



Kurs- Intendent

Numer usługi 2026/04/27/10510/3515988

4 095,00 PLN brutto
4 095,00 PLN netto
195,00 PLN brutto/h
195,00 PLN netto/h
183,33 PLN cena rynkowa ⓘ

ZAKŁAD
DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W
KATOWICACH

📍 Sosnowiec
🏢 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 21:00 h
📅 12.10.2026 do 30.10.2026

★★★★★ 4,6 / 5

1 917 ocen

Informacje podstawowe

Kategoria

Zdrowie i medycyna / Zdrowie publiczne

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób zatrudnionych lub planujących zatrudnienie na stanowisku intendenta w placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w szczególności w szkołach, przedszkolach, internatach, domach pomocy społecznej oraz innych jednostkach prowadzących zbiorowe żywienie. Usługa adresowana jest również do osób odpowiedzialnych za gospodarkę magazynową, planowanie jadłospisów oraz nadzór nad bezpieczeństwem żywności.

Minimalna liczba uczestników

2

Maksymalna liczba uczestników

8

Data zakończenia rekrutacji

08-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

21

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

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do organizowania i nadzorowania żywienia zbiorowego w placówkach typu zamkniętego poprzez rozwinięcie kompetencji w zakresie planowania jadłospisów zgodnych z normami żywieniowymi, prowadzenia gospodarki magazynowej, dokumentowania procesów związanych z żywnością oraz zapewniania bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami higieny.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zakres obowiązków intendenta w placówce żywienia zbiorowego	wskazuje zadania intendenta wynikające z organizacji pracy placówki,	Test teoretyczny
	przyporządkowuje obowiązki do obszarów: organizacyjnego, żywieniowego, magazynowego i kontrolnego	Test teoretyczny
	analizuje opis sytuacji zawodowej i określa zakres odpowiedzialności intendenta,	Test teoretyczny
Wyjaśnia zasady organizacji żywienia w zakładzie typu zamkniętego.	opisuje etapy organizacji żywienia od planowania do wydawania posiłków	Test teoretyczny
	wskazuje zależności między planowaniem jadłospisu a zaopatrzeniem,	Test teoretyczny
	identyfikuje elementy wpływające na prawidłową organizację pracy kuchni	Test teoretyczny
	przyporządkowuje normy żywieniowe do wskazanej grupy wiekowej	Test teoretyczny
Dobiera normy żywieniowe odpowiednie dla określonej grupy odbiorców	oblicza zapotrzebowanie energetyczne w oparciu o podane dane	Test teoretyczny
	wskazuje różnice w normach dla różnych grup odbiorców	Test teoretyczny
Opracowuje jadłospis zgodny z obowiązującymi zaleceniami. Kontroluje jakość surowców oraz warunki przechowywania żywności.	przygotowuje jadłospis spełniający wymagania norm żywieniowych	Test teoretyczny
	wskazuje kryteria oceny jakości przyjmowanych produktów	Test teoretyczny
	określa prawidłowe warunki przechowywania różnych grup produktów	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia elementy systemów GHP, GMP oraz HACCP w praktyce placówki	przyporządkowuje działania do właściwego systemu GHP, GMP lub HACCP	Test teoretyczny
	wskazuje dokumenty wymagane w ramach systemów bezpieczeństwa żywności	Test teoretyczny

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

Zakładów Doskonalenia Zawodowego

Nazwa Podmiotu certyfikującego

Zakładów Doskonalenia Zawodowego

Program

Lp.	Temat	Zakres treści	Godziny teoretyczne	Godziny praktyczne	Razem
1	Rola intendenta w żywieniu zbiorowym	Charakterystyka stanowiska pracy Odpowiedzialność zawodowa Zakres obowiązków i kompetencji Organizacja pracy w placówce typu zamkniętego	4	0	4

2	Organizacja żywienia w placówce	Normy żywienia i racje pokarmowe Planowanie produkcji Organizacja zaopatrzenia Współpraca z personelem kuchni	3	1	4
3	Podstawy dietetyki	Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży Konsekwencje błędów żywieniowych Znaczenie diety zbilansowanej Żywienie różnych grup ludności	3	1	4
4	Planowanie jadłospisów	Zasady konstruowania jadłospisów Ocena jadłospisów Przygotowanie zestawów posiłków zgodnych z normami	2	2	4
5	Bezpieczeństwo żywności i higiena	Podstawy GHP i GMP Elementy systemu HACCP Kontrola jakości surowców Zasady przechowywania i obróbki żywności	3	1	4
6.	Walidacja		1		
	Razem		16	5	21

Razem: 20

1 godzina zajęć = 45 min (godzina dydaktyczna).

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi.

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	4 095,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 095,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	195,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	195,00 PLN
W tym koszt walidacji brutto	600,00 PLN
W tym koszt walidacji netto	600,00 PLN
W tym koszt certyfikowania brutto	600,00 PLN
W tym koszt certyfikowania netto	600,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1





Agnieszka Orzeł

Wykształcenie wyższe na kierunku Zdrowie Publiczne spec. żywienie człowieka; Ukończone Studium Policealne na kierunku Dietetyka.

Ponad 20 letni staż pracy jako doświadczenie.

W ciągu ostatnich 5 lat trenera na kursach gastronomicznych, oraz z zakresu dietetyki.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

zestaw materiałów autorskich opracowanych przez trenera,

Warunki uczestnictwa

- pożądane wykształcenie średnie
- brak przeciwwskazań do pracy w kontakcie z żywnością

Informacje dodatkowe

Informujemy, że w Zakład Doskonalenia Zawodowego w Katowicach jest zwolniony z podatku VAT, w związku z tym koszt szkolenia netto i brutto jest identyczny (zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43, ust. 1, pkt. 26, lit. a) Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług).

Jednostka lekcyjna 45 min. Przerwy nie wliczane są do czasu trwania usługi.

Koszty walidacji i certyfikacji wliczono w koszt usługi.

Walidacja jest wliczona w czas trwania usługi

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 25

41-200 Sosnowiec

woj. śląskie

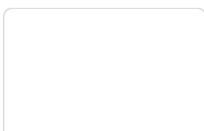
CKZ Sosnowiec Sienkiewicza 25, II piętro, sala 205

Sala wyposażona w 12 laptopów z oprogramowaniem, monitor interaktywny.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Laboratorium komputerowe

Kontakt



Małgorzata Porc



E-mail sosnowiec@zdz.katowice.pl

Telefon (+48) 697 818 725