



INNOVO Innowacje
w Biznesie Sp. z o.o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs Dietetyk z Egzaminem zewnętrznym

Numer usługi 2024/01/25/156857/2057187

📍 Przemysł / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 13.09.2024 do 25.10.2024

4 800,00 PLN brutto

4 800,00 PLN netto

120,00 PLN brutto/h

120,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne
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	12-09-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	40
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.</p> <p>Poznanie definicji zdrowego odżywiania i jego znaczenia dla ogólnego stanu zdrowia.</p> <p>Zrozumienie zasad prawidłowej kompozycji posiłków na podstawie piramidy zdrowia i talerza zdrowia.</p> <p>Zdobycie wiedzy na temat makroskładników odżywczych: białek, tłuszczów i węglowodanów, ich roli w organizmie i źródeł w żywności.</p> <p>Nabycie umiejętności identyfikowania mikroskładników odżywczych: witamin i minerałów, ich znaczenia dla organizmu i źródeł w żywności.</p> <p>Umiejętność rozróżniania żywności naturalnej od przetworzonej i dokonywania świadomych wyborów żywieniowych.</p>	<p>Aktywny udział w wykładach i dyskusjach.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych.</p> <p>Zdanie testu wiedzy z zakresu podstaw zdrowego odżywiania.</p> <p>Przygotowanie prezentacji na temat wybranego zagadnienia związanego z zdrowym odżywianiem.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>
<p>Umiejętność komponowania zdrowych i sycących posiłków na śniadanie, obiad i kolację.</p> <p>Zrozumienie roli drugiego śniadania w codziennej diecie i jego znaczenia dla utrzymania prawidłowego poziomu cukru we krwi. Zdobycie umiejętności obliczania przemiany materii i wydatku energetycznego.</p> <p>Zdobycie umiejętności planowania jadłospisu na cały dzień z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb i preferencji.</p> <p>Poznanie przykładowych jadłospisów dla różnych grup osób, np. dzieci, młodzieży, osób starszych, sportowców.</p> <p>Poznanie diet alternatywnych, plusów i minusów ich stosowania oraz żywności funkcjonalnej</p>	<p>Aktywny udział w wykładach i dyskusjach.</p> <p>Poprawne wykonanie ćwiczeń praktycznych z komponowania posiłków.</p> <p>Zdanie testu wiedzy z zakresu komponowania posiłków.</p> <p>Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla siebie lub innej osoby.</p>	<p>Test teoretyczny</p> <p>Obserwacja w warunkach rzeczywistych</p>

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

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

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/ sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

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.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

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	120,00 PLN
Koszt godziny netto	120,00 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.

W przypadku kursów dofinansowanych warunkiem uczestnictwa w kursie jest spełnienie warunków przedstawionych przez danego Operatora, do którego składane będą dokumenty o dofinansowanie usługi rozwojowej.

Adres

Przemyśl

Przemyśl

woj. podkarpackie

Szkolenie odbywa się w dużej przestronnej sali wyposażonej w niezbędny sprzęt oraz meble dostosowane do ilości uczestników

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Magdalena Barzyk

E-mail magdab77@poczta.fm

Telefon (+48) 667 634 178