



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

Numer usługi 2025/09/12/11913/3004245

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

★★★★★ 4,7 / 5

140 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 25.09.2025 do 16.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Medycyna

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

14-09-2025

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
Zdobywa wiedzę dotyczącą zasad odżywiania człowieka oraz dietetyki ogólnej. Nabywa umiejętności związane z organizacją pracy zakładów żywienia zbiorowego oraz realizuje działania w zakresie profilaktyki zdrowotnej dla każdej grupy wiekowej. Doskonali komunikację interpersonalną, aby skutecznie i jasno przekazywać informacje pacjentom, klientom oraz współpracownikom. Rozwija umiejętność aktywnego słuchania, co pozwala na uważne analizowanie potrzeb i obaw klientów oraz dostosowywanie zaleceń żywieniowych. Kształtuje empatię, aby lepiej rozumieć emocje i trudności związane ze zmianą nawyków żywieniowych, co wspiera budowanie relacji i motywuje pacjentów do działania.	uczestnik szkolenia: -rozdziela zasady zdrowego żywienia - określa parametry ciała BMI - określa zapotrzebowanie energetyczne człowieka - dobiera dietę w zależności od zapotrzebowania - planuje zdrowe zakupy - przygotowuje zdrowe posiłki	Test teoretyczny

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)?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Nie
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Nie

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 Dietetyk	Patrycja Kaczmarczyk	25-09-2025	10:00	15:00	05:00
2 z 5 Dietetyk	Patrycja Kaczmarczyk	02-10-2025	10:00	15:00	05:00
3 z 5 Dietetyk	Patrycja Kaczmarczyk	09-10-2025	10:00	15:00	05:00
4 z 5 Dietetyk	Patrycja Kaczmarczyk	16-10-2025	10:00	15:00	05:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 5 Egzamin	-	16-10-2025	16:00	18:00	02:00

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.

Warunki techniczne

Dostęp do komputera, Internetu oraz kamerki

Kontakt



Dominika Kaczmarczyk-Żółciak

E-mail biuro@millenium.edu.pl

Telefon (+48) 731 200 001