



Ernabo Adrian Flak

★★★★★ 4,7 / 5

566 ocen

Szkolenie: ZERO WASTE - Zasada 5R w aspekcie zrównoważonego rozwoju i zielonej gospodarki.

Numer usługi 2025/08/19/22948/2947105

📍 Katowice / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 04.10.2025 do 05.10.2025

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

312,50 PLN brutto/h

312,50 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

Szkolenie jest dedykowane zarówno dla osób indywidualnych zainteresowanych tematyką ZERO WASTE jak i pracowników firm które są zaangażowane w działania na rzecz zrównoważonego rozwoju. Szkolenie jest odpowiednie dla osób które szukają możliwości zdobycia umiejętności i pogłębienia wiedzy z zakresu ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju a także jak ekologicznie zarządzać zasobami w kuchni, redukować odpady i wdrażać ekologiczne praktyki. W szkoleniu może wziąć udział każda osoba dorosła która jest zainteresowana zdobyciem wiedzy i kwalifikacji z zakresu przygotowania zdrowych posiłków przy jednoczesnym zachowaniu zasady 5R oraz ZERO WASTE.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

03-10-2025

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

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

Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji Specjalisty ds. zielonej gospodarki w zdrowym żywieniu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Definiuje pojęcie zrównoważonego rozwoju oraz jego znaczenie w kontekście ekologicznego żywienia	Uczestnik analizuje wpływ diety na środowisko oraz identyfikuje ekologiczne podejście w planowaniu żywienia	Test teoretyczny
	Wskazuje zastosowanie zasady zrównoważonego rozwoju w praktykach żywieniowych i proekologicznych	Test teoretyczny
Definiuje zasadę "Zero Waste" i zasadę5R	Opisuje zasady "Zero Waste" oraz jak ją wdrożyć w codziennym życiu, w kontekście żywienia oraz zielonej gospodarki	Test teoretyczny
	Opisuje zasady 5R: refuse, reduce, reuse, recycle, rot oraz jak ją wdrożyć w proekologicznym i zdrowym życiu	Test teoretyczny
Charakteryzuje zasady odpowiedzialnej konsumpcji i jej wpływ na środowisko	Analizuje skutki konsumpcji dla środowiska naturalnego	Test teoretyczny
	Charakteryzuje znaczenie świadomego wyboru produktów: lokalnych, sezonowych, certyfikowanych	Test teoretyczny
	Charakteryzuje zasady zrównoważonego rozwoju przy podejmowaniu decyzji zakupowych, wybierając dostawców i produkty o mniejszym wpływie na środowisko	Test teoretyczny
	Charakteryzuje podstawowe rodzaje diet.	Test teoretyczny
Porównuje rodzaje diet i ocenia ich wpływ na zdrowie i środowisko	Charakteryzuje dietę roślinną jako jeden z elementów zrównoważonego żywienia i zielonej transformacji	Test teoretyczny
Planuje posiłki zgodnie z zasadami zdrowego żywienia i niskiej emisyjności	Ocenia koszty środowiskowe produkcji żywności w zależności od rodzaju diety	Test teoretyczny
	Planuje zakupy zgodnie z zasadami świadomej konsumpcji	Test teoretyczny
	Opracowuje zrównoważony jadłospis zgodny z zasadami zdrowego żywienia i ograniczenia śladu węglowego	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasadę "zero waste" w planowaniu posiłków	Proponuje konkretne sposoby ograniczania marnowania żywności	Test teoretyczny
	Stosuje minimum dwie metody przetwarzania resztek	Test teoretyczny
	Charakteryzuje działania zapobiegające marnowaniu się produktów oraz nadmiernym odpadom surowcowych	Test teoretyczny
Odróżnia żywność wysoko przetworzoną od naturalnej	Charakteryzuje cechy pozwalające na odróżnienie produktów wysoko przetworzonych od naturalnych	Test teoretyczny
	Charakteryzuje wpływ przetwórstwa na środowisko (emisje, zużycie energii, odpady, opakowaniowe).	Test teoretyczny
Odczytuje etykiety produktów spożywczych i ocenia ich wartość żywieniową i ślad środowiskowy	Opisuje odczytany skład produktów spożywczych i rozpoznaje oznaczenia ekologiczne	Test teoretyczny
Wskazuje sposoby wykorzystania lokalnych i sezonowych produktów w codziennej diecie	Charakteryzuje sezonowość, lokalność oraz ślad węglowy w doborze produktów. Uzasadnia swój wybór w oparciu o dostępną wiedzę dotyczącą pochodzenia produktów oraz ich wpływ na środowisko	Test teoretyczny

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)?

TAK

Pytanie 5. Czy dokument jest certyfikatem, dla którego wypracowano system walidacji i certyfikowania efektów uczenia się na poziomie międzynarodowym?

TAK

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	Alchemia A&A Sp. z o.o.
Podmiot prowadzący walidację jest zarejestrowany w BUR	Tak
Nazwa Podmiotu certyfikującego	Fundacja My Personality Skills
Podmiot certyfikujący jest zarejestrowany w BUR	Tak

Program

Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i zrównoważonego rozwoju

1. Wprowadzenie do pojęcia zielonych kompetencji w kontekście diety i środowiska.
2. Zasady zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności – wpływ globalny i lokalny.
3. Rola gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ) w sektorze żywnościowym.
4. Definicja i zasady: "Zero Waste" i "5R" oraz jak je wdrażać w codziennym życiu
5. Znaczenie gospodarki odpadami i redukcji marnowania żywności w sektorze domowym i gastronomicznym.

Moduł 2: Zielone zdrowie – wpływ diety na człowieka i planetę

1. Zasady zdrowego żywienia w kontekście wpływu na środowisko naturalne.
2. Analiza roli składników odżywczych i mineralnych z perspektywy zdrowia i zrównoważenia środowiskowego.
3. Porównanie rodzajów diet (wegetariańska, fleksitariańska, wegańska, planetarna, tradycyjna) i ich ślad środowiskowy.

Moduł 3: Praktyka ekologicznej kuchni – działania na rzecz planety

1. Planowanie i przygotowywanie zdrowych, zbilansowanych i niskoemisyjnych posiłków.
2. Zastosowanie zasady „zero waste” i 5R w kuchni: planowanie zakupów, przechowywanie, wykorzystywanie resztek.
3. Rozpoznawanie i unikanie żywności wysokoprzetworzonej – wpływ na zdrowie i środowisko.
4. Praktyczne warsztaty: jak czytać etykiety i wybierać produkty z niskim śladem środowiskowym.
5. Wybór lokalnych i sezonowych produktów – promocja krótkich łańcuchów dostaw i wspieranie lokalnych producentów.

Moduł 4: Edukacja i zmiana społeczna

1. Znaczenie edukacji żywieniowej w kształtowaniu proekologicznych i prozdrowotnych nawyków.
2. Analiza wpływu diety i stylu życia na zdrowie fizyczne, psychiczne i kondycję planety.
3. Dyskusja: „Mój posiłek – moje wybory – mój wpływ na świat”. Rola jednostki w kształtowaniu zielonej transformacji.

Moduł 5: Podsumowanie i walidacja szkolenia

Szkolenie kończy się walidacją oraz egzaminem w drugim dniu szkolenia.

Zdany egzamin po szkoleniu, skutkuje zdobyciem certyfikatu i potwierdza nabycie kwalifikacji.

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych, w formie zajęć teoretyczno-praktycznych.

ROZDZIELNOŚĆ OSOBOWA WALIDACJI: Rozdzielność szkolenia od walidacji - rozdzielność osobowa. Osoba szkoląca nie ocenia wiedzy i umiejętności swoich kursantów w zakresie, w którym nauczała. Końcową walidację prowadzi odrębna osoba.

Program spełnia zakres Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Śląskiego:

Transformacja w kierunku Zielonego Śląska (s. 41):

- poprawa trwałości produktu, możliwości jego ponownego użycia, rozbudowy i naprawy:

- zwiększenie zasobooszczędności;
- recykling materiałów;
- regeneracja produktów;
- zmniejszenia śladu węglowego, wodnego i środowiskowego;
- ograniczenia jednorazowego stosowania i przeciwdziałania przedwczesnemu postarzaniu produktów;
- wprowadzenie zakazu niszczenia niesprzedanych wyrobów trwałego użytku;
- stosowanie modelu „produkt jako usługa” i innych modeli, w których producenci pozostają właścicielami produktów lub są odpowiedzialni za ich działanie przez cały cykl życia produktu;
- digitalizacja informacji o produkcie, w tym rozwiązań takich jak cyfrowe paszporty, znakowanie i znaki wodne, aby umożliwić konsumentom świadome decyzje przy zakupie;

Szkolenie wpisuje się w cel szczegółowy RSI (s.105):

C4. Rozwijanie kompetencji pracowników i podmiotów regionalnego ekosystemu innowacji na rzecz inteligentnych specjalizacji, transformacji cyfrowej i innowacyjnej przedsiębiorczości oraz działania (s. 106):

D.4.1. Rozwój kompetencji pracowników dla konkurencyjności gospodarki regionalnej

D.4.2. Wzmacnianie regionalnego ekosystemu innowacji szczególnie w zakresie zwiększania świadomości, wrażliwości na kwestie ekologiczne, rozwijania kompetencji i dalej kwalifikacji EkoEdukatora, aby założenia strategii regionalnej mogły być skutecznie realizowane, a rozwiązania wdrażane.

Szkolenie spełnia wymagania Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego na lata 2019-2030 (PRT) , w jego trakcie są omawiane następujące zagadnienia:

3.3.1 Technologie zapobiegania powstawaniu odpadów (GOZ)

3.3.2 Technologie odzysku i recyklingu

3.3.5 Technologie segregacji odpadów

3.5.1 Technologie ograniczania emisji zanieczyszczeń

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 14

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i zrównoważonego rozwoju	Dominik Stanisławski	04-10-2025	09:00	11:00	02:00
2 z 14 Przerwa	Dominik Stanisławski	04-10-2025	11:00	11:15	00:15
3 z 14 Moduł 2: Zielone zdrowie - wpływ diety na człowieka i planetę	Dominik Stanisławski	04-10-2025	11:15	13:00	01:45
4 z 14 Przerwa	Dominik Stanisławski	04-10-2025	13:00	13:30	00:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 14 Moduł 3: Praktyka ekologicznej kuchni - działania na rzecz planety	Dominik Stanisławski	04-10-2025	13:30	15:30	02:00
6 z 14 Moduł 3: Praktyka ekologicznej kuchni - działania na rzecz planety	Dominik Stanisławski	05-10-2025	09:00	10:45	01:45
7 z 14 Przerwa	Dominik Stanisławski	05-10-2025	10:45	11:00	00:15
8 z 14 Moduł 3: Praktyka ekologicznej kuchni - działania na rzecz planety	Dominik Stanisławski	05-10-2025	11:00	12:45	01:45
9 z 14 Przerwa	Dominik Stanisławski	05-10-2025	12:45	13:15	00:30
10 z 14 Moduł 4: Edukacja i zmiana społeczna	Dominik Stanisławski	05-10-2025	13:15	14:15	01:00
11 z 14 Moduł 5 Podsumowanie	Dominik Stanisławski	05-10-2025	14:15	14:30	00:15
12 z 14 Przerwa	Dominik Stanisławski	05-10-2025	14:30	14:45	00:15
13 z 14 Walidacja	-	05-10-2025	14:45	15:30	00:45
14 z 14 Egzamin/certyfikacja	-	05-10-2025	15:30	16:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN

Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	312,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	312,50 PLN
W tym koszt walidacji brutto	50,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	50,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	203,75 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	203,75 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Dominik Stanisławski

Jestem absolwentem dietetyki ze specjalizacją psychodietetyka, którą ukończyłem w 2023 roku, a także przygotowania pedagogicznego (2022). Od kilku lat aktywnie działam w obszarze edukacji zdrowotnej i społecznej, łącząc wiedzę akademicką z praktyką trenerską.

Od 2023 roku prowadzę szkolenia z zakresu dietetyki oraz opieki nad osobami starszymi, dbając o ich wysoką jakość i zgodność ze standardami edukacyjnymi. Moje doświadczenie obejmuje zarówno pracę z grupami zawodowymi, jak i z osobami starszymi w klubach seniora w Tychach i Katowicach, gdzie od 2022 roku realizuję regularne zajęcia edukacyjne i aktywizujące. Dzięki temu mam bezpośredni kontakt z potrzebami seniorów i potrafię dostosować metody pracy do ich możliwości i oczekiwań.

W toku studiów nabyłem wiedzę na temat ekologii w dietetyce co potwierdza suplement do dyplomu. Równolegle, od 2021 roku prowadzę zajęcia dydaktyczne na uczelni WSTH w Podkowie Leśnej, gdzie wspieram studentów w zdobywaniu wiedzy i umiejętności niezbędnych w pracy z drugim człowiekiem. W moim nauczaniu kładę nacisk na praktyczne zastosowanie wiedzy, interaktywność i indywidualne podejście do uczestników.

W pracy trenerskiej łączę wiedzę z zakresu dietetyki, psychodietetyki i pedagogiki z doświadczeniem praktycznym, co pozwala mi tworzyć inspirujące i wartościowe szkolenia. Moją misją jest wspieranie uczestników w rozwijaniu kompetencji, które realnie przełożą się na poprawę jakości życia i pracy – zarówno w wymiarze zawodowym, jak i osobistym.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały szkoleniowe w formie prezentacji będą rozdawane na początku szkolenia.

Informacje dodatkowe

1 godzina szkolenia, to godzina dydaktyczna.

Przerwy nie wliczają się w czas usługi.

Zwolnienie z VAT na podstawie § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z 20 grudnia 2-13 r. (Dz. U. 2018 poz. 701)

Adres

ul. Tomasza Kotlarza 10B

40-139 Katowice

woj. śląskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Dominika Wiśniewska

E-mail dominika.wisniewska@ernabo.pl

Telefon (+48) 791 050 888