



AWDIR KRYSZTIAN
BAJOR

★★★★★ 5,0 / 5

2 253 oceny

Zielone umiejętności w dietetyce: Dietetyka i suplementacja z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem lokalnych i ekologicznych produktów

Numer usługi 2025/07/01/52663/2850997

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 32 h

📅 19.09.2025 do 21.09.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

156,25 PLN brutto/h

156,25 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	• Osoby planujące rozpocząć pracę w zawodzie dietetyka, zainteresowane nowoczesnym i zrównoważonym podejściem do planowania diet i pracy z klientem. • Osoby szukające swojej ścieżki zawodowej, które chcą zdobyć umiejętności przydatne w branży dietetycznej i zdrowotnej. • Pasjonaci zdrowego odżywiania i osoby zainteresowane tematyką zrównoważonego rozwoju w dietetyce. • Osoby z doświadczeniem w branży dietetycznej, które chcą aktualizować swoje umiejętności w kontekście ekologicznych trendów i zielonych kompetencji.
Minimalna liczba uczestników	1
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	18-09-2025
Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	32
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

Usługa przygotowuje do samodzielnego stosowania zrównoważonych praktyk w dietetyce, wspierając rozwój umiejętności zgodnych z zasadami ekologii i zrównoważonego rozwoju. Uczestnicy nauczą się tworzyć indywidualne plany żywieniowe uwzględniające zasobooszczędność i niskoemisyjność, z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów oraz nowoczesnych narzędzi wspomaganych przez sztuczną inteligencję. Szkolenie obejmuje praktyczne ćwiczenia z rozpisywania diet i prowadzenia konsultacji dietetycznych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wyjaśnia znaczenie zrównoważonej diety dla zdrowia i środowiska.	Uczestnik opisuje co najmniej 3 korzyści zdrowotne i ekologiczne wynikające z wdrażania zrównoważonej diety.	Test teoretyczny
Analizuje wpływ substancji antyodżywczych i ich eliminacji na zdrowie.	Uczestnik prawidłowo identyfikuje produkty zawierające substancje antyodżywcze i proponuje sposoby ich eliminacji w diecie.	Test teoretyczny
Stosuje sztuczną inteligencję (AI) w pracy dietetyka.	Uczestnik demonstruje wykorzystanie narzędzi takich jak ChatGPT do analizy danych żywieniowych i tworzenia wstępnych planów dietetycznych.	Test teoretyczny
Dobiera produkty spożywcze zgodne z zasadami niskoemisyjności i zasobooszczędności.	Uczestnik prawidłowo komponuje jadłospis zawierający co najmniej 5 produktów lokalnych i sezonowych przyjaznych środowisku.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje indywidualne plany dietetyczne uwzględniające różne potrzeby fizjologiczne i zdrowotne.	Tworzy plan diety dostosowany do konkretnego przypadku (np. ciąża, insulinooporność), uwzględniając potrzeby energetyczne i zdrowotne.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przeprowadza wywiad żywieniowy z klientem.	Prawidłowo formułuje co najmniej 5 pytań w trakcie symulowanego wywiadu, identyfikując potrzeby żywieniowe klienta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Rozwiązuje problemy dietetyczne klienta w sposób zrównoważony.	Uczestnik skutecznie rozwiązuje 2 z 3 przedstawionych scenariuszy problemowych, uwzględniając zdrowotne i ekologiczne aspekty rozwiązań.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykorzystuje lokalne i sezonowe produkty do tworzenia jadłospisów.	Tworzy plan posiłków z uwzględnieniem co najmniej 5 lokalnych i sezonowych produktów.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Przekonuje klientów do ekologicznych zmian w diecie.	Uczestnik skutecznie argumentuje na rzecz wyboru produktów o niskim śladzie węglowym, podając co najmniej 3 korzyści zdrowotne i środowiskowe.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Interpretuje wyniki badań laboratoryjnych w kontekście dietetycznym.	Analizuje wyniki badań (np. lipidogram, morfologia) i sugeruje zmiany w diecie na podstawie interpretacji danych.	Wywiad swobodny
Wdraża zielone kompetencje w planowaniu dietetycznym.	Proponuje co najmniej 3 działania wspierające efektywność zasobową i redukcję odpadów w codziennym planowaniu żywieniowym.	Wywiad swobodny
Promuje zasady zrównoważonego rozwoju w dietetyce.	Uczestnik przedstawia argumentację na rzecz zrównoważonego rozwoju w żywieniu, podając co najmniej 3 przykłady działań wspierających niskoemisyjność w dietetyce.	Wywiad swobodny
Planuje działania edukacyjne zwiększające świadomość ekologiczną klientów.	Uczestnik opracowuje co najmniej 2 działania edukacyjne promujące zrównoważone odżywianie, np. warsztaty, kampanie społeczne.	Wywiad swobodny
Wykorzystuje innowacyjne technologie, w tym sztuczną inteligencję, do planowania zrównoważonych diet oraz analizy wpływu żywności na środowisko.	Uczestnik tworzy jadłospis z uwzględnieniem śladu węglowego produktów spożywczych, korzystając z dedykowanego narzędzia AI.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wykazuje umiejętność efektywnej komunikacji interpersonalnej w pracy dietetyka.	Uczestnik potrafi jasno i zrozumiale przekazać informacje dietetyczne klientowi oraz odpowiednio reagować na jego pytania i wątpliwości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Wspiera klientów w utrzymaniu długoterminowych zmian żywieniowych.	Uczestnik analizuje postępy klienta, identyfikuje trudności i proponuje strategie utrzymania nowych nawyków żywieniowych.	Wywiad swobodny
Buduje relację z klientem opartą na zaufaniu i empatii.	Uczestnik stosuje aktywne słuchanie, zadaje otwarte pytania i okazuje zrozumienie dla indywidualnych potrzeb klienta.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opracowuje i rozpisuje ekologiczne diety	Uczestnik analizuje potrzeby żywieniowe pacjenta, dobiera lokalne i ekologiczne produkty oraz opracowuje zrównoważone jadłospisy dostosowane do różnych stylów życia	Obserwacja w warunkach symulowanych
Tworzy strategie budowania świadomości ekologicznej u pacjentów	Uczestnik projektuje materiały edukacyjne promujące ekologiczne nawyki żywieniowe i zdrowotne	Wywiad swobodny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Edukuje klientów w zakresie ekologicznych praktyk żywieniowych	Uczestnik prezentuje korzyści ekologicznej diety, wskazuje jej wpływ na zdrowie i środowisko oraz opracowuje strategie edukacyjne	Wywiad swobodny
Formułuje zrównoważone strategie suplementacyjne	Uczestnik opracowuje indywidualne plany suplementacyjne z uwzględnieniem ekologicznych źródeł składników	Test teoretyczny
Wdraża innowacyjne technologie w dietetyce	Uczestnik opisuje nowoczesne narzędzia wspierające analizę dietetyczną i monitorowanie postępów	Test teoretyczny
Identyfikuje ekologiczne certyfikaty żywności i suplementów	Uczestnik ocenia autentyczność certyfikatów i klasyfikuje je według standardów jakości	Test teoretyczny
Wdraża strategie redukcji odpadów żywnościowych	Uczestnik analizuje metody ograniczania odpadów oraz organizuje proces minimalizacji strat żywności	Obserwacja w warunkach symulowanych

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	Fundacja My Personality Skills
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills

Program

Zielone umiejętności w dietetyce: Dietetyka i suplementacja z elementami zrównoważonego rozwoju oraz z wykorzystaniem lokalnych i ekologicznych produktów

Program usługi:

Trzydniowy program szkoleniowy: Dietetyka, zrównoważone odżywianie i nowoczesne technologie

Dzień 1: Podstawy dietetyki i fizjologia metaboliczna

10:00–10:30 – Wprowadzenie do szkolenia

- Powitanie uczestników, omówienie celów szkolenia i harmonogramu.
- Znaczenie zrównoważonego podejścia w dietetyce.
- Wpływ sztucznej inteligencji na rozwój dietetyki i suplementacji.
- Zielone umiejętności: Zasady zrównoważonego rozwoju w dietetyce.

10:30–12:00 – Moduł 1: Wprowadzenie do dietetyki i fizjologii metabolicznej

- Podstawowe zasady zdrowego odżywiania.
- Rola makroskładników i mikroskładników.
- Triada hormonalna: nadnercza, trzustka, tarczyca.
- Załamanie metaboliczne i jego konsekwencje.
- Zielone umiejętności: Naturalne metody wspierające gospodarkę hormonalną i metabolizm.

12:00–12:15 – Przerwa

12:15–14:00 – Moduł 2: Manipulacja makroskładnikami i znaczenie regeneracji

- Strategie manipulowania węglowodanami (carb targeting, carb cycling).
- Rola SHBG w podaży makroskładników.
- Kluczowe aspekty regeneracji potreningowej.
- Suplementy wspierające regenerację stawów.
- Zielone umiejętności: Wykorzystanie naturalnych metod regeneracji.

14:00–14:30 – Przerwa obiadowa

14:30–16:00 – Moduł 3: Mikroskładniki, antyoksydanty i ich rola w zdrowiu

- Witaminy D3, B, E, cynk, magnez.
- Nutraceutki i antyoksydanty.
- Analiza niedoborów składników odżywczych przy użyciu AI.
- Zielone umiejętności: Wybór naturalnych i lokalnych źródeł mikroelementów.

16:00–18:00 – Część praktyczna: Tworzenie spersonalizowanych planów żywieniowych

- Analiza przypadków dietetycznych (np. insulinooporność, ciąża).
- Wykorzystanie AI w automatyzacji tworzenia jadłospisów.
- Zielone umiejętności: Minimalizacja marnowania żywności.

Dzień 2: Strategie dietetyczne i suplementacja

10:00–10:30 – Podsumowanie dnia pierwszego i wprowadzenie do dnia drugiego

10:30–12:00 – Moduł 4: Systemy żywieniowe i dieta roślinna

- Omówienie różnych systemów żywieniowych (Atkinsa, Montignaca, paleo, wegańska, wegetariańska).
- Zalety i wady diety roślinnej.
- Zielone umiejętności: Ocena wpływu różnych diet na środowisko.

12:00–12:15 – **Przerwa**

12:15–14:00 – **Moduł 5: Suplementacja wspierająca organizm**

- Bostery NO, kreatyna, beta-alanina.
- Koncentraty węglowodanowe, gainery.
- Sztuczna inteligencja w optymalizacji suplementacji.
- Zielone umiejętności: Ekologiczne suplementy i ich wpływ na środowisko.

14:00–14:30 – **Przerwa obiadowa**

14:30–16:00 – **Moduł 6: Dodatki do diety i ich znaczenie**

- Rola soli w diecie, wpływ alkoholu.
- Naturalne substancje słodzące.
- Zielone umiejętności: Zdrowe alternatywy dla rafinowanych składników.

16:00–18:00 – **Część praktyczna: Symulacje konsultacji dietetycznych**

- Prowadzenie wywiadów z klientami.
- Personalizacja diet na podstawie wyników badań.
- Wykorzystanie AI w planowaniu diet.

Dzień 3: Dietetyka w praktyce i nowe technologie

10:00–10:30 – **Podsumowanie poprzednich dni i wprowadzenie do dnia trzeciego**

10:30–12:00 – **Moduł 7: Dieta a odporność i zdrowie jelit**

- Jak dieta wpływa na układ odpornościowy.
- Znaczenie mikrobioty jelitowej.
- Zielone umiejętności: Dieta bezglutenowa i eliminacja substancji antyodżywczych.

12:00–12:15 – **Przerwa**

12:15–14:00 – **Moduł 8: Nowoczesne technologie w dietetyce**

- Wykorzystanie AI do analizy danych żywieniowych.
- Automatyzacja planowania diet i monitorowania postępów.
- Zielone umiejętności: Minimalizacja odpadów żywnościowych.

14:00–14:30 – **Przerwa obiadowa**

14:30–16:00 – **Moduł 9: Praktyczne aspekty dietetyki zrównoważonej**

- Wdrażanie zasad zrównoważonego rozwoju w dietetyce.
- Analiza przypadków i wdrażanie ekologicznych rozwiązań.
- Zielone umiejętności: Redukcja marnowania żywności.

16:00–17:30 – **Moduł 10: Konsultacje dietetyczne**

- Prowadzenie skutecznych konsultacji.

17:30–18:00 – **Egzamin – Walidacja**

Szkolenie kończy się walidacją przeprowadzoną przez osobę wyznaczoną do tego celu. Certyfikat zostanie wydany przez jednostkę uprawnioną do certyfikacji, tj. **Fundacja My Personality Skills**, co potwierdzi zdobycie wymaganych kwalifikacji.

Zielone kompetencje, które uzyska uczestnik szkolenia:

1. Tworzenie ekologicznych jadłospisów:

- Umiejętność komponowania planów żywieniowych z wykorzystaniem lokalnych i sezonowych produktów.
- Wdrażanie zasad zrównoważonego odżywiania, redukujących ślad węglowy i wpływ na środowisko.

2. Zasobooszczędność w dietetyce:

- Ograniczanie odpadów żywnościowych poprzez odpowiednie planowanie diety.

- Efektywne wykorzystanie składników odżywczych przy minimalizacji strat.

3. Wdrażanie zasad zrównoważonego rozwoju:

- Integracja praktyk niskoemisyjnych i zasobooszczędnych w codziennej pracy dietetyka.
- Promowanie żywienia opartego na roślinach i zrównoważonym rolnictwie.

4. Świadomość ekologiczna:

- Zrozumienie wpływu diety na środowisko naturalne, w tym znaczenia diety niskoemisyjnej.
- Propagowanie świadomego podejścia do wyborów żywieniowych u klientów.

5. Promowanie zdrowia i ochrony środowiska:

- Umiejętność edukacji klientów w zakresie zdrowego i ekologicznego odżywiania.
- Wskazywanie korzyści zdrowotnych i środowiskowych wynikających z ograniczenia przetworzonych produktów.

6. Analiza i minimalizacja śladu węglowego:

- Wdrażanie zasad ograniczania emisji gazów cieplarnianych w dietach klientów.
- Optymalizacja wyborów produktów o niskim wpływie na środowisko.

7. Zastosowanie nowoczesnych technologii:

- Wykorzystanie sztucznej inteligencji (AI), takich jak ChatGPT, do analizy diet i planowania jadłospisów przyjaznych środowisku.
- Automatyzacja procesów analitycznych i planowania dietetycznego z myślą o efektywności zasobowej.

8. Odpowiedzialność społeczna w pracy dietetyka:

- Propagowanie odpowiedzialności społecznej w zakresie zdrowego i zrównoważonego odżywiania.
- Wspieranie zielonej gospodarki przez promowanie odpowiedzialnej konsumpcji żywności.

9. Komunikacja proekologiczna:

- Skuteczne argumentowanie i przekonywanie klientów do wyborów ekologicznych w diecie.
- Promowanie zasad zrównoważonego odżywiania jako elementu budowania zdrowego stylu życia.

10. Praktyczne zarządzanie dietami zgodnymi z ekologią:

- Rozwiązywanie problemów żywieniowych klientów z uwzględnieniem aspektów ekologicznych.
- Planowanie działań edukacyjnych i kampanii zwiększających świadomość klientów na temat wpływu diety na środowisko.

11. Zastosowanie nowoczesnych technologii:

- Wykorzystanie sztucznej inteligencji (AI), takich jak ChatGPT, do analizy diet i planowania jadłospisów przyjaznych środowisku.
- Automatyzacja procesów analitycznych i planowania dietetycznego z myślą o efektywności zasobowej.
- Korzystanie z aplikacji mobilnych do monitorowania postępów klientów i redukcji śladu węglowego.

-
1. Elastyczność harmonogramu: Ze względu na indywidualne tempo pracy uczestników oraz różnice w czasie wykonywania poszczególnych zabiegów, możliwe są niewielkie modyfikacje w rozkładzie czasowym zajęć.
 2. Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min
 3. Jednostki dydaktyczne: Szkolenie prowadzone jest w oparciu o jednostki dydaktyczne. Z tego powodu może wystąpić różnica między łączną liczbą godzin podaną w polu "Liczba godzin usługi" a czasem wykazanym w szczegółowym harmonogramie.
 4. Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej.
 5. Szkolenie prowadzi do nabycia kwalifikacji w zawodzie: "Dietetyka i suplementacja z elementami zrównoważonego rozwoju"
 6. 80% czasu trwania usługi stanowią zajęcia praktyczne, co pozwala uczestnikom na zdobycie realnych umiejętności i doświadczenia w wykonywaniu zabiegów, każdy moduł prowadzony jest w formie praktyczno-teoretycznej - z naciskiem na praktykę.
 7. Proces walidacji uczestników jest niezależny od procesu szkoleniowego. Osoba prowadząca szkolenie nie bierze udziału w ocenie swoich kursantów w zakresie, którego nauczała. Kończącą walidację przeprowadza inna, niezależna osoba.

PRT:

3.3 - GOSPODAROWANIE ODPADAMI

3.6 - ZARZĄDZANIE ŚRODOWISKIEM

4.1 - TECHNOLOGIE TELEKOMUNIKACYJNE

4.2 TECHNOLOGIE INFORMACYJNE

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 22 Wprowadzenie do szkolenia (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	19-09-2025	10:00	10:30	00:30
2 z 22 Wprowadzenie do dietetyki i fizjologii metabolicznej (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	19-09-2025	10:30	12:00	01:30
3 z 22 Przerwa	Martyna Zielińska	19-09-2025	12:00	12:15	00:15
4 z 22 Manipulacja makroskładnikami i znaczenie regeneracji (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	19-09-2025	12:15	14:00	01:45
5 z 22 Przerwa	Martyna Zielińska	19-09-2025	14:00	14:15	00:15
6 z 22 Mikroskładniki, antyoksydanty i ich rola w zdrowiu (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	19-09-2025	14:15	16:00	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 22 Tworzenie spersonalizowanych planów żywieniowych (praktyka) (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	19-09-2025	16:00	18:00	02:00
8 z 22 Podsumowanie dnia pierwszego i wprowadzenie do dnia drugiego (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	20-09-2025	10:00	10:30	00:30
9 z 22 Systemy żywieniowe i dieta roślinna (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	20-09-2025	10:30	12:00	01:30
10 z 22 Przewa	Martyna Zielińska	20-09-2025	12:00	12:15	00:15
11 z 22 Suplementacja wspierająca organizm (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	20-09-2025	12:15	14:00	01:45
12 z 22 Przerwa	Martyna Zielińska	20-09-2025	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 22 Dodatki do diety i ich znaczenie (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	20-09-2025	14:15	16:00	01:45
14 z 22 Symulacje konsultacji dietetycznych (praktyka)	Martyna Zielińska	20-09-2025	16:00	18:00	02:00
15 z 22 Podsumowanie poprzednich dni i wprowadzenie do dnia trzeciego (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	21-09-2025	10:00	10:30	00:30
16 z 22 Dieta a odporność i zdrowie jelit (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	21-09-2025	10:30	12:00	01:30
17 z 22 Przerwa	Martyna Zielińska	21-09-2025	12:00	12:15	00:15
18 z 22 Nowoczesne technologie w dietetyce (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	21-09-2025	12:15	14:00	01:45
19 z 22 Przerwa	Martyna Zielińska	21-09-2025	14:00	14:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
20 z 22 Praktyczne aspekty dietytyki zrównoważonej (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	21-09-2025	14:15	16:00	01:45
21 z 22 Konsultacje dietytyczne i podsumowanie (Wykład, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	Martyna Zielińska	21-09-2025	16:00	17:30	01:30
22 z 22 Egzamin - Walidacja (test, rozmowa na żywo, chat i współdzielenie ekranu)	-	21-09-2025	17:30	18:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	156,25 PLN
Koszt osobogodziny netto	156,25 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Martyna Zielińska

Martyna Zielińska, absolwentka Dietetyki Klinicznej na Akademii Krakowskiej, to dyplomowany dietetyk kliniczny specjalizujący się w kompleksowej opiece żywieniowej. Ukończyła szkolenie pt. "Zielone Kompetencje w Dietetyce - Zrównoważone Strategie Żywieniowe", poszerzając swoje umiejętności o aspekty związane z zrównoważonym żywieniem i ekologicznym podejściem do komponowania diet.

Obecnie pracuje w firmie FITELITE oraz prowadzi własny gabinet MZ Dietetyka, oferując indywidualne konsultacje i spersonalizowane plany żywieniowe. Jej misją jest wspieranie pacjentów w osiąganiu celów zdrowotnych poprzez profesjonalną opiekę dietetyczną i edukację żywieniową. Stale podnosi swoje kwalifikacje, uczestnicząc w szkoleniach branżowych, co pozwala jej stosować najnowsze, sprawdzone metody wspierające zdrowie pacjentów.

Jako trenerka przeprowadziła ponad 300 godzin szkoleniowych. Kluczowe kwalifikacje i doświadczenie prowadzącego zostały zdobyte w ciągu ostatnich 5 lat. Trener stale podnosi swoje kwalifikacje, zdobywając nowe umiejętności.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymają komplet profesjonalnych materiałów edukacyjnych, które obejmują zarówno materiały teoretyczne, jak i praktyczne. W skład zestawu wchodzi:

1. **Szczegółowe skrypty szkoleniowe** – zawierające wiedzę teoretyczną dotyczącą marketingu internetowego w social mediach
2. **Certyfikat ukończenia szkolenia** – potwierdzający zdobycie nowych kwalifikacji, który może być cennym dodatkiem do CV.

Dzięki temu uczestnicy będą mieli dostęp do kompleksowej wiedzy oraz narzędzi niezbędnych do samodzielnej pracy po zakończeniu szkolenia.

Warunki uczestnictwa

-

Informacje dodatkowe

W przypadku dofinansowania usługi szkoleniowej na poziomie co najmniej 70 jest zwolniona z podatku VAT.

Podstawa: art. 43 ust.1 pkt 29 lit.c ustawy o VAT oraz §3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. z 2015, poz. 736)

Usługa szkoleniowa będzie realizowana wg. przelicznika godzin dydaktycznych 1 godzina szkoleniowa = 45 min

Warunki techniczne

Miejsce realizacji usługi: on-line.

Szkolenie będzie przeprowadzane za pośrednictwem platformy ZOOM.

Wymagania sprzętowe:

- Komputer, bądź laptop z aktualną przeglądarką internetową (polecany chrom) - wymagania sprzętowe: Dual Core 2Ghz lub wyższy, 4gb ram (zalecane)
- Smartfon, bądź tablet z systemem Android/iOS (wymagane pobranie aplikacji ZOOM)
- Słuchawki/Głośniki
- Mikrofon
- Dostęp do internetu o preferowanej szybkości min. 1 MB/s

Dolączenie do szkolenia następuje poprzez kliknięcie w przesłany link (dostępny tylko i wyłącznie na czas trwania szkolenia), czas trwania szkolenia przedstawiony jest w harmonogramie.

Kontakt



Krystian Bajor

E-mail k.bajor@awdir.pl

Telefon (+48) 728 310 309