



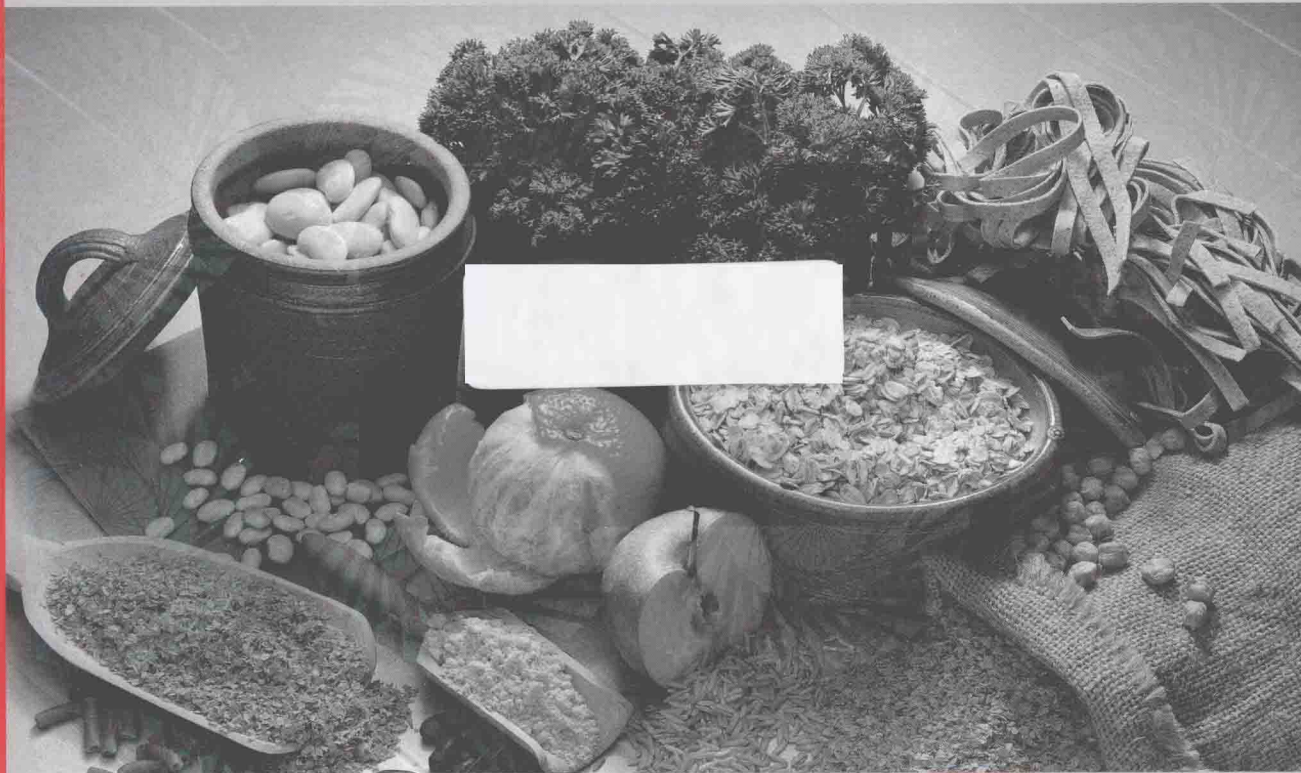
人力资源和社会保障部职业技能鉴定

# 公共营养师

(高级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



 中国石油大学出版社  
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS

 中国石油大学出版社  
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS  
查询电话: 4000681315  
刮开查询



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

# 公共营养师

(高级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社  
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS

## 图书在版编目(CIP)数据

公共营养师(高级)国家职业技能鉴定考核指导 /  
人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写. —东营:  
中国石油大学出版社, 2014.4

ISBN 978-7-5636-4270-0

I. ①公… II. ①人… III. ①营养学—职业技能—鉴定—自学参考资料 IV. ①R151

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 056371 号

书 名: 公共营养师(高级)国家职业技能鉴定考核指导  
作 者: 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

---

责任编辑: 吕华华(电话 0532—86981537)

---

出版者: 中国石油大学出版社(山东 东营 邮编 257061)

网 址: <http://www.uppbook.com.cn>

电子信箱: [lv-huahua@163.com](mailto:lv-huahua@163.com)

印刷者: 青岛炜瑞印务有限公司

发行者: 中国石油大学出版社(电话 0532—86983584, 86983437)

开 本: 185 mm × 260 mm 印张: 11.5 字数: 291 千字

版 次: 2014 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 19.50 元

# 公共营养师(高级)

## 国家职业技能鉴定考核指导

### 编 审 委 员 会

主 任 刘 康  
副 主 任 张亚男 原淑炜 艾一平 袁 芳 夏鲁青  
委 员 (按姓氏笔画排序)  
王 鹏 李 军 陈 蕾 欧育民 姚春生  
葛恒双  
顾 问 张亚男  
丛 书 主 编 刘 康  
丛 书 副 主 编 姚春生

### 本 书 编 写 人 员

执 行 主 编 王 蓉 汤卫东  
编 者 (按姓氏笔画排序)  
马新芳 卢 捷 包 春 刘 阳 刘 杰  
刘凌歌 许郾善 李 明 张金刚  
主 审 朱海涛  
审 稿 丁文花

推进职业教育改革和发展,是实施科教兴国、人才强国战略,促进经济社会可持续发展和提高我国国际竞争力的重要途径;是加快人力资源开发、全面提升劳动者素质和发展先进生产力的必然要求;是增强劳动者就业能力、创业能力和促进素质就业的重要举措。在推进职业教育改革和发展的过程中,职业教育课程体系改革具有重要作用。传统的职业教育课程受到以理论知识为中心的教育体系的严重影响,忽略了职业活动实际操作过程和技能要求,导致劳动者在就业过程中不能学以致用,也使用用人单位难以在现行教育体系中直接选用合格的技能人才。针对这些问题,人力资源和社会保障部经过多年的系统研究,并对国内外职业培训实践进行深入总结,确立了职业教育培训与企业生产和促进就业紧密联系的技能人才培养体系,划清了学科教育和职业教育的界限,提出了职业教育培训不是以学科体系为核心的教育模式,而是以生产活动的规律为指导、以岗位需求为导向、以服务就业为宗旨的技能人才培养发展路线,从而为我国的技能人才振兴发展提供了有力保障。

坚持“以职业活动为导向,以职业能力为核心”的指导原则,不仅要厘清职业教育与学科性教育在技术和方法上的区别,而且要在职业教育和职业训练中把生产实践活动的规律具体化,把职业活动各个环节标准化,把职业技能鉴定的技术科学化和规范化,以实现“从工作中来,到工作中去”,坚持“在工作中学习,在学习中工作”,形成以学校与用人单位携手联合,理论课程与实训项目紧密结合为基础的工学一体化的教学体系和评价体系。充分体现职业技能鉴定以学员为主

体,突出以职业活动为导向的基本原则。

为服务职业培训和技能人才评价工作,保证国家职业技能鉴定考核的科学、公平、公正,人力资源和社会保障部在国家职业技能标准框架下,分职业工种和等级,建立了职业技能鉴定理论知识和操作技能国家题库。目前,国家题库资源已经覆盖近 300 个社会通用职业工种,行业特有职业工种题库也达到 280 余个,这些题库资源基本满足了全国职业技能鉴定工作的需要。人力资源和社会保障部中国就业培训技术指导中心(职业技能鉴定中心)作为全国技能人才评价工作的技术支持机构,在职业技能标准开发、职业培训课程建设等方面发挥了重要作用。

国家职业技能鉴定考核指导丛书,依据国家职业技能标准和国家题库,主要介绍国家题库的命题思路,展现国家职业技能鉴定的考核形式和题型题量,帮助考生熟悉鉴定命题基本内容和考核要求,提高学校、培训机构辅导和学员学习、复习的针对性。

我们期待该丛书的出版,能够推进职业教育课程改革,能够更好地服务于技能人才培养、服务于就业工作大局,为我国的技能振兴和发展做出贡献。

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

主任

刘康

# 目录

## Contents

### 第一部分 理论知识

第一章 考情观察 .....	1
第二章 知识架构 .....	5
第三章 考核解析 .....	6
第一单元 职业道德 .....	6
第二单元 医学基础 .....	10
第三单元 营养学基础 .....	16
第四单元 人群营养基础 .....	42
第五单元 食物营养与食品加工基础 .....	51
第六单元 食品卫生基础 .....	63
第七单元 膳食营养指导与疾病预防 .....	73
第八单元 营养教育和社区营养管理基础 .....	85
第九单元 相关法律、法规 .....	87
第十单元 膳食调查和评价 .....	89
第十一单元 人体营养状况测定和评价 .....	100
第十二单元 营养咨询和教育 .....	114
第十三单元 膳食指导和评估 .....	119
第十四单元 食品营养评价 .....	128
第十五单元 社区营养管理和营养干预 .....	139
第四章 模拟试卷 .....	146

第二部分 操作技能

第一章 考情观察 ..... 160

第二章 考核结构与鉴定要素表 ..... 162

第三章 模拟试卷 ..... 164

参考文献 ..... 175

模拟试卷(第一套)

1 ..... 基础知识 第一章

2 ..... 基础知识 第二章

3 ..... 基础知识 第三章

4 ..... 基础知识 第四章

5 ..... 基础知识 第五章

6 ..... 基础知识 第六章

7 ..... 基础知识 第七章

8 ..... 基础知识 第八章

9 ..... 基础知识 第九章

10 ..... 基础知识 第十章

11 ..... 基础知识 第十一章

12 ..... 基础知识 第十二章

13 ..... 基础知识 第十三章

14 ..... 基础知识 第十四章

15 ..... 基础知识 第十五章

16 ..... 基础知识 第十六章

17 ..... 基础知识 第十七章

18 ..... 基础知识 第十八章

19 ..... 基础知识 第十九章

20 ..... 基础知识 第二十章

21 ..... 基础知识 第二十一章

22 ..... 基础知识 第二十二章

23 ..... 基础知识 第二十三章

24 ..... 基础知识 第二十四章

25 ..... 基础知识 第二十五章

26 ..... 基础知识 第二十六章

27 ..... 基础知识 第二十七章

28 ..... 基础知识 第二十八章

29 ..... 基础知识 第二十九章

30 ..... 基础知识 第三十章

31 ..... 基础知识 第三十一章

32 ..... 基础知识 第三十二章

33 ..... 基础知识 第三十三章

34 ..... 基础知识 第三十四章

35 ..... 基础知识 第三十五章

36 ..... 基础知识 第三十六章

37 ..... 基础知识 第三十七章

38 ..... 基础知识 第三十八章

39 ..... 基础知识 第三十九章

40 ..... 基础知识 第四十章

41 ..... 基础知识 第四十一章

42 ..... 基础知识 第四十二章

43 ..... 基础知识 第四十三章

44 ..... 基础知识 第四十四章

45 ..... 基础知识 第四十五章

46 ..... 基础知识 第四十六章

47 ..... 基础知识 第四十七章

48 ..... 基础知识 第四十八章

49 ..... 基础知识 第四十九章

50 ..... 基础知识 第五十章

51 ..... 基础知识 第五十一章

52 ..... 基础知识 第五十二章

53 ..... 基础知识 第五十三章

54 ..... 基础知识 第五十四章

55 ..... 基础知识 第五十五章

56 ..... 基础知识 第五十六章

57 ..... 基础知识 第五十七章

58 ..... 基础知识 第五十八章

59 ..... 基础知识 第五十九章

60 ..... 基础知识 第六十章

61 ..... 基础知识 第六十一章

62 ..... 基础知识 第六十二章

63 ..... 基础知识 第六十三章

64 ..... 基础知识 第六十四章

65 ..... 基础知识 第六十五章

66 ..... 基础知识 第六十六章

67 ..... 基础知识 第六十七章

68 ..... 基础知识 第六十八章

69 ..... 基础知识 第六十九章

70 ..... 基础知识 第七十章

71 ..... 基础知识 第七十一章

72 ..... 基础知识 第七十二章

73 ..... 基础知识 第七十三章

74 ..... 基础知识 第七十四章

75 ..... 基础知识 第七十五章

76 ..... 基础知识 第七十六章

77 ..... 基础知识 第七十七章

78 ..... 基础知识 第七十八章

79 ..... 基础知识 第七十九章

80 ..... 基础知识 第八十章

81 ..... 基础知识 第八十一章

82 ..... 基础知识 第八十二章

83 ..... 基础知识 第八十三章

84 ..... 基础知识 第八十四章

85 ..... 基础知识 第八十五章

86 ..... 基础知识 第八十六章

87 ..... 基础知识 第八十七章

88 ..... 基础知识 第八十八章

89 ..... 基础知识 第八十九章

90 ..... 基础知识 第九十章

91 ..... 基础知识 第九十一章

92 ..... 基础知识 第九十二章

93 ..... 基础知识 第九十三章

94 ..... 基础知识 第九十四章

95 ..... 基础知识 第九十五章

96 ..... 基础知识 第九十六章

97 ..... 基础知识 第九十七章

98 ..... 基础知识 第九十八章

99 ..... 基础知识 第九十九章

100 ..... 基础知识 第一百章

101 ..... 操作技能 第一章

102 ..... 操作技能 第二章

103 ..... 操作技能 第三章

104 ..... 操作技能 第四章

105 ..... 操作技能 第五章

106 ..... 操作技能 第六章

107 ..... 操作技能 第七章

108 ..... 操作技能 第八章

109 ..... 操作技能 第九章

110 ..... 操作技能 第十章

111 ..... 操作技能 第十一章

112 ..... 操作技能 第十二章

113 ..... 操作技能 第十三章

114 ..... 操作技能 第十四章

115 ..... 操作技能 第十五章

116 ..... 操作技能 第十六章

117 ..... 操作技能 第十七章

118 ..... 操作技能 第十八章

119 ..... 操作技能 第十九章

120 ..... 操作技能 第二十章

121 ..... 操作技能 第二十一章

122 ..... 操作技能 第二十二章

123 ..... 操作技能 第二十三章

124 ..... 操作技能 第二十四章

125 ..... 操作技能 第二十五章

126 ..... 操作技能 第二十六章

127 ..... 操作技能 第二十七章

128 ..... 操作技能 第二十八章

129 ..... 操作技能 第二十九章

130 ..... 操作技能 第三十章

131 ..... 操作技能 第三十一章

132 ..... 操作技能 第三十二章

133 ..... 操作技能 第三十三章

134 ..... 操作技能 第三十四章

135 ..... 操作技能 第三十五章

136 ..... 操作技能 第三十六章

137 ..... 操作技能 第三十七章

138 ..... 操作技能 第三十八章

139 ..... 操作技能 第三十九章

140 ..... 操作技能 第四十章

141 ..... 操作技能 第四十一章

142 ..... 操作技能 第四十二章

143 ..... 操作技能 第四十三章

144 ..... 操作技能 第四十四章

145 ..... 操作技能 第四十五章

146 ..... 操作技能 第四十六章

147 ..... 操作技能 第四十七章

148 ..... 操作技能 第四十八章

149 ..... 操作技能 第四十九章

150 ..... 操作技能 第五十章

151 ..... 操作技能 第五十一章

152 ..... 操作技能 第五十二章

153 ..... 操作技能 第五十三章

154 ..... 操作技能 第五十四章

155 ..... 操作技能 第五十五章

156 ..... 操作技能 第五十六章

157 ..... 操作技能 第五十七章

158 ..... 操作技能 第五十八章

159 ..... 操作技能 第五十九章

160 ..... 操作技能 第六十章

161 ..... 操作技能 第六十一章

162 ..... 操作技能 第六十二章

163 ..... 操作技能 第六十三章

164 ..... 操作技能 第六十四章

165 ..... 操作技能 第六十五章

166 ..... 操作技能 第六十六章

167 ..... 操作技能 第六十七章

168 ..... 操作技能 第六十八章

169 ..... 操作技能 第六十九章

170 ..... 操作技能 第七十章

171 ..... 操作技能 第七十一章

172 ..... 操作技能 第七十二章

173 ..... 操作技能 第七十三章

174 ..... 操作技能 第七十四章

175 ..... 操作技能 第七十五章

176 ..... 操作技能 第七十六章

177 ..... 操作技能 第七十七章

178 ..... 操作技能 第七十八章

179 ..... 操作技能 第七十九章

180 ..... 操作技能 第八十章

181 ..... 操作技能 第八十一章

182 ..... 操作技能 第八十二章

183 ..... 操作技能 第八十三章

184 ..... 操作技能 第八十四章

185 ..... 操作技能 第八十五章

186 ..... 操作技能 第八十六章

187 ..... 操作技能 第八十七章

188 ..... 操作技能 第八十八章

189 ..... 操作技能 第八十九章

190 ..... 操作技能 第九十章

191 ..... 操作技能 第九十一章

192 ..... 操作技能 第九十二章

193 ..... 操作技能 第九十三章

194 ..... 操作技能 第九十四章

195 ..... 操作技能 第九十五章

196 ..... 操作技能 第九十六章

197 ..... 操作技能 第九十七章

198 ..... 操作技能 第九十八章

199 ..... 操作技能 第九十九章

200 ..... 操作技能 第一百章



## 第一章 考情观察

### 考核思路

按照《公共营养师国家职业标准》的要求,高级公共营养师理论知识考核范围包括基本要求和相关知识两大部分。高级的考核涵盖了中级的内容,增加了营养咨询和教育的内容。考核深度要求除掌握中级基本要求部分的相关内容外,相关知识部分要求掌握 24 h 回顾法的原理、特点、技术要点,熟悉记账法和称重记账法的原理和优缺点,掌握 24 h 回顾法、记账法和称重法的适用范围,熟悉标准人和人口数的概念及计算方法,了解混合系数的概念及计算方法,熟悉膳食营养素的计算与评价,掌握膳食调查报告的撰写方法和内容;了解人体体格测量的意义,熟悉体格测量的标准化,掌握量具的使用方法,熟悉婴幼儿体格围度的测量方法和意义,掌握上臂围和皮褶厚度的测量,熟悉尿液和粪便的保存,掌握蛋白质-能量营养不良、缺铁性贫血、维生素 A 缺乏、骨软化病、儿童佝偻病、维生素 C 缺乏、维生素 B<sub>2</sub> 缺乏和锌缺乏的体征和判断方法;熟悉不同膳食结构存在的问题,掌握健康生活方式和身体活动类型,了解食品卫生检验常见指标的意义,熟悉营养教育的基本方法,了解小组传播方法和大众传播技巧,掌握科普文章的编写原则;熟悉儿童和青少年的营养需要和饮食特点,掌握学校营养配餐的原则,熟悉学生营养食谱的编制原则,了解大学生饮食中存在的问题,掌握集体供餐的食品卫生要求,熟悉食谱餐次比例和蛋白质、脂肪的调整,掌握食谱综合分析和评价,了解集体供餐价格质量的要求;熟悉营养成分分析数据表达和数据修约,掌握营养声称的定义和基本内容,熟悉食品标签说明书的作用、意义和格式,掌握营养质量指数的概念、计算方法和评价标准,掌握蛋白质的营养评价,熟悉食物血糖生成指数和血糖负荷,熟悉脂肪酸的评价方法,了解产品目标消费群体的定位,熟悉市场需求调查,掌握调查报告的格式和基本要求;熟悉营养信息调查表的编制原则,掌握信息的收集方法,熟悉比和率的概念及计算方法,了解发病率和患病率的概念及计算方法,熟悉社区常见的营养问题,掌握营养干预的主要设计类型和策略,了解成人运动指南。

### 组卷方式

理论知识国家题库采用计算机自动生成试卷,即计算机按照本职业等级的《理论知识鉴

定要要素细目表》的结构特征,使用统一的组卷模型,从题库中随机抽取相应试题,组成试卷。有的地方还有地方特色题库,可以按规定比例和国家题库一起组卷。试卷组成后,应经专家审核,更换不适用的试题。

## 试卷结构

理论知识考试实行百分制,采用闭卷笔试方式,成绩达到60分及以上为合格。试卷的结构以《公共营养师国家职业标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》为依据,并充分考虑到当前我国社会生产的发展水平和高级公共营养师工作对从业者在知识、能力和心理素质等多方面的要求。试题以中等难度为主,约占70%;难度低的试题约占20%;难度高的试题约占10%。

基本结构:理论知识考试满分为100分。题型主要有单项选择题、多项选择题和判断题,具体题型、题量与分配方案见表1-1-1。内容包括“职业道德”“基础知识”和“相关知识”等部分,各部分所占鉴定比重和鉴定点配置可参见表1-1-2。

表 1-1-1 公共营养师(高级)理论知识试卷题型、题量与分配方案

题 型	题 量	分 数
单项选择题	160 题(0.5 分/题)	80 分
多项选择题	10 题(1 分/题)	10 分
判断题	20 题(0.5 分/题)	10 分
总 分	100 分(190 题)	

表 1-1-2 公共营养师(高级)理论知识各部分所占鉴定比重及鉴定点配置情况

鉴定范围(一级)	鉴定范围(二级)	鉴定范围(三级)	鉴定比重/ %	鉴定点数量
基本要求	职业道德	职业道德基础知识	4	6
		职业守则	1	2
	基础知识	医学基础知识	4	8
		营养学基础知识	10	60
		人群营养基础知识	4	8
		食物营养与食品加工基础知识	8	21
		食品卫生基础知识	4	17
		膳食营养指导	8	24
		营养教育和社区营养管理基础知识	1	3
		相关法律、法规	1	2
相关知识	膳食调查和评价	食物摄入量调查	5	11
		膳食营养素摄入量计算	3	6
		膳食营养分析和评价	2	4
	人体营养状况测定和评价	身体测量	5	10
		实验室指标收集和判断	2	4
		营养状况和体征判别	8	16

鉴定范围(一级)	鉴定范围(二级)	鉴定范围(三级)	鉴定比重/%	鉴定点数量
相关知识	营养咨询和教育	营养与食品安全知识咨询	3	6
		营养与食品安全知识教育	2	4
	膳食指导和评估	营养需要和食物种类确定	3	6
		食谱编制	4	8
		食谱调整	3	6
	食品营养评价	食品营养标签解读和制作	3	6
		食品营养价值分析	5	11
		食品营养资料编写	2	5
	社区营养管理和营养干预	营养与健康信息收集	1	2
		营养与健康档案的建立和管理	2	4
		营养干预方案设计和实施	2	4
	合 计			100

## 考核时间与要求

(1) 考核时间。按《公共营养师国家职业标准》的要求,本职业高级理论知识考试时间为120分钟。

(2) 考核要求。公共营养师(高级)理论知识考试采用标准化试卷,有单项选择题、多项选择题和判断题三类题型:单项选择题为“四选一”的题型,即每道题有四个选项,其中只有一个选项为正确选项,应按要求在括号中填写正确选项的字母代号;多项选择题有五个选项,其中有两个或两个以上的选项为正确选项,应按要求在括号中填写正确选项的字母代号;判断题为正误判断题型,根据对试题的分析判断,在括号中画“√”或“×”。如果考试中使用答题卡答卷,请按规定认真填答题卡。

## 应试技巧及复习方法

考生要取得理想的成绩,通过认真的学习和复习来掌握考试要求的知识是必要条件,但是掌握适当的应试技巧也是必不可少的。下面介绍的应试技巧,如命题视角、答题要求和答题技巧等,考生在复习、考试时也要高度重视。

在应试过程中,应合理安排答题时间,高级公共营养师理论考试时间为120 min,选择题答题时间宜控制在90 min内,判断题答题时间宜控制在20 min内,最后10 min为检查时间。

答题时要按照先易后难的原则依次答题,对个别一时不能解答的难题可先跳过,待整套试卷做完检查时再行考虑作答。千万不要为一道难题钻牛角尖,浪费过多的时间。对于选择题而言,大部分题目难度不是很大,一道题目有4个备选项(多选题为5个),其中只有1个是选项是正确的(多选题至少有2个),需将正确选项的代号填入括号内。选择答案时应注意:

- (1) 如果有把握确定正确答案,可以直接挑选。
- (2) 如果无法确定正确答案,可以采用排除法(将没有见过的选项、不合常理的选项以及

说法相同的选项排除)。

(3) 如果遇到不熟悉考点的题目,要仔细阅读题干,找出关键点,进行合理的猜测,也可以联系相关知识或者结合现实来猜测。

(4) 即使对某道题一无所知,单选题也不能空着,可以猜测一个选项。

(5) 对于一些计算性质的题目就需要从题目要求入手,寻找相关资料。

(6) 有些题目比较抽象,可以将抽象问题具体化。

判断题通常不是以问题的形式出现,而是以陈述句形式出现,要求应试者判断一条事实的准确性,或判断两条或两条以上的事实、事件和概念之间关系的正确性。判断题中常常含有绝对概念或相对概念的词。表示绝对概念的词有“总是”、“一律”等,表示相对概念的词有“通常”、“一般来说”、“多数情况下”等。了解这一点,将为您确定正确答案提供帮助。

回答判断题时,要将判断结果填入括号中,对的画“√”,错的画“×”。选择答案时应注意:

(1) 命题中含有绝对概念的词,这道题很可能是错的。统计表明,大部分带有绝对概念词的问题,“√”的可能性小于“×”的可能性。当您对含有绝对概念词的问题没有把握做出判断时,想一想是否有什么理由来证明它是正确的,如果找不出任何理由,“×”就是最佳的选择答案。

(2) 命题中如含有相对概念的词,那么这道题很可能是对的。

(3) 只要命题中有一处错误,该命题就全错。

(4) 酌情猜测。实在无法确定答案的,在有时间的情况下,多审几次题,尽可能把猜测的结果填上,说不定会有意外的收获。

考生要想取得理想的成绩,掌握好的学习和复习方法也很重要:

(1) 系统地甚至可以粗略地把教材过一遍。通读完教材后,接下来的任务是精研细读,循序渐进,一步一个脚印,不放过每个环节,并认真做好笔记。对每个鉴定点的内容,哪些问题应该掌握,哪些内容只作为一般了解,哪些要点要熟练精通,通过复习后也就一目了然了。例如,理论知识部分在每个单元中都有考核要点表,表中列举了考核类型、考核范围、考核点、重要程度。复习时,对于一颗星的内容,作一般性了解即可;对于两颗星的内容,应达到熟悉;对于三颗星的内容,则必须全面掌握。

(2) 多做练习,熟能生巧。每个单元后面都配有大量的练习题,这些题是根据鉴定点精选出来的,每个鉴定点基本上安排了3~4道练习题。通过做练习,可以加深记忆。在做练习时,应先自己做完一遍,再对照参考答案,对做错的题目,要多进行反思、总结。

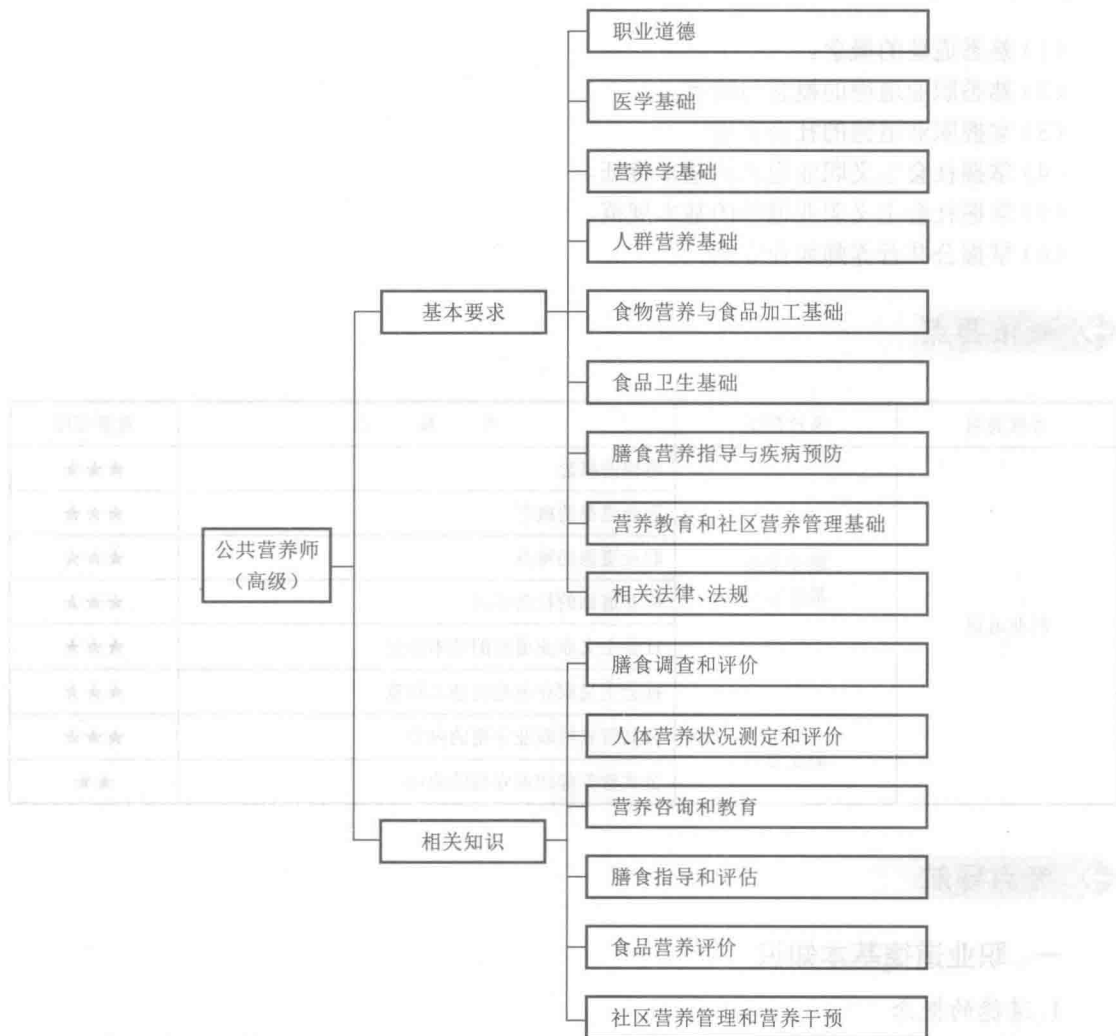
(3) 听课辅导是必不可少的,但在听课之前,自己应当先自学一遍,做到带着问题听课,课后再花时间消理解,效果就会大不一样。另外,辅导老师讲课只能作重点辅导,帮助学员理解,而不可能逐条逐项细读慢讲。在老师的指导下,学员只有自己去精读钻研,才能加深理解,牢固掌握应考知识。这就是所谓的突出重点,兼顾一般。

(4) 用心复习,不要被动,要主动。

(5) 尽量不要临时抱佛脚,平时多学、多记、多练。

## 第二章 知识架构

根据《公共营养师国家职业标准》和《理论知识鉴定要素细目表》，从便于学习和掌握的角度出发，将本等级知识模块化，划分为若干个单元，根据单元知识点搭建的知识网络架构图如下图所示：



## 第三章 考核解析

### 第一单元 职业道德

#### 学习目标

- (1) 熟悉道德的概念。
- (2) 熟悉职业道德的概念与特点。
- (3) 掌握职业道德的社会作用。
- (4) 掌握社会主义职业道德的基本特征。
- (5) 掌握社会主义职业道德的基本规范。
- (6) 掌握公共营养师职业守则。

#### 考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
职业道德	职业道德 基础知识	道德的概念	★★★
		职业道德的概念	★★★
		职业道德的特点	★★★
		职业道德的社会作用	★★★
		社会主义职业道德的基本特征	★★★
		社会主义职业道德的基本规范	★★★
	职业守则	公共营养师职业守则的内容	★★★
		公共营养师职业守则的应用	★★

#### 考点导航

#### 一、职业道德基本知识

##### 1. 道德的概念

道德是一定社会、一定阶级调节人与人之间、个人与社会、个人与自然之间各种关系的行为规范的总和。

##### 2. 职业道德的概念

职业道德就是符合职业特点所要求的道德准则、道德情操与道德品质的总和,是人们在从事职业活动的过程中形成的一种内在的、非强制性的约束机制。



### 3. 职业道德的特点

行业性、连续性、实用性及规范性、社会性及时代性。

### 4. 职业道德的社会作用

职业道德能调节职业交往中从业人员内部以及从业人员与服务对象之间的关系；从业人员良好的职业道德有助于维护和提升本行业的信誉；员工的责任心、较高的知识水平和能力素质及优质的服务是促进本行业发展的主要动力，并且对整个社会道德水平的提高发挥重要作用。

### 5. 社会主义职业道德的基本特征

社会主义职业道德是建立在以公有制为主体的经济基础之上的一种社会意识，是在社会主义道德指导下形成与发展的。人们不论从事哪种职业，都不仅是为个人谋生，都贯穿着为人民、为集体、为社会服务这一根本要求。

### 6. 社会主义职业道德的基本规范

社会主义职业道德的基本规范包含五个方面的内容，即爱岗敬业、诚实守信、办事公道、服务群众、奉献社会。

## 二、公共营养师职业守则

(1) 遵纪守法，诚实守信，团结协作。

(2) 忠于职守，爱岗敬业，钻研业务。

(3) 认真负责，服务于民，平等待人。

(4) 科学求实，精益求精，开拓创新。

## 仿真训练

### 一、单项选择题（请将正确选项的代号填入题内的括号中）

- 道德是一定社会、一定阶级调节（ ）、个人与社会、个人与自然之间各种关系的行为规范的总和。  
A. 人与法之间      B. 人与人之间      C. 人与道德之间      D. 人与职业之间
- 下列选项中（ ）是一定社会、一定阶级调节人与人之间、个人与社会、个人与自然之间各种关系的行为规范的总和。  
A. 道德      B. 美德      C. 职业守则      D. 职业道德
- 职业道德是从事一定职业的人，在工作和劳动过程中，应遵守的与其职业活动紧密相关的（ ）。  
A. 道德责任      B. 道德规范  
C. 道德原则      D. 道德原则和规范的总和
- 职业道德是人们在从事职业活动的过程中形成的一种（ ）、非强制性的约束机制。  
A. 外在的      B. 内在的      C. 中心的      D. 相辅相成的
- 职业道德的特点包括（ ）、连续性、实用性及规范性、社会性和时代性。  
A. 阶段性      B. 科学性      C. 行业性      D. 创新性
- 下列选项中不属于职业道德的特点的是（ ）。  
A. 社会性      B. 行业性      C. 阶段性      D. 连续性

7. 职业道德是社会道德体系的重要组成部分,下列说法正确的是( )。
- A. 妨碍从业人员与服务对象间的关系  
B. 影响着公共生活的秩序、文明礼貌  
C. 是社会精神文明建设的基础性工程  
D. 有助于提高全社会的道德水平
8. 职业道德是社会道德体系的重要组成部分,它的社会作用表现在( )。
- A. 影响着公共生活的秩序、文明礼貌  
B. 调节职业交往中从业人员内部以及从业人员与服务对象间的关系  
C. 是社会精神文明建设的基础性工程  
D. 不促进本行业的发展
9. 社会主义职业道德是建立在以( )为主体的经济基础之上的一种社会意识,是在社会主义道德指导下形成与发展的。
- A. 集体所有制  
B. 私有制  
C. 公有制  
D. 混合所有制
10. 下列关于社会主义职业道德基本特征的说法,不正确的是( )。
- A. 一个人从事一种职业是为了个人谋生  
B. 社会主义职业道德是在社会主义道德指导下形成的  
C. 社会主义职业道德是建立在以公有制为主体的经济基础之上的一种社会意识  
D. 不管人们从事何种职业,都是为社会服务的
11. 社会主义职业道德的基本规范是,爱岗敬业、( )、办事公道、服务群众和奉献社会。
- A. 和蔼可亲  
B. 诚实守信  
C. 尊老爱幼  
D. 举止文明
12. 关于办事公道的说法不正确的是( )。
- A. 处理问题要站在公正的立场上,按照同一标准和同一原则办理  
B. 不可因为是亲朋好友就给予特殊照顾  
C. 与个人道德修养无关  
D. 不能利用职权进行刁难
13. 公共营养师职业守则不对从事公共营养师职业的人员的( )进行要求。
- A. 职业责任  
B. 专业技术能力  
C. 职业目标  
D. 与同行、社会的关系
14. 小王对前来咨询的顾客说:“你这种情况,按照我给你安排的膳食计划,一周可以减掉 10 千克脂肪。”小王违背了公共营养师职业守则中的( )。
- A. 遵纪守法,诚实守信,团结协作  
B. 忠于职守,爱岗敬业,钻研业务  
C. 认真负责,服务于民,平等待人  
D. 科学求实,精益求精,开拓创新
15. 当工作中遇到困难时,下列说法不对的是( )。
- A. 向经验丰富的同行请教  
B. 偷偷剽窃他人的成果  
C. 跟亲近的人诉说,以寻求他们的帮助  
D. 争取上级领导的帮助
16. 公共营养师在健康教育活动中,凭空捏造案例,吓唬听众,不符合职业守则中的( )。
- A. 科学求实  
B. 诚实守信  
C. 钻研业务  
D. 服务于民

## 二、多项选择题(请将正确选项的代号填入题内的括号中)

1. 道德是调整( )之间各种关系的行为规范的总和。
- A. 人与人  
B. 人与社会  
C. 人与集体  
D. 人与法  
E. 人与自然
2. 职业道德是同人们的职业活动紧密联系的,符合职业特点所要求的( )的总和。





- A. 道德准则      B. 道德修养      C. 道德品质      D. 道德情操  
E. 道德规范
3. 职业道德的特点包括( )。
- A. 行业性      B. 连续性      C. 实用性      D. 规范性  
E. 社会性和时代性
4. 职业道德的社会作用有( )。
- A. 可提高整个社会的道德水平  
B. 调节从业人员与服务对象间的关系  
C. 调节从业人员内部的关系  
D. 从业人员优良的素质和优质的服务是促进本行业发展的主要动力  
E. 从业人员良好的职业道德有助于维护和提高行业的信誉
5. 下列关于社会主义职业道德基本特征的说法,正确的是( )。
- A. 社会主义职业道德是建立在以公有制为主体的经济基础之上的一种社会意识  
B. 社会主义职业道德是在社会主义道德指导下形成的  
C. 不管人们从事何种职业,都是为社会服务的  
D. 一个人从事一种职业只是为了个人谋生  
E. 社会主义职业道德是在完全继承古今中外职业道德的基础上形成的
6. 社会主义职业道德的基本规范包括( )。
- A. 爱岗敬业      B. 诚实守信      C. 办事公道      D. 服务群众  
E. 奉献社会
7. 公共营养师职业守则是对从事公共营养师职业的人员的( )的要求。
- A. 职业责任      B. 职业纪律      C. 职业品德      D. 职业义务  
E. 专业技术胜任能力
8. 作为公共营养师,在工作中遇到困难时应( )。
- A. 向经验丰富的同行请教      B. 敷衍了事  
C. 偷偷剽窃他人的成果      D. 争取上级领导的帮助  
E. 跟亲近的人诉说,以寻求他们的帮助

### 三、判断题(对的画“√”,错的画“×”)

- ( ) 1. 道德是靠社会舆论、传统习惯、教育和内心信念来维持的。
- ( ) 2. 道德是人们应当遵守的行为准则,但不是对人们思想和行为进行评价的标准。
- ( ) 3. 职业道德是人们在职业活动中形成的一种内在的、强制性的约束机制。
- ( ) 4. 职业道德是符合职业特点所要求的道德准则、道德情操与道德品质的总和。
- ( ) 5. 随着时代的变化,职业道德在一定程度上体现着当时社会道德的普遍要求。
- ( ) 6. 职业道德的特点包括行业性、连续性、实用性、规范性、社会性及时代性。
- ( ) 7. 职业道德只是有助于提高个人职业素养和本行业的发展。
- ( ) 8. 职业道德能调节职业交往中从业人员内部以及从业人员与服务对象间的关系。
- ( ) 9. 社会主义职业道德是建立在以公有制为主体的经济基础之上的一种社会意识。
- ( ) 10. 人们从事各种职业只是为了个人谋生。