



Škola ishrane

Ane Petrović

Škola ishrane Ane Petrović

Želite da postanete savetnik ishrane?

NA PRAVOM STE MESTU!

Da steknete znanje o planiranju ishrane, dragocene konsultantske i poslovne veštine? Želite da započnete samostalnu karijeru savetnika ishrane ili postanete deo nutricionističkog tima? Strastveni ste po pitanju zdravlja i dobrobiti ljudi?

Škola ishrane Ane Petrović će Vam omogućiti da nakon IV modula i polaganja završnog ispita primenite stečena znanja u cilju planiranja, organizacije i kontrole ishrane korisnika.



Škola ishrane Ane Petrović će Vam omogućiti da se usavršite u sledećim oblastima:

Uticaj hrane na zdravlje i ljudski organizam ukupno i po sistemima

Osnove ishrane i hrane

Osnove hemije i sastava hrane, njenom metabolizmu i ulozi u organizmu, njenom uticaju na zdravlje

Kako najbolje tumačiti i prepoznati istinu u marketinškim i ukupnim informacijama o ishrani i zdravlju

*Veštine potrebne za efikasno procenjivanje, osmišljavanje
i primenu strategija ishrane i nutricionističke terapije na osnovnom nivou*

*Praktične veštine u komunikaciji sa klijentima, kako individualno pristupati klijentima,
kako pružiti podršku, ispratiti i pomoći klijentu u toku procesa planske ishrane*

*Ovaj program će Vam pomoći da razvijete kritički način razmišljanja.
Naučićete kako razlikovati dezinformacije o hrani, naučne činjenice, savete
i preporuke merodavnih ustanova i organizacija.*





Program je posebno koristan za zdravstvene radnike koji žele da unaprede svoje znanje i veštine o ishrani, ljudima koji rade u prehrambenoj industriji kao i onima koji rade u industriji sa ne-prehrambenom pozadinom (kao što su prehrambena tehnologija, pravnici, marketing, HR i PR zaposleni).

Zdravstveni radnici će imati koristi tako što će steći čvrstu bazu znanja iz ishrane koja će biti korisna u njihovoj interakciji sa pacijentima i klijentima.

Na praktičnim vežbama upoznaćete se sa osnovama menadžmenta telesne mase, planiranjem i organizacijom ishrane, radu sa najsavremenijim vagama (Seca mBCA 515), odnosa sa klijentima i potrebnim veštinama za sticanje poverenja i pružanje podrške klijentima. Zahvaljujući saradnji naše škole i kuhinje „Rotacija“ imaćete priliku da naučite sve o načinima pripremanja hrane i standardima pravilno izbalansirane ishrane.





ZAVRŠNI ISPIT

Polaganjem završnog ispita potvrdiće stečena znanja i veštine koje će vam omogućiti samostalni ili timski rad u vezi sa planiranjem, organizacijom i načinom ishrane svih kategorija stanovništva, u skladu sa principima i preporukama reprezentativnih i respektabilnih svetskih organizacija i trendova, osnove menadžmenta i komunikacijske veštine u uspostavljanju odnosa poverenja sa klijentima i timom saradnika. Nakon položenog završnog ispita, polaznik stiče diplomu.

1. Škola se sastoji od 3 modula teoretske nastave u toku kojih ćete steći sledeća znanja:

I modul: Škola počinje predavanjima iz anatomije i fiziologije digestivnog sistema, delu ljudskog tela u kome se prerađuje sve ono što jedemo. Polaznici razumeju anatomiju, fiziologiju i patofiziologiju humanog digestivnog sistema i kako on funkcioniše. Teme poput makro i mikronutrijenata, pokriveni su detaljnim znanjem o ugljenih hidratima, proteinima, mastima, vitaminima, mineralima i uravnoteženoj ishrani. Pokriva razne druge teme iz teorije i praktičnih sesija, koji daju dubinsko znanje o planiranju ishrane, BMI, BMR i bogatim izvorima različitih hranljivih sastojaka.

II modul: Polaznici se upoznaju sa najnovijim pristupima u ishrani, znanjima o organskoj hrani, prerađenoj hrani, funkcionalnoj hrani, hranjivim dijetama, između ostalog. Škola obuhvata planiranje ishrane, međusobnu povezanost i uslovljenost zdravlja i ishrane, komponente težine i telesne mase, masnoća i masti, masnoća i gojaznosti, uzroke i posledice nepravilne ishrane, gojaznost, fizičku aktivnost i gojaznost, modifikaciju stila života i gojaznosti, poremećaje u ishrani i ishranu prema individualnom pristupu u odnosu na klijenta. Stiču znanja iz oblasti psihologije u smislu potrebne psihološke podrške klijenata, razumevanju i sagledavanju individualnih potreba i navika klijenata kako bi motivisali, započeli i uspešno završili put kroz dijeteski režim. Steći će potrebna znanja, veštine i alate da postanu kritičniji prema porukama – povezanim sa hranom i zdravlјem kojima nas stalno marketinški zatrپavaju mediji.





III modul: Sastoји се од planiranja ishrane za posebne kategorije stanovništva, uključujući regionalne obrasce ishrane, planiranje ishrane prema uzrastu, trudnica i dojilja, dece, aktivnih sportista, pothranjenih i populacije starije od 65 godina. Upoznaju se sa veštinama i tehnikama o savetovanju o ishrani, sa najnovijim preporukama o ishrani, uključujući i preporuke SZO i referentnih svetskih nutricionista. Polaznici dobijaju praktičnu obuku o savetovanju o ishrani na nivou tima i edukatora, pored toga što im se omogućava da naprave plan ishrane za sve fiziološke grupe, analiziraju oznake ishrane na različitim prehrambenim proizvodima i tako dalje. Ishrana posebnih kategorija stanovništva, ishrana kod akutnih stanja i hroničnih oboljenja, kod alergija na hranu i njene sastojke, najnovija saznanja i preporuke vezane sa ishranu, referentnih svetskih institucija i regulatornih tela zaduženih za izradu nacionalnih vodiča za pravilnu ishranu, marketinške veštine neophodne za promociju i podizanja svesti stanovništva o važnosti ishrane.

IV modul: obuhvata sticanje praktičnih veština i znanja neophodnih za rad u nutricionističkom studiu, kako kroz samostalni rad, tako i za rad u timu stručnjaka.

Praktična znanja i veštine su od krucijalnog značaja za rad savetnika ishrane. Podrazumevaju rad sa klijentima, od uzimanja anamnestičkih podataka, izrade plana ishrane, početnih i kontrolnih merenja i praćenja klijenta kroz dijetetski režim do postizanja postavljenih početnih ciljeva kao i kontrolu svih telesnih i psiholoških parametara neophodnih za sprovodenje dijetetskog režima bez ugrožavanja zdravlja i boniteta života svakog pojedinačnog klijenta.

U toku ovog modula savladaćete i rad na vagama, specijalnim vagama i proći kroz sve faze u toku sprovodenja individualno kreiranog dijetetskog režima po principima Ane Petrović.

Zahtevnost i važnost IV modula, opredelila nas je da Vam omogućimo da ovaj modul pohadate on line ali i da Vam otvorimo mogućnost da ga pohadate u „Nutricionističkom studiju Ane Petrović“, za sve polaznike koji imaju ove mogućnosti ili u ovom vidu nastave vide veći lični benefit.

SVRHA ŠKOLE:

Studijski program ima jasno definisani svrhu i ulogu prepoznatljivu široj javnosti. Svrha studijskog programa je da pruži polaznicima odgovarajuća kvalitetna znanja i veštine iz oblasti ishrane i da ih osposobi za praktični rad u ovoj oblasti.

Struktura studijskog programa: studijski program „Savetnik ishrane“ traje 12 nedelja i sastoji se od predavanja i praktičnog dela definisanog kroz interaktivno učešće polaznika u radionicama na zadate teme i kroz zajednički rad edukatora i polaznika sa klijentima. Nakon položenog završnog ispita, polaznik stiče diplomu „Savetnik ishrane“.



TRAJANJE ŠKOLE:

Svaki modul traje 3 nedelje (21 dan) u toku kojih ćete imati otvoren pristup svim predavanjima podrazumevanim za konkretni modul.

Ukupan fond časova je 110: 72 časa teoretske nastave kroz 3 modula (24 časa po modulu); 30 časova praktične nastave u IV modulu i 8 sati namenjenih kolokvijumima i završnom ispitu.

Po modulima:

I modul:

3 nedelje
8 časova nedeljno
1 čas kolokvijum
ukupno 25 časa

II modul:

3 nedelje
8 časova nedeljno
1 čas kolokvijum
ukupno 25 časa

III modul:

3 nedelje
8 časova nedeljno
1 čas kolokvijum
ukupno 25 časa

IV modul:

3 nedelje
10 časova nedeljno
1 čas kolokvijum
4 časa završni ispit
ukupno 35 časova

Zbog sistematicnosti sticanja znanja, module bi trebalo pohađati po utvrđenom redosledu.

Nakon predviđenog vremena trajanja svakog modula, polaznik ima mogućnost da u narednih 7 dana položi kolokvijum koji omogućava prelazak na sledeći nivo edukacije(naredni modul).

*Nakon završetka 3 teoretska modula,
polaznik odlučuje da li će IV modul pohađati on line
ili ličnim prisustvom u školi.*

*Zahvaljujući saradnji sa kuhinjom „Rotacija“ za
polaznike koji lično pohađaju IV
modul obezbeđena je praktična obuka o pravilima i
principima pripreme hrane prema recepturi*

Ane Petrović.

*IV modul ima isti značaj i ekvivalent je, u oba slučaja,
potrebnom znanju za sticanje krajnjeg sertifikata:*



„SAVETNIK ISHRANE“



Stepen završnog ispita i diploma „**Savetnik ishrane**“ – „**Škole Ane Petrović**“, polaznicima pruža osnove o usmenim i praktičnim znanjima i veštinama koje im omogućavaju samostalni ili timski rad u vezi sa planiranjem, organizacijom i načinom ishrane svih kategorija stanovništva, u skladu sa principima i preporukama reprezentativnih i respektabilnih svetskih organizacija i trendova, osnove menadžmenta i komunikacijske veštine u odnosu na klijente i tim saradnika. Sertifikat omogućava samostalni rad savetnika ishrane, kao i rad u timu nutricionista i profesionalaca koji se bave ishranom.

Sertifikat se izdaje na srpskom jeziku. Na zahtev polaznika, sertifikat se izdaje i na engleskom jeziku.

Sertifikat je priznat u Srbiji, svim zemljama u okruženju, zemljama EU i većini zemalja sveta.

CILJEVI ŠKOLE:

Škola ima jasno definisane ciljeve čiji je konačni ishod obrazovanje polaznika koji su kompetentni za obavljanje delatnosti u svakodnevnom radu.

Opšti cilj škole je pružanje znanja i veština polaznicima, koji nakon polaganja završnog ispita mogu primenjivati stečena znanja u cilju planiranja, organizacije i kontrole ishrane kod korisnika.



PRISTUP ON LINE PLATFORMI ŠKOLE:

Moduli sa predavanjima i radionicama biće dostupni polazniku za sve vreme trajanja škole. Instrukcije o načinu registracije, pravilima i uslovima korišćenja platforme, korišćenju dostupnih materijala,instrukcije o interaktivnim radionicama i načinu praćenja polaznika kroz proces praktične primene znanja u radu sa klijentima, biće dostavljeni elektronskim putem nakon potpisivanja ugovora i regulisanja školarine.“ Pristup u toku trajanja kolokvijuma i završnog ispita ograničen je na:

1 čas za kolokvijum i 4 časa za završni ispit.

Pristup predavanjima i vežbama nije moguć sa neprijavljene, neodobrene i IP adrese bez odgavarajuće pristupne šifre koja je dodeljena određenoj IP adresi.

PRETHODNA ZNANJA:

Polaznik mora biti stariji od **18** godina, sa završenim najmanje srednjoškolskim obrazovanjem.



UGOVOR:

Polaznik pri upisu potpisuje ugovor koji sadrži sve elemente vezane za obaveze Nutricionističkog studia Ane Petrović u vezi sa kvalitetom i kvantitetom nastavnog programa kao i obaveznim elementima za polaznika u vezi zaštite podataka i čuvanja poslovne tajne, privatnosti klijenta sa kojima se susreće u toku školovanja i zaštiti originalnosti predavanja i praktičnih vještina koje stiče u toku školovanja.

ŠKOLARINA:

*Školarina iznosi **3,600.00 eur** u odgovarajućoj dinarskoj protivrednosti po srednjem kursu NBS na dan uplate.*

Uplatu je moguće izvršiti iz zemlje iz inostranstva, preko dinarskog i/ili deviznog računa.

Instrukcije o uplati, dobijaju se nakon potpisivanja ugovora.



Za više informacija molimo Vas da nas kontaktirate:
e-mail: anapetrovicskola@gmail.com
telefon: +381 63 181 57 23

Ana Petrović
nutricionistički studio

