

注册营养师水平评价考试大纲

模块及比例	内容	要点
一、食物与营养 (20%)	1. 基础营养	1.1 营养相关的基本概念 1.2 蛋白质 1.3 脂肪 1.4 碳水化合物 1.5 能量 1.6 矿物质 1.7 维生素 1.8 水与其他膳食成分
	2. 食物营养	2.1 食物的营养学评价 2.2 食物的化学成分 2.3 各类常见食物及营养特点 2.4 营养强化食品 2.5 营养素补充剂 2.6 保健食品
	3. 食品科学	3.1 食品分析方法 3.2 食品加工与营养
	4. 食品卫生	4.1 食品污染及其预防 4.2 食品添加剂及其管理 4.3 各类食品卫生及其管理 4.4 食源性疾病及其预防 4.5 食品中外源化学物的毒性及其评价 4.6 食品安全风险评估 4.7 食品安全监督管理
二、个体和群体的营养管理 (40%)	1. 医学基础*	1.1 人体解剖学 1.2 生物化学 1.3 生理学 1.4 微生物学 1.5 免疫学
	2. 营养评估及干预	2.1 营养评估 2.2 营养诊断 2.3 营养干预

	3. 不同生理人群和特殊作业人群	3.1 孕妇 3.2 乳母 3.3 婴幼儿 3.4 学龄前儿童 3.5 学龄儿童 3.6 老年人 3.7 素食人群 3.8 高温、低温、高原、特种作业等特殊作业人群
	4. 疾病营养	4.1 住院患者营养风险筛查与评估 4.2 医院膳食 4.3 肠内营养支持 4.4 肠外营养支持 4.5 代谢性疾病膳食和营养治疗 4.6 心脑血管疾病膳食和营养治疗 4.7 泌尿系统疾病营养治疗 4.8 消化系统疾病营养治疗 4.9 其他疾病的营养治疗
三、公共营养和营养教育（20%）	1. 膳食指南与膳食营养素参考摄入量	1.1 中国居民膳食指南 1.2 中国居民膳食营养素参考摄入量
	2. 标准政策法规	2.1 营养与食品安全法规 2.2 营养与食品安全政策 2.3 食品安全国家标准
	3. 营养调查与监测	3.1 营养调查 3.2 营养监测
	4. 社区营养和慢病管理	4.1 家庭平衡膳食 4.2 营养不良的膳食管理 4.3 慢性病的膳食管理 4.4 体重控制 4.5 运动和健身
	5. 营养教育和咨询	5.1 营养教育 5.2 营养咨询 5.3 饮食行为
	6. 环境与健康*	6.1 环境与健康

		6.2 统计学 6.3 流行病学
四、餐饮管理（20%）	1. 膳食设计与管理	1.1 食物原料 1.2 食品及烹饪原料采购和验收 1.3 餐饮成本控制与管理 1.4 团体膳食菜单设计 1.5 进餐环境和氛围设计 1.6 销售和服务管理
	2. 营养配餐和食谱编制	2.1 营养配餐 2.2 食谱编制方法 2.3 不同人群的食谱编制及评价 2.4 合理膳食制度
	3. 膳食制备	3.1 烹调方法 3.2 烹饪与食物营养 3.3 饮食文化
	4. 餐饮卫生和管理	4.1 餐饮卫生管理制度 4.2 餐饮服务管理

注*：和膳食及营养相关的基本原则和方法

【推荐参考书】*

1. 中国营养科学全书（上、下册）。葛可佑主编，人民卫生出版社，2004
2. 营养与食品卫生学（第七版）。孙长颢主编，人民卫生出版社，2013
3. 中国居民膳食营养素参考摄入量（2013版）。中国营养学会，科学出版社，2013
4. 公共营养师（国家职业资格四、三、二、一级）第2版。杨月欣主编 中国劳动社会出版社 2014
5. 中国营养师培训教材。葛可佑主编。人民卫生出版社，2005
6. 中国居民膳食指南。中国营养学会编著，人民卫生出版社，2016
7. 中国食物成分表第一册（第2版）。杨月欣 王光亚 潘兴昌主编，北京大学医学出版社，2011
8. 食物营养学。蔡威主编，上海交通大学出版社，2006年
9. 烹调工艺学。中国轻工业出版社，周晓燕主编，2004
10. 临床营养学（第3版）。顾景范主编，人民卫生出版社，2015年

*：1.包含但不限于；2.所有知识以最新版本为准。