



KARKONOSKA  
AKADEMIA NAUK  
STOSOWANYCH W  
JELENIEJ GÓRZE

Brak ocen dla tego dostawcy

## Podstawy dietoterapii w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego - kurs

Numer usługi 2024/08/17/156639/2267239

- 📄 Usługa szkoleniowa
- 📺 zdalna
- 🕒 50:00 h
- 📅 14.11.2026 do 31.01.2027

1 250,00 PLN brutto

1 250,00 PLN netto

25,00 PLN brutto/h

25,00 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Styl życia / Dietetyka
<b>Grupa docelowa usługi</b>	Kurs adresowany jest do osób odpowiedzialnych za planowanie żywienia zbiorowego osób starszych (intendentów, pracowników działu żywienia, pracowników firm cateringowych), pracowników oraz kierowników Zakładów Opiekuńczo-Lecznicznych, Domów Pomocy Społecznej, Domów Seniora, Dziennych Domów Pomocy Społecznej.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	15
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	60
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	13-11-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna
<b>Liczba godzin usługi</b>	50
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	art. 163 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1571, z późn. zm.)
<b>Zakres uprawnień</b>	kursy i szkolenia

## Cel

### Cel edukacyjny

potwierdza przygotowanie do planowania, prowadzenia i nadzorowania żywienia osób w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego zgodnie z aktualnie obowiązującymi normami.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje podstawy prawne i zasady bezpieczeństwa w zakresie organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	stosuje podstawy prawne i zasady bezpieczeństwa w zakresie organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	Test teoretyczny
Wdraża Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Zasady Dobrej Praktyk Produkcyjnej (GMP), potrafi wykonywać wybrane czynności w systemie HACCP	stosuje Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Zasady Dobrej Praktyk Produkcyjnej (GMP), potrafi wykonywać wybrane czynności w systemie HACCP	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wdraża w praktyce podstawowe zasady żywienia osób w wieku podeszłym, ustalić bilans składników odżywczych w wybranych dietach leczniczych	stosuje w praktyce podstawowe zasady żywienia osób w wieku podeszłym, ustala bilans składników odżywczych w wybranych dietach leczniczych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Stosuje narzędzia umożliwiające ocenę jakościową i ilościową jadłospisów dekadowych	korzysta z narzędzi umożliwiających ocenę jakościową i ilościową jadłospisów dekadowych	Obserwacja w warunkach symulowanych
Definiuje diety lecznicze, wyznacza zasady postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorobowych	klasyfikuje i charakteryzuje diety lecznicze	Test teoretyczny
	wyznacza zasady postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorobowych	Test teoretyczny
Rozwija się i uczy przez całe życie	stałe dokształca się i poszerza swoją wiedzę	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?

# Program

Zajęcia będą prowadzone przez wykładowców – praktyków z wieloletnim doświadczeniem m.in: dietetyków, psychodietetyków, lekarzy ginekologów, lekarzy pediatrów, specjalistów z zakresu mikrobioty, psychologów.

Wszystkie zajęcia są realizowane w sposób zdalny w czasie rzeczywistym za pośrednictwem platformy Mikrossoft Teams.

## **I. Organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego – podstawy prawne.**

Zasady bezpieczeństwa w zakładach żywienia zbiorowego (system zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności)

Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)

Zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)

Praktyczne aspekty wykonywania czynności w systemie HACCP

## **II. Ogólne zasady żywienia w wieku podeszłym**

Podstawowe zasady żywienia osób w wieku podeszłym.

Rola podstawowych makroskładników w żywieniu osób w wieku podeszłym. Ustalanie bilansu składników odżywczych w wybranych dietach leczniczych.

Rola składników mineralnych i witamin w żywieniu osób w wieku podeszłym.

Narzędzia umożliwiające ocenę jakościową i ilościową jadłospisów dekadowych. Najczęściej popełniane błędy w planowaniu żywienia osób starszych.

Klasyfikacja i charakterystyka diet leczniczych. Interwencje żywieniowe w wybranych chorobach wieku podeszłego.

## **III. Podstawy dietoterapii w wybranych jednostkach chorobowych**

Ocena jakościowa jadłospisów dekadowych.

Metodyka planowania diety w nadciśnieniu tętniczym oraz zaburzeniach profilu lipidowego.

Interwencje żywieniowe w zaburzeniach perystaltyki jelit (biegunki, zaparcia).

Metodyka planowania diety w cukrzycy typu 2. Ocena gotowych jadłospisów pod kątem zgodności z aktualnie obowiązującymi standardami leczenia żywieniowego cukrzycy.

Zasady postępowania żywieniowego w chorobach neurodegeneracyjnych. Planowanie prawidłowo zbilansowanych posiłków.

Znaczenie dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w żywieniu osób starszych.

Liczba godzin: 50

Zajęcia odbywają się w sobotę i w niedzielę w godz. 9.00-15.00

Godziny zajęć podane w harmonogramie są godzinami zegarowymi, zawierają dwie przerwy po 10 minut oraz jedną 30 minutową.

Liczba godzin programowych jest podana w godzinach dydaktycznych.

### **Harmonogram spotkań zostanie upubliczniony 7 dni przed rozpoczęciem zajęć.**

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, które uzupełniane są ćwiczeniami, warsztatami oraz laboratorium.

Absolwenci otrzymują świadectwo ukończenia kursu zgodne z przepisami, jakie zostały określone przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

# Cennik

## Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 250,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 250,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	25,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	25,00 PLN

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy kursu uzyskają od prowadzących materiały dydaktyczne: opracowania autorskie, skrypty, prezentacje. Przygotowywane do każdego zajęcia przez prowadzących przesyłane w formie elektronicznej na adres e-mail uczestnika studiów podyplomowych.

## Warunki techniczne

Platforma Microsoft Teams (aplikacja desktopowa lub uruchamiana w przeglądarce internetowej). Minimalne wymagania dla aplikacji desktopowej dla komputera PC z systemem Windows: Procesor minimum 1.1 Ghz lub szybszy, dwa rdzenie. Pamięć: 4.0 GB RAM. Dysk twardy: minimum 3 GB dostępnej pamięci. Monitor: minimalna rozdzielczość 1024x768. System operacyjny: Windows 10, Windows 11. Wideo: kamera USB 2.0 z mikrofonem, Minimalne wymagania dla aplikacji Teams dla komputera Mac: Procesor: Intel Core Duo. Pamięć: 4 GB RAM, Dysk twardy: minimum 1.5 GB dostępnego miejsca, Monitor: rozdzielczość 1280x80, System operacyjny: macOS w jednej z trzech najnowszych wersji. Wideo: kompatybilna kamera internetowa z mikrofonem. Minimalne wymagania dla aplikacji Teams na urządzenia mobilne: Android: tablet lub telefon z systemem Android: jedna z 3 ostatnich wersji systemu Android. Telefon lub tablet z systemem iOS: limitowane do dwóch ostatnich najnowszych wersji systemu iOS. Wymagania dotyczące uruchomienia aplikacji w przeglądarce internetowej: wspierane przeglądarki: Microsoft Edge, Google Chrome, Safari 15+, Wymagania dotyczące łącza internetowego: minimum 2 Mbps download/upload.

## Kontakt



**STANISŁAWA ŁAZAREWICZ**

**E-mail** [stanislawa.lazarewicz@kans.pl](mailto:stanislawa.lazarewicz@kans.pl)

**Telefon** (+48) 756 453 387