



团体标准

T/HSIPA 001-2024

营养师能力培训与评价

Training and evaluation of the abilities of nutritionists

2024-06-20 发布

2024-06-20 实施

中关村健康服务产业促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	5
2 规范性引用文件	5
3 术语及定义	5
4 培训要求	6
5 能力要求	8
6 评价	10

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的规则起草。

本文件由湖南省营养师工作学会提出。

本文件由中关村健康服务产业促进会归口。

本文件起草单位：湖南省营养师工作学会、湖南中医药大学附属第一医院、湖南仁术生物科技有限公司、俏皮羊生物科技有限公司、湖南阿默健康养老服务有限公司、百泰克生物技术有限公司

本文件主要起草人：刘爱苹、刘安艺、李丽萍、王顺民、谢鑑辉、孙艳、李新星、尹勇、蒋大卫、王春红、曹崇艳。

本文件技术审查专家（排名不分先后）：吉军、杨智、刘志敏、李菲、杜艳林、贾守凯、张韬、马晓彤、李洪、刘梅洁、陆明海、侯宪聚、孙德海、白雪原、孙野、郝瑞才、崔行隆。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

引 言

为贯彻落实《国民营养计划（2017-2030年）》“提高营养服务能力”的要求，推动传统食养与现代营养学、食品卫生学等学科有效融合应用，开展针对老年人、儿童、孕产妇及慢性病人群的食养指导，提升居民食养素养，本文件依据相关学科理论和经验，梳理总结出适宜食养健康领域从业人员学习应用的标准化食养师职业培训技术要求和评价要求，以实现规范从业行为、提高从业者职业能力的目的，为我国建设一支专门的食养指导和管理方面专业人才队伍。

本文件对食养师应具备的知识和技能提出了规范性要求，并涵盖了食养师的教学、食养活动与食养传播、食养健康评估、食育师培训及评价等内容。

本文件由中关村健康服务产业促进会立项，北京心康达健康管理有限责任公司组织研制项目组形成文件初稿，并经过征求意见、同行评价、专家指导组审核、公开征求意见、送审、审议等阶段不断完善而形成。本文件在制定过程中，所有相关参与者均无利益冲突。

营养师能力培训与评价

1 范围

本文件规定了营养师的专业能力要求及分级，规定了职业能力培训和评价的行为规范。
本文件适用于营养师能力培训与评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，标注日期的引用文件，仅限该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

《国民营养计划（2017-2030年）》

卫健委 2022 版《临床营养科建设与管理指南（试行）》

国中医药医政发〔2014〕3号《中医医院“治未病”科建设与管理指南（修订版）》

国中医药结合发〔2023〕3号《中医养生保健服务规范（试行）》

GB/T 28913 成人教育培训服务术语

GB/T 28914-2012 成人教育培训工作者服务能力评价

GB/T 33554-2017 职业指导服务规范

WB/T426.1-2013 膳食筛查法：24小时回顾法

WB/T426.2-2013 膳食筛查法：称重法

WS/T 426.1-2013 膳食调查方法 第1部分：24小时回顾法

WS/T 427-2013 临床营养风险筛查

全国中医药行业高等教育“十四五”规划教材 中医药膳学

全国中医药行业高等教育“十四五”规划教材 中医食疗学

《中国居民膳食指南》

3 术语及定义

3.1

食养 health preserving with food

是指运用营养筛查评估和中医辨体施膳理论和方法，结合自然变化、饮食习惯等因素，通过食物（膳食）管理，实现提高身体素质的健康管理方式。

3.2

食养服务 Food and nutrition services

是指基于临床营养诊疗及中医辨体施膳理论和方法，结合自然变化、饮食习惯等因素，为健康人群、亚健康人群和疾病恢复期人群提供食养健康知识教育、营养健康风险筛查、中医体质辨识、综合评估与干预手段等服务的活动，以提高身体素质，辅助治疗、缓解或康复某些疾病，促进健康。

3.3

营养师 Food and Drug Nutritionist

从事食养服务工作的专业人员。

3.4

食养师能力 Ability of Food, Medicine and Nutritionist

食养师应具备的知识和技能。

3.5

食养师能力培训 Ability training for food and medicine nutritionists

根据食养师应具备的知识和技能进行的教育培训活动。

3.6

食养师能力评价 Evaluation of the Ability of Food, Drug, and Nutritionists

对食养师应掌握的知识和技能进行等级评定。

3.7

服务对象 service object

适宜接受食养服务的健康人群、亚健康人群和疾病恢复期人群。

4 培训要求**4.1 基本要求**

4.1.1 遵纪守法，敬业乐学、举止文明礼貌、严于律己。

4.1.2 具备良好的语言表达和沟通能力、较强的学习和动手能力。

4.1.3 有爱心和耐心。

4.1.4 尊重服务对象权益、公正客观；同等对待不同性别、年龄、身体状况、民族、国籍、宗教信仰、价值观的个体或群体。

4.1.5 对服务的健康情况及其他信息应予以保密。

4.2 学员条件

4.2.1 高中及以上学历。

4.2.2 通过相关职业（专业）培训并评价合格。

注：相关职业包括并不限于：食品工程技术人员、中医医师、中医营养医师、中医康复医师、中医全科医师、中医亚健康医师、中药师、中式烹调师、营养指导员、营养配餐员、营养师、健康管理师、中药炮制工、公共营养师等，下同。相关专业包括并不限于：药膳与食疗、烹饪工艺与营养、营养配餐、中药材生产与加工、食品营养与健康、中餐烹饪、中医康复技术、中医养生保健、中医学、藏医学、蒙医学、维医学、壮医学、中医护理等，下同。

4.3 师资要求

4.3.1 师资力量充足，具有一支数量足够、相对稳定的专兼职培训师队伍，能够满足相关专业理论培训和技能训练需要。

4.3.2 从事理论培训的师资应为具有丰富职业教育理论或实践经验，从事食养相关教育教学工作不少于2年，具有食养教育相关专业本科及以上学历。

4.3.3 从事实践技能培养培训的师资应熟悉食养服务指导相应岗位的工作内容与工作技能，具有2年以上食养工作经验。

4.3.4 高级食养师，从业2年以上。

4.4 培训内容

食养师培训的专业知识与技能（见表1）

表1 食养师培训的专业知识与技能

培训内容		培训课程
1. 营养学基础理论	1.1 营养素	1.1.1 膳食营养素参考摄入量； 1.1.2 能量和宏量营养素；

		1.1.3 矿物质; 1.1.4 维生素; 1.1.5 其他膳食成分;
	1.2 食物营养特点	1.2.1 食物的营养价值和评价方法; 1.2.2 植物性食物的营养特点; 1.2.3 动物性食物的营养特点; 1.2.4 油脂和调味品的营养特点; 1.2.5 其他类食物及其营养特点;
	1.3 营养调查与营养状况评价	1.3.1 营养调查的概念与内容; 1.3.2 营养调查的设计与实施; 1.3.3 膳食调查; 1.3.4 体格测量; 1.3.5 营养状况评价及报告撰写; 1.3.6 实用营养配餐。
2. 中医食养基础理论	2.1 中医药膳学	2.1.1 药膳学概论; 2.1.2 药膳特点分类及应用原则; 2.1.3 药膳学应用理论; 2.1.4 药膳制作工艺;
	2.2 中医食疗学	2.2.1 食疗学基础理论;
	2.3 食养原料	2.3.1 食材类; 2.3.2 食药物质类;
	2.4 辨体施膳	2.4.1 中医体质学概论; 2.4.2 体质特点; 2.4.3 体质辨识; 2.4.4 体质食养宜忌。
3. 食品卫生	3.1 食品污染	3.1.1 食品污染分类和危害; 3.1.2 食源性疾病;
	3.2 政策法规标准	3.2.1 食品安全法; 3.2.2 食品安全强制性标准; 3.2.3 食品安全管理问题; 3.2.4 数字化、智能化食品安全管理的方式; 3.2.5 日管控、周排查、月调度工作制度; 3.2.6 食品安全风险管控与风险防控措施。
4. 常见慢病食养指南	4.1 常见慢病	4.1.1 常见慢病种类; 4.1.2 常见慢病病因及医学诊断;
	4.2 食养指南	4.2.1 慢病食养指南。
5. 膳食制作	5.1 材料分辨与预制	5.1.1 常规食材选择及处理; 5.1.2 食药物质分辨及处理。 5.1.3 食材加工的术语。 5.1.4 食材的清洗方法。 5.1.5 食材片、丝、丁、条、块、段等成形的方法;

	5.2 药膳烹饪制作	5.2.1 烹调的专用术语； 5.2.2 食药物质、食材预熟处理的方法； 5.2.3 炖、蒸、煮、烧烹调方式的操作方法； 5.2.4 调味料味道、颜色种类。
6. 食养评估及干预	6.1 营养筛查评估	6.1.1 不同人群营养风险及营养不良筛查评估； 6.1.2 不同人群营养改善干预方案设计撰写；
	6.2 体质辨识评估	6.2.1 不同体质人群辨识评估； 6.2.2 不同体质人群食养干预方案设计撰写；
	6.3 辅助辩证评估	6.1.1 不同慢病人群营养风险及营养不良筛查评估及辩证分型； 6.1.2 不同慢病人群食养干预方案设计撰写。
7. 食养科普和文化传播	7.1 科普活动	7.1.1 不同群体的食养宣传方案； 7.1.2 食养科普活动呈现方式；
	7.2 文化传播	7.2.1 科学文献检索和综述方法； 7.2.2 文化传播信息规范。
8. 服务评价改进	8.1 服务评价	8.1.1 自我评价； 8.1.2 服务对象评价；
	8.2 服务改进	8.2.1 问题纠正或预防措施。

4.5 课程要求

4.5.1 课程结构

培训课程应由基本理论课程和专业技能课程两部分组成，其中，基本理论课程占比 60%，专业技能课程占比 40%。

4.5.2 课程结构

总学时不低于 120 标准学时。

4.6 课程开发

培训机构应联合行业组织、院校共同开发培养培训课程，开发适应营养师专业能力水平、岗位技能训练需要的课程体系，并根据课程需要编制相应的教材或资料。

4.7 档案管理

应为学员建立档案，对学员的报名、审核、录取、实践、评价、反馈等全过程进行管理。

4.8 学习评价管理

应对学员的学习情况进行综合评价，评价方式应采用“过程性评价”“阶段性评价”和“总结性评价”相结合的方式。综合评价结果中基本理论评价占 40%，专业技能综合评价占 60%，依据评价结果评定为优秀（占比 20%）、合格、不合格三个等级。

4.9 结业证书管理

培训合格的学员可获取结业证书。

5 能力要求

5.1 基本要求

5.1.1 营养师应能够独立完成食养评估、食养教育、食养方案制定与效果评估等服务工作。

5.1.2 营养师应能够统筹食养管理工作，能从事教学研究、传播、资源开发、效果评估和培训工作。

5.2 具体要求

营养师职业能力具体要求见表 2。

表 2 营养师职业能力具体要求

工作内容		能力要求
1. 营养学基础理论	1.1 营养素	1.1.1 熟悉膳食中营养素参考摄入量等知识；
	1.2 食物营养特点	1.2.1 能判断常见食物的营养价值、特点和评价方法；
	1.3 营养调查与营养状况评价	1.3.1 熟悉营养调查的概念与内容等知识； 1.3.2 能独立开展营养调查的设计与实施； 1.3.3 熟练掌握膳食调查、体格测量等量表； 1.3.4 能撰写营养状况评价及报告；
	1.4 营养配餐	1.4.1 能设计制作营养配餐。
2. 中医食养基础理论	2.1 中医药膳学	2.1.1 理解药膳特点分类及应用原则等知识； 2.1.4 了解药膳制作工艺相关知识；
	2.2 中医食疗学	2.2.1 基本了解中医食疗学基础理论和应用禁忌等知识；
	2.3 食养原料	2.3.1 熟悉常见食材、食药物质等材料的营养及传统食养（性味归经）特点。了解食物相杀相畏相须等特点的知识； 2.3.2 能分析基本膳食的营养食养特点；
	2.4 辨体施膳	2.4.1 熟悉中医体质学特点，掌握各种体质饮食宜忌和生活起居要求等相关知识； 2.4.2 熟练掌握体质辨识量表并准确辨识体质。
3. 食品卫生	3.1 食品污染	3.1.1 了解食品污染分类和危害、了解食源性疾病分类特点等知识；
	3.2 政策法规标准	3.2.1 了解现行食品安全法、食品安全强制性标准相关知识； 3.2.2 了解食品安全管理问题，并能使用数字化、智能化食品安全管理的方式或工具； 3.2.3 了解日管控、周排查、月调度工作制度和机制等相关知识； 3.2.4 掌握食品安全风险管控与风险防控措施的知识。
4. 常见慢病食养指南	4.1 常见慢病	4.1.1 掌握常见慢病种类、病因及医学诊断知识；
	4.2 食养指南	4.2.1 掌握已发布常见慢病食养指南相关知识。
5. 膳食制作	5.1 材料分辨与预制	5.1.1 熟悉食材选择及处理、食药物质分辨及处理等知识； 5.1.2 能简单加工食材；
	5.2 药膳烹饪制作	5.2.1 掌握食药物质、食材预熟处理的方法和操作方法； 5.2.2 能制作食养药膳。
6. 食养评估及干预	6.1 营养筛查评估	6.1.1 熟悉并掌握不同人群营养风险及营养不

		良筛查评估量表； 6.1.2 能设计撰写不同人群营养改善干预方案；
	6.2 体质辨识评估	6.2.1 能熟练操作不同体质人群辨识评估； 6.2.2 能针对不同体质人群，撰写食养干预方案；
	6.3 辅助辩证评估	6.3.1 能独立设计撰写不同慢病人群众食养干预方案。
7. 科普和文化传播	7.1 科普活动	7.1.1 能制定节气、人群、地域等不同目的的食养科普活动方案和科普内容；
	7.2 文化传播	7.2.1 能采用科学文献检索和综述方法，科学规范撰写食养文化科教内容。
8. 服务评价改进	8.1 服务评价	8.1.1 能依据所学内容设计服务评价方案；
	8.2 服务改进	8.2.1 能分析食养服务问题并制定改进方案。

6 评价

6.1 评价原则

6.1.1 公正性

评价者应独立、客观、公平地实施评价活动。

6.1.2 规范性

评价者应制定科学的评价方案，评价行为应符合评价方案要求。

6.1.3 可靠性

评价活动应采集使用真实的数据，评价结果应客观准确地反映评价活动情况，具有高信度。

6.1.4 有效性

评价结果应与评价活动目的、内容一致，具有高效度。

6.2 评价方式

分为理论知识考试和专业能力考核。理论知识考试采用笔试、机考等方式；专业能力考核采用笔试、机考、现场操作、答辩等方式进行；所有考试科目均实行百分制。成绩皆达 60 分（含）以上者为合格。

6.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试和专业能力考核的监考人员与考生配比不低于 1:15，且每个考场不少于 2 名监考人员。

6.4 评价时间

理论知识考试时间不少于 90 min，专业能力考核时间不少于 60 min。

6.5 评价场所设备

标准教室，场景模拟的相关设备、器材和场地，如线上考试的应急摄像终端设备、线上面试摄像设备、线上测评的监控装置、线上测评题库显示装置、线上测评全方位监控设备等。

6.6 培训证书颁发

考核评价合格者，颁发相应食养师能力评价认证证书（电子证书）。

参考文献

- [1] 葛可佑. 中国营养师培训教材[M]. 人民卫生出版社, 2005.
- [2] 施桂芳, 郑锦锋, 李俊. 医院营养科配餐员培训管理[J]. 解放军医院管理杂志, 2009, 16(001):95-96. DOI:10.3969/j.issn.1008-9985.2009.01.052.
- [3] 中国就业培训技术指导中心组织编写. 公共营养师. 基础知识[M]. 中国劳动社会保障出版社, 2021.
- [4] 宁莉. 公共营养师, 技能分册[M]. 化学工业出版社, 2009.
- [5] 李润国, 宁莉. 公共营养师 理论分册[M]. 化学工业出版社, 2009.
- [6] 李清亚. 临床营养师指南[M]. 人民军医出版社, 2010.
- [7] 谭光贵. 中医药膳学[M]. 中国中医药出版社, 2003.
- [8] 倪世美, 金国梁. 中医食疗学[M]. 中国中医药出版社, 2004.
- [9] 匡调元. 体质食疗学[M]. 上海科学技术出版社, 1989.
- [10] 卫生部. 食品卫生标准及相关法规汇编[M]. 中国标准出版社, 2005.
- [11] 张建新, 马玉振. 食品质量安全技术标准法规应用指南[M]. 科学技术文献出版社, 2002.
- [12] 武汉医学院. 营养与食品卫生学[M]. 人民卫生出版社, 1981.
- [13] 无. 国家卫生健康委办公厅关于印发成人高脂血症食养指南(2023年版)等4项食养指南的通知 国卫办食品函(2023)5号[J]. 中国食品卫生杂志, 2023, 35(2):265-265.
- [14] 马凤楼. 中国居民膳食指南与膳食营养素参考摄入量[J]. 江苏卫生保健, 2001, 3(3):2. DOI:CNKI:SUN:JSWB.0.2001-03-000.
- [15] 翟凤英. 中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔[J]. 营养学报, 1998, 20(4):11.
- [16] 中国营养学会妇幼分会. 中国孕期、哺乳期妇女和0-6岁儿童膳食指南[J]. 人民卫生出版社, 2008.
- [17] 孙建琴, 张坚, 黄承钰, 等. 《中国老年人膳食指南(2016)》解读与实践应用简[J]. 老年医学与保健, 2017.
- [18] 陈艳云. 合理营养平衡膳食指南[M]. 人民卫生出版社, 1991.
- [19] 王琦. 中医体质学[M]. 中国医药科技出版社, 1995.
-

