



Kucharz w żłobku - żywienie dzieci do lat 3

Numer usługi 2024/04/17/30963/2126685

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

OŚRODEK
SZKOLENIA
DOKSZTAŁCANIA I
DOSKONALENIA
KADR KURSÓR
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 12.08.2024 do 31.08.2024



Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	<p>osoby pracujące, lub planujące pracę, w placówkach opiekuńczych dla dzieci do lat 3, takie jak żłobki czy przedszkola. Są to przede wszystkim kucharze, pomocnicy kuchenni oraz wszyscy pracownicy zajmujący się przygotowaniem posiłków w tych placówkach. Idealni uczestnicy powinni posiadać przynajmniej podstawowe wykształcenie oraz cechować się otwartością na naukę i gotowością do wprowadzania innowacyjnych rozwiązań żywieniowych. Ponadto, kurs kierowany jest do osób z umiejętnościami komunikacyjnymi, które są kluczowe w pracy z zespołem oraz w kontaktach z rodzicami dzieci. Uczestnicy powinni być zainteresowani zdobywaniem wiedzy na temat najnowszych trendów w żywieniu dzieci oraz chętni do rozwijania swoich umiejętności w zakresie planowania i przygotowywania zdrowych, bezpiecznych posiłków, uwzględniających indywidualne potrzeby żywieniowe, w tym alergie pokarmowe.</p> <p>https://www.kursor.edu.pl/szkolenia/kursy-zawodowe/kucharz-w-zlobku/</p>
Minimalna liczba uczestników	3
Maksymalna liczba uczestników	10
Data zakończenia rekrutacji	05-08-2024

Forma prowadzenia usługi	zdalna w czasie rzeczywistym
Liczba godzin usługi	40
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem edukacyjnym kursu dla kucharzy w żłobku jest przekazanie uczestnikom wiedzy o potrzebach żywieniowych dzieci oraz najnowszych trendach w żywieniu dziecięcym. Szkolenie ma na celu rozwijanie umiejętności przygotowywania różnorodnych, bezpiecznych i zdrowych posiłków dostosowanych do indywidualnych potrzeb najmłodszych, w tym zarządzania alergiami pokarmowymi. Kurs skupia się także na doskonaleniu komunikacji, niezbędnej do współpracy z personelem żłobka i rodzicami.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
<p>Uczestnicy kursu nauczą się tworzyć zbilansowane, bezpieczne menu dla dzieci do lat 3, dostosowując posiłki do indywidualnych potrzeb, w tym alergii.</p> <p>Nabędą również umiejętności komunikacyjne do współpracy z zespołem i rodzicami.</p>	test	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

tak

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

tak

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

tak

Program

1. Zasady Zdrowego Żywienia dla Najmłodszych (7 godzin dydaktycznych):

- Teoria (3 godziny):* Zrozumienie etapów rozwoju dzieci i ich potrzeb żywieniowych.
- Praktyka (4 godziny):* Analiza i planowanie posiłków dostosowanych do różnych grup wiekowych.

2. Najnowsze Trendy i Standardy Żywienia dla Dzieci do Lat 3 (8 godzin dydaktycznych):

- Teoria (4 godziny):* Zapoznanie z najnowszymi trendami i aktualnymi standardami żywienia dziecięcego.
- Praktyka (4 godziny):* Tworzenie innowacyjnych, zbilansowanych menu.

3. Praktyczne Aspekty Przygotowywania Posiłków (12 godzin dydaktycznych):

- Teoria (4 godziny):* Doskonalenie umiejętności kulinarnych w kontekście przygotowywania posiłków dla dzieci.
- Praktyka (8 godzin):* Planowanie i przygotowywanie różnorodnych posiłków.

4. Bezpieczeństwo Żywnościowe i HACCP (6 godzin dydaktycznych):

- Teoria (3 godziny):* Zasady HACCP i identyfikacja zagrożeń zdrowotnych.
- Praktyka (3 godziny):* Wdrażanie bezpiecznych praktyk żywieniowych.

5. Personalizacja Posiłków i Zarządzanie Alergiami (4 godziny dydaktyczne):

- Teoria (2 godziny):* Dostosowywanie posiłków do indywidualnych potrzeb dzieci i zarządzanie alergiami.
- Praktyka (2 godziny):* Rozpoznawanie, prewencja i obsługa alergii pokarmowych u dzieci.

6. Komunikacja z Rodzicami i Współpraca Zespołowa (3 godziny dydaktyczne):

- Teoria (1,5 godziny):* Doskonalenie umiejętności komunikacji z rodzicami na temat diety dzieci.
- Praktyka (1,5 godziny):* Współpraca z zespołem żłobka w planowaniu strategii żywieniowych.

Przedmiot szkolenia koncentruje się na holistycznym podejściu do przygotowywania posiłków dla najmłodszych, obejmując teorię, praktykę i umiejętności interpersonalne. Uczestnicy zdobędą kompleksową wiedzę i umiejętności niezbędne do stworzenia bezpiecznego, smacznego i zrównoważonego menu dla dzieci w żłobku

Certyfikat ukończenia kursu- każdy uczestnik otrzyma:

Zaświadczenie wydane na podstawie § 23 ust. 4 rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

skrypt związany z tematem szkolenia

Warunki uczestnictwa

Wymagania wstępne dla uczestników szkolenia tj. pracowników przygotowujących posiłki w żłobku dla dzieci do lat 3 powinny obejmować zarówno aspekty edukacyjne, jak i praktyczne.

1. Edukacyjne:

- Podstawowe Wykształcenie: Uczestnicy powinni mieć co najmniej podstawowe wykształcenie

2. Zdolności Komunikacyjne:

- Komunikatywność: Umiejętność klarownego komunikowania się z innymi pracownikami żłobka oraz rodzicami.
- Zrozumienie Potrzeb Dzieci: Zdolność zrozumienia i dostosowywania posiłków do indywidualnych potrzeb dzieci, uwzględniając różnorodność dietetyczną.

3. Gotowość do Uczenia Się:

- Otwartość na Nowe Trendy: Gotowość do nauki i dostosowywania się do najnowszych trendów w żywieniu dziecięcym.
- Aktywne Uczestnictwo: Chęć aktywnego uczestnictwa w praktycznych ćwiczeniach i dyskusjach podczas szkolenia.

Informacje dodatkowe

Szkolenie może być realizowane zarówno raz jak i kilka razy w tygodniu w trybie dziennym, umożliwiając intensywną naukę i skoncentrowane zajęcia lub popołudniowym, co pozwala uczestnikom z innymi obowiązkami dostęp do wartościowej edukacji. Dodatkowo, istnieje opcja organizacji zajęć w formie weekendowej, co sprawia, że szkolenie staje się bardziej elastyczne i dostosowane do różnych harmonogramów życia. W związku z powyższym przedstawiony harmonogram może ulec zmianie - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.

Warunki techniczne

platforma zoom

Warunki techniczne szkolenia na platformie Zoom:

1. Sprzęt komputerowy:

- Wymagany komputer PC lub Mac z dostępem do internetu.
- Zalecana kamera internetowa oraz mikrofon dla udziału w sesjach wideo.

2. Przeglądarka internetowa:

- Zalecane przeglądarki: Google Chrome, Mozilla Firefox, Safari.
- Wymagane zaktualizowane wersje przeglądarek dla optymalnej wydajności.

3. Stabilne połączenie internetowe:

- Minimalna prędkość łącza: 2 Mbps dla udziału w sesjach wideo.
- Zalecane połączenie kablowe dla stabilności.

4. Platforma Zoom:

- Konieczne pobranie i zainstalowanie najnowszej wersji aplikacji Zoom przed szkoleniem.
- Aktywne konto Zoom (możliwość utworzenia bezpłatnego konta).

5. System operacyjny:

- Kompatybilność z systemem Windows lub macOS.

6. Oprogramowanie dodatkowe:

- Zalecane zainstalowanie najnowszych wersji programów, takich jak przeglądarka, Java, Flash itp.

7. Dźwięk i słuchawki:

- Zalecane użycie słuchawek z mikrofonem dla lepszej jakości dźwięku.
- Sprawdzenie działania dźwięku przed rozpoczęciem szkolenia.

8. Przygotowanie przed sesją:

- Testowanie sprzętu i połączenia przed planowanym szkoleniem.
- Zapewnienie cichego miejsca pracy dla minimalizacji zakłóceń.

9. Wsparcie techniczne:

- Zapewnienie kontaktu z pomocą techniczną w razie problemów podczas sesji.

10. Zaplanowane przerwy:

- Uwzględnienie krótkich przerw w grafiku dla odpoczynku uczestników.

Zapewnienie powyższych warunków technicznych umożliwi płynny przebieg szkolenia na platformie Zoom, zminimalizuje zakłócenia i zagwarantuje efektywną interakcję między prowadzącym a uczestnikami.

Kontakt



Jolanta Krzak

E-mail szkolenia.zamosc@kursor.edu.p

Telefon (+48) 500 177 049