

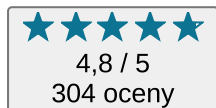


Możliwość dofinansowania

Szkolenie: Zielone innowacje w żywieniu: wdrażanie zasad gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ) z wykorzystaniem sztucznej inteligencji.

Numer usługi 2026/08/27/177031/3772035

DEVELOBUD SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ



6 457,50 PLN

brutto

5 250,00 PLN

netto

403,59 PLN

brutto/h

328,13 PLN

netto/h

237,04 PLN

cena rynkowa

Ustroń

Usługa szkoleniowa

stacjonarna

Zajęcia grupowe

16:00 h

17.10.2026 do 18.10.2026

Informacje podstawowe

- Kategoria
Ekologia i rolnictwo / Ochrona środowiska
- Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa jest skierowana do osób dorosłych zainteresowanych rozwijaniem kwalifikacji w zakresie zrównoważonego żywienia, ochrony środowiska oraz wykorzystania narzędzi sztucznej inteligencji w życiu codziennym.

W szczególności osoby, które chcą:

- pogłębić wiedzę na temat zasad gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ) w obszarze żywienia,
- nauczyć się planować i wdrażać ekologiczne rozwiązania „zero waste” w gospodarstwie domowym,
- rozwijać świadomość ekologiczną i praktyczne umiejętności w zakresie zielonych innowacji przy wykorzystaniu narzędzi sztucznej inteligencji.
- Minimalna liczba uczestników
2
- Maksymalna liczba uczestników
20
- Data zakończenia rekrutacji
16-10-2026
- Forma prowadzenia usługi
stacjonarna

- 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 prowadzi do samodzielnego projektowania i wdrażania prostych rozwiązań technologicznych ograniczających powstawanie odpadów żywnościowych w małych przedsiębiorstwach gastronomicznych i gospodarstwach domowych (np. restauracje, bary, catering, małe sklepy), z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych i sztucznej inteligencji do analizy danych o zużyciu, planowania zakupów oraz monitorowania strumieni odpadów.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje wpływ nawyków żywieniowych na transformację ekologiczną województwa śląskiego	Wymienia 3 kluczowe założenia strategii „Zielone Śląskie” w odniesieniu do gospodarki żywnościowej	Test teoretyczny
Projektuje zbilansowany, niskoemisyjny jadłospis tygodniowy w oparciu o produkty lokalne i sezonowe z wykorzystaniem sztucznej inteligencji	Opracowuje plan posiłków uwzględniający redukcję produktów wysoko przetworzonych o minimum 30%	Analiza dowodów i deklaracji
Integruje rozwiązania „zero waste” z prostym opisem procesu technologicznego w małej gastronomii lub kuchni zbiorowej.	Opracowuje schemat procesu (od zakupu po utylizację) z zaznaczeniem miejsc powstawania odpadów oraz wskazuje dla każdego z nich co najmniej jedno rozwiązanie technologiczne (np. aplikacja do zarządzania zapasami, etykietowanie cyfrowe, AI do planowania menu).	Analiza dowodów i deklaracji
Organizuje proces przechowywania i przetwarzania żywności zgodnie z zasadami GOZ	Wskazuje 5 konkretnych technik zapobiegania marnowaniu żywności w gospodarstwie domowym	Analiza dowodów i deklaracji
Planuje lokalną inicjatywę edukacyjną lub kampanię społeczną z zakresu zielonych umiejętności z wykorzystaniem AI	Przygotowuje konspekt warsztatu dla wybranej grupy docelowej (np. szkoła, firma).	Analiza dowodów i deklaracji
Promuje postawy proekologiczne	Identyfikuje działania proekologiczne możliwe do wdrożenia podczas planowania diety	Wywiad swobodny
Uczestnik docenia istotę samokształcenia się	Charakteryzuje korzyści płynące z ciągłego podnoszenia swoich kompetencji	Wywiad swobodny
Projektuje prosty system monitorowania powstawania odpadów żywnościowych w małym przedsiębiorstwie (lub gospodarstwie domowym) z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych.	Opracowuje dashboard z wykorzystaniem sztucznej inteligencji rejestrujący ilości wyrzucanej żywności w wybranych kategoriach	Analiza dowodów i deklaracji
Wykorzystuje narzędzia sztucznej inteligencji do optymalizacji procesów	Przygotowuje przy pomocy narzędzia AI listę zakupów i harmonogram produkcji na podstawie danych o wcześniejszej sprzedaży	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
zamawiania i produkcji posiłków, ograniczając powstawanie odpadów	/ spożyciu oraz symuluje co najmniej 2 scenariusze redukcji odpadów.	

Kwalifikacje

Kwalifikacje niewłączone do ZSK

Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://my-ps.eu/dzialalnosc-miedzynarodowa/>

Informacje

- Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację
Fundacja My Personality Skills
- Nazwa Podmiotu certyfikującego
Fundacja My Personality Skills

Program

Usługa wpisuje się w wizję „Zielonego Śląskiego” oraz Regionalną Strategię Innowacji Województwa Śląskiego 2030 poprzez rozwój zielonych kompetencji w sektorze żywnościowym i budowanie potencjału do wdrażania gospodarki obiegu zamkniętego.

W odniesieniu do Programu Rozwoju Technologii Województwa Śląskiego 2019–2030 szkolenie realizuje elementy obszaru 3.3.1 „Technologie zapobiegania powstawaniu odpadów (GOZ)” poprzez projektowanie prostych systemów monitorowania odpadów żywnościowych, wykorzystanie narzędzi cyfrowych i AI do optymalizacji zakupów i procesów produkcji oraz tworzenie mikro-innowacji GOZ w małych przedsiębiorstwach gastronomicznych.

W zakresie obszaru 4.7.10 „Technologie sztucznej inteligencji i uczenia maszynowego” usługa rozwija kompetencje użytkowników w praktycznym stosowaniu narzędzi AI do przetwarzania danych o zużyciu żywności, generowania rozwiązań „zero waste”, planowania jadłospisów i interpretacji generowanych rekomendacji w kontekście rozwoju technologicznego i cyfryzacji procesów w sektorze żywnościowym

Program szkolenia:

Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i transformacji regionalnej

- Pojęcie zielonych kompetencji w kontekście diety, środowiska i transformacji gospodarczej regionu
- Zasady zrównoważonej konsumpcji (lokalność, sezonowość, niskoemisyjność)
- Gospodarka Obiegu Zamkniętego (GOZ) w sektorze żywnościowym: ograniczanie odpadów i projektowanie usług cyrkularnych.
- Rola redukcji marnowania żywności w kontekście celów klimatycznych i ochrony zasobów wodno-glebowych
- Warsztat: Identyfikacja obszarów marnotrawstwa i analiza śladu środowiskowego – opracowanie listy priorytetów zmian.

Moduł 2: Zielone zdrowie, dane i analiza diet

- Wpływ diety na środowisko: analiza udziału produktów roślinnych, transportu i opakowań w kontekście śladu węglowego.
- Składniki odżywcze a zrównoważenie: porównanie źródeł białka (roślinne vs zwierzęce) pod kątem efektywności zasobowej.
- Analiza porównawcza diet: wegetariańska, fleksytariańska i wegańska – różnice w śladzie środowiskowym i korzyściach zdrowotnych dla mieszkańców region

Moduł 3: Technologie GOZ w praktyce kuchni i małych przedsiębiorstw

- Planowanie niskoemisyjnych posiłków z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych (aplikacje, arkusze z AI) do analizy zapotrzebowania i ograniczania nadprodukcji.
- Zasada „zero waste”: techniki przechowywania i kreatywne wykorzystanie produktów ubocznych produkcji żywności.
- Tworzenie prostego systemu monitorowania odpadów (rejestr, kategorie, wskaźniki) oraz analiza danych pod kątem optymalizacji procesów.
- Wykorzystanie AI w kuchni: generowanie przepisów „zero waste” oraz rekomendacji zakupowych w oparciu o dane o stanach magazynowych i historii zużycia.
- Ćwiczenie: opracowanie z pomocą AI „mikro-rozwiązania technologicznego” dla wybranej kuchni/małej gastronomii (opis procesu, narzędzia, wskaźniki redukcji odpadów).

Moduł 4: Wdrażanie i komunikacja rozwiązań technologicznych GOZ z wykorzystaniem AI

- Projektowanie prostego planu wdrożenia narzędzi cyfrowych i AI do zarządzania odpadami w małym przedsiębiorstwie / instytucji.
- Przegląd wybranych narzędzi AI i aplikacji wspierających GOZ (planowanie menu, zarządzanie zapasami, analiza danych o stratach).
- Współpraca w ekosystemie: rola jednostki w zielonej transformacji i relacje z lokalnymi instytucjami (NGO, samorząd).
- Projekt „Mój zielony system żywienia”: opracowanie z pomocą AI konspektu warsztatu / kampanii promującej wdrażanie konkretnych rozwiązań technologicznych GOZ w lokalnym ekosystemie (np. małe firmy gastronomiczne, szkoły).
- Opracowanie „Indywidualnego Planu Zielonej Zmiany”: harmonogram wdrożenia narzędzi, wskaźniki (np. procent redukcji odpadów, liczba wdrożonych rozwiązań cyfrowych).

Walidacja wewnętrzna

Test teoretyczny – test pisemny, jednokrotnego wyboru składający się z 16 pytań, aby uzyskać wynik pozytywny należy mieć minimum 10 poprawnych odpowiedzi.

Analiza dowodów i deklaracji - ocena przygotowanych przez uczestnika planu posiłków, schematu procesu, konspektu oraz dashboardu

Obserwacja w warunkach rzeczywistych - ocena pracy kandydata przez walidatora podczas wykonywania zadań zgodnych z opisanymi efektami uczenia się w realnym środowisku pracy. Obserwacja może być uzupełniana o wywiad spontaniczny lub ustrukturyzowany.

Wywiad swobodny - rozmowa z uczestnikiem

Walidacja zewnętrzna przeprowadzana jest przez niezależnego walidatora w formie testu teoretycznego zgodnie z wymaganiami kwalifikacji. Wynik walidacji znany jest w dniu jej przeprowadzenia, tj. ostatni dzień usługi. Certyfikat wydawany jest w ostatnim dniu szkolenia.

Uczestnicy w trakcie każdego dnia szkoleniowego trwającego więcej niż 4 godziny mają prawo do co najmniej 1 przerwy, trwającej co najmniej 15 minut. Przerwy wliczają się w czas trwania usługi. Przerwy ustalane będą z uczestnikami.

Po zakończeniu udziału w usłudze rozwojowej, uczestnik otrzymuje odpowiednie zaświadczenie o jej ukończeniu. Warunkiem uzyskania za świadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi

rozwojowej oraz zaliczenie zajęć w formie testu.

Warunki organizacyjne: Realizacja zadań i ćwiczeń będzie przeprowadzona w taki sposób, aby stopniowo narastał ich stopień trudności, ale ich realizacja była w zasięgu możliwości uczestników. Szkolenie przewiduje pracę całej grupy, jak również w podziale na grupy. Prowadzone w ramach szkolenia zajęcia będą realizowane metodami interaktywnymi i aktywizującymi, rozumianymi jako metody umożliwiające uczenie się w oparciu o doświadczenie i pozwalające uczestnikom na ćwiczenie umiejętności.

Zajęcia teoretyczne 7 h , zajęcia praktyczne 5h 15 minut , przerwy 2 h, walidacja 1h 45 minut

Każdy uczestnik powinien posiadać podstawową umiejętność obsługi komputera. Organizator szkolenia zapewnia sprzęt komputerowy na czas trwania szkolenia (laptop lub tablet) w liczbie 1szt/2 os.

Egzamin pozwoli uczestnikom na uzyskanie certyfikatu potwierdzającego kwalifikacje w zakresie:
"Animator psychodietetyki z elementami zrównoważonego rozwoju"

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 15 Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i transformacji regionalnej	Zajęcia	Paulina Piętka	17-10-2026	09:00	10:30	01:30
2 z 15 -	Przerwa	-	17-10-2026	10:30	10:45	00:15
3 z 15 Moduł 1: Fundamenty zielonego żywienia i transformacji regionalnej	Zajęcia	Paulina Piętka	17-10-2026	10:45	13:00	02:15
4 z 15 -	Przerwa	-	17-10-2026	13:00	13:30	00:30
5 z 15 Moduł 2: Zielone zdrowie, dane i analiza diet	Zajęcia	Paulina Piętka	17-10-2026	13:30	15:00	01:30
6 z 15 -	Przerwa	-	17-10-2026	15:00	15:15	00:15
7 z 15 Moduł 3: Technologie GOZ w praktyce kuchni i małych przedsiębiorstw	Zajęcia	Paulina Piętka	17-10-2026	15:15	17:00	01:45
8 z 15 Moduł 3: Technologie GOZ w praktyce kuchni i małych przedsiębiorstw	Zajęcia	Paulina Piętka	18-10-2026	09:00	10:30	01:30
9 z 15 -	Przerwa	-	18-10-2026	10:30	10:45	00:15
10 z 15 Moduł 4: Wdrażanie i komunikacja rozwiązań technologicznych GOZ z wykorzystaniem AI	Zajęcia	Paulina Piętka	18-10-2026	10:45	13:00	02:15
11 z 15 -	Przerwa	-	18-10-2026	13:00	13:30	00:30
12 z 15 Moduł 4: Wdrażanie i komunikacja rozwiązań technologicznych GOZ z wykorzystaniem AI	Zajęcia	Paulina Piętka	18-10-2026	13:30	15:00	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 15 -	Przerwa	-	18-10-2026	15:00	15:15	00:15
14 z 15 -	Walidacja	-	18-10-2026	15:15	16:30	01:15
15 z 15 -	Walidacja	-	18-10-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	16:00
Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	12:15
Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin walidacji	01:45
Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:00
Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	18:30

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania z zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 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, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

- Rodzaj ceny
Cena
- Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto
6 457,50 PLN
- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto
5 250,00 PLN
- Koszt osobogodziny brutto
403,59 PLN
- Koszt osobogodziny netto
328,13 PLN
- W tym koszt walidacji brutto
153,75 PLN
- W tym koszt walidacji netto
125,00 PLN
- W tym koszt certyfikowania brutto
153,75 PLN
- W tym koszt certyfikowania netto

125,00 PLN

Liczba godzin usługi

- Rodzaj godzin
Liczba godzin
- Liczba godzin zegarowych usługi
16:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

Paulina Piętka

(Ekspert Dietetyki i GOZ)Profil zawodowy: Dietetyk osób aktywnych fizycznie oraz certyfikowany trener personalny z ponad 15-letnim doświadczeniem w branży health & fitness. W swojej praktyce, również w okresie ostatnich 5 lat (2021–2026), kieruje się paradygmatem Evidence-Based Medicine (EBM), łącząc intuicję z najświeższymi standardami naukowymi.Wykształcenie i Rozwój (ostatnie 5 lat): Absolwentka AWF Katowice. Na bieżąco aktualizuje kwalifikacje, czego dowodem jest ukończenie kursu „Umiejętności Jutra AI” (Google & SGH, 18.03.2025), pozwalającego na implementację algorytmów sztucznej inteligencji do tworzenia zrównoważonych strategii żywieniowych.Doświadczenie merytoryczne (2021–2026): Specjalizuje się w leczeniu otyłości oraz edukacji prozdrowotnej w duchu gospodarki obiegu zamkniętego (GOZ). W pracy dydaktycznej kładzie szczególny nacisk na bezpieczną suplementację oraz ekologię żywienia, co wpisuje się w standardy zielonych kompetencji.Praktyka biznesowa: Od 2017 roku niezależna przedsiębiorczyni i współtwórczyni innowacyjnych projektów w sektorze Medical Fitness. W latach 2021–2026 skutecznie wdraża innowacje łączące dietetykę z technologią AI, wspierając transformację ekologiczną regionu.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnikom zostaną przekazane materiały dydaktyczne w postaci prezentacji PowerPoint wysłanej na adres mailowy, notes+ długopis, ankiety oraz testy.

Organizator szkolenia zapewnia sprzęt komputerowy na czas trwania szkolenia (laptop lub tablet) w liczbie 1szt/2 os.

Warunki uczestnictwa

Osoby pełnoletnie zamieszkałe i pracujące na terenie całej Polski.

Informacje dodatkowe

Zwolnienie z VAT na podstawie § 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 (tekst jednolity Dz.U. z 2020r., poz. 1983)

Organizator zapewnia dostępność osobom ze szczególnymi potrzebami podczas realizacji usług rozwojowych zgodnie z Ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U. 2022 poz. 2240) oraz „Standardami dostępności dla polityki spójności 2021-2027”.

W przypadku potrzeby zapewnienia specjalnych udogodnień prosimy o kontakt pod numerem 606 383 797 lub mailem na dsiuda@kancelaria-ads.pl przed zapisem na usługę!

Adres

ul. Lipowa 20
43-450 Ustroń
woj. śląskie
Hotel Park Poniwiec Resort

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

DANIEL SIUDA

E-mail
dsiuda@kancelaria-ads.pl
Telefon
(+48) 606 383 797