



## Kucharz w żłobku - żywienie dzieci do lat 3 z uwzględnieniem cyfrowych i zielonych kompetencji - (kurs nadający kwalifikacje)

Numer usługi 2026/03/03/30963/3375027

3 600,00 PLN brutto  
 3 600,00 PLN netto  
 90,00 PLN brutto/h  
 90,00 PLN netto/h  
 161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

OŚRODEK  
 SZKOLENIA  
 DOKSZTAŁCANIA I  
 DOSKONALENIA  
 KADR KURSÓR  
 SPÓŁKA Z  
 OGRANICZONĄ  
 ODPOWIEDZIALNOŚ  
 CIĄ

★★★★★ 4,5 / 5

681 ocen

📍 zdalna w czasie rzeczywistym

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 40 h

📅 25.05.2026 do 16.06.2026

## 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**

30

<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	20-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	zdalna w czasie rzeczywistym
<b>Liczba godzin usługi</b>	40
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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. Tworzy zbilansowane menu, uwzględniając zasady zdrowego żywienia oraz ekologiczne podejście do minimalizacji odpadów. 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. 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.</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

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 1. Czy dokument jest wydany przez podmiot systemu oświaty lub szkolnictwa wyższego na podstawie odrębnych przepisów?

TAK

rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 6 października 2023 r. w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych (Dz. U. poz. 2175 oraz z 2024 r. poz. 1854)

#### Informacje

Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację

Ośrodek Szkolenia, Doksztalcania i Doskonalenia Kadr „KURSOR” sp. z o.o.

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Ośrodek Szkolenia, Doksztalcania i Doskonalenia Kadr „KURSOR” sp. z o.o.

# 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 kursu 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
W tym koszt walidacji brutto	100,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	100,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	5,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	5,00 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

uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne w formie elektronicznej. Zostaną one przesłane w postaci plików i dokumentów (np. PDF, prezentacje, arkusze informacyjne, linków, inne)

ewentualnie 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.

**Obowiązek uczestnictwa w co najmniej 80% zajęć** – czas zalogowania w platformie Zoom.

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 elektronicznych bonów szkoleniowych w ramach projektu.**

## Warunki techniczne

### Warunki techniczne szkolenia na platformie Zoom:

#### 1. Sprzęt komputerowy:

- Wymagany komputer z dostępem do internetu wraz z kamerą oraz kamerą.

#### 2. Przeglądarka internetowa

- Zalecane przeglądarki: Google Chrome, Mozilla Firefox, Safari.

#### 3. Stabilne połączenie internetowe:

#### 4. Platforma Zoom:

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

#### 5. Dźwięk i słuchawki:

- Zalecane użycie słuchawek z mikrofonem dla lepszej jakości dźwięku.

- Sprawdzenie działania dźwięku przed rozpoczęciem szkolenia.

6. Przygotowanie przed sesją:

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

7. Zaplanowane przerwy:

- Uwzględnienie krótkich przerw w grafiku dla odpoczynku uczestnika

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

## Kontakt



**ALEKSANDRA WRÓBEL**

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

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