

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.
ul. Lubelska 37
36-050 Sokołów Młp.
tel./fax 17 7729009

Sokołów Młp., 01.10.2021r.

Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. wprowadza uszczegółowienie do opisu przedmiotu zamówienia w zapytaniu ofertowym 10/2021/S
Opis przedmiotu zamówienia otrzymuje brzmienie:

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja kursów z zakresu gastronomii dla nauczycieli Zespołu Szkół w Sokołowie Młp. w ramach projektu „Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy” Priorytet IX „Jakość edukacji i kompetencji w regionie” Działanie nr 9.4 Poprawa jakości kształcenia zawodowego, nr umowy RPPK.09.04.00-18-0009/20-00 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020.

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania:

Cześć I

Kurs dietetyki: Kurs podstawowy Dietetyka I stopnia i Dietetyka II stopnia (realizacja do grudnia 2021r.)

Kurs dla 3 nauczycieli.

Forma kursu online

Opis kursu:

Kurs dietetyki podstawowy I stopnia składa się z 5 sesji.

Program:

SESJA 1

- Podstawy żywienia człowieka (omówienie składników odżywczych, witamin, minerałów, rola wody w organizmie człowieka, gospodarka wodno-elektrolitowa)
- Przemiana materii i wydatek energetyczny. Klasyfikacja i charakterystyka diet. (Dział ten omawia w jaki sposób obliczyć zapotrzebowanie kaloryczne dla osób o różnej aktywności fizycznej. Omawiane są również diety wg aktualnej klasyfikacji diet – m.in. dieta łatwo strawna, bogatoresztkowa, dieta odchudzająca i in.)
- Omówienie diet alternatywnych, plusy i minusy stosowania diet alternatywnych, m.in.; dieta Dukana, dieta kopenhaska i in.
- Żywność funkcjonalna. (Omawiamy inne niż odżywcze znaczenie żywności, m.in. znaczenie lecznicze, probiotyki, prebiotyki, działanie czosnku, jeżówki purpurowej, miodów itp.)
- Zasady planowania jadłospisów. (Dokładnie omawiamy w jaki sposób zaplanować prawidłowy jadłospis, zarówno dla chorych jak i zdrowych)

SESJA 2

- Metody oceny stanu odżywienia i sposobu odżywiania. (Omawiamy jakie badania należy wykonać w gabinecie dietetyka w celu weryfikacji niedożywienia lub chorób dietozależnych, oceniamy sposób żywienia – poznać różnego rodzaju metody oceny sposobu żywienia)
- Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach przewodu pokarmowego i układu krążenia. (Sesja zawiera dokładne informacje na temat produktów wskazanych i przeciwwskazanych w chorobach wyżej wymienionych układów, podpowiadamy jak dobrać kaloryczność oraz jak przygotować poszczególne dania.)
- Postępowanie dietetyczne w otyłości i cukrzycy. (Szeroko omawiamy jak przygotować prawidłową dietę odchudzającą dla kobiet, mężczyzn i dzieci)

SESJA 3

- Żywnienie osób aktywnie uprawiających sport.

- Omawiamy zapotrzebowanie na białko, tłuszcze, węglowodany w różnych dziedzinach sportu, poznacie w jaki sposób przygotować samodzielnie napoje sportowe, dowiecie się jak unikać stosowania odżywek zachowując prawidłową dietę, omówimy szczegółowo wybrane odżywki dla sportowców oraz suplementy sportowe.)
- Żywnienie osób starszych. (Poznanie wiele schorzeń wieku starczego oraz dowiecie się jak sobie z nimi radzić pod względem żywieniowym)

SESJA 4

- Żywnienie kobiet w ciąży, karmiących i dzieci. (Prześledzimy życie człowieka od poczęcia do 3 roku życia, a także wiek szkolny, oraz młodzieńczy. Dowiecie się jakie powinny być prawidłowe przyrosty masy i wzrostu niemowląt i małych dzieci, poznacie najnowsze schematy żywienia kobiet ciężarnych i karmiących oraz niemowląt i małych dzieci.)

SESJA 5

- Edukacja Żywieniowa, praktyka w indywidualnym poradnictwie żywieniowym. (Poznanie zasady funkcjonowania placówek żywienia, w tym poradni żywieniowych, poznanie najczęściej zadawane pytania przez pacjentów, dowiecie się jak motywować pacjenta do odchudzania itd.)

Kurs podstawowy z dietetyki I stopnia powinien być opracowany w formie e-booków i ilustrowanych prezentacji multimedialnych zawierających treści zawarte w poszczególnych sesjach (tabele, normy żywienia, jadłospisy, zadania itp.) Po otrzymaniu materiałów szkoleniowych, uczestnik kursu ma 6 miesięcy na zapoznanie się z materiałami i zaliczenie kursu. Kursant przez cały okres trwania kursu, ma przydzielonego konsultanta prowadzącego. Materiały do każdej sesji powinny zawierać zestawy pytań i zadań, które są przysyłane do konsultanta prowadzącego, który po ich sprawdzeniu przesyła informacje zwrotne o zaliczeniu poszczególnych sesji lub konieczności poprawienia zadań wg. wskazówek, których udzieli. Po zaliczeniu kursu, kursant otrzymuje certyfikat.

Kurs dietetyki podstawowy II stopnia składa się z 5 sesji.

Program:

SESJA 1 Anatomia i fizjologia człowieka – funkcjonowanie poszczególnych układów i narządów, z naciskiem na układ pokarmowy.

- Budowa i funkcjonowanie komórki
- Budowa i rodzaje tkanek
- Budowa i funkcjonowanie układu pokarmowego
- Trawienie
- Budowa i funkcjonowanie układu krążenia
- Budowa i funkcjonowanie układu moczowego
- Budowa i funkcjonowanie układu hormonalnego
- Budowa i funkcjonowanie układu oddechowego

SESJA 2 Wegetarianizm.

- Wegetarianizm – dieta czy sposób życia? Odpowiadamy na pytanie dlaczego ludzie coraz częściej przechodzą na wegetarianizm.
- Rodzaje wegetarianizmu – najbardziej restrykcyjne formy wegetarianizmu
- (m.in.: frutarianizm, sprautarianizm i in.)
- Wegewymienniki – wegetariańskie zamienniki mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego.
- Aminokwasy egzogenne w diecie wegetarian – czy jest możliwość ich uzupełnienia?
- Witamina B12 w żywieniu wegetarian.
- Fakty medyczne dotyczące wegetarianizmu.
- Wege mama – czyli wegetarianizm, a ciąża.

- Stosowanie diet wegetariańskich u dzieci – czy jest zasadne?
- Czy dieta wegetariańska jest odpowiednia dla sportowców? Czy może dostarczyć odpowiedniej ilości białka?
- Pułapki diety wegetariańskiej u sportowców.
- Planowanie menu diety wegetariańskiej.

SESJA 3 Żywnienie w chorobach tarczycy

- Anatomia i fizjologia tarczycy z naciskiem na gospodarkę hormonalną tarczycy.
- Jod jako pierwiastek niezbędny do życia.
- Nadczynność tarczycy:
 - występowanie,
 - objawy,
 - leczenie,
 - przyczyny,
 - wpływ na gospodarkę węglowodanową i lipidową
 - przyczyny nadczynności tarczycy
- Chorowa Gravesa-Basedowa
- Wole wieloguzkowe toksyczne
- Zapalenie tarczycy
- Przełom tarczycowy
- Nadczynność tarczycy u dzieci
- Niedoczynność tarczycy
 - występowanie,
 - objawy,
 - leczenie,
 - przyczyny,
 - wpływ na gospodarkę węglowodanową i lipidową
 - przyczyny nadczynności tarczycy
- Choroba Hashimoto
- Niedobór jodu
- Zalecenia żywieniowe w niedoczynności tarczycy
- Najważniejsze składniki odżywcze w diecie przy chorobach tarczycy
- Produkty wolotwórcze
- Zioła wspomagające leczenie chorób tarczycy

SESJA 4 Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu

- Co to jest niedożywienie, typy niedożywienia oraz jego przyczyny.
- Jak rozpoznać niedożywienie?
- Badania
 - Ogólnolekarskie
 - Antropometryczne
 - Biochemiczne
- Metody badań oceny składu ciała
- Badanie służące do oceny stanu odżywienia dorosłych:
 - MALNUTRITION UNIVERSAL SCREENING TOOL
 - NUTRITIONAL RISK SCREENING
 - MINI NUTRITIONAL ASSESSMENT
- Najważniejsze składniki diety w niedożywieniu
 - Białka
 - Tłuszcze

- Węglowodany
- Błonnik pokarmowy
- Witaminy
- Składniki mineralne
- Zapotrzebowanie energetyczne
- Zasady przygotowywania potraw
- Diety specjalne stosowane u chorych niedożywionych.
- Rodzaje diet specjalnych
- Dieta płynna
- Dieta płynna z produktów naturalnych
- Dieta papkowata
- Dieta kleikowa
- Wczesne żywienie dojelitowe
- Gotowe diety przemysłowe u pacjentów z niedożywieniem
- Diety polimeryczne
- Diety oligometryczne i monomeryczne
- Diety specjalne
- Diety cząstkowe (modułowe)
- Jak wybrać właściwą dietę u ciężko chorej osoby?
- Podział żywienia jelitowego
- Wskazania i przeciwwskazania do żywienia dojelitowego

SESJA 5 Alergie i nietolerancje pokarmowe

- Różnice pomiędzy alergią, a nietolerancją pokarmową.
- Przyczyny i objawy alergii pokarmowej
- Rodzaje reakcji alergicznych
- Diagnostyka alergii pokarmowych m.in.:
- Immunoblotting
- Alergeny rekombinowane
- Alergenoty test mikro-znaczyń
- Najczęściej występujące alergie pokarmowe:
- mleko krowie,
- gluten – na co zwracać uwagę podczas robienia zakupów,
- białko jaja kurzego i jaj innych ptaków,
- mięsa ryb
- ziarna zbóż,
- orzechy i nasiona,
- białka ziarna sojowego .
- Czy karmienie naturalne całkowicie chroni przed rozwojem procesu alergicznego.
- Nietolerancja laktozy – jak odżywiać chore dziecko.
- Alternatywa dla mleka krowiego.
- Podstawowe zasady diety bezglutenowej
- Reakcje krzyżowe.
- Diety eliminacyjne – rodzaje.

Kurs podstawowy z dietetyki II stopnia powinien być opracowany w formie e-booków i ilustrowanych prezentacji multimedialnych zawierających treści zawarte w poszczególnych sesjach (tabele, normy żywienia, jadłospisy, zadania itp.) Po otrzymaniu materiałów szkoleniowych, uczestnik kursu ma 6 miesięcy na zapoznanie się z materiałami i zaliczenie kursu. Kursant przez cały okres trwania kursu, ma przydzielonego konsultanta prowadzącego. Materiały do każdej sesji powinny zawierać zestawy pytań i zadań, które są przysyłane do

konsultanta prowadzącego, który po ich sprawdzeniu przesyła informacje zwrotne o zaliczeniu poszczególnych sesji lub konieczności poprawienia zadań wg. wskazówek, których udzieli. Po zaliczeniu kursu, kursant otrzymuje certyfikat.

Cześć II

Kurs dietetyki: Kurs zaawansowany Dietetyka III stopnia (realizacja od I do V 2022r.)

Kurs dla 3 nauczycieli.

Forma kursu online

Opis kursu:

Kurs dietetyki zaawansowany III stopnia składa się z 5 sesji.

Program:

SESJA 1 FITOTERAPIA – działanie wybranych ziół na organizm człowieka.

Sesja łączy w sobie zagadnienia dotyczące otrzymywania i parzenia ziół, interakcji wybranych ziół z najczęściej stosowanymi lekami. Ponad to, omawiamy jakie zioła wspomogą walkę z odchudzaniem, zaburzeniami snu i koncentracji. Podajemy gotowe mieszanki ziołowe na najczęściej spotykane dolegliwości – które możesz wykorzystać w swojej praktyce jako dietetyk. Omówimy wspomagające działanie ziół w cukrzycy, zapaleniach układu moczowego. W sesji bardzo ciekawie w prezentacji multimedialnej zostały przedstawione na zdjęciach zioła mające korzystny wpływ na organizm człowieka, a także zioła trujące.

Poza materiałami PDF w formie tekstowej prezentacja bogato ukazuje rośliny na zdjęciach oraz miejsca ich pochodzenia.

SESJA 2 Leczenie Żywieniowe w grzybicy ogólnoustrojowej – Candida Albicans.

W tej sesji dokładnie omówiliśmy problem kandydozy przewodu pokarmowego. Sesja ukazuje przyczyny, objawy i leczenie żywieniowe grzybicy. Zwróciliśmy uwagę na produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie przeciwko grzybicy. Podpowiadamy, jakie preparaty grzybobójcze warto wprowadzić w leczeniu żywieniowym. Omawiamy rolę probiotyków i prebiotyków w leczeniu grzybicy. Podaliśmy także wiele przepisów kulinarnych, które można zastosować podczas leczenia grzybicy.

Ponad to w prezentacji multimedialnej pokazaliśmy na zdjęciach jak może wyglądać grzybica atakująca różne części naszego organizmu.

SESJA 3 Dietetyka we wspomaganiu leczenia niepłodności męskiej i żeńskiej.

Sesja omawia problem płodności i metody wspomagania płodności dietą. Zwróciliśmy uwagę na przyczyny niepłodności męskiej i żeńskiej, wpływ stylu życia na płodność.

Przedstawiliśmy także najczęściej występujące jednostki chorobowe wpływające na płodność kobiety mężczyzny z którymi każdy dietetyk może się spotkać w swojej pracy, uwzględniliśmy również propozycje zmian w sposobie żywienia które znacząco wpłyną na poprawę płodności.

SESJA 4 Diagnostyka laboratoryjna w pracy dietetyka.

Sesja omawia badania oraz ich interpretację. Przedstawiliśmy badania z którymi, każdy dietetyk na co dzień na pewno spotka się w swojej pracy w gabinecie.

Sesja obejmuje badania podstawowe z krwi, badania pod kątem chorób metabolicznych i otyłości, badania pod kątem chorób układu pokarmowego. Przedstawiliśmy także badania pod kątem niedowagi, a także zaburzeń hormonalnych. W sesji zostały omówione także najnowsze badania genetyczne i testy nietolerancji pokarmowej.

Ponad to sesja obejmuje analizę konkretnego przypadku. Wybraliśmy ciekawe przypadki pacjentów, które przewinęły się przez wiele lat praktyki naszych dietetyków. Sesja obrazuje przynoszone przez pacjentów dzienniczki żywienia, a także badania z którymi pacjenci zgłaszają się na wizyty. Uwzględniliśmy kilka przykładowych wyników badań naszych pacjentów. W ramach tej sesji możesz też skonsultować swoich pacjentów z jednym z naszych doświadczonych dietetyków w tej dziedzinie.

SESJA 5 Profilaktyka nowotworowa, terapie żywieniowe wspomagające leczenie chorób nowotworowych

Sesja obejmuje wiedzę na temat nowotworów i leczenia żywieniowego. Omówiliśmy metody diagnozowania raka, czynniki wpływające na rozwój nowotworów. Sesja porusza także zagadnienia dotyczące żywienia podczas radio i chemioterapii.

Ponad to, sesja przedstawia podejście Dr Gersona i Dr Budwig do leczenia żywieniowego nowotworów.

Kurs zaawansowany z dietetyki III stopnia powinien być opracowany w formie e-booków i ilustrowanych prezentacji multimedialnych zawierających treści zawarte w poszczególnych sesjach (tabele, normy żywienia, jadłospisy, zadania itp.) Po otrzymaniu materiałów szkoleniowych, uczestnik kursu ma 6 miesięcy na zapoznanie się z materiałami i zaliczenie kursu. Kursant przez cały okres trwania kursu, ma przydzielonego konsultanta prowadzącego. Materiały do każdej sesji powinny zawierać zestawy pytań i zadań, które są przysyłane do konsultanta prowadzącego, który po ich sprawdzeniu przesyła informacje zwrotne o zaliczeniu poszczególnych sesji lub konieczności poprawienia zadań wg. wskazówek, których udzieli. Po zaliczeniu kursu, kursant otrzymuje certyfikat.

Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. w związku z uszczegółowieniem przedmiotu zamówienia wprowadza zmianę do punktu VI. Zmiana dotyczy wydłużenia składania ofert do 09.10.2021r.

Punkt VI otrzymuje brzmienie.

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: faksem 17 7729009 lub poczty lub poczty elektronicznej na adres drogadosukcesu@op.pl lub kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Zespół Szkół w Sokołowie Młp. ul. Lubelska 37 36-050 Sokołów Młp. **do dnia 09.10.2021r. do godziny 10.00.**

Koperta zawierająca ofertę powinna być zaadresowana:

Zespół Szkół w Sokołowie Młp.

ul. Lubelska 37

36-050 Sokołów Młp

z dopiskiem:

Oferta na wybór dostawcy w związku z realizacją projektu **„Droga do sukcesu. Szkoły Powiatu Rzeszowskiego bliżej rynku pracy”**

- Ocena ofert zostanie dokonana **do dnia 12.10.2021r.** Oferent którego oferta będzie najatrakcyjniejsza zostanie poinformowany telefonicznie, osobiście, mailem lub faxem.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane

DYREKTOR
ZESPOŁU SZKÓŁ
w Sokołowie Młp.
A. Kula
mgr Antoni Kula

ZESPÓŁ SZKÓŁ
w Sokołowie Młp.
36-050 Sokołów Młp., ul. Lubelska 37
tel. (17) 7729 009
NIP 814-125-86-67, Reg. 000263886

