



ORKISZOWE POLA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA

Brak ocen dla tego dostawcy

Szkolenie: Dietetyka Tradycyjnej Medycyny Chińskiej w praktyce – warsztat tworzenia zaleceń żywieniowych i ziołowych.

Numer usługi 2026/04/16/199726/3491480

- Poznań
- Usługa szkoleniowa
- stacjonarna
- Zajęcia grupowe
- 16:00 h
- 19.09.2026 do 20.09.2026

2 460,00 PLN brutto
2 000,00 PLN netto
153,75 PLN brutto/h
125,00 PLN netto/h
81,67 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do dietetyków, terapeutów, osób pracujących z klientem oraz osób rozpoczynających naukę dietetyki TCM.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	18-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
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 przygotowuje do samodzielnego tworzenia indywidualnych zaleceń żywieniowych i ziołowych wspierających dobrostan człowieka w oparciu o zasady dietetyki Tradycyjnej Medycyny Chińskiej (TCM), z uwzględnieniem diagnozy wzorców zaburzeń oraz potrzeb zdrowotnych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik charakteryzuje podstawowe zasady dietytyki Tradycyjnej Medycyny Chińskiej, w tym pięć smaków oraz właściwości termiczne produktów spożywczych.	- przyporządkowuje co najmniej 4 z 5 smaków do odpowiadających im narządów;	Test teoretyczny
	- klasyfikuje minimum 5 produktów według ich właściwości termicznych;	Test teoretyczny
	- wyjaśnia wpływ obróbki termicznej na właściwości produktów.	Test teoretyczny
-Uczestnik rozpoznaje podstawowe wzorce zaburzeń według dietytyki TCM i dobiera odpowiednie zalecenia żywieniowe. Uczestnik dobiera zioła oraz sposób ich przygotowania zgodnie z zasadami dietytyki TCM. - Uczestnik opracowuje indywidualne zalecenia dietytyczne i ziołowe dla przykładowego klienta zgodnie z zasadami TCM. - Uczestnik analizuje przypadek klienta i dobiera odpowiednią strategię postępowania dietytycznego zgodnie z zasadami TCM.	- identyfikuje wzorzec zaburzenia na podstawie opisu przypadku;	Prezentacja
	- przyporządkowuje objawy do właściwego wzorca;	Prezentacja
	-proponuje minimum 3 produkty odpowiednie dla danego wzorca.	Prezentacja
	- rozpoznaje działanie minimum 3 ziół wykorzystywanych w dietytyce TCM;	Test teoretyczny
	- dobiera odpowiednią formę przygotowania (napar lub wywar);	Test teoretyczny
	- wskazuje minimum 2 zasady bezpiecznego stosowania ziół.	Test teoretyczny
	- opracowuje zalecenia zawierające minimum 3 rekomendacje żywieniowe oraz 1 zalecenie ziołowe;	Test teoretyczny
	- uzasadnia dobór proponowanych zaleceń w odniesieniu do przedstawionego przypadku.	Test teoretyczny
	- analizuje informacje zawarte w opisie przypadku;	Prezentacja
	- proponuje zgodne z TMC postępowanie dietytyczne;	Prezentacja
	- uzasadnia wybór strategii żywieniowej.	Prezentacja

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
-Uczestnik komunikuje zalecenia dietetyczne w sposób zrozumiały dla klienta oraz współpracuje podczas realizacji zadań warsztatowych.	- przedstawia zalecenia w sposób jasny i uporządkowany;	Prezentacja
	- aktywnie uczestniczy w realizacji zadania zespołowego;	Prezentacja
	- uwzględnia otrzymaną informację zwrotną podczas modyfikacji zaleceń.	Prezentacja

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Program:

DZIEŃ 1

część teoretyczna

Moduł 1 (1,5 godz) Terapeutyczne działanie smaków

- Pięć smaków i ich znaczenie funkcjonalne
- Powiązanie smaków z narządami (ujęcie TCM)
- Równowaga smaków w żywieniu
- Zastosowanie w pracy z klientem

Metody dydaktyczne:

- wykład/prezentacja

Moduł 2 (1,5 godz) Termika pokarmów

- Podział pokarmów wg termiki
- Wpływ obróbki termicznej
- Łączenie smaków i termiki
- Najczęstsze błędy żywieniowe

Metody dydaktyczne:

- wykład/prezentacja

część praktyczna

Moduł 3 (1,5 godz) Zioła w praktyce cz.1.

- Podstawowe zioła i ich zastosowanie
- Napary, wywary, dodatki do potraw
- Dobór do wzorców funkcjonalnych
- Bezpieczeństwo stosowania

Metody dydaktyczne:

- wykład/prezentacja
- zajęcia praktyczne z przygotowania naparów, wywarów ziołowych

Moduł 4 (1,5 godz) Najczęstsze wzorce patologii wg TMC cz.1.

- Niedobór krwi
- Wilgoć i śluz
- Wzmacnianie Jing
- Dobór żywności i ziół

Metody dydaktyczne:

- wykład/prezentacja

Moduł 5 (45 min) Analiza przypadków cz.1.

- Tworzenie zaleceń w grupach
- Praca na przypadkach
- Omówienie i korekta

Metody dydaktyczne:

- praca w zespołach
- analiza przypadków

DZIEŃ 2

część teoretyczna

Moduł 6 (1,5 godz) Najczęstsze patologie wg TMC cz.2.

- Zastój Qi
- Niedobór Yin
- Niedobór Yang

- Różnicowanie podejścia

Metody dydaktyczne:

- praca w zespołach
- analiza przypadków

część praktyczna

Moduł 7 (1,5 godz.) Zioła w praktyce cz.2.

- Przygotowanie naparów i wywarów
- Wykorzystanie ziół w potrawach
- Wskazówki do pracy z klientem

Metody dydaktyczne:

- praca w zespołach
- przygotowanie dań leczniczych i naparów

Moduł 8 (1,5 godz.) Analiza przypadków cz.2.

- Tworzenie zaleceń dietetycznych i ziołowych
- Integracja wiedzy

Metody dydaktyczne:

- praca w zespołach
- analiza przypadków

Moduł 9 (1,5 godz.) Analiza przypadków cz.3.

- Omawianie przypadków
- Dobór strategii

Metody dydaktyczne:

- praca indywidualna i w zespołach
- analiza przypadków

Walidacja:

Test teoretyczny: 25 minut. Uczestnicy wypełniają test równocześnie. Czas na 1 uczestnika: 25 min

Prezentacja: 20 minut. Uczestnik analizuje wylosowany przypadek i tworzy pisemne zalecenia żywieniowo-ziołowe. Czas na 1 uczestnika: 20 min

Wykłady/prezentacje, dyskusje, zajęcia praktyczne, analiza przypadków, praca indywidualna i w grupach realizowane podczas szkolenia stanowią element procesu dydaktycznego i służą osiągnięciu efektów uczenia się. Nie stanowią walidacji efektów uczenia się.

Przygotowanie naparów ziołowych i dań leczniczych wymaga sali z zapleczem kuchennym w postaci kuchenki oraz czajnika oraz narzędzi (noże, deski, garnki) .

Walidacja efektów uczenia się odbywa się po zakończeniu części szkoleniowej i jest prowadzona przez osobę walidującą, która nie uczestniczyła w prowadzeniu szkolenia. Osoba walidująca dokonuje oceny osiągnięcia efektów uczenia się z wykorzystaniem metod walidacji wskazanych w Karcie Usługi oraz dokumentuje wyniki walidacji. Przewidziane metody walidacji to: Test teoretyczny i Prezentacja . Dzięki temu zachowana jest rozdzielność procesu szkolenia i procesu walidacji.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1 Terapeutyczne działanie smaków	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	19-09-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 14 Moduł 2. Termika pokarmów	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	19-09-2026	10:30	12:00	01:30
3 z 14 Moduł 3. Zioła w praktyce cz.1.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	19-09-2026	12:00	13:30	01:30
4 z 14 -	Przerwa	-	19-09-2026	13:30	14:30	01:00
5 z 14 Moduł 4. Najczęstsze wzorce patologii wg TMC cz.1.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	19-09-2026	14:30	16:00	01:30
6 z 14 -	Przerwa	-	19-09-2026	16:00	16:10	00:10
7 z 14 Moduł 5. Analiza przypadków cz.1.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	19-09-2026	16:10	17:00	00:50
8 z 14 Moduł 6. Najczęstsze patologie wg TMC cz.2.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	20-09-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 14 Moduł 7. Zioła w praktyce cz.2.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	20-09-2026	10:30	12:00	01:30
10 z 14 Moduł 8. Analiza przypadków cz.2.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	20-09-2026	12:00	13:30	01:30
11 z 14 -	Przerwa	-	20-09-2026	13:30	14:30	01:00
12 z 14 Moduł 9. Analiza przypadków cz.3.	Zajęcia	Magdalena Lubiewska	20-09-2026	14:30	16:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 14 -	Przerwa	-	20-09-2026	16:00	16:10	00:10
14 z 14 -	Walidacja	-	20-09-2026	16:10	17:00	00:50

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	12:50
w tym suma godzin walidacji	00:50
w tym suma przerw	02:20
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:10

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	2 460,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	153,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Magdalena Lubiewska

Terapeutka Tradycyjnej Medycyny Chińskiej z 12 letnim stażem. Absolwentka UAM (rok 2002), Podyplomowych Studiów Dietetyki i Planowania Żywienia na UP w Poznaniu (rok 2013), Dietetyki Profilaktycznej i Leczniczej wg TCM (rok 2014), Kursu akupunktury poziom 1. Acuart dr B. Chmielnicki- dyplom ukończenia grudzień 2019,, dyplomowana Naturopatka (rok 2021) uczestniczka licznych kursów i konferencji, dotyczących wpływu żywności, ziół, akupunktury na nasze zdrowie (Gotowe leki ziołowe w medycynie chińskiej 2016) studentka Akupunktury Stems and Branches (rok 2023), Akupunktury Onkologicznej pod okiem doskonałych nauczycieli takich jak Rani Ayal czy Yair Maimon. (Akupunktura w ONKOLOGII – TCM ACADEMY Of Integrative Medicine Yair Maimon – 2019, Warsztaty Mistrzowskie – wsparcie pacjentów onkologicznych – Rani Ayal 2025) Zainteresowana medycyną komplementarną, łączącą tradycje wschodnie z zachodnimi. Zaangażowana w szerzenie wiedzy na temat wpływu żywienia na profilaktykę chorób onkologicznych, wspomagania pacjentów w chorobach metabolicznych, bezsenności czy menopauzie. Od lat z zamiłowania stosująca kuchnię pięciu przemian również jako wykładowca prowadzący warsztaty. W pracy z drugim człowiekiem kieruje się przekonaniem, że każdy organizm ma w sobie naturalny potencjał zdrowienia – trzeba mu tylko stworzyć odpowiednie warunki. Dlatego łączy różne metody, dostosowując je do indywidualnych potrzeb osób. Ostatnia aktualizacja wiedzy miała miejsce w roku 2025.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzyma drukowany skrypt z materiałami szkoleniowymi.

Adres

ul. Strzeszyńska 76
60-479 Poznań
woj. wielkopolskie

Sala szkoleniowa wyposażona w rzutnik, klimatyzację, stoły, krzesła oraz zaplecze kuchenne umożliwiające przyrządzenie wywarów ziołowych oraz przykładowych dań leczniczych. Wejście do sali prowadzi przez sklep ekologiczny w godzinach jego pracy, a poza nimi można wejść do sali tylnym wejściem do budynku.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja

- Wi-fi

Kontakt



Karolina Danielska

E-mail karolina.danielska@orkiszowepola.pl

Telefon (+48) 603 166 577