



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

Numer usługi 2025/11/17/30963/3151516

3 600,00 PLN brutto  
3 600,00 PLN netto  
90,00 PLN brutto/h  
90,00 PLN netto/h

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

★★★★★ 4,6 / 5

469 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 23.01.2026 do 16.02.2026

## 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 jest dostępna dla wszystkich zainteresowanych – zarówno osób indywidualnych, jak i kierowanych przez urzędy, firmy, instytucje oraz wszystkich operatorów.

Mogą w niej uczestniczyć także osoby z programów regionalnych, w tym m.in.

- Kierunek - Rozwój WUP Toruń

- Usługi rozwojowe województwa śląskiego

- Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,

- Nowy start w Małopolsce z EURESem

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

10

|                                 |                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Data zakończenia rekrutacji     | 20-01-2026                                                                                                       |
| 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

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 z wynikiem generowanym automatycznie |
| Potrafi planować i organizować bezpieczne, zbilansowane posiłki dla dzieci, uwzględniając alergie pokarmowe     | <p>Uczestnik planuje i organizuje posiłki dostosowane do wieku dzieci oraz indywidualnych potrzeb dietetycznych, w tym alergii pokarmowych.</p> <p>Tworzy zbilansowane menu, uwzględniając zasady zdrowego żywienia oraz ekologiczne podejście do minimalizacji odpadów.</p> <p>Stosuje narzędzia cyfrowe do monitorowania składników odżywczych oraz zarządzania dietą dzieci.</p>  | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |
| Potrafi nadzorować współpracę z personelem oraz komunikować się z rodzicami w sprawach dotyczących diety dzieci | <p>Uczestnik koordynuje pracę zespołu odpowiedzialnego za przygotowywanie posiłków, nadzorując jakość żywienia.</p> <p>Uzasadnia swoje decyzje żywieniowe w komunikacji z rodzicami, wyjaśniając zalety stosowanych diet i podejść żywieniowych.</p> <p>Rozwiązuje problemy związane z wprowadzaniem zmian w diecie dzieci i odpowiada na pytania dotyczące alergii pokarmowych.</p> | Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie |

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

## 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 wliczona jest w czas trwania usługi - 15 minut

#### **Przerwy:**

- Przerwy nie są wliczone w czas trwania usługi.

#### **Harmonogram szkolenia:**

- 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 nie wskazano szczegółowego harmonogramu** - jesteśmy gotowi dostosować się do potrzeb całej grupy zapisanych osób, tworząc harmonogram, który uwzględni zróżnicowane preferencje czasowe uczestników.
- Harmonogram szkolenia może ulegać nieznacznemu przesunięciu czasowemu, zależnie od czasu potrzebnego na wykonanie poszczególnych ćwiczeń i zdolności przyswajania materiału przez uczestników, zgodnie z ich indywidualnym tempem nauki

#### **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

# 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 | 3 600,00 PLN |

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto | 3 600,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                | 90,00 PLN    |
| Koszt osobogodziny netto                 | 90,00 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



**Aleksandra Wróbel**

**E-mail** [a.wrobel@kursor.edu.pl](mailto:a.wrobel@kursor.edu.pl)

**Telefon** (+48) 535 170 007