广东省营养学会
广东省食品安全学会

广东省营养学会和广东省食品安全学会
《营养指导员培训班》招生通知

国家《国民营养计划2017-2030年》提出“合理膳食行动计划”。其中，建设一批具有基础理论和掌握实践技能的营养工作队伍，逐步实现我国各地每万人中需有一名营养指导员，是落实国民营养计划的重要抓手和核心考核指标。为此，国家卫生健康委国民营养健康指导委员会制定了《营养指导能力提升培训方案（试行）》，广东省亦颁发了《广东省营养指导能力提升培训试点实施方案（试行）的通知》，并遴选了广东省营养学会和广东省食品安全学会为“广东省营养指导员”首批定点培训机构（粤卫食品函〔2021〕23 号）。

广东省营养学会和广东省食品安全学会是由广东省营养及相关领域专业骨干人员组成的专业学术团体，致力于各类营养人才的培养、科普推广、社会服务及学术交流等，汇聚了省内广东高水平医学院校、各大三甲医院和疾控中心等机构中具有丰富教学与实践经验的师资团队，是培养各类营养人才的摇篮。学会将在国民营养健康指导委员会办公室和广东省卫生健康委员会的领导下，联合开展营养指导员培训工作，培训考核合格者将获得国家行政部门认可《营养指导人员能力培训合格证书》，欢迎各界人士踊跃报名！

一、培训目标

通过培训使培训对象掌握营养学和营养健康相关学科的基础理论知识和技能，在全社会能够开展膳食调查、体格测量、营养评价、食谱配餐设计、合理膳食指导和科普宣教等工作，具备面向公众提供营养相关咨询、指导与宣教的能力。

二、培训对象

（一）医疗卫生机构培训对象。

1. 各级医院和妇幼保健机构、社区卫生中心和个体医务人员

2. 各级疾控机构相关工作人员

3. 健康教育、健康管理和医养机构相关工作人员

（二）教育机构培训对象

1. 中小学校校医

2. 托幼机构膳食管理人员

（三）民政机构培训对象

养老机构从事膳食和营养管理工作人员

（四）体育相关机构

健康中心、运动健身会馆从事营养相关工作人员

（五）食品企业从事营养技术管理工作人员

（六）其他机构和个人培训对象

1. 集体食堂、单位食堂、餐饮从事营养管理工作人员

2. 志愿者、家庭成员

3. 家政服务人员

三、培训内容（共240学时，其中理论160学时，实践技能80学时）

（一）营养学

营养素知识；各类食物的营养特点；营养调查与营养状况评价；各类人群的营养需求与膳食指导；营养不良与防治；营养相关慢性病的膳食指导；营养改善政策与措施。

（二）健康教育学

健康教育基础知识和理论；饮食行为干预基本原则与方法；营养健康教育材料制作、使用与讲解；营养健康教育活动策划与实施。

（三）食品卫生学

食品污染的分类和危害；食源性疾病的概念、流行现状和致病因素；各类食品主要的食品安全问题及其卫生管理。

（四）公共卫生专业基础知识

公共卫生导论；流行病学基本概念、常用方法和常用指标；卫生统计学基本概念；计量资料和技术资料的统计描述。

（五）专业技能实践培训

膳食调查方法、体格指标评价标准、综合评估膳食营养状况的方法、健康烹饪方法、设计科普宣传材料、落实合理膳食行动，推行营养不良改善和“三减三健”等与营养相关慢病的防控适宜技术。

四、培训内容和方式

按照国家统一要求，分为理论知识培训与专业技能培训，采取集中培训和现场实践相结合的方式进行培训，包括集中授课、案例分析、示教观摩、现场调查、小组讨论、自学、实践操作等。实现理论知识与操作技能并重。根据我省实际情况及疫情防控措施，采用线上线下相结合的方式进行。由广东省营养学会统筹进行培训，包括内容、师资和质控等。每一期培训班都建立微信学习群，有班主任及时沟通，答疑解惑；同学间交流学习心得，提高学习效率。

五、考核要求

学员培训完成后，由定点培训机构组织学员在全省统一报名平台报名，经广东省营养指导员培训管理机构审核、省考核管理机构复核后方可参加全国考核。

考核合格的学员由国家培训管理机构（中国健康管理协会食品标准与营养健康分会）和定点培训机构共同颁发《营养指导人员能力培训合格证书》。

六、报名方式

微信扫描二维码报名：

营养指导员报名二维码

七、培训费用

（一）收费标准：6000 元/人。

包括培训资料、网络课程、线下实践课程、考前辅导、考试费等。

※ 完成培训后，另交 380 元，可报名参加中国营养学会《公共营养师》考试，也为将来报考中国营养学会组织注册营养师或注册营养技师奠定良好基础。

（二）支付方式

收款单位：广东省食品安全学会

开户银行：中国工商银行广州第二支行

银行账号：3602 8626 0910 0215 624

汇款请备注“营养指导员”及公司名全称

扫描下方二维码提交开票信息

扫码填写开票信息

八、联系方式

1、报名、费用及发票事宜

（1）广东省食品安全学会：020-84186084；020-83525397；020-84458530

报名联系人：方老师 15902086358，吴老师 13570562917，钟老师 13824419519，施老师 13710112924，吴老师 13533300877（均微信同号，添加时备注“营养指导员”）

发票事宜咨询：辜小姐 020-84460977

（2）广东省营养学会：020-87332379，刘老师、赵老师

2、培训事宜 （培训内容、师资、教学资料、学员辅导等）

联系人	刘老师	赵老师
电话	020-87332379 13922248646	020-87332379 15361289702
扫码加		

工作时间：周一至周五 8:30-12:00，13:30-17:00

广东省营养学会

2022 年 8 月 1 日

广东省食品安全学会

2022 年 8 月 1 日

附件：营养指导员课程大纲

一、理论知识

内容	基本要求
1、营养学知识	1.1 掌握影响人体健康的营养素；掌握食物分类及其营养特点。 1.2 掌握营养调查的主要内容。 1.3 掌握膳食调查的主要方法。 1.4 掌握体格测量的主要指标和方法（身高、体重、腰围、臀围、体成分、血压等的测量方法）。 1.5 掌握膳食营养状况的评价内容与方法。 1.6 掌握营养不良的概念和分类。 1.7 熟悉各类人群的生理特点和营养需要；掌握营养改善的主要措施；熟悉主要的营养干预方法。 1.8 掌握《中国居民膳食指南（2022）》核心内容。 1.9 熟悉《中国居民膳食营养素参考摄入量》的核心内容（EAR、RNI、AL、UL 等）。 1.10 掌握食品营养标签的相关知识（营养标签的内容、餐饮食品营养标识指南）。 1.11 掌握营养配餐与食谱编制。 1.12 熟悉营养科普宣传与咨询方法。 1.13 了解全球及我国营养政策法规标准。
2、健康教育学知识	2.1 掌握健康教育基本知识。 2.2 熟悉科普宣传材料设计（科普宣传材料的种类， 健康教育材料的制作）。 2.3 掌握营养健康活动策划（小组讨论、健康知识讲座、技能示范、看图讨论、新媒体应用）。

	2.4 掌握饮食行为干预（明确饮食行为问题、制定干预计划、实施干预计划、评估干预效果）。
3、食品卫生学知识	3.1 掌握食品污染的概念：掌握常见食品污染的分类、来源与危害。 3.2 掌握食源性疾病和食物中毒的概念和分类；熟悉常见食源性疾病的致病因子；熟悉食物中毒的发病特点与预防措施。 3.3 了解食品安全相关法规和标准（食品安全法及实施条例、食品安全标准体系；各类食品、食品添加剂、食品相关产品的主要安全问题； 常见食品添加剂的使用范围及管理办法；食品安全标准跟踪评价；食品卫生质量综合评价方法）。
4、公共卫生基础知识	4.1 掌握公共卫生的基本概念： 熟悉主要的健康影响因素（身体活动、吸烟、饮酒、心理、压力、睡眠、遗传因素等）。 4.2 掌握流行病学调查的基本概念和方法（横断面研究、队列研究、病例对照研究、RCT）；熟悉流行病常用指标（发病率、患病率、相对危险度等）。 4.3 掌握计量和计数资料的统计计算方法（均数、中位数、百分位数、极差、正态分布、几何均数等）；熟悉卫生统计学检验的意义。

二、专业技能

技能	基本要求
1、掌握膳食调查方法， 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。	1.1 能够使用一种统计软件并掌握膳食调查数据的统计分析方法： 1.2 掌握食物摄入量的计算及评价方法； 1.3 掌握能量及主要营养素摄入量的计算及评价方法； 1.4 掌握膳食结构的评价方法； 1.5 熟悉人群膳食调查报告的撰写方法与基本内容；
2、掌握体格指标评价标准 能	2.1 参与营养现场调查工作：组织实施、沟通技巧及调查质量控制；

够准确测量身高、体重、腰围、血压等。	2.2 能够进行主要体格测量； 2.3 能够撰写人群营养状况评价报告；
3、掌握综合评估膳食营养状况的方法，能够开展合理膳食及健康生活方式指导。	3.1 能够开展不同人群营养状况的评价； 3.2 熟悉营养缺乏性疾病的症状和诊断标准； 3.3 熟悉营养相关慢性病的诊断； 3.4 能够撰写个体／人群膳食营养状况评价报告；
4、掌握健康烹饪方法，能够设计食谱和指导营养配餐。	4.1 掌握健康烹饪方法（三减）； 4.2 能够设计营养食谱和配餐； 4.3 能够对营养配餐进行指导；
5、能够设计科普宣传材料，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；	5.1 能够针对主要的营养问题和营养热点内容设计科普宣传材 5.2 掌握策划营养教育活动的方法； 5.3 能够开展多种形式的宣教活动；
6. 落实合理膳食行动，推行营养不良改善和“三减三健”等与营养相关慢病的防控适宜技术。	6.1 掌握高血压防控适宜技术，能够给个体提供相应建议； 6.2 掌握糖尿病防控适宜技术，能够给个体提供相应建议； 6.3 掌握肥胖控制适宜技术，能够给个体提供相应建议； 6.4 熟悉合理膳食行动等营养政策的解读与实施。