



ANIMATOR MARCIN
SŁAWIŃSKI

Brak ocen dla tego dostawcy

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

Numer usługi 2026/03/16/208769/3408462

📍 Siemonia / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 27 h

📅 28.04.2026 do 30.04.2026

5 000,00 PLN brutto

5 000,00 PLN netto

185,19 PLN brutto/h

185,19 PLN netto/h

177,78 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska
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	3
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	27-04-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	27
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa prowadzi do nabycia kwalifikacji „Specjalista ds. zielonej gospodarki w zdrowym żywieniu”, obejmującej wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne niezbędne do planowania, wdrażania i monitorowania rozwiązań z zakresu zrównoważonego żywienia, gospodarki niskoemisyjnej oraz odpowiedzialnego zarządzania zasobami w sektorze żywnościowym, z uwzględnieniem zasad zdrowego żywienia, ekologii, efektywności środowiskowej i aktualnych regulacji prawnych.

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	Definicja zasady "Zero Waste" oraz jak ją wdrożyć w codziennym życiu, w kontekście żywienia oraz zielonej gospodarki.	Test teoretyczny
	Definicja 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

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)?

Informacje

Podstawa prawna dla Podmiotów / kategorii Podmiotów	uprawnione do realizacji procesów walidacji i certyfikowania na mocy innych przepisów prawa
Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację	DawIT Consulting Dawid Sławiński
Nazwa Podmiotu certyfikującego	ICVC Certyfikacja Sp. z o.o.

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 żywieniowym.
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, fleksytariańska, 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 ostatnim dniu szkolenia.

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

Oczekiwanie na wydanie certyfikatu to 2-5 dni roboczych.

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

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

Wielkości grup – brak podziału na grupy,

Liczba i rodzaju stanowisk pracy – nie dotyczy, dostawca usługi zapewnia sprzęt komputerowy,

Narzędzia i/lub materiały dydaktyczne będą rozdawane sukcesywnie przy każdym module.

Przerwy nie wliczają się w czas usługi.

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

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i zrównoważonego rozwoju	Dominik Stanisławski	28-04-2026	15:00	17:15	02:15
2 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	28-04-2026	17:15	17:30	00:15
3 z 18 Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i zrównoważonego rozwoju	Dominik Stanisławski	28-04-2026	17:30	19:45	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 18 Moduł 2: Zielone zdrowie - wpływ diety na człowieka i planetę	Dominik Stanisławski	29-04-2026	09:00	11:15	02:15
5 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	29-04-2026	11:15	11:30	00:15
6 z 18 Moduł 2: Zielone zdrowie - wpływ diety na człowieka i planetę	Dominik Stanisławski	29-04-2026	11:30	13:45	02:15
7 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	29-04-2026	13:45	14:15	00:30
8 z 18 Moduł 3: Praktyka ekologicznej kuchni - działania na rzecz planety	Dominik Stanisławski	29-04-2026	14:15	16:30	02:15
9 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	29-04-2026	16:30	16:45	00:15
10 z 18 Moduł 3: Praktyka ekologicznej kuchni - działania na rzecz planety	Dominik Stanisławski	29-04-2026	16:45	18:15	01:30
11 z 18 Moduł 4: Edukacja i zmiana społeczna	Dominik Stanisławski	30-04-2026	09:00	11:15	02:15
12 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	30-04-2026	11:15	11:30	00:15
13 z 18 Moduł 4: Edukacja i zmiana społeczna	Dominik Stanisławski	30-04-2026	11:30	13:45	02:15
14 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	30-04-2026	13:45	14:15	00:30
15 z 18 Moduł 5 Podsumowanie	Dominik Stanisławski	30-04-2026	14:15	16:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 18 Przerwa	Dominik Stanisławski	30-04-2026	16:30	16:45	00:15
17 z 18 Walidacja	-	30-04-2026	16:45	17:30	00:45
18 z 18 Egzamin/certyfikacja	-	30-04-2026	17:30	18:15	00:45

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	5 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 26 art. 43 ust. 1 pkt 27, art. 43 ust. 1 pkt 28 i art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	5 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	185,19 PLN
Koszt osobogodziny netto	185,19 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.

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.

Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Szkolenie będzie prowadzone w formie wykładu z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej oraz dyskusji z uczestnikami, a uczestnicy otrzymają prezentację w formie wydruku przy rozpoczęciu szkolenia.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z Vat na podstawie:

1. art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c Ustawy z dnia 11 marca 2024 o podatku od towarów i usług - w przypadku dofinansowania w wysokości 100%
2. § 3 ust. 1 pkt. 14 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień - w przypadku dofinansowania w co najmniej 70%
3. Zwolnienie z VAT zgodnie z artykułem 113 punkt 1 i 9 ustawy o VAT - w przypadku dofinansowania poniżej 70%.

Adres

ul. 1 Maja 3
42-595 Siemonia
woj. śląskie

Kontakt



ANNA GRAJOSZEK

E-mail anna.grajoszekk@gmail.com

Telefon (+48) 728 997 871