附件1

**营养指导能力提升培训考试方案(试行)**

一、考试内容和方式

分为理论知识考试和专业技能考试。

（一）理论知识考试。

采用机考方式,主要考核从事本工作应掌握的基本要求和相关知识要求；试题包括单项选择题和多项选择题，总题量为85题。试卷题型、认知层次及难易度比例详见表1，考试内容及比重详见表2。

表1 试卷题型、认知层次及难易度比例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 题型 | 认知层次 | 难易度 |
| 单项选择题 | 多项选择题 | 记忆 | 理解 | 应用 | 易 | 中 | 难 |
| 70题 | 15题 | 20% | 40% | 40% | 15% | 80% | 5% |

表2 理论知识考试内容及比重

|  |  |
| --- | --- |
| 考试内容 | 比重 |
| 营养学知识 | 70% |
| 健康教育学知识 | 15% |
| 食品卫生学知识 | 10% |
| 公共卫生基础知识 | 5% |

（二）专业技能考试。

采用机考方式，主要考核从事本工作应具备的专业技能水平。试题为共用题干单选题和案例分析题（不定项选择题），总题量为23道大题，85道小题。考试内容及比重详见表3。

表3 专业技能考试内容及比重

|  |  |
| --- | --- |
| 考试内容 | 比重 |
| 膳食调查方法的应用，能够运用膳食调查方法获取个体日常膳食习惯和各类食物的摄入情况，进行计算个体膳食营养素摄入计算和评价膳食状况 | 25.0% |
| 体格测量，体格指标评价标准，能够测量身高、体重、腰围、血压等 | 12.5% |
| 综合评估膳食营养状况，开展合理膳食及健康生活方式指导 | 12.5% |
| 健康烹饪，设计食谱和指导营养配餐 | 12.5% |
| 设计科普宣传材料，策划营养健康教育活动，开展营养健康宣传教育，普及营养科学知识 | 25.0% |
| 落实合理膳食行动，推行营养不良改善和“三减三健”等与营养相关慢性病的防控适宜技术 | 12.5% |

 理论知识考试和专业技能考试均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者为考核合格。

二、考试时间

理论知识考试不少于 90分钟；专业技能考试不少于90 分钟。

三、题型说明

营养指导员试点考试全部采用选择题。理论知识考试采用单项选择题和多项选择题2种题型，机考时答题过程可逆。专业技能考试采用共用题干单选题和案例分析题（不定项选择题）2种题型，机考时答题过程不可逆（即进入第二问后不能再返回修改第一问的答案）。

理论知识考试和专业技能考试以实际考试题型为准。