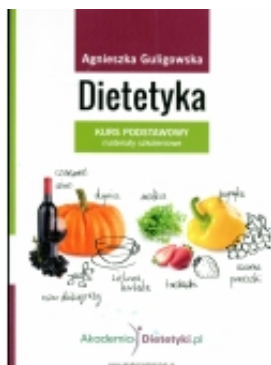


Link do produktu: <https://www.akademiadietetyki.pl/kurs-dietetyki-podstawowy-25052024-9062024-p-10.html>



Kurs dietetyki podstawowy 25.05.2024 - 9.06.2024

Cena **690,00 zł**

Kursy w miesiącu **maj**

Opis produktu

Kurs dietetyki podstawowy z zaświadczeniem MEN i certyfikatem

GRATIS! Dodatkowo, każdy absolwent kursu podstawowego dietetyki, otrzyma planszę edukacyjną – **skuteczną pomoc dydaktyczną, ozdobę gabinetu i sali szkoleniowej zobacz plansze**. Plansze w formie elektroniczne wysyłane są na adres e-mail uczestnika.

Kurs dietetyki podstawowy jest przeznaczony dla wszystkich osób dorosłych, niezależnie od poziomu wykształcenia, które są zainteresowane zdrowym odżywianiem lub chcą związać swą przyszłość zawodową z szeroko pojętą dietetyką.

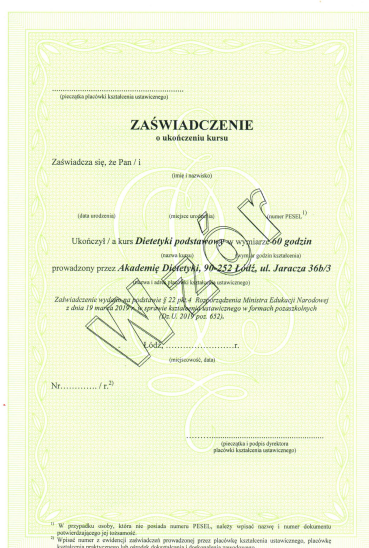
Organizacja kursu podstawowego dietetyki

Zajęcia na kursie podstawowym dietetyki prowadzimy webinarowo, w formie weekendowej (dwie kolejne soboty i niedziele; w godzinach 9:00 – 15:00)*.

Kurs obejmuje 40 godzin zajęć realizowanych na platformie Clickmeeting.com

Program kursu podstawowego dietetyki obejmuje następujące zagadnienia:

- Wstęp do nauki o żywieniu człowieka – 10 godzin,
- Wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka – 10 godzin,
- Normy i zasady planowania żywienia – 5 godzin,
- Żywność dietetyczna – 5 godzin,
- Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych – 10 godzin.



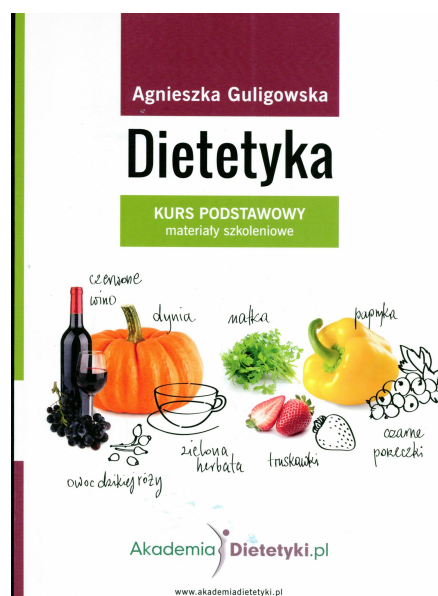
Zaświadczenia MEN i certyfikaty

wydawane po ukończeniu kursu podstawowego dietetyki

Kurs dietetyki podstawowy kończy się (obowiązkowym) testem z wiedzy teoretycznej. Do testu mogą Państwo podejść w dowolnym, dogodnym dla siebie, momencie, jednak nie dłużej niż w 30 dni po zakończeniu szkolenia.

Zaliczają Państwo kurs dietetyki na podstawie obecności (wymagana obecność na 80% zajęć, tj. można opuścić jeden dzień zajęć) i samodzielnej pracy na zajęciach.

Absolwenci szkolenia otrzymują zaświadczenia MEN o ukończeniu kursu, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych [zobacz rozporządzenie](#) oraz certyfikaty Akademii Dietetyki wraz z programem szkolenia.



Podręcznik do kursu podstawowego

w cenie szkolenia

Materiały szkoleniowe

Każdy uczestnik kursu podstawowego dietetyki otrzymuje autorski podręcznik, opracowany przez dydaktyków Akademii Dietetyki. Jest on wysyłany (w wersji PDF) do każdego uczestnika szkolenia indywidualnie – na adres mailowy podany w formularzu zgłoszeniowym, w tygodniu po pierwszym weekendzie zajęć.

Kolejny etap kształcenia w zakresie dietetyki - [Kurs dietetyki zaawansowany](#).

Szczegółowy program kursu

Program kursu podstawowego dietetyki

Cały kurs trwa 40 godzin dydaktycznych* i obejmuje następujące zagadnienia:

I. Wstęp do nauki o żywieniu człowieka

Liczba godzin: 10

Treść zajęć edukacyjnych:

- podstawowe pojęcia
- rola instytucji zajmujących się problematyką żywienia – WHO, IŻiŻ, Sanepid
- podział produktów spożywczych na grupy
- budowa i funkcje układu pokarmowego
- rola hormonów w funkcjonowaniu organizmu człowieka
- skóra, włosy, paznokcie
- antagonistyczne działanie ośrodków głodu i sytości
- trawienie i wchłanianie składników odżywczych

II. Wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka

Liczba godzin: 10

Treść zajęć edukacyjnych:

- bilans energetyczny organizmu
- wartość energetyczna pożywienia
- rola składników pokarmowych
- białka
- tłuszcze
- niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe
- cholesterol
- węglowodany
- błonnik pokarmowy
- składniki mineralne
- równowaga kwasowo – zasadowa
- woda, bilans wodny
- witaminy
- składniki nieodżywcze w żywności

III. Normy i zasady planowania żywienia

Liczba godzin: 5

Treść zajęć edukacyjnych:

- zasady racjonalnego żywienia
- piramidy żywienia
- talerz zdrowego żywienia
- normy żywienia dla różnych grup ludności
- tabele składu i wartości odżywczej żywności

IV. Żywnienie dietetyczne

Liczba godzin: 5

Treść zajęć edukacyjnych:

- główne problemy żywieniowe Polaków
- analiza masy ciała – PPM, CPM, BMI, WHR
- dodatni bilans energetyczny
- żywienie dietetyczne
- klasyfikacja diet

V. Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych

Liczba godzin: 10

Treść zajęć edukacyjnych:

- charakterystyka chorób przewlekłych niezakaźnych (cywilizacyjnych)
- błonnik i jego rola w prewencji chorób cywilizacyjnych
- składniki odżywcze o właściwościach przeciwutleniających w profilaktyce chorób cywilizacyjnych
- sól kuchenna
- choroby układu krążenia
- osteoporoza

* 1 godzina dydaktyczna = 45 minut