

ICS 11.020.10

CCS 11.020.10 C00

# 团体标准

T/CNSS 023—2023

---

## 注册营养师和注册营养技师 岗位能力要求

Competencies for registered dietitian and  
dietetic technician, registered

2023-08-28 发布

2023-08-28 实施

---

中国营养学会 发布



## 前言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国营养学会归口。

本文件负责起草单位：中国营养学会注册营养师工作委员会。

本文件参与起草单位：上海交通大学、吉林大学、青岛大学、中国疾病预防控制中心营养与健康所、中山大学、首都医科大学、四川大学、上海交通大学附属新华医院、北京协和医院、复旦大学附属华东医院、河北医科大学第一医院。

本文件主要起草人：马爱国、蔡威、杨月欣、王晓黎、肖荣、常翠青、陈伟、李增宁、于康、张亚捷、刘娅、沈秀华、朱惠莲、曾果、孙建琴、廖静、蒋燕。

## 引言

营养师是运用膳食和营养科学预防和促进个体或群体健康的专业人员。注册营养师需要经过系统的教育培养，实习，通过考试并在中国营养学会备案注册；具有良好的职业道德，掌握全面的专业知识和专业技能。本文件是对合格注册营养师专业素质的基本要求和开展营养工作的基本岗位能力要求，是引领注册营养师专业化职业化发展的基本依据。

本文件引用和参考了国际营养师协会（ICDA）的营养师能力标准、教育标准、道德标准，其目的：一是进一步规范注册的营养师拥有独立的知识和技能体系，推动注册营养师职业发展，逐步加强与国际营养师协会（ICDA）的标准一致性和职业认同；二是进一步强化营养师队伍建设的岗位和职业发展导向，为各级部门推进营养师人才队伍建设提供基本依据，促进营养师队伍的培养和发展；三是进一步充实丰富注册营养师工作的专业内涵和引导营养师实践技能，进一步引领营养师在工作范畴和技术能力上的提升，更好为健康中国建设服务。

# 注册营养师和注册营养技师 岗位能力要求

## 1 范围

本文件规定了注册营养师和注册营养技师的基本岗位能力要求。

本文件适用于营养师和营养技师岗位能力的考核、备案注册和评估。

## 2 规范性引用文件

2.1 ICDA2014.International Code of Ethics and Code of Good Practice

2.2 ICDA2016.International competency standards for dietitian-nutritionists.

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**注册营养师** registered dietitian

具有营养学和膳食营养及相关专业知识与技能，通过水平评价考试并在中国营养学会完成备案注册登记；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的从业人员。

### 3.2

**注册营养技师** dietetic technician, registered

具有营养学和膳食营养学及相关专业知识与技能，通过水平评价考试并在中国营养学会完成备案注册登记，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治疗工作的从业人员。

### 3.3

**能力** competency

一个人在工作场所可被观察到的胜任工作的状态和综合素质。

注：能力整合了知识、技能、职业素养（价值观和态度）。

## 3.4

**岗位能力 professional competence**

营养师熟练地使用知识、技术技能和职业素养的能力。

**4 注册营养师岗位能力**

## 4.1 基本要求

应具备医学、营养和膳食工作相关学科的专业知识和技能；应具备较强的沟通协调能力，语言和文字表达能力，理解归纳和判断能力、教育引导能力和调查分析能力等。

## 4.2 基本教育及实践要求

应同时具备如下要求：

- a) 营养及相关专业本科学历（营养及相关专业见附录A）。
- b) 完成营养师规定的课程学习并获得相应学分（见表1）。
- c) 从事营养及相关工作满1年或在实践基地实习满1年。

**5 注册营养技师岗位能力**

## 5.1 基本要求

应具备医学、营养和膳食工作相关学科的知识技能；应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。

## 5.2 基本教育及实践要求

应同时具备如下要求：

- a) 营养及相关专业大专学历（营养及相关专业见附录B）。
- b) 完成营养技师规定的课程学习要求并获得相应学分（见表1）。
- c) 从事营养及相关工作满1年或在实践基地实习满1年。

表1 注册营养师和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、解剖学 | 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 | 膳食设计、营养配餐和评价、烹饪营养、餐饮卫生和服务管理               | 6   | 膳食设计、营养配餐和评价、烹饪实践技能                          | 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、相关政策标准          | 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 | 3   |
| 6              | 人群营养学     | 不同生命周期人群营养需求、不同职业与环境人群营养学、运动营养学           | 4   | 不同生命周期人群营养需求、运动营养学                           | 3   |
| 7              | 临床营养学     | 临床营养导论、风险筛查与评估、医院膳食制备、肠内肠外营养、常见疾病的营养治疗与管理 | 7   | 临床营养导论、营养缺乏病                                 | 1   |
| 8              | 营养教育和行为改变 | 营养咨询、营养教育、沟通交流方法、行为改变、健康传播和促进             | 4   | 沟通交流方法、行为改变、健康传播和促进                          | 1   |
| 9              | 环境与健康     | 环境与健康导论、流行病学与卫生统计学、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 职业道德规范

6.1 在工作中称职，诚实、正直、公平，提供有效的营养和膳食服务。

6.2 尊重他人，尊重被服务对象的需求，保护被服务对象的信息和秘密。

6.3 认识到自己的技能和局限，在营养诊断，筛查治疗、膳食服务等的一切工作中团结他人，与他人合作。

6.4 努力钻研业务，不断提高理论知识和技能水平，尽心、尽职、尽责为公众健康服务。

6.5 不会对任何人造成伤害，不欺骗他人，弄虚作假。

6.6 遵守国家法律法规，遵守营养，营养学的良好实践标准。

## 7 岗位能力要求

营养师的岗位能力共分为五大模块的19类技能（如表2）的具体要求。

表2 注册营养师和注册营养技师的岗位能力要求

| 岗位功能      | 工作内容            | 能力要求   |  |
|-----------|-----------------|--|--|
|           |                 | 注册营养师  | 注册营养技师   |
| 1 专业知识和技能 | 1.1 能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、人体解剖学、微生物学、免疫学、临床医学基础等         | 1.1.1 了解医学基础知识，包括生物化学、生理学和解剖学                            |
|           |                 | 1.1.2 掌握营养学专业专业知识，包括基础营养、公共营养、特殊人群营养、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、特殊人群营养和临床营养等               |
|           |                 | 1.1.3 掌握食品和膳食知识，包括食物营养、食品科学（食品加工、食品分析等）、烹饪学、膳食设计、餐饮服务管理等 | 1.1.3 掌握食品和膳食知识，包括食物营养、食品科学（食品加工、食品分析等）、烹饪学、膳食设计、餐饮服务管理等 |
|           |                 | 1.1.4 掌握食品安全与管理知识，包括食品安全、食品污染、食源性疾病和食物中毒防治等              | 1.1.4 掌握食品安全与管理知识，包括食品安全、食品污染、食源性疾病和食物中毒防治等              |
|           |                 | 1.1.5 掌握营养教育和营养咨询基本理论知识                                  | 1.1.5 了解营养教育和营养咨询基本理论知识                                  |
|           |                 | 1.1.6 熟悉心理学、环境与职业卫生学，掌握流行病学与卫生统计学等相关专业知识                 | —  |
|           | 1.2 膳食设计与管理     | 1.2.1 制定满足不同生命周期个体或群体的能量和营养素需求的营养配餐设计和膳食计划并进行营养分析评价      | 1.2.1 执行满足不同生命周期个体或群体的能量和营养需求的营养配餐设计和膳食计划                |
|           |                 | 1.2.2 制定疾病状态下的治疗膳食设计并进行营养分析评价                            | 1.2.2 执行疾病状态下的治疗膳食设计                                     |
|           |                 | 1.2.3 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                    | 1.2.3 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                    |



| 岗位功能 | 工作内容                       | 能力要求   |   |   |
|------|----------------------------|--|---|---|
|      |                            | 注册营养师  | 注册营养技师  |   |
|      |                            | 1.2.4 评估、计划、实施、监测和评价餐饮服务体系                   | 1.2.4 设计达到营养需求的膳食、菜单和膳食计划                             |   |
|      |                            | 1.2.5 识别和管理餐饮服务风险，做好膳食营养管理                   | 1.2.5 熟悉各种烹饪技术和膳食制备技术                                 |   |
|      |                            | 1.2.6 提供安全有效和可持续发展的膳食服务                      | 1.2.6 提供安全有效和可持续发展的膳食服务                               |   |
|      |                            | 1.3 营养评估与干预                                  | 1.3.1 评价食物或食品的营养素组成及其营养价值                             | 1.3.1 评价食物或食品的营养素组成及其营养价值                             |
|      |                            |  | 1.3.2 采用适当的方法评估个体或群体的食物及其营养素摄入                        | 1.3.2 采用适当的方法评估个体或群体的食物及其营养素摄入                        |
|      |                            |  | 1.3.3 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 | 1.3.3 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 |
|      | 1.3.4 评估个体的身体活动水平          |  | 1.3.4 评估个体的身体活动水平                                     |   |
|      | 1.3.5 能选择有效的工具进行综合营养评估     |  | —   |   |
|      | 1.3.6 基于营养评估结果做出基本的营养诊断    |  | —   |   |
|      | 1.3.7 制定营养处方和运动处方，并指导和管理实施 |  | —   |   |
|      | 1.3.8 根据营养改善效果调整营养和运动干预措施  |  | —   |   |
|      | 1.4 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     | 1.4.1 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                         | 1.4.2 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                       | 1.4.3 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 营养教育                   | 1.5.1 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 | 1.5.1 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          |   |
|      |                            | 1.5.2 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           | 1.5.2 选择和应用不同的教育方法，以满足不同教育对象的需求                       |   |
|      | 1.6 社区营养管理                 | 1.6.1 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            | 1.6.1 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                     |   |

| 岗位功能                | 工作内容        | 能力要求   |   |   |
|---------------------|-------------|--|---|---|
|                     |             | 注册营养师  | 注册营养技师  |   |
| 1. 营养咨询与干预          |             | 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                        | 条件等方面的资料  |   |
|                     |             | 1.6.2 熟悉营养相关的指南、标准、法规和政策                                 | 1.6.2 熟悉营养相关的指南、标准、法规和政策  |   |
|                     |             | 1.6.3 计划和实施、评估社区营养干预项目                                   | 1.6.3 在注册营养师的指导下,参与社区营养干预项目   |   |
|                     | 1.7 营养诊疗    | 1.7.1 选用适当工具进行营养风险筛查                                     | 1.7.1 选用适当工具进行营养风险筛查  |   |
|                     |             | 1.7.2 根据患者临床情况或疾病史、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 | 1.7.2 在注册营养师的指导下,根据患者临床情况或疾病史、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 |   |
|                     |             | 1.7.3 根据营养评估数据,给出正确的营养诊断                                 | 1.7.3 在注册营养师的指导下,实施营养干预和效果评价  |   |
|                     |             | 1.7.4 设计与实施营养干预计划  | —   |   |
|                     |             | 1.7.5 对营养干预的效果进行监测和评价,并做出适当调整,达到预期营养改善目标                 | —   |   |
|                     | 1.8 信息技术应用  | 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  |   |
|                     | 2 循证实践和应用研究 | 2.1 证据评价与应用  | 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,保证营养干预工作质量   | 2.1.2 以事实为依据,保证营养干预工作质量                       |
|                     |             | 2.2 能开展科学研究  | 2.2.1 参与科研,应用恰当的方法开展研究,以促进膳食营养实践                                    | 2.2.1 在注册营养师指导下,参与科研,应用适当的方法开展研究,以促进膳食营养实践    |
|                     |             |  | 2.2.2 批判性解读、分析、评价研究文献结果   | 2.2.2 批判性解读、分析、评价研究文献结果                       |
| 2.3 能应用食物和营养科学来解决问题 |             | 2.3.1 收集和分析与已识别问题相关的相关信息并提出解决方案                          | 2.3.1 收集和分析与已识别问题相关的相关信息并提出解决方案                                     |   |
|                     |             | 2.3.2 提供基于证据的理由来解决已发现的问题                                 | 2.3.2 提供基于证据的理由来解决已发现的问题  |   |

| 岗位功能      | 工作内容               | 能力要求  |   |
|-----------|--------------------|---|---|
|           |                    | 注册营养师   | 注册营养技师  |
|           | 2.4 能与同事和利益相关者分享证据 | 2.4.1 总结和传达适合“观众”的研究信息                              | 2.4.1 总结和传达适合“观众”的研究信息                                      |
|           |                    | 2.4.2 与他人分享自己的知识,技能和经验                              | 2.4.2 与他人分享自己的知识,技能和经验                                      |
| 3 学习和教育   | 3.1 终身学习与自主学习      | 3.1.1 不断地反思和评估自己的工作,确定学习目标,改善工作质量                   | 3.1.1 不断地反思和评估自己的工作,确定学习目标,改善工作质量                           |
|           |                    | 3.1.2 定期参加学术会议,与专业人员沟通交流                            | 3.1.2 定期参加学术会议,与专业人员沟通交流                                    |
|           |                    | 3.1.3 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             | 3.1.3 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                     |
|           |                    | 3.1.4 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、新技能融入实践中          | 3.1.4 关注营养趋势和营养信息,时刻更新营养知识,将新知识、新技能融入实践中                    |
|           | 3.2 指导能力           | 3.2.1 指导和支持团队成员,具有带教和示教能力                           | 3.2.1 指导和支持团队成员,具有带教和示教能力                                   |
|           |                    | 3.2.2 参与教学及评估教学效果                                   | 3.2.2 参与教学及评估教学效果   |
|           | 3.3 继续教育           | 3.3.1 每5年至少需获得继续教育学分50分                             | 3.3.1 每5年至少需获得继续教育学分30分                                     |
| 4 人际沟通和协作 | 4.1 能使用多种方法进行有效的沟通 | 4.1.1 能够与不同职业、年龄、性别、文化背景的人员交流,评估需求,针对不同的受众采取不同的沟通方式 | 4.1.1 在注册营养师的指导下,能够与不同职业、年龄、性别、文化背景的人员进行交流,针对不同的受众采取不同的沟通方式 |
|           |                    | 4.1.2 能够进行有效的倾听和阅读,保持对文化和语言差异的敏感度                   | 4.1.2 能够进行有效的倾听和阅读,保持对文化和语言差异的敏感度                           |
|           |                    | 4.1.3 能够通过正式或非正式、书面或口头的沟通方式,有效的表达观点、讨论、报告及辩论        | 4.1.3 能够通过正式或非正式、书面或口头的沟通方式,有效的表达观点、讨论、报告及辩论                |
|           |                    | 4.1.4 尊重他人,学会倾听,具有同理心                               | 4.1.4 尊重他人,学会倾听,具有同理心                                       |
|           |                    | 4.1.5 利用媒体或其他传播渠道时,提供有证据的适当信息                       | 4.1.5 利用媒体或其他传播渠道时,提供有证据的适当信息                               |
|           | 4.2 重视合作           | 4.2.1 具备团队合作工作能力,尊重并理解团队成员,明确分工                     | 4.2.1 具备团队工作能力,尊重并理解团队成员,明确分工                               |
|           |                    | 4.2.2 能与他人协商共事,并承受和解决冲突                             | 4.2.2 能与他人协商共事,并承受和解决冲突                                     |
|           |                    | 4.2.3 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   | 4.2.3 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           |

| 岗位功能        | 工作内容         | 能力要求                                      |   |
|-------------|--------------|---|---|
|             |              | 注册营养师                                     | 注册营养技师                                    |
| 5 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)

## 普通高等学校本科营养及营养相关专业参考目录

普通高等学校本科营养及营养相关专业参考目录见表 A. 1。

表 A. 1 普通高等学校本科营养及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    | 食品卫生与营养学  | 100402   | 普通高等学校本科专业目录（2020年） |
|         | 预防医学      | 100401K  |                     |
| 营养相关专业  | 基础医学      | 100101K  |                     |
|         | 临床医学      | 100201K  |                     |
|         | 中医学       | 100501K  |                     |
|         | 中西医临床医学   | 100601K  |                     |
|         | 药学        | 100701   |                     |
|         | 临床药学      | 100703TK |                     |
|         | 中药学       | 100801   |                     |
|         | 护理学       | 101101   |                     |
|         | 食品质量与安全   | 082702   |                     |
|         | 食品科学与工程   | 082701   |                     |
|         | 食品营养与检验教育 | 082707T  |                     |
|         | 烹饪与营养教育   | 082708T  |                     |
| 食品营养与健康 | 082710T   |          |                     |

## 附录B

(资料性)

## 普通高等学校高等职业教育营养相关专业参考目录

普通高等学校高等职业教育营养相关专业参考目录见表B.1。

表 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      | 520805  | 普通高等学校高等职业教育(专科)专业目录(2021年) |
|        | 食品营养与健康   | 490103  |                             |
|        | 预防医学      | 520703K |                             |
| 营养相关专业 | 临床医学      | 520101K |                             |
|        | 护理        | 520201  |                             |
|        | 药学        | 520301  |                             |
|        | 中医学       | 520401K |                             |
|        | 中药学       | 520410  |                             |
|        | 营养配餐      | 540205  |                             |
|        | 食品检验检测技术  | 490104  |                             |
|        | 烹调工艺与营养   | 540202  |                             |
|        | 保健食品质量与管理 | 490216  |                             |
|        | 健康管理      | 520801  |                             |
|        | 中医养生保健    | 520417  |                             |
|        | 老年保健与管理   | 520803  |                             |

注：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，因此本文件仅给出专科营养及营养相关专业的参考目录。

## 参考文献

- 1.ICDA 2014.International Code of Ethics and Code of Good Practice [EB/OL].  
[http://www.internationaldietetics.org/Downloads/ International Code of Ethics and Code of Good Practice.aspx](http://www.internationaldietetics.org/Downloads/International%20Code%20of%20Ethics%20and%20Code%20of%20Good%20Practice.aspx).
  - 2.ICDA2016.International competency standards for dietitian-nutritionists[EB/OL].  
<http://www.internationaldietetics.org/Downloads/International-Competency-Standards-for-Dietitian-N.aspx>.
  - 3.中国营养学会注册营养师工作委员会.注册营养师水平评价制度暂行规定[J].营养学报, 2017, 06: 621-624.DOI: 10.13325/j.cnki.acta.nutr.sin.2017.06.025.
  - 4.路新国.日本的营养师法规[J].中国烹饪研究, 1998, 15: 38-43.
  - 5.CDR. Essential practice competencies for commission on dietetic registration' s credentialed nutrition and dietetics practitioners[EB/OL].[http://admin.cdrnet.org/vault/2459/web/files/FINAL-CDR\\_Competency.pdf](http://admin.cdrnet.org/vault/2459/web/files/FINAL-CDR_Competency.pdf).
  6. HCPC.Standards of proficiency–Dietitians [EB/OL]. <https://www.hcpc-uk.org/globalassets/resources/standards/standards-of-proficiency---dietitians.pdf>
  - 7.DAA.National Competency standards for dietitians in australia[EB/OL].<https://daa.asn.au/wp-content/uploads/2017/01/NCS-Dietitians-Australia-1.0.pdf>.
  - 8.Dietitians of Canada and Alliance of Canadian Dietetic Regulatory Bodies.the integrated competencies for dietetic education and practice[EB/OL]. <https://www.dietitians.ca/Downloads/Public/ICDEP-April-2013.asp>.
  - 9.Dietitians Board. Professional competencies & standards for dietitians[EB/OL]. <https://www.dietitiansboard.org.nz/Portals/12/Professional%20Standards%20and%20Competencies%20for%20Dietitians%20Web%20Version.pdf>.
-