



Szkolenie: Zbilansowana dieta dla seniorów – kształtowanie zdrowych i zrównoważonych wyborów żywieniowych.

Numer usługi 2026/06/21/218467/3639425

5 200,00 PLN brutto
5 200,00 PLN netto
325,00 PLN brutto/h
325,00 PLN netto/h
81,67 PLN cena rynkowa ⓘ

New Skills
Magdalena Horab
Brak ocen dla tego dostawcy

- 📍 Brenna
- 🏠 Usługa szkoleniowa
- 📄 stacjonarna
- 👥 Zajęcia grupowe
- 🕒 16:00 h
- 📅 25.08.2026 do 26.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Grupa docelowa usługi	Usługa skierowana jest do seniorów, osób dorosłych oraz osób przygotowujących się do wieku senioralnego. Z oferty mogą skorzystać również opiekunowie osób starszych, osoby pracujące w obszarze zdrowia, edukacji i usług społecznych, a także osoby zainteresowane profilaktyką zdrowotną oraz racjonalnym żywieniem.
Minimalna liczba uczestników	5
Maksymalna liczba uczestników	30
Data zakończenia rekrutacji	24-08-2026
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

Usługa przygotowuje uczestnika do samodzielnego planowania, bilansowania i oceny jadłospisów dla osób starszych w ramach działań zawodowych związanych z opieką, edukacją zdrowotną, promocją zdrowia i wsparciem żywieniowym, z uwzględnieniem profilaktyki sarkopenii, osteoporozy, chorób sercowo-naczyniowych oraz wybranych chorób dietozależnych

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zmiany fizjologiczne i metaboliczne zachodzące u osób po 55. roku życia, w tym w okresie menopauzy i andropauzy w celu prawidłowego doboru wsparcia żywieniowego w pracy z osobą starszą	Uczestnik wskazuje i opisuje kluczowe zmiany metaboliczne i hormonalne związane z wiekiem oraz ich wpływ na potrzeby żywieniowe.	Test teoretyczny
Charakteryzuje aktualne zalecenia żywieniowe dla osób dorosłych i starszych Charakteryzuje założenia i podstawowe cechy diet stosowanych u osób starszych (przeciwzapalnej, DASH, niskowęglowodanowej, bogatobiałkowej, planetarnej, wegetariańskiej i wegańskiej).	Uczestnik identyfikuje podstawowe zasady prawidłowego żywienia osób po 55. roku życia. Uczestnik rozróżnia diety, wskazuje ich główne założenia, zalety i ograniczenia w kontekście wieku 55+.	Test teoretyczny Test teoretyczny
Analizuje wpływ spożycia żywności wysokoprzetworzonej (UPF) na zdrowie metaboliczne i hormonalne osób starszych Planuje zbilansowany jadłospis dla osoby po 55. roku życia, z uwzględnieniem zapotrzebowania na energię i białko dla potrzeb pracy zawodowej w opiece, edukacji zdrowotnej oraz usługach wspierających	Uczestnik wskazuje zagrożenia zdrowotne wynikające z nadmiernego spożycia UPF oraz proponuje sposoby ich ograniczania Uczestnik przygotowuje jadłospis zgodny z zasadami prawidłowego żywienia oraz dostosowany do wieku i potrzeb osoby starszej.	Analiza dowodów i deklaracji Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Dobiera i proponuje odpowiedni model żywienia oraz stylu życia w okresie menopauzy i andropauzy	Uczestnik prawidłowo dobiera model żywienia oraz stylu życia do opisanego przypadku, uwzględniając zmiany hormonalne i stan zdrowia	Analiza dowodów i deklaracji
Stosuje zasady racjonalnego planowania zakupów i niemarnowania żywności w gospodarstwie domowym.	Uczestnik proponuje rozwiązania ograniczające marnowanie żywności i racjonalizujące zakupy spożywcze.	Analiza dowodów i deklaracji
Kształtuje techniki komunikacji interpersonalnej	Wskazuje kryteria prawidłowej komunikacji interpersonalnej	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Fundacja My Personality Skills
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills

Program

Moduł 1. Żywnienie osób starszych w praktyce zawodowej.

- proces starzenia się organizmu
- zmiany metaboliczne i hormonalne
- zapotrzebowanie energetyczne i odżywcze
- profilaktyka chorób dietozależnych

Moduł 2. Modele żywienia w pracy z osobą starszą.

- dieta przeciwzapalna dieta DASH
- dieta niskowęglowodanowa
- dieta bogatobiałkowa – znaczenie w profilaktyce sarkopenii, bezpieczeństwo stosowania, źródła białka
- dieta planetarna dieta wegetariańska
- dieta wegańska

Moduł ma charakter edukacyjny i nie stanowi indywidualnej porady dietetycznej ani terapii żywieniowej.

Moduł 3. Dieta i styl życia w okresie menopauzy i andropauzy – wsparcie edukacyjne i profilaktyczne.

- Znaczenie zdrowej diety i stylu życia seniorów
- zastosowanie poznanych modeli diet w okresie menopauzy i andropauzy
- rola białka, wapnia, witaminy D i tłuszczów w diecie osób starszych
- zapobieganie sarkopenii, osteoporozie i chorobom sercowo-naczyniowym

Moduł 4. Żywność wysokoprzetworzona – ocena ryzyka i rekomendacje dla klienta

- definicja i klasyfikacja żywności UPF
- wpływ UPF na zdrowie w aspekcie metabolicznym i hormonalnym
- strategie ograniczania UPF w diecie osób starszych

Moduł 5. Czytanie etykiet produktów spożywczych w doradztwie żywieniowym.

- interpretacja składu produktów spożywczych
- charakterystyka dodatków do żywności – zagrożenia zdrowotne
- warsztaty analizy etykiet produktów spożywczych

Moduł 6. Warsztaty: tworzenie jadłospisu dla seniorów w ujęciu zawodowym.

- zasady planowania posiłków
- bilansowanie jadłospisów z uwzględnieniem białka
- jadłospisy przy wybranych chorobach dietozależnych
- praca warsztatowa uczestników

Moduł 7. Zrównoważony rozwój i system żywnościowy w edukacji zdrowotnej.

- wpływ przemysłu spożywczego na zdrowie i środowisko
- rolnictwo ekologiczne
- znaczenie lokalnych producentów żywności
- odpowiedzialne wybory konsumenckie

Moduł 8. Zero waste w gospodarstwie domowym jako element poradnictwa i edukacji.

- planowanie zakupów
- przechowywanie żywności
- racjonalne wykorzystanie resztek

Walidacja wewnętrzna:

- Test teoretyczny – test pisemny, jednokrotnego wyboru składający się z 16 pytań, aby uzyskać wynik pozytywny należy mieć minimum 10 poprawnych odpowiedzi.
- Analiza dowodów i deklaracji - ocena przygotowanej przez uczestnika charakterystyki zagrożeń, propozycji sposobów ich ograniczania, doboru modelu żywienia oraz rozwiązań ograniczających marnowanie żywności i racjonalizujących zakupy spożywcze.
- Obserwacja w warunkach rzeczywistych - ocena pracy kandydata przez walidatora podczas wykonywania zadań zgodnych z opisanymi efektami uczenia się w realnym środowisku pracy. Obserwacja może być uzupełniana o wywiad spontaniczny lub ustrukturyzowany.

Walidacja zewnętrzna przeprowadzona w formie testu. Wynik walidacji znany jest w dniu jej przeprowadzenia, tj. ostatni dzień usługi.

Uczestnicy w trakcie każdego dnia szkoleniowego trwającego więcej niż 4 godziny mają prawo do co najmniej 1 przerwy, trwającej co najmniej 15 minut. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi. Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej oraz zaliczenie zajęć w formie testu.

Warunki organizacyjne: W celu osiągnięcia maksymalizacji efektów szkolenia, grupa uczestników powinna wynosić minimum 5 osób. Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników.

Zajęcia teoretyczne 9 h , zajęcia praktyczne 3 h 15 minut , przerwy 2 h, walidacja 1h 45 minut

Egzamin pozwoli uczestnikom na uzyskanie certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje w zakresie: **"Animatorski tryb życia"**

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 17

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 17 Moduł 1. Żywnienie osób starszych – aspekty fizjologiczne	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	25-08-2026	09:00	11:00	02:00
2 z 17 -	Przerwa	-	25-08-2026	11:00	11:15	00:15
3 z 17 Moduł 2. Charakterystyka diet	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	25-08-2026	11:15	13:00	01:45
4 z 17 -	Przerwa	-	25-08-2026	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 17 Moduł 3. Dieta i styl życia w okresie menopauzy i andropauzy	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	25-08-2026	13:30	16:00	02:30
6 z 17 -	Przerwa	-	25-08-2026	16:00	16:15	00:15
7 z 17 Moduł 3. Dieta i styl życia w okresie menopauzy i andropauzy	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	25-08-2026	16:15	17:00	00:45
8 z 17 Moduł 4. Żywność wysokoprzetworzona (UPF)	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	26-08-2026	09:00	11:00	02:00
9 z 17 -	Przerwa	-	26-08-2026	11:00	11:15	00:15
10 z 17 Moduł 5. Czytanie etykiet	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	26-08-2026	11:15	12:00	00:45
11 z 17 Moduł 6. Warsztaty – tworzenie jadłospisu dla seniorów	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	26-08-2026	12:00	13:00	01:00
12 z 17 -	Przerwa	-	26-08-2026	13:00	13:30	00:30
13 z 17 Moduł 7. Zrównoważony rozwój i system żywnościowy	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	26-08-2026	13:30	14:00	00:30
14 z 17 Moduł 8. Zero waste w gospodarstwie domowym	Zajęcia	ANNA JASIŃSKA	26-08-2026	14:00	15:00	01:00
15 z 17 -	Przerwa	-	26-08-2026	15:00	15:15	00:15
16 z 17 -	Walidacja	-	26-08-2026	15:15	16:30	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 17 -	Walidacja	-	26-08-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
w tym suma godzin zajęć	12:15
w tym suma godzin walidacji	01:45
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 200,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 200,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	325,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	325,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	125,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	125,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	125,00 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin

Liczba godzin

Liczba godzin zegarowych usługi

16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

ANNA JASIŃSKA

Od ponad 5 lat prowadzenie poradnictwa dietetycznego, w tym we własnym gabinecie Nutrilife Support. Koordynator zadań w projekcie: "Miasto Przestrzenią Rozwoju". organizacja konferencji prasowych oraz kilkudniowych dla ponad 100 uczestników np: "Dostępność instytucji publicznych i obiektów sportowych dla osób z niepełnosprawnościami". Udział w konferencjach lekarskich i położniczych oraz prezentowanie materiałów promocyjnych. Prowadzenie wykładów i prelekcji medycznych. Ukończone studia z zakresu Dietetyki i planowania żywienia na WSNS w Lublinie oraz z zakresu Gospodarki Odpadami na Politechnice Śląskiej w Gliwicach. Kwalifikacje nabyte w ostatnich 5 latach : Ukończone kursy: „Gospodarka obiegu zamkniętego w praktyce”, „Transformacja energetyczna”. Pasjonatka zdrowego stylu życia i aktywności fizycznej. Ukończyła prace licencjackie i magisterskie na wydziale Biologii w Katedrze Dydaktyki Biologii i Katedrze Ekologii Uniwersytetu Śląskiego. Rozpoczęte studia magisterskie na kierunku Dietetyka kliniczna.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnikom zostaną przekazane materiały dydaktyczne w postaci prezentacji PowerPoint wysłanej na adres mailowy, notes+ długopis, ankiety, testy oraz karty pracy

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie zamieszkałe i pracujące na terenie całej Polski

Informacje dodatkowe

Dla wszystkich uczestników usługi rozwojowej, którzy otrzymają dofinansowanie na poziomie co najmniej 70% zostanie wystawiona faktura zwolniona z VAT na podstawie § 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 (tekst jednolity: Dz. U. z 2025 r. poz. 832)

Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.

W przypadku potrzeby zapewnienia specjalnych udogodnień prosimy o kontakt pod numerem 606 761 294 lub mailem na magdalenahorab@gazeta.pl przed zapisem na usługę!

Każdorazowo przed zapisem na usługę proszę o kontakt telefoniczny 606 761 294

Adres

ul. Wyzwolenia 40

43-438 Brenna

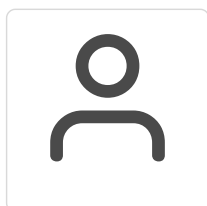
woj. śląskie

Hotel Kotarz Spa & Wellness

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



MAGDALENA HORAB

E-mail magdalenahorab@gazeta.pl

Telefon (+48) 606 761 294