



Nowoczesne trendy w dietetyce

Numer usługi 2024/06/23/36993/2193731

7 770,00 PLN brutto

7 770,00 PLN netto

185,00 PLN brutto/h

185,00 PLN netto/h

JANINA
WITKOWSKA
PARTNERSTWO I
ROZWÓJ WIKAZ



📍 Lubin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 42 h

📅 22.08.2024 do 01.09.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Grupą docelową są dietetycy oraz wszystkie osoby zainteresowane zdrowym stylem życia pragnące zyskać wiedzę dotyczącą nowoczesnych trendów w dietetyce.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	20-08-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	42
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat VCC Akademia Edukacyjna

Cel

Cel edukacyjny

Kurs pozwala poszerzyć wiedzę dotyczącą nowoczesnych trendów w dietetyce, w tym dotyczącą nowoczesnych aplikacji i kalkulatorów diet oraz najnowszych doniesień naukowych dotyczących żywienia i modnych diet.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik zna rzetelne źródła wiedzy dotyczącej diety dostępne w Internecie.	<ol style="list-style-type: none"> Potrafi wymienić bazy danych publikujące wyniki badań naukowych. Zna zasady korzystania z naukowych baz danych. Potrafi wyszukać badania odpowiadające na zadane pytanie. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna i potrafi wykorzystać w praktyce aplikacje dietetyczne i kalkulatory diet.	<ol style="list-style-type: none"> Zna zasady działania najpopularniejszych aplikacji dietetycznych. Potrafi korzystać z kalkulatorów diet. 	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Uczestnik zna pojęcie superfoods i potrafi włączyć je do diety.	<ol style="list-style-type: none"> Potrafi wyjaśnić czym są superfoods. Zna najpopularniejsze produkty spożywcze zaliczane do tej kategorii i potrafi wymienić ich prozdrowotne właściwości. Potrafi zaplanować dietę bogatą w superfoods. 	Test teoretyczny
Uczestnik zna modne diety.	<ol style="list-style-type: none"> Potrafi wymienić najmodniejsze diety w ostatnich latach. Zna ranking diet 2024. Umie wyjaśnić zalety najlepszych diet. Potrafi znaleźć wady najgorszych diet. 	Debata swobodna
Uczestnik zna pojęcie "Clean Label".	<ol style="list-style-type: none"> Potrafi zdefiniować pojęcie "Clean Label". Zna zasady przyznawania tego certyfikatu. Potrafi wymienić produkty spożywcze, które uzyskały certyfikat. Wie, którzy producenci posiadają w swojej ofercie produkty, które zostały oznaczone tym symbolem. 	Debata swobodna
Uczestnik wie czym jest nutrigenomika.	<ol style="list-style-type: none"> Zna wpływ składników diety na geny człowieka. Wie czym jest programowanie żywieniowe. Potrafi zaplanować jadłospis skupiający się na profilaktyce chorób dietozależnych. 	Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Po ukończeniu szkolenia uczestnik otrzyma zaświadczenie potwierdzające uzyskanie kompetencji zawierające opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji.

Program

1. Internet a dietetyka
2. Aplikacje i kalkulatory diet
3. Superfoods – czy zawsze bezkonkurencyjne?
4. Modne diety
 1. Breatharianie
 2. Frutarianie
 3. Post przerywany
5. Ranking diet 2024 – najlepsze i najgorsze diety według U.S. News&World Report
6. Clean Label – czysta etykieta to czyste zdrowie?
7. Nutrigenomika i programowanie żywieniowe

Metody szkolenia:

- Wykłady
- Prezentacje multimedialne
- Ćwiczenia praktyczne
- Konsultacje indywidualne

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 przypadający na 1 uczestnika brutto	7 770,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 770,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	185,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe: długopis, notatnik i teczkę z materiałami dydaktycznymi.

Informacje dodatkowe

1 godzina dydaktyczna szkolenia to 45 minut.

Adres

ul. Aleksandra Fredry 38B

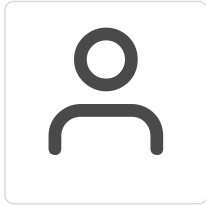
59-300 Lubin

woj. dolnośląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Janina Witkowska

E-mail kontakt.wikaz@gmail.com

Telefon (+48) 786 100 562