



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

Numer usługi 2026/04/23/30963/3509017

6 000,00 PLN brutto

6 000,00 PLN netto

150,00 PLN brutto/h

150,00 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

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

★★★★★ 4,5 / 5

698 ocen

📄 Usługa szkoleniowa

📄 zdalna w czasie rzeczywistym

🕒 40:00 h

📅 14.08.2026 do 07.09.2026

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

1

Maksymalna liczba uczestników

25

Data zakończenia rekrutacji	10-08-2026
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	Wskazuje 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	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.	Test teoretyczny z wynikiem generowanym automatycznie
Potrafi nadzorować współpracę z personelem oraz komunikować się z rodzicami w sprawach dotyczących diety dzieci	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.	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.

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

Usługa adresowana również dla uczestników projektu:

- **Kierunek - Rozwój**
- **Małopolski pociąg do kariery – sezon 1,**
- **Nowy start w Małopolsce z EURESem**

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	6 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	150,00 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

Telefon (+48) 535 170 007