

ICS 号
中国标准文献分类号

团体标准

T/CNSS XXX-

注册营养师/注册营养技师职业能力 要求

Competency Standards for Registered Dietitian & Dietetic
Technician, Registered

201X-XX-XX 发布

201X-XX-XX 实施

中国营养学会 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国营养学会制定。

本标准起草单位：中国营养学会注册营养师工作委员会、上海交通大学、吉林大学、青岛大学、中山大学、首都医科大学、四川大学。

本标准主要起草人：杨月欣、蔡威、马爱国、王晓黎、张亚捷、刘娅、沈秀华、朱惠莲、肖荣、曾果、范蓝鸽。

注册营养师/注册营养技师职业能力要求

1 范围

本标准规定了注册营养师和注册营养技师的职业能力要求。

本标准适用于注册营养师和注册营养技师岗位能力的考核与培训。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 注册营养师 registered dietitian

注册营养师是指具有营养学和膳食营养及相关专业知识与技能，通过中国营养学会组织的注册营养师水平评价考试并完成备案登记的从业人员。注册营养师能运用营养科学知识，独立从事健康或疾病状态下的个人或团体膳食管理、营养支持和治疗、营养咨询和指导工作。

3.2 注册营养技师 dietetic technician, registered

注册营养技师是指具有营养学和膳食营养学及相关专业知识与技能，通过中国营养学会组织的考试并完成备案登记的从业人员。注册营养技师能辅助注册营养师从事健康或疾病状态下的个人或团体膳食管理和营养指导工作。

4 职业能力概况

4.1 注册营养师

4.1.1 职业能力特征

具备膳食和营养工作相关学科的知识和技能。具备较强的沟通协调能力和语言、文字表达能力，理解分析归纳和判断、教育引导能力和调查研究能力等。

4.1.2 基本教育要求

需同时具备如下要求：

- (1) 营养及相关专业本科学历（营养及相关专业见附录A）。
- (2) 完成营养师的课程学习要求并获得相应学分（见表1）。
- (3) 从事营养及相关工作满1年或在实践基地实习满1年。
- (4) 具有独立工作能力。

4.2 注册营养技师

4.2.1 职业能力特征

具备膳食和营养工作相关学科的知识和技能。具备较强的沟通协调能力，具有一定的学习、理解、分析、判断和计算能力。

4.2.2 基本教育要求

需同时具备如下要求：

- (1) 营养及相关专业大专学历（营养及相关专业见附录B）。
- (2) 完成营养技师的课程学习要求并获得相应学分（见表1）。
- (3) 从事营养及相关工作满1年。

5 职业道德规范

遵从行业自律的要求，笃行职业道德规范，维护职业荣誉与尊严，保持良好的从业状态。

5.1 遵守国家法律法规，创造并维护职业秩序，信守职业道德，自觉维护注册营养师的职业声誉和社会形象。

5.2 维护和恪守营养师职业在健康保健、医疗和食品工业界的尊严和责任，始终保持自律，努力钻研业务，不断提高知识和技术水平。致力于以科学证据及先进技术为基础的营养指导来改善个体和群体营养状况，尽心、尽职、尽责为公众健康服务。

5.3 尊重被服务对象，保护隐私；坚持平等，一视同仁。注重个体需求，努力通过正确的营养诊疗和营养支持工作获得信任，服务大众。

5.4 尊重同行，团结互助。以诚相待，齐心协力，坚持创新，奉献社会。

表1 注册营养师/ 注册营养技师基本课程要求

序号	课程模块	注册营养师		注册营养技师	
		主要课程内容	学分	主要课程内容	学分
1	医学基础	解剖学、生物化学、生理学、微生物学、免疫学	10	生物化学、生理学	1
2	基础营养学	营养学导论、营养学基础	4	营养学导论、营养学基础	3
3	食物营养与卫生	食物营养学、食品分析、食品加工、食品卫生学	6	食物营养学、食品卫生学, 实践技能	5
4	膳食设计和营养管理	食品原料、烹饪学、膳食设计、食谱编制、餐饮经营管理与实践	6	食品原料、烹饪学、膳食设计、食谱编制、餐饮经营管理, 实践技能	10
5	公共营养学	营养调查和评价、营养改善和干预、社区营养和慢病管理、健康管理、相关政策法规标准(膳食营养素参考摄入量、膳食指南等)	5	膳食指南、营养调查和评价、食物与健康及膳食模式(包括素食)、社区营养和慢病管理、健康管理学	3
6	人群营养学	不同年龄(不同生理状况)人群营养、不同职业与环境人群营养学、运动营养学	4	不同年龄(不同生理状况)人群营养、不同职业与环境人群营养学、运动营养学	3
7	临床营养学	临床营养导论、肠内肠外营养、营养缺乏病、疾病的营养治疗	7	临床营养导论、营养缺乏病	1
8	营养教育学	营养咨询、营养教育、沟通交流方法、饮食行为、健康传播和促进	4	沟通交流方法、饮食行为	1
9	环境与健康	环境与健康导论、流行病与卫生统计学、农业种植和可持续发展等	3		-
10	综合实习		1		-
总学分			50		27
总学时(按每学分 16 学时计)			800		432

6 职业能力要求

应符合表2的要求。本标准对注册营养技师和注册营养师要求依次递进, 注册营养师包括对注册营养技师的要求。

表2 注册营养师/注册营养技师职业能力要求

职业功能	工作内容	能力要求	
		注册营养师	注册营养技师
一、专业知识和技能	1.1在实践中熟练应用专业理论知识	1.1.1 掌握医学基础知识,包括生物化学、生理学、解剖学、微生物学、免疫学	1.1.1 了解医学基础知识,包括生物化学和生理学
		1.1.2 掌握营养学专业专业知识,包括基础营养、公共营养、人群营养、临床营养等	1.1.2 熟悉营养学专业专业知识,包括基础营养、公共营养、人群营养和临床营养等
		1.1.3 掌握食物营养与卫生知识,包括食物营养学、食品分析、食品加工、食品卫生学。	1.1.3 掌握食物营养与卫生知识,包括食物营养学、食品分析、食品加工、食品卫生学。
		1.1.4 掌握膳食制备和餐饮管理知识,包括烹饪学、膳食设计、餐饮服务实践	1.1.4 掌握膳食制备和餐饮管理知识,包括烹饪学、膳食设计、餐饮服务实践
		1.1.5 掌握营养教育和营养咨询	1.1.5 掌握营养教育和咨询的沟通交流方法
		1.1.6 熟悉心理学、卫生学,掌握流行病与卫生统计学等相关专业知识	
	1.2营养和膳食评估	1.2.1 评价食物或食品的营养素组成及其营养价值	1.2.1 评价食物或食品的营养素组成及其营养价值
		1.2.2 采用适当的方法评估个体或群体的食物及其营养素摄入	1.2.2 采用适当的方法评估个体或群体的食物及其营养素摄入
		1.2.3 应用膳食评估、体格测量、生理生化检查、临床体征等方法评估健康或疾病状态下的个体或群体的营养状况	1.2.3 应用膳食评估、体格测量、生理生化检查、临床体征等方法评估健康或疾病状态下的个体或群体的营养状况
职业功能	工作内容	能力要求	
		注册营养师	注册营养技师
	1.3 为临床患者提供个性化营养诊疗服务	1.3.1 选用适当工具进行营养风险筛查	1.3.1 选用适当工具进行营养风险筛查
		1.3.2 根据患者临床情况或疾病史、当前主诉、人体测量数据、生化	1.3.2 在注册营养师的指导下,根据患者临床情况或疾病史、当前

		和实验室数据、食物和营养素摄入情况、膳食史等进行营养评估	主诉、人体测量数据、生化和实验室数据、食物和营养素摄入情况、膳食史等进行营养评估
		1.3.3 根据营养评估数据，给出正确的营养诊断	1.3.3 在注册营养师的指导下，实施营养干预和效果评价
		1.3.4 计划与实施营养干预	
		1.3.5 对营养干预的效果进行监测和评价，以调整营养干预，达到预期目标	
	1.4 能进行有效的营养咨询	1.4.1 应用咨询理论和技巧、心理学方法和策略等促进营养、行为和生活方式的改变	
		1.4.2 展示有效的主动倾听、交流技巧	
		1.4.3 表现出同理心，建立信任和融洽关系	
		1.4.4 根据所有可用信息，进行适当的营养诊断并确定优先考虑的营养问题	
	1.5 能承担有效的公共营养管理	1.5.1 参与营养监测，收集影响人群营养状况的有关环境和社会经济条件等方面的资料，探讨从政策上、社会措施上改善营养状况和条件的途径	1.5.1 参加营养监测，收集影响人群营养状况的有关环境和社会经济条件等方面的资料
		1.5.2 熟悉营养相关的指南、标准、法规和政策	1.5.2 熟悉营养相关的指南、标准、法规和政策
		1.5.3 计划和实施、评估社区营养干预项目	1.5.3 在注册营养师的指导下，参与社区营养干预项目
职业功能	工作内容	能力要求	
		注册营养师	注册营养技师
	1.6 能开展营养教育	1.6.1 根据存在的营养问题及营养教育对象，制定营养教育计划和内容，实施并进行效果评价	1.6.1 根据存在的营养问题及营养教育对象，制定营养教育计划和内容，实施并进行效果评价

		1.6.2 设计、选择和应用不同的教育方法，以满足不同教育对象的需求	1.6.2 选择和应用不同的教育方法，以满足不同教育对象的需求
	1.7 能承担膳食设计和餐饮服务管理	1.7.1 制定满足不同生命周期的个体或群体能量和营养需求的膳食设计和计划	1.7.1 执行满足不同生命周期的个体或群体能量和营养需求的膳食安排
		1.7.2 提供安全、营养充足、可接受的、价格合理且易于获取的优质食品建议	1.7.2 提供安全、营养充足、可接受的、价格合理且易于获取的优质食品建议
		1.7.3 评估、计划、实施、监测和评价餐饮服务系统	1.7.3 计划和设计满足客户需求的营养丰富的膳食、菜单和膳食计划
		1.7.4 识别和管理餐饮服务系统的风险	1.7.4 熟悉各种烹饪技术和膳食制备技术
		1.7.5 提供安全有效和可持续发展的食品服务	1.7.5 提供安全有效和可持续发展的食品服务
	1.8 能掌握信息技术	1.8.1 掌握计算机操作和常用工作软件的应用，包括文字处理、搜索、电子邮件等，进行信息交流和传播	1.8.1 掌握计算机操作和常用工作软件的应用，包括文字处理、搜索、电子邮件等，进行信息交流和传播
		1.8.2 熟悉 pubmed、medline、中国知网等数据库进行文献检索	1.8.2 使用 pubmed、medline、中国知网等数据库进行文献检索
		1.8.3 应用计算机建立和管理个人营养健康档案	1.8.3 应用计算机建立和管理个人营养健康档案
二、循证实践和研究	2.1 能应用批判性思维，并把证据融入实践	2.1.1 系统地收集、分析、判断和应用多方面的信息和数据，使用最佳证据为营养实践提供信息	2.1.1 系统地收集、分析、判断和应用多方面的信息和数据，使用最佳证据为营养实践提供信息
		2.1.2 以事实为依据，保证营养工作的质量	2.1.2 以事实为依据，保证营养工作的质量
	2.2 能开展专业研究	2.2.1 参与科研，应用适当的方法进行研究和评估，以促进膳食营养实践	2.2.1 在注册营养师的指导下，参与科研，应用适当的方法进行研究和评估，以促进膳食营养实践
		2.2.2 解读、分析、批判性评价研究成果	2.2.2 解读、分析、批判性评价研究成果
三、人际沟通	3.1 采用适当的沟通	3.1.1 能够与不同文化背景或不同智力水平的人员交流，评估人们的	3.1.1 在注册营养师的指导下，能够与不同文化背景或不同智力水

和协作	方法，展示有效的书面和口头沟通技巧	沟通需求，针对不同的受众采取不同的沟通方式	平的人员交流，评估人们的沟通需求，针对不同的受众采取不同的沟通方式
		3.1.2 能够进行有效的听取和阅读，包括对文化和语言的差异保持敏感度	3.1.2 能够进行有效的听取和阅读，包括对文化和语言的差异保持敏感度
		3.1.3 能够通过正式或非正式、书面或口头的沟通方式，有效的表达、讨论、报告及辩护观点	3.1.3 能够通过正式或非正式、书面或口头的沟通方式，有效的表达、讨论、报告及辩护观点
		3.1.4 尊重他人，学会倾听，表现出同理心	3.1.4 尊重他人，学会倾听，表现出同理心
		3.1.5 利用一般媒体、社交媒体或其他传播渠道时，提供适当的、基于证据的有效信息	3.1.5 利用一般媒体、社交媒体或其他传播渠道时，提供适当的、基于证据的有效信息
	3.2 重视合作	3.2.1 具备团队工作能力，与同事合作时，尊重并参考他们的想法和意见，理解和认识团队成员之间的差异，明确分工	3.2.1 具备团队工作能力，与同事合作时，尊重并参考他们的想法和意见，理解和认识团队成员之间的差异，明确分工
		3.2.2 能够与他人协商共事，并能够承受和解决冲突	3.2.2 能够与他人协商共事，并能够承受和解决冲突
		3.2.3 在自己的能力范围内工作，当超出自己的能力范围时，适当寻求其他人帮助，达到合作共赢的目的	3.2.3 在自己的能力范围内工作，当超出自己的能力范围时，适当寻求其他人帮助，达到合作共赢的目的
四、学习和教育	4.1 终身学习与自主学习	4.1.1 不断的反思和评估自己的工作，根据得到的反馈确定学习需求，以进一步改善工作质量	4.1.1 不断的反思和评估自己的工作，根据得到的反馈确定学习需求，以进一步改善工作质量
		4.1.2 定期参加学术会议，与专业人员沟通交流	4.1.2 定期参加学术会议，与专业人员沟通交流
		4.1.3 监督自己的工作质量，并参与继续教育和职业发展，以增强实践知识和能力	4.1.3 监督自己的工作质量，并参与继续教育和职业发展，以增强实践知识和能力
		4.1.4 紧密关注营养趋势和营养信息，时刻更新营养知识，将新知识、	4.1.4 紧密关注营养趋势和营养信息，时刻更新营养知识，将新知

		新技能融入实践中	识、新技能融入实践中
	4.2 教学能力	4.2.1 指导和支持团队成员，具有带教和示教能力	4.2.1 指导和支持团队成员，具有带教和示教能力
		4.2.2 参与教学及评估教学效果	4.2.2 参与教学及评估教学效果
	4.3 继续教育	4.3.1 每5年至少需获得继续教育学分50分	4.3.1 每5年至少需获得继续教育学分30分
五、职业道德和法律法规	5.1 遵守国家法律法规	5.1.1 遵纪守法，在国家法律制度规定的范围内从业	5.1.1 遵纪守法，在国家法律制度规定的范围内从业
		5.1.2 熟悉行业相关法律法规和行业制度、标准等	5.1.2 熟悉行业相关法律法规和行业制度、标准等
	5.2 恪守职业道德规范	5.2.1 接受和遵守注册营养师职业道德规范	5.2.1 接受和遵守注册营养师职业道德规范
		5.2.2 对从业过程中获得的客户信息保密，维护公平、诚实和客观	5.2.2 对从业过程中获得的客户信息保密，维护公平、诚实和客观
		5.2.3 尊重他人的人格和人权，维护尊严，尊重他人的生命、信仰、经济社会文化背景	5.2.3 尊重他人的人格和人权，维护尊严，尊重他人的生命、信仰、经济社会文化背景
		5.2.4 对自己的行为和决定负责	5.2.4 对自己的行为和决定负责

附录A

(资料性附录)

附录 A.1 普通高等学校本科营养及营养相关专业目录

专业分类	专业名称*	专业代码	目录来源
营养专业	食品卫生与营养学	100402	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	预防医学	100401K	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
营养相关专业	基础医学	100101K	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	临床医学	100201K	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	中医学	100501K	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	中西医临床医学	100601K	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	药学	100701	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	中药学	100801	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	护理学	101101	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	食品质量与安全	082702	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	食品科学与工程	082701	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	食品营养与检验教育	082707T	普通高等学校本科专业目录（2012 年）
	烹饪与营养教育	082708T	普通高等学校本科专业目录（2012 年）

附录B

(资料性附录)

附录 B.1 普通高等学校高等职业教育营养相关专业参考目录*

专业分类	专业名称	专业代码	目录来源
营养专业	医学营养	620802	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	食品营养与卫生	590106	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
营养相关专业	营养配餐	640203	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	食品营养与检测	590107	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	烹调工艺与营养	640202	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	保健品开发与管理	590303	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	健康管理	620801	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	中医养生保健	620803	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）
	老年保健与管理	620811	普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录（2015 年）

注：根据《普通高等学校高等职业教育（专科）专业设置管理办法》，除国家控制的高职专业以外，高校可根据专业培养实际，自行设置专业方向，无须备案或审批。因此本标准仅给出专科营养及营养相关专业的参考目录。