



Specjalista ds. dietetyki i odchudzania. Zakończone egzaminem zewnętrznym.

Numer usługi 2026/01/24/11913/3281464

2 700,00 PLN brutto

2 700,00 PLN netto

90,00 PLN brutto/h

90,00 PLN netto/h

Ośrodek Szkolenia

"Millenium" -

Niepubliczna

Placówka

Kształcenia

Ustawicznego

★★★★★ 4,8 / 5

150 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 30 h

📅 23.02.2026 do 27.02.2026

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	2
Maksymalna liczba uczestników	4
Data zakończenia rekrutacji	22-02-2026
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

Uczestnik zostanie przygotowany do samodzielnego wykonywania zadań specjalisty ds. dietetyki. Nabędzie wiedzę i umiejętności m.in. w zakresie:

- oceny stanu odżywienia,
- układania planów żywieniowych,
- prowadzenia edukacji dietetycznej,
- wspierania osób zdrowych i chorych w zmianie nawyków żywieniowych.

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.
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

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: 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	2 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 700,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	90,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	90,00 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.

Walidacja odbędzie się w formie zdalnej w czasie rzeczywistym, w formie testu teoretycznego, przy użyciu platformy komunikacyjnej, przez podmiot zewnętrzny prowadzący walidację.

Warunki techniczne

Dostęp do komputera, Internetu oraz kamery.

Szkolenie jest prowadzone na platformie ZOOM udostępnionej przez organizatora.

Kontakt



DOMINIKA KACZMARCZYK-ŻÓŁCIAK

E-mail biuro@millenium.edu.pl

Telefon (+48) 731 200 001