



הכשרה לתזונאים/יות מפקחים/ות תזונה ומזון

מאי 2025

הקורס הינו מטעם עמותת עתיד ואגף התזונה במשרד הבריאות

רכזת ההכשרה: ד"ר אורית אפומדו יונה, מנהלת המחלקה לתזונה ברפואה כללית וקופות חולים, אגף התזונה, משרד הבריאות.

אנו שמחים להודיע על פתיחת מחזור חמישי של הכשרה לתזונאים/יות מפקחים/ות תזונה ומזון העובדים במוסדות רפואיים.

הגשת מזון מותאם תחלואה הוא מרכיב קריטי בטיפול הרפואי, מקדם ומשפר מצבי בריאות וחולי ומביא להחלמה מהירה יותר של המאושפדים, תוך אפשרור של ביטחון תזונתי ובריאות מזון.

הקורס ייחודי, מלמד ומכשיר תזונאים לעבודה בתחום.

תפקיד תזונאי.ת מפקח.ת תזונה ומזון חשוב והכרחי במטרה לשפר ולהבטיח הגשה של מזון מותאם תזונתי באופן אישי לכל מטופל, תוך הקפדה על בטיחות המזון והביטחון התזונתי לאורך כל השרשרת שהמזון עובר: החל מפיקוח ובקרת איכות על חומרי הגם טרם רכישתם, אחסון, ייצור המנות, תהליכי שימור, וכלה בשינוע ובהגשה למטופלים בהתאם למצבם הרפואי ועד טיפול בשאריות המזון.

מטרות ההכשרה:

הקניית כלים וידע שיאפשרו פיקוח ובקרה של תזונאיות במערכי ההזנה באשפוז, בקהילה ובריאות הציבור, בדגש על הנושאים הבאים:

- ✓ יישום עקרונות התזונה הבריאה, שתבטיח שהמזון המוגש במוסדות השונים יספק את הצרכים התזונתיים.
- ✓ הגשה של מזון מותאם באופן אישי לכל מטופל, על פי מצבו הרפואי והתזונתי, במטרה לשפר את מצב הבריאות וקצב ההחלמה.
- ✓ שיפור בגיוון וטעם המזון המוגש.
- ✓ טרמינולוגיה של מרקמים – IDSSI.
- ✓ תכנון ובטיחות של תפריטים מוסדיים.
- ✓ בטיחות המזון ו-HACCP לאורך כל השרשרת שהמזון עובר: החל מפיקוח ובקרה על חומרי הגלם טרם רכישתם, תנאי אחסון, ייצור, מתכונים סטנדרטיים וכלה בהגשה וצריכה.
- ✓ בישול מוסדי בריא – שיטות וטכנולוגיות בישול בריא
- ✓ טכנולוגיה של מזון – אפייה, חלב, בשר

היקף הקורס: 10 מפגשים של 7 שעות אקדמיות, סה"כ 70 שעות אקדמיות

מיקום: קורס היברידי - Zoom + 2 מפגשים פרונטליים במכון פסגה, יגאל אלון 30 ת"א + מפגש סיור במרכז הרפואי שמיר (אסף הרופא) לפי קבוצות.

ימי לימודים: יום חמישי, בין השעות 9:00-15:30.

מועדי המפגשים: 8/5 (פרונטלי), 15/5, 22/5, 29/5, 5/6, 12/6, 19/6, 26/6 (פרונטלי), 3/7 + 10/7 (אסף הרופא), 17/7

לסיורים במרכז הרפואי שמיר יש להגיע עם נעליים סגורות גבוהות, ללא עקבים ועם בגדים נוחים

סילבוס הקורס

תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 1 8/5/25 פרונטלי	09:00-09:45	חשיבות התפקיד דיאטן, מפקח תזונה ומזון והסבר על פרויקט הגמר	ד"ר אורית אפומדו יונה מנהלת המחלקה לתזונה ברפואה כללית וקופות חולים, אגף התזונה, משרד הבריאות
	9:45-10:30	האתגרים והמורכבויות הניצבות בפני דיאטן, מפקח תזונה ומזון	מר ירון תלמי מנכ"ל "סיסתמה יעוץ"
	10:30-10:45	הפסקה	
	10:45-12:15	ניהול המשאב האנושי - ניהול צוות, הנעת עובדים, רתימת עובדים לפעולה	
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-14:30	הנעת תהליכים מדידת תהליכים ודרך שיקופם למקבלי החלטות, הכנת סקרים אפקטיביים מכווני מטרה	
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	ניהול וזרימת המידע - אל ומכל המעורבים	
תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 2 15/5/25 ZOOM	9:00-10:30	מערכות חקיקתיות לסימון מזון בישראל, בדגש על סימון תזונתי	מר דורי גינסבורג מנהל תחום מידענות, פניות ציבור ורגולציה, בריאות הציבור, אגף התזונה, משרד הבריאות
	10:30-10:45	הפסקה	מר שגיא שוורץ דיאטן ושף
	10:45-11:30	המלצות תזונתיות לאומיות וסימון בחזית האריזה	
	11:30-12:15	שיטות וטכנולוגיות בישול בריא, שימוש נכון בחומרי גלם, בניית תפריט מבוסס מזון לא מעובד, בישול צמחוני/ טבעוני	
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-13:45	שיטות וטכנולוגיות בישול בריא, שימוש נכון בחומרי גלם, בניית תפריט מבוסס מזון לא מעובד, בישול צמחוני/ טבעוני	
	13:45-14:30	בישול מוסדי בריא – מתאוריה למעשי: חומרי גלם בריאים המתאימים לשימוש במטבח מוסדי – היכרות, אופן שימוש, מתכונים. הובלת שינויים ואופן הטמעתם במטבח מוסדי.	
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	שימוש נכון בחומרי גלם, בניית תפריט מבוסס מזון לא מעובד, בישול צמחוני/ טבעוני	
תאריך	שעה	נושא	מרצה

מפגש 3 22/5/25 ZOOM	9:00-10:30	האתגר בהנעת תהליכי שינוי במערך הסעדה מוסדי בתחום החינוך ומקומות עבודה	גב' שרון פיקר, דיאטנית קלינית מפקחת תזונה ומזון
	10:30-10:45	הפסקה	
	10:45-12:15	תכנון מטבחים ותהליכים עיקריים בהכנת מזון עקרונית תברואת מזון, שיטות הפעלת מטבחים, יסודות לטיפול נכון במזון – דרכי מניעה ומזעור סכנות	גב' יעל סוויד דיאטנית קלינית וטכנולוגית מזון, מומחית בבריאות הציבור וניהול מערכות בריאות
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-14:30	עקרונית תברואת מזון, שיטות הפעלת מטבחים, יסודות לטיפול נכון במזון – דרכי מניעה ומזעור סכנות	
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	הסבר על פרויקט הגמר	ד"ר אורית אפומדו יונה מנהלת המחלקה לתזונה ברפואה כללית וקופות חולים, אגף התזונה, משרד הבריאות
תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 4 29/5/25 ZOOM	9:00-9:45	מגמות וטרנדים בעולם המזון	גב' הדס יריב יועצת מדע ותזונה לחברות מזון וסטרטאפים
	9:45-10:30	קמחים ודגנים. טכנולוגיות המשפרות ערכים תזונתיים בלחמים ובמוצרי מאפה.	
	10:30-10:45	הפסקה	
	10:45-12:15	עיבוד ושימור מזון מהצומח	
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-13:45	תוספי המזון בשימוש בתעשייה: סוגים ופונקציות	מר ארתור גייפמן טכנולוג מזון ומנכ"ל ProSolv
	13:45-14:30	טכנולוגיה של בשר	
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	טכנולוגיה של בשר	
תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 5 5/6/25 ZOOM	9:00-10:30	בטיחות מזון ומערכת HACCP	גב' יאנה קציר, טכנולוגית מזון ודיאטנית קלינית. מומחית ברגולציית מזון ותוספי תזונה.
	10:30-10:45	הפסקה	
	10:45-12:15	בטיחות מזון ומערכת HACCP	
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-14:30	בטיחות מזון ומערכת HACCP	
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	בטיחות מזון ומערכת HACCP	
תאריך	שעה	נושא	מרצה

מר דן גלפרין דיאטן מרכז בכיר פיקוח תזונה ומזון, מרכז רפואי תל אביב (איכילוב) גב' מור מיינהרדט מנהלת המחלקה לתזונה, מרכז רפואי "אסותא אשדוד"	בניית תפריט מוסדי בהתאם לאפיון התזונתי של אוכלוסיות מטופלים – תרגול בבניית תפריט מוסדי: בניית סוגי תפריטים, ניתוח תזונתי של תפריטים ומתכונים סטנדרטיים עבודה בקבוצות	9:00-10:30	מפגש 6 12/6/25 ZOOM
	הפסקה	10:30-10:45	
	המשך תרגיל בבניית תפריט מוסדי: בניית סוגי תפריטים, ניתוח תזונתי של תפריטים ומתכונים סטנדרטיים עבודה בקבוצות	10:45-12:15	
	הפסקת צהריים	12:15-13:00	
	המשך תרגיל בבניית תפריט מוסדי: בניית סוגי תפריטים, ניתוח תזונתי של תפריטים ומתכונים סטנדרטיים עבודה בקבוצות	13:00-14:30	
	הפסקה	14:30-14:45	
	סיכום תרגיל בבניית תפריטים מוסדיים	14:45-15:30	
תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 7 19/6/25 ZOOM	הזנה במסגרות שונות בקהילה: צהרונים, מעונות, מערכת החינוך. תקנות, נהלים, הנחיות ורגולציה. תפקיד הדיאטנית בהסעדה, עיריות ובמסגרות השונות.	9:00-10:30	
	הפסקה	10:30-10:45	
	תרגול בניית תפריט בצהרונים בהתאם לתקנות בניית תפריטים בהתאם למדריך "לאכול ולגדול" והתאמות נוספות	10:45-12:15	
	בדיקה ותיקון תפריטים של צהרונים בהתאם לתקנות לפיקוח על איכות ולתזונה נכונה בצהרונים		
	הפסקת צהריים	12:15-13:00	
	תכנית ההזנה של משרד החינוך – כלים לעבודה מול ספקי מזון	13:00-13:45	
	בריאות מההתחלה – מיזם עירוני לקידום בריאות במערכת החינוך + תרגול	13:45-14:30	
הפסקה	14:30-14:45		
גב' קארין ליבוביץ תזונאית ארצית, משרד החינוך	התאמה תרבותית בהזנה	14:45-15:30	גב' רנא מחאג'נה יונס מפקחת ארצית תזונה בחברה הערבית, אגף התזונה, משרד הבריאות

תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 8 26/6/25 פרונטלי	9:00-10:30	"לאכול את המרקם הנכון"	גב' הילה יחיא שמואל קלינאית תקשורת, ביה"ח אסותא אשדוד
	10:30-10:45	הפסקה	
	10:45-12:15	טרמינולוגיה של מרקמים – IDSSI הנעת תהליכים והטמעתם בבית חולים כללי	גב' מור מיינהרדט מנהלת המחלקה לתזונה, מרכז רפואי "אסותא אשדוד"
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-13:45	טרמינולוגיה של מרקמים – IDSSI הנעת תהליכים והטמעתם בבית חולים גריאטרי	גב' יוליה רדינסקי מנהלת המחלקה לתזונה, מרכז רפואי לשיקום וגריאטריה "דורות"
	13:45-14:30	סדנה בטרמינולוגיה של מרקמים - IDSSI	גב' מור מיינהרדט מנהלת המחלקה לתזונה, מרכז רפואי "אסותא אשדוד"
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	סדנה בטרמינולוגיה של מרקמים - IDSSI	גב' יוליה רדינסקי מנהלת המחלקה לתזונה, מרכז רפואי לשיקום וגריאטריה "דורות"
תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 9 3/7/25 פרונטלי מרכז רפואי "שמיר" מערך מזון קבוצה ראשונה	9:00-9:15	התכנסות	
	9:15-10:00	הרצאת מבוא לקראת הסיור במטבח: מבנה המטבח ותפקודו, בעלי תפקידים שונים במטבח	גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"
	10:00-10:45	מחשוב ממשקי מטבח בית החולים – פנימי וחיצוני	גב' מור כרמל דיאטנית מפקחת תזונה ומזון, מרכז רפואי "שמיר"
	10:45-12:15	סיור לימודי במעך המזון אסה"ר	גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"
	12:15-13:00	הפסקת צהריים	
	13:00-14:30	שיטות בקרה ופיקוח במטבח ובמחלקות אשפוז – דרישות לנקודת קצה של מערך מזון, שינוע מזון וחלוקתו	
	14:30-14:45	הפסקה	
	14:45-15:30	סיכום ומסקנות	גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"
תאריך	שעה	נושא	מרצה
מפגש 9 10/7/25	9:00-9:15	התכנסות	
	9:15-10:00	הרצאת מבוא לקראת הסיור במטבח: מבנה המטבח ותפקודו, בעלי תפקידים שונים במטבח	גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"

גב' מור כרמל דיאטנית מפקחת תזונה ומזון, מרכז רפואי "שמיר" גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"	מחשוב ממשקי מטבח בית החולים – פנימי וחיצוני	10:00-10:45	פרונטלי מרכז רפואי "שמיר" מערך מזון
	סיור לימודי במערכת המזון אסה"ר	10:45-12:15	קבוצה שניה
	הפסקת צהריים	12:15-13:00	
גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"	מיפוי צרכים והתנעת תהליכים לשיפור מערך הסעדה בהתאם לאפיון תזונתי של מחלקות שונות (גריאטריה, פסיכיאטריה, שיקום ועוד)	13:00-13:45	
	שיטות בקרה ופיקוח במטבח ובמחלקות אשפוז – דרישות לנקודת קצה של מערך מזון, שינוע מזון וחלוקתו	13:45-14:30	
	הפסקה	14:30-14:45	
גב' גלית רביבו דיאטנית, סגנית מנהל מערך מזון, מרכז רפואי "שמיר"	סיכום ומסקנות	14:45-15:30	
מרצה	נושא	שעה	תאריך
משתתפי הקורס	הצגת פרויקט גמר של משתתפי ההכשרה	9:00-10:30	מפגש 10 17/7/25 ZOOM
	הפסקה	10:30-10:45	
	המשך הצגת פרויקט גמר של משתתפי ההכשרה	10:45-12:15	
	הפסקת צהריים	12:15-13:00	
	המשך הצגת פרויקט גמר של משתתפי ההכשרה	13:00-14:30	
	הפסקה	14:30-14:45	
	המשך הצגת פרויקט גמר של משתתפי ההכשרה סיכום וחלוקת תעודות	14:45-15:30	