



INNOVO Innowacje
w Biznesie Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Specjalista ds dietetyki i odchudzania z egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/01/25/156857/2057088

📍 Jasło / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 52 h

📅 09.09.2024 do 07.10.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

92,31 PLN brutto/h

92,31 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs dietetyki jest przeznaczony dla wszystkich osób dorosłych, niezależnie od poziomu wykształcenia, które są zainteresowane zdrowym odżywianiem lub chcą związać swą przyszłość zawodową z szeroko pojętą dietetyką.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	06-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	52
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa „Specjalista ds dietetyki i odchudzania z egzaminem zewnętrznym” potwierdza przygotowanie do samodzielnego tworzenia spersonalizowanych planów żywieniowych dostosowanych do potrzeb zdrowotnych i preferencji klientów. Po

zakończonym kursie Uczestnik będzie potrafił dobierać składniki posiłków oraz ich proporcje, a także skutecznie motywować klientów do zmiany nawyków żywieniowych i osiągnięcia zdrowej wagi ciała.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Poznanie zasad organizacji pracy na stanowisku Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzania. Poznanie zasad BHP na stanowisku specjalisty Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzania, w tym: obowiązków Pracodawcy i Pracownika, wymagań dotyczących pomieszczeń do pracy i czynników uciążliwych. Poznanie definicji zdrowego odżywiania i jego znaczenia dla ogólnego stanu zdrowia. Zrozumienie zasad prawidłowej kompozycji posiłków na podstawie piramidy zdrowia i talerza zdrowia. Zdobywanie wiedzy na temat makroskładników odżywczych: białek, tłuszczów i węglowodanów, ich roli w organizmie i źródeł w żywności. Nabycie umiejętności identyfikowania mikroskładników odżywczych: witamin i minerałów, ich znaczenia dla organizmu i źródeł w żywności. Umiejętność rozróżniania żywności naturalnej od przetworzonej i dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.</p>	<p>Aktywny udział w wykładach i dyskusjach. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych. Zdanie testu wiedzy z zakresu podstaw zdrowego odżywiania. Przygotowanie prezentacji na temat wybranego zagadnienia związanego z zdrowym odżywianiem.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p>
<p>Umiejętność komponowania zdrowych i sycących posiłków na śniadanie, obiad i kolację. Zrozumienie roli drugiego śniadania w codziennej diecie i jego znaczenia dla utrzymania prawidłowego poziomu cukru we krwi. Zdobywanie umiejętności obliczania przemiany materii i wydatku energetycznego. Zdobywanie umiejętności planowania jadłospisu na cały dzień z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb i preferencji. Poznanie przykładowych jadłospisów dla różnych grup osób, np. dzieci, młodzieży, osób starszych, sportowców. Poznanie diet alternatywnych, plusów i minusów ich stosowania oraz żywności funkcjonalnej</p>	<p>Aktywny udział w wykładach i dyskusjach. Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych z komponowania posiłków. Zdanie testu wiedzy z zakresu komponowania posiłków. Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla siebie lub innej osoby.</p>	<p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p> <p>Test teoretyczny</p>

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Umiejętność stosowania zasad planowania jadłospisów</p> <p>Znajomość metod oceny stanu odżywienia i sposobu odżywiania</p> <p>Zdobycie wiedzy na temat postępowania dietetycznego w wybranych chorobach przewodu pokarmowego i układu krążenia oraz w otyłości i cukrzycy.</p>	<p>Przygotowanie jadłospisu według ściśle określonych zasad. Zdanie testu wiedzy z stosowania zasad planowania jadłospisów .Ocena stanu odżywiania i sposobu odżywiania na wybranych przykładach.</p>	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
		Test teoretyczny
		Obserwacja w warunkach rzeczywistych
<p>Umiejętność prowadzenia indywidualnego poradnictwa żywieniowego</p> <p>Umiejętność zarządzania sobą w czasie.</p>	<p>Aktywny udział w wykładzie na temat prowadzenia indywidualnego poradnictwa żywieniowego.</p> <p>Samodzielne przeprowadzenie indywidualnego poradnictwa żywieniowego. Zdanie testu wiedzy z zakresu prowadzenia indywidualnego poradnictwa żywieniowego.</p> <p>Aktywny udział w wykładzie na temat zarządzania sobą w czasie. Stworzenie planu dnia dla siebie.</p>	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy wydany dokument jest potwierdzeniem uzyskania kwalifikacji w zawodzie?

Certyfikat ICVC/DDD 20009.1 Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzenia

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza uprawnienia do wykonywania zawodu na danym stanowisku (tzw. uprawnienia stanowiskowe) i jest wydawany po przeprowadzeniu walidacji?

Certyfikat ICVC/DDD 20009.1 Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzenia

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o. o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o. o.

Program

1. Organizacja pracy na stanowisku Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzania
2. Wiedza z zakresu BHP na stanowisku specjalisty Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzania, w tym: obowiązków Pracodawcy i Pracownika, wymagań dotyczących pomieszczeń do pracy i czynników uciążliwych
3. Znajomość podstaw żywienia człowieka
4. Umiejętność obliczania przemiany materii i wydatku energetycznego
5. Wiedza na temat klasyfikacji i charakterystyki diet
6. Znajomość diet alternatywnych, plusów i minusów ich stosowania
7. Wiedza na temat żywności funkcjonalnej
8. Umiejętność stosowania zasad planowania jadłospisów
9. Przemiana materii i wydatek energetyczny
10. Znajomość metod oceny stanu odżywienia i sposobu odżywiania
11. Wiedza na temat postępowania dietetycznego w wybranych chorobach przewodu pokarmowego i układu krążenia oraz w otyłości i cukrzycy
12. Umiejętność prowadzenia indywidualnego poradnictwa żywieniowego
13. Umiejętność zarządzania sobą w czasie

Szkolenie adresowane jest dla wszystkich osób dorosłych, niezależnie od poziomu wykształcenia, które są zainteresowane zdrowym odżywianiem lub chcą związać swą przyszłość zawodową z szeroko pojętą dietetyką. Szkolenie odbywa się w dużej przestronnej sali wyposażonej w niezbęny sprzęt oraz meble biurowe. Szkolenie realizowane jest w trybie stacjonarnym, 1 godzina szkoleniowa = 45 minut. Przerwy nie wliczają się w czas trwania usługi

W ostatnim dniu zajęć będzie przeprowadzona walidacja.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt usługi brutto	4 800,00 PLN
Koszt usługi netto	4 800,00 PLN
Koszt godziny brutto	92,31 PLN

Koszt godziny netto	92,31 PLN
W tym koszt walidacji brutto	0,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	0,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	200,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnik otrzyma zeszyt, długopis, skrypt

Warunki uczestnictwa

- ukończone 18 lat
- minimum wykształcenie podstawowe

Informacje dodatkowe

Po zakończonym szkoleniu uczestnik przystępuje do egzaminu ICVC. Po zdanym egzaminie otrzymuje Certyfikat ICVC/DDD 20009.1 Specjalista ds. Dietetyki i Odchudzania potwierdza wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osób pracujących w firmach prywatnych, instytucjach państwowych, organizacjach pozarządowych i innych podmiotach gospodarczych.

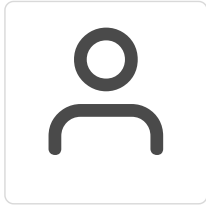
Adres

Jasło
Jasło
woj. podkarpackie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Barzyk

E-mail magdab77@poczta.fm

Telefon (+48) 667 634 178