

ICS 03.180

CCS A 18

团 体 标 准

T/SZS 4064—2023

食育实践活动实施指南

Implementation guidelines for food education practice

2023 - 02 - 09 发布

2023 - 02 - 10 实施

深圳市深圳标准促进会

发布

目 次

| | |
|-----------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 3 |
| 2 规范性引用文件 | 3 |
| 3 术语和定义 | 3 |
| 4 活动形式 | 3 |
| 5 基本要求 | 3 |
| 6 活动流程 | 4 |

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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、华中农业大学。

本文件主要起草人：古志华、杜崇议、蒋兵、汤成正、于甜、洪伟、薛晴、刘夏阳。

食育实践活动实施指南

1 范围

本文件规定了食育实践活动的活动形式、基本要求和活动流程。
本文件适用于指导深圳市开展非课堂类食育教学活动。

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。

T/SZS 4066 食育学习评价指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食育实践活动 Food education practice

根据食育课程需要，有目的、有计划地组织学生通过参观、体验、动手操作等多种形式，学习、掌握特定食育知识、技能的活动。

4 活动形式

按照活动呈现形式的不同，食育实践活动可分为以下类别：

- 才艺类：以艺术的形式表现食育的活动，如食育绘画、摄影、歌唱、视频制作、表演、手工艺制作等；
- 体验类：以亲身体验感受为主的活动，如烹饪、品尝、种养殖等；
- 参观类：以参观学习为主的活动，如企业、农场、科普基地、植物园参观等；
- 技能类：以比拼个人技能为主的活动，如趣味实验、游戏、礼仪培养、知识板制作、知识竞赛等。

5 基本要求

5.1 总体要求

- 5.1.1 主题明确，范围宜包括食物与营养、健康习惯、食品安全、饮食文化等。
- 5.1.2 活动组织单位宜有组织儿童活动相关经验。
- 5.1.3 现场组织有序，安全保障到位。
- 5.1.4 宜与其他学科融合。

5.2 人员要求

- 5.2.1 活动人员应具有无犯罪记录证明。
- 5.2.2 活动工作人员中至少 1 人具有食品安全、食品工艺、营养健康、农业等专业知识。
- 5.2.3 活动讲师应具有食品安全、食品工艺、营养健康、农业等相关领域 5 年以上工作经验。

5.3 安全要求

- 5.3.1 应注意场地人员数量限制要求。
- 5.3.2 应进行安全性评估，对烹饪、趣味实验及其他具有潜在安全问题的活动进行预演。
- 5.3.3 应确保活动现场工作人员数量足以维持现场秩序。
- 5.3.4 应按照不同活动的安全要求，佩戴必要的安全防护装备。
- 5.3.5 应安排专人负责处置协调突发事件。
- 5.3.6 设施应达到教学的安全要求，包括但不限于食品安全、消防安全、安全防护设施等。
- 5.3.7 使用外部资源的，宜选择具有相关部门认可的科普教育基地、实践基地等。

6 活动流程

6.1 活动前准备

- 6.1.1 应根据课堂教学进展制定活动方案，方案内容包括但不限于活动目标、活动主题、时间和地点、活动流程、活动讲师、工作人员、经费预算、安全保障。
- 6.1.2 宜结合传统节日、主题活动日等重要日期开展策划。
- 6.1.3 宜与社区、协会、企业等合作，发掘可用于食育活动的资源。
- 6.1.4 使用外部资源的，应提前开展调研，并评估可行性。

6.2 活动期间

- 6.2.1 活动工作人员宜着标志性服装或佩戴标识。
- 6.2.2 活动全程摄影，相片不少于 5 张，宜有摄像。

6.3 活动结束

- 6.3.1 活动工作人员发放调查问表，并引导学生有序离开。
 - 6.3.2 调查问表参照 T/SZS 4066 的规定，宜包括以下内容：
 - 活动内容满意度；
 - 活动现场满意度；
 - 改进意见和建议。
 - 6.3.3 活动结束后，应及时将活动有关资料整理存档。
 - 6.3.4 宜及时分析活动效果，并持续改进。
-