



Kucharz w żłobku - żywienie dzieci do lat 3 z uwzględnieniem cyfrowych i zielonych kompetencji

Numer usługi 2025/03/31/30963/2660154

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
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,6 / 5

345 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 25.08.2025 do 29.09.2025

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupa docelowa to osoby pracujące lub planujące pracę w placówkach opiekuńczych dla dzieci do lat 3, takich jak żłobki i przedszkola. Kurs skierowany jest do kucharzy, pomocników kuchennych i pracowników zajmujących się przygotowywaniem posiłków. Idealni uczestnicy powinni posiadać podstawowe wykształcenie, otwartość na naukę oraz chęć wprowadzania innowacyjnych rozwiązań w żywieniu. Istotne są umiejętności komunikacyjne i gotowość do współpracy z zespołem oraz rodzicami. Kurs kładzie nacisk na nowoczesne trendy w żywieniu, bezpieczeństwo żywności i personalizację posiłków.

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

10

Data zakończenia rekrutacji

14-08-2025

Forma prowadzenia usługi

zdalna w czasie rzeczywistym

Liczba godzin usługi

40

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestników do planowania i przygotowywania bezpiecznych, zdrowych posiłków dostosowanych do potrzeb dzieci do 3 lat. Kurs rozwija umiejętności w zakresie zarządzania alergiami pokarmowymi oraz korzystania z narzędzi cyfrowych do planowania i monitorowania diet. Uczestnicy zdobędą również zielone kwalifikacje, ucząc się zrównoważonych praktyk kulinarnych, takich jak minimalizacja odpadów i korzystanie z ekologicznych składników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje kluczowe potrzeby żywieniowe dzieci w wieku do 3 lat oraz najnowsze trendy w żywieniu dziecięcym	stosuje kluczowe potrzeby żywieniowe dzieci w wieku do 3 lat oraz najnowsze trendy w żywieniu dziecięcym	Test teoretyczny
Planuje i organizuje bezpieczne, zbilansowane posiłki dla dzieci, uwzględniając alergie pokarmowe	Uczestnik planuje i organizuje posiłki dostosowane do wieku dzieci oraz indywidualnych potrzeb dietetycznych, w tym alergii pokarmowych. Tworzy zbilansowane menu, uwzględniając zasady zdrowego żywienia oraz ekologiczne podejście do minimalizacji odpadów. Stosuje narzędzia cyfrowe do monitorowania składników odżywczych oraz zarządzania dietą dzieci.	Test teoretyczny
Nadzoruje współpracę z personelem oraz komunikować się z rodzicami w sprawach dotyczących diety dzieci	Uczestnik koordynuje pracę zespołu odpowiedzialnego za przygotowywanie posiłków, nadzorując jakość żywienia. Uzasadnia swoje decyzje żywieniowe w komunikacji z rodzicami, wyjaśniając zalety stosowanych diet i podejść żywieniowych. Rozwiązuje problemy związane z wprowadzaniem zmian w diecie dzieci i odpowiada na pytania dotyczące alergii pokarmowych.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady HACCP oraz bezpiecznego przygotowywania posiłków dla dzieci	Uczestnik stosuje zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) w procesie przygotowywania posiłków dla dzieci. Zarządza bezpieczeństwem żywności, identyfikując potencjalne zagrożenia oraz wprowadzając środki zapobiegawcze. Wdraża cyfrowe narzędzia do monitorowania jakości żywności i kontrolowania standardów higieny.	Test teoretyczny
Wdraża zielone praktyki kulinarne, takie jak minimalizacja odpadów i korzystanie z ekologicznych składników	Uczestnik opracowuje menu oparte na składnikach ekologicznych i lokalnych, promując zrównoważone podejście do żywienia. Stosuje techniki minimalizacji odpadów w kuchni, optymalizując wykorzystanie surowców i energii. Monitoruje procesy związane z zarządzaniem odpadami oraz wprowadza zielone praktyki do codziennej pracy kuchni.	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

Interaktywna forma zdalna:

- Szkolenie odbywa się w formie zdalnej, w czasie rzeczywistym, za pomocą platformy Zoom. Umożliwia to uczestnictwo z dowolnego miejsca, oszczędzając czas i koszty związane z dojazdami. Interaktywne sesje wideo, współdzielenie ekranu i chat pozwalają na aktywny udział i bieżącą komunikację z prowadzącymi oraz innymi uczestnikami.

Godziny realizacji szkolenia:

- Szkolenie obejmuje 40 godzin edukacyjnych tj. 30 godzin zegarowych
- Każda godzina szkolenia obejmuje 45 minut.
- walidacja jest wliczona w czas trwania usługi

Przerwy:

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

Metody pracy:

- Zajęcia prowadzone są metodą ćwiczeniową, połączoną z rozmową na żywo oraz współdzieleniem ekranu. Warunkiem niezbędnym do osiągnięcia celu szkolenia jest samodzielne wykonanie wszystkich ćwiczeń zadanych przez trenera.

Dostępność kurs do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami

- Wsparcie techniczne: Zapewniamy wsparcie techniczne dla uczestników, którzy mogą potrzebować pomocy w obsłudze platformy szkoleniowej lub dostępu do materiałów.
- Sesje Q&A: sesje pytań i odpowiedzi, gdzie uczestnicy mogą zadawać pytania w czasie rzeczywistym, również poprzez czat tekstowy, co jest pomocne dla osób, które mogą mieć trudności z komunikacją werbalną.
- platforma ZOOM, na której prowadzone jest szkolenie, jest zgodna z międzynarodowymi standardami dostępności, takimi jak WCAG 2.1.
- elastyczny harmonogram szkolenia, aby dostosować tempo nauki do indywidualnych możliwości uczestników.

Doświadczeni prowadzący:

- Zajęcia prowadzi ekspert z wieloletnim doświadczeniem, który przekazuje nie tylko wiedzę teoretyczną, ale także praktyczne wskazówki i najlepsze praktyki. Uczestnicy mają możliwość czerpania z ich wiedzy i doświadczeń.

Certyfikat ukończenia:

- Certyfikat ukończenia kursu - 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).

Weryfikacja efektów uczenia się:

- Program obejmuje weryfikację efektów uczenia się poprzez test teoretyczny, który pozwala na ocenę zdobytej wiedzy i umiejętności. Taki system oceny gwarantuje, że uczestnicy faktycznie przyswoili potrzebne informacje i są gotowi do ich praktycznego zastosowania.

Program szkolenia

Zasady Zdrowego Żywienia dla Najmłodszych

- Zrozumienie etapów rozwoju dzieci i ich potrzeb żywieniowych, z uwzględnieniem cyfrowych narzędzi do monitorowania rozwoju i diety dzieci.
- Analiza i planowanie posiłków dostosowanych do różnych grup wiekowych, z zastosowaniem aplikacji do zarządzania planami żywieniowymi oraz wdrożenie zasad zrównoważonego wykorzystania surowców.

Najnowsze Trendy i Standardy Żywienia dla Dzieci do Lat 3

- Zapoznanie z najnowszymi trendami i aktualnymi standardami żywienia dziecięcego, w tym analiza wpływu technologii cyfrowych na nowe standardy żywienia oraz znaczenie zrównoważonych praktyk w produkcji żywności.
- Tworzenie innowacyjnych, zbilansowanych menu, z wykorzystaniem cyfrowych narzędzi do planowania i oceny wartości odżywczych, a także z zastosowaniem ekologicznych i lokalnych składników.

Praktyczne Aspekty Przygotowywania Posiłków

- Doskonalenie umiejętności kulinarnych w kontekście przygotowywania posiłków dla dzieci, z uwzględnieniem cyfrowych technologii wspomagających procesy kulinarne oraz technik zrównoważonego gotowania.
- Planowanie i przygotowywanie różnorodnych posiłków, z naciskiem na minimalizację odpadów żywnościowych i korzystanie z ekologicznych źródeł energii.

Bezpieczeństwo Żywnościowe i HACCP

- Zasady HACCP i identyfikacja zagrożeń zdrowotnych, z uwzględnieniem cyfrowych systemów monitorowania bezpieczeństwa żywności oraz metod redukcji śladu węglowego w procesach produkcyjnych.
- Wdrażanie bezpiecznych praktyk żywieniowych, z wykorzystaniem cyfrowych narzędzi do śledzenia jakości i bezpieczeństwa żywności, a także wprowadzenie zielonych praktyk w zarządzaniu odpadami.

Personalizacja Posiłków i Zarządzanie Alergiami

- Dostosowywanie posiłków do indywidualnych potrzeb dzieci i zarządzanie alergiami, z użyciem cyfrowych baz danych alergii oraz technologii do personalizacji diet.
- Rozpoznawanie, prewencja i obsługa alergii pokarmowych u dzieci, z wykorzystaniem cyfrowych narzędzi do monitorowania reakcji alergicznych oraz zielonych alternatyw dla alergenów.

Komunikacja z Rodzicami i Współpraca Zespołowa

- Doskonalenie umiejętności komunikacji z rodzicami na temat diety dzieci, z zastosowaniem cyfrowych narzędzi komunikacyjnych oraz promowanie zielonych praktyk w codziennym żywieniu.
- Współpraca z zespołem żłobka w planowaniu strategii żywieniowych, z wykorzystaniem cyfrowych platform do współpracy oraz wdrożenie wspólnych inicjatyw zrównoważonego rozwoju.

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

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- Kierunek - Rozwój
- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,
- Nowy start w Małopolsce z EURESem

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

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Agnieszka Babkiewicz

Wykształcenie prowadzącej obejmuje studia licencjackie na kierunku dietetyka ze specjalnością dietoterapia, ukończone w Wyższej Szkole Nauk Społecznych z siedzibą w Lublinie. Następnie uzyskała tytuł magistra zdrowia publicznego ze specjalnością promocja zdrowia na Państwowej Szkole Wyższej im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej. Ukończyła również studia podyplomowe z terapii zajęciowej na Wyższej Szkole Komunikowania, Politologii i Stosunków Międzynarodowych w Warszawie.

Doświadczenie

Prowadząca kurs to doświadczony dietetyk i edukator zdrowotny, który od lat angażuje się w promowanie zdrowego stylu życia i prawidłowego żywienia. Obecnie prowadzi własną działalność gospodarczą, w ramach której oferuje indywidualne konsultacje dietetyczne oraz organizuje zajęcia edukacyjne. Jej profesjonalizm potwierdza praca w Centrum Dietetycznym Naturhouse, gdzie z powodzeniem tworzyła spersonalizowane plany żywieniowe, oraz w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, gdzie współtworzyła programy edukacyjne i brała udział w akcjach promujących zdrowie.

Prowadząca szkolenie ma na swoim koncie liczne szkolenia gastronomiczne, podczas których z sukcesem przygotowywała uczestników do pracy w gastronomii, ze szczególnym uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa żywności i zdrowego żywienia. Jej doświadczenie w pracy z różnymi grupami wiekowymi, w tym z dziećmi i seniorami, czyni ją idealnym wyborem na prowadzącego kurs dotyczący żywienia dzieci do lat 3.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie nagrań z zajęć będą udostępnione uczestnikom na 5 dni po zakończeniu szkolenia.

Nagrania umożliwią powrót do przekazywanych informacji, które pojawiły się podczas realizacji usługi, co zapewni pełną dostępność szkolenia dla każdego zainteresowanego uczestnika, w tym osób ze szczególnymi potrzebami.

W celu otrzymania dostępu do materiałów, konieczne jest posiadanie aktywnego adresu poczty elektronicznej z domeną @gmail.com

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. 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.

2. 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

Podczas szkolenia obowiązkowe jest korzystanie z kamery internetowej przez uczestników.

Podstawą do rozliczenia usługi jest wygenerowanie z systemu raportu, umożliwiającego identyfikację wszystkich uczestników oraz zastosowanego narzędzia.

Zawarto umowę WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek - Rozwój

„Małopolski pociąg do kariery – sezon 1” i projektu „Nowy start w Małopolsce z EURESem” został obustronnie podpisany regulamin współpracy i rozliczenia usług z wykorzystaniem elektronicznym bonów szkoleniowych w ramach projektu.

Ośrodek Szkolenia Doksztalcania i Doskonalenia Kadr Kursor Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością świadczy usługi zwolnione z podatku od towarów i usług na podstawie Art. 43., ust. 1. Ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004 r.

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



MAŁGORZATA KOWALCZYK

E-mail m.kowalczyk@kursor.edu.pl

Telefon (+48) 516 025 762