	(一) 食物摄入量调查	1.能设计回顾法和记帐法食物量登记表 2.能用 24 小时回顾法进行摄入量调查	1.回顾法和记帐法表格设计要点 2.食物消耗量记录要点

评价		3.能用记帐法进行人群的食物消耗量调查	3.回顾法基本要求和要点 4.记账法基本要求和要点
	(二) 膳食营养素摄入量计算	1.能进行人日数换算 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	1.进餐人数登记要点 2.人日数换算要点 3.营养素摄入量计算要点 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量 3.能进行膳食模式的分析评价和报告	1.膳食能量评价要点 2.膳食模式整体评价分析要点 3.膳食调查报告撰写要点
二、人体营养状况测定和评价	(一) 身体测量	1.能测量婴幼儿身长、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.体格测量的标准化 2.卧式量板、量床使用方法与原则 3.皮褶计使用方法与原则 4.肱二头肌、肱三头肌、肩胛下角解剖定位知识
	(二) 实验室指标收集和判断	1.能对尿液样品进行收集、保存和处理 2.能对粪便样品进行收集、保存和处理	1.尿液样品收集和保存知识 2.尿液的种类和临床意义 3.粪便样品收集保存知识
	(三) 营养状况和体征判别	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、B ₂ 、C、钙、铁和锌缺乏体征并做出评价	1.能量—蛋白质缺乏体征判别 2.缺铁性贫血基本体征和评价 3.维生素 B ₂ 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
三、营养咨询和宣教	(一) 营养与食品安全知识咨询	1.能进行合理营养、平衡膳食评估并提出建议 2.能进行健康生活方式询问和评价并提出建议 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估	1.膳食状况询问评估和建议原则 2.生活方式询问和评价原则 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.有关运动与能量消耗基础知识
	(二) 营养与食品安全知识宣教	1.能进行平衡膳食宣教 2.能进行维持体重和能量平衡宣教 3.能制作和编辑平面媒体宣教材料	1.营养宣教基本方法和形式 2.图形选择与编辑知识 3.沟通和宣讲技巧
四、膳食指导和评估	(一) 确定营养和食物需要量	1.能确定儿童和青少年每日平均营养素需要量 2.能根据儿童和青少年的营养需要选择食物 3.能确定儿童和青少年人均食物供应量	1.年龄组分类知识 2.不同性别、年龄的儿童和青少年的营养需要 3.学校营养餐营养要求
	(二) 编制食谱	1.能确定儿童和青少年主食供给量 2.能确定儿童和青少年副食供给量 3.能编制儿童和青少年食谱	1.儿童和青少年食物选择原则和特点 2.食物蛋白质互补原则 3.儿童和青少年配餐原则和方法
	(三) 调整食谱	1.能对成人、儿童和青少年的食谱进行营养评价 2.能根据营养评价结果调整食物品种和	1.食谱营养成分计算和评价知识 2.食品种类和餐次比例评价原则 3.能量营养素比例相关知识

		数量	4.营养素损失因子相关知识
五、食品营养评价	(一) 食品营养标签制作	1.能根据终产品营养特点, 制定成分分析计划 2.能根据分析数据制作营养成分表并选择营养声称 3.能撰写产品标签说明书	1.产品相关标准要求和营养特点 2.分析结果的表示方法 3.有效数字以及单位转换 4.营养声称基本知识 5.标签说明书格式和相关规定
	(二) 营养评价	1.能计算营养质量指数 2.能进行蛋白质营养评价 3.能进行碳水化合物评价 4.能进行脂肪营养评价	1.营养质量指数计算方法和要点 2.蛋白质营养评价方法 3.生糖指数和生糖负荷知识 4.必需脂肪酸相关知识
	(三) 食品营养资料编辑	1.能根据食品的营养特点, 撰写产品宣传资料 2.能设计市场需求调查表 3.能分析调查资料并撰写市场调查报告	1.宣传资料的种类 2.需求调查表设计方法 3.调查资料的统计方法 4.调查报告的基本要素和资料信息化
六、社区营养管理和干预	(一) 营养与健康信息收集	1.能收集社区目标人群的年龄、性别、职业等基本资料 2.能收集社区目标人群饮食习惯和体力活动水平等基本资料 3.能根据调查资料性质编制调查表	1.健康信息表格设计原则 2.人群资料信息分类和要点
	(二) 营养与健康档案建立和管理	1.能建立个人健康档案 2.能计算人群营养缺乏病发生率和患病率 3.能计算社区目标人群基本资料的百分比	1.个人健康信息和档案主要内容 2.计量和计数资料概念 3.发病率、患病率、死亡率的概念及计算
	(三) 营养干预方案设计和实施	1.能设计社区食物营养干预方案 2.能设计普通人群科学运动方案	1.食物营养干预方案设计原则 2.成人体力活动指南知识

3.3 公共营养师二级

职业功能	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.能设计频率法食物调查表 2.能用食物频率法进行定性膳食调查 3.能用食物频率法进行定量膳食调查	1.频率法食物调查表的设计原则和内容要点 2.食物频率定性和定量法技术要点
	(二) 膳食营养素摄入量计算	1.能进行个体、群体定性资料的分析 2.能进行定量法的计算分析	1.膳食营养计算软件相关知识 2.定性资料分析相关知识 3.定量计算相关知识
	(三) 膳食营养分析和评价	1.能对平均每日食物、能量和营养素摄入量进行分析评价 2.能对膳食蛋白质以及维生素 A、铁、钙、锌的动植物来源进行分析和评价 3.能对膳食能量来源进行分析评价 4.能对膳食食物组成进行分析评价	1.食物摄入频率概念和评价 2.动植物蛋白质和微量营养素来源评价知识 3.膳食能量和模式评价相关知识

二、人体营养状况测定和评价	(一) 身体测量	1.能进行孕妇的身体测量 2.能监测儿童和青少年的身高和体重 3.能进行体格测量的质量控制	1.孕妇身体测量指标的意义 2.儿童和青少年身高和体重监测意义 3.测量误差控制知识
	(二) 实验室指标收集和判断	1.能判断血常规和营养指标是否正常 2.能判断尿常规和营养相关指标是否正常 3.能判断发样品的营养分析指标是否正常	1.血常规及营养相关指标的正常值及意义 2.尿常规指标的正常值及意义 3.发中矿物质正常值
	(三) 营养状况和体征判别	1.能对氟、碘、硒缺乏进行判断和评价 2.能对烟酸缺乏进行判断和评价 3.能对个体营养状况进行综合评价	1.氟、碘、硒的营养素缺乏体征 2.烟酸的营养素缺乏体征 3.个体营养状况综合评价要点
三、营养咨询和宣教	(一) 营养与食品安全知识咨询	1.能解答婴幼儿喂养咨询 2.能进行乳母产褥期膳食咨询和建议 3.能进行老年人的膳食咨询和建议	1.母乳和奶粉产品相关知识 2.产褥期膳食和营养需要相关知识 3.老年人营养问题和改善措施相关知识 4.营养素补充剂知识
	(二) 营养与食品安全知识宣教	1.能撰写科普文章 2.能进行科普知识演讲 3.能编制餐饮卫生科普宣传资料	1.科普文章编写原则 2.演讲与沟通技巧 3.餐饮业危险因素控制点
四、膳食指导和评估	(一) 确定营养和食物需要量	1.能确定婴幼儿的营养需要 2.能确定孕妇和乳母营养需要 3.能确定老年人营养需要	1.婴幼儿的营养需要和食品选择要点 2.孕妇、乳母营养补充要点 3.老年食品选择和营养补充要点 4.食物、强化食品和补充剂应用原则
	(二) 编制食谱	1.能指导婴儿人工喂养和混合喂养 2.能编制孕妇、乳母、老人量化食谱	1.婴儿辅助食品添加原则 2.孕妇膳食特点 3.产褥期膳食特点 4.营养计算软件在食谱编制中的使用方法和技巧 5.传统特色食物的营养价值和应用知识
	(三) 调整食谱	1.能对幼儿食谱进行评估和调整 2.能对孕妇、乳母食谱进行评估和调整 3.能对老人食谱进行评估和调整	幼儿、孕妇、乳母、老人食谱营养原则
五、食品营养评估	(一) 食品营养标签制作	能根据终产品的检验结果, 核对和评价该产品是否符合相应的国家标准	1.食品分析营养素允许误差范围 2.产品卫生学指标
	(二) 营养评价	能评价和审核强化食品配方	1.食品强化营养素使用范围和用量 2.强化载体选择知识 3.营养素加工损失和注意事项
	(三) 食品营养资料编辑	能撰写强化食品的产品资料分析报告	1.食品资料类型和写作特点 2.食品营养强化剂配方原则 3.剂量、利用率知识
六、社区营养管理和干预	(一) 营养与健康信息收集	1.能根据预算确定目标人群和样本量 2.能进行信息偏倚控制	1.抽样调查方法相关知识 2.样本量估算公式 3.信息偏倚和控制知识
	(二) 营养与	1.能建立营养与健康档案数据库	1.档案管理软件的使用

	健康档案建立和管理	2.能进行健康危险因素评估	2.疾病-膳食-遗传-环境相关性
	(三) 营养干预方案设计和实施	1.能进行社区需求评估 2.能设计和实施 30 天运动和膳食结合的能量消耗或健身方案 3.能设计和实施营养干预综合方案	1.社区需求评估方法和内容 2.运动干预方法和处方 3.实施方案相关要点
	(四) 营养干预方案效果分析和评价	1.能比较预测结果与实际结果差异对项目进行评价 2.能针对评价结果提出改善建议方案 3.能制定干预效果评价的内容、方法和步骤	1.干预中间过程评估 2.最终效果评估 3.经济-效果评估
七、业务培训和管理	(一) 培训	1.能培训公共营养师四级和公共营养师三级人员 2.能编制专项公共营养师培训计划	1.专项培训计划编制方法 2.教学法的有关知识, 参与式培训方法
	(二) 指导	能对公共营养师四级、公共营养师三级人员进行实习业务指导	1.实习代教方法 2.案例教学法

3.4 公共营养师一级

职业功能	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 4 种膳食调查方案 2.能进行膳食营养调查质量控制	1.4 种膳食调查方案设计基本特点 2.方法选择和经济效益分析 3.质量和误差控制要点
	(二) 膳食营养素摄入量计算	能对长期多次营养监测人群数据进行分析对比	1.前后数据对比分析要点 2.卡方、T 检验等比较性统计方法相关知识
	(三) 膳食营养分析和评价	1.能做频率法的调查总结和报告 2.能对监测结果进行评价和建议	膳食结构与健康和疾病的相关知识
二、人体营养状况测定和评价	(一) 身体测量	能进行身体测量质量控制	影响身体测量准确度的因素
	(二) 实验室指标收集和判断	能选择和判断与机体营养状况相关的免疫指标	营养与免疫相关知识
	(三) 营养缺乏症状和体征判别	能根据膳食调查、体格测量、实验室检查、营养状况进行综合评价分析	营养综合评价相关知识
三、营养咨询和宣教	(一) 食品营养与安全咨询	1.能对特殊营养需要的人群(慢病)进行膳食营养指导 2.能对营养素过量危害问题进行解答 3.能对特殊环境工作人员的膳食进行指导	1.糖尿病、骨质疏松、痛风等相关慢性病相关知识 2.营养素补充过量危害知识 3.高温、低温、高原环境, 接触电离辐射、化学毒物人员的食谱设计原则和营养需求 4.食物药物交叉反应相关知识
	(二) 营养与食品安全知识宣教	1.能设计和审定营养宣教方案 2.能评价营养和食品卫生宣教效果	1.营养教育计划设计方法 2.健康教育效果评价方法
四、膳食指导	(一) 确定营	1.能确定高钙、高蛋白 2 种食谱营养素	1.高钙、高蛋白、食物来源

导和评估	养和食物需要量	需要量 2.能确定低能量、低胆固醇、低脂肪 3.种食谱营养素需要量	2.低能量、低胆固醇、低脂食物来源
	(二) 编制食谱	1.能编制高钙、高蛋白 2 种改善营养缺乏的食谱 2.能编制低能量、低胆固醇、低脂肪 3.种调整膳食的食谱	1.钙缺乏、蛋白质营养不良人群的膳食指导知识 2.高胆固醇、高血脂、肥胖人群的膳食指导知识
	(三) 调整食谱	1.能修改和评价高钙、高蛋白 2 种改善营养缺乏的食谱 2.能修改和评价低能量、低胆固醇、低脂肪 3 种调整膳食的食谱	特色食物的营养价值
五、食品营养评价	(一) 营养评价	能评估营养素补充剂配方	1.常见植物化合物的相关知识 2.营养素补充剂配方原则
	(二) 食品营养资料编写	1.能根据要求, 查找和编写相关保健食品新资源食品等所需要的文件和档案 2.能编写和完成特定营养物质功能作用等文章综述	1.保健食品资料文本要求 2.新资源食品文本资料要求 3.综述的写作规则
六、社区营养管理和干预	(一) 营养与健康信息收集	能收集突发和特殊事件的信息和上报	1.公共卫生突发事件定义和分类 2.公共卫生突发事件应急对策
	(二) 营养与健康档案建立和管理	能制定营养与健康档案管理制度	1.档案管理相关知识
	(三) 营养干预方案设计和实施	1.能设计随机对照(或双盲)方案 2.能设计横断面调查和干预方案 3.能设计回顾性调查方案	1.随机对照(或双盲)试验应用范围和设计要点 2.横断面调查应用范围和设计要点 3.回顾性调查应用范围和设计要点
	(四) 效果分析和评价	1.随机对照(或双盲)干预结果分析和评价 2.横断面结果分析和评价	1.过程评价内容和指标 2.效果评价内容和指标 3.方差、相关回归统计学相关知识
七、培训和管理	(一) 培训	1.能编制公共营养师综合培训计划 2.能培训二级公共营养师 3.能编写培训讲义	1.综合培训计划编制方法 2.培训讲义的编写方法
	(二) 指导	能对二级公共营养师人员进行业务指导	1.示教方法 2.教学管理的关键环节管理办法

4.比重表

4.1 理论知识

项 目		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 (%)
基本要求	职业道德	5	5	5	5

	基础知识	50	40	40	35
相关知识	膳食营养调查和评价	10	10	5	5
	人体营养状况测定和评价	10	15	15	10
	营养咨询和宣教	--	5	5	10
	膳食指导和评价	10	10	10	15
	食品营养评价	10	10	10	10
	社区营养管理和干预	5	5	5	5
	培 训	--	--	5	5
合 计		100	100	100	100

4.2 专业能力

项 目		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 (%)
能力要求	膳食营养调查和评价	25	15	10	5
	人体营养状况测定和评价	25	20	20	15
	营养咨询和宣教	--	20	20	20
	膳食指导和评价	20	20	20	20
	食品营养评价	20	15	15	10
	社区营养管理和干预	10	10	10	20
	培 训	--	--	5	10
合 计		100	100	100	100