



TEB EDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ
★★★★★ 4,8 / 5
23 oceny

Dietetyka i zaburzenia odżywiania - kurs roczny

Numer usługi 2025/05/13/28897/2743079

📍 Olsztyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 180 h

📅 01.10.2025 do 30.06.2026

2 490,00 PLN brutto

2 490,00 PLN netto

13,83 PLN brutto/h

13,83 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	Każda zainteresowana osoba
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	30-09-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	180
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik kursu zostanie przygotowany do planowania diet zgodnie z zasadami żywienia człowieka, fizjologią żywienia i trendami dietetycznymi. Zdobędzie wiedzę o dietoprofilaktyce chorób cywilizacyjnych, żywieniu na różnych etapach życia, suplementacji i interakcjach leków z żywnością. Nauczy się diagnostyki laboratoryjnej, psychodietetyki oraz zasad działalności gospodarczej w dietetyce, co umożliwi mu pracę w zawodzie lub prowadzenie własnej praktyki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
poznanie zasad prawidłowego żywienia i składników odżywczych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
zrozumienie procesów metabolicznych i wpływu żywienia na organizm.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
analiza aktualnych diet i ich wpływu na zdrowie.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dostosowanie diety do wieku i potrzeb organizmu.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
umiejętność planowania diet terapeutycznych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
tworzenie zbilansowanych planów żywieniowych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocena interakcji między lekami a składnikami diety.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dopasowanie żywienia do potrzeb energetycznych i regeneracji.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
analiza wpływu przetwarzania na wartość odżywczą.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
bezpieczne stosowanie suplementów w różnych grupach populacyjnych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
zdobycie wiedzy o prowadzeniu własnej praktyki dietetycznej.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocena jakości i wartości odżywczej produktów spożywczych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
interpretacja wyników badań pod kątem stanu odżywienia.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
rozpoznawanie i wspieranie osób z zaburzeniami odżywiania.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	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

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

TAK

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

TAK

Program

- Podstawy żywienia człowieka
- Fizjologia żywienia człowieka
- Trendy żywieniowe i dietetyczne
- Żywienie w poszczególnych etapach rozwoju człowieka
- Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych i żywieniowozależnych
- Zasady planowania diet i układanie jadłospisów
- Leki a żywność
- Dieta sportowców i osób aktywnych fizycznie
- Procesy przetwórcze żywności z elementami towaroznawstwa
- Suplementacja diety
- Działalność gospodarcza w dietetyce
- Żywienie człowieka - żywność
- Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetyka
- Zaburzenia odżywiania z elementami psychodietetyki

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	2 490,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 490,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	13,83 PLN
Koszt osobogodziny netto	13,83 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szkoła zapewnia materiały edukacyjne

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu nauki uczestnik otrzymuje:

- dyplom TEB Edukacja
- Zaświadczenie o przebiegu kształcenia wraz z podanymi przedmiotami
- Zaświadczenie wydawane zgodnie z rozporządzeniem MEiN
- Certyfikat ze znajomości specjalistycznego programu do układania diet DietetykPRO

Adres

ul. Westerplatte 1a

10-446 Olsztyn

woj. warmińsko-mazurskie

- Dzielimy teren z Ligą Obrony Kraju (nauka jazdy)
- Bliska odległość do Filharmonii Warmińsko-Mazurskiej
- Obok Park im. Janusza Kusocińskiego

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Parking Dystrybutory wody Automat sprzedający przekąski

Kontakt



Anita Reckwald

E-mail areckwald@teb-edukacja.pl

Telefon (+48) 571 312 654