



Fotografia – kurs fotografii kulinarnej dla branży HORECA

Numer usługi 2024/06/17/168224/2186201

3 600,00 PLN brutto

3 600,00 PLN netto

225,00 PLN brutto/h

225,00 PLN netto/h

NTF.PL SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Lublin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 16 h

📅 18.07.2024 do 19.07.2024

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Artystyczne
Sposób dofinansowania	wsparcie dla osób indywidualnych wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane do wszystkich podmiotów szerokokopijanej branży HORECA, które na codzien pokazują lub chcą pokazać swoje produkty kulinarne: blogerów, hoteli, pensjonatów, restauracji, cukierni, punktów gastronomicznych, kucharzy prowadzących własny biznes, firm produkujących dania gotowe - naucz się robić dobre zdjęcia dań i kulinariów lub daj takie umiejętności swojemu pracownikowi.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	12
Data zakończenia rekrutacji	15-07-2024
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	16
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje do samodzielnego wykonywania zdjęć dań i żywności do social mediów, oraz na potrzeby własne za pomocą aparatu fotograficznego i telefonu w różnych warunkach oświetleniowych, zapewniając profesjonalny wygląd produktów. Uczestnicy nauczą się jak pracować ze światłem zastanym i błyskowym, trików pozwalających podnieść jakość zdjęć, oraz jak efektownie przedstawić produkt. Uczestnicy posiadają również podstawową wiedzę na temat edycji zdjęć w programach graficznych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje zasady kadrowania zdjęć i wykorzystywania kompozycji	Kadruje zdjęcia i stosuje zasady kompozycji. Weryfikacja na bieżąco przez instruktora poprzez ocenę zdjęć wykonywanych na zajęciach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zasady oświetlania światłem naturalnym i błyskowym	Wykorzystuje odpowiednie oświetlenie naturalne i sztuczne, w zależności od potrzeb. Weryfikacja na bieżąco przez instruktora poprzez ocenę zdjęć wykonywanych na zajęciach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Fotografuje aparatem i telefonem	Wykonuje zdjęcia aparatem i telefonem stosując obowiązujące zasady. Weryfikacja na bieżąco przez instruktora poprzez ocenę zdjęć wykonywanych na zajęciach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Stosuje zasady postprodukcji i koloryzacji	Stosuje podstawowe zasady postprodukcji i koloryzacji. Weryfikacja na bieżąco przez instruktora poprzez ocenę zdjęć wykonywanych na zajęciach.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych
Obrabia zdjęcia w dedykowanych programach graficznych	Zastosowanie prawidłowych funkcji programów graficznych zapewniających uzyskanie jak najlepszych efektów obróbki zdjęć. Weryfikacja na bieżąco przez instruktora.	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Tak, dokument zawiera opis efektów uczenia się.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Tak, dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Tak.

Program

Zakres tematyczny usługi:

- sprzęt fotograficzny i jego kreatywnie wykorzystanie,
- kompozycja i kadrowanie ujęć kulinarnych i dań,
- głębia ostrości i tło, ich znaczenie dla fotografii,
- oświetlenie naturalne i błyskowe, jak sobie z tym radzić i jak najlepiej wykorzystać,
- jak dobrać odpowiedni sprzęt do naszych potrzeb,
- jak fotografować aparatem i jak fotografować telefonem,
- triki dzięki którym można podnieść jakość zdjęć,
- postprodukcja i koloryzacja,
- darmowe i płatne programy do obróbki zdjęć.

Dodatkowym bonusem na kursie będzie możliwość skorzystania ze sprzętu marki profoto dedykowanego do fotografii smartfonem, iphone i aparatem.

Szkolenie realizowane w godzinach dydaktycznych (16 godzin dydaktycznych po 45 min. zajęć + przerwy).

Warunki organizacyjne: Szkolenie prowadzone jest w 1 grupie szkoleniowej. Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem sprzętu fotograficznego.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 2

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 2 Teoria kompozycji; kadru; głębia ostrości i tło; oświetlenie naturalne i błyskowe; dobór sprzętu; kreatywne wykorzystanie sprzętu	Krzysztof Werema	18-07-2024	09:00	17:00	08:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 2 Jak fotografować aparatem i telefonem; podnoszenie jakości zdjęć; postprodukcja i koloryzacja; programy do obróbki zdjęć.	Krzysztof Werema	19-07-2024	09:00	17:00	08:00

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	225,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	225,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krzysztof Werema

Uznany fotograf komercyjny posiadający wieloletnie doświadczenie zawodowe. Realizował wiele kulinarnych, komercyjnych sesji zdjęciowych m.in:

- ogólnopolska kampania serów dla SM Ryki;
- kampanie foodowe dla Lidl;
- kampanie dla sieci Northfi sh;
- kampanie dla sieci Aldi.

Jest współautorem oraz autorem zdjęć do książki kucharskiej "Kuchnia Lubelska", za którą w 2018 roku dostał nagrodę ministra rolnictwa za "najlepszą książkę o kuchni regionalnej w Polsce", oraz twórca książki "Ryby ze stawu na talerz". Współpracował z restauracjami i hotelami, m.in.: Hotel Alter- 5 gwiazdkowy hotel Lublin.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy otrzymują:

- materiały szkoleniowe,
- zaświadczenie ukończenia kursu,
- sprzęt fotograficzny, lampy, statywy, obiektywy - udostępniane na czas szkolenia.

Warunki uczestnictwa

Warunki uczestnictwa

- mile widziane posiadanie własnego sprzętu fotograficznego. W przypadku jego braku zapewniamy sprzęt.

Informacje dodatkowe

Warunkiem otrzymania dofinansowania na opisane szkolenie jest spełnienie warunków przedstawionych przez Operatora, który jest dysponentem funduszy publicznych. Informacje o Operatorach dostępne są na stronie Bazy Usług Rozwojowych <https://serwis-uslugirozwojowe.parp.gov.pl/component/site/site/dofinansowania-bur/#programy-krajowe>

Podana cena obejmuje szkolenie objęte dofinansowaniem w wysokości przynajmniej 70% ze środków publicznych (zgodnie z zapisami prawodawstwa szkolenia zawodowe finansowane w min. 70% ze środków publicznych podlegają zwolnieniu z VAT na podstawie §3 ust.1 pkt 14 Rozp. Ministra Finansów z dn. 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień (Dz. U. 2013 poz. 1722 § 3 ust. 1 pkt 14). W przypadku pozyskania mniejszego dofinansowania do podanej ceny należy doliczyć 23% VAT.

Adres

ul. Bolesława Prusa 8/12

20-064 Lublin

woj. lubelskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Udogodnienia dla osób ze szczególnymi potrzebami

Kontakt



Małgorzata Wróblewska-Tylus

E-mail szkolenia@ntf.pl

Telefon (+48) 814 781 818