

ICS 03.180

CCS A 18

T

团 体 标 准

T/CAEA 0012—2023

食育师能力培训与评价

Food educator capability training and evaluation

(征求意见稿)

2023-07-XX 发布

2023-07-XX 实施

中国成人教育协会标准化工作委员会办公室 发布

目 次

前 言.....	I
引 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 能力要求和分级.....	1
5 能力培训.....	4
6 能力评价.....	10
7 食育师荣誉证书.....	12
8 食育标准化认证.....	12
附 录 A（规范性） 食育标准化认证相关标志.....	13
参考文献.....	14
图 A.1 食育标准化认证标志.....	13
图 A.2 食育师能力评价认证证书标志.....	13
表 1 初级食育师能力要求.....	2
表 2 中级食育师能力要求.....	3
表 3 高级食育师能力要求.....	4
表 4 初级食育师培训的专业知识与技能.....	5
表 5 中级食育师培训的专业知识与技能.....	6
表 6 高级食育师培训的专业知识与技能.....	7
表 7 食育师专业与技能培训时长权重.....	8
表 8 评价时长.....	11

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。

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专利的责任。

本文件由北京苗谱教育科技有限公司、中国食品报社食品安全促进中心、白马未来食品研究院、首都保健营养美食学会、北京焙趣成长文化咨询有限公司联合提出。

本文件由中国成人教育协会归口。

本文件起草单位：北京苗谱教育科技有限公司、中国食品报社食品安全促进中心、全国青少年健康与安全专项活动办公室、白马未来食品研究院、北京市宣武青少年科学技术馆、北京市海淀区唐人美食职业技能培训学校、北京营养师协会、首都保健营养美食学会、北京焙趣成长文化咨询有限公司、北京农业职业学院、北京市丰台区职业教育中心学校、包头市昆区钢铁大街第三小学、内蒙古蒙商产学研联合会、山东省农业产业化促进会、中关村绿谷生态农业产业联盟、包头市固阳县黄芪食用标准化协会、包头市白云鄂博矿区稀土产业标准化协会、内蒙古食品商会、北京食育标准化技术中心、中食报（北京）网络传媒有限公司、湖北安绿健餐饮管理有限公司、江苏未来食品产业发展有限公司、苗谱教育科技（深圳）有限公司、北京炎黄医养科技有限公司、内蒙古三爷家餐饮管理有限责任公司、北京壹鱼数字科技有限公司、北京特普海金食品技术服务有限责任公司、全美锦程教育科技（北京）有限公司、海南省铁金伯古教育科技有限公司。

本文件主要起草人：孙然、李奇樾、李光、陈彦桦、宗丽娜、车会莲、李珊、刘兰、何秋剑、杨海燕、谢云飞、魏珍吉、钱和、张鉴、张尧、王旭峰、常明、李雪峰、毛春蕊、侯照东、潘迪、闫华英、李素霞、江迎春、王翠桑、廖春华、马昕奕、刘佳、肖堃、黄广学、柳青、赵爱芹、郭金萍、李晶、李会玲、张澍、魏鑫垚、祝长青、李勇、孙勇、赵焱、赵淑敏、李佳骏、李超、李龙、侯昊伟、赵青艳、周国华、黄芳、朱德双、高瑞萍。

引 言

《食育师能力培训与评价》是贯彻和落实中共中央、国务院印发的《“健康中国 2030”规划纲要》和教育部发布的《义务教育课程方案和标准（2022 年版）》文件中关于饮食教育的相关要求，结合当前食育标准化工作的迫切需要，对食育师应具备的知识和技能提出的规范性要求。

本文件涵盖了食育师的食育教学、食育活动与食育传播、食育资源筹划与利用、食育健康评估、食育师培训及评价等内容。食育师能力等级分为初级、中级、高级。

由中国食品报社食品安全促进中心、北京苗谱教育科技有限公司等单位组建的食育进校园工作组，编写了由人民教育出版社出版的《食育》系列健康教育教材。在多年食育工作的基础上，经相关部门和行业专家指导，制定了本文件。

食育师能力培训与评价

1 范围

本文件规定了食育师的专业能力要求及分级，规定了能力培训和评价的行为规范。
本文件适用于食育师能力培训与评价。

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，注日期的引用文件，仅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。

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

3 术语和定义

规范性引用文件中界定的，以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食育 food education

即与饮食相关的教育活动。

3.2

食育师 food educator

从事食育教育教学工作的专业人员。

3.3

食育师能力 food educator capability

食育师应具备的知识和技能。

3.4

食育师能力培训 food educator capability training

根据食育师应具备的知识和技能进行的教育培训活动。

3.5

食育师能力评价 food educator capability evaluation

对食育师应掌握的知识和技能进行等级评定。

4 能力要求和分级

4.1 基本要求

- 4.1.1 遵纪守法，敬业乐教、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 尊重学生权益、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 对学生的健康情况及其他信息应予以保密。

4.2 能力分级

食育师专业能力分为初级、中级、高级，三个级别依次递进，高级别涵盖低级别要求。

4.2.1 初级

能够完成各类食育工作的辅助性事务，并可进行食育基础教学、传播。具体要求见表1。

表1 初级食育师能力要求

工作领域	工作内容	技能要求
1. 教育教学	1.1 食育通识教育	1.1.1 根据食育通识体系开展食育通识教学。
	1.2 食育教学	1.2.1 帮助学生树立健康意识，养成健康饮食习惯； 1.2.2 引导学生树立正确的食物观、生命观、世界观； 1.2.3 掌握食育知识并进行教学。
2. 食育活动与食育传播	2.1 食育活动策划与指导	2.1.1 辅助策划与参与校园内外食育活动。
	2.2 食育宣传与推动	2.2.1 依法进行食育理念的宣传； 2.2.2 协助学校、企业等单位开展食育工作。
	2.3 食育咨询与服务	2.3.1 分析评价个体的饮食行为，提出建议； 2.3.2 分析评价群体饮食行为并形成报告。
3. 食育资源开发与利用	3.1 教学资源筹划与利用	3.1.1 根据食育教学及活动要求辅助开发相应的教学用具、教学辅助材料。
	3.2 食育空间筹划与利用	3.2.1 合理运用食育空间。
	3.3 健康食品研发与传播	3.3.1 掌握食品安全法规； 3.3.2 了解健康食品特点； 3.3.3 指导正确使用健康食品或相关物品。
4. 健康评估与食品安全管理	4.1 健康素养效果评估	4.1.1 完成健康素养调查问卷。
	4.2 健康体检效果评估	4.2.1 协助设计健康体检项目； 4.2.2 根据健康情况进行评估。
	4.3 效果评估数据分析与评价	4.3.1 根据健康体检调查资料，建立数据资料库并整理分析出结果。
	4.4 食品安全管理	4.4.1 落实食品制作安全有关要求； 4.4.2 负责食育过程中的安全管理。

4.2.2 中级

能够独立完成食育教学、开展食育活动与效果评估工作，可以进行简单的食育资源开发和培训工作。具体要求见表 2。

表 2 中级食育师能力要求

工作领域	工作内容	能力要求
1. 教育教学	1.1 食育通识教育	1.1.1 根据食育发展情况调整食育通识教学内容。
	1.2 食育教学	1.2.1 在教学中将食育与其他学科有效融合； 1.2.2 参与食育课题的研究。
2. 食育活动与食育传播	2.1 食育活动策划与指导	2.1.1 策划并组织开展各类场景的食育活动。
	2.2 宣传与推动	2.2.1 因地制宜地进行食育知识传播； 2.2.2 根据群体或者个体的需求制定食育计划； 2.2.3 推动相关单位开展食育工作。
	2.3 食育咨询与服务	2.3.1 为服务对象提供科学的饮食方案； 2.3.2 为服务对象提供食育项目分析、咨询服务，并给出指导建议； 2.3.3 指导相关单位的饮食制作，进行食材的选择与采购及个性化配餐。
3. 食育资源开发与利用	3.1 教学资源筹划与利用	3.1.1 根据教学目标需求，有效筹划与利用教学资源。
	3.2 食育空间筹划与利用	3.2.1 根据食育基地、食育教室场所实际情况，设计开展食育教学活动，指导食育环境创设。
	3.3 食品营养与健康教学研究	3.3.1 引导学习者选择健康食品； 3.3.2 指导学习者食材的健康食用方式。
4. 健康评估与食品安全管理	4.1 健康素养评估	4.1.1 设计与饮食相关的调研问卷。
	4.2 健康体检评估	4.2.1 进行体检结果分析。
	4.3 数据分析与评估	4.3.1 进行食育评估结果评价与反馈。
	4.4 食品安全管理	4.4.1 指导相关单位进行食品安全风险排查； 4.4.2 指导相关单位制定食品安全风险管控清单，建立管理机制，完善工作制度。 4.4.3 熟悉食品安全法律法规与标准。
5. 食育师培训	5.1 食育师培训的课程研发	5.1.1 设计培训方案； 5.1.2 筹划培训所需的教学物料。
	5.2 食育师培训的实施与管理	5.2.1 根据培训方案，实施培训工作； 5.2.2 对培训质量进行评估、总结； 5.2.3 协助进行初级食育师培训。

4.2.3 高级

能够统筹食育工作，从事教学研究、传播、资源开发、效果评估和食育师培训。具体要求见表3。

表3 高级食育师能力要求

工作领域	工作内容	能力要求
1. 教育教学	1.1 食育通识教育	1.1.1 通过研究，不断完善食育通识理论体系。
	1.2 食育教学	1.2.1 设计并组织食育课题的研究。
2. 食育活动与食育传播	2.1 食育活动策划与指导	2.1.1 策划并组织开展论坛、学术交流等专业活动。
	2.2 宣传与推动	2.2.1 推动学校、家庭、社会多方联动开展食育活动； 2.2.2 促进食育相关标准、法规的完善。
	2.3 食育咨询与服务	2.3.1 为特殊个体及群体提供符合其自身的饮食选择方案。
3. 食育资源开发与利用	3.1 教学资源筹划与利用	3.1.1 组织并进行食育教材、读本的研发； 3.1.2 开展食育研究并撰写论文。
	3.2 食育空间筹划与利用	3.2.1 指导食育实践基地的创建； 3.2.2 指导食育基地、食育教室等食育场所的设计。
	3.3 健康食品研发与传播	3.3.1 指导健康饮食； 3.3.2 指导特殊人群选择制作健康饮食。
4. 健康评估与食品安全管理	4.1 健康素养评估	4.1.1 统筹规划并开展健康素养的调研工作。
	4.2 健康体检评估	4.2.1 根据评估结果，提出健康饮食建议。
	4.3 数据分析与评价	4.3.1 对数据资料进行分析，根据评估结果，判断发展趋势，制定膳食计划及干预方案。
	4.4 食品安全管理	4.4.1 协助相关单位组织拟定食品安全事故处置意见。
5. 食育师培训	5.1 食育师培训的课程研发	5.1.1 能对食育师培训课程体系提出改进意见。
	5.2 食育师培训的实施与管理	5.2.1 能对初级、中级食育师进行培训。

5 能力培训

5.1 学员条件

5.1.1 初级食育师，高中及以上学历。

5.1.2 中级食育师，通过初级培训并评价合格或大专及以上学历（或在读）。

5.1.3 高级食育师，通过中级培训并评价合格或本科及以上学历。

5.2 培训内容

5.2.1 初级

初级食育师培训的专业知识与技能（见表4）。

表4 初级食育师培训的专业知识与技能

培训内容		培训课程
1. 教育教学	1.1 食育通识教育	1.1.1 食育理念； 1.1.2 国内外食育现状； 1.1.3 食育师职责与职业理念、职业道德规范、文化素养、教育方针、教育理念、教育目标、教师知识素养与能力素养。
	1.2 食育教学	1.2.1 食育与健康、食育与心理、食育与食品安全、食育与自然、饮食文化与行为习惯、烹饪与食物选择、食物与环境。
2. 食育活动与食育传播	2.1 食育活动策划与指导	2.1.1 食育活动方法与评价。
	2.2 宣传与推动	2.2.1 食育理念宣传资料的收集整理； 2.2.2 食育宣传的途径和传播方式方法。
	2.3 食育咨询与服务	2.3.1 人体健康状态和指标相关专业知识与标准； 2.3.2 调查与总结的方法和形式。
3. 食育资源开发与利用	3.1 教学资源筹划与利用	3.1.1 食育教育教学知识与教学方法。
	3.2 食育空间筹划与利用	3.2.1 各类食育活动空间的模式； 3.2.2 管理制度、安全与卫生、设备保养。
	3.3 健康食品研发与传播	3.3.1 人群营养需求与饮食建议； 3.3.2 健康食品的营养要求和相关指标。
4. 健康评估与食品安全管理	4.1 健康素养评估	4.1.1 线上问卷、线下问卷的呈现方式及问卷内容的掌握与讲解。
	4.2 健康体检评估	4.2.1 健康体检表包含指标内容。
	4.3 数据分析与评价	4.3.1 数据分析平台与选用、数据的录入与结果的分析思路。
	4.4 食品安全管理	4.4.1 食品安全的基本要求。

5.2.2 中级

中级食育师培训的专业知识与技能（见表5）。

表5 中级食育师培训的专业知识与技能

培训内容		培训课程
1. 教育教学	1.1 食育通识教育	1.1.1 食育相关政策、法规、标准。
	1.2 食育教学	1.2.1 劳动、体育、健康等学科的课程标准； 1.2.2 食育与其他教育内容的关系； 1.2.3 食育跨学科融合知识； 1.2.4 食育课程评价方法。
2. 食育活动与食育传播	2.1 食育活动策划与指导	2.1.1 食育活动的类型； 2.1.2 食育活动案例分析； 2.1.3 不同场景下开展食育活动需要考虑的因素和条件。
	2.2 宣传与推动	2.2.1 不同群体的食育宣传方案； 2.2.2 食育活动呈现方式； 2.2.3 家庭食育的特点。
	2.3 食育咨询与服务	2.3.1 人群营养需求及食谱设计原理； 2.3.2 健康科学的膳食烹饪与制作； 2.3.3 食育项目化的思路与设计执行。
3. 食育资源开发与利用	3.1 教学资源筹划与利用	3.1.1 科学文献检索和综述方法； 3.1.2 食育信息化工作平台的使用； 3.1.3 儿童认知发展和心理发展特征； 3.1.4 食育课程设计方法。
	3.2 食育空间筹划与利用	3.2.1 儿童友好型空间的要求。
	3.3 健康食品研发与传播	3.3.1 营养配餐与烹饪健康知识； 3.3.2 食品营养与合理搭配、食品安全、食品包装、食材相关知识； 3.3.3 健康食品与知识传播平台、传播途径和形式。
4. 健康评估与食品安全管理	4.1 健康素养评估	4.1.1 健康素养、食育环境所涉及的内容。
	4.2 健康体检评估	4.2.1 健康体检相关指标要求。
	4.3 数据分析与评价	4.3.1 人群营养健康与个人健康成长指标； 4.3.2 评估数据结果的评价标准。

表5 中级食育师专业知识与技能（续）

培训内容		培训课程
4. 健康评估与食品安全管理	4.4 食品安全管理	4.4.1 国家市场监督管理总局 60 号令《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》； 4.4.2 数字化、智能化食品安全管理的方式； 4.4.3 日管控、周排查、月调度工作制度和机制； 4.4.4 食品安全风险管控与风险防控措施。
5. 食育师培训	5.1 食育师培训的课程研发	5.1.1 制定培训计划的步骤与方法； 5.1.2 培训课程研发的有关基础知识； 5.1.3 培训课程及教材研发的理论及方法。
	5.2 食育师培训的实施与管理	5.2.1 培训评估的技术及方法，食育师档案的建设与管理； 5.2.2 不同场景下食育师的选择； 5.2.3 食育师能力评价内容及评价标准。

5.2.3 高级

高级食育师培训的专业知识与技能（见表6）。

表6 高级食育师培训的专业知识与技能

培训内容		培训课程
1. 教育教学	1.1 食育通识教育	1.1.1 食育文献的分析与总结。
	1.2 食育教学	1.2.1 食育课题研究方法。
2. 食育活动与食育传播	2.1 食育活动策划与指导	2.1.1 食育发展方向与最新成果； 2.1.2 儿童友好的理念。
	2.2 宣传与推动	2.2.1 食育受众方的心理与行为研究。
	2.3 食育咨询与服务	2.3.1 特殊群体心理特点与营养需求。
3. 食育资源开发与利用	3.1 教学资源筹划与利用	3.1.1 食育师手册和学习手册的编写。
	3.2 食育空间筹划与利用	3.2.1 儿童食育友好空间建设原则与方法。
	3.3 健康食品研发与传播	3.3.1 食物的色香味搭配； 3.3.2 特殊人群营养需求及营养改善知识。

表6 高级食育师培训的专业知识与技能（续）

培训内容		培训课程
4. 健康评估与食品安全管理	4.1 健康素养评估	4.1.1 调研方案包含的内容、现场调研的统筹安排及开展实施思路； 4.1.2 沟通思路与方法、方案完成度的评价标准。
	4.2 健康体检评估	4.2.1 不同人群身体健康指标相关标准； 4.2.2 个性化的膳食营养知识及人群服务指南知识。
	4.3 数据分析与评价	4.3.1 不同群体膳食干预方案的目标、思路、框架、内容等； 4.3.2 论文的写作与发表。
	4.4 食品安全管理	4.4.1 食品安全管理分析法。
5. 食育师培训	5.1 食育师培训的课程研发	5.1.1 食育师技能培训方法。
	5.2 食育师培训的实施与管理	5.2.1 行业动态、行业需求、食育职业发展规划。

5.3 培训时长和权重

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定培训时长。初级食育师不少于150标准学时；中级食育师不少于75标准学时；高级食育师不少于25标准学时。各级食育师工作内容的培训时长权重见表7。

表7 食育师专业与技能培训时长权重

培训内容		初级	中级	高级
教育教学	食育通识教育	35%	5%	2%
	食育教学	30%	15%	5%
食育活动与食育传播	食育活动策划与指导	10%	10%	3%
	宣传与推动	5%	10%	3%
	食育咨询与服务	4%	8%	7%
食育资源开发与利用	教学资源筹划与利用	2%	5%	12%
	食育空间筹划与利用	2%	5%	12%
	健康食品研发与传播	3%	4%	12%

表 7 食育师专业与技能培训时长权重（续）

培训内容		初级	中级	高级
健康评估与食品安全管理	健康素养效果评估	2%	6%	8%
	健康体检效果评估	2%	6%	8%
	效果评估数据分析与评价	2%	4%	8%
	食品安全管理	1%	7%	4%
食育师培训	食育师培训的课程研发	1%	8%	8%
	食育师培训的实施与管理	1%	7%	8%
合计		100%	100%	100%

5.4 培训教材与材料

5.4.1 教材认证

使用具备食育标准化认证标志（见附录 A）的教材、材料。

5.4.2 培训教材

5.4.2.1 《食育》由人民教育出版社出版。

5.4.2.2 《食育师》（拟定名）由北京苗谱教育科技有限公司、中国食品报社食品安全促进中心编写。

5.4.2.3 食育师培训数字课程参考教材（北京食育标准化技术中心）。

5.5 培训形式

培训采取线上、线下两种形式。线上培训包括录播课、直播课等线上学习形式。线下培训形式包括讲座、实操训练、经验交流等。

5.6 培训教师资质

5.6.1 初级

符合以下条件之一可从事初级食育师培训工作：

- 具有营养、教育及相关专业中级及以上专业任职资格者；
- 从事饮食教育、营养健康 5 年以上相关工作者；
- 取得高级食育师能力评价合格证书者。

5.6.2 中级

符合以下条件之一可从事中级食育师培训工作：

- 具备营养、教育及相关专业高级及以上专业任职资格者；
- 从事饮食教育、营养健康 10 年以上相关工作者。
- 取得高级食育师能力评价合格证书者。

5.6.3 高级

符合以下条件之一可从事高级食育师培训工作：

- 具备营养、教育及相关专业高级及以上专业任职资格，且发表相关专著，有相关研究成果者；
- 从事饮食教育、营养健康 10 年以上相关工作，且发表相关专著，有相关研究成果者。
- 取得高级食育师能力评价合格证书，并具有 5 年及以上实践经验者。

5.7 培训场所和设施

5.7.1 室内

具备必要的教学设备、设施，配备教师操作台 1 个（含）以上，配备学生操作台 5 个（含）以上；室内光线、通风、卫生条件良好。

5.7.2 室外

符合课程设计需求。

6 能力评价

6.1 申评条件

6.1.1 初级食育师

具备以下条件之一者可申请初级能力评价：

- 已取得食品、教育、农业、医学、烹饪相关专业的大专及以上学历（含在校生）；
- 累计从事本专业或从事食品、教育、农业、医学、烹饪相关专业工作 1 年（含）以上；
- 经初级食育师培训，达到标准学时并取得结业证书。

6.1.2 中级食育师

具备以下条件之一者可参加中级能力评价：

- 已取得食品、教育、农业、医学、烹饪相关专业的本科及以上学历（含在校生）；

- 经中级食育师培训，达到标准学时并取得结业证书；
- 累计从事食品、教育、农业、医学、烹饪相关专业工作 3 年（含）以上，且已取得初级食育师能力评价认证证书满 2 年（含）以上。

6.1.3 高级食育师

具备以下条件之一者可申请高级能力评价：

- 已取得食品、教育、农业、医学、烹饪相关专业的硕士研究生及以上学历；
- 累计从事食品、教育、农业、医学、烹饪相关专业工作 6 年（含）以上；
- 已取得中级食育师能力评价认证证书满 3 年（含）以上；
- 经高级食育师培训达到标准学时，并取得结业证书。

6.2 评价方式

6.2.1 考核形式

食育师考核分为专业理论考核、实践操作考核及综合评审。考核组织方式如下：

- 专业理论考核采取笔试或机考方式；
- 实践操作考核采取实际操作与答辩方式；
- 综合评审采取递交申报材料申请的方式。

6.2.2 初级

初级食育师应采取专业理论考核。

6.2.3 中级

中级食育师应采取专业理论考核加实践操作考核。

6.2.4 高级

高级食育师应采取综合评审考核。

6.3 评价时长

食育师考核时长（见表 8）。

表 8 评价时长

专业理论知识考核	实践操作考核	综合评审
60 分钟	60 分钟	60 分钟

6.4 评价合格

6.4.1 初级

专业理论知识考试实行百分制，成绩 70 分（含）以上者为合格。

6.4.2 中级

专业理论知识、实践操作考核均实行百分制，成绩均在 70 分（含）以上者为合格。

6.4.3 高级

综合评审以测评师（考官）根据考生所提交的申报材料做评估后进行投票，票数作为判断考生是否合格的依据，票数过半申报材料通过，即考试合格。

6.5 培训证书颁发

考核评价合格者，颁发相应等级食育师能力评价认证证书。

7 食育师荣誉证书

取得食育师能力评价认证证书，且在校园食品安全与营养健康建设工作中做出杰出贡献者，颁发食育名校长、食育名师荣誉证书。

8 食育标准化认证

证书应有食育标准化认证标志予以配合文字体现证书内容（见附录 A）。

附录 A
(规范性)
食育标准化认证相关标志

A.1 食育标准化认证标志

A.1.1 食育标准化认证标志由图 A.1 表示并在 A.1.2 和 A.1.3 作进一步解释。



图 A.1 食育标准化认证标志

A.1.2 主体标志用抽象的地球来表示,代表全球性;地球中间由黄色和绿色交接的抽象窗口,窗口代表着可以看到不同于窗内的景象,寓意食育可帮助人们看到更美好的景象;麦穗对不同文化具有广泛的象征性,中西方都认为麦穗代表丰收和希望,体现民以食为天的意味。标志采用蓝色、绿色作为主色调,食育是涉及到食物、农业、生态、环保等内容的教育。

A.1.3 依据本文件所开展的食育师能力培训所用的教材、教具及其他材料、物料,宜冠有食育标准化认证标志(见图 A.1)。标志内“认证体系”为默认字段,可根据实际内容更换字段。

A.2 食育师能力评价认证证书标志

该标识用于食育师培训与认证相关领域。初级、中级、高级食育师能力评价认证证书的标志分别对应相应的等级标识(见图 A.2),体现食育师能力评价等级。



图 A.2 食育师能力评价认证证书标志

参考文献

- [1] 中小学教师职业道德规范（中华人民共和国教育部，2008年9月3日）
 - [2] 义务教育课程方案和课程标准（2022年版）（中华人民共和国教育部，教材〔2022〕2号）
 - [3] 关于推进儿童友好城市建设的指导意见（国家发展改革委，发改社会〔2021〕1380号）
 - [4] 中华人民共和国食品安全法（全国人大常委会，2015年4月24日）
 - [5] 李光，孙然. 食育[M]. 北京：人民教育出版社，2021
 - [6] 车会莲. 食品营养与健康科学[M]. 北京：中国林业出版社，2022
 - [7] 中国营养学会. 中国居民膳食指南（2022）[M]. 北京：人民卫生出版社，2022
 - [8] 车会莲. 油盐酱醋吃个明白[M]. 北京：中国农业出版社，2018
-

中国成人教育协会团体标准

T/CAEA 0012—2023

中国成人教育协会标准化工作委员会办公室

北京苗谱教育科技有限公司、中国食品报社食品安全促进中心、
白马未来食品研究院、首都保健营养美食学会、北京焙趣成长文化咨询有限公司 编制

2023年6月19日