Możliwość dofinansowania

ZAKŁAD DOSKONALENIA ZAWODOWEGO W KATOWICACH

★★★★☆

Kucharz w placówkach oświatowych z umiejętnością tworzenia jadłospisów dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi

Numer usługi 2025/05/05/10510/2724269

4 500,00 PLN brutto
4 500,00 PLN netto
100,00 PLN brutto/h
100,00 PLN netto/h

Racibórz / stacjonarna
Usługa szkoleniowa
45 h
27.06.2025 do 03.07.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych
Grupa docelowa usługi	- osoby dorosłe, które z własnej inicjatywy chcą podnieść swoje umiejętności lub kwalifikacje z zakresu żywienia zbiorowego dzieci
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	24-06-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	45
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

Kurs prowadzi do nabycia wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych do pracy jako kucharz w placówkach oświatowych z uwzględnieniem umiejętności tworzenia jadłospisów dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje obowiązujące przepisy prawne i sanitarno-higieniczne obowiązujące w żywieniu zbiorowym	Organizuje bezpieczne i higieniczne warunki pracy kucharza	Test teoretyczny
Stosuje standardy żywienia dzieci w przedszkolach i szkołach	Stosuje zalecenia dotyczące ilości i jakości posiłków, aby zapewnić dzieciom odpowiednią ilość składników odżywczych, zgodnie z wytycznymi dla różnych grup wiekowych	Test teoretyczny
Dostosuje posiłki odpowiednie dla dzieci z określonymi potrzebami zdrowotnymi	Tworzy jadłospisy eliminujące składniki szkodliwe dla dzieci z alergiami lub nietolerancjami	Test teoretyczny
Stosuje przepisy sanitarne i zasady HACCP	Wymienia obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności w placówkach oświatowych oraz zasady systemu HACCP	Test teoretyczny
Stosuje różne techniki przygotowywania potraw	Gotuje minimalizując utratę witamin i składników odżywczych w potrawach	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zamienniki dla składników wykluczonych z diety	Przygotowuje potrawy uwzględniając potrzeby zdrowotne i dietetyczne dzieci stosując zamienniki dla składników wykluczonych z diety	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Inne kwalifikacje

Uznane kwalifikacje

Pytanie 4. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kwalifikacji jest rozpoznawalny i uznawalny w danej branży/sektorze (czy certyfikat otrzymał pozytywne rekomendacje od co najmniej 5 pracodawców danej branży/sektorów lub związku branżowego, zrzeszającego pracodawców danej branży/sektorów)?

Dokument otrzymał rekomendację od:
- KIG - łączącej 67 Izb branżowych, 63 Izb regionalnych, 21 Izb bilateralnych, 7 pozostałych organizacji (stowarzyszenia, federacje, związki pracodawców, fundacje),
- Pracodawcy RP - reprezentującej 19000 firm,
- Konfederacji LEWIATAN - skupiającej ponad 4100 firm.

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa/Kategoria Podmiotu prowadzącego walidację	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA)
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa/Kategoria Podmiotu certyfikującego	Związek Zakładów Doskonalenia Zawodowego o/Warszawa - Krajowe Centrum Akredytacji (KCA)
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Program kursu "Kucharz w placówkach oświatowych z umiejętnością tworzenia jadłospisów dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi" składa się z 45 godzin zajęć dydaktycznych (1 godzina = 45 minut).

1.Wprowadzenie do pracy kucharza w placówkach oświatowych

a) wymogi prawne i sanitarno-higieniczne w żywieniu zbiorowym

b) standardy żywienia dzieci w przedszkolach i szkołach

2.Zasady racjonalnego żywienia dzieci

a) podstawowe składniki odżywcze i ich rola w organizmie

b) zbilansowana dieta dla dzieci w różnych grupach wiekowych

c) znaczenie regularnych posiłków i prawidłowego nawadniania

3.Specjalne potrzeby żywieniowe dzieci

a) alergie i nietolerancje pokarmowe

b) diety eliminacyjne i ich zasady

c) żywienie dzieci z cukrzycą i celiakią

d) diety wegetariańskie i wegańskie w placówkach oświatowych

4.Planowanie jadłospisów

a) tworzenie zbilansowanych menu zgodnych z normami żywieniowymi

b) układanie jadłospisów dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi

c) przykładowe jadłospisy i analizy wartości odżywczych

d) unikanie alergenów i krzyżowego zanieczyszczenia w kuchni

5.Technologia przygotowania potraw

a) techniki gotowania sprzyjające zachowaniu wartości odżywczych

b) zamienniki produktów w dietach eliminacyjnych

6.Higiena i bezpieczeństwo w kuchni

a) przepisy sanitarne i HACCP w placówkach oświatowych

b) zasady higieny osobistej i dezynfekcji

c) zapobieganie zatruciom pokarmowym

7.Zajęcia praktyczne

a) sporządzanie potraw dla dzieci z alergiami pokarmowymi

b) sporządzanie posiłków eliminacyjnych

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 1

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 1 Wprowadzenie do pracy kucharza w placówkach oświatowych	Iwona Wewióra	27-06-2025	08:00	09:00	01:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 500,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	100,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	900,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	900,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	96,30 PLN

W tym koszt certyfikowania netto	96,30 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

1 z 2

Iwona Wewióra

Wykształcenie wyższe
Technolog żywienia zbiorowego.
Nauczyciel dyplomowany - przedmioty gastronomiczne.
Instruktor praktycznej nauki w zawodach gastronomicznych.
Egzaminator Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Jaworznie w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego.
W okresie ostatnich 5 lat pracowała jako nauczyciel przedmiotów gastronomiczny, wykładowca na kursach gastronomicznych, egzaminator OKE w Jaworznie

2 z 2

Sandra Kania

Wykształcenie wyższe - Dietetyk
Przygotowanie pedagogiczne
Wykładowca w Niepublicznej Szkole Policealnej na kierunku Dietetyk/Trener personalny.
Od 2020 roku prowadzi szkolenia z zakresu dietetyki i odchudzania,
warsztaty kulinarne i prelekcje i poradnictwo żywieniowe.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Przykładowe jadłospisy przygotowane przez trenera, zeszyt długopis.

Artykuły spożywcze do przygotowywania potraw w ramach zajęć praktycznych

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26A ustawy o podatku od towarów i usług.

Warunki uczestnictwa

Posiadanie ważnych badań sanitarno-epidemiologicznych

Adres

ul. Podwale 12
47-400 Racibórz
woj. śląskie

Zajęcia będą prowadzone w Szkole Podstawowej nr 15
ul. Juliusza Słowackiego 48
47-400 Racibórz

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi
- Sala szkoleniowa wyposażona w sprzęt audiowizualny. Profesjonalna kuchnia.

Kontakt

Danuta Kwiotek

E-mail dkwiotek@o2.pl
Telefon (+48) 324 152 617