Халықаралық академия
“BOLASHAK”
Астана қ. БО “Евроцентр”
8(7172) 253 104, 8(708)4253104
e-mail: bolashak06@mail.ru

BOLASHAK международная академия

Международная академия
“BOLASHAK”
г. Астана, БЦ “Евроцентр”
8(7172) 253 104, 8(708)4253104
e-mail: bolashak06@mail.ru

Исх: № 230 от 11 апреля 2022г

Руководителю

Международная академия «Bolashak» приглашает руководителей, заведующих, медсестер, диетсестер, социальных педагогов и всех заинтересованных специалистов **принять участие в 2-х дневном практическом онлайн-семинаре по повышению квалификации: «Основы диетологии в сестринском деле. Организация здорового питания в образовательных учреждениях», состоится 26-27 апреля (с 14:00 до 17:30)**

Актуальность семинара – необходимость постоянно совершенствовать знания медицинского персонала в образовательных учреждениях и организациях, в целях повышения эффективности работы и профессионального развития сотрудников.

Дата обучения (онлайн): 26-27 апреля 2022г (с 14:00 до 17:30)
Стоимость и длительность: 35 000 тенге на 1-го участника, 18 акад.часов
***Принять участие могут жители любого региона, имеющие доступ к интернету и любое устройство (ПК/Ноутбук/Смартфон/Планшет).** Приходит ссылка в день обучения

В стоимость обучения входит: участие в онлайн-семинаре + запись видео будет доступно в течение 7-ми дней для повторного просмотра, ценный электронный материал на эл.почту, **именной сертификат на 18 акад.часов (высылается оригинал сертификата на адрес организации).**

В ходе семинара будет рассмотрено:

1. Санитарные нормы работы в детском дошкольном учреждении и образовательных учреждениях.
2. Контроль соблюдения норм выхода порции.
3. Составление правильного меню согласно нормам СанПина РК
4. Сбалансированное питание: расчёт калорий, исчисление калорийности пищи
5. Основы здорового питания в дошкольных организациях и образовательных учреждениях.
6. Пищевые характеристики белков и белковые продукты
7. Жиры и источники жиров. Углеводы и гликемический индекс
8. Витамины. Колорический энергорасчет. Подбор меню и блюд. Технология их приготовления
9. Правила хранения и правила подачи по возрастным категориям. Биохимия обмена веществ
10. Основы составления программы питания. Подбор и расчет индивидуального меню
11. Классификация добавок. Биологический и химический состав ингредиентов

Бизнес-тренер: эксперт-практик, имеющий богатый практический опыт более 20-ти лет, врач - диетолог, врач-инфекционист, гастроэнтеролог, консультант-эксперт о здоровом питании. Член Ассоциации гастроэнтерологов и нутрициологов Казахстана, Член Национальной Российской ассоциации диетологов. *Награды:* Почетная грамота Ассамблеи Народов Казахстана «За достойный вклад в укрепление единства народа Казахстана, общественного согласия и казахстанского патриотизма» 2016 г.июнь., Президент Республики Казахстан - Н. Назарбаев

Заявки принимаются по телефонам: 8(7172)253104 сот. 8(708)4253104 менеджер Алия e-mail: bolashak06@mail.ru

Просим Вас довести информацию до сведения всем образовательным учреждениям и отделам образования , медицинским учреждениям

Директор
Международная академия «Bolashak» **Ансабаева Г.**