



TEB EDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ
★★★★★

Dietetyka i zaburzenia odżywiania

Numer usługi 2025/04/17/28897/2696815

2 290,00 PLN brutto

2 290,00 PLN netto

12,72 PLN brutto/h

12,72 PLN netto/h

📍 Gdańsk / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 180 h

📅 15.09.2025 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Dla osób, które chcą: • zdobyć wiedzę na temat tego jak planować jadłospisy i diety odchudzające oraz diety dla osób chorujących, • poznać zasady żywienia i komponowania zbilansowanych jadłospisów oraz zasady suplementacji, • dowiedzieć się w jaki sposób analizować badania laboratoryjne, udzielać porad dietetycznych oraz wdrażać terapie żywieniowe
Minimalna liczba uczestników	15
Maksymalna liczba uczestników	30
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	180
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Na tym kierunku nauczysz się planować jadłospisy i diety odchudzające oraz diety dla osób chorujących. Poznasz zasady żywienia i komponowania zbilansowanych jadłospisów oraz zasady suplementacji. Dowiesz się także, jak

analizować badania laboratoryjne, udzielać porad dietetycznych oraz wdrażać terapie żywieniowe. Ponadto nauczysz się jak postępować z osobami borykającymi się z zaburzeniami odżywiania.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
posiada wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, pomocy sportowcom oraz osobom aktywnie uprawiającym sport, a w szczególności prowadzenia profilaktyki chorób dietozależnych oraz leczenia żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych	ćwiczenia praktyczne i dyskusje podsumowujące	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie indywidualne, zbiorowe i lecznicze dla zróżnicowanych pod względem płci, wieku, stanu fizjologicznego, wykonywanego zawodu oraz warunków życia grup ludności	ćwiczenia praktyczne i dyskusje podsumowujące	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
potrafi opracowywać spersonalizowane programy dietetyczne dla osób pragnących utrzymać sylwetkę i zachować zdrowie oraz dla ludzi zmagających się z niedożywieniem, nadwagą oraz chorobami dietozależnymi	ćwiczenia praktyczne i dyskusje podsumowujące	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
potrafi dokonać oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania pacjentów na makro- i mikroskładniki odżywcze, oraz upowszechnia wiedzę w zakresie prawidłowego żywienia(tzw. edukacja żywieniowa)	ćwiczenia praktyczne i dyskusje podsumowujące	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
posiada wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób cywilizacyjnych i żywieniowo zależnych	ćwiczenia praktyczne i dyskusje podsumowujące	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

1. Podstawy żywienia człowieka
2. Fizjologia żywienia człowieka
3. Trendy żywieniowe i dietetyczne
4. Żywnienie w poszczególnych etapach rozwoju człowieka
5. Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych i żywieniowo zależnych
6. Zasady planowania diet i układanie jadłospisów
7. Dieta sportowców i osób aktywnych fizycznie
8. Procesy przetwórcze żywności z elementami towaroznawstwa
9. Leki a żywność
10. Suplementacja diety
11. Żywnienie człowieka- żywność
12. Działalność gospodarcza w dietetyce
13. Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetyka
14. Zaburzenia odżywiania z elementami psychodietetyki

Szczegółowy harmonogram zajęć podany zostanie przed rozpoczęciem szkolenia.

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	2 290,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 290,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	12,72 PLN
Koszt osobogodziny netto	12,72 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

organizator zapewnia sprzęt oraz materiały niezbędne do zrealizowania szkolenia

Informacje dodatkowe

Dostęp do programu DietetykPRO dla każdego słuchacza przez cały cykl kształcenia, również do nauki w domu.

Istnieje możliwość uzyskania dofinansowania szkolenia w wysokości do 95% wartości w ramach programu:

Agencja Rozwoju Pomorza S.A. (lider projektu) realizuje projekt „WEKTOR. Metropolitalny System Finansowania Kształcenia.”, który jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach programu Fundusze Europejskie dla Pomorza 2021-2027.

Więcej o projekcie : <https://www.arp.gda.pl/2506,o-projekcie>

Adres

ul. Romana Dmowskiego 16A

80-264 Gdańsk

woj. pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Roksana Bęben

E-mail gdansk@teb-edukacja.pl

Telefon (+48) 571 312 548