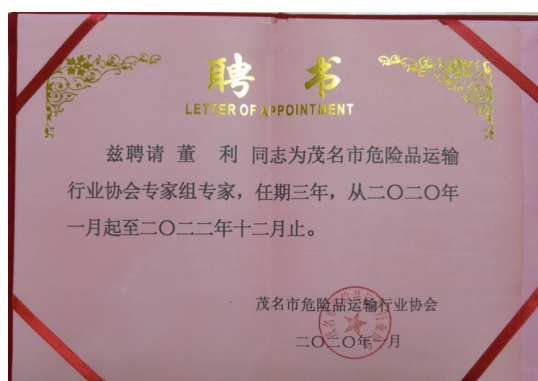


茂名市危化品、广东省食品安全管理员、公共营养师等培训佐证

成果在校企共育模式实施过程中，注重联合行业协会，对中小企业员工素质提升开展培训，先后开展危险化学品、食品安全管理员、公共营养师等培训工作，培训 3320 人次。

培训时间	授课内容	授课教师	学员人数
2017-2018 年	危险化学品专业知识	董利	2760
2020-2021 年	化工工艺、化工设备	张庆、曾萍、董利、陈平清	3150
2018 年至今	食品安全理论知识	孙国勇	460
2019 年至今	公共营养师课程	孙国勇	100

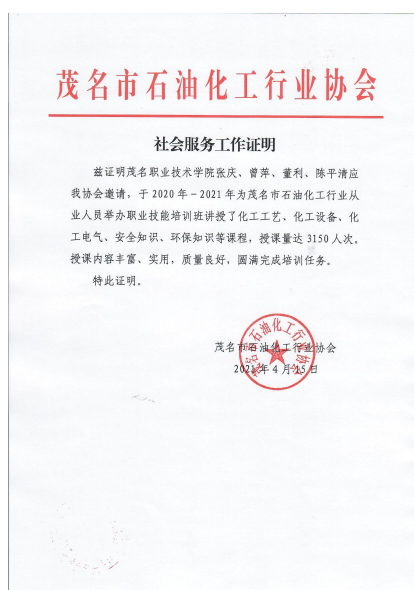
01. 茂名市危化品行业培训



社会服务工作证明

兹证明茂名职业技术学院董利副教授应我协会邀请，于 2017 年-2018 年为茂名市危险品运输行业部分从业人员（驾驶员、押运员、装卸员和管理人员）讲授了危险化学品专业知识、装卸知识与技能、意外事故应急处置知识等课程，授课量达 2760 人次。授课内容丰富、实用，质量良好，圆满完成培训任务。

特此证明。



02. 食品安全管理员培训

授课师资邀请函

孙国勇 老师：

根据《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品药品监督管理条例》《广东省食品安全管理条例》《广东省食品生产加工小作坊和食品摊贩管理办法》等法律法规以及《食品生产通用卫生规范》《HACCP 体系》等生产管理制度培训，培训课程与时间地点安排详见附件课程表，现拟聘请您担任培训课程授课专家，敬请给予大力支持！

茂名市食品行业协会 食品生产授课课时表

上课日期	授课老师	授课内容	上课课时	学员人数
2018、10、27	刘影	食品安全管理制度	4	119
2018、10、28	黎春怡	食品生产管理	4	119
2018、11、3	孙国勇	食品安全法	4	65
2018、11、4	黎春怡	食品生产管理	4	65
2018、11、10	王丹菊	食品生产管理制度	4	65



茂名市食品安全管理员（生产）培训课程表

日期	时间	学时数	课程名称	培训人数	上课老师
11月10日	上午 8:30—12:00	4	基础知识	95	孙国勇
11月10日	下午 14:30—17:30	4	企业食品安全主体责任	95	刘影
11月11日	上午 8:30—12:00	4	食品生产经营许可证	95	黎春怡
11月11日	下午 14:30—17:30	4	食品进货查验及食品召回管理、食品生产管理	95	廖国东



茂名市食品安全管理员（生产）培训课程表

日期	时间	学时数	课程名称	上课老师	培训人数	职称	所属单位
5月11日	上午 8:30—12:00	4	第一章 基础知识	孙国勇	90	副教授	茂名职业技术学院
5月11日	下午 14:30—17:30	4	第三章 食品生产经营许可证	刘影		讲师	茂名职业技术学院
5月12日	上午 8:30—12:00	4	第二章 企业食品安全主体责任 食品进货查验 第四章 食品进货查验与食品召回管理	廖国东		主任医师	茂名市疾病预防控制中心
5月12日	下午 14:30—18:00	4	第五章 食品生产管理	张棉欣		副教授	茂名职业技术学院



茂名市食品安全管理员（生产）培训课程表

日期	时间	学时数	课程名称	上课老师	培训人数	职称	所属单位
7月9日	上午 8:30—12:00	4	第一章 基础知识	孙国勇	80	副教授	茂名职业技术学院
7月9日	下午 14:30—17:30	4	第三章 食品生产经营许可证	刘影		讲师	茂名职业技术学院
7月10日	上午 8:30—12:00	4	第五章 食品生产管理	黎春怡		副教授	茂名职业技术学院
7月10日	下午 14:30—18:00	4	第二章 企业食品安全主体责任 食品进货查验 第四章 食品进货查验与食品召回管理	廖国东		主任医师	茂名市疾病预防控制中心



茂名市食品安全管理员（生产）培训课程表

日期	时间	学时数	课程名称	培训人数	上课老师
8月26日	上午 8:30—11:30	4	基础知识	40	孙国勇
8月26日	下午 14:30—17:30	4	食品生产经营许可证	40	刘影
8月27日	上午 8:30—11:30	4	食品生产管理	40	张棉欣
8月27日	下午 14:30—17:30	4	企业食品安全主体责任 食品进货查验、食品进货查验与食品召回管理	40	廖国东



茂名市食品行业协会 教师授课课时表

上课日期	授课老师	授课内容	上课课时	学员人数
2020年9月2日	孙国勇	食品生产安全知识	4	60
2020年9月2日	孙国勇	餐饮服务从业人员食品安全知识	4	60



茂名市食品行业协会 教师授课课时表

上课日期	授课老师	授课内容	上课课时	学员人数
2021年3月20日	孙国勇	食品生产安全知识	4	30
2021年3月20日	孙国勇	餐饮服务从业人员食品安全知识	4	30



03. 公共营养师培训佐证

授课师资邀请函

孙国勇老师：

健康是促进人的全面发展的必然要求，是经济社会发展的基础条件，是民族昌盛和国家富强的重要标志，也是广大人民群众的共同追求。2016年10月25日，《“健康中国2030”规划纲要》由中共中央、国务院印发并实施。为积极践行“健康中国2030”规划纲要，提升粤西地区从事营养教育和营养指导的技能人才队伍水平，普及科学的膳食营养知识，学会特举办2019年《公共营养师》培训课程，培训课程与时间地点安排详见课程表，现拟聘请您为培训课程授课专家，敬请给与大力支持！



公共营养师培训课程安排

序号	课程名称	内容	教材章节	重点内容	授课天数	上课老师
1	医学基础	医学基础（1）	2章	人体成分	2天	张裕欣
2	营养学基础	营养学概论、各营养素营养、各类食物的营养和评价	3章、4章 (4.10-4.11不用讲)	七大营养素、各类食物营养与评价		张裕欣
3	人群营养基础	正常成人和各个年龄段人群（孕妇、乳母、婴儿、幼儿、学龄前儿童、学龄儿童、青少年、老年人）营养、运动营养等	7章、13章	孕妇、乳母、儿童和运动营养及膳食指南等	1天	张裕欣
4	食品营养评价	营养价值分析、营养资料编辑、标签解读与制作（预包装食品标签、营养标签）	4.10；4.11；11.8	新食品包装、预包装食品营养标签解读、预包装食品标签解读	1天	孙国勇
5	中药营养、食物安全与评价	中药营养、食品安全与食物中毒	8章、9章、10章、11章	营养强化食品、保健食品、食品安全	1天	孙国勇
6	营养咨询和教育	营养教育相关理论、营养教育计划的设计和评估、社区营养、社区营养和干预项目设计	14章、15章	健康行为、营养教育方法、编制调查表、访谈法	1天	孙国勇
7	营养调查与评价	膳食调查与评价、体格营养状况评价、实验室指标评价、营养缺乏病	5、6、12、14、15章	主要根据技能考试各类题型进行讲解	1天	莫树平
8	技能与实操	食谱评价与编制、标注人食物与营养摄入量计算、营养咨询与教育、社区营养管理与干预			1天	莫树平

公共营养师培训班课程表

培训单位：肇庆市（茂名）教育科技有限公司

上课地点：茂职院9栋209室

序号	课程名称	教材章节	内容	重点内容	授课天数	上课时间	上课老师
4	公共营养	第四篇	概论、膳食营养素参考摄入量、膳食结构与膳食指南、营养配餐与膳食指南、营养配餐与食谱编制、营养调查与评价、营养教育、食物与营养的政策法规	膳食营养素参考摄入量、膳食结构与膳食指南、营养配餐与膳食指南、营养配餐与食谱编制、营养调查与评价、体格测量、体格测量的评价	2	10月26日（星期一） 19:00-21:30 10月30日（星期五） 19:00-21:30 10月31日（星期六） 19:00-21:30 11月02日（星期一） 19:00-21:30	孙国勇
4.1	运动营养与食品标签	附加	运动营养、运动营养、食品标签、营养标签和营养成分表、营养声称和功能声称	运动营养、食物交换份法和平衡膳食宝塔法、营养标签和营养成分表、营养调查与评价、营养声称和功能声称、营养成分的计算	1	11月06日（星期五） 19:00-21:30 11月07日（星期六） 19:00-21:30	
5	营养强化与保健食品加工与烹饪	第七篇、第八章	营养强化食品、保健食品概述、保健食品的功能原理、保健食品的加工和管理、食品加工技术、烹饪学	营养强化食品、保健食品概述			
6	疾病营养	第六篇	医院膳食、住院病人的营养评价、呼吸系统疾病、心脑血管疾病、泌尿系统疾病、消化系统疾病、肝胆胰疾病、内分泌代谢性疾病、常见外科疾病、其他疾病营养	高血压、糖尿病	0.5	11月09日（星期一） 19:00-21:30	黄丹青
7	技能与实操		食谱评价与编制、标注人食物与营养摄入量计算、营养咨询与教育、社区营养管理与干预	主要根据技能考试各类题型进行讲解（技能开课前会将题目发给大家，上课前打印出来，方便课上跟上老师的讲解节奏）	1.5	11月14日（星期六） 8:30-11:30 14:30-17:30 11月15日（星期日） 8:30-11:30	莫树平

备注：课程安排会根据具体实际进行调整

2021年公共营养师培训班课程表

上课地点：茂明路

序号	课程名称	教材章节	内容	重点内容	授课天数	上课时间	上课老师
1	基础营养/营养缺乏与营养过剩	第一篇、第五篇	人体构成及食物的消化吸收、能量、蛋白质、碳水化合物、脂类、常量元素、微量元素、维生素、水和膳食纤维 第五篇：营养缺乏概述、蛋白质-能量营养不良、维生素缺乏病、矿物质缺乏、营养素过量与中毒、	人体构成组织和系统、能量、蛋白质、脂类、碳水化合物、常量元素、微量元素、影响升糖指数的因素及血糖负荷	3	04月07日(星期三) 19:00-21:30 04月09日(星期四) 19:00-21:30 04月11日(星期日) 8:30-11:30 14:30-17:30 04月17日(星期六) 8:30-11:30 14:30-17:30	张楠欣
2	食品营养与食品卫生	第二篇	植物性食物的营养价值、动物性食物的营养价值、调味品和其他食品的营养价值、食品污染及其预防、各类食品的卫生要求、食物中毒及其预防、	植物性食物的营养价值、动物性食物的营养价值			
3	人群营养	第三篇	孕妇乳母营养与膳食、婴幼儿营养与科学喂养、学龄前儿童营养与膳食、学龄儿童与青少年的营养和膳食、老年人营养与膳食、特殊环境与特种作业人员营养与膳食	孕妇乳母营养与膳食、婴幼儿营养与科学喂养、学龄前儿童营养与膳食、老年人营养与膳食、			
4	公共营养	第四篇	概论、膳食营养素参考摄入量、膳食结构与膳食指南、营养配餐与膳食指南、营养配餐与食谱编制、营养调查与评价、营养教育、食物与营养的政策法规 运动营养、运动营养、食品标签、营养标签和营养成分表、营养声称和功能声称	膳食营养素参考摄入量、膳食结构与膳食指南、营养配餐与膳食指南、营养配餐与食谱编制、营养调查与评价、体格测量、体格测量的评价	4	04月24日(星期六) 8:30-11:30 14:30-17:30 04月28日(星期三) 19:00-21:30 05月07日(星期五) 19:00-21:30	孙国勇
4.1	运动营养与食品标签	附加	运动营养、运动营养、食品标签、营养标签和营养成分表、营养声称和功能声称	运动营养、食物交换份法和平衡膳食宝塔法、营养标签和营养成分表、营养调查与评价、营养声称和功能声称、营养成分的计算		05月12日(星期三) 19:00-21:30	
5	营养强化与保健食品加工与烹饪	第七篇、第八章	营养强化食品、保健食品概述、保健食品的功能原理、保健食品的加工和管理、食品加工技术、烹饪学	营养强化食品、保健食品概述		05月13日(星期四) 19:00-21:30	
6	疾病营养	第六篇	医院膳食、住院病人的营养评价、呼吸系统疾病、心脑血管疾病、泌尿系统疾病、消化系统疾病、肝胆胰疾病、内分泌代谢性疾病、常见外科疾病、其他疾病营养、院外与肠内营养支持	高血压、糖尿病	0.5	05月15日(星期六) 8:30-11:30	罗尚华
7	技能与实践		食谱评价与编制、标注人食物与营养摄入量计算、营养指南与教育、社区营养管理与干预	主要根据技能考试各类题型进行讲解(技能开课前会发习题给大家,上课前打印出来,方便课上跟上老师的讲解节奏)	2	05月29日(星期六) 8:30-11:30 14:30-17:30 05月30日(星期日) 8:30-11:30 14:30-17:00	吴树平

备注：课程安排会根据具体实际进行调整