



KARKONOSKA
AKADEMIA NAUK
STOSOWANYCH W
JELENIEJ GÓRZE

Brak ocen dla tego dostawcy

Podstawy dietoterapii w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego - kurs

Numer usługi 2024/08/17/156639/2267239

- 📍 zdalna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 🕒 50 h
- 📅 17.11.2025 do 25.01.2026

1 250,00 PLN brutto

1 250,00 PLN netto

25,00 PLN brutto/h

25,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Kurs adresowany jest do osób odpowiedzialnych za planowanie żywienia zbiorowego osób starszych (intendentów, pracowników działu żywienia, pracowników firm cateringowych), pracowników oraz kierowników Zakładów Opiekuńczo-Lecznicznych, Domów Pomocy Społecznej, Domów Seniora, Dziennych Domów Pomocy Społecznej.
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	60
Data zakończenia rekrutacji	10-11-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna
Liczba godzin usługi	50
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)
Zakres uprawnień	kursy i szkolenia

Cel

Cel edukacyjny

potwierdza przygotowanie do planowania, prowadzenia i nadzorowania żywienia osób w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawy prawne i zasady bezpieczeństwa w zakresie organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	stosuje podstawy prawne i zasady bezpieczeństwa w zakresie organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	Test teoretyczny
Wdraża Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Zasady Dobrej Praktyk Produkcyjnej (GMP), potrafi wykonywać wybrane czynności w systemie HACCP	stosuje Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Zasady Dobrej Praktyk Produkcyjnej (GMP), potrafi wykonywać wybrane czynności w systemie HACCP	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża w praktyce podstawowe zasady żywienia osób w wieku podeszłym, ustalić bilans składników odżywczych w wybranych dietach leczniczych	stosuje w praktyce podstawowe zasady żywienia osób w wieku podeszłym, ustala bilans składników odżywczych w wybranych dietach leczniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje narzędzia umożliwiające ocenę jakościową i ilościową jadłospisów dekadowych	korzysta z narzędzi umożliwiających ocenę jakościową i ilościową jadłospisów dekadowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje diety lecznicze, wyznacza zasady postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorobowych	klasyfikuje i charakteryzuje diety lecznicze	Test teoretyczny
	wyznacza zasady postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorobowych	Test teoretyczny
Rozwija się i uczy przez całe życie	stałe dokształca się i poszerza swoją wiedzę	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Tak. Świadectwo ukończenia kursów, które otrzymuje absolwent, zawiera program kursu wraz z liczbą godzin.

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

Tak. Wydanie świadectwa ukończenia kursu potwierdza uzyskanie efektów uczenia się.

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

Tak, jest zgodny z Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie dokumentów wydawanych w związku z przebiegiem lub ukończeniem studiów podyplomowych i kształcenia specjalistycznego.

Program

Zajęcia będą prowadzone przez wykładowców – praktyków z wieloletnim doświadczeniem m.in: dietetyków, psychodietetyków, lekarzy ginekologów, lekarzy pediatrów, specjalistów z zakresu mikrobioty, psychologów.

Wszystkie zajęcia są realizowane w sposób zdalny w czasie rzeczywistym za pośrednictwem platformy Microsoft Teams.

I. Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego – podstawy prawne.

Zasady bezpieczeństwa w zakładach żywienia zbiorowego (system zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności)

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)

Praktyczne aspekty wykonywania czynności w systemie HACCP

II. Ogólne zasady żywienia w wieku podeszłym

Podstawowe zasady żywienia osób w wieku podeszłym.

Rola podstawowych makroskładników w żywieniu osób w wieku podeszłym. Ustalanie bilansu składników odżywczych w wybranych dietach leczniczych.

Rola składników mineralnych i witamin w żywieniu osób w wieku podeszłym.

Narzędzia umożliwiające ocenę jakościową i ilościową jadłospisów dekadowych. Najczęściej popełniane błędy w planowaniu żywienia osób starszych.

Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych. Interwencje żywieniowe w wybranych chorobach wieku podeszłego.

III. Podstawy dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych

Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych.

Metodyka planowania diety w nadciśnieniu tętniczym oraz zaburzeniach profilu lipidowego.

Interwencje żywieniowe w zaburzeniach perystaltyki jelit (biegunki, zaparcia).

Metodyka planowania diety w cukrzycy typu 2. Ocena gotowych jadłospisów pod kątem zgodności z aktualnie obowiązującymi standardami leczenia żywieniowego cukrzycy.

Zasady postępowania żywieniowego w chorobach neurodegeneracyjnych. Planowanie prawidłowo zbilansowanych posiłków.

Znaczenie dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w żywieniu osób starszych.

Liczba godzin: 50

Zajęcia odbywają się w sobotę i w niedzielę w godz. 9.00-15.00

Godziny zajęć podane w harmonogramie są godzinami zegarowymi, zawierają dwie przerwy po 10 minut oraz jedną 30 minutową.

Liczba godzin programowych jest podana w godzinach dydaktycznych.

Harmonogram spotkań zostanie upubliczniony 7 dni przed rozpoczęciem zajęć.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, które uzupełniane są ćwiczeniami, warsztatami oraz laboratorium.

Absolwenci otrzymują świadectwo ukończenia kursu zgodnie z przepisami, jakie zostały określone przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	25,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	25,00 PLN

Informacje dodatkowe

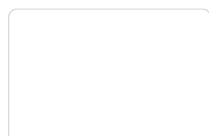
Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu uzyskają od prowadzących materiały dydaktyczne: opracowania autorskie, skrypty, prezentacje. Przygotowywane do każdego zajęcia przez prowadzących przesyłane w formie elektronicznej na adres e-mail uczestnika studiów podyplomowych.

Warunki techniczne

Platforma Microsoft Teams (aplikacja desktopowa lub uruchamiana w przeglądarce internetowej). Minimalne wymagania dla aplikacji desktopowej dla komputera PC z systemem Windows: Procesor minimum 1.1 Ghz lub szybszy, dwa rdzenie. Pamięć: 4.0 GB RAM. Dysk twardy: minimum 3 GB dostępnej pamięci. Monitor: minimalna rozdzielczość 1024x768. System operacyjny: Windows 10, Windows 11. Wideo: kamera USB 2.0 z mikrofonem, Minimalne wymagania dla aplikacji Teams dla komputera Mac: Procesor: Intel Core Duo. Pamięć: 4 GB RAM, Dysk twardy: minimum 1.5 GB dostępnego miejsca, Monitor: rozdzielczość 1280x80, System operacyjny: macOS w jednej z trzech najnowszych wersji. Wideo: kompatybilna kamera internetowa z mikrofonem. Minimalne wymagania dla aplikacji Teams na urządzenia mobilne: Android: tablet lub telefon z systemem Android: jedna z 3 ostatnich wersji systemu Android. Telefon lub tablet z systemem iOS: limitowane do dwóch ostatnich najnowszych wersji systemu iOS. Wymagania dotyczące uruchomienia aplikacji w przeglądarce internetowej: wspierane przeglądarki: Microsoft Edge, Google Chrome, Safari 15+, Wymagania dotyczące łącza internetowego: minimum 2 Mbps download/upload.

Kontakt



Olga Bebech



E-mail olga.bebech@kans.pl

Telefon (+48) 75 6453 387