



Karkonoskie
Centrum Doradcze
sp. z o. o.

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs dietetyka pediatriczna – żywienie w żłobkach

Numer usługi 2024/09/24/164390/2325884

📍 Jelenia Góra / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 6 h

📅 23.10.2024 do 24.10.2024

750,00 PLN brutto

750,00 PLN netto

125,00 PLN brutto/h

125,00 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	Dietetycy, pracownicy żłobków, intendenci, kucharze w placówkach, nauczyciele i pracownicy niepedagogiczni żłobków, kierownicy żłobków, opiekunki, rodzice i opiekunowie dzieci w wieku 0-3.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	25
Data zakończenia rekrutacji	22-10-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	6
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

Kurs pozwala uzyskać praktyczną wiedzę na temat żywienia dzieci w żłobkach.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i metody walidacji

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnik poznaje podstawowe informacje na temat rozszerzania diety dzieci.</p> <p>Uczestnik zapoznaje się z zasadami pierwszej pomocy i bezpieczeństwa żywienia dzieci.</p> <p>Uczestnik poznaje zasady tworzenia zbilansowanych posiłków.</p> <p>Uczestnik poznaje wytyczne żywienia dla przedszkoli i żłobków, zgodnie z normami i standardami żywieniowymi, zleceniami WHO i krajowymi.</p> <p>Uczestnik poznaje zasady bezpieczeństwa i higieny żywności.</p> <p>Uczestnik zdobywa wiedzę na temat specjalnych potrzeb żywieniowych, takich jak alergie pokarmowe, diety specjalne, tworzenie zamienników i indywidualnych planów żywieniowych.</p>	<p>Uczestnik potrafi stworzyć dobrze zbilansowany, bogaty w składniki odżywcze, witaminy i minerały jadłospis.</p> <p>Uczestnik ma wiedzę na temat aktualnych zaleceń żywieniowych, norm i wytycznych, krajowych i międzynarodowych, oraz standardów żywienia dzieci w żłobkach.</p> <p>Uczestnik zna źródła określonych składników diety.</p> <p>Uczestnik zna podstawowe zasady bezpiecznego żywienia.</p> <p>Uczestnik zna aktualne wytyczne do rozszerzania diety dzieci.</p> <p>Uczestnik potrafi wskazać zamienniki w przypadku diety eliminacyjnej lub specjalnej u dziecka.</p> <p>Uczestnik zna zasady bezpieczeństwa i higieny przygotowywania posiłków i potrafi wprowadzić je w praktyce.</p>	<p>Wywiad swobodny</p>

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

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

Uczestnik poznaje podstawowe zasady żywienia i bilansowania diety dzieci w wieku żłobkowym.

Uczestnik zdobywa wiedzę na temat składników odżywczych, witamin i składników mineralnych w diecie dzieci.

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

Uczestnik potrafi stworzyć dobrze zbilansowany, bogaty w składniki odżywcze, witaminy i minerały jadłospis.

Uczestnik ma wiedzę na temat aktualnych zaleceń żywieniowych, norm i wytycznych, krajowych i międzynarodowych, oraz standardów żywienia dzieci w żłobkach.

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

tak

Program

Omówienie znaczenia zbilansowanego żywienia w żłobku

- Omówienie podstawowych zasad i wytycznych do rozszerzania diety
- Omówienie produktów niewskazanych w żywieniu dzieci w wieku 0-3 lata
- Omówienie zasad przygotowywania posiłków dla dzieci w wieku 0-3 lata
- Omówienie metod karmienia dzieci
- Omówienie zdolności i umiejętności dziecka w zakresie jedzenia na poszczególnych etapach rozwoju
- Omówienie kluczowych zasad żywienia dzieci

Omówienie poszczególnych grup produktów i składników w diecie dzieci

- Omówienie wielkości porcji w żywieniu dzieci
- Omówienie zapotrzebowania na energię oraz podstawowe składniki dzieci w wieku 0-3 lata
- Organizacja żywienia w placówkach
- Omówienie zasad planowania posiłków i tworzenia jadłospisów
- Omówienie zasad diety w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz diet eliminacyjnych
- Omówienie zasad współpracy z rodzicami

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Omówienie znaczenia zbilansowanego żywienia w żłobku • Omówienie podstawowych zasad i wytycznych do rozszerzania diety • Omówienie produktów niewskazanych w żywieniu dzieci w wieku 0-3 lata	-	23-10-2024	16:30	18:40	02:10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 2 Organizacja żywienia w placówkach • Omówienie zasad diety w alergiach i nietolerancjach pokarmowych oraz diet eliminacyjnych • Omówienie zasad współpracy z rodzicami	-	24-10-2024	16:30	18:50	02:20

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	750,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	750,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	125,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

uczestnicy otrzymują certyfikat uczestnictwa oraz materiały szkoleniowe

Informacje dodatkowe

godzina trwa 45 minut

Adres

ul. 1 Maja 27

58-500 Jelenia Góra

woj. dolnośląskie

Karkonoska AGENCJA Rozwoju Regionalnego

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Anna Warszewska-Dobrosileska

E-mail annam.warsz@gmail.com

Telefon (+48) 531 706 077