

**Dietetyka i zaburzenia odżywiania - kurs**

Numer usługi 2025/04/02/28897/2666237

2 090,00 PLN brutto

2 090,00 PLN netto

11,61 PLN brutto/h

11,61 PLN netto/h

TEB EDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ



📍 Toruń / stacjonarna
👤 Usługa szkoleniowa
🕒 180 h
📅 04.10.2025 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Styl życia / Dietetyka
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	Każda zainteresowana osoba
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	03-10-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	180
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Uczestnik kursu zostanie przygotowany do planowania diet zgodnie z zasadami żywienia człowieka, fizjologią żywienia i trendami dietetycznymi. Zdobędzie wiedzę o dietoprofilaktyce chorób cywilizacyjnych, żywieniu na różnych etapach życia, suplementacji i interakcjach leków z żywnością. Nauczy się diagnostyki laboratoryjnej, psychodietetyki oraz zasad działalności gospodarczej w dietetyce, co umożliwi mu pracę w zawodzie lub prowadzenie własnej praktyki.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
poznanie zasad prawidłowego żywienia i składników odżywczych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
zrozumienie procesów metabolicznych i wpływu żywienia na organizm.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
analiza aktualnych diet i ich wpływu na zdrowie.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dostosowanie diety do wieku i potrzeb organizmu.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
umiejętność planowania diet terapeutycznych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
tworzenie zbilansowanych planów żywieniowych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocena interakcji między lekami a składnikami diety.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
dopasowanie żywienia do potrzeb energetycznych i regeneracji.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
analiza wpływu przetwarzania na wartość odżywczą.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
bezpieczne stosowanie suplementów w różnych grupach populacyjnych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
zdobycie wiedzy o prowadzeniu własnej praktyki dietetycznej.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
ocena jakości i wartości odżywczej produktów spożywczych.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
interpretacja wyników badań pod kątem stanu odżywienia.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
rozpoznawanie i wspieranie osób z zaburzeniami odżywiania.	Poprzez uczestnictwo w teoretycznych zajęciach i praktycznych oraz aktywny udział	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?

Uczestnik otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu zgodne z Rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki

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. Istnieją jasne procedury zapewniające obiektywność i bezstronność walidacji.

Program

- Podstawy żywienia człowieka
- Fizjologia żywienia człowieka
- Trendy żywieniowe i dietetyczne
- Żywność w poszczególnych etapach rozwoju człowieka
- Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych i żywieniowo zależnych
- Zasady planowania diet i układanie jadłospisów
- Leki a żywność
- Dieta sportowców i osób aktywnych fizycznie
- Procesy przetwórcze żywności z elementami towaroznawstwa
- Suplementacja diety
- Działalność gospodarcza w dietetyce
- Żywność człowieka - żywność
- Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetyka
- Zaburzenia odżywiania z elementami psychodietetyki

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	2 090,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 090,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	11,61 PLN
Koszt osobogodziny netto	11,61 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szkoła zapewnia materiały edukacyjne

Informacje dodatkowe

Po zakończeniu nauki uczestnik otrzymuje:

- dyplom TEB Edukacja
- Zaświadczenie o przebiegu kształcenia wraz z podanymi przedmiotami
- Zaświadczenie wydawane zgodnie z rozporządzeniem MEiN
- Certyfikat ze znajomości specjalistycznego programu do układania diet DietetykPRO

Adres

ul. Joachima Lelewela
87-100 Toruń
woj. kujawsko-pomorskie

Wejście do budynku znajduje się pomiędzy dwoma bankami

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Parking, winda w szkole

Kontakt



Karina Rogińska

E-mail karina.roginska@teb-edukacja.pl

Telefon (+48) 566 609 112