



Szkolenie z działu : Specjalista ds. dietetyki. Szkolenie indywidualne. Zakończone egzaminem zewnętrznym.

Numer usługi 2025/02/26/11913/2584749

3 600,00 PLN brutto
3 600,00 PLN netto
120,00 PLN brutto/h
120,00 PLN netto/h

Ośrodek Szkolenia
"Millenium" -
Niepubliczna
Placówka
Kształcenia
Ustawicznego



📍 zdalna w czasie rzeczywistym
🏠 Usługa szkoleniowa
🕒 30 h
📅 07.04.2025 do 11.04.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Medycyna
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Oferta skierowana jest do osób które chcą poznać zasady zdrowego odżywiania oraz dietetyki. Jak również do pracowników zakładów żywienia zbiorowego, przedszkoli, szkół, itp. Program dostarcza wiedzy z zakresu zasad odżywiania człowieka oraz dietetyki ogólnej, umiejętności organizacji pracy zakładów żywienia zbiorowego i prowadzenia profilaktyki zdrowotnej wśród dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych i seniorów. Uczestnik szkolenia pozna też zasady planowania żywienia, przygotowywania posiłków oraz zdrowych zakupów.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	1
Data zakończenia rekrutacji	30-03-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	30
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu dietetyki, odchudzania i zdrowego żywienia.

Wymienia makro i mikroskładniki odżywcze oraz ich funkcje w organizmie.

Charakteryzuje różne typy diet, w tym redukcyjne, zdrowotne i sportowe.

Wyjaśnia mechanizmy przemiany materii i wpływ diety na metabolizm.

Analizuje skład diety i ocenia jej wpływ na zdrowie oraz masę ciała.

Dobiera odpowiedni model żywieniowy do potrzeb pacjenta/klienta.

Układa jadłospisy zgodne z zasadami zdrowego odżywiania i diet red.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Wiedza, która otrzymujemy dotyczy zasad odżywiania człowieka oraz dietetyki ogólnej.</p> <p>Umiejętności jakie nabywamy to organizacja pracy zakładów żywienia zbiorowego i prowadzenia profilaktyki zdrowotnej dla każdej grupy wiekowej.</p> <p>Komunikacja interpersonalna – umiejętność jasnego i skutecznego przekazywania informacji pacjentom, klientom czy współpracownikom.</p> <p>Aktywne słuchanie – zdolność do uważnego wysłuchiwanie potrzeb i obaw klientów, co pomaga w dostosowaniu zaleceń żywieniowych.</p> <p>Empatia – zrozumienie emocji i trudności związanych ze zmianą nawyków żywieniowych, co ułatwia budowanie relacji i motywowanie pacjentów.</p>	<p>uczestnik szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none">-rozdzieli zasady zdrowego żywienia- określa parametry ciała BMI- określa zapotrzebowanie energetyczne człowieka- dobiera dietę w zależności od zapotrzebowania- planuje zdrowe zakupy- przygotowuje zdrowe posiłki	<p>Test teoretyczny</p>

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

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)?

Dany dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze

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	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

1. Zasady żywienia człowieka
2. Ocena parametrów ciała BMI
3. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu
4. Dobór diety w zależności od zapotrzebowania, stanu zdrowia, wieku, pożądanych efektów (np. Dieta dla młodego człowieka, Dieta dla seniora, Dieta dla kobiety celowana w utrzymanie wagi)
5. zamienniki do słodczy
6. Zdrowe desery
7. Planowanie posiłków
8. Planowanie zakupów
9. Zasady przygotowywania posiłków

Zajęcia teoretyczne zorganizowane w systemie po 45 minut.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 5

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 5 Specjalista ds dietetyki i odchudzania	Patrycja Kaczmarczyk	07-04-2025	10:00	15:00	05:00
2 z 5 Specjalista ds dietetyki i odchudzania	Patrycja Kaczmarczyk	08-04-2025	10:00	15:00	05:00
3 z 5 Specjalista ds dietetyki i odchudzania	Patrycja Kaczmarczyk	10-04-2025	10:00	15:00	05:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 5 Specjalista ds dietetyki i odchudzania	Patrycja Kaczmarczyk	11-04-2025	10:00	15:00	05:00
5 z 5 Egzamin	-	11-04-2025	15:00	17:30	02:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	120,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	300,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	300,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Patrycja Kaczmarczyk

Inżynier żywienia człowieka. Trener praktyk.

Patrycja Kaczmarczyk jest absolwentką Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, gdzie zdobyła solidne podstawy teoretyczne w dziedzinie dietetyki i żywienia człowieka. Posiada trzyletnie doświadczenie zawodowe w pracy jako dietetyk, podczas którego zajmowała się tworzeniem spersonalizowanych planów żywieniowych, prowadzeniem konsultacji dietetycznych oraz edukacją klientów w zakresie zdrowego stylu życia.

Od dwóch lat Patrycja z powodzeniem prowadzi szkolenia z tematów związanych z dietetyką i żywieniem człowieka, skierowane do osób dorosłych. W trakcie swoich zajęć koncentruje się na przekazywaniu praktycznej wiedzy w przystępny sposób, dostosowując treści do potrzeb i poziomu uczestników. Dzięki swojemu zaangażowaniu i umiejętnościom interpersonalnym, potrafi skutecznie motywować słuchaczy do wprowadzania pozytywnych zmian w codziennych nawykach żywieniowych.

Patrycja Kaczmarczyk specjalizuje się w prowadzeniu warsztatów na temat zdrowego odżywiania, zrównoważonej diety oraz planowania posiłków, a także w szkoleniach dla osób zainteresowanych dietetyką sportową. Jej doświadczenie w pracy z dorosłymi pozwala na tworzenie interaktywnych i angażujących zajęć, które nie tylko edukują, ale również inspirują do świadomego podejścia do zdrowia i żywienia.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały autorskie

Informacje dodatkowe

Godzina lekcyjna wynosi 45 min.

Przerwy nie są wliczone do harmonogramu.

Egzamin wliczony w cenę szkolenia.

Warunki techniczne

Dostęp do komputera, Internetu oraz kamerki

Kontakt



Dominika Kaczmarczyk-Żółciak

E-mail biuro@millenium.edu.pl

Telefon (+48) 731 200 001